



T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



T.C.  
KUZEYDOĞU ANADOLU  
KALKINMA AJANSI



## ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜ RAPORU (MEVCUT DURUM TESPİTİ VE İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ)

2024

**ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜ RAPORU**  
(MEVCUT DURUM TESPİTİ VE İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ)

**Yayın Sahibi**

T.C. Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı  
Lalapaşa Mh. Şehit Hurşit Yeşilyurt Sk. No:1 25100 Yakutiye/ERZURUM  
+90 (442) 235 61 11 Fax: +90 (442) 235 61 14  
info@kudaka.gov.tr

**Yayına Hazırlayan**

Mubin Burak ÇELİK

© 2024, KUDAKA. Tüm hakları saklıdır. Bu eserin tamamı ya da bir bölümü, 4110 sayılı Yasa ile değişik 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca, kullanılmazdan önce hak sahibinden 52. maddeye uygun yazılı izin alınmadıkça, hiçbir şekil ve yöntemle işlenmek, çoğaltılmak, çoğaltılmış nüshaları yayılmak, satılmak, kiralanmak, ödünç verilmek, temsil edilmek, sunulmak, telli/telsiz ya da başka teknik, sayısal ve/veya elektronik yöntemlerle iletilmek sûretiyle kullanılamaz. Eserin tüm hakları T.C. Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı'na aittir. Bu eserden ancak kaynak gösterilmek sûretiyle alıntı yapılabilir.



T.C.  
KUZEYDOĞU ANADOLU  
KALKINMA AJANSI

# ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜ RAPORU (MEVCUT DURUM TESPİTİ VE İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ)

2024

## İÇİNDEKİLER

<b>I. RAPORUN KONUSU VE HAZIRLANIŞ YÖNTEMİ .....</b>	<b>1</b>
<b>II. GİRİŞ.....</b>	<b>2</b>
<b>III. ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ.....</b>	<b>5</b>
1. Karakteristik Özellikleri.....	5
2. Üretim Tekniği.....	7
3. Denetim Ölçüleri ve Süreci.....	9
4. Diğer Tulum Peyniri Türleri.....	10
<b>IV. ERZİNCAN İLİNDE TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜNÜN MEVCUT DURUMU .....</b>	<b>12</b>
1. Tulum Peyniri Üretimini İlgilendiren Temel Göstergeler .....	12
2. Sektörde Faaliyet Gösteren Paydaşlar .....	14
3. Sektöre İlişkin SWOT (GZFT) Değerlendirmesi.....	14
<b>V. TÜRKİYE'DE PEYNİR ÜRETİM SEKTÖRÜNDEKİ İYİ UYGULAMA ÖRNEKLERİ.....</b>	<b>17</b>
1. Konya Pancar Üreticileri Birliği.....	17
2. Tire Süt Kooperatifi.....	18
3. İğdeli Kooperatifi.....	19
4. ÖR-KOOP Kooperatifi.....	20
5. Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi.....	21
6. MAKÜ SÜT (Gurme) .....	22
<b>VI. SEKTÖRE YÖNELİK DEĞERLENDİRMELER.....</b>	<b>28</b>
1. Sorun Alanları.....	29
2. Çözüm Önerileri.....	31
3. Öne Çıkan İhracat Pazarları.....	31
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>36</b>

## FOTOĞRAFLAR

<b>Fotoğraf 1-2:</b> Erzincan Tulum Peyniri.....	5
<b>Fotoğraf 3-4:</b> Erzincan Tulum Peyniri'nin Coğrafi Sınırları.....	7
<b>Fotoğraf 5-6:</b> Erzincan Tulum Peyniri'nin Üretim Prosesi.....	8
<b>Fotoğraf 7-8:</b> Erzincan Tulum Peyniri'nin Üretim Prosesi.....	8
<b>Fotoğraf 9-10:</b> Kargı ve Divle Tulum Peynirleri.....	11
<b>Fotoğraf 11-12-13-14:</b> Konya Pancar Ekicileri Kooperatifi.....	18
<b>Fotoğraf 15-16-17-18:</b> Tire Süt Kooperatifi.....	19
<b>Fotoğraf 19-20-21-22:</b> S.S. İğdeli Kooperatifi.....	20
<b>Fotoğraf 23-24-25-26:</b> Nazilli ve Çevresi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi.....	21
<b>Fotoğraf 27-28-29:</b> Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi.....	22
<b>Fotoğraf 30-31-32-33:</b> MAKÜ Süt (Gurme) .....	23
<b>Fotoğraf 34:</b> DGRV Entegre Tesisi (Almanya).....	24
<b>Fotoğraf 35:</b> Peynir Kooperatifleri Tarafından Üretilen Ürünler (Hollanda) .....	24
<b>Fotoğraf 36:</b> Fonterra Entegre Tesisi (Yeni Zelanda) .....	25
<b>Fotoğraf 37:</b> Granarolo Tarım Kooperatifi Süt Taşıma Sistemi (İtalya) .....	26

## TABLULAR

<b>Tablo 1:</b> Erzincan İlindeki Büyükbaş-Küçükbaş Hayvan İşletmesi Sayıları.....	13
<b>Ek Tablo 1:</b> Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan TSO Veri Tabanı).....	49
<b>Ek Tablo 2:</b> Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan TB Veri Tabanı).....	52
<b>Ek Tablo 3:</b> Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan ESOB Veri Tabanı).....	53
<b>Ek Tablo 4:</b> Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (İl Tar. ve Orm. Müd. Veri Tabanı).....	54

## EKLER

<b>Ek 1:</b> Tulum Peyniri Sözlüğü.....	44
<b>Ek 2:</b> Erzincan Tulum Peyniri Coğrafi İşaret Tescil Belgesi.....	46
<b>Ek 3:</b> Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar .....	49

## I. RAPORUN KONUSU VE HAZIRLANIŞ YÖNTEMİ

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı tarafından yürütülmekte olan “Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi’nde Et, Süt ve Arıcılık Sektörlerinin Geliştirilmesi Sonuç Odaklı Programı”nda yer alan “TRA1 Düzey 2 Bölgesi’nde et, süt ve arıcılık sektörlerinden elde edilen gelirin ve bu sektörlerdeki katma değer artırılması” şeklindeki genel amaç ve bu genel amacı tamamlar mâhiyetteki “TRA1 Düzey 2 Bölgesi’nde süt sektöründe; beşeri sermayenin ve üretim altyapısının güçlendirilmesi, çevreci ve dijital dönüşümün gerçekleştirilmesi, yenilikçi teknolojilerin kullanımının yaygınlaştırılması, kalite standardizasyonu sağlanmış ve maliyeti düşürülmüş girdi miktarının çoğaltılması, katma değeri yüksek ürünlerin üretilmesi ve bütün bu faaliyetlerin neticesinde niteliği/niceliği arttırılmış nihâî ürünün etkin bir şekilde tanıtılması/pazarlanması” odaklı özel amaçlar doğrultusunda hazırlanan “**Erzincan Tulum Peyniri Sektörü (Mevcut Durum Tespiti ve İyileştirme Önerileri) Raporu**” isimli bu çalışma, Erzincan ilinde yüzyıllardır temel ekonomik faaliyetlerden birisi olan tulum peyniri üretimine ilişkin mevcut durumun ortaya koyulması ve ildeki tulum peyniri sektörü için sürdürülebilir bir model geliştirilmesi amacıyla hazırlanmıştır.

Yukarıda belirtilen amaçlar çerçevesinde;

- (1) Türkiye’de “tulum peyniri” konulu olarak yapılmış olan 29 çalışma (tez, makale, çalıştay raporu, faaliyet raporu vb.) incelenmiştir. Söz konusu çalışmaların muhtevâsında yer alan ve Erzincan ili için yapılacak çalışmalara katkı sunması muhtemel olan bilgiler/veriler, ana metin taslağına aktarılmak üzere not alınmıştır.
- (2) Literatür taraması ve ön taslak metin oluşturma çalışmalarını müteâkiben, açık erişim kaynakları üzerinden yapılan tespitlere ve yerel düzeyde gerçekleştirilen paydaş görüşmelerine istinâden, Türkiye’de süt ürünleri üretimi bağlamında iyi uygulama örnekleri oluşturduğu ve belirli yönleriyle (üretim ölçeği, üretilen ürünler, iklim ve coğrafya koşulları) Erzincan’la benzeştiği değerlendirilen iki şehir olan Burdur ve İzmir illeri ziyaret edilmiştir. Bu ziyaretler kapsamında;
  - a. Kamu kurum/kuruluşları, mahalli idareler ve sivil toplum örgütlerini temsilen 7 farklı paydaşla “süt ürünleri üretimi ve pazarlaması

sistemleri/süreçleri” odaklı görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu çerçevede; öncesinde hazırlanmış olan mülakat/tecrübe paylaşımı soruları üzerinden uygulama deneyimi tespiti yapılmıştır.

- b. Türkiye’de süt ürünleri üretimi alanında en başarılı kooperatiflerinden ikisinin tesisleri ve işletme modelleri yerinde incelenmiş ve bu çerçevede ilgililerle üretim prosesleri, ticarî sürdürülebilirlik, kâr paylaşım sistemleri gibi hususlarda ayrıntılı istişârelerde bulunulmuştur.

(3) Raporun hazırlık süreci kapsamında Erzincan ilindeki mevcut durumun tespiti anlamında öncelikle ildeki paydaş kurumlara (Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, Erzincan Ticaret Borsası ve Erzincan Esnaf ve Sanatkâr Odaları Birliği) resmî yazı yazılarak ilde tulum peyniri üretim sektöründe (üretici ve satıcı olarak) faaliyet sürdüren paydaşlar belirlenmiştir.

(4) Tespiti yapılan tulum peyniri üretim sektörü paydaşlarımızla öncesinde hazırlanmış olan soru seti çerçevesinde görüşmeler yapılmıştır. Bu bağlamda, saha ve paydaş notları kayıt altına alınmıştır.

(5) Yukarıda belirtilen yöntem çerçevesinde hazırlanan Rapor, 4 ana bölüm üzerine inşâ edilmiştir. İlk bölümde, tulum peynirine ilişkin genel bir bilgilendirmede bulunulmuştur. İkinci bölümde, Erzincan Tulum Peyniri bağlamında mevcut durum tespiti ve SWOT (GZFT) analizi gerçekleştirilmiştir. Üçüncü bölümde, Türkiye’de peynir üretimi sektöründe öne çıkan iyi uygulama örnekleri irdelenmiştir. Dördüncü ve son bölümde ise, Erzincan ilinin tulum peyniri sektörü bağlamındaki temel sorunları, bu sorunlara ilişkin somut çözüm önerileri ve Erzincan Tulum Peyniri için öne çıkan dış ticaret pazarları ortaya koyulmuştur.

