

GIDA SANAYİİNİN HAMMADDE GEREKSİNİMİ VE YETERLİLİĞİ

Ayhan ATLI¹, İbrahim HAYOĞLU¹,
Celalettin KOÇAK², Barbaros ÖZER³,
Ayla SOYER⁴

ÖZET

Gıda sanayii, tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi, uyguladığı bir veya daha fazla işleme, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren bir imalat sanayii koludur. Gıda sanayiinin ana hammaddesini tarımsal ürünler oluşturduğu için sektörün gelişimiyle ülke tarımı arasında çok yakın ve doğrudan bir etkileşim bulunmaktadır. Gıda sanayii nüfusun büyük çoğunluğunun tarıma bağlı olarak yaşadığı ülkelerde en önemli sektörlerden biridir.

Gıda sanayii son yıllarda çok önemli yapısal, değişim ve dönüşüme uğramıştır. Sözleşmeli tarıma yönelme, teknolojinin yenilenmesi, kalite sistemlerinin yaygınlaşması, firma birleşmeleri ya da şirket evlilikleri, yeni pazarlama tekniklerinin ve sektörel örgütlenmenin gelişmesi, sektördeki önemli yapısal değişim ve dönüşümlerdir. Bu değişim ve gelişmelere yol açan faktörler arasında uluslar arası anlaşmalar, tarım politikaları, tüketici talepleri, gıda mevzuatı, sağlık, çevre duyarlılığı ve sürdürülebilir gelişme gibi konular yer almaktadır. Yukarıda bahsedilen değişimin getirdiği yeniliklere paralel olarak "Kaliteli, sürekli, yeterli ve rekabetçi fiyatla hammadde temininde sıkıntılar, birincil üretimde (bitkisel ve hayvansal üretim) gıda güvenliği ile ilgili sorunlar ve hammadde istatistiklerinin sağlıklı olmaması, veri tabanı yetersizliği" de tüm gıda sanayiini ilgilendiren temel hammadde sorunlarıdır (iso.org.tr.,2009, dpt.gov.tr.,2009). Bu bildiri de söz konusu sorunlara değinilecek ve çözüm önerilerinde bulunulacaktır.

Yukarıda açıklanan temel hammadde sorunları yanında gıda sektörü içindeki alt sektörlerin kendine özgü hammadde sorunları da bulunmaktadır. Bildiri de gıda sektörünün hammadde gereksinimi ve yeterliliği konusu incelenirken gıda sektörü içinde önemli yer tutan "tahıl ve ürünleri", "süt ve süt ürünleri", "kırmızı et", "kanatlı et", "su ürünleri", "meyve-sebze ve ürünleri", "yağ", alt sektörleri ise ayrı ayrı ele alınmıştır.

Gıda sanayiinin ileriki yıllarda hammadde gereksiniminin karşılanması ve yeterliliğinin sağlanması için Türkiye, tarım sektörünü mutlaka yeniden yapılandırmak ve özellikle tarımsal verimliliği artırmak zorundadır. Küresel iklim değişikliğine uyum sağlamak için gerekli önlemleri almalıdır.

Anahtar Kelimeler: gıda sanayii, hammadde, birincil üretim,

¹ Prof.Dr.Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 63040, Şanlıurfa.

² Prof.Dr.Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Dışkapı Yerleşkesi, Dışkapı 06110, Ankara.

³ Prof.Dr.Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik- Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 14280 Gölköy, Bolu.

⁴ Doç.Dr.Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Dışkapı Yerleşkesi, Dışkapı 06110, Ankara.

Mevcut koşullarda, AB müzakere sürecinde, tarımın, en sorunlu ve zor dosya olacağı, bir gerçektir. Birincil üretim ve dolayısı ile hammadde gıda güvenliği açısından her zamankinden daha önemli hale gelmiştir. Birincil üretim yapan işletmelerin AB hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uyumlu olmaları sağlanmalıdır.

Biyolojik hammaddenin kalitesi iklime, genetik farklılığa, yetiştirme koşullarına ve depo koşullarına bağlı olarak önemli değişiklikler gösterir. Gıda sanayiinde hammaddeye bağlı olarak mamul maddenin de kalitesi değişim göstermektedir. Türkiye'de sanayiinin arzu ettiği kalite ve miktarda sürdürülebilir şekilde hammadde üretilmemektedir. Türkiye'de gıda sanayiinin arzu ettiği kalitede ve yeterli miktarda hammadde üretimi için sanayiye uygun çeşit ve ırk ıslahı, uygun yetiştirme tekniklerinin kullanımı, küresel iklim değişikliklerine uyum, suyu etkin kullanma ve kuraklığa karşı çözüm arayışı ve hastalıklarla mücadele gelecekte Türkiye'nin en önemli konularından olacaktır. Rekabetçi olabilmenin ve gelecekte yeterli miktarda hammadde temini için ön koşul AR-GE çalışmalarına önem vermektir.

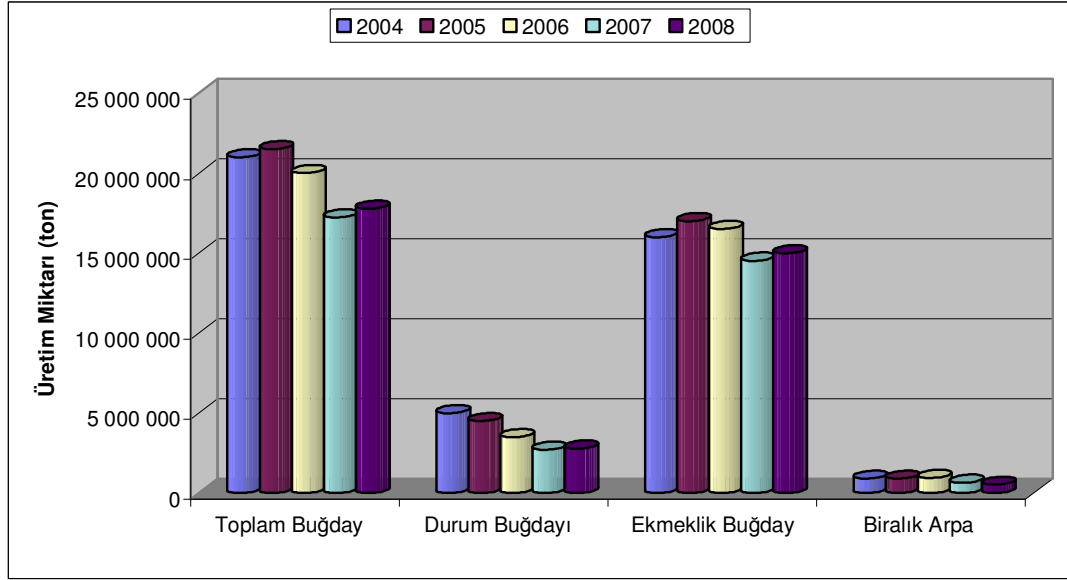
1.TAHIL VE ÜRÜNLERİ HAMMADDE GEREKSİNİMİ VE YETERLİLİĞİ

Tahıla dayalı sanayii Türkiye'deki gıda sektörü içinde çok önemli bir yere sahiptir. Hızla artan nüfusu ve tahıl ürünlerine olan talebin sürekli büyümesi nedeniyle ülkemizde tahıl ürünleri işleyen sanayii oldukça dinamik bir görünüm sergilemektedir. Ülkemizin beslenmesinde çok önemli yeri olan ekmek, makarna, bulgur vb sektörlerin hammaddesi olan buğday ve diğer tahılların sorunlarına üreten çiftçi sayısı dikkate alındığında çözüm üretmek tek başına özel sektörün üstesinden geleceği bir konu değildir.

Türkiye'de un , makarna, bulgur ve malt üretiminde kullanılan ekmeklik buğday, durum buğdayı ve maltlık arpa miktarları Şekil 1'de verilmiştir. Durum buğdayı ve maltlık arpa verileri TUIK tarafından 2004'den itibaren toplanmaya başlanmıştır. Bu nedenle Şekil 1 hazırlanırken 2004 ile 2008 arası rakamlar dikkate alınmıştır. Türkiye'de 2004 ile 2008 yılları arasında ekmeklik buğday 14 525 000 ton ile 17 000 000 ton arasında, durum buğdayı 2 709 000 ton ile 5 000 000 ton arasında ve biralık (maltlık) arpa miktarları da 523 000 ton ile 900 000 ton arasında değişmiştir. Üretim miktarları rakamları incelendiğinde görüleceği gibi yıllar arasında üretim miktarlarında önemli değişimler söz konusudur. Buğday üretimindeki bu sapmalar kuraklığın söz konusu olduğu yıllarda meydana gelmiştir. Son 20 yılın rakamları dikkate alındığında buğday üretimi söz konusu sapmalar dışında 19 ile 20 milyon ton arasında değişmektedir (tuik.gov.tr., 2009). Bisküvilik buğday ile ilgili bir veri olmayıp ekmeklik buğday içerisinde dikkate alınmaktadır. Durum buğdayı ve biralık arpa değerlerindeki değişim iklim koşullarından kaynaklandığı gibi toplam buğday ve arpa içerisindeki tahminin yıllara göre farklı yapılmasından da kaynaklanabilir. TUIK'in sektörel bazda, durum buğdayı ve maltlık arpa ile ilgili 2004'den itibaren rakam vermesi önemli bir gelişmedir.

Dünyadaki son gelişmeler dikkate alındığında stratejik önemi olan tahılların bazı yıllar dışarıdan satın alınamayacağı veya ithal edilemeyeceği durumlarda söz konusu olabilir. Gelecekte dışarıya muhtaç olmayacak şekilde ülkemizin özellikle tahıllarda kendine yeterli olacak önlemleri alması zorunludur. Türkiye nüfusunun artması, üretim alanlarında genişleme imkanının olmaması, tahılların biyoetanol üretiminde kullanılması ve küresel iklim değişiklikleri bu zorunluluğu daha da artırmaktadır. Miktar olarak un ve ürünleri, makarna, bulgur, bisküvi ve malt sektörünün bazı yıllar dışında önemli bir hammadde sıkıntısı olmamıştır. Fakat kaliteli hammadde bulma konusunda sık sık önemli sorunlar yaşanmaktadır.

