

BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
EYLÜL 2024



PEYNİRDE
KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLER



BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

Peynirde Katma Değerli Ürünler

ONLINE

Açılış Konuşması



Ahmet Bülent Kasap
İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Başkanı

Moderatör



Celal Toprak
Güvenilir Ürün
Platformu Başkanı

Konuşmacılar



Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu
Yöresel Ürünler ve
Coğrafi İşaretler Türkiye
Araştırma Ağı (YÜCİTA)



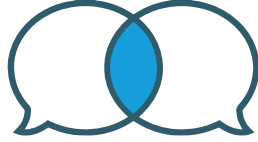
İhan Koçulu
Koçulu Peynircilik
Yönetim Kurulu Başkanı



Recep Salih Al
İstanbul Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu
Sayman Üyesi



Zülküf Kopuz
İstanbul Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Üyesi



**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

**PEYNİRDE
KATMA DEĞERLİ
ÜRÜNLER**

EYLÜL 2024

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
“Peynirde Katma Değerli Ürünler”

ISBN: 978-625-95091-5-0

Genel Koordinatör
Şule Karadeniz

Koordinatör
İsmail Şen

Yayın Kurulu:
**Ahmet Yirmibeşođlu, Aleyna Satu Yurtseven,
Hakan Kopuz, Sebahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Yunus Emre Çilliođlu, Erkan Çelik**

Tasarım
Gökhan Yıldırım

E-Kitap

Eylül 2024

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları
Güvenilir Ürün Platformu’nun katkılarıyla düzenlenmiştir.



İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ	7
Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor	8
Ahmet Bülent Kasap İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı	10
Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)	14
İlhan Koçulu Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı	24
Recep Salih Al İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi	28
Zülküf Kopuz İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi	32
KAPANIŞ	35
BASIN YANSIMALARI	41



BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTILARIMIZI **QR KODU** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



HUBUBATTA
KÜRESEL TRENDLER
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ
UYUYAN DEVİ
ZEYTİN



DÜNYA BUGÜNÜ
YARINI İLE
BAL SEKTÖRÜ



TÜRKİYE'NİN
BAHARAT YOLU



EKONOMİYE YÖN
VEREN ATIŞTIRMALIK:
KURUYEMİŞ



BAKLAGİL
SEKTÖRÜ



KIRMIZI ETTE
SORUN VE ÇÖZÜMLER



UN VE UNLU
MAMULLER



BEYAZ ET
SEKTÖRÜ



EV DIŞI TÜKETİM
SEKTÖRÜ



YUMURTA
SEKTÖRÜNÜN
SORUNLARI
VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ



PERAKENDE GIDA
TİCARETİ



YAĞLI TOHUMLAR
VE BİTKİSEL YAĞ
TİCARETİ



HUBUBAT
SEKTÖRÜNDE DURUM
VE BEKLENTİLER



TÜM YÖNLERİYLE
TÜRKİYE SÜT
SEKTÖRÜ



CEVİZ VE BADEME
SORUNLAR VE
ÇÖZÜMLER



KURU MEYVE
ÜRETİMİ VE
TİCARETİ



TÜRKİYE'DE
KOOPERATİFÇİLİK



TÜRKİYE'DE
ORMAN ÜRÜNLERİ
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



PATATES, SOĞAN
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



TÜRKİYE'DE
GIDA GÜVENLİĞİ



ZEYTİNYAĞINDA
TAKLİT VE TAĞŞİŞ



BALDA TAKLİT
VE TAĞŞİŞ



PEYNİRDE KATMA
DEĞERLİ ÜRÜNLER

BAŞKAN SUNUŞ



Güzel bir söz vardır: “Bârıka-i hakikat, müsâdeme-i efkârdan çıkar”... Yani “gerçeğın kıvılcımı, fikirlerin çatıŐmalarından çıkar”...

Bu söz, farklı fikirlerin açıkça konuşulduğu sağlıklı bir tartışma ortamının, gerçeğın ortaya çıkmasına veya asgari müştereklerde buluşulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak çözüm üretilmesi sağlıklı sonuçlar vermiyor. Özellikle ekonomik ve toplumsal konulardaki sorunların çözümünde farklı bakıŐ açılarının göz önünde bulundurulması ise temel şarttır. Çünkü bu sorunların ortaya çıkış nedenlerinin başında farklı çıkar gruplarının talepleri vardır.

Sorunların çözümü için önce tüm yönleriyle ortaya konulması sonra da her çıkar grubunun önerilerinin tartıŐılması gerekir. Çıkar gruplarının yanında, konuyu bilimsel olarak değerlendirebilecek otoritelerin ve karar alıcıların da görüşmelerde yer almaları gerekir.

Bu nedenle, İstanbul Ticaret Borsası olarak, genelde tarım ve gıda sektörünün, özelde ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartıŐılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor” etkinliğimizde iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Peynirde Katma Değerli Ürünler” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

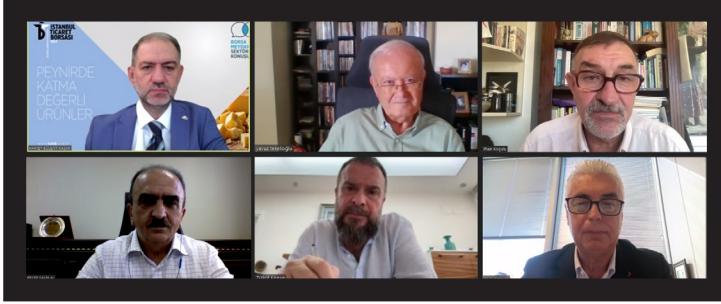
Ali KOPUZ

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Peynirde Katma Değerli Ürünler

TOPLANTI TARİHİ 26 EYLÜL 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu**
Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)
- **İlhan Koçulu**
Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı
- **Recep Salih Al**
İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi
- **Zülküf Kopuz**
İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

Moderatör Celal Toprak: “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları gerçekten çok etkin oluyor. Özellikle bu toplantılar sonrası bazı konularda sonuçlar da alıyoruz. Örneğin bunlardan biri badem. Bademle ilgili çalışıyoruz. Ceviz yine çalıştığımız alanlardan biri.

Bu toplantılar, hem kamuoyunu bilgilendirme hem de bu bilgileri ilgili mercilere anlatma noktasında adeta sektörün sesi işlevi görüyor. Bugün de peyniri değerlendirmeye çalışacağız. Toplantının açılış konuşmasını yapmak üzere İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sayın Ahmet Bülent Kasap’a sözü vermek istiyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Değerli Sektör Temsilcileri, Kıymetli Basın Mensupları, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepimiz hoş geldiniz. Bugün burada, ülkemizin gıda sektöründe büyük bir öneme sahip olan peyniri, özellikle de katma değerli peynir üretimini konuşmak için bir araya geldik.

Bildiğiniz üzere peynir, hâlihazırda sütün işlem görerek katma değer kazandığı bir mamul. Biz ise, “Peynirde Katma Değerli Ürünler” başlığıyla, “Peynirde nasıl daha fazla değer katacağız?” sorusunun cevabını, sektörün önemli paydaşlarıyla arayarak, çözüm önerilerini ele alacağız. Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor. Kendilerine katılımlarından ve paylaşacakları değerli bilgilerden dolayı teşekkür ederiz.

Peynir, özellikle kahvaltı sofralarımızın baş tacı... Aynı zamanda Türk mutfağında böreklerden salatalara, mezelere ve tatlılara kadar geniş bir kullanım alanına sahip bir ürün... Nitekim Ulusal Süt Konseyi tarafından yapılan hesaplamalara göre, Türkiye’de kişi başı peynir tüketimi yıllık 20 kg seviyesinde. Bu rakam, Fransa, İtalya, İspanya gibi

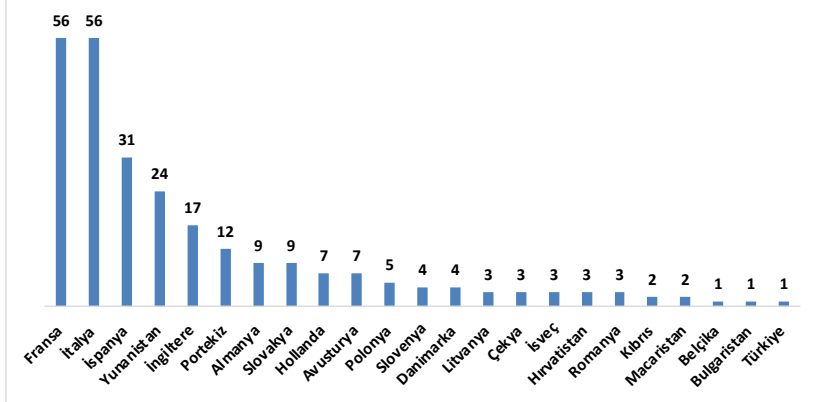
peynir ülkelerinin yıllık tüketim miktarına hemen hemen eşit. Yani Türkiye’de iç pazarda güçlü bir talep olduğunu ve sektörün iç piyasada iyi işlediğini söyleyebiliriz.

Türkiye, kendine özgü lezzetleriyle, dört bir yanında yüzlerce çeşit peynir üretilen, tam anlamıyla bir peynir ülkesi... Ancak bu potansiyeli, henüz ticari değer olarak yansıtabilmiş değiliz. Peynirlerimizin global pazarda yeterince tanınmaması, buradaki en büyük eksikliklerden biri. Ülke olarak, peynir üretiminde yüzlerce hatta binlerce yıla dayanan bir tecrübeye sahibiz. Ancak bu tecrübeyi, pazarın ve tüketicinin beklentilerini karşılayacak şekilde, yenilikçi ürünlerle taçlandırmamız gerektiğini de unutmamalıyız. Çünkü dış pazarlar, geleneksel peynirin yanı sıra inovatif ve katma değerli ürünleri de talep ediyor. Gurme, aromalı ve organik peynirlere talep hızla artıyor.

Konumuz katma değerli peynirler olduğunda, elimizdeki en önemli araçlardan biri Coğrafi işaret tescilidir. Malumunuz, Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir bölgeye ait olduğunu ve o bölgenin kendine has özelliklerini yansıttığını garanti eder. Bu işaret, hem ürünün kalitesini güvence altına alır hem de tüketiciye ürünün nereden geldiğini detaylıca anlatır. Yani belirli bir standardın oluşmasını sağlar. Türkiye’de yapılan araştırmalara göre 200’ün üzerinde peynir türü olmasına rağmen, sadece 45’i Türk Patent Kurumu nezdinde tescillenmiş durumda. “Ezine peyniri”, “Kars gravyeri”, Tulum peyniri”, Van otlı peyniri” tescillenen ürünlerden en bilinenleri diyebiliriz... Bununla birlikte, Türkiye’nin farklı bölgelerinin yerel özelliklerini ve geleneksel üretim yöntemlerini yansıtan, fakat fazlaca bilinmeyen birçok peynir çeşidimiz de mevcut. Bu ürünlerin de tescillenerek markalaşması, gün ışığına çıkarılması gerekir diye düşünüyorum... Daha da önemlisi, Avrupada da ‘Türk peyniri’ imajını coğrafi işaretlerle oluşturarak, tescil sayısını artırmalıyız. Şu anda AB’de tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri. 3 peynirimiz de tescil aşamasında... Ezine peyniri dünya çapında tanınsa da, Kars gravyeri ve Van otlı peyniri gibi peynirlerimiz, global pazarda hak ettiği bilinirliğe ulaşmış değil.

Diğer ülkelerde durum nasıl diye bakarsak;

Grafik 1: AB'de Tescilli Peynir Sayısı



Fransa ve İtalya 56 coğrafi işaret tescilli ürünle zirveyi paylaşıyor. Bu ülkeleri 31 tescilli peynirle İspanya izliyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın dahi, 24 tescilli peyniri bulunuyor. Gördüğümüz gibi, bizim bu noktada Kıta Avrupa'sında ayrıştığımız mesele, geleneksel peynirlerimizin, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabilmesi. Avrupa'nın bir kasabasında yapılan peynir bütün dünyayı dolaşırken, yani tüm dünyada ticarete konu olurken, bizde bazı peynirler kendi ilinde bile çok bilinmeyebiliyor. Katma değer konusunda diğer bir mesele de, peynirlerimizi aromatik çeşitlerle, üretim metotlarıyla, inovatif ürün geliştirmeye, ambalaj teknolojisiyle nasıl daha ileriye taşıyacağımız olmalıdır.

