



Received / Makale Geliş Tarihi 18.02.2025
Published / Yayınlanma Tarihi 30.04.2025
Volume (Issue) Cilt (Sayı) 9 (53)
pp / ss 322-340

Research Article / Araştırma Makalesi
10.5281/zenodo.15319655
Mail: editor@pejoss.com

Emre Baburşah

<https://orcid.org/0009-0000-1932-5030>

Doç. Dr. Ziya İnce

<https://orcid.org/0000-0001-7389-8083>

Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tekirdağ / TÜRKİYE

Kars İli Peynir Üretimi ve Yerel Ekonomi Üzerindeki Etkileri

Cheese Production In Kars Province And Its Effects On The Local Economy

ÖZET

Kars, sahip olduğu coğrafi konum, yüksek rakımlı platolar, zengin bitki örtüsü ve soğuk iklimi sayesinde Türkiye'nin önde gelen peynir üretim merkezlerinden biri hâline gelmiştir. Bu doğal koşullar, özellikle Kars Kaşarı ve Gravyer Peyniri gibi özgün peynir türlerinin üretimine olanak tanımaktadır. Kars Kaşarı hem geleneksel hem de endüstriyel yöntemlerle üretilirken, Gravyer peyniri 19. yüzyılda İsviçreli ustalar tarafından tanıtılmış ve zamanla bölgeye özgü bir üretim kimliği kazanmıştır.

Bölgede süt üretimi ağırlıklı olarak mera hayvancılığına dayalıdır. Bahar ve yaz aylarında süt üretimi artarken, kış aylarında yem kaynaklarının azalması nedeniyle üretimde düşüşler yaşanmakta, bu da peynir üretiminde mevsimsel dalgalanmalara yol açmaktadır. Üretici çiftçilerin modern tekniklere sınırlı erişimi ise verimlilik sorunlarını beraberinde getirmektedir.

Kars peynirciliği yalnızca ekonomik bir faaliyet değil, aynı zamanda yerel kültürel mirasın da önemli bir parçasıdır. Geleneksel bilgi ve yöntemlerle sürdürülen bu üretim tarzı, Boğatepe Köyü'ndeki peynir müzesi gibi girişimlerle desteklenmekte ve yaşatılmaktadır. Kars Kaşarı 2015'te, Gravyer ise 2024'te coğrafi işaret olarak yasal koruma altına alınmıştır. Bu tescil süreci, ürünlerin tanınırlığını artırmakla birlikte, üretim yöntemlerinin korunmasına da katkı sunmuştur.

Ancak markalaşma ve pazarlama alanlarında eksiklikler devam etmektedir. Küçük ölçekli işletmelerin daha geniş pazarlara açılabilmesi için modern lojistik ve satış stratejilerine yönelmeleri gerekmektedir. Kars peynirlerinin gelecekte sürdürülebilirliğini sağlamak adına, hijyen standartlarının yükseltilmesi, üretim teknolojilerinin modernize edilmesi ve markalaşmanın güçlendirilmesi büyük önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kars Kaşar peyniri, Gravyer peyniri, Süt üretimi, Coğrafi işaret tescili, Yerel ekonomi.

ABSTRACT

Kars is one of Turkey's leading cheese production centers due to its geographical location, natural pastures, high-altitude plateaus, and cold climate conditions. These environmental features have enabled the development of unique regional cheeses such as Kars Kashar and Gruyère Cheese. While Kars Kashar is produced using both traditional and industrial methods, Gruyère was introduced to the region by Swiss cheese makers in the 19th century and gradually adapted to local production practices.

Milk production in the region largely depends on pasture-based livestock farming. During spring and summer, milk yield increases, whereas in winter, the scarcity of feed causes production to decline, resulting in seasonal fluctuations in cheese output. Additionally, the limited adoption of modern techniques by local farmers leads to efficiency challenges in dairy production.

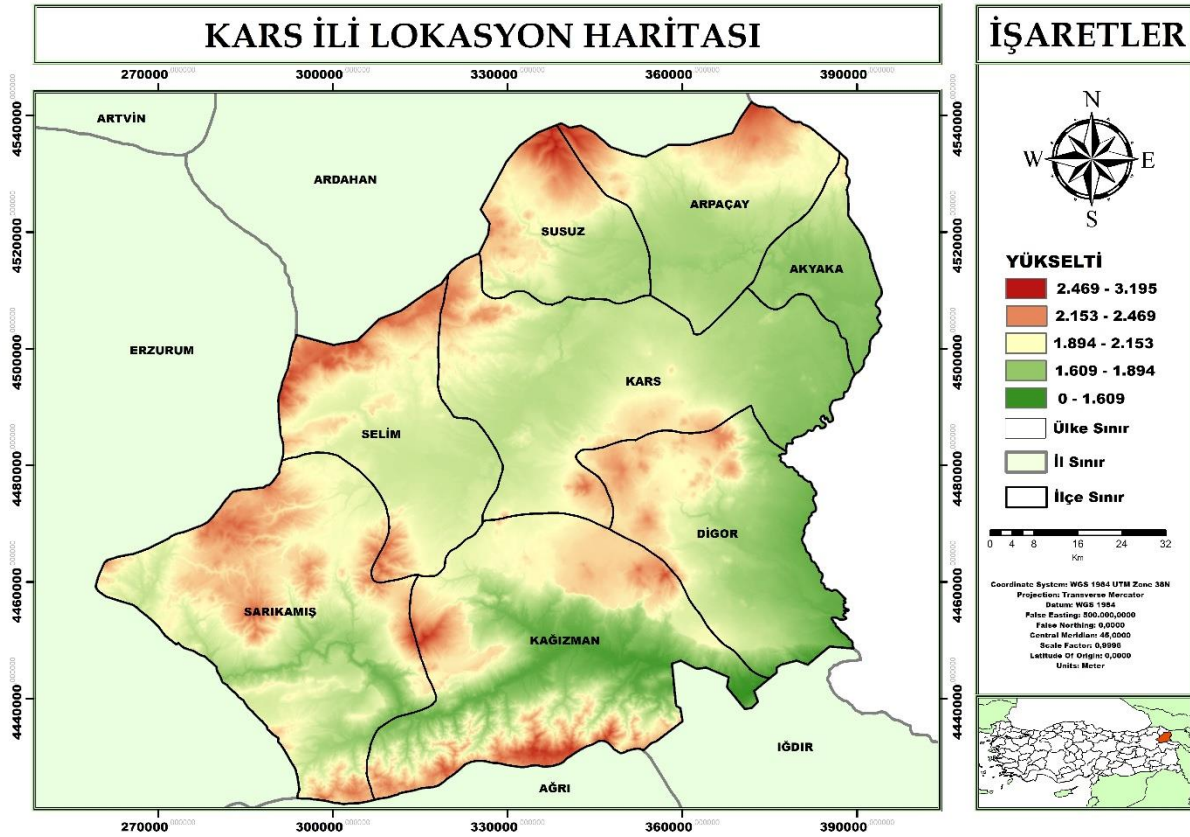
Cheese making in Kars is not only an economic activity but also a vital component of the region's cultural identity. Traditional cheese-making methods, passed down through generations, are preserved and promoted through initiatives such as the Cheese Museum in Boğatepe Village. Kars Kashar received a geographical indication in 2015, followed by Gruyère in 2024, ensuring legal protection and recognition for these products. This certification has enhanced their market visibility while safeguarding traditional production methods.

However, branding and marketing issues persist. Small-scale producers often lack access to modern logistics and sales strategies, limiting their reach in broader markets. To ensure the sustainability of Kars cheeses, it is crucial to improve hygiene standards, disseminate modern production techniques, and place greater emphasis on brand development. With such efforts, Kars cheeses can continue to compete in both national and international markets and contribute to the region's economic growth.

Keywords: Kars Kashar, Gruyère Cheese, Milk Production, Geographical Indication Certification, Local Economy

1. GİRİŞ

İnsan yaşamının en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, bireylerin hayatta kalması ve sağlıklı bir yaşam sürmesi için vazgeçilmez bir unsurdur. Hayvansal kaynaklı gıdalar, vücudun temel ihtiyaçlarını karşılayan protein ve yağ gibi maddeler açısından önemli bir yere sahiptir. Özellikle süt ve süt ürünleri, içerdiği protein, kalsiyum, fosfor gibi minerallerin yanı sıra B2 ve B12 vitaminleri bakımından oldukça zengin bir besin grubu olarak öne çıkar (Atış ve Çelikoğlu, 2017). Bu ürünler, doğrudan tüketilebildiği gibi, çeşitli işlemlerden geçirilerek de farklı kullanım alanlarına sunulmaktadır. Süt ve süt ürünlerinin işlenmesi, yalnızca ürünlerin raf ömrünü uzatmakla kalmaz, aynı zamanda bu ürünlerin daha uzak bölgelere ulaşılmasını mümkün hale getirerek, pazarlama olanaklarını da artırır. Bu süreç, özellikle kırsal ve kentsel alanlar arasında bir bağımlılık ilişkisi kurarak, tarım dışı sektörlerde çalışan nüfusun besin ihtiyaçlarını karşılanmasında kritik rol oynamaktadır (Atış ve Çelikoğlu, 2017). Beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde coğrafi ve kültürel unsurlar önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, Kars İli tarih boyunca zengin kültürel mirası ve coğrafi özellikleriyle hem hayvansal kaynaklı gıda üretiminde hem de ürünlerin çeşitlenmesine dikkat çeken bir bölge olmuştur.



Şekil 1: Kars İli Lokasyon Haritası (SRTM Tile Grabber kullanılarak hazırlanmıştır)

Türkiye’de Kuzeydoğu Anadolu bölgesinde yer alan Kars İli, Türkçe il adı unvanını taşıyan ilk şehirlerden biridir. M.Ö. 130-127 yılları arasında Kafkas dağlarının kuzeyinden Dağıstan bölgesine göç eden ve bu bölgeye yerleşen eski Türk boylarından olan Karsaklardan ve Karsak oymağından isminin türediği düşünülmektedir. Tarih boyunca, Kars’ın coğrafyası, Huriler, Urartular, İskitler, Sasaniler, Selçuklular, Gürcüler, Moğollar, Karakoyunlular ve Akkoyunlular gibi pek çok farklı uygarlığın etkisi altında kalmıştır. Osmanlı İmparatorluğu topraklarına 1535 yılında katılan bu şehir, Rus ordusuna karşı kazanılan önemli bir zafer sonucunda Anadolu’da ilk Gazilik Madalyası verilen yer olarak tarihe geçmiştir (Kars Valiliği, 2025). Tarih boyunca çok sayıda savaşın yaşandığı bu kent günümüzde ülkemizde yer alan Serhat şehirlerinden biri olma özelliğini taşımaktadır (Topbaşlı ve Pajo, 2017). Tarih boyunca pek çok uygarlığın etkisi altında şekillenen Kars şehri, zengin coğrafyası ve kültürel mirasıyla yalnızca stratejik bir bölge olarak değil, aynı zamanda tarım ve hayvancılığa dayalı üretim geleneğiyle de dikkat çekmektedir. Bu durum, özellikle süt ürünleri üretimindeki başarılarıyla bölgenin kendine özgü bir kimlik kazanmasına katkıda bulunmuştur.

Bölgedeki süt üretiminin yoğunluğu, peynir üretimi açısından dikkate değer bir potansiyel sağlamıştır. Bu durum, Kars yöresini Kaşar ve Gravyer Peyniri üretiminde eşsiz bir merkez haline getirmiştir. Gravyer peyniri, adını İsviçre'deki Gruyere peynirinden almakta olup, 1830'larda Alper'den gelen İsviçreli aracılığıyla, Rusların desteğiyle Kafkasya'ya getirilmiştir. 1878 yılında gerçekleşen Osmanlı- Rus Savaşı'nın ardından Kars'ın Rus kontrolüne geçmesiyle birlikte, 1890 yılında İsviçreli David Moser tarafından o dönemde bir tren istasyonu olarak bilinen Boğatepe Köyünde kurulan ilk işletme, Kars Gravyer Peynirinin bölgedeki üretim sürecini başlatmıştır. Kars Kaşar peynirinin üretim süreci, Cumhuriyetin ilk yıllarında Trakya bölgesinden getirilen peynir ustalarının Kars'a yerleşmesiyle başlamıştır. Bu dönemde, geleneksel bilgi birikimi ve üretim teknikleri, bölgeye uyum sağlayarak yeni peynir ustalarının yetişmesine olanak tanımıştır. Zamanla gelişen bu üretim ağı, Kars kaşar peynirini yalnızca yerel düzeyde değil, aynı zamanda ulusal ölçekte tanınan bir marka haline gelmesine katkı sağlamıştır (Atış ve Çelikoğlu, 2017). Kars peynir üretiminde tarihsel süreçler ve coğrafi avantajlar kadar, kullanılan terimlerin ve üretim tekniklerinin kökenine dair ilginç kültürel ve dilsel bağlantılar da dikkat çekmektedir. Özellikle Kaşar Peyniri, yalnızca üretim süreçleriyle değil, adının kökeniyle de zengin bir geçmişe sahiptir.

