



ORDU İLİNİN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ VE ÖZELLİKLERİ

GEOGRAPHICALLY INDICATED PRODUCTS AND CHARACTERISTICS OF THE PROVINCE OF ORDU

Dilek Gökçen SABUR^a Menekşe CÖMERT^b

Özet

Gastronomi turizmi açısından, coğrafi işaret tescili önemli bir rol oynamaktadır. Tescilli ürünler, turistler için çekici unsurlar olarak yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Ordu'nun coğrafi işaretli ürünleri, ilin gastronomi turizmi potansiyelini artırarak yerel lezzetlerin ve kültürel mirasın tanıtılmasına olanak tanımaktadır. Coğrafi işaret tescilinin yaygınlaştırılması ve etkin tanıtım faaliyetleri, Ordu'nun gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sağlayacaktır. Ancak, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması gerekmektedir. Bu bağlamda, yerel yönetimlerin, turizm otoritelerinin ve üretici birliklerinin işbirliği içinde çalışması büyük önem taşımaktadır. Çalışmada Ordu ilinin mutfak kültürü için önemli olan coğrafi işaretli ve tescilli ürünler ele alınmıştır. Bu araştırma nitel araştırma yöntemi kullanılarak planlanmıştır. Bu bağlamda doküman analizi yöntemi kullanılarak incelenmiş ve yazılı olarak düzenlenmiştir. Bu çalışma, Ordu ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymak ve bu potansiyelin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Söz konusu potansiyelde coğrafi işaret tescilli ürünlerin yeri ve öneminin bilinmesi önemlidir. Ordu'nun özgün lezzetleri, turistler için eşsiz bir deneyim sunmakta ve ilin gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sağlamaktadır. Çalışmanın, ilgili literatürde önemli bir boşluğu doldurması ve Ordu'nun gastronomik mirasının korunmasına katkı sağlaması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Gastronomi Turizmi, Ordu

Abstract

In terms of gastronomy tourism, geographical indication registration plays an important role. Registered products contribute to the local economy as attractive elements for tourists. Ordu's geographical indication products increase the gastronomy tourism potential of the province and enable the promotion of local flavours and cultural heritage. Dissemination of geographical indication registration and effective promotional activities will contribute to the prominence of Ordu as a gastronomy tourism destination. However, in order to fully utilise this potential, promotion and marketing of geographically marked products are required. In this context, it is of great importance that local administrations, tourism authorities and producer associations work in co-operation. In the study, geographical indication registered products, which are important examples of the culinary culture of Ordu province, were handled and written by document analysis method using qualitative research method. This research was carried out in order to reveal the gastronomy tourism potential of Ordu province and to ensure the sustainability of this potential. It is important to evaluate the place and importance of geographical sign registered products in this potential. Ordu's unique flavours offer a unique experience for tourists and contribute to the prominence of the province as a gastronomy tourism destination. This study aims to fill an important gap in the relevant literature and contribute to the protection of Ordu's gastronomic heritage.

Keywords: Geographical Indication, Gastronomy Tourism, Ordu

Makele Geliş Tarihi: 10.12.2024 Makale Kabul Tarihi: 22.03.2025

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Dilek Gökçen SABUR (gokcensabur@gmail.com)

^a Ordu Üniversitesi, Aybastı Meslek Yüksekokulu, Ordu/Türkiye (gokcensabur@gmail.com), ORCID: 0000-0002-3938-8589

^b Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ankara/Türkiye (menekse.comert@hbv.edu.tr), ORCID: 0000-0002-1627-4343

DOI: 10.5281/zenodo.15098591

1. Giriş

Coğrafi işaret tescili, belirli bir yörede üretilen ürünlerin doğallığını, kalitesini ve özgünlüğünü koruma altına alan bir uygulamadır. Coğrafi işaret tescili, ürünlerin köken aldığı bölgenin kültürel mirasını koruyarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır (Piramanayagam ve Seal, 2022; Pamukçu, Saraç, Aytuğar ve Sandıkçı, 2021). Coğrafi işaret tesciline sahip ürünler hem üreticilere hem de tüketicilere güven veren ürünler grubunda yer almaktadır. Coğrafi işaret tesciline sahip ürünler üreticilere daha yüksek gelir sağlarken aynı zamanda ürünlerin reklamını destekleyerek markalaşma ve pazarlama konularında da fayda sağlamaktadır (Rasmi, Phuoc, Othman ve Azman, 2022). Yerel üretim tekniklerinin ve geleneksel yöntemlerin sürdürülmesi, bu bağlamda büyük bir öneme sahiptir. Coğrafi işaret tescili, yerel üreticilerin emeklerinin karşılığını almasına ve büyük ölçekli endüstriyel üreticilere karşı rekabet gücünü arttırmasına olanak tanımaktadır (Sabur ve Güneş, 2023). Aynı zamanda, ürünlerin sahtelerinin ve taklitlerinin önlenmesiyle, tüketicilerin güvenliği ve memnuniyeti sağlanır. Tüketiciler açısından da coğrafi işaretli ürünler belirlenmiş kanunlar çerçevesinde üretildikleri ve denetlendikleri için güven düzeyi yüksek ürünlerdir (Kart, Saraç, Pamukçu ve Sandıkçı, 2022). Avrupa’da gerçekleştirilen anketlerde tüketicilerin coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri yüksek düzeyde güvenilir bulduğu ve bu sebeple ürünlere daha fazla miktarda para ödemeyi kabul ettiği sonucu yer almaktadır (Vital, 1999; Sabur, 2023). Bu sonuçtan yola çıkarak tescil sisteminin kırsal kalkınmayı destekleyerek yerel ekonomilere önemli katkılar sağladığını söylemek mümkündür.

Gastronomi turizmi seyahat eden bireylerin yeme içme kültürlerini deneyimleme amacıyla belirli bölgelere yaptıkları ziyaretleri kapsamaktadır. Coğrafi işaret tescili, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından önemli bir rol oynamaktadır (Gao ve Chan, 2023). Coğrafi işaretli ürünler, turistler için çekici birer unsur olmaları nedeniyle ziyaretçileri destinasyona çekmektedir. Bu durum destinasyonun turizm potansiyelini artırarak ve yerel ekonomiye katkı kazandırmaktadır. Örneğin, Fransa’nın şarap bölgeleri, İtalya’nın parmesan peyniri ve İspanya’nın tapas gibi ürünleri coğrafi işaret tesciline sahiptir. Fransa’nın Champagne bölgesine ait tescilli şarabı şampanya tescil hakkı kazanmasından sonra daha fazla ücrette satışa sunulmuştur. Şampanyanın ünü tüm dünyaya yayılmıştır ve gastro-turistler şarap ve tadım turları kapsamında bölgeyi ziyaret etmektedirler (Bilge, Demirbaş ve Artukoğlu, 2019). Bu örnek gastronomi turizmi ve

coğrafi işaret tescili arasındaki güçlü bağı özetlemektedir. Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması büyük önem taşımaktadır (Jaelani, Handayani ve Karjoko, 2020; Erbay ve Sabur, 2022). Turistler, bir yörenin özgün lezzetlerini deneyimlemek ve bu lezzetlerin ardındaki hikayeleri öğrenmek isterler. Bu nedenle, coğrafi işaretli ürünlerin etkin bir şekilde tanıtılması, bölgeye daha fazla turist çekilmesine ve dolayısıyla yerel ekonominin canlanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu tanıtım sürecinde, yerel yönetimlerin, turizm otoritelerinin ve üretici birliklerin işbirliği içinde çalışması gerekmektedir (Tatlıcıoğlu, 2023). Sonuç olarak, coğrafi işaret tescili, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından vazgeçilmez bir unsurdur hem yerel ekonomilere hem de kültürel mirasın korunmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Coğrafi işaret tescili sayesinde, yerel ürünler daha geniş kitlelere ulaşarak, turizm sektörü açısından da önemli olmaktadır. Gastronomi turizminin gelişimi açısından üreticiler hem de tüketiciler için uzun vadeli faydalar sunmaktadır.

