**COĞRAFI İŞARET ÖRNEĞİ OLARAK KARS KAŞAR
PEYNİRİNİN ÜRETİMİ VE DAĞILIMI**
**Production and Distribution of Kars Kashar Cheese as an Example of
Geographical Symbol**

Mucip DEMİR

Yrd. Doç. Dr. Kafkas Üniversitesi
Eğitim Fakültesi, İlköğretim Bölümü
Sosyal Bilgiler Öğretmenliği Bölümü
mucipdemir@hotmail.com
Çalışmanın Türü: Derleme

Öz

Ortalama 2000 irtifadaki yüksek ancak nispeten düz Kars-Ardahan platosu üzerinde yer alan Kars İlinde mevcut topografik özellikler nedeniyle sert karasal iklim özellikleri görülmektedir. Birçok beşeri ve ekonomik faaliyetin kısıtlanmasına neden olan bu durum nedeniyle ildeki mevcut yaşam zorunlu olarak hayvancılık ve ekonomisine dayanmaktadır. Bu faaliyet sonucu genellikle ham ürünler elde edilirken ilin en önemli katma değerli ürünü Kars Kaşar Peyniridir. İlin mevcut doğal çevre, beşeri ve kültürel özellikleri nedeniyle, üretim özellikleri, tekniği ve lezzeti emsal peynir türlerine göre farklılaşan Kars Kaşar Peyniri bu özellikleri neticesinde coğrafi işaret ile tescil edilmiştir. İldeki kırsal ve kentsel alanlardaki 47 imalathane ve fabrikada yoğunlukla geleneksel üretim teknikleriyle imal edilmekte olup yıllık üretimi 9.000 ton civarındadır.

Anahtar Kelimeler: Kars, Kaşar Peyniri, Hayvancılık, Süt, Coğrafi İşaret
Abstract

Characteristics of harsh continental climate is observed in Kars Province, which is located on the high, yet relatively flat, Kars-Ardahan plateau at an altitude of 2.000 in average, due to its current topographical characteristics. Current livelihood in the province compulsorily depends on livestock raising and economy, because of the above-mentioned condition of the province, which results in the restriction of many human and economic activities. While mostly core products are generated as a result of that activity, Kars Kashar Cheese is the most outstanding value-added product of the province. Kars Kashar Cheese has been registered as a geographical symbol in consequence of the production features, method and taste of the cheese, which vary according to the similar cheese types, because of the current natural environmental, human and cultural characteristics of the province. Annual production rate of Kars Kashar Cheese, produced mostly by using the traditional production techniques at 47 manufacturing plants and factories located in the rural and urban areas of the province, is around 9.000 tons.

Keywords: Kars, Kashar Cheese, Livestock, Milk Production, Geographical Symbol

Giriş

Büyük ekonomik ve siyasal güce sahip devletler ve şirketlerin etkisiyle hızla tekdüze hale gelip globalleşen dünyada, insanlar sürekli belli yaşam ve tüketim kalıpları içerisinde sıkışmakta bu durum nedeniyle de yaşamlarını bu sıkıcı ve tekdüzelikten kurtaracak farklılıklar veya modern anlamda innovative unsurlar aramaktadırlar. Bu kapsamda yerel kültürel unsurlar ve özgün yaşam önem kazanmakta ve gün geçtikçe daha çok talep görmektedir. Bu unsurların özgünlüğünün korunması ve gelecek yıllarda da insan yaşamındaki yerini sürdürmesi için coğrafi işaretleme veya tescil kavramı ortaya çıkmıştır. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler olarak tanımlanan kavram¹ menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır.

Bir Ürünün;

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması,
- Tüm veya esas nitelik veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması,
- Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda "**menşe adını**" belirtirken.

Bir Ürünün;

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması,
- Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması,
- Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması, durumunda "**mahreç işareti**" göstergesini belirtir.²

Günümüz dünyasında neredeyse tüm ülkeler, kültürler ve yaşam sahaları kendilerine ait özgün unsurları coğrafi olarak tescil ettirmekte bu şekilde ekonomi ve beşeri gelişimlerini bu gibi dinamiklerle zenginleştirmeye çalışmaktadır. Coğrafi işaret veya tescil yapılan unsurlar bulundukları alanların kalkınmasına önemli katkı sağlamaktadır.

Coğrafi konumu ve özelliklerine bağlı olarak, çok çeşitli ve farklı doğal ve beşeri unsura sahip olan Türkiye'nin birçok yöresi bu önemli

¹ TPE, 2016: **Türkiye Patent Enstitüsü** <http://www.tpe.gov.tr/> Turk Patent Enstitusu/resources/temp/ (Erişim Tarihi 18.03.2016)

² TPE, 2016.

özellikleri ve zenginliklere rağmen ekonomik ve siyasi olarak henüz istenen kalkınma düzeyinde değildir. Bu nedenle ülkemizin arzu edilen kalkınma düzeyine ulaşması ve halkımızın refah düzeyinin yükselmesi için bahsi geçen özgün ve farklı doğal beşeri çevre unsurlarının belirlenip korunup geliştirilerek bu amaçla kullanılması gerekmektedir. Bu yolda önemli bir araç olan coğrafi işaretleme ülkemizde bu amaçla yeteri kadar kullanılmamış olup ülkemize ait birçok özgün unsur başka ülke ve toplumlar tarafından kalkınma aracı olarak kullanılmış, milli değerlerimiz başka ülke ve toplumlara mal edilir hale gelmiştir. Halen 189 unsurun tescillenmiş, 259 unsurun tescil aşamasında bulunduğu Türkiye’de bahsi geçen olumsuzlukların giderilmesi için coğrafi işaretleme ve tanıtım çalışmaları teşvik edilmektedir.³

Amaç ve Yöntem

Bu çalışmada, coğrafi işaret olarak tescil edilen “Kars Kaşar Peynirinin” hangi doğal ve beşeri çevre özelliklerine dayalı olarak özgünleştiğini tespit etmek, ürünün il içerisindeki üretim geçmişini ve üretim alanlarını belirlemek ve ürüne ait sorunlara, çözüm önerileri ortaya koymak amaçlanmıştır.

Araştırmaya öncelikle mevcut ürüne ait tarihi gelişim sürecinin araştırılmasıyla başlanmış bu amaçla tarihi kaynaklardan ürünün gelişimine ait bilgiler elde edilmiştir. Bu bilgiler ışığında, ilde neden kaşar peyniri üretiminin yapıldığının belirlenmesi amacıyla mevcut kaşar peyniri üreticiler ile üretim yerlerinde görüşmeler yapılarak fotoğraflar çekilmiştir. Çıkarılan sonuçlar ışığında ürüne girdi sağlayan hayvancılık faaliyetleri ve üretimi için hayvan yetiştiricileri ile mülakatlar yapılırken eş zamanlı olarak ilin kırsal alanlarında dört mevsime yayılan saha gözlemleri yapılmıştır. İldeki Kaşar üreticileri ve ürüne süt girdisi sağlayan hayvan yetiştiricileri ile yapılan çalışmalar sonrasında ürüne ait üretim istatistiklerinin tespit edilmesi için İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü ve TUİK gibi kuruluşlardan istatistiki veriler elde edilmiştir. Çalışmanın gerekliliği için hedeflenen tüm verilerin elde edilmesi sonrasında elde edilen bilgiler tablo, grafik ve harita gibi konunun daha somut hale getirilmesi için gerekli olan materyallere dönüştürülmüştür.

