

## Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretli İlçeler: Hatay Örneği

*Geographical Indication Districts in Gastronomy Tourism: Hatay Example*

### ÖZET

Gastronomi iyi yemek yeme merakı ve ilgisi olarak tanımlanmaktadır. Bilim olarak ise yöresel yeme içme kültürü ve davranışı olarak değerlendirilir. Yeme alışkanlıkları ve mutfak kültürü de bu bağlamda ele alınmaktadır. Ayrıca turizm faaliyetlerinde yeme içme gereksinimi zamanla değişerek merak, ilgi ve değişik boyutlarda kişisel olarak deneyimleme isteği haline gelmiştir.

Coğrafi işaret, net ve belirgin bir niteliği, tanınmış ve bilinirliği olan ya da özellikleri bakımından yöre bölge veya ülke ile benimsenmiş ürünü anlatan ve gösteren tescil işlemine verilen isimdir. Türkiye’de de bazı şehirler ve bazı yöreler kendilerine özgü nitelik ve özelliklere sahip olan ürünlerini koruma altına almak ve isimlerini muhafaza etmek amacıyla ürünlerini tescil ettirmişlerdir.

Bir turizm destinasyonu olarak Hatay zengin bir tarihe ve kültüre sahiptir. Akdeniz Bölgesi’nde yer alan Hatay, Akdeniz ikliminin bölgede hakim olduğu Anadolu’nun eski yerleşim yerlerinden biridir. Tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması, kültürel açıdan zengin bir çeşitliliğe sahip olmasına etki etmiştir. Bu kültürel çeşitlilik, Hatay’a musiki (ney), doğal hijyenik ürünler (defne sabunu) gibi farklı alanların yanı sıra mutfak alanında da (kömbe, mandarin, vb.) tescilli ürünlere sahip olabilmeye avantajını sağlamıştır.

Çalışma ile turizm pazarlamasında önemli bir yere sahip olan coğrafi işaretli ürünlerin kayıt altına alınması ve tanıtılması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ile ikincil veriler incelenmiştir. Bu bağlamda gastronomi turizminde önemli bir yere sahip olan ve UNESCO (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization - Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) tarafından da gastronomi şehri olarak tanınan Hatay’a ait coğrafi işaretli ürünler incelenmiş ve açıklanmıştır.

Çalışma sonucunda ulaşılan bulgulara göre Hatay’ın, bulunduğu yöreye özgü Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş olan pek çok ürün ve yiyeceğe ev sahipliği yaptığı gözlemlenmiştir. Hatay’ın; Antakya, Samandağ, Dörtiyol, Kırıkhan, Defne, Belen, Altınözü ve İskenderun ilçeleri yöreye özgü 25 farklı yiyecek ve ürünüyle tescilli olma hakkına sahip olmuş ilçelerdir. Bu ilçeler Hatay’ın bilinirliğini ve turizm potansiyelini arttırmak açısından da önemli bir yere sahiptir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Coğrafi İşaret, Hatay

### ABSTRACT

Gastronomy is defined as the curiosity and interest in eating good food. As a science, it is considered local eating and drinking culture and behavior. Eating habits and culinary culture are also discussed in this context. In addition, the need for eating and drinking in tourism activities has changed over time and has become a source of curiosity, interest, and the desire to experience things personally in different dimensions.

A geographical indication is the name given to the registration process that describes and indicates a product with a clear and distinct quality, is well-known, or is adopted by the local region or country regarding its features. In Turkey, some cities and regions have registered their products to protect their unique qualities and characteristics and to preserve their names.

As a tourism destination, Hatay has a rich history and culture. Located in the Mediterranean Region, Hatay is one of the oldest settlements in Anatolia, where the Mediterranean climate prevails. The fact that it has hosted different civilizations throughout history has contributed to its rich cultural diversity. This cultural diversity has given Hatay the advantage of having registered products in different fields such as music (ney), natural hygienic products (laurel soap), as well as in the kitchen (kömbe, mandarin, etc.).

The study aims to register and promote geographically indicated products essential to tourism marketing. Secondary data were examined through document analysis, one of the qualitative research methods. In this context, geographically indicated products of Hatay, which has an important place in gastronomic tourism and is recognized as a gastronomic city by UNESCO (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), were examined and explained.

According to the study's findings, it was observed that Hatay hosts many products and foods that are specific to the region and registered by the Turkish Patent and Trademark Office. Hatay; Antakya, Samandağ, Dörtiyol, Kırıkhan, Defne, Belen, Altınözü and İskenderun districts are the districts that have the right to be registered with 25 different foods and products specific to the region. These districts are also crucial in increasing Hatay's awareness and tourism potential.

**Keywords:** Gastronomy, Gastronomi Tourism, Geographical Indication, Hatay

**Dilan Özdemir<sup>1</sup>**  
**Kadriye Alev Akmeşe<sup>2</sup>**

**How to Cite This Article**  
Özdemir, D. & Alev Akmeşe, K. (2024). “Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretli İlçeler: Hatay Örneği” International Social Sciences Studies Journal, (e-ISSN:2587-1587) Vol:10, Issue:3; pp:462-476. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10903439>

Arrival: 02 February 2024  
Published: 31 March 2024

Social Sciences Studies Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

<sup>1</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, Konya, Türkiye. ORCID: 0000-0001-9079-2520. ROR ID: <https://ror.org/045hgzm75>

<sup>2</sup> Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Konya, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3826-9684. ROR ID: <https://ror.org/045hgzm75>

## GİRİŞ

Gastronomi sözcüğü yerel ürünler, kültür, gelenek, yaşayan sanat ve mevcut değerlerle temsil edilmektedir. Bundan dolayı gastronomi sözcüğü gelenek, sağlıklı yaşam tarzı, özgünlük ve deneyim gibi tüm kültürel ve geleneksel değerleri içermektedir. Aynı zamanda gastronomi, yiyecek ve içecekte kullanılan malzemelerin nasıl kullanılacağını, farklı mutfak kültürlerinde benzerlikler ve çeşitlilikler yaratarak yemeklerin lezzetini en üst düzeye çıkarmayı ifade eden, kültür, tarih ve mutfağı bir arada sunmayı amaçlayan bilimdir.

Gastronomi bütünleştirici özelliğe sahiptir. Eşsiz ve önemli gıda ürünlerinin üretildiği yerlere atıfta bulunulmasını sağlayan coğrafi işaretler, yemek severlerin ve yemek turizmi ile ilgilenenlerin farklı mutfakları ve lezzetleri keşfetmesine olanak sağlar. Bununla birlikte coğrafi işaretler, yiyecek ve içeceklerin ilk üretim yerleri ile beraber tanınmasını ve hatırlanmasını sağlar. Bu durum, hem kültürlerin sürdürülebilirliği hem de turizm pazarlaması için önemli bir avantaj ortaya koymaktadır.

Hatay tarihi derinliği ve kültürel mozaığı dışında yönünün dışında yöreye ait ve kendine has mutfak zenginliğiyle de bilinmektedir. Birden fazla coğrafi işaretli ürüne sahip olan Hatay, bu sayede uluslararası çevrede de tanınmakla beraber tescilli ürünleriyle de dikkat çekmektedir. Hatay, UNESCO yaratıcı şehirler ağında (URL-27) gastronomi şehirleri arasında da yer alan, coğrafi işaretli ürünlere sahip olan illerimiz arasında bulunmaktadır. Bu durum, Hatay'a başta gastronomi olmak üzere kültür ve dinlenme amaçlı seyahatlerde de avantaj sağlamaktadır. Turistik pazarlama noktasında UNESCO ağında olmak, Hatay ve bulunduğu bölgenin tanınırlığını desteklemektedir.