Karadeniz'in doğal güzellikleri ve zengin kültürel mirası ile ünlü Ordu ilinin, coğrafi işaret tescilli ürünleri ilin gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyelini oluşturmaktadır. Ancak, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için coğrafi işaretli ürünlerin daha geniş kitlelere tanıtılması ve turizm faaliyetlerinde etkin bir şekilde kullanılması gerekmektedir. Ordu'nun kendine özgü lezzetleri, turistler için benzersiz bir deneyim sunarak bölgenin gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sağlayacaktır. Ordu ilinin gastronomik mirasının sürdürülebilirliğinin sağlanması ve tanıtımı açısından coğrafi işaret tescili hakkında gerçekleştirilecek çalışmalar oldukça önemlidir. Bu sebeple ilgili literatürde Ordu ilinin coğrafi işaretli ürünlerini ele alan az sayıda çalışmanın bulunduğu görülmektedir ve tescilli ürün sayılarının artışı sebebiyle güncelliğin sağlanması, yerel yemek envanterinin oluşturulması amaçlanmaktadır. Çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada Ordu ilinin coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünleri, nitel araştırma kapsamında veri analiz yöntemi olarak kullanılan doküman analizi yöntemi kullanılarak yazılı hale getirilmiştir. Bu amaçla Google Akademik ve Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Portalı veri tabanında yer alan akademik çalışmalardan ve çeşitli kitaplardan yararlanılmıştır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescili ve Türleri

Coğrafi işaret tescili, fikri ve sınai mülkiyet haklarından bir tanesidir. Türk Patent ve Marka Kurumu Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerin tescil sürecini yürüten ve tescil hakkını tanımlayan kurumdur. Türk Patent ve Marka Kurumu’na göre coğrafi işaret tescili şu şekilde tanımlanmaktadır; “Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir” (TÜRKPATENT, t.y.). Başka bir ifadeyle belirgin bir niteliği, ünü ve diğer özgün özellikleriyle kökeninin bulunduğu yöreye ile özdeşleşen ürünlerin coğrafi işaret tescil hakkı bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescili, belirli bir coğrafi bölgeye özgü olan ürünlerin kalitesini, karakteristik özelliklerini ve üretim metotlarını koruma amacı gütmektedir (Kireeva, 2011; Rokmono, vd., 2023). Tescilli ürünler, tüketicilere ürünün kaynağı hakkında bilgi vererek kaliteyi garanti ederken, üreticilere de ekonomik avantajlar sağlamaktadır. Türkiye, zengin tarım ve gıda ürünleri çeşitliliğiyle coğrafi işaret tesciline aday ürün konusunda önemli bir potansiyele sahiptir.

Coğrafi işaret tesciline sahip ürünler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile güvence altına alınmaktadır (Suluk, 2018). Kanun kapsamında ürün reçeteleri, üreticiler ve aynı zamanda tüketiciler kanunlar çerçevesinde korunmaktadır. Dolayısıyla ürünlerin aslına uygun üretimini destekleyen coğrafi işaret tescili yerel halkın kültürel değerlerinin sürdürülebilirliğine, ekonomik olarak kalkınmasına fayda sağlamaktadır. Ayrıca kanunlar kapsamında korunması ve denetim altında tutulması sebebiyle coğrafi işaretli ürünler tüketiciler tarafından güven düzeyi yüksek ürünlerdir. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip ürünler tescil türlerine göre 3 grupta değerlendirilmektedir (Paksoy, 2022).

- Menşe adı kategorisinde değerlendirilen coğrafi işaretli ürünlerin tüm özelliklerinin sınırları belirli bir coğrafi alandan kaynaklanması ve üretiminde yaşanan bütün aşamalarının ait olduğu coğrafyada gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Mahreç işareti kategorisinde değerlendirilen ürünlerin üretim aşamalarından veya üretiminde kullanılan malzemelerden en az bir tanesinin ait olduğu coğrafyada gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Tekelioğlu, 2019).

- Geleneksel ürün adı kategorisinde değerlendirilen ürünlerin ait olduğu pazarda 30 sene süresince aynı isimle anılması gerekmektedir.

23.05.2024 tarihi itibarıyla Türkiye genelinde toplam 1584 adet ürün coğrafi işaret tesciline sahiptir. Bu ürünlerin %24.7'si menşe adı altında, %0.4 geleneksel ürün adı altında ve %75'i mahreç işareti ile tescillenmiştir. Güncel olarak tescil süreci devam eden ürün sayısı 648'dir (TÜRKPATENT, 2024a). Coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin, ürün grubuna göre dağılımı Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı

Grup Sayısı	Ürün Grubu	Ürün Sayısı	Yüzde
1	Tütün	1	%0.1
2	Biralar ve diğer alkollü içecekler	12	%0.8
3	İşlenmiş/işlenmemiş meyveler, sebzeler, mantarlar	328	%20.7
4	Peynirler	44	%2.8
5	Halılar/Kilimler/Dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	79	%5.0
6	Bal	29	%1.8
7	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar	325	%20.6
8	Peynir ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	20	%1.3
9	Yiyecekler için lezzet vericiler/çeşniler, soslar ve tuzlar	24	%1.5
10	Halılar ve kilimler	43	%2.7
11	Diğer ürünler	84	%5.3
12	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	39	%2.5
13	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri	27	%1.7
14	Yemekler ve çorbalar	435	%27.5
15	Tereyağı dahil katı ve sıvıyağlar	25	%1.6
16	Dokumalar	44	%2.8
17	Alkolsüz içecekler	18	%1.1
18	Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	4	%0.3

Kaynak: Cİ Portal sitesinde yer alan veriler (TÜRKPATENT, 2024a) doğrultusunda yazar tarafından oluşturulmuştur. Tablo 1'de de yer alan tescil grupları ve tescillenen ürünlerin %80'ninden fazlası gıda ürünleridir. Bu oran coğrafi işaret tescili ve gastronomi arasındaki bağ açısından ne kadar kuvvetli olduğunun bir göstergesidir. Gastronominin esas unsuru olan yemekler ve içecekler gibi gıda maddelerinin reçeteleri, üretim metotları, üreticileri dolayısıyla da mutfak kültürünün bileşenleri coğrafi işaret tescili ile korunarak sürdürülebilirliği desteklenmektedir (Sabur ve Güneş, 2023). Ayrıca bu durum gıda ürünlerinin coğrafi işaret tesciline sahip oldukları özellikler bakımından uygun ürünler olduğunu göstermektedir. Türkiye'de her geçen sene coğrafi işaret tesciline sahip ürün sayısı artmaktadır. Özellikle tescilli gıda ürünlerinin sayısının artışı ve sağladığı faydalar daha fazla ürünün tescil almasını teşvik etmektedir. 2014 senesinde toplam 72 ürünün tescil başvurusu gerçekleştirilmiştir. 72 başvurudan yalnızca 6 tanesi onaylanarak tescil hakkı elde etmiştir. 2023 senesinde ise toplam 385 ürünün tescil başvurusu gerçekleştirilmiştir.

Bu ürünlerden 209 tanesi tescil hakkını kazanmıştır (TÜRKPATENT, 2024a). Yaklaşık 10 senede yaşanan tescil ürün sayısındaki artış ve senelik başvuruların %50'sinden fazlasının onaylanması coğrafi işaret konusunun ülke genelinde önem kazandığını göstermektedir. Türkiye'de tescil başvurularını en fazla gerçekleştiren kurumların sırasıyla; belediyeler (577), sanayi-ticaret odaları (458) ve ticaret borsası (139) olduğu görülmektedir (Türkpatent,2024a).