Kaşar kelimesinin kökenine dair farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Bazı araştırmacılara göre, bu terim Latince kökenlidir ve peynir suyunun baskı altında sıkıştırılması anlamını taşıyan Latince "coerceo" sözcüğünden türetilmiştir. Diğer bir görüş ise, bu kelimenin İbranice kaynaklı olduğunu ve Yahudilikte, dini açıdan türetilmesi "uygun" olarak değerlendirilen anlamına gelen "cacher" (kaser) kelimesiyle bağlantılı olduğunu ileri sürmektedir. İlk defa Selanik'te bir Yahudi kadın tarafından üretildiği bildirilen bu peynir türünün kökeni, genel olarak Balkan ülkelerine ve İtalya'ya dayandırılmaktadır (Aydemir, 2010).

Hayvan ve hayvansal ürünlerin ticareti, kırsal kesimin başlıca ekonomik gelir kaynaklarından biri olarak dikkat çeker. Ayrıca kırsal bölgelerde hayvansal ürünleri işleyen tesislerin kurulması, yalnızca ekonomik büyümeyi desteklemekle kalmaz, aynı zamanda istihdam oranlarına da olumlu katkıda bulunur. Örnek olarak Kars bölgesinde görülen yüksek rakamlı araziler, karasal iklim koşulları ve yaz aylarında alınan yağışların sınırlı olması, tarımsal üretimi kısıtlarken mera hayvancılığı için oldukça uygun bir doğal ortam yaratmıştır. Bu özellikler tarihsel süreç içerisinde bölgede büyükbaş hayvancılığının öncelikle ekonomik faaliyet olarak benimsenmesine zemin hazırlamıştır (Atış ve Çelikoğlu, 2017). Kars'ın tabii ve coğrafi özellikleri, bölgenin Sosyo-Kültürel yapısının biçimlendirilmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Mera hayvancılığına dayanan üretim sistemi, yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilgiyi ve yaşam pratiklerini yansıtan bir unsurdur. Hayvancılıkla elde edilen süt ve süt ürünleri, bölgenin gastronomi kimliğine önemli bir yer tutarken, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve iş birliği ruhunun devamlılığını sağlamaktadır.

Peynir üretimi, tarihsel süreç boyunca bu kültürel yapının ayrılmaz bir parçası olarak gelişim göstermiştir. Bölgedeki peynir çeşitlerinden 6 – 7 tanesi Endüstriyel üretime uygun potansiyele sahiptir. Yörede yaygın olarak bilinen ve üretilen süt ürünleri arasında; Gravyer, Taze Kaşar Peyniri, Eski Kaşar Peyniri, Göbek Peyniri, Beyaz Peynir, Malakan Peyniri, Tel Peyniri (diğer adıyla Türkmen Saçak Peyniri), Çeçil, Tulum Peyniri, Lor Peyniri ve Karın Peyniri yer almakta olup, bu ürünlerin aktif olarak üretimi ve ticareti yapılmaktadır (Güzeller ve Koboyeva, 2020). Bu peynir çeşitleri, yalnızca ticari bir değer taşımaktan öte, Kars'ın derin tarihsel ve kültürel mirasına temsil eden simgeler olarak ön plana çıkmaktadır. Peynir üretimi, sadece bölgenin doğal kaynaklarının değerlendirilmesiyle değil, aynı zamanda toplumların kültürel birikimlerinden ve geleneklerinin bir yansıması olarak şekillenmektedir. Bu doğrultuda, Kars peynirleri hem bölgenin somut coğrafi özelliklerini hem de kültürel mirasını bir araya getiren özel bir örnek teşkil etmektedir.

Toplumların tarihsel süreçler boyunca biçimlenerek nesilden nesille aktarılan hem maddi hem de manevi değerler bütünü kültürü ifade etmektedir (Karaca, 2016). Bir toplumun yaşam biçimi, kültürel değerleri ve ekonomik yapısı doğrultusunda şekillenen geleneksel besinler, bir bölgenin kültürel mirasının ve özgün zenginliklerinin ortaya konulmasında büyük bir öneme sahiptir (Albayrak ve Güneş, 2010). Geleneksel yiyecekler, uzun bir geçmişe sahip hammaddelerden üretilen ve kendini özgü bir formülasyona ya da tarihsel süreçte şekillenmiş üretim tekniklerine dayanan, doğal özelliklerini koruyan, toplumsal kabul görmüş ve zamana karşı dayanıklılığı kanıtlanmış ürünler olarak tanımlanabilmektedir (Ötleş, Özçelik, Göğüş ve Erdoğan, 2016). Bu bağlamda, Kars Peyniri, bölgenin zengin kültürel mirası ve özgün coğrafi özellikleriyle şekillenmiş, nesilden nesille aktarılan bir geleneksel ürün olarak hem yerel ekonomiye hem de ulusal gıda sektörüne önemli katkılar sunmaktadır.

2. VERİ VE YÖNTEM

Bu araştırmada, Kars ilinde peynir üretimini mevcut durumunu analiz etmek amacıyla karma araştırma yöntemi ile tercih edilmiştir. Öncelikle nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman analizi kullanılarak literatür taraması gerçekleştirilmiş, ilgili konuya dair önceden yayınlanmış bilimsel kaynaklar incelenmiş ve mevcut veriler derlenmiştir. Elde edilen nitel veriler, istatistiksel sonuçlarla desteklenerek nicel araştırma sürecine entegre edilmiştir. Araştırmanın yürütüldüğü ilin Lokasyon ve Topografya haritalarının hazırlanıp analiz edilmesi amacıyla ArcGIS 10.8 programı kullanılmış ve harita hazırlanmasında SRTM Tile Grabber web sitesinden veriler kullanılarak hazırlanmıştır.

Bu araştırmada, Kars ilindeki peynir üretiminin ekonomik yapısı ve yerel peynir üretiminin süt üretimi ile ilişkisi incelenmiştir. Çalışmada kullanılan veriler, resmi istatistik kaynakları, literatür taraması ve geçmiş dönemlerde yapılan araştırmalar derlenmiştir. Özellikle Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından yayımlanan hayvancılık ve süt üretimi istatistikleri değerlendirilerek, yıllara göre süt üretimi miktarları ve hayvan popülasyondaki değişimler analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında, peynir üretimi ile ilgili literatür taraması yapılmış bölgenin peynir üretim sürecine ilişkin geçmişte yapılan çalışmalar incelenmiştir. Bu süreçte Kars iline özgü peynir türlerinden üretim aşamaları, kullanılan teknikler ve üretim kapasitesi detaylandırılmıştır. Ayrıca, peynir üretimi ve bölgesel ekonomi arasındaki ilişkileri belirlemek amacıyla geçmiş yıllara ait sektörel raporlar, bilimsel makaleler ve resmi dokümanlar kullanılmıştır.

Araştırmada, Kars ilinde süt üretiminin yıllara göre değişimi ve ilçeler arasındaki farklılıklar karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Özellikle büyükbaş ve küçükbaş hayvan popülasyonları ile süt üretimi arasındaki ilişki incelenmiş ve bölgedeki hayvancılık faaliyetlerinin peynir üretimi üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Ayrıca, peynir üretiminde geleneksel yöntemlerin önemi, üretim süreçleri ve sektördeki mevcut durumu da analiz edilmiştir.

Bu araştırma, Kars ilinde peynir üretiminin mevcut durumunu ortaya koyarak, bölgesel üretim kapasitesini ve ekonomik etkilerine değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışma sürecinde saha çalışması veya birebir görüşmeler yapılmamış olup, analizler mevcut literatür ve istatistiksel veriler temel alınarak gerçekleştirilmiştir.

3. BULGULAR

3.1. Kars ilinde Coğrafyanın Süt ve Peynir Üretimi Üzerindeki Etkileri

Kars ilinde gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetlerine ilişkin kapsamlı veriler sunulurken, büyükbaş ve küçükbaş hayvan popülasyonları ile bu türlerden elde edilen süt üretimi ayrıntılı bir biçimde incelenmiştir. Sunulan istatistikler, zaman içinde hayvan varlığında ve süt üretiminde meydana gelen değişimleri ortaya koyarken, aynı zamanda ilçeler arasındaki üretim farklılıklarını da gözler önüne sermektedir. Tür bazında yapılan analizlerde, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliğindeki eğilimler detaylı bir şekilde değerlendirilmiş ve özellikle büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin bölgenin toplam üretimine en fazla katkıyı sunduğu belirlenmiştir. İlçelere göre yapılan süt üretimi incelemesi, belirli bölgelerde hayvancılığın yoğun olarak sürdürüldüğünü, bazı ilçelerde ise üretim kapasitesinin daha sınırlı kaldığını göstermektedir. Elde edilen bu veriler, hayvancılık sektörünün Kars ilindeki ekonomik ve toplumsal yapıya olan etkisini anlamak ve ilçeler arasındaki üretim farklılıklarını ortaya koymak açısından önemli bulgular sağlamaktadır (TÜİK, 2025).

Tablo 1. Kars İlinde Yıllara Göre Canlı Hayvan Sayısı (Baş)

Yıl	Sığır	Koyun	Keçi
2023	137.333	657.641	31.267
2022	171.402	542.299	35.653
2021	171.449	500.775	30.217
2020	165.656	432.825	33.466
2015	98.356	472.139	35.444
2010	186.064	182.227	10.548
2005	167.229	329.029	28.751

Kaynak: (TÜİK 2023 verilerinden üretilmiştir)

Kars ilindeki 2005 ile 2023 yılları arasında sığır, koyun ve keçi popülasyonlarında gözlemlenen değişimler (Tablo 1), hayvancılık sektörünün dinamiklerini ortaya koymaktadır. Sığır sayısı 2005 yılında 167.229 iken, 2010 yılında 186.064 ile en yüksek seviyesine ulaşmıştır. Ancak, 2015 yılında 98.356'ya kadar gerileyerek belirgin bir azalma göstermiştir. Bu düşüşün ardından, sığır sayısında yeniden bir artış eğilimi görülmüştür ve 2021 yılında 171.449 ile tekrar yüksek bir seviyeye ulaşmıştır. 2023 yılında ise sığır sayısı 137.333'e gerilemiştir. Bu durum, sığır yetiştiriciliğinde dalgalı bir seyrin hâkim olduğunu ve sektördeki üretim kapasitesinin belirli dönemlerde iklim, çevresel koşullar, ekonomik faktörler, Pazarlama ve Tüketim Eğilimleri gibi etkenlerden etkilendiğini göstermektedir.

Koyun popülasyonunda ise 2005 yılında 329.029 olan sayı, 2010 yılında 132.227'ye kadar düşerek önemli bir azalma kaydetmiştir. Ancak 2015'ten itibaren belirgin bir artış eğilimi gözlemlenmiş ve 2021 yılında 500.775 ile en yüksek seviyesine ulaşmıştır. 2023 yılında bu sayı 657.641 olarak kaydedilmiş ve koyun yetiştiriciliğinin son yıllarda ciddi bir büyüme gösterdiği görülmüştür. Bu artış, koyun yetiştiriciliğine yönelik politikalarının veya piyasa taleplerinin olumlu yönde değiştiğine işaret edebilmektedir.

