PROF. DR. YAVUZ TEKELİOĞLU

ROQUEFORT: BİR PEYNİR BİR KÖY-I

"*Coğrafi işaretlemede öncü bir ülke: Fransa*" başlığını taşıyan önceki yazımızda Fransa'da "köken adlandırması"nın doğuşu ve gelişimi ile ilgili uzun tarihi süreç ayrıntılarıyla incelenmiş, günümüzde "korumalı köken adı" ve "coğrafi işaret" korumasına yönelik uygulamaların ulusal düzeydeki örgütlenme biçimi temel aktörleri ile irdelenerek Fransa mucizesi açıklanmaya çalışılmıştı.

Başta Avrupa Birliği olmak üzere birçok ülke için model oluşturan Fransız sistemini, bu defa da seçilmiş bir ürün bazında inceleyerek sistemin nasıl çalıştığını, köken adı korumasının nasıl yönetildiğini ortaya koymak bu yazının temel amacını oluşturmaktadır. Bu bakımdan Fransa'nın en çok korunan ve uluslararası ünü en fazla olan ve Fransa'da "peynirlerin kralı, kralların peyniri" olarak adlandırılan Roquefort peyniri (Rokfor peyniri) kanımızca çok anlamlı bir örnektir.

Köken adlandırmasında Rokfor peyniri

Roquefort Fransa'nın Aveyron bölgesinde ve Grands Causses doğal parkında yer alan Combalou doğal mağaralarının üzerinde kurulmuş 1933 nüfuslu bir köydür. Dünyada benzeri bulunmayan bu köy ününü kökleri çok derinlere uzanan ve olağanüstü bir kültür mirasının ürünü olan Rokfor peynirinden almaktadır.

Rokfor peyniri Causses de l'Aveyron bölgesi koyunlarının çiğ sütünden yapılan, ince kabuklu, içi küflü ve damarlı, güzel kokulu ve tereyağı yumuşaklığında bir peynirdir. Mayalanmış koyun sütüne küflü çavdar ekmeğinde oluşan pénicillium roqueforti'nin (Rokfor penisilini) katılması ile elde edilen ve tadı başka hiçbir peynirde bulunmayan Rokfor uluslarası bir üne sahiptir. Fransız gastronomisinin simgesi ve Fransa'nın köken adlandırmalı en eski peyniri olan Rokfor, şöhretini bin yılı aşkın bir geleneğe dayalı yerel peynir kültürü ile Roquefort köyünde yer alan ve içinde olgunlaşma sürecinin gerçekleştiği doğal ve serin kaya mağaralarına borçludur.

Rokforun tarihi kökeni kesin olarak bilinmemekte; ancak, yaygın bir söylence tesadüfen bulunduğunu anlatmaktadır. Çok eskiden sürüsünü Combalou Mağarası'nda dinlendirmeye alışık genç bir çoban bir gün oradan geçen çok güzel bir kız görür ve onu takip eder; ancak, koyunlarının sütünden yaptığı peyniri ile bir parça ekmekten oluşan azığını mağarada unutur. Bir süre sonra geri döndüğünde peynirinin mavi, yeşil damarlarla kaplanmış olduğunu görür, tadına bakar ve şaşar kalır, çünkü yediği peynir harikulade bir şeydir

Rokfor peynirinin köken adı koruma tarihi, gerçekte hile ve haksız rekabete karşı verilen bir mücadelenin tarihidir. Fransız yasalarınca köken adı korunan ve üretimi titizlikle denetlenen bu ünlü peynir Fransa'da 1070 yılından beri tanınmaktadır. Rokfor üreticilerine ilk koruma 1407 yılında kral VI. Charles tarafından verilmiş ve mağaralar koruma altına alınmıştır. Bu tarihten sonra Fransız krallarınca çıkarılan çok sayıda ihtira beratı ile Roquefort köyü sakinlerine belirli imtiyazlar tanınmış olup Toulouse Parlamentosu'nun 31 Ağustos 1666 tarihli kararıyla da sahte Rokfor üreticilerinin cezalandırılması öngörülmüştür. Diderot'nun "kralların peyniri" olarak adlandırdığı Rokforun ünü XIX. yüzyılda daha da artmıştır. Amerikan elçi ve konsolosları bu peynirin Amerika'da şampanya gibi Fransa'nın tanıtımı-

