

IĞDIR

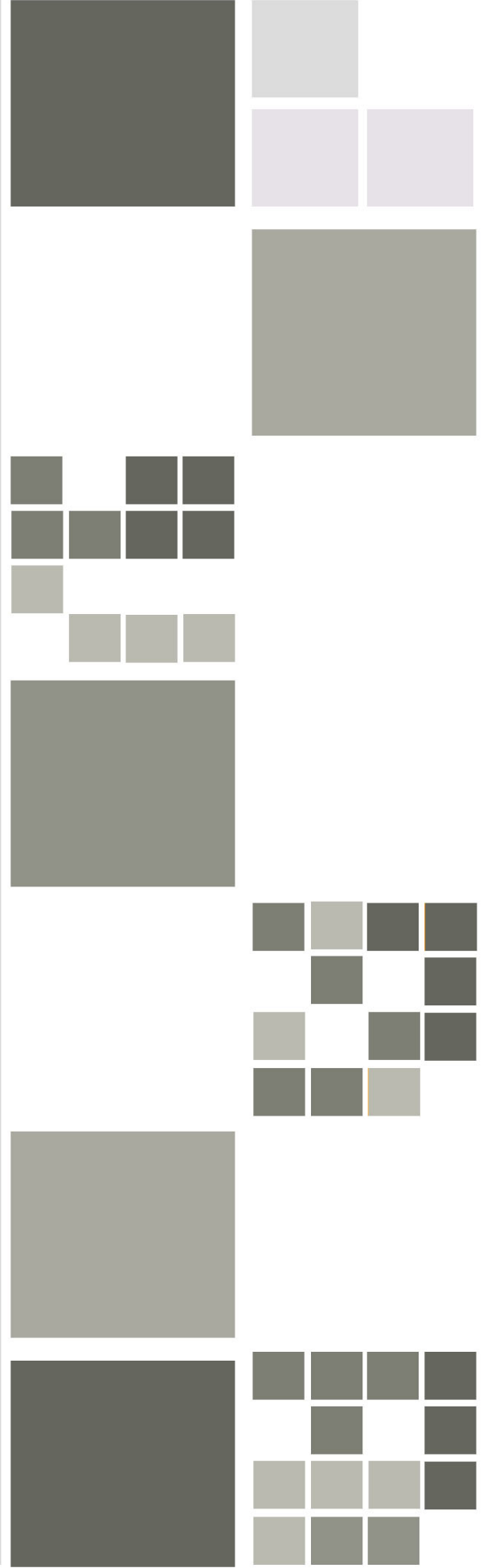
İLİ

COĞRAFİ İŞARET

STRATEJİSİ

ARAŞTIRMA RAPORU

2021



T.C. SERHAT KALKINMA AJANSI TEKNİK DESTEK PROGRAMI

IĞDIR COĞRAFİ İŞARET STRATEJİSİ ARAŞTIRMASI PROJESİ FİZİBİLİTE RAPORU

Bu rapor T.C. Serhat Kalkınma Ajansı'nın desteklediği "Iğdır Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırması" Çalışması kapsamında hazırlanmıştır. İçerik ile ilgili tek sorumluluk Iğdır Ticaret ve Sanayi Odasına aittir ve Serhat Kalkınma Ajansı ve Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın görüşlerini içermez.

IĞDIR

COĞRAFI İŞARET STRATEJİSİ

ARAŞTIRMASI PROJESİ

FİZİBİLİTE RAPORU

Teşekkür

Arş.Gör. **Makbulenur ONUR** (Proje Koordinatörü)
Türker Metin ONUR (Fikri Mülkiyet Hakları Uzmanı)
Rahim ALADAĞ (Akredite Kobi Danışmanı)
Mehmet Emin YILDIRIM (Akredite Kobi Danışmanı)
Hakan Ömer GİDER (Satış-Pazarlama Uzmanı)

Bu rapor T.C. Serhat Kalkınma Ajansı'nın desteklediği "Iğdır Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırması" Çalışması kapsamında hazırlanmıştır. İçerik ile ilgili tek sorumluluk Iğdır Ticaret ve Sanayi Odasına aittir ve Serhat Kalkınma Ajansı ve Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın görüşlerini içermez.

İçindekiler

1. Giriş.....	1
2. Coğrafi İşaret Kavramı.....	3
3. Coğrafi İşaretler ve Kırsal Kalkınma.....	4
4. Coğrafi İşaretli Ürünlerde Pazarlama.....	7
5. Kent - Kent Kimliği ve Coğrafi İşaret Üçlemi.....	8
6. Coğrafi İşaretleme ve Turizm.....	10
7. Çalışma Alanı; Iğdır.....	12
8. Iğdır'ın Tarım Üretim Verileri.....	14
9. Iğdır'ın Potansiyel Tescil Edilebilecek Ürünlerinin Türkiye Genelindeki..... Üretim Verileri	16
10. Iğdır'ın Potansiyel Tescil Edilebilecek Ürünlerinin İhracat Verileri.....	17
11. Iğdır İlinin Coğrafi İşaretler Kapsamında İncelenmesi.....	19
12. Sonuç ve Öneriler.....	39
13. Iğdır İli Coğrafi İşaretli Ürünler 2021-2023 Taslak Eylem Planı.....	42

Şekil Dizini

Şekil 1.	Online Olarak Yapılan Toplantı	2
Şekil 2.	Coğrafi İşaret, Kent ve Turizm Arasındaki İlişki	9
Şekil 3.	İğdir İli Konumu	12
Şekil 4.	İğdir İli Türkiye Flora Bölgeleri	12
Şekil 5.	İğdir İklimsel Veriler	13
Şekil 6.	İğdir İli Tarım Arazisi Durumu	13
Şekil 7.	İğdir Kayısı	20
Şekil 8.	İğdir Taş Köfte Yemeği	21
Şekil 9.	İğdir Beyaz Üzümlü (Miskali)	22
Şekil 10.	İğdir Bozbaş	23
Şekil 11.	İğdir Omaç Aşısı	24
Şekil 12.	Patlıcan Reçeli	25
Şekil 13.	İğdir Şalak Kavunu (Cucumis melo L.)	27
Şekil 14.	İğdir Kızıl Gül (Rosa sp.)	27
Şekil 15.	İğdir Al Alma (Malus sp.)	28
Şekil 16.	Süper Domates (Solanum sp.)	28
Şekil 17.	İğdir Zibilli Pilavı	29
Şekil 18.	İğdir Katlet	30
Şekil 19.	İğdir Cıvır	31
Şekil 20.	Tavuk Şorva	32
Şekil 21.	Katık Aşısı Çorbası	33
Şekil 22.	Kelecoş Çorbası	34
Şekil 23.	Süt Hörresi	35
Şekil 24.	Perzana	36
Şekil 25.	Salmanca Yemeği	37
Şekil 26.	Evelikli Pilav	38
Şekil 27.	İğdir'a Yönelik Yapılması Gereken Çalışma Diagramı	40
Şekil 28.	Çalışmaların Yapılması Halinde Ön Görülen Katkıları	41
Şekil 29.	İğdir İli Coğrafi İşaretli Ürünler 2021-2023 Taslak Eylem Planı	42

Tablolar Dizini

Tablo 1.	Coğrafi İşaretleme Yapıldıktan Sonra Ürün Fiyatlarındaki Değişim ...	5
Tablo 2.	Boseong Çayının Tescilden Sonraki Değişimleri	6
Tablo 3.	Yemek Turizminde Gerçekleşen Etkinlik Dağılımları	8
Tablo 4.	İğdir'in Yıllara Göre Meyve/Sebze Üretim Alanı ve Miktar Dağılımı	14
Tablo 5.	İğdir'in Yıllara Göre Meyve/Sebze Üretim Alanı ve Miktar Dağılımı	14
Tablo 6.	2019 İğdir Meyve Üretimleri	15
Tablo 7.	2019 İğdir Sebze Üretimleri	15
Tablo 8.	Türkiye'nin Domates, Elma ve Kavun Üretim Verileri (1994-2018)	16
Tablo 9.	Türkiye'nin Kavun İhracatı Verileri	17
Tablo 10.	Türkiye'nin Elma İhracatı Verileri	18
Tablo 11.	Türkiye'nin Domates İhracatı Verileri	18
Tablo 12.	İğdir'da Bulunan Tescil Süreci Devam Eden Ürün Bilgileri	19
Tablo 13.	İğdir'da Bulunan Tescilli Alınmış Ürün Bilgileri	19
Tablo 14.	İğdir'da Tescil Alınmış Tarım Ürünleri ve Yemekler	19
Tablo 15.	İğdir'da Tescil Süreci Devam Eden Tarım Ürünleri ve Yemekler	22
Tablo 16.	İğdir'da Potansiyel Tescil Edilebilecek Tarım Ürünleri ve Yemekler	26

İĞDIR İLİ COĞRAFI İŞARET STRATEJİSİ ARAŞTIRMA RAPORU

1. GİRİŞ

Küreselleşme süreci içinde, ucuz işgücü ve hammadde arayışı sahip oldukları maliyet potansiyelini giderek yitiren ve teknoloji üretme yarışında ülkeler arası küresel rekabette yeni ve farklı çıkış noktaları aramaya yönlendirmektedir. Aynı küreselleşme süreci, farklı isteklerin ortaya çıkardığı değişimler ile bu ülkelere aradıkları çözüm önerileri sunmaktadır (Servet, Yayla, Çeviş 2020). Talep ve çözüm beraberinde “işaretleme” sürecini getirmiştir. Kopyalanmanın önüne geçebilme ve şehrin onunla özdeşleşmesini isteme gibi benzeri birçok neden bu süreci tetiklemiştir. Neticede Türkiye’de ilk coğrafi işaret uygulaması, 1995 yılında yürürlüğe giren “555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” ile başlamış ve tescil yetkisi bugünkü adıyla Türk Patent ve Marka Kurumuyla başlamıştır.

Yapılan bu araştırma kapsamında, Iğdır ilinde yöreyle özdeşleşmiş ürünlerin coğrafi işaret olarak “tescillenmesi, korunması ve pazarlanması” alanlarında daha etkin çalışmalar yürütülmesine yönelik oluşturulacak stratejiye ışık tutması amacıyla hazırlanmıştır.

Araştırma sonucunda ise genel ve özel olmak üzere iki grupta araştırma soruları incelenmiştir.

Genel sorular;

- Coğrafi işaret kavramı nedir ve kırsal kalkınmaya katkısı nedir?
- Coğrafi işaret tescili öncesi/sonrasında ürünün ekonomik vb. değerlerinde ne gibi değişiklikler olmaktadır?
- Coğrafi işaretlerin turizme katkıları nelerdir? Yöre bu katkıdan nasıl etkilenmektedir?

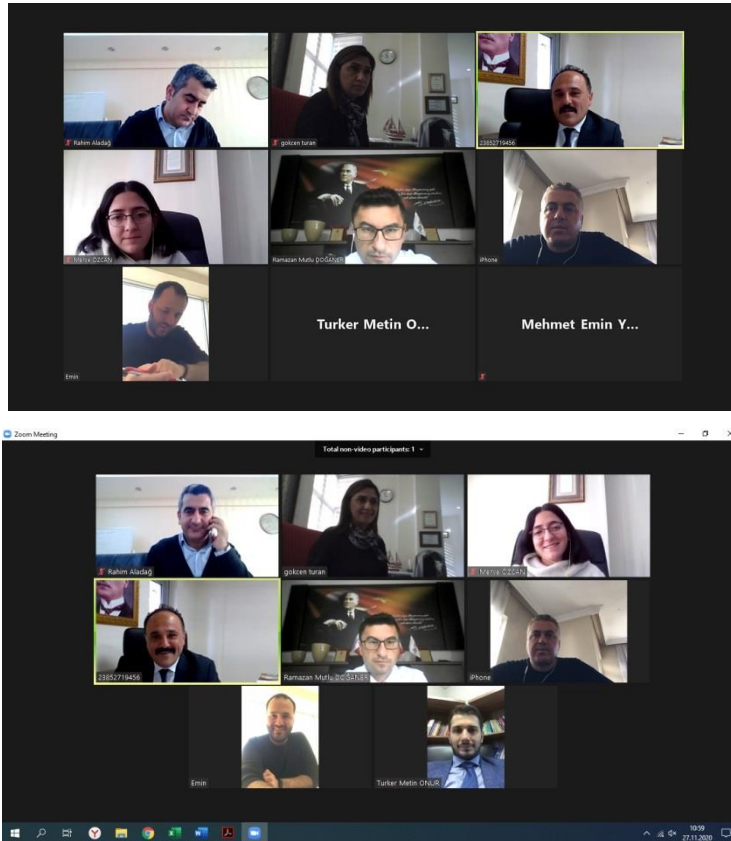
Özel sorular;

- Coğrafi işaret ve kırsal kalkınmanın Iğdır özelinde incelenmesi ve potansiyellerini ortaya koyulması.
- Iğdır’ın coğrafi işaret tescili aldığı ve alabileceği “tarım ürünleri” nelerdir? Bu ürünlerin Iğdır’a katkıları neler olabilir?
- Iğdır’ın coğrafi işaret tescili aldığı ve alabileceği “yöresel yemekler” nelerdir? Bu ürünlerin Iğdır’a katkıları neler olabilir?
- Iğdır özelince coğrafi işaretlerin katkıları neler olabilir?
- Iğdır için ne yapılmalıdır?

Çalışma sürecinde incelenen ürünler şehirdeki paydaşlarla yapılan toplantılar sonucu ortaya çıkmıştır. Araştırma sürecinde kent paydaşlarının önerileri dışında, birçok veri taranarak bu rapor oluşturulmuştur.

Online olarak yapılan toplantılara şu kurum ve kişiler katılmıştır (Şekil 1);

- Gökçen TURAN- Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası, Genel Sekreter
- Ramazan Mutlu DOĞANER- Serhat Kalkınma Ajansı, Sanayi, Ulaştırma ve Enerji Birim Başkanı
- Ender ÖNAL- Iğdır Valiliği, Ticaret İl Müdürü
- Nebi IŞIK- Iğdır Valiliği, İl Kültür Turizm Müdürü
- Allahverdi TÜRKEİ- Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Genel Sekreter
- Rahim ALADAĞ- IPED Danışmanlık
- Mehmet Emin YILDIRIM- IPED Danışmanlık
- Merve ÖZCAN- IPED Danışmanlık
- Türker Metin ONUR- Fikri Mülkiyet Hakları Uzmanı



Şekil 1. Online Olarak Yapılan Toplantı

2. COĞRAFI İŞARET KAVRAMI

Coğrafi işaret ve kavramı birçok şekilde açıklanmaktadır. Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın yaptığı bir çalışmada "coğrafi işareti" şu şekilde tanımlamaktadır; "Belirgin bir niteliği ve ünü itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş ürünleri gösteren bir işarettir." Bu işaret; yetiştiği coğrafyadan kaynaklı bir üne ya da ayırt edici bir özelliğe sahip olan ürünleri işaretleme ile tescil etmektedir. (DOKA,2019).

Türk Patent ve Marka Kurumu ise; "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır. Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe adıdır" olarak tanımlamaktadır (Türk Patent, 2020).

Coğrafi işaretlemenin temel hedefi, bir ürünün nerede yetiştiğini ya da üretildiğini belirtmek değil ürünün yetiştiği bölgeden ötürü ayırt edici bir özelliğine sahip olduğunu tanımlayabilmektir. Bu nedenle "Türkiye'de üretilmiştir" ibaresinden farklılık göstermektedir. Kısacası; coğrafi işaretleme ile temel hedef tüketicilere verilmesi istenen mesaj ürünün menşei itibariyle kazandığı ayırt edici bir özelliğe ya da öneme sahip olmasıdır. Bu farklılıklar tat, şekil, renk gibi duysal ve soyut özellikler olabilir ya da ürünün tarihi, kültürü ya da gelenekselliğinden dolayı geçmiş duyguları canlandıran bazı özellikler olabilir.