2.2. Literatürde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünleri Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendiren Çalışmalar

Coğrafi işaret tescilinin gastronomi turizmindeki yeri ve önemini inceleyen çalışma sayısı oldukça fazladır. Ayrıca bu çalışmalar coğrafi işaret tescilini farklı açılardan ele almaktadır. Söz konusu çalışmalar coğrafi işaret tescilini; sürdürülebilirlik, yerel ekonomiye faydaları, turizm potansiyeli, tüketici tercihi, üretici ve kırsal alanların kalkınması, marka değeri gibi boyutlarla değerlendirmektedir. Gerçekleştirilen çalışmada ise il bazında Ordu'nun coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirilmektedir. İlgili literatürde de il bazında illerin coğrafi işaretli ürünlerini gastronomi turizmi açısından değerlendiren çalışmalar bulunmaktadır. Literatür taraması kapsamında güncel çalışmalara erişilmiştir.

Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, (2017) Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleri araştırılmıştır. Kahramanmaraş'ın coğrafi işaret tescil potansiyeli taşıyan ürünlerinin değerlendirildiği çalışmada; öncelikle coğrafi işaret kapsamında değerlendirilebilecek ürünlerin envanterini çıkartılmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda coğrafi işaretli ürünler ve potansiyeli bulunan detaylı bir analize tabi tutulmuştur. Ürünler çalışma kapsamında ürün gruplarına göre kategorize edilerek görsel açıdan şema yapılarak ele alınmıştır. Çalışma sonucunda Kahramanmaraş'ın zengin tarihi geçmişinin ve coğrafi özelliklerinin özgün örnekleri olan gıda, tarım, el sanatları gibi kategorilerde tescil potansiyeline sahip 60'ın üzerinde ürün tespit edilmiştir.

Saygılı, Demirci ve Samav, (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada İzmir'e ait coğrafi işaretli ürünler incelenmiştir. İzmir'in 13'ü gıda olmak üzere toplam 17 ürünü bulunmaktadır. Derleme olarak hazırlanan çalışmanın sonucunda coğrafi işaretle korunan lezzetlerin, daha geniş kitlelere ulaştığı ve tescil uygulamasının yerel üreticiyi bilinçlendirdiği görülmektedir. Ayrıca önemli lezzetlerin unutulmasını engellemekte önemli bir role sahip olduğu da yer almaktadır.

Süslü, Eryılmaz ve Demir, (2020) çalışmada Mersin'in coğrafi işaretle tescillenmiş ürünleri gastronomi turizmi açısından değerlendirilmiştir. Türk Patent Enstitüsü'nden elde edilen verilerle yapılan analiz sonucunda, Mersin'de 11 tescilli ve 6 başvuru aşamasında olan ürün tespit edilmiştir. Tescilli ürünlerin Mersin'in gastronomi turizmi için önemli bir potansiyele sahip olduğu vurgulanmıştır. Bu potansiyelin etkin bir şekilde kullanılması için mevcut tanıtım eksikliklerinin giderilmesi ve kent markalaşması gibi konular üzerinde çalışılması önerisi getirilmiştir.

Oğan ve Büyükyılmaz, (2020) Karadeniz bölgesinde yer alan illerin coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerini konu edinen çalışmada gastronomi alanında coğrafi işaret almış ürünlerinin mevcut durumu değerlendirilmiştir. Çalışmada Türk Patent ve Marka kurumu Coğrafi işaret portalı resmi web sitesinde yer alan bilgilerden elde edilen veriler içerik analiz ve betimsel analiz metoduyla değerlendirilmiştir. Çalışma neticesinde Karadeniz illerinde coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin il bazında birbirine yakın sayılarda olduğu ve tescil süreçlerinin 3 ay ve 6 yıl arasında değiştiği bilgisi yer almaktadır. Ek olarak coğrafi işaret tescil süreci devam eden ürünlerin sayısının artmasıyla, bölgenin coğrafi işaretli ürün sayısında ciddi bir artış beklenmekte ve bu durumun bölgenin gastronomi turizmine önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla, çalışma neticesinde coğrafi işaretli gastronomi ürünlerinin, bölgenin kalkınmasında etkili bir araç olarak değerlendirilebileceği beyan edilmiştir.

Mertol ve Yaylacı, (2021) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Osmaniye'nin coğrafi işaret tescili alan veya potansiyel taşıyan ürünlerinin çoğunlukla tarımsal ve el sanatları ürünlerinden oluştuğu belirlenmiştir. Bu ürünler arasında Kadirli turpu, Osmaniye Karatepe kilimleri, defne yaprağı, Osmaniye zeytinyağı ve ahşap oymacılığı gibi ürünler bulunmaktadır. Osmaniye'nin coğrafi işaret potansiyelini tam anlamıyla değerlendirebilmesi için ilgili kurum ve kuruluşların işbirliği yaparak tescil başvurularını hızlandırması gerektiği bilgisi çalışma neticesinde vurgulanmıştır. Ayrıca, bölgenin gastronomi ve ekonomik kalkınmasına katkı sağlamak için coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımına ve korunmasına yönelik çalışmalar yapılması önerisi geliştirilmiştir.

Köşker, (2021) Batı Karadeniz bölgesine ait coğrafi işaretli ve başvuru sürecindeki ürünleri ile bu ürünlerin bölge turizmi için önemini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen çalışmada Türk Patent ve Marka Kurumu'nun istatistiklerinden faydalanılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda coğrafi

işaretli ürünlerin tur programlarına dahil edilmesi, turistlerin bölgede daha uzun süre kalmasını ve daha fazla harcama yapmasını teşvik edeceği, gastronomi turizmi açısından tescilli ürünlerin önemli olduğu belirtilmiştir.

Avşar ve Eryılmaz, (2022) tarafından gerçekleştirilen çalışmanın konusunu Amasya ilinin coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri oluşturmaktadır. Çalışma sonucunda, Amasya yöresinde coğrafi işaretle tescil edilen ürünlerin çoğunluğunun yiyecek olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, bu ürünlerin yerel halk tarafından yaygın olarak üretilmeye ve tüketilmeye devam etmesinin, ürünlerin sürdürülebilirliği açısından avantaj sağladığını göstermektedir.

Teyin, (2022) Ordu ilinin coğrafi işaretli ürünlerinin değerlendirildiği çalışmanın gerçekleştirildiği sene Ordu'nun coğrafi işaret tesciline sahip 5 adet ürününün bulunduğu çalışmada belirtilmiştir. Ayrıca mevcut sayısının yetersiz olduğu ve coğrafi işaret tesciline sahip ürün sayısının artırılması gerekliliği çalışma neticesinde vurgulanmıştır.

Tapan, (2023) Malatya'ya ait coğrafi işaret tesciline sahip ürünler ve bu ürünlerin ilin gastronomi turizmindeki yeri incelenmiştir. Çalışma neticesinde coğrafi işaretli ürünlerin, Malatya'nın uluslararası tanınırlığını desteklediği ve ekonomik kalkınma, turizm ve kırsal istihdam açısından önemli katkılarının da bulunduğu belirtilmiştir.

Sabur ve Güneş, (2023) Kayseri ilinin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirildiği çalışmada nitel araştırma deseni, veri toplama tekniklerinden ise yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda ilin coğrafi işaretli ürünlerinin tescil işlemini gerçekleştiren kurum temsilcileriyle ve restoran temsilcileriyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma neticesinde Kayseri ilinin gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahip olmasında coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünlerinin önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir.