Çalışmanın son aşamasında elde edilen tüm veriler coğrafya ilmi ilkeleri ışığında değerlendirilmiş ve ürünün özgünleşmesini sağlayan yerel coğrafi koşullar ve diğer hedefler açıklanmaya çalışılarak, ürüne ait sorunlara için çözüm önerileri getirilmeye çalışılmıştır.

³ TPE, 2016.

BULGULAR

Kars Kaşar Peynirinin Üretim Tarihçesi

Kaşar sözcüğünün kökenine ilişkin çeşitli görüşler vardır. Kimine göre Latince kaynaklıdır ve peynir suyunun baskı altında “sıkılması” anlamındaki Latince “coerceo” sözcüğünden gelmektedir. Kimi ise bu sözcüğün İbranice olup Musevilerde “mubah” yenilmesinde dini açıdan sakınca bulunmayan anlamındaki “cacher” (kaser), ile ilgili olduğunu ileri sürmüştür. İlk kez bir Musevi kızı tarafından Selanik’te yapıldığı bildirilen bu grup peynirlerin kökeni Balkan ülkeleri ve İtalya’dır. Kaşardan daha büyük ve sert, tekerlek şeklinde Kaşkaval peynirlerine İtalyanlar “Caciocavallo” demektedirler. Bulgaristan’da Kaskaval, Yugoslavya’da Kackavalj, Romanya’da Cascaval, Yunanistan’da Kasseri, Macaristan’da Kaskaval, Rusya’da Kavkazskij, Mısır’da Rumi olarak adlandırılır.⁴

Yörede yaşanan sert karasal iklim ve mevcut diğer coğrafi zorluklar nedeniyle bitkisel tarım faaliyetlerinin oldukça kısıtlı olduğu ilde, beşeri ve ekonomik yaşam geçmişten günümüze kadar zorunlu olarak hayvancılık faaliyetlerine dayanmaktadır.⁵ Daha çok süt hayvancılığının geliştiği ilde Cumhuriyet öncesi yıllarda birçok peynir ve diğer süt ürünleri üretimi yapılmasına rağmen kaşar peyniri üretimi bulunmamaktaydı. İlde ve benzer özellikteki çevredeki ilk kaşar üretimi 1926 yılında Filibeli Fehmi Bey ve yanındaki Bünyamin, Nesim, Nigalay ve Nuri adlı dört usta tarafından Kars’a 5 km mesafedeki Viladikars (Kümbetli) köyünde yapılmıştı.⁶ Dayanıklı ve lezzetli bir ürün olması nedeniyle kısa sürede halk tarafından benimsenen kaşar peynirinin üretimi bu yıllardan sonra yaygınlaşarak ve artarak devam etmiş 1948 yılında ildeki kaşar peyniri üreten imalathane sayısı 35’e, ilin kaşar üretimi 430 tona ulaşmıştı.⁷ Kars aynı yılki üretimiyle Türkiye’deki kaşar üretiminin % 22’sini gerçekleştirirken kaşar üretimi yapan 12 il arasında ilk sırada yer almaktaydı.⁸

⁴ AYDEMİR, O 2010: **Kars Kaşar Peyniri Karakterizasyonu**, (Doktora tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun

⁵ DEMİR, M. 2016: **Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık; Livestock Breeding in Kars Province**. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 2135), 39-62.

⁶ ÖZTEK, L. 1983: **Kars İlinde Yapılan Kaşar Peynirlerinin Yapılışları, Bileşimleri ve Olgunlaşmaları Üzerinde Araştırmalarla Bunların Diğer Peynir Çeşitleri ile Kıyaslanmaları**. Atatürk Üniversitesi Yayınları No:528, Atatürk Üniversitesi Basımevi, Erzurum, 184s.

⁷ BAŞBAKANLIK İSTATİSTİK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ 1949: **Mandıracılık Faaliyeti Neticeleri**, Ankara Basım ve Ciltevi, Yayın No:322, Ankara

⁸ YAZICI, S. 2014: **Dünden Bugüne Peynirin Kars Serüveni “Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi”** Boğatepe Çevre ve Yaşam

1970’li yıllara kadar köylerdeki küçük boyutlu imalathanelerde üretilmeye devam eden kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri, 1969 yılında İsviçre’nin danışmanlığı ve mali yardım ile kurulan Kars Süt Fabrikasının, hizmete girmesiyle farklı bir kimlik kazanmıştı. Fabrikanın kurulmasıyla ildeki mahalli üreticilerin başta süt tedarik ve üretimleri önemli oranda gelişim göstermişti.⁹ Fabrika kuruluşunun 10. Yılında üretim kapasitesinin % 46’sını kullanmış 5741 kg süt işleyerek yaklaşık 400 ton kaşar peyniri üretmişti. Buna rağmen ilde mera hayvancılığının iklimdeki istikrarsızlıktan etkilenmesiyle süt üretimin yıllara göre dalgalanması ve süt yetersizliği sonucu fabrika 90’lı yılların başında kapanmıştı.¹⁰ Bu yıllardan sonra Türkiye genelinde sanayii alanında verilen yatırım ve üretim teşviklerine bağlı olarak Kars İlinde özel sermaye tarafından başta kaşar peyniri olmak üzere süt ürünleri üreten küçük boyutlu imalathaneler açılmış bu tesisler ülke genelindeki Kars Kaşar Peyniri talebini karşılamaya çalışmışlardı. Bu tesislerin bazılarında standardizasyon ve hijyen problemleri nedeniyle Kars Kaşarının imajı olumsuz anlamda etkilenirken, 2000’li yıllardan itibaren Gıda, Sanayii ve Sağlık Bakanlıkları tarafından çıkarılan üretime dair çeşitli yasal düzenlemeler ve teşvikler sonucu ildeki kaşar peyniri ve süt ürünleri üretimi gerek standardizasyon gerekse kalite bakımından önemli aşama kaydederek daha modern imkânlarla üretilme yoluna girmiş bu şekilde ilin kaşar peyniri üretimi artmıştı.¹¹

Kars Kaşar Peynirinin coğrafi işaret olarak tescili için Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğretim üyesi Prof.Dr. Mithat Şahin öncülüğünde hazırlanan başvuru; 11.03.1995 tarih ve 29292 sayılı Resmi Gazetede ilan edilen, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12’nci maddesi gereğince 14.02.2014 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.¹² Kafkas Üniversitesi koordinatörlüğünde; çeşitli kuruluşlarca görevlendirilecek uzmanlardan oluşan bir komisyon tarafından üretici ve satıcılar; üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm işlem evrelerinde denetime tabii tutulacaktır.

