

COĞRAFİ İŞARETLEME

PEYNİRDE BİR FRANSIZ KLASİĞİ: EPOISSES

Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu

PEYNİRDE BİR FRANSIZ KLASIĞI: EPOISSES

Sağlamış olduğu protein, kalsiyum, değişik besin öğeleri ve mineralleri ile insan beslenmesinde önemli bir yeri olan peynir dünya süt ürünleri içinde hemen en çok tüketilenidir. Günümüz küresel süt üretiminin %40'ı peynire işlenmekte, Amerika Birleşik Devletleri üretimde, Fransa ise ihracatta başı çekmektedir. Halen Avrupa'nın bir numaralı peynir tüketicisi ve Almanya'dan sonra iki numaralı peynir üreticisi olan Fransa'da, süt ve türevleri sektörü gıda endüstrisinin en dinamik sektörlerinden birisidir. Nitekim sektörün cirosu 2013 yılında 27 milyar Avro'ya ulaşırken, dış ticaret fazlası 3,6 milyar Avro'yu aşmış, istihdam edilenlerin sayısı ise 250 bine ulaşmıştır. Fransa'da üretilen sütün %37'si peynir üretiminde kullanılmakta ve Fransa sahip olduğu zengin peynir kataloğu ile göz kamaştırmaktadır.

Fransa'da peynir

Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde peynir, kültürel boyutu güçlü bir ürün olup tüketim biçimi ülkeden ülkeye değişmektedir. Örneğin, Almanya ve Belçika'da sabah kahvaltılarında tüketilen ya da akşam yemeklerinde tartine (ekmeğe sürülmüş) şeklinde yer alan peynir, İtalya'da özellikle mutfağın önemli bir hammaddesi, Anglofon ülkelerinde de sandviçlerin temel unsurudur. Fransa'da ise durum tamamen farklıdır. Bu ülke gastronomisinde peynir yemeğin ayrılmaz bir parçası, olmazsa olmazıdır. Nitekim dünyada eşine rastlanmayan, her öğünde, hem de birkaç çeşit peynir yemek alışkanlığı (plateau de fromages) Fransa'da bir gelenektir. Kişi başına yıllık ortalama peynir tüketiminde (27kg) dünyanın en yüksek olan Fransa'da, peynirin yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Bu büyük çeşitlilik General De Gaulle'e "246 çeşit peyniri olan bir ülke nasıl yönetilir?" dedirtmiş ve De Gaulle Fransa'yı "300 peynirin ülkesi" olarak tanımlayan bir deyimden doğmasına neden olmuştur.

Peynir, içinde barındırdığı kimlik ve gelenekleri ile şarap gibi üretim yerinin (terroir) ruhunu yansıtan yöresel bir

ürün, bir sanattır. Fransa peynirleri ülkenin kültürel çeşitliliğine katkıda bulunmakta ve Fransa ve halklarının kültürel öz varlıklarını ve insan yaratıcılığını temsil etmektedir. Peynir Fransa'nın, ulusal gurur kaynağı, kültür ve güzel yaşamın bir sembolü, kısacası ülkenin bir yaşam biçimidir. Her yıl 27 Mart'ta "Ulusal Peynir Günü" coşkuyla kutlanır, Fransa'nın bütün yörelerinde peynir tadımları yapılır. Büyük bir şölene dönüşen bu günün anlamı Fransız peynirlerinin dünyanın en iyileri olduğunu, peynirin Fransa'da bir besinden daha çok kültürün, geleneklerin, bilgi ve becerinin, Fransız yörelerinin renk ve çeşitliliğinin simgesi olduğunu hatırlatmaktadır.

Fransa peynirlerinin her biri tipik bir tat, koku, şekil ve doku sunmakta, çoğu dağlık bölgelerde olmak üzere sınırlı bir coğrafi alanda ve özgün yöntemlere göre üretilmekte ve adlarını üretim yerlerinden almaktadır. Bu nedenle peynirler Fransa'da en çok coğrafi işaret (Cİ) tescilli almış ürünler arasında bulunmaktadır.