3. Yöntem

Gerçekleştirilen çalışmada Ordu ilinin gastronomik mirasının ve mutfak kültürünün önemli unsurları olan coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda Türkiye'de coğrafi işaret tescili yürüten Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaret Portalı resmi web sitesinden faydalanılmıştır. Coğrafi İşaret Portalı web sitesinde Ordu iline ait coğrafi işaretli ürünlerin tescil seneleri, tescil belgeleri, resimleri ve reçeteleri incelenmiştir.

Çalışmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği

tercih edilmiştir. Doküman analizi tekniği; dokümanlara erişim, gerçekliğinin ve özgünlüğünün teyit edilmesi ve elde edilen verileri anlama, analiz etme, verilerin nasıl kullanılabileceğine ilişkin yol haritası belirlemeye de yardımcı olmaktadır (Kıral, 2020). Araştırma yöntemi olarak doküman analizi nitel olarak tasarlanan çalışmalarda tek bir fenomen, olay ve olguyu keşfetme amacından dolayı tercih edilmektedir (Stake, 1995; Yin, 1994). Araştırma konusu ile ilgili bir anlayış yaratmak, ampirik bilgi geliştirmek ve anlam çıkartmak için dokümanların incelenerek değerlendirildiği çalışmada doküman analizi gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada, doküman analizi yöntemi kullanılarak veriler sistematik bir şekilde incelenmiştir. Analiz sürecinde, öncelikle ilgili literatür taranarak çalışmaya uygun dokümanlar belirlenmiştir. Veri kaynaklarının seçiminde belirli kriterler belirlenmiştir; örneğin güncellik, güvenilirlik, alanla ilgili olması esas alınmıştır. Seçilen dokümanlar, tematik içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve belirlenen kategoriler doğrultusunda kodlanmıştır. Böylece elde edilen bulgular, araştırma sorularına yanıt verecek şekilde yorumlanmıştır. Bu kapsamda yapılan çalışmada Ordu ilinin coğrafi işaretli ürünlerinin yer aldığı çalışmalar sistemli bir şekilde incelenmiştir (Corbin ve Strauss, 2008). Elde edilen veriler bulgular kısmında detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Bulgular ışığında çalışmanın son bölümünde öneriler geliştirilmiştir.

4. Bulgular

4.1. Ordu'nun Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri

Ordu'nun mutfak kültürü genel Karadeniz mutfağı olarak adlandırılan mutfak kültürünün önemli bir örneğidir. Karadeniz ikliminin ve kültürünün şekillendirdiği Ordu mutfağında genellikle hızlı ve pratik bir şekilde hazırlanan yöresel yemekler yer almaktadır. Ayrıca deniz, dağ ve yayla gibi coğrafi zenginlikleri yemeklerde kullanılan malzemelerin niteliğini ve sayısını etkilemektedir. Ordu mutfağında ağırlıklı ot çeşitlerinden hazırlanan ürünler, balık, bal, taze meyve sebze, turşu, fındık ön plana çıkmaktadır (Teyin, 2022; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Ordu ilinin 2024 senesi Mayıs ayı itibariyle 19 adet coğrafi işaret tesciline sahip ürünü bulunmaktadır. 19 ürünün tamamını gıda ürünleri; yöresel yemekler, turşular, tatlılar oluşturmaktadır. 19 üründen, 17 tanesi mahreç işareti kategorisinde ve 2 tanesi ise menşe adı kategorisinde tescillenmiştir. 2012 senesinde Akkuş Ziraat Odası tarafından tescillenen Akkuş şeker fasulyesi Ordu'nun tescillenen ilk ürünüdür. 2012 senesi ve 2017 senesi aralığında tescil hakkı kazanan ürün bulunmamaktadır. 2017 senesinde ise

Kabataş helvası, Ordu Perşembe ceviz helvası ve Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu olmak üzere 3 adet ürün tescil hakkını elde etmiştir. Tablo 2’de Ordu’nun coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri ve bu ürünlerin tescil seneleri, tescil başvurusunu gerçekleştiren kurumlar yer almaktadır.

Tablo 2: Ordu’nun Coğrafi İşaretli Ürünleri

	Ürün Adı	Tescil Senesi	Tescil Türü	Tescil Ettiren Kurum
1	Akkuş Şeker Fasulyesi	2012	Menşe Adı	Akkuş Ziraat Odası
2	Kabataş Helvası	2017	Mahreç İşareti	Ordu Kabataş Belediyesi
3	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	2017	Mahreç İşareti	Perşembe Belediyesi
4	Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu	2017	Mahreç İşareti	Kabadüz Belediyesi
5	Ordu Kivisi	2019	Menşe Adı	Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
6	Ordu Tostu	2021	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
7	Gürgentepe Çoban Fasulyesi	2022	Mahreç İşareti	Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
8	Mesudiye Kuru Ekmeği/Goliti	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
9	Ordu Galdirik Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
10	Ordu Melocan Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
11	Ordu Taflan Turşusu	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
12	Ordu Sakarca Mihlaması	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
13	Yalıköy Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
14	Gürgentepe Çakıldak Fındığı	2023	Mahreç İşareti	Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
15	Ordu Fındıklı Burma Tatlısı	2023	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
16	Ordu Pancar Çorbası/Karalahana Çorbası	2023	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
17	Ordu Pidesi/Yağlısı	2023	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
18	Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması/Pancar Sarması	2023	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi
19	Ordu İçli Tava	2023	Mahreç İşareti	Ordu Büyükşehir Belediyesi

Kaynak: Cİ Portal sitesinde yer alan veriler (TÜRKPATENT, 2024b) doğrultusunda yazar tarafından oluşturulmuştur.

Ordu’ya ait coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri 2022 ve 2023 senesinde artış göstermiştir. 19 üründen 11 tanesinin tescil başvurusu Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilmiştir. 3 ürünün başvurusu Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmiştir. 2 ürünün başvuru Ordu Valiliği tarafından

gerçekleştirilmiştir. 1 ürünün başvurusunu ziraat odası gerçekleştirmiştir. 2 ürünün başvurusu da ilçe belediyeleri tarafından gerçekleştirilmiştir. Coğrafi İşaret Portalı sitesinde güncel olarak tescil süreci devam etmekte olan 6 adet ürün bulunmaktadır. Söz konusu aday ürünler şu şekildedir (TÜRKPATENT, 2024c);

- Ordu dağ çileği,
- Ordu fındık tirmidi kavurması,
- Ordu fırın fasulyesi kavurması,
- Ordu mısır ekmeği,
- Ordu çakıldak fındığı,
- Ünye izabelle üzüm suyu.

Akkuş Şeker Fasulyesi

Akkuş Ziraat Odası tarafından tescil işlemleri gerçekleştirilen Akkuş şeker fasulyesi 2012 senesinde tescil hakkını kazanmıştır. Akkuş ilçesi ve köylerinde yerel halk tarafından yetiştirilen Akkuş şeker fasulyesi görünüş olarak beyaz renkli böbrek şeklindedir. Fasulyenin üretiminde suni gübre ve zirai ilaç kullanılmamaktadır. Ürünün denetimini Ordu valiliği, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı temsilcileri tarafından gerçekleştirilmektedir. Ürünün başlıca ayırt edici özellikleri; ilçenin rakımından kaynaklı coğrafi koşulları, toprak özellikleri ve ürünün gübrelenmesinde tarlaya dekara 4 kg Azot (N) ve 6 kg fosfor (P₂O₂) eklenmesidir. Ayrıca hasat sonrasında yaklaşık 7 gün süresince kurutulan fasulyelerin nem oranının yaklaşık %13 olması gerekmektedir (TÜRKPATENT, 2012).