Şüphesiz ki; Basmati Pirinci, Darjeeling Çayı, Toskano Zeytinyağı, Gravyer, Rokfor, Tekila ve Şampanya coğrafi işaretlere verilebilecek en önemli örneklerdir. Bunların arasında şampanya kuşkusuz en bilinen coğrafi işaret örneğidir. Sıradan bir köpüklü şarap Fransa'nın bu Şampanya bölgesinde üretilmemişse şampanya ismini alamaz, hatta bu etiketle asla pazara sunulamaz. Şampanyanın diğer köpüklü şaraplara göre daha yüksek fiyata sahip olması bu dar bölgede gerçekleştirilen sınırlı ölçekteki üretimden kaynaklıdır. Şampanya bölgesinde üretilmeyen köpüklü şaraplar sadece köpüklü şarap ismiyle etiketlenir ve satışa sunulur. Bu ayırt edicilik sadece doğanın değil, doğa ile dost geçinen, yaşayan, dönüşen insanın ve toplulukların kendi kültürlerinin önemini de gösterir. Kısaca bir yerel coğrafyanın ürününü geleneksel lezzetiyle üretebilmek için gösterdiği etki bir coğrafi işaretin temelini oluşturur. Bu anlamda coğrafi işaret tarih ile bütünleşmektedir. Onun tadının, lezzetinin bir parçası olmaktadır (DOKA,2019).

Bir başka tanımda ise; coğrafi işaret, ayırt edici özelliği ile öne plana çıkan ve bulunduğu bölge ile bütünleşen ürünlere verilen belirteç olarak tanımlanmaktadır. Yöresel, bölgesel ve geleneksel ürünlerde coğrafi işaretleme; bir bölge ya da yöreye özgü, ün ve kaliteleri korur. Bölgesel özelliklerinden oluşan bilgi, deneyim ve gelenekleri ile harmanlanarak ürün işaretleme. Bu süreçte, bölgedeki hammadde ve üretim yeteneklerini kullanarak, alandaki ekonomik gelişim ile istihdamı teşvik ederek üretilen ürünleri korumaktadır (Schneider ve Ceritoğlu, 2010; Üzümcü vd 2017). Kısacası bu şekilde bir özelliği olan ve bu özellikleri ile alınan ürünlere yönelik insanlar, ürünlerin üreticilerine maddi kazançlar sağlar. Taklit edilme ile mücadele edebildiği için ürünlerin ülke ya da bölge itibarıyla koruma altına alınması büyük önem taşımaktadır. Bu çerçevede geliştirilmiş olan coğrafi işaretleme sistemi, özgün bir niteliği veya özelliği bulunan ürünleri kökenlerinin bulunduğu bölge veya ülke ile bütünleşerek “coğrafi işaretli ürün” olarak tanımlamaktadır (Servet,Yayla,Çeviş 2020).

Coğrafi işaretleme; birçok bilimsel ve hukuki çalışmalarda da yer almaktadır. Ülkemizde bu konudaki hukuki tanımlamalar, yasal düzenleme olan 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 33’üncü maddesinde içerisinde bulunmaktadır (Demir, 2020). Aslında tüm tanımlamaların ortak kesişiminde, coğrafi işaret; yöreye ve yöredeki ürüne vurgu yapıp koruyup geliştirmeye yönelik bir çalışma organize etmektedir.

3. COĞRAFI İŞARETLER ve KIRSAL KALKINMA

Coğrafi işaretlemenin başta kente olmak üzere birçok yönde katkısı vardır. İşaretlemenin yapılması kırsal alanlarda ekonomik faaliyetlerin, yerleşim sürdürülebilirliği ve kırsal alanların yaşam standartlarının yükseltilmesine yardımcı olur (Correa, 2002). Coğrafi işaretler stratejik olarak bölgesel ya da ulusal kalkınmanın desteklenmesi /ekonomik farklılığın giderilmesi amacıyla kullanabilmektedir. Coğrafi işaretler yöreye birçok katkı sağlamaktadır. Bunlardan bazıları şu şekilde sıralanabilir (Tepe, 2008);

- Yöreye değer kazandırır.
- İstihdamın sürdürülebilirliğini sağlar ve üretim alanlarında canlılık kazandırır.
- Miktar taleplerine karşı kaliteye yönlendirir.
- Üretim yerlerinin farklılaşmasının önüne geçer.
- Üretim zinciri içerisinde katma değerini daha etkin bir şekilde yeniden dağılımını sağlar.
- Kırsal nüfusu korur ve oluşan göçün önüne geçer.
- Çevreyi ve biyolojik çeşitliliği korur.

- Ürünlerin kopya edilmesi ile mücadelede kullanılabilen potansiyel bir araç olma gibi bir rol üstlenir.

Tüm bu katkılar birleştiğinde coğrafi işaretler yöreye ekonomik destek sağlamaktadır. Korumayla sağlanabilecek katma değer artışı ise yine yerel üreticilerin gelirlerinin artmasını sağlar. Avrupa’da coğrafi işaret koruması bu ürünleri üreten üreticilerin karlarının artmasına neden olmuştur (Babcock ve Clemens, 2004, Passeri, 2006. Dogan, Gökavalı 2012, Doğan 2015). Tablo 2’de veriler incelediğimizde coğrafi işaret tescili sonrasında seçilmiş bazı ürünlerin fiyatlarındaki değişimlerdeki artışlar görülebilmektedir. Fransız köpüklü şarabı Champagne’in tescil öncesi fiyatı 12\$’ken, tescil sonrasında 40\$’a yükselmiştir. Guatemala kahve çekirdeği tescil öncesi 0,5\$’ken, tescil sonrasında 1,5\$’a yükselmiştir. Aynı artış Parma jambonu, Jamao kahvesi ve Agave şurubu içinde geçerlidir. Parma jambonu tescil öncesi kilogram fiyatı 39lt / kg iken, tescil sonrasında 42 lt/kg olmuştur. Jamao Kahvesi ise tescil öncesinde 67\$’dan satılıyorken tescil sonrasında 107\$’dan satılmaya başlanmıştır. Boseong yeşil çayı tescil sonrasında fiyatı ile %90, Cao Phong Portakalı %300, Toskana Zeytinyağı fiyatında ise %20 oranında artış göstermiştir (Tablo 1).

Bölge ekonomisi açısından düşünüldüğünde kırsal kesimde iş olanaklarının artması yöre halkına ekonomik kazanç sağlayarak yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı destekler. Tüm bu veriler incelendiğinde coğrafi işaret tescil sisteminin, ürün fiyatlarının yükselmesine yol açan bir araç olduğu söylenebilir (Şentürk 2011).

Tablo 1.Coğrafi İşaretlemesi Yapıldıktan Sonra Ürün Fiyatlarındaki Değişim

Coğrafi İşaretli Ürün	Cİ Tescili Öncesi Fiyat	Cİ Tescili Sonrası Değişim	Artış Oranı (%)
Şampanya (Fransa)	\$12	\$40	233,3
Guatemala kahve çekirdeği	\$0,5	\$1,5	200
Parma Jambonu	39 lt	42 lt	7,7
Jamao Kahvesi	\$67	\$107	59,7
Agave şurubu (tekila hammaddesi)	-	-	5000
Boseong yeşil çayı	-	-	90
Vietnam Cao Phong Portakalı	10.000 ₺	30.000₺	300
Toskana Zeytinyağı	-	-	20

Kaynak: Babcock and Clemens, 2004; Passeri, 2006; Dogan, Gökavalı 2012; Demir 2020

Coğrafi işaretlemenin yöreye birçok yararının olmasının “Boseong Yeşil Çayı” en önemli göstergelerindendir. Boseong şehri, Kore yarımadasının güney kıyı bölgesinde konuşlanmaktadır. 20. yüzyılın başlarında dünya üzerinde coğrafi işaretlerin ününün artması sonucunda, yerel yönetim ve tarım bakanlığı ile birlikte bir çalışma yaparak 2002 yılında ülkedeki ilk coğrafi işaret tescilini Boseong Yeşil Çayı adı altında yapmıştır. Bu tescilin temel hedefi, yörede üretilen kaliteli çayı daha ucuz ve daha düşük kalitedeki diğer çaylardan farklılaştırıp kendine özgü bir pazar ortamı oluşturmaktır. Yapılan çalışmalardan sonra artan istekler beraberinde üretim artışını da getirdi. Coğrafi işaret tescilinden sonra Boseong'daki yeşil çay üretilen alanlar 1997'de 325,7 hektardan 2005'te 885,4 hektara yükselmiştir. Üretim 1997'de 505 ton iken, 2005'te 1246 tona yükselmiştir. Yeşil çay tarımı yapan aile sayısı 2001'de 174 iken bu sayı 2005 yılında 982'ye kadar yükselmiştir. Boseong'daki yeşil çay üreticisi firma sayısı da 2001'de 16'dan 2005'te 41'e yükseldi. Coğrafi işaret tescilinden sonra, yaklaşık olarak her yıl Boseong'da yeşil çay üretimi %20-30 oranında artış göstermiştir (Demir, 2020) (Tablo 2).

Tablo 2. Boseong Çayının Tescilden Sonraki Değişimleri

	Tescilden önce	Tescilden sonra
Boseong'da yeşil çay üretimi	-	Yaklaşık olarak her yıl %20-30 oranında artmıştır
Boseong'daki yeşil çay üreticisi firma sayısı	2001'de 16 iken	2005'te 41'e yükselmiştir
Yeşil çay üretilen alanlar	1997'de 325,7 hektardan	2005'te 885,4 hektara yükselmiştir
Üretim	1997'de 505 ton iken	2005'te 1246 tona yükselmiştir
Boseong'u ziyaret eden turist sayısı	%300'lük bir artış gözlenmişti	

Kaynak: Demir, 2020

Günümüz dünyasında hızla artan ürün çeşitliliği, ürün piyasasındaki rekabeti giderek arttırmaktadır. Ürettiklerini diğerlerinden üstün kılma çabasında olan üreticiler için kaliteli ürün sunmak, rekabetin önde gelen unsurlarından biridir. Coğrafi işaretler ürün ayırtırma ihtiyacı içinde olan üreticilere, özgün nitelikli ve tüketicileri kalite konusunda tatmin edici özelliklere sahip ürünler sunmaktadır. Özellikle küçük ölçekli firmaların, ürün tanıtımı anlamında önemli miktarlarda yatırım yapamadıkları dikkate alındığında, coğrafi işaretlerin süregelen ününden faydalanmaları bu firmaların marka stratejileri için kolaylık sağlamaktadır (Rovamo, 2006; Şentürk 2011'den alınmıştır).

4. COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERDE PAZARLAMA

Teknoloji geliştikçe pazarlama yöntemleri de farklılaşmaya ve gelişmeye devam etmektedir. Coğrafi işaretleme günümüzde direkt bir pazarlama yöntemi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tüketicilerin kaliteli ve doğal ürünlere yöneliminin artması, coğrafi işaretli ürünlerin ön plana çıkmasını sağlamıştır. İşaretlenen bir ürün piyasada diğer ürünlerden farklılaşması sebebiyle bizzat kendisi yörenin reklam aracı haline gelmektedir. Ancak markaların tanınmış hale gelebilmeleri için büyük yatırımlara ihtiyacı varken coğrafi işaretler için büyük çaplı yatırımlara gerek bulunmamaktadır. Coğrafi işaretlerin mevcut haliyle bir üne sahip olması nedeniyle piyasada tanınırlığını arttırmaktadır. Bu tanınırlık, ürünün ününe bağlı olarak piyasada ayırt edilmesini sağlayarak ürün için artı fiyat oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

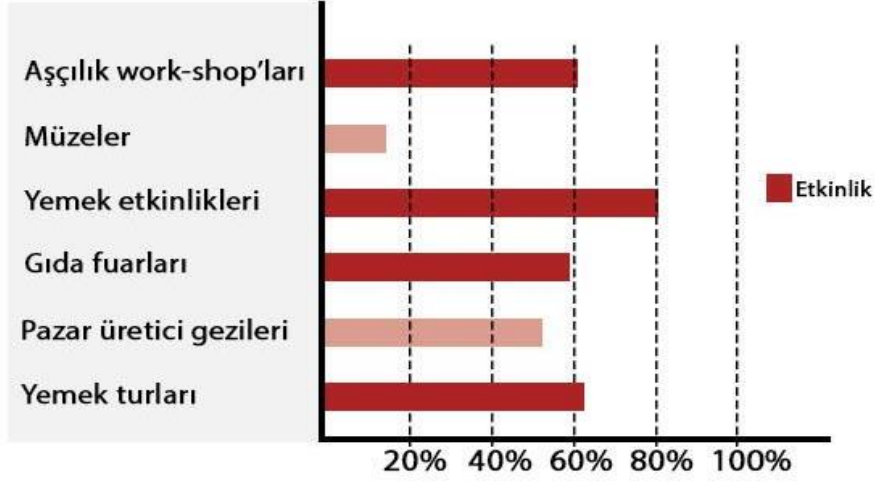
Tüketiciler açısından coğrafi işaretler, ürünün kalitesiyle ilgili bilgi vererek tüketicinin piyasa araştırma maliyetlerini düşürürler. Konuyla ilgili yapılan çalışmalardan bazıları, coğrafi işaretler gibi araçlarla kalitesi garanti edilmiş ürünlere tüketicilerin, piyasadaki benzer ürünlere kıyasla daha yüksek fiyatlar ödemeye hazır olduklarını göstermektedir (Demirkan Delice, 2016).

Tüketiciler nezdinde bir ürünün kalitesi o ürünün marka değeriyle doğru orantılıdır. Coğrafi işaretler tüketicinin gözünde ürüne yönelik kalite algısı yaratan bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bir diğer açıdan Coğrafi İşaretli ürünler destinasyon pazarlamasına da katkı sağlamaktadır. Son yıllarda destinasyon pazarlaması, gastronomiye ağırlık vermiş ve bu durum coğrafi işaretli ürünlerin önemini arttırmıştır. Ülkemizde başta Gaziantep ve Hatay olmak üzere birçok kent gastronomi turizmine ağırlık vermiştir. Ayrıca Gaziantep Gastronomi dalında UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmiştir. Bu ağ içerisinde dünya üzerinde bulunan 9 kentten biri olan Gaziantep'in turizm gelirleri her yıl katlanarak artmaktadır.

TURSAB'ın yayınladığı Gastronomi Turizmi Raporundaki veriler de dolaylı olarak Coğrafi İşaretli ürünlerin önemini doğrular niteliktedir. Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü, dünya turizm gelirleri içerisinde yeme-içme harcamaları payının yüzde 30 seviyesinde olduğunu belirtmektedir. Rapora göre turistlerin yüzde 88.2'si seyahat için destinasyon seçme kararında yemeğin çok önemli bir yere sahip olduğunu söylemiştir. Bu süreçte turistleri cezbeden sadece yemek olmamakta, yemeğe yönelik çeşitli etkinliklerin olması ayrıca ilginin o yöreye kaymasına etki etmektedir. Dünyada yemek turizmiyle ilgili faaliyette bulunan kuruluşların yüzde 80'e yakını yemek etkinliklerine yönelik ürün ürettiklerini söylüyor. Bunu yemek turları ve aşçılık workshop'ları izlemektedir (TURSAB, 2019).

Tablo 3. Yemek Turizminde Gerçekleşen Etkinlik Dağılımları



Kaynak: BM Dünya Seyahat Örgütü; TURSAB, 2019 raporu verileri düzenlenerek oluşturulmuştur.

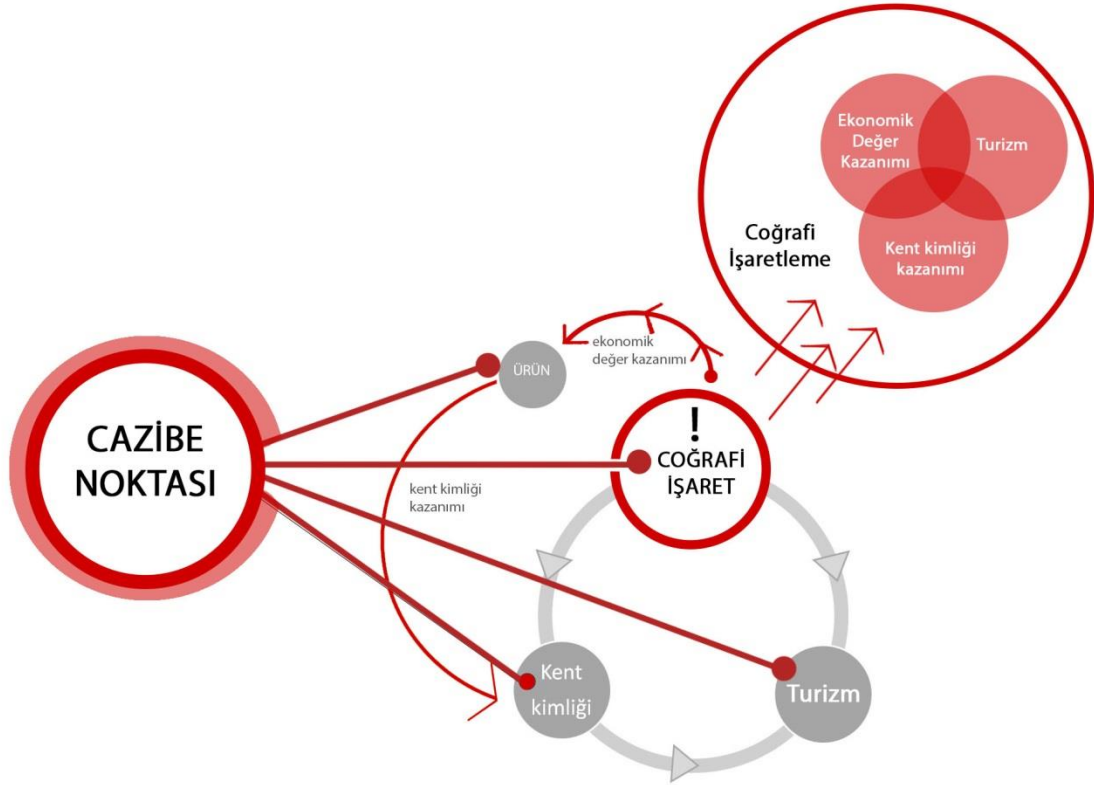
Görüldüğü gibi pazarlama içerisinde tek bir adımla istediğiniz sonuca ulaşmanız pek mümkün olmamaktadır. Bu sebeple ortaya çıkardığınız değeri farklı etkinliklerle destekleyerek daha yüksek katma değer sağlamanız mümkündür. Gastronomi turizmi için Coğrafi işaretli ürünlerin öneminin her geçen gün artması beraberinde bu ürünlerden beslenen çok sayıda alt sektörün de ortaya çıkmasını sağlayacaktır. Doğru stratejilerle desteklendiği takdirde Coğrafi İşaretli ürünler kentin kalkınmasında lokomotif görevi üstlenecektir.