## **II. GİRİŞ**

Tulum peyniri, Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde, geleneksel ve modern yöntemlerle kuru veya salamuralı olarak üretilen bir peynir çeşididir. Üretildiği yörelere ve üretim tekniğine göre “Şavak Tulum Peyniri”, “Kargı Tulum Peyniri”, “Çimi Tulum Peyniri”, “Divle Tulum Peyniri” ve “İzmir Tulum Peyniri” gibi çeşitli isimlerle



adlandırılan tulum peyniri, Ülkemizde ilk olarak “Erzincan Tulum Peyniri” olarak tanınmış ve ünlenmiştir.

Türk Patent Enstitüsü'nün 2024 yılı verilerine göre, Türkiye’de hâlihazırda 8 farklı tulum peyniri türü için coğrafi işaret başvurusu sonuçlanmıştır. Bununla birlikte, Ülkemizde coğrafi işaret almış olan ilk tulum peyniri “Erzincan Tulum Peyniri”dir. Türk Patent Enstitüsü nezdindeki tescil işlemleri 2000 yılında tamamlanmış olan Erzincan Tulum Peyniri; Türkiye’den AB coğrafi işaret tescil başvurusu yapılan ikinci peynirdir ve söz konusu başvuruya ilişkin ön değerlendirme ilgili AB komisyonu nezdinde olumlu sonuçlanmıştır (TPE, 2024; TOBB, 2024). Ayrıca, Erzincan Valiliği öncülüğünde 2024 yılında yerel düzeydeki paydaşların katılım ve katkılarıyla kurulan Erzincan Yöresel Ürünler A.Ş. aracılığıyla yapılan başvuru sonucunda 2024 yılı Ekim ayı itibarı ile Erzincan Tulum Peyniri’ne ilişkin marka tescili de gerçekleştirilmiştir.

Bilindiği üzere, çiğ süt ve türev ürünleri, hem damağa hoş gelen tatları ve aromaları hem de içeriklerinde bulunan sağlığa yararlı bileşenler ile Dünya’nın neredeyse tamamında tüketici pazarlarında yoğun rağbet görmekte olan gıda ürünleridir. Süt ürünleri içinde peynir ise, Dünya Süt Ürünleri Ticareti’nden aldığı yaklaşık %40’lık pay ile ilgili üretim sektöründe lokomotif görevi üstlenen bir üründür. Peynir ürününe ilişkin bazı küresel ölçekli veriler şu şekildedir:

- 2023 yılı verilerine göre yaklaşık 90 milyar ABD Doları seviyesinde bir ticaret hacmi olan (ve 2028 yılında toplam 120 milyar ABD Doları düzeyinde büyüklüğe ulaşması tahmin edilen) Dünya Peynir Pazarı’ndan en yüksek payı alan ilk altı ülke ise sırasıyla; ABD, Fransa, Almanya, İtalya, Rusya ve İngiltere’dir. Söz konusu ülkelerin küresel peynir ticaretinden aldığı pay, toplam pazarın %65’ine tekâbül etmektedir (WTO, 2023).
- Aynı verilere göre; Dünya’da üretilen yıllık peynir miktarı yaklaşık 27 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Dünya’da peynir tüketimi anlamında kişi başı ortalama miktar ise 7 kg/yıl civarındadır. Dünya’da peynir tüketiminin en yüksek olduğu ülke Danimarka iken (28,1 kg/kişi-yıl), en düşük olduğu ülke ise yılda kişi başı 0,1 kg ortalama ile Çin’dir (Guine, 2019).

Türkiye'nin süt ürünleri anlamındaki üretim ve dış ticaret verileri incelendiğinde ise, aşağıda maddeler hâlinde özetlenebilecek olan mevcut durum ortaya çıkmaktadır.

- Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) Dış Ticaret Verileri baz alınarak hazırlanan ve Özel Ticaret Sistemi (ÖTS) çerçevesinde yayımlanan verilere göre; Türkiye'nin 2023 yılı ihracat tutarı, bir önceki yıla kıyasla %0,6'lık bir artışla 255,8 milyar ABD Doları olarak gerçekleşmiştir. Aynı dönemde, Türkiye Tarım, Gıda ve İçecek Sektörü bağlamında ise 26,49 milyar ABD Doları tutarında bir ihracat yapılmıştır. Söz konusu veriler, Ülkemizin 2023 yılı toplam ihracatının %10'undan fazlasını tarım, gıda ve içecek sektörü ürünlerinin oluşturduğunu göstermektedir (TÜİK, 2024).
- Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) Dış Ticaret Verileri baz alınarak hazırlanan ve Özel Ticaret Sistemi (ÖTS) çerçevesinde yayımlanan verilere göre; Türkiye Tarım, Gıda ve İçecek Sektörü, 2024 yılının ilk 9 ayında toplamda 19,27 milyar ABD Doları tutarında ihracat gerçekleştirmiştir. Tulum peynirinin içinde yer aldığı "diğer peynirler" sınıfına ait ihracat tutarı ise aynı dönem için 62,70 milyon ABD Doları tutarında olmuştur. Tulum peynirinin de içinde bulunduğu alt sektör, bu dönemde süt ve süt ürünleri sektörünün gerçekleştirdiği ihracatın yaklaşık %25'ine tekabül eden bir ürün satışına konu olmuştur (TGDF, 2024).
- 2024 yılının ilk 9 aylık verilerine göre, Türkiye'nin en çok ihracat yaptığı 5 ülke (sırasıyla); Almanya, ABD, Birleşik Krallık, İtalya ve Irak olmuştur. Aynı verilere göre, tulum peynirinin içinde yer aldığı "diğer peynirler" sınıfı bağlamında en çok ihracat yapılan 7 ülke ise (sırasıyla); Irak, BAE, Kuveyt, Suudi Arabistan, ABD, Almanya ve Lübnan olmuştur (ASO, 2024; USK, 2024).

Yukarıda sunulan ulusal ve global ölçekli veriler, tulum peyniri sektörünün yüksek düzeyde sürdürülebilir katma değer oluşturma potansiyelini göstermektedir. Bu rapor kapsamında, Erzincan ilinin söz konusu pazardan mümkün olan en yüksek düzeyde pay almasını sağlama çabasına katkı sunmak üzere mevcut durum tespiti gerçekleştirilerek sektöre ilişkin somut ve güncel iyileştirme önerileri takdim edilmiştir.

### III. ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

Menşee adı türü ile coğrafi işareti almış olan ve 29.08.2001 olan tescil tarihi ile Türkiye’de coğrafi işaret alan ilk peynir olan Erzincan Tulum Peyniri, ilgili coğrafi işaret tescil belgesinde “Erzincan’ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip yaylalarında beslenen, karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan süttten özel işleme yapılan peynir” olarak tanımlanmıştır (TPE, 2024). Raporun bu bölümünde; öncelikle Erzincan Tulum Peyniri’ne ilişkin karakteristik özellikler ve üretim tekniğı ele alınmıştır. Erzincan Tulum Peyniri’ne ilişkin ayırt edici yönlerin ortaya koyulmasını müteâkiben, Türkiye’de üretilen ve hem iç pazarda hem de dış pazarda Erzincan’a özgü tulum peyniri ile sıklıkla karıştırılan diğeer tulum peynirlerinden en çok öne çıkan dört tanesine ilişkin kısa bir bilgilendirmede bulunulmuştur. Söz konusu bilgilendirmeye, üreticiler, satıcılar ve tüketiciler nezdinde bir farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır.



**Fotoğraf 1-2.** Erzincan Tulum Peyniri

#### 1. Karakteristik Özellikleri

Erzincan Tulum Peyniri; beyaz ve krem renkte, kolay dağılmayan, ağza alındığında bileşenlerinden kaynaklanan kendine özgü aroması kolaylıkla hissedilen, yarı sert, homojen yapıda ve belirgin asidik tatta bir peynirdir (TPE, 2024).

Erzincan Tulum Peyniri; Akkaraman koyunundan elde edilen ve yılın 4. ve 9. ayları arasında sağılan çiğ süttten veya Akkaraman koyununun süttüne, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu süttü veya keçi süttü karıştırılarak elde edilen süttten, yılın 4. ve 12.

ayları arasında üretilir. Üretimde çiğ süt kullanıldığı için olgunlaşma süresi en az 4 aydır. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir (TPE, 2024).

Erzincan Tulum Peyniri'nin ayırt edici özelliklerini:

- Bileşiminde bulunan en az % 95 oranındaki koyun sütü,
- Kuzu veya buzağı şirdeninden geleneksel olarak üretilmiş peynir mayası,
- (Ve) kaynak tuzu kullanılması ile gıdayla temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak üretilmesi oluşturur (TPE, 2024).

Erzincan Tulum Peyniri'nin içeriğinde:

- En az %55 oranında kuru madde,
- En çok % 45 oranında nem,
- Kuru maddede en çok %5 oranında tuz,
- Kuru maddede en az %45 oranında yağ,
- (Ve) genel olarak laktik asit cinsinden en çok %2 oranında ise asitlik bulunur (TPE, 2024).

Erzincan Tulum Peynirinin sağlığa yararlı olduğu değerlendirilen ayırt edici özellikleri bakımından ise şu hususlar ifade edilebilir:

- Erzincan Tulum Peyniri, içerdiği yüksek orandaki yağ ve proteinden ötürü önemli bir besin ve enerji kaynağıdır.
- Erzincan Tulum Peyniri, uzun süreli olgunlaşma döneminde ihtiva ettiği proteinlerin parçalanması sonucunda oluşan sağlığa yararlı biyoaktif peptidler bakımından zengi bir gıda ürünüdür. Yapılan araştırmalar, antibakteriyel ve antioksidan özellikleri bulunan biyoaktif peptidlerin; tansiyonu düzenleyen, hücreleri (deriyi) yenileyen ve tip 2 diyabet, hipoglisemi, obezite, kanser gibi

hastalıklar bakımından olumlu etkiler oluşturan özellikleri olduğunu ortaya koymaktadır (Yalçın ve Rakıcıoğlu, 2020).

