

COĞRAFİ İŞARETLEME

BRESSE KÜMES HAYVANI: TÜRÜNDE DÜNYANIN TEK COĞRAFİ İŞARETİ

Prof.Dr. Yavuz Tekelioğlu

BRESSE KÜMES HAYVANI: TÜRÜNDE DÜNYANIN TEK COĞRAFİ İŞARETİ

Et, sahip olduğu yüksek besin değeri ile insan beslenmesinin önemli bir bileşeni olup kişi başına tüketimi dinsel, sosyolojik, kültürel ve ekonomik nedenlerle bir ülkeden diğerine önemli ölçüde değişmektedir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre saniyede 9.075 kg etin tüketildiği dünyada 2013 yılı toplam et tüketimi 300 milyon tona ulaşmış bulunmaktadır. Aynı yıl kişi başına ortalama yıllık tüketim 41,8 kg olup bu miktar endüstrileşmiş ülkelerde 76, az gelişmiş ülkelerde ise 31,5 kg'dır. En çok et tüketen ülkeler arasında Yeni Zelanda (126,9 kg) ilk sırada yer alırken dünyanın yaklaşık 20 ülkesinde tüketim 10 kg'ın altındadır. Yine FAO kaynaklarına göre 2023 yılına kadar kişi başına yıllık ortalama et tüketimi gelişmekte olan ülkelerde 36,3 kg'a yükselirken endüstrileşmiş ülkelerde 69 kg'a düşecek, bunun %72'sini kümes hayvanları oluşturacaktır.

Fransa'da et

İstatistik ve Ekonomik Etüdlere Ulusal Enstitüsü (INSEE) kaynaklarına göre, Fransa Avrupa'nın bir numaralı sığır ve kümes hayvanları üreticisidir. Bu ürünlerin önemli bir tüketicisi de olan ülkede 2014 yılı kişi başı ortalama et tüketimi 86,3 kg olup bunun sırasıyla 32,5 kg'ı domuz, 26,3 kg'ı kümes hayvanı, 24,2 kg'ı sığır ve geri kalanı da başta koyun ve keçi olmak üzere diğer etlerdir.

Et tüketiminde Fransa'da da endüstrileşmiş ülkelerde-

kine paralel bir gelişme eğilimi izlenmektedir. Nitekim INSEE araştırmalarına göre 1970-2014 yılları arasında et tüketiminin yapısı beyaz et, özellikle de kümes hayvanları yararına gelişmiştir. Söz konusu dönemde toplam et tüketimi içinde sığır etinin payı %39'dan %27'e gerilerken kümes hayvanlarının payı da %16'dan %29,5'e yükselmiştir. Bu gelişmede sığır eti konusunda tüketicilerde oluşan sağlıkla ilgili çekincelerin yanı sıra, kümes hayvanı et fiyatlarının diğer etlere göre daha ucuz ol-



ması ve sektördeki inovasyonun önemli yeri bulunmaktadır. INSEE kaynaklarına göre 2014 yılında tüketilen yaklaşık 577 bin ton kümes hayvanı etinin 141 bin tonu kızartılmış tavuk, tavuk pane, tavuk sosis, hindi jambon ile aromatik ve baharatlı parça etler gibi çeşitlendirilmiş ve işlenmiş ürünlerden oluşmaktadır.

Kümes hayvanları et üretimi Fransa gıda endüstrisinde önemli yere sahiptir. 2013 yılında 1.870 bin tonluk bir üretimin yapıldığı sektörde 186 firma ve 20.000 yetiştirici çalışmakta, gerçekleştirilen ciro 7 milyar €'ya ulaşmaktadır. Her yıl ortalama 600 bin tonu ihraç edilen üretimin kompozisyonunda tavuk eti başı çekmekte

(%60), onu sırasıyla hindi (%20) ördek (14) ve diğerleri izlemektedir.