nı sağladığını belirtmişlerdir. Rokfor peynirinin köken adı korumasına yönelik yoğun mücadelelerin temelinde Rokforun sahip olduğu uluslararası ünün de önemli yeri bulunmaktadır. Bu üne zarar vermemek için kaçak faaliyetlerin sonlandırılması, üretimde inek sütünün kullanılmaması ve olgunlaştırmanın kesinlikle Roquefort-sur-Soulson köyü mağaralarında yapılması gerekmiştir.

Sanayi devrimi ile ilk endüstrileşme çabaları başlayınca o zamana kadar koyun yetiştiricileri tarafından gerçekleştirilen Rokfor peyniri üretimi 1876 yılına doğru tamamen firmalara geçmiştir. Rokfor peynirinin köken adını koruma konusunda verilen bilinçli ve örgütlü mücadele 26 Temmuz 1925 tarihinde özel "Rokfor Köken Adlandırma Yasası"nın kabul edilmesi ile sonuçlanmıştır. Çıkışı tamamen sanayiciler ve koyun sütü üreticileri arasındaki uzlaşmaya dayanan bu yasa ile Rokfor Fransa'da köken adı korunan ilk peynir olmuştur. Söz konusu tarihten itibaren "köken adlandırması"ndan yararlanan Rokfor 1950 yılında köken adlandırmaları ile ilgili olarak 7 ülke arasında imzalanan Stresa Sözleşmesi ile de uluslararası koruma altına alınmıştır.

Rokfor 22 Ekim 1979 tarihinde çıkarılan ve 1925 tarihli yasanın tamamlayıcısı olan kararname ile "Kontrollü Köken Adı" (Appellation d'Origine Controlée-AOC) ve 12 Haziran 1996'dan bu yana da Avrupa Birliği resmi kalite işareti olan "Korumalı Köken Adı" (Appellation d'Origine Protegée AOP) kapsamına alınmıştır. Halen Fransa'nın AOP'li 43 peynirinden en eskisi ve en çok korunanı olan Rokfor ile ilgili son yasal düzenlemeler 1925 tarihli "Özel Rokfor Yasası"na yeni eklemeler getiren ve 22 Ocak 2001 tarihinde çıkarılan kararname ile bu kararnamenin Rokfor üretim alanlarını belirten ikinci maddesinde değişiklik yapan 17 Mayıs 2005 tarihli Kararname'dir.

Rokforun köken adı korunması ile ilgili bu uzun soluklu tarihi süreci sanayi devriminden sonra hızlanan üretim zincirindeki kurumsal yapılanma izlemiştir. Koyun sütü üreticiliğinde 1910-1920 yıllarında süt fiyatlarındaki ani düşüşlerle yaşanan sürekli krizler koyun yetiştiricilerini sendikalaşmaya ve bir bölgesel federasyon çatısı altında toplanmaya yöneltmiş ve 1922 yılında "Koyun Yetiştiricileri Sendikaları Bölgesel Federasyonu" kurulmuştur. Yetiştiricilerin sütlerini sanayicilere mümkün olan en iyi koşullarda satabilmesi, üretim ünitelerinin iyileştirilebilmesi ve ekonomik ve teknik müdahale ile bilgilendirme konularında gerekli bir yapının kurulması federasyonun temel amaçlarını oluşturmuştur. Yetiştiricilerdeki bu örgütlenmeye paralel olarak peynir sanayicileri de 1928 yılında "Rokfor Sanayicileri Sendikaları Federasyonu"nu kurmuşlardır. Amacı süt üreticileriyle olan ilişkilerini güçlendirmek ve süt toplamasını rasyonelleştirmeyi gerçekleştirmek olan bu Federasyon bölgede en büyüğü "Societé de caves" olan tüm Rokfor peyniri üreticisi firmaları çatısı altında toplamıştır.