## 2. Üretim Tekniği

Erzincan Tulum Peyniri'nin üretim yöntemi, Türk Patent Enstitüsü tarafından verilen 29.08.2001 tarihli ve 30 numaralı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'nde yer alan bilgiler doğrultusunda şu şekilde özetlenebilir:

**1. Aşama:** Erzincan ilinin 1.500 metre ve daha yüksek rakımlı yaylarında beslenen Akkaraman koyununun sütü, yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılır. Bu süte, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü de katılabilir. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir. Birkaç kez süzülen sütler, kazanların içinde 2 saat kadar dinlendirilir.



**Fotoğraf 3-4.** Erzincan Tulum Peyniri'nin Coğrafi Sınırları

**2. Aşama:** Erzincan Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan şirden mayası; yaklaşık 25-30 litre peynir altı suyuna, 6-7 tane kurutulmuş kuzu şirdeni veya 3-4 tane buzağı şirdeni ilave edilip 1 hafta bekletilmesiyle elde edilir. Dinlendirilen süt, 100 litre süte 1-3 litre şirden mayası kullanılacak şekilde mayalanır. Bir saat sonra özel süzöklere alınıp teleme oluşturulur. Bir gün bekletildikten sonra, 50 kg'lık torbalara koyulup suyunun tamamen süzülmesi için yaklaşık 10 gün süreyle ve her gün altüst edilerek bekletilir.



Fotoğraf 5-6. Erzincan Tulum Peyniri'nin Üretim Prosesi

**3. Aşama:** Bekleme süresinin dolmasının ardından krom teknelerde ufalanan peynirler, %2-2,5 oranında Erzincan ili Kemah ilçesinden elde edilen kaynak tuzu ile tuzlanıp sıkı bir şekilde basılmak sūretiyle torbalara doldururur. Torbalar, ağız dikilip üst üste gelecek şekilde dizilir.



Fotoğraf 7-8. Erzincan Tulum Peyniri'nin Üretim Prosesi

**4. Aşama:** Tuzlama işlemini müteâkiben yaklaşık 10 günlük beklemeden sonra suyu tamamen süzülen peynirler, soğuk hava depolarına alınır. Erzincan Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak doldururur.

**5. Aşama:** Soğuk hava depolarında -2 °C - 0 °C sıcaklıkta en az 4 ay süreyle olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir. Olgunlaşma süresi sona erdikten sonra, yine aynı koşullarda 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

### 3. Denetim Ölçüleri ve Süreci

Coğrafi işaretin herhangi bir anlam taşıması ve işlev görmesi ancak güçlü bir denetimle mümkün olabilir. Bu sebeple de, her coğrafi işaret belgesinde, o belgeye konu ürünün standardının korunması amacıyla yapılacak denetimlere ilişkin birtakım ölçüler belirlenir. Erzincan Tulum Peyniri'nin marka değerinin ve karakteristik özelliklerinin korunması için belirlenmiş olan denetim esasları kısaca şu şekilde özetlenebilir:

- Denetimler; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinasyonunda ve Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 kişi ve Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden en az 2 kişi olmak üzere konuda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.
- Denetimler; üretimde kullanılan sütün yılın 4. ve 9. ayları arasında alındığı göz önünde bulundurularak, peynir üretimi için uygun zaman dilimi olan 4. ve 12. aylar arasında olmak üzere düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.
- Denetime ilişkin masraflar denetlenenden karşılanır. Denetime esas kriterler ise şu şekildedir:
  - Üretimde kullanılan sütün, mayanın ve tuzun uygunluğu,
  - Üretim metoduna uygunluk,
  - Ürünün bileşiminin ve gerek görülmesi halinde kullanılan süt çeşidinin analiz edilerek uygunluğunun tespiti,
  - Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
  - Erzincan Tulum Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.
- Tescil ettiren, Erzincan Tulum Peyniri üreticilerini tespit ederek kayıt altına alır.
- Denetime ilişkin raporlar, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

- Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.
- Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

#### 4. Diğer Tulum Peyniri Türleri

Türkiye’de birçok yörede farklı isimler ile tulum peyniri üretimi yapılmaktadır. Bu bölümde söz konusu peynirlerden en yaygın dört peynir türüne ilişkin kısa bir bilgilendirmede bulunulmuştur.

**Divle Tulum Peyniri:** Obruk peyniri olarak da adlandırılan Divle Tulum Peyniri, Akdeniz Bölgesi’nde Toros Dağları’ndaki yaylalarda üretilen tulum peynirleri grubu içinde yer alır. Divle Tulum Peyniri’ni içinde yer aldığı gruptan ayıran özellik, bu peynirin üretimi esnasında telemesinin yıkanması ve olgunlaştırma süreci boyunca Divle (Üçarman) Obruğu’nda bekletilmesidir (Pekerşen, 2019).

**Kargı Tulum Peyniri:** Çorum, Çankırı ve Yozgat illerinde geleneksel yöntemle üretilen Kargı Tulum Peyniri; çiğ sütün 24-25 °C dereceye kadar ısıtılarak peynir mayası ile pıhtılaştırılması ve özel bez süzme torbaları aracılığıyla çeşitli işlemlere (çengellere asılma, tahta oluklara yerleştirilme, tuzlanma, baskılanma, belirli periyotlarla farklı torbalara aktarılma, olgunlaştırılma) tâbi tutulması ile üretilen kuru bir tulum peyniri türüdür (Dinkçi vd., 2012).

**Çimi Tulum Peyniri:** Antalya’nın Çimi, Serik ve Akseki ilçelerinin yaylalarında ve Manavgat ilçesinin köylerinde koyun ve keçi sütü kullanılarak üretilen Çimi Tulum Peyniri, bir yörük peyniridir. Çimi tulum peynirini diğer tulum peynirlerinden ayıran özellikler; bu peynirin kaput bezinden yapılmış torbalarda çengele asılarak bekletilmesi ve akabinde ufalanıp keçi tulumlarına doldurulmak sûretiyle Toros Dağları’nda bulunan karlı oyuklarda saklanarak olgunlaştırılmasıdır (Çomak vd., 2016).

**İzmir Tulum Peyniri:** İzmir Tulum Peyniri; İzmir, Manisa, Aydın, Denizli ve Muğla illerinde; inek, manda, koyun ve keçi sütünden veya bu sütlerin belirli oranlarda karıştırılmasından üretilir. Krem renginde, homojen dağılım gösteren küçük gözlerden



oluşan ve yarı sert bir tulum peyniri türü olan İzmir Tulum Peyniri, günümüzde kendine özgü üretim teknikleri (mayalanma, parçalanma, askıda dinlendirilme, baskılanma, salamura işlemine tâbi tutulma vb.) kullanılarak teneke ambalajlarda olgunlaştırılır (Dağ ve Keskin, 2021).

Bununla birlikte, Ülkemizde; Bergama Tulum Peyniri, Konya Küflü Peyniri, Çepni Tulum Peyniri, Çoban Tulum Peyniri, Karın Peyniri, Çoban Peyniri, Motal Peyniri, Dolaz Peyniri gibi adlarla farklı bölgelerde üretimi yapılan çok sayıda tulum peyniri bulunmaktadır.



**Fotoğraf 9-10.** Kargı ve Divle Tulum Peynirleri

Erzincan Tulum Peyniri'ni diğer bu peynirlerden ayıran en temel özellikler şu şekilde ifade edilebilir:

- (1) Erzincan Tulum Peyniri; hem iç hem de dış ticaret pazarlarında bilinirliği en fazla olan, coğrafi işaret ve marka tescili almış ilk tulum peyniri türüdür.
- (2) Erzincan Tulum Peyniri, mayalanma ve olgunlaştırılma teknikleri bakımından diğer tulum peynirlerinden farklı üretim proseslerine tâbi tutulur.
- (3) Erzincan Tulum Peyniri, üretim pazarları bağlamında kültürel, tüketim pazarları bağlamında ise ticarî ve turistik farkındalığı oluşmuş bir tulum peyniri türüdür.
- (4) Erzincan Tulum Peyniri, Türkiye'de en fazla üretimi yapılan tulum peyniridir.

(5) Erzincan Tulum Peyniri, yapılan araştırmalara göre Türkiye’de kuru madde oranı ortalaması en yüksek olan tulum peyniridir.

(6) Erzincan Tulum Peyniri; krem renkli, gözeneksiz, orta yağlı ve yarı sert bir tulum peyniridir.

(7) Erzincan Tulum Peyniri; kuru bir tulum peyniri olması ve tenekelerde olgunlaştırılmaması yönüyle İzmir Tulum Peyniri’nden ayrılmaktadır.

(8) Erzincan Tulum Peyniri, üretim sürecinde yalnızca koyun sütü kullanılmasından ötürü Çimi Tulum Peyniri’nden ayrılmaktadır.

(9) Erzincan Tulum Peyniri, olgunlaştırma sürecinde doldurulduğu malzemenin ve bu malzemedен ötürü ürüne işleyen aromanın niteliği yönüyle Divle Tulum Peyniri ve Kargı Tulum Peyniri’nden ayrılmaktadır.

#### **IV. ERZİNCAN İLİNDE TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜNÜN MEVCUT DURUMU**

Tulum Peyniri, Erzincan ilinde tarım sektörü bağlamında en temel ekonomik faaliyetlerden birisidir. Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü’nün 2024 yılı verilerine göre; ilde yıllık bazda tulum peyniri üretimi miktarı 8.000 ton civarında olup, sektörde (üretim, satış ve diğer bağlantılı sektörler) doğrudan veya dolaylı olarak istihdam edilen kişi sayısı 6.000 kişinin üzerindedir (Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, 2024). Raporun bu bölümünde; öncelikle ilde tulum peynirini ilgilendiren temel ekonomik göstergelere yer verilmiştir. Bu bilgilendirmeyi müteâkiben, ilde tulum peyniri sektöründe faaliyet gösteren işletmelere ilişkin bilgi paylaşımında bulunulmuştur. Akabinde ise, ildeki sektörel duruma ilişkin bir SWOT (GZFT) değerlendirmesi gerçekleştirilmiştir.

##### **1. Tulum Peyniri Üretimini İlgilendiren Temel Göstergeler**

Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü’nün 2024 yılı verilerine göre; ilde 2024 yılı Temmuz ayı itibarı ile 110.656 büyükbaş, 610.527 küçükbaş hayvan bulunmaktadır. Tablo 5’te de görülebileceği üzere sektörde faaliyet gösteren toplam 9.098 işletmenin büyük bir kısmı ise aile işletmesi nitelikli küçük işletmelerden oluşmaktadır.