Bu makalenin amacı da Cİ uygulamalarının en gelişmiş olduğu bu ülkede Cİ tescilli almış peynirlerin önemini, ekonomi içindeki yeri ve gelişme eğilimlerini kısaca belirtmek ve bu yaz üzerinde araştırma olanağı bulduğumuz Epoisses peynirini Coğrafi İşaret kuralları çerçevesinde okuyucuya tanıtmaktır.

Coğrafi İşaretleme peynirler

AB Komisyonu DOOR veri tabanına göre 28 üyeli Birlik'te var olan toplam 1308 Cİ'in 226'sı peynirlere ait olup Fransa sahip olduğu 51 tescille birinci sırada yer almaktadır. Fransa "Köken ve Kalite Ulusal Enstitüsü" (INAO) kaynaklarına göre Cİ tescilli bu 51 peynirin 45'i menşe (PDO), 6'sı da mahreç (PGI) işaretli olup 34'ü inek, 14'ü keçi, 3'ü de koyun peyniridir. Yine INAO verilerine göre 2014 yılında Coğrafi İşaretleme peynirler üretim zincirinde 17.950 süt üreticisi, peynir üretiminde ise

toplam 1.722 işletme faaliyet göstermektedir. Bu işletmelerin 1290'ı çiftlik üretimi (producteur fermier) 432'si de fabrika üretimi yapmaktadır.

Aynı yıl, Fransa'da toplanan inek sütünün %9,6'sı, keçi sütünün %12,3'ü ve koyun sütünün %38,9'u Coğrafi İşaretleme peynirlerin üretiminde kullanılmıştır. Pazara sunulan menşe işaretli (PDO) peynir miktarı 193.388 ton olup bu miktarın %74,8'i çiğ süttten yapılmıştır. Sektörün 2014 yılı cirosu 1,6 milyar Avro'ya ulaşmakta ve Fransa toplam peynir cirosunun %25'ini oluşturmaktadır.

Bilindiği gibi Cİ'li ürünlerin temel özelliklerinden birisi de benzerlerine göre daha yüksek fiyattan alıcı bulmalarıdır. INAO verilerine göre 2014 yılında Fransa'da Cİ'li peynirlerin ortalama satış fiyatı 14,31 kg/Avro iken diğer peynirlerin ortalama satış fiyatı 8,68 kg/Avro'dur. Görüldüğü gibi, Fransız tüketiciler Cİ'li (AOP) peynirlere %65 daha yüksek fiyat ödemektedir. Peynir tüketimi her ne kadar Fransız halkının bir alışkanlığı olup nüfusun bir kesimine özgü olmasa da menşe işaretli peynirlerin tüketiminde daha çok epiküryenlerin egemen olduğu belirgin bir tüketici profili söz konusudur.

COĞRAFI İŞARETLİ FRANSIZ PEYNİRLERİ

Menşe işaretli peynirler (PDO)			Mahreç işaretli peynirler* (PGI)
İnek sütünden yapılanlar	Keçi sütünden yapılanlar	Koyun sütünden yapılanlar	
<i>Abondance</i> <i>Beaufort</i> <i>Bleu d'Auvergne</i> <i>Bleu des Causes</i> <i>Bleu des gex</i> <i>Bleu du Vercors-Sassenage</i> <i>Brie de Meaux</i> <i>Brie de Melun</i> <i>Camembert de Normandie</i> <i>Cantal</i> <i>Chaurce</i> <i>Comté</i> <i>Epoises</i> <i>Fourme d'Ambert</i> <i>Fourme de Montbrison</i> <i>Lauiole</i> <i>Langres</i> <i>Livarot</i> <i>Maconnais</i> <i>Maroilles</i> <i>Mont d'Or</i> <i>Morbier</i> <i>Munster</i> <i>Neufchatel</i> <i>Pont-l'èveque</i> <i>Reblochon</i> <i>Saint-nectaire</i> <i>Salers</i> <i>Tome des Bauges</i>	<i>Banon</i> <i>Chabichou du Poitou</i> <i>Charolais</i> <i>Crottin de Chavignol</i> <i>Chevroton</i> <i>Maconnais</i> <i>Pélardon</i> <i>Picodan</i> <i>Pouligny-saint-pierre</i> <i>Rigotte de Condrieu</i> <i>Rocamadour</i> <i>Saint-maure-de-tourain</i> <i>Selles-sur-cher</i> <i>Valençay</i>	<i>Brocciu</i> <i>Ossau-Iraty</i> <i>Roquefort</i>	<i>Saint-Marcellin</i> <i>Gruyere</i> <i>Tommedes</i> <i>Pyrenees</i> <i>Tomme de Savoie</i> <i>Emmental de Savoie</i> <i>Emmental français est-central</i>

Kaynak: INAO verilerine dayanarak tarafımızdan hazırlanmıştır.