İlişkilerini daha iyi düzenleyebilmek için birleşerek bir birlik kurulmasının yararlarını çok geçmeden anlayan iki federasyon 1930 yılında "Koyun Sütü Üreticileri ve Rokfor Sanayicileri Genel Konfederasyonu"nu kurmuşlardır. Rokfor ailesinin doğuşunu oluşturan ve kısa adı "Rokfor Konfederasyonu" olan bu organizasyon aynı yıl "Kırmızı Koyun" adlı kolektif bir marka oluşturmuştur. Tüm kalite kontrollerine, özellikle de "Rokfor Köken Adı" kullanımı için öngörülen koşullara titizlikle uyulduğunu gösteren konfederasyonla ilgili bu marka halen 80'in üzerinde ülkede geçerli olup tüm Rokfor ambalajlarının üzerinde yer almaktadır.

"Rokfor Konfederasyonu" kurulduğu tarihten bu yana Rokfor peyniri gibi Fransa için son derecede önemli bir ulusal özvarlığın korumasını ve yönetimini gerçekleştiren ve içinde değişik oyuncuların yer aldığı tek müzakere platformudur.

Rokfor peyniri üretim koşulları

2001 tarihli Rokfor Kararnamesi'nin 1. maddesindeki tanımına göre "*Kontrollü Köken Adından (AOC) yararlanan Rokfor tamamen çiğ koyun sütünden imal edilen, 19-20 cm çapında, silindir şeklinde, 8,5-11,5 cm kalınlıkta, 2,5-3,0 kg ağırlığında, pénicillium roqueforti sporlarıyla kültürlenmiş küflü, mavi gözenekleri olan, yaş (nemli) kabuklu, fermente ve tuzlu, tam kurutmadan sonra 100 gramında en az 52 g yağ bulunan bir peynir*"dir. Rokfor üretiminde aşağıdaki koşullara uyulması zorunludur.

Fotoğraf: Yavuz Tekelioğlu

Süt üretimi

Rokfor üretiminde kullanılan koyun sütünün bir Fransız süt ırkı olan Lacaune koyunlarından elde edilmesi zorunludur (mad.3). Bölgesel ırkların karışımından elde edilen bu ırk 1947 yılından bu yana Aveyron bölgesine yerleşmiş en güvenilir, en dayanıklı ve özellikle en verimli ırk olup bölgede ani ısı değişimlerinin kendisini gösterdiği sert iklim koşullarına iyi uyum sağlamıştır. Lacaune aralık-temmuz ayları arasında süren yaklaşık 200 günlük bir sağım döneminde ortalama 220 litre süt vermekte olup verimi yirmi yılda ikiye katlanmıştır.

Koyunların, geleneksel yöntemle beslenmesi ve kullanılan yemlerin en az dörtte üçünün, üretimin coğrafi alanından gelen ot, yem bitkileri ve tahıllardan oluşması gerekmektedir (mad.3). İşletmelerde zorunlu otlatma söz konusu olup her koyun için yıllık yoğun yem satın alımı 200 kg ile sınırlandırılmıştır. Günde iki sağımın gerçekleştirildiği işletmelerde üretilen sütün stoklama süreci 24 saati aşamaz (mad.3). Koyun sütü üreten tüm yetiştiriciler sütlerini Rokfor sanayicilerine vermek zorundadır.

Peynir üretimi

İşletmelerde soğuk tanklarda stoklanan süt 24 saatte bir toplanarak tankerlerle tüm üretim yöresine yayılmış yedi peynir işletmesine götürülmektedir. Çok çabuk bozulabilen bir ürün olması nedeniyle günlük denetimler zorunludur. Listeria ya da salmonella'lı süt teslim eden yetiştirici hemen saptanmakta, kendisi bilgilendirilerek sütü ayrılmakta ve yok edilmektedir. Şayet sorunlu süt tankerde bulunan toplanmış tüm sütlere bulaşmış ise süt üreticisi bundan sorumlu tutulmakta ve mali sonuçlarına katlanması gerekmektedir. Süt yabancı maddelerden arındırılmak için filtre edilmekte ancak olgunlaşma sürecinde aromanın gelişmesinden sorumlu mikro organizmaları ortadan kaldıracağı nedeniyle mikrofiltrasyon yasaklanmaktadır (mad.5). Sütün mikrobiyolojik kalitesi çok önemli olup, imalatçılar risk almak istememektedir. Tam yağlı ve çiğ bir sütten zanaatsal ya da endüstriyel bir peynir üretmek önemli bilgi ve beceri ile çok özel bir ilgi gerektirmektedir.