**Tablo 1.** Erzincan İlindeki Büyükbaş-Küçükbaş Hayvan İşletmesi Sayıları

BÜYÜKBAŞ İŞLETME SAYISI									
1-5	6-10	11-20	21-30	31-40	41-50	51-100	101-200	201-500	500+
İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme
1.704	1.497	1.703	780	389	241	330	45	17	2
KÜÇÜKBAŞ İŞLETME SAYISI									
1-25	26-50	51-100	101-200	201-500	501-1000	1001-2000	2001-3000	3001-4000	4001-5000
İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme	İşletme
334	237	342	395	609	353	113	6	1	0

**Kaynak:** Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, 2024.

Erzincan İli, Türkiye'deki iller arasında; küçükbaş hayvan sayısı bakımından 34. sırada, büyükbaş hayvan sayısı bakımından ise 54. sırada bulunmaktadır (TÜİK, 2024).

Erzincan Tulum Peyniri'ni ilgilendiren mevcut yatırım ortamına ilişkin bazı önemli bilgiler şu şekildedir:

- Erzincan ilinde 2023 yılı itibarı ile toplam 26,8 milyon ABD Doları tutarında ihracat yapılmıştır (TÜİK, 2024).

- Erzincan ili yüzölçümünün %37'si hayvancılık anlamında önemli bir belirleyici olan çayır ve mera alanlarından oluşmaktadır.

- İlde, ekimi yapılan bitkisel ürünler bakımından ilk üç sırayı (hayvancılık sektörü bağlamında önemli birer girdi olan) buğday, arpa ve yonca oluşturmaktadır. Söz konusu yem bitkilerinin 2024 yılı itibarı ile toplam üretim miktarı yaklaşık 500 bin ton olarak gerçekleşmiştir (Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, 2024).

- Erzincan ilinde 2024 yılı itibarı ile; 55 adet onaylı gıda işletmesi, 218 adet kayıtlı gıda üretim işletmesi, 2066 adet ise kayıtlı gıda satış/toplu tüketim işletmesi bulunmaktadır.

## 2. Sektörde Faaliyet Gösteren Paydaşlar

Raporun hazırlanması sürecinde ilde bulunan kurumsal paydaşlardan alınan bilgilere göre, Erzincan'da tulum peyniri sektöründe üretim ve/veya satış yapmak üzere faaliyet göstermekte olan firmalara ilişkin bilgiler, Rapor ekinde -her kurum özelinde- ayrı ayrı sunulmuştur. Söz konusu bilgi tabloları birlikte değerlendirildiğinde şu hususlar ifade edilebilir:

- Erzincan ilinde "Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti (NACE Kodu: 47.29.01)" alanında faaliyet göstermekte olan 19 kayıtlı firma/işletme bulunmaktadır.

- Erzincan ilinde "Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı (NACE Kodu: 10.51.02)" alanında faaliyet göstermekte olan 12 kayıtlı firma/işletme bulunmaktadır.

- Erzincan ilinde "Süt Ürünleri Toptan Ticareti (NACE Kodu: 46.33.01)" alanında faaliyet göstermekte olan 41 kayıtlı firma/işletme bulunmaktadır.

- Erzincan ilinde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü veritabanına tulum peyniri üretimi gerçekleştirmek üzere kayıtlı olan 28 firma/işletme bulunmaktadır.

- Mükerrer kayıtlar göz önünde bulundurulduğunda, Erzincan ilinde tulum peyniri sektörüyle doğrudan/dolaylı ilişkili olan 60 özel sektör paydaşı bulunmaktadır.

- Erzincan ilindeki tulum peyniri üreticilerinin tamamına yakını Merkez ilçededir. Merkez ilçe hâricinde, Kemah, İliç, Tercan ve Üzümlü ilçelerinde ise birer kayıtlı üretici işletmeler bulunmaktadır.

## 3. Sektöre İlişkin SWOT (GZFT) Değerlendirmesi

Erzincan ilinin tulum peyniri sektörü bağlamındaki potansiyeline ilişkin olarak gerçekleştirilmiş olan SWOT (GZFT) değerlendirmesine aşağıda yer verilmektedir.

### Güçlü Yönler

- ✓ İlin, tulum peyniri üretimi bağlamında önemli bir bileşen olan çayır-mera alanları bakımından son derece zengin bir potansiyel taşıması (ildeki arazilerin %37'sinin çayır ve mera alanlarından oluşması),
- ✓ İldeki küçükbaş hayvan sayısının tulum peyniri üretiminde kullanılacak çiğ süt bağlamında yeterli olması,
- ✓ İlde küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ve tulum peyniri üretimi anlamında güçlü bir tarihî arka planın var olması,
- ✓ İlde küçükbaş hayvancılık faaliyetleri yürüten ve bu faaliyetten gelir elde eden işletme sayısının Türkiye ortalamasından yüksek olması,
- ✓ İldeki çayır-meralardan indirilen olgunlaştırılmamış peynirin nihâî ürüne dönüştürülebileceği büyük ölçekli tesislerin olması,
- ✓ İldeki iklim koşullarının sektördeki soğutma mâliyetlerini azaltıcı nitelikte olması,
- ✓ İlde tulum peyniri üretimine finansal ve teknik açıdan destek olabilecek kurumların/kuruluşların (KUDAKA, TKDK, KOSGEB, Gıda Analiz Laboratuvarları vb.),
- ✓ İlde süt ürünleri üretimi bağlamında önemli bir iyi uygulama örneği olan TK Birlik A.Ş. Entegre Tesislerinin bulunması.

### Zayıf Yönler

- ✓ Tulum peyniri sektöründe üretim ve satış süreçlerine dâhil olan insan kaynaklarının nitelik ve niceliğinin istenen düzeyde olmaması,
- ✓ Sektördeki paydaşların "kurumsallaşma", "ürün geliştirme" ve "dijital pazarlama" alanlarındaki farkındalıklarının istenen düzeyde olmaması,
- ✓ İlin, yurt içinde ve yurt dışında bulunan büyük pazarlara görece uzak olması,

- ✓ Sektörde; kümelenme ve iş birliği-güç birliği kültürünün yeterince gelişmiş olmaması,
- ✓ Sektördeki üreticilerin ağırlıklı olarak orta yaş ve üzeri kimselerden oluşması ve genç üreticilerin ile genç girişimcilerin tulum peyniri üretim sürecine istenen düzeyde katkı ve katılım sağlama eğiliminde olmaması.

### **Fırsatlar**

- ✓ Ulusal ve uluslararası pazarlarda peynir ve türev ürünlerine olan ilginin ve talebin giderek artması,
- ✓ İlde iyi işleyen ve kurumsal bir süt toplama ağının var olması,
- ✓ Tulum peyniri üretimini doğrudan veya dolaylı olarak destekleyen çeşitli teşvik ve destek araçlarının olması,
- ✓ Gelişen e-ticaret imkânlarının pazardaki rekâbet edebilirliği olumlu yönde etkilemesi,
- ✓ Teknolojik altyapının yereldeki üretim süreçlerini birçok açıdan kolaylaştırması/iyileştirmesi.

### **Tehditler**

- ✓ İldeki tulum peyniri sektöründe kayıtlı üretimin ve istihdamın fiilî duruma uygun olmaması,
- ✓ Sektördeki girdi mâliyetlerinin (enerji, bakım-besleme, nakliye, ambalajlama vb. giderlerin) istikrarsız bir şekilde değişmesi/artması,
- ✓ İlde kaliteli kaba yem ihtiyacını karşılayan en önemli kaynaklar olan çayır-mera alanlarının çeşitli nedenlerle amacına uygun kullanılamaması,
- ✓ Sektördeki yetiştiricilerin belirli sebeplerle (süt ürünleri fiyatlarının istenen seviyede olmaması, süt hayvancılığının niteliği gereği besi hayvancılığından daha zorlu işlemler içermesi vb.) besi hayvancılığına geçiş yapma eğiliminde olması,

- ✓ Yerel, bölgesel ve ulusal pazarlarda niteliği belirsiz peynirlerin “Erzincan Tulum Peyniri” adı altında pazarlanması ve bu durum orijinal tulum peynirinin marka değerine büyük zarar vermesi,
- ✓ Sektöre yeni yatırım yapmayı planlayan (özellikle küçük ve orta ölçekli yatırımcı adaylarının) finansal kaynaklara erişme ve işletme sermayesi oluşturma imkânlarının teşvik edici düzeyde olmaması.

## V. TÜRKİYE’DE PEYNİR ÜRETİM SEKTÖRÜNDEKİ İYİ UYGULAMA ÖRNEKLERİ

Türkiye’de peynir üretimi yapmak üzere örgütlenen, iştigal sahalarında iyi uygulama örnekleri oluşturan ve hâlihazırda kurumsal bir şekilde faaliyetlerine devam eden birçok tüzel kişilik bulunmaktadır. Raporun bu bölümünde söz konusu tüzel kişilere ilişkin olarak bir bilgilendirmede bulunulmuştur.

### 1. Konya Pancar Ekicileri Kooperatifi

1952 yılında 33 ortak tarafından kurulmuş olan Konya Pancar Ekicileri Kooperatifi, günümüzde PANKOBİRLİK’in en büyük üyesidir ve özellikle 2000’li yıllardan itibaren izlemekte olduğu etkin kümelenme ve kurumsal yönetim politikaları ile günümüzde Türkiye’nin en büyük gıda sanayi işletmelerinden olan Konya Şeker ve Torku isimli dev markaların ortağı konumundadır. Hâlihazırda binlerce üyesi ve onlarca satış/tedarik mağazası ile sektörde değer üretmeye devam eden söz konusu kooperatif, üyesi ve ortağı olduğu birlikler ve iştirakler aracılığıyla günümüzde birçok ülkeye süt ürünleri (ve bunun yanı sıra et ürünleri, şeker vb. bir çok gıda ürünü) satışı gerçekleştiren çok önemli bir başarı hikâyesidir.



Fotoğraf 11-12-13-14. Konya Pancar Ekicileri Kooperatifi

## 2. Tire Süt Kooperatifi

1967 yılında 11 ortak tarafından kurulmuş olan Tire Süt Kooperatifi, günümüzde 2.100 aktif ortağı, 300 ton/gün süt toplama hacmi, 300 gün/ton et-süt işleme kapasiteli entegre üretim tesisi, 15.000 ton/yıl kapasiteli silaj paketleme tesisi, yem-tohum-gübre depoları, akaryakıt istasyonu, 150 araçtan oluşan araç filosu, gıda marketleri, tarım ekipmanları marketi, 500'e yakın çalışanı ve 100 milyon TL civarındaki öz varlığı ile süt ürünleri üretimi bağlamında Ülkemizdeki en önemli örneklerden birisini teşkil etmektedir. "Üretiyoruz-İşliyoruz-Pazarlıyoruz" şeklinde özetlenen özgün bir model oluşturan Tire Süt Kooperatifi, Birleşmiş Milletler (BM) tarafından "En İyi Kırsal Kalkınma Modeli" örneklerinden birisi olarak seçilmiş, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan "Güvenilir Gıda Üretimi Ödülü" almış ve 2022 yılından itibaren Ülkemizin ihracat yapan kooperatiflerinden birisi hâline gelmiştir.