Keçi sayısı ise 2005 yılında 28.751 iken 2010 yılında 10.548'e düşerek en düşük seviyesine ulaşmıştır. Bu dramatik düşüşün ardından, 2015 yılında sayı 35.444'e kadar yükselmiş ve sonraki yıllarda artış eğilimi göstermiştir. Ancak 2023 yılına gelindiğinde keçi sayısı 31.267'ye gerilemiştir. Keçi yetiştiriciliğinde görülen bu dalgalı seyir, sektörün belirli dönemlerde karşılaştığı zorlukları ve değişiklikleri ortaya koymaktadır.

Tablo 2. Kars İlinde Yıllara Göre Hayvansal Süt Üretimi			
Yıl	Sığır	Koyun	Keçi
2019	577.542	13.727	871
2015	586.332	12.564	1.061
2010	307.657	4.067	404
2005	220.767	7.899	1.271

Kaynak: (TÜİK 2023 verilerinden üretilmiştir)

Tablo 2'de 2005-2019 yılları arasında sığır, koyun ve keçi süt üretimi miktarındaki değişimi ortaya koymaktadır. Veriler bu hayvan türlerinden elde edilen süt üretimindeki değişim dinamiklerini ve yıllara göre üretim performansını göstermektedir.

2005 yılında sığır süt üretimi 220.767 ton olarak kaydedilmiştir. Bu miktar, 2010 yılında 307.657 tona çıkarak önemli bir artış göstermiştir. 2015 yılında ise sığır sütü üretimi 586.332 tona ulaşmış, bu da söz konusu dönemde üretim kapasitesinin iki katından fazla artış gösterdiğini kaydetmektedir. 2019 yılında ise sığır sütü üretiminde küçük bir düşüş yaşanmış ve miktar 577.542 tona gerilemiştir. Genel olarak, sığır sütü üretimi bu yıllar arasında sürekli bir artış trendi göstermekte, ancak 2015-2019 döneminde bir miktar dalgalanmalar görülmektedir.

Koyun sütü üretimi ise 2005 yılında 7.899 ton iken, 2010 yılında bu miktar 4.067 tona düşerek belirgin bir azalma göstermiştir. Ancak 2015 yılında koyun sütü üretimi yeniden artış göstermiş ve 12.564 tona ulaşmıştır. 2019 yılında ise koyun sütü üretimi 13.727 tona yükselerek en yüksek seviyesine ulaşmıştır. Bu durum, koyun sütü üretiminde 2010 yılından itibaren toparlanma ve büyüme sürecini girildiğini göstermektedir.

Keçi sütü üretimi 2005 yılında 1.271 ton olarak kaydedilmiş ve bu tablodaki diğer yıllara kıyasla en yüksek seviyedir. Ancak 2010 yılında keçi sütü üretimi 404 tona gerileyerek ciddi bir düşüş yaşanmıştır. 2015 yılına gelindiğinde ise keçi sütü üretimi 1.061 tona yükselmiş ve 2019 yılında 871 ton olarak kaydedilmiştir. Keçi sütü üretiminde 2010 yılı sonrası toparlanma gözlemlense de üretim 2005 yılındaki seviyesini ulaşamamış.

Türkiye'de olduğu gibi Kars ilinde de hayvancılıkla uğraşan yetiştiricilerin, özellikle hayvanların bakımı, beslenme stratejileri ve modern yemleme teknikleri konusundaki bilgi eksiklikleri, süt üretiminde yapısal sorunlara yol açmaktadır. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yaz aylarında doğal meralarda otlatılması, kış aylarında ise genellikle düşük besin değerine sahip yemlerle beslenmesi, hayvanların beslenme düzeninde dengesizlik yaratmaktadır. Ayrıca, hayvancılık işletmelerinin küçük ölçekli ve dağınık bir yapıya sahip olması, süt üretiminde daha çok ticari kazanç yerine geçim kaynağı olarak sürdürülmesine neden olmaktadır. Bu üretim modeli, sadece maliyetlerin artırılmasına değil, aynı zamanda bölgedeki süt veriminin düşük seviyede kalmasına da sebep olmaktadır (Demirbaş vd, 2002).

Tablo 3. Kars 2019 Yılında İlçelere Göre Süt Verimi

Yıl	İlçe	Sığır	Koyun	Keçi
2019	AKYAKA	55.154	399	30
2019	ARPAÇAY	57.473	3.279	41
2019	DİĞOR	65.427	1.707	204
2019	KAĞIZMAN	62.338	3.117	204
2019	MERKEZ	122.585	2.771	115
2019	SARIKAMIŞ	94.948	392	80
2019	SELİM	75.074	1457	174
2019	SUSUZ	44.587	601	18

Kaynak: (TÜİK 2023 verilerinden üretilmiştir)

2019 yılı Kars iline bağlı ilçelerdeki süt verimi, sığır, koyun ve keçi sütü üretimindeki bölgesel farklılıkları ortaya koymaktadır. Tablo 3'te hayvancılık faaliyetlerinin ilçeler arasında çeşitlilik gösterdiğini ve belirli bölgelerin daha yoğun üretim gerçekleştirdiğini göstermektedir.

Sığır sütü üretiminde Kars merkez ilçesi 122.585 ton ile en yüksek üretim değerine sahiptir. Bu durum, merkez ilçenin sığır yetiştiriciliği açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Merkez ilçeyi 94.948 ton ile Sarıkamış ve 75.074 ton ile Selim takip etmektedir. Diğer ilçelerde ise sığır sütü üretimi 50.000- 65.000 ton arasında değişmektedir. Susuz ilçesi ise 44.587 ton ile en düşük sığır sütü üretimine sahip ilçesi konumundadır.

Koyun sütü üretiminde Arpaçay ilçesi 3.279 ton ile lider ilçe konumundadır. Arpaçay'ı 3.117 ton ile Kağızman ve 2.771 ton ile Merkez ilçe takip etmektedir. Sarıkamış ve Susuz ilçelerinde koyun sütü üretimi oldukça düşük seviyelerdedir. Özellikle Akyaka ve Sarıkamış ilçeleri, koyun sütü üretiminde diğer ilçelere kıyasla daha az katkıda bulunmaktadır.

Keçi sütü üretiminde ise Dığor ve Kağızman ilçeleri 204 ton ile en yüksek üretim miktarına sahiptir. Selim ilçesi 174 ton ile bu ilçeleri takip etmektedir. Susuz ilçesi yalnızca 18 ton keçi sütü üretimiyle bu kategoride en düşük üretim miktarına sahiptir. Genel olarak keçi sütü üretiminde ilçeler arasında büyük farklılıklar görülmektedir.

Bu veriler, Kars ilindeki hayvancılık faaliyetlerinin Sığır yetiştiriciliği üzerinde yoğunlaştığını ve Merkez ilçenin Sığır Sütü üretiminde önde geldiğini göstermektedir. Koyun sütü üretimi daha çok Arpaçay ve Kağızman ilçelerinde yoğunlaşmış iken, keçi sütü üretimi Dığor ve Kağızman gibi belirli ilçelerde ön plana çıkmaktadır. Bu durum, farklı ilçelerdeki coğrafya, iklimsel ve ekonomik faktörlerin hayvancılık faaliyetlerinin yoğunluğunu ve türünü etkilediğini göstermektedir.

Kars ilinde hayvancılık sektörünün mevcut yapısı, büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı ile bu hayvanlardan elde edilen süt üretim miktarları temelinde analiz edilmiştir. 2005- 2023 yıllarını kapsayan değerlendirmeler bölgedeki hayvan popülasyonunda ve süt üretiminde dönemsel dalgalanmalar yaşandığını ortaya koymaktadır. Büyükbaş hayvan sayısı ve süt üretimi genel itibarıyla artış eğiliminde olurken, küçük baş hayvancılık faaliyetlerinde belirli dönemlerde dalgalanmalar gözlemlenmiştir. Özellikle koyun yetiştiriciliği, 2010 yılı itibarıyla belirgin bir ivme kazanmış ve son yıllarda süt üretimi miktarında artış kaydedilmiştir. Keçi yetiştiriciliğinde ise 2010 yılındaki düşüşün ardından bir toparlanma süreci yaşanmış olsa da üretim seviyelerinin istikrara kavuşamadı belirlenmiştir. İlçeler bazında yapılan incelemeler, Kars merkez ilçesinin büyükbaş hayvan süt üretiminde en yüksek paya sahip olduğunu göstermektedir. Koyun sütü üretimi açısından Arpaçay ve Kağızman ilçeleri ön plana çıkarken keçi sütü üretimi Dığor ve Kağızman ilçelerinde yoğunlaşmıştır. Ancak, susuz ilçesinin tüm kategorilerde düşük üretim seviyelerine sahip olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler, Kars ilinde hayvancılık faaliyetlerinin tür ve bölge bazında farklılık gösterdiğini ve ilçeler arasında dikkate değer üretim farklarının bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgular, bölgedeki hayvancılık sektörünün üretim potansiyelini anlamak ve geliştirmek açısından önemli bir veri kaynağı teşkil etmektedir.

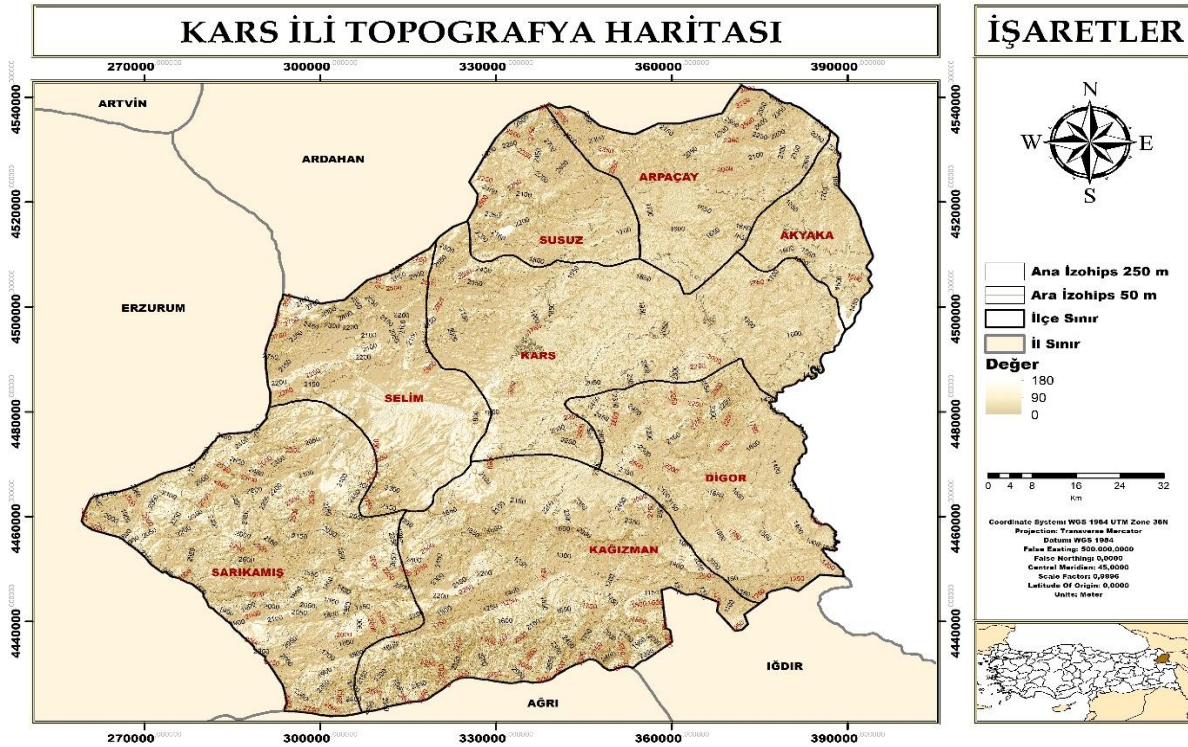
Kars ilinde süt üretimi, büyükbaş hayvancılıkla bağlantılı olup, bu unsur peynir imalatını da etkilemektedir. Özellikle Kars kaşar peyniri ile gravyer peyniri, bölgenin iklim koşulları ve doğal otlakları sayesinde üstün nitelik taşımaktadır. Üretimde geleneksel teknikler yaygın şekilde uygulanmakla birlikte, Şekil 2'dede görüleceği üzere endüstriyel yöntemler de artış göstermektedir.