Bugün sektörün paydaşları tüm bu konularda bizleri aydınlatacaklardır. Bu düşüncelerle toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olması temenisiyle değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ediyorum. Biraz önce gösterdiğiniz tablo da çok önemliydi. Açıkçası üzüntü verici ama ders alıcı özellikler taşıyan bir tabloydu. Bu tablodan yola çıkarak daha yapacak çok işimiz olduğunu, daha doğrusu çok çalışmamız gerektiğini anlıyoruz.

Çok sayıda gazeteci arkadaşım “Tablo gerçekten böyle mi?” diye sormuşlar. Maalesef Türkiye’nin AB’de tescilli tek peyniri Ezine Peyniri’dir. Şimdi bu konularda belki bize ders niteliğinde çok önemli mesajlar verecek Yavuz Tekelioğlu’na sözü vermek istiyorum. Gerçekten bu konuya kafa yormuş, Türkiye’nin bu noktada önemli mesafeler almasını sağlayacak fikirleri ortaya koymuş bir isim. Kendisi Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı’nın Başkanlığını da yapıyor. Bize peynirle ilgili dünyadaki ve Türkiye’deki örnekleri aktaracak. Şimdi sözü hocama vermek istiyorum. Buyurun.



Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler
Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu

Herkesi selamlıyorum. YÜciTA, hepimizin bildiği gibi, gönüllü bir araştırma topluluğudur. Bizim kasamızda para yok, Türkiye sevgisi var. Tarafımızdan çıkarılan “YÜci-Dergi”nin 4. sayısı şu an basılmak üzere Ankara’da. 3. sayımız, Gourmand Awards gibi 205 ülkenin katıldığı prestijli bir yarışmada, geçen sene dünyanın en iyi ikinci dergisi seçildi. Birinciliği ise BBC’nin yayın organı olduğu bir dergi kazandı. Onun arkasında da Birleşik Arap Emirlikleri var. Yani derginin sermayesi oradan geliyor. Bizim sermayemiz Türkiye sevgisi. Ancak bu dergiyi son kez yayınlayacağız. Çünkü finansmanı sağlamak ve içerikleri oluşturmak çok zorlu bir süreç...

Ben peynir gibi çok özel ve önemli bir konuda seminer düzenledikleri için organizatörleri, çok tebrik ediyorum. Özellikle Fransa ve İtalya gibi ülkelere baktığımızda; bazı peynirin kökenleri 1300’lü yıllara kadar, yani 14. yüzyıla kadar iniyor. Örneğin Fransa, bu konuda çok önemli bir peynir ülkesidir. Şu anda 1300 peynirinin olduğu söyleniyor, ancak coğrafi işaret tescilli 56 peyniri var. Bunun sadece 46’sı menşei adıyla. Onu İtalya takip ediyor, yine 56 peynirle.

Konu katma değer olunca coğrafi işaretlerden bahsetmek lazım. Çünkü coğrafi işaretler, katma değer yaratıyor. Tescilli ürünler; katma değer yaratan, istihdam yaratan, kalitede sürdürülebilirliği sağlayan ürünler. O nedenle kısaca coğrafi işarete değinmekte fayda var. Coğrafi işaretlerin artık ne olduğunu hepimiz biliyoruz. Ancak coğrafi işaretleri anlamak için bir coğrafi işaretler sisteminden bahsetmek lazım. Coğrafi işaretler sistemi, bir sacayağına benzer. Yani tescil, yönetim ve denetimden oluşur. Bunlar iyi çalışırsa, aralarında sistem iyi kurulmuşsa tesciller katma değer yaratır. Bizde tesciller, ister Türk Patent Enstitüsü'nün vermiş olduğu tesciller, ister Avrupa Birliği'nden alınan tesciller olsun katma değer yaratmıyor. Ancak 2016'da Avrupa Birliği'nden tescil alan Çin "Pingu Şeftalisi"nin fiyatı hemen 1,5 yuandan 4 yuan'a çıkıyor. Bir sene sonra Avrupa Birliği'nden tescil alan bizim güzide ürünümüz, "Malatya Kayısı" sının fiyatı o sene yüzde 35 düşüyor. Dünya coğrafi işaretler tarihinde böyle bir olay gerçekleşmedi. Neden? Çünkü biz sistemi 30 yıldır kuramadık. Bu sistemi bir binek arabasına benzetirsek, tescil kaportadır. Coğrafi işaret haksız rekabete karşı korur. Direksiyon ve motor, yönetim, frenler de denetimdir. Bunlar olursa araba yürür, yani coğrafi işaret tescili katma değer yaratır. Bunlar olmazsa maalesef yürümez. Biz 30 yıldır hâlen bir denetim yönetmeliği çıkartamadık. Aynı şekilde yönetim konusunda da çalışmalar yapamadık. Kaldı ki Cumhurbaşkanımız, 21 Kasım 2019 tarihinde Tarım Orman Şûrası kararlarını bizzat kendisi açıkladı. 38. madde aynen şunu söylüyor: "Coğrafi işaretlerde yönetim ve denetim konusunda gerekli mevzuat değişikliği yapılacaktır." 4 yıl geçmesine rağmen henüz bir çalışma yapılmadı. Dolayısıyla coğrafi işaret tescili katma değer yaratmıyor. Ayrıca verilen tescil furyalarıyla güzelim coğrafi işaretlerimiz itibarsızlaştırılıyor.

Cumhurbaşkanı coğrafi işaretlere çok önem veriyor. O konuda kendisini takdir ediyorum. 2015 ve 2016 tarihlerinde Ankara da düzenlenen Türk Patent töreninde yerel kuruluşlara çağrıda bulundu ve dedi ki: "Bulduğunuz yörelerin yerel değerlerine önem verin, bunlara sahip çıkın." O sene Kayseri'ye, coğrafi işaretlerde en çok tescil sahibi

olan kent olarak ödül verildi. 2016'da Sayın Cumhurbaşkanımız aynı çağrışı tekrarlardı, bu defa dedi ki: "Ulusal tescil yetmiyor". Yani Avrupa Birliği'nin yolunu gösterdi. Bu çağrılar sonrasında tescil talepleri önemli artışlar sağladı. Bunlar çok güzel. Ancak söylediğim gibi, yönetim ve denetimde gerekli yasal düzenlemeler yapılmadığı için tesciller maalesef katma değer yaratmıyor.

Yönetişim, tescil sahibinin tescilden doğan sorumluluklarıdır. 6769 sayılı yasada tescil sahibinin hakları belirtilmiş. Ancak sorumluluklarıyla ilgili bir madde yok. Tescil sahibi, o ürünün korunmasından, savunmasından ve müdafaasından sorumlu. Bugün "Rokfor peyniri" dünyanın en fazla taklit edilen peyniridir. Fransızlar "kralların peyniri, peynirlerin kralı" olarak tanımlıyor. 500 kişinin oturduğu bir köy ama peyniri bütün dünya tanıyor. Rokfor Konfederasyonu'nun, dünyanın 50 ülkesinde avukatı var. En çok taklit edilen peynir ama korkunç bir sistem var. Yönetişimi, Konfederasyon sağlıyor. Konfederasyonda tam 70 kişi çalışıyor. Dolayısıyla köken adının korunmasından, savunmasından sorumludur. Bir başka deyişle; Rokfor peynirinin tanıtımından, promosyonundan sorumlu. Siz hiç Ezine peyniri için böyle bir yapılanma duydunuz mu? Ezine Peynirini, Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği tescil ettirmiş. Bu dernek, hiç Ezine Peyniri ile ilgili bir reklam vermiş mi? Hayır. Tescil sahibi Ar-Ge çalışmaları yapacak, üreticilere teknik hizmet götürecektir, aynı zamanda reklam çalışmaları da yapacak... Tescil sahibi, en önemlisi o ürünün tescil belgesindeki kurallara göre üretilip üretilmediğinin denetimini yapacak. Yani coğrafi işaret sistemi öyle kolay bir sistem değildir. Biz şimdiye kadar hep tescil kısmıyla ilgilendik. Yukarıda verdiğim örnekle hareketle devamlı kaporta üretiyoruz. Dolayısıyla coğrafi işaretlerimizi korumuyoruz.

Türkiye'de Antep, sahip olduğu coğrafi işaret sayısı bakımından 106 tescille sadece Türkiye'de değil, dünyada bir numaralı kent. Onu, 76 tescille Konya, 55 tescille Erzurum var. Daha sonra Afyonkarahisar, Malatya illerimiz geliyor. Bir de son sıralarda bulunan beş kent var. Bunların içerisinde, Hakkâri, Batman, Tunceli ve çok acı bir şekilde İstanbul var. İstanbul'unuzun sahip olduğu tescil sayısı sadece 4. Bu,

çok acı verici bir olay. İstanbul gibi bir imparatorluğun geçtiği, olağanüstü bir saray mutfağının olduğu bir yerde dört tescilin olması son derece yürekler acısıdır. Hakikaten bu durum, beni şahsen çok üzüyor. Peru bile, her sene Lima’da düzenlediği uluslararası gastronomi festivaliyle 500.000 kişiyi ağırlıyor ve 1 milyar dolar kazanıyor. Biz sistemi kuramadık. Sistemi kuramadığımız için de gerekli yasal düzenlemeler yapılmadı. Organik tarımda güzel yürümesine karşın dış denetim konusunda bir özel sertifikasyon kuruluşunu ya da kuruluşlarını devreye geçiremedik. Tarım Bakanlığı, “Gıda maddelerinin denetiminden ben sorumluyum” diyor. Oysaki sahip olduğumuz coğrafi potansiyele dünyanın hiçbir ülkesi sahip değil. Değerlendiremediğimiz için yazık oluyor.

Avrupa Birliği’nden alınan tescillerin arttırılmasında fayda var. En azından bu ürünler Avrupa Birliği’nde korunuyor. Bir başka sorun da şu: Avrupa Birliği’nden tescil almak için üreticilerimiz çok çaba harcamasına rağmen Avrupa Birliği’ne yapılan ihracatlarda bu ürünlerin hiçbirinin üzerinde Avrupa Birliği’nden alınmış tescil logosu yok. Bakıyorum incirde “Origin Turkey”, Malatya kayısısında “Origin Turkey” yazıyor. Olur mu? Avrupa Birliği logosu ile Avrupa Birliği tüketicisini bu ürünlere çekmiş olacağız. İhracatçılar ne yapıyor, gerçekten anlamıyorum. Bu yüzden Türkiye her yıl milyonlarca dolar zarar ediyor. Coğrafi işaretler sistemini Türkiye, rayına oturtsa ülkemizde ne dış ticaret açığı kalır, ne de dış borç. Türkiye varlığının farkına varamadı. Şu anda bizim sahip olduğumuz tescilli peynir sayımız 45. Bunlardan 19’u menşei adıyla tescil edilmiş, mahreç işareti ile tescil edilen peynir sayımız 26. 14 tane de başvurumuz var. Durum hiç fena değil. Türkiye, peynir bakımından son derece zengin bir ülke... Bizim derneğimizin iki üyesi: Berin Hanım ve Neşe Hanım, yıllardır Türk peynirleri konusunda çalışıyorlar. Geçen sene “Balıkesir kirli hanım peyniri” kaybolmuştu, bunu tekrar geri döndürdüler. Üreticilerin sayısını arttırdılar. Bu peyniri büyük zorluklarla Norveç’te yapılmış olan dünya peynir yarışmasına götürdüler ve bronz madalyayla döndüler. Bu iki arkadaşımız, Kasım ayında Portekiz’de düzenlenecek dünya peynir yarışmasının jürisine seçildiler.