Fotoğraf 15-16-17-18. Tire Süt Kooperatifi

### 3. İğdeli Kooperatifi

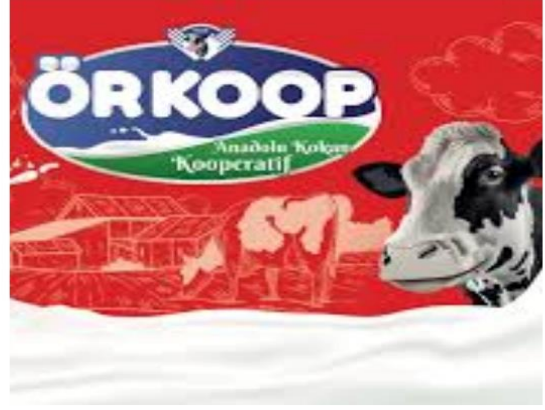
1987 yılında İzmir ilinin Kiraz ilçesinde Kiraz Kaymakamlığı Köyleri Hizmet Götürüme Birliği öncülüğünde kurulan İğdeli Kooperatifi, hâlihazırda ilçe merkezi ve bağlı 37 köyü kapsayan bir sahada 2.700 paydaşla faaliyetlerini sürdüren bir kooperatiftir. Günlük yaklaşık 200 ton kapasiteli bir çiğ süt toplama ağına sahip olan kooperatif, hâlihazırda günde 50 ton çiğ süt işlemekte ve kendisine ait üretim tesislerinde başta peynir ve tereyağı olmak üzere süt ürünleri üretimi gerçekleştirmektedir. İğdeli Kooperatifi, köy ölçeğinde başlayan ve il ölçeğinde genişleyen son derece önemli bir yerel kalkınma hamlesidir ve kamu-özel sektör iş birliğiyle nelerin başarılabileceğini göstermesi bakımından dikkate değer bir modeldir.



Fotoğraf 19-20-21-22. S.S. İğdeli Kooperatifi

#### 4. ÖR-KOOP Kooperatifi

1979 yılında 7 üretici tarafından kurulan Nazilli ve Çevresi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (ÖR-KOOP), hâlihazırda, 3000'e yakın aktif üyesiyle/ortağıyla Aydın ilinin 9 ilçesinde günlük 325 ton çiğ süt toplayan ve bu sütün bir bölümünü kendi tesislerinde işleyerek peynir, yoğurt, ayran ve tereyağı gibi ürünlere dönüştüren bir kooperatiftir. Türkiye'nin en büyük üretici kooperatiflerinden ve Aydın ilinin en büyük süt işleme merkezlerinden olan ÖR-KOOP, aynı zamanda; topladığı çiğ sütün büyük bir bölümünü Pınar, Gönenli Süt, Aynes, Muratbey , Seksüt , Algür, Altıncöy, İzpey, Bahçıvan, Standart ve Kaanlar gibi sektördeki lider firmalara veren önemli bir tedarikçidir.



Fotoğraf 23-24-25-26. Nazilli ve Çevresi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

## 5. Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Ölçek olarak Türkiye'deki birçok tarımsal kalkınma kooperatifine rol model olma potansiyeline sahip olan Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Burdur ilinin küçük bir köyünde birkaç üreticinin çabasıyla başlayan ve günümüzde onlarca aktif üyesi ile çiğ süt toplama ve işleme sistemi kurmuş olan bir kooperatiftir. Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, hâlihazırda günlük 10 ton süt işleme kapasitesine sahip olan üretim tesislerinde, peynir, ayran, yoğurt, terayağı ve lor üreterek yerel ölçekte katma değer oluşturan bir iyi uygulama örneği olarak öne çıkmaktadır.



Fotoğraf 27-28-29. Büğdüz Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

## 6. MAKÜ SÜT (Gurme)

Burdur ilinde Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi öncülüğünde kamu ve özel sektör paydaşlarının katılımıyla oluşturulmuş olan bu model, hem “Kamu-Üniversite-Sanayi” hem de “Kamu-Üniversite-STK” işbirliği anlamında Türkiye'nin en değerli örneklerinden birisini teşkil etmektedir. Burdur ilindeki inek ve keçi sütlerinin yereldeki paydaşların katkısıyla toplanarak Üniversiteye ait süt işleme tesislerinde işlenmesini ihtiva eden bu model kapsamında, ildeki çiğ süt Üniversite öncülüğünde standardı sağlanmış ikincil ürünlere (peynir, terayağı, günlük süt vb.) dönüştürülmekte ve yine özgün birer örnek olan “MAKÜ Gurme” isimli satış işletmelerinde tüketiciye sunulmaktadır. Bu model kapsamında en dikkate değer ürün ise, 2022 yılından itibaren aslına uygun olarak üretilen “MAKÜ Keçi Tulum Peyniri” isimli üründür.



Fotoğraf 30-31-32-33. MAKÜ Süt (Gurme)

Raporun bu bölümünde her ne kadar Türkiye'deki iyi uygulama örneklerine yer verilmesi hedeflenmiş olsa da, ilgililer için bir ön bilgilendirme yapılması amacıyla, Dünya'da süt ürünleri ve peynir üretimi bağlamında öne çıkan en başarılı tarımsal kalkınma modellerine/örneklerine aşağıda ana hatlarıyla yer verilmiştir.

**DGRV (Deutscher Genossenschafts- und Raiffeisenverband e.V./Alman Kooperatifleri Konfederasyonu):** Kooperatifçilik alanındaki ilk adımların 1868 yılında atıldığı Almanya'da, günümüzde toplamda 23 milyon ortağı ve 1,5 trilyon Euro'luk cirosu bulunan 7.000'in üzerinde aktif kooperatif bulunmaktadır. Bu kooperatifler içinde, 2.400 tarım ve gıda kooperatifi vardır. Alman Tarım ve Gıda Kooperatifleri Birliği (DRV) çatısı altında örgütlenmiş olan söz konusu kooperatiflerde, 110.000 civarında kişi istihdam edilmekte ve yılda yaklaşık 90 milyar Euroluk bir ciro elde edilmektedir. Almanya, süt ürünleri (ve bu ürünler içinde peynir) kooperatifçiliği bağlamında küçük birer işletme üzerinden örneklendirilebilecek bir modelden ziyâde onlarca kurumsal otoriteden ve on birlerce yerel paydaştan müteşekkil ulusal ölçekli bir iyi uygulama örneğidir (Ekmen, 2024).



Fotoğraf 34. DGRV Entegre Tesisi (Almanya)

**Hollanda:** Avrupa'nın yüzölçümü en küçük, nüfus yoğunluğu en fazla, biyoçeşitliliği ise en az ülkesi olan Hollanda, Dünya'da ABD'den sonra en büyük gıda ihracatçısı durumundadır. Hollanda, iyi ve yoğun örgütlenmiş az sayıda süt ürünleri kooperatifinin ulusal piyasaya (ve hatta AB pazarına) egemen olduğu küresel bir iyi uygulama örneğidir. Somutlaştırmak gerekirse; Hollanda'da faaliyet gösteren 5 süt ürünleri kooperatifi, ülkedeki süt ürünleri pazarından yaklaşık %85'lik bir pay almaktadır (Bijman, 2016).



Fotoğraf 35. Peynir Kooperatifleri Tarafından Üretilen Ürünler (Hollanda)

**Fonterra Co-operative Group Limited:** Yeni Zelandalı 10.000 işçinin ortaklığıyla varlığını sürdürmekte olan olan Fonterra; Dünya süt ürünleri ihracatının %30'unu gerçekleştiren çok uluslu bir gıda kooperatifidir ve hâlihazırda Yeni Zelanda'nın en büyük ticaret işletmesi durumundadır (FAR, 2024). 16/10/2001 tarihinde iki büyük süt ürünleri kooperatifinin birleşmesi sonucu kurulmuş olan söz konusu kooperatif, 25 milyar Yeni Zelanda Doları civarındaki cirouyla Dünya'nın en büyük 6. süt ürünleri üreticisidir/tedarikçisidir (FAR, 2024).



**Fotoğraf 36.** Fonterra Entegre Tesisi (Yeni Zelanda)

**Granarolo Tarım Kooperatifi:** İtalya'da (kooperatifleşme anlamında en köklü bölge olan Emilia-Romagna'da), 1957 yılında 1.000 süt üreticisinin bir araya gelmesi ile kurulmuş olan Granarolo Tarım Kooperatifi, her gün ortalama 70 araçla çiğ süt toplamakta ve günlük ortalama 850 bin ton çiğ sütü işleyerek başta peynir olmak üzere süt ürünlerine dönüştürmektedir. Günümüzde 3.000 çalışan istihdam eden söz konusu kooperatif, 17 farklı süt işleme tesisi, 1.000 araçlık filosu ve 50 bine yakın perakende satış noktası ile 1,2 milyar Euro'luk bir ciro yapmakta ve 60'ın üzerinde ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir (Granarolo WS, 2024).



**Fotoğraf 37.** Granarolo Tarım Kooperatifi Süt Taşıma Sistemi (İtalya)

Türkiye’da ve Dünya’da özelde süt ürünleri alanında genelde ise gıda üretimi bağlamında sürdürülebilir ve başarılı bir sistem inşa edebilmiş olan örneklerde öne çıkan 11 önemli/ortak özelliğe aşağıda yer verilmiştir. Somutlaştırmak gerekirse, hem Ülkemizdeki hem de diğer ülkelerdeki iyi uygulama örneklerinde;

1. Yerel düzeyde başlayan ve zaman içinde bölgesel ve ulusal düzleme taşınan güçlü bir üretici kümesi oluşturulmuştur.
2. Amatör bir ruhla başlayan yönetim, kısa sürede kurumsal/profesyonel bir yapıya dönüştürülmüştür.
3. İyi işleyen bir insan kaynakları ve üretim altyapısı oluşturulmuştur.
4. Özellikle son 10 yılda; ürün geliştirme, dijital dönüşüm, teknolojik sistemler ve inovasyon alanlarında ortaya çıkan gelişmelere hızlı uyum sağlamaya yönelik önlemler alınmıştır.
5. Kapsayıcı bir marka değeri oluşturulmuştur.



