



## GIDA KÜLTÜRÜNÜN YANSIMASI: EZİNE PEYNİRİNİN TÜRKİYE EKONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Reflection of Food Culture: The Significance of The Ezine Cheese in Turkey's

Doç.Dr. Rüştü ILGAR<sup>1</sup>



Öz

Dünya'da nüfus artışına bağlı olarak tüketim de artmaktadır. Hayvancılık faaliyetlerindeki gelişme süt ve süt ürünleri üretimini de etkilemiştir. ABD, Kanada, AB ülkeleri ve Türkiye önemli miktarda süt ve süt ürünü tüketilen ülkeler olmuştur. Ülkemizde tüketime bağlı gerçekleşen üretim faaliyetleri ile bazı ürünler öne çıkmıştır. Bu ürünlerinden biri de Ezine Peyniri olmuştur. Önemli bir peynir üretim merkezi olarak öne çıkmasının nedeni 90 binin üzerinde büyükbaş ve küçükbaş hayvanın bulunmasıdır. Yılda ortalama 300 bin teneke beyaz peynir üretilen ilçede mandıracılık ilçe ekonomisini geliştiren en önemli faaliyet kollarından biri olmuştur. 2017 yılında Türkiye'de üretilen peynirlerin %11.4'ü Ezine'den gerçekleşmektedir. Ezine Peynirinin marka değer kazanmasında üretilen peynirin 2006 yılında coğrafi işaret olarak kabul edilmesi yatmaktadır. Artan işletme sayısına bağlı olarak peynir üretimi de artmıştır. Köylerden kente yapılan göçler ise hayvancılık ve mandıracılık sektörünü olumsuz etkilemektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Ezine Peyniri, Peynir, Kültür, Değer

**Abstract**

Consumption is increasing by depending on population growth on the World. Improvement on animal husbandry activities affect the milk and milky products manufacturing. USA, Canada, EU countries and Turkey become the most milk and milky product consumed countries. Some products come forward by the milk product consumption of our country. One of these products is Ezine Cheese. There is more than 90 thousand cattle's and sheep in this district and there is important spot for cheese manufacturing. In this district there's an average of 300 thousand tin cheese produced per year and dairy is one of the most important sector that causing develop of the district economy. Cheese produced of Turkey is 11.4% belong to Ezine in 2017. Ezine Cheese become the geographic mark in 2006, therefore it is earn the trademark and made an important step. Cheese manufacturing is depending on increasing on number of enterprises. Immigration from rural to city effects negatively to farming and dairy farming sector

**Keywords:** Ezine Cheese, Cheese, Culture, Value

<sup>1</sup> Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, [ilgar@email.com](mailto:ilgar@email.com), ORCID ID: 0000-0002-4981-7324

## **1. Giriş**

Peynir üretiminin tarihi hemen hemen süt sağım tarihi kadar eskidir. Peynir, Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfağında da önemli bir yer tutmaktadır. Peynir kültürünün Mezopotamya'dan tüm dünyaya aktarıldığı görüşü hakimdir (Durlu Özkaya, Gün 2014:485).

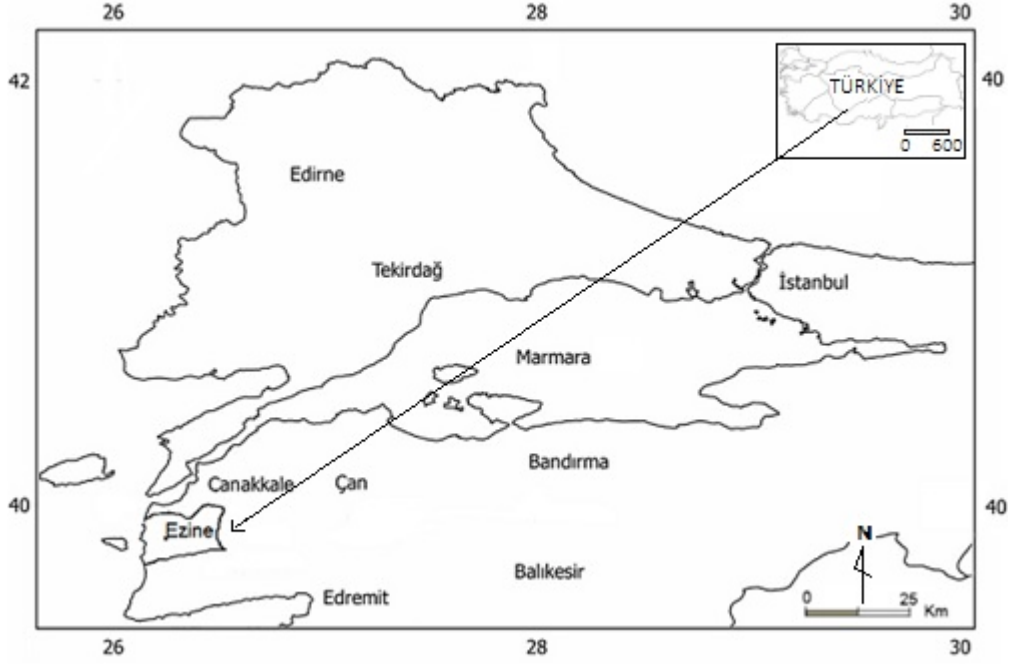
Gerek dünya, gerekse ülkemiz mutfağının vazgeçilmez besin maddesi haline gelen peynir artan pazar talepleri nedeniyle tarımsal alanda geniş bir üretim payına ulaşmıştır. Peynir üretimi ülkemizde bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Dolayısıyla damak tadına yönelik çok farklı lezzetler ile çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitliliğin gerçek nedeni her bölge ve yörenin kendine has sütleri, üretim teknik ve yöntemleri nedeniyle farklı aromalarla lezzetlendirilmeleridir. Farklı lezzetlerin ortaya çıkmasında kullanılan sütlerin yağ ve protein oranları, hayvanların cinsi ve beslenme koşulları, işletim koşulları, sıcaklık ve nem gibi etkenler rol oynamaktadır. Ülkemizde marka değeri taşıyan peynir çeşitlerinden bazıları şunlardır: Antep peyniri, krem peynir, Posof çeçil peyniri, Kars kaşarı, Trakya kaşarı, Ezine peyniri, Edirne peyniri, Van otlu peyniri, Golot peyniri, Erzincan tulum peyniri, Çerkez peyniri vb. (ATB, 2012). Peynir ve diğer süt türevi ürünlerin üretimi mandıracılık faaliyetlerinin gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Dünya endüstriyel peynir üretimi 20 milyon tonunun üzerindedir ve üretilen peynirlerin %80' inden fazlası inek sütünden temin edilmektedir. Kalan %20'lik kısım ise çiftliklerde ve üreticinin kendi tüketimi amacıyla diğer türlerden (koyun, keçi ve manda) elde edilen sütlerden yapılmaktadır (Terin, 2014: 56 ). Çanakkale ili baz alındığında Ezine ilçesi en fazla küçükbaş hayvana sahip olan ilçelerin başında gelmektedir. Ayrıca beslenen büyükbaş hayvan sayısının da 12 bin civarında olması süt ve süt ürünleri üretiminin bu denli yaygın bir faaliyet olmasında rol oynamıştır. İlçede gerçekleşen süt ve süt ürünleri üretiminin temel kaynağını ise ilçe merkezine bağlı köylerde yürütülen hayvancılık faaliyetleri oluşturmaktadır. Bu köylerde üretilen sütler soğutma özellikli araçlarla ilçe merkezindeki mandıralara taşınarak işlenmektedir. Üretiminde keçi, koyun ve inek sütü karışımının kullanılması, starter kültür kullanılmaması ve üretiminin geleneksel yöntemle gerçekleştirilmesi Ezine peynirine ayrıcalıklı bir özellik kazandırmaktadır (Tuncel ve diğ., 2010: 2).