Türkiye'nin açıklanan peynir sayısı şu anda 200. Ancak bunun çok daha fazla olması bekleniyor. Yani alınmış tescillerin dördü yabancı ülkelere ait. Bunların bir tanesi "Hellim" biliyorsunuz, Kıbrıs peyniri. Bu bir zamanlar çok önemli bir ihtilaf konusu oldu. Çünkü Güney Kıbrıs, Avrupa Birliği'nden tescilini almıştı. Düşünebiliyor musunuz? Kuzey Kıbrıs'ta üretiyorlar ve Kuzey Kıbrıs'taki hellim peyniri üreticilerinin denetimini Güney Kıbrıs yapacak. Avrupa Birliği buna belki şimdiye kadar en güzel ve akıllı çözümü getirdi ve her şey yolunda. Bazı geçiş dönemleri falan belirledi, alınması gereken önlemleri belirtti vesaire...

Bir İtalyan peyniri, "Parmigiano Reggiano"den bahsedeceğim. Türkiye'den alınan bir üründür. Şimdi bana soracaksınız, "Yavuz Hoca, bu parmesan niye Türkiye'den tescil alıyor?" Çünkü biz çok uyanık bir milletiz ya! Adam Manavgat'ta peynir yapıyor, adına "Parmigiano Reggiano" ya da "Grano Padano" diyor. Bu çok güzel peynirdir. Ancak sen buna yörenin adını ver... Bunun gibi bir sürü peynirimiz var. Mesela "Kargı tulum peyniri" olağanüstü bir peynir. Bizim sorunumuz bunları standardize etmek. İşte bu noktada coğrafi işaretler sistemi o bakımdan çok iyi. Sistem tam işlediğinde kalite de, süreklilik de, üretim artışı da beraberinde gelecektir. Ancak sistemi bir türlü oturtamadık. Yani sistemle ilgili maalesef büyük sorunlarımız var.

"Gorgonzola" da İtalyanların bir peyniridir. Fransızların Rokfor peynirinin eş değeridir ve küflü bir peynirdir. Burada rakamları vermek gerekirse; Avrupa Birliği'nde 277 tane peynir tescili var. İlk sırada 57 tescille Fransa geliyor. Bunun 46'sı menşei adıdır. İtalya 56, İspanya 32, Yunanistan 25, Portekiz 12, Almanya 9, Slovakya 9, Hollanda 9 tescille sıralanıyor. Dikkat ederseniz ilk sırada olan ülkelerin hemen hemen hepsi Akdeniz ülkeleridir. Bu size bir mesaj veriyor mu? Çok önemli. Akdeniz Bölgesi'ndeki ülkeler, Avrupa Birliği'nde alınmış tescillerde önde.

Ben "Parmesan peyniri"nin üretildiği bölgeye beş kez gittim. Tescilin, yönetişimin ve denetimlerin nasıl yapıldığını çok iyi biliyorum. Yaklaşık 50 yıldır bu konuyla uğraşıyorum, 35 yılı resmi.

Resim 1: Parmigiano Reggiano Değer Zinciri -2023



PARMIGIANO REGGIANO DEĞER ZİNCİRİ



- **ÜRETİM (2023)**
- **160 000 Ton, 4 000 000 Tekerlek**
- **Ciro 3,05, Milyar €**
- **İhracat, Üretimin %43'ü , 69000 Ton**
- **Yaratılan İstihdam 50.000**
- **ÜRETİM ORGANİZASYONU**
- **3676 Süt Üreticisi**
- **247 000 Süt İneği**
- **İtalya'da Üretilen Sütün %18'i**
- **429 Mandıra**



2023 yılında 160.000 ton “Parmesan” üretildi. Bu miktar, 4 milyon tekerlek peynire tekabül ediyor. Bir tekerlek 40 kilo tahminen. Üretimden elde edilen ciro, 3 milyar Euro. Bir peynir İtalya'ya her sene 3 milyar Euro kazanç getiriyor. Düşünebiliyor musunuz? Yaratılan istihdam 50.000. Bir başka ifadeyle 50.000 kişi bu peynirden ekmek yiyor. 3 milyar Euro ne demek? Osmangazi Köprüsü 1,4 milyar dolar, Avrasya Tüneli 1,25 milyar dolar kazanç sağlıyor. İkisinin toplamı 2,6 milyar dolar yapıyor. Düşünebiliyor musunuz? Coğrafi işaretli bir peynir İtalya'nın ekonomisine her sene bir Osmangazi Köprüsü, bir Avrasya Tüneli armağan ediyor! Korkunç bir şey değil mi?

Diğer bir peynir de Fransa'nın “Comté peyniri”. Bu peynir, bizim Kars kaşarına benzer. Comté peyniri, çok özgün bir peynirdir. Öyle bir yönetimi var ki fiyatı arttığı zaman talebi de artıyor. İktisat kurallarını bile alt üst eden bu peynir, son derece iyi yönetiliyor. Ankara Ticaret Odası 2025'te 3. Uluslararası Ankara Coğrafi İşaretler Zirvesi'ni düzenlemek istedi. Benden de organizasyonu yapmamı istediler. Cenev-

re'ye gittik. Katılması için Dünya Ticaret Örgütü, Origin, WIPO gibi uluslararası kuruluşların temsilcilerini gördük ve davet ettik. Sonra çok yakın olduğu için Comté'ye geçtik ve bu peyniri yerinde incelediler. Maalesef tasarruf tedbirleri nedeniyle bu etkinlik 2025 yılında yapılacak.

Comté peyniri değer zincirine baktığımız zaman;

Resim 2: Comte Değer Zinciri - 2023



COMTE DEĞER ZİNCİRİ 2023



• SÜT ÜRETİMİ:

- 2 400 aile işletmesi
- Toplam süt üretimi 702 000 Ton
- İşletme başına 170 Ton
- İnek sayısı 150 000, Montbeliarde (%95) ve Simmental (%5)
- İşletme başına ortalama inek sayısı 45

• PEYNİR ÜRETİMİ

- 65 000 Ton (1 500 000 tekerlek)
- **Üretim değeri 700 Milyon €**
- Yaratılan istihdam 14 000 kişi

• ORGANİZASYON

- 2 400 süt işletmesi
 - 141 Mandıra (Kooperatif)
 - 15 olgunlaştırma evi
- Fransa'da yönetişi en iyi yapılan Çi

2023 yılında, 65.000 ton peynir üretiliyor. Bu rakam, 1 milyon 500 bin tekerlek peynire tekabül ediyor. Üretim değeri ise 700 milyon dolar. Burası Fransız yaylarıdır. Orada hayvancılığın dışında hiçbir tarımsal üretim yapılmıyor ve “Comté” oraların ekonomik motorudur. Kırsal kalkınmada coğrafi işaretler son derece önemli rol oynuyor. Örneğin bu peynir, 2.400 aile işletmesi, 141 mandıra, 15 olgunlaştırma tesisi tarafından üretiliyor. Bu tesislerden birini gezdik. Tam 100.000 tekerlek peynirin olgunlaştırıldığı bir yerd. Fransız garnizonu için yapılmış, 400 askerin barınabileceği bir mağara. Sonradan bir akıllı peynir ustası tarafından peynir olgunlaştırma tesisine dönüştürülmüş. Çok etkileyici bir yer.

Diğer bir peynir ise “Roquefort”, ‘kralların peyniri, peynirlerin kralı’ diye bilinir. Fransızların 1666 yılında Toulouse Parlamentosu’nda Roquefort’un korunması konusunda karar çıkardığı bir peynir. Roquefort, 500 kişilik bir köyde üretilir ancak mağaralarda olgunlaştırılır. Küflü bir peynirdir. Bu mağaralarda olgunlaştırma süresi 3 aydır? Çok özgün bir peynirdir. Biz Türkiye’de bu peynirin ithalatına izin vermiyoruz. Türkiye, yıllarca “Danish Blue” dediğimiz Danimarka’dan gelen küflü peyniri aldı, üzerine Roquefort yazdı. Ancak yasanın çıkmasından sonra bu durum bitti.

Rokfor’un değer zincirine bakacak olursak;

Resim 3: Roquefort Değer Zinciri -2021



ROQUEFORT DEĞER ZİNCİRİ



- **SÜT ÜRETİMİ (2021)**
- 1 405 Üretici**
- 172, 8 Milyon Lt.**
- 123 ton/işletme baş.**
- 650.000 koyun**
- 462 koyun/işletme baş.**
- Koyun başına süt verimi**
- 266 litre/yıl**
- **Koyun ırkı: Lacaune**
- **Peynir Üretimi 37 321 ton**
- **Roquefort 16 021ton**




Bu peynir yıllık 330-350 milyon Euro değer yaratıyor. 500 kişilik bir köyde üretiliyor ancak tam 10.000 kişi bu değer zincirinde çalışıyor. Düşünebiliyor musunuz? Oraların ekonomik gücünü...

Ezine peyniri, çok güzel ve özgün bir peynirimiz. Ezine peyniri biliyorsunuz, tamamen paçal bir peynirdir. Üretim şartnamesinde oranlar

belirtmiştir. Genelde keçi ve koyun sütü ağırlıklıdır. En fazla yüzde 15 inek sütü içerir. Çok özgün bir peynir olmasına rağmen büyük sorunlar yaşıyor. 2023 yılı üretimi 4.500 ton, ortalama satış fiyatı 250 Türk lirası, cirosu ise 1 milyar 125 milyon Türk Lirası. Üretimi, 10.000-12.000 arasında süt işletmesi ve 22 mandıra tarafından yapılıyor.

Yapılması gereken o kadar çok şey var ki; mesela Ezine peynirinin tescilini alan Ezine Peyniri Üreticilerini ve Mandıracıları Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği'nin yönetim kurulunda süt üreticileri yok. Ben size bir gün konfederasyonun yönetişimini anlatayım, aklınız durur. Yönetimde eşit miktarda süt üreticisi ve peynir üreticisi var. Çünkü peynir demek süt üreticisi demektir. Süt üreticisi için de peynir üreticisi demektir. Yani peynir ve süt birlikte düşünülmelidir. Dolayısıyla sistem yürümüyor. Mikro bazda da makro bazda da yürümüyor. Bu coğrafya olağanüstü bir potansiyele sahip...

Ben Bakanlıkla konuşarak her şeyi anlattım. Açıkça söylüyorum, korkunç bir ilgisizlik, bilgisizlik ve bilgi kirliliği var. Gelecek coğrafi işaretlerle gelecek. Merak ediyorum, niye siz Avrupa Birliği tescili almak için o kadar masraf ediyorsunuz? Bugün bir Avrupa Birliği tescili 150.000-250.000 TL arasında. Bu tescillerin logolarını ürünlerinizde kullanmayacaksınız neden bu kadar uğraşıyorsunuz?

Türk Hava Yolları fındık veriyor, 25 gram. Çok güzel fındık, ama bir "Giresun Tombul Fındığı" değil. Yanına Türk logosu, yanına Avrupa Birliği logosu koy. Türk Hava Yolları, iki - üç tane kuru kayısı verse, kayısı problemimiz olmaz. Üç tane kayısı ver, üzerine «Malatya Kayısı» logosu ekle, yanına Avrupa Birliği logosunu koy hem insanlar öğrensin hem pazar olsun. Binlerce, on binlerce fırsat var. Sabrınız için teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim hocam, çok sağ olun. Ağzınıza sağlık, yine her zamanki gibi bilginizi konuşturdunuz. Bazı konularda yeniden bilgilendik, sıcak bilgiler aldık. İnşallah bunlardan ders alarak yürürüz.

Şu anda kanaldan bildiriyorum. Kanalımızın ziyaretçisi de Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Akın. Biliyorsunuz, Balıkesir peynirleri ile ünlü bir kentimiz. Biraz önce hem Bülent Başkanımın hem hocamın görüşlerini ona bir iki cümleyle aktaracağım. Elif Hanım, kısa bir yönetim yapsın. Ben de başkana sizin mesajlarınızı iletip hemen geliyorum. Söz sırası zaten İlhan Bey'de. Elif Hanım, toplantıyı koordine etsin ben hemen geliyorum.