6. Hijyen-sanitasyon, kalite-standardizasyon, bakım-besleme gibi alanlarda etkin işleyen bir denetim mekânizması kurulmuştur.
7. Ortakların ve üyelerin girdi mâliyetlerini azaltmaya yönelik yardımcı hizmetler gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda; yem desteği, gübre desteği, soğutma aracı desteği, soğu hava deposu hizmet sunumu, tarımsal danışmanlık desteği, uygun bedelle tarım aracı tahsisi gibi alt faaliyetler yürütülmektedir.
8. Ticarileşen ürünlerden ve hizmetlerden elde edilen gelir, resmî kanallar üzerinden hakkâniyetli bir şekilde dağıtılmaktadır.
9. İleri-geri bağlantılı sektörlerde sürdürülebilir ortaklık yapılarına oluşturulmuş, bu çerçevede kurumsal sözleşmeler ile üretimi ve satışı yılın 12 ayına yaymaya yönelik önlemler alınmıştır.
10. Marketler, makine-ekipman işletmeleri, yakıt istasyonu ve sigorta acentesi gibi kurumsal âdiyet araçları oluşturulmuştur.
11. Hesap verebilir, şeffaf ve ölçülebilir bir yönetim sistemi kurulmuştur.

Bununla birlikte, Dünya'da süt ürünleri üretim ve satış modelleri bağlamında öne çıkan örnekleri ilgilendiren ve sürdürülebilir başarı anlamında önemli birer belirleyici olduğu değerlendirilen ayırt edici yönler ise şu şekilde özetlenebilir:

1. İyi ve sürdürülebilir ürün tedarikinin ilk aşaması olarak aile işletmeleri elinde süt odaklı hayvan ıslahı çalışmaları istikrârli bir şekilde gerçekleştirilmektedir.
2. İşletmeler, katılımcı bir yönetimi esas alan bir kurumsal kooperatifçilik anlayışıyla işletilmektedir.
3. İşini iyi yapan üreticiyi ödüllendirmek üzere tavizsiz bir şekilde uygulanan kaliteye göre fiyat politikası izlenmektedir.
4. Yer aldıkları ülkede, kooperatifleri ve bu kooperatiflere bağlı olarak kurulmuş olan ticarî işletmeleri destekleyen kolaylaştırıcı ve teşvik edici mevzuat düzenlemeleri bulunmaktadır.

5. Aynı hedefe inanmış ve tek amaçlı bir uzmanlaşma stratejisi benimsemiş homojen bir ortaklık yapısı oluşturulmuştur.
6. Sektörde ve gıda zincirinde stratejik bir pozisyon seçilmiştir.

## VI. SEKTÖRE YÖNELİK DEĞERLENDİRMELER

Raporun bu bölümünde; Erzincan Tulum Peyniri sektörünü ilgilendiren temel sorun alanları, bu sorun alanlarına ilişkin öneriler ve sektörün ürettiği ürünler bağlamında potansiyel arz eden dış ticaret pazarları inceleme konusu kılınmıştır.

### 1. Sorun Alanları

Erzincan Tulum Peyniri sektörü, günümüzde çeşitli nedenlerle istenen düzeyde katma değer oluşturamamaktadır. Bu durumun arka plânında yer alan sorunların tespiti anlamında ilde kamu kurumu, sivil toplum kuruluşu ve özel sektör temsilcileri ile gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde ulaşılan bilgiler/bulgular şu şekilde özetlenebilir:

1. Etkin işleyen denetim mekânizmalarına rağmen, coğrafi koşullar, lojistik açıdan kısıtlı olan imkânlar ve insan kaynağı anlamındaki yetersizliklerden ötürü sektördeki üretimin önemli bir bölümü coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan kriterlere uygun bir şekilde gerçekleştirilmemektedir.
2. Yerel ve ulusal pazarlarda niteliği belirsiz peynirler Erzincan Tulum Peyniri adı altında satılmaktadır ve bu durum aslına uygun üretim yapan işletmelerin pazardaki rekâbet edebilirliğini olumsuz etkilemektedir.
3. Sektörde sürdürülebilir bir küme bulunmamaktadır. Hem üretim süreçlerinde hem de satış süreçlerinde ortaklık kültürünün istenen düzeyde olmamasının neden olduğu zorluklar yaşanmaktadır.
4. Sektördeki girdi mâliyetleri anlamında satışları da olumsuz etkileyen bir istikrârsızlık bulunmaktadır.
5. Sektördeki katma değeri, sektöre emek veren bütün paydaşlara hakça dağıtacak bir gelir paylaşım sistemi oluşturulamamıştır.

6. Sektörde istihdam edilecek ara ve nitelikli eleman temininde büyük güçlükler yaşanmaktadır.
7. İldeki tulum peyniri üreticilerine sağlanan kamu destekleri sürdürülebilirlik anlamında yetersiz kalmaktadır.
8. Sektörde, ürün farklılaştırma (inovatif ürün geliştirme) bağlamındaki farkındalık ve çaba istenen seviyede değildir.
9. Sektörün özellikle son yıllarda zorlaşan rekâbet koşullarının da etkisiyle büyük pazarlardan aldığı pay azalmaktadır.
10. Sektörde ortak marka değeri üzerinden iş birliğiyle gerçekleştirilen bir pazarlama politikası bulunmamaktadır.
11. Sektör, bütün dünyada peynircilik sektöründe başat rol oynayan kooperatif temelli üretim ve satış politikaları/prosesleri anlamında kurumsallanmamıştır.
12. Sektöre yönelik denetimler, özellikle üretimde standardının sağlanması bağlamında yetersiz kalmaktadır.
13. Sektör için son derede önemli olan çayır-mera alanlarından istenen düzeyde yararlanılamamaktadır.
14. Genellikle yüksek rakımlarda gerçekleştirilen hayvan yetiştiriciliği ve sağım faaliyetleri süreçlerinde rol alan yetiştiricilerin yaşam koşulları teşvik edici değildir.
15. Ulusal mevzuat düzenlemeleri sektördeki muhtemel paydaşlar olan şirketler, birlikler ve aile işletmeleri açısından yeterince kolaylaştırıcı değildir.

## **2. Öneriler**

Erzincan Tulum Peyniri sektörünün sürdürülebilir ekonomik katma değere dönüştürülebilmesi ve oluşan katma değerın sektördeki paydaşların yaşam koşullarını iyileştirebilmesi kapsamında hazırlanan öneriler aşağıda maddeler hâlinde takdim edilmektedir.

1. Erzincan Tulum Peyniri'ne ilişkin coğrafi işaret tescil belgesinde ayrıntılarına açık bir şekilde yer verilmiş olan denetim mekânizmasının etkinliği arttırılmalıdır.
2. İldeki tulum peyniri üreticilerine yönelik müstakil destek programları oluşturulmalıdır.
3. Sektördeki girdi mâliyeti (özellikle bakım-besleme ve nakliye giderleri) yükünü azaltmaya yönelik önlemler alınmalıdır.
4. Sektördeki en önemli paydaşlar olan ve çayır-mera alanlarında yetiştiricilik faaliyeti yürüten insanlarımızın yaşam koşulları ivedilikle iyileştirilmelidir.
5. Yüksek rakımlı bölgelerden olgunlaştırılmak üzere şehir merkezindeki üretim tesislerine ve depolara taşınan ürünlerin besin içeriğini ve temizliğini koruyacak bir toplama/tedârik zinciri oluşturulmalıdır.
6. İlde tulum peyniri üretimi ve satışı yapmak üzere örgütlenecek kooperatifler teşvik edilmelidir. Bu çerçevede gerekirse Devletimizin öncülüğünde bir iyi uygulama örneği oluşturulmalıdır.
7. İldeki insan kaynakları altyapısını güçlendirmeye yönelik iş başı eğitim programları hayata geçirilmelidir.
8. Ar-Ge çalışmaları ile Erzincan Tulum Peynirini farklı pazarlara taşıyacak ve söz konusu pazarlarda tutunduracak türev ürünler üretilmelidir.
9. Coğrafi işaret tescil belgesine uygun olarak tulum peyniri üretimi yapan işletmeleri ödüllendirecek bir mekânizma oluşturulmalıdır.
10. Erzincan Tulum Peyniri'nin özellikle uluslararası pazarlardaki tanınırlığını arttırmaya yönelik reklam ve promosyon çalışmaları yürütülmelidir.
11. Türkiye'deki büyük e-ticaret platformları başta olmak üzere dijital pazarlarda "Erzincan Tulum Peyniri" adı altında satışa sunulan ürünlerin ilgili platformlardan kaldırılması için gerekli yazışmalar/müracaatlar

gerçekleştirilmelidir. Haksız kullanımın devam etmesi hâlinde ise, haksız rekâbete neden olan ilgililere yönelik hukukî süreçler başlatılmalıdır.

**12.** Sektörde Erzincan Tulum Peyniri adı altında satışa sunulan tağışışli ürünlerin tespiti ve toplatılması bağlamındaki çalışmalara güçlü bir şekilde devam edilmelidir.

**13.** “Erzincan Tulum Peyniri” üretimi bağlamında bir iyi uygulama örneği oluşturmak üzere “Erzincan Yöresel Ürünler A.Ş.” bünyesinde bir üretim tesisi kurulmalıdır.

**14.** Sektörde faaliyet gösteren firmalar marka tescil belgesi almaları yönünde teşvik edilmelidir.

### **3. Öne Çıkan İhracat Pazarları**

Özgün aroması, zengin besin içeriği ve yüzlerce yılı aşkın üretim tekniği ile son derece değerli bir gıda ürünü olan Erzincan Tulum Peyniri, Dünya gıda pazarından hak ettiği payı alamamaktadır. Raporun bu bölümünde, Erzincan Tulum Peyniri için hedef Pazar farkındalığı oluşturmak üzere bazı bilgilere yer verilmiştir.

