

Türkiye'nin peynir ihracatı Ezine sayesinde katlanır mı?

Küresel peynir ihracatı 40 milyar dolar seviyesinde. Türkiye ise yıllık 203 milyon dolarla bu dev peynirden esaslı bir dilim yerine sadece kırıntılar alabiliyor. Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret tescili için gün sayan Ezine peyniri belki bu kaderi değiştirebilir



“Popülist uygulamalar coğrafi işaretleri itibarsızlaştırıyor”

» Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler denildiğinde akla ilk gelen isimlerin başında Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu vardır.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı olan Prof. Dr. Tekelioğlu, Türkiye’nin AB tescilli coğrafi işaret (Cİ) sayısını 100’e çıkarmak için bir seferberlik başlattığını hatırlatarak önemli uyarılarda bulunuyor. AB tescilinin Ezine peynirine nasıl bir katkı sağlayacağını sordüğümüz Prof. Dr. Tekelioğlu şu yanıtı veriyor: “Cİ tesciliyle ürünün fiyatı yükselir (premium price). Örneğin Çin’in Pinggu şeftalisinin fiyatı tescilden sonra 1.5 yuandan 4 yuana çıkmış ve bölge çiftçisinin refahı önemli ölçüde artmıştır. AB tescili ile -imajının güçlenmesi dışında- Ezine peynirinde böyle bir şey yaşanmayacaktır. Bunun temel nedeni de Cİ sisteminin sadece tescilmiş gibi algılandığı ülkemizde bunun dışındaki iki



Yavuz Tekelioğlu ayağın “Cİ yönetimi” ve “Cİ denetimi” konu-

larında hiçbir mesafenin alınmamasıdır. Nitekim AB tescilinden sonra Malatya kayısının fiyatı yüzde 35 düşmüştür. Bu, dünya Cİ tarihinde bir ilktir. Aynı nedenle Antep baklavası 27 ülkeli AB’de korunmakta, Antep’te korunamamaktadır.”

Prof. Dr. Tekelioğlu, Türkiye’de alınan tescillerin büyük kesiminin üretici olmayan kurumlara ait olup üreticilerin payının sadece yüzde 5 olduğuna dikkat çekiyor. Üreticilerin içinde olmadığı bir Cİ sisteminin yürümesini mümkün olmadığı görüşünde.

Bu yüzden üreticileri sürece entegre edecek formüller bulunması gerektiğini savunan Tekelioğlu, Cİ yönetimine dikkat çekerek “Yasamızda tescil alan kurumun hakları belirtildiği halde sorumlulukları ile ilgili hiçbir hüküm bulunmamaktadır. Cİ yönetimiyle ilgili bu boşluk giderilmeli. Bu nedenle kurumlar tescil aldıktan sonra ne yapacaklarını bilmemekte, tescil belgeleri duvarlara asılmaktadır” diyor.

“BUNUNLA İLGİLİ ULUSAL ENSTİTÜ KURULMALI”

Cİ denetiminin de bu işin sürdürülebilirliğinde kritik önem taşıdığına dikkat çeken Tekelioğlu, şu tespitte bulunuyor: “Denetimsiz bir Cİ sistemi düşünülmez. Çünkü sisteme meşruiyetini veren denetimdir. Fransa’da Roquefort peyniri değer zinciri yılda 200-400 arasında denetimden geçmektedir. Tescil sahibi kurumlarımızın ‘iç denetim’ konusunda çok önemli zaafı bulunmaktadır. Dış denetimler konusunda gerçekleştirilen kamu ayaklı uygulamalar da tatmin edici olmaktan çok uzaktır. Bu nedenle AB standartlarına göre akredite olmuş, bağımsız, tarafsız ve donanımlı özel denetim kuruluşları yaşama geçirilmelidir.”

Prof. Dr. Tekelioğlu’na göre Cİ sistemi kurulmadığı için gerek ulusal gerekse AB tescilleri katma değer yaratmıyor, popülist uygulamalar ve tescil furyaları ile coğrafi işaretlerimiz itibarsızlaştırılıyor.

Türkiye’nin artık bir Cİ politikası olması gerektiğinin altını çizen Tekelioğlu “Seferberlik 27 yıldır kurulamayan Cİ sisteminin kurulmasına yönelik olmalı, bu amaçla Tarım Orman Şurası kararları ivedilikle yaşama geçirilmeli ve tüm dünyada olduğu gibi Cİ’le uğraşacak müstakil bir kurum oluşturulmalıdır. Bu kurum ‘Türkiye Coğrafi İşaretler Enstitüsü’dür” diyor. •

İrfan Donat

irfandonat@gmail.com

Peynirin dünya mutfağında ayrı bir yeri var. Ülkelerin gastronomi açısından zenginliğini en güzel yansıtan ürünler arasında başköşeyi hak ediyor. Ve Türkiye bu konuda tam bir hazineye sahip. Coğrafi konumunu ve iklimi, doğal kaynaklarını, zengin biyoçeşitliliğini tarih ve kültürel mirasla harmanladığınızda ortaya geleneksel usullerle yapılmış eşsiz yöresel ürünler çıkıyor. Akademik çalışmalara göre Türkiye’de 200’e yakın peynir çeşidi var.