## **2. Materyal ve Yöntem**

Çalışmanın hipotezi Ezine zengin mikro ve makro flora türleri, volkanik arazinin etkisiyle oluşan pedolojik unsurlara bağlı olarak kendine has enfes lezzetli süt ve süt ürünlerinin oluşmasına neden olur. Bu eksende problem cümlesi Ezine peynir üretim düzeylerinin ortaya konulması, güncel veri tabanının oluşturulmasıdır. Ezine ilçesi sınırları içinde yapılan bu çalışmada peynir üretim faaliyetlerinin ilçe ekonomisine olan katkıları ve ülkemizdeki markalaşma sürecinde arazi çalışması ve tarama yöntemi kullanılmıştır. İlçede bulunan mandıralar ve hayvancılığın temel geçim kaynağı olduğu bazı köylere ait gözlem sonuçları değerlendirilmiştir. Çalışma süresince resmi nitelikteki kaynaklara ait veriler ışığında değerlendirmeler ve karşılaştırmalar ortaya konulmuştur. Üretimde karşılaşılan sorunlar, üreticilerin karşılaştığı zorluklar ve alınabilecek önlemlere dair görüşlere yer verilmiştir.

### **2.1. Çalışma Alanı**

Ezine, Çanakkale iline bağlı yaklaşık 654 km<sup>2</sup> yüzölçümüne sahip ortalama 50 adet (1 belediye, 1 belde, 48 köy) yerleşmeyi içeren bir ilçedir. İlçe coğrafi olarak 39° 58' 12"-39° 47' 48" kuzey enlemleri ile 26° 07' 48"-26° 30' 36" doğu boylamları arasında, Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde, Çanakkale iline bağlı bir ilçedir. Batıda Ege Denizi, kuzeyde merkez ilçe, doğuda Bayramiç, güneyde Ayvacık ile çevrilidir.



Şekil 1: Ezine İlçesi Lokasyon Haritası

## 2.2 Ezine ilçesinde Peynir Üretimini Etkileyen Faktörler

Ezine ilçesi genelinde Akdeniz iklimi etkili olmaktadır. Yazlar sıcak ve kurak kışlar ise ılık ve yağışlı geçmektedir. Yağışlar daha çok yağmur şeklinde düşmekte ayrıca kar yağışlı ve donlu gün sayısı yıl içinde oldukça az görülmektedir. İklim şartlarının uygun olması hayvancılık faaliyetlerinin işleyişine olumlu etki yapmaktadır. Yağışların yeterli olduğu yıllarda ilçede ve ilçe yakınında bulunan sulama gölet ve barajlarının doluluk oranlarının artması tarımsal üretimi olumlu yönde etkilediği için mısır, yonca, fiğ gibi hayvan beslenmesinde kullanılan yem bitkilerinin üretimi de yapılmaktadır. İlçenin batı kıyılarında denizel etki iklimi daha da ılımanlaştırmıştır. Bu sahalarda zeytin yetiştiriciliği hayvancılık yanında yapılan önemli tarımsal faaliyet olarak kendini göstermektedir. İlçenin hakim rüzgar yönü yıl içinde kuzeydoğu (poyraz) sonrasında ise güneybatı (lodos) yönlerinden esiş göstermektedir. Ezine ilçesinin yıllık sıcaklık ortalaması 15,1 °C olup en sıcak ay Temmuz (23,9 °C ) en soğuk ay ise Ocak (6,6 °C ) aydır ve yıllık ortalama yağış 600 mm'dir (MGM, 2017). Ezine İklim Verileri. Meteoroloji Genel Müdürlüğü. Ankara.

## 2.3. Yer Şekilleri ve Bitki Örtüsü

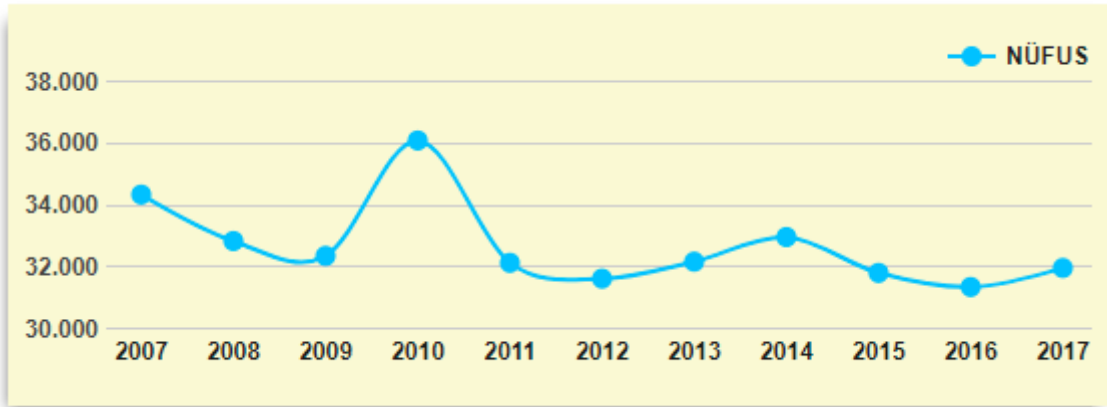
Yer şekilleri ve bitki örtüsü birbiriyle bağlantılı olarak değişkenlik göstermektedir. Bilindiği gibi süt üretiminde tüketilen bitkilerin rolü büyüktür. Rakıma bağlı olarak sıcaklığın düşmesi bitkilerin vejetasyon dönemini ve meyvelerin çiçeklenme süresini uzatmaktadır. Her 33 metre yükseklik artışında aynı çeşide ait meyve ağaçlarının çiçeklenmesi ortalama 1 gün gecikmekte ve bitkilerde olgunlaşma yavaşlamaktadır. Bu durum özellikle çalışma alanındaki bitkilerin daha uzun süreli yeşil kalmasına olanak sağlamaktadır. Ayrıca yükseldikçe bitkilerde sap yerine yaprak sayısı artar ve yapısal maddelerin yerine daha çok soğuğa dayanıklılık için biriktirilen eriyebilir şeker ve protein de artar. Bu durum sütün kalitesine olumlu katkı sunar. Galina tarından yapılmış mevsimsel olarak beslendiği çimlere ve otlara göre sütlerin farklılaştığı, elde edilen peynirden daha kaliteli olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Galina ve diğ 2007). Çünkü bitkisel kökenli enzimler, bitkilerin kök, gövde, tohum, çiçek ve yaprak gibi kısımlarının kullanılması, bitki seçimi, kullanım miktarı gibi azot fraksiyonları,

kullanılan pıhtılaştırıcı enzimlerin tipi (mikrobiyal kaynaklı, bitkisel kaynaklı veya şirden mayası) unsurlar peynirin mayalanmasında etkili olmaktadır (Çelik ve Uysal 2009).

Ezine ilçesinin yer şekilleri göz önüne alındığında yer şekilleri bakımından sade bir saha olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçenin en yüksek noktasını Kayacık tepeleri (500 m) oluşturmaktadır. İlçenin doğusunda Ezine-Bayramiç ovası, batısında Akçakeçili ovası, kuzeybatısında Mahmudiye ovası önemli düzlük alanlardır. Kayacık tepelerinin yanı sıra Belen ve Tavaklı köyleri arasında kalan Sakar Tepesi (495 m) ile Çamlıca tepeleri (400 m) ilçenin diğer yüksek noktalarını oluşturmaktadır. Düzlük sahalarda genellikle alüvyal özellik göstermektedir. Yüksek kesimler ise daha çok volkanik kökenli kütlelerden meydana gelmiştir. İlçenin bitki örtüsü ise kızılçam, meşe türleri ve maki türlerinin hakim olduğu orman ve makilik alanlardan oluşmaktadır. Makilik alanlar ilçe genelinde görülürken meşelik alanlar daha çok Yaylacık-Köseler köyü çevresinde, kızılçam ormanları ise Çamlıca ve Sarpdere köyleri yakınlarında görülmektedir. Ovalık sahalarda ise yıllık olarak yetiştirilen buğday, yonca, mısır, domates, fasulye, karpuz, biber gibi tarım ürünleri bulunmaktadır. İlçe yüzölçümü 26.894 ha işlenebilir arazi, 22,135 ha ormanlık ve fundalık, 1,428 ha çayır ve mera, 14.955 ha yerleşim yeri vb. türde arazi şeklinde sınıflandırılmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çanakkale İl Genel Müdürlüğü Brifing Raporu 2015). İlçe arazi kullanımında tarım, mera, tarım dışı ve orman alanları önemlidir. Tarım arazisi AKT, 1982 yılında III. sınıf arazilerde 5120 hektar iken, bu rakam 2012 yılında 5395.61 ha olmuştur. Mera alanları 709 hektardan 798 hektara, tarım dışı kullanımlar ise 67 hektardan 131 hektara yükselmiştir. Göl, gölet şeklinde su kütleleri 1982 yılında hiç bulunmazken, 2012 yılında 0.39 ha alan kapladığı görülmektedir. Orman alanları ise 30 yıllık süreçte 1692 hektardan 1263 hektara gerilemiştir (Everest 2107).