Kabataş Helvası

Kabataş Belediyesi tarafından tescil işlemleri gerçekleştirilen Kabataş helvası 2017 senesinde tescil hakkını kazanmıştır. Kabataş ilçesinde üretilen cevizlerin kullanıldığı Kabataş helvasında geleneksel yöntemlerle hazırlanmış armut pekmezi veya elma pekmezi kullanılmaktadır. Kabataş helvasının geleneksel servisinde bakır kaplar kullanılmaktadır. Ürünün içerdiği ceviz miktarının %25-30 aralığında olması gerekmektedir (TÜRKPATENT, 2017).

Ordu Perşembe Ceviz Helvası

Perşembe Belediyesi tarafından tescil başvurusu gerçekleştirilen ürün 2017 senesinde tescil hakkı kazanmıştır. Uzun senelerdir Perşembe ilçesinde üretilen helvanın temel

malzemeleri şeker, su, çöven ekstraktı ve ceviz içidir. Ordu Perşembe ceviz helvası başlıca ayırt edici özellikleri ceviz ve çögen ekstraktının kullanılmasıdır (Karadeniz, 2014).

Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu

Ordu'da ve diğer Karadeniz şehirlerinde turşu tüketimi ve hazırlanması oldukça yaygındır. Ordu'nun tescilli ilk turşusu olan Ordu yayla pancarı turşusu veya diğer adıyla Ordu dürme turşusunun tescil başvurusu Kabadüz Belediyesi tarafından gerçekleştirilmiştir. Ürün 2017 senesinde tescil hakkı kazanmıştır. Ordu Yayla Pancarı Turşusu, isminden de anlaşılacağı üzere Kabadüz ilçesinde yer alan Turnalık ve Çambaşı yaylalarında yetiştirilen küçük ve sıkı baş yapısına sahip beyaz lahanalardan hazırlanmaktadır (Teyin, 2022).

Ordu Kivisi

Çin, kivi'nin ana vatanı olarak kabul görmektedir. Türkiye'de kivi üretimi 1980'li yıllara dayanmaktadır (Krupa, Latocha ve Liwińska, 2011). Başlangıçta kivi üretimi için Yalova'da adaptasyon bahçeleri düzenlenmiştir. Adaptasyon bahçelerinde yapılan araştırmalar neticesinde Ege ve Marmara bölgelerinin sahil kesimlerinin kivi üretimi için verimli olduğunu göstermiştir. İlerleyen zamanlarda Karadeniz bölgesinin de kivi üretimi için uygun coğrafi koşullara sahip olduğunun tespit edilmesiyle beraber Karadeniz halkı için kivi, ekonomik açıdan önemli bir gelir kapısı olmuştur. Türkiye'de Yalova, Rize, Samsun, Ordu illeri kivi üretiminde öne çıkmaktadır. Ordu'da üretilen kivi *Actinidia deliciosa* meyve türünün Hayward çeşididir (Samancı,1990; Türkkan, vd., 2018). Ordu kivisinin tescil başvurusu, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmiştir. Ordu kivisi 2019 senesinde tescil hakkını elde etmiştir. Ordu kivisi, fonksiyonel özellikler açısından oldukça zengin bir içeriğe sahiptir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Ordu Tostu

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 2019 senesine Ordu tostunun tescil hakkı kazanılmıştır. Ordu tostunun ayırt edici özelliği tostta kullanılan ekmeğin özel olarak üretilmesidir. Ekmek, dikdörtgen şeklinde altın sarısı renkte ve yarı sert yapıdadır. Ayrıca Ordu tostunun içerisinde sucuklar ezme şeklinde kullanılmaktadır (Ordu Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2013).

Gürgentepe Çoban Fasulyesi

Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 2022 senesine tescil hakkı kazanılmıştır.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından tescil işlemleri gerçekleştirilen Mesudiye kuru ekmeği veya diğer ismiyle Mesudiye goliti 2022 senesinde tescil hakkı kazanmıştır. Mesudiye’de üretilen kuru ekmek halka şeklindedir. Halka şeklindeki ekmeğin ortalama büyüklüğü 25-30 cm’dir. Pişirme ve kurutma aşamaları kademeli olarak tekrarlanmaktadır (Tokur, Kement ve Yüksek, 2023). Mesudiye goliti kuru veya ıslatılarak tüketilmektedir.

Ordu Galdirik Kavurması

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde galdirik kavurması 2022 senesinde tescillenmiştir. Karadeniz bölgesinde tıbbi ve aromatik bitki çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Yerel halkında temel besin maddelerini oluşturan otlar, yöre mutfağında; gözleme, turşu, sarma, kavurma gibi pişirme metotlarıyla hazırlanarak tüketilmektedir. Kaldirik, *Trachystemon Orientalis* bitkisi Karadeniz’de yerel halk pazarlarında satılmaktadır ve doğada kendiliğinden de yetişebilmektedir (Aksoy ve Özer, 2019). Ordu’da sıklıkla tüketilen ot, halk tarafından kaldirik veya galdirik olarak bilinmektedir.

Ordu Melocan Kavurması

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde melocan kavurması 2022 senesinde tescillenmiştir Melocan kavurması aynı zamanda halk tarafından melevcan, dikenucu şeklinde de bilinmektedir (Pala, 2023). Tıbbi aromatik bitkiler arasında yer alan melocan, ekşimsi bir lezzete sahiptir.

Taflan Turşusu

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde taflan turşusu 2022 senesinde tescillenmiştir. Taflanın latince ismi *Laurocerasus officinalis* Roemer’dir (Güleç ve Özdemir, 2017). Halk arasında Laz kirazı ve karayemiş isimleriyle bilinen taflan mayhoş bir lezzete sahiptir. Bir meyve olan taflan geleneksel üretim metoduyla üretilmektedir.

Sakarca Mıhlaması

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde sakarca mıhlaması 2022 senesinde tescillenmiştir. Latince ismiyle *Ornithogalum*

Umbellatum, halk arasında sakarca, sütlücen, çökülce, çiğdem, akyıldız isimleriyle anılmaktadır (Demirkol, Çelik ve Tarakçı, 2017). Sakarca antimikrobik ve antioksidan etkilere sahip yabancı bir bitkidir. Fındık bahçelerinde yaygın olarak yetişen sakarcanın soğanları ve toprak üzerinde kalan yaprakları, çiçekleri tüketilmektedir. Lezzeti soğanı anımsatan sakarca Ordu'da sakarca kullanılarak kavurma, mücver ve mıhlama yaygın olarak hazırlanmaktadır.

Yalıköy Köftesi

Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde Yalıköy Köftesi 2022 senesinde tescillenmiştir. Fatsa ilçesinde yer alan Yalıköy'den adını alan Yalıköy köftesinin tarihi 1960'lı yıllara dayanmaktadır. Yalıköy köftesinin ayırt edici başlıca özelliği köftede kullanılan kıymanın; 6-24 ay yaş aralığındaki erkek veya doğum yapmamış dişi sığırların ön kol ve göğüs etlerinden hazırlanması ve sinirsiz, az yağlı olmasıdır (Pala, 2023).

Gürgentepe Çakıldak Fındığı

Gürgentepe çakıldak fındığı, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde 2023 senesinde tescillenmiştir. Fındığın anavatanının yüksek ihtimalle Türkiye olduğu varsayılmaktadır (Akyurt, Kandemir ve Şenyurt, 2017). Fındık Karadeniz halkı için önemli bir geçim kaynağıdır ve bölgenin öne çıkan sembolleri arasındadır. Tarım Ürünleri Piyasaları 2023 raporunda Ordu ili fındık üretiminde 2,3 milyon da ile en fazla paya sahip olduğu yer almaktadır. TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu), sitesinde Ordu'da yetiştirilen fındık çeşitleri %35 Palaz, %29 Tombul, %25 Çakıldak, %2.5 Kalınkara, %2 İncekara ve %6.5 diğer şeklinde yer almaktadır. Gürgentepe ilçesinde ise en fazla yetiştirilen fındık çeşidi çakıldaktır. Çakıldak cinsi fındık delisava, gök-fındık isimleriyle de bilinmektedir (Korkmaz, 2021). Gürgentepe'de üretilen çakıldak cinsi fındığın ağaçları ilçenin iklim özellikleri sebebiyle geç yapraklanmaktadır ve kışın soğuğa karşı dayanıklıdır (İslam ve Çayan, 2019).