Durup dururken bu peynir konusunun nereden çıktığını merak edebilirsiniz. Geçen hafta güzel bir haber geldi.

Ezine peyniri için Avrupa Birliği’ne (AB) yapılan coğrafi işaret başvurusunun inceleme süreci tamamlandı. Ocak 2023 tarihli başvuru 16 Ağustos’ta üç ay süreliğine askıya çıktı. Coğrafi işaretler AB Resmi Gazetesi’nde üç aylık itiraz süresinin dolmasının ardından tescil ediliyor.

Dolayısıyla Ezine büyük ihtimalle yıl sonuna doğru AB’den coğrafi işaret tescilli alan ilk Türk peyniri olacak.

Dünyada peynir pazarının büyüklüğü, dış ticaretinin toplam hacmi ve bu sektörde söz sahibi ülkelerin durumuna bakınca ortaya çıkan rakamlar hem heyecan verici hem de biraz üzücü.

Statista verilerine göre 2022’de peynirin küresel pazar değeri yaklaşık 83.4 milyar dolar. Söz konusu rakamın 2028’e kadar 120 milyar dolar sınırına ulaşacağı tahmin ediliyor.

Türkiye’nin yıllık dış ticaret fazlası 152 milyar dolar

Küresel peynir ihracatında ise karşımıza 40 milyar dolarlık bir pazar çıkıyor. Bundan en büyük dilimi 2022’deki 6.2 milyar dolarlık ihracatıyla dünyanın en büyüğü olan Almanya alıyor. Almanya’nın aynı dönemde 5.3 milyar dolarlık bir ithalatı da söz konusu ama sonuçta peynirde yıllık 900 milyon dolar dış ticaret fazlası veren bir ülkeden bahsediyoruz.

5.4 milyar dolarlık peynir ihracatıyla ikinci sırada yer alan Hollanda’nın aynı dönemde 1.8 milyar dolarlık ithalatı var. Dolayısıyla 3.6 milyar dolarlık net ihracatı söz konusu. Üçüncü sırada ise 4.6 milyar dolarlık peynir ihracatına karşılık 2.6 milyar dolarlık ithalatı olan ve 2 milyar dolar dış ticaret fazlası veren İtalya var.

Ardından sırasıyla Fransa (3.8 milyar dolar ihracat-2.7 milyar dolar ithalat), ABD (2.3 milyar dolar ihracat-1.6 milyar dolar ithalat) ve Danimarka (2 milyar dolar ihracat-494 milyon dolar ithalat) geliyor.

Dünya peynir ihracatında söz sahibi olan ilk 10 ülkenin yer aldığı listenin geri kalanında ise Yeni Zelanda (1.7 milyar dolar ihracat -69 milyon dolar ithalat), İrlanda (1.4 milyar dolar ihracat-311 milyon dolar ithalat), Belarus (1.2 milyar dolar ihracat-32 milyon dolar ithalat) ve Polonya (1.2 milyar dolar ihracat-567 milyon dolar ithalat) yer alıyor.

Peynir ihracatında öne çıkan ülkelerin

dış ticaretinin büyük kısmının AB sınırları içinde döndüğünü de belirtelim. Ama bu durum küresel peynir ihracatındaki potansiyelin büyüklük gerçeğini değiştirmiyor. Türkiye’nin performansına gelince... 203 milyon dolar peynir ihracatına karşın 51 milyon dolarlık ithalatımız neticesinde 152 milyon dolar dış ticaret fazlası veriyoruz. Yani peynir pazarından hatırı sayılır bir dilim yerine maalesef kırıntılarla yetiniyoruz.

Detaylara bakınca peynir ihracatında pazar çeşitliliğimizin oldukça sınırlı olduğunu ve yoğunluğun Orta Doğu ülkelerine yönelik gerçekleştiğini görüyoruz: Yüzde 30’unu Irak’a, yüzde 11.5’ini Birleşik Arap Emirlikleri’ne ve yüzde 6.8’ini Kuveyt’e gerçekleştiriyoruz. İhracatımızın çok büyük bir kısmını beyaz kalıp peynir oluşturuyor.

Tek başına ürün yetmez, bir de iyi hikayesi olmalı

Peki Türkiye’nin markalı peynir ihracatına Ezine bir kapı aralar mı? 200’e yakın peynir çeşidimizin büyük çoğunluğunun dünya mutfağında yer almasını beklemek zaten gerçekçi değil. Ama en azından damak tadı açısından küresel ölçekte kabul görebilecek üç-dört çeşidimizin olduğunu düşünüyorum. Örneğin Kars kaşarı ya da Divle obruk peyniri...

Tarımda katma değer ve markalaşma konusunda maalesef olmamız gereken yerin çok gerisindeyiz. Bu işi sürdürülebilir şekilde yöneten ülkelere baktığımızda başarılarının arkasında üretimden pazarlamaya kadar zincirin tüm halkalarında pek çok etken var. Ama bir faktör var ki gözden kaçırıyoruz: Ürünün hikayesi...