Çalışma ile Hatay'ın bölge turizmine ve ekonomik gelişimine destek sağlayacak olan coğrafi işaretli ürünlerinin incelenerek kayıt altına alınması ve farkındalık oluşturulması amaçlanmaktadır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu başlık altında, gastronomi turizmine yön veren ve pazarlanması noktasında destek olan kavramlar incelenerek açıklanmıştır.

### Gastronomi Turizmi

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin sistemli bir şekilde, sağlık ve hijyen kuralları çerçevesinde hazırlanarak tüketiciye sunulduğu mutfak kültürü ya da mutfak sanatı olarak nitelendirilmektedir. Yemeklerin besleyici işlevleri ile keyif veren boyutlarının ayrıştırılmasını ifade etmektedir (Barrère vd., 2012). Gastronomi ilk olarak ateşin bulunması ve insanların yemek pişirme isteğiyle ve yemeklerine lezzet katma merakıyla ortaya çıkmıştır (Özdemir & Dülger Altın, 2019). Sonrasında ise mutfak gereçlerinin bulunmasıyla birlikte gelişmeye devam etmiştir. Mutfağın diğer bilimlerle ilişkisini düşünüldüğünde beslenme nedenlerini, istekleri etkileyen faktörlerin psikolojisiyle, yiyecek ve içecek paylaşımının sosyoloji ve ekonomiyle, sosyal etkileşimler ve kullanılan araçlar gibi nedenlerin de tarih ile ilgili olduğu düşünülmektedir. Gastronomi, milletlerin yiyecek ve içecek kültürlerini yansıtmaktadır. Bununla beraber destinasyonların fark yaratmasında önemli bir etkidir (Galvez, 2017). Gastronomi yemek pişirme sanatı olarak görülürken aynı zamanda kültürle ayna tutmaktadır (Küçükörmürler vd., 2018; Pramezwarı vd., 2022). Belirli bölgelerde belirli ve bilinen yemeklerin bulunması o bölgenin ayırt edici özellikleri arasındadır. Bu durum kültür ve yiyecek arasındaki bağın anlaşılmasına yardımcı olmaktadır.

Gastronomi turizmi, ana enerji kaynağı belirli bir yemeği denemek ya da bir yemeğin üretildiğine şahit olmak için gıda üreticilerini, yemek festival ve şenliklerini, yemek işletmelerinin uzmanlık alanlarını ziyaret etme süreçleridir (Diaconescu vd., 2016). Yine özel bir yemeği tatmak, yemeklerin üretim aşamalarını gözlemlemek ve tanınan bir şefin yemeğini yeme fırsatı yakalamak, gastronomi turizmi kapsamında ele alınmaktadır. Gastronomi turizmi aynı zamanda müşterilere lokanta ve konaklama işletmelerinde yemek hazırlamaktan çok misafirlerin ve turistlerin kültürel yiyecek ve içecekleri deneyimlemesiyle de alakalıdır (Küçükörmürler vd., 2018; Jong vd., 2018).

Yemek bir topluluğun ya da milletin yaşama şeklini yansıtmaktadır. Gastronomi turizminde kültür önemli ve göz ardı edilemeyecek bir unsurdur. Sosyolog ve antropologlar tarafından yapılan araştırmalar sonucunda yemek alışkanlıklarının geleneksel davranış olduğu ve istikrarlı bir toplumun simgesi olduğu ortaya koyulmuştur (Ondieki vd., 2017) Gastronomi turizmi aynı zamanda özel ilgi turizmi sayılmaktadır (Zengin vd., 2015). Gastronomi turizmi ile bölgeye yapılan ziyaretler sayesinde o yörenin kültürel lezzetleri ve özellikleri öğrenilirken aynı zamanda misafirler kültür turisti de olmaktadır. Bu açıklamalar doğrultusunda gastronomi turizmini genel turizmden ve diğer turizm türlerinden keskin sınırlarla ayırmak mümkün değildir. Çünkü gastronomi, insanların birincil ihtiyacı olan yeme-içme ile doğrudan ilgilidir. Bu nedenle bireylerin seyahatlerinde gerçekleştirecekleri yeme aktiviteleri de gastronomi içerisinde ele alınabilmektedir.

Gastronomi turizmini besleyen bazı unsurlar bulunmaktadır. Bunlardan biri fiziksel faktördür. Yaşamın devamlılığı için beslenme şarttır. Turistler de seyahat ettikleri yerlerde yemek yemek istemektedirler. Bir diğer etmen de

kültürel faktörlerdir. Belli bir kültürü öğrenmek adına ziyaretçiler o yöreye ait yemeklerden tatmak istemektedirler. Sosyal aktiviteler, festivaller, fuarlar, yöreye özgü restoranlar bölgenin gastronomi turizmini geliştirmektedir. Bunların yanı sıra elde edilen deneyimlerin paylaşılması sayesinde yöreye prestij kazandırılması mümkün hale gelmektedir.

- ✓ Turistler ziyaret ettikleri yerlerde beslenme ihtiyaçlarını dışarıdan karşıladıkları için hem yöresel yemekleri tatma fırsatı yakalamış olurlar hem de bölgenin yerlileri ile iletişim kurmak turistlere keyif vermektedir.
- ✓ Gastronomi turizmi insanın görme, işitme, koku alma, tatma gibi duyularına hitap edebilen duyuşsal deneyime dayalı bir turizm çeşididir.
- ✓ Ziyaret edilen bölgelerde yöresel mutfaklardan yapılan tadımlar, şarap tadımları, festivaller ve sosyal etkinlikler, turistler ile pozitif anlamda iletişim kurulmasına ve ziyaretçilerde olumlu etki bırakılmasına olanak sağlar.
- ✓ Diğer turizm türleriyle kıyas yapıldığında gastronomi turizmi iklim koşullarına, sezona ve günün belli saatlerine bağlı kalmadan yapılabilmektedir.
- ✓ Gastronomi turizmi yaşanılarak deneyimlenen bir turizm çeşidi olduğu için turistler arası etkileşimi de arttırmaktadır.
- ✓ Yörenin mutfağına yapılan ziyaretlerde destinasyonun cinsiyet, yaş, etnik kökene ait olma ziyareti gerçekleştiren grubun kültürel özelliklerini yansıtmaya gibi bir misyonu bulunmamaktadır (İlhan, 2018; Gheorge vd., 2014).

Turistleri bölgeye çeken en önemli etmenlerden biri olan destinasyon imajı, gastronomi ile yakından ilgilidir ve turistlere sağladığı deneyimlerle alakalıdır. Yeni mutfaklar tanıma arzusu turisti ziyaret için motive etmektedir. Yerel kültüre ait yemekler, yemek organizasyonları, bölgeye özel festivaller hem o yörenin tanınmasını hem de turizm imajını geliştirmesini sağlamaktadır. Aynı zamanda uluslararası turizm pazarında o bölgeyi rekabetçi bir düzeye taşımaktadır (Kızılırmak vd., 2016). Destinasyon imajını destekleyen en önemli oluşumlardan biri UNESCO yaratıcı şehirler ağına bağlı gastronomi şehirleri kategorisidir. Bu oluşuma göre, turistik ve gastronomik değeri olan destinasyonlar, bu değerlerini tescilleyerek UNESCO yaratıcı şehirler ağına yer almayı başarabilmektedir (URL-1). Bu sayede, bu şehirlerin destinasyon imajları ve turistler tarafından farkındalıkları artış gösterebilmektedir.