**(1)** Türkiye'nin 2024 yılı Ocak-Eylül döneminde en çok ihracat yaptığı 5 ülke sırasıyla şu şekildedir (TÜİK, 2024):

- Almanya (15,3 milyar ABD Doları)
- Amerika Birleşik Devletleri (11,8 milyar ABD Doları)
- Birleşik Krallık (11,2 milyar ABD Doları)
- Irak (9,5 milyar ABD Doları)
- İtalya (9,3 milyar ABD Doları)

**(2)** Türkiye'nin 2024 yılı Ocak-Ekim döneminde en çok süt ürünleri ihracatı yaptığı 7 ülke sırasıyla şu şekildedir (USK, 2024):

- Irak (59,4 milyon ABD Doları)

- Amerika Birleşik Devletleri (27,6 milyon ABD Doları)
- Mısır (20,6 milyon ABD Doları)
- Birleşik Arap Emirlikleri (20,1 milyon ABD Doları)
- KKTC (19 milyon ABD Doları)
- Suudi Arabistan (17,7 milyon ABD Doları)
- Cezayir (14,4 milyon ABD Doları)

**(3)** Türkiye'nin 2024 yılı Ocak-Ekim döneminde en çok peynir ihracatı yaptığı 7 ülke sırasıyla şu şekildedir (USK, 2024):

- Irak (14 milyon ABD Doları)
- Suudi Arabistan (3 milyon ABD Doları)
- Lübnan (1 milyon ABD Doları)
- Birleşik Arap Emirlikleri (1 milyon ABD Doları)
- Kuveyt (1 milyon ABD Doları)
- Ürdün (1 milyon ABD Doları)
- Bahreyn (1 milyon ABD Doları)

**(4)** Dünya'da kişi başı peynir üretiminin en düşük olduğu 7 ülke şu şekildedir (FAO, 2021):

- Lüksemburg
- Malta
- Hindistan
- Kenya
- Bangladeş

- Gürcistan
- Demokratik Kongo Cumhuriyeti

**(5)** Dünya'da kişi başı peynir tüketiminin en fazla olduğu 5 ülke/bölge şu şekildedir (CLAL, 2024):

- AB Ülkeleri (20,9 kg/kişi/yıl)
- Amerika Birleşik Devletleri (17,9 kg/kişi/yıl)
- Kanada (14,9 kg/kişi/yıl)
- Avustralya (12,6 kg/kişi/yıl)
- İngiltere (11,1 kg/kişi/yıl)

**(6)** Türkiye Cumhuriyeti vatandaşlarının en çok yaşadığı 7 ülke sırasıyla şu şekildedir (T.C. Dışişleri Bakanlığı, 2024):

- Almanya (yaklaşık 4 milyon kişi)
- Fransa (yaklaşık 700 bin kişi)
- Hollanda (yaklaşık 500 bin kişi)
- İngiltere (yaklaşık 400 bin kişi)
- Amerika Birleşik Devletleri (yaklaşık 300 bin kişi)
- Avusturya (yaklaşık 250 bin kişi)
- Belçika (yaklaşık 240 bin kişi)

**(7)** Yerel kaynaklardan (gurbetçi ağırlıklı köylerin muhtarları, belediyeler, yerel gazeteler vb.) edinilen bilgilere göre Erzincanlıların en çok yaşadığı yabancı ülkeler ise şu şekildedir:

- Almanya

- Fransa
- İsviçre

**(8)** Erzincan iline coğrafi olarak yakın dış pazarlar řu şekildedir:

- Azerbaycan
- Gürcistan
- Irak
- İnan
- Nahcivan
- Ermenistan

Yukarıda sunulan istatistikî verilerden hareketle Erzincan Tulum Peyniri için hedef pazar araştırma ve tutundurma çalışmaları yapılabileceği değerlendirilen ölkeler, aşağıda isim sırasına göre belirtilmiştir:

- Almanya
- Amerika Birleşik Devletleri
- Avusturya
- Azerbaycan
- Bahreyn
- Belçika
- Birleşik Arap Emirlikleri
- Cezayir
- Fransa
- Gürcistan



- Hollanda
- Irak
- İngiltere
- İnan
- İsviçre
- KKTC
- Kuveyt
- Lübnan
- Lüksemburg
- Malta
- Mısır
- Suudi Arabistan

## KAYNAKÇA

Ekmen, M. E. (2024), Dünyada Kooperatifçilik, Türk Tarım ve Orman Dergisi; 284: 90-91.

Çomak-Göçer, E. M., Aşçı-Arslan A., Ergin F., Küçükçetin A. (2016). Çimi Tulum Peyniri. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (2016/Konya).

Bijman, J. (2016). Agricultural Cooperatives in the Netherlands: Key Success Factors. International Summit of Cooperatives, 10-13.

Dağ T., Keskin E. (2021). Geleneksel Peynirlerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi; 5(4): 2630-2652.

Dinkçi N., Ünal G., Akalın, A. S., Varol, S., Gönç S. (2012). Kargı Tulum Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi; 49(3): 287-292.

Guiné, R., Correia, P., Ferrão, A. C. (2019). Cheeses Around the World: Types, Production, Properties and Cultural and Nutritional Relevance. Nova Science Publishers.

Toklu S., Pekerşen Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies; 7(3): 2251-2273.

Yalçın, E., Rakıcioğlu, N. (2020). Biyoaktif Besin Peptitleri ve Sağlık Üzerine Etkileri. Düzce Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi; 10(2): 241-246.

<https://www.granarolo.com/>

<https://ulusalsutkonseyi.org.tr/>

<https://sanayi.tobb.org.tr/>

<https://www.tarimorman.gov.tr/>

<https://data.tuik.gov.tr/>

<https://www.mfa.gov.tr/default.tr.mfa>

<https://www.fonterra.com/nz/en.html>

<https://www.dgrvtr.com/index.php>

<https://www.turkpatent.gov.tr/>

<https://erzincan.tarimorman.gov.tr/>

## TULUM PEYNİRİ SÖZLÜĞÜ\*

**Abomezum:** Kuzuların maya yapımında kullanılan üçüncü mideleri.

**Asitlik:** Peynir başlangıç kültürü bakterisi aracılığıyla üretilen sütteki ekşilik miktarı.

**Breş:** Peynir telemesinin süzme bezine dökülerek sıkıldığı tezgâh.

**Cıngıl:** Sütün konulduğu bakır veya çinko kova.

**Çiğ süt:** Hayvandan taze bir şekilde alınan ve pastörize edilmemiş süt.

**Çökelek:** Kesilmiş süttten elde edilen peynir tortusu, lor.

**Damlatma tepsisi:** Peynir preslenirken kalıbın altına koyulan tepsi.

**Dansimetre:** Sütün yoğunluğunu ölçen metrik alet.

**Denkleme:** Suyunun süzülmesi için peyniri baskı altına alma.

**Fermantasyon:** Mayalanma.

**Havane:** Peynir doldurmada kullanılan ağaçtan yapılmış kalın sopa.

**Homojenizasyon:** Sütte krema oluşumunun engellenmesi için sütteki yağ moleküllerinin mekanik olarak parçalanması.

**Kesik:** Ekşimiş sütün kaynatılmasından sonra elde edilen çürümüş süt.

**Keşleşme:** Fazla tuzdan dolayı olgunlaşmayan peynir.

**Laktik asit:** Peynir yapımında sütte oluşan asit.

**Laktoz:** Sütte doğal olarak bulunan ve sütün toplam ağırlığının en fazla yüzde 5'ini oluşturan şeker.

**Malaşmak:** Peynirdeki yağın sızarak yüzeye çıkması.

**Mayalandırma:** Pıhtılaşmayı tetiklemek amacıyla süte peynir mayasının eklendiği peynir yapımı aşaması.

**Olgunlaştırma:** Süt başlangıç bakterilerinin etkinliği ile süt asitliğinin artmasının sağlandığı peynir yapımı aşaması.

**Paçal:** Farklı hayvanların sütlerinin birbirine karıştırılması.

**Pelte:** Pıhtılaşmış süt, teleme.

**Peynir Başlangıç Kültürü:** Birçok peynirin yapımında ilk adım olarak süte eklenen bakteri kültürü.

**Peynir Mayası:** Sütü pıhtılaştırma özelliği bulunan hayvan veya sebze kaynaklı enzim.

**Peynir Tuzu:** İri taneli, iyotsuz tuz.

**Salamura:** Peynir saklamak için kullanılan %10-15'lik tuzlu su.

**Starter Kültür:** Gıda üretiminde değişik amaçlarla kullanılan yararlı mikroorganizmalar.

**Şırat:** Doğu Anadolu Bölgesi'nde peynir altı suyuna verilen isim.

**Şirden:** Geviş getiren hayvanların dört midesinden en ince ve pürüzsüz iç katmana ve dokuya sahip olan başlangıç midesi.

**Tabak:** İşlenmiş deri.

**Tecan:** Erzincan Tulum Peyniri yapılırken peynirin konulduğu geçici tulum.

**Teleme:** Mayalandıktan sonra pıhtılaşmış süt.

**Tuzlama:** Kalıplamadan önce telemeye ya da tamamlanmış peynirin yüzeyine iri taneli tuzların eklendiği peynir yapımı aşaması.

**Yıllanma:** Peynirin ayırt edici aromasının üretilmesi için belirli bir süre bağıl nemde ve belirli bir sıcaklıkta saklandığı peynir yapımı aşaması.

*\* Açık erişim kaynaklarından derlenmiştir.*

**No: 30 – Menş e Adı**

**ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**ERZİNCAN TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi iş are t, 09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İş are tlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğ ince 21.08.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

15.10.2021 tarih ve 111 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 30
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.08.2001
<b>Başvuru No</b>	: C2000/004
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.08.2000
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzincan Tulum Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tulum peyniri / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Fevzipaşa Cad. No:19 Merkez ERZİNCAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzincan ilinin 1500 m ve daha üzeri rakımlı yaylaları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzincan Tulum Peyniri; beyaz ve krem renkte, kolay dağılmayan, ağza alındığında bileşenlerinden kaynaklanan kendine özgü aroması kolaylıkla hissedilen, yarı sert, homojen yapıda ve belirgin asidik tattadır.

Erzincan Tulum Peyniri; Akkaraman koyunundan elde edilen ve yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılan çiğ süttten veya Akkaraman koyununun sütüne, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü karıştırılarak, yılın 4. ve 12. ayları arasında üretilir. Üretimde çiğ süt kullanıldığı için olgunlaşma süresi en az 4 aydır. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir.

Erzincan Tulum Peynirinin ayırt edici özelliklerini; bileşiminde bulunan en az % 95 oranındaki koyun sütü, kuzu veya buzağı şirdeninden geleneksel olarak üretilmiş peynir mayası ve kaynak tuzu kullanılması ile gıdayla temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak üretilmesi sağlar.