İlhan Koçulu

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu

Ahmet Bülent Bey, konuyu çok iyi özetledi. Değerli büyüğümüz, kıymetli öncümüz Yavuz Bey de coğrafi işaret anlaşılmıyor diyerek çok önemli bir noktaya değindi. Hocam, saygılarımı sunar, ellerinden öperim. Coğrafi işaretler konusunda bu ülkede geleneksel peynirlerin anlaşılması konusunda çok emek verdiniz. Bu konuya deyim yerindeyse, benim gördüğüm yerden bir ömür bahşettiniz. İnşallah sizi anlayacağız, sizi anlayacaklar. Ülke ekonomisine kazandırabileceğimiz değerler bizim ülkemizde de var. Biz de kazandıracğız.

İki konuşmacı arkadaşımızın anlattıklarından sonra şuna değinmek istiyorum: Türkiye’de, 200’ün üzerinde peynir kayıt altına alınmıştır. Ancak bu süreç hiç de kolay olmadı. Şunun için buna vurgu yapmak istiyorum: 2005 yılında Avrupa Birliği yasaları yürürlüğe girdiğinde Kars’ta sadece üç peynir pazara çıkabiliyordu. Kaşar, gravyer ve çeçil. Bunun dışındaki peynirlerin tümü yok sayılıyordu. Uzun yıllar süren gerek Yavuz Hocamın mücadelesi, gerek peynir sevdalılarının kamuoyuyla doğru iletişimi sonucunda bugün 200 peynir kayıt altında. Ancak, Türkiye’de 400’ün üzerinde peynir var. Biz Van’da ikincisini yaptığımız ‘Evsel Peynirlerin Tadımı’ etkinliğinde Hakkâri’den, Mar-din’den o kadar ilginç ot mayalı ve butik peynirler geliyor ki! Bun-

ların her biri bir coğrafi işaret değeri ve tek başına o bölgenin gastronomisine, kırsal kalkınmasına, turizmine katkı sunacak ürünler. Yeter ki kayıt altına alalım.

Dünyada mera sütü çok önemlidir. Artık Avrupada kalmadı. Comté, her çiftlikte hayvanlara 50 dönüm, 100 dönüm, 200 dönüm mera ayırmış. Onunla Comté olmuş. Avrupada ‘dağ peynirleri’ diye bir ifade var. İsviçre’de şahit olduğum bir olayda üretici, mandırasını 250 metre rakıma çıkarmak için 5 milyon dolar para harcadı. Andreas, “bunu niye yapıyorsunuz, bu kadar para harcıyorsunuz? Aşağıdaki tesis zaten 10 numara!” diye sordum. Kendisi dağ peynirleri işaretini aldıktan sonra bunu dünyaya daha kolay pazarlıyoruz şeklinde cevap verdi. İsviçre, yılda 250.000 ton peynir yapıyor ve bunun yüzde 90’ını ihraç ediyor. Ürünleri, AOP (Appellation d’Origine Protégée) coğrafi işaretli. Geçen hafta İsviçre’de peynir jürisindeydim. 27 çeşit peynir, 1.050 tür yarıştı. 1.050 tür olan AOP (Appellation d’Origine Protégée) coğrafi işaretli peynirlere özellikle dikkat ettim. O kadar güzel bir denetim sistemi kurmuşlar ki anlatılmaz. İlk önce kendi içlerinde denetim yapıyorlar. Hayvanlara mısır, yani silaj yedirmiyorlar.

Türkiye’deki hayvancılığın, rakam vererek yanlış bir şey de ifade etmek istemiyorum ama yüzde 40’ı mera sütündedir. Bu oran giderek azalıyor. Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi mera sütüdür. Bu mera sütleri konusunda bir farkındalık oluşturmak gerekiyor. Bu farkındalığı hem tüketici, hem üretici, hem de kamunun oluşturması gerekiyor. Coğrafi işaret tescil belgesinde Kars kaşarının üretim metodu tanımlanırken ‘Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül; 5 ayın sütlerinden yapılır’ dedik. Yani mera sütlerinden... Şimdi kış sütlerinden de yapıyor. Üreticiyle ciddi bir tartışma içerisindeyiz.

Kars kaşarı coğrafi işaret aldıktan sonra pazardaki payı, 4-5 kat arttı. Biz Kars’ta 14-15 bin ton peynir üretiyoruz. Coğrafi işaret almadan önce Kars’taki pazar payı yıllık 600 ton ile 1.000 ton arasıydı. Diğerini sırtımıza alıp ülkenin çeşitli bölgelerine dağıtıyorduk. Şu anda size rakam veriyorum: Ardahan ve Kars, coğrafi işaret tescilinden sonra, yıllık 6.000 ton peynir kendi iç pazarında kargoyla ya da turizm desteğiyle satmaktadır. Bu, Kars ekonomisine çok büyük bir katkı sunmaktadır.

Geleneksel yerel peynirlerimiz bizim çok kıymetli evlatlarımız. Böyle dipte, köşede, uzakta, dağda, köyde unuttuğumuz pırlantalarımız. Onları alıp işleyelim. Onların üzerinde gastronomi turizmine, peynir rotalarına katkı sağlayalım. Biz Kars'a peynir rotası aldık. Dünyanın 17. peynir rotası olduk. Benim köyüme yılda en az 1500-2000 ziyaretçi geliyor. Bu bize ne sağlıyor? Köyümde ürettiğim peynirin yüzde 20'sini peynir rotası ile satıyorum. O yüzde 20, benim toptan sattığım yüzde 50'ye denk geliyor. Çünkü yerinde tattırıyor, satıyor ve kartımı veriyorum. Sonra sipariş veriyor, kargoyla gönderiyorum.

Bunların hepsi ülkenin çok kıymetli değerleridir. Ancak ne yazık ki kamu tarafından kayıt altına almada sorunlar var. Son yıllarda önemli faaliyetler olmasına rağmen 20 yıldır diyorum, Türkiye peynirleri, yerel peynirleri, yerel geleneksel peynirleri öksüz evlat. Kamudan hiçbir destek göremiyoruz. Hangi destekleri beklediğimizi söyleyeyim: Bir, bu peynirlerde bir "Bakteri Bankası" kurulmamış henüz. Hangi bakterilerle olgunlaştırılıyor, bu peynirlerin olgunlaştırma sürecinde hangi ortamlara ihtiyaç var, bunlar tanımlanmamış. 4. Kuşak peynirciyim. 1870'den beri ailem bu işi yapıyor. Ben yüzde 80 toprağın altında üstü toprak olan depolarda olgunlaştırıyorum. Az önce Yavuz Hoca, rofkoru gösterdi. Mağaralarda olgunlaştırıyorlar. Bizim yasalar buna müsaade ediyor mu acaba? Comté, olgunlaştırmak için bir askeri tesisi kullanıyor. Ben İsviçre'de gözlerimle şahit olduğum bir olayı sizlerle paylaşmak istiyorum. Yine ordunun kullandığı mağaralarda Japonlar, 24 ay ve üzeri peynir işliyorlar. 22 milyon Frank devlet masraf etmiş, o askeri mağaraları düzenlemiş ve hem Emantalcilere hem de gravyercilere olgunlaştırma deposu olarak vermiş. Bizim kamudan beklentimiz, öksüz çocuk durumundan kurtulup evlat muamelesi görmek. Hangi konularda? Hangi destekler verilmeli?

Şu anda Kars kaşarı ve gravyer imalatçısı olarak ürettiğim peyniri olgunlaştırmak için geçen sürede bunu destekleyecek finans gücüm yok. Yani Emantal, Gravyer ya da Rokfor... Bunların hepsi bu konularda finans sorunlarını da özel bankalarla, özel finans kuruluşlarıyla çözmüşler.

Coğrafi işaret konusunda Hocam, ağzına sağlık, ne kadar güzel tarif ettiniz. Kaporta veriyoruz, kaporta. Yani bu kaportanın nasıl içi doldurulacak? Denetim var mı? Yok. İç denetim var mı? Yok. Üretici eğitimi var mı? Yok. Yani bunu övünerek söylüyorum, beni bağışlayın, Kars'taki coğrafi işaretli kaşar üreticileri, Türkiye'deki coğrafi tescil almış üreticilerin tümünden daha fazla farkında. Niye? 10-12 yıldır hatta coğrafi işaret almadan önce bir, iki, bir, iki toplantı yaparak coğrafi işaretin ne olduğunu anlattık. Ama pazarın talebi... Denetim olmadığı için pazarın talebi, insanın fitratında olan kaymaları teşvik ediyor. Bunu nasıl önleyebiliriz diye bir denetim mekanizması, hocamın da altını çizdiği gibi mutlaka olsun isteriz.

Hem ülke pazarına hem de dünya pazarlarına açılma konusunda geleneksel ya da coğrafi işaretli peynirleri neler bekliyor, neler yaparsak daha iyi olur? Onu da ikinci bölümde konuşayım. Dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ederiz İlhan Bey. Verdiğiniz bilgiler çok kıymetliydi. Sanırım Celal Bey henüz gelmedi. Biz Recep Bey'le devam edelim. Recep Bey, buyurun.



Recep Salih Al

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al

Öncelikle İlhan Bey'e ve saygıdeğer Yavuz Hocam'a verdikleri bilgiler için çok teşekkür ediyorum. Yavuz Bey'in heyecanı halen en üst seviyede, çok faydalandık. İlhan Bey de aynı şekilde.

Ben olgunlaşmaya dayalı peynirler konusunda birkaç örnekle devam edeceğim. Özellikle benim ilgi alanıma girdiği için Ezine peynirinden, Erzincan tulumundan ve Trakya kaşarından bahsetmek istiyorum. Hepimizin sofrasına beyaz peynir, eski kaşar ve tulum peyniri olarak giren bu ürünler, bölgesel coğrafyanın kattığı bazı lezzetlerle Türkiye'ye mal olmuş peynirlerdir. Bizim buradaki en büyük sıkıntımız, iç pazarın haricinde dışarıda bu peynirleri nasıl tanıtabiliriz? Bu coğrafyanın kendine has özelliklerini ürün bazında, lezzet bazında, gastronomi bazında nasıl tanıtırız? Burada eksiklerimiz çok fazla.

Ezine peyniri, Kaz Dağları'nın vermiş olduğu flora, bitki yapısı, küçükbaş hayvanlarda koyunda, keçide ve büyükbaş hayvanlarda alınan o sütün coğrafyadaki endemik bitkilerin katmış olduğu sütteki lezzetleri... Dolayısıyla olgunlaştıktan sonra peynire sirayet ediyor ve biz o peynirleri lezzetli bir şekilde sofralarımızda sunuma koyuyoruz. İstiyoruz ki bu tattığımız, bize has ve özgü coğrafyamızdan kaynaklanan

bu lezzetleri dünyaya da bir şekilde katma değerli ürün olarak satabilelim. Fakat o kadar zaman kaybettik ki gelinen noktada biz üründen daha çok, acaba önümüzdeki günlerde bu ürünü bulabilecek miyiz diye düşünmeye başladık. Yani bu peynirin, bu kalitenin olmazsa olmazı coğrafyada otlayan hayvandan alınan sütleri bulamaz olduk. Benim kendi tabirimle, bunlara kıymetli sütler diyorum. Yani koyun, keçi bizim için çok özel sütler. Fakat ekonomik şartlar bölgede çoban ihtiyacını karşılayacak durumda olmadığından insanlar süt sağım sektöründen çıkmaya başladılar.