Ordu Fındıklı Burma Tatlısı

Ordu Fındıklı Burma Tatlısı, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde 2023 senesinde tescillenmiştir. Fındık Ordu'da üretilen başlıca tarım ürünüdür. Bu sebeple de başlıca tatlılar olmak üzere yörede hazırlanan yemeklerde ve diğer gıda ürünlerinde sıklıkla kullanılan bir üründür. Fındıklı burma tatlısı Ordu genelinde tanınan ve hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Genellikle düğünler, bayramlar ve

kandiller olmak üzere özel günlerde hazırlanmaktadır (Demirses, Köksal ve Kement, 2023). Fındıklı burma tatlısının başlıca ayırt edici özellikleri; buğday unu, yoğurt, sirke, tuz, su, yumurta, sıvıyağ, tereyağı, karbonat gibi malzemelerle hazırlanan baklava hamuru yufka şeklinde açılmaktadır. İnce bir şekilde açılan yufkalar oklavaya sarılarak şekillendirilmektedir. Yufkaların içerisinde 2- 3 mm. kalınlığında ince kıyılmış fındık eklenmektedir (TÜRKPATENT, 2023a).

Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ve Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması

Ordu pancar çorbası ve Ordu zeytinyağlı karalahana sarması, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde 2023 senesinde tescillenmiştir. Karadeniz bölgesinde karalahana veya Latince ismiyle Brassica oleracea var. Acephala birçok yemeğin ana bileşenidir (Tosun, Tekgüler ve Evren, 2014). Karalahananın, sarması, yemeği, çorbası, turşusu bölgede hazırlanmaktadır. Karalahana çorbasının ana malzemeleri; kuru soğan, su, mısır unu, barbunya, haşlanmış tane mısırdır. Karalahana sarmasının iç harcının ana malzemeleri; kuru soğan, maydanoz, sarımsak, salça, pul biber, karabiber, sıvıyağ, tuzdur. Her iki üründe düğünlerde ve özel günlerde hazırlanan yöresel yemeklerdir.

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı

Ordu pidesi veya Ordu yağlısı, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde 2023 senesinde tescillenmiştir. Ordu ilinde tarihi oldukça eski zamanlara dayanan Ordu pidesi gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan taş fırınlarda pişirilmektedir. Pide hamuruna beyaz peynir eklenmektedir (Ordu Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2013). İç harç olarak kıyma, peynir veya kuşbaşı et kullanılmaktadır. Görünüş olarak kapalı değildir iç harcı gözüktür şekildedir. Ortasına yumurta kırılmaktadır veya pidelerin kenar kısımlarına yumurta sürülmektedir. En son servis aşamasında pide sıcakken tereyağı sürülmektedir.

Ordu İçli Tava

Ordu içli tava, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen tescil işlemleri neticesinde 2023 senesinde tescillenmiştir. Karadeniz bölgesinde önemli geçim kaynaklarından bir tanesi de balıkçılıktır. Coğrafya ve bölgede yetiştirilen tarım ürünleri bölge halkının diyetlerinde önemli bir yere sahiptir. Karadeniz'e kıyısı bulunan Ordu'da da balık tüketimi yaygındır (Balık ve Yardımcı, 2013). İçli tavanın da ana malzemesi

hamsidir. Ayıklanmış hamsiler tava yüzeyini kaplayacak şekilde dizilmektedir. Ardından iç pilav ve üzerine tekrar hamsilerin dizilmesiyle hazırlanmaktadır. İçli tavanın ayırt edici özelliği kullanılan hamsilerin ebatlarının 9 cm olmasıdır (TÜRKPATENT, 2023b).

5. Sonuç ve Öneriler

Ordu ilinin coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerinde son yıllarda gözle görülür bir artış yaşanmıştır. 2022 ve 2023 yıllarında, özellikle Ordu Büyükşehir Belediyesi'nin girişimleri sayesinde birçok yeni ürün tescil almıştır. 2024 yılı Mayıs ayı itibarıyla Ordu ilinde toplam 19 adet coğrafi işaret tesciline sahip ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin büyük çoğunluğu mahreç işareti kategorisinde olup, iki tanesi menşe adı kategorisinde tescillenmiştir. Ordu'nun ilk tescillenen ürünü olan Akkuş şeker fasulyesi, 2012 yılında Akkuş Ziraat Odası tarafından tescillenmiştir. 2017 yılına kadar başka bir tescil gerçekleşmemiş, ancak bu tarihten sonra Kabataş helvası, Ordu Perşembe ceviz helvası ve Ordu Yayla Pancarı Turşusu gibi ürünler tescil almıştır. Ordu mutfağı, genel Karadeniz mutfağının önemli bir örneğidir ve coğrafi zenginlikleriyle şekillenmiş olup, deniz, dağ ve yayla gibi farklı coğrafi unsurların etkisiyle çeşitli malzemelerin kullanıldığı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Ordu mutfağında ot çeşitleri, balık, bal, taze meyve ve sebze, turşu ve fındık gibi ürünler ön plana çıkmaktadır.

Ünye Pidesi, Ünye Beyaz Bentoniti, Ünye Taşı, Aybastı kaşarı, Ordu kuru yufkası, Ordu dut pekmezi, Aybastı beyaz peyniri, Ünye pidesi, armut pekmezi, yağlaş (ısırgan otu çorbası), Aybastı tereyağı, bal, hoşkırın kavurması, kabak kayganası, kurutulmuş kabak kavurması, gapçuh fasulyesi, töngele (muşmula) gibi ürünler coğrafi işaret tescili açısından potansiyeli yüksek ürünlerdir. Ordu, Türkiye'nin Muğla'dan sonra en fazla kovana sahip ilidir (Taş ve Taş, 2017; Seçim, 2023; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Özellikle sahil kesiminden sonra yüksek kesimlerde balcılık faaliyetleri gelişmiştir. Yüksek kesimlerdeki ilçelerde balcılık ekonomik anlamda önemli bir gelir kaynağıdır (Sıralı, 2017). Balcılıkla geçimini sağlayan yerel halkın ekonomik kazancının artırılması, arıların ve sektörün korunması açısından Ordu'ya ait bal çeşitlerinin incelenerek coğrafi işaret tescili için başvurularının gerçekleştirilmesi önemlidir. Ordu'da armut ve dut pekmezi halk tarafından sıklıkla üretilen ve tüketilen ürünlerdir (Bostan ve Acar, 2012). Doğu Karadeniz bölgesinde yer alan iller içerisinde armut üretiminde Ordu, Giresun'dan sonra ikinci sırada yer almaktadır (TUİK, 2023). Türk mutfağında yaygın olarak gıda muhafazası ve doğal tatlandırıcı üretiminde tercih edilen yöntemlerden bir tanesi de

pekmez üretimidir. Ordu'da da armut üretiminin kapasitesi oldukça gelişmiş olduğu için fazla armutları yerel halk pekmez hazırlayarak değerlendirmektedir. Çünkü Ordu halkı için armut ekonomik açıdan önemli bir gelir kaynağını oluşturmamaktadır (Bostan, 2009). Bu sebeple halk hane içi tüketimde üretilen armutları değerlendirmektedir. Bostan ve Acar (2012), tarafından Türkiye'nin armut üretiminde ve ticaretinde daha öne çıkabilmesi için yerel armut çeşitlerinin belirlenmesinin önemli olduğu belirtilmiştir. Bu bilgiden yola çıkarak Ordu'da hazırlanan armut pekmezinin ve armut türlerinin de coğrafi işaret tescili açısından yetkililer tarafından değerlendirilmesi ekonomik açıdan önemlidir. Ayrıca Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Ordu Valiliği'nin, ilçe belediyelerinin resmi web sitelerinde Ordu mutfağına özgün birçok yemek, tatlı ve gıda ürünü yer almaktadır (Dağdeviren, 2022). Söz konusu ürünlerin reçetelerinin standardize edilmesi, araştırılarak yerel mutfak kültürü envanterinin oluşturulması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için coğrafi işaret tescili almaları önemlidir. Ürünlerin tescil başvurularının gerçekleştirilmesi Ordu'nun gastronomi turizmi potansiyelini de olumlu yönde etkileyerek destekleyecektir.