Peynir üretimi işletmelerde, kurallara titizlikle uyularak gerçekleştirilmektedir. Çiğ süt fabrikaya gelir gel-

mez 28-34 derecede ısıtılmakta, içine maya ilave edilerek iki saat içinde pıhtılaşma gerçekleştirilmektedir Sütü hamura dönüştüren mayalanma süresince laktik enzimler hamurun asitleşmesini ve Rokfor penisilinin yerleşmesi için gerekli olan deliklerin oluşmasını sağlamaktadır. Daha sonra 1,5-3 cm'lik küpler halinde kesilerek dilimlenen ve silindirik kalıplara dökülen hamura Rokfor penisilini serpilmektedir. Rokfor peynirine mavi gözeneklerini ve tüm lezzetini veren Rokfor penisilini çavdar ekmeği küfünden elde edilmekte olup doğada bulunan mikroskobik mantarlar ailesindendir. Kimyasal gübre kullanımının yasak olduğu 1000 metre yükseklikteki asit topraklarda üretilen çavdardan özel yöntemle yapılan ekmekler peynirlerin olgunlaştığı mağaralarda küflenmeye bırakılmakta, küflenme gerçekleşince kurutulup öğütülmekte, elenip toz haline getirilerek Rokfor penisilini elde edilmektedir. Rokfor penisilininin Roquefort yöresindeki doğal mağaraların mikro-klimasında bulunan geleneksel "suş"lardan hazırlanması gerekir (mad.5). Bu suşların bazıları Combalou Mağaralarının ortamına çok iyi uyum sağlamış ve Rokfor peynirinin renk, küf yoğunluğu, yumuşaklığı ve en önemlisi tadı gibi özgünlüğünü belirleyen nitelikler edinmişlerdir. Rokfor Kararnamesi'ne göre her firma mağarasında kendi suşunu saklamaya ayrılmış küçük bir bölüme sahip olmak zorundadır (mad.6).

Kalıplara konulan ve Rokfor penisilini ilave edilen peynirler daha sonra raflara dizilmektedir. Raflarda 18 derece sıcaklıkta 2-4 gün kalan peynirlerin suyu süzülmekte ve 24 saatte bir, 3 ile 5 defa tersine çevrilmektedir. Bunu tuzlama süreci izlemekte ve peynirlerin ön ve arka yüzeyleri iri taneli deniz tuzuyla 5 günde iki defa tuzlanmaktadır.

Tuzlaması biten peynirler olgunlaşmaları için Roquefort-sur-Soulzon köyünün ünlü mağaralarına gönderilmektedir. Bu köyün yer aldığı Combalou kalker platosu mağaraları 1925 yasasınca peynirin olgunlaşması için izin verilen tek yerdir.

Mağaralara gelişlerinde içlerinde fermentasyon sonucu oluşan karbon gazının çıkabilmesi ve küf gelişiminin sağlanabilmesi için makine ile delinen peynirler raflara çıplak olarak dizilmekte, ilk olgunlaşmanın gerçekleştiği iki hafta sonunda kalaylı kâğıtlara sarılmakta, daha sonra en az 90 gün alacak ikinci bir olgunlaşma süreci için dinlenmeye bırakılmaktadır (mad.6). Olgunlaşan

peynirler albenili alüminyum kâğıtlara sarılmakta ya da dilimler halinde paketlenerek satışa sunulmaktadır.