5. KENT - KENT KİMLİĞİ VE COĞRAFI İŞARET ÜÇLEMİ

Kimlik kavramı; tıpkı bireylerin kişisel kimliklerinin olduğu gibi; toplum kimliği, ülke kimliği ve kent kimliği olarak çeşitlenmektedir. Kent kimliğini etkileyen faktörler birçok parametrelerden oluşmaktadır. Genel olarak ise doğal ve kültürel olmak üzere iki ana başlık altında incelenebilmektedir (Güneroğlu, Bekar 2017; Bekar, Sekban 2018).

Her kentin insan zihni üzerinde bıraktığı bir “iz” vardır. Bu iz onu hatırlanabilir kılar ve unutulmamasına neden olur. Çalışmaya konu olan “coğrafi işaret” üst başlığı kentlerin ulusal ve uluslararası anlamda kimlik kazanmasına neden olan en önemli etkenler arasındadır. *Coğrafi işaret, kent kimliği ve turizm* üçlüsü birbirlerini destekleyen bir “geri besleme” içerisinde (Şekil 2). Coğrafi işaretler ürünlere ekonomik bir değer kazandırır, değer kazanan ürün ise kente kimlik kazandırıp cazibe noktası haline gelir ve turisti kendine doğru çeker. Bu geri besleme sürdürülebilir bir döngü içerisinde birbirlerini besler. Coğrafi işaretleme sonucunda ayırt edici özellikleri doğrultusunda özgün kent kimliği ortaya çıkar (Şekil 2).

Şekil 2.Coğrafi İşaret, Kent ve Turizm Arasındaki İlişki



Coğrafi işaretler sayesinde, mekânın taşıdığı önem, sahip oldukları toplumsal ve kültürel değerler; özgün kent kimliği oluşturmakta ve birbirlerinden ayırt edici özellikleri ortaya koymaktadır. Böylece her coğrafi işaretleme söz konusu değerlerle kent kültürünün ve kimliğinin gelişmesine katkı sağlayan dinamik parçalardır. Örneğin Isparta denildiğinde akıllara gelen “gül”, Trabzon’da “fındık”, Antep’te fıstık gibi tüm ürünler bu dinamikliklere birer örnektir.

Uluslararası boyutta ise Boseong’da coğrafi işaretli olan yeşil çay alanlarını turistlerin ziyaret etmesi, İtalya’ya giden turistlerin peynir alma isteği, Fransa’nın coğrafi işaretli olan şampanyasının aynı zamanda bir yörenin adı olması, kent kimliği ile bütünleşen coğrafi işaretlemenin başarılı birer örnekleridir. Kuşkusuzdur ki; bir kenti tanımlarken onu diğerlerinden ayıran en önemli özellikleri arasında coğrafi işaret ile tanımlı birçok öge vardır. Bu tanımları kent kimliğinden bağımsız düşünmek mümkün değildir.

Her kent, kimliğinde o kent için ayırt edici birtakım unsurları barındırır (Keleş, 2005). Bu unsurların kaynağı pek çok faktöre dayandırılabilir. Coğrafi işaret bu unsurların başını çekmektedir.

6. COĞRAFI İŞARETLEME VE TURİZM

Turizm sektörü, bacasız sanayi olarak ülkelerin ekonomik büyüme ve gelişimlerinde büyük öneme sahiptir, bu nedenle ülkeler kaynaklarını, az bile olsa bu sektöre aktarmaktadırlar. Turizm sektörü aynı zamanda ülke tanıtımına olumlu katkılar vererek ürünlere olan talebin artmasını sağlamaktadır. Uluslararası turizm faaliyetleri sonrasında oluşan olumlu ülke reklam/tanıtımları, hizmetlerin ve ürünlerin pazarlanmasında da önem taşımaktadır (Bozkurt ve Çağlı 1991; Doğanlı 2020'den alınmıştır). Değişen dünya turizme yönelik arzu ve istekleri de değiştirmiştir. Bu değişim turizm türlerinde alternatifler çıkarmıştır. Ekoturizm, agroturizm gibi benzeri turizm çeşitleri bunlara birer örnektir.

Coğrafi işaret tescilli yöresel ürünler de kırsal turizmde kullanılan önemli ekonomik kalkınma araçlarıdır. Kırsal turizmin gelişmesi de turizm isteklerinin çeşitliliğe bağlıdır. Doğayla iç içe yaşamak isteyen insanlarda, kırsal bölgelere olan yönelimin arttığı gözlenmiştir. Bu süreçte kırsal ürünlerin kullanımı da gündeme gelmiştir. Turizm sektöründeki doğaya dönüş eğilimleri ile kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımı hızlanmıştır (Orhan 2010). Bu yönelimler, yerel ürünlerin ve gastronomi turizmine karşı farkındalığı da arttırmıştır. Coğrafi İşaret tescili ile yerel ürün ve tatlar korunma altına alınmış ve bu koruma, doğal olarak yerel ekonomik kalkınmada bir kalkınma aracı haline gelmiştir (Orhan 2010, Doğanlı 2020, Kan 2011, Kan, Gülbuçuk, Dağdaş 2008).

Tüketicilerin daha çok yerel ve küçük ölçekli üretimlere olan ilgisinin artması küçük marketlerin daha çok gündeme gelmesini sağlamıştır. Ortaya çıkan bu sonuç yerel ürünlerin üretimi ve pazarlanmasıyla ilgili farklı stratejilerin oluşmasını gerekli hale getirmiştir. Ortaya çıkan bu stratejilerden biride Coğrafi İşaretlerdir. Özellikle Fransa, İspanya, İtalya gibi ülkelerin şarap, peynir ve et ürünlerini kültürel turizm, kırsal turizm, gastronomi turizmi, eko turizm gibi faaliyetler ile tanıtımları ve turist çekerek yerel ekonomide canlanma oluşturmaları dünyada gösterilebilecek başarı örneklerden sadece bazılarıdır. Turizme konu olan bu tür ürünlerin birçoğunun şu an coğrafi işaret sistemi içerisinde korunur durumdadır. Bu durum coğrafi işaretlerin kırsal turizmde nasıl büyük bir rol üstlenebileceğinin bir göstergesidir. Bu nedenle coğrafi işaretleri kırsal alanda turizmi destekleyen ve buna bağlı olarak bulunduğu alana ekonomik faydalar yaratan bir faktör olduğunu söylemek doğru olacaktır (Kan, Gülbuçuk, Dağdaş 2008).

Ülkelerin ekonomilerine çok fazla katkı yapan turizm sektörü, kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımına doğru yönelmeye başlamıştır. Coğrafi İşaretleme; turizm sektörü açısından hem dünyada hem de ülkemizde ün kazanan yöresel değerler arasındaki karışmanın önüne geçmek adına hazırlanan bir yasa ile turistik değer taşıyan ve kendi yörelerine ekonomik anlamda katkı sağlayan ürünleri ortaya çıkarmak amacıyla yapılmaya başlamıştır (Orhan 2010).

Coğrafi işaretler özellikle tarımsal ürünlere ekonomik bir değer sağlayıp onların bir pazarlama aracı olarak hizmet etmesini sağlamaya yardımcı olmaktadır. Ayrıca üretim sürecindeki özel yeteneklerin ve yöreye özgü doğal kaynakların yerini belirterek ürünler için bölge ismini kullanıp kültürel bir kimlik oluşturmaktadır (Babcock ve Clemens, 2004, Polat 2017). Bu bağlamda yerel ürünlerin bir bölge/destinasyona ait kimlik oluşturma çalışmalarında rahatlıkla kullanılabileceği ortaya çıkmaktadır. Yerel ürünler ve bu ürünlerin yasal koruma altına alınmış şekli olarak da ifade edebileceğimiz coğrafi işaretler bölgeye turist çekilmesinde ve bunun sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir araç olarak görev üstlenebilme potansiyeli bulunmaktadır (Polat 2017)

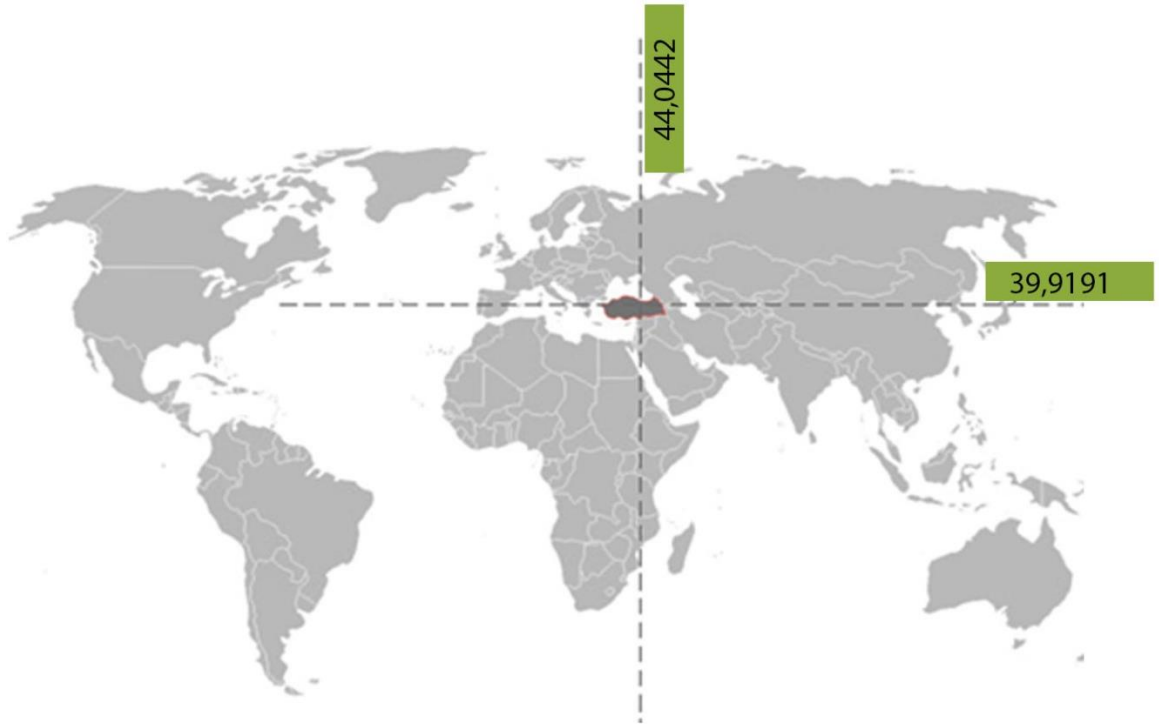
Günümüzde uluslararası kapsamda örnek gösterilebilecek en önemli ürünler arasında; Fransa'nın şarap ve şampanyaları, Hollanda peynirleri, İsviçre çikolataları, Sri Lanka çayı verilebilir. Adı geçen bu ve benzeri çok sayıda ülkenin yerel ürünlerinin coğrafi işaretleri tescillenmiştir. Bu kazanım ile birlikte yaptıkları etkili tanıtımlarla coğrafi işaretlerinden ciddi kazançlar sağlamaktadırlar. Söz konusu ürünler yerel (kırsal) ekonomiye fayda sağlamanın yanında, turizmde de önemli bir yer edinerek iktisadi hayata dâhil olmaktadır. Böylece hem coğrafi işaret kapsamında işaretleme altına alınan ürünler milli ekonomiye önemli katkı sağlayacak birer hammadde olarak da düşünülebilir (Şahin, 2013, Polat 2017)

Coğrafi işaretleme sonucunda oluşan tek değişim üretim alanlarında olmamaktadır. Örneğin, Boseong bölgesinin tanınırlığının artmasında ve halkın coğrafi işaret konusunda bilgilenmesi gibi farklı birçok pozitif etkileri olmuştur. Artan tanınırlık ile Boseong yeşil çayı yöreye birçok turist kazandırmıştır. Tescilden sonraki birkaç yıl içerisinde yöreyi ziyaret eden turist sayısında yaklaşık %300'lük bir artış gözlenmiştir. Bu artış yöredeki görüntünün de farklılaşmasını sağlamıştır. Çay üretilen alanlar arttıkça yörenin çerçevesi de farklılaşmaya başlamıştır. Yeşil çay yaprakları ile kaplı teras bahçeleri çoğu film, TV dizisi ve reklam filminde arka plan olarak kullanılmaya başlanmıştır. Kore Turizm Örgütü'nün 2004 yılında yaptığı bir araştırmaya göre Boseong, Koreliler arasında en uygun ziyaret yeri olarak seçilmiştir. Artan bu imajdan yararlanmak isteyen yerel yönetim, yeşil çay festivali, yeşil çay tatil beldesi ve Boseong yeşil çay bahçelerine tren turları gibi çayla ilgili birçok turistik girişim önerisi ortaya atmıştır. Sonuç olarak, Boseong'u ziyaret eden turist sayısı 2004 yılında önemli bir artış göstermiştir. Sonucunda bu artış 5,5 milyona yükselmiştir (Demir 2020).

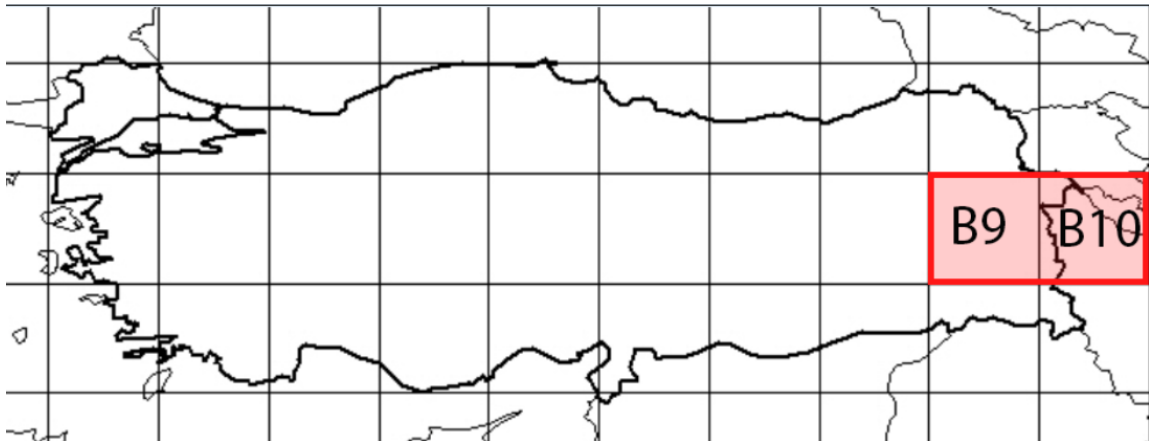
7. ÇALIŞMA ALANI; IĞDIR

• **Konumu:** Iğdır ili Türkiye'nin en doğusunda yer almakla birlikte oldukça verimli tarım arazilerine sahiptir. İl merkezi (39° 9191) kuzey enlemleri ile (44° 0442) doğu boylamları arasında konumlanmaktadır (Şekil 3). Araştırma alanı bulunduğu konum itibarıyla İran-Turan flora bölgesinde ve Davis'in grid sistemine göre Şekil 2'de de görüldüğü üzere B9-B10 karesi içinde yer almaktadır (TÜBİVES, 2021) (Şekil 4).