Şekil 2. Kars ilindeki sütlerin işlenerek peynire dönüştürülme süreci (Yazar Arşivi)

3.1.1. Topografik Özelliklerin Etkisi

Araştırma alanı, ortalama olarak 2.500 m rakıma sahip dağlık alanlarla çevrili olup, bu dağların arasında yer alan ve deniz seviyesinden 1.700 ila 2.100 m arasında değişen yüksekliklere sahip bir plato sisteminden meydana gelmektedir (Şekil 3). Kuzeydoğu- Güneybatı yönelimli bu plato, kuzey- güney doğrultusunda Doğu Karadeniz sıradağları ile İran arasında, doğu- batı ekseninde ise Kafkasya ve Anadolu coğrafyası arasında stratejik bir konumda yer almakta olup, söz konusu lokasyon hava akımları ve bitki örtüsünün mekânsal dağılımı açısından önemli bir ekolojik köprü işlevi görmektedir. Bölge, Türkiye genelinde nadir rastlanan çiçek ve bitki türlerini barındırmasıyla dikkat çekmekte ve bu ekolojik çeşitlilik, süt üretiminde sürdürülebilirlik açısından avantaj sağlamaktadır.

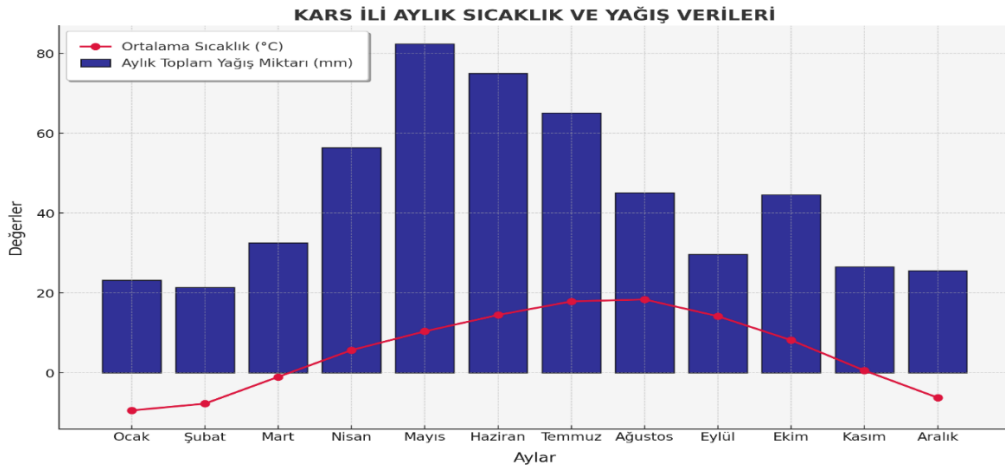


Şekil 3: Kars İli Topografya Haritası (SRTM Tile Grabber kullanılarak hazırlanmıştır)

Atıştırma alanının topografik özellikleri oldukça engebeli bir yapı sergilemekte olup, jeolojik incelemeler sonucunda bu sahada ağırlıklı olarak Jura- Kretase yaşı kaya toplulukları ile kuvaterner döneme ait volkanik ve karasal kökenli jeolojik formasyonların varlığı tespit edilmiştir. Dış kuvvetlerin etkisiyle biçimlenen bu morfolojik yapı, bölgedeki bitki çeşitliliğini artırarak hayvancılığa ve dolaylı süt üretimine katkı sunmaktadır (Demir, 2014).

3.1.2. Klimatik Özelliklerin Etkisi

Kars iline ait aylık sıcaklık ve yağış değerleri, bölgenin belirgin karasal iklim yapısını gözler önüne sermektedir (Şekil 4). Kış mevsiminde sıcaklıklar oldukça düşük seviyelere inmekte, yaz mevsiminde ise yaklaşık 20 °C derece civarında yükselmektedir. Yağış oranları ise bahar ve yaz aylarında artış gösterirken, Kış aylarında ise sıcaklığın 0 derecenin altında seyretmesi sebebiyle yağışlar kar şeklinde gerçekleşir. Özellikle mayıs ve haziran aylarında yağışların en yüksek düzeye ulaşması, çayır ve mera alanlarının verimliliğini artırarak bu alanların hayvan beslenmesi için daha uygun hale gelmesini sağlamaktadır. Bu durum, büyükbaş hayvancılık faaliyetlerinde kullanılan doğal yem kaynaklarının artmasına ve buna bağlı olarak süt üretiminin daha verimli bir şekilde gerçekleşmesine imkân tanımaktadır.



Şekil 4: Tekirdağ İli İklim Grafiği (MGM, 2020 verilerinden üretilmiştir.)

Bahar ve yaz dönemlerindeki bu elverişli çevre şartları, süt miktarındaki artışa katkıda bulunmakta ve bu süt, Kars'ın meşhur kaşar ve gravyer peynirlerinin üretimi için gereken temel hammaddeyi oluşturmaktadır. Yaz aylarında meralarda otlatma faaliyetlerinin yoğunlaşması, süt verimini en üst düzeye çıkarırken, kış mevsimindeki düşük sıcaklıklar ve sınırlı doğal yem kaynakları üretim potansiyelini kısmen azaltmaktadır.

Bölgedeki peynir üretiminde gözlenen mevsimsel değişimlerin, iklim koşulları ile doğrudan bir ilişki içinde olduğu görülmektedir. Yaz aylarında elde edilen yüksek kaliteli süt, peynir üretiminin hem miktarını hem de kalitesini önemli ölçüde artırmaktadır. Bu bulgular, Kars'ın süt ve peynir üretimi bölgesel iklim koşullarıyla yakından bağlantılı olduğunu açıkça ortaya koymaktadır.

Kars ilinde, kaşar peynir üretimi için gerekli olan süt kaynağını sağlayan mera hayvancılığı faaliyetleri, baharın gecikmeli etkilerinin hissedilmesi ve günlük ortalama hava sıcaklığının 0°C derecenin üzerine çıkmasıyla Nisan ayında başlamaktadır. Yaklaşık 210 gün süren bu dönem, ekim ayının sonlarına doğru sona ermektedir. Bu süreç, günlük ortalama sıcaklık 0°C derece civarında seyrederken, en yüksek ortalama sıcaklık temmuz ayında 18°C dereceye ulaşmaktadır.

Bu dönemde, hava sıcaklığındaki artışa paralel olarak yağış miktarında da belirgin bir yükseliş gözlemlenmiştir. Yağışlı gün sayısının artmasıyla birlikte, aylık ortalama yağış miktarı 75- 80 mm seviyelerine ulaşmaktadır. Yıl boyunca kaydedilen toplam 500 mm civarındaki yağışın %50 si özellikle ilk 90 günlük periyotta yoğunlaşmakta ve bu dönemi oldukça yağışlı kılmaktadır (Demir, 2016).

Kars ilinde yıl boyunca değişen sıcaklık ve yağış koşulları, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin şekillenmesine temel bir rol oynamaktadır. Sert geçen kış ayları, doğal yem kaynaklarına sınırlandırarak hayvancılık faaliyetlerini zorlaştırırken, bahar ve yaz aylarında artan yağışlarla birlikte meraların canlanması hayvan beslenmesi için elverişli bir ortam sunmaktadır. Bu döngü, bölgedeki süt üretiminin mevsimsel olarak dalgalanmasına neden olmakta, özellikle yaz aylarında elde edilen kaliteli süt, peynir üretiminde belirleyici bir unsur haline gelmektedir. Sonuç olarak, Kars'ın süt ve peynir üretime yalnızca hayvancılık faaliyetlerine değil, aynı zamanda bölgenin sert kara iklimine de sıkı sıkıya bağlı durumdadır.

3.2. Kars İlinde Süt Üretim Kapasitesi ve Verimliliği

Kars ilinde sanayi işletmelerinin büyük bir kısmı, kent merkezinde konumlanan Organize Sanayi Bölgesi ile Kümbetli, Dikme ve Boğatepe köylerinde yoğunlaşmıştır. Özellikle gravyer peyniri üretimi, Boğatepe köyündeki tesisler ile Kars merkez organize sanayi bölgesinde bulunan mandıralarda gerçekleştirilmektedir (Yazıcı, 2014). Yapılan araştırmalar, bölgedeki sanayi kümelenmesinin yeterli rekabet gücüne ulaşmadığını ve dolayısıyla rekabet düzeyinin düşük kaldığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, bölgenin sanayi kümelenme kapasitesine sahip olduğu ve bu potansiyelin geliştirilmesi amacıyla çeşitli projelerin hayata geçirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Yıldız ve Alp, 2014). Bu çerçevede, Kars ilinde faaliyet gösteren Çiğ Süt ve Süt ürünleri işletmelerinin son yıllardaki sayısal dağılımı Tablo 4'te görülmektedir.

Tablo 4. Kars İlinde bulunan Süt ve Süt Ürünleri İşletme Sayıları				
Yıl	2019	2020	2021	2023
Toplam İşletme Sayıları	60	61	62	57

Kaynak: (Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2023)

Kars ile süt ve süt ürünleri işletme sayısını gösteren Tablo 4'e bakılarak, 2019 -2023 yılları arasında işletme sayılarında yıllara göre değişim gözlemlenmektedir. 2019 yılında toplam 60 işte etme bulunurken, bu sayı 2020 yılında 61'e yükselmiş, 2021 yılında ise 62'ye ulaşmıştır. Ancak 2023 yılında işletme sayısında 57'ye düşerek belirgin bir azalma göstermiştir. Bu veriler, Kars ilindeki süt ürünleri sektörünün 2019 – 2021 yılları arasında büyüme eğiliminde olduğunu, ancak 2023 yılı itibarıyla işletme sayılarında düşüş yaşandığını ortaya koymaktadır. Genel itibarıyla bakılacak olursa Kars ilinde süt ve süt ürünleri üretimi önemli bir ekonomik gelir kaynağı olarak ön plana çıkmaktadır. Süt ve süt ürünleri işletmelerinin sayısında gözlenen değişim, sektörde yaşanan dalgalanmaların bir göstergesi olmakla birlikte, Kars kaşar peynirinin coğrafi işaret tescili alması ve ticari değerinin artması, bölgedeki üreticilerin pazardaki rekabet gücünü koruma çabalarının bir yansıması olarak dikkat çekmektedir.

Coğrafi işaret tescili alarak belirli bir kimlik kazanan Kars kaşar peyniri, özellikle son 10 yıl içerisinde ticari değerine kayda değer ölçüde yükseltmiş ve Türkiye genelindeki pazarda giderek daha güçlü bir konum elde etmeyi başarmıştır. Üretim sürecinde genellikle inek sütü temel bileşen olarak kullanılırken, bazı işletmeler farklı tat ve aromalar elde edebilmek adına koyun sütü ya da koyun ve inek sütü karışımını tercih ederek butik üretimler gerçekleştirmektedirler. Kars kaşar peynirinin ticari değerinin artması ve geniş bir pazara ulaşması, bölgedeki üreticilerin satış ve dağıtım kanallarından çeşitlendirmelerini zorunlu hale getirmiştir. Bu doğrultuda, geleneksel üretim süreçlerini sürdüren işletmeler, modern pazarlama yöntemleriyle rekabet güçlerini artırmaya çalışmaktadırlar.

Turizm sektöründeki gelişmelerle birlikte, pek çok üretici Kars şehir merkezinde peynir satışına yönelik mağazalar açmış ve bununla birlikte çevrimiçi platformlar ile telefon aracılığıyla Türkiye'nin tüm illerine satış yapmaya başlamıştır. Ancak, küçük çaplı işletmelerin önemli bir kısmı pazarlama, marka oluşturma ve tanıtım gibi konularda yetersiz kalmaktadır. Öte yandan, bölgedeki büyük çaplı mandıraların çoğu 3 nesildir bu sektörde faaliyet göstermekte olup, üretimlerinin büyük bir kısmını İstanbul, Ankara, Bursa ve Doğu Karadeniz Bölgesi'ne toptan olarak sevk etmektedirler. Bu işletmeler pazarlama, reklam ve tanıtım süreçlerine yeterli düzeyde yatırım yapmaktadırlar (Cırık, 2019). Bölgedeki üreticilerin pazarlama ve satış kanallarını genişletme çabaları, Kars kaşar peynirinin markalaşması ve ulusal pazardaki konumunu güçlendirmesi açısından önemli bir adım olsa da sürdürülebilir bir kalite standardının sağlanması ve uluslararası rekabet gücünün artırılması için üretim süreçlerinde iyileştirmelere ihtiyaç duyulmaktadır.