### Gastronomi Rotaları

Gastronomi rotaları, destinasyonların dikkat çeken gastronomik unsurlarının deneyimlenmesi sürecinde, tercih edilen seyahat noktalarını ifade etmektedir. Gastronomi rotaları, belirli bir destinasyonda yer alan, eksiksiz bir hizmet çerçevesi sunan dinamik bir turizm sistemidir. Bu rotalar içerisinde turistlerin seyahat deneyimlerini daha nitelikli hale getirecek ve duyuşsal deneyimlerini artıracak festivaller ve uygulama atölyeleri gibi etkinlik birimleri de yer alabilmektedir (Gheorghe vd., 2014). Gastronomi turistleri, merak ettikleri lezzetleri deneyimlemek için seyahat planları yapmaktadır. Bu planlara konu olan destinasyonlar ise turistlerin gastronomi rotalarını ortaya koymaktadır. Gastronomi turistleri, seyahat rotalarını belirlerken farklı değişkenlerden ve unsurlardan etkilenebilmektedir. Bu başlık altında gastronomi rotaları oluşturulurken etkilenen unsurlar açıklanmaktadır.

### Festivaller

Festivaller, bir yörenin simgesi konumuna gelen ve genel olarak her sene aynı gün ve ayda yapılan yerel faaliyetlerdir. Festivaller turistik destinasyonların uluslararası tanıtılmasını ve popülerleşmesini konusunda büyük öneme sahiptir. Sezon dışında bile bölgenin reklamı ve tanıtımında etkileyici bir faktör olarak hizmet etmeye devam eder. Bununla birlikte festivaller bölgenin markalaşması için etkili yöntemlerdendir. Festivaller, turizm bağlamında önemli bir cazibe etkenidir. Festivalin gerçekleştiği yer, festivalle ilişkilendirilir ve bazen o bölge festivalleriyle akıllarda kalıcı olabilmektedir. Bu özellikleri ile festivaller, yapıldığı yörenin konaklama işletmelerine yönelik talebi arttırabilen etkinliklerdendir (Erciyas ve Yılmaz, 2021). Gastronomi festivalleri ise bir destinasyonun tanıtılmasında önemli rol oynayan, ziyaretçilerin yöreye özgü lezzetleri deneyimlemelerine olanak sunan kültürel etkinliklerdir (Mohi vd., 2013)

### TV Programları

Televizyon programları insanların davranışlarını inanç, tutum ve değerlerini etkileyici ve ikna olmalarına zemin hazırlayan bir iletişim aracıdır. Televizyonun duyulabilir ve görülebilir olması, izleyicinin kararlarını cezbedici etkilere sebep olmasına destek sağlamaktadır. Bu durumda insanlarda ziyaret istediği oluşturabilmektedir. Televizyon program içerikleri izleyicileri gıda reklamlarına maruz bırakarak gastronomi turizminde teşvik etme

özelliğine sahiptir. Bu durum, TV programlarının seyahat etme kararında etkili bir unsur olduğunu göstermektedir (Aydın vd., 2017).

## Fuarlar

Fuarlar, üretilen ticari nitelikli ürünlerin pazarlanma amacı ile tüketici kitlelere sergilendikleri etkinlikleri ifade etmektedir. Burada sergilenen ürünler mal ve hizmet kapsamında olabilmektedir. Özellikle turizm ve gastronomi alanında gerçekleşen fuarlarda hem turistik ve gastronomik ürünlere hem de misafirlere uygulanabilecek hizmet süreçlerine yer verilebilmektedir (Yavuz ve Şanlı, 2018). Fuarlar turizm sektörü adına bilgi paylaşım merkezi ve buluşma noktası olarak önemli yere sahiptir. Fuarlar turizm talebinde bulunan ziyaretçileri ve işletmeleri bir araya getirerek, yörenin tanıtımı, bilinirliğini artması adına etkili bir reklam organizasyonudur. Aynı zamanda bölgeye ekonomik katkı sağlamaktadır. Gıda fuarları bölgenin yemek kültürünün tanıtılması ve yöreyle ilişkilendirilmesi açısından önem taşımaktadır.

## METODOLOJİ

Çalışma, nitel araştırma tekniklerinden ikincil verilerin incelenmesi ve doküman analizi yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Öncelikle destinasyon pazarlanması noktasında önem arz eden coğrafi işaret ve tescil süreci incelenmiştir. Coğrafi işaret alma ve ürün tescil süreçlerinin açıklanması ile birlikte Hatay'da bulunan ilçeler ve bu ilçeler tarafından coğrafi işaretle tescil ettirilmiş ürünler araştırılarak açıklanmıştır.

## Coğrafi İşaret Kavramı

Bir ürünü benzer ve diğerlerinden farklılaştıran önemli özelliklerden biri, destinasyona özgü yöresel ifadesi kullanılmasıdır. Yerel ürünler buldukları veya üretiminin yapıldığı yöre ile bütünleşir ve o bölge ile anılmaya başlar. Bu tür ürünlerin yasal ve resmi olarak da yerelliğini temsil etmesine coğrafi işaret denilmektedir (Tekelioğlu, 2019; Arslaner, 2019). Ülkemizde coğrafi işaretlere örnek olarak Amasya elması, Malatya kayısı, Antakya künefesi verilebilir (Destek Patent, 2020). Ülkemizde coğrafi işaret başvurusu için posta aracılığı ile ya da elden Türk Patent Enstitüsüne direkt veya vekil yoluyla başvurulmaktadır. Coğrafi işaret alınabilmesi için gerekli olan şartlar şu şekildedir;

- ✓ Coğrafi sınırlarının belirli bir yöre ve bölge içinde yer alması
- ✓ Bu bölgenin özelliklerinden dolayı ortaya çıkmış bir ürün olması
- ✓ Ürünün kendine ait bir özelliği bulunması ve niteliğinin keşfedildiği bölge ve alanla ilişkilendirilmesi (Destek Patent, 2020).

Coğrafi işaret başvuru aşamaları ise şu şekilde sıralanmaktadır;

- ✓ Başvuru sahibinin gerekli olan bilgileri ile başvuru formunun doldurulması
- ✓ Başvurunun menşe işaret veya coğrafi işaret ile ilgili olup olmadığına dair bir açıklamanın bulunması
- ✓ Yapılan ve değerlendirmeye alınmış olan başvurunun uygun olup olmadığını kanıtlayan evrakların toplanması
- ✓ Ürünün yönetimi ve tanıtımı hususunda kanıt özelliği taşıyan bilgi ve belgelerin toplanması
- ✓ Başvuru konusu olan bölge ile ilgili detaylı bilginin toplanması
- ✓ Ürün ile üretim tekniklerinin söz konusu olan coğrafi bölge ya da yöreyle alakalı ilişkisinin net bir şekilde ortaya konulması
- ✓ Adı geçen bölgede ürün üretimi ile ilgili tarihsel olan aşamaların açıklamalarıyla belgelenmesi
- ✓ Denetim aşama ve süreçleriyle ilgili denetleme ve taahhüt kriterlerinin ortaya konulması
- ✓ Coğrafi işaretlerin kullanım şeklini gösteren ve belirleyen ambalaj, etiket ve sembol gibi bilgi ve belgelerin netleştirilmesi.