Şekil 3. Iğdır İli Konumu



Şekil 4. Iğdır İli Türkiye Flora Bölgeleri



Kaynak: TÜBİVES,2021

• **İklimsel veriler:** Iğdır ili konumu gereği çevresindeki illerden farklı yüksekliklere ve yeryüzü şekillerine sahiptir. İlin bu özelliklerinden ötürü, kendine has bir iklim tipi bulunmaktadır. Kentte yıllık ortalama sıcaklık 11,6 °C olup ilde bulunan verimli tarım arazilerinin, Doğu Anadolu Bölgesi'nin genelinde görülen şiddetli kara ikliminden etkilenmediği görülmektedir. Bunun en önemli nedeni çevresinde bulunan Ağrı Dağı gibi yüksek alanlara göre daha alçakta olmasından kaynaklanmaktadır (URL-1, URL-2). Bölgede, donlu günler sayısı, Kasım ve Mart aylarında 14 günü aşarken Aralık, Ocak ve Şubat aylarında 24 günün üzerine çıkmaktadır. Bu yüzden don olaylarına kış mevsiminde sıkça rastlandığı görülür. Nisan ve Ekim aylarında ise don olaylarına daha seyrek rastlanır (URL-3) (Şekil 5).

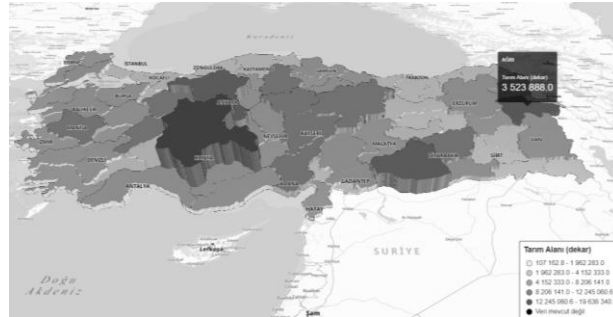
Şekil 5. Iğdır İli İklimsel Veriler

IĞDIR	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ölçüm periyodu (1941-2019)													
Ortalama Sıcaklık (°C)	-3.3	-0.3	6.2	13.0	17.7	22.1	25.9	25.3	20.4	13.1	5.9	-0.2	12.2
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	1.9	5.4	12.5	19.7	24.5	29.4	33.3	33.1	28.9	21.1	12.7	4.8	18.9
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	-8.0	-5.5	0.1	6.1	14.3	14.3	18.0	17.2	12.1	6.0	0.2	-4.5	5.5
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	2.5	4.0	5.3	6.0	7.3	9.4	10.0	9.6	8.5	6.1	4.3	2.5	75.5
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	5.9	6.0	6.8	10.3	13.4	9.7	5.1	3.6	3.7	7.5	6.0	6.0	84.0
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ort. (mm)	15.1	16.3	22.1	33.8	46.5	32.0	13.7	9.7	11.5	26.3	19.0	13.9	259.9
Ölçüm periyodu (1941-2019)													
En yüksek sıcaklık (°C)	18.3	22.2	29.5	33.4	35.0	39.2	41.5	42.0	38.4	33.0	26.2	22.2	42.0
En düşük sıcaklık (°C)	-28.4	-28.0	-22.0	-7.6	0.1	2.4	8.0	7.2	1.6	-7.0	-15.6	-30.3	-30.3
Günlük Toplam En Yüksek Yağış Miktarı													
Günlük En Hızlı Rüzgar													
En Yüksek Kar													
13.10.1948	41.6mm	22.03.2008	111.6 km/sa	19.02.1972	38.0 cm								

Kaynak: Meteoroloji Bölge Müdürlüğü URL-2

• **Bitki örtüsü:** Iğdır ili orman varlığı açısından çok zengin şehirlerimiz arasında değildir. Gerek dağlık ve gerekse ovalık bölgelerde tabii bitki örtüsü bozkırdır (URL-4). Orman örtüsü bakımından fakir olmasının nedeni, topraklarının Azonal (Taşınmış) toprak grubuna dahil olmasından kaynaklıdır. Kireç oranı nispeten yüksek olan bu topraklarda alkalik oranı fazladır. Bu yüzden ovada genellikle tuzcul bitkiler yetişmektedir (URL-3). Iğdır ili 3.523.888 dekar tarım alanına sahiptir Doğu Anadolu Bölgesinin en verimli ovalarından birisine sahiptir. Aynı zamanda ilin tarım potansiyeli oldukça yüksektir (TÜİK,2020) (Şekil 6).

Şekil 6. Iğdır İli Tarım Arazisi Durumu



Kaynak: TÜİK, 2020

8. İĞDIR'IN TARIM ÜRETİM VERİLERİ

Toplam nüfusu 201.314 olan ilde örtü altı tarım alanı 42 dekadır (TÜİK, 2021a). Yıllara göre üretim alanı ve miktarını incelediğimizde, ilde her geçen yıl meyve ve sebze üretimleri artarak ilerlemiştir.

Tablo 4. İğdir'in Yıllara Göre Meyve/Sebze Üretim Alanı ve Miktar Dağılımı

	2002		2018		2019	
	Üretim Alanı(ha)	Üretim Miktarı(ton)	Üretim Alanı(ha)	Üretim Miktarı(ton)	Üretim Alanı(ha)	Üretim Miktarı(ton)
Meyve	20.410	11.163	59.201	86.904	59.171	96.429
Sebze	19.730	65.011	33.131	81.101	34.675	88.701
Tarla	388.410	293.879	335.073	90.012	329.626	80.335

Kaynak: 2019 İğdir Tarımsal Yatırım Rehberi verilerine göre düzenlenmiştir; TÜİK, 2019

Tablo 5'te TÜİK'de bulunan son 10 yılın verilerini incelediğimizde; kişi başına düşen bitkisel üretim değeri (TL) her geçen yıl artmış ve 2019 yılında son 10 yılın en yüksek değerine ulaşılmış olduğunu görebilmekteyiz (2166 TL). Aynı şekilde örtü altı sebze ve meyve üretimi (496 ton), bitkisel üretim değeri (432.028.000) ve işlenen tarım alanları (3467 hektar) her geçen yıl artarak 2019 yılında maksimum değerine ulaşmıştır. Yalnızca Toplam işlenen tarım alanı (97014 hektar) ve meyve, içecek ve baharat bitkileri alanı (5912 hektar) 2019 yılına kadar artmasına rağmen 2019 yılında az da olsa bir düşüş görülmüştür.

Tablo 5. İğdir'in Yıllara Göre Meyve/Sebze Üretim Alanı ve Miktar Dağılımı

YIL	Kişi başına düşen bitkisel üretim değeri (TL)	Örtü altı sebze ve meyve üretimi (ton)	Bitkisel üretim değeri (1000 TL)	Toplam işlenen tarım alanı (hektar)	İşlenen tarım alanı / Ekilen (hektar)	İşlenen tarım alanı / Sebze (hektar)	Meyve,içecek ve baharat bitkileri alanı (hektar)
2010	599	57	110447	76488	50160	2636	3618
2011	713	58	134665	65769	47788	3416	3714
2012	746	57	141953	59499	48849	4130	4266
2013	1067	123	203175	64696	48351	4776	4310
2014	1035	57	198791	67095	49933	5318	4455
2015	1414	190	272102	65452	56444	5171	5250
2016	1768	193	340755	63332	53443	5790	5314
2017	1366	458	266120	98911	75026	3408	5810
2018	1680	490	331810	97014	72787	3313	5912
2019	2166	496	432028	91134	65877	3467	5909

Kaynak: TÜİK, 2021b

2019 yılı İğdır meyve üretimlerinin Türkiye üretimi içerisindeki yerine ve üretim miktarına baktığımızda ise elmanın rolünün yüksek olduğunu görmekteyiz. Tablo 6'daki verileri incelediğimizde İğdır'da 2019 yılında 3.618.752 ton elma üretilmiş ve bu üretimin Türkiye'nin elma üretimindeki 1,39%'lük payını içermiş olduğunu görmekteyiz. Elmanın ardından en yüksek üretimi 846.606 ton üretim ile kayısı almaktadır.

Tablo 6. 2019 İğdır Meyve Üretimleri

Ürün Adı	Türkiye Üretimi (Ton)	İl Üretimi (Ton)	Türkiye Üretimi İçindeki Payı
Elma	3.618.752	50.149	1,39%
Kayısı (Zerdali hariç)	846.606	39.658	4,68%
Şeftali	830.577	4.463	0,54%
Kiraz	664.224	589	0,09%
Erik	317. 946	483	0,15%
Genel Toplam	22.335.132	96.429	0,43%

Kaynak: 2019 İğdır Tarımsal Yatırım Rehberi verilerine göre düzenlenmiştir; TÜİK, 2019

2019 yılı İğdır sebze üretimlerinin Türkiye üretimi içerisindeki yerine ve üretim miktarına baktığımızda ise domatesin Türkiye üretimindeki rolünün yüksek olduğunu görmekteyiz. İğdır'da 2019 yılında 12.841.990 ton domates üretilmiş ve bu üretim Türkiye'nin domates üretiminde 0,26%'lık pay almıştır. Domatesin ardından en yüksek üretimi karpuz, hıyar ve kavun almaktadır. Sırasıyla 3.870.515 ton domates, 1.916.645 ton hıyar, 1.777.059 ton karpuz üretilmiştir.

Tablo 7. 2019 İğdır Sebze Üretimleri

Ürün Adı	Türkiye Üretimi (Ton)	İl Üretimi (Ton)	Türkiye Üretimi İçindeki Payı
Domates	12.841.990	33.732	0,26%
Karpuz	3.870.515	22.986	0,59%
Kavun	1.777.059	17.091	0,96%
Hıyar	1.916.645	6.073	0,32%
Patlıcan	822.659	3.272	0,40%
Genel Toplam	31.089.644	88.701	0,29%

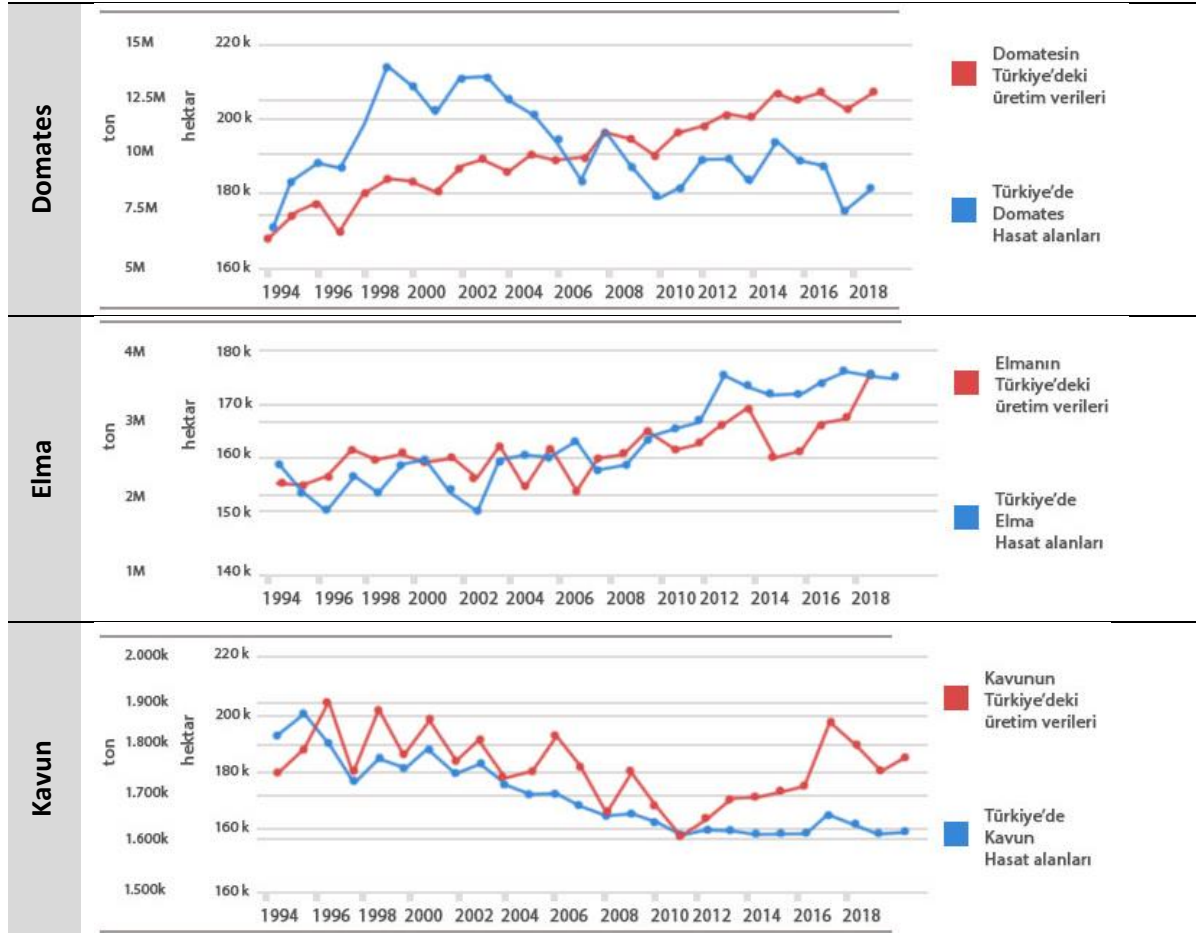
Kaynak: 2019 İğdır Tarımsal Yatırım Rehberi verilerine göre düzenlenmiştir; TÜİK, 2019

9. IĞDIR'IN POTANSİYEL TESCİL EDİLEBİLECEK ÜRÜNLERİNİN TÜRKİYE GENELİNDEKİ ÜRETİM VERİLERİ (Domates, Kavun, Elma)

Iğdır ili oldukça verimli tarım arazilerine ve yetiştiricilik potansiyeline sahiptir. Sahip olduğu bu potansiyele rağmen üretim verileri diğer illere göre düşüktür. Geniş ürün yelpazesi ve kendine has ürünleri doğru stratejiler ile birleştirildiği takdirde Iğdır'ın çok daha iyi sonuçlar elde edeceği öngörülmektedir. Tüm bunlar göz önüne alındığında; Coğrafi İşaretleme ile oluşturulacak bütüncül bir üretim stratejisi ürün bazındaki düşük üretim miktarının ilerleyen yıllarda ortadan kalkmasına ve katma değerli üretimin artmasına sebep olacaktır.

Tablo 8'de Iğdır'ın Coğrafi İşaret alma potansiyeline sahip tarım ürünleri arasında yer alan domates, elma ve kavunun Türkiye'deki üretim verilerini görmekteyiz. 1994-2018 yılları arasında domates ve elma üretimi kısmen artarak ilerlemiştir. Kavunun ise, domates ve elma gibi bir yükselişi olduğunu söyleyemeyiz. Iğdır'ın verimli tarım arazileri ve bu ürünlere dair yetiştiricilik potansiyellerini göz önüne aldığımızda bu pazarda iyi bir şekilde yer alabileceği ön görülmektedir.

Tablo 8. Türkiye'nin Domates, Elma ve Kavun Üretim Verileri (1994-2018)



Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018 verileri düzenlenerek grafikler oluşturulmuştur

10. IĞDIR'IN POTANSİYEL TESCİL EDİLEBİLECEK ÜRÜNLERİNİN İHRACAT VERİLERİ

Iğdır'ın tescil alma potansiyeli olan tarım ürünlerinden kavun, elma ve domates hem iç piyasada hem de uluslararası piyasada kendisine yer bulabilir.

Türkiye'nin bu ürünleri ihraç ettiği ülkeler ve bazı sayısal veriler aşağıdaki tablolarda görülmektedir. Tablo 9'u incelediğimizde 2018 ve 2019 yılları arasında kavunun ciddi bir ihraç ürünü olduğunu görebilmekteyiz. Bu ürünün en büyük alıcısı konumunda Almanya, Romanya ve Birleşik Arap Emirlikleri öne çıkmaktadır. İlerleyen yıllarda ekim alanlarının ve üretimin arttırılması sağlınırsa Iğdır ilinin de bu ihracattan büyük bir pay alması kaçınılmazdır.