Coğrafi İşaretili etler

Et sektörünü derinden etkileyen ve 1996 yılında İngiltere'de deli dana krizi ile başlayıp 1999'da Belçika'da dioksin'li tavuklar ile devam eden gıda kriz ve skandalları sağlık güvencesi arayışları içinde olan tüketicileri hayvanın kökeni ve yetiştirilme koşulları üzerinde bilgi edinmeye itmektedir. Tüketicilerin bu arayışlarını hem kökenlerinin belli olması hem de katı üretim ve denetim kuralları nedeniyle Coğrafi İşaret (CI) tescilli ürünler büyük ölçüde karşılamaktadır.

Avrupa Birliği (AB) Komisyonu DOOR veri tabanına göre 28 üyeli Birlik'te halen tescilli 1334 Coğrafi İşaret bulunmaktadır. Bunların 605'i "Köken Adı Koruması" (PDO-Menşe), 675'i "Coğrafi İşaret Koruması" (PGI Mahreç) ve 54'ü de "Geleneksel Spesiyalite Garantisi" (TSG) altında bulunmaktadır. AB'de et ve türevleri ile ilgili koruma "Taze Et ve Sakatat" (Sınıf 1.1) ile "Et Bazlı Ürünler" (Sınıf 1.2) başlıkları altında gerçekleştirilmektedir. Dönüştürülmüş et ve sakatattan oluşan ve ikinci sınıfta yer alan ürünler daha çok şarküteri ürünleri olup pişmiş, kurutulmuş, tuzlu ya da füme ürünlerden oluşmaktadır. AB'de bu sınıfta CI koruması altında olan 163 ürün bulunmakta, Fransa sahip olduğu 17 CI ile sırala-

FRANSA'DA COĞRAFİ İŞARETLİ ETLER*

| ET TÜRLERİ | TOPLAM | İŞARET TÜRÜ | |
|----------------------|-----------|-------------|--------------|
| | | Menşe (PDO) | Mahreç (PGI) |
| BÜYÜKBAŞ | 12 | 4 | 8 |
| Sığır | 8 | 3 | 5 |
| Düve | 1 | - | 1 |
| Dana | 2 | - | 2 |
| Boğa | 1 | 1 | - |
| KÜÇÜKBAŞ | 20 | 3 | 17 |
| Koyun | 1 | 1 | - |
| Kuzu | 11 | 2 | 9 |
| Süt Kuzusu | 1 | - | 1 |
| Domuz | 7 | - | 7 |
| KÜMES HAYVANI | 36 | 2 | 34 |
| TOPLAM | 68 | 9 | 59 |

Kaynak: AB DOOR veri tabanına dayanılarak hazırlanmıştır.

*Sınıf 1.1. Taze et (ve sakatat)



Mısır buğday unu ve süt tozundan oluşan yem

mada İtalya (41) ve Portekiz'den (41) sonra yer almaktadır.

Birinci sınıfta yer alan "Taze Et ve Sakatat" grubunda ise AB korumasından yararlanan 147 Cİ bulunmaktadır. Fransa sahip olduğu 68 tescille bu grupta AB'nin bir numaralı üreticisi olup onu uzaktan Portekiz (31), İspanya (17), İtalya (5) ve Almanya (5) izlemektedir. Fransa'da et sektöründe tescilli 68 Cİ'in, %52,9'u kümes hayvanlarına ait olup bu grubu sırasıyla küçükbaş (29,5) ve büyükbaş hayvanlar (17,6) izlemektedir. (bk. tablo)

Et tüketimindeki paylarını giderek arttıran kümes hayvanlarının %11'i Cİ tescillidir. INSEE verilerine göre bunların 2014 yılı üretim miktarı 137 bin ton, ciroları ise 598 milyon €'dur. Toplam 36 tescille sahip kümes hayvanlarından sadece ikisi menşe (PDO) işaretlidir. Aynı yöreye ait olan bu iki üründen "Bresse Kümes Hayvanı" ünü Fransa sınırlarını aşmış bir Cİ olup dünyada köken adı korunan tek kümes hayvanıdır. Bu makalenin amacı da tarihi 1591 yılına kadar inen ve Bourg-en-Bresse'te değişik zamanlarda araştırma olanağını bulduğumuz bu sıra dışı ürünü Cİ kuralları çerçevesinde okuyucuya tanıtmaktır.