#### 2.4. Beşeri Yapı

Ezine ilçesinin toplam nüfusu 31.962 iken, merkez ilçenin nüfusu 14972' dir (TÜİK, 2017). Yani ilçe genelinde kırsal nüfus, kent nüfusundan fazladır ve bu hayvancılık faaliyetlerini arttıran en önemli faktörlerden biridir. TÜİK, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verileri incelendiğinde ilçe nüfusunun son 10 yıl içerisinde sürekli azaldığı görülmektedir.



Şekil 2: Ezine İlçesi Yıllara Göre Nüfus Grafiği

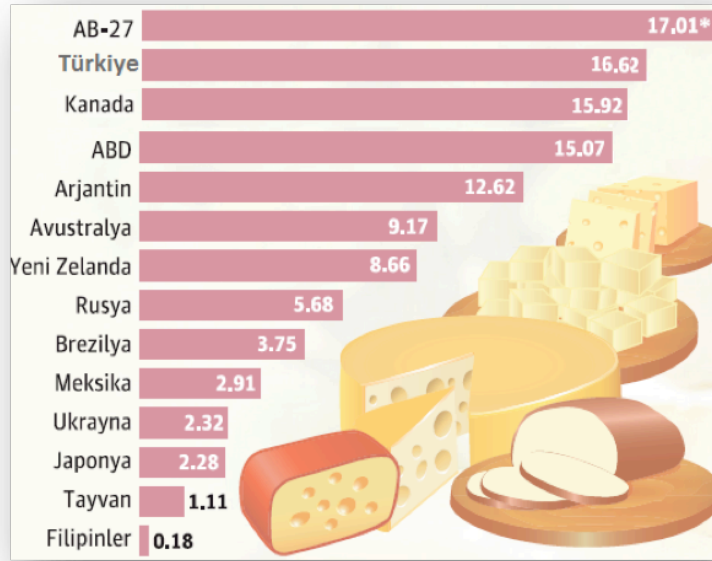
Yönetim alanında ortalama 50 adet (1 belediye, 1 belde, 48 köy 49 köy) bulunan ilçede nüfusun büyük bölümü hayvancılık faaliyetleri ile geçimini sağlamaktadır. Hayvancılıkla geçim sağlayan ailelerin fazlalığı hayvan sayısını da etkilemiştir. İlçede 2015 yılında 90.800 baş küçükbaş hayvan kayıtlara geçmiştir ve Ezine diğer ilçeler arasında ilk sırada yer almıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çanakkale İl Müdürlüğü 2015 Yılı Brifing Raporu, 2015). Hayvancılık dışında tarımsal faaliyetler, mandıracılık diğer geçim kaynaklarını oluşturmaktadır.

### 3. Süt ve Süt Ürünleri Üreticiliği

Koyunun M.Ö. 8000’li yıllarda Asya’da, keçinin M.Ö. 7000’li yıllarda Ortadoğu’daki site devletlerinin birçoğunda, ineğin ise M.Ö. 6100 ila 5800 yılları arasında Neolitik çağda Anadolu ve Makedonya’ da ehlileştirildiği saptanmıştır. Kaşgarlı Mahmut’un 1072-1074 yılları arasında yazdığı Divanı Lügat-it-Türk’ de “süt kayuklandı” yani sütün kaynadığına işaret edilmektedir ve elde somut bir tarihsel kanıt olmamakla birlikte peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8.000 yıl önce Mezopotamya veya İndus Vadisi’nde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır (Durlu Özkaya, Gün, 2014: 485). Geçmişten günümüze hızla artan teknolojik gelişmeler ve hayvan sayılarında meydana gelen değişimler sonucunda dünyada peynir üretimi önemli artış göstermiştir. Yemek kültürlerindeki farklılaşma dünya mutfaklarında farklı peynir türlerinin boy göstermesine de etki etmiştir. Bugün 1000’e yakın peynir türü insanlar tarafından tüketime sunulmaktadır. Bunun yanı sıra tereyağı, yoğurt ve pastörize sütler dünyada önemli tüketim alanına sahip süt ve süt ürünleri olarak gösterilebilir.

#### 3.1. Dünya’da Süt ve Süt Ürünleri Üretimi

Dünya peynir üretiminin %25.17’sini ABD, %10.03’ünü Almanya, %9.38’ini Fransa, %5.66’sını İtalya ve %3.72’sini Hollanda gerçekleştirilmektedir. Türkiye’nin ise 2010 yılı dünya peynir üretimi içerisindeki payı %0.77 olarak belirlenmiştir (Demircan, Örmeci Kart, 2014: 85). Entansif hayvancılık tekniklerinin kullanıldığı ülkelerde hayvan başına alınan süt miktarı diğer ülkelere oranla oldukça fazladır. ABD, Fransa, Hollanda, Yeni Zelanda, Avustralya gibi gelişmiş ülkeler dünya süt ürünleri ihracatında önemli pay almıştır. Dünya toplam süt üretimi içinde en önemli pay inek sütüne aittir. Toplam süt üretiminin 2012 yılı itibariyle %83’ü inek sütü, %12.9’u manda sütü, %2.4’ü keçi sütü, %1.3’ü koyun sütü ve %0.4’ü deve sütünden oluşmaktadır. Yıllar itibariyle toplam süt üretimi içinde inek sütünün payı azda olsa azalma göstermiştir (Terin, 2014:56).



Şekil 3: Dünya’da Bazı Ülkelerin Kişi Başı Peynir Tüketimi (kg/kişi/yıl)

Kaynak: CLAL - Cheese Overview ([https://www.clal.it/en/?section=grafici\\_formaggi](https://www.clal.it/en/?section=grafici_formaggi))

Dünya’da peynir ve diğer süt türevi gıdaların üretimi hayvancılık faaliyetlerinin niceliğinden çok niteliği ile yakından ilgilidir. Hayvancılık faaliyetlerini eski yöntem ve tekniklerle devam ettiren ülke ve bölgelerde üretim ev tipi ve küçük işletmelerle devam ettirilmektedir. Ayrıca hayvanlardan elde edilen süt verimi düşük miktarda gerçekleşmektedir. ABD, Hollanda, Fransa, Almanya, İtalya gibi ülkelerde

üretimde modernizasyonu sağlamış, entegre tesislerde yüksek üretim kapasitesiyle çalışan işletmeler oldukça geniş sahalara ürettikleri ürünleri ulaştırabilmektedir. Dünya endüstriyel peynir üretimi 20 milyon tonunun üzerindedir ve üretilen peynirlerin %80'inden fazlası inek sütünden üretilmektedir. Kalan %20'lik kısım ise çiftliklerde ve üreticinin kendi tüketimi amacıyla diğer türlerden (koyun, keçi ve manda) elde edilen sütlerden yapılmaktadır (IDF'ye göre Terin, 2014:56). Dünya'da var olan küçükbaş hayvan sayısı büyükbaş hayvan sayısından fazla olmasına karşın süt üretiminde inek sütünün bu derece önde olması hayvan başına alınan süt veriminin fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Dünyada süt ve süt ürünleri üretim miktarında meydana gelen artış ülkeler arasında peynir, tereyağı vb. ürünlere dönük ithalat-ihracat faaliyetlerini meydana getirmiştir. Üretim kapasitesi fazla olan ülkeler (ABD, AB Ülkeleri, Yeni Zelanda vb.) dışarıya önemli miktarda süt ürünü pazarlamaktadır. Dünya peynir üretimindeki artışa paralel olarak, dünya peynir ticareti de artmaya devam etmektedir. 2008 yılında 1.29 milyon ton olan peynir ihracatı 2013 yılında %32.38 oranında artarak 1.70 milyon tona yükselmiştir. Dünya peynir ihracatında AB ilk sırada yer alırken AB'yi sırası ile ABD, Yeni Zelanda ve Avustralya izlemektedir (Terin 2014: 56-57). Avrupa Birliğinde kişi başına düşen peynir tüketimi 17.01 kg, ABD 15.07 kg, Türkiye'de ise 16.5 kg'dır.