Derneği-Tarih Vakfı Yayını. Ankara

⁹ SALTİK, A 2003: **Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımı Açısından Kars’ta Hayvancılık, Süt Değerlendirme ve “Kars Süt Fabrikası”**, Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma Derneği Yayını. Ankara,

¹⁰ ANONİM, 1981: **“Kars”**, Yurt Ansiklopedisi, *Cilt VI*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul

¹¹ GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜ 2012: **Yılı İl Brifing Raporu** Kars.

¹² TPE, 2016: **Türkiye Patent Enstitüsü** <http://www.tpe.gov.tr/> Türk Patent Enstitüsü/resources/tempA9F54D9E-89D3-4EE9-9C27-B28FE3A8BE63.pdf;

Kars Kaşar Peyniri Üretimini, Etkileyen Yerel Coğrafi Koşullar ve Süt Üretimi

İlde Kars Kaşar Peyniri üretiminin tamamen yakın kısmı il arazisinin Aras Vadisi haricindeki kısmını oluşturan yüksek plato sahasında yapılmaktadır. Bu alanda kaşar peynir üretiminin temel girdisi olan süt üretiminin sağlandığı açık arazideki mera hayvancılığı faaliyetlerine günlük ortalama hava sıcaklıklarının 0 °C ve üzerine çıkıp gecikmelide olsa bahar karakteristiklerinin görülmesiyle nisan ayı ile birlikte başlanmaktadır. Yaklaşık olarak 210 gün civarında süren ve ekim ayının sonlarında biten bu dönemde ortalama günlük hava sıcaklığı 10 °C civarındayken en yüksek ortalama günlük sıcaklık değerine 18 °C ile temmuz ayında ulaşılmaktadır. Bu dönemde hava sıcaklığındaki artışa uygun olarak yağış ve yağışlı gün sayısı da artarken, ortalama aylık yağış değeri 75-80 mm civarına ulaşmakta bütün yıl boyunca meydana gelen toplam 500 mm civarındaki yağışın % 50'si bu dönemin çok yağışlı geçen ilk 90 günlük kısmında düşmektedir¹³ (Şekil 1).

İlin büyük kısmını oluşturan ve çoğunlukla volkanik kayalarla örtülü bulunan yüksek plato sahasında,¹⁴ yağış ve sıcaklık koşullarına bağlı olarak nisan ayından itibaren yeşermeye başlayıp, yağışlı geçen yıllarda, ağustos ayı sonları ile eylül ayı başlarında kuruyan¹⁵ ve hayvancılık faaliyetleri için temel girdiyi oluşturan İran-Turan florasına mensup, dağ bozkırları ve çayırlardan oluşan otsu topluluklar gelişmektedir. (Harita 1).¹⁶ Bilinen 923 taksona ait binlerce bitki içinde birçok endemik bitkinin¹⁷ bulunduğu sahada mevcut serin yağışlı iklimik koşullar ve edafik farklılıklar nedeniyle kırsal yerleşimlerdeki ekonomik yaşam özellikle büyükbaş süt hayvancılığına dayanmaktadır. Nicelik ve nitelikleri itibarıyla farklılık gösteren ildeki süt üretimi başta kaşar peyniri olmak üzere diğer süt ürünleri üretiminin gelişmesine ve diğer benzer ürünlerle farklılaşmasına neden olmaktadır. Yöredeki küçük ve büyükbaş hayvanlardan elde edilen sütlerin farklılığı temel olarak;

- Yörede devam eden mera hayvancılığı,
- Yöreye has geleneksel hayvan yetiştirme tekniği,

¹³ DEMİR, M. 2016: s,44

¹⁴ DEMİR, M. 2014: “**Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu**”. Doğu Coğrafya Dergisi, 19(32), 209-230.

¹⁵ ATALAY, İ. 2008: **Ekosistem Ekolojisi ve Coğrafyası**. Çevre ve Orman Bakanlığı Yayınları. İzmir

¹⁶ DEMİR, M. 2016: s,45.

¹⁷ TUBİVES, 2016: **Türkiye Bitkileri Veri Servisi**, <http://www.tubives.com/>

- Yöreye uyumsamış hayvan ırkları,
 - Yörede hayvanların sağım dönemindeki çevresel faktörler
- Yörede hayvan besini olarak kullanılan bitkisel varlıkların özgünlüğü, gibi faktörlerden kaynaklanmaktadır.¹⁸

İlde hayvancılık faaliyetlerinin meralarda sürdürüldüğü nisan ve ekim arası dönemde sahada hayvanların süt verimi ve kalitesi önemli miktarda artış göstererek büyükbaş hayvan için 15-25 kg/gün küçükbaş hayvan için 3-6 kg/gün¹⁹ ortalamaya ulaşmaktadır. Bu dönemde ildeki kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri üreten işletmeler süt üreticilerine süt fiyatlarının düşük, hayvan yem fiyatlarının ise yüksek olduğu kış aylarında ödedikleri nakit avans karşılığında üretilen sütleri toplamaktadır. Saha çalışmaları ve üreticilerle yapılan görüşmeler ile elde edilen bilgilere göre 2015-2016 yılı kış aylarında süt üreticilerine 1lt süt için ödenen alım fiyatı 1 TL civarında olup 1,3 TL olan ülke genelindeki fiyata göre düşük bir ortalama dır.

İldeki hayvanlardan elde edilen toplam süt miktarı karasal iklim koşulları ve ilişkili olarak sağımı yapılan hayvan sayısındaki istikrarsızlıkların etkisiyle yıllara göre değişirken bu duruma bağlı olarak kaşar peyniri ve diğer süt ürünlerinin nicelik ve nitelikleri de yıllara göre değişmekte ancak üretim genel bir artış eğilimi içerisinde bulunmaktadır (Şekil 2).

İlde ilçelere göre süt üretimi bakımından yaklaşık 50.000 büyükbaş 35000 küçükbaş süt hayvanına sahip olan ve 148.000 ton/yıl süt üretimine sahip olan Kars Merkez İlçesi ilk sırada bulunurken ilçeyi sırasıyla 95.000 ton yıllık üretime sahip olan Selim ve 81.000 ton yıllık üretime sahip olan Sarıkamış ilçesi izlemektedir. Süt üretimi bakımından Akyaka ilçesi sahip olduğu 25.000 civarındaki büyük ve küçükbaş süt hayvanı varlığıyla 48.000 ton/yıl süt üretimine sahip olup (Şekil 3) en az süt üreten ilçe durumundadır²⁰.

Kars Kaşar Peyniri üretimine temel girdiyi sağlayan süt temini Kars İlinin Merkez, Sarıkamış, Kağızman, Selim, Digor, Arpaçay, Akyaka ve Susuz'dan oluşan 8 ilçesine bağlı yaklaşık 383 köy ve 50 mahalleden oluşan toplam 433 yerleşiminin yaklaşık 300'ünden elde edilmektedir²¹ (Harita.2).