Şekil 1: Buğday ve Maltlık Arpa Üretiminde 2004-2008 Yılları Arasında Meydana Gelen Değişimler (tuik.gov.tr.,2009)



1.1.Un Sektörü

Ekmeklik un, kalite özellikleri ekmek yapımına uygun buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur. Özel amaçlı un ise, baklava, börek, bisküvi, kek, pasta vb. doğrudan tüketilen ürünlerin yapımına uygun buğday unudur. Buğday unu sektörünün hammaddelerini ekmeklik buğday, bisküvilik yumuşak buğday ve makarnalık sert buğday (durum buğdayı) oluşturmaktadır. Gelişmiş teknolojik yapıya sahip un sanayii, dünya un ticaretinde AB ülkeleri toplamının un ihracatından sonra ikinci en fazla un ihracatı yapan ülke konumundadır.

Ülkemizde buğday üretiminin çok önemli bir kısmı ekmek, geri kalanın ise tohum, bulgur, kek, baklava, irmik vb unlu mamuller, makarna, bisküvi, gofret olarak tüketildiği varsayılmaktadır. Günümüzde un ve ekmek sanayii tüketiciye daha fazla çeşit sunmak için yoğun bir çaba içindedir. Bu nedenle sektör farklı kalitede ürün üretmeğe uygun un üretimi çabası içindedir. Un sanayiinin temel hammaddesi olan buğday, ülkemizde miktar olarak yeterli düzeyde üretilmekle beraber kalite olarak sektörün özel taleplerini karşılayamamaktadır. Tohumluk kullanımı, yetiştirme tekniği, iklim koşulları dışında kalite sorunu yaşanmasının önemli bazı nedenleri aşağıda verilmiştir.;

1- Baklava, börek ve yufka gibi ülkemizde küçümsenmeyecek miktarda üretilen özel amaçlı un üretiminde kaliteli buğday çeşidi arayışı söz konusudur.

2- Süne ve kımıl zararı geçmiş yıllara göre azalmasına rağmen bazı bölgelerde buğday kalitesi üzerine olumsuz etki yapmaktadır. Süne ve kımıl zararının yoğun olduğu yıllarda özellikle ekmek sektörü olumsuz şekilde etkilenmektedir.

3- Bazı yıllar yağışın yoğun olduğu bölgelerde başakta çimlenme olmakta a-amilaz aktivitesi özellikle beyaz taneli çeşitlerde artış göstermektedir. Bazı bölgelerimizde ise yüksek sıcaklıkta buğday ıslık şok'a maruz kaldığından buğday kalitesi bozulmakta ve stres koşulları sonucunda ıslık şok proteinleri oluşmaktadır. Bu durumlarda da un işleyen sektör kaliteli hammadde sorunu yaşamaktadır.

1.2. Bisküvi Sektörü

Üretimde kullanılan un ekmeklik buğday unudur. Unda bulunan protein oranının ekmek yapılan una göre daha düşük olması arzu edilmektedir. Bisküvi üretimi için en uygun buğday sınıfı yumuşak buğdaylardır. Kullanılan buğdayın tamamına yakını yurt içinden temin edilebilmektedir. Kaliteli hammadde temininde sektörün sıkıntıları vardır ve uygun kalitede ürün ve çeşit arayışı içerindedir.

1.3. Makarna Sektörü

Makarnanın temel hammaddesi *Triticum durum* buğdayından elde edilen irmiktir. Makarna kalitesini etkileyen faktörlerin başında, irmiğin üretildiği durum buğdayının kalitesi gelmektedir. Türkiye, makarna üretiminin temel hammaddesi olan durum buğdayı üretiminde de dünyanın en önemli üretici ülkeleri arasında yer almaktadır. Ancak Türkiye’de üretilen durum buğdayı miktar olarak makarna fabrikalarının ihtiyaçlarını karşılamaya yeterli olmakla birlikte kaliteli hammaddeye gereksinim vardır. Türkiye de durum buğdayı en fazla bulgur, irmik ve makarna sektörü tarafından değerlendirilmektedir. Türkiye, dünya makarna üretiminde 5’nci sırada olup, üretimdeki payı % 5,3 dür. Türkiye’nin makarna üretimi 606.620 tondur (pasta-unafpa.org.,2009). Türkiye’de makarna ihracatı ilk kez 1970 yılında 13 ton ile başlamış ve sonraki yıllarda sürekli artış kaydedilmiştir. 2008 yılında makarna sektörü 175.690 ton ihracat yapmıştır (makarna.org.tr.,2009). Bu ihracatın devam etmesi ve sektörün ileriki yıllarda tüketicinin arzu ettiği kalitede mamul üretilmesi için hammadde kalitesi mutlaka artırılmalı ve sektörün ihtiyacına yetecek düzeyde üretilmelidir.

1.4. Bulgur Sektörü

Kullandığı durum buğdayı miktarı dikkate alındığında bulgur sektörü önemli tahıl işleyen sektörlerden biridir. Bulgur üretimi daha çok Gaziantep, Karaman ve Şanlıurfa’da yoğunlaşmıştır. Bulgur sektörü son yıllarda aynı zamanda makarna sektörünün de tercih ettiği tane rengi ve gluten kalitesi yüksek hammadde tercih etmeğe başlamıştır. Bulgur sektörünün ve aynı zamanda makarna sektörünün de ihtiyacını karşılayacak renk ve gluten kalitesindeki çeşitlerin Türkiye de mevcut araştırma enstitüleri, üniversiteler veya özel sektör Ar-GE birimleri tarafından ıslah edilmesi gerekmektedir. Bulgur hammaddesinin kalitesini olumsuz etkileyen diğer bir faktörde durum buğdayı içerisinde kırmızı ekmeklik buğday karışmasıdır. Değişik nedenlerle karışan kırmızı tane rengine sahip buğday tanelerini ayıklamak zor olmakta ve bulgur imalatında önemli sorunlar oluşmaktadır. Bu sorunu önlemek için öncelikle kaliteli tohumluk kullanılmalı ve mümkün olduğu kadar durum buğdayı üretiminin yaygın olduğu yerlerde kırmızı tane renkli buğday üretimi özendirilmemelidir.

1.5.Malt Sektörü

Türkiye de malt sektörünün yurt içi malt üretimi için ihtiyaç duyduğu kaliteli arpa miktarı yaklaşık 200 000 ton civarındadır. Bu miktarın ancak %25 i üretilebilmekte, geri kalan kısmı diğer çeşit arpalardan temin edilmekte, ihtiyacın yaklaşık %20’si ise ithal yoluyla karşılanmaktadır (dpt.gov.tr.,2009). Dış ülkelerde Türk firmalarının malt fabrikası kurduğu ve önemli düzeyde malt ihracatı yapıldığı düşünülürse ihtiyaç duyulan maltlık arpa miktarı daha da fazla olacaktır. Türkiye de yeterli miktarda arpa üretilmesine karşın malt sektörünün en önemli sorunu kaliteli ve homojen kalitede maltlık arpa bulamamaktır. Bu nedenle önemli miktarda arpa ithal edilmektedir. Bu konunun çözümü için iyi kaliteli maltlık arpa ıslahına önem verilmesi ve arpanın malt yapımına uygun üretim koşullarında yetiştirilmesi gerekmektedir. Ayrıca, arpa standardında sınıflandırılma yapılırken maltlık arpa olarak ayrı bir sınıf konulmalı ve maltlık arpa çeşitleri ayrı depolanmalıdır.

Sonuç olarak; Türkiye’nin şu aşamada buğday ve arpa işleyen sektörün bazı olumsuz yıllar dışında hammadde miktarı yönünden önemli gereksinimi söz konusu değildir. Ancak gıda krizi ve küresel ısınma vb nedenlerle beslenmemizde en önemli yeri tutan buğday ve diğer tahılların üretiminin mutlaka artırılması gerekmektedir.

Türkiye de hammadde miktar olarak genelde yeterli olmasına rağmen, un, makarna, bisküvi ve malt sektörü homojen ve standart kalitede hammadde istemektedir. İstenilen kalitede ve nitelikte hammaddenin düzenli olarak sağlanamaması sektörün en önemli sorunlarından biridir. Soruna çözüm bulmak tek başına sektörün başarabileceği bir konu değildir. Her spesifik un ürününün arzu ettiği un kalitesi farklı olabilmektedir. Bu bakımdan buğday üretiminde artık klasik üretim modeli yerine uygun çevre koşullarında genetik potansiyeli söz konusu spesifik ürün üretmeğe uygun buğday çeşitleri ıslah edilmeli ve yetiştirilmelidir. Diğer bir ifade ile “pazar isteklerine uygun buğday üretim” modeli geliştirilmelidir.

Kalitesiz hammadde sorununu ayrıca, yetiştirme koşulları, üretim planlaması, tohumluk üretimi, tarım politikaları, pazarlama sistemi vb. konularda etkilemektedir. Son yıllarda uygulanan tohum kullanımının özendirilmesi politikası homojen hammadde üretimine katkıda bulunmuştur. Ancak üretimden buğday pazarlamasına kadar olan zincirin tüm halkalarının da buğday kalitesi üzerine olumlu veya olumsuz etkileri dikkate alınarak gerekli önlemler alınmalıdır.