Coğrafi işaret başvuru aşamalarından sonra onay süreci gerçekleşmektedir. Coğrafi İşaret için yapılan başvurularda elde edilen haklar bir kişiye özel ve ait olmayıp ürünün üretiminin yapıldığı o bölge ve yörenin bütün üreticilerinin ortak kullanımına sunulmaktadır. Bu doğrultu üzerinde:

- ✓ Vakıflar, coğrafi bölge ilgili olan kurum ve kuruluşlar, üretici grupları, ürün ile ilgili sorumlu dernekler, üretici ekip ve grupları tarafından gerçekleştirilmektedir.

✓ Türk Patent ve Marka Kurumu başvuru sürecinde gösterilen yöntem ve teknik bilgilerin kanıtlanması için uzman olan kişi tarafınca üniversitelerden ya da kamu kuruluşundan inceleme istek ve talebinde bulunabilmektedir

✓ Kurum tarafınca istenilen incelemenin maliyet ve ücreti başvuru yapan kişi tarafından karşılanmaktadır.

Coğrafi işaret başvurusu yapabilecek olan taraflar şu şekilde sıralanmaktadır;

✓ Üretici toplulukları

✓ Ürünlerin kamu lehine faaliyet gösteren ya da üyelerinin ekonomik anlamda menfaatlerini koruyan birlik, kooperatif ve vakıflar.

✓ Kamu kuruluşları ve ürünle ilgili kuruluşlar ya da ürünün üretildiği coğrafi bölge ve devlet kuruluşları özelliğini taşıyan meslek kurum ve kuruluşları

✓ Ürünün yalnızca bir üreticisi varsa, bunun kanıtlanması koşulu (Türk Patent, 2018).

Bazı durumlarda ürünler coğrafi işaretle tescillenememektedir. Bu durumlar ise şu şekilde açıklanmaktadır;

✓ Ürünün coğrafi tanımına uyumlu olmayan işaret ve isimler

✓ Ürünün kendi adı olan işaret ve isimler

✓ Ürünün asıl kaynağı hususunda toplumu ve halkı yanıltabilecek hayvan soyları, bitki türleri ya da benzeri isimler

✓ Genel ahlak ve kamu düzenine uygun olmayan aykırı işaretler (Coğrafi İşaretler Başvuru Kılavuzu, 2015).

### Gastronomi Kapsamında Hatay Coğrafi İşaretli İlçeleri ve Ürünleri

Türkiye'nin en güney ili olan Hatay, Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde yer almaktadır. Hatay; batıdan Akdeniz, kuzeybatıdan Adana, kuzeyden Osmaniye ve Gaziantep, doğu ve güneyden ise Suriye ile çevrilidir. Akdeniz ikliminin ve denizelliğin en yoğun hali ile hissedildiği sahada farklı medeniyetler tarih içinde sürekli var olagelmıştır. Hatay çok farklı coğrafi unsurları bünyesinde barındırmaktadır. Amanos dağları Hatay'ı kuzey güney yönünde kat ederek denizel saha ile ovalık saha arasında adeta bir set görevi görmektedir. Alüvyal bir depo olan ve Asî nehrinin suladığı Amik Ovası burada var olmuş medeniyetler ve onların ortaya koymuş olduğu kültürel zenginlik için ana dokulardandır. Bölgenin genel karakteristik iklimi Akdeniz iklimi olup meteoroloji verilerine göre yıllık ortalama sıcaklığı 18.6° C, yıllık yağış miktarı ise 1124 mm civarındadır (URL-26) .



**Harita 1:** Hatay ve İlçeleri

**Kaynak:** Ferhat Özcan tarafından hazırlanmıştır.



Hatay Akdeniz Bölgesi'nin en doğu ucunda bulunan, mutfak zenginliği açısından adını duyurmuş bir kenttir. Hatay gün geçtikçe turistik çekim merkezi haline gelmekte ve potansiyel turistlerin ilgisini çekmeye devam etmektedir (Cömert, 2014). Hatay 2017 yılında yaklaşık 600 çeşit yemek ile UNESCO'nun mutfak alanında "Yaratıcı Şehirler Ağı" na dahil edilmiş ve Mutfak Şehri unvanını 2021 yılında UNESCO tarafından almıştır (URL-1). Bu unvan sayesinde inanç ve kültür turizminin dışında gastronomi turizmiyle de uluslararası çerçevede tanınmasının yolu açılmış ve çekici turistik bir destinasyon haline gelmiştir (Onur, 2021).

Coğrafi işaretler, bir ürünün nerden geldiğini, özelliklerini ve özellikleri ile coğrafi bölge arasındaki ilişkiyi tüketiciye gösteren ve kalitesini garanti eden tescillerdir. Coğrafi işaret tescili ile yöreden gelen içeriklerle belirli bir itibara sahip olan ürünlerin kalitesinin ve geleneksel yapısının korunması sağlanmaktadır (Türk Patent, 2018). Hatay ilinin 25 adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. İlk coğrafi işaretli ürün unvanı 2018 yılında Antakya Künefesi için alınmıştır. Bunun arkasından Defne, Samandağ, Dört Yol, Belen, Kırıkhan, İskenderun ve Altınözü ilçelerinden ürünler de coğrafi işaretli ürün unvanına sahip olmuşlardır (Şahin, 2020).



Görsel 1: Hatay yemekleri

Kaynak: URL-2

Hatay, UNESCO tarafından yaratıcı şehirler ağına "gastronomi şehri" olarak dahil edilmiş, bölgeye özgü ürünler ile coğrafi işaretler almış, turizm ve gastronomi alanında önemli bir şehirdir.



Görsel 2: Unesco Gastronomi Şehri Hatay

Kaynak: URL-3

### Hatay Coğrafi İşaretli İlçeleri

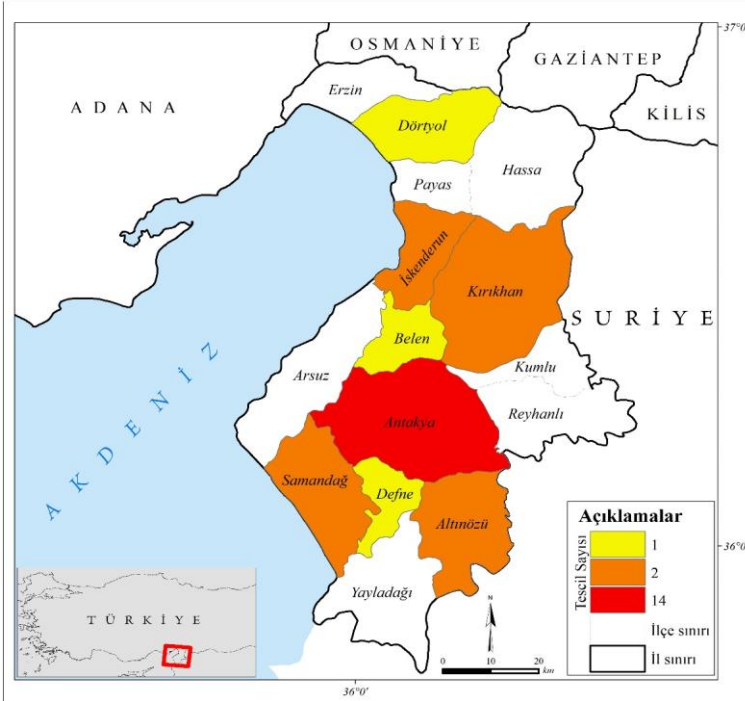
Hatay, sahip olduğu 15 ilçenin kültürel ve doğal zenginlikleri çevresinde pek çok coğrafi işaretli ürüne ve turistik cazibe unsuru kültürel varlığa ev sahipliği yapmaktadır. Bunlar Tablo 1'de detaylı bir şekilde listelenmiştir.