¹⁸ DEMİR, M. 2016: s,45.

¹⁹ DEMİR, M. 2016: s,45.

²⁰ TÜİK, 2016: **Türkiye İstatistik Kurumu**. <http://tuikapp.tuik.gov.tr/> (Erişim Tarihi 18.03.2016); GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜ 2015.

²¹ Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

İlde Digor, Kağızman ve Sarıkamış, ilçelerinin bazı kırsal yerleşimlerinden başta süt üretiminin azlığı, ulaşım-maliyet orantısızlığı gibi nedenlerden dolayı süt temini mümkün olamamaktadır. İldeki hayvanlardan elde edilen sütler yeteri soğutma ve muhafaza önlemine sahip olmayan araçlarla ortalama 30 km yarıçapındaki bir alanda bulunan kırsal yerleşimlerden toplanmaktadır. Ortalama 4-5 saat içinde başta Kars Organize Sanayi Sitesinde Kurulu bulunan küçük ve orta boyutlu işletmelerde ve daha az miktarda ise geleneksel üretimin yaygın olduğu merkez ilçeye bağlı Dikme, Kümbetli, Boğazköy ve Boğatepe köy yerleşimlerinde kurulu küçük imalathanelere taşınan sütler Kars Kaşar Peyniri karakteristiklerine uygun şekilde mamul maddeye dönüştürülmektedir²² (Harita.2).

Kars Kaşarı Üretim Yöntemi

Kars Kaşar Peyniri; daha önceden hazırlanan genellikle inek sütü yâda inek sütüne koyun ve keçi sütü karıştırılarak yapılmış beyaz peynir teleme (rende) isimli 0,3 milimetre çapındaki rendelerden iki kez geçirilir. Ardından rendelenmiş bu beyaz peynir rendesi teleme çapında delikleri olan krom sepetlere doldurularak, pişirme derecesi 72-78 °C olan sulu haşlama kazanına daldırılarak “Sulu Haşlama” adı verilen yöntemle 2 ila 3 dakika sakız gibi uzayıncaya kadar haşlanır. Ardından haşlanmış teleme elle yoğrulup kesilerek üreticinin baş harflerinin bulunduğu metal kalıplara basılır. Bir gün kalıplarda bekletilen bu ham ürün ardından kalıptan çıkarılarak tuzlanır ve 12-18 °C arasında sıcaklığa ve %60-70 arası nispi nem oranına sahip tuzlama dinlendirme (ön dinlendirme) odasına alınır. Burada 30-40 gün olgunlaştırılan ham ürün daha sonra nihai olgunlaştırma için iç ısı 8 °C ve nem oranı %60-65 olan soğuk hava depolarında en az 90 gün tutulur. Piyasaya sunulan Kars Kaşar peyniri 90. Güne kadar *Taze Kars Kaşarı*, 90. günden sonra *Eski Kars Kaşarı* adı altında pazarlanmaktadır.²³

Kars Kaşar Peynirinin Fiziksel Özellikleri

Taze Kars kaşarı kalıptan çıktığı gün beyazımsı bir renkte iken, bir hafta içerisinde kabuk bağlayarak sarımsı bir renk almaktadır. Taze Kars Kaşarının kesit yüzeyi beyazımsı bir renkte ve tadı hafif tuzlu yavan ve süt tadını andırmaktadır. Eski Kars kaşarının kabuğu grimsi bir renk almakta ve kesit yüzeyi sarımsı krem renginde olmaktadır. Olgunlaşma (eskime) süresi uzadıkça sertleşir. Eski kaşarda proteoliz, glikoliz ve lipoliz etkisiyle kendine has yoğun bir aroma oluşur. Lezzeti hafif tuzludur ve ağızda kolayca dağılmaktadır. Kıvam olarak, ihtiva ettiği su oranı az olduğundan sertçe tanımlanır. Strüktür olarak kesit yüzeyinin düz ve pürüzsüz olması

²² Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

²³ TPE, 2016.

gerekir.²⁴

Kars Kaşar Peynirini Farklılaştıran Kars İline Ait Doğal ve Beşeri Çevre Özellikleri

Üretim tekniği ve ürün karakteristikleri bakımından Türkiye'nin başta Trakya, Marmara ve diğer yörelerindeki geleneksel ve modern tekniklerle üretilen kaşar peynirleriyle benzeşen Kars Kaşar Peynirinin buna rağmen bulunduğu sahanın doğal ve beşeri çevre özelliklerinden kaynaklı olarak bazı üretim farklılıkları ve karakteristik özellikler gösterdiği belirtilmektedir. Kars İline ait doğal ve beşeri çevre özelliklerinin Kars Kaşar Peyniri üretimi ve nitelikleri üzerindeki etkilerini inceleyen herhangi bir bilimsel çalışma bulunmamasına rağmen bir ürünün Kars Kaşar Peyniri olarak kabul görmesi için Coğrafi İşaret Tescil Dosyası'nda belirtilen bu farklılıklar şu şekilde ifade edilmektedir;

Kars Kaşar Peyniri imalatı yapan mandıraların ve imalathanelerin doğal hava akımlarının sağlanması ve gerekli serinliğin oluşması için denizden yüksekliği 1700 metre ve üstü rakımlarda kurulmuş olması gerektiği belirtilmiştir.²⁵ Buna rağmen ürünün üretiminin yapılması gereken coğrafi alan özellikleri arasında yer alan bu koşul nedeniyle, ürünün Kars ve çevresindeki birkaç il dışında ve İl idari alanındaki 1000 ila 1500 metre civarındaki irtifalara sahip Kağızman, Arpaçay ve Akyaka ilçelerindeki birçok yerleşimde bile tescil edilen Kars Kaşar Peyniri nitelikleri ve ismiyle üretilmesi sınırlıdır.

Üretim tekniği bakımından teleme ve haşlama işlemi sonrasında bir gün kalıplarda bekletilmesi gereken ham ara ürünlerin kalıptan çıkarılarak tuzlanması ve 12-18 °C arasında sıcaklığa %60-70 arası nispi nem oranına sahip kuzeye bakan pencerelere sahip tuzlama dinlendirme (ön dinlendirme) odasına alınması ve burada 30-40 gün kadar tutularak Karaye (Kuzey) rüzgârına maruz bırakılarak olgunlaştırılması gerektiği belirtilmiştir.²⁶ Yerel peynir ustalarından alındığı anlaşılan bu bilgiye göre bu rüzgârın kaşarın dinlendirilmesi sırasında kendini bırakmasını (gevşemesini), kaşar bloklarının çatlamasını ve çabuk kurumasını engellediği ve kaşarın doğal şartlarda bozulmadan olgunlaşmasına yardımcı olduğu belirtilmektedir. Ürünün tescili için şart koşulan bu hükme rağmen ilde yaz aylarında hâkim rüzgâr kuzeydoğudan esen Poyraz Rüzgârıdır. Kars ve Doğu Anadolu'daki birkaç il hariç yaz dönemlerinde ülkemizi fazla etkilemeyen ve daha çok kış aylarında etkili olan bu rüzgâr nedeniyle ürünün Kars ve Doğu Anadolu'daki

²⁴ TPE, 2016.