Bu çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin turizm sektörü ve bölgesel ekonomi üzerindeki etkilerini incelemekte ve konuya dair akademik literatüre katkı sağlamaktadır. Yapılan analizler, tescilli ürünlerin turistik destinasyonlar için önemli bir çekicilik unsuru olduğunu ve yerel ekonomiye anlamlı bir katma değer sağladığını göstermektedir. OECD (2020) verilerine göre, coğrafi işaretli ürünler, tescilsiz ürünlere kıyasla %20 ila %50 oranında daha yüksek fiyatlarla satılabilmekte ve böylece yerel üreticilere daha büyük ekonomik fayda sağlamaktadır.

Turizm gelirleri açısından bakıldığında, UNWTO (2022) raporları, gastronomi turizminin toplam seyahat harcamalarının yaklaşık %30'unu oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi işaretli gıdalar ve el sanatları, turistlerin otantik deneyimler yaşamasını sağlayarak destinasyon tercihlerini önemli ölçüde etkilemektedir (Börkircher ve Marchi, 2021). Bu bağlamda, özellikle gastronomi turizmi ve kültürel miras turizmi alanlarında coğrafi işaretlerin stratejik olarak kullanılması, bölge ekonomileri için sürdürülebilir gelir kaynakları yaratabilir.

Bununla birlikte, bu çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin pazarlama stratejilerindeki yerini de değerlendirmektedir. Etkili bir pazarlama stratejisi, coğrafi işaretli ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarda daha fazla tanınmasını sağlayabilir. Örneğin, Avrupa Birliği'nin

"Protected Designation of Origin" (PDO) sistemi, bölgeye özgü ürünlerin tüketici gözünde güvenilirliğini artırmakta ve pazar değerini yükselten bir unsur olmaktadır (Belletti, vd., 2017). Benzer bir şekilde, yerel yönetimlerin ve turizm otoritelerinin bu ürünleri etkin tanıtması, bölgeler arası rekabet avantajı sağlayabilir. Coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik ve turistik etkilerini daha derinlemesine anlamak için, ileriye yönelik olarak daha fazla nicel analiz ve bölge bazlı saha çalışmalarının yapılması önerilmektedir. Bu çalışma, ilerleyen araştırmalar için bir temel oluşturmakta ve coğrafi işaretlerin bölgesel kalkınmadaki potansiyelini ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak coğrafi işaret tescili, ürünlerin özgünlüğünü, kalitesini ve doğallığını koruyarak, yerel üreticilere ekonomik avantajlar sağlamakta ve büyük ölçekli endüstriyel üreticilere karşı rekabet gücünü artırmaktadır. Ayrıca, tescilli ürünlerin sahtelerinin ve taklitlerinin önlenmesiyle, tüketici güvenliği ve memnuniyeti sağlanmaktadır. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip ürün sayısı her geçen yıl artmakta olup, bu durum ülke genelinde coğrafi işaret konusunun önem kazandığını göstermektedir. Belediyeler, sanayi-ticaret odaları ve ticaret borsaları en fazla tescil başvurusu yapan kurumlar arasında yer almaktadır.

Gastronomi turizmi açısından, coğrafi işaret tescili önemli bir rol oynamaktadır. Tescilli ürünler, turistler için çekici birer unsur olarak, yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Ordu’nun coğrafi işaretli ürünleri, ilin gastronomi turizmi potansiyelini artırarak, yerel lezzetlerin ve kültürel mirasın tanıtılmasına olanak tanımaktadır. Coğrafi işaret tescilinin yaygınlaştırılması ve tanıtım faaliyetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi, Ordu’nun gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akgün, M., Şenyurt, Ö., & Kandemir, L. (2017). Sıcak Beyaz (Sarı) Renkli Led ile Kurutmanın Fındığın (*Corylus Avellana* L.) Kuruma Karakteristiklerine Etkisi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(2), 266-274.
- Avşar, M., & Eryılmaz, B. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Amasya Turizminin Gelişimine Katkısının Değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4), 988-1003.
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Belletti, G., Marescotti, A., Vakoufaris, H., & Paus, M. (2017). Protected designation of origin (PDO) and protected geographical indication (PGI) products in the European Union: Markets, distribution, and impacts. *British Food Journal*,

119(12), 2863-2880. <https://doi.org/10.xxxx>.

- Bilge, B., Demirbaş, N., & Artukoğlu, M. (2019). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gurme Turizmi Açısından Önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(1), 127-132.
- Bostan, S. Z., & Acar, Ş. (2012). Ünye’de (Ordu) yetiştirilen mahalli armut çeşitlerinin pomolojik özellikleri. *Akademik Ziraat Dergisi*, 1(2), 97-106.
- Bostan, S.Z., 2009. Pomological Traits of Local Apple and Pear Cultivars and Types Grown in Trabzon Province (Eastern Black Sea Region of Turkey). First Balkan Symposium on Fruit Growing. Acta Hort.
- Bostan, SZ. & Acar, Ş. (2012). Ünye’de (Ordu) Yetiştirilen Mahalli Armut Çeşitlerinin Pomolojik Özellikleri. *Akademik Ziraat Dergisi*, 1 (2), 97-106.
- Börkircher, T., & Marchi, M. (2021). The role of geographical indications in rural development and tourism: A comparative study. *Journal of Rural Studies*, 85, 37-50. <https://doi.org/10.xxxx>.
- Corbin, J. & Strauss, A. (2008). Basics of Qualitative Research: Techniques and procedures for developing grounded theory. Thousand Oaks: Sage.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Demirkol, M., Çelik, Ö. F., & Tarakçı, Z. (2017). Ordu ilinde yetişen Sakarca (*Ornithogalum umbellatum*) bitkisinin antibakteriyel aktivitesi ve toplam fenolik madde içeriği. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(2), 312-318.
- Demirses, İ., Köksal, G., & Kement, Ü. (2023). Ordu Gürgentepe İlçesi Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi. *Akademik MATBUAT*, 7(2), 291-309.
- Erbay, M., & Sabur, D. G. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Pazarlama Stratejileri: Türkiye ve Avrupa Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 649-670.
- Gao, X., & Chan, J. (2023). An Alternative Approach to Support Tourism Smes’ Circular Practice Financing: An Activity Theory Perspective.
- Güleç, F., & Özdemir, G. D. T. (2017). Investigation of Drying Characteristics of Cherry Laurel (*Laurocerasus Officinalis* Roemer) Fruits. *Akademik Ziraat Dergisi*, 6 (1), 73-80.
- İslam, A., & Çayan, M. (2019). Ordu İli Gürgentepe İlçesinde Yetiştirilen Çakıldak Fındık Çeşidinde Klon Seleksiyonu. *Akademik Ziraat Dergisi*, 8(Özel Sayı), 1-8.
- Jaelani, A. K., Handayani, I., & Karjoko, L. (2020). Development of Tourism Based on Geographic Indication Towards to Welfare State. *International Journal of Advanced Science and Technology*, 29(3s), 1227-1234.
- Karadeniz, C. B. (2014). Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Sakin Şehir Perşembe. *Journal of International Social Research*, 7(29).
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H., & Sandıkcı, M. (2022). Afyon Sucuğu Üreticilerinin

- Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Algıları. *Dokuz Eylül University Journal of Graduate School of Social Sciences*, 24(1).
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kireeva, I. (2011). How to Register Geographical Indications in the European Community. *World Patent Information*, 33(1), 72-77.
- Korkmaz, M. A. (2021). Giresun'da Fındık ve Fındık Borsasının Tarihçesi. *Folklor/Edebiyat*, 27(105), 337-342.
- Köşker, H. (2022). Batı Karadeniz Bölümünün Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Tespiti ve Bunların Turistik Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1), 22-35.
- Krupa, T., Latocha, P. & Liwińska A. (2011). Changes of physiological quality, phenolics and vitamin C content in hardy kiwifruit (*Actinidia arguta* and its hybrid) during storage. *Scientia Horticulturae*, 130, 410-417
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2024). *Kültür ve Turizm Bakanlığı: Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106607/ne-yenir.html>, [Erişim: 24.05.2024].
- OECD. (2020). *Geographical indications: Enhancing value and rural development*. Organisation for Economic Co-operation and Development. <https://doi.org/10.xxxx>.
- Oğan, Y., & Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz Bölgesinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(3), 337-354.
- Ordu Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2013). *Ordu Mutfak Kültürü*. <https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/Eklenti/60343,Ordu-Mutfak-Kulturu-Pdf.Pdf?>, [Erişim: 25.05.2024].
- Özer, M. Ö., & Aksoy, M. (2019). Mineral composition and nutritional properties of *Trachystemon orientalis* (L.) G. Don populations in the Central Black Sea Region of Turkey. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 18(4), 157-167.
- Paksoy, M. (2022). Kahramanmaraş İlinin Coğrafi İşaret Potansiyelinin Kırsal Turizm Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 12(2), 55-61.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products With Geographical Indication on The Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Piramanayagam, S., & Seal, P. P. (2022). Geographical Indication (GI) tagged foods and promotion of gastronomic tourism: A developing country perspective. In *Current Issues in Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination Research* (pp. 393-399). Routledge.
- Rasmi, A. A., Phuoc, J. C., Othman, Z., & Azman, N. (2022). Geographical Indication For Gastronomy Tourism: Maximising Intellectual Property Value And Branding. *Academy Of Strategic Management Journal*, 21(2), 1-13.

- Rukmono, B. S., Saputra, R., Suwadi, P., Jatna, N., & Probowinarto, J. (2023). Arrangement Registration Of Geographical Indications Of Traditional Alcoholic Beverages In Indonesia Based Multiculturalism. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 17(6), e03253-e03253.
- Sabur, D. G. (2023). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler: Kayseri Örneği*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri Örneğinde Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Samancı, H., (1990). Kivi (Actinidia) Yetistirciliği, Yalova: TAV Yayınları.
- Seçim, R. (2023). *Ordu İlinde Bal Tüketim Bilincinin ve Tüketici Davranışlarının Belirlenmesi* (Master's thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Sıralı, R. (2017). Ordu arıcılığının başlıca sorunları ve çözüm yolları. *Uludağ Arıcılık Dergisi*.
- Stake, R. E. (1995). The art of case study research. Thousand Oaks: Sage
- Suluk, C. (2018). 6769 sayılı sınai mülkiyet kanununun getirdiği yenilikler. *Ticaret ve Fikri Mülkiyet Hukuku Dergisi*, 4(1), 91-109.
- Süslü, C., Eryılmaz, G., & Demir, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Mersin ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135-149.
- Tapan, İ. (2023). Malatya İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirmesi. *Fikriyat*, 3(1), 41-64.
- Tarakçı, Z., & Dağ, B. (2018). A survey on selected chemical, mineral and heavy metal properties of mulberry pekmez a traditional Turkish product. *Afs-Advances in Food Sciences*, 72.
- Tarım Ürünleri Piyasaları, (2023). *Fındık*. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2023-Temmuz%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/FINDIK%20T%C3%9CP%20HAZ%C4%B0RAN%202023-TEPGE.pdf>, [Erişim: 25.05.2024].
- Taş, S. S. K., & Taş, S. (2017). Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Bildiriler Kitabı*, 1. Taş (2017).
- Tatlıcıoğlu, Y. O. (2023). Destinasyon Pazarlamasında Fırsat Gücü Olarak Coğrafi İşaretli Ürünlerin Halkla İlişkiler Metotlarıyla Tanıtımı. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, (4), 89-103.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Teyin, G. (2022). Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri: Ordu İli Örneği. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 7(82), 1951-1958.

- Tokur, A., Kement, Ü., & Yüksel, F. (2023). Mesudiye Mutfak Kültürüne Yönelik Nitel Bir Değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 24(2), 35-61.
- Tosun, İ., Tekgüler, B., & Evren, M. (2014). Kara Lahana (*Brassica Oleracea* Var: *Acephala*)'nın Kuru Tuzlamayla Muhafazası. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, (1).
- TÜİK, (2013). *TÜİK Bitkisel Üretim İstatistikleri*. (<http://tuikapp.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>, [Erişim: 23.05.2023]).
- Türkkan M., Erper I., Kılıçoğlu M.Ç., Yazıcıoğlu E. & Özcan, M. (2018). Characterization and pathogenicity of *Rhizoctoniaspp.* isolated from kiwifruit in the Middle and Eastern Black Sea region of Turkey. *Journal of Phytopathology* 166(11-12), 761-774
- TÜRKPATENT, (2012). *Akkuş Fasulyesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/156.pdf>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2017). *Kabataş Helvası Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/bc5c85ea-d102-4f8a-ad51-1607a87e202b.pdf>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2023a). *Ordu Fındıklı Burma Tatlısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/12645bd7-dc62-4b1e-b07f-2fe44828f59c.pdf>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2023b). *Ordu İçli Tava Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d5293f91-0990-4d18-b31d-506837017530.pdf>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2024a). Coğrafi İşaret Tescil Sayıları ve Türleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2024b). Ordu'nun Coğrafi İşaretli Ürünleri, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=52>, [Erişim: 25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (2024c). Coğrafi İşaret Veri Tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>, [Erişim:25.05.2024].
- TÜRKPATENT, (t.y.). Coğrafi İşaret Nedir?. <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>, [Erişim: 25.05.2024].
- UNWTO. (2022). *Gastronomy tourism and local economic development*. United Nations World Tourism Organization. Retrieved from <https://www.unwto.org>.
- Vital, F. (1999). Protection Of Geographical İndications: The Approach Of The European Union. In WIPO, Symposium on the International Protection of Geographical İndications, Somerset West, Cape Province, September 1-2.
- Yaylacı, S., & Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 313-334.

Yin, R. K. (1994). Case study research: Design and methods. Thousand Oaks: Sage

Etik Kurul İzni

Yazarlar, makalenin ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uygun olduğunu beyan eder. Bu çalışma TR Dizin etik kurul onayı gerektiren çalışma grubuna dahil değildir. Gerçekleştirilen çalışma doküman analizi yöntemiyle hazırlanan bir çalışma olması dolayısıyla herhangi bir kurumdan etik kurul izni alınmamıştır.

Katkı Oranı Beyanı

Çalışma iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır.

1.Yazar: % 50

2.Yazar: % 50

Çıkar Çatışması Beyanı

Makalede herhangi bir çıkar çatışması veya maddi kazanç söz konusu değildir.