Üretim yöresi

Rokfor yasasında değişiklik yapan 17 Mayıs 2005 tarihli kararnamenin 2. maddesine göre köken adı bölgesi, koyun sütü üretim yöresini ifade etmekte ve "Roquefort menzili" ya da "erimi" (Rayon de Roquefort) olarak adlandırılmaktadır. Bölge Aude, Aveyron, Gard, Herault, Tarn ve Lozerne'den oluşan 6 vilayeti (département) kapsamakta ve iki idari bölge (Midi-Pyrénée, Languedoc-Roussillon) içinde yer almaktadır. Koyun sütü ve peynir üretiminin kesinlikle adı geçen coğrafi alanda, peynirlerin olgunlaşmasının ise Roquefort-sur-Soulzon köyü yakınındaki Combalou doğal mağaralarında gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Yer kabuğunda 200 milyon yıl önce gerçekleşen çökmeler sonucu Combalou platosu kenarlarında oluşan bu mağaralarda doğal şekilde açılmış ve mağaranın adeta akciğerlerini oluşturan fay çatlakları, koridor ya da tüneller sayesinde sürekli bir hava dolaşımı bulunmaktadır

Genişliği 200-300 metre arasında olan ve uzunluğu 2 km'ye varan mağaralar değişik büyüklüklerde olup yükseklikleri birkaç kata kadar çıkabilmektedir. Her mağara kendine özgü bir olgunlaşma sağlayan mikro klimaya sahiptir. Mağaraların en büyüklüklerinden olan "La Cave de la Rue" on iki kattan oluşmakta ve 270.000 peynir alabilmektedir.

Bu mağaraların temel özelliği peynirin olgunlaşması için gerekli doğal ortama sahip olmalarıdır. Sıcaklığın 9, nemin ise 95 derece olduğu mağaralarda tünellerin sağlamış olduğu hava akımı saniyede 5-20 metreküp arasında değişmektedir. Bu sürekli ve değişik yoğunluktaki hava akımı Rokfor penisilininin geliştiği özgün ve doğal bir mikroklima yaratmaktadır. Mağaraların bu atmosferinde Rokfor penisilini peynirin içinde yayılmakta, onu mavi, yeşil renklendirerek tüm lezzetini vermektedir. Bu basit mağaralar özgün bir mühendislik çalışması sonucu gerçek bir mimarlık eserine dönüştürülmüştür. Peynirler mağaralara yerleştirilmiş ve meşe ağacından yapılmış geniş ve çok katlı masalara iki yüzleri de hava dolaşımından doğrudan etkilenecek şekilde sıralanmakta, mağaraların küf oluşturulmaya uygun ortamında olgunlaşmakta ve özgün tatlarına ulaşmaktadır. Bu süreçte tahtanın yeri çok önemlidir. Zira neme, tuza ve peynirin olgunlaşması için gerekli floraya dayanıklıdır.

Fabrikalardan mağaralara ulaşan peynirler sadece 10 günlüktür. Olgunlaşmaya başladıkları andan itibaren her peynir ısı çıkarmaktadır. Mağara şefinin temel görevlerinde birisi soğutma dozajını iyi ayarlamak ve nemin sürekliliğini sağlamaktır. Bunu tünel kapaklarını açıp kapayarak sağlar. Bu mikroklimayı ortaya çıkarmak, sürdürmek ve Rokfor küfünün gelişimine uygun ortamı yaratmak insanın tüm zekâ ve gözlem yeteneğinin bir sonucudur. Kurallar peynirlere çıplak olarak mağaralarda en az iki haftalık bir olgunlaşma süresi tanımaktadır. Daha sonraki olgunlaşma süresini meteorolojik koşullara, mevsimlere ve mağarasının nem koşullarına göre belirleyen peynir ustalarıdır. Dün olduğu gibi bugün de bu doğal düzende hiçbir şeyin değiştirilmemesi gerektiğini çok iyi bilen peynir ustaları bu geleneği 150 yıldan beri sürdürmektedir.

Rokfor'un ekonomik önemi

Fransa'nın "Korumalı Köken Adı"ndan yararlanan en eski peyniri olan Rokfor, yaratmış olduğu katma değer ve istihdamla gerçek bir kırsal kalkınma aracıdır. Yörede bir yaşam biçimi oluşturan bu ünlü ürün ihracat gelirlerinin yanı sıra her sene mağaraları ziyarete gelen yerli ve yabancıların bıraktıkları turizm gelirleri ile de yöre ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır.

