

TOPRAĞIN PARFÜMÜ: AGEN ERİĞİ -2

Agen kuru eriğini tanıtmayı amaçlayan bu çalışmanın geçen sayıda yer alan birinci bölümünde okurlarımıza Fransa'nın uluslararası üne sahip bu coğrafi işaretinin tanıtımı yapılmış, 13. asra kadar inen tarihi incelenmiş ve üretim alanları belirtilerek, ürün-üretim alanı ilişkileri ayrıntıları ile incelenmişti. Bu bölümün amacını da ülkemizde coğrafi işaret tescili almış kurumlarımıza birtakım ipuçları verebilecek söz konusu başarılı modelin sürdürülebilirliğini sağlayan unsurların incelenmesi oluşturacaktır. Bu çerçevede Agen kuru eriği üretimi, üretim organizasyonu ve bunlara yönelik kurumsal yapılanma ile denetim üzerinde durulacaktır.

Üretim zinciri

"Mesleklerarası Erik Bürosu" verilerine göre; 2015 yılında tarımsal üretimde 94 milyon, endüstriyel üretimde de 119 milyon avro'luk bir ciro gerçekleştirilen üretim zincirinde, çalışanların sayısı 10.000 kişiye ulaşmaktadır. Zincirde 8 üretici örgütü faaliyette bulunmaktadır. Bunlardan 4'ü kooperatif, diğer 4'ü de ticari ortaklık olup üreticilerin %98'i bu 8 örgütünün çatısı altında toplanmıştır. Değer zinciri içinde kooperatiflerin çok önemli bir yeri vardır.

Erik üretimi

Üretim zincirinin ilk halkasında erik üreten tarımsal işletmeler yer almaktadır. Halen 1.140 işletme bu işle uğraşmakta ve Fransa ekonomisine yılda 100-120 milyon avro kazandırmaktadır. "Kuru Erik Ekonomik Komitesi"nin 2010 yılı araştırmalarına göre üretim zincirinde nüfus yapısı genç çiftçilerden yanadır. Nitekim genç üreticilerinin yaş ortalaması bölge tarımsal nüfusu yaş ortalamasının altındadır.

Üretimde yoğunlaşma Lot et Garonne bölgesindedir. Mevcut işletmelerin 3/4'ü burada bulunmaktadır. Ortalama işletme ölçeği 10 hektar olup genç çiftçilerde ortalama ölçekler yaşlılarinkisinden daha yüksektir. Kurutmalık erik üretimi son derecede özen isteyen bir iştir. Yeni bir bahçenin oluşturulması, ağaçların budanması, sulama ve hasat çiftçilerin temel uğraşlarıdır. Yeni bir eriklik tesisi etrafı çevrilmiş bahçeye genç sürgünlerin dikilmesi ile başlar. Uyumlu gelişebilmeleri ve makinaların geçebilmesi için ağaçların yeterli aralıklara sahip olması gerekir. Bu haliyle bahçe adeta bir satranç tahtasını anımsatır.



Fotografılar: Yavuz Tekelioğlu'nun arşivinden alınmıştır.

Güzel meyveler elde edebilmek için ağaçların erken yaşlarından itibaren, daha sonrada her yıl düzenli olarak budanması gerekir. Budama erik üretiminde büyük teknik isteyen önemli bir işlem olup her işletme için hektara 80-100 saatlik bir mesai gerektirir. Kışın, ağaçların canlanmasından önce başlayan ve tomurcukların görünmeye başlamasından önce bitirilen budama, ağaca şekil vermek ve ağaçta daha kaliteli ve türdeş bir meyve oluşumunu sağlamak için yapılır. Bu amaçla güzel erikler verecek genç dallar korunur, güneşin ağacın içine iyice girmesi ve fotosentezi engelleyen lüzumsuz dallar yok edilerek meyvelerin güneşten maksimum ölçüde yararlanabilmesi imkanı yaratılır. Güneş meyvede şekerin oluşumunu sağlaması ve olgun meyveye hoş kokulu tadını vermesi bakımından son derecede önemlidir. Baharın gelişi ile havalar ısınmakta, ağaçlar çiçek açmakta, tozlaşmayı sağlayan böcekler çiçeklerin döllenmesini sağlamakta, bazen bahçelere yerleştirilen arı kovanları da bu süreçte katılmaktadır.



Ağaç ve meyvelerin beslenmesi düzenli bir sulama ile gerçekleştirilmektedir. Değişik sulama tekniklerinin kullanılmasının yanı sıra sulama dönemlerinin planlanması su kaynaklarının ağaçların ihtiyacına göre en iyi şekilde yönetimini sağlamaktadır.