²⁵ TPE, 2016.

²⁶ TPE, 2016.

birkaç il haricinde Kars Kaşar Peyniri nitelikleri ve ismiyle üretimi sınırlıdır.

İmalathanelere gelen sütler; Kars Kaşar Peynirinin farklılaşmasına etki eden yöreye özgü hava koşulları, mayalama zamanı, telemenin olgunlaşma ve haşlanma zamanları ile yoğurma ve tuzlamayı geleneksel üretim yöntemlerini uygulamaya devam eden yörede usta çırak ilişkileri içerisinde yetişen kaşar peyniri ustaları tarafından işlenmektedir.²⁷ İldeki yerel yaşam koşullarını benimseyen, uygun çalışma koşulları ve mesleki aidiyet duygusu nedeniyle il dışında çalışmayı tercih etmeyen geleneksel kaşar peyniri ustalarının diğer illerde neredeyse bulunmaması nedeniyle geleneksel Kars Kaşar Peynirinin bu bakımdan diğer illerde üretimi sınırlıdır.

Kars Kaşar Peynirinin emsallerine göre farklı lezzet ve özellik kazanmasını sağlayan diğer bir farklılığın ürünün yöreye has sarıçamlardan yapılmış geleneksel yoğurma tahtaları üzerinde işlenmesinden kaynaklandığı belirtilmektedir. Coğrafi tecil dosyasında geçmeyen ancak geleneksel üretim yapan işletmelerin uygulanmasında ısrarcı olduğu bu malzemeye dayalı işlem, yeni üretim kodeksinde yerini kromajlı işleme üniteleri ve makinelere bırakma zorunluluğunda olup gelecek yıllarda ürünün farklılığının azalmasına neden olabileceği iddia edilmektedir²⁸.

Kars Kaşar Peynirine; tat, aroma ve rengini veren unsurların coğrafyasına özgü yazları serin geçen iklimi ve doğal bitki örtüsü olduğu bu durumun Kars Kaşar Peynirlerinde farklı tat bileşenlerinin de ortaya çıkmasına katkı sağladığı belirtilmektedir. Bahsi geçen yöreye özgü koşulların ülkemizin birçok yerinde görülmemesi nedeniyle ürünün Kars ve Doğu Anadolu'daki birkaç il haricinde Kars Kaşar Peyniri nitelikleri ve ismiyle üretimi sınırlıdır²⁹.

Kars İlindeki Kars Kaşar Peyniri Üretiminin Dağılışı, Ürünün Pazarlanması ve Ekonomisi

İlde kaşar peyniri üretiminin tamamen yakın kısmı havaların ısınıp bahar karakteristiklerinin görülmeye başlanması ve süt miktarının artmasına paralel olarak Mayıs ayı içinde başlanmakta ve meraların kuruyup süt miktarının çok azaldığı Ağustos ayına kadar sürmektedir. Yılın bu döneminde İldeki kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri üreten işletmeler süt üreticilerine, süt fiyatlarının düşük, hayvan yem fiyatlarının ise yüksek olduğu kış aylarında verdikleri nakit avansların karşılığı olarak peşin satın

²⁷ TPE, 2016.

²⁸ Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

²⁹ TPE, 2016.

aldıkları sütleri toplayarak üretimlerini gerçekleştirmektedirler. Yıllara göre iklimik koşullarda ve süt üretimindeki değişime bağlı olarak yaklaşık 90-120 gün arası devam eden bu dönemde kaşar peyniri üretimi yapan tesisler yüksek kapasite kullanım oranlarıyla üretim yapmaktadır.³⁰

Üretimi iklimik koşullara ve piyasadaki arz talep ilişkilerine bağlı olarak yıllara göre değişen ancak üretim ve tüketimi hakkında güvenilir istatistiki veri bulunmayan Kars Kaşar Peyniri için gerekli veriler İl Gıda ve Tarım Müdürlüğü bünyesindeki işletme izin ve ruhsat belgelerindeki toplam kurulu kapasite durumlarından elde edilmiştir. Ardından üreticilerle yapılan mülakatlarla üreticilerin toplam kapasite kullanım oranları ve üretim miktarları belirlenmeye çalışılmıştır. Yapılan hesaplamalar ve değerlendirmeler sonucunda ilde mevcut 49 tesiste 70.000 ton/yıl kurulu süt işleme kapasitesinin kullanımına dayalı olarak 10.000 ton/yıl civarında kaşar peyniri üretimi yapıldığı anlaşılmıştır. Gıda Ve Tarım Bakanlığı ve çeşitli kırsal kalkınma kuruluşları tarafından verilen cazip üretim teşvikleri ve yapılan üretim denetimleri nedeniyle ilde kayıt dışı üretim yapan işletmeye rastlanmazken nitelikleri coğrafi işaret dosyasında belirtilen ürünün üretimi ve niteliklerine tam uymayan işletmelere rastlanmıştır.

Türkiye genelinde üretimi yapılan kaşar peynirlerle benzer nitelikleri bulunmasına rağmen coğrafi işaret olarak nitelik farklılığı gösteren ildeki Kars Kaşar Peyniri üretimi tüm Türkiye’de üretilen toplam 181.000 ton kaşar peynirinin yaklaşık % 5 ’ini oluşturmaktadır.³¹ (Şekil 4) Türkiye’nin birçok alanda en az gelişmiş illeri arasında bulunan Kars ili bu sıralamada Türkiye’de kaşar peyniri imalatı yapılan 77 il arasında 5. sırada bulunmaktadır. Kars Kaşar Peyniri üretimi ilde katma değerli ürünler üretim bakımından en önemli ürün durumunda bulunmaktadır (Tablo 1).

İlde yapılan hayvancılık faaliyetleri sonucu elde edilen süt üretimine bağımlılık gösteren kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri üretiminin büyük kısmı ildeki süt üretimi bakımından ilk sırada bulunan merkez ilçede yapılmaktadır. Temel olarak Organize Sanayi Sitesi ve çevre köyler olmak üzere iki alanda yoğunlaşan süt ürünleri ve kaşar peyniri üretimi en çok Kars Kenti sınırları dâhilindeki Kars Organize Sanayi Sitesi bünyesindeki küçük ve orta boyutlu işletmelerde yapılmaktadır. Sitede işletmelerinin en küçüğü 825 ton/yıl süt işleme kapasitesiyle 76 ton/yıl kaşar peyniri üretimine en büyüğü 7400 ton/yıl süt işleme kapasitesiyle 600 ton kaşar peyniri üretimine sahiptir Bu alanda 21 işletme faaliyet göstermekte olup toplam yıllık kaşar

³⁰ Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

³¹ TOBB 2016: **Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği**.

peyniri üretimi 6500 ton civarındadır³² (Tablo 2).