Bresse kümes hayvanı

Tarihçe

"Bresse Kümes Hayvanı" kendine özgü bir ırk, bir yöre ve atalardan kalma bir bilgi ve maharetin tanıtılması için verilen uzun bir savaşın meyvesidir. Kümes hayvanı yetiştiriciliği Bresse'te çok eskilere dayanmaktadır. Orta Çağ'dan itibaren senyörlere kira ve vergi olarak ödenen Bresse kümes hayvanlarının adına üretim şartnamesinde de belirtildiği gibi ilk kez 12 Kasım 1591 tarihli Bourg-en-Bresse kenti belediye kayıtlarında rastlanmaktadır. "Halk o gün, düşman birliklerinin kenti terk etmesinden o kadar çok mutludur ki, Belediye Konseyi onları bozguna uğratan Treffort Markizi'ne şükranlarının ifadesi olarak kent sakinlerinin iki düzine yağlı horoz armağan etmesini kararlaştırmıştır". Bu "Bresse Kümes Hayvanı"nın rafine

bir hediye, değerli bir armağan olduğunu ve daha o tarihlerde kısır horoz (Chapon) yetiştiriciliğinin çok iyi tanındığını göstermektedir.

Bresse tarımı XVII. yüzyılın başında mısır kültürü ile tanışmış bölgenin suda zengin ve killi toprak yapısına iyi uyum sağlayan mısır, bazı tarihçilerin de belirttiği gibi Bresse kümes hayvanlarının atılımında çok önemli bir rol oynamıştır. Bir söylenceye göre seyahati sırasında saltanat arabasının dingili kırılan Kral IV. Henri, Bresse'te konaklamış ve kendisine sunulan tavuğun lezzetine öylesine hayran olmuş ki Fransa halkının "her pazar tenceresine tavuk koyabilmesi" için dilekte bulunmuştur. Ünlü gastronom Brillant Savarin 1825 yılında kaleme aldığı *Lezzetin Psikolojisi* adlı kitabında, "Bresse Kümes Hayvanı"na birinci sırada yer vermekte, onu "Kümes hayvanlarının kraliçesi, kralların kümes hayvanı" olarak adlandırarak Paris'te az bulunmasından duyduğu üzüntüyü belirtmektedir.

23 Aralık 1862 tarihinde Kont De Hon, Bourg'da kümes hayvanı yarışmasını başlatmıştır. Bu faaliyet o tarihe kadar kendi sınırları içinde kalan bu sıra dışı ürünün özellikle Paris'te ve Avrupa'nın büyük kentlerinde tanınmasını sağlamıştır. Bu dönemde demiryolu ulaştırıcılığının başlaması ve soğuk zincir uygulamasının yaşama geçirilmesi "Bresse Kümes Hayvanı" şöhretinin doruğa ulaşmasında büyük rol oynamıştır. Bourg-en-Bresse mahkemesi 22 Aralık 1936 tarihli kararı ile "Bresse Kümes Hayvanı" üretim alanının coğrafi sınırlarını ve yetiştirme ve besleme kurallarını belirlemiştir.

Fransa Ulusal Meclisi'nce oylanan 1 Ağustos 1957 tarihli yasa ile "Bresse Kümes Hayvanı", "Köken Adı Koruması" (PDO) kapsamına alınmış ve tüm üretim zinciri profesyonellerini bir araya getiren "Bresse Kümes Hayvanı Mesleklerarası Komitesi" (CIVB) kurulmuştur. Yasanın ilk maddesine göre "Köken Adı Koruması"ndan (PDO) sadece Bresse bölgesinin sınırları belirtilmiş alanında üretilen beyaz Bresse ırkı kümes hayvanı yararlanabilir.



Bresse horozu



AOP

Fransa Ulusal Meclisi 1976 yılında da "Bresse Hindisi"ni Köken Adı Koruması altına almıştır. Siyah inci olarak ünlenmiş "Bresse Hindisi"nin tescili ile Fransa'da menşe işaretli kümes hayvanı sayısı ikiye ulaşmıştır.