Kars kaşar peyniri markasının korunabilmesi ve sürdürülebilir bir kalite standardının sağlanabilmesi için üretimde kalite artırıcı önlemler alınması büyük bir gerekliliktir. Ürünün yalnızca yurt içinde rekabet gücünü arttırmakla kalmayıp, uluslararası pazarlarda da kabul görebilmesi ve kalıcı olabilmesi adına kalite düzeyinin yükseltilmesi zorunludur (Gelibolu, 2009). Kars'ta tüketicilerin kaşar peynirini satın alma sürecinde en fazla etkili olan faktörler sırasıyla ürünün organik özellik taşıması, üretici işletmenin gıda güvenliği sertifikasına sahip olması ve ürün garantisi sunmasıdır. Bunun yanı sıra, müşteri ilişkilerinde personelin ilgi ve bilinçli yaklaşımı da tüketicilerin tercihlerini doğrudan etkilemektedir (Gelibolu ve Çelik, 2015). Kars kaşar peynirinin kalite standartlarını korunması ve pazardaki konumunun güçlendirilmesi önemli bir gereklilik olarak öne çıkarken, bölgenin diğer geleneksel süt ürünleri de benzersiz özellikleriyle dikkat çekmektedir. Özellikle Çeçil ve Gravyer peynirleri, Kars'ın zengin peynir çeşitliliğini ve süt ürünleri sektöründeki köklü üretim geleneğini gözler önüne sermektedir.

Kars ilinin kendine özgü geleneksel süt ürünlerinden biri olan Çeçil peyniri süttten yağın ayrılmasının ardından elde edilen yağsız süt kullanılarak üretilmekte olup, bölge halkı tarafından özellikle kaşar peyniri ile birlikte en çok tüketilen peynir çeşitlerindendir (Cırık,2019). Öte yandan, Kars gravyeri, bölgesel ürün kimliği kazanma sürecinde önemli bir aşamaya gelmiştir. Türkiye'nin ve bölgenin en karakteristik peynir türlerinden biri olan bu ürün, 19. yüzyılın sonlarında İsviçreli üreticiler tarafından Kars'a getirilmiş ve zamanla yerel üretim sistemini adapte edilmiştir (Yazıcı, 2014). Kars ilinde Çeçil ve Gravyer gibi kendine özgü peynir çeşitleri bulunmasına rağmen, bu zengin peynir kültürünün ulusal pazarda yeterince yer edilememesi, sektörün karşılaştığı önemli sorunlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bölgedeki peynir üretimi, yüksek kalite standartlarına sahip olsa da tanıtım eksikliği ve markalaşma sürecindeki yetersizlikler, bu ürünleri hak ettiği değeri görmesini engellemektedir.

Buna karşın, süt ürünleri açısından oldukça geniş bir üretim potansiyeline sahip olan Kars ili, doğal, nitelikli ve kendine özgü yöresel peynirlerin ulusal pazarlarda yeterince yer edilemediği görülmektedir. Bu durumun temel nedenleri arasında, süt üretiminin yetersiz olması, tanıtım faaliyetlerinin sınırlı kalması ve markalaşma sürecinin istenilen düzeye ulaşamaması gibi etkenler yer almaktadır. Bu çerçevede, Kars'ta gerçekleştirilen peynir üretimine ilişkin miktarlar aşağıdaki tabloda gösterilmektedir (Gelibolu vd, 2022).

Tablo 5. Kars İli Peynir Üretim Miktarları (Ton)	
Ürün Cinsi	Miktar
Kaşar Peyniri	3.178
Gravyer Peyniri	170
Beyaz Peynir	346
Lor Peyniri	122
Çeçil Peyniri	10
Tulum Peyniri	5
Otlu Peynir	3

Kaynak: SERKA, 2012a

Tablo 5'te sunulan veriler doğrultusunda, Kars ilinde en çok üretilen süt ürünü olarak kaşar peyniri ön plana çıkmaktadır. Diğer peynir çeşitleri arasında ise gravyer, beyaz peynir, lor peyniri, Çeçil peyniri, tulum peyniri ve otlu peynir sıralanabilir. Ancak Kars ilinde güncel peynir üretim verilerinin sağlıklı biçimde kaydedilememesi, bu sektörde önemli bir istatistiksel eksiklik olarak değerlendirilebilmektedir. Bu bağlamda, işletmelerin düzenli olarak denetlenmesi ve yıllara göre üretim miktarlarının sistematik bir biçimde kayda geçirilmesi, sektörün sürdürülebilirliği açısından büyük bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır (Gelibolu vd, 2022).

3.3. Kars İlinde Üretilen Peynir Türleri, Ayırt Edici Özellikleri ve Üretim Aşamaları

3.3.1.Kaşar Peyniri

Kars kaşar peyniri, üretim süreci ve coğrafi koşullar açısından karakteristik niteliklere sahip bir süt ürünüdür. Bu peynirin üretildiği bölge, mera hayvancılığına dayalı bir yapıya sahiptir. Bölgenin deniz seviyesinden yüksek olması nedeniyle sıcaklık artışı geç yaşanmakta, ilkbahar mevsiminin etkileri ancak yılın beşinci ayının sonlarına doğru hissedilmektedir. Bu durum, yaz aylarına serin ve yağışlı geçmesine neden olmakta, Alpin çayırlar iklim açısından serin geçmesini destekleyerek hayvancılık için elverişli bir ortam oluşturmaktadır. Türkiye'nin genel iklim özelliklerinden farklı olarak, bu bölgedeki bitki örtüsü geç yeşermekte ve uzun süre canlı kalarak büyükbaş hayvancılık için doğal bir beslenme alanı sunmaktadır.

Kars kaşar peyniri, üretim teknikleri açısından geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam edilmekte olup, zaman içinde köklü değişikliklere uğramıştır. Bu peynirin hammaddesi olan süt, biyolojik çeşitlilik açısından zengin bir bitki örtüsüne sahip Kars meralarında otlayan büyükbaş hayvanlardan elde edilmektedir. Bölgenin bitkisel florasında yaklaşık 1600 farklı çiçekli tür bulunmakta olup, bunlardan 80'i yalnızca bu coğrafyada yetişen endemik türlerden, 20'si ise oldukça nadir görülen bitkilerden oluşmaktadır. Peynir üretimi, yalnızca ilkbahar ve yaz aylarında, yani Mayıs ile Ağustos arasında gerçekleştirilen mevsimsel bir faaliyettir. Bu dönemde, doğal otlaklarda beslenen hayvanların sütü kullanılarak üretim yapılmaktadır. Ürünün tat, koku ve dokusunu belirleyen bileşenler arasında aldehitler, ketonlar, esterler, yağ asitleri, terpenler ve hidrokarbonlar yer almakta olup, bu unsurlar Kars kaşar peynirinin benzersiz aromatik profilini oluşturmaktadır (Türkpatent, 2025). Bölgenin bitkisel çeşitliliğinden beslenen hayvanların sütü, yalnızca besin değerleri açısından değil, aynı zamanda peynirinin tat ve aroma profilinin oluşmasında da belirleyici bir rol oynamaktadır. Ancak Kars kaşar peynirinin kendine özgü nitelikleri, yalnızca hammaddenin kalitesine değil, üretim sürecinde uygulanan geleneksel tekniklere de dayanmaktadır.



Şekil 5. Kaşar Peyniri üretim süreci (Yazar Arşivi)

Şekil 5’te görüldüğü üzere üretimin ilk aşamasında Kars kaşar peyniri, beyazımsı bir renkte olup, birkaç gün içinde yüzeyinde koruyucu bir tabaka oluşturarak sarımsak bir tona dönüşmektedir. Taze tüketildiğinde hafif tuzlu bir tat ve süt aroması barındırırken, olgunlaştıkça kabuk kısmı grimsi bir renk almakta, iç yapısı ise sarımsı krem tonlarına bürünmektedir. Peynirin olgunlaşma süreci ilerledikçe, proteinlerin, karbonhidratların ve yağların ayrışmasını içeren proteoliz, glikoliz ve lipoliz süreçleri devreye girerek, yoğun bir tat profili oluşturmaktadır. Düşük su oranına sahip olması nedeniyle peynir, sert bir yapı sergilemekte ve iç dokusunun homojen bir düğüm göstermesi beklenmektedir (Türkpatent, 2025). Kars kaşar peynirinin kendine özgü aromatik yapısı ve karakteristik dokusu, yalnızca bölgenin bitkisel zenginliğiyle değil, aynı zamanda geleneksel üretim süreçleriyle de şekillenmektedir. Sütün elde edilmesinden olgunlaşma sürecine kadar geçen aşamalar, peynirin kendine has özelliklerini kazanmasını sağlayan önemli faktörler arasında yer almaktadır.

Kars kaşar peynirinin geleneksel üretim süreçleri, ürünün özgün niteliklerini belirleyen en önemli faktörlerden biridir. Genellikle inek sütü temel bileşen olarak kullanılmakla birlikte, keçi ve koyun sütü eklenerek de üretim yapılabilir. Peynirin üretim aşamalarında, teleme adı verilen pıhtılaştırılmış süt kütlesi 2 kez parçalanarak özel sepetlere yerleştirilmekte, ardından 75°C sıcaklıktaki su içinde birkaç dakika boyunca haşlanarak elastikiyet kazandırılmaktadır. Bu işlem, peynirin kendine has dokusunu elde etmesinde kritik bir aşama olarak değerlendirilmektedir. Teleme sürecinin ardından, peynirin yoğrulması ve şekillendirilmesi aşamaları deneyimli ustalar tarafından geleneksel teknikler kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Söz konusu ustalar, mesleki bilgi ve becerilerine kuşaktan kuşağa aktarmakta olup, üretim sürecinin geleneksel yöntemlere bağlı kalmasını sağlamaktadır (Kamber, 2005).



Şekil 6. Kaşar Peynirlerinin Olgunlaştırılma Süreci (Yazar Arşivi)

Şekil 6'da görüldüğü üzere Kaşar peynirinin olgunlaşma süreci, ürünün özgün özelliklerini kazanması açısından son derece önemlidir. Olgunlaşma aşamasında peynirler, kuzeye bakan pencerelere sahip özel depolarda 30 – 40 gün boyunca saklanmakta ve bölgeye özgü karayel rüzgarının etkisine maruz bırakılmaktadır. Bu doğal hava akışı, peynirinin yüzeyinde istenmeyen deformasyonların oluşmasını engellemekte ve ürünün dengeli bir şekilde olgunlaşmasını sağlamaktadır. Sürecin bu aşamasında sıcaklık 12 – 18 °C aralığında, nem oranı ise %60- 70 seviyelerinde tutulmaktadır. İlk olgunlaşma sürecinin ardından peynirler, daha düşük sıcaklık ve nem koşullarında muhafaza edilerek tüketime hazır hale getirilmektedir (Türkpatent, 2025). Bu sürecin tamamlanmasının ardından, peynirinin olgunlaşma dönemine uygun şekilde muhafaza edilmesi ve nakliye aşamalarında gerekli önlemlerin alınması, ürünün kalitesinin korunması açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle eski kaşar peyniri üretimi için belirlenen sıcaklık ve nem koşulları, peynirinin uzun süreli saklanması sağlarken, yüzeyinde doğal olarak oluşan küf tabakası, olgunlaşma sürecinin bir parçası olarak kabul edilmektedir. Böylece, geleneksel üretim teknikleriyle şekillenen Kars kaşar peyniri, yalnızca tat ve aroma bakımından değil, aynı zamanda dayanıklılığıyla da dikkat çeken bir ürün haline gelmektedir.