İyi bir kuru erik her şeyden önce en olgun haliyle hasat edilmiş taze erik demektir. Hasat, genellikle ağacın hafif bir silkeleme ile meyvelerin kolaylıkla döküldüğü

ağustos ayının yarısı ile eylül ayının yarısı arasında gerçekleştirilir. Takip edilen şeker ve asit dereceleri hasadın meyvelerin en olgun anında başlamasını sağlar. Her parselde ortalama olarak 3 ya da 4 kez gerçekleştirilen hasat, makinalı olup daha hızlı ve verimli olması nedeniyle meyvelerde büyük bir kalite elde edilmesine neden olur.

Agen kuru eriği üretiminde kullanılan tüm tarımsal ekipmanlar Agen bölgesinde faaliyet gösteren çok sayıda ve çeşitli sınaî tesislerde üretilmektedir. Kaderleri erik üretimine sıkı sıkıya bağlı olan ve son derecede kalifiye tasarımcı ve teknik personelin çalıştığı bu tesislerde erik üretiminde kullanılan çok sayıda ve değişik alet ve makineler üretilmektedir. Örneğin hasatta (vibratörler, katlanan mekanik örtüler...), kurutmada (tüneller, kurutma odaları, gergiler...) ve işlemede (kalibraj, ayıklama, nemlendirme, paketleme...) kullanılan ve bir kısmı son derecede sofistike olan makinelerin tümü bu tesislerde üretilmektedir.

Kurutma

Kuru erik sektörünün özelliği taze eriğin kuru eriğe dönüştürülmesinde meyve yetiştiricilerinin sahip olduğu önemli roldür. Bu bakımdan taze eriğin kurutulması mesleğin bir parçasını oluşturmaktadır. Nitekim hasadı yapılmış olgun meyvelerin dayanıksızlığı işletmenin dışına taşınmalarına ve orada işlenmelerine olanak vermemektedir. Sahip oldukları kalitelere rağmen Fransa meyve pazarlarında yer almamalarının temel nedeni de budur, zira raf ömürleri son derecede kısadır.

Kurutmanın büyük kesimi bireysel işletmeler tarafından gerçekleştirilmektedir. Nitekim Fransa toplam üretiminin 2/3'si sayıları 600'a ulaşan bu işletmeler tarafından kendi tesislerinde, geri kalan 1/3'ü ise 20 yerel kurutma kooperatifi tarafından kurutulmaktadır.

Kurutma, olgun taze eriğin kuru eriğe dönüştürülebilmesi için gerçekleştirilen işlemlerden oluşur. Hasadı yapılan erikler en geç 72 saat içinde kurutmaya alınmaktadır. Bunlar önce tarımsal işletme içinde yıkanacakları, ayıklanacakları ve büyüklüklerine göre sınıflandırılacakları yere götürülmekte, bu işlemlerden geçen meyveler kafeslere yayılmaktadır. Kafesler dikdörtgen biçiminde (100cmx180cm) kenarları tahtadan, altları paslanmaz ince çelik tel olan ve derinliği 5-6 cm'yi geçmeyen kum eleğine benzeyen kaplardır. Taze eriklerin serildikleri bu kaplar daha sonra üst üste dizildikleri (15-20 sıra) taşıyıcılar ile birlikte kurutmanın yapılacağı tuğla tünellere yerleştirilmektedir. Kurutma işlemi 70-80 derecede ve



20-24 saat arasında gerçekleşmekte, bu süre içinde taşıyıcılar zaman zaman düzenli bir biçimde çıkarılıp döndürülerek meyvelerde homojen bir kurutma elde edilmektedir. Kurutma sonrası eriklerin nem derecesi %23 olup, 1 kg Agen kuru eriği elde etmek için 3 veya 3,5 kg taze eriğe ihtiyaç vardır.

Kurutma sonrası yara almış, lekelenmiş ve kötü kurumuş meyvelerin ayıklanması gerekmektedir. Stoklamadan önceki bu işlem çok önemli olup genellikle elle yapılmaktadır. Kurutulmuş erikler, sanayicilere satılacakları zamana kadar tarımsal işletmede ahşap ya da plastik kasalarda ışıktan uzak sıcaklık ve nemi sabit temiz yerlerde muhafaza edilmektedir.