**Tablo 1:** Hatay İli Coğrafi İşaretli İlçeleri ve Turistik Yerleri

SIRA NO	İLÇELER	COĞRAFİ İŞARETLER	TARİHİ VE TURİSTLİK YERLER
1	ANTAKYA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AntakyaKünefesi</li> <li>2. AntakyaSürkü</li> <li>3. Antakya Küflü Sürkü</li> <li>4. Antakya Kağıt Kebabı</li> <li>5. Antakya Tuzlu Yoğurdu</li> <li>6. Antakya Carra Peyniri</li> <li>7. AntakyaKünefelik Peyniri</li> <li>8. Antakya Beyaz Balkabağı</li> <li>9. Ceviz Reçeli</li> <li>10. Kabak Tatlısı</li> <li>11. Nar Ekşisi</li> <li>12. Halhalı zeytini</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eski Antakya</li> <li>2. Habib-i NeccarCamisi</li> <li>3. Vakıflı Köyü</li> <li>4. Hıdır Bey MusaAğacı</li> <li>5. St. PierreKilisesi</li> <li>6. Ulu Camii</li> <li>7. Sokullulu Kervan Sarayı</li> <li>8. Hz Hıdır Türbesi</li> <li>9. Aziz Pavluz Ortodoks Kilisesi</li> <li>10. DefneKoruluğu</li> <li>11. Iron Gate(Harbiye)</li> <li>12. Koz Castle</li> <li>13. MedeniyetlerEvi</li> <li>14. Sarı SelimCamii</li> <li>15. Yeni Camii</li> <li>16. Açana Höyüğü</li> <li>17. Antakya Çifliği</li> <li>18. The WorldsLargest Single -Floor Mosaic</li> <li>19. MahremiyeCamii</li> </ol>
2	ALTINÖZÜ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Altınözü Zeytinyağı</li> <li>2. Altınözü Cimemi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şeyh İskender Türbesi</li> <li>2. Fatikli Camii</li> <li>3. Aziz Deyr Marcircos Türbesi</li> <li>4. Koz (Kürşat) Kalesi</li> </ol>
3	SAMANDAĞ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Samandağ Biberi</li> <li>2. Samandağ Neyi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hatay St. SimonManastırı</li> <li>2. Yeşil Yazı AsmaKöprüsü</li> <li>3. Vespasianusve Titus Tüneli</li> <li>4. Batı AyazYaylası</li> </ol>
4	KIRIKHAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kırıkhan Kavunu</li> <li>2. Kırıkhan Siyah Havucu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Darb-ı HakKalesi</li> <li>2. Gölbaşı Gölü</li> <li>3. Alan Yaylası</li> <li>4. DanaahmetliKöprüsü</li> <li>5. MuratpaşaKöprüsü</li> <li>6. BeşkardeşlerMağarası</li> </ol>
5	DEFNE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Defne Sabunu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Harbiye Şelalesi</li> <li>2.Hidro AtatürkParkı</li> </ol>
6	BELEN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Belen Kömürçukuru Pekmezi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Bakraz Kalesi</li> <li>2.Hatay Şehitler Anıtı</li> <li>3.Gazi Abdurrahman Paşa Türbesi</li> <li>4.Ermeni Kilisesi</li> <li>5.Meryem AnaHavuzu</li> <li>6.Harbiye Şelalesi</li> </ol>
7	DÖRTYOL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dört Yol Mandarini</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İlk Kurşun Anıtı</li> <li>2. İlk Kurşun Müzesi ve Atatürk Evi</li> <li>3. İsos Harabeleri</li> <li>4. Kırık Köprü</li> <li>5. Mancılık Kalesi</li> <li>6. Kinedhöyük</li> </ol>
8	İSKENDERUN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaytaş Böreği</li> <li>2. Hatay Oruğu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deniz Feneri</li> <li>2. Sariseki Kanyon Parkı</li> <li>3. Bakras Kalesi</li> <li>4. İskenderun Deniz Müzesi</li> </ol>
9	HATAY	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kömbe</li> <li>2. İpek</li> </ol>	

Kaynak: URL-4-11

Hatay'da coğrafi işaretli ürünlere sahip ilçeler ve ürün dağılımları harita 2'de görülmektedir.



**Harita 2:** Hatay Tescilli Ürün Sahibi İlçeler ve Tescil Sayıları

**Kaynak:** Ferhat Özcan tarafından hazırlanmıştır.

Tescilli ürünlerin ilçeler bazında dağılımı dikkate alındığında 14 ürünün Antakya'dan olduğu görülmektedir. Antakya, Hatay'ın en fazla nüfus yoğunluğuna sahip ilçesi olarak kayda geçmektedir. Bu durum, nüfus, yüz ölçümü gibi etkenlerin tescilli ürün sayısında etkili olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Benzer şekilde coğrafi koşulların etkisi ile bölgede yetişen ürünlerin de coğrafi işaretle tescil alınmasına etkileri mevcuttur. Defne ilçesi, bölgede yetişen defne bitkisinden üretilen organik sabun ile coğrafi işaret almış Hatay ilçelerindedir. Örneklerden anlaşılacağı üzere, tescilli ürünlerin dağılımında nüfus, yüz ölçümü, coğrafi koşullar ve üretilen ürünler etkili olabilmektedir.

## Antakya

Antakya, nüfus bakımından Hatay ilinin en büyük ilçesidir. Yüzölçümü ve coğrafi konumu açısından ise Hatay ilinin ikinci büyük ilçesidir. Akdeniz iklimine sahiptir (Dinç, 2015). Antakya, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması nedeniyle köklü ve karakteristik bir kültürel dokuya sahiptir (Dinç ve Üçeçam Karagel, 2017). Antakya yemek kültürü, özgünlüğü ile bünyesinde birçok yemek çeşidi barındırmaktadır. Bununla beraber Antakya tescillenmiş yemeklere de ev sahipliği yapmaktadır. Antakya Künefesi, Antakya Sürkü, Antakya Kürklü Sürkü, Antakya Kağıt Kebabı, Antakya Tuzlu Yoğurdu, Antakya Carra Peyniri, Antakya Künefelik Peyniri tescilli ürünlerindedir (Türk ve Şahin,2015).



**Görsel 2:** Antakya Künefesi, Antakya Kürklü Sürkü Peyniri

**Kaynak:** URL-11, URL-12

Antakya künefesi, bölgeye özgü peyniri ile şerbetli tatlılar arasında ulusal ve uluslararası çerçevede dikkat çeken bir Türk tatlısı olma özelliğini taşıyan önemli bir gastronomik değerdir. Sürkü peyniri ise baharatlı yapısı ile bölgenin damak tadını yansıtan, coğrafi işaret sahibi lezzetler arasındadır.