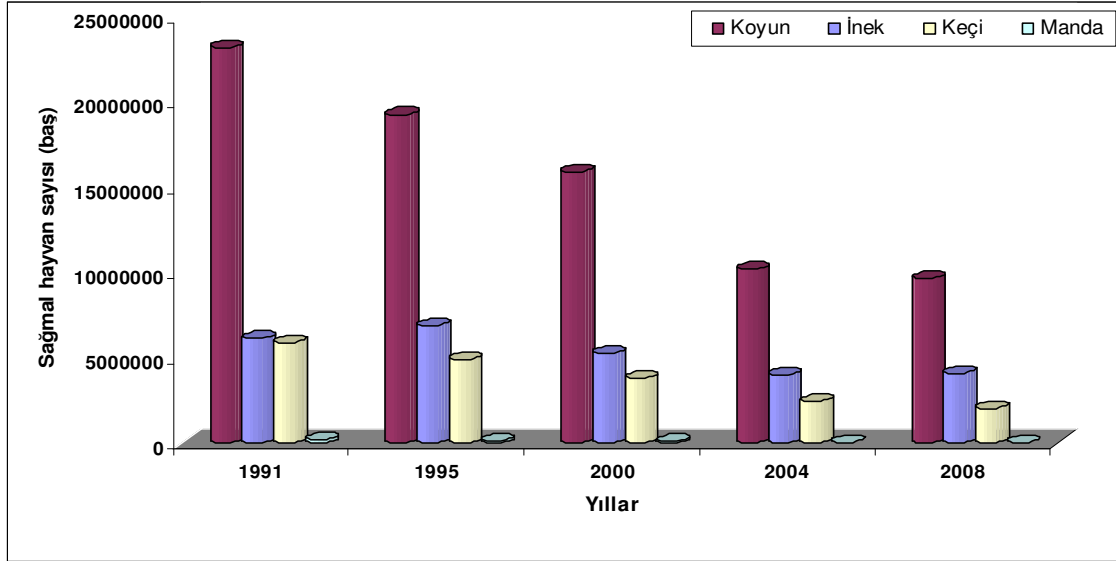
Bu güne kadar yapılan tahıl ıslah çalışmaları devlet sektöründeki kuruluşlar tarafından yapılmış olup, yetersiz görülen sanayii-ıslahçı işbirliği nedeniyle sektörün istediği yöndeki ıslah çalışmaları tüm bölgelerimizde arzu edilen ölçüde başarılamamıştır. Son yıllarda özellikle ekmeklik buğday ve durum buğdayında bazı bölgelerimize uygun kalitede çeşit geliştirilmesi memnuniyet verici bir olgudur. Maltlık arpa ıslahında özel sektörün kendi AR-GE birimleri de maltlık arpa geliştirilmesi yönünde katkıda bulunmaktadır. Bu konuda özel sektör-araştırma kuruluşları- üniversite işbirliği yapılmaktadır. Makarna sektörü ise ihtiyacı olan kaliteli çeşitleri özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde sözleşmeli olarak üretmektedir. Bu konuda ileriye dönük daha rekabetçi konuma gelenebilmesi için; sektörün arzu ettiği kalitede ve yüksek verimli olan çeşitler ülke içerisindeki AR-GE birimleri tarafından geliştirilmelidir.

2.SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ HAMMADDE GEREKSİNİMİ VE YETERLİLİĞİ

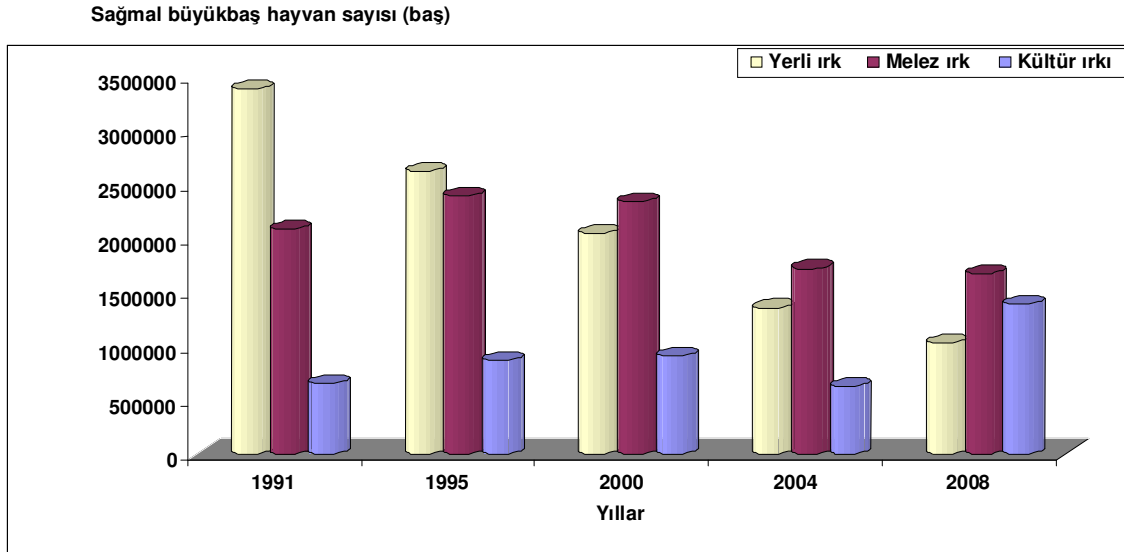
Tarımsal üretimimiz içerisinde süt sektörünün payı %8.5-9.0 dolayındadır. Yaklaşık 12 milyon tonluk üretimi ile Türkiye dünyanın en fazla süt üreten 15 ülkesi arasında yer almaktadır. Hızla artan nüfusu ve süt tüketimine olan talebin sürekli büyümesi nedeniyle ülkemiz süt sektörü oldukça dinamik bir görünüm sergilemektedir.

Süt üretimimizin yaklaşık %92'lik bölümünü inek sütü oluşturmaktadır (Anonim, 2007). Son 10 yılda küçükbaş sağmal hayvan sayısında gözlenen hızlı düşüş ile birlikte koyun ve keçi sütü miktarında ciddi azalmalar meydana gelmiştir. 2008 yılı itibarıyla Türkiye'nin toplam süt üretimi içerisinde koyun ve keçi sütü oranları sırasıyla % 6.1 ve % 1.7 dolayındadır (Anonim, 2008). Manda sütü üretimimiz ise sembolik düzeylerde seyretmektedir (yaklaşık %0.2). 1991 yılından bu yana, sağmal hayvan sayısında sürekli bir azalma gözlenmesine karşın (Şekil 2) süt üretimimiz aynı dönemde artış göstermiştir. Son 15 yılda, inek, koyun ve keçi varlığımız sırasıyla yaklaşık 1.5, 2.9 ve 2.4 kat azalmıştır. Buna karşın, toplam süt üretimimiz yaklaşık %20 artış göstermiştir. Bu artışta en büyük pay, süt hayvanı profilinde meydana gelen değişimdir. 2000'li yıllara kadar özellikle sağmal büyükbaş hayvan popülasyonunun %45-50'sini düşük süt verimli yerli ırklar oluştururken, son yıllarda yüksek süt verimine sahip kültür ırkı süt hayvanı varlığı toplam süt sığırı popülasyonunun %34'üne ulaşmış ve yerli ırk hayvan sayısı %50'lik bir azalma göstermiştir (Şekil 3).

Şekil 2. Sağmal Süt Hayvanı Sayısında 1991-2008 Yılları Arasında Meydana Gelen Değişimler (tuik.gov.tr, 2009).



Şekil 3. 1991-2008 Yılları Arasında Irk Bazında Büyükbaş Süt Sığırı Sayısında Meydana Gelen Sayısal Değişimler (tuik.gov.tr, 2009)



Son yıllarda süt üretimimizde gözlenen sürekli artış eğilimi 2008 yılında kısmen kesintiye uğramış ve 2007 yılı üretim değerleri ile karşılaştırıldığında yaklaşık %0.7'lik bir azalma kaydedilmiştir (www.tuik.gov.tr, 2009). Her ne kadar, son yıllarda süt hayvanı profilinde yüksek süt verimine sahip kültür ırkı inekler ön plana çıksa da, ülkemizde ortalama yıllık inek sütü verimi gelişmiş ülkeler ortalamasının oldukça altındadır (2.666 kg/yıl). Örneğin; nüfusu ülkemiz ile karşılaştırıldığında oldukça düşük olan Hollanda ve Danimarka'da ortalama inek sütü verimleri sırasıyla 8.337 kg/yıl ve

7.620 kg/yıl olarak görülmektedir. AB üyesi ülkeler içerisinde tarımsal altyapıları nispeten daha az gelişmiş olan yeni üyelerin katılımı ile ortalama inek sütü verimi 6.661 kg/yıl'dan 6.359 kg/yıl düzeyine gerilemesine karşın halen ülkemiz ortalama inek sütü veriminin yaklaşık 2.4 katı kadar daha yüksek düzeylerde seyretmektedir. Bu sonucun ortaya çıkmasında temel etken, süt sığırı popülasyonu içerisinde verimsiz ırkların halen oldukça yüksek bir orana sahip olmasıdır. Bu sorunun çözümü tek başına yüksek süt verimine sahip kültür ırkı ithaline dayandırılmamalıdır. Gen kaynaklarımızın korunmasına önem vererek yerli ırklarımızın ıslahına yönelik çalışmaların da devam ettirilmesi gerekmektedir.

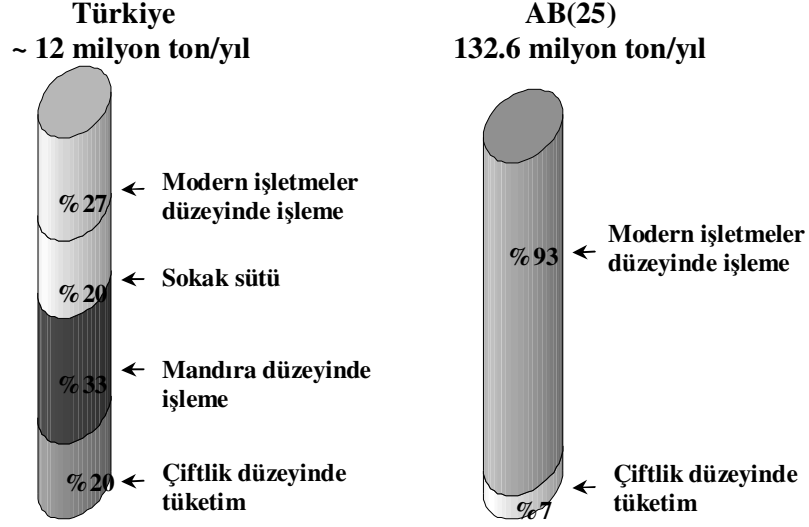
Ülkemiz bir tarım ülkesi olmasına karşın tarımsal üretimimizin önemli bir bileşeni olan süt üretimin yeterli düzeyde değildir. Gerek miktarsal olarak gerekse kalite düzeyi açısından süt üretimimiz ne yazık ki ülke nüfusuna yeterli ve nitelikli süt sunma olanağını kısıtlamaktadır. Türkiye'nin süt üretiminin hem rakamsal hem de kalite özellikleri bakımından yetersizliğinin nedenleri aşağıda kısaca tartışılmış ve çözüm önerileri sunulmuştur.