Şekil 3'deki verilere göre kişi başına peynir tüketiminin ülkelere göre farklılık gösterdiği görülmektedir. Hayvancılık faaliyetlerinin modern olarak yapıldığı gelişmiş ülkelerde peynir üretimi de fazla olmaktadır. Ancak tüketim alışkanlıkları, coğrafi konum ve nüfus tüketimi etkilemektedir. Şekil 3'te görüldüğü gibi ABD en fazla kişi başına peynir tüketimine sahip ülke konumundadır. Bu durumun oluşmasında beslenme alışkanlıkları ve üretimin modernize olması etkilidir. Japonya ise en az kişi başı peynir tüketimi olan ülke olarak öne çıkmaktadır. Japonya'nın ada ülkesi olması daha çok deniz ürünlerinin beslenmede tüketilmesi peynir tüketiminin az olmasında etkili olmuştur. Ülkemizde kişi başına peynir tüketimi 16.62 kg düzeyindedir.

### 3.2. Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Üretimi

2016 yılı itibarıyla ülkemizde yaklaşık 31 milyon koyun, 14 milyon sığır ve 10 milyon keçi bulunmaktadır (Haygem, 2017). Bu sayıya bağlı olarak süt ve süt ürünleri üretimi de değişim göstermektedir. İşletme sayısı ve üretim miktarlarında artış olmaktadır. Ülkemiz farklı peynir türlerinin üretimi yanında içme sütü, tereyağı, yoğurt, kefir, ayran, krema, süt tozu gibi diğer süt türevi ürünlerin de üretildiği işletmelere ev sahipliği yapmaktadır. Bu işletmeler hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olduğu bölgeler ile büyükşehirlerin yakınında yayılım göstermektedir. Ülkemiz süt ve süt ürünleri üretiminde dünyada çok büyük bir paya sahip olmamasına karşın birçok ülkenin önünde yer almaktadır. Türkiye'nin süt üretimi 1990-1994 yıllarında 10.22 milyon ton iken; 1995-1999 yıllarında 10.29 milyon ton; 2000-2004 yıllarında 9.79 milyon ton; 2005-2009 yıllarında 12.03 milyon ton ve 2010 yılında ise 13.60 milyon ton değerlerine ulaşılmıştır (Demircan ve Örmeci Kart 2014: 80). Yıllara göre üretimin artıp azalması hayvan sayıları ve verimde meydana gelen değişikliklerden kaynaklanmaktadır. 2010 sonrası dönemde ise belirgin azalmanın yaşandığı yıl 2014 yılı olmuştur. 2015 TÜİK verilerine göre süt ve süt ürünleri üretiminin çoğunluğunu %34 ile içme sütü, %29'unu yoğurt, %16'sını inek peyniri ve %16'sını ayran oluşturmaktadır (Asüd, 2015). Görüldüğü üzere ülkemizde üretilen sütün büyük bölümü içme sütü olarak kullanılmaktadır. Bu üretim içerisinde en büyük pay inek sütündedir. Ülkemizde süt endüstrisinin gelişmesine bağlı üretim miktarları daha da artış gösterecektir.

**Tablo 1:** Türkiye'de 2009 – 2016 Yılları Arasında Sağılan Hayvan Sayısı (Baş)

Yıl	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2009	4,133,148	9,407,866	1,830,814	32,361	15,404,189
2010	4,384,130	10,583,608	2,582,539	35,726	17,563,350
2011	4,761,142	11,561,144	3,033,111	40,218	19,595,615
2012	5,431,400	13,068,428	3,505,272	38,205	22,040,305
2013	5,607,272	14,287,237	3,943,318	51,940	23,889,767
2014	5,567,176	14,511,991	4,401,173	54,795	24,535,135
2015	5,535,773	15,362,927	4,578,494	62,999	25,540,193
2016	5,431,714	15,149,444	4,555,105	63,329	25,199,562

TÜİK 2017, Haygem verilerinden derlenmiştir.

Sağılan hayvan sayılarına bakıldığında toplam pay içinde koyun sayısının yarıdan fazla olduğu görülmektedir. Sağılan koyun sayısı incelendiğinde toplam sayı 2015 yılına kadar artmış; 2016 yılında ise bir önceki yıla oranla azalmıştır. Sığır sayılarına bakıldığında ise 2013 yılına kadar artış görülmüş sonrasında ise her yıl bir önceki yıla göre sağılan hayvan sayısında azalma yaşanmıştır. Keçi sayısına bakıldığında 2015 yılı sonrasında 2016 yılı bir önceki yıla göre azalmanın görüldüğü tek yıl olmuştur. Sağılan manda sayısında ise her yıl artış olmuştur. Toplam sağılan hayvan sayısı ise 2015 yılından sonra yaklaşık 340 bin baş azalma göstermiştir.

**Tablo 2:** Türkiye’de 2009 – 2016 Yılları Arasında Süt Üretim Miktarı (Ton)

Yıl	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2009	11,583,313	734,219	192,210	32,443	12,542,186
2010	12,418,544	816,832	272,811	35,487	13,543,674
2011	13,802,428	892,822	320,588	40,372	15,056,211
2012	15,977,838	1,007,007	369,426	46,989	17,401,262
2013	16,655,009	1,101,013	415,743	51,947	18,223,712
2014	16,998,850	1,113,937	463,270	54,803	18,630,859
2015	16,933,520	1,177,228	485,174	62,751	18,654,682
2016	16,786,263	1,160,413	479,401	63,085	18,489,161

TUİK 2017, Haygem verilerinden derlenmiştir.

Ülkemizde en fazla süt üretiminin sığırdan elde edildiği görülmektedir. Tabloda en az üretim ise manda cinsi hayvanlardan elde edildiği görülmektedir. Üretim miktarlarına bakıldığında sığırlarda 2014 yılından sonra üretim son iki yılda bir önceki yıla göre azalma göstermiştir. Koyun sütü üretimine bakıldığında 2009-2016 arası dönemde sadece 2015 yılından sonra 2016 da bir önceki yıla göre üretimde azalma yaşanmıştır. Keçi sütü üretiminde de koyun sütü üretiminde olduğu gibi 2015 sonrası 2016’da bir önceki yıla oranla azalma yaşanmıştır. Manda sütü üretimi her yıl önceki yıla oranla artış göstermiştir. Toplam üretime bakıldığında 2015 sonrasında 2016 yılında bir önceki yıla göre toplam üretimde azalma yaşanmıştır.