Kars Kaşar peynirinin nakliyesi esnasında herhangi bir deformasyona uğramaması amacıyla, muhafaza edilen çuvalların alt ve üst bölümlerine dairesel biçimde kesilmiş ahşap plakalar yerleştirilmektedir. Bu şekilde ambalajlanan peynirler, eski kaşar üretimi için belirli sıcaklık koşullarına sahip soğuk depolarda 2 ila 12 ay arasında değişen sürelerde olgunlaştırılmaktadır. Olgunlaşma süreci boyunca, yüzeylerinde yaygın biçimde küf oluşumu gözlemlenmektedir. Kaşar peynirleri, uygun koşullar sağlandığında 2 ile 3 yıl boyunca muhafaza edilebilmektedir. Ancak yalnızca inek sütü kullanılarak üretilen peynirler, bu kadar uzun süre dayanıklılığını koruyamamaktadır. Üretim sürecinde, 100 kg inek sütünden yaklaşık 10 kg, 100 kg koyun sütünden ise yaklaşık 18 kg peynir elde edilmektedir (Kamber, 2005).

3.3.2.Gravyer Peyniri



Şekil 7. Kars Gravyer Peyniri, (Kaynak: serka.gov.tr, 2025)

Kars ilinin özgün peynirinden biri olarak bilinen bu ürün, bölgenin kendine has ekolojik ve kültürel dokusunu yansıtan, uzun süre olgunlaştırılmış ve karakteristik gözenek yapısına sahip geleneksel bir süt ürünüdür. Üretiminde hem termal işlem görmüş hem de ham inek sütü kullanılabilen olup, dış yüzeyinin sertliği ve iç dokusundaki homojen boşluk dağılımı, üretim sürecinin temel nitelikleri arasındadır. Hem sanayi ölçeğinde hem de geleneksel usullerle imal edilen bu peynirinin fiziksel ve organoleptik özellikleri, yüzey dokusunun düzgünlüğü, gözenek dağılımının dengeli yapısı ve kendine özgü aromatik karakteriyle tanımlanmaktadır. Dış kabuğu oldukça sert ve pürüzsüz olup, açık toprak tonlarından koyu altın sarısına kadar değişen renk skalasına sahiptir. Şekil 7'de görüleceği üzere iç dokusu ise açık sarı ile fildişi tonları arasında olup, gözenekler 1 cm çapını aşmayacak biçimde, belirli bir düzen içinde dağılmıştır. Üretimde büyük bir ustalık gerektiren bu peynir hafif tuzlu, kremi ve fındıksı tat profiline sahip olup, keskin asidik ya da acımsı aromalar içermez. Bu peynirinin kökeni ve üretim sürecindeki geleneksel bilgi birikimi, yalnızca fiziksel ve duyuşal özelliklerine değil, aynı zamanda tarihsel süreç içinde kazandığı kültürel mirası da şekillendirmiştir. Kars'ın eşsiz ekolojik yapısının yanı sıra, bölgeye özgü üretim teknikleri ve dış etkenler, peyniri tat ve aroma özelliklerini belirleyen en önemli faktörler arasında yer almaktadır.

Rus işgali döneminde boğa tepeye yerleşen İsviçre kökenli bir süt ürünleri üreticisinin, bu bölgede ilk kez gravyer peynirinin üretimine yönelik bir imalathane kurması, Anadolu topraklarının bu besin değeri yüksek süt ürünüyle tanışmasına vesile olmuştur. Daha sonraki süreçte, bölgeye gelen İsviçre ve Alman kökenli peynir ustaları, Malakan ve Doukhobor topluluklarını bu peynirin üretim sürecine dahil etmek amacıyla eğitilmiş ve böylelikle Kars yöresinde çok sayıda üretim merkezi oluşturulmuştur (Arıncı, 2018). Bölgedeki süt üretimi, 1800-2000m irtifadaki yaylalarda gerçekleştirilmektedir. Yıllık ortalama 500 mm yağış alan bu doğal çevre, mera ekosistemlerinin verimliliğini artırarak sütün besin bileşimini doğrudan etkilemekte ve peynirin karakteristik tat ve aromatik yapısını şekillendiren en önemli unsurlardan biri haline gelmektedir (Türkpatent, 2025). Kars bölgesinde tarihsel süreç içerisinde şekillenen peynir üretimi, yalnızca geleneksel yöntemlerle değil, aynı zamanda endüstriyel süreçlerin gelişimiyle de çeşitlenmiş ve modern tekniklerle desteklenmiştir. Geleneksel bilgi birikimi ile teknolojik yeniliklerin birleşimi, peynirin üretim aşamalarında kalite ve standardizasyonun sağlanmasına mümkün kılmıştır.

Endüstriyel tipi üretim sürecinde, işletmelere ulaştırılan süt önce pastörize edilerek 65°C’de yarım saat bekletilir ya da doğrudan 31–32°C’ye getirilerek starter kültürler ilave edilir. Kullanılan mikroorganizma kültürleri, aroma gelişimini desteklerken gözenek oluşum sürecini yönlendirir ve pıhtılaşma aşamasında buzağı şirdeni aracılığıyla mayalama işlemi gerçekleştirdiler. Pıhtı, belirli sıcaklık koşullarında kesilerek mercimek boyutuna getirilir ve elastik bir yapı kazanması amacıyla kontrollü ısıtma işlemlerine tabi tutulur. Süzme ve baskılama aşamalarından sonra peynirin olgunlaştırma sürecine geçilir. Tuzlama işlemi, salamura yöntemiyle veya doğrudan yüzeye kuru tuz uygulanarak gerçekleştirilir. Olgunlaştırma süreci 2 aşamadan oluşur: ilk olarak, 15 ile 24 °C sıcaklıkta ve kontrollü nem seviyesinde 7 – 8 hafta bekletilen peynir, sonrasında soğuk depoları alınarak en az 15 hafta süresince olgunlaştırılır. Bu süreç boyunca mikroorganizma aktiviteleri devam ederek, peynirin kendine özgü tat ve doku profilini oluşturur. Nihai ürün, hijyenik koşullarda ambalajlanarak tüketiciye ulaştırılmaktadır (Türkpatent, 2025). Endüstriyel üretim süreci, hijyen ve standartlaşma açısından belirli kitlelere dayanırken, geleneksel üretim yöntemleri ise doğal fermantasyon süreçlerini esas alarak peynirin kendine özgü tat ve aroma gelişimini ön planda tutmaktadır. Bu iki üretim yöntemi arasındaki temel farklar, kullanılan mayalama teknikleri, olgunlaşma süreleri ve elde edilen nihai ürünün duyuşal özelliklerini de kendini göstermektedir.



Şekil 8. Kars Gravyer Peyniri olgunlaştırma süreci (Kaynak: serka.gov.tr, 2025)

Geleneksel üretimde ise ticari starter kültürlerin yerine doğal fermantasyon süreçleri ön planda tutulmaktadır. Pıhtı ulaştırıcı enzim olarak buzağı, kuzu ve oğlak şirdeninden elde edilen maya kullanılır ve doğal bakteriyel gelişimin desteklenmesi amacıyla peynir altı suyunda dinlendirilir. Şekil 8’de görüldüğü üzere Geleneksel yöntemlerle şekillendirilen peynir, doğal fermantasyon süreçlerine bağlı olarak daha kompleks bir tat profiline sahip olup, olgunlaştırma süresi endüstriyel yöntemle kıyasla daha uzun tutulmaktadır. Bu uzun süreli olgunlaştırma süreci, peynirin tat derinliğini artırırken bölgenin coğrafi karakteristikleriyle doğrudan bağlantılı bir gıda ürünü olmasını sağlamaktadır (Türkpatent, 2025).

3.3.3.Çeçil Peyniri

Doğu Anadolu bölgesinde, özellikle Kars, Erzurum, Muş, Ağrı ve Van illerinde yaygın olarak üretilen geleneksel süt ürünlerinden biridir. Lifli yapısı ve karakteristik özellikleriyle dikkat çeken bir peynir çeşididir (Polat ve Yetişmeyen, 2004). Türkiye’nin farklı bölgelerinde değişen adlar ile bilinen bu süt ürünü, kimi yerlerde Kars Çeçil peyniri, Erzurum tel peyniri ya da Trabzon ince peyniri olarak anılmaktadır. Açık beyaz renge sahip olup, belirgin bir aroması bulunmayan, esnek ve lifli bir yapıda olan bu peynir, koyun, keçi ve sığır sütü veya bu sütlerin farklı orandaki karışımıyla üretilebilmektedir. Üretim

sürecini takiben taze halde tüketilebildiği gibi, salamura yöntemiyle muhafaza edilerek ya da hayvan derisi içerisinde olgunlaştırılarak uzun süre saklanılabilmektedir (Yardımcıel, 2010).

Bu peynir türü, genellikle küçük ölçekli işletmelerde ya da belirli mevsimlerde faaliyet gösteren mandıra ve yaylalarda üretilmektedir (Polat ve Yetişmeyen, 2004). Üretim aşamalarında öncelikle sütün belirli bir süre oda sıcaklığında bekletilmesi ile ekşimesi sağlanmaktadır. Daha sonra, bu fermente süte taze süt eklenerek karışım kaynama noktasına ulaştırılmaktadır (Demir, 2006). Kaynama süresince, peynirin oluşumunu sağlayan maya ve tuz ilave edilerek Pıhtılaşma gerçekleştirilmekte ve sürekli karıştırılarak ipliksi yapının oluşması sağlanmaktadır (Çetinkaya, 2005). Pıhtılaşma tamamlandıktan sonra karışım soğumaya bırakılmakta ve ardından oluşan peynir kalitesi tuzlu peynir altı suyu içinde sertleşmeye bırakılmaktadır. Sonrasında, tuzaklanan peynir, koyun ya da keçi derisine yerleştirilerek hava almayacak şekilde kapatılmakta ve toprak altında yaklaşık 10 ile 15 gün olgunlaşmaya bırakılmaktadır. Küf oluşumunu hızlandırmak amacıyla tulumun belirli noktalarına delikler açıldıktan sonra, ek olarak 20 ila 30 gün daha toprak altında muhafaza edilmektedir (Çetinkaya, 2005). Bunun yanı sıra, endüstriyel yöntemlerle üretildiğinde peynir plastik bidonlar da ya da vakumlanmış ambalajlarla da saklanabilmektedir.

Son yıllarda, gelişen teknoloji ve modern üretim tekniklerinin yaygınlaşmasıyla birlikte bu peynirin endüstriyel ölçekte üretimi de hız kazanmıştır. Pastörize sütün kullanılması, ürünün mikrobiyolojik güvenliğini artırırken, duyu özelliklerini de iyileştirmektedir (Yardımcıel, 2010). Bununla birlikte, geleneksel üretim hijyen standartlarının tam olarak sağlanamaması ve üretim sürecinde belirli bir standardizasyonun olmaması, peynirin kalitesini ve güvenliğini olumsuz yönde etkilemektedir (Özdemir, Dağdemir ve Özdemir, 2009). Bu peynirin uluslararası standartlara uyumlu hale getirilebilmesi için üretim süreçlerinin modernize edilmesi, hijyen koşullarının iyileştirilmesi ve ambalajlama yöntemlerinin geliştirilmesi gerekmektedir (Gülmez ve Güven, 2001). Endüstriyel üretimin artırılması ve gerekli kalite kontrollerinin uygulanması, bu peynirin daha geniş tüketici kitlelerine ulaşmasına ve pazardaki güvenilirliğini artırmasını sağlayacaktır.

3.4.Kars İlinde Ait Kaşar ve Gravyer Peynirlerinin Coğrafi İşaret Tescili Durumu

Kafkas Üniversitesi'nin öncülüğünde Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA)'nın desteğiyle yürütülen bir proje kapsamında üretim özellikleri ve denetim süreci belirlenen Kars Kaşar Peyniri için Coğrafi İşaret Tescili, 14 Şubat 2014 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere, 11 Mart 2015 tarihli ve 29292 sayılı resmî gazete 'de yayınlanarak resmîyet kazanmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2015). Bu tescil, ürünün menşe adı kapsamında korunmasını sağlamış olup, belirlenen coğrafi sınırlar içinde Kars il merkez, ilçelere bağlı köyler, mezralar ve yaylalar yer almaktadır (Gelibolu vd, 2022). Coğrafi işaret tescilinin sağladığı bu koruma, yalnızca kars kaşar peynirinin üretim sürecinin denetlenmesine değil, aynı zamanda yerel üreticilerin desteklenerek bu eşsiz ürünün gelecek nesillere aktarılmasının da güvence altına almaktadır. Bunun yanı sıra, tescilin sağladığı yasal koruma, kars kaşar peynirinin sahte ve standart dışı üretimlere karşı korunmasını sağlayarak, tüketicilere daha güvenilir ve kaliteli bir ürün sunulmasına imkân tanımaktadır.