Merkez ilçede ve ilde ikinci önemli kaşar peyniri üretimi Kars Kentine ortalama 10 km mesafedeki Çağlayan Dikme, Kümbetli, Boğazköy ve 35 km mesafedeki Boğatepe köy yerleşimlerinde kurulu imalathanelerde yapılmaktadır. Ortalama 1000 ton/yıl süt işleme kapasitesine ve 100 ton/yıl kaşar üretim kapasitesine sahip 15 tesisin bulunduğu yerleşimlerde ildeki toplam üretimin % 18'ine denk gelen 1700 ton kaşar peyniri üretilmektedir³³ (Harita.3).

İlde merkez ilçe haricinde diğer kaşar peyniri üretimi işletmeler Sarıkamış, Digor Arpaçay ve Selim ilçe merkezleri ile bağlı birkaç kırsal yerleşimde yapılmaktadır. Ortalama 1000 ton/yıl süt işleme kapasitesine ve 100 ton/yıl civarında kaşar üretimine sahip 6 tesisin bulunduğu yerleşimlerde ildeki toplam üretimin % 5'ine denk gelen 4130 ton kaşar peyniri üretilmektedir³⁴ (Harita.3).

Kars ilinin en tanımlayıcı ürünlerinden olan ve ilde üretilen Kars Kaşar Peynirlerinin % 35'lik kısmı üreticiler tarafından direkt olarak toptan satış kanalları yoluyla il dışına pazarlanırken, % 65'i Kars kenti ve diğer ilçe merkezlerinde bulunan 150 civarındaki perakende satış yapan işyeri vasıtasıyla ilde pazarlanmaktadır. İlde son yıllarda meydana gelen gelişim neticesinde birçok işyeri ürünlerini internet üzerinden e-ticaret siteleri üzerinden de satışa sunarak ürünlerini 2-3 gün içinde alıcılara kargoyla ulaştırmaktadır. Bu tarz ticari ürün satışları gün geçtikçe artış göstermektedir.³⁵

İlde üretimi yapılan Kars Kaşar Peynirleri taze ve eski kaşar peyniri olmak üzere iki temel ürün şeklinde tüketicilere sunulmaktadır. Fiyatları ürün arzını etkileyen iklimik koşullar, süt üretimi ve fiyatlarıyla, piyasadaki talebe göre değişirken taze Kars Kaşar Peynirinin kilogramı 19 TL eski Kars Kaşar Peyniri kilogramı 23 TL fiyatla perakende satışa sunulmaktadır³⁶.

Sonuç ve Öneriler

Kışları kurak ve oldukça soğuk, yazları ise serin ve yağışlı sert karasal iklim etkisinde bulunan Kars İlinde yıllara göre istikrarsızlık gösteren iklim koşullarının etkisiyle temel hayvan besini olarak kullanılan çayır bitkilerinin verimi ve üretimi de istikrarsızlıklar göstermekte böylece bu kaynağa bağımlı olan süt ve kaşar peyniri üretimi de

³² GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜ 2015.

³³ GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜ 2015.

³⁴ GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜ 2015.

³⁵ Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

³⁶ Saha çalışmaları ve mülakatları ile elde edilen bilgi

istikrarsızlaşmaktadır. İlde üretim yapan işletmelerin iflasına, ürün fiyatlarında istikrarsızlığa ve ürün karakteristiğinde değişimlere ve bir dizi diğer olumsuzluğa neden olabilecek bu durumun giderilmesi için ilde Kars Kaşar Peyniri üretimi yapan işletmelerin ve üretim kapasitelerinin yöredeki süt hayvanı sayısı, süt üretimi ve coğrafi faktörlere dayalı olacak şekilde sınırlandırılması önerilmektedir.

İlde üretimi yapılan Kars Kaşar Peynirlerinin % 35'lik kısmı üreticiler tarafından toptan satış kanalları yoluyla il dışına pazarlanırken % 65'i perakende ve toptan satış kanalları vasıtasıyla ilde pazarlanmaktadır. Ürün fiyatının gelişigüzel belirlenmesine ve üründen elde edilen gelirin düşmesine neden olup Kars Kaşar Peynirinin sıradan ve niteliksiz ürünlerle eşdeğer tutulmasına neden olan bu durumun giderilmesi için ilde bütün üreticilerin ürünlerinin işlem gördüğü Kars Kaşar Borsası'nın kurulması önerilmektedir. Bu şekilde Kars Kaşar Peyniri üretimi standardize hale gelirken aynı zamanda üreticilerin elde ettiği gelir artış gösterecektir.

İlde üretimi yapılan Kars Kaşar Peynirleri ülke genelinde üretimi yapılan diğer kaşar peynirleri ile benzer şekillerdeki ambalajlarla piyasaya sunulmaktadır. Kars Kaşar Peynirinin sıradanlaşmasına neden olan bu durumun giderilmesi için Kars Kaşar Peynirlerinin tüketiciler tarafından ayırt ediciliğini kolaylaştıran şekil ve ambalajlar içinde piyasaya arz edilmesi önerilmektedir. Böylece ürünün coğrafi işaret olarak tescili anlam kazanmış olurken, ürünün özgünlüğü de korunmuş olacaktır.

İlde üretimi yapılan kaşar peynirlerinin bir kısmında geleneksel üretim yöntemlerinden kaynaklanan hijyen ve standardizasyon sorunu bulunmaktadır. İlde üretimi yapılan Kars Kaşar Peynirlerinin tüketici nezdindeki itibarının azalmasına ve olumsuz bir imajın oluşmasına neden olan bu durumun giderilmesi için üretimi yapılan ürünlerin belli gıda güvenlik kuruluşları veya gıda tarım bakanlığı tarafından oluşturulacak laboratuvarlarda denetlenerek gıda güvenlik sertifikasyonlarına tabii tutulması sonrasında tüketime sunulmasının uygun olacağı düşünülmektedir. Bu şekilde gerek Kars Kaşar Peynirinin tüketici nezdindeki imajı korunurken aynı zamanda coğrafi tescile tabii ürünün özelliklerinin korunması da sağlanabilecektir.

İlde üretimi yapılan Kars Kaşar Peyniri için Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi tescil yapıp üretim ve pazarlama standartları belirlenmiş olmasına rağmen ildeki kaşar üreticilerinin önemli kısmı bu standartlara tam olarak uymaksızın üretim yapmaya devam etmektedir. Aynı üreticiler ürettikleri ürünleri Kars Kaşar Peyniri adı altında pazarlayarak gerek Kars Kaşar Peynirinin tüketiciler nezdindeki imajını olumsuz etkilemekte gerekse

üründen haksız kazanç elde etmektedirler. Bir dizi diğer olumsuzluğa neden olan bu durumun giderilmesi gayesiyle Türk Patent Enstitüsü'nce kabul edilen coğrafi tescil dosyasında belirlenen ve üye sayısı sınırlı denetim komisyonu dışında, daha sistematik ve tam zamanlı denetim yapacak ve profesyonellerden oluşan Kars Kaşarı Denetim ve Standardizasyon Kurulunun oluşturulması önerilmektedir.