**Görsel 3:** Antakya Kağıt Kebabı, Antakya Tuzlu Yoğurdu

**Kaynak:** URL-13, URL-14

Kağıt kebabı (görsel 3), zırh ile kıyma haline getirilen ve dana eti ile hazırlanan yörenin baharat ve sebzeleri ile zenginleştirilen bir lezzettir. Yoğurdun uzun süre kaynatılıp kaya tuzu eklenmesi ile elde edilen turlu yoğurt ise konsantr bir ürün olma özelliği taşımaktadır (Tanrıverdi, 2021).



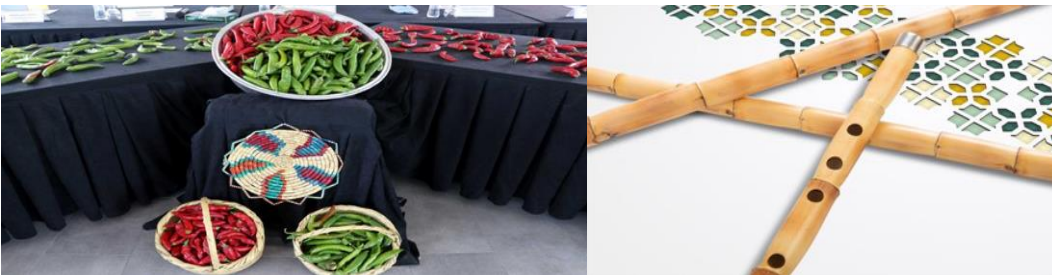
**Görsel 4:** Antakya Carra Peyniri ve Künefe Peyniri

**Kaynak:** URL-15, URL-16

Carra peyniri, inek ve keçi sütünden elde edilen peynirler ile inek sütünden elde edilen çökeleğin carra da denilen bir çömleğin içine hava almayacak şekilde basılması ve toprağa gömülerek en az 4 ay süre ile bekletilmesi sonucu elde edilen olgunlaştırılmış bir peynir türüdür (Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, 2021). Tuzlu ve tuzsuz olmak üzere iki şekilde üretilen künefe peyniri ise yine Antakya'ya özgü coğrafi işaretli ürünler arasındadır.

### Samandağ

Samandağ Türkiye'nin en eski yerleşim yerlerinden olan bölgeleri arasındadır. 1940-1948 yılları arasında Hatay'ın bir diğer ilçesi olan Antakya'ya bağlı iken, 1948'de ilçe statüsüne girmiştir. Adını ise Kuzey Doğusunda bulunan St.Simon dağından almıştır (Öcal ve Güleş, 2022; Topal, 1999). Samandağ ilçesinin tescillenmiş olan iki tane ürünü bulunmaktadır. Bunlar Samandağ Biberi ve Samandağ Neyi'dir.



**Görsel 5:** Samandağ Biberi, Samandağ Ney'i

**Kaynak:** URL-17, URL-18

Ney yapımına uygun olan kamışları, Samandağ ilçesine coğrafi işaret kazandıran önemli kültürel değerler arasındadır. Yine bölgede yetişen biberler, coğrafi işarete konu olacak özellikler taşımaktadırlar.

## Kırıkhan

Yüzölçümü ve coğrafi konum açısından Hatay'ın en büyük ilçesi Kırıkhan'dır. Antakya ve İskenderun'dan sonra Hatay'ın en gelişmiş olan ilçesidir (Can, 2019). Kırıkhan'ın tescillenmiş olan iki tane ürünü bulunmaktadır. Bunlar Kırıkhan Kavunu ve Kırıkhan Siyah Havucu'dur.



**Görsel 6:** Kırıkhan Havucu ve Kırıkhan Siyah Havucu

**Kaynak:** URL-19, URL-20

Kırıkhan, verimli topraklarında yetişen bölgeye özgü kavun ve havuçlarla coğrafi işaret almış bir Hatay ilçesidir. Bölgedeki alüvyal verimli topraklar, ürünlere karakteristik özellikler sağlamaktadır.

## Defne

Defne Hatay İlinin Antakya ilçesinin güneyinde bulunmaktadır. 2012 yılından itibaren Antakya'dan ayrılmış ve ilçe statüsüne erişmiştir (Sarıoğlu, 2020; Duman, 2020). Defne ilçesi Defne Sabunu ile bir tane tescilli ürüne sahiptir.



**Görsel 7:** Defne Sabunu

**Kaynak:** URL-21

Hatay'da yetişen defne bitkisi ile üretilen defne sabunu, bölgeye coğrafi işaret kazandıran ürünlerden biridir.

## Belen

Belen Hatay'ın tescilli ürüne sahip olan ilçelerinden biridir. Başlarda Hatay'ın İskenderun ilçesine bağlıdır. 1990 yılında ilçe statüsüne kavuşmuştur. Orta Doğu'yu Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerine bağlayan tek geçit konumunda olması, hem stratejik önemini hem de kültürel zenginliğini gözler önüne sermektedir (Demirtaş ve Sevim, 2023). Belen'in Kömür Çukuru Pekmezi coğrafi işaretli ürün kabul edilerek tescillenmiştir.



**Görsel 8:** Belen Kömür Çukuru Pekmezi

**Kaynak:** URL- 22, URL-23



Kömür Çukuru pekmezi, bölgede yetişen beyaz üzümlerden elde edilen pekmez ile üretilen, katı ve sürülebilir formda yapıya sahip bir pekmez türüdür.

### Dörtyol

Hatay'ın tescilli ürüne sahip ilçelerinden biri olan Dörtyol, il geneline bakıldığında zaman ekonomik, kültürel ve sosyal anlamda gelişmiş ilçe konumundadır. 1939 yılına kadar Adana'nın Seyhan ilçesine bağlı olan Dörtyol, Hatay'ın Türkiye'ye katılmasıyla birlikte Hatay' a bağlanmıştır (T.C. Hatay Valiliği, 2022). Dörtyol' a ait Dörtyol Mandarini olmak üzere bir tane tescilli gastronomik ürün bulunmaktadır.



**Görsel 8:** Dörtyol Mandarini

**Kaynak:** URL-24, URL-25

Dörtyol mandarini, karakteristik lezzeti ile bölgeye coğrafi işaret kazandıran bir narenciye türüdür.

### İskenderun

İskenderun, M.Ö. 333 yılında Büyük İskender adına kurulan, yaklaşık 30 km'lik doğal limana sahip, ticari açıdan stratejik ve jeopolitik önem taşıyan Hatay'ın önemli ilçelerinden biridir (Çapar, 2020; Kalaycı, 2020). Kaytaz Böreği ve Hatay Oruğu, İskenderun'a ait coğrafi işaret tescilli almış ürünlerdir.



**Görsel 9:** Kaytaz Böreği ve Hatay Oruğu

**Kaynak:** Türk Patent, 2023

### Altınözü

Altınözü, Suriye ile sınırı olan Hatay ilçelerindedir. İl merkezine uzaklığı yaklaşık olarak 23 kilometre olan Altınözü, el işçiliği ürünü olan cimemi ve gastronomik ürün olan zeytinyağı ile coğrafi işaret almış ilçeler arasındadır.