* İnek sütünden yapılan peynirler



Epoisses

Epoisses Bourgogne bölgesine ait bir Fransız peyniri olup köken adı 14 Mayıs 1991 tarihinden beri koruma altındadır. 1996 yılından bu yana AB'nin PDO uygulamasından yararlanan Epoisses, adını Bourgogne'un batısında yer alan yaklaşık 800 nüfuslu Epoisses köyünden almaktadır. Köken adı bölgesi, **Côte-d'Or**'un kuzeybatı yarısı, Haute-Marne ve Yonne'un bazı kantonlarını kapsamaktadır.

Epoisses'in yönetimi 18 Temmuz 2007 tarihinden beri INAO tarafından "Koruma ve Yönetim Kurumu" olarak onaylanmış "Epoisses'i Koruma Sendikası" (Syndicat de Défense de l'Epoisses) tarafından gerçekleştirilmektedir.

Tarihçe

Söylenceye göre tarihi kökeni XVI. yüzyılın başına kadar inen Epoisses, bu tarihte köye yerleşen keşişler tarafından geliştirilmiştir. İki asır sonra köyü terk eden keşişler vadinin köylüleri için arkalarında değerli bir miras bırakmışlardır. Bu Epoisses'in tarifidir. Yapım sırası böylece yörenin köylülerine aktarılan Epoisses daha sonra Auxois'in küçük çiftliklerinde tarihini ve gelişimini sürdürmüştür, çiftçiler üretimlerinde kalite ve tipikliği devamlı arttırmışlardır. Böylece ünlenen peynir XVI. Louis'nin sarayında tüketilmeye başlamıştır. Brillat-Savarin tarafından "peynirlerin kralı" olarak isimlendirilen Epoisses'in 1820'den itibaren ticareti çok gelişmiştir. Çok sayıda idari doküman XIX. asrın başında Epoisses vadisinde gelişmiş bir peynircilik faaliyetine işaret etmektedir. Peynirin iyi değerlendirilmesi bu faaliyetin gelişmesini hızlandırmış, 1900'e doğru Epoisses üreten çiftliklerin sayısı 300'e ulaşmıştır.

Erkek işgücünün önemli bir kesimini üretimden uzaklaştıran 1914-1918 savaşı, çiftlik işlerinde kadınları yalnız

bırakmış, peynir üretimi bu dönemde büyük ölçüde terk edilmiştir. Savaş sonrası üretime tekrar geçilmişse de Epoisses'in yeni neslin artık gözdesi olmaması nedeniyle 1954-56 dönemi peynirin kayboluşuna tanık olmuştur. 1956 yılında Bourgogne'lu bir aile ve birkaç üreticinin atılımı ile yörede Epoisses üretmesini bilen kişilerin bilgi ve becerileri mobilize edilmiş ve geleneksel Epoisses yeniden doğmuştur. Giderek hayranları ile buluşan ve piyasadaki peynirler arasında yerini alan Epoisses, 1991 yılında köken adı koruması altına alınmıştır.

Ürün

Üretim şartnamesinde belirtildiği üzere Epoisses tam yağlı çiğ ya da pastörize inek sütünden yapılan, yumuşak ve yüzeyi (kabuğu) yıkanmış bir peynirdir. Tam kurutmadan sonra 100 gramında en az 50 gram yağ bulunur. Epoisses'in kabuğu perdeli ya da hafif kırışık ve parlak, rengi ise turuncu, tuğla kırmızısıdır. Bu renk tamamen yüzey bakterilerinden (bakterilerin mayalanmasından) kaynaklanmakta olup renklendirici kullanımı kesinlikle yasaktır.