Tablo 9. Türkiye'nin Kavun İhracatı Verileri

	İthalatçı	İhraç değeri 2018	İhraç değeri 2019
1	Almanya	1.572.000 \$	1.217.000 \$
2	Romanya	1.435.000 \$	1.094.000 \$
3	Birleşik Arap Emirlikleri	326.000 \$	457.000 \$
4	Rusya	303.000 \$	431.000 \$
5	Hollanda	508.000 \$	430.000 \$
6	Avusturya	444.000 \$	416.000 \$
7	Bulgaristan	450.000 \$	328.000 \$
8	İngiltere	175.000 \$	162.000 \$
9	Fransa	188.000 \$	156.000 \$
10	İsviçre	152.000 \$	153.000 \$

Kaynak: Trade Map, 2021

Kavun, elma ve domatesin Türkiye'deki ihracat verilerini incelediğimizde ikinci sırayı elma almaktadır. Bu ihracatın başında Hindistan, Irak ve Suriye bulunmaktadır. 2018 ve 2019 yıllarını kıyasladığımızda ise çoğunluk ülkelerde bir önceki yıla göre artış olduğu görülmektedir. Doğru planlama kararları ile bu pazarda İğdır'ın iyi bir pay alabileceği öngörülmektedir.

Tablo 10. Türkiye'nin Elma İhracatı Verileri

	İthalatçı	İhraç değeri 2018	İhraç değeri 2019
1	Hindistan	8.516.000 \$	21.262.000 \$
2	Irak	17.276.000 \$	18.757.000 \$
3	Suriye	9.911.000 \$	8.017.000 \$
4	Türkmenistan	4.228.000 \$	7.473.000 \$
5	Birleşik Arap Emirlikleri	3.800.000 \$	5.799.000 \$
6	Rusya	32.328.000 \$	5.525.000 \$
7	Libya	2.381.000 \$	4.339.000 \$
8	Suudi Arabistan	6.011.000 \$	4.183.000 \$
9	Afganistan	105.000 \$	2.461.000 \$
10	Malezya	1.013.000 \$	2.271.000 \$

Kaynak: Trade Map, 2021

Tablo 11'de ise, kavun, elma ve domates arasında en büyük pazar payı olan domates ihracat verilerini görmekteyiz. Bu pazarın en büyük ithalatçıları ise, Rusya, Romanya ve Ukrayna'dır. İğdır ilinin potansiyeli ve ithalatçıların taleplerini karşılaştırdığımızda doğru üretim ve pazarlama stratejileriyle İğdır ilinin bu pazardan iyi bir gelir elde etmesi kaçınılmazdır.

Tablo 11. Türkiye'nin Domates İhracatı Verileri

	İthalatçı	İhraç değeri 2018	İhraç değeri 2019
1	Rusya	30.454.000 \$	85.456.000 \$
2	Romanya	43.650.000 \$	36.304.000 \$
3	Ukrayna	25.302.000 \$	29.742.000 \$
4	İsrail	18.791.000 \$	23.987.000 \$
5	Bulgaristan	20.547.000 \$	23.852.000 \$
6	Irak	16.223.000 \$	16.265.000 \$
7	Suudi Arabistan	20.639.000 \$	14.265.000 \$
8	Moldova	6.903.000 \$	8.042.000 \$
9	Suriye	10.401.000 \$	8.018.000 \$
10	Beyaz rusya	24.210.000 \$	7.333.000 \$

Kaynak: Trade Map, 2021

11. İĞDIR İLİNİN COĞRAFI İŞARETLER KAPSAMINDA İNCELENMESİ

İğdir ilinde coğrafi işaret tescili almış 2, tescil süreci devam eden 4 ürün bulunmaktadır. Bu sayılar dikkate alındığında, İğdir’da coğrafi işaret tescili konusunda belirli düzeyde bir farkındalık olduğu gözlenmektedir. Bununla beraber coğrafi işaretli ürünlerin il halkı tarafından istenen düzeyde tercih edilmediği ve bölge ekonomisine istenen düzeyde katkıda bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu durum, coğrafi işaretli ürün tescilinin alınmasının ardından izlenmesi gereken yol ile ilgili bir takım sorunlar olduğunu ortaya koymaktadır. İğdir’da coğrafi işareti tescili alınmış ve tescil süresi devam eden 6 ürün Tablo 12 ve 13’de verilmiştir. Coğrafi işaretler kapsamında İğdir ili 3 ana başlıkla incelenmiştir. Bunlar;

- a. İğdir’in tescil edilmiş ürünlerinin incelenmesi,
- b. İğdir’in tescil süresi devam eden ürünlerinin incelenmesi,
- c. İğdir’in potansiyel tescil edilebilecek ürünlerinin incelenmesidir.

Tablo 12. İğdir’da Bulunan Tescil Süreci Devam Eden Ürün Bilgileri

	TESCİLİ DURUMU	ÜRÜN ADI	TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU
1	Tescil süreci devam ediyor	İğdir Beyaz Üzüümü Miskali	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
2	Tescil süreci devam ediyor	İğdir Bozbaş Yemeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
3	Tescil süreci devam ediyor	İğdir Omaç Aşı Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
4	Tescil süreci devam ediyor	İğdir Patlıcan Reçeli	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu

Tablo 13. İğdir’da Bulunan Tescili Alınmış Ürün Bilgileri

	TESCİLİ DURUMU	ÜRÜN ADI	TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU
1	Tescili alınmış	İğdir Kayısısı	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
2	Tescili alınmış	İğdir Taş Köfte Yemeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu

a. İğdir’in Tescil Edilmiş Ürünlerinin İncelenmesi

İğdir’in tescil edilmiş 2 adet ürünü bulunmaktadır. Bunlar İğdir kayısısı (*Prunus* sp.) ve İğdir taş köfte yemeğidir (Tablo 14). Bu ürünlere dair oluşturulan kimlik kartları Şekil 7-8’de verilmiştir.

Tablo 14. İğdir’da Tescil Alınmış Tarım Ürünleri ve Yemekler

1. Tarım ürünleri	İğdir Kayısısı (<i>Prunus</i> sp.)
2. Yöresel yemekler	İğdir taş köfte yemeği

Şekil 7. İğdır Kayısı

Ürün ismi	İğdır Kayısı (<i>Prunus sp.</i>)	
Ürün açıklaması	Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.	
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri	Yayvan taçlı fakat çok kuvvetli büyüyen ağaçlar meydana getiren İğdır Kayısının en belirgin ayırt edici özelliği sofralık olarak iri meyvelere sahip olması ve yeme kalitesinin yüksek olmasıdır. İğdır kayısı üretim alanlarında hakim çeşit Şalaktır. Teberze ve Ordubat gibi diğer yerel çeşitler meyve tutumunun artması için tozlayıcı çeşit olarak kullanılmaktadır.	
İğdır Kayısının Fenolojik Safhaları	Tomurcuk patlaması	4 - 18 Mart
	Pembe uç dönemi	10 - 27 Mart
	Pembe balon dönemi	14 Mart - 1 Nisan
	İlk çiçeklenme	23 Mart - 6 Nisan
	Tam çiçeklenme	27 Mart - 13 Nisan
	Çiçeklenme sonu	1 Nisan - 15 Nisan
	Hasat zamanı	5- 17 Temmuz
Meyvenin fiziksel özellikleri	Meyve şekli eliptiktir. Meyve kabuğu ve et rengi sarıdır. Meyve yanak durumu kuvvetli ve simetriktr. Meyve tatlı, sulu ve meyve eti orta sertliktedir. Çekirdek eliptik ve tatlıdır. İğdır Kayısının en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi meyve iriliğidir.	

	
---	---

Kaynak: URL-5, URL-6

Şekil 8. Iğdır Taş Köfte Yemeği

Yemek ismi	İğdır Taş Köfte Yemeği		
Ürün açıklaması	Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir. Taş Köfte Yemeği, İğdır sınırları içinde bulunan ve kendilerine has flora ve hayvancılığa sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş İğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılarak et taşında dövülen etlerden elde edilen kıymayla hazırlanan köfteli bir et yemeğidir.		
İçerisinde kullanılan malzemeler	Yarım kilo dana kıyma 1 çay bardağı pirinç 1 çay bardağı ince bulgur 1 yumurta 3-4 dal maydanoz 2 kaşık domates salçası 3 adet patates 1 kaşık un 1 soğan Tuz, karabiber, kekik, pulbiber Yağ	Malzemeler	- Kıyma - Soğan - Pirinç - İnce bulgur - Yumurta - Maydanoz - Domates salçası - Patates - Un, Yağ - Baharatlar
Tarifi	Pirinç sıcak suya koyulur. Kıyma, rendelenmiş soğan, bulgur, yumurta, pirinç, ince kıyılmış maydanoz, tuz baharatlar ve salça eklenip yoğrulur. Ardından un eklenip macun kıvamı olana dek yoğurulmaya devam edilir. Parçalar kopartılıp ısıtılarak şekil verilir. Tencereye soğan ve patatesler eklenip renk değişene kadar kavrulur. Salça eklenip kavrulduktan sonra sıcak su, tuz baharat eklenip kaynamak üzere olan suya köfteler eklenir.		
			

Kaynak: URL-7,8

b. İğdır'ın Tescil Süreci Devam Eden Ürünlerinin İncelenmesi

İğdır'da tescil başvurusu yapılmış ve süreci devam eden dört ürün bulunmaktadır. Bunlar; İğdır Beyaz üzümü (*Vitis vinifera* L), Bozbaş yemeği, Omaç aşısı ve Patlıcan reçelidir. Bu ürünlere dair oluşturulan kimlik kartları Şekil 9-10-11-12'de verilmiştir.

Tablo 15. İğdır'da Tescil Süreci Devam Eden Tarım Ürünleri ve Yemekler

Tarım ürünleri	İğdır Beyaz Üzümü (Miskali)
Yöresel yemekler	Patlıcan reçeli, Bozbaş yemeği, Omaç aşısı

Şekil 9. İğdır Beyaz Üzümü (Miskali)

Ürün ismi	Beyaz Üzüm / Miskali (<i>Vitis vinifera</i> L.)	
Ürün açıklaması	İğdır ekolojisinde doğal olarak yetişen İğdır Beyaz üzümü (Miskali) goble şekli ile budama yapılmış ve dalları tele alınmıştır.	
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri	Beyaz üzümü'nün en belirgin ayırt edici özelliği sofralık olarak iri meyvelere sahip olması, gerek dokusu gerek rengi, sululuğu ve gerekse yeme kalitesi açısından çok yüksek özelliklere sahip olmasıdır. İğdır ili sofralık olarak en fazla tüketilen çeşidi Beyaz üzüm (Miskali) dır. İğdır ekolojisinde doğal olarak yetişen Miskali, yuvarlak taneleri, yeşil-sarı renkli, hafif puslu, kalın kabuklu, çekirdekli ve sulu bir üzüm türüdür.	
Beyaz Üzümün Fenolojik Safhaları	Tomurcuk patlaması	31 Mart -14 Nisan
	Tam çiçeklenme	27 Mayıs -7 Haziran
	Tane tutumu	31 Mayıs – 11 Haziran
	Ben düşme	1 Haziran – 15 Temmuz
	İlk hasat	18 Temmuz – 4 Ağustos
	Son hasat	18 Eylül – 21 Eylül
	Yaprak dökümü	Aralık ayı içerisinde
Meyvenin Verim ve Kalite Özellikleri	Meyve şekli yuvarlaktır. Meyve kabuğu ve et rengi sarı. Meyve tatlı, sulu, çekirdekli ve yeme kalitesi çok iyidir, Yaprak sap uzunluğu 5.567 cm, Salkım ağırlığı 494.553 g., Tane ağırlığı 2.800 g., Tane uzunluğu 11.933 mm., Tane genişliği 11.167 mm.	

	
---	--

Kaynak: URL-9

Şekil 10. İğdır Bozbaş Yemeği

Yemek ismi	Bozbaş Yemeği		
Ürün açıklaması	İğdır'ın yöresel bir lezzeti olan bozbaş yemeği zengin içeriği ile doyurucu bir ana yemektir. İçerisinde bulunan sarıkök ve et sağlıklı ve vitamin deposu bir yemek olmasını sağlamaktadır.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	2 su bardağı lepe 250 gr kemiksiz et 1 yemek kaşığı tereyağ 1 kahve kaşığı sarıkök 3 ortaboy patates 1 ortaboy soğan	Malzemeler	- Lepe - Kemiksiz et - Tereyağ - Sarıkök - Patates - Soğan
Tarifi	İnce ince kıyılmış soğan ve yağ tencerede kavrulur. Su eklenir. Daha sonra kuşbaşıdan büyük parça etler, lepe, 5-6 parçaya bölünmüş patates suya ilave edilir. Kaynayıp patatesi, eti pişince sarıkökü, tuzu eklenerek ateşten alınır.		
			

Kaynak: URL-10,11,12,13

Şekil 11. İğdır Omaç Aşı

Yemek ismi	Omaç Aşı		
Ürün açıklaması	İğdır Yöresel lezzetlerinden omaç aşı sebze yemeği olması nedeniyle hafif ve doyurucu bir yemektir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 demet evelik 3 su bardağı börülce 3 yemek kaşığı tereyağ 1 yemek kaşığı salça Tuz	Malzemeler	- Evelik - Börülce - Tereyağ - Salça - Tuz
Tarifi	Evelikler temizlenip yıkanır. İnce ince doğranır. Doğranmış evelik börülce, margarin, salça, tuz ve üzerini iki parmak kapatacak kadar su ile beraber düdüklü tencereye konarak pişirilir.		
			

Kaynak: URL-14,15,16,17

Şekil 12. Patlıcan Reçeli

Yemek ismi	Patlıcan Reçeli		
Ürün açıklaması	İğdir mutfağının lezzetli bir reçel türüdür. Özellikle 'Küllük' köyünde doğal üretimi yapılmaktadır. Yapımı oldukça emek ve zaman ister. Patlıcanın bu şekilde kullanımı yörenin özel lezzetleri arasındadır.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	Yarım kilo minik patlıcan 4 bardak şeker 4 bardak su 1 kaşık limon tuzu	Malzemeler	- Patlıcan - Şeker - Su - Limon tuzu
Tarifi	Patlıcanlar soyulduktan sonra acı suyunun çıkması için su dolu bir kaba konulur. Bütün patlıcanların su içinde kalması için üzerine ağır bir şey koyulur. Bu şekilde 2 saat bekletilir. 2 saat bekleyen patlıcanlar kaynayan suyun içerisinde atılır. Ardından suya 1 kaşık limon tuzu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca da patlıcanlar atılıp kaynatılır. Şeker ve su ile hazırlanan şerbetin içine sıkılan patlıcanlar atıp kıvam alıncaya kadar kaynatılır.		
  			

Kaynak: URL-18

c. İğdır'ın Potansiyel Tescil Edilebilecek Ürünlerinin İncelenmesi

İğdır'da tescil potansiyeli olan ürünler 2 kategoride incelenmiştir. Bunlar tarım ürünleri ve yöresel yemeklerdir.

Tarım ürünleri; İğdır Şalak Kavunu (*Cucumis melo* L.) (Şekil 13), Kızıl gül (*Rosa* sp.) (Şekil 14), Al alma (*Malus* sp.) (Şekil 15) ve Süper domates (*Solanum* sp.) (Şekil 16)'dir. Bu ürünlere dair oluşturulan kimlik kartları Şekil 13-14-15-16'da verilmiştir.

Yöresel yemekleri ise; Zibilli pilav, Katlet, Cıvır, Şorva, Katık aşı çorbası, Kelecoş, Salmanca, Perzana, Süt hörresi, Evelikli bulgurdur. Bu ürünlere dair oluşturulan kimlik kartları Şekil 17-18-19-20'de verilmiştir.

Tablo 16. İğdır'da Potansiyel Tescil Edilebilecek Tarım Ürünleri ve Yemekler

Tarım ürünleri	Şalak Kavunu (<i>Cucumis melo</i> L.) Kızıl gül (<i>Rosa</i> sp.) Al alma (<i>Malus</i> sp.) Süper domates (<i>Solanum</i> sp.)
Yöresel yemekler	Zibilli pilav Katlet Cıvır Şorva Katık aşı çorbası Kelecoş Süt hörresi Perzana Salmanca Evelikli bulgur

- **Tarım ürünleri:** Iğdır gerek coğrafi konumu gerekse diğer birçok özelliği ile verimli tarım arazilerine sahiptir. Bu verim kentte bir çok tarımsal ürünün yetişmesine imkan sağlamaktadır. Kentte yetişen bu ürünlerin gerekli incelemeleri yapılmalı ve tescil potansiyelleri ortaya konulmalıdır. Tarım ürünlerine dair bilgiler aşağıda verilmiştir (Şekil 13-14-15-16).