2.1. Süt Üreticilerinin ve İşletmelerin Yapılanma ve Örgütlenme Sorunu

Türkiye'de süt sektörünün temel sorunlarının başında sütçülük faaliyetlerinin çok sayıda küçük ve dağınık işletme tarafından yürütülmesi gelmektedir. Ülkemizde yaklaşık 1.5 milyon dolayında süt üreticisi ve 2.500 dolayında süt işleyen birim bulunmaktadır. Süt işletmelerinin bu denli fazla olması ilk bakışta sevindirici bir gelişme olarak değerlendirilebilir. Ancak, bu işletmelerinin önemli bir bölümünün kayıt dışı işletme faaliyeti göstermesi ve kapasitelerinin çok düşük olmasına bağlı olarak alt yapı modernizasyonu ile eğitim aktivitelerine yeterince kaynak aktaramamaları nedeniyle üretilen süt ve süt ürünlerinin düşük kaliteye sahip olması kaçınılmazdır. Süt üretimi gerçekleştiren birimlerin bu denli dağınık olması süt toplama etkinliğini zayıflatmakta ve dolayısıyla maliyeti artırmaktadır. Hayvancılık işletmelerimizin %70'i 5 başın altında, %20'si ise 5-9 baş arasında süt hayvanına sahip durumdadır. Ülkemizde 100'den fazla süt ineği olan işletme sayısı yaklaşık 200 dolayındadır. Son yıllarda, süt işleyen bazı büyük ölçekli işletmeler kendi çiftliklerini kurmaya ya da ortaklık yolu ile çiftliklerini büyütmeye başlamışlardır. Bu gelişme, süt kalitesinin standardizasyonun sağlanması açısından sevindirici olmakla birlikte, geçiminin önemli bir bölümünü süt üretiminden sağlayan çok sayıda küçük üretici için umut kırıcıdır. Küçük üreticilerin örgütlenme sorunlarının giderilmesine yönelik adımların hızla atılması bir zorunluluktur. Kooperatifleşme aracılığı ile küçük süt üreticilerinin büyük süt çiftlikleri ve süt ürünlerini işleyen firmalar karşısında rekabet gücünün artacağı açıktır. Tarım politikalarımızın temeli üreticileri kentlileştirmek yerine buldukları alanda üretken duruma getirmek olmalıdır. Bu bağlamda, etkin bir örgütlenme modeli oluşturularak süt üreticilerinin güç birliği yapmalarını kolaylaştırıcı önlemlerin alınmasında yarar bulunmaktadır (Çıkin,Ayhan 2007).

Türkiye'de üretilen sütün yaklaşık %27'si büyük ve orta ölçekli işletmeler tarafından işlenmektedir. Sokak sütü olarak değerlendirilen sütün toplam üretimimiz içerisindeki payı %20 düzeyinde iken çiftlik düzeyinde tüketilen (hem kayıt dışı olarak ürüne dönüştürülen ve satılan süt ve ürünlerini hem de buzağı tüketimine ayrılan miktarı içermektedir) süt miktarı da toplam üretimin %20'sini kapsamaktadır. Mandıralar tarafından değerlendirilen süt miktarı ise yaklaşık 3.9 milyon ton (toplam üretimin yaklaşık %33'ü) dolayındadır (Şekil 4).

Şekil 4. Türkiye ve AB(25)' de Çiğ Sütün İşlenme Şekilleri



Günlük süt işleme kapasitesi 500 tonun üzerindeki süt işletmesi sayısı 5-6 dolayındadır. SETBİR'e üye olan toplam 21 adet büyük ve orta ölçekli işletme sanayiye giden sütün %68.5'ini işlerken, SETBİR üyesi olmayan orta ölçekli 31 süt işletmesi %31.5'lik bir süt işleme payına sahiptir. Sanayiden geçen sütün tamamının modern koşullar altında ve hijyenik zorunluluklar dikkate alınarak üretim yaptıklarını varsaydığımızda bile kontrol dışı mekanizmalardan geçerek tüketiciye ulaşan süt miktarımız (toplam süt üretimimizin %73'ü) AB ortalamaları ile karşılaştırılınca oldukça yüksektir. AB ülkelerinde yıllık olarak üretilen toplam 132.6 milyon ton sütün %93'ü modern işletmeler aracılığı ile işlenirken, çiftlik düzeyinde tüketim büyük çoğunluğu hayvan besleme amaçlı kullanılmak üzere %7 ile sınırlı kalmaktadır.

2.2. Süt Kalitesi

Süt teknolojisinin temel prensiplerinden birisi kaliteli bir hammaddeden kaliteli son ürün elde edilebilmesi olduğundan çiğ sütün kalitesi, bir başka deyişle, çiğ sütün işlemeye uygunluğu çok büyük öneme sahiptir. Kalite genel olarak, *amaca uygunluk derecesi* olarak tanımlanmaktadır. Çiğ ve/veya ısıtılmış işlem görmüş sütlerde amaca uygunluk kriterleri, 14 Şubat 2000 tarihinde yürürlüğe giren ve 22 Ağustos 2006 ile 6 Şubat 2009 tarihlerinde iki kez değişikliğe uğrayan "Çiğ Süt ve Isıtılmış İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde açıkça belirtilmiştir (Anonim, 2006). Sütün üretileceği sağlıklı hayvanların sağlığına yönelik uyulması gereken şartlar tebliğde yer almaktadır. Ayrıca, ticari sütçülük yapan işletmelerde hayvanlarda tüberküloz ve brusella hastalığının olmadığına resmen belirlenmiş olması gerekmektedir. Çiğ sütün sahip olması gereken en düşük protein oranları, özgül ağırlık ve en yüksek donma noktası değerleri tebliğde yer almaktadır. En sık rastlanan teknik kalite sorunları, özgül ağırlık ve donma noktası ile ilgili sorunlardır. Sütün bileşimi genetik (tür, ırk, birey), fizyolojik (yaş, laktasyon, sağlık vb.) ve çevresel (beslenme, iklim, sağım zamanı ve koşulları) gibi faktörlere bağlı olarak değişebilmektedir. Bu faktörlerden bileşim üzerinde en fazla etkisi hissedilenler, laktasyon ve hayvan sağlığı, özellikle de mastitistir. Ülkemizde, kontrol dışı süt pazarlarında en sık karşılaşılan hile süte su ilavesi ve/veya yağının uzaklaştırılmasıdır. Çoğu durumlarda daha değerli olan süt yağı bütünüyle uzaklaştırılarak yerine düşük kaliteli margarin ilavesi gerçekleştirilmektedir. Bu hilelerin anlaşılması teknik olarak çok kolay olmasına

karşın hem süt bileşim kontrolleri hem de mastitis başta olmak üzere hayvanlardan süte geçen bulaşılarn kontrolleri yeterince yapılamamaktadır. Bu denetimsizliğin temel nedenleri birçok ilimizde il kontrol laboratuvarlarının ve/veya konu uzmanı teknik elemanı sayısı ile süt toplama merkezlerinin sayısının yetersizliğidir. Ülkemiz süt sektöründe örgütlü bir yapı oluşumu henüz söz konusu olmadığından sütün toplama merkezleri aracılığı ile toplanarak soğutulması ve işleme noktalarına ulaştırılması çok sınırlı düzeyde gerçekleşmektedir. Özellikle, Doğu ve Güneydoğu Anadolu ile Doğu Karadeniz bölgelerinde süt toplama merkezlerinin sayısı çok azdır. Süt toplama merkezlerinde çalışan teknik elemanların yönlendirici ve eğitici olması durumunda bu merkezlerin süt üreticisi ıftıler için birinci basamak eğitim noktaları olarak değerlendirilmesi mümkündür. Ülkemizin AB'ye üyelik görüşmelerinin devam ettiği süreçte müzakere başlıkları arasında yer alan tarım başlığının baş köşesinde süt sektörü oturmaktadır. 2000 yılında yrrlge giren iğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'ne göre 2005 yılına kadar sütte bulunan toplam canlı bakteri sayısının (30 °C'de) kademeli olarak 5.000.000 adet/ml'den 100.000 adet/ml'ye düşürülmesi öngörülmektedir. Ancak, 2005 yılının üzerinden dört yıl daha geçmesine karşın çiğ inek sütünün ortalama bakteri sayısının hedeflenen düzeylere indirilmesi mümkün olamamıştır. Bu hali ile AB'nin yıllık yaklaşık 12 milyon ton düzeyindeki süt üretimimizin yaklaşık %80'ini yok saymasını yadırgamamak gerekmektedir. Benzer sorun sütün kalitesini olumsuz etkileyen somatik hücre sayısı kriterinde de karşımıza çıkmaktadır. ngrlen süre içerisinde (2000-2005 yılları arasında) iğ sütte ortalama somatik hücre sayısının en çok 500.000 adet/ml düzeyine çekilmesi planlanırken bugün itibariyle bu hedefin çok uzağında kaldığımız görülmektedir. Bunun yanında, çiğ sütlere herhangi bir katkı maddesi katılamayacağı da tebliğe belirtilmektedir. Ayrıca, iğ sütlerde kalıntı ve kontaminantların (antibiyotik gibi veteriner ilaç kalıntıları, pestisit kalıntıları, deterjan ve dezenfektan kalıntıları, nitrat, nitrit kalıntıları, ağır metaller, mikotoksinler (aflatoksin M₁), dioksin, radyoaktif madde gibi her türlü istenmeyen maddeler) bulunmaması ya da bulunan miktarların maksimum limitleri aşmaması istenmektedir. Yukarıda sayılan bu kontaminasyon kaynaklarının tespitine yönelik rutin bir denetim mekanizması bulunmamaktadır. Özellikle, antibiyotik, mikotoksin ve pestisit kalıntılarının ciddi sorunlara yol aabileceek düzeylerde olduğu bilimsel çalışmalar ile ortaya konulmuş durumdadır. Ülkemizde, Avrupa Birliğinin 96/23 sayılı direktiflerine uyumlu olarak 1999 yılından beri "iğ Sütte Ulusal Kalıntı İzleme Planı" uygulanmaktadır. Bu plan doğrultusunda çiğ sütlerdeki kullanılması yasak olan maddeler, veteriner ilaç kalıntıları, pestisit kalıntıları, kurşun, kadmiyum elementleri, mikotoksin kalıntıları periyodik olarak izlenmesi gerekmektedir. Çiğ sütlerde genel bakteri ve somatik hücre sayısı denetim programı 2003 yılında uygulanmaya konulmuştur. Bu izlemelerde alınan sonuçlar, tetrasiklin, sulfametazin, pestisit ve kurşun yönünden riskin olmadığını göstermektedir. Ancak, Aflatoksin M₁ içeriği yönünden çiğ sütlerde risk bulunmaktadır. Taramalarda iğ sütlerin %10'nunda antibiyotik kalıntısı tespit edilmiştir. Ayrıca yasaklı maddelere de rastlanmıştır. Ortalama gün içi sıcaklığın yüksek seyrettiği bölgelerde (Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri başta olmak üzere) sütün sağımı ile işleme noktasına gelene kadar geçen süreçte asitliğinin yükselerek ticari olarak kullanılamaz duruma gelmesini önlemek amacıyla çiğ süte soda, hidrojen peroksit vb. kimyasal ntralizanların ilave edildiği bilinmektedir. Sağlığa aykırı bu maddelerin tespiti de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın rutin işlevleri arasında yer almasına karşın sorun devamlılığını sürdürmektedir.

