

Türkiye'nin AB'ye tam üyeliğinde büyük tartışmalara neden olması beklenen tarım hayvancılık ve gıda faslında çağın gereklerini uygun üretim ilk sarıyı almaktadır. Özellikle hayvancılıkta önemli bir yer tutan süt ve süt ürünlerinde kayıtdışı üretim tartışmaların merkezinde yer almaktadır. Türkiye'de son 20 yıl boyunca tarım başlıca istihdam alanı ve GSYH'ye katkısı büyük bir sektör olma özelliğini korumuştur. Türkiye, doğal ve beşeri kaynakları zengin bir ülkedir. Ancak, kırsal büyüme açısından ülkenin sahip olduğu potansiyel 1980'den 2002'ye uzanan dönemde büyük ölçüde kullanılamamıştır. Bunun başlıca nedeni, birtakım ürünlerde kendi kendine yeterliliğe aşırı odaklanan ve giderek verimsizleşen kırsal kalkınma politikalarıdır. Bu politikalarda, tarımsal girdilerin ve kredilerin sübvansiyonu, ekilen arazilerin genişlemesi ve sulama alanındaki yoğun kamu yatırımlarıyla verimin ve üretimin artacağı öngörülmüştür. Ayrıca, fiyat desteği politikalarıyla tarımsal gelirleri artırma yoluna gidilmiştir.

1- HAYVANCILIK VE SÜT

Tarımsal istihdam gerek mutlak anlamda gerekse görel olarak gerilemekle birlikte, ülkedeki işgücünün yüzde 25-27'si halen bu sektörde istihdam edilmektedir. Tarım, kırsal kesimde başlıca istihdam kanalıdır ve toplam kırsal istihdamın yüzde 70'ini oluşturmaktadır. Bu bağlamda hayvancılık sektörü kırsal nüfus için önemli bir gelir kaynağıdır. Ancak bu sektör giderek azalan sığır envanteri ve yem fiyatlarını arttıran kısıtlayıcı ithalat rejimi gibi sorunlarla karşı karşıyadır. Süt üretimine yönelik hayvan ithali mümkündür; ancak alınan vergiler, ürün cinsine bağlı olmak üzere yüzde 67'den yüzde 150'ye uzanmak üzere çok yüksektir.

Süt üretimi Türk tarımında önemli bir role sahiptir. Türkiye dünyadaki en büyük süt üreticileri arasındadır; ne var ki, güvenilir pek az bilginin bulunduğu kayıt dışı sektör de büyük bir ağırlığa sahiptir.

2- TÜRKİYE'DE SÜT ÜRETİMİ

Türkiye'de toplam yıllık süt üretimi 10 milyar litredir ve bu da Türkiye'yi sıralamada Hollanda'dan sonra ve Avustralya'dan önce olmak üzere dünyadaki 15 büyük süt üreticisi ülke konumuna yerleştirmektedir. Bu toplamın yüzde 90'ı inek sütü, yüzde 2'si keçi sütü, yüzde 8'i de koyun sütüdür. Son 15 yıl içinde toplam üretimde inek sütünün payı sürekli olarak artarken diğerlerinin payı azalmıştır. Manda sütü marjinal hale gelmiştir ve Tablo 1'de de gösterildiği gibi toplam süt üretiminde yalnızca yüzde 0.4'lük bir paya sahiptir.

Yıllık süt üretim miktarı 10.6 milyon ton ile 9.5 milyon ton arasında değişmektedir. Toplam üretimin aileler veya tarımsal işletmeler tarafından tüketilen bölümü ise, sırasıyla yüzde 28 ve yüzde 35'tir. Bu rakamlar, insan tüketimi ile hayvan besleme amaçlı kullanım arasında ayırım gözetmemektedir. Mandıralar tarafından gerçekleştirilen üretimle ilgili rakamlar büyük değişkenlik göstermektedir. FAO, örneklemeli araştırmaları temelinde mandıraların toplam süt üretiminin yaklaşık yüzde 18'ini işlediği tahmin etmektedir. Bu küçük işletmelerin sayısı hakkında bilgi

sağlanabilecek bir veri kaynağı yoktur. Toplam üretimdeki paylarının ise yaklaşık yüzde 9 olduğu tahmin edilmektedir.

A- Türkiye'deki Üretim Koşulları

Türkiye'nin doğu bölgelerinde, Kasım ayından Mart ayına kadar olan yoğun kar yağışlı dönemde bütün otlaklar karla kaplıdır. Bu otlaklar, ancak Mayıs ve Temmuz ayları arasında verimli durumdadır. Ayrıca bu bölgelerde hem ekilebilir hem de sulanabilir alan görece sınırlıdır ve yılda ancak tek bir ürün alınabilir. Verimliliği çok düşük yerli ırk hayvanlar yaygındır. Laktasyon dönemi çok kısa olduğundan süt üretimi de aşırı mevsimseldir. Yaz mevsiminde inekler kamusal arazide otlarken kışın kaliteli yem sıkıntısı çekilmektedir ve yem olarak ancak kalitesiz saman verilebilmektedir. İnek, koyun ve keçi sürülerinin kamu otlaklarında aşırı otlatılması nedeniyle durum daha da ağırlaşmakta, geleneksel mera alanları bozulmakta ve bu alanlar özellikle son dönemde yarı tarımsal alanlara dönüşmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta, Türkiye'nin orta bölgelerinde ve doğusunda büyük baş hayvancılığın geçimlik niteliğidir.

B- Süt Hayvancılığı Yapılan İşletmelerin Özellikleri

Tahminlere göre Türkiye'de nüfusun yaklaşık yüzde 35'i