Şekil 13. Iğdır Şalak Kavunu (*Cucumis melo* L.)

Ürün ismi	Iğdır Şalak Kavunu (<i>Cucumis melo</i> L.)
Ürün açıklaması	Büyük yapraklı, sarı çiçekli, sürüngen bir bitki olan Şalak bol sulu ve kokulu bir kavun türüdür. Bol miktarda su barındırmasının yanında A ve C vitaminlerince de zengin bir besindir. Ayrıca iyot ve krom gibi mineralleri de içinde barındırır.
	

Kaynak: URL-19,20,21,22

Şekil 14. Iğdır Kızıl Gül (*Rosa* sp.)

Ürün ismi	Iğdır Kızıl Gül (<i>Rosa</i> sp.)
Ürün açıklaması	Rosaceae familyasında ait çok yıllık bir bitki türüdür. Bitkiye dair bazı araştırmalar yapılmıştır. Fakat bu araştırmaların daha kapsamlı yapılması gerekmektedir. Bitkinin esansiyel ve benzeri değerlerinin olup olmadığı incelenmeli ve potansiyelleri ortaya konulmalıdır. Bölgeye özgü bir bitki olması kent ile kimlik kazanmasına katkı sağlayacaktır.

Şekil 15. İğdır Al Alma (*Malus sp.*)

Ürün ismi	İğdır Al Alma (<i>Malus domestica</i>)
Ürün açıklaması	İğdır yöresinde etkili olan mikro klima iklimi nedeniyle oldukça iri ve canlı parlak kırmızı renge sahip olan bu elma üretim alanları genişletilirse önemli ihraç ürünlerinden biri haline gelebilir. Kendine özgü bir lezzetinin olması nedeniyle kente ekonomik katkı sağlayacağı ön görülmektedir.
	

Kaynak: URL-23-24-25

Şekil 16. Süper Domates (*Solanum sp.*)

Ürün ismi	Süper Domates (<i>Solanum sp.</i>)
Ürün açıklaması	İğdır ovasında alçak tünel yöntemiyle üretilen domatestesulu bir yapı ve özgün bir aromaya sahiptir. Bu nedenle ülkemizde yetiştirilen birçok domates türünden ayrılmaktadır. Üretim alanı genişletilirse bu ürün ihraç ürünü olarak değerlendirilebilir. Bu nedenle ürüne dair gerekli araştırmalar yapılmalıdır.
	

Kaynak: URL-26

- **Yöresel yemekler:** İğdır yöresel lezzetler açısından oldukça zengin bir mutfağa sahiptir. Gerek lezzetleri gerekse yörenin kendine özgü farklılaşmış tarifleri ile oldukça dikkat çekmektedir. Başta gastronomi turizmi olmak üzere turizme katkı sağlayabilecek İğdır'ın Potansiyel Tescil Edilebilecek yöresel yemeklerinin kimlik kartları oluşturulmuştur. Bunlar Tablo 17-18-19-20-21-22-23-24-25-26'da verilmiştir.

Şekil 17. İğdır Zibilli Pilavı

Yemek ismi	İğdır Zibilli Pilav		
Ürün açıklaması	İçeriği zengin bir pilav olan zibilli pilavı, doyurucu ana yemek olma özelliğine sahiptir. Gastronomi Turizmi açısından önem arz etmektedir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	Yarım kg pirinç 4 çorba kaşığı tereyağı 1 çay bardağı erişte 1 çay bardağı yeşil mercimek 1 çay bardağı maş 1 çay kaşığı zerdeçal 2 çay kaşığı tuz 1 adet yumurta 1 çorba kaşığı un	Malzemeler	- Pirinç - Tereyağı - Erişte - Yeşil mercimek - Maş - Zerdeçal - Tuz - Yumurta - Un
Tarifi	Pirinç bol soğuk suda 1 saat bekletilir. Sonra suyu süzülür. Tencerede kaynar su hazırlanır. Pirinçler bu suya atılır. Pişmesine yakın erişte katılır. 6-7 dakika sonra ateşten alınır ve süzülür. Pirince haşlanmış mercimek, maş, nohut ve zerdeçal katılır, karıştırılır. Yumurta ve un çırpılır. Tencerenin dibine biraz eritilmiş tereyağı konur, yumurtalı karışım dökülür, karıştırmadan kısa süre pişirilir. Üzerine pirinçli karışımın yarısı bırakılır, tereyağının yarısı gezdirilir. Kalan malzeme de konur. Kapak kapatılır. Çok kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servis tabağına ters çevrilir.		
			

Kaynak: URL-27,28,29,30

Şekil 18.İğdır Katlet

Yemek ismi	İğdır Katlet	
Ürün açıklaması	İğdır yöresine has bir yemek olan katlet, kafkasların doğal lezzetlerinden ilham alınarak hazırlanmıştır. Yemeğin ana malzemesini kıyma oluşturur. Gastronomi turizmi açısından önem arz etmektedir.	 
İçeriğinde kullanılan malzemeler	Yarım kg kıyma 1 adet soğan 2 adet patates 1 tatlı kaşığı sarıkök (zerdeçal) 10-15 dal maydanoz 1 çay kaşığı karabiber 1 çay kaşığı kimyon 2 çay kaşığı tuz Kızarma yağı	Malzemeler - Kıyma - Soğan - Patates - Zerdeçal - Maydanoz - Karabiber - Kimyon - Tuz - Kızarma yağı
Tarifi	Soğan, patates rendelenir. Üzerine kıyılmış maydanoz ve diğer malzemeler katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Biraz iri ve uzun köfteler yapılır. Sıvıyağda kızartılır.	



Şekil 19.İğdır Cıvır

Yemek ismi	İğdır Cıvır		
Ürün açıklaması	Kazayağı otu ve pirinçten hazırlanan cıvır, İğdır'ın pek duyulmamış yöresel yemeklerinden birisidir . Kentte meşhur bir lezzet olan cıvır, üzerine yumurta kırılarak servis edilmektedir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 kg kazayağı otu 1,5 su bardağı pirinç 2 yumurta 2 yemek kaşığı tereyağ Tuz	Malzemeler	- Kazayağı otu - Pirinç - Yumurta - Margarin - Tuz
Tarifi	Öncelikle kazayağı otları ve pirinçler ayıklanıp yıkanır. Kazayağı otları ince ince kıyılır. Sonra bunlar bir tencereye konulur. Tencere ateş üzerine alınır. Biraz pişirildikten sonra üstüne yumurtalar kırılır. Tuz, tereyağ eklenerek karıştırılır. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir. Kapağı kapatıp, pişmeye bırakılır. Pişince ateşten alınır.		
			

Kaynak: URL-35,36

Şekil 20. Tavuk Şorva

Yemek ismi	İğdır Tavuk Şorva		
Ürün açıklaması	İğdır mutfağının meşhur yemeklerinden biri olan Tavuk Şorva, bazı yörelerde çorba olarak da bilinen, doyurucu yönü güçlü olan leziz bir yemek. Kıvamını lepeden, göz alıcı rengini ise zerdeçaldan almaktadır.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 tavuk 1 orta boy soğan 1 çay kaşığı tuz 125 gr tereyağ 1 çay kaşığı sarıkök 1 orta boy domates 3 sivri biber 1 orta boy patates ½ su bardağı lepe 1,5 lt su	Malzemeler	- Tavuk - Soğan - Tuz - Margarin - Sarıkök - Domates - Biber - Patates - Lepe - Su
Tarifi	Öncelikle tavuk parçalara ayrılarak bir tencereye konulur. Lepe ve su eklenerek ateş üzerine alınır. İnce ince kıyılmış soğan ve tuz, hazırlanan karışım içine konarak tencerenin kapağı kapatılır. Lepenin pişmesi beklenir. Lepe pişince rendelenmiş domates, halkalar halinde doğranmış biber ve patates eklenerek bir süre kaynatılır. Daha sonra yağı konularak, üzerine sarıkök serpiştirilir. Patatesler ve tavuk pişince ateşten alınır.		
			

Şekil 21. Katık Aşı Çorbası

Yemek ismi	İğdır Katık Aşı Çorbası		
Ürün açıklaması	İğdır mutfağının lezzetli çorbaları arasındadır. Lezzetinin yanı sıra sağlıklı ve vitamin deposu olması yemeğin bir diğer özellikleri arasındadır. Bol sebzeli ve yoğurtlu olduğu için yaz/kış tercih edilebilir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 su bardağı pirinç 1 su bardağı lepe 1 demet kazayağı otu 1 demet maydanoz 1 demet dereotu ½ demet salmanca 1 su bardağı et suyu 2 su bardağı su Tuz 1 kg yoğurt	Malzemeler	- Pirinç - Lepe - Kazayağı otu - Maydanoz - Dereotu - Salmanca - Et suyu - Su - Tuz - Yoğurt
Tarifi	Tencerede su, lepe/lapa, pirinç karıştırılarak ateş üzerine konulur. Kaynayınca kazayağı otu, salmanca, dereotu, maydanoz sırasıyla küçük küçük doğranarak ilave edilir. Sebzeler piştikten sonra tuz eklenir. Ateşten alınır. Ateşten alınan karışım buzdolabında veya soğuk bir yerde soğumaya bırakılır. Diğer tarafta yoğurt iyice çarpılır. Soğuyan karışım porselen bir kâsede yoğurt ve soğumuş et suyu ile karıştırılır. Tuzu eklenir.		
			

Kaynak: URL-40,41,42,43

Şekil 22. Kelecoş Çorbası

Yemek ismi	İğdır Kelocoş Çorbası		
Ürün açıklaması	İğdır mutfağının lezzetli çorbaları arasındadır. Lezzetinin yanı sıra sağlıklı ve vitamin deposu olması yemeğin bir diğer özellikleri arasındadır. Bol sebzeli ve yoğurtlu olduğu için yaz/kış tercih edilebilir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	- 1 çay bardağı bulgur - 1 su bardağı lepe - 1 orta boy patates ve soğan - 5 tane kurut - 2 yarım kaşık tereyağ - Tuz - 1 tatlı kaşığı pul biber	Malzemeler	- Bulgur - Lepe - Patates - Soğan - Kurut - Tereyağ - Tuz - Pul biber
Tarifi	Tencereye bulgur, lepe konularak pişirilir. Patates kare şeklinde küçük küçük doğranıp bulgur ve lepe eklenir. Daha sonra kurut bu karışıma eklenerek kaynatılır. Diğer yanda soğan küçük küçük kıyılıp yağda kavrulur. Pul biber eklenerek pişen çorbanın üstüne gezdirilir.		
			

Kaynak: URL-44,45,46,47

Şekil 23. Süt Hörresi

Yemek ismi	İğdır Süt Hörresi		
Ürün açıklaması	Hörre, İğdır mutfağının çorbalarından birisidir. Üzerine tereyağı gezdirilerek servis edilir. Yöre halkı tarafından sevilerek tüketilen çorbalardan birisidir. Yapımı kolay ve pratik bir çorba türüdür.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	2 yemek kaşığı tereyağı 3 yemek kaşığı un 5 su bardağı su 1 çay kaşığı tuz 1 çay kaşığı karabiber Salçalı sosu için: 1 tatlı kaşığı salça Yarım yemek kaşığı tereyağ	Malzemeler	- Tereyağı - Un - Su - Tuz - Karabiber - Tereyağ - Salça
Tarifi	Bir tencereye, 2 yemek kaşığı tereyağı ile unu alıp, kısık ateşte kavurun. Unun rengi dönünce, yavaş yavaş su ilave edin. Daha sonra tuz ve karabiberini ekleyip. Sürekli karıştırarak dibi tutmasını engelleyin. Küçük bir tavada yarım kaşık tereyağını eri tip, salçayı ekleyin. Hörre çorbasını tabaklara alın. Salçalı sosu, çorbanın üzerine gezdirin.		
			

Şekil 24. Perzana

Yemek ismi	Perzana		
Ürün açıklaması	Perzana Iğdır mutfağının lezzetli yemeklerinden birisidir. Terbiyesi yapılarak servis edilir. Yöre halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir. Aynı zamanda yöre ile özdeşleşmiş özel bir lezzettir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 su bardağı pirinç ½ lt et suyu 1 lt su 5-6 tane kuru erik ½ demet maydanoz 2 tatlı kaşığı tereyağ İsteğe göre tuz 1 adet yumurta 4 yemek kaşığı yoğurt	Malzemeler	- Pirinç - Et suyu - Su - Kuru erik - Maydanoz - Tereyağ - Tuz - Yumurta - Yoğurt
Tarifi	Tencereye pirinç, et suyu, su, kuru erik ince kıyılmış maydanoz tereyağ konularak kaynatılır. Pişene yakın tuz eklenir.(Eğer kıvamına gelmemişse un suda iyice ezilerek eklenir.) Diğer yanda yumurta ile yoğurt terbiye edilerek çorbaya ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.		
			

Kaynak: URL-51,52,53

Şekil 25. Salmanca Yemeği

Yemek ismi	Salmanca Yemeği		
Ürün açıklaması	Salmanca yemeği, Iğdır'ın sulak bölgelerinde yetişen salmanca bitkisinden yapılmaktadır. Bu bitki, faydalı ve sağlıklıdır. Yapımı oldukça kolaydır ve evlerde rahatlıkla pişirilebilmektedir.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	1 kg salmanca 3 yemek kaşığı tereyağ 3 yumurta 1 çay kaşığı tuz	Malzemeler	- Salmanca - Tereyağ - Yumurta - Tuz
Tarifi	Salmancalar temizlenip küçük küçük kıyılır. Tencereye su ve kıyılmış salmancalar konularak pişirilir. Pişen salmanca sıkılarak suyu çıkarılır. Daha sonra tavaya yağ konulur. Salmancalar kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılarak tuzu eklenir.		
  			

Kaynak: URL-54,55,56,57

Şekil 26. Evelikli Pilav

Yemek ismi	Evelikli Bulgur		
Ürün açıklaması	Evelik, Iğdır yöresinde yetişen oldukça faydalı bir bitki türüdür. Bu bitki, faydalı ve sağlıklıdır. Evelik ve bulgur birleşiminden oluşan bu yemek oldukça sağlıklı ve kolay yapımıdır.		
İçeriğinde kullanılan malzemeler	4 dal evelik 3 su bardağı bulgur 4 yemek kaşığı tereyağ Tuz, su	Malzemeler	- Evelik - Bulgur - Tereyağ - Tuz - Su
Tarifi	Tencerede yağ kavrulup su eklenir. Temizlenmiş küçük küçük kıyılmış evelikler suya ilave edilir. Su kaynayınca tuzu ve bulguru konarak kapağı kapatılır. Pişince ateşten alınır.		
			

Kaynak: URL-58,59,60,61,62

12. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan bu araştırma kapsamında, Iğdır yöresinde Coğrafi İşaret tescili almış, başvurusu yapılmış ve Coğrafi İşaret tesciline haiz olabilecek ürünler incelenmiştir. Bu ürünlerin Iğdır'a katkıları neler olabilirliği üzerine araştırmalar yapılmıştır.

Yapılan birçok araştırma ile coğrafi işaretlerin gerek "ulusal" gerekse "uluslararası" başta ekonomik olmak üzere birçok katkısının olduğu ortaya konulmuştur. Avrupa Birliği sınırları içinde bulunan coğrafi işaretli ürünlerin 2020 yılı itibariyle yaklaşık değerinin 75 milyar Euro civarında olduğu görülmektedir, bu durum Coğrafi İşaretlerin ekonomik büyüklüğünü kanıtlar niteliktedir. Doğal olarak coğrafi işaret denildiği zaman birçok kesimin düşündüğü ilk şey yöreye getireceği ekonomik kazançtır (Demir, 2020).

Coğrafi işaretin yöre üzerine tek katkısı ekonomik getiriler değildir. İşaretlemeler ile yörenin kültürlerinin geçmişten geleceğe kadar uzanmasına yardımcı olunmaktadır. Unutmamalıyız ki; her ulusun, her yörenin kendine ait korunmaya değer bir kültürü bulunmaktadır. Bu kültür değerleri coğrafi işaretleme ile geniş kitlelere ulaşıp, gelecek nesillere miras olarak kalacaktır. Ülkelerin kendine özgü ürünleri ile ayrışması ve bunları bir gösterge haline getirebilmesinin katkıları oldukça fazladır. Bu ayrışmayı oluşturabilmenin en önemli ve en geçerli yolu coğrafi işaretlemedir. Çünkü coğrafi işaretleme ülkenin kimliğini ön plana çıkarır. Ayrıca bu kimlik kendi içlerinde kent kimliğini oluşturur.