İç i açık bej renginde olan Epoisses, keskin bir kokuya sahip olup rayihali ve dengeli bir tadı bulunmaktadır. Ağızda eriyen yoğun kıvamlı yapısı, etkili kokusu ve son derecede lezzetli baharatlı aromasıyla damakta olağan üstü bir haz yaratmaktadır. Bu eşsiz tat, Marc de Bourgogne ile gerçekleştirilmiş takdire şayan olgunlaştırma ve tipik aromaların sonucu olup Epoisses'taki büyük zenginliğin işaretleridir. Yalınlık ve tipiklik bu peyniri sıradışı kılmaktadır.

Epoisses'in pazarlaması ulaşım ve stoklamayı kolaylaştıran 250-350 gram ağırlığında, 9,5-11,5 cm çap ve 3-4 cm kalınlığındaki tahta kutular içinde yapılmakta ancak kesilerek te satılmaktadır.



Epoisses üretim zinciri (2014)

Köken adı: Epoisses

Peynir türü: Yüzeyi yıkanmış yumuşak peynir

Süt tipi: İnek sütü

Üretim koşulu: Menşe adı yöresi çiğ inek sütü, ot temelli besleme, serin ve nemli mahzenlerde en az 28 gün olgunlaştırma, Marc de Bourgogne ile zenginleştirilmiş suda haftada iki kez elle yıkama.



Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu'nun arşivinden alınmıştır.

Köken adı coğrafi sınırları: Batı Cote-d'Or'un büyük kısmı, Haute Marne'in iki kantonu, Yonne ilinin 3 kantonu.

Köken adı alışı (tescil) tarihi: 14 Mayıs 1991.

Toplam süt üretimi: 20,3 milyon litre.

Üretilen peynir miktarı (ton): 1.396.

Süt üreticileri sayısı: 45.

Peynir üreticileri sayısı: 4.

Temel markalar: Fromagerie Berthaut, Fromagerie Germain.

Pazarlama ağı: %70 büyük ve orta marketler, %25 toptancı ve perakendeci, %5 doğrudan satış.

İhracat: 405 ton (AB, Amerika, Kanada).

Ciro: 18 milyon €.

Köken adını koruma ve yönetim kurumu: Epoisses'i Koruma Sendikası.

Kaynak: Syndicat de Défense de l'Epoisses, Filière AOP Epoisses Données économiques et techniques.

Süt üretimi

Epoisses üretimine yönelik 45 süt işletmesi faaliyette bulunmakta olup 2014 yılı üretimleri toplamı 20.359 tondur. Bu işletmeler INAO denetimindeki CERTIPAQ tarafından Epoisses için süt üretme yetkinlikleri tanınmış işletmelerdir. Süt üreticileri son derece katı olan üretim kurallarına uymak zorundadırlar.

- Süt üretiminde Brune, Montbéliarde, Fransız Simmental'ı gibi yerel inek ırkları kullanılmaktadır.
- İlkbahar otlatması zorunludur. (İnek başına 2 dekar ve rasyoda %50 ot). Yemin %85'inin köken adı yöresi kaynaklı olması şarttır. Kuru veya fermente kış yemleri kullanımı kurallara bağlanmıştır (rasyonun %30'u). Beslemede GDO'lu ürünler kullanımı yoktur.

- Süt kalitesi çok yakından izlenmekte, tüm süt üreticileri Patojen Jermeler Ekolojisi ve HACCP tipi bir kalite planı uygulamaktadır. Peynir üreticileri tarafından süt işletmelerinde düzenli bakteri kontrolü yapılmakta, menşe işaretli (PDO) süt, karşılıklı sözleşmeler çerçevesinde, standart fiyatların üzerinde değerlendirilmektedir.

Peynir üretimi

Süt üretimi ile peynir yapımı ve olgunlaştırmasının tes-cil belgesinde belirtilen coğrafi sınırlar içinde yapılması koşuldur. Halen biri çiftlik üretimi (producteur fermier) 3'ü de fabrika üretimi yapan 4 işletme Epoisses üretmektedir. Üreticiler üretim şartnamesine (cahier des charges) kesinlikle uymak ve geleneksel üretim prensiplerini izlemek zorundadır:

- Kesinlikle tam yağlı süt kullanımı.
- En az 16 saat süren yavaş laktik pıhtılaşma.
- Doğal, kendiliğinden suyunu alma (süzme-baskı-sız).
- Kuru tuzla tuzlama.
- Yavaş kurutma.
- Serin ve nemli mahzenlerde en az 28 gün olgunlaştırma.
- Olgunlaştırma süresince haftada 1-3 defa Marc de Bourgogne ilave edilmiş suda elle yıkama.