**Görsel 10:** Altınözü Cimemi ve Zeytinyağı

**Kaynak:** Türk Patent, 2023

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi, lezzetli yemek merakının yanı sıra, zengin ve ilgi çekebilecek yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatı olarak tanımlanabilmektedir. Aynı zamanda gastronomi kültür ve yemek arasındaki köprüyü ve ilişkiyi kuran yemek bilimidir. Gastronomi; deneyimlemeyi, tatmayı, beslenmeyi kapsamaktadır. Kültürler arası etkileşimin kurulmasına da yardımcı olmaktadır. Yöresel lezzetler, kültür ve gelenekler, yemeğin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler gastronomi bilimini temsil etmektedir. Gastronomi turizmi, turistlere ve potansiyel müşterilere yörenin kültürünü, tarihini, yapısını tecrübe etme fırsatı sunan onları yeni içecek ve yiyecek deneyimlemeleri için motive eden bir turizm çeşididir. Günümüzde insanların turizm etkinliklerine katılma nedenleri arasında, bir yörenin yemek kültürünü öğrenmek ve anlamak, tarihi dokusunu keşfetmek gibi sebepler bulunmaktadır.

Hatay, çeşitli ve zengin mutfak kültürü, sanatı, turizm potansiyeli, kültürel mirası ile yerli ve yabancı misafir ve turistlere yeni tecrübeler kazandıran, yemekleri ile tescillenmiş ve UNESCO miras listesinde yer alan illerimiz arasında yer almaktadır. Aynı zamanda yerel restoran işletmeciliği, farklı ve zengin yemek kültürüyle gelişmeye ve gastronomi turizminde de öne çıkmaya devam etmektedir.

Çalışma neticesinde Hatay'ın, gastronomi ve gastronomi turizmi alanında coğrafi işaretli; Antakya, Samandağ, Kırıkhan, Defne, Belen, Altınözü, İskenderun ve Dörtüol olmak üzere 8 ilçesi olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli ürünleri tespit edilen bu 8 ilçe tarafından tescil ettirilmiş 25 adet ürün olduğu gözlenmektedir. Bu ürünlerden 2 tanesi geleneksel kültür ve el işçiliği ile ilgiliyken 23 tanesi doğrudan gastronomik ürünlerdir.

Hatay ve coğrafi işaretli ilçeleri, turizm sektörünün devamlı olması, turistlerin yörenin kültürünü ve geleneklerini öğrenmek adına, tarihi, gezilecek mirasları ve konaklama işletmeleriyle birlikte mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamada etkin rol oynamaktadır. Bölgeye özgü yetiştirilen ve üretilen pek çok karakteristik ürün bulunmaktadır. Bunların tescil ettirilmeleri, ulusal ve uluslararası platformlarda Hatay'ın tanınırlığına ve turistler tarafından tercih edilmesine katkı sağlayacaktır. Bu durum kültürel ve ekonomik açıdan bölgenin sürdürülebilirliğine de önemli katkılar sunacaktır.

Çalışma neticesinde tespit edilen ürünlerin tanıtılması ve pazarlanması, bölge gastronomik sürdürülebilirliğini destekleyecektir. Başta tescilli ürünler olmak üzere tescil süreci devam eden ve bölgeye özgü hazırlanan ürünlerin de ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılmalarını destekleyecek organizasyonlar yapılması, ürünlerin turizm çerçevesinde dikkat çekmesi için verilebilecek öneriler arasındadır.

## KAYNAKÇA

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası. (2021). *Antakya Carra Peyniri*. Antakya Carra Peyniri: <https://www.antakyatso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/antakya-carra-peyniri-63.html> adresinden alındı

Arslaner, A. (2019). Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramı. *Hoca Ahmet Yesevi 2. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi*. Erzurum.

Aydın, B., Duğan, Ö., & Gürbüz, S. (2017). Gastronomi Tv Programı Kaynaklı Turizm: Gaziantep Örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 37.

Barrère, C., Bonnard, Q., & Chossat, V. (2012). Food, gastronomy and cultural commons. E. Bertacchini, G. Bravo, M. Marrelli, & W. Santagata içinde, *Cultural Commons A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures* (s. 129-150). Massachusetts: Edward Elgar Publishing, Inc.

Can, R. R. (2019). Doğal ve Kültürel Coğrafya Özellikleri Açısından Kırıkhan İlçesi'nde Köy Adları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 348-361.

Coğrafi İşaretler Başvuru Klavuzu. (2015). [https://duzce.tarimorman.gov.tr/Belgeler/KOORD%C4%B0NASYON/cografi\\_isaretler\\_basvuru\\_klavuzu.pdf](https://duzce.tarimorman.gov.tr/Belgeler/KOORD%C4%B0NASYON/cografi_isaretler_basvuru_klavuzu.pdf) adresinden alındı

Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Turizm Ve Ekonomi İşletme Dergisi*, 65.

Çapar, O. (2020). Birinci Dünya Savaşı Sonrasında Doğu Akdeniz'De Stratejik Bir Fransız Yatırımı: İskenderun Limanı. *ATAD - Akademik Tarih ve Araştırmalar Dergisi*, 76-106.

Demirtaş, N., & Sevim, Y. (2023). Belen (Hatay)'in Tarihi Varlıklarının Kültürel Turizm Açısından İncelenmesi. S. Sarıbaş, & T. Akkuş içinde, *Sosyal, İnsan ve İdaribilimlerde Yenilikçi Çalışmalar* (s. 1570-1587). İzmir: Duvar Yayınları.



- Destek Patent. (2020). <https://www.destekpatent.com/2691-blog/3154-cograf-i-isaret-nedir-nasil-alinir/> adresinden alındı
- Diaconescu, D. M., Moraru, R., & Stănculescu, G. (2016). Considerations on Gastronomic Tourism as a Component of Sustainable Local Development. *Amfiteatru Economic Journal*, 999-1014.
- Dinç, Y. (2015). *Antakya (Hatay) Şehir Coğrafyası*. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi.
- Dinç, Y., & Üçeçam Karagel, D. (2017). Antakya Şehri'nin Kuruluşu ve Mekânsal Gelişimi. F. Arslan içinde, *Türkiye Coğrafyası Araştırmaları* (s. 572-596). Pegem Akademi.
- Duman, L. (2020). Seçimlerde Sınırlar: “Başarılı” Bir Stratejik Taksimat Örneği Olarak Defne İlçesi'nin Kurulması. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2611-2626.
- Erciyas, N., & Yılmaz, İ. (2021). Gastonomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri Ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *Sanat Ve Tasarım Dergisi*, 91-108.
- Gálvez, J. C., Granda, M., López-Guzmán, T., & Coronel, J. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 604-612.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, a New Trend for Contemporary Tourism?? *Cactus Tourism Journal*, 12-21.
- İlhan, R. (2018). Çerkez Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Restoran Sahipleri Ve Müşteri Görüşlerinin karşılaştırmalı Analizi. 51-60.
- Jong, A. D., Palladino, M., Puig, R., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., . . . Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review Of Research Areas, Disciplines, And Dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 131-146.
- Kalaycı, İ. (2020). *İskenderun ve Limanı (1832-1914) Halep İngiliz Konsolosluk Raporları Işığında*. İstanbul: Kriter Yayınevi.
- Kızılırmak, İ., Ofoğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 259.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N., & Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 81.
- Mohi, Z., & Wong, H. (2013). A Study of Food Festival Loyalty. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 30-43.
- Ondieki, E. B., Kotut, E., Gatobu, C., & Wambari, E. (2017). Gastronomic Identity: Role of the Environment and Culture on Culinary Tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 17-21.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 1-2.
- Öcal, T., & Güleş, M. (2022). Samandağ İlçesinin Tarihi-Kültürel Mirasının Turizm Potansiyeli. *Dünya Coğrafyası ve Kalkınma Perspektifi Dergisi*, 1-19.
- Özdemir, G., & Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 151.
- Pramezwary, A., Lemy, D., Juliana, Sitorus, N., Masatip, A., Dalimunthe, F., . . . Yanti, D. (2022). Sustainability Gastronomy Tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 875-883.
- Sarioğlu, O. (2020). *Defne Metropol İlçesinin Turizm Coğrafyası Açısından Değerlendirilmesi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Şahin, K. (2020). *Coğrafi İşaretlerin İzinde: Hatay Mutfağı*. <https://www.gastrohatay.com/cograf-i-isaretli-urunlerin-izinde-hatay-mutfagi/> adresinden alındı
- T.C. Hatay Valiliği. (2022). <http://www.hatay.gov.tr/dortyol> adresinden alındı
- Tanrıverdi, M. (2021). Tuzlu Yoğurt. *Hatay Mutfak Kültürü*, 3-6.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 47-75.