Gerek toplam bakteri sayısı gerekse somatik hücre sayısı bakımından süt kalitesinin geliştirilmesinde ceza/prim sisteminin devreye sokulmasında acil yarar bulunmaktadır. Bu konuda İtalya ve Almanya, AB yesi ülkeler içerisinde başarılı örnekler olarak gösterilebilir. Ceza/prim sisteminin tek başına uygulamaya konulması üreticiler açısından olumsuz etkiler yapabileceğinden hem bu sistemin kademeli olarak uygulamaya sokulması hem de yayım ve veteriner hizmetleri ile örgütlenme sorunlarının çözümünün de aynı anda düşünülmesi gerekmektedir.

Süt sektöründeki mevzuat ve düzenlemeler genel olarak modern uygulamalar ile uyum içerisinde olup temel sorun mevzuat ve düzenlemelerin pratik uygulamalarından kaynaklanmaktadır. Örneğin; iğ inek sütünün sahip olması gereken toplam bakteri sayısı AB ve ABD'deki uygulamalar ile paralellik göstermesine karşın (en çok 100.000 adet/ml), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın bu kritere uygunluk tespitini yapacak saha elemanlarının sayısının son derece az olması ve finansal kısıtlar bulunması nedeniyle yeterli denetim gerçekleştirilememektedir. Benzer bir durum hayvan

hastalıkları açısından da geçerlidir. Bildirimi zorunlu hastalıklar sınıfında olan verem ve brusella vakalarının görüldüğü küçük işletmelerde bu yasal zorunluluk sıklıkla ihmal edilmektedir. Bu bağlamda, süt sektörünü ilgilendiren konularda mevzuat ve düzenlemelerin pratik uygulamalar ile uyumlu hale getirilmesinde yarar bulunmaktadır. Ayrıca, kamunun elinde bulunan denetim görevinin yeterli sıklık ve disiplin içerisinde yürütülmesi süt sektörünün modern bir çizgiye gelmesine yardımcı olacaktır.

Ayrıca süt hayvanı sağlığı ve genel sütçülük ilkeleri ile ilgili bilgi yetersizliği belirgin bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle yayım hizmetlerinin yeterli düzeye getirilmesi gerekmektedir. Son yıllarda, sayıca çok yetersiz olmakla birlikte büyük süt işletmelerinin de kendilerine süt sağlayan üreticiler başta olmak üzere üreticiler için yayım ve eğitim çalışmaları yürütmeye başladıkları görülmektedir. Küçük üreticilerin örgütlenmelerine bağlı olarak yayım hizmetinden yararlanma sıklıkları da artış gösterecektir.

Buraya kadar sayılan sorunların temelinde ülkemizde bir sütçülük vizyonunun olmaması yatmaktadır. Ulusal ölçekte bir sütçülük vizyonunun oluşmasında ve sütçülüğü ileri götürecek politikaların geliştirilmesinde etkili olabilecek bir organizasyon olan Ulusal Süt Konseyi'nin (USK) yasal kimliğe bürünmesi sevindiricidir. Ancak, USK'nın faaliyet alanları incelendiğinde yaptırım gücü olmayan ve durum analizi gerçekleştirilerek ilgili makamlara rapor sunma görevinden başka bir işlevi olmayan bir oluşum durumunda olduğu görülmektedir. Süt sektöründe asıl karar alıcı mekanizma Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olduğundan USK'nın ilgili bakanlığın bir danışmanlık örgütü gibi faaliyet gösterecek olması USK'nın etkinliğini sorguya açık bırakmaktadır.

2.3. AB ile İlişkiler Açısından Türkiye Sütçülüğü

Türkiye'nin AB üyelik müzakereleri yürüttüğü bugünlerde en sorunlu müzakere başlıkları arasında yer alan tarım başlığının içerisinde süt ve et sektörü sıkıntılı görülmektedir. AB, Türkiye'deki gerçek süt üretimi rakamlarını hijyenik standartlara uygun üretilmedikleri gerekçesiyle geçersiz saymakta ve sanayiden geçen süt miktarını görüşme masasına getirmeye çalışmaktadır. Şüphesiz ki, sütün kayıtlı çiftlikler işletmeler tarafından modern sağım ve sağım sonrası koruma ilkelerine sadık kalınarak üretilmesi ve yine kayıtlı işletmeler aracılığı ile halka ulaştırılması esastır. Bu anlamda, AB'nin taleplerinin makul sayılması gerektiği düşünülebilir. Ancak, ülkemizin sahip olduğu gerçekler ile AB'nin talepleri örtüşmemektedir. AB tarafından ileri sürülen talepler doğrultusunda hareket edilmesi ülke süt üretiminin yaklaşık %75'inin yok sayılması ve küçük süt üreticisi ve mandıra sahibinin işsizliğe terk edilmesi anlamına gelmektedir. Bu yaklaşımın yaratacağı sosyal sorunlar kolaylıkla üstesinden gelinebilecek nitelikte değildir. Bu nedenle, AB ile müzakerelerde sütçülük alt başlığında hedeflenen noktaya ulaşabilmek için kademeli bir geçiş takviminin belirlenmesi, bu süreçte ülke sütçülüğünü modern üretim anlayışı çizgisine çekmenin araçlarının uygulamaya konulması ve sütçülüğe verilen desteklerin artırılarak üreticilerin teşvik edilmesi önem taşımaktadır. Çok bilinen bir örnek olarak, Polonya'nın da AB üyeliği öncesinde benzer süreçleri yaşadığı ve müzakere masasında güçlü durarak kendi üreticisinin haklarını koruduğu ve küçük üreticilerin uluslar arası sermayeye feda edilmesini önlediği gerçeği unutulmamalıdır. Ayrıca, AB ile Türkiye arasındaki süt ürünleri ihracat-ithalat dengesinin AB lehine bozulmasının önüne geçecek önlemlerin alınması öncelik taşımaktadır.

Sonuç olarak; Türkiye, nüfusu giderek artan ve bir çok temel gereksinimini yurtdışı kaynaklardan sağlama noktasına hızla sürüklenen bir ülke konumundadır. Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) 9. Kalkınma Planı Hayvancılık Özel İhtisas Komisyonu raporuna göre 2013 yılına kadar süt tüketimimizdeki artışın yaklaşık 4.5 milyon ton olması öngörülmürken, süt üretimimizde aynı dönemde öngörülen artış miktarının çok daha sınırlı kalacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla, anılan dönemde arz güvencesini sağlayarak üretim açığını kapatacak önlemlerin alınması zorunludur. Üreticilerin sütçülüğü uzun vadeli bir gelir kaynağı olarak görmesini sağlayacak piyasa düzenlemelerinin yapılması ve gerçekçi müdahale alım politikalarının geliştirilmesi süt sektörünün geleceğinin güvence altına alınması açısından önemlidir.

3.KIRMIZI ET, KANATLI ET VE SU ÜRÜNLERİ

Türkiye, tarım ve hayvancılık üretimi alanında oldukça iyi bir potansiyele sahiptir. Bununla birlikte Ülkemiz kırmızı et, kanatlı eti ve su ürünleri eti tüketiminde istenilen düzeyde değildir. Kırmızı et sektörü, son yıllarda düşüş göstermektedir. Sığır, manda, koyun ve keçi sayıları 1980 yılından bu yana düzenli olarak düşmüştür. Et üretimi 2000 yılından bu yana düşüş göstermektedir (Kutlu, H,R 2009., Yıldırım ve Tayar 2006).