Marc de Bourgogne şarap için sıkılan üzümün posalarının damıtılması yoluyla elde edilen bir alkoldür. 2-5 yıl, hatta daha uzun süre ile meşe fıçılarında eskitilen bu alkol zaman içinde bir seri güzel koku edinmekte, istenen yaşlanma elde edilince şişelere konmakta ve onlarca sene muhafaza edilebilmektedir.



Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu'nun arşivinden alınmıştır.



Üreticiler

Çiftlik üretimi (Producteur fermier):

Gaec des Marronniers, Caroline&Alain Bartkowiez, 21510 Origny-sur-Seine. 4 Ücretli.

Fabrika üretimi:

Fromagerie Berthaut, 21460 Époisses. 81 ücretli.
Fromagerie Germain, 52160 Chalancey. 69 ücretli.
Fromagerie Gaugry, 21220 Brochon. 32 ücretli.

Peynir üretiminde 186 ücretli çalışmakta, 45 süt işletmesinde çalışan 101 ücretli ile üretim zincirinde çalışanların sayısı 287'e ulaşmaktadır.

Yönetişim

Epoisses'in yönetişimi "Epoisses'i Koruma Sendikası" tarafından gerçekleştirilmektedir. Sendika 1968 yılında Epoisses'a Cİ tescili alınması amacıyla süt ve peynir üreticilerinin girişimleri ile kurulmuş olup INAO'nun 24 Mayıs 2007 tarihli oturumunda "Süt, Gıda ve Orman Ürünleri Adlandırılmaları Ulusal Komitesi" tarafından tanınmıştır.

Yasal mevzuata göre başta köken adının sahte ve hileli kullanımını takip etmek üzere üretim zincirinin rasyonel çalışmasına yönelik faaliyetlerde bulunmak amacıyla kurulmuş olan Epoisses Sendikası, süt üreticileri ve peynir imalatçıları bir sendikal politika etrafında bir araya getirmektedir. Ürünün özgünlük, kalite ve gıda güvenliğini koruma ve köken adını tanıtmaya ve savunma bu politikanın temel unsurlarını oluşturmaktadır.

Halen bir süt üreticisinin yönetim kurulu başkanlığını yaptığı sendikada büro yönetimi, başkan, başkan yardımcısı, sekreter ve muhasip olmak üzere 4 kişiden oluşmaktadır. Sendikanın finansmanı süt ve peynir üreticilerinin ürettikleri ve teslim aldıkları süt üzerinde gerçekleştirilen kesintilerden sağlanmaktadır.



Tüm süt üreticileri, peynir imalatçıları ve süt toplayıcıları sendikanın zorunlu üyeleridir. Yönetim Kurulu'nda süt ve peynir üreticileri eşit şekilde temsil edilmekte ve 5'er üye bulundurmaktadır. 7 kişilik uzlaşma kurulunda da süt ve peynir üreticilerinin üçer üyesi olup 7. üye hem süt hem de peynir üreticisidir. Bu demokratik ve etkin kurumsal yapılanma kanımızca Epoisses'in gösterdiği hızlı gelişimin temel nedenidir.

Fransa'da her Coğrafi İşaretin yönetiminden sorumlu bir "Koruma ve Yönetim Kurumu" (ODG) bulunmaktadır. Tescil sahibi her kuruluş bu kurumsal yapı altında faaliyet göstermekte ve yasal mevzuatın gereklerini eksiksiz yerine getirmektedir. Bu da Epoisses sendikası örneğinde olduğu gibi sistemin başarısı için temel koşuldur.



Denetim

Bilindiği gibi Coğrafi İşaretler'de denetim, sistemin en can alıcı noktasını oluşturmaktadır. Ürünün tescil belgesindeki kurallara göre üretilmesini sağlamak ancak etkin bir denetimle mümkündür.