Erzincan Tulum Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Oran (%)</u>
Kuru madde	En az 55
Nem	En çok 45
Kuru maddede tuz	En çok 5
Kuru maddede yağ	En az 45
Asitlik (laktik asit cinsinden)	En çok 2

### **Üretim Metodu:**

Coğrafi sınırdı beslenen Akkaraman koyununun sütü, yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılır. Bu süte, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü de katılabilir. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir. Birkaç kez süzülen süttler, kazanların içinde 2 saat kadar dinlendirilir.

Erzincan Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan şirden mayası; yaklaşık 25-30 litre peynir altı suyuna, 6-7 tane kurutulmuş kuzu şirdeni veya 3-4 tane buzağı şirdeni ilave edilip 1 hafta bekletilmesiyle elde edilir.

Dinlendirilen süt, 100 litre süte 1-3 litre şirden mayası kullanılacak şekilde mayalanır. Bir saat sonra özel süzöklere alınıp teleme oluşturulur. Bir gün bekletildikten sonra, 50 kg'lık torbalara koyulup suyunun tamamen süzülmesi için yaklaşık 10 gün süreyle ve her gün altüst edilerek bekletilir. Daha sonra krom teknelerde ufalanan peynirler, % 2-2,5 oranında Erzincan ili Kemah ilçesinden elde edilen kaynak tuzu ile tuzlanıp torbalara, sıkı bir şekilde basılarak konur. Torbaların ağzı dikilip üst üste gelecek şekilde dizilir. Yaklaşık 10 günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynirler, soğuk hava depolarına konur.

Erzincan Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak doldurulur. Soğuk hava depolarında -2 °C - 0 °C sıcaklıkta en az 4 ay süreyle olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir. Olgunlaşma süresi sona erdikten sonra, yine aynı koşullarda 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 2 kişi olmak üzere konuda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; üretimde kullanılan sütün yılın 4. ve 9. ayları arasında alındığı göz önünde bulundurularak, peynir üretimi için uygun zaman dilimi olan 4. ve 12. aylar arasında olmak üzere düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar denetlenenden karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan sütün, mayanın ve tuzun uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün bileşiminin ve gerek görülmesi halinde kullanılan süt çeşidinin analiz edilerek uygunluğunun tespiti.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzincan Tulum Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Tescil ettiren, Erzincan Tulum Peyniri üreticilerini tespit ederek kayıt altına alır.

Denetime ilişkin raporlar, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.



**ERZİNCAN İLİNDE TULUM PEYNİRİ SEKTÖRÜNDE  
FAALİYET GÖSTEREN FİRMALAR**

**Tablo 1.** Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan TSO Veri Tabanı)

FİRMA ADI	FAALİYET ALANI
Ahmet Sağır-Sağır Kardeşler	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Ahmet Yurt-Yurt Gıda	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Ali Dursun Demir-Kazankaya Tulum Peynirleri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Ali Rıza Evirgen-Evirgen Tulum Peyniri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Arsen Hayvancılık Tarım Gıda İnşaat Enerji Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Arzu Ciminli-Erzincan Güven Şarküteri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Asiya Kaya-Erzincanlı Başpınarlar Şarküteri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Balacan Süt Mamülleri Sanayi Anonim Şirketi	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Başyurt Gıda Hayvancılık İnşaat Akaryakıt Turizm Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Can Tulum Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Otomotiv Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Canfırat Tarım Hayvancılık İnşaat Turizm Tekstil Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Cihan Efe-Kemahlı Öz Efeler	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti

Ereyçağ Munzur Tulum Peynirleri Gıda Ve Soğuk Hava İşletmeleri İthalat İhracat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Ersin Karakulak-Ersincan Süt Ve Süt Ürünleri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Erzincan Gül Gıda Ticaret Pazarlama Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Erzincan Yöresel Ürünler Anonim Şirketi	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Esinti Pazarlama Hayvancılık Gıda Tekstil Otomotiv Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt Ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Gökbay Süt Ürünleri Hayvancılık Tarım Ve Gıda Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Hacı Yıldırım-Tulumcubaba Gıda	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Hüseyin Şenol-Diyar Tulum Peynirleri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
İbrahim Karakuş-İnci Mandıra	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
İpek Beydili-Beydili Tulum Peynirleri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
İsmet Beydili	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
İzzet Yıldırım-Efendibey Süt Ve Süt Ürünleri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Kahramanoğlu Plastik Hayvancılık Gıda İnşaat Turizm Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Keklikler Peynir Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Muhammet Mehmet Karakütük Kemah Şubesi	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı

Muratoğulları Turizm Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Nurettin Yıldırım-Hazal Gıda	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Nurgül Yıldırım-Er Tadın Peynircilik	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Osman Yıldırım-Öz Yıldırım Ticaret	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Ömer Kaya Ak Tulum Peyniri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Recep Demir-Çadırtepelı Kardeşler Ticaret.	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Süleyman Yıldırım-Efendıgil Gıda	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Süleyman Yıldırım-Şavak Mandıra	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Şahin Çelik Tulum Peynirleri	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Şirin Tulum Peynirleri Gıda İnşaat Tekstil Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Tuğba Yılmaz-Öz Şavaklılar Ticaret	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Ulukan Şavak Gıda İnşaat Ticaret Ve Sanayi Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Yasemin Hanımın Çiftliği Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Yılmaz Şavak Peynircilik Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı

**Kaynak:** Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, 2024.

**Tablo 2.** Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan TB Veri Tabanı)

FİRMA ADI	FAALİYET ALANI
Ali Rıza Ağyüz-Onurcan Şarküteri	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Can Tulum Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Otomotiv Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Eğın Bozkurt Turizm Gıda Su Ürünleri Temizlik İnşaat İthalat İhracat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Elmacık Nakliyat Akaryakıt Hayvancılık Gıda İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Ereyçağ Munzur Tulum Peynirleri Gıda Ve Soğuk Hava İşletmesi İthalat İhracat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Halis Karadağ	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Hamza Sağı	Belirli Bir Mala Tahsis Edilmiş Mağazalarda Süt ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
İsmet Beydili	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Kadir Yıldırım	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Kahramanoğlu Plastik Hayvancılık Gıda İnşaat Turizm Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Lütfullah Akpınar-Akpınar Şarküteri	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
M. Fatih Şerbetçi-Şerbetçi Ticaret	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Mehmet Yurt	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Murat Küçük Fırat Tulum	Süt Ürünleri Toptan Ticareti

Mustafa Gün	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Nurgül Yıldırım-Er Tadin Peynircilik	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Osman Yıldırım-Öz Yıldırım Ticaret	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Ömer Kaya Ak Tulum Peyniri	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Recep Demir	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Sinan Topal Has Gıda	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Süleyman Yıldırım-Efendigil Gıda	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Süleyman Yıldırım-Şavak Mandıra	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Şirin Tulum Peynirleri Gıda İnşaat Tekstil Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Yılay Petrol Tarım Hayvancılık İnşaat Gıda İmalat İhracat İthalat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Yılmaz Şavak Peynircilik Gıda Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Süt Ürünleri Toptan Ticareti

**Kaynak:** Erzincan Ticaret Borsası, 2024.

**Tablo 3.** Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (Erzincan ESOB Veri Tabanı)

FİRMA ADI	FAALİYET ALANI
Aycan Süt Ürünleri	Peynir, Lor Ve Çökelek İmalatı
Ersay Tulum Peyniri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Hıdır Çelik Tulum Peynirleri	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Karadaş Tulum Peyniri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı
Kemah Yayla Tulum Peynirleri	Peynir, Lor ve Çökelek İmalatı

Öz-Er Şavak Tulum Peyniri	Süt Ürünleri Toptan Ticareti
Şerbetçi Tulum	Süt Ürünleri Toptan Ticareti

**Kaynak:** Erzincan Esnaf ve Sanatkâr Odaları Birliği, 2024.

**Tablo 4.** Sektörde Faaliyet Gösteren Firmalar (İl Tar. ve Orm. Müd. Veri Tabanı)

ÜRETİM İŞLETMESİ ADI	BULUNDUĞU İLÇE
Beydili Tulum Peynirleri-İpek Beydili	Merkez
Can Tulum Gıda Tarım Hayv. İnş. Otom. Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi-Mehmet Can	Üzümlü
Çadırtepelı Kardeşler Ticaret-Recep Demir	Merkez
Efendibey Gıda-İzzet Yıldırım	Merkez
Efendigil Gıda-Süleyman Yıldırım	Merkez
Er Meram Tulum Peynirleri	Merkez
Ersay Tulum Peyniri	Merkez
Er-Tadın Peynircilik	Merkez
Erzincan Gıda Kemah Şubesi-Muhammet Mehmet Karakütük	Kemah
Evirgen Tulum Peyniri-Ali Rıza Evirgen	Merkez
Günpak Plastik İnşaat Enerji Gıda Hayvancılık San. Ve Tic. Ltd. Şti.	Merkez
Has Aydın Tulum Peyniri	Merkez
Has Peynircilik Süt ve Süt Ürünleri	Merkez

Kahramanoğlu Plastik Hayvancılık Gıda İnşaat Turizm Sanayii Ve Ticaret Limited Şirketi-Tulum Peyniri	Merkez
Karadaş Tulum Peyniri	Merkez
Kemah Yayla Soğuk Hava Deposu	Merkez
Neşem Şarküteri	Merkez
Öz Yıldırım Ticaret-Osman Yıldırım	Merkez
Sarıpınar Ticaret-Kadri Sarıpınar	Merkez
Selvi Kondu Süt Ürünleri	Merkez
Şavak Mandıra-Süleyman Yıldırım	Merkez
Şavak Peynircilik Sanayii ve Ticaret Limited Şirketi (Mehmet Yılmaz)	Merkez
Şerbetçi Tulum Peyniri-Mehmet Fatih Şerbetçi	Merkez
Şirin Tulum Peynirleri Gıda İnşaat Tekstil Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Merkez
Tosunođlu Tulum Peynirleri	İliç
Tulumcubaba-Hacı Yıldırım	Merkez
Yılay Petrol, Tarım, Hayvancılık, İnşaat, Gıda İmalat, İhr. İth. San. Ve Tic. Ltd. Şti.	Tercan
Yılmaz Şavak Peynircilik	Merkez

**Kaynak:** Erzincan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, 2024.







**T.C. Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı**

**Adres:** Lalapaşa Mh. Şehit Hurşit Yeşilyurt Sk. No:1 25100 Yakutiye/ERZURUM

**Telefon:** +90 (442) 235 61 11 Fax: +90 (442) 235 61 14

**E-Posta:** info@kudaka.gov.tr

**Kalkınma Ajansları yayınları bedelsizdir, satılmaz.**