İşleme

İşleme, üreticilerin sanayicilere teslim ettikleri Agen kuru eriğinin pazarlanabilmesi için geçirdiği endüstriyel süreç olup hazırlama, paketleme ve ambalaj gibi işlemlerden oluşur. Bu işlemler kendilerine imalatçı ya da imalat firmaları adı verilen endüstriyel birimlerce gerçekleştirilir. Halen bölgede 30 işlemci faaliyet göstermekte ise de bunlardan 5'i toplam üretimin %95'ini işlemektedir. Bu işlemcilerin arasında "France Prune" adlı kooperatif, sanayi ve ticari şubesi "Maître Prunille" ile birlikte pazarlanan üretim miktarının %50'sini temsil etmektedir.

Sanayicilerin üreticilerden alımları eylül ve aralık ayları arasında yapılmakta olup işleme kontrol, kalibraj ve stoklama olarak 3 aşamadan geçer. Daha sonra kuru erikler ticari ihtiyaçlara göre tekrar stoklanır ve

sipariş oldukça pazarlama için hazırlanır. Hazırlama, nemlendirme ve paketleme aşamalarını içerir.

Kontrol

Üreticiler tarafından teslim edilen kuru eriklerin fabrikaya gelişlerinden itibaren kalitelerinin denetlenmesi aşamasıdır. Kurallar son derecede katı olup sadece en güzel erikler seçimi geçerler. Düzenlemeler özellikle maksimum nem derecesi (%23) ve defolu ürün oranı üzerinde yoğunlaşmıştır. Ürünün kalitesinin belirlenmesi ve kendilerine ödenecek fiyatın belli olması bakımından kontrol aşaması erik üreticileri için son derecede önemlidir.

Kalibraj

Bu aşama, üreticilerden alınan kuru eriklerin büyüklüklerine göre sınıflandırılmasıdır. Ölçü 500 gram içindeki erik sayısı olup kalibraj için delikli saclar kullanılır. İmalatçıların gerçekleştirdiği kalibraj da erik üreticilerine ödenecek fiyatın belirlenmesinde bir diğer kriterdir.

Stoklama

Kontrol ve kalibraj aşamalarını geçen eriklerin sene boyunca satılabilmeleri için stoklanmaları gerekir. Bu nedenle sıcaklığı 6 derece, nem oranı %70 olan ısı geçirmez ve ışık almayan temiz bir yerde muhafaza edilmeleri şarttır. Stoklama hava geçişine izin veren ve adlarına "palox" denilen büyük ahşap sandıklarda yapılır. Stoklanan eriklerin gelen talebe göre pazarlanacak miktarları nemlendirme ve paketleme işlemlerinden geçirildikten sonra piyasaya sürülmek üzere sipariş sahiplerine teslim edilir.

Nemlendirme (réhydratation)

Agen kuru eriği hem brüt (%23 derecede nemli) hem de tüketicilerce çok talep edilen ve “yarı pişmiş Agen kuru eriği” (mi-cuit) denilen şekilde satılmaktadır. Yumuşak dokulu bu kuru eriği elde etmek için meyvelerin 75-80 derece sıcaklıktaki suda 15 ile 30 dakika arası pişirilmeleri gerekir. Nemlendirme olarak adlandırılan bu işlem ile eriklerin nem oranı %35’e yükselmekte ve tüketicinin aradığı yumuşaklığa ulaşılmaktadır. Daha yüksek bir nemlendirme (%40 ve üstü) aşırı nemlendirilmiş eriklerin elde edilmesini sağlamakta, ancak bunlar coğrafi işaret korumasından yararlanamamaktadır.

Nemlendirmeden sonra eriklerin bir bölümü çekirdeklerinden arındırılmaktadır. Halen dünyada kişi başı yıllık kuru erik tüketiminin en yüksek olduğu ülke olan Fransa’da, tüketicilerin %20’si çekirdeksiz eriği tercih etmektedir. Bu nedenle eriklerin bir bölümü bu işleme tabi tutulmaktadır.

Son yıllarda ürün çeşitlendirme politikalarının sonucu olarak az da olsa çikolata giydirilmiş erikler ve çikolata doldurulmuş erikler de üretilmektedir.

Paketleme

Nemlendirildikten sonra erikler tartılıp değişik biçimlerde ambalajlanırlar. Bir kullanım tarihine sahip olabilmeleri için içlerinden önemli bir kesimi pastörize edilir. Bunun için en uygun süre bir yıldır.