Fransa'da "Kalite İşaretleri ile İlgili Yeni Tarımı Yönlendirme Yasası" ile süt ve peynir işletmelerindeki üretim kontrolü ile ürünlerin kontrolü Ocak 2008'den itibaren değiştirilmiştir. Buna göre denetimler INAO tarafından geliştirilmiş bir denetim planına göre yapılmaktadır.

Süt ve peynir üreticilerinin süt ve peynir üretiminin değişik aşamalarında gerçekleştirdikleri öz (oto) denetim ve sendikaca düzenlenen ve yetkin uzmanlar tarafından yapılan iç denetime ilave olarak Epoisses'i Koruma Sendikası dış kontrollerin gerçekleştirilmesi için de CERTİPAQ sertifikasyon kuruluşu ile sözleşme yapmıştır. Bu sözleşme Bourgogne Bölgesi diğer "Köken Adı Korunmalı" peynirleri ile birlikte gerçekleştirilen ortak bir girişim çerçevesinde yapılmıştır.

İç denetimler süt işletmeleri ve peynir işletmelerinin %50'si üzerinde ve yılda bir kez yapılmakta; dış denetimler ise süt işletmelerinin %5'i, peynir işletmelerinin de %50'si üzerinde gerçekleştirilmektedir. Ayrıca süt işletmelerinin %20'si yılda bir kez habersiz denetime tabi tutulmaktadır.

CERTİPAQ, hem peynir fabrikaları ve süt işletmeleri hem de ürünler üzerinde bağımsız denetimler gerçek-



leştirilmektedir. Yılda en az 4 defa toplanan organoleptik kontrol komisyonlarına uzmanlar davet edilmekte, peynirin dış görünümü, gövdesi ve tadı konusunda değerlendirmeler yapılmaktadır. Denetimler sonucu tespit edilen hata ve kusurlar için uygulanacak yaptırımlar Denetim Planı'nda belirtilmiştir.

Performans

Temel özellikleri kısaca belirtilen Epoisses, Fransa'nın pahalı ve lüks peynirlerindedir. Üretimi sınırlı, maliyetleri de elle yıkamada kullanılan çok sayıda iş gücü nedeniyle yüksektir. Ancak eşsiz bir peynirdir ve Fransa'da talebi en hızlı artan peynirlerdendir. Nitekim 1991 yılında Köken Adı Koruması kapsamına alınan Epoisses'in o tarihteki üretimi sadece 300 ton iken 2014 yılı üretimi yaklaşık 1.400 tondur.

Epoisses Fransa'da 2000-2014 yılları arasında üretimi en çok artan birkaç peynirden birisidir. Örneğin 1400 yılından beri korunan Fransız gastronomisinin sembolü Roquefort üretimi adı geçen dönemde %9,8 azalırken, 1300 yılından beri korunan Comté peyniri üretimi %24 artmıştır. Epoisses'ta yaşanan üretim artışı ise aynı dönemde %59 olmuştur. Ekonomik açıdan yaşanan olumlu bir gelişme de Epoisses ihracatındaki önemli artışlardır. Nitekim 1992 yılında üretimin sadece %8,9'u ihraç edilirken bu oran 2014 yılında %29'a ulaşmış bulunmaktadır.

Beş asırlık bir tarihi derinliği olan Epoisses, köken adı yöresinin bütün kültürünü korumakta, bir ürünün adını ve bu ad aracılığı ile bu ürüne bağlı tüm ilişkileri gün ışığına çıkarmaktadır. Bir inek ırkı, çok özel bir üretim yetisi, tipik bir üretim yöntemi, aynı zamanda otlaklar ve kırlar.

Epoisses'in bu göz kamaştırıcı gelişmesi "2015 Paris Genel Tarım Yarışması"nda iki ödülle taçlandırılmıştır. Ulusal yarışmada Fromagerie Germain (52160, Chalancey) iki gümüş madalya ile ihracat yarışmasında ise Fromagerie Berthaut (21460, Epoisses) bir altın madalya ile ödüllendirilmişlerdir.



Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu'nun arşivinden alınmıştır.



Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu'nun arşivinden alınmıştır.