Kars kaşar peyniri, gür bir bitki örtüsüne sahip doğal meralar, iklim koşulları, yüksek kaliteli süt kullanımı ve geleneksel üretim yöntemleriyle diğer peynir türlerinden ayrılmaktadır. Bu özgün niteliklerin korunması, Kars kaşar peynirini yalnızca bir gıda ürünü olmaktan çıkarak bölgesel ve kültürel bir miras haline getirme gerekliliğini doğurmuştur. Küçük ölçekli üreticilerin varlığını sürdürebilmesi için, geleneksel üretim yöntemlerinin korunması, Pazar payının artırılması ve ürünün özgün özelliklerinin güvence altına alınması kritik bir önem taşımaktadır. Bu bağlamda, coğrafi işaret tescili Kars ilinde üretilen geleneksel kaşar peynirinin resmi koruma altına alınmasını sağlamış ve böylece bu özgün ürünün ekonomik değerinin artırılmasına katkıda bulunarak sürdürülebilirliğini güvence altına almıştır. Kars kaşar peynirinin sahip olduğu coğrafi ve kültürel kimlik, bölgedeki diğer geleneksel peynir türlerinde de kendini göstermektedir. Bu bağlamda, Kars'ın özgün peynir çeşitlerinden biri olan gravyer peyniri de benzer şekilde doğal çevre koşullarının ve köklü üretim geleneklerinin etkisiyle şekillenmiş, bölgenin süt ürünleri üretimindeki zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymuştur.

Kars gravyer peyniri de tıpkı Kars kaşar peyniri gibi, bölgenin zengin bitki örtüsü, sert iklim koşulları ve geleneksel üretim teknikleriyle şekillenen özel bir peynir türüdür. 19. yüzyılın sonlarına doğru İsviçreli göçmenler tarafından Kars'a getirilen gravyer peyniri üretimi, zaman içinde yerel koşullara uyum sağlayarak bölgeye özgü bir kimlik kazanmıştır. Günümüzde Kars ve çevresindeki yüksek rakımlı yaylalarda üretilen gravyer, özellikle inek sütünden yapılmakta ve uzun süren olgunlaştı süreciyle kendine has lezzetini elde etmektedir.

Kars gravyer peynirinin üretiminde kullanılan süt, büyük ölçüde doğal meralarda otlayan hayvanlardan elde edilmektedir. Bu mecralardaki zengin ve aromatik bitki örtüsü, sütün bileşimini doğrudan etkileyerek peynire kendine özgü lezzetini kazandırmaktadır. Üretim sürecinde büyük kazanlarda mayalanan süt özel işlemlerden geçirilerek büyük daire formunda kalıplara dökülür. Ardından belirli sıcaklık ve nem koşullarına uyarak aylar süren olgunlaştırma sürecine alınır. Bu aşama, peynirin gözenekli yapısını ve kendine özgü aromasını kazanmasını sağlar. Olgunlaşma süresi uzadıkça gravyer peynirinin lezzeti daha yoğun ve kompleks hale gelmektedir.

Kars Gravyer Peyniri, 6769 sayılı sınai mülkiyet kanunu kapsamında 27.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu tescil, ürünün belirlenen coğrafi sınırlar içinde ve geleneksel yöntemlerle üretilmesini güvence altına almıştır. Ayrıca, Kars Gravyeri'nin ulusal ve uluslararası pazarda daha fazla tanınmasını sağlamış, bölgedeki üreticilerin ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmuştur.

Kars'a özgü gravyer peynirinin tescillenme süreci, yalnızca bu ürünün bölgesel ve kültürel kimliğini muhafaza etmekle kalmamış, aynı zamanda yörede faaliyet gösteren üreticilere ekonomik avantaj sağlayarak yerel kalkınmayı teşvik etmiştir. Son yıllarda tüketicilerin bilinç düzeyinin yükselmesi ve doğal gıdalara yönelik talebin artması, kars gravyer peynirine olan ilgiye arttırarak bu ürünün gastronomi turizminin önemli unsurlarından biri haline getirmiştir. Hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda hak ettiği konuma ulaşabilmesi için üretim süreçlerinin belirli standartlara oturtulması, marka bilinirliğinin artırılması ve ihracat olanaklarının genişletilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu çerçevede, sürdürülebilir üretim yöntemlerinin benimsenmesi ve devlet tarafından sağlanan teşvik mekanizmalarının etkin bir şekilde uygulanması, hem küçük ölçekte üreticilerin faaliyetlerini sürdürülmesini sağlayacak hem de kars peynirlerinin küresel pazarda rekabet gücünü artırarak daha sağlam bir yer edinmesine katkıda bulunacağı öngörülmektedir.

3.5.Kars İlinde Süt Ürünleri Üretiminin Ekonomik, Turizm ve Kalkınma Açısından Önemi

Kuzeydoğu Anadolu'nun önemli yerleşmelerinden biri olan Kars, köklü mutfak kültürleriyle dikkat çekmekte olup, özellikle yöresel süt ürünleriyle tanınmaktadır (Derinalp ve Çanakçı, 2019). Kentin en bilinen peynir çeşitlerinden biri olan kaşar ve gravyer, yalnızca besleyici bir gıda maddesi olmanın ötesinde, bölgenin kültürel kimliğinin de bir parçası haline gelmiştir. Kars'ın sert kara iklimi ve geniş meraları, büyükbaş hayvancılığın yaygınlaşmasına zemin hazırlamış, bu durum süt ürünlerinin de yerel beslenme alışkanlıklarının da belirleyici bir unsur olmasına yol açmıştır. Bu doğrultuda kaşar peyniri ve gravyer peyniri, bölge halkının beslenme biçimini şekillendirmekle kalmayıp, aynı zamanda kentin ekonomik yapısını da doğrudan etkilemektedir (Avcı, 2021). Kars'ın süt ürünleri üretiminde sahip olduğu bu güçlü geçmiş, yalnızca yerel halkın beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından da büyük bir önem taşımaktadır. Bu bağlamda, özellikle Boğatepe köyünde gerçekleştirilen üretim faaliyetleri ve kurulan peynir müzesi, bölgenin gastronomi kimliğini koruma ve tanıtmaya açısından önemli bir adım olmuştur.

Kars kaşar peynirinin üretimi 19. yüzyıla kadar uzanmakta olup, şehrin toplumsal belleğinde de önemli bir yer tutmaktadır. Kars'ın gastronomik çeşitliliğini yansıtan bir diğer peynir türü ise gravyer olup, geleneksel yöntemlerle üretilmesi ve yüksek kalite standardı ile uluslararası düzeyde rekabet edebilecek nitelikte oldu belirtilmektedir. Özellikle Boğatepe köyü, gravyer peynirinin üretim merkezi konumunda olup, burada faaliyet gösteren üreticiler geleneksel teknikleri günümüze kadar taşımışlardır (Derinalp ve Çanakçı, 2019). Boğatepe köyünde peynir üretiminin tarihsel süreç içerisinde sürdürülebilirliğini sağlamak adına Türkiye'nin ilk ve tek peynir müzesi kurulmuştur. Birleşmiş Milletler Kalkınma Destek Programı kapsamında oluşturulan Boğatepe Köyü Peynir Müzesi, Kars'ta süt ürünleri üretiminin tarihçesini ve üretim tekniklerini tanıtmak amacıyla faaliyet göstermekte olup, müze 3 ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde peynirin tarihsel gelişimi, ikinci bölümde üretim yöntemleri ve üçüncü bölümde son olarak tadım alanları bulunmaktadır (Ceyhun vd, 2018). Kars'ta gravyer peyniri üretiminin yanı sıra, yöresel süt ürünleri çeşitliliği oldukça geniş olup, bu zenginlik içinde Çeçil peyniri de önemli bir yer tutmaktadır. Bölgenin süt üretimi kapasitesi ve geleneksel üretim yöntemleri, yalnızca gravyer ve kaşar peynirinin değil, aynı zamanda Çeçil gibi diğer yerel peynir türlerinin de korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.

Kars'ın süt ürünleri arasında Çeçil peyniri de öne çıkan çeşitlerden biri olarak değerlendirilebilmektedir. Doğu Anadolu bölgesine özgü bu peynir, çoğunlukla küçük ölçekli mandıralarda ve aile işletmelerinde üretilmekte olup, bölgedeki süt üretimi kapasitesinden doğrudan etkilenmektedir (Elmalı ve Uylaşer, 2012). Bunun yanı sıra, Kars kaşar peyniri, kendine özgü üretim süreci ve nitelikleriyle diğer bölgelerde

üretile kaşar peynirlerinden ayrılmaktadır. Özellikle çağlayan, dikme, Boğazköy, kümbetli ve Boğatepe köyleri, kars kaşar peynirinin en önemli üretim merkezleri arasında gösterilmektedir (Demir, 2016). Kars'ta Çeçil ve kaşar peynirinin üretiminde belirleyici olan coğrafi ve iklimsel koşullar, bölgenin peynircilik geleneğini şekillendiren en önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Bu durum, Kars'ın yalnızca süt ürünleri üretiminde değil, aynı zamanda bu ürünlerin kültürel ve ekonomik değerini artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sağlanmasında da önemli bir rol oynamaktadır.

Kars'ın peynir üretimi konusundaki derin tarihsel birikimini ve coğrafi koşulların bu üretime sağladığı katkırı ortaya koymaktadır. Geleneksel yöntemlerle üretilen kaşar ve gravyer peynirleri, sadece bölgenin gastronomik mirasını korumakla kalmamakta, aynı zamanda Kars'ın turizm potansiyelini de artırarak ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmaktadır.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Kuzeydoğu Anadolu'nun önemli yerleşimlerinden biri olan kars ili, tarih boyunca hayvancılığa dayalı ekonomik faaliyetleriyle öne çıkmış ve özellikle süt ürünleri üretimi açısından stratejik bir merkez haline gelmiştir. Yörede hüküm süren sert karasal iklim, geniş yaylalara yayılan otlak alanları ve zengin bitki örtüsü, hayvancılığın gelişimi için elverişli koşullar sunarak süt üretimini teşvik etmektedir. Araştırma sonuçlarına göre, bölgedeki süt üretiminin büyük ölçüde büyükbaş hayvancılığa dayandığını, ancak belirli ilçelerde küçükbaş hayvanlardan da elde edilen süt üretiminin de önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Geleneksel üretim teknikleriyle üretilen ve coğrafi işaretle koruma altına alınan kars kaşarı ile kars gravyeri, yalnızca bölgenin ekonomik gelişimine katkı sağlamakla kalmamakta, aynı zamanda kültürel mirasın devamlılığını da desteklemektedir.

Kars'ta peynir üretiminin ekonomik etkileri değerlendirildiğinde, süt ürünleri sektörünün bölgesel düzeyde istihdam yarattığı ve küçük ölçekli işletmeler için önemli bir gelir kaynağı oluşturduğu görülmektedir. Bununla birlikte, pazarlama stratejilerindeki eksiklikler, markalaşma sürecindeki yetersizlikler ve küresel rekabet ortamına uyum sağlayamama gibi yapısal sorunlar, sektörün büyümesini kısıtlayan temel etmenler arasında yer almaktadır. Modern tarım tekniklerine erişimin artırılması, hijyen standartlarının iyileştirilmesi ve lojistik altyapısının güçlendirilmesi, kars peynirlerinin ulusal ve uluslararası pazarlarda daha güçlü bir konum elde etmesini sağlamak açısından kritik bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır.

Bölgede peynir kültürünün korunması ve bu alanda farkındalık yaratılması amacıyla Boğatepe köyünde Türkiye'nin ilk peynir müzesi kurulmuş olması, gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli bir adım niteliğindedir. Bununla birlikte, bu tür girişimlerin daha geniş kapsamlı projelerle desteklenmesi ve uluslararası tanıtım çalışmalarının artırılması, kars peynirlerinin küresel pazardaki marka değerini yükseltecektir. Ayrıca yerel üreticilere yönelik finansal teşviklerin sağlanması ve geleneksel üretim yöntemlerinin modern kalite standartlarıyla uyumlu hale getirilmesi yönünde çalışmaların yürütülmesi bölgenin süt ürünleri sektöründe sürdürülebilir bir büyüme yakalamasına katkıda bulunacaktır.