1960'lı yıllardan itibaren Rokforla ilgili bir kalkınma modelinin uygulamaya konulması gerçek bir teknik ve ekonomik devrim olmuştur. Lacaune ırkının etkili bir seleksiyonu süt verimini yükseltmiş; yem bitkileri üretiminde yoğunlaşma ve otlakların oluşturulması beslemenin iyileştirilmesinde önemli rol oynamış; koyun varlığı sağlığında iyileştirme, çağdaş binalar ve otomatik süt sağım makinalarının çoğaltılması modern bir yetiştiricilik sisteminin gerçekleşmesini sağlamıştır.

Bu uygulamalar sonucu 1961-2009 yılları arasında süt üreticisi işletme sayısı 8010'dan 2086'ya gerilerken sağılan koyun sayısı 450 binden 750 bine ulaşmış, işletme başına düşen ortalama koyun sayısı da 86'dan

350'ye yükselmiştir. Aynı dönemde işletme başına üretilen yıllık ortalama süt miktarı ise 16 kat artarak 4,9 tondan 76.7 tona ulaşmıştır.

Rokfor zincirinin merkez halkasını oluşturan peynir üretiminde yaşanan yoğunlaşma daha da önemli olmuştur. Nitekim, sanayicilerin tüm Roquefort bölgesinde kurmuş oldukları küçük peynir atölyelerinin hemen tamamı 1960'lı yıllardan itibaren kapanmıştır. Mandıra sayısı 1971'de 250 iken 1988'de 43, günümüzde ise sadece 7'dir.

Rokfor Konfederasyonu verilerine göre 2009 yılında 160 bin ton civarında olan yöre süt üretiminin yarısından fazlası (%51,7) Rokfor üretimine gitmekte, % 25,6'si eski adı feta olan salata peyniri, geri kalanı ise "pecora" (sert peynir), "pérail" (yumuşak peynir) ve diğer yan ürünlerin üretiminde kullanılmaktadır. Üretimdeki çeşitlenme üretilen toplam sütün hemen tamamının değerlendirilmesini sağlamakta, ancak süt fiyatları ürüne göre farklılık arz etmektedir. Rokfor endüstrisinde faaliyet gösteren 7 fabrikanın 2009 yılında üretmiş bulunduğu 37.896 ton peynirin 19.996 tonunu (52,8) Rokfor, 13.400 tonunu ise (%35,3) salata peyniri oluşturmaktadır.

Rokfor endüstrisinde faaliyet gösteren 7 firma, 2009 yılında toplam 37.896 ton peynir üretmiş olup bunun 19.996 tonunu (%52,8) Rokfor, 13.400 tonunu ise (%35,3) salata peyniri oluşturmuştur. Aynı yıl 330,2 milyon avroluk bir ciroyu gerçekleştiren bu firmalar başta "Roquefort Société" olmak üzere sırasıyla "Roquefort Les Fromageries Occitanes" (kooperatif) "Roquefort Carles" "Roquefort Coulet" "Roquefort Le Vieux Berger", "Roquefort Papillon" ve "Roquefort Vernières" olup üretimde önemli bir yoğunlaşma söz konusudur. Nitekim dünyanın en büyük peynir üreticisi Lactalis grubuna ait olan Roquefort Société sektörde ana ticari markayı oluşturmakta ve 2009 yılında Rokfor pazarının %62'sine sahip bulunmaktadır. Üretmiş olduğu toplam peynirin %45'ini Rokforun oluşturduğu Roquefort Société sütün de %72'sini toplamaktadır.

Fransa'nın aynı zamanda çok tanınmış bir ihraç ürünü olan Rokfor, köken adı bölgesine önemli ölçüde ihracat geliri de sağlamaktadır. Konfederasyon verilerine

göre 2009 yılında üretimin %19,6'sı ihraç edilmiş olup Avrupa Birliği ülkeleri dışında en büyük alıcısı %100 gümrüğe rağmen ABD'dir.

Rokfora bağlı faaliyetlerin bölge istihdamında da önemli yerinin olduğu gözlenmektedir. Nitekim 2.086 süt işletmesi bölge tarımsal işletmeler toplamının %10,7'sini oluşturmaktadır. Üretim faaliyetinin özgün-

lüğüne rağmen mütevazı görülebilecek bu oran köken adı korumalı peynir üreten diğer bölgelerden çok daha yüksektir (Basse Normandie %4.9, le Centre %3.7).