Agen kuru eriği üretim zinciri (<i>Kuru erik tonajının %’si olarak</i>)		
Üretim		
1.140 tarımsal işletme		
11.500 hektar erik bahçesi		
120.000 ton üretim, 35.000 ton kuru erik üretimi		
Kurutma		
Çiftlikte kurutma	kooperatifte kurutma	
23.000 ton	12.000 ton	
600 tesis	20 kooperatif	
İmalatçılara satış		
8 üretici örgütü, (4 Ticari ortaklık, 4 kooperatif)		
Üreticilerin %98’i		
İşleme		
%2 Doğrudan	40% Aile işletmeleri	58% Kooperatif işletmeler
Pazarlama		
Fransa pazarı %70 Dış pazar %30		
<i>Kaynak: Bureau National Interprofessionnel du Pruneau, BIP, 47300 Villeneuve sur Lot.</i>		

Üretim organizasyonu

Agen kuru eriği başarısını sadece meyvesinin üstün kalitesine, üreticilerinin tutkusuna, sanayicilerinin bilgi ve becerisine değil, değer zincirinin değişik aktörlerini bir araya getiren mesleklerarası örgütlenmesine de borçludur. 2012 yılında gerçekleştirilen üretim zinciri örgütleri reformundan bu yana bir tarafta üreticiler kurulu diğer tarafta sanayiciler kurulu birlikte “Agen Kuru Eriği Mesleklerarası Komitesi” (CIPAG) ve onun şubesi olan “Mesleklerarası Ulusal Erik Bürosu” nu (BIP) kurmuşlardır.

B.I.P’in amacı kuru erik piyasasının paydaşları olan üreticiler ve sanayiciler arasındaki sürekli işbirliğini korumaktır. Bu mesleklerarası ulusal büro; üretici ve sanayicilerden alınan zorunlu aidatlarla çalışmakta olup yıllık bütçesi 2 milyon avro’dur. Coğrafi İşaretin yönetiminden sorumlu olan büronun misyonu üretim zincirinin rasyonel çalışması ve ürünün korunmasına ve savunmasına yönelik faaliyetlerde bulunmak olup aşağıdaki eksenler etrafında toplanmıştır.

- Kamu kuruluşları nezdinde “Agen kuru eriği” değer zincirini temsil etmek,
- Köken adının sahte ve hileli kullanımını takip etmek,
- Mesleklerarası sözleşmenin belirlenmesi ve uygulamasının kontrolünü sağlamak,
- Agen kuru eriği imaj ve şöhretini geliştirme konusunda tanıtım ve reklam yapmak,
- Üyelerine teknik hizmet götürmek,
- Üretim coğrafi işaret tescil belgesindeki kurallara göre yapılmasını sağlamak (iç denetim),
- Erik piyasası ile ilgili verilerin toplanmasını gerçekleştirmek ve analizini yapmak,
- Agen eriği besin kalitesindeki gelişmeler konusunda bilimsel gözlem yapmak,
- Kuru eriğin kalite parametrelerinin laboratuvar analizini gerçekleştirmek.

Denetim

Coğrafi işaret koruması altındaki ürünlerin tescil belgelerinde yer alan üretim şartnamesindeki (Cahier de Charges) kurallara uyularak üretilmesi sistemin başarı ve devamlılığının temel koşuludur. Bu nedenle Fransa’da çok sıkı bir denetim ağı oluşturulmuştur. Denetim kurumları adını taşıyan bu kuruluşlar “Fransa Akreditasyon Komitesi”nce (COFRAC) akredite olmuş, ulusal ve AB düzeyinde yetkinlik, güvenilirlik ve bağımsızlıkları bakımından tanınan özel sertifikasyon kurumlarıdır. Tescilli coğrafi işaretleri denetleyen bu kurumların kendileri de periyodik olarak COFRAC tarafından denetlenmektedir. Halen Fransa’da tescilli coğrafi işaretlerin denetiminden sorumlu 36 kurum

bulunmakta olup her kurumun sorumlu olduğu ürün ve coğrafi işaret grubu değişmektedir. Bu kurumlar “Kalite ve Köken Ulusal Enstitüsü” (INAO) adına ve onun aracılığı ile coğrafi işaret tescil sahipleri ile sözleşme yapmakta ve devamlı ve etkin denetimleriyle kalitede sürekliliği sağlamaktadır.

Tescil belgesine göre (md.4.7.) Agen kuru eriğinin kontrolünden sorumlu denetim kuruluşu 1965 yılında kurulmuş ve INAO’ca akredite edilmiş bir kontrol ve sertifikasyon kuruluşu olan QUALISUD olup kurum tarım ürünleri, gıda ürünleri ve yakın tarihten beri de orman ürünleri denetimi üzerinde çalışmaktadır. Erik bahçesinden tüketiciye kadar ulaşan denetim, BIP ile gerçekleştirilen bir denetim planı çerçevesinde yapılmakta, denetim noktaları ve denetim aralıklarını belirten plan, ürünleri ve işlemcileri çok iyi tanıyan QUALISUD uzmanlarınca gerçekleştirilmektedir.