"Bresse Kümes Hayvanı"nın 16. yüzyılda başlayan bu mücadele dolu serüveni 13.07.2000 tarihinde gerçekleşen AB tescili ile taçlanmış bulunmaktadır. Bunu 15.05.2003 tarihinde gerçekleşen "Bresse Hindisi" tescili izlemiştir.

Ürün tanımı

"Bresse Kümes Hayvanı"nın üretim alanını, ırkını ve yetiştiricilik koşullarını belirleyen 1 Ağustos 1957 tarihli Tescil belgesinde, Coğrafi İşaret'in adı "Bresse Kümes Hayvanı" (Volaille de Bresse) veya "Bresse Pilici" (Poulet de Bresse), "Bresse Horozu" (Chapon de Bresse), "Bresse Semiz pilici" (Poularde de Bresse) olarak belirtilmektedir. "Bresse Kümes Hayvanı"nın ait olduğu beyaz renkli Gal Bresse ırk olup yetişkin yaşta dış görünüşleri aşağıdaki özellikleri taşır. (Md 4/2)

- Tüyleri boyun kesimi dahil tamamen beyazdır.
- Ayakları ince, perdahlı, mavi ya da mavimsidir.
- İbikleri düzgün, büyük dişli (tırtırlı) ve kırmızıdır.
- Sakalları kırmızıdır.
- Kulakçıkları beyaz ya da kumlu kırmızıdır.
- Derileri ince, etleri beyazdır.
- Horozlarda ibik ve sakalın, kafese konulmadan önce tamamen kaybolması gerekir.
- "Bresse Pilici" en az 108 günlük erkek ya da dişi piliçlerdir.

- "Bresse Semiz Pilici" en az 140 günlük, yumurtlama aşamasına ulaşmış, ancak yumurtlamaya başlamamış dişi piliçlerdir.
- "Bresse Horozu" Noel bayramları nedeniyle üretilen en az 224 günlük, kısırlaştırılmış horozlardır.

Coğrafi alanı

"Bresse Kümes Hayvanı" üretim alanı coğrafi sınırları Bourg-en-Bresse Mahkemesi'nin 22 Aralık 1936 tarihli kararı ile belirlenmiştir. Güneyde Ain, kuzeyde la Saône et Loire, doğuda da Jura'nın bir parçasını içine alan bu yüzey (100 km x 40 km) 3.536 km²'den oluşan koraluk bir alandır. Üretimin yoğunluk kazandığı kentler Bourg-en-Bresse, Louhans, Pont-de-Vaux ve Montrevel-en-Bresse'dir.

Coğrafi alanla bağı

Bourg-en-Bresse mahkemesinin sözü edilen kararına göre üretim alanı türdeş yapıya sahip zengin çayır ve temel üretimini mısırın oluşturduğu tarım topraklarını kapsamaktadır. Hayvanların kümesteki beslenmelerinin temelini başlangıçta beyaz mısır ve karabuğday oluşturmuştur. Bilimin etkisiyle mısır türleri gelişmişse de karabuğday üretimi hala yapılmakta ve gelenek korunmaktadır. Bresse topraklarının suda zengin killi ve silisli yapısı bu ürünlere ve bu yetiştiriciliğe çok yakındır. Bu alanlarda ot bol ve verimli olup arazi toprak kurtları ve yumuşakçalar ile bitkisel ve hayvansal protein bakımından çok zengindir. Genellikle sisli ve nemli iklim, ortamın doğal faktörlerini tamamlamaktadır. Gal ırkı bu ortam içinde gelişmeye elverişli bir ırktır. Karakteri, kendisine çok uygun doğal besinler bulunduğu bu çevrede yaşama olanağı vermektedir. Hayvanlar burada serbestçe dolaşmakta, yemlerini aramakta ve gezmektedir. "Bresse Kümes Hayvanı"nın etindeki lezzetin kaynağı büyük ölçüde köken işaretinin sınırlarını tanımladığı bu alandan ileri gelmektedir. Nitekim tescil belgesine göre de beslenmenin üçte birinin açık alandan gelmesi gerekmektedir.