### 3.3. Türkiye’de Süt ve Süt Üretimini Etkileyen Faktörler:

Ülkemiz bulunduğu konum itibarıyla orta kuşak ülkesi olup farklı mevsimlerin belirgin yaşandığı, birçok bitki ve hayvan türüne ev sahipliği yapmaktadır. Doğal yaşamın yanında insanların geçmişten günümüze evcilleştirip faydalandığı koyun, keçi, inek, manda, gibi hayvanlarında yetiştirildiği bir ülkedir. Bu hayvanların yetiştirilmesi geçim temelli olup hayvancılık faaliyetlerini meydana getirmektedir. Ülkemizde hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvancılık yaygın olarak yapılmaktadır. Bu faaliyetlerin gerçekleşme süreci birtakım etkenlere göre değişkenlik gösterebilmektedir. Bu etkenleri genel olarak inceleyecek olursak:

#### 3.3.a. Doğal Faktörler

Ülkemiz hayvancılığı ülkemizin bazı kesimlerinde doğal faktörlere bağlı şekillenmektedir. İklim, yer şekilleri, bitki örtüsü, su kaynaklarının varlığı, salgın hastalıklar hayvan yetiştiriciliğini önemli ölçüde etkilemektedir. Bu bağlamda süt ve süt ürünleri üretiminin temeli olan hayvancılık faaliyetleri ülkemiz içinde bölgeden bölgeye farklılık gösterebilmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi otlakları ve bölgenin jeomorfolojik özellikleri göz önüne alındığında özellikle yaz mevsimine mera hayvancılığı yaygın olarak yapılan faaliyet türüdür. Kar örtüsünün kalkmasıyla ilkbahar ve yaz aylarında hayvanlar yüksek ve düz sahalarda otlatılmakta ve elde edilen ürünler köy ve köy altı yerleşim birimlerinde işlenmektedir. Kars, Van, Erzurum gibi illerde üretilen yöresel peynirlerin temelini bu tip üretim faaliyetleri oluşturmaktadır. Karadeniz Bölgesi’nde ise yağışların yeterli olması ve daha uzun süre yeşil kalabilen bitkilerin varlığı hayvanların beslenmelerine olumlu etki yapmakta ve hayvancılık faaliyetleri aşırı yem desteği olmadan gerçekleştirilebilmektedir. Üretilen süt kaymak, tereyağı, peynir, yoğurt gibi ürünler haline getirilerek tüketilmektedir. İç Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi bozkırları ise daha çok küçükbaş hayvancılığın öne çıktığı bölgeler olmuştur. Bu bölgelerde iklime bağlı gelişen bitki örtüsü ve su kaynaklarının azlığı hayvancılık faaliyetlerini de etkilemiştir. Yer şekillerinin aşırı engebeli olmaması ise

süt ürünlerine bağlı sanayinin kurulmasını kolaylaştırmıştır. Akdeniz, Ege, Marmara bölgeleri ise benzer iklim tipine sahip olmalarından dolayı hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapıldığı bölgeler olmuştur. Akdeniz Bölgesi diğer iki bölgeye nazaran daha engebeli olduğundan kıl keçisi yetiştirilirken, Ege ve Marmara bölgelerinde koyun, inek, daha yaygın yetiştirme alanı bulmuştur. Bu bölgelerde iklim şartlarının ve diğer özelliklerin daha uygun olması hayvancılığı kolaylaştırıcı etkide bulunmuştur. Ülkemizde besi hayvancılığı yapılan kapalı üretim alanları her ne kadar doğal şartlara bağlılığı ortadan kaldırmış gibi görünse de tamamen bağımsız olarak gerçekleşmemektedir. Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği ve Gıda Tarım ve Hayvancılık kayıtlarına göre 300.000 tondan fazla sütün toplandığı iller sırasıyla İzmir, Konya, Balıkesir, Aydın, Denizli, Burdur ve Çanakkale olmuştur.



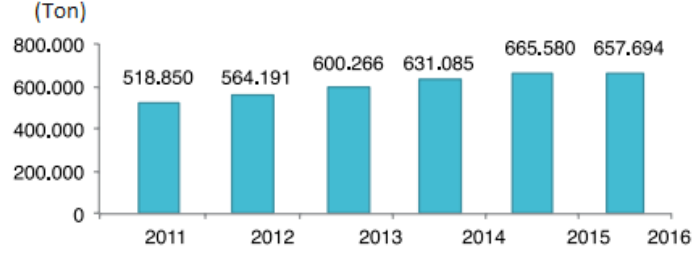
Şekil 4: Türkiye’de Üretilen Süt Miktarının Dağılımı

### 3.3.b. Beşeri Faktörler

Dünya’da artan nüfusa bağlı olarak gıda tüketimi giderek artmaktadır. Ülkelerin ekonomilerindeki gelişmeler, hayvancılık faaliyetlerinde meydana gelen gelişmeler, üretimdeki artış birçok gıda üretiminde tüketimi de arttırmıştır. Kahvaltı öğünün önemli bir parçası olan peynir üretimi ise süt ve süt ürünleri içinde ekonomik değeri en fazla olan süt ürünü olarak öne çıkmaktadır. Dünya’da Avustralya, Yeni Zelanda, ABD, Hollanda, Fransa, İtalya, Almanya, Türkiye gibi ülkeler önemli miktarda süt ve süt ürünü üreten ülkeler arasında yer almaktadır. Bu ülkelerde besi hayvancılığının artması ve hayvan başına süt veriminin fazla olması üretimi etkilemiştir. Doğal koşullara bağlılığın azalması, yeni üretim tekniklerinin geliştirilmesi hayvan soylarının ıslahı üretimi etkileyen diğer faktörler olmuştur. Ülkemizde gerçekleşen peynir üretimi önceleri doğal koşullara bağlılık gösterirken zamanla üretim yapan firma ve mandıra sayısındaki artışa bağlı olarak daha sabit hale gelmiştir. Türkiye’de özellikle büyükşehirlerde nüfusun hızla artması tüketimi arttırmış 2000’li yıllardan günümüze kadar peynir ve diğer süt ürünlerinin üretim ve tüketimi bazı yıllar dalgalanmalar gösterse de genel olarak artmıştır.

Ülkemiz 18 milyon ton üzerinde süt ve süt ürünleri üretimi yapan bir ülkedir (Haygem, 2017). Bu üretimin gerçekleşmesinde etkili olan ana faktörlerden pazarın bu ürünlere olan yoğun talebidir. 2018 yılı itibarıyla ülkemiz nüfusu 82 milyon 3 bin 882’ye ulaşmıştır (TUİK, 2019). Artan nüfus ve talebe bağlı olarak hayvansal üretim artışı gözlenmektedir. Geçmişten günümüze artan nüfus ve kentlere göçten dolayı hayvansal üretim artmasına karşın tüketici nüfus da arttığı için üretimde süreklilik sağlanmaya çalışılmaktadır. İçme sütünün teşvik edilmesi, pastörize süt ve yoğurtlar ile peynir tüketiminin artması süte duyulan ihtiyacı arttırmıştır. Ayrıca ev tipi küçük çaplı üretimden büyük çaplı mandıra ve sanayi tesislerinin kurulması işlenen süt miktarını arttırmıştır.





Şekil 5: Türkiye’de Üretilen Peynir Miktarları

Tablo 3: Ülkemizde 2009 – 2014 Yılları Arasında Peynir Arz ve Kullanımı (Ton)

Yıl	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Başlangıç Stokları	10,747	10,726	11,746	12,579	12,854	13,326
Üretim	271,704	473,057	518,850	564,191	600,266	638,648
İthalat	6,139	5,137	6,080	7,061	8,198	9,518
Toplam Arz	288,590	489,140	536,677	583,830	621,318	661,492
<b>TOPLAM KULLANIM</b>						
Yurtiçi	254,545	459,294	495,422	538,467	571,176	605,460
İhracat	23,319	18,099	28,676	32,509	36,817	41,696
Tümü	277,844	477,393	524,098	570,976	607,993	647,155
Bitiş Stokları	10,726	11,746	12,579	12,854	13,326	14,336

TEPGE (Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü) verileri 2017’den oluşturulmuştur.

Veriler incelendiğinde ülkemizde peynir arz ve tüketiminin verilen yıllar arasında sürekli olarak arttığı görülmektedir. 2009-2010 yılları arası arz ve tüketimin en fazla sıçrama yaptığı yıllar olarak görülmektedir.

#### 4. Bulgular

Çanakkale ilinde bulunan 210 035 baş sığırın % 85’i kültür ırkıdır. Bu yüzden birim başına elde edilen süt üretimi yüksektir. Toplamda 473.067 ton inek sütü, 24.312 ton koyun sütü, 39.874 ton keçi sütü, 148 ton manda sütü olmak üzere toplam 537.401 ton süt üretilmektedir.