Hayvancılık sektöründeki sorunlardan kaynaklanan yurt içi tedarikteki azalışa rağmen, yerel üreticileri korumak üzere tasarlanmış olan yüksek ithalat vergileri nedeniyle son yıllarda hemen hemen hiç et ithalatı olmamıştır. Bunun sonucunda, kişi başına düşen kırmızı et tüketimi azalmıştır. Bir çok Avrupa Birliği (AB) ülkeleriyle karşılaştırıldığında canlı hayvan çiftlik çıkış fiyatları ülkemizde daha yüksektir ve kırmızı etin nispeten yüksek olan perakende fiyatı, tüketicilerin talebini azaltmaktadır. Kırmızı et sektöründeki azalış, yıllardır devam eden ve kronik hale gelen yapısal sorunların sonucunda ortaya çıkmıştır. Sektöre ilişkin pazar organizasyonu yeterli bir biçimde oluşturulamamıştır (tarim.gov.tr.,2009., Kutlu, H,R 2009).

Kırmızı et tesislerinin çoğu büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan oluşan karma tesislerdir. Gerek özel gerekse devlete ait olmak üzere et tesislerinin toplam sayısı 665'tir. (tarim.gov.tr.,2009).

Türkiye'deki kırmızı et tesisleri yeterince donanımlı değildir; kapasitelerinin altında çalışmaktadırlar ve gereğinden fazla işçi çalıştırmaktadır. Geçen süre içinde sektöre yeniden yatırım yapılmamıştır. Çoğu durumda, bina ve ekipman değer düşüklüğüne uğramıştır. Belki de toplam et tesislerinin yalnızca %10'unun (özellikle de özel işletmeler) teknik, hijyenik ve mali açıdan düzgün bir şekilde yönetildiği tahmin edilmektedir. Bu et işleme tesislerinin bünyesinde kesimhaneleri, soğuk hava depoları, et parçalama ve işleme üniteleri mevcuttur.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın AB tarama sürecinde sunduğu bilgilere göre, 2004'deki kesim kapasitesi 18285 büyükbaş hayvandır. Bu da 250 iş gününde tam kapasite ile 4.6 milyon büyükbaş hayvana tekabül etmektedir. Resmi verilere göre ise bu rakamlar 2004 için 1 866 407 büyükbaş ve %41 kapasite olduğunu göstermektedir.Türkiye'de (kesimhanelerde, çiftliklerde, kasap dükkanlarında yapılan) canlı hayvan kesimlerinin %40'ının kayıt dışı olduğu tahmin edilmektedir (tarim.gov.tr.,2009). Piyasadaki hayvan sayısının azlığı ve yıl içinde tedarikte görülen dalgalanmalar nedeniyle canlı hayvan alımı, et tesislerinin faaliyetlerinde adeta bir dar boğaz oluşturmaktadır. Bu problemin üstesinden gelmek için sözleşmeli sığır besiciliği geliştirilmiştir. Büyükbaş hayvan besiciliğinde Türkiye'nin Doğusu'na yem ve yem bitkisi sağlayan Batı bölgeler, yetiştirilen hayvanlardan elde edilen eti Türkiye'nin hayvancılık merkezi olan Doğu'dan alır. Yetiştirilen hayvanlar çoğunlukla yerel ve melez cinsi damızlıklardır.

Kanatlı eti üretiminin %80'inden fazlası entegre işletmelerde yapılmaktadır. Sektördeki hacmin %90'ı 25 tesis tarafından yapılmakta olup, bu 6 tesisin AB standartlarına uygunluğu onaylanmış, 5 adet tesis de onay beklemektedir. Kanatlı eti üretiminde hammadde sıkıntısı yoktur ve kapasite fazlası bulunmaktadır (Çizelge 1). Kuş gribi nedeniyle sektörün yaşadığı sıkıntılı durumlar aşılmış ve mevcut kapasitenin etkin kullanımının sağlanması için sektörün ihracat sıkıntılarının giderilmesi gereklidir (iib.org.tr.,2009.,tarim.gov.tr.,2009).

Çizelge 1. Kanatlı Hayvanlar İşleme Kapasitesi ve Gelecek Kapasite

	2005	2013
Kanatlı eti tüketimi (kg/kişi/yıl)	14.1	17.57
Nüfus (milyon)	73.2	83.0
Toplam kanatlı eti üretimi (ton karkas)	1,062,000	1,409,000
Toplam tavuk ton karkas	957,416	1,330,100
Toplam hindi ton karkas	53,500	78,900
Kesimlik toplam tavuk sayısı	606,236,553	842,000,000
Kesimlik toplam hindi sayısı	4,181,881	6,146,000
Kapasite Kullanımı Tavuk	70%	95%
Kapasite Kullanımı Hindi	75%	95%

Kaynak: (besd-bir.org 2009.,dpt.gov.tr 2009., tarim.gov.tr.,2009)

Su ürünleri sektörü dinamik bir sektör olup, ülkemizde su ürünleri tüketimi yıllar içerisinde artarak TÜİK 2007 verilerine göre yıllık 8,57 kg düzeyine ulaşmıştır (tuik.gov.tr.,2009). Bu verilere göre Türkiye’de su ürünleri üretimi %16,7 oranında artış göstermiştir. Su ürünleri yetiştiriciliği bakımından Türkiye Avrupa’nın beşinci büyük yetiştirici ülkesi olup, bu sektörde üç yıl içerisinde %25 gibi hızlı bir büyüme oranı sağlanmıştır. Su ürünleri işletmelerinin hammadde gereksinimleri, pelajik türlerde av sezonunun kısa olması, işletmelerin potansiyel kapasitelerini kullanamamalarına, balık unu fabrikalarının aşırı ürün talebini karşılamak için aşırı avlanmaya gidilmesi, küçük balıkların avlanmasına ve önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Su ürünleri alanında faaliyet gösteren AB onaylı işletme sayısı 101’dir. Bu işletmeler mevcut kapasitelerinin altında çalışmaktadırlar. Buradaki başlıca sıkıntılar, yıl boyunca yeterli hammadde sağlanamaması, iç piyasada katma değer katılmış su ürünlerine olan talebin yetersizliği, dondurulmuş su ürünlerinin tüketilme azlığı gibi nedenlerdir (Çizelge 2).

Çizelge 2. Su Ürünleri İşleme Kapasitesi ve Kullanımı – 2004

Ürün	Yatırım yapılan kapasite (mt/yıl)	Kullanılan kapasite (mt/yıl)
Balık	245.564	106.413
Çift kabuklu yumuşakçalar, kafadan bacaklılar	11.044	7.015
Kurbağa, Salyangoz	17.176	4.657
Toplam	273.784	118.085

Kaynak: tarim.gov.tr.,2009

2005 yılında toplam su ürünleri üretimi 544.773 mt olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin %61’i deniz ürünleri avcılığı, %22’si yetiştiricilik, %8’i içsu ürünleri avcılığı ve geriye kalan %9’u diğer deniz ürünlerinin avcılığından sağlanmıştır. Deniz ürünleri üretiminin çoğu pelajik türlerden elde edilmekte ve toplam deniz ürünleri üretiminin %60-70’ini (miktar itibarıyla) hamsi oluşturmaktadır (tarim.gov.tr.,2009).

3.1. Kırmızı Et, Kanatlı Et ve Su Ürünleri Hammadde Gereksinimi ve Yeterliliği

Türkiye’de et ürünlerine yönelik iç talep, nüfusun artışı ve harcanabilir gelir artışının birleşmesi ile oluşan etki nedeniyle hızlı bir şekilde artmaktadır. Kırmızı et, kanatlı eti ve su ürünleri sektörlerinde maliyetleri düşürücü önlemlerin alınması ile tüketicilerin bu ürünlere talebinin artacağı düşünülmektedir. Özellikle kanatlı eti ve su ürünleri etleri üretiminde, tüketicilerin refah düzeyi arttıkça, ürün çeşitliliği de gelişecektir. Bu şekilde, katma değer katılmış ve işlenmiş ürünlere (özellikle dondurulmuş) olan talep artacaktır.

Perakendeciler Türkiye’de büyüdükçe, kanatlı hayvan eti satış piyasasında daha büyük bir pay sahibi olacak ve daha fazla alım gücüne sahip olacaklardır. Bu da kaçınılmaz bir şekilde sektör

üzerinde maliyeti azaltması ve daha verimli hale gelmesi yönünde baskı oluşturacaktır. Bu yöndeki baskının yoğunlaşması sektörü birleşmeye ve maliyet açısından rekabetçi hale gelmeye zorlayacaktır. Önümüzdeki yıllarda AB standartlarına çıkmak amacıyla, temel fabrika yatırımlarına ihtiyaç duyulacaktır. Verimlilik elde etmek amacıyla, tüm fabrika ortamında otomasyonlu sistemlere yatırımlar yapılacaktır.

Kanatlı eti sektöründe üretim kapasitesi büyük ölçüde sektör içerisinde, gelecek beş yıla ilişkin hacimlerin karşılanacağı şekildedir. Çiftliklerin daha ekonomik hale gelmesi için çiftlik büyüklüklerinin iyileştirilmesi kapasitenin artırılmasının en iyi yoludur ve bu ani büyüme düşünüldüğünde, şu anda işletmelerin yer aldığı illerde bu şekilde olmaya devam edecektir.

Su ürünleri sektöründe mevcut kapasitenin tam olarak kullanılmadığı görülmektedir. Tüketicinin bilinçlendirilmesi ile balığın sadece avlandığı dönem de değil, tüm yıl boyunca tüketilebilecek bir gıda haline getirilmesi, işlenmiş ürünlerin (donmuş, füme, salamura, konserve gibi) tüketiminin artması ileriye dönük kapasite artışını sağlayacaktır. Ayrıca mevcut küçük işletmelerin gerekli yatırımları yaparak, AB standartlarını sağlamaları, kapasite artışı da sağlayacaktır. Su ürünleri işletmeleri, katma değerli ürünler üretmelidir. Özellikle yetiştiriciliği yapılan ürünlerden katma değeri yüksek ürünler üretilmelidir (örneğin dondurulmuş fileto) (tarim.gov.tr.,2009).

3.2. Hammaddeden Kaynaklanan Gıda Güvenliği Sorunları

Kırmızı et, kanatlı et ve su ürünleri sektörlerinde hammaddeden kaynaklanan ürüne özgü gıda güvenliği sorunları söz konusudur. Sektör bazında önemli görülen sorunlar aşağıda verilmiştir.