Ve Gaec des Marronniers, çiftlik üretimi Epoisses

Epoisses gibi özgün bir peyniri bağrında barındıran Bourgogne bölgesi, aynı zamanda bağları ve ürettiği muhteşem şarapları ile tanınmaktadır. Bu bölge pinot noir ve gamay sepajlarından elde edilen kırmızı şarap ile chardonnay ve aligote sepaj bazlı beyaz şarapları ile çok ünlüdür. Ayrıca Fransız gastronomisinin şaraplı horoz (coq au vin) ve siğir burginyon (Boeuf bourguignon) gibi ünlü yemekleri de Bourgogne kökenlidir.

Bourgogne'da Epoisses'in dışında köken adı korunan Chaource (inek), Langres (inek) ve Maconnais (keçi) peynirleri de bulunmaktadır. Ancak açık söylemek gerekirse, Epoisses bunların içinde en otantik olanıdır. Burada çiftlik üretimi yapan ve ziyaret etme olanağını bulduğumuz Gaec des Marronniers'den özellikle bahsetmek isterim.

Çiftlik peyniri, sadece çiftliğin hayvanları tarafından üretilen ve sınırlı bir yöreden gelen sütte yapılan peynirdir. Özelliği genellikle aileden, bazen de atalardan gelen bir hüner, marifet ve bilgi birikiminin eseri olmasıdır. Hayvan ırklarının seçimi, çimen ve çayırılıkları kaplayan floranın yönetimi, iyi otlatma, sağlıklı hayvanlar, el çabukluğu, peynir ve olgunlaştırma sırları, bütün bunlar kişilikli peynirlerin ortaya çıkmasında temel etkenlerdir. Fransız tüketiciler çiftlik yapımı peynirlere özel ilgi göstermektedir. Bu nedenle küçük köysel peynir üreticiliği oldukça yaygın olup ülkedeki peynir işletmelerinin ¾'ü de bu tür üretim yapmaktadır.

Gaec des Marronniers, Caroline&Alain Bartkowiez çifti



Georges Risoud ve Caroline-Alain Bartkowiez çifti ile

tinin yönetiminde bir işletme. Ortak Tarımsal İşletme (GAEC) çatısı altında faaliyet gösteriyorlar. Bu tür işletmeler Fransa tarımında çok yaygın. Daha çok aile fertleri arasında kurulan GAEC'lerde prensip, çalışmak ve ürünlerini satmak için ortakların bir araya gelmeleri. İşletmede 4 ortak, 4 de ücretli çalışıyor. Bartkowiez'ler son derecede motive insanlar. Yaptıkları işi çok önemsiyor ve atadan kalma bu tarihi özvarlığını üretimini büyük bir aşk ve heyecanla sürdürüyorlar. Ayrıca alanlarında tek olmanın da haklı gurur ve mutluluğunu yaşıyorlar.

Gaec des Marronniers 25 Ha'lık bir işletme, 70 süt ineği var ; üretilen sütün 150.000 litresi peynir üretiminde



kullanılıyor, gerisi fabrikalara veriliyor. Peynirin dışında işletme yoğurt ve beyaz peynir de üretiyor. İşletme üretim şartnamesine titizlikle uyarken özellikle peynirin otantikliğini oluşturan Marc de Bourgogne ilave edilmiş suda elle yıkanması sürecine büyük hassasiyet gösteriyor. 2014 yılı üretimleri 17 ton. Bu o yılki toplam Epoisses üretiminin sadece %1,2'sini oluşturuyor. Ancak çok talep edilen ürün, kilosu 17,2 ile 21,5€ arasında oldukça yüksek bir fiyattan satılıyor.

Bu özgün işletmede gerçekleştirdiğimiz ziyareti, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı'nın (YÜciTA) 01.11.2013 tarihinde Rize'de, Rize Ticaret Borsası ve 23.03.2015 tarihinde Hatay'da, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA) ile gerçekleştirdiği çalıştaylara konuşmacı olarak katılan "Epoisses'ı Koruma Sendikası" yönetiminden Sayın Georges Risoud'ya borçluyuz. Çok şey öğrendiğimiz araştırmanın organizasyonu, sıcak ev sahipliği ve Boeuf Bourguignon'la başlayan gastronomi şöleni nedeniyle kendisine ve eşi Bernadette'e kendim ve YÜciTA adına teşekkür ediyorum.