Bütün bu unsurlara bölge yetiştiricilerinin sahip olduğu olağanüstü yetenekler eklenmektedir. Bresse Kümes Hayvanları yetiştiricisi, seleksiyon merkezinden gelen civcivlerin alımından başlayıp besi kafesine kadar ulaşan süreci her aşamada büyük bir dikkat ve titizlikle izlemektedir. Bu temel rolü Bresse'li ozan Joseph Maublanc şöyle vurgulamaktadır. "Bresse çiftçisi bizim pilicimiz senin eserindir. Zaferi sadece sana borçluyuz".

Bresse'li yetiştiricilerin bir üstünlüğü de beyaz renkli bu Gal Bresse ırkını saf halde korumasını bilmiş olmalarıdır. Köken adlandırmasının temel karakteri olan bu durum dünyada bir istisna oluşturmaktadır: Nitekim her yıl dü-

zenlenen “Bresse Kümes Hayvanı Yarışması”, yetiştiricilerin ürünlerinden ne kadar gurur duyduklarını ve bu prestijli faaliyete olan derin bağlılıklarını göstermektedir.

Üretim süreci ve koşulları

CIVB 2015 yılı verilerine göre, Bresse Kümes Hayvanı üretim zinciri 1 seleksiyon merkezi, 1 kuluçkahane, 156 yetiştirici, 6 kesimhane ve pazarlayıcıdan oluşmaktadır. Seleksiyon merkezi beyaz Gal Bresse ırkının uyumlu büyüme, iskelet inceliği, yaşayabilirlik, dayanıklılık, mavi bacaklar, beyaz tüy gibi özelliklerinin seleksiyonunu sağlamakta, homojen ve sağlıklı damızlık üretimini gerçekleştirmektedir.

2015 yılında üretilen civciv sayısı 919.650, yetiştirici başına düşen ortalama civciv sayısı ise 5.895'tir. Üretim %95'i piliç, %4'ü semiz piliç ve %1'i horozdan oluşmaktadır. Üretim %56,8'ini 70 yetiştirici ile Saône et Loire bölgesi sağlarken, bu veriler Ain bölgesi için %40 ve 79'dur. Jura bölgesi ise 7 yetiştirici ile üretimin sadece %3,2'sini karşılamaktadır. Üretim süreci birbirini izleyen dört aşamadan oluşmaktadır.

Başlangıç: Yetiştiricilerin gereksinimini karşılamak üzere yılda 1.000.000 civarında Bresse beyaz Gal ırkı civciv üretilmektedir. Bir günlükken yetiştiricilere teslim edilen civcivler 35 gün boyunca kümeslerde kompozit yemle beslenmektedir.

Gelişme: 35 günlük olan piliçler, gelişmeleri ve iskeletlerinin oluşması için açık alanla buluşturulmakta ve en az 9 hafta parkurda kalmaktadır. Hayvanlar bu süre içinde günde iki kez işletmede üretilmiş organik mısır (%65), buğday (%25) ve süt tozu (%10) karışımından oluşan yemle beslenmektedir. GDO'lu yemlerin kullanılması yasaktır. Hayvanların sabah ve akşam erken saatlerde yemlenmesi ve yetiştiricilerin bununla ilgili saatlere kesinlikle uyması gerekmektedir.

Bresse Kümes Hayvanı yetiştiriciliğinin temel özelliği hayvanların sürekli açık havada, özgür ortamda bulunmasıdır. Hayvan başına en az 10 m² açık alan gereklidir. Bu, horozlarda 20 m² dir. Bir hektara düşen hayvan sayısı ise 1500'ü aşamaz. Bu ekstansif yetiştiricilik tipinin hastalık yayılma riskini de azaltma gibi bir üstünlüğü bulunmaktadır. Böylece etin su tutmasını yükselterek kalitesini bozan antibiyotik kullanımından uzak kalmaktadır.

Kümesler 60 m² genişliğinde olup bir defada en çok 700 hayvan konulabilir. Bir yılda kümes başına maksimum iki grup (1400) civciv alınabilmekte, m²'ye düşen

civciv sayısının 24'ü aşmaması istenmektedir.

Semirtme: Parkurda geçen ve etin oluştuğu özgür dönemden sonra semirtme (yağlandırma) dönemi başlamaktadır. Semirtme kökenlerini yörenin derinliklerinden alan geleneksel bir işçiliğin meyvesidir. Sakin, loş ve havadar bir yere yerleştirilmiş tahta kafeslere alınan her hayvanın bacağına yetiştiricinin kimliğini taşıyan kurşun bir halka takılmakta ve muhtemel yaralanmalara karşı tırnak uçları kesilmektedir.

Kafeste geçen süre piliçler için 10 gün, semiz piliçler için 3 hafta ve horozlar için bir aydır. Kafeslerde m²'ye en fazla 17 piliç, 14 semiz piliç ve 9 horoz konulabilir. Hayvanlar kafeslerde buldukları yağlandırma süreci içinde buğday, mısır ve süt karışımından oluşan bir bulamaçla beslenmektedir. Bu aşama süresince yetiştiricilerin tüm bilgi ve becerileri hayvanın açık havada elde ettiği özelliklerini pekiştiren bir yağlandırma sağlamaya odaklanmıştır.

Sadece Noel bayramı için yetiştirilen horozlar, ilkbaharda en güzel erkek piliçler arasından seçilmekte ve 31 ağustosuna kadar kısırlaştırma gerçekleştirilmektedir. Uzun bir öğrenme dönemi ve üstün bir yetenek gerektiren bu işlem sonucu hayvan dinginleşmekte, kilo almakta ve ibiğini kaybetmekte, kasım ayı sonunda da kafese alınmaktadır.

Kesim: Kesime ulaşan hayvanların yaşam süresi piliçler için 4 ay, semiz piliçler için 5 ay ve horozlar için 8 aydan az olamaz. Fransa'da bu süre endüstriyel üretimde Türkiye'de de olduğu gibi sadece 35 gündür.

Kesim 6 endüstriyel mezbahada gerçekleştirilmektedir. Yetiştiricilerden 20'si kendi özel kesimhanelerine sahiptir. “Bresse Kümes Hayvanı” çok hassas bir deriye sahip olduğu için kesimin ihtimamla yapılması gerekmektedir. Kesim öncesi hayvanlar elektrik şokla uyutulmakta, kesime müteakip kanları akıtılmakta ve tüyleri ıslatılmadan yolunmaktadır. Hayvanın başı ayrılmamakta, boyunun üçte birini oluşturan üst kesimi tüylü bırakılmakta, mavi bacakları ise bükülmüş bir şekilde kanatların altına sıkıştırılmaktadır. Bütün bu işlemlerin elle yapılması gerekir. Daha iyi muhafaza edilebilmeleri için, kesilmeden içleri özenle boşaltılan hayvanlara organoleptik kalitelerini arttırmak için masaj yapılmaktadır. Vücutları sıkıştırılarak inceltelen semiz piliç ve horozlar keten ya da pamuk beze sarılı ve dikilmiş bir korse içinde pazarlanmaktadır. Hayvanların kesim sonrası sahip olması gereken en az ağırlık miktarı piliçler için 1,3 kg, semiz piliçler için 1,8 kg ve horozlar için 3 kg'dır.



Etiketleme: Tüketicie sunulan bir “Bresse Kümes Hayvanı” üzerinde, kalite ve kökenini garanti eden üç temel işarete sahiptir. Bunlardan ilki yetiştirici halkasıdır. Hayvanın sol bacağına takılan ve çapı horozlarda 2 diğerlerinde ise 1,8 cm olan bu halka, yetiştiricinin adı, soyadı ve adresini taşımaktadır. İkinci tanıtıcı işaret boynunun sırt kısmına yerleştirilmiş ve “Bresse Kümes Hayvanı Mesleklerarası Komitesi” (CIVB) adını taşıyan üç renkli (Fransa bayrağı) mühürdür. Bu iki işareti mühüre iliştilirilmiş CI logosu (AOP) izlemektedir.

Pazarlama: “Bresse Kümes Hayvanı” ünlü Fransa lokantalarının prestijli bir yemeğini oluşturmaktadır. Olağanüstü bir tada sahip olup bu nefis tat yukarıda sözü edilen özgün yöre, kaliteli ırk, profesyonel yetiştiricilik ve farklı besleme teknikleri gibi faktörlerin tümüne bağlıdır. Kalitesi, yüksek et verimi, körpeliği ve hoş tadı ile kendini gösterir. Ağızda eriyen yumuşak bir eti vardır. Kas lifleri fark edilemeyecek kadar incedir. Eti hemen kemiklerinden ayrılır. Kemik oranı son derecede düşük olup tamamen et ve yağdan oluşur.

“Bresse Kümes Hayvanı” sahip olduğu bu üstün nitelikleri nedeniyle lüks ve üst düzey bir ürün olup fiyatı endüstriyel üretime göre çok yüksektir. Fransa'da sıradan piliç fiyatları halen 3-4 €/kg civarında olduğu halde, köken adı korunan “Bresse Kümes Hayvanı” fiyatları 15-20 €/kg arasında değişmekte ve düz piliçlere göre 5-6 katı daha yüksek fiyattan müşteri bulmaktadır. Bu nedenle sınırlı sayıda bir tüketici kitlesine yöneliktir.

Büyük ölçüde perakende kanallarla pazarlanmakta olan “Bresse Kümes Hayvanı”nın toptancı ve süpermarket satışları gelişme aşamasındadır. Pazarlama kanallarının yaklaşık 3/4'ünü sırasıyla kasaplar (%30), toptancılar, (%24) ve restoranlar (%18) oluşturmakta, onları süpermarketler (%12) ve uzmanlaşmış mağazalar (%12) ile küçük marketler izlemektedir. Özel kesimhaneleri olan ve satışlarını doğrudan kendileri yapan yetiştiriciler



“çiftlikten satım” ağının parçasını oluşturmaktadır. Üretim %5'i ihraç edilmekte, %30'u Paris'te, geri kalanı da (%65) Fransa'nın diğer bölgelerinde tüketilmektedir.

Yönetişim

“Bresse Kümes Hayvanı” üretim organizasyonu, köken adını koruyan, geliştiren, yetiştiricilere yardım eden ve ürünlerinin pazarlanmasına katkı sağlayan uzmanlaşmış yapılarla donatılmıştır. Zincirin başında yukarıda sözü edilen “Bresse Kümes Hayvanı Seleksiyon Merkezi” yer almaktadır.

“Bresse Kümes Hayvanı Üreticileri Birliği” bir diğer önemli aktördür. Bu birlik 2008 yılında St-Trivier-de Courtes ve Montrevel-en-Bresse birliklerinin birleşmesinden doğmuş olup yatırım yardımlarının takip edilmesi, toplu siparişler ve fiyat müzakerelerinden sorumludur.

Üretim zincirinin temel aktörü, “Bresse Kümes Hayvanı” köken adını tesis eden 1 Ağustos 1957 tarihli yasa ile kurulmuş ve tüm üretim zinciri profesyonellerini bir araya getiren “Bresse Kümes Hayvanı Mesleklerarası Komitesi (CIVB)”dir. “Bresse Kümes Hayvanı” üretim zinciri yönetimi bu komite tarafından gerçekleştirilmektedir. Başta kuluçhane, yetiştiriciler, kesimhane ve pazarlayıcı temsilcilerinden olmak üzere üretim zincirinin tüm aktörlerinden oluşan komite Fransa'nın 3 Michelin yıldızlı ünlü şeflerinden Georges Blanc tarafından yönetilmektedir.

Köken adının korunması, “Bresse Kümes Hayvanı”nın tanıtım ve reklamlarının yapılması, iç denetimlerin gerçekleştirilmesi gibi temel fonksiyonlarının yanı sıra Komite ziraat odaları gibi diğer kurumlarla ortak olarak kümeslerin teknik gözetimine de katılmaktadır.

Komite, Louhans yakınında Branges'da yerleşik olup “Bresse Kümes Hayvanı Evi” adını taşıyan görkemli ve tipik bir bina içinde faaliyetlerini sürdürmektedir. Ziya-



retçiler de burada kabul edilmekte ve onlara yakında bulunan bir işletmede üretimin özelliklerini öğrenme olanağı sağlanmaktadır. CIVB, Bocuse d'or gibi ulusal, tarım fuarları gibi uluslararası etkinliklere de katılmaktadır.

Denetim

"Bresse Kümes Hayvanı" üretim zinciri kontrolünden sorumlu kuruluş "Qual'ouest" adında özel bir denetim kuruluşudur. "Fransa Köken ve Kalite Ulusal Enstitüsü" (INAO) tarafından onaylanmış olan Qual'ouest, CI'in dış denetimini gerçekleştirmektedir. Bu denetimler üreticiler tarafından yapılan iç denetimler ve CIVB'nin üretim zinciri ile üreticiler üzerindeki faaliyetlerini de kapsamakta olup Qual'ouest'in kendisi de INAO tarafından denetlenmektedir.

...Ve "Bresse'in Gururları" yarışması: "Les Glorieuses de Bresse"

Kont De Hon, tarafından ilk kez 23 Aralık 1862 tarihinde Bourg'da başlatılan bu yarışma, İkinci Dünya Savaşı sırasında verilen aranın dışında her yıl düzenlenmiştir. Seneler boyunca bir büyük festival ve bir büyük şölene dönüşen yarışma Noel bayramı sırasında 16 aralıkta



Bourg-en-Bresse'te, 17 aralıkta Louhans'ta, 18 aralıkta Pont de Vaux'da ve 20 aralıkta Montrevel en Bresse'te düzenlenmektedir.

"Bresse'in Gururları" yarışması büyük bir medyatik olay olup sahip olduğu otantik festival havası çok sayıda ziyaretçi çekmekte, önemli mutfak şefleri, basın kuruluşları ve tüm dünyadan gastronomlar yarışma nedeniyle bir araya gelmektedir.

Bresse'li üreticiler arasında müthiş bir rekabetin ege-men olduğu bu yarışmada amaç "Bresse Kümes Hayvanı"nın kalitesini ve klasını ortaya koymaktır. Bu Fransız gastronomisinin bir bayramı olup yetiştiriciler ürünlerinin en güzel örneklerini sunmakta ve Fransa Cumhurbaşkanı tarafından verilecek olan "Büyük Onur Ödülü"nü ya da en azından bir mansiyon almaya çalışmaktadır. Yarışma jürisi son derecede ciddi olup yetkin kişilerden oluşmakta, verdiği kararlar mükemmel olmayı amaçlayan yetiştiricileri büyük ölçüde onurlandırmaktadır. Benzer uygulamaların bir gün ülkemizde de yaşama geçirilmesi umudunu taşıdığımız "Bresse Kümes Hayvanı" üzerindeki incelemelerimiz değerli meslektaşım Prof. Dr. Laurence Berard sayesinde gerçekleşti. Profesör Berard, Bourg-en-Bresse Gıda Teknoloğu, "Eko-antropoloji ve Etnobiyoloji Karma Araştırma Birimi"nde araştırmacı, aynı zamanda "Yöre Kaynakları: Kùltürler, Gelenekler ve Toplumlar" konulu araştırma ağıının ve dokümantasyon merkezinin yöneticisi. Yöresel ürünler ve Coğrafi İşaretler konusunda Fransa'nın en yetkin isimlerinden olan Sevgili Laurence'a ve CIVB yetkilisi Bayan Marie-Paule'e üzerinde çok şey öğrendiğimiz dünyanın türünde tek Coğrafi İşareti olan "Bresse Kümes Hayvanı" konusundaki bu araştırmanın organizasyonu ve sıcak ev sahiplikleri için kendim ve YÜcITA adına teşekkür ediyorum.



TAŞKÖPRÜ OLMADAN TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI OLMAZ.

Taşköprü sarımsağı özeldir; çünkü sadece Taşköprü'nün güneşiyle, rüzgarıyla, yağmuruyla yetişir. Metro, Coğrafi İşaretili Ürünler'le bu ülkenin gerçek lezzetlerine sahip çıkıyor, onları gelecek nesiller için yerinde koruyor. Çünkü biz bu ülkenin değerlerine aşığız.



TÜRKİYE'NİN GERÇEK LEZZETLERİNİ
YERİNDE KORUYORUZ.