Rokfora bağlı faaliyetlerin sanayi istihdamında da önemli yeri bulunmaktadır. Süt endüstrisinde istihdam edilen iki kişiden biri Rokfor üretiminde çalışmaktadır. Halen 1.800 kişiyi istihdam eden Rokforun bölge gıda endüstrisi toplam istihdamındaki payı süt işletmelerinde olduğu gibi düşüktür (%8). Ancak, bu pay üretim ünitelerinin yoğun olduğu Aveyron ve Lozer'de %35'e ulaşmaktadır.

Birçok yerdekine göre daha az çeşitlenmiş bir ekonomik faaliyet olmasına rağmen, arz zincirinin yaratmış olduğu çok sayıda istihdamla Rokfor bu bölgenin ekonomik motorudur. Zincirin günümüzde 10.000 çalışanı ilgilendirdiği belirtilmekte olup hiçbir yerde bir yörenin kaderi bir ürünün kaderine bu denli bağlı değildir.

Sonuç

Rokfor modeli başarılı Fransız Köken Adlandırma Sistemi'nin en ilginç örneklerinden birisidir. Bunun yaratıcıları olan Aveyronlu çiftçiler sert iklim koşulları ve sadece zorluk ve engellerin yer aldığı, kaotik bir coğrafyanın tüm potansiyelini ortaya çıkarmayı ve kullanmayı başarmışlar, Lacaune süt ırkı koyununun muhteşem uyum yeteneğinden de yararlanarak kurak meralar üzerinde yetiştiriciliği geliştirmeyi bilmişlerdir. Bu nedenle beşerî faktörün bin yılı aşkın bir geleneğe dayalı bilgi, beceri ve yeteneklerinden kaynaklanan ve Combalou Mağaralarının doğal ortamında taçlandırılan Rokfor peyniri köken adlandırmasında gerçek bir başarı öyküsüdür.

Bu başarılı modelin yaratılmasında gerçekleştirilen etkin kurumsal yapının da şüphesiz belirleyici bir rolü bulunmaktadır. Bu bakımdan "Rokfor sistemi"nin nasıl çalıştığını ve köken adı korumasının nasıl yönetildiğini anlayabilmek için kurumsallaşmanın temel aktörü olan Rokfor Konfederasyonu ve misyonunun yakından incelenmesinde yarar vardır. Ülkemizde köken adı korunan, menşe işareti almış başta peynirlerimiz olmak üzere coğrafi işaretli gıda ürünlerimiz için de anlamlı bir örnek oluşturabilecek bu konuyu gelecek yazımızda inceleyeceğiz.

Kaynaklar

Bérard, L., Marchenay, P., 2004, *Les produits de terroir, entre cultures et réglements*, CNRS Editions, Paris.
Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort, *Roquefort*., Millau.
Deffontaines Julie, *Roquefort: un produit, un paysage,* Les Editions de l'Epure, Paris.
Demirer Rana, 2010, *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler: Fransa ve Türkiye üzerinde bir inceleme,* Basılmamış doktora tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
FAO-SINER-GI, 2009, *Linking people,places and products A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications,* Rome.
Hachette livre, 2005, *Le gout de l'origine*, Paris.
Institut National des Appellations d'Originedes vins et Eaux-de-vie, 1985, *Une Réussite française:L'Appellation d'origine controllée,* Réalisation Euro-Impressions, Paris.
J.O. Numéro, 21 du 25 Janvier 2001, *Décret du 22 janvier 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Roquefort"* Paris.
Meditterra, 2007, *Identité et qualité des produits alimentaires Méditerranéens,* Presses de sciences Po, Paris.
Site INAO: www.inao.gouv.fr
Site ROQUEFORT: ACCUEIL, www.roquefort.fr
Tekelioğlu, Y., Ilbert, H., Tozanlı, S., 2009, *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Options méditerranéennes, Serie A, No:89, CIHEAM-IAMM, France.
Toutoin Isabelle, 2010 *Protected Designation of Origin Roquefort*, ppt sunum, YÖREX Semineri, Antalya.
Véga Design Graphique, *Histoires d'une légende,ROQUEFORT SOCIETE,* France.