Ve “Büyük Erik Şov”, “Le Grand Pruneau Show”

Büyük erik şov, Agen’a damgasını vurmuş ve onunla özdeşleşmiş Agen Eriği Festivali’dir. Agen Belediyesi tarafından 2005 yılından bu yana her yıl ağustos ayı sonunda okullar başlamadan önce düzenlenen müzik, sokak sanatı ve gastronomiyi kent merkezinde buluşturan bu ücretsiz festival Agen’i 3 gün boyunca erik onuruna gerçekleştirilen büyük bir tadım ve bayram yerine dönüştürmektedir.

İlk eriklerin hasadını vurgulayan “Büyük Erik Şov” hem bir müzikal festival hem de bir yeme içme festivalidir. Gösteriler kent merkezinde yapılmakta; Erik Bulvarı, sanat sokakları, Oburlar Çarşısı festivalin odak noktalarını oluşturmaktadır.

Her yıl ağustos sonunda bütün Agen halkını kentin simgesi etrafında buluşturan festivalde senenin ilk eriklerinin tadımı, sokak gösterileri ve Oburlar Çarşısı aktivitelerinin yanı sıra ritmik ve renkli geçit törenleri, bilimsel ve sportif etkinlikler, müziğin en büyükleri ile konserler, en iyi erik üreticilerinin seçimi, gastronomi ve eğlence programları gibi diğer etkinlikler de yer almaktadır. Her yıl 70.000 ziyaretçi çeken festivale Agen’lilerin geleneksel mor-beyaz Gaskon kıyafetleri ile katılmaları ise festivali bir renkler şölenine çevirmektedir.

Bu yıl 24-26 Ağustos tarihleri arasında 14.sü düzenlenecek olan ve daha önce yakından izleme mutluluğunu yaşadığımız “Büyük Erik Şov” festivali hayat verdiği yörede 13. yüzyıldan beri varlığını sürdüren ve Fransızların kendisini Aquitaine bölgesinin siyah altını olarak adlandırdığı çok özel bir ürüne duyulan büyük saygının güzel bir ifadesidir.

Sonuç

Bir coğrafi işaret olarak tüm boyutlarıyla incelemeye çalıştığımız Agen kuru eriği Fransa’nın tescilli 27 meyvesinden birisi. Ve şüphesiz en tanınanı. Yarattığı katma değer ve istihdamla Lot et Garonne başta olmak üzere üretiminin yapıldığı tüm yörelerin ekonomik motoru olan bu coğrafi işaret başlı başına bir başarı öyküsü. Bu öykünün gerisinde şüphesiz Agen kuru eriğinin doğuşunu oluşturan tarihi, coğrafi ve beşeri unsurlar yatıyor. Coğrafi işaretin 2002 yılında Avrupa Birliği koruması altına alınması ile değer zincirinde büyük değişimler yaşanıyor. Tescille birlikte üretimde modernleşme, kurumsal yapıda yenilenme, mesleklerarası örgütlenme ve yeni denetim yöntemleri devreye giriyor. Üretim sürecindeki kooperatif egemenliği, değer zincirinin aktörlerini bir araya getiren kurumsal yapılanma, başarı ile gerçekleştirilen coğrafi işaret yönetimi ve denetimi ülkemiz için önemli ipuçları veriyor.

10 Ocak 2017 tarihinde “Sınai Mülkiyet Yasası”nın yürürlüğe girmesi ile Türkiye’de coğrafi işaretler alanında yeni bir dönem başlamış bulunuyor. Tam 22 yıl sonra çıkarılabilen ve 1995 tarihli 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunmasına Dair KHK”nin yerini alan yasa bazı eksikliklerine rağmen kayda değer yenilikler getiriyor. İyi uygulanması halinde Türkiye’nin önemli kazanımları olacağı şüphesiz. Umudumuz bu yeni dönemde coğrafi işaret yönetimi ve denetimi konularında yoğunlaşarak sisteme işlerlik kazandırılması. Bu bakımdan Agen kuru eriği, kanımızca, anlamlı bir örnek oluşturuyor...

** Hakkında çok şey öğrendiğimiz, türünde dünyanın en önemli Coğrafi İşareti olan “Agen kuru eriği “ üzerindeki bu araştırmanın organizasyonu ve sıcak ev sahiplikleri için Agen eriği hukuk danışmanı ve “Uluslararası Erik Derneği” IPA genel sekreteri sevgili Christian Amblard’a ve eşine kendim ve YÜCİTA adına teşekkür ederim.*