Sonuç olarak, Kars'ın süt ürünleri üretimi, sadece ekonomik kalkınmaya değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına da büyük ölçüde katkı sunmaktadır. Gelecekte coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve uluslararası pazarlarda rekabet edilebilirliğinin artırılması, bölgenin ekonomik gelişimi açısından belirleyici bir faktör olacaktır. Bu doğrultuda, üreticilere yönelik teşviklerin artırılması, tanıtım faaliyetlerinin geliştirilmesi ve kalite standartlarının yükseltilmesi, kars peynirinden küresel ölçekte hak ettiği konuma ulaşmasını sağlayacaktır.

Kars ilinde süt ve süt ürünleri sektörünün ilerlemesine katkı sağlamak amacıyla hayata geçirilmesi gereken aşamalar, bölgedeki üretim kapasitesinin artırılması, pazarlama politikalarının güçlendirilmesi, hijyen ve kalite standartlarının üst seviyeye çıkarılması gibi çeşitli unsurlar içermektedir. Bu kapsamda, üreticilerin ekonomik istikrarını sağlamak, bölgesel kimlik kazanmalarına destek olmak ve küresel pazarda rekabet edilebilirliklerini artırmak için birtakım temel çözüm önerileri sunulabilir.

Bölgede hayvancılık faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak adına, mera yönetimi ve üretimi alanlarında kapsamlı iyileştirmeler gerçekleştirilmelidir. Kars ilinde büyükbaş hayvancılığa dayalı süt üretiminin verimli bir şekilde devam edebilmesi için, doğal meraların korunması ve yem bitkisi yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi kritik bir rol oynamaktadır. Özellikle bölgenin sert karasal iklimi göz önünde bulundurulduğunda, kış aylarında hayvanların yeterli besin kaynağına erişimini güvence altına almak amacıyla modern yemleme sistemlerinin benimsenmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda, üreticilere yönelik bilinçlendirme programları düzenlenerek, hayvan besleme teknikleriyle süt verimliliği arasındaki bağlantı güçlendirilmelidir.

Süt ve süt ürünleri sektörünün ulusal ve uluslararası pazarda güçlü bir konuma ulaşabilmesi için, üretim süreçlerinin modernizasyonu büyük bir zorunluluktur. Geleneksel üretim yöntemlerini korunması önem arz etse de standartlarının yükseltilmesi ve kalite kontrol mekanizmalarının sıkılaştırılması kaçınılmazdır. Özellikle peynir üretiminde kullanılan hammaddelerin kalitesinin titizlikle denetlenmesi ve üretim aşamalarında gıda güvenliği normlarının eksiksiz uygulanması sağlanmalıdır. Bu çerçevede, denetim sistemlerinin etkin bir şekilde işletilmesi ve bölgedeki süt işleme tesislerinin teknolojik açıdan yenilenmesi büyük önem taşımaktadır.

Pazarlama ve markalaşma stratejilerinin geliştirilmesi, kars peynirlerinin geniş tüketici kitlelerine ulaşmasını sağlamak açısından belirleyici bir faktördür. Kars kaşar ve gravyer peynirleri, coğrafi işaret tesciline sahip olup, ulusal ve küresel pazarda dikkat çeken ürünler arasında yer almaktadır. Ancak bu peynirlerin daha geniş bir tüketici grubuna hitap edebilmesi için, etkili tanıtım faaliyetlerine öncelik verilmelidir. Bu bağlamda, dijital pazarlama araçlarının aktif olarak kullanılması, sosyal medya üzerinden tüketici bilgilendirme kampanyalarının yürütülmesi ve gastronomi turizmi çerçevesinde peynir tadımı etkinliklerinin artırılması, bölgesel peynirlerin pazar payını genişletecektir.

Yerel üreticilerin ekonomik sürdürülebilirliğini sağlamak, süt üretiminde istikrarı temin etmek açısından büyük önem arz etmektedir. Küçük ölçekli üreticilerin finansal ve teknik desteklere erişimini kolaylaştırmak adına devlet teşvik programlarının genişletilmesi ve düşük faizli kredi olanaklarının sunulması önerilmektedir. Bunun yanı sıra, üreticilerin kooperatifleşme süreçlerine teşvik edilmesi ve ortak pazarlama stratejileri geliştirmelerine yardımcı olunması, ekonomik yapının güçlenmesine katkı sağlayacaktır. Küçük ölçekli işletmelerin büyük süt işleme tesisleriyle iş birliği yapmaları desteklenmeli ve bu sayede geniş pazarları erişimleri sağlanmalıdır.

Son olarak, gastronomi turizminin geliştirilmesi, kars peynirlerinin küresel düzeyde tanıtımına katkı sağlayabilecek önemli bir fırsat olarak değerlendirilmelidir. Boğatepe köyünde yer alan peynir müzesinin tanıtımının artırılması, peynir üretim süreçlerinin ziyaretçileri aktarılmasını içeren etkinliklerin düzenlenmesi ve bölgenin mutfak kültürüne yönelik festivallerin hayata geçirilmesi, turizmin bölgesel kalkınmaya olan katkısını artıracaktır. Bunun yanı sıra, yerel restoran ve konaklama tesislerinin Kars Peynirlerini menülerine entegre etmeleri teşvik edilmeli ve böylelikle turistlerin bölgenin peynir kültürünü doğrudan deneyimlemeleri sağlanmalıdır. Bu öneriler doğrultusunda, kars ilinin süt ve süt ürünleri sektörü daha sağlam bir yapıya kavuşabilir ve yerel üreticiler ekonomik açıdan daha güçlü hale gelebilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve geliştirilmesi, kars peynirlerinin uluslararası ölçekte tanınan bir marka haline gelmesine önemli katkılar sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Albayrak, M., Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal Business Management*, (4), 555-561.
- Arınç, K. (2018). Boğatepe Köyü'nde Gravyer peyniri üretimi ve sürdürülebilir gelişme bakımından önemi (Kars/Türkiye). *Türk Coğrafya Dergisi*, (70), 7-18.
- Atış, E., & Çelikoğlu, Ş. (2017). *Boğatepe Köyü'nde Kars Geleneksel Kars Gravyer ve Kaşar Peyniri Üretimine Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı. TCK 75. Kuruluş Yılı Uluslararası Kongresi*, 310-324.
- Avcı, C. (2021). Kaşar: ekolojik bir kent imgesi örneği. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (9), 259-276.
- Aydemir, O. 2010: *Kars Kaşar Peyniri Karakterizasyonu*, (Doktora tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun
- Ceyhan Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2018). *Sürdürülebilir turizm kapsamında gastronomi müzelerinin değerlendirilmesi*. Yamaner F. & Eyuboğlu E. (Ed.) İnsan, Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri içinde, (ss.215-234). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Cırık, Ö. (2019). *Doğu Anadolu Yerel Peynirleri ve Yerel Peynir Üreticileri Envanter Çalışması Projesi Raporu*, SERKA 2019 Yılı 1. Dönem Teknik Destek Programı Raporu
- Çetinkaya, A. 2005. *Yöresel Peynirlerimiz* (1. Baskı). Academic Book Production, Kars.
- Demir, M. 2006. Fabrika şartlarında üretilen Çeçil peynirlerinin olgunlaşma süresince bazı kalite kriterlerinin belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.

- Demir, M. (2014) Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(32), 209-230.
- Demir, M. (2016). Coğrafi işaret örneği olarak Kars Kaşar Peynirinin üretimi ve dağılımı. Kafkas Üniversitesi *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Ek Sayı, 1), 61-81, Doi:10.9775/kausbed.2016.033
- Demirbaş, N., Karagözlü, C., Akbulut, N. (2002). *Dünyada ve Türkiye’de Süt Hayvancılığı ve Süt Ürünleri Sanayi*. İstanbul Ticaret Odası Yayınları. Yayın No: 2002- 7, İstanbul.
- Derinalp, Çanakçı, S. (2019). Gastronomi turizmi açısından yöresel mutfak kültürünün önemi: Kars ili örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 886-894.
- Elmalı, G., ve Uylaşer, V. (2012). Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(1), 83-92.
- Gelibolu, L. (2009). Kars Kaşar Peyniri işletmelerinin pazarlama sorunları ve çözüm önerileri üzerine bir alan araştırması. *Atatürk Üniversitesi İİBF Dergisi*, 23(3), 151-167.
- Gelibolu, L. ve Çelik, A.K. (2015). Kars ilindeki tüketicilerin kaşar peyniri satın alma davranışlarını etkileyen faktörlerin sıralı modeller ile analizi, *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi Yıl: 6(11)*, 107-130.
- Gelibolu, L., Özyakışır, D., & Şahin, M. (2022). Kars ve Ardahan’da kaşar peyniri üreten işletmelerin analizi. *Serhat Kalkınma Ajansı*, (1), 1-172
- Güzeler, N. ve Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu Bölgesi’nde Üretilen Peynir Çeşitleri. *OKU Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*. 3(2), 172-184.
- Kamber, U., (2005). *Geleneksel Anadolu Peynirleri*. Miki Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti., Ankara.
- Karaca, O.B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2025). *Kars İlinde bulunan Süt ve Süt Ürünleri İşletme Sayıları* <https://kars.tarimorman.gov.tr/>
- Kars Valiliği (2025). *Tarihçe*. <http://www.kars.gov.tr/tarihce>
- MGM. (2023). *İl ve İlçe İstatistikleri*. Meteoroloji Genel Müdürlüğü, <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?k=A>
- Ötleş, S., Özçelik, B., Göğüş, F., Erdoğan, F. (2016). *Traditional Foods in Turkey: General and Consumer Aspects*, Editors: Kristberg Kristbergsson, Jorge Oliveira, Traditional foods: General and consumer aspects (Edition 1), pp:85-95. Publisher: Springer.
- Özdemir, S., E. Dağdemir ve C. Özdemir C. (2009). *Civil, Çeçil, tel (saç) peynirlerinin yapıları ve diğer özellikleri açısından karşılaştırılması*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009, Van), 139-142.
- Polat, G. ve A. Yetişmeyen. (2004). *Ankara Piyasasında Satılan Civil Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal ve Duyusal Niteliklerinin Saptanması*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-26 Eylül 2004, Van).
- SERKA, (2025). *Kars Gravyer Peyniri*. <https://www.serka.gov.tr/cografi-isaretli-urunlerimiz/kars-cografi-isaretli-urunler/kars-gravyer-peyniri>
- SERKA, (2025). *Kars Gravyer Peyniri Olgunlaştırma Süreci*. <https://www.serka.gov.tr/haberler/kars-gravyeri-ne-cografi-isaret-alinacak>
- SRTM Tile Grabber. (2025). SRTM Tile Grabber Data Extracts. Download SRTM Tile Grabber data for this region: Turkey. <https://dwtkns.com/srtm/>
- Topbaşı, B., ve Pajo, A. (2017). *Mimarisi ve Tarihi Yerleriyle Kars*. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi (s. 43-51). Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- TÜRKPATENT, (2025). Kars Kaşarı Coğrafi İşareti. Türkiye Patent ve Marka Kurumu <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/190.pdf> adresinden 01.02.2025 tarihinde edinilmiştir.

- TÜİK, (2024). *Türkiye İstatistik Kurumu Canlı Hayvan Sayısı İstatistikleri*.
<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=101&locale=tr>
- TÜİK, (2024). *Türkiye İstatistik Kurumu Hayvansal Üretim İstatistikleri*.
<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=101&locale=tr>
- Yardımcıel, Ü. (2010). *Çeçil peynirinin özellikleri üzerine pastörizasyon işleminin ve salamura tuz oranının etkileri* (Yüksek Lisans Tezi). Adana: Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yazıcı, S. (2014). *Dünden Bugüne Peynirin Kars Serüveni*. (Ed.). İ. Koçulu vd., Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi içinde. (ss.70-105). Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği-Tarih Vakfı Yayını
- Yıldız, S. ve Alp, S. (2014). Bir kümelenme örneği olarak kaşar peyniri endüstri kümesi. *Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 32(1), 249-272.