Kars Kaşar Peynirinin benzer ürünlere göre farklılaşmasını sağlayan unsurların başında gelen ve ilde kaşar peyniri üretimi yapan kuruluşlarda çalışan kaşar peyniri ustalarının önemli bir kısmı üretim konusunda herhangi bir eğitim kuruluşunda eğitim almamış ve üretimi usta çırac ilişkileri kapsamında öğrenmiş bireylerden oluşmaktadır. Sayılarının emeklilik nedeniyle azalması ve yerlerine gelecek kaşar peyniri ustalarının azlığı nedeniyle geleneksel tescilli Kars Kaşar Peyniri üretiminin niteliklerini kaybetmesine neden olabilecek bu durumun giderilmesi için; ilde meslek liselerinden başlayıp meslek yüksekokullarında devam edebilecek süreç içinde geleneksel kaşar peyniri ustaları katılımıyla Kars Kaşar Peyniri Ustası Yetiştirme Programlarının uygulanması önerilmektedir. Bu şekilde ildeki geleneksel Kars Kaşar Peyniri üretimi standardize edilirken aynı zamanda süt ürünleri sektöründeki eleman açığı giderilip ildeki istihdam miktarı artırılıp kırsal kalkınmaya katkı sağlanabilecektir.

Kars Kaşar Peynirlerinin benzer ürünlere göre farklılaşmasını sağlayan unsurların en önemlisi, yörede yaz aylarındaki yağışlı hava koşulları nedeniyle oluşup yeşil kalan Alpin çayırarda yetişen otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütlerdir. Doğal, zengin içerikli ve kendine özgü aromatik özelliklere sahip olan sütlerden imal edilen kaşar peynirleri bu nedenle diğer kaşar peynirlerine göre farklılaşmaktadır. Buna rağmen yöredeki süt hayvancılığında son yıllarda artış gösteren sanayii tipi yemlerle hayvan besiciliğinin artması nedeniyle başta Kars Kaşar Peyniri olmak üzere yöreye ait diğer süt ve et ürünleri de özgün niteliklerini kaybetme tehlikesi altındadır. Bu olumsuz durumun giderilmesi için ilde hayvan besiciliğinde geleneksel çayır bitkilerine dayalı beslenmenin teşvik edilmesi önerilmektedir.

İlde çabuk bozulabilir özelliğe sahip olan kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri pazarlanan toptan ve perakende satış yerlerinin birçoğunda halen depolama, koruma ve teşhir amaçlı kullanılan soğutucu özellikteki üniteler kullanılmamaktadır. Bu durum nedeniyle bahsi geçen ürünler zamanla özelliklerini yitirerek bozulmakta ve ürünü tüketenler için sağlık sorunlarına neden olmaktadır. İlin temel tanıtıcı ürünleri arasında yer alan ve ilin nerdeyse tek katma değerli ürünü olan Kars Kaşar Peyniri üzerinde olumsuz imajın oluşmasına neden olan bu durumun giderilmesi için ilde bu ürünlerin

satış ve pazarlamasını yapan iş yerlerinin başta Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından sık aralıklı periyotlarda denetlenmesi ve bu cinsten tüm işyerlerinin zorunlu olarak satış ve depolama alanlarının tamamının soğuk hava üniteleriyle donatımının sağlanması önerilmektedir.

İlde kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri üretimi yapan imalathane ve fabrikaların; ildeki birim hayvan başına süt üretiminin düşük olması, ham süt fiyatlarının kimi zamanlarda yüksek olması, uzak ve ulaşımı güç olan kırsal yerleşimlerden yeteri miktarda süt toplayamamaları gibi nedenlerle kapasite kullanımları düşük düzeyde kalmaktadır. İldeki üreticilerin İşletme maliyetlerinin artmasına ve ildeki sütlerin değerlendirilemeyerek süt üreticilerin ekonomik olarak zarar etmesine neden olan bu durumun önüne geçilmesi ve kaşar peyniri ve diğer süt ürünleri üretiminde mümkün olan en yüksek istikrarın sağlanması için; çeşitli kuruluşlarca süt üreticilerine yöreye intibakı kolay ve süt verimi yüksek süt hayvanlarının verilmesi, uzak ve ulaşımı güç olan kırsal yerleşimlerden yeteri miktarda süt toplanması içinse belirli kırsal yerleşim birimleri arasında soğutma tesisatlı süt toplama merkezlerinin yapılması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- ANONİM 1981: “**Kars**”, Yurt Ansiklopedisi Cilt VI, Anadolu Yayıncılık, İstanbul.
- ATALAY, İ. 2008: **Ekosistem Ekolojisi ve Coğrafyası**. Çevre ve Orman Bakanlığı Yayınları. İzmir
- AYDEMİR, O. 2010: **Kars Kaşar Peyniri Karakterizasyonu**, (Doktora tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun
- BAŞBAKANLIK İSTATİSTİK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ 1949: **Mandırıcılık Faaliyeti Neticeleri**, Ankara Basım ve Ciltevi, Yayın No:322, Ankara
- DEMİR, M. 2013: **Kars Kent Coğrafyası**. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Doktora Tezi (Basılmamış), Erzurum.
- DEMİR, M. 2014: “**Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu**”. Doğu Coğrafya Dergisi, 19(32), 209-230.
- DEMİR, M. 2016: “**Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık; Livestock Breeding in Kars Province**”. Doğu Coğrafya Dergisi, 21(35), 39-62.
- DEMİR, P. 2009: **Kars ili Süt Sanayi ve Mandıra işletmelerinde Üretim ve Sanayi Entegrasyonunun Ekonomik ve Sosyo-Ekonomik Analizi**. Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği ABD, Doktora Tezi, Ankara.
- GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ 2012: **Yılı İl Brifing Raporu** Kars.
- ÖZTEK, L. 1983: **Kars İlinde Yapılan Kaşar Peynirlerinin Yapılışları, Bileşimleri ve Olgunlaşmaları Üzerinde Araştırmalarla Bunların Diğer Peynir Çeşitleri İle Kıyaslanmaları**. Atatürk Üniversitesi Yayınları No:528, Atatürk Üniversitesi Basımevi, Erzurum, 184s.
- SALTIK, A 2003: **Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımı Açısından Kars'ta**

- Hayvancılık, Süt Değerlendirme ve “Kars Süt Fabrikası”, Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma Derneği Yayını. Ankara,**
- TOBB 2016: **Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği.** http://s.anayi.tobb.org.tr/ksorgu_harita7.Php?kod=10.51.30.50.01&ilkodu=36 (Erişim Tarihi 18.03.2016)
- TPE, 2016: **Türkiye Patent Enstitüsü** <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/A9F54D9E-89D3-4EE9-9C27-B28FE3A8BE63.pdf> (Erişim Tarihi 18.03.2016)
- TUBİVES 2016: **Türkiye Bitkileri Veri Servisi,** <http://www.tubives.com/> (Erişim Tarihi 18.03.2016)
- TÜİK, 2016: **Türkiye İstatistik Kurumu.** <http://tuikapp.tuik.gov.tr/> (Erişim Tarihi 18.03.2016)
- YAZICI, S 2014: **Dünden Bugüne Peynirin Kars Serüveni “Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi”** Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği-Tarih Vakfı Yayını. Ankara
- ZAMAN, S.-KAYSERİLİ, A. 2015: **“The Role of Geographical Signs in Gastronomy Tourism: A Case Study of Erzurum Çag Kebab”.** International Journal of Academic Research in Environment and Geography, 2(1), 46-53.