Az önce Hocam ile de paylaştık, bizim eski “Karakeçi” dediğimiz yerli ırklarımızın sütünü, kalitesini, şu an “Saanen” denen başka ırklarla... Yani süt miktarının çok olmasına insanlar daha çok değer verdiği için, o sütteki kalite düşüklüğünü şu anda ürünlerde de görebiliyoruz. Çünkü üreticiler kapalı besiye geçmeye çalışıyor. Çoban bulamadığı için o yaylalarda, meralarda hayvanlarını otlatmaya, o yer bitkisini yedirip ondan faydalanmaya çalışan insanlar yavaş yavaş bu sektörün içinden çıkmaya başladılar. Bugün Trakya’da “Trakya kaşarı” yapabilecek firma neredeyse kalmadı. Çünkü Trakya Bölgesi’nde koyun sütü kalmadı. Koyun sütü kalmayan bir yerde Trakya kaşarı olmaz. Trakya bölgesinde Trakya kaşarı üretilmiyor hale gelmesi, içler acısı bir durum. Şimdi biraz daha güneye doğru, yani Ezine ve Balıkesir’e doğru bu üretim kayıyor. Ancak orada da sorun olacağını düşünüyorum. Yani ileriki zamanlarda Trakya kaşarının adı olacak ama belki de kendisi olmayacak. Bunların süt oranlarını üreticiler tutturamadığı için ya keçi sütüyle inek sütünü karıştırarak yapıyor, ya da ağırlıklı inek sütünden ve yanına keçi sütünü katarak bu ürünü yapmaya çalışıyor. O da olmuyor. Çünkü Trakya kaşarı dediğimiz zaman, bu koyun kaşarıdır. Trakya Bölgesi’ni ihtiva ettiği halde, Ezine peyniri de hakeza aynı şekilde. Eskiden orada irili ufaklı çok mandıracı vardı. Sezonluk açılıp kapanan mandıralar yavaş yavaş kapatmaya başladılar. Büyümeye çalışan üreticiler de finansmandan dolayı yeterince büyüyemiyor. İnsanlar kaliteli ürüne ulaşmak istiyor ancak ekonomisi buna el vermediği için insanlar, doğal olarak bu tip butik ürünleri değil de inek peyniri tüketmeye başlıyor. Bir yönden de böyle bir kaygı var.

Türkiye'nin dışında, Avrupada bizim bu ürünlerimizi tanıtılabilmek önemli. Kaliteden ödün vermeden, hammadde sıkıntısını yaşamadan, standart üretim politikasına geçmeliyiz. Coğrafi işaret alan ürünlerimizin oranlarını tutturarak (bu mevsimine göre değişebiliyor; az önce Yavuz Bey'de söyledi, inek sütünün yüzde 15'i geçmemesi lazım, koyun sütünün yüzde 40-45 seviyesinde olması, keçi sütünün de hakeza yüzde 35-40'lar seviyesinde olması lazım) ki o bölgesel kalitenin verdiği lezzeti tutturabilelim. Bunu zamanında bekletip, kendi halinde sertleşerek satışa sunmamız gerekiyor.

Erzincan bölgesinde de "Erzincan tulumu" aynı şekilde yaylalarda yarı mamul haline getiriliyor, orada mayalanıyor ve daha sonra işletmelerde tulumlara veya derilere basılarak piyasaya sunuluyor. Bizim burada ürün kalitemizden ziyade, bunu pazarlamak için neler yapabileceğimizi, hangi AR-GE ile çalışıp neler üretebileceğimizi iyi çalışmamız lazım. Avrupa'ya ambalaj konusunda da birtakım gelişmeleri sağlayıp, çeşitli desteklerle devletin ve iş adamlarının bir araya gelerek bunun yolunu açıp bu konuda ilerleme kaydetmemiz lazım. Yoksa ileriki nesillerimize bu kalitedeki ürünleri yedirme şansımız olmayacak gibi görünüyor.

Koyuncululuğu, koyun sütçülüğünü desteklememiz lazım. Bundan çıkan ürünleri de ayrıca desteklememiz gerek. Küçük işletmelerin arkasında bir şekilde devletin destekleyici rol alması ve bu işletmeleri ayakta tutması gereklidir. Çünkü bireysel ustalıklarla bu ürünler hayata geçirilip üretiliyor. Bunun da süreklilik sağlaması için gerek üniversiteler, gerek devlet, gerek iş adamları, odalar ve borsalar bir araya gelip hem Türkiye içinde hem Türkiye dışında, neler yapılabileceğini karara bağlayıp ona göre ticaret hacimlerini geliştirmesi lazım. Bu konuda ilk başta söyleyeceklerim bu kadar.

Elif Aşlamacı Attepe: Recep Bey, çok teşekkür ederiz. Zülküf Bey'e geçmeden önce ben biraz gelen yorumlardan ve sorulardan bahsetmek istiyorum. Hocalarımızın yazdıkları var. Özellikle bu satış yasakları ile ilgili, sizler de bahsettiniz ancak ihracat yasağı, satış yasağı veya da kısıtlamalar diyelim, onlarla ilgili çözüm önerilerinizi merak ediyorlar.

Yine Ahmet Yücesan'ın özellikle sütün kalitesi, standardı ile ilgili bir sorusu var. “Hem kuru maddesi hem yağ oranının standart olmasıyla peynirin çok daha kaliteli olacağını biliyoruz”. Bununla ilgili önlemler alınabilir mi? Diye soruyor.

Zülküf Bey'in inovatif ürünleri var; bohça peyniri gibi inovasyonu da kullanan bir isim. Onunla ilgili de merak ettiklerimizi cevaplar diye söyleyip Zülküf Bey'e sözü verelim.



Zülküf Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz

Herkese tekrar merhaba diyorum. Borsa Meclis Başkanımız Ahmet Bey'e konuşmasından dolayı, değerli hocamız Yavuz Bey'e paylaşımlarından dolayı, İlhan Bey'e katkılarından dolayı, süt sektörümüzün çok değerli ve tecrübeli temsilcisi Salih Abi'ye ve Celal Bey'e de paylaşımları için çok teşekkür ediyorum. Hepimizin dile getirdiği ortak sorunlar gerçekten çok güzel özetlendi. Hocamız bu konuda çok bilgili, İlhan Bey'i zaten bizzat tanıyorum ve uzun zamandır takip ettiğim birisi. Bu paylaşımların hepsi çok değerli...

Türkiye'de katma değerli ürünler oluşturmak için bu ürünlerin hem iç pazarda hem de dünya pazarında satılabilir olması gerekiyor. Aslında bu alanda çok ciddi değerlerimiz var. Salih Bey'in de bahsettiği gibi, keçi ve koyun sütlerinden üretilen farklı ürünlerimiz bulunuyor. Fakat Türkiye'de şöyle bir gerçek var: İhracata, coğrafi işaretli ürünlere ve dış pazara yönelik ürünlere daha fazla odaklanmamız gerekiyor. Türkiye'deki pazarın damak tadı değişiyor. Özellikle genç nesil, daha hafif ve taze süt ürünlerine yöneliyor. Hem ekonomik olarak bu ürünler daha uygun fiyatlı hem de damak tadı açısından maalesef, eskiden bildiğimiz değerli ürünlerin hakkı verilerek üretilmediğini görüyoruz.

Örneğin, 20 yıl önce yediğimiz eski kaşar ile bugünkü eski kaşar aynı değil. Trakya kaşarından ya da 20 yıl önceki İzmir tulumundan bahsediyorum. O zamanlar koyun, inek ve keçi sütlerinin karışımından, meralardan elde edilen sütlerle bu peynirler yapılıyordu. Ancak bugün bu kalitede sütler maalesef yok. Mera kavramı çok önemli. İlhan Bey'in bahsettiği gibi, güçlü ve aromalı sütlerin doğru şekilde üretilmemesi ve yeni neslin bu ürünlerden uzaklaşması da bir sorun. Şu anda en çok satılan peynirler süzme peynir ve taze kaşar. Aslında taze kaşar da tam anlamıyla taze kaşar değil, eritme peynir; tost peyniri diye biliniyor. Bu konuda bir düzenleme yapılması planlanıyor. Bu ürünlerin ortak özellikleri; birincisi ekonomik fiyatlı olmaları, ikincisi ise hafif ve süt tadında olmalarıdır. Fermente ürünler, yani bekleyip olgunlaşan ve kimlik kazanan ürünler yerine daha çok taze ürünler satılıyor. Ancak, bu durumu sadece tüketicilerin tercihleriyle açıklamak yeterli değil; kıymetli ürünlerimizi doğru şekilde üretmememiz de büyük bir etken. Eski kaşar ya da klasik Ezine peyniri gibi ürünlerde standartların dışına çıkıldı. Bu da sürekli daha ucuza üretme baskısından kaynaklanıyor. Sonuç olarak, kaliteliye değil, daha kötüye doğru bir gidiş söz konusu.

Bu yüzden söylenenlerin hepsine katılıyorum. Çok güzel bilgiler paylaşıldı, ancak gerçekten hocamızın da dediği gibi coğrafi işaretler, tes-cil, yönetim ve denetim konusunda büyük eksiklerimiz var. Bu konulara dair ciddi adımlar atmamız gerekiyor. İnşallah bu eksikler giderilir ve biz de İsviçre, Fransa, İtalya gibi ülkelerle yarışacak seviyeye geliriz. O ülkeler, süt ve peynir ihracatında dünya liderleri. Umarım biz de bir gün onlarla aynı seviyeye ulaşabiliriz. Herkese çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Ahmet Akın'ın hepinize çok selamı var. Hatta bir süre cep telefonundan izleme şansımız da oldu. Bu peynir konusunda Balıkesir, bildiğiniz gibi "50 Peynirli Şehir" diye kitabı olan bir kent. İnşallah peynir konusunu fiziki olarak Balıkesir'de de, konuşuruz diye bir sözleştik aramızda. Bu bilgiyi de sizlerle paylaşıyorum.

Eksik düşündüğünüz bir nokta varsa, ben söz vermek isterim. Bu arada Zülküf Bey'i de peynirde inovatif davrandıkları tebrik ediyorum. Peynirde inovasyona çok ihtiyacımız var. O noktada onların inovasyonla ilgili çalışmalarını da yakından izliyorum. İnşallah orada bir çıkış yakalarlar diye düşünüyorum. İlhan Bey, buyurun.

KAPANIŞ

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu: Zülküf Bey'e ben de çok teşekkür ediyorum. Bohça ve inovatif peynirleriyle pazara hep renk katıyor. Ben de sizi çok iyi takip ediyorum. Zülküf Bey'in yeniliklerini de takip ediyorum.

Celal Toprak: Zülküf Bey, yaptıklarınız boşa gitmiyor. İlhan Bey de takip ediyor. İlhan Bey, peynirin Türkiye'deki duayeni.

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz: Bizim sektörümüzün gerçekten duayenlerinden, kendisi çok kıymetli.

Celal Toprak: İlhan Koçulu'nun, soyadı bir peynir markası. Zülküf Bey, onun da takip etmesi, herkesin takip ediyor olması, yaptıklarınızın boşa gitmediği anlamına geliyor. İnovasyona devam. İlhan Bey, sizle devam edelim.

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu: Hocalarımız bize soru sordular. Sütteki sorunları hepimiz çok iyi biliyoruz. İyi süt, iyi peynir demektir. Her süttten peynir yapmak da, yılların deneyimi, ustalık, beceri ve geçmişten aldığımız geleneksel peynircilik dersleriyle olur. Süt yönetmeliğindeki ifadeyi daha anlaşılır hale getirmek için şu şekilde düzenleyebiliriz: "Sütün pH değeri 6'nın altına düştüğünde veya 5-7 aralığının dışına çıktığında, bu sütler imha edilmelidir.» Ancak Erzurum'daki ya da Doğu Anadolu'daki büyüklerimiz, bu sütlerden çeçil yapmayı öğrenmişler, çeçil peyniri yapıyorlar.

Somatik hücre sayısı 25.000'in altındaki sütle herkes her ürünü yapar. Ancak Türkiye'de sahada sütün sadece kuru madde, yağ, pH değerlerine bakılıyor. İçinde antibiyotik var mı, yok mu diye bakılıyor. Bunlar endüstriyel üretim için çok önemli fakat ülke gerçeğiyle çok örtüşmüyor. Yani siz, hayvanı beslerken ona bol silaj yediriyorsunuz. Yedirdiği-

niz silajı nasıl sakladınız? İçinde mantarlar, küfler oluştu mu oluşmadı mı bakmadan, süttten kalite bekleyemezsiniz.