İlin güneybatısında yer alan Ezine ilçe ekonomisinin temelini tarım, hayvancılık ve mandıracılık faaliyetleri oluşturmaktadır. Tarımsal faaliyetlerin başında zeytincilik, meyve sebze üretimi ve baklagillerin üretimi gelmektedir. Hayvancılık türü olarak küçükbaş hayvancılık yaygın olup büyükbaş hayvancılık kapalı besi şeklinde gerçekleştirilmektedir. Özellikle küçükbaş hayvancılık faaliyetlerinin yaygın oluşu mandıracılık faaliyetlerinin gelişmesine katkı sağlamıştır. Ezine ilçesine bağlı 49 köy ve ilçe merkezinde hayvancılık faaliyetleri halkın geçim kaynağını teşkil etmektedir. İlçede 12 365 baş sığır bulunmaktadır. Ancak daha önce de değinildiği üzere Ezine peyniri her kadar Ezine’ye mal olmuşsa da, aslında Kazdağı’nın eteğinde yer alan Bayramiç ve Ayvacık ilçelerindeki üretim faaliyetleri de Ezine peyniri üretim faaliyetleri içerisinde ele alınmaktadır.

**Tablo 4:** Çanakkale İli İlçelerine Göre Her Yaşta Hayvan Sayıları (Baş)

İlçeler	Küçükbaş Toplam	Büyükbaş Toplam
Merkez	59,423	11,218
Ayvacak	85,730	13,418
Bayramiç	67,882	13,736
Biga	72,998	61,531
Bozcaada	1,021	10
Çan	48,264	29,282
Eceabat	15,773	998
Ezine	90,800	12,365
Gelibolu	60,642	9,832
Gökçeada	86,832	1280
Lapseki	49,781	13,081
Yenice	40,703	43,489
<b>TOPLAM</b>	<b>679,849</b>	<b>210,035</b>

TÜİK 2017 Çanakkale ili tarımsal verilerinden derlenmiştir.



**Şekil 6:** Geleneksel Ezine Peyniri Üretim ve Süt Temin Alanları

Verilere bakıldığında Çanakkale ili genelinde Bozcaada ilçesi hariç diğer ilçelerde hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olarak yapıldığı göze çarpmaktadır. En fazla küçükbaş hayvana sahip ilçe Ezine ilçesi, en fazla büyükbaş hayvana sahip ilçe ise Biga ilçesi olarak görülmektedir. Sayıca en az hayvan ise Bozcaada ilçesinde yer almaktadır. Daha çok turizm faaliyetlerinin ekonomisinde etkin olduğu ilçenin yüzölçümünün dar olması, ulaşım imkânlarının kısıtlı olması ve en önemlisi nüfusunun az olması hayvancılık faaliyetlerinin kısıtlı olmasında etkili olmuştur. Ezine peyniri her kadar Ezine'ye mal olmuşsa da, aslında Kazdağı'nın eteğinde yer alan Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinde de üretim faaliyeti önemlidir. Hatta Ezine ilçesi ihtiyaç duyduğu sütü komşu iki ilçeye ait köylerde de temin etmektedir. Bu üretim için süt temin edilen yerleşmeler aşağıdaki haritada verilmektedir.

#### 4.1. Ezine İlçesinde Peynir Üretim Faaliyetleri

Ezine ilçesinde özellikle 2000'li yıllarda mandıracılık faaliyetlerinin gelişmesi ve genişlemesine bağlı olarak ülke içine pazarlanan peynir miktarı da artmıştır. İlçede faaliyet gösteren mandıra sayısının artması ve bazı mandıraların büyümeye gitmesi süte olan talebi etkilemiştir. İşlenen süt miktarındaki artışa bağlı olarak üretilen peynir miktarı da artmıştır. Ezine Peyniri 24.02.2006 tarihinde tescil olarak üreticiler adına önemli bir adım atılmıştır. Ezine peynirinin bu denli tanınması ise bölgeden toplanan sütlerin yağ oranları ve aromalarındaki özgünlük etkili olmuştur. Ayrıca peynir yapım aşamasında kullanılan süt türlerinin katım oranları da peynirin lezzetine etki etmiştir. Bu oran keçi sütü için en az %40, koyun sütü için %45-55 ve inek sütü için de en fazla %15 olmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2006). Bu oran peynirin türüne göre değişmektedir. Ezine Peynirinin yapımı ise şu şekilde gerçekleşmektedir. Ezine peynirinin üretim yöntemi incelendiğinde, belirtilen oranda keçi, koyun ve inek sütlerinden oluşan karışım süt 60-70 °C'de 30 dakika pastörize edildikten sonra pıhtı oluşumunu sağlamak amacıyla buzağuların midelerinden elde edilen şirden enzimi ile 30-35 °C'de mayalanır. Oluşan pıhtı kitlesi peynir altı suyunun ayrılması için kesilir ve içinde cendere bezi serili özel peynir kalıplarına konarak süzme işlemini hızlandırmak amacıyla baskı uygulanır. Oluşan teleme kalıplar halinde kesildikten sonra istenen tat ve aromayı kazandırmak amacıyla üretim yönteminin gerektirdiği miktarda deniz tuzu kullanılarak hazırlanan salamurada bekletilir. Salamuradan çıkarılan peynir kalıpları, tenekelere tek sıra halinde dizilerek üzerlerine kuru tuz serpilir ve 10-12 saat süreyle dinlenmeye bırakılır. Bu işlem sonucunda da ayrılan su ortamdan uzaklaştırılarak üzerine salamura ilave edilir ve tenekeler kapatılarak hava almayacak şekilde lehimlenir.



Şekil 7: Geleneksel Ezine Peyniri Salamura Yapım Aşamaları

Ezine peynirinin genel özelliği zaten bu şekilde salamura edilmiş beyaz peynir olmasıdır. Salamura da buzhane faktörü önemlidir. Peynirin istenen karakteristik tat ve aromayı kazanması amacıyla peynir tenekeleri 2- 4 °C'de sıcaklıktaki soğuk hava depolarında 6-8 ay süreyle salamura için olgunlaşmaya bırakılır (Türk Patent Enstitüsü, 2006). Bu olgunlaşma süresi sonunda üretilen peynirler iç piyasada tüketime sunulmaktadır. Ezine'de yıllık ortalama 300 bin teneke peynir üretilmektedir ve bu yaklaşık olarak 7,5 milyon kg'a denk gelmektedir (EPD,2016). İlçede üretim yapan bazı işletmeler ise şunlardır. Altıncılıç Gıda ve Süt Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Çamlıcalı Süt Ürünleri Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Bergaz Gıda Sanayi Turizm ve Ticaret Limited Şirketi, Ezine Peymar Gıda Turizm Akaryakıt Nakliye İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, NS Sezgin Otomotiv Gıda Tarım İnşaat Turizm Nakliye Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, Özsoylar Süt Ürünleri ve İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi, Kahramanlar Peynircilik üretim yapan firmalara örnek gösterilebilir. Bu firmalar ilçe sınırlarında ve komşu ilçelerde üretilen sütleri soğutma tankları ile merkez mandıralara getirerek işlemektedir. Gerek belediyeler gerekse özel işletme sahipleri buzhane yani soğuk hava depoları inşa etmiştir. Bu depoların en önemli ürünü beyaz peynirdir. Özel işletmeler dışında hayvancılık ile uğraşan bireylerde kendi üretimi birkaç teneke peyniri tenekelere depolayıp kışın tüketmek üzere soğuk hava depolarına salamura amaçlı bırakır.