EKLER

Fotoğraf 1. Satışa Sunulan Taze Kars Kaşar Peynirleri (Kars, Merkez)

Fotoğraf 2. Dinlendirme ve Soğuk Hava Depolarında Bekletilen Kars Kaşar Peynirleri. (Göksu Mandıra, Bozyiğit Köyü/Arpaçay)

Harita 1. Kars İli ve Çevresindeki Bitkisel Arazi Kullanımı Dağılımı.
(Kars İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Verileri Kullanılarak Solargis Programı ile Hazırlanmıştır)

Harita 2. Kars İlinde Kırsal ve Kentsel Yerleşimlere Göre Süt Üretimi (Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır)

Harita 3. Kars İlinde Yerleşimlere Göre Kaşar Peyniri Üreticileri ve Üretimi (2016). (Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır).

Şekil 1. Kars ve İlçelerinde Sıcaklık ve Yağış Ortalamalarının, Yıllık Gidişi. (1970-2012) (DMİGM Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır)

		Toplam Hayvan Sayısı (Baş)	Sağılan Hayvan Sayısı (Baş)	Süt (Ton)
2005	Büyükbaş Hayvan	333.477	128.753	220.770
	Küçükbaş Hayvan	389.720	125.692	9.170
	Toplam	723.197	254.445	229.940
2006	Büyükbaş Hayvan	353.277	143.849	273.091
	Küçükbaş Hayvan	402.692	153.788	11.028
	Toplam	755.969	297.637	284.119
2007	Büyükbaş Hayvan	365.387	150.837	284.522
	Küçükbaş Hayvan	423.745	160.245	11.496
	Toplam	789.132	311.082	296.018
2008	Büyükbaş Hayvan	346.408	137.307	246.390
	Küçükbaş Hayvan	419.625	157.514	11.225
	Toplam	766.033	294.821	257.615
2009	Büyükbaş Hayvan	402.967	169.580	318.737
	Küçükbaş Hayvan	278.772	95.486	6.850
	Toplam	681.739	265.066	325.587
2010	Büyükbaş Hayvan	396.620	161.976	307.652
	Küçükbaş Hayvan	206.540	62.194	4.472
	Toplam	603.160	224.170	312.124
2011	Büyükbaş Hayvan	432.492	183.101	372.686
	Küçükbaş Hayvan	261.121	83.341	5.994
	Toplam	693.613	266.442	378.680
2012	Büyükbaş Hayvan	488.233	222.310	502.555
	Küçükbaş Hayvan	363.212	129.260	9.277
	Toplam	851.445	351.570	511.832
2013	Büyükbaş Hayvan	519.626	225.263	523.904
	Küçükbaş Hayvan	346.821	124.451	8.944
	Toplam	866.447	349.714	532.848
2014	Büyükbaş Hayvan	518.692	226.215	659.259
	Küçükbaş Hayvan	499.500	160.319	11.478
	Toplam	1.018.192	386.534	670.737
2015	Büyükbaş Hayvan	442.549	206.998	611.662
	Küçükbaş Hayvan	567.148	190.211	13.626
	Toplam	1.009.697	397.209	625.268

Şekil.2 Kars İlinde Hayvan, Sağımı Yapılan Hayvan ve Süt Üretimi(2005-2015) Hayvancılık İl Müdürlüğü ve TÜİK Verileriyle Hazırlanmıştır)

(Gıda Tarım

Şekil.3 Kars İlnde Hayvan, Sağımı Yapılan Hayvan ve Süt Üretiminin İlçelere göre Durumu (2015). (Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlüğü ve TÜİK Verilerinden Hazırlanmıştır).

Şekil 4. Kars ve Türkiye’de Yıllara Göre Kaşar Peyniri Üretimi (2015). (TOBB ve Kars İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır).

Sıra	İl Adı	Kayıtlı Üretici	Toplam Personel	Üretim Kapasitesi (yıl/ton)
1	Sakarya	17	1.347	18.158
2	Konya	34	2.757	15.386
3	İzmir	52	2.421	14.130
4	Tekirdağ	16	888	13.615
5	Balıkesir	21	1.698	9.890
6	Kars	49	256	9.495
7	Bursa	17	2.418	8.209
8	Aydın	21	796	7.609
9	Karaman	5	434	7.518
10	Kırklareli	15	427	6.668
	Toplam	247	13.442	110.678
	Diğer İller (67)	322	10.310	70.724
	Genel Toplam	569	23.752	181.402

Tablo:1 Türkiye İllerine Göre Kaşar Peyniri Üretimi (2015)**Kaynak:** TOBB Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır.

Adres	İlçe	İşletme Sayısı	Kurulu Kapasite (Ton/Yıl)(Süt)	Kaşar Peyniri (Ton/Yıl)
Bozyiğit Köyü	Arpaçay	1	1.200	120
Koç Köyü Beldesi	Arpaçay	1	1.320	132
Karakale Köyü	Digor	1	150	15
Türkmeşen Köyü	Digor	1	500	50
B. Boğatepe Köyü	Merkez	1	942	180
Boğa Tepe Köyü	Merkez	4	5.084	510
Boğazköy	Merkez	3	4.154	402
Çağlayan Köyü	Merkez	3	2.940	276
Dikme Köyü	Merkez	4	5.214	345
Gelirli Köyü	Merkez	1	1.320	120
Hafızpaşa Mah.	Merkez	1	1.320	120
İstasyon Mah.	Merkez	1	900	84
Karakale Köyü	Merkez	1	163	10
Maksutçuk Köyü	Merkez	1	650	120
Organize Sanayi Bölgesi	Merkez	21	71.449	6538
Paşacıyır Mah.	Merkez	1	260	5,7
Soylu Köyü	Merkez	1	1.485	53
Yücelen Köyü	Merkez	1	1.440	144
İstasyon Mah.	Sarıkamış	1	960	135
İncesu İncesu	Susuz	1	0	135

Tablo:2. Kars İlinde Kaşar Peyniri Üretimi Yapan İşletmeler (2015).**Kaynak:** TOBB ve Kars İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Verileri Kullanılarak Hazırlanmıştır.