- Topal, G. (1999). *Samandağ İlçesinin Beşeri Coğrafya Açısından İncelenmesi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Türk Patent. (2018). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri: <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa> adresinden alındı
- Türk Patent. (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/ba%C5%9Fvuru-nas%C4%B1l-yap%C4%B1%C4%B1r> adresinden alındı. (e.t.:10.11.2023)
- Türk, H., & Şahin, K. (tarih yok). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Antakya Geleneksel Yemek Kültürünün Beslenme Antropolojisi Açısından İncelenmesi*.
- URL-1. (2024, 01 10). *UNESCO Türkiye Millî Komisyonu*. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı: <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> adresinden alındı(e.t.: 03.10.2023)
- URL-2. (2022, Mart 4). *foodlife*. <https://foodinlife.com/unesco-dunya-gastronomi-sehri-hatayin-lezzetleri-dunyaya-aciliyor/> adresinden alındı (e.t.: 04.10.2023)
- URL-3. (2018, temmuz 16). *Türk Aşçı Haberleri*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/864/Unesco,-Hatay-Mutfagini-Odullendirdi.html> adresinden alındı (e.t.: 053.10.2023)
- URL-4. (2022). *Dört Yol*. <https://www.google.com/travel/hotels/> adresinden alındı (e.t.: 08.10.2023)
- URL-5. (2022). *Samandağ Otelleri*. <https://www.otelz.com/samandag-%20otelleri-otelleri> adresinden alındı.(e.t.:14.06.2023).
- URL-6. (2022). *Defne*. T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı: <https://hatay.ktb.gov.tr/TR-202208/defne.html> adresinden alındı.(e.t.:12.07.2023).
- URL-7. (2022). *Defne Otelleri*. <https://www.neredekal.com/defne-otelleri/> adresinden alındı.e.t.:12.07.2023.
- URL-8. (2022). *Hatay*. Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/hatay/genelbilgiler> adresinden alındı.(e.t.:12.07.2023).
- URL-9. (2022). *Belen Gezilecek Yerler*. <https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/belen-gezilecek-yerler.html> adresinden alındı.(e.t.:03.06.2023).
- URL-10. (2022). *Kırıkhan Gezilebilecek Yerler*. <https://www.gezinomi.com/gezi-%20rehberi/kirikhan-ziyaretinizde-gezmek-isteyebileceginiz-yerler.html> adresinden alındı.(e.t.:08.07.2023).
- URL-11. (2018). *Antakya Künefesi Avrupa Yolunda*. <https://www.korfezgazete.com/antakya-kunefesi-avrupa-yolunda/> adresinden alındı.(e.t.:14.08.2023).
- URL-11. (2022). *Trivago*. <https://www.trivago.com.tr/tr/lm/k%C4%B1r%C4%B1khan> adresinden alındı
- URL-12. (2020). Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/antakyasurkuantakyacokelegi> adresinden alındı.(e.t.:10.10.2023).
- URL-13. (2020). AA: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/hatayin-kagit-kebabi-tescillendi/1957087> adresinden alındı.(e.t.:02.07.2023).
- URL-14. (2012). *Hatay'dan Sofranıza Yöresel Ürünler*. <https://www.dukkananteke.com/urun/tuzlu-yogurt/> adresinden alındı.(e.t.:06.06.2023).
- URL-15. (2020). AA. <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/hatay-kunefesinde-kullanilan-tuzsuz-peynir-orta-dogulukelerine-ihrac-ediliyor/2053901> adresinden alındı.(e.t.:10.06.2023).
- URL-16. (2021). *Yeniçağ*. <https://www.yenicaggazetesi.com.tr/antakya-carra-peyniri-tescillendi-428443h.htm> adresinden alındı.(e.t.:13.06.2023).
- URL-17. (2021). *Evrensel*. <https://www.evrensel.net/haber/442771/samandag-biberi-cografisi-tescil-belgesi-aldi> adresinden alındı.(e.t.:13.07.2023).
- URL-18. (2020). *Başak*. <https://basakgazetesi.com/haber/hatayin-samandag-neyi-tescillendi-216801.html> adresinden alındı.(e.t.:11.10.2023).
- URL-19. (2020). AA. <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/kirikhan-kavunu-verimi-kalitesi-ve-fiyatiyla-ureticisini-sevindirdi/1887931> adresinden alındı.(e.t.:12.08.2023).
- URL-20. (2019). *Analiz*. <https://www.analizgazetesi.com.tr/haber/siyah-havucun-alicisi-hazir-3393/> adresinden alındı.(e.t.:07.08.2023).

- URL-21. (2017). *Antakya Toplumcu Halk Gazetesi*. [https://antakyagazetesi.com/hatay-defne-sabunu-tescillendi/adresinden alındı.\(e.t.:03.08.2023\)](https://antakyagazetesi.com/hatay-defne-sabunu-tescillendi/adresinden%20alindi.(e.t.:03.08.2023)).
- URL-22. (2021). *TrtHaber*. <https://www.trthaber.com/haber/guncel/belen-komurcukuru-pekmezi-cografi-isaret-tescil-belgesi-aldi-599761.html> adresinden alındı.(e.t.:03.09.2023).
- URL-23. (2020). *Türk Aşçı Haberleri*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/76711/Belen-Komurcukuru-Pekmezi.html> adresinden alındı. (e.t.:08.10.2023).
- URL-24. (2017). *Refleks Gazetesi*. <https://www.refleksgazetesi.com/dortyol-mandarini-markalasiyor/710/> adresinden alındı, (e.t.:08.10.2023)
- URL-25. (2019). T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu. *Resmi Coğrafi İşaret Ve Geleneksek Ürün Bülteni*.(e.t.:12.11.2023).
- URL-26. (2023). T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, Meteoroloji Genel Müdürlüğü, <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?k=H&m=HATAY>, (e.t.:10.11.2023)
- URL-27. (2023) UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>, (e.t.:15.12.2023).
- Yavuz, G., & Şanlı, S. (2018). City, Fair and Gastronomy: A Research in Mersin Agriculture, Food andLivestock Fair. *Uluslararası Erdemli Sempozyumu 2018* (s. 498-503). Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme.
- K. K: Ferhat Özcan, harita 1 ve harita 2, Selçuk Üniversitesi Kurumsal İletişim Koordinatörü, Selçuk Üniversitesi Protokol Müdürü, Selçuk Üniversitesi Çumra MYO Mimarlık ve Şehir Planlama Bölümü Öğretim Elemanı.