Bana göre, Türkiye beyaz peynirde dünya lideridir. Dünyayı dolaştığımda, hakkını veremediğimizi görüyorum. Şu anda kalıplarda pembeleşme görünüyor. Nedeni nedir? Buradan bu konuya çok değinmeyeceğim. Ancak hayvan beslenmesiyle, hayvan ırkıyla başlayan süreçle coğrafyayla ilgili süreçleri birleştirecek sorun düzelir.

Mutlaka iyi süt, iyi peynirin temelidir. Ancak, ülkemizde mevcut süttten de iyi peynir üretmek bir marifettir; bu da ayrı bir yetenek gerektirir ve biz bunu başarıyoruz. Şunu demek istiyorum: Sütümüzün daha kaliteli hale gelebilmesi için, hayvan beslenmesinden başlayarak hayvan ırklarına kadar, ardından da sağım hanelerdeki düzenlemelerle devam etmemiz gerekiyor. İyi peynir için ise nasıl katma değerli ürüne dönüştürebileceğimizi düşünmeliyiz.

Anadolu'da, "Yağ var, şeker var, un var ama helva yok," diye bir söz vardır. Şimdi, elimizde gerçekten çok kıymetli ürünler var. Anadolu'da çok değerli süt ürünleri mevcut: Aroması yüksek, besleyici meradan gelen süttler ve yüzyıllar içinde Anadolu'nun bilge insanları tarafından keşfedilen olgunlaştırma yöntemleri. Bu yöntemlerin hepsinin kayıt altına alınması gerekiyor. Kim tarafından yapılmalı? Bana kalırsa, bilim dünyası, akademisyenler ve üniversiteler tarafından. Ancak, üniversitelerin bu konuya eğilimi konusunda eksiklikler görüyorum.

Laboratuvarda termofilik bakterilerin peynir altı suyunda nasıl çalıştığını incelemek harika olabilir. Ama bunu mandıraya getirip, benim bundan nasıl yararlanabileceğimi anlatabilmeleri gerekiyor ki kalite yükselsin. Kaliteyi artırmadan uluslararası pazarda hak ettiğimiz yeri bulamayız. Şu anda Türkiye'de kaç peynir üreticisi bizi dinliyor, hocalarımız dinliyor. Bizim bir bakteri bankamız var mı? Hangi peynirde hangi bakterilerle çalışıldığını bize yol gösteren bir bilimsel ya da akademik çalışma veya enstitü var mı?

Benim peynirimde, 8-9 aydan sonra, Kars kaşarının en iyisinde 12 aydan sonra "Camembert" bakterileri gelişiyor. Bu bakterileri nasıl durduracağım? Kars ve Ardahan bölgesinde yaklaşık 15.000 ton peynir

üretiliyor, bunun 700-800 tonu “Camembert” bakterileri nedeniyle çöpe gidiyor. Biz bu bakteriyi nasıl durduracağız? Bu konuda kamu, bakanlık ve bilimden destek almak gerekiyor.

Bu sorunları çözdükten sonra önce iç pazarda ardından da uluslararası pazarda hak ettiğimiz yere gelebiliriz. Ben 150 yıldır peynircilik yapan bir ailenin çocuğuyum. Katma değerli peynir, gravyer üretiyoruz. 1870’te Kafkasya’da başladık, hâlâ üretime devam ediyoruz. Ailemiz bu peynir sayesinde bugünlere geldi. Ancak bu Kars gravyer peynirini sektörel olarak destekleyen kasnak bulamıyoruz. Bir kasnağı Türkiye’ye 125.000 liraya mal ediyorum. Sektörü desteklemek için öncelikle süt, ekipman ve bilimsel destek gibi temel ihtiyaçlara odaklanmamız gerekiyor.

Bu üç konuyu ciddi ciddi masaya yatırmalı, ardından da peynirlerin mutfaklarda ve sofralarda nasıl kullanıldığına bakmalıyız. Örneğin, “Mozzarella” dünyaya pizza ile yayılmış. Türkiye de binlerce ton “Mozzarella” üretiyor. Nereye gönderiyor? İtalyan pizzalarına. Peki, bizim de peynirle özdeşleşen mutfak ürünlerimiz yok mu? Bunları, gastro-nomiyle ilgilenen arkadaşlarla birlikte ele almalı, peynirlerimizi daha bilinir, tanınır ve pazarlanabilir hale getirmeliyiz. Bu konular üzerinde düşünmemiz gerekiyor.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Verdiğiniz bilgiler çok kıymetliydi. Yine her zaman olduğu gibi Ahmet Bülent Kasap, kapanış için size sözü bırakıyorum. Ancak öncesinde Yavuz Tekelioğlu’nun ekleyecekleri var. Buyurun Yavuz Hocam.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu: Ben de kısa bir özet yapmak istiyorum. 1. olarak yapılması gereken Türkiye'nin ulusal düzeyde halen bir coğrafya işaret politikası yok. Mutlaka bu politika oluşturulmalı. Diğer taraftan; yönetim konusunda gerekli yasal düzenleme yapılmalı. Denetim konusunda, denetim yönetmeliği çıkartılmalı. Bakın, 30 yıldır denetim yönetmeliği çıkartılamadı. Biz coğrafi işaretlerle uğraşyoruz. Ayrıca, dış denetimler konusunda özel sertifikasyon kuruluşları devreye sokulmalıdır ki bu, organik tarımda gayet güzel çalışıyor. Eğer böyle giderse, son derece ciddi bir tehlike bizi bekliyor.

Avrupa Birliği şu anda bize tescil veriyor. Şu anda Avrupa Birliği'ne yapılmış 91 başvurumuz var. Bunun 26'sı tescillendi. 4 başvuru da şu anda ilanda. Onların da eli kulağında. Avrupa Birliği kendi logolarının, kendi tescillerinin Türkiye'de itibarsızlaştığını görürse ki bu konuda yeni sayımızda, Avrupa Birliği Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü Direktörü Bay Diego Canga Fano'nun bir yazısı var. Türkiye için olumsuz olan bu durumun farklı sonuçları olabilir.

Türkiye, biyolojik çeşitlilik bakımından dünyanın hiçbir ülkesinde rastlanmayan bir potansiyele sahiptir. Yani Türkiye için coğrafi işaretler çok büyük bir gelecek. Ne olursunuz İstanbul'umuza sahip çıkalım. Bakın, İstanbul'un sadece dört tescili var. Son tescil Boğaziçi Lüferi. Biz YÜciTA olarak bu konuda gereken her türlü desteği karşılıksız veriyoruz. Bu desteği, Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin'e 2014'ten beri veriyoruz. Kendisine sorarsınız, bugün "Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali", "San Sebastian" ile yarışıyor. Aynı desteği "METRO" toptancı markete verdik ve coğrafi işaretlerde nerede olduğunu herkes biliyor. İstanbul'da bir envanter çalışması yapılmalı ve coğrafi işaretler portföyü zenginleştirilmiş uluslararası gastronomi festivalleri yapılmalı.

Zülküf Bey, damak tadından bahsetti. Son derece önemli bir konu. Yeni nesil peynirlerden beklentiler değişti. Mesela bunu Fransa'da çok iyi görürüz. Ancak bunu stimüle edenler büyük büyük firmalar. Bunların başında da "Lactalis" geliyor maalesef. Lactalis, Fransa'da mesela Camembert'i bitirdi. Biliyorsunuz, Camembert çok özgün bir pey-

nirdir. Tamamen Normandiya'da, Normandiya tipi ırkı ineklerin çiğ sütlerinden yapılan bir peynirdir. Lactalis, coğrafi işaret kurallarını tanımayarak ancak coğrafi işaret logosunu kullanarak pastörize süttten "Camembert" üretmeye başladı. Büyü tartışmalar oldu ve halen daha da devam ediyor. Maalesef aynı şekilde Rokfor'da da benzer bir olayı yaşadık. Rokfor'un işareti 1800'lü yıllardan beri kırmızı koyundur. Bu sefer mavi koyun diye bir peynir çıkarttı. Sizin dediğiniz gibi, bu daha çok yeni nesle hitap eden, daha hafif, ticari amaçlı. Ancak Rokfor Konfederasyonu, bunun bir haksız rekabet oluşturduğunu söylüyor. Kaldı ki aynı konfederasyonun içinde Lactalis de "Rokfor Birliği"ne üye. O da uzun süre tartışıldı falan ama sonunda şu veya bu şekilde halledildi. Size katılıyorum, damak tadı değişiyor ama özgün coğrafi işaret kurallarına uygun spesifikasyonlara uygun peynirin tadı hiçbir zaman değişmez.

Denetimle ilgili konuya gelince, ben teknik eleman değil, ekonomistim. Ancak Rokfor'da dört kez bulundum, Parmesan'da bulundum. İnanın, Rokfor üretimi için kullanılan süt, bizim pastörize sütümüzden daha sağlıklıdır. O kadar çok analizden geçiyor ki... Konuyla ilgilenenler, benim yeni dergide yayımladığım 15-20 sayfalık çok özel bir Rokfor makalemi okuyabilirler. Bu organizasyon için tekrar teşekkür ediyorum. Bülent Başkan, sağ olun, var olun. Celal Bey, sayenizde moderatörlüğünüzle güzel seminerleri yaşıyoruz. Tekrarlıyorum, gelecek coğrafi işaretlerle gelecek. Türkiye'ye mutlaka ve mutlaka etkin bir coğrafi işaretler sistemi kurmamız lazım. Çünkü sahip olduğumuz coğrafi işaret potansiyeli dünyanın hiçbir ülkesinde yok. Buna imza atarım.

Celal Toprak: Hocam, çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. Bu arada İstanbul'la ilgili de coğrafi işaret çalışmaları çok gündeme geldiği için son dönemde hızlandı. En son duyduğumuz, İstanbul Ticaret Borsası da "İstanbul simidi" ile ilgili bir coğrafi işaret çalışması başlatmış durumda. İnşallah devamı da gelir. İstanbul, hocamın dediği gibi coğrafi işaretler konusunda aslında çok zengin ve envanterinin çıkartılması gereken kentlerinden biri. İmparatorluklar gelmiş geçmiş bir kent; yani coğrafi işaret olmaması mümkün değil. İnşallah bunun da farkına varma noktasında hep birlikte elimizden gelen çabayı gösteririz. Son söz, Ahmet Bülent Kasap'ın. Buyurun efendim, son söz sizin.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere tek tek teşekkür ediyorum. Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Peynirde katma değerli üretim konusuna, geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletecek, burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağımızı hatırlatmak isterim. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Toplantı videosunu YouTube kanalımıza yükleyeceğiz. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum ve hepinizi saygıyla selamlıyorum.

BASIN YANSIMALARI

Hürses

İSTİB, Borsa Meydanı'nda peynirdeki katma değeri ele aldı

İSTİB Meclis Başkanı Kasap, geleneksel Türk peynirlerinin küresel pazarda potansiyelinin altında yer bulabildiğini belirtirken, Prof. Dr. Tekelioğlu ise, "Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyele sahibiz" dedi.

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu.

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konusu kapsamında katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi ele alındı.

Etkinliğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Koçulu Peynirliklik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı.

Açılışa konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peynirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peynir



çeşidinin tescillendiğine dikkati çeken Kasap, şunları kaydetti:

"Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri, 3 peynirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın 24 tescilli peyniri bulunuyor. Maalesef geleneksel peynirlerimiz, küresel pazarda potansiyelimiz çok altında yer bulabiliyor."

'Katma değerli ürün üretmek için yüksek potansiyele sahibiz'

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA)

kurucusu Prof. Dr. Tekelioğlu da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturulamadığını anlattı.

Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasında oluştuğuna işaret eden Tekelioğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescil edilen ürünlerimiz yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmalı. Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyele sahi-

biz. Gelecek coğrafi işaretler ile gelecek." değerlendirmesinde bulundu.

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Kopuz ise Türkiye'de özellikle gençlerde tüketim alışkanlığı ve damak tadının değiştiğini vurguladı.

Bu sebeple taze ürünler olan erime peynir ve tost peynirlerine yönelim olduğuna işaret eden Kopuz, "Bu tarz peynir türlerinin üretim maliyetlerinin düşük olması, üretim sektörünü de daha çok bu tür mamullerin imalatına yönlendirdi. Ayrıca katma değerli üretim için geleneksel peynirler kadar inovasyona da odaklanmalıyız. Her sektörde olduğu gibi peynirde de yenilikler katma değer katıyor." ifadelerini kullandı. (aa)



İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konuşuldu. Toplantıda katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemine dikkat çekildi.



PEYNİRDE KATMA DEĞER COĞRAFI İŞARET VE İNOVASYONLA MÜMKÜN

Webinar ortamında 28 Eylül Perşembe günü yapılan "Peynirde Katma Değerli Ürünler" etkinliğine Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu,

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü ise

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak yaptı.

AHMET BÜLENT KASAP: "AVRUPA BİRLİĞİ'NDE TESCİLLİ TEK PEYNİRİMİZ EZİNE PEYNİRİ"

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap açılış konuşmasında, peynirde katma değer için elimizde en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu belirterek, "Türk Patent Enstitüsü nezdinde 45 peynir çeşidimiz tescillenmiş durumda. Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peynirimiz Erine peyniri. 3 peynirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın



YENİ NESİLLERİN DAMAĞI TADINI ÜRETİMİ DÖNÜŞTÜRÜYOR

Peynirde Katma Değerli Ürünler etkinliğinin bir diğer konuşmacısı olan İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz ise, Türkiye'de özellikle gençlerde tüketim alışkanlığı ve damak tadının değiştiğini kaydeden 30 yıl önce üretilen Trakya kaşarının bugün aynı kalitede olmadığına dikkat çeken Kopuz, "Özellikle yeni neslin damak tadının değişmesinden dolayı taze ürünlerle yani

eritme peynir ve tost peynirlerine yönelim mevcut. Bu tarz peynir türlerinin üretim maliyetlerinin düşük olması, üretim sektörünü de daha çok bu tür mamullerinin imalatına yönlendiriyor. Ayrıca katma değerli üretim için geleneksel peynirler kadar inovasyona da odaklanmalıyız. Her sektörde olduğu gibi peynirde de yenilikler katma değer katıyor" şeklinde konuştu.

56 www.gidnetoktaji.com.tr

24 tescilli peyniri bulunuyor. Maalesef geleneksel peynirlerimizi kırsal pazarda potansiyelinizin çok altında yer bulabiliyor" dedi.

PROF. DR. YAVUZ TEKELÖĞÜ: "GELECEK COĞRAFI İŞARETLERLE GELECEK"

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, ülkenin ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturmadığını belirterek, "Coğrafi işaret süreci, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasında olmaktadır. Ülkemizde ve AB'de tescil edilen ürünlerimiz yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusunda da denetim yöntemleri geliştirilmeli. Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok

ülkede daha yüksek potansiyele sahiptir. Gelecek coğrafi işaretler ile gelecek" diye konuştu.

İLHAN KOÇULU: "KALİTELİ PEYNİR ÜRETİMİNİN YOLU KALİTELİ SÜTTEM GEÇER"

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, kaliteli bir peynir üretmenin kaliteli süt üretmekten geçtiğini ifade ederek, "Mera sütü üretimi konusunda üretici, tüketici ve kamu arasında farkındalık oluşturmanız gerekiyor. Mera sütü üretimi Avrupa'da gündem güne azalıyor. Sütü ve ürettiğimiz peyniri, daha kaliteli bir hale getirip ürünlerimizi Avrupa'ya satabileceğimiz için kamu özel sektörü birliği ile hayvan ırklarından başlayıp sağımhanelere kadar düzenlemeye gidilmeli, üreticilerimiz desteklenmeli. Ayrıca geleneksel peynirlerimizin bakterilerinin toplandığı ulusal bir bakteri bankası açılmalı. Böylece yüzlerce benzersiz peynirin yok

olmasını engellemiş, geleceğe ulaştırılmış oluruz" ifadelerini kullandı.

RECEP SALIH AL: "İNOVATİF AMBALAJLARLA AVRUPA'DA TÜRK PEYNİRLERİ ÖNE ÇIKARILMALI"

Webinarında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al da Ezine peyniri ve Trakya kaşar gibi birçok ürünün ulusal pazarda yoğun olarak tüketildiğini ancak Avrupa'da hak ettiği değere ulaşmadığını belirtti. Al sözlerini şöyle sürdürdü: "Ülkemizde meralarda çalacak çoban sayısının azalmasından dolayı bazı ırklarda sütü üretimi azaldı. Özellikle ulusal pazarda yoğun olarak tüketilen ürünlerde kullanılan koyun sütçülüğünün desteklenmesi gerekiyor. Böylece, hammaddede sıkıntı yaşamadan üretim politikamızın belirlenmesi standartlara oturup, ambalajlama gibi konularda yenilikçi teknolojileri de kullanarak ürünlerimizi Avrupa'da öne çıkarabiliriz."





"PEYİRDE KATMA DEĞER COĞRAFI İŞARET VE İNOVASYONLA MÜMKÜN"



Istanbul Ticaret Borsasının, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peyirde Katma Değerli Ürünler" konusunda, Toplantıdaki katma değerli peyir üretimi için geleneksel peyirler ve inovasyon öneminin dikkat çekildi. Özellikle coğrafi işaret sisteminin denetim yönetiminin önemini gösterdiği belirtilen konuşmalar, ge korunması için ulusal bir bakteri bankasının kurulması ve inovatif ürünlerin geliştirilmesini vurguladılar. "Peyirde Katma Değerli Ürünler" başlıklı etkinliğe; Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaret Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, Koçulu Peyirlik Yönetim Kurulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İktisadi Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İktisadi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak yaptı. İSTİB Medis Başkanı Ahmet İ. konuşmasında, peyirde katma değer için elimizdeki en önemli araçlardan birinin coğrafi işaretler olduğunu, "Türk Patent Enstitüsü nezdinde 45 peyir çeşidinin tescillenmiş durumunda, peyirimizin Eline peyirini, 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar ürünüyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız tescilli peyirli bulunuyor. Maalesef geleneksel peyirlerimiz, küresel pazarda potansiyel yer bulabiliyor" dedi. "Gelenek Coğrafi İşaretler ile Gelecek" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaret Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, ülkemizin ulusal düzeydeki politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değerli ürünler üretilmediğini, "Coğrafi işaret süresi, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluştuğu gibi tescilli edilen ürünlerin yetiştirilme katma değer üretimiyle, "Yönetim hususunda denetimlerin yapılması, denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmalı. Ülkemizde genelde bulunduğumuzda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha fazla tescilli coğrafi işaretler ile gelecektik" dedi.

canlı
gaste

İstanbul Ticaret Borsası, Borsa Meydanı'nda peyirdeki katma değeri ele aldı

İstanbul Ticaret Borsası, Borsa Meydanı'nda peyirdeki katma değeri ele aldı

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında, katma değerli peyir üretimi için geleneksel peyirler ve inovasyon önemi konuşuldu. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peyirde Katma Değerli Ürünler" konusu kapsamında katma değerli peyir üretimi için geleneksel peyirler ve inovasyon önemi ele alındı. Etkinliğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, Koçulu Peyirlik Yönetim Kurulu Başkanı İhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İSTİB Medis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenmiş olduğu ceken Kasap, sunulan kaydedti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Eline peyirini, 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünleriyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız Yunanistan'ın 24 tescilli peyirli bulunuyor. Maalesef geleneksel peyirlerimizin çok altında yer bulabiliyor." - "Katma değerli ürün üretmek için" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu İyide'ye ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünler üretilmediğini belirtti. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluştuğu ifade etti. "Ülkemizde ve AB'de tescilli edilen değerli ürünler üretilmediği için birçok ülkeden daha fazla potansiyelle sahip değeri ürünler üretilmediğini belirtti. İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu İktisadi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenmiş olduğu ceken Kasap, sunulan kaydedti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Eline peyirini, 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünleriyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız Yunanistan'ın 24 tescilli peyirli bulunuyor. Maalesef geleneksel peyirlerimizin çok altında yer bulabiliyor." - "Katma Değerli Ürünler ÜRETİMİ İÇİN YÖRESEL ÜRÜNLER İLE GELECEK" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Tekeloğlu'da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değerli ürünler üretilmediğini belirtti. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluştuğu ifade eden Tekeloğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescilli edilen ürünlerimizin yetiştirilme katma değer üretimiyle, "Yönetim hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmalı. Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha fazla potansiyelle sahip değeri coğrafi işaretler ile gelecektik" dedi.



İSTİB'ten: Geleneksel ve inovatif peyir üretimi tartışıldı

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peyirde Katma Değerli Ürünler" konusu kapsamında katma değerli peyir üretimi için geleneksel peyirler ve inovasyon önemi ele alındı. Etkinliğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekeloğlu, Koçulu Peyirlik Yönetim Kurulu Başkanı İhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İSTİB Medis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenmiş olduğu ceken Kasap, sunulan kaydedti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Eline peyirini, 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünleriyle zirveye paylaşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız Yunanistan'ın 24 tescilli peyirli bulunuyor. Maalesef geleneksel peyirlerimizin, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor." - "KATMA DEĞERLİ ÜRÜN ÜRETİMİ İÇİN YÖRESEL ÜRÜNLER İLE GELECEK" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜİTA) kurucusu Prof. Dr. Tekeloğlu'da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değerli ürünler üretilmediğini belirtti. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluştuğu ifade eden Tekeloğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescilli edilen ürünlerimizin yetiştirilme katma değer üretimiyle, "Yönetim hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmalı. Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha fazla potansiyelle sahip değeri coğrafi işaretler ile gelecektik" dedi.

Gazete Ekonomi

"Genelgesek peynirlerin korunması için bakteri bankası kurulmalı"



Savay Medya 0 0 İstanbul Ticaret Borsasının, Gvüvenir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konuşuldu. Toplantıda katma değerli peynir üretimi için genelgesek peynirler ve inovasyon üzerine dikkat çekildi.

Öncelikle coğrafi işaret sisteminin denetim yönetmeliğinin olması gerektiğini belirten kons. genelgesek peynirlerin korunması için ulusal bir bakteri bankasının kurulması ve inovatif geliştirilmesi gerektiğini de vurguladılar. "Peynirde Katma Değerli Ürünler" başlıklı etkinliğe; Yöres ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÖİTA) kurucusu Prof. Dr. Yusuf Tekeoğlu, Koçulu F Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküfler Kopuz konuşması olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasapoğlu gerçekleştirdiği toplantının moderatör ise Gvüvenir Ürün Platformu Başkan Gazeteci Celal Tokrak yaptı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasapoğlu konuşmasında, peynirde katma değer için elimizdeki en önemli araçlardan birinin coğrafi olduğunu belirterek, "Türk Patent Enstitüsü nezdinde 45 peynir tescimlisini tescillendirmiş durumda. Tescilli tek peynirimize Ezine peyniri. 3 peynirimize de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaretli ürünüyle ikiye karşılıyor. Bütünleri benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız 24 tescilli peyniri buluyor. Maltesef genelgesek peynirlerimizi, kürsel pazarda potansiyelimizin üç yere bulabiliriz" dedi. "GELECEK COĞRAFI İŞARETLER İLE GELECEK" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Araştırma Ağı (YÖİTA) kurucusu Prof. Dr. Yusuf Tekeoğlu, ulkemenin ulusal düzeyde coğrafi politikaındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturulup bilerecek, "Coğrafi işaret süresi, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluşmaktadır. Ülke AB'de tescil edilen ürünlerimize yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gen. düzenlemeler yapılmı. denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmı. Ölkemizdeki flora gen. önünde bulunduğumuzda katma değerli ürünleri üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyel sahibiz. Gelecek coğrafi işaretler ile gelecek" dedi. "KALİTELİ PEYNER ÜRETİMİNİN YOLU KALI ÜRETMEKTEN GEÇER" Koçulu Peynirli Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, kaliteli bir peynir üre-



"Peynirde Katma Değerli Ürünler"



PEYNERDE KATMA DEĞER COĞRAFI İŞARET VE İNOVASYONA DÜMÜRÜN İstanbul Ticaret Borsasının, Gvüvenir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konuşuldu. Toplantıda katma değerli peynir üretimi için genelgesek peynirler ve inovasyon üzerine dikkat çekildi. Öncelikle coğrafi işaret sisteminin denetim yönetmeliğinin olması gerektiğini belirten konuşmacılar, genelgesek peynirlerin korunması için ulusal bir bakteri bankasının kurulması ve inovatif ürünlerin geliştirilmesi gerektiğini de vurguladılar. "Peynirde Katma Değerli Ürünler" başlıklı etkinliğe; Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÖİTA) Prof. Dr. Yusuf Tekeoğlu, Koçulu Peynirli Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasapoğlu konuşması olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasapoğlu gerçekleştirdiği toplantının moderatörünü ise Gvüvenir Ürün Platformu Başkan Gazeteci Celal Tokrak yaptı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasapoğlu konuşmasında, peynirde katma değer için elimizdeki araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu belirterek, "Türk Patent Enstitüsü nezdinde 45 peynir tescimlisini tescillendirmiş durumda. AB'de ise tescilli tek peynirimize Ezine peyniri. 3 peynirimize de tescil de. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaretli ürünüyle ikiye karşılıyor. Bütünleri benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşularımız 24 tescilli peyniri buluyor. Maltesef genelgesek peynirlerimizi, kürsel pazarda potansiyelimizin üç katından yararlanabiliriz" dedi. "Gelecek Coğrafi İşaretler ile Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÖİTA) kurucusu Prof. Dr. Yusuf Tekeoğlu, ulkemenin ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin kadar katma değer oluşturulamadığını belirterek, "Coğrafi işaret süresi, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluşmaktadır. Ülkemizdeki flora gen. önünde bulunduğumuzda katma değerli ürünleri üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyel sahibiz. Gelecek coğrafi işaretler ile gelecek" dedi. "KALİTELİ PEYNER ÜRETİMİNİN YOLU KALI ÜRETMEKTEN GEÇER" Koçulu Peynirli Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, kaliteli bir peynir üre-

SonDakika.com

Peynirde Katma Değerli Ürünler Konuşuldu

İSTİB toplantılarında genelgesek peynirler ve inovasyon üzerine ele alındı.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında, katma değerli peynir üretimi için genelgesek peynirler ve inovasyon üzerine konuşuldu. İSTİB'in yayınladığı raporuna göre, Gvüvenir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konuşuldu. Toplantıda katma değerli peynir üretimi için genelgesek peynirler ve inovasyon üzerine dikkat çekildi. Öncelikle coğrafi işaret süresi, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluşmaktadır. Ülke AB'de tescil edilen ürünlerimize yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gen. düzenlemeler yapılmı. denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmı. Ölkemizdeki flora gen. önünde bulunduğumuzda katma değerli ürünleri üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyel sahibiz. Gelecek coğrafi işaretler ile gelecek" dedi. "KALİTELİ PEYNER ÜRETİMİNİN YOLU KALI ÜRETMEKTEN GEÇER" Koçulu Peynirli Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, kaliteli bir peynir üre-

İSTİB Toplantısında Peynirde Katma Değer Konuşuldu


İstanbul Ticaret Borsası'nda düzenlenen toplantıda, katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi vurgulandı. İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konuşuldu. Toplantıda katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi dikkat çekildi. Öncelikle coğrafi işaret sisteminin denetim yönetmeliğinin çıkması gerektiğini belirten konuşmacılar, geleneksel peynirlerin korunması için ulusal bir baktiri bankasının kurulması ve inovatif ürünlerin geliştirilmesi gerektiğini de vurguladılar. "Peynir etkinliği; Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma A Tekeoğlu , Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu , İ Sayman Üyesi Recep Salih Al ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurul katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Al toplantının moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı G. Başkanı Ahmet Bülent Kasap açılış konuşmasında, peynirde katma değ birinin coğrafi işaret olduğunu belirterek, "Türk Patent Enstitüsü nez durumunda, AB'de ise tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri. 3 peynirimiz 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyü zirveye taşıyor. Bizimle ben konuşmuş Yunanistan'ın 24 tescilli peyniri bulunuyor. Maalesef geli potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor" dedi. "Gelecek Coğrafi İş Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) kurucusu Prof. Dr. Yav coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünler oluşturamadığını belirterek, "Coğrafi işaret süreci, tescil, yönet hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusund Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma ükeden daha yüksek potansiyele sahibiz. Gelecek coğrafi işareti Üretiminin Yolu Kalkteli Süt Üretmekten Geçer" Koçulu Peynircilik kaliteli bir peynir üretmenin kaliteli süt üretmekten geçtiğini ifade eden

NOKTA
HABER
İstanbul Ticaret Borsası, Borsa Meydanı'nda peynirdeki katma değeri ele aldı haberi


İstanbul Ticaret Borsası, Borsa Meydanı'nda peynirdeki katma değeri ele aldı haberi

- İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: "Geleneksel peynirlerimiz, kürsüz pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor" - Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı Kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu: "Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünleri üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyele sahibiz" İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirildiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değerli Ürünler" konusu kapsamında katma değerli peynir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi ele alındı. Etkinliğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılışa konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peynirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peynir çeşidinin tescillendiğine dikkati çeken Kasap, jüriyi kaydetti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri. 3 peynirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyü zirveye taşıyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan konuşmuş Yunanistan'ın 24 tescilli peyniri bulunuyor. Maalesef geleneksel peynirlerimiz, kürsüz pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor." - "Katma değerli ürün üretmek için yüksek potansiyele sahibiz" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) kurucusu Prof. Dr. Tekelioğlu da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturamadığını anlattı. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetim ve denetim mekanizmasından oluştuğunu işaret eden Tekelioğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescil edilen ürünlerimiz yeterince katma değer üretmiyor."

Analiz

İSTİB'DE PEYİRDEKİ KATMA DEĞERİ ELE ALINDI



İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu.

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değeri Ürünler" konusu kapsamında katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi ele alındı. Eskiñiğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Koçulu Peynirlik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılışa konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenendiğini, Kasap, şunları kaydetti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Ezine peyiridir. 3 peyirimiz aşamada. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyle zirveyi paylaşıyor. Bizimle beraber bittik örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın 24 tescilli peyiri bulunuyor. Maalesef peyirlerimiz, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor." - "Katma değeri için yüksek potansiyelle sahibiz" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) Prof. Dr. Tekelioğlu da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden d ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturulmadığına işaret etti. Coğrafi işaret sürecinin, tescil ve denetim mekanizmasından oluştuğuna işaret eden Tekelioğlu, "Ülkemizde ve AB'de t ürünlerimiz yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gerekli yasal düzenlemeler denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmı. Ülkemizdeki flora çeşitliliği g bulunduğundaki katma değeri ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyel olan Üyesi Kopuz ise Türkiye'de özellikle gençlerde tüketim alışkanlığı ve damak tadının değiştiğini v sebeple taze ürünler olan erime peyir ve tost peyirlerine yönelik olduğunu işaret eden Kopuz, "Bu tarz peyir türlerinin üretim maliyetlerinin düşük olması, üretim sektörünü de daha çok bu tür imalatna yönlendiriyor.

HABERLER.COM

Peynirde Katma Değeri Ürünler Üzerine Toplantı Düzenlendi

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu.

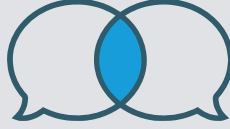
İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değeri Ürünler" konusu kapsamında katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi ele alındı. Eskiñiğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Koçulu Peynirlik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılışa konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenendiğini belirtti çeken Kasap, şunları kaydetti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Ezine peyiridir. 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyle zirveyi paylaşıyor. Bizimle beraber İlim ve İn 24 tescilli peyiri bulunuyor. Maalesef geleneksel alanda yer bulabiliyor." - "Katma değeri ürün üretmek için işi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. İşaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin v anlatıldı. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetişim ve Tekelioğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescil edilen ürünlerimiz hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim emirindeki flora çeşitliliği gör önünde bulundurulduğunda daha yüksek potansiyelle sahibiz. Geleneksel coğrafi işaretlere İSTİB Meclis Başkanı Yönetim Kurulu Üyesi Kopuz ise v damak tadının değiştiğini vurguladı. Bu sebeple taze yönelik olduğunu işaret eden Kopuz, "Bu tarz peyir etim sektörünü de daha çok bu tür mamullerin imalatına nesnel peyirler kadar inovasyonu da odaklanılmıyor. Her eğer katıyor."

ensondakika

İstanbul Ticaret Borsası, Borsa Meydanı'nda peyirdeki katma değeri ele aldı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: - "Geleneksel peyirlerimiz, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor." Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı Kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu: - "Ülkemizdeki flora çeşitliliği gör önünde bulundurulduğunda katma değeri ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyelle sahibiz"

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) her ay gerçekleştirdiği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında, katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi konuşuldu. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Peynirde Katma Değeri Ürünler" konusu kapsamında katma değeri peyir üretimi için geleneksel peynirler ve inovasyonun önemi ele alındı. Eskiñiğe, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Koçulu Peynirlik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Ali ve İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz konuşmacı olarak katıldı. Açılışa konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, peyirde katma değer için en önemli araçlardan birinin coğrafi işaret olduğunu ifade etti. Türk Patent ve Marka Kurumunca 45 peyir çeşidinin tescillenendiğini belirtti çeken Kasap, şunları kaydetti: "Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peyirimiz Ezine peyiridir. 3 peyirimiz de tescil aşamasında. Fransa ve İtalya 56'şar coğrafi işaret tescilli ürünüyle zirveyi paylaşıyor. Bizimle beraber İlim ve İhtil örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın 24 tescilli peyiri bulunuyor. Maalesef geleneksel peyirlerimiz, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabiliyor." - "Katma değeri ürün üretmek için yüksek potansiyelle sahibiz" Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) kurucusu Prof. Dr. Tekelioğlu da Türkiye'de ulusal düzeyde coğrafi işaret politikasındaki eksiklerden dolayı tescilli ürünlerin potansiyeli kadar katma değer oluşturulmadığına işaret etti. Coğrafi işaret sürecinin, tescil, yönetişim ve denetim mekanizmasından oluştuğuna işaret eden Tekelioğlu, "Ülkemizde ve AB'de tescil edilen ürünlerimiz yeterince katma değer üretmiyor. Yönetişim hususunda gerekli yasal düzenlemeler yapılmalı, denetim konusunda da denetim yönetmeliği çıkarılmı. Ülkemizdeki flora çeşitliliği gör önünde bulunduğundaki katma değeri ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyelle sahibiz. Geleneksel coğrafi işaretlere İSTİB Meclis Başkanı Yönetim Kurulu Üyesi Kopuz ise Türkiye'de özellikle gençlerde tüketim alışkanlığı ve damak tadının değiştiğini vurguladı. Bu sebeple taze ürünler olan erime peyir ve tost peyirlerine yönelik olduğunu işaret eden Kopuz, "Bu tarz peyir türlerinin üretim maliyetlerinin düşük olması, üretim sektörünü de daha çok bu tür mamullerin imalatına yönlendiriyor. Ancak katma değeri üretim için geleneksel peyirler kadar inovasyonu da odaklanılmıyor. Her sektörde olduğu gibi peyirde de yenilikler katma değer katıyor."



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTININ TAMAMINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

GIDA SEKTÖRÜNÜN KALBI BURADA ATIYOR

Gıdanın sorun ve çözüm önerileri Borsa Meydanında konuşuluyor...

İstanbul Ticaret Borsasının Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında gıda sektörünün sorunları ele alınıyor, çözüm önerileri tartışılıyor.

Her ay gerçekleştirilen toplantıların sonuçları ilgililere iletiliyor, basında geniş yankı buluyor ve kitap olarak basılarak da paydaşlara dağıtılıyor.



istanbulticaretborsasi

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr