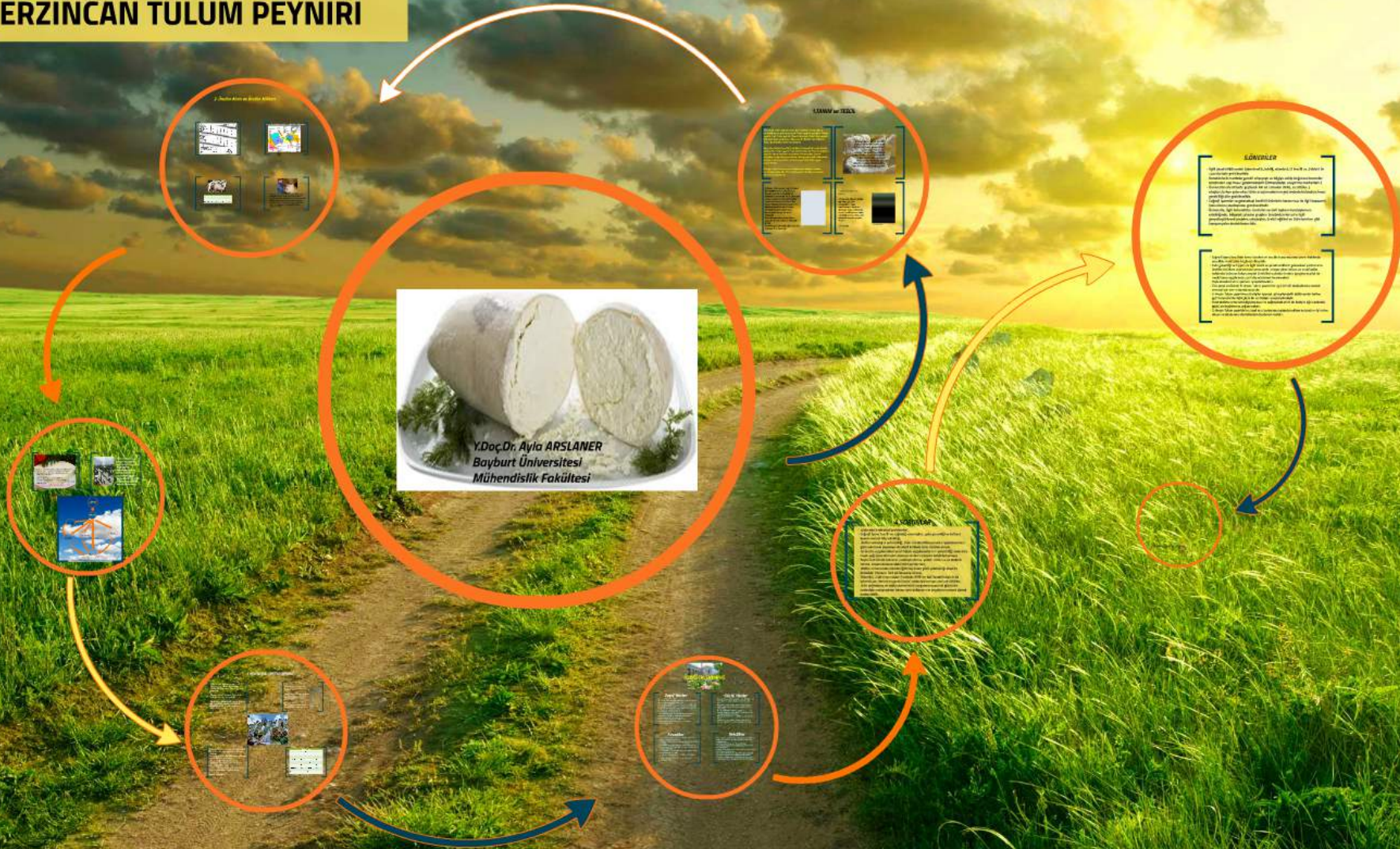


# ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ



# ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

## 2. Üretim Alanı ve Üretim Miktarı

Yıl	Üretim Miktarı (Ton)
2018	12.500
2019	13.200
2020	14.100
2021	15.000
2022	16.000





Örneğin, bazı Tutarlar, program yöneticileri katıldığı buluşmalarda tartışılmaktadır. Daha tutarlar payımlı olarak sunularında tartışılmaktadır.

Özellikle Tutarlar payımlı katıldığı buluşmalarda tartışılmaktadır. Bu buluşmalarda, tutarlar payımlı olarak sunularında tartışılmaktadır.



**Y.Doç.Dr. Ayla ARSLANER**  
**Bayburt Üniversitesi**  
**Mühendislik Fakültesi**

# ***1.TANIM ve TESCİL***

e üretilmekte ve

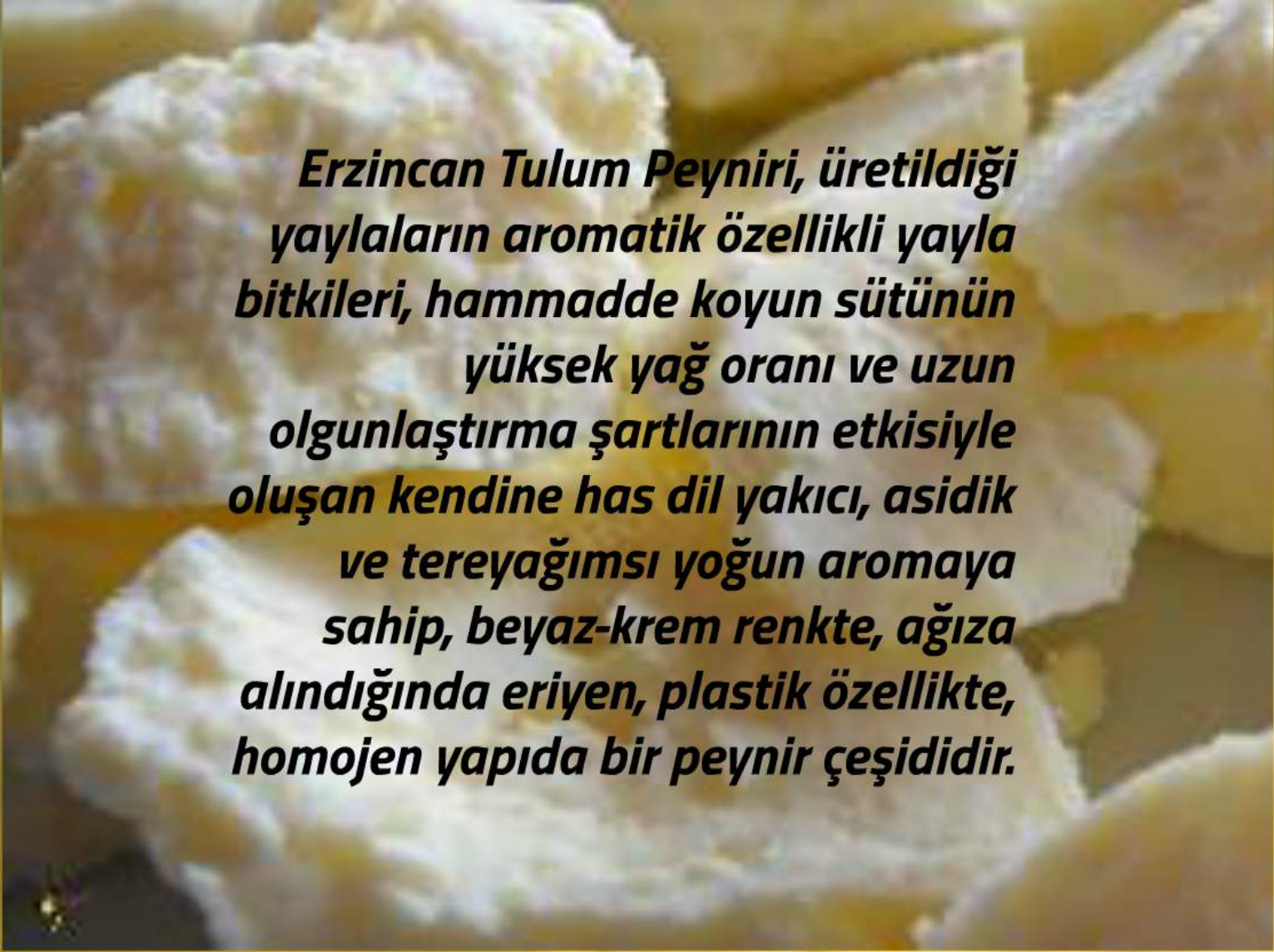
Prezi ve İzmir Tulum



Ülkemizde tulum peyniri birçok farklı bölgede üretilmekte ve üretildiği yöreye göre Salamuralı Tulum peyniri veya İzmir Tulum peyniri, Çimi Tulum peyniri (Akseki, Antalya), Divle Tulum peyniri (Ayrancı, Karaman), Kargı Tulum peyniri (Çankırı) ve Erzincan Tulum peyniri gibi isimler almaktadır.

Geçmişte muhafaza edildiği ambalaj materyalinin ortak olması dolayısıyla "Tulum peyniri" adı altında adlandırılmasına rağmen; peynirin kalite niteliklerini belirleyen; hammadde, üretim metotları ve olgunlaştırma şartları bakımından farklı bölgelerde üretilen tulum peynirleri arasında önemli farklılıklar göze çarpmaktadır.

Örneğin, İzmir Tulum peyniri salamurada kalıplar halinde muhafaza edilmekte, Divle Tulum peyniri üretimi esnasında teleme yıkanmaktadır.



***Erzincan Tulum Peyniri, üretildiği yaylaların aromatik özellikli yayla bitkileri, hammadde koyun sütünün yüksek yağ oranı ve uzun olgunlaştırma şartlarının etkisiyle oluşan kendine has dil yakıcı, asidik ve tereyağimsı yoğun aromaya sahip, beyaz-krem renkte, ağza alındığında eriyen, plastik özellikte, homojen yapıda bir peynir çeşididir.***

**Erzincan Tulum peyniri Coğrafi İşareti  
09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı  
Resmi Gazetede ilan edilmiş ve  
hakkında herhangi bir itiraz alınmamış  
olması nedeniyle 555 sayılı Coğrafi  
İşaretlerin Korunması Hakkındaki  
Kanun Hükmünde Kararname'nin 12.  
Maddesi gereğince 09.12.2000  
tarihinden geçerli olmak üzere  
kesinleşerek menşe adı tescil  
edilmiştir.**

**Tescil başvurusunu yapan kurum  
Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası'dır  
(ETSO).**

**Üretimin yapılabileceği coğrafi sınırlar  
Erzincan İli ve İlçeleridir.**

  
T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ  
**COĞRAFI İŞARET  
TESCİL BELGESİ**

Tescil No	: 30
Başvuru Tarihi	: 21.08.2000
Başvuru No	: C 2000/004
Yayın Tarihi	: 09.12.2000
Türü	: Menşe
Başvuru sahibinin kimliği	: Erzincan Sanayi ve Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Fevzi Paşa Cad. No:19 ERZİNCAN
Coğrafi işaret	: ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ
Coğrafi Sınırları	: Erzincan İli ve ilçeleri,
Kullanılacağı ürün	: Tulum Peyniri

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 09.12.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

  
Selim Mustafa ŞENGÜN  
ENSTİTÜ BASKANI

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

İl. Bilg. 24.8  
Dil. Bilg. 24.8  
Kis. Bilg. Yrd. 24.08

Tescilde yer alan ürün tanımı;

***"Erzincan'ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip yaylalarından beslenen karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan süttten, özel işlemlerle yapılan peynire denir "***

**şeklindedir.**



*A MAGNIFICENT TARN*



## 2. Üretim Alanı ve Üretim Miktarı

Kiralama süresi (Ay)	Kapasitesi (K. Bağ)	Elektrik-Su Durumu	Yol Durumu	İşe Merkezine Uzaklığı ( saat )	En Yakın Köye Uzaklığı ( saat )
4	1.000	Yok	Var	1,5	1
4	750	Yok	Var	1	1
4	1.250	Yok	Var	01-1,5	1
4	750	Yok	Var	01-1,5	15dk
4	1.500	Yok	Var	01-2,0	15dk
4	1.750	Yok	Var	01-1,5	15dk
4	3.000	Yok	Var	01-1,5	20dk
4	1.500	Yok	Var	01-1,5	30dk
4	3.000	Yok	Var	2,0-2,5	1
4	1.500	Yok	Var	2,0-2,5	1
4	2.000	Yok	Var	01-1,5	30dk
4	2000	Yok	Var	01-1,5	30dk

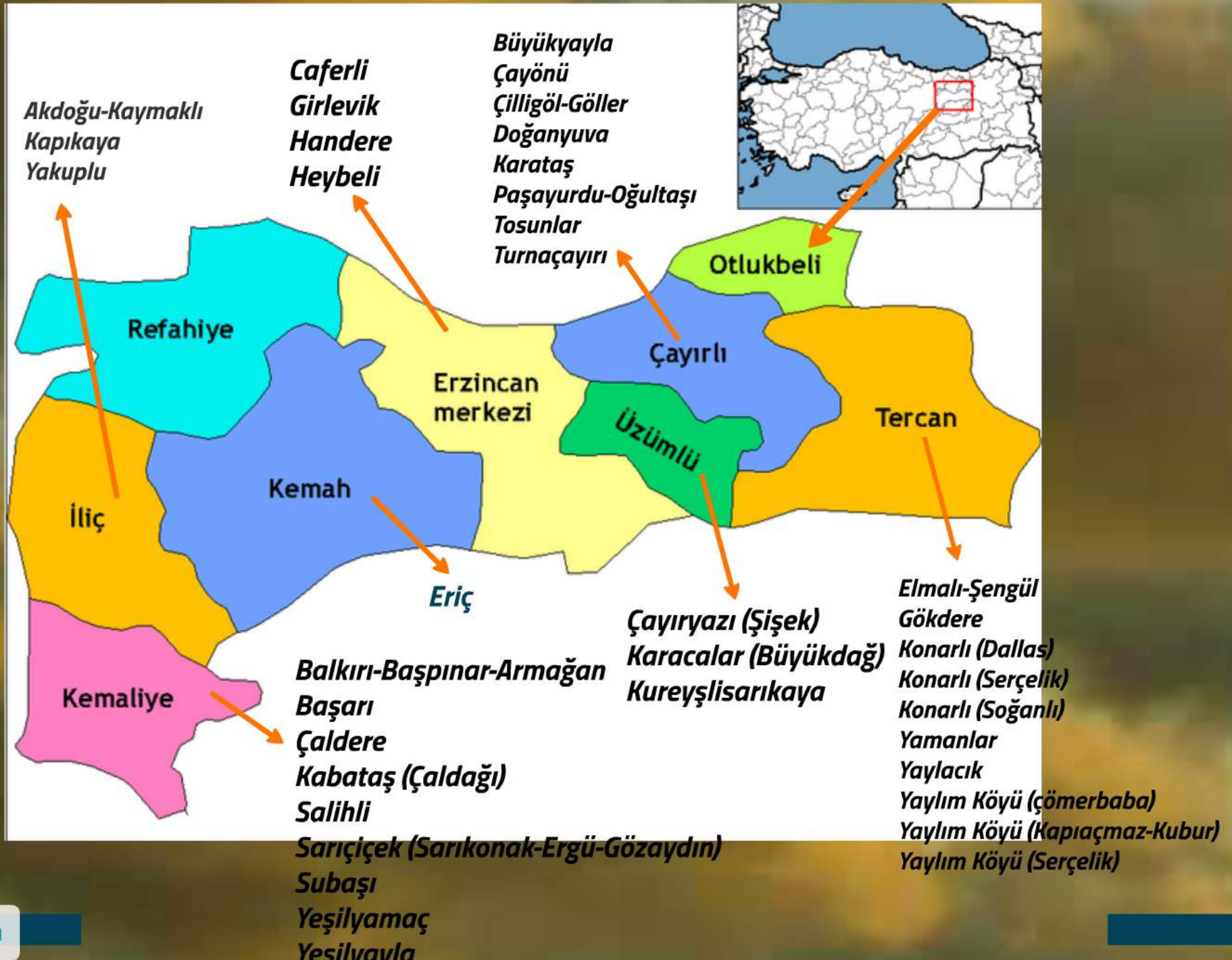
Erzincan İli genelindeki Mevcut Meralar

Akdoğan-Kaymaklı  
Kapıkaya  
Yakuplu

Caferli  
Girlevik  
Handere  
Heybeli

Büyükayla  
Çayönü  
Çilligöl-Göller  
Doğanyuva  
Karataş  
Paşayurdu-D

# Erzincan İli genelindeki Mevcut Meralar ve İlçelere Göre Dağılım (2012)



Mera, yaylak ve kışlağın Adı,bulunduğu yer	Kiralama süresi (Ay)	Kapasitesi (K.Baş)	Elektrik-Su Durumu	Yol Durumu	İlçe Merkezine Uzaklığı ( saat )	En Yakın Köye Uzaklığı ( saat )
BUYUKYAYLA-ÇAYIRLI	4	1,000	Yok	Var	1,5	1
ÇAYÖNÜ-ÇAYIRLI	4	750	Yok	Var	1	1
ÇILLIGÖL-GÖLLER-ÇAYIRLI	4	1,250	Yok	Var	01-1,5	1
DOĞANYUVA - ÇAYIRLI	4	750	Yok	Var	01-1,5	15dk
KARATAŞ-ÇAYIRLI	4	1,500	Yok	Var	01-2,0	15dk
PAŞAYURDU-ÇAYIRLI	4	1,750	Yok	Var	01-1,5	15dk
TOSUNLAR-ÖGULTAŞI-ÇAYIRLI	4	3,000	Yok	Var	01-1,5	20dk
TURNAÇAYIRI-ÇAYIRLI	4	1,500	Yok	Var	01-1,5	30dk
AKDOĞU-KAYMAKLI- İLİÇ	3	3,000	Yok	Var	2,0-2,5	1
KAPIKAYA YAYLASI- İLİÇ	3	1,500	Yok	Var	2,0-2,5	1
YAKUPLU-İLİÇ	2	2,000	Yok	Var	01-1,5	30dk
ERİÇ-KEMAH	4	2000	Yok	Var	01-1,5	30dk
BALKIRI-BAŞPINAR-ARMAĞAN - KEMALİYE	3,5	2,900	Yok	Var	2,0-2,5	1
BAŞARI KEMALİYE	4	700	Yok	Var	01-1,5	30dk
ÇALDERE -KEMALİYE	4	750	Yok	Var	01-1,5	30dk
KABATAŞ ( CALDAĞI )-KEMALİYE	4	750	Yok	Var	2,0-2,5	30dk
SALİHLİ-KEMALİYE	4	1,000	Yok	Var	01-1,5	30dk
SARIÇİÇEK( SIRAKONAK-ERGU-GÖZAYDIN)-KEMALİYE	4	2,500	Yok	Var	01-2,0	30dk
SUBAŞI-KEMALİYE	4	1,750	Yok	Var	01-1,5	30dk
YEŞİLYAMAÇ-KEMALİYE	4	750	Yok	Var	01-1,5	30dk
YEŞİLYAYLA - KEMALİYE	3,5	700	Yok	Var	01-1,5	30dk
CAFERLI - MERKEZ	4	1,500	Yok	Var	01-2,0	1
GIRLEVIK - MERKEZ	3,5	1,200	Yok	Var	01-2,0	30dk
HANDERE-MERKEZ	4	1,500	Yok	Var	01-2,0	1
HEYBELI - MERKEZ	3,5	1500	Yok	Var	01-1,5	1
ELMALI-ŞENGUL-TERCAN	3,5	1,000	Yok	Var	01-1,5	30dk
GÖKDERE -TERCAN	1,5	900	Yok	Var	01-2,0	30dk
KONARLI (DALLAS)- TERCAN	3,5	800	Yok	Var	2,0-2,5	1
KONARLI (SERÇELİK)- TERCAN	3,5	500	Yok	Var	2,0-2,5	1
KONARLI (SÖĞANLI)- TERCAN	3,5	800	Yok	Var	2,0-2,5	1
YAMANLAR-TERCAN	1,5	1,250	Yok	Var	01-1,5	1
YAYLACIK-TERCAN	1,5	1,500	Yok	Var	20 dk.	20 dk.
YAYLIM KÖYÜ (ÇÖMERBABA YAY.)TERCAN	3,5	500	Yok	Var	2,0-2,5	1
YAYLIM KÖYÜ (KAPIAÇMAZ-KUBUR YAYLASI) -TERCAN	3,5	1,000	Yok	Var	2,0-2,5	1
YAYLIM KÖYÜ (SERÇELİK YAYLASI) -TERCAN	3,5	500	Yok	Var	2,0-2,5	1
ÇAYIRYAZI(ŞİŞEK)-UZUMLU	4	1,300	Yok	Var	01-2,0	1
KARACALAR ( BUYUKDAG )-UZUMLU	4	2,400	Yok	Var	2,0-2,5	1
KUREYŞLISARIKAYA-UZUMLU	4	2,000	Yok	Var	01-2,0	30 dk.

\*Yukarıda belirtilen mera alanları 2012 yılı içinde ihtiyaç fazlası olarak belirtilen kapasite ile kiraya verilen alanları kapsamaktadır.

\*Su durumu:borulu içme suyu bulunmamakta olup mera alanlarında göze ve dere suları bulunmaktadır.

\*Belirtilen uzaklıklar tahmini uzaklıktır.

\*Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğümüzden alınan veriler doğrultusunda İlimiz genelinde sağmal koyun sayısı;200.000 Adet olup, 200.000X100 Lt/yıl= 20.000.000litre/yıl = 20.000Ton/yıl olarak hesaplanmıştır.

Müşür AYDIN  
Ziraat Mühendisi

Murat SAYAN  
Bit.Ür.ve Bit.Sağ.Şb.Müdürü





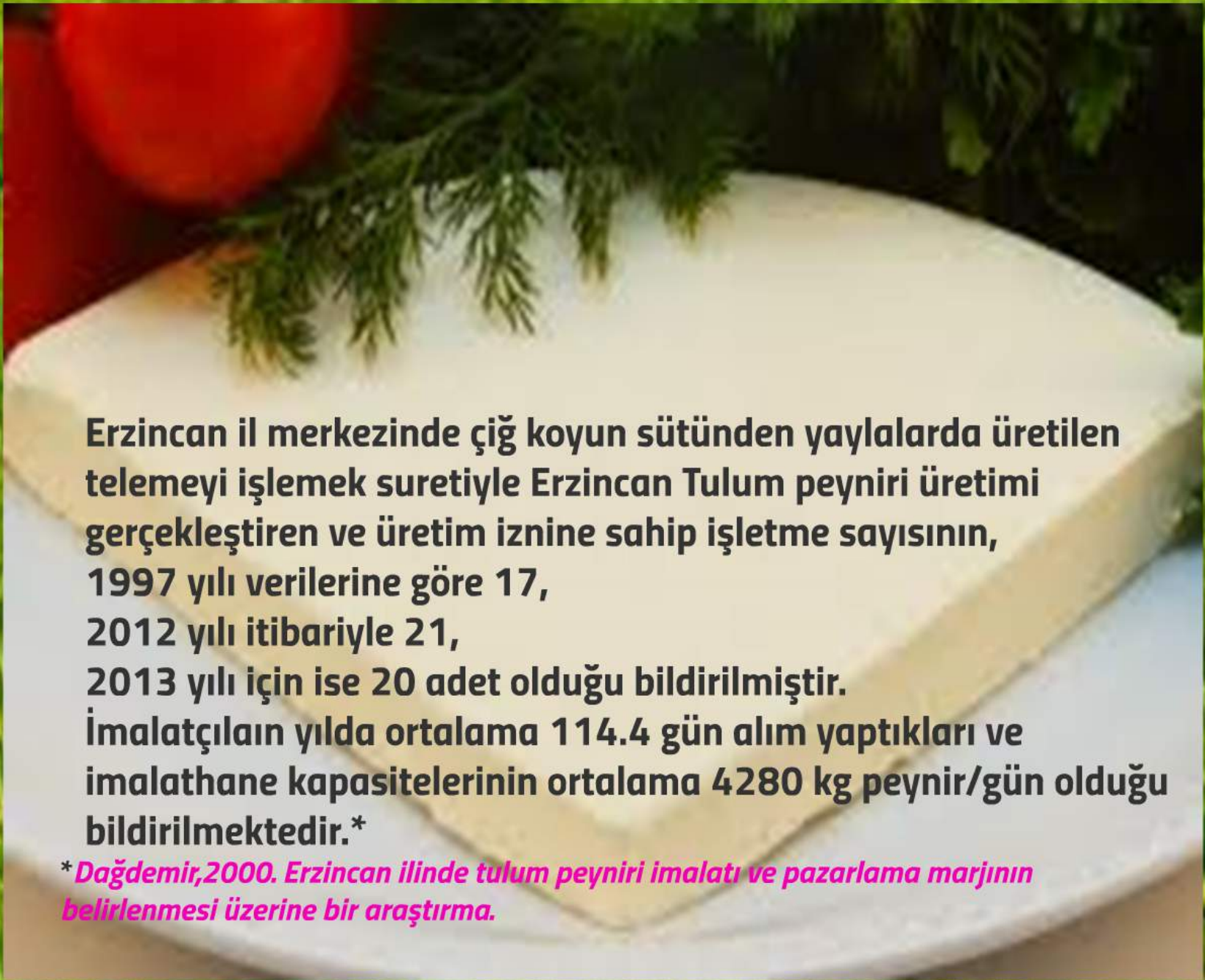
#### Sağmal küçükbaş hayvan sayısı, süt ve peyniri üretim miktarı verileri

Yıl	Hayvan Sayısı (adet)	Süt verimi* (lt/yıl)	Süt Üretim Miktarı (max lt)	Peynir Üretim Miktarı (ton)	Peynir Randımanı (%)
2012	200.000	50-70	14.000.000	1960	14
2013	290.000	50-70	20.300.000	2842	14

**Tulum Peyniri ile ilgili bilimsel verilerde randıman %13-14 olarak ifade edilmektedir. Akkaraman Koyunu için yıllık süt verimi çeşitli kaynaklarda 50-70 kg/yıl olarak ifade edilmiş, laktasyon süresi ise ortalama 144-152 gün olarak bildirilmiştir.**



***Yine Erzincan İli Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliğinden edinilen bilgiye göre Erzincan il sınırı içerisinde küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapan birlik üyeleri hayvanlarını belirlenen aşılama takvimine göre ilkbahar ve sonbahar dönemleri olmak üzere yılda 2 kez salgın ve zoonoz hastalılara karşı aşılamaktadırlar.***

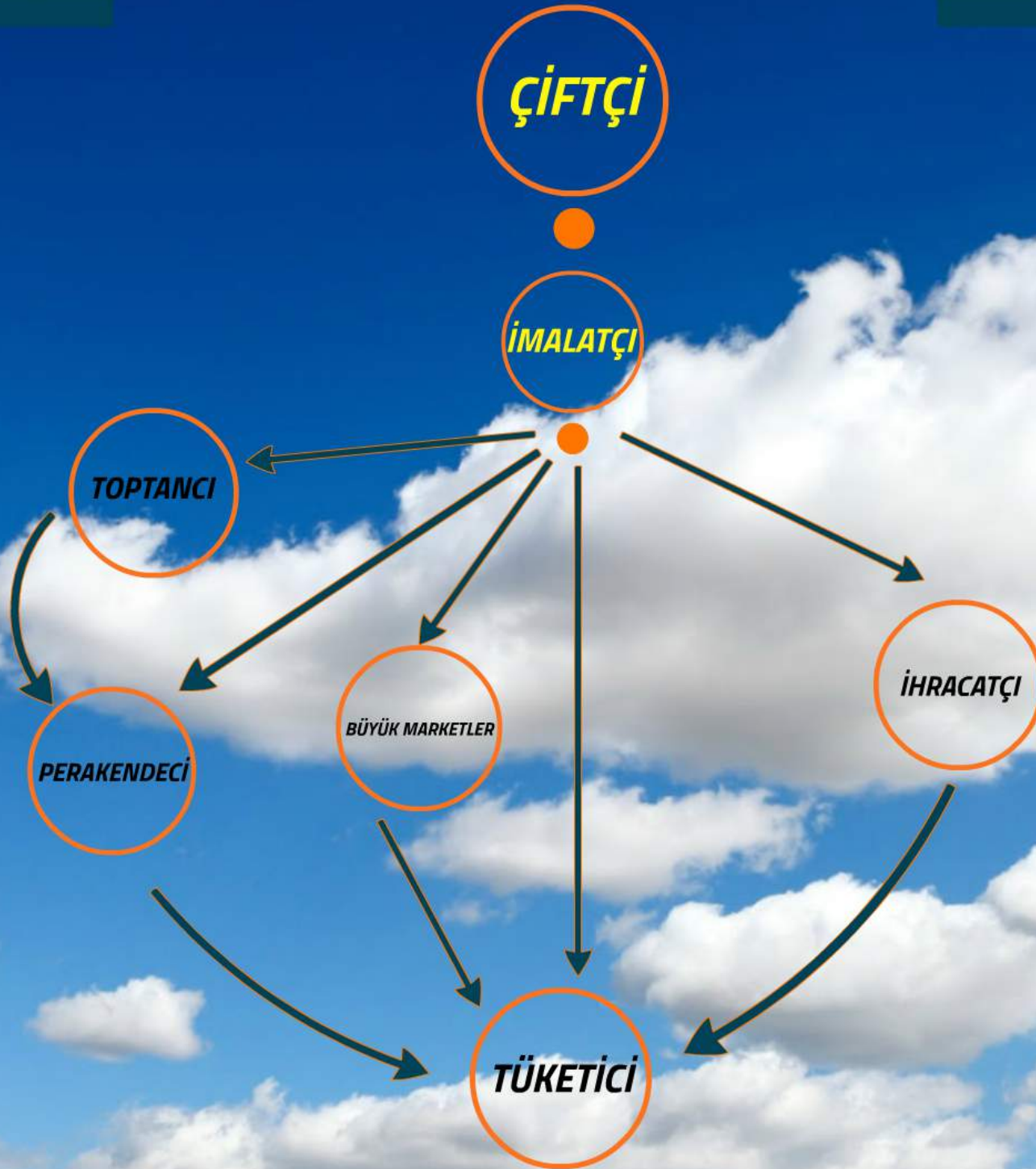


Erzincan il merkezinde çiğ koyun sütünden yaylalarda üretilen telemeyi işlemek suretiyle Erzincan Tulum peyniri üretimi gerçekleştiren ve üretim iznine sahip işletme sayısının, 1997 yılı verilerine göre 17, 2012 yılı itibariyle 21, 2013 yılı için ise 20 adet olduğu bildirilmiştir. İmalatçılain yılda ortalama 114.4 gün alım yaptıkları ve imalathane kapasitelerinin ortalama 4280 kg peynir/gün olduğu bildirilmektedir.\*

*\* Dağdemir,2000. Erzincan ilinde tulum peyniri imalatı ve pazarlama marjının belirlenmesi üzerine bir araştırma.*



**Erzincan Tulum peyniri  
üretimi kapsamında  
gerek yetiştirici gerekse  
ticari faaliyet  
bakımından toplam  
istihdam edilen kişi  
sayısının yıllara göre  
yaklaşık 6000 ile 7000  
kişi arasında değiştiği  
tahmin edilmektedir.**



*Erzincan Tulum peyniri pazarlama kanalları*



### ***3. GELENEKSEL ÜRETİM METODU***

Bakır ve krom tekne  
ufalanır ve %2-2,5 o  
tuzu ilave edilir.

Torbalara basılır, tor  
3'er torba üst üste g

**Beyaz Karaman koyunundan yılın 5. ve 9. aylarında alınan süt, bir-iki kez süzülür. Süzülen sütler kazanların içerisinde 1-2 saat dinlendirilir.**

**Elde yapılan şirden ile mayalanır ve 2kg'lık süzöklere alınarak 1 gece bekletilir.**

**Kuşluk (güneş doğuşu ile öğle arasındaki zaman dilimi) vakti şeker torbaları büyüklüğünde torbalara alınarak, 7-10 gün suyunun uzaklaşması beklenir.**

**Kaynak: CI tescil belgesi**

**Bakır ve krom teknelere alınarak ufalanır ve %2-2,5 oranında Kemah tuzu ilave edilir.**

**Torbalara basılır, torbaların ağızı dikilir, 3'er torba üst üste gelecek şekilde istiflenir ve soğuk hava depolarına alınır.**

**Bidon ve derilere el veya makine ile dolum yapılan ve 3 ay bekletilerek kıvama gelen peynir piyasaya sürülür.**



**Kaynak: CI tescil belgesi**



***A WONDER OF NATURE: GIRLEVİK WATERFALL***

**Erzincan Tulum peynirini benzerlerinden farklı kılan ve karakteristik özelliklerini belirleyen faktörler,**

- Üretimde yayla bitkileri ile beslenen yerli koyun ırkının sütünün kullanılması,**
- Çiğ sütün doğal mikroflorası,**
- Uzun bir ön olgunlaşma dönemini içeren geleneksel üretim metodu,**
- Tuzlama işleminde yörede elde edilen Kemah tuzunun kullanılması ve kullanım oranı,**

**olarak sıralanabilir.**

## Denetleme Sonuçları

### YILLAR

	2011	2012	2013
Alınan Numune Sayısı	34	14	23
<i>E.coli</i> O157:H7	<1	<1	<1
<i>Salmonella spp.</i>	0/25 g-ml	0/25 g-ml	0/25 g-ml
<i>S.Aureus</i> (koagülaz pozitif)	<1	<1	<1
<i>L. monocytogenes</i>	0/25 g-ml	0/25 g-ml	0/25 g-ml
Nişasta	Rastlanmadı	Rastlanmadı	Rastlanmadı

Kaynak: Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

# ÖZDEĞERLENDİRME



Naci Dabanlioğlu

# *Güçlü Yönler*

- Erzincan Tulum peynirinin karakteristik özellikleri ile uzun yıllara dayanan bölge ile bütünleşmiş bir üne sahip olması,
- Erzincan ve ilçelerin koyunculuk faaliyetleri açısından oldukça uygun iklim, bitki örtüsü ve coğrafi özelliklere sahip olması,
- Endüstriyel ölçekte üretilen diğer peynirlerle karşılaştırıldığında oldukça karakteristik ve tercih edilen duyuşal niteliklerinin bulunması,
- Erzincan Tulum peynirine olan talebin yıllar içinde artmış olması,
- Bölgede geleneksel üretim metodunu uzun yıllardır kullanan, bilgi birikimine sahip üreticilerin bulunması,



# Zayıf Yönler

- Üretim alanlarındaki kısıtlar,
- Üretimde bir standardizasyon sağlanamamış olması nedeniyle standart kalitede ürün elde edilememesi,
- Üretimde kullanılacak sütün hangi hayvandan elde edileceği, ısıtma işlemi uygulanıp uygulanmaması ve olgunlaşma süresi gibi önemli noktalarda tescil, standart, yönetmelik ve tebliğde yer alan ifadeler arasındaki uyumsuzluklar,
- Hijyen konusunda sorunların yaşanması,
- Yerel aktörler (süt üreticileri, peynir üreticileri, tüccarlar vs) arasında etkin ve yapıcı bir organizasyon yapısının ve örgütlenmenin gerçekleşmemiş olması,
- Etkili bir denetim mekanizmasının bulunmaması,
- Çeşitli nedenlerle ürünle ilgili güçlü bir veri tabanının oluşturulamamış olması...

# *Fırsatlar*

- Erzincan Tulum peynirine ilgi ve talebin artmasıyla pazarın genişleme olanağının bulunması,
- Erzincan'da fiziki ve akademik altyapısı güçlü bir üniversitenin bulunması,
- Paydaş kamu kurum ve kuruluşların özellikle ETSO ve Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünün konuyla ilgili hassasiyet ve çabalarının varlığı,
- Geleneksel ürünler ve CI tescili ile ilgili çeşitli başlıklar altında proje desteklerinin bulunması,
- Geniş meralar sayesinde üretim alanlarının artırılabilmesi imkanı,
- Erzincan'ın her yönüyle kırsal turizm açısından ciddi potansiyele sahip olması...

# Tehditler

- *Üretim yapılan alanlarda kısa vadede asgari gerekliliklerin (HACCP, gıda hijyeni ve yönetim sistemleri bakımından) sağlanamaması,*
- *Etkili bir izlenebilirlik ve denetim mekanizması oluşturulamadığından menşe adının haksız kullanımının engellenememesi,*
- *Erzincan Tulum peynirine ait özel bir standardın kısa sürede hazırlanmasının güç olması,*
- *Gerek bilgi eksikliği gerekse ekonomik kaygılar nedeniyle ürün standardizasyonunun sağlanması için tedbirler alınması ve bölgeye çevre il ve bölgelerden sahte ürün sokulmaması hususunda ilgili aktörlerin ikna edilememesi...*

## **4.SORUNLAR**

- İşletmelerin yönetsel problemleri,
- Coğrafi İşaret tescili ve sağladığı avantajlar, gıda güvenliği ve kalitesi konularındaki bilgi eksikliği,
- Üretim teknolojisi yetersizliği, ürün standardizasyonunun yapılamaması gibi nedenlerle piyasaya standart kalitede ürün sürülememesi,
- İyi üretim uygulamaları ve iyi hijyen uygulamalarının yetersizliği nedeniyle insan sağlığına etki eden olumsuzlukların ortadan kaldırılamaması,
- Yayla üretiminde atıkların uzaklaştırılması, yeterli-temiz su ve elektrik temini, ulaşım konusundaki fiziki problemler,
- Üretim birimlerinde alanda eğitilmiş insan gücü yetersizliği veya bu konudaki ihtiyacın fark edilememiş olması,
- Tedarikçi, üretim ve müşteri hattında KKN'nın belirlenebilmesinin ek laboratuvar donanımı gerektirmesi nedeniyle ortaya çıkan eksiklikler,
- Ürün doğrulama ve takip sistemlerinin uygulanmasındaki güçlükler nedeniyle menşé adının haksız yere kullanımının engellenememesi olarak sıralanabilir.

## **5.ÖNERİLER**

- **İlgili yasal dökümanlar (yönetmelik, tebliğ, standart, CI tescili vs..) birbiri ile uyumlu hale getirilmelidir.**
- **Denetimlerin mutlaka gerekli altyapıya ve bilgiye sahip bağımsız kurumlar tarafından yapılması gerekmektedir (Üniversiteler, araştırma merkezleri..)**
- **Üniversitelerle irtibata geçilerek AR-GE birimleri (MAL, enstitüler..) oluşturulurken geleneksel ürün araştırmalarının göz önünde bulundurulması gerekliliği dile getirilmelidir.**
- **Coğrafi işaretler ve geleneksel özellikli ürünlerin korunması ile ilgili kapsamlı kanunların yasalaşması gerekmektedir.**
- **Üniversite, ilgili bakanlıklar, üreticiler ve sivil toplum kuruluşlarının ortaklığında, bölgesel çalışma grupları tarafından konu ile ilgili gerçekleştirilecek projeler, çalıştaylar, üretici eğitimi ve ürün tanıtımı gibi kampanyalar desteklenmelidir.**

- Coğrafi İşaret tescilinin temel işlevleri ve tescilin korunmasının önemi hakkında öncelikle imalatçılar bilgilendirilmelidir.
- Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili tüzük ve yönetmeliklerin geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlere uyarlanması sonucunda ortaya çıkan istisna ve muafiyetler hakkında Erzincan Tulum peyniri üreticileri aydınlatılmalıdır (projelerle pilot bir imalathane uygulaması, yurt dışında örnek incelemeler)
- Yaylalardaki üretim şartları iyileştirilmelidir.
- Tüm yerel aktörlerin Erzincan Tulum peyniri ile ilgili AR-GE faaliyetlerine destek vermesi için zemin hazırlanmalıdır.
- Erzincan Tulum peynirine ait bilgiler işlevsel, güncellenebilir dökümanlar haline getirilerek ürünle ilgili güçlü bir veri tabanı oluşturulmalıdır.
- Yerel aktörler arasında bilgi paylaşımını sağlayacak etkili bir iletişim ağı kurulmalı, güçlü bir örgütlenme sağlanmalıdır.
- Erzincan Tulum peynirinin ulusal ve uluslararası pazarda reklam ve tanıtımı için yine ulusal ve uluslararası desteklerden faydalanılmalıdır.

*Dinlediđiniz için teŐekkür ederim..*



**THE CAPITAL OF RAFTING: ERZİNCAN**