Kırmızı et sektöründe;

Hayvan hastalıklarının ülke çapında hala kontrol altına alınamaması (şap, tüberküloz, brusella), şap hastalığı ve düşük seviyelerdeki HACCP nedeniyle, AB ülkelerine et ihracatına izin verilmemektedir. Et denetim standartlarının ve yönetmeliklerin olmasına karşın, yerel düzeydeki kontrolleri yetersizdir.

Kanatlı hayvan eti sektöründe;

Kanatlı hayvanların üretildiği çiftliklerde denetim eksik olup, eğitim ve hijyen tedbirleri yetersizdir. Bu sorunların çözümü için aşağıdaki önlemlerin alınması gerekmektedir:

- * Kümeslerin kalitesinin iyileştirilmesi, iyi biyogüvenlik tedbirleri yoksa, kümeslerin köy ortamı dışına taşınması,
- * Arka bahçe üretimini kısıtlamaksızın köylerdeki kanatlı sürülerindeki hastalık riskinin azaltılması,
- * Hastalık vakalarının görülmesi sırasında hareketler kısıtlandığında, çıkma tavukların ber tarafıyla ilgili sorunların IPARD içerisinde değerlendirilmesi,
- * Sözleşmeli yetiştiricilerin, çiftlik biyogüvenliğinin iyileştirilmesi amacıyla entegreciler tarafından desteklenmesi.
- * IPARD'ın biyogüvenlik tedbirlerini desteklemesi.

Su ürünleri sektöründe;

- * Balık sağlığı konusunda herhangi bir yasal bir düzenleme yapılmamıştır. Antibiyotik ve diğer kimyasallar kontrolsüz ve yanlış kullanılmaktadır.
- * Yumurtaları ve elde edilen ürünler de dahil olmak üzere yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin hareketleri tam anlamıyla kontrol altına alınamamıştır ve bu nedenle hastalıkların – örneğin, Yersinosis - Türkiye çapında hızla yayılması söz konusudur.

4. TÜRKİYE'DE MEYVE VE SEBZE İŞLEME SANAYİ

Ülkemizde yılda yaklaşık 43 milyon ton taze meyve ve sebze üretilmektedir. 2003 yılı itibariyle yaklaşık 13 milyon ton meyve üretimimiz içinde üzümsü meyveler % 35 ile en önemli paya sahiptir. Üzüm, bu grubun ticari önemi en fazla olan meyvesidir. İncir ise üzümsü meyveler grubunun gerek üretim gerekse ihracat açısından ikinci önemli üründür (iib.org.tr.,2009).

Yumuşak çekirdekli meyveler, taze meyve üretimimizin % 23'ünü oluştururken elma bu grubun en önemli meyvesidir. Turunçgil meyveleri, taze meyve üretiminden % 19 pay almaktadır. Taş çekirdekli meyve grubunun meyve üretimimiz içindeki payı ise % 19 olup, kiraz, kayısı, erik ve şeftali bu grubu temsil eden meyveler olarak dikkat çekmektedir. Dünya üretiminde birinci sırada yer aldığımız kiraz, en çok ihracatını gerçekleştirdiğimiz meyve durumundadır. Türkiye; incir, kayısı, kiraz ve ayva üretiminde dünyada birinci sırada yer almaktadır. Soğan, patates, sarımsak gibi yumru bitkiler hariç tutulduğunda, sebze üretiminin % 47' sini meyvesi yenen sebzeler oluşturmaktadır (domates, biber, kavun, karpuz, patlıcan ve hıyar ekonomik anlamda bu grubu temsil eden en önemli sebzelerdir). Ülkemiz; biber, domates, hıyar ve taze fasulye üretiminde dünya üçüncüsü konumundadır. Ülkemiz sera varlığı açısından 30.000 hektar ile Avrupa'da ikinci sırada yer almaktadır. Örtü altı üretim, özellikle Akdeniz sahillerinde yoğun olarak yapılmaktadır (iib.org.tr 2009; yms.org.tr 2009)

Son zamanlarda, yarı mamul ve hazır işlenmiş yiyecek talebi özellikle Avrupa pazarında artış göstermektedir. Ürünün hammadde olarak satışı yerine, işlenerek katma değer kazandırılıp, pazarlanmasının karlı olduğu gerçeğinden yola çıkılarak, işlenmiş meyve-sebze sektörünün sorunlarının ve çözüm önerilerinin ciddi olarak ele alınması gerekmektedir. İşlenmiş meyve-sebze sektörü istihdam sağlaması açısından önemlidir. Sektörde hammadde, işletmelerin kuruluş yeri ve kapasite durumları, pazarlama, finansman, standartlar, kalite kontrolü gibi sorunlar halledilmesi gereken başlıca konulardır (Demirbaş, Tosun 2005).

Meyve işleyen tesislerde hammadde olarak daha çok elma kullanılmaktadır. Elmayı vişne, şeftali, portakal, kayısı kiraz, üzüm, çilek, erik, kuşburnu ve mandarin izlemektedir. Sebze işleyen tesislerde ise hammadde olarak domates, bezelye, turşuluk hıyar, biber ve patates ilk sıraları almaktadır (Öztürk, Karamürsel. 2006).

Ülkemizin yüksek meyve sebze üretim potansiyeline sahip olmasına rağmen hali hazırda meyve-sebze işleme sektörüne yönelik bir pazarlama politikası henüz geliştirilememiştir. Bu ise sektörde birçok sorunla karşılaşılmasına neden olmakta, kararlı ve istikrarlı bir politika oluşturulamaması nedeniyle tarım sektörü ile tarıma dayalı sanayi arasında sorunlar ortaya çıkmaktadır.

Sektörün en büyük sorunlarından biri; uygun ve yeterli hammadde teminidir, işlenmiş meyve-sebze sektörü hammadde olarak tarım sektörüne bağımlıdır. Kaliteli bir ürün kaliteli bir hammaddeden elde edilir prensibi hala geçerliliğini koruduğundan, İşlenmiş ürün kalitesi doğrudan hammadde kalitesinden etkilenmektedir. Ayrıca, hammadde arzında ortaya çıkan dalgalanmalar bir yıl öncesinden üretim planını hazırlamış olan firmayı zor durumda bırakabilmektedir. Belirli miktar ve kalitede hammaddeyi sağlamak zorunda olan firmalar arasında ürün arzının düşük olduğu dönemlerde rekabet ortaya çıkmaktadır. Bu durum hammadde fiyatını daha da arttırmaktadır. Ayrıca firmalar, hammadde temini için uzak bölgelere yönelmekte bu ise ek taşıma maliyeti getirmektedir.

Son yıllarda ihracat ürünlerinde çeşitli kimyasal kalıntıların bulunması büyük bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Avrupa ülkelerinde, son yıllarda yaşanan organik tarıma dönüş fikri nedeniyle; sektördeki bazı firmalarda organik olarak yetiştirilmiş hammadde kullanımına yönelmişlerdir. Büyük firmaların üretimlerinde hedefledikleri artışların büyük kısmını organik yetiştirilmiş ya da iyi tarım uygulamaları ile elde edilmiş hammadde üzerinden planlamaları büyük yarar sağlayacaktır.

Sonuç olarak gelecekte organik meyve ve sebze ürünleri ve dondurulmuş gıda ile sektörün ihracatı daha fazla artırılabilir. Hammadde kalitesinin artırılması ve standart hammadde üretimi sektörün ihracatında en önemli darboğazlardan biridir. Sertifikalı fidan üretimi artırılmalıdır ve sanayiinin kalite isteklerine uygun üretim yapılmalıdır. Gıda güvenliği açısından bazı önemli ihraç ürünlerimizde mikotoksin tehlikesi her zaman dikkat edilmesi gereken bir konudur.

5. YAĞ SEKTÖRÜ

Türkiye halen dünyanın önde gelen yağlı tohum ithalatçılarından. Yağlı tohumlar için ödediğimiz döviz miktarı 1 milyar dolara yakındır (dpt.gov.tr 2009).. Ülkemiz ham yağ işleme konusunda uluslararası standartlara sahip, ihracat yapabilen bir sanayiye sahip olmasına rağmen bu sektör hammadde girdilerini büyük oranda ithalattan karşılamaktadır. Ayçiçeği, soya, kanola, pamuk, mısır gibi yağlı tohumları üretme noktasında çok uygun ve geniş arazilere sahip olmasına rağmen Türkiye'nin hâlâ büyük ithalatçı konumunda olması, akla ister istemez tarım politikalarını getirmektedir.

Türkiye en fazla ayçiçeği yağı tüketen ülkeler arasında yer almaktadır. Zeytin ülkesi olmasına rağmen zeytinyağı tüketme alışkanlığı yaygın olmayan Türk halkı, gerek yemeklerde gerekse pasta ve böreklerde ayçiçeği yağını tercih etmektedir.

Esas itibariyle sıvı yağdaki en temel sorunun üretimdeki azalmadan kaynaklandığı gözlenmektedir. Son yıllarda biyodizel üretimini arttırması ve dünyanın önde gelen yağlı tohum ihracatçılarından Arjantin'de ihracata getirilen yasak ve kısıtlamaların en fazla Türkiye'yi etkilediği gözlemlenmektedir. Hammadde temininde zorlanan sanayiciler, ithalata daha yüksek bedeller öderken, bunun tüketici fiyatlarına yansımaları da kaçınılmaz olmaktadır (portakal.com. 2009). Türkiye yıllardır tarımdaki büyük potansiyelini bir türlü etkili bir şekilde harekete geçirememiştir. Meselenin sıvı yağ boyutuna bakıldığında, bu alandaki kanola ile ilgili çalışmalar başlamış fakat maalesef yeterli mesafe kat edilememiştir .

Ülkemizde 5 bölgede zeytincilik yapılmaktadır. Ülkemiz zeytin üretim alanları önem sırasıyla Ege, Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgeleridir. Dünya zeytin ağacı varlığının %98'i Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde yer almaktadır. Türkiye, Akdeniz iklim özelliklerini taşıması nedeniyle, dünyanın önemli zeytin üreticisi ülkeleri arasında yer almaktadır. Türkiye'de 400.000'den fazla aile geçimini zeytincilikten sağlamaktadır. Ülkemizde yaklaşık 95 milyon meyve veren zeytin ağacı bulunmaktadır (agri.ankara.edu.tr 2009).