#### 4.2. Ezine Peynir Üretiminin İlçe Ekonomisine Etkileri

Ezine ilçesi ve bağlı 49 köyleri için hayvancılık faaliyetleri halkın ana geçim kaynaklarından birini teşkil etmektedir. İlçede 12 365 baş sığır bulunmakta ve yaklaşık 75 bin ton peynir üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu üretim miktarı tüm Türkiye'deki peynir üretiminin %11.4'ünü oluşturmaktadır. Halk doğrudan peynir üretiminden ziyade daha çok ürettikleri koyun, keçi ve ineklerin sütlerini yerel firmalara satılarak gelir sağlanmaktadır. Sütlerin litre fiyatına bakıldığında koyun sütü 2-2,5 ₺, inek ve keçi sütü ise 1-1,5 ₺ arasında alınarak işlenmektedir (EPD, 2017). Bu sayede hayvan yetiştiricileri doğum sonrası elde edilen sütlerden gelir sağlayarak ek gelir elde etmektedir. Sütün bu şekilde gelir sağlaması İlçede gerçekleşen önemli miktarda peynir ve diğer süt ürünlerinin üretilmesidir. Aynı zamanda üretilen sütler devlet tarafından ton başına desteklemeye tabi tutulmaktadır. Süt üretimi yanında ilçedeki mandıralar yerli halka da istihdam sağladığı için iş imkânı olması bakımından önem kazanmıştır. İlçede faaliyet gösteren firmaların bünyesinde 10-50 arasında çalışan bulunmaktadır ve bu çalışanların tamamına yakını Ezine ilçesinde iskân etmektedir. Firmaların personel durumu incelendiğinde süt toplama işinde erkek çalışanlar görev alırken fabrika içi kesme ve paketleme işlerinde ise daha çok bayan çalışanlar görev almaktadır. Ayrıca gıda mühendisleri ve peynir ustaları da fabrikalarda çalışma olanağı bulunmaktadır.

**Tablo 5:** Çanakkale İli İlçelerine Göre Süt Üretim Değerleri (2015)

İlçeler	Süt (t)
Merkez	36,559,740
Ayvacık	32,622,810
Bayramiç	51,382,820
Biga	186,095,599
Bozcaada	139,469
Çan	97,977,741
Eceabat	5,395,325
Ezine	48,092,478
Gelibolu	36,827,568
Gökçeada	6,939,264
Lapseki	45,600,234
Yenice	126,810,732
<b>TOPLAM</b>	<b>684,444,828</b>

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2015 Yılı Brifing Raporu verileri esas alınmıştır.

Çanakkale ili ve ilçelerinde süt üretiminden elde edilen gelir incelendiğine tabloya göre en fazla gelir Biga ilçesinde sonrasında ise Yenice ilçesinde elde edilmiştir. En az gelir ise Bozcaada ve Eceabat

ilçelerinde elde edilmiştir. Ezine ilçesi ise tüm ilçeler içinde Bayramiç ilçesinden sonra 5. sırada yer almıştır.

Ülkelerin ekonomilerinde meydana gelen değişimler insanların tüketim alışkanlıklarını da etkilemektedir. Ülkemizde ekonomik gelişmelere ve nüfus artışına bağlı olarak gıda ürünlerinin tüketimi de artmaktadır. Süt ve süt türevi olan ürünlerin kullanım alanı genişlemektedir. Özellikle hazır gıda sanayisinde süt tozu kullanımı artmaktadır. Peynir tüketimi ise artan nüfusa bağlı olarak artış göstermekte bu da üretimi arttırmaya yönelik çalışmaları meydana getirmektedir. Ekonomik gelişim tüketimi, tüketim üretimi arttırırken süt ve süt ürünlerinin ülke ekonomisindeki payı da değişim göstermektedir. Ezine ilçesinde üretilen peynirlerin tamamına yakını iç pazara sunularak tüketilmektedir. Ezine peynirinin iç pazarda tüketiminin yaygınlaşması kendine has yapımından ve markalaşma sürecinde yapılan çalışmalardan aldığı saptanmıştır. EPD (Ezine Peynirciler Derneği)'nin yürütmüş olduğu çalışmalar sayesinde Ezine Peyniri ülke içinde kendine yer edinmeyi başarmıştır. Ülkemizde kişi başına peynir tüketimi 16.62 kg düzeyindedir (CLAL - Cheese Overview ([https://www.clal.it/en/?section=grafici\\_formaggi](https://www.clal.it/en/?section=grafici_formaggi))). Ülkemiz bu tüketim ile Avrupa ülkelerinin peynir tüketim ortalamasına oldukça yakın bir tüketime sahiptir.

Ezine ilçesinde yukarıda belirtilen üretim değerleri baz alındığında 19 kg'lık teneke bazında her yıl ortalama 700 bin teneke beyaz peynir üretilmektedir. Üretilen bu peynirler İstanbul başta olmak üzere tüketim alanının fazla olduğu büyükşehirlerle gönderilmektedir. Sahada yapılan gözlemlerde 2017 yılı için Ezine ilçesinde üretilen ve satışa sunulan peynirlerin kg fiyatı 20-25 ₺ arasında değişmektedir. Üretilen beyaz peynirin yanı sıra kaşar türleri, lor, tereyağı ve kefir gibi ürünlerde üretilmektedir. Kaşar türleri ve kefir daha çok büyük şehirlere gönderilirken lor ve kırık peynir diye tabir edilen peynirler il içinde tüketilmektedir. Ülke içine sunulan peynirin büyük bölümünü beyaz peynir oluşturmaktadır. Marka değerine sahip Ezine peynirleri 1-2, 5, 10, 19 kg'lık teneke halinde soğutucu donanımlı araçlarla ülke içine dağıtılarak marketlerde ve semt pazarlarında satışa sunulmaktadır. Ayrıca hijyen zorunluluğuna bağlı olarak beyaz peynirler vakumlu poşetlerde ortalama 450-800 gramlık kalıplar halinde de satılmaktadır. Beyaz peynirler içinde tüketime en fazla tabi olan peynirler ise tam yağlı peynirlerdir.

#### 4.3. Ezine Peynirinin Marka Değeri

Ülkemizin birçok noktasında peynir üretimi gerek yerel gerek ülke çapında yapılmaktadır. Üretilen bu ürünlerden bazıları ise ülkemizde markalaşma sürecinde önemli yol kat etmiş ismi ile özdeşleşmiştir. Türk Patent Enstitüsü tarafından tescilli coğrafi işaret almış olan çok sayıda geleneksel peynirlerimiz yer almaktadır (Karaca, 2016: 29). Türkiye'de tescil edilen toplam coğrafi işaret sayısı 185 olup, bunların sadece 8 tanesi geleneksel peynirlerimizdir. Başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürün sayısı ise 182 olup, bunların 10 adedi geleneksel peynirlere ait tescillerdir (Karaca, 2016: 29).

**Tablo 6:** Coğrafi İşaret Almış Olan Geleneksel Peynirlerimiz

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil No	Coğrafi İşaret Türü	Başvuru ve Koruma Tarihi
Diyarbakır Örgü Peyniri	170	Mahreç	15.02.2010
Edirne Beyaz Peyniri	93	Mahreç	10.05.2004
Erzurum Civil Peyniri	116	Mahreç	17.12.2007
Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	164	Mahreç	01.03.2010
Erzincan Tulum Peyniri	30	Menşe	21.08.2000
Ezine Peyniri	86	Menşe	24.02.2006
Hellim / Halloumi (KKTC)	133	Menşe	10.10.2008
Kars Kaşarı	190	Menşe	14.02.2014

TPE, 2015'e göre Karaca Berkay 2016 verilerinden oluşturulmuştur.

Bir coğrafi bölgenin özelliklerini ve kalite garantisini sağlayacak ve tüketiciye güven verecek coğrafi işaretlerin alınması önemlidir (Yaşar, 2015: 302). Tablo 6'da yer alan 8 peynir türü ülkemizde coğrafi işaret almış olan peynirlerimizi oluşturmaktadır. Bu peynirler dışında işaret alma adayı diğer peynir türleri de bulunmaktadır. Tablo 6'ya göre ülkemizde ilk coğrafi işaret sahibi peynir 2000 yılında

bu işareti almış olan Erzincan tulum peyniri olarak göze çarpmaktadır. 2004 yılında Edirne beyaz peyniri, 2006 yılında ise Ezine peyniri 86 tescil no ile coğrafi işaret alan peynirlerimiz arasına girmiştir. 2014 yılında ise Kars kaşarı son coğrafi işaret alan peynir türü olmuştur.