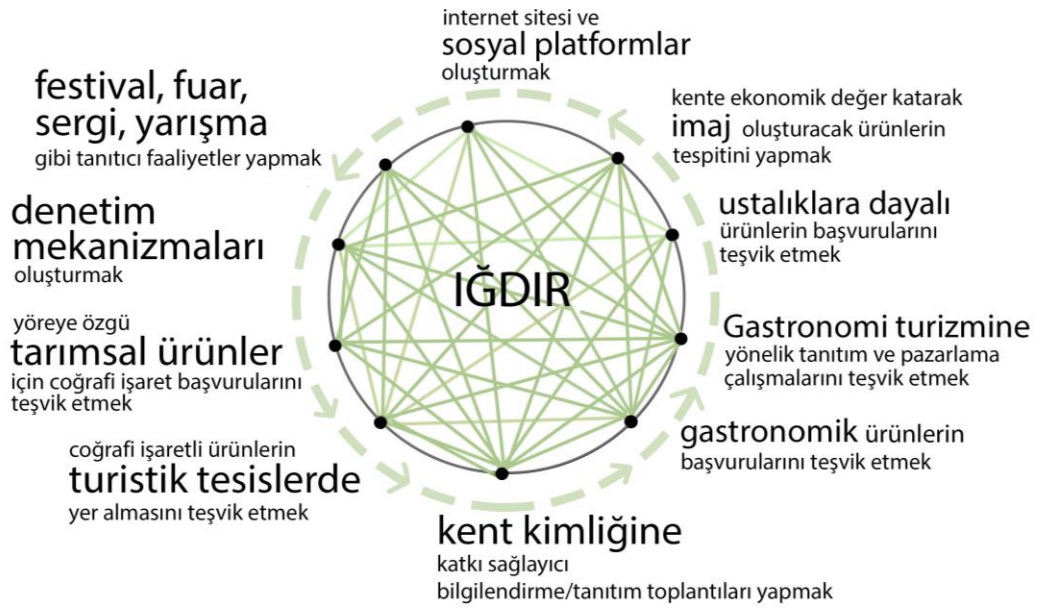
Iğdır kenti kendine özgü birçok parametreye sahiptir. Bir kültür mozaiki olan kent bulunduğu coğrafi konum nedeniyle de stratejik anlamda önem arz etmektedir. Çalışma kapsamında elde edilen sonuçlar iki kategoride toplanmıştır. Bunlar Iğdır'a yönelik yapılması gereken çalışmalar nelerdir ve bunların yapıldığı takdirde yöreye katkılarının neler olabilirliğidir.

Iğdır'a yönelik yapılması gereken çalışmalar (Şekil 27);

- Iğdır'a has tarımsal ürünler için coğrafi işaret **başvuruları teşvik edilmelidir.**
- Iğdır'a has tarımsal üretime dayalı olan **gastronomik ürünlerin başvuruları teşvik edilmelidir.**
- Gastronomi turizmine yönelik **tanıtım ve pazarlama** çalışmaları teşvik edilmelidir.
- Yörenin **kültürel kimliğinin** oluşmasında ve pekişmesinde önemli olan ustalıklara dayalı ürünlerin başvuruları teşvik edilmelidir.
- Bu çalışmalar iyi bir pazarlama stratejisi ve doğru **denetim mekanizmaları oluşturularak** desteklenmelidir.
- Iğdır'ın yöresel ürünlerini anlatan, **internet sitesi** ve **sosyal platformlar** oluşturulmalıdır.
- Iğdır'a ekonomik değer katarak **imaj oluşturacak ürünlerin** tespitini yapmalıdır.

- İğdır’da coğrafi işaretlerin ön plana çıkarıldığı **festival, fuar, sergi ve yarışma** gibi **tanıtıcı faaliyetlere** daha fazla yer verilmeli ve bu çalışmalardan ulusal basının haberdar olması sağlanmalıdır.
- İğdır’da coğrafi işarete konu olan gastronomik ürünlerin ildeki **turistik tesislerin yeme/içme bölümlerinde** kullanılması teşvik edilmelidir.
- Coğrafi işaretlerin **kent kimliğine** olan katkılarını anlatan bilgilendirme/tanıtım toplantıları yapılmalıdır.

Şekil 27. İğdır’a Yönelik Yapılması Gereken Çalışma Diagramı



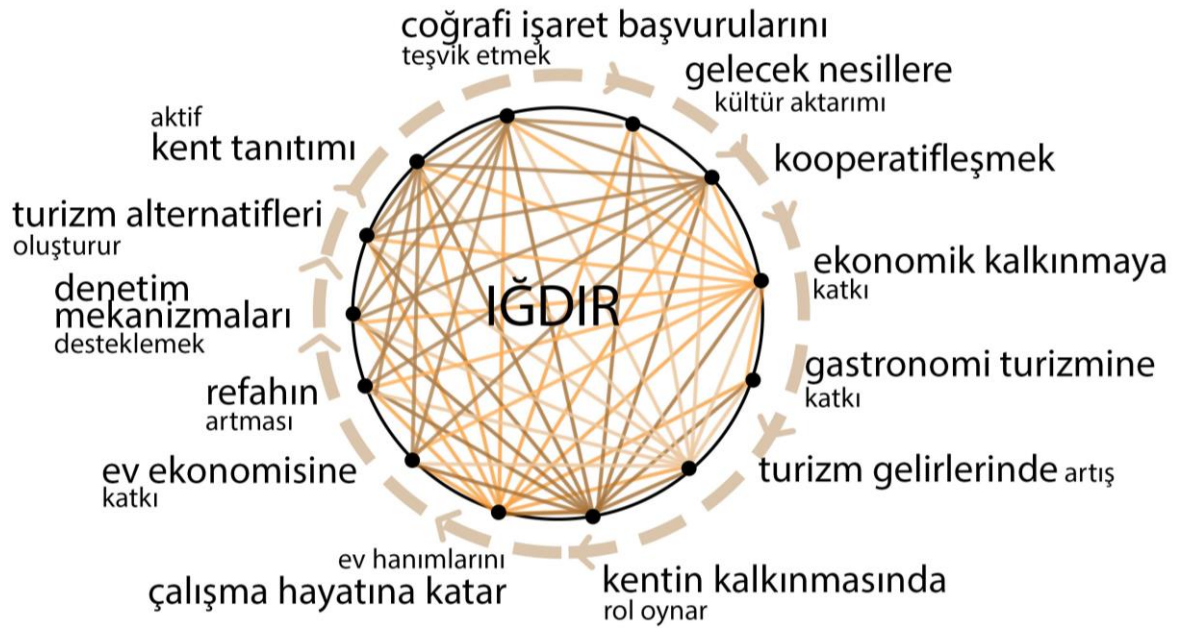
Çalışmaların yapılması halinde ön görülen katkılar (Şekil 28);

- Tarımsal ürünlerin coğrafi işaret tescil başvurularının yapılması beraberinde kooperatifleşmeyi getireceği gibi, kırsal alanda ekonomik kalkınmaya da katkı sağlayacaktır.
- Gastronomik ürünlerin başvurularının yapılması gelecekte kentin gastronomi turizmine de ev sahipliği yapmasını ve mevcut ekonomik getirilerin dışında turizm gelirlerinin de kentin kalkınmasına rol oynamasını sağlayacaktır.
- Yöresel el sanatları ürünlerinin başvurularının yapılması, el becerilerine sahip her kesimi içine çekeceği gibi, bu tarz ürünlerin evlerde de yapılabilir olması ev hanımlarının da çalışma hayatına katılımını arttıracaktır. Bu durum ev ekonomisinde iyileşmeye ve refahın artmasına sebebiyet verecektir.
- Kültürel verilerin gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Türkiye’de Coğrafi İşaret tescillerinin ardından yaşanan en büyük sıkıntı denetim süreçlerinde karşımıza çıkmaktadır.

Sırf ses getirmek amacıyla başvuru Coğrafi İşaretli ürünler, denetim mekanizmasının düzgün işlememesi nedeniyle değerini yitirmektedir. Hem üretici hem de denetim mekanizması içerisinde yer alanların Coğrafi İşaret konusunda bilgilendirmesi gelecekte karşılaşılabilecek sorunların önüne geçilmesini sağlayacaktır.

- Turizmin gelişmesi açısından tanıtım faaliyetleri çok önemlidir, gerek farklı şehirlerde, gerekse farklı ülkelerde İğdır günleri düzenlenerek yöreye ait Coğrafi İşaretli ürünlerin ve İğdır'ın tanıtımı yapılabilir. Kentin çeşitli noktalarına Coğrafi İşaretli ürünleri tanıtan tabelalar konularak kente gelenlerin ilgisi çekilebilir. Ayrıca teknoloji çağında olduğumuzdan dünyanın her yerindeki insanlara ulaşmanın en kolay yolu internette çeşitli kanalları aktif kullanmaktır. İğdır'ın Coğrafi İşaretli ürünleri ve bu ürünlerin temin edilebileceği noktaları gösteren bir internet sitesi kurulabilir. Ayrıca sosyal medya aktif kullanılarak ürün tanıtımları bu mecralardan da yapılmalıdır. Bu durum beraberinde kentin tanıtımının aktif şekilde yapılmasını getirecektir.

Şekil 28. Çalışmaların Yapılması Halinde Ön Görülen Katkılar



Unutulmaması gerekir ki; Coğrafi İşaretli ürünlerle ilgili en büyük yanılgı kısa sürede kar getirici etki oluşturduğudur. Bir coğrafi işaret tescili alındıktan sonra doğru stratejiler oluşturularak belirli süreler sonunda istenilen katma değer elde edilebilir. Doğru stratejiler uygulanmadığı takdirde alınan Coğrafi İşaret Tescili kısa sürede vasfını yitirecektir ve sadece isimden ibaret kalacaktır.

İğdır ilinde sürdürülebilir bir coğrafi işaret stratejisi oluşturabilmek kentin tüm paydaşlarının dâhil olmasıyla mümkün olacaktır. Halkın ve üreticilerin bilinçlendirilmesi, etkin denetim mekanizmalarının oluşturulması gelecekte hem ekonomik kalkınmaya hem de kentin markalaşmasına katkı sağlayacaktır.

13. İĞDIR İLİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER 2021-2023 TASLAK EYLEM PLANI

Tüm bu araştırma verileri ışığında hazırlanan “İğdır İli Coğrafi İşaretlİ Ürünler 2021-2023 Taslak Eylem Planı” Şekil 29’da verilmiştir.

Şekil 29. İğdır İli Coğrafi İşaretlİ Ürünler 2021-2023 Taslak Eylem Planı

İğdır İli Coğrafi İşaretlİ Ürünler 2021-2023 Taslak Eylem Planı	
Ana faaliyet	Alt faaliyet
1 İşbirliğini Geliştirme Ve Kurumsal Kapasite Oluşturma	İğdır TSO tarafından; 1.1 İğdır Coğrafi İşaretler Ağı kurulmasına yönelik katalizör faaliyetler Ürün tescil sahibi kurum/kuruluşlarını bölge ölçeğinde bir araya getiren, bir platform. 1.2 İğdır Coğrafi İşaretlİ Ürünler Zirvesi düzenlenmesi İğdır Coğrafi İşaretler Ağı'nın kurumsal kapasitesini artırmak üzere paydaşlarımızın bir- birleriyle ve il dışı aktörlerle etkileşim içinde bulunması, ulusal ve uluslararası alanda ya- şanan gelişmeleri takip etmesi amacıyla etkinlik düzenlenmesi
2 Tanıtım Ve Pazarlama	İğdır TSO tarafından; 2.1 İğdır değerleri ya da benzeri bir internet sitesinin kurulması İl ölçeğinde coğrafi işaretlİ ürünlere ait bilgilerin tek noktadan paylaşılacağı, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin koordine edileceği, gelecekte İğdır Coğrafi İşaretler Ağı'nın web portalı olması öngö- rülen bir web sitesi. Üreticilerin kendi başlarına üstesinden gelmesinin zor olacağı değerlendirilen e-ticaret alanında bir altyapı oluşturularak, kullanım hakkının, belirli kurallar çerçevesinde İğdır Coğrafi İşaretler Ağı'na devredilmesi. 2.2 Reklam – tanıtım filmleri hazırlanması Üreticilerin kendi başlarına üstesinden gelmesinin zor olacağı değerlendirilen tanıtım faaliyetlerinin, ili kapsayan bir strateji kapsamında gerçekleştirilmesi 2.3 Sosyal medya kampanyası düzenlenmesi Üreticilerin kendi başlarına üstesinden gelmesinin zor olacağı değerlendirilen sosyal medya tanıtım faaliyetlerinin ili kapsayan bir strateji gerçekleştirilmesi 2.4 Yurtiçi fuarlara katılım sağlanması Yörex Fuarı ve ATO Uluslararası Coğrafi İşaretlİ Ürünler Zirvesi ve Fuarında yer kiralınması ve stand hazırlanması 2.5 Coğrafi İşaretlİ Ürünlere Yönelik Pazarlama Stratejisi Hazırlanması ve Uygulanması
3 İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi	İğdır TSO tarafından; 3.1 Üretici eğitimleri düzenlenmesi 3.2 İş inceleme gezileri düzenlenmesi
4 Gastronomi Turizmi	İğdır TSO tarafından; 4.1 Çok sayıda coğrafi işaretlİ ürünü de içinde bulunduran gastronomi alanında farkındalığı artırmaya yönelik etkinlikler düzenlenmesi 4.2 İğdır gastronomi turizmi raporu hazırlanması 4.3 Yenilikçi bir modelle (garanti markası) paydaşlar arasında işbirliğinin tesis edilmesi ve bu alanda kurumsal kapasite oluşturulması
5 Coğrafi İşaret Tescili İle Mülkiyet Haklarının Korunmasına Yönelik Etkin İzleme Ve Denetim Sistemlerinin Kurulması	Coğrafi işarete yönelik mali destek programları ile 5.1 Coğrafi işaret tesciline uygun şekilde üretilen ürünler için coğrafi işaret amblem ve logolarını içerecek şekilde ambalaj tasarımı ve üretimi 5.2 Karekod, hologram uygulamalarını içeren dijital ürün takip (izlenebilirlik) sistemleri- nin kurulması 5.3 Üretimde kullanılan girdilerin takibini kolaylaştırmaya yönelik modeller geliştirilmesi ve/veya sistemler kurulması (yazılım vb.) 5.4 Coğrafi işaretlİ ürün taklit ve suistimallerinin tespitine yönelik modeller geliştirilme- si ve/veya sistemler kurulması

6

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ortak Üretimi, Satışı Ve Pazarlanması

Coğrafi işarete yönelik mali destek programları ile

- 6.1 Coğrafi işaretli ürün üreticilerinin birlikte üretim yaparak üretim maliyetlerini azaltmaya, üreticiler arasında bilgi alışverişini ve dayanışmayı artırmaya yönelik üretim alanları, atölyeler, paketleme tesisleri oluşturulması
- 6.2 Coğrafi işaretli ürünlerin satış maliyetlerini azaltmaya, üretici ve tüketicileri aracı buluşturmaya, üreticiler-tüketiciler arasında kısa tedarik zinciri ve bilgi paylaşımı kurmaya ve dayanışmayı artırmaya yönelik satış alanları ve kanallarının oluşturulması
- 6.3 Coğrafi işaretli ürünlerin üretiminde yerel hammaddelerin kullanımını artırmaya dönük yeni işleme pratiklerinin geliştirilmesi, ürünlerin doğal yöntemlerle raf ömrünü uzatılması, geleneksel üretimi iyileştiren yerel işleme teknolojilerinin geliştirilmesi, üretim alanlarının insan sağlığına daha uygun ve çevreye daha uyumlu şekilde iyileştirilmesi için uygulamalar geliştirilmesi, vb. faaliyetlere yönelik ar-ge çalışmaları yapılması,
- 6.4 Coğrafi işaretli zanaat ürünlerinin kullanım alanlarını artırmak üzere tasarım çalışmaları yapılması,
- 6.5 Avrupa Komisyonu coğrafi işaret tescil başvurusu için gereken çalışmaların yapılması

7

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizm Değerine Dönüştürülmesi

Coğrafi işarete yönelik mali destek programları ile

- 7.1 Coğrafi işaretli ürünlerin kendi bölgesindeki satış oranlarını artırmaya dönük kırsal turizm alanlarının ve merkezlerin oluşturulması
- 7.2 Turistlere gönüllülük esasına dayalı olarak bilgi ve üretim deneyimi kazandıran coğrafi işaret ürün bazlı ekolojik çiftliklerin, üretim atölyelerinin ve tesislerin planlanması ve oluşturulması
- 7.3 Coğrafi işaretli ürünlerin hediyelik eşya, tekstil ürünü vb. turizm değerine dönüşmesi için yapılan tasarım ve üretim çalışmaları

8

Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerin Değer Zinciri İçinde Bulunan Girdilerin Üretiminin Artırılması

Coğrafi işarete yönelik mali destek programları ile

- 8.1 Coğrafi işaret tescilli ürünlerin değer zinciri içinde bulunan et, süt ve diğer ham madde ve ara mamul üretiminin maliyetlerini azaltmaya, üreticiler arasında bilgi alış-verişini ve dayanışmayı artırmaya yönelik üretim alanları, atölyeler, paketleme tesisleri oluşturulması
- 8.2 Coğrafi işaret tescilli ürünlerin değer zinciri içinde bulunan girdilerin temin edilmesinde tedarik zincirini kısaltmaya yönelik yatırımlar,
- 8.3 Coğrafi işaret tescilli ürünlerin değer zinciri içinde bulunan girdilerin üretimini nitelikli olarak artırmaya ve maliyetlerini azaltmaya yönelik ar-ge çalışmaları yapılması

9

Coğrafi İşaretli Ürünlere Yönelik Bilgi Birikiminin Artırılması Ve Kurumsal Kapasitesinin Güçlendirilmesi

Serhat Kalkınma Ajansının uygulayacağı teknik destek ve fizibilite programları kapsamında;

- 9.1 Değer zinciri analizleri hazırlanması
- 9.2 Raporlar hazırlanması
- 9.3 İş planları hazırlanması
- 9.4 Kooperatifleşme ve dernekleşme çalışmaları yapılması
- 9.5 Ürün tescil belgelerinde ihtiyaç duyulan revizyonlara yönelik çalışmalar yapılması

10

Kurumlar Arası Koordinasyonun Sağlanması

İğdır TSO tarafından;

- 10.1 Coğrafi işaretli ürünlerin tescili, üretimi ve denetimi alanında faaliyet gösteren merkezi kurum ve kuruluşların İğdır ilinde ihtiyaç duyacağı koordinasyonun sağlanması
- 10.2 Coğrafi işaretli ürünlerin tescil sahiplerinin ve üreticilerinin merkezi kurum ve kuruluşlarla iletişim ve işbirliğinde ihtiyaç duyacağı koordinasyonun sağlanması
- 10.3 İğdır ilinde yer alan kurum ve kuruluşlarla coğrafi işaretli ürünler alanında yürüttüğü çalışmalarda işbirliği ve koordinasyonun sağlanması
- 10.4 Coğrafi işaretli ürünler alanında olası fon sağlayıcı kuruluşlarla koordinasyonun sağlanması

KAYNAKLAR

- Babcock, A.B. ve Clemens, R. (2004). Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products, Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center (MATRIC) Publications , Iowa State University.
- Bekar, M., Gülpınar Sekban, D. Ü. (2018). Kentlerin Zihinde Bıraktığı İzler: Trabzon Örneği. Journal Of International Social Research, 11(58).
- Correa, C. (2002), European Commission, Public Opinion, http://ec.europa.eu/public_opinion/index_en.htm,
- Demir, (2020). Coğrafi İşaretlerin Sosyo Ekonomik Etkileri, Uzmanlık Tezi. T.C. Türk Patent Ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı. Ankara.
- Demirkan Delice, Ş. (2016). Coğrafi İşaretli Ürünlere Yönelik Pazarlama Stratejileri, T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Uzmanlık Tezi. Ankara.
- Dogan, B., Gokovali, U. (2012). Geographical indications: the aspects of rural development and marketing through the traditional products. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 62, 761-765.
- DOKA, (2019). Doğu Karadeniz Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Raporu ve 2020-2022 Eylem Planı, <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/dogu-karadeniz-cografi-isaret-stratejisi-arastirma-raporu-ve-2020-2022-eylem-planı/1474>
- Doğan, B. (2015). COĞRAFİ İŞARET KORUMASININ GELİŞMEKTE OLAN ÜLKELER İÇİN ÖNEMİ. Social Sciences, 10(2), 58-75.
- Doğanlı, B. (2020) Coğrafi İşaret, Markalaşma Ve Kırsal Turizm İlişkileri. İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi, 3(2), 525-541.
- FAO, (2018). The Food and Agriculture Organization. (FAO)<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>
- Güneroğlu, N., Bekar, M. (2017). Dönüşüm ve Kimlik Kavramı: Trabzon Örneği. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 17(4), 580-593
- İğdir Tarımsal Yatırım Rehberi 2019, https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/TARYAT/Belgeler/il_yatirim_rehberleri/igdir.pdf
- Kan, M. (2011). Yerel Düzeyde Ekonomik Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Etkisi: Akşehir Kirazı Araştırması, Doktora Tezi.
- Kan, M., Gülbüçuk, B. Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. Kmü Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi. 14 (22),
- Keleş, Ruşen (2005), "Kent Ve Kültür Üzerine", Mülkiye Dergisi, 29(246): 9-18.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde" Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. Anatolia: Turizm Arastırmaları Dergisi, 21(2).
- Passeri, S., (2006). International Legal Protection Of Geographical Indications: European And Asian Experiences, Ecap Iı, Thailand, 21 April 2006.
- Schneider Kelemci, Gülpınar Ve Ceritoğlu, A. Bahar (2010). "Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı Ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi- İstanbul İlinde Bir Uygulama", Pazarlama Ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, 6, 29-52
- Şahin, G., (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi Ve Vize (Kırkareli)' Nin Coğrafi İşaretleri. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 15, 23-37.
- Servet, H., Yayla, N., Çeviş, İ. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin İhracata Dayalı Kalkınma Potansiyeli: Denizli Örneği. Ege Coğrafya Dergisi, 29(1), 107-123.
- Şentürk, B. (2011), "Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Mikro ve Makro Açından Bir Değerlendirme", Muğla Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Tepe, S. (2008), Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri, T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Uzmanlık Tezi.
- TÜBİVES, 2021. <http://www.tubives.com/> (erişim 19.01.2021)
- Türk Patent, 2020. Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı Broşürü. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/D03D0436-30EA-42A9-9186-496221F2BE0D.pdf>
- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi, 1(1), 17-31.
- TÜİK,2020 <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=tarim-111&dil=1>
- TÜİK,2021a. Toplam nüfus. <https://cip.tuik.gov.tr/> (erişim 15.03.2021).

TÜİK, 2021b)
<https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/degiskenlerUzerindenSorgula.do?durum=acKapa&menuNo=191&altMenuGoster=1&secilenDegiskenListesi=#> (erişim 24.01.2021).
 URL-1, URL-1. <https://www.serka.gov.tr/>
 URL-2, Meteoroloji Genel Müdürlüğü, <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=IGDIR> (erişim 10.01.2020)
 URL-3, ilimiz. <https://igdir.tarimorman.gov.tr/Menu/20/Ilimiz>
 URL-4, iklim ve bitki örtüsü
<https://www.cografya.gen.tr/tr/igdir/iklim.html#:~:text=Kuytululu%C4%9Fu%20y%C3%BCz%C3%BCnden%20l%C4%9Fd%C4%B1r%20Ovas%C4%B1%20C3%BClkemizin,tabi%C3%AE%20bitki%20C3%B6rt%C3%BCs%C3%BC%20bozk%C4%B1r%20g%C3%B6r%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCndedir.>
 URL-5, IĞDIR KAYISI, <https://yemek.com/kayisinin-faydolari/>
 URL-6, IĞDIR KAYISI, <https://tr.pinterest.com/pin/212443307413264364/>
 URL-7, TAŞ KÖFTE YEMEĞİ, <https://www.serka.gov.tr/cografi-isaretli-urunlerimiz/igdir-cografi-isaretli-urunler/yoresel-tas-kofte-yemegi>
 URL-8, TAŞ KÖFTE YEMEĞİ, https://1.bp.blogspot.com/-sDgPKg4pbS4/VVMedBMez3I/AAAAAAAABSY/oq94Rfwj_9k/s1600/tas-kofte.jpg
 URL-9, BEYAZ ÜZÜM, <http://www.igdir.edu.tr/haber/meymer-igdir-in-miskali-uzumu-icin-cografi-tescil-basvurusu-yapti>
 URL-10, BOZBAŞ YEMEĞİ, <https://iasbh.tmgrup.com.tr/f19eb3/812/467/0/185/802/646?u=https://isbh.tmgrup.com.tr/sbh/2018/05/22/kuzu-etli-bozbas-1526992324899.jpg>
 URL-11, BOZBAŞ YEMEĞİ, <https://otelleri.net/igdirin-meshur-yemekleri.htm>
 URL-12, BOZBAŞ YEMEĞİ, <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/igdir-yoresine-ait-bozbas-yemegi-2545886>
 URL-13, BOZBAŞ YEMEĞİ, <https://i2.milimaj.com/i/milliyet/75/1200x675/5ca1c6b045d2a0296418c965.jpg>
 URL-14, IĞDIR OMAÇ AŞI, <https://otelleri.net/igdirin-meshur-yemekleri.htm>
 URL-15, IĞDIR OMAÇ AŞI, <https://www.nefisyemektarifleri.com/omac-asi-tarifi/>
 URL-16, IĞDIR OMAÇ AŞI, <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRsly3r0i7h8uKVRQ9DlxZx5jSzEOMkEMRYIQ&usqp=CAU>
 URL-17, IĞDIR OMAÇ AŞI, <https://i.nefisyemektarifleri.com/2018/03/25/omac-corbasi-1.jpeg>
 URL-18, PATLICAN REÇELİ, <https://www.cumhuriyet.com.tr/galeri/igdira-ozgu-patlican-receli-yorenin-kadinlarina-kazanc-kapisi-oldu-1775347/4>
 URL-19, ŞALAK KAVUNU, <https://www.melekli.com/2017/04/melekli-kavunu-salak-kavunu-igdr.html>
 URL-20, ŞALAK KAVUNU, <https://cdn.bursahayat.com.tr/haber/2017/07/19/90333-igdir-ovasin-da-kavun-bereketi-596f278fe7e29.jpg>
 URL-21, ŞALAK KAVUNU, https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSDdsN3uKBz7lv_jyGi-hOUS6fX0YqPML85Eg&usqp=CAU
 URL-22, ŞALAK KAVUNU, <https://i2.milimaj.com/i/milliyet/75/0x410/5ea17c6d55428216e83c3422.jpg>
 URL-23, AL ALMA, https://yesiligdir.com/haber_resim/278d9n1lqydc8coco.jpg
 URL-24, AL ALMA, <https://yesiligdir.com/images/src/2c28b39483e052cb34257133545d1eaa.jpg>
 URL-25, AL ALMA, <https://tr.all.biz/img/tr/catalog/84304.jpeg>
 URL-26, SÜPER DOMATES, <https://www.trthaber.com/haber/ekonomi/super-domatese-yogun-ilgi-380459.html>
 URL-27, KATLET, <https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/katlet-kuru-kofte-tarifi/32823.aspx>
 URL-28, KATLET, <https://www.enuygun.com/ucak-bileti/gezgin/igdir-da-ne-yenir-ne-icilir/katlet/>
 URL-29, KATLET, <https://blog.biletbayi.com/igdirin-yoresel-yemekleri.html/>
 URL-30, KATLET, <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTIHMyidd66Qj1BJ8PNAtPsM53YQsfb-AFyag&usqp=CAU>
 URL-31, Zibilli Pilav. <https://ucuzauc.com/haber-duyuru/dogu-anadolu-da-lezzet-turu/2131/ucak-bileti-haberleri>
 URL-32, Zibilli Pilav, <https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/zibilli-pilav-tarifi/32822.aspx>
 URL-33, Zibilli Pilav, <https://blog.biletbayi.com/igdirin-yoresel-yemekleri.html/>
 URL-34, Zibilli Pilav, <https://i.kanald.com.tr/i/kanald/70/1200x630/546611abcf45af134c3b45cb.jpg>
 URL-35, <https://blog.biletbayi.com/igdirin-yoresel-yemekleri.html/>
 URL-36, https://www.youtube.com/watch?v=QqMSVaGAq6c&ab_channel=TutanTarifler
 URL-37, TAVUK ŞORVA, <https://igdir.ktb.gov.tr/TR-55679/etli-yemekler.html>

URL-38, TAVUK ŞORVA, <https://yemekzevki.com.tr/igdir-mutfagindan-ozel-bir-lezzet-tavuk-sorva/>

URL-39, TAVUK ŞORVA, <https://www.nenedirvikipedi.com/yemek-tarifleri/igdir-ilinin-meshur-yoresel-yemekleri-10132.html>

URL-40, KATIK AŞI ÇORBASI, <https://i.nefisyemektarifleri.com/2016/04/10/katik-asi-corbasi-igdir-yoresi-600x400.jpeg>

URL-41, KATIK AŞI ÇORBASI, https://4.bp.blogspot.com/-ZF6XViS2wAU/WPqOIBSMgGI/AAAAAAAAACZk/j_Zu5neAe-4hx5Ahpoiavb8739Te4jj4QCLcB/s1600/12360070_965881440136190_2417154287475051792_n.jpg

URL-42, KATIK AŞI ÇORBASI, <https://www.nurselinmutfagi.com/2016/04/igdr-katikasi.html>

URL43, KATIK AŞI ÇORBASI, https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=cNDOrLhBLxY&ab_channel=TutanTarifler

URL-44, KELECOŞ ÇORBASI, <https://igdir.ktb.gov.tr/TR-55678/corbalar.html>

URL-45, KELECOŞ ÇORBASI, <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/corbalar/corba-tarifleri/kelecos-092649>

URL-46, KELECOŞ ÇORBASI, <https://yemekzevki.com.tr/kelecos/>

URL-47, KELECOŞ ÇORBASI, <https://tr.pinterest.com/pin/816629344909658091/>

URL-48, SÜT HÖRRESİ, <https://www.dirilispostasi.com/yemek-tarifleri/horre-corbasi-tarifi-malzemeleri-kars-usulu-horre-corbasi-nasil-yapilir/517081?sayfa=1>

URL-49, SÜT HÖRRESİ, <https://otelleri.net/igdirin-meshur-yemekleri.htm>

URL-50, SÜT HÖRRESİ, <https://ucuzauc.com/haber-duyuru/kars-mutfagina-ozgu-8-lezzet/2205/ucak-bileti-haberleri>

URL-51, PERZANA, <https://otelleri.net/igdirin-meshur-yemekleri.htm>

URL-52, PERZANA, <https://www.pratikyemektarifi.net/corba-tarifleri/perzana/>

URL-53, PERZANA, https://icdn.ensonhaber.com/resimler/diger/kok/2020/05/22/igdirin-nesi-meshur_8604.jpg

URL-54, SALMANCA, https://i12.haber7.net//haber/haber7/photos/2019/12/kazayagi_otunun_faydalari_nelerdir_yogurtla_beraber_tuketildigin_de_1553168956_7857.png

URL-55, SALMANCA, <https://i2.milimaj.com/i/milliyet/75/0x0/5f56b936554280057430db68.jpg>

URL-56, SALMANCA, <https://www.melekli.com/2017/04/salmanca-igdr-yoresel-tatlar.html>

URL-57, SALMANCA, <https://lh3.googleusercontent.com/proxy/mFKM-eJgnQROIGJePAC1Lfhq5DF-NOVDil-0doCbALMHZnEfUoZdfV6nofkr-bYVSEmfKCEkk39TKa6ENI34uldNXLc6tSTK-8KCjUmX07JQT8lVXHdTJa6v4xsOBgwacjNkoXvhgV9Wxbr9WeKHwF3cvLZQXaATYYM6>

URL-58, EVELİKLİ PİLAV, https://qadin.az/uploads/posts/2015-05/1431744470_17373986882_7c5feb23f6_c.jpg

URL-59, EVELİKLİ PİLAV, <https://i.ytimg.com/vi/Y-Lzby8bEQA/maxresdefault.jpg>

URL-60, EVELİKLİ PİLAV, <https://i.ytimg.com/vi/AgpLd-d4Q8s/maxresdefault.jpg>

URL-61, EVELİKLİ PİLAV, <https://otelleri.net/igdirin-meshur-yemekleri.htm>

URL-62, EVELİKLİ PİLAV, https://i12.haber7.net//haber/haber7/photos/2019/09/evelik_labada_otunun_faydalari_nelerdir_yemekleri_ve_kurtulmasi_1551337311_5838.jpg

Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 19 (28): 132-140, 2017