Eğer ürününüzün hikayesi varsa ve onun arkasında doğru bir “yönetişim”, “denetim” ve “strateji” ile duruyorsanız,

dünyanın farklı ülkelerinin mutfağına girme potansiyeli artıyor.

İşte o zaman mozzarella, cheddar, gouda, feta, parmesan, ricotta, rokför gibi tüketimi küresel boyuta ulaşmış yöresel peynirler arasında Ezine ve farklı çeşitlerimiz girebilir. Böyle bir durumda 200 milyon dolar seviyesindeki peynir ihracatımızı milyar dolar seviyesine çıkarmak hayal olmasa gerek.



Türkiye’de tescilli 1438 coğrafi işaretli ürün bulunuyor ve bunun 35’i peynir çeşitlerinden oluşuyor. Peynirler tescilli ürünler içerisinde yüzde 2.7’lik bir paya sahip

Endemik bitki örtüsü ve iklim çok önemli

» Ezine peyniri Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından 2007’de tescil edildi. TPE’nin resmi internet sitesinde ayrıt edici özellikleri detaylı şekilde paylaşıyor: “Üretim bölgesini kapsayan coğrafi sınırında bulunan doğal endemik bitki örtüsü, iklimi ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsimine göre; koyun sütü %35-45, keçi sütü en az %40, inek sütü en fazla %25 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen tam yağlı muhtelif

büyükükte tenek tipi peynir” olarak tanımlanıyor.

Ezine peyniri üretimi martta başlayıp ağustos sonuna kadar devam eden sezon içinde elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılıyor. Bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağı’ndan etkileniyor. Kaz Dağı bölgeye bol yağış ile birlikte zengin bir bitki örtüsü ve bol oksijen sağlıyor. Bölgede mercanköşk, güveyi otu, ada çayı, tüylü nane, oğul otu ve kekik başta olmak üzere yüzlerce kokulu bitki bulunuyor. Hayvanların yediği bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırıyor.

Ezine peyniri yapımında kullanılan süt bölgede yetiştirilen Tahirova, Sakız, Dağlıç ve Sakız+Dağlıç melezi ırkı koyunlardan, Siyah Alaca (Holstein) ırkı kültür ineklerinden ve Karakeçi (kıl keçisi) ve Türk Saanen ırkı keçilerden sağlanıyor.

Şirden mayası var

Ezine peyniri üretiminde denizden elde edilen tuz kullanılıyor. Deniz tuzu kullanımı, peynirin erimesini ve dağılmasını engelleyerek olgunlaşma sonucunda suyunu kolayca dışarıya vermesini sağlıyor. Ve belki de en önemli nokta olarak Ezine peynirinde sadece doğal şirden mayası kullanılıyor.

“Türkiye’nin resmi bir envanteri bile yok”

» Antre Gourmet kurucuları Berrin Bal ve Neşe Biber, Türkiye’nin yöresel peynirleri üzerine yıllardır araştırma yapan iki isim. “Peynir Aşkına” ve “50 Peynirli Şehir Balıkesir” adında uluslararası ödülle layık görülmüş iki kitabı da imza atan Berrin Bal ve Neşe Biber’le AB yolundaki Ezine peynirinin sürecini ve Türkiye’nin bu alandaki potansiyelini soruyoruz.

“Kolektif eylem gerekiyor”

Akademik çalışmalar Türkiye’de 200’e yakın peynirden söz etse de Türkiye’nin resmi bir envanterinin bulunmadığını belirten Neşe Biber ve Berrin Bal “Ürün zenginliğimizin farkında olmak ve kayıt altına almak önemli. Yerel ile kalite arasındaki bağ ancak ürüne ait değerler bilinip korunursa güçlendiriliyor ve değer zinciri yaratılabilir. AB ülkelerinin, özellikle Fransa ve İtalya’nın peynir-

de markalaşma başarıları buradan geliyor. Yüzlerce yıldır korudukları peynirlerini ülkelerinde değerli kılarken dünyaya da pazarlıyorlar” diyor. Ezine peynirinin dünyaya pazarlanma bir ürüne dönüşmesi için yerel ve siyasi aktörlerle iş birliği ve planlı bir “kolektif eylem” gerektiğini savunan Neşe Biber ve Berrin Bal, AB ülkelerine ihracatın özellikle geleneksel peynirlerde oldukça sınırlı olduğunu ve onaylı işletme prosedürlerinin katı olduğunu belirtiyor: “Ezine peyniri üreticilerinin bu prosedürleri yerine getirmesi için birlikte hareket edip, süt üreticisinden başlayarak büyüğün küçüğü yok etmesine izin vermeden yol almalıyız. Örneğin, Rokfor, Comte, Parmigiano Reggiano gibi peynir modellerinde başarının eşit bir kalite anlayışının varlığı ve coğrafi işaret tescil sisteminin doğru uygulanması ile yaratıldığını görüyoruz.”