Toplam 81 ilimizin 36'sında zeytin üretimi yapılmaktadır. Türkiye dünya sofralık zeytin üretiminde % 13 payla ikinci sırada, yağlık zeytin ve zeytinyağı üretiminde ise % 6 payla 4. sırada bulunmaktadır. Ülkemiz zeytin üretiminde % 80.5'lik pay ile Ege Bölgesi ilk sırada yer almaktadır, bunu % 11.8 ile Akdeniz, % 6,1 ile de Marmara Bölgesi takip etmektedir. Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nin Kilis ve Nizip yörelerinde, Kuzey Doğu Anadolu'da ise Artvin'in Yusufeli ilçesi ile diğer birkaç ilçede de zeytin üretimi söz konusudur.

İspanya, İtalya ve Yunanistan Avrupa Birliği'nin koruma politikalarından yararlanarak zeytinyağı sektörlerini güçlendirmişlerdir. AB zeytinyağı üretimine büyük destek vermektedir. Zeytinyağı için AB bütçesinden her yıl 2.250.000.000 - 2.500.000.000 Avro ayrılmaktadır. Bu tutarın yaklaşık %90'ı üretim yardımlarına ayrılmaktadır. Zeytinyağının tonuna verilen üretim yardımı ise 1320 Avro civarındadır.

Sonuçta yağlı tohum üretimi Türkiye'nin tarım ve hayvancılıktaki geleceği açısından da önem taşımaktadır. Mutfakların en temel gıda maddesinde dışa bağımlı olmak, tüketicileri olumsuz yönde etkilediği gibi, bu alanda yılların birikimiyle oluşan yağ sektörünün geleceğini de tehdit etmektedir. Ayrıca yağlı tohum üreticisi ülkelerin işlenmiş ürün satışı yönündeki eğilimleri yağ sanayimizi ileride güç durumda bırakabilir. Bu nedenle bir an önce tedbir alınarak gereken tarım politikalarının oluşturulması ve tedbir alınması gerekmektedir (igeme.org.tr 2009)

SONUÇ

Gıda sektöründe, ulusal ve uluslararası standartlar, hijyen, gıda güvenliği, kalite ve belgelendirme, rekabet gücünün olmazsa olmaz unsurları haline gelmiştir. Türkiye, tarım sektörünü mutlaka yeniden yapılandırmak ve özellikle tarımsal verimliliği artırmak zorundadır. Bu, gıda sanayiimizin ihtiyaç duyduğu hammaddeyi daha rahat ve uygun koşullarda elde edebilmesi anlamına gelmektedir. Mevcut koşullarda, AB müzakere sürecinde, tarımın, en sorunlu ve zor dosya olacağı, bir gerçektir.

Hammaddenin kalitesi iklime, genetik farklılığa, yetiştirme koşullarına ve depo koşullarına bağlı olarak önemli değişiklikler göstermektedir. Gıda sanayiinde hammaddeye bağlı olarak mamul maddenin de kalitesi değişim göstermektedir. Türkiye'de sanayiinin arzu ettiği kalite ve miktarda sürdürülebilir şekilde hammadde üretilmemektedir.

Tarımsal araştırma faaliyetleri ve tarımda bilgi üretimi ilerisi açısından en önemli konulardan biridir. Rekabetçi olabilmenin ön koşulu AR-GE çalışmalarına önem vermektir. Türkiye de gıda sanayiinin arzu ettiği kalitede hammadde üretimi için sanayiye uygun çeşit ve ırk ıslahı, uygun çevre koşullarında yetiştirme, hastalıklarla mücadele gelecekte en önemli konulardan biridir. Tarımsal faaliyetler ekolojiye bağlı olduğu için bu teknolojilerin öncelikle ülke içindeki araştırma enstitüleri, üniversiteler ve özel sektör araştırma birimleri tarafından üretilmesi gerekmektedir. Gıda sanayiine uygun kalitede çeşit ve ırk ıslahı çalışmaları uzun yıllardır yapılmasına rağmen halen istenilen düzeyde değildir. Bunun temel nedeni Ar-GE'ye kaynak aktarmak olduğu gibi, uygulamalı araştırmalara verilen önemin azalması, araştırmacı personele gerekli önemin verilmemesi ve yetiştirilmiş araştırmacıların uzun süreli araştırma kurumlarında istihdam edilememesidir.

Dünyada yaşanan küreselleşme eğilimleri endüstride *sözleşmeli üretimin* genişlemesi ve yaygınlaşması ile paralel bir şekilde gelişmiştir. Dünyada hızla yayılan sözleşmeli yetiştiricilik modeli yaygınlaştırılmalıdır. Türkiye'de bazı ürünlerde sözleşmeli üretim yapılarak gıda sanayiinin arzu ettiği kalitede hammadde elde edilmeye çalışılmaktadır. Malt, salça, makarna vb sektörler örnek olarak gösterilebilir.

Son dönemde giderek daha yoğun olarak İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practice-GAP) gıda işleme zincirinde karşımıza çıkmaktadır. Avrupalı hipermarket ve süpermarketlerin üreticilerden istediği, uluslararası alanda kabul edilen ve iyi tarım uygulamalarına uyulması esasına dayanan bir tarımsal üretim standardı olan Eurogap, meyve ve sebze yetiştiriciliği faaliyetinde standart uygulama ve disiplinleri belirten bir protokoldür. Avrupa'daki yaş meyve, sebze pazarının yüzde 70-80'lik kısmına hakim olan hipermarket ve süpermarketler tüketicilerine arz ettikleri yaş meyve sebze ürünlerinde son yıllarda gündeme gelen insan sağlığını tehdit eder nitelikteki belli bazı riskleri en aza indirmek amacı ile protokol ortaya konulmuştur. Bu durum meyve sebze yetiştiriciliğinde gıda güvenliği konusunu her zamankinden daha önemli hale getirmiştir. Bitki sağlığı konusunda gıda güvenliğine ilişkin en önemli sorun kalıntıların kontrol edilmesidir. (dpt.gov.tr.,2009)

Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) konusunda gıda sektörü açısından dikkatli olunması gerekmektedir.

Hayvan hastalıklarıyla mücadelede yetersizliğin ortadan kaldırılması ve hayvancılıkla uğraşan kesimin bilinçli yetiştiricilik konularda eğitilmesi gereklidir. Et işletmelerinin kapasitelerinin artırılması, temel AB hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uyum sağlanmalıdır. Kanatlı eti sektörü için iyi şartlara sahip tesislerin yanı sıra hala bir çok kanatlı hayvan eti işleme tesisinde son teknolojinin olmaması, bu nedenle, daha fazla tesisin yeni yatırımlar yaparak AB standartlarına gelmesi sağlanmalıdır.

Sonuç olarak sürekli ve yeterli miktarda, gıda sanayiinin arzu ettiği kalitede hammadde üretimi ile gıda güvenliği gelecekte gıda sektörünün hammadde açısından en önemli çözüm bekleyen sorunlarıdır.

KAYNAKÇA

Anonim, 2006. Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2006/6), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

Anonim, 2007. AB Giriş Süreci Çerçevesinde Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne Genel Bakış. FAO Avrupa ve Orta Asya Bölge Ofisi, Politika Yardımları Şubesi Yayınları, 104 sayfa.

Anonim, 2008. Türkiye Süt Sektörünün Değerlendirilmesi. 2008 Yılı Sonrası ve Beklentiler.TZOB, Ankara, 73 sayfa.

Çıkin, Ayhan (2007) "Yapabilmenin Bir Başka Biçimi: Kooperatifler" <http://www.elelebizbize.com/t.ayhancikin/detay.php?id=68> 17.07.2009

Demirbaş,N. Tosun, D. 2005. Türkiye’de Tarımın Sanayii ile Entegrasyonu, Ortaya Çıkan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. ADÜ Ziraat Fakültesi Dergisi. 2(2):27-34

Kutlu, Hasan Rüştü (2009) "Türkiye Havyacılığında Son Durum". <http://www.zootekni.org.tr/upload/File/HRKutlu-sunu.pdf> 24.08.2009

Öztürk F.P., Karamürsel D." Türkiye’de Yaş Meyve Ve Sebze İşleme Sanayi" <http://www.bahcesel.com/content/view/870/3188> 23.8.2009

Yıldırım, Y., Tayar, M. 2006. Kırmızı Et Sanayi Sorunları ve Çözüm Önerileri. İstanbul Ticaret Odası, Yayın no. 2006-11, 112 s., İstanbul.

(<http://www.iso.org.tr/tr/Documents/Yayinlar/GIDA%20SEKTORU.pdf> 16.07. 2009)

<http://www.dpt.gov.tr/DPT.portal> 17.08.2009

(http://www.tuik.gov.tr/AltKategori.do?ust_id=13 13.07. 2009)

(http://www.tarim.gov.tr/E_kutuphane,lpardProgrami.html 25.06.2009)

<http://www.besd-bir.org/turkiyekanatliistatistikleri.htm> 25.06.2009

<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/genel.htm>26.07.2009

http://www.igeme.org.tr/arastirmalar/ulke_sektor/sector.cfm İGEME, Zeytinyağı Raporu, 26.07.2009

[http:// www.porttakal.com/haberleri/2009](http://www.porttakal.com/haberleri/2009) 24.06.2009

[http:// www.ibb.org.tr/iib_portal/dokuman/IIB_Sektor_Raporlari](http://www.ibb.org.tr/iib_portal/dokuman/IIB_Sektor_Raporlari) 25.06.2009.

[http://www.yms.org.tr /home/yasmeyve.asp](http://www.yms.org.tr/home/yasmeyve.asp) 25.06.2009.

(http://www.makarna.org.tr/turkce/konu_detay.aspx?id=8 18.8.2009)

(<http://www.pasta-unafpa.org/ingstatistics5.htm> 18.8.2009)