Ezine peynirinin diğer peynirlerden ayırt edici özellikleri; Koyun, inek ve keçi sütleri olmak üzere her üç tür sütün mevsimine göre belirli oranlarda karıştırılarak Ezine peyniri üretiminde kullanılmasıdır. Ezine peyniri yapımında kullanılan süt bölgede yetiştirilen “Tahirova”, “Sakız”, “Dağlıç” ve “Sakız ve Dağlıç” ırkı koyunlarından, “Holstein” türü kültür ineklerinden ve “Karakeçi” adlı keçi ırkından sağlanmaktadır. Özellikle Mart ayından başlayıp Temmuz ayına kadar devam eden sezon içinde elde edilen sütler Ezine peyniri üretiminde kullanılmaktadır. Üretimin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağlarından etkilenmektedir. Hayvanların yediği yem direkt olarak sütün tat ve aromasını etkilediği için bu özellik peynire de çok özel ve kendine özgü bir tat ve aroma kazandırmaktadır.

### **5. Tartışma ve Sonuç**

Ülkemizde Erzurum, Erzincan, İzmir, Çanakkale, Kars, Diyarbakır, Edirne illeri tescillenmiş peynir üretimi ile öne çıkan illerin yanına 2006 yılında Ezine Peyniri de yerini almış ve coğrafi işaret ile ismini kalıcı kılmayı başarmıştır. Ezine Peyniri 86 tescil no ile coğrafi işaret olarak pazardaki yerini sağlamlaştırmıştır. Her ne kadar çok büyük bir ilçe olmamasına rağmen yapılan hayvancılık faaliyetlerinin yoğun olması, ilçe ve çevresinin doğal yapısı ve kendine has oranlamalarla hazırlanan kendine has farklı ve kalıcı lezzet olması tescillenmesinde ve tüm Türkiye’de bilinirliğinde etkili olmuştur.

Ezine peynirine olan talep artışı yeni firmaların açılmasına ve mevcut firmaların büyümesine ortam hazırlamıştır. Ayrıca ilçe ekonomisine büyük getirisi olan peynir hem yöre halkına iş imkânı sağlamış, hem de ilçenin ülke çapında tanınmasında etkili olmuştur. Fabrikaların artmasına bağlı istihdam olanakları artmış ve ilçe ekonomisine önemli katkı sağlamıştır. Nicel verilerde çok fazla olumlu artışlar (75 bin ton peynir üretimi, 12.000 büyükbaş hayvan ve 90.800 baş küçükbaş hayvan, mali katma değer girdisi olarak 48,092,478₺’ye ulaşması) yanında nitel kayıplar (eski lezzet, eski aroma, daha sağlıklı ürün) ve bazı sorunları da ortaya çıkmıştır.

Ezine peynir üreticilerinin en fazla sorun yaşadığı konu İstanbul başta olmak üzere büyükşehirlerde bazı peynirlerin ambalajsız halde “Ezine Peyniri” adı altında satılmasıdır. Bu konuda EPD (Ezine Peynirciler Derneği) üzerinde damga bulunmayan peynirlerin “Ezine Peyniri” olmadığını belirterek tüketicilerin dikkatli olması konusunda açıklamalar yapmış ve bazı markalarla hukuki boyutta da mücadele başlatmıştır.

İlçede mandıraların artmasına bağlı olarak istihdam olanakları artmış ve ilçe ekonomisine önemli girdiler sağlamıştır. Nicel verilerde çok fazla olumlu artışlar (12.000 büyükbaş hayvan ve 90.800 baş küçükbaş hayvan, mali katma değer girdisi olarak 48,092,478 ₺’ye ulaşması, Türkiye peynir üretiminin %11.4’ünü oluşturması) yanında, nitel kayıplar (eski lezzet, eski aroma, daha sağlıklı ürün) da çok fazla olmaktadır. Özellikle son yıllarda meydana gelen kırdan kente göç faaliyetleri süt üretiminin temel kaynağı olan köylerdeki hayvan sayısında azalmaya yol açmıştır. Ezine peynirini farklı kılan karışımdaki özellikle koyun ve keçi sütü temini en önemli sorunlardan biri haline gelmiştir. Ezine’deki mandıralar azalan süt nedeniyle oldukça uzak köylerden süt temin etme yoluna gitmek zorunda kalmıştır. Özellikle Bayramiç ve Ayvacık’a bağlı köylerden de süt toplamaktadır. Toplanan sütlerin nakliyesi esnasında özellikle yaz aylarında çabuk bozulan sütün korunması için bazı kimyasalların kullanılmasını zorunlu hale gelmiştir. Ayrıca bazı dönemlerde meydana gelen şap, brusella gibi hastalıklar süt üretimini olumsuz etkilemektedir. Ayrıca bazı üreticilerin süte su katması, hasta olan hayvanlara tedavi amaçlı uygulanan ilaç kalıntıları, yem ve beside eskisi gibi salma otlatma yerine mısır slaşı, hazır fenni yem kullanımı süt ve peynir verimini arttırmasına rağmen tat ve kalitesine olumsuz etki etmiştir.

## Kaynakça

- Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (2016). (<https://www.asuder.org.tr/>), Ankara Ticaret Borsası, Dünya’da ve Türkiye’de Peynir Üretimi, (2013). 2013 Verileri
- Ataseven Y. Z., Gülaç Z. N., (2014). Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (Tepge) Süt ve Süt Ürünleri Durum ve Tahmin Raporu :2013/2014, Yayın No: 226
- CLAL (2018). CLAL, Cheese Overview, [https://www.clal.it/en/?section=grafici\\_formaggi](https://www.clal.it/en/?section=grafici_formaggi)
- Çelik Ş, Uysal Ş. (2009). Beyaz Peynirin Bileşim, Kalite, Mikroflora ve Olgunlaşması. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Der., 40 (1): 141-151.
- Durlu Özkaya Fügen, Gün İlhan (2008). Anadolu’da Peynir Kültürü, ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Eylül 2007, Ankara
- Kart Örmeci M. Ç., Demircan V. (2014). Dünya’da ve Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Üretimi, Tüketimi ve Ticaretindeki Gelişmeler, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Akademik Gıda, s.78-96
- Ezine Peynirciler Derneği, 2017
- Everest T., (2017). " Çanakkale İli Ezine İlçesi Arazi Kullanım Etkinliğinin Değerlendirilmesi ", Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, 4 (2), s.109-123
- Galina M A, Osnaya F, Cuchillo H M ve Haenlein G F W. (2007). Cheese Quality From Milk of Grazing or Indoor Fed Zebu Cows and Alpine Crossbred Goats. Small Ruminant Research 71 (1–3): 264–72
- İnan H., Yaşar O., (2015). "Tarım İşletmelerinin Sosyo-Ekonomik Etkilerine Yönelik Bir Değerlendirme: Tahirova Tarım İşletmesi", e-Marmara Coğrafya Dergisi (elektronik), s.270-305
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çanakkale İl Müdürlüğü Brifing Raporu (2015).
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Hayvancılık Genel Müdürlüğü (HAYGEM) (2017). 2017 Verileri
- Tuncel N.B., Tuncel, N.B., Güneşer, O., Engin, B., Yaşar, K., Zorba, N.N., Karagül-Yüceer, Y. (2010). Ezine Peyniri II. Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi, Gıda, Cilt.35, s.21-26
- Karaca B. O., (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi – Journal Of Tourism Gastronomy Studies, vol.4, p.17-39
- MGM, 2017. Ezine İklim Verileri, Meteoroloji Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Terin Mustafa (2014). Dünya Süt ve Süt Ürünleri Üretim, Tüketim, Fiyat ve Ticaretindeki Gelişmeler, Iğdır Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi s.53- 63
- TÜİK, (2017). Ezine Nüfus Verileri
- TÜİK, (2019). ADNKS 2018 Sonuçları
- Türk Patent Enstitüsü, (2006). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, Tescil No:86, 24.02.2006
- Ulusal Süt Konseyi (2017). Dünya ve Türkiye’de Süt Sektörü İstatistikleri, 2016 Süt Raporu, <https://www.asuder.org.tr/veriler/turkiyede-sut-urunleri/turkiye-sut-sektoru/>  
[https://www.clal.it/en/?section=grafici\\_formaggi](https://www.clal.it/en/?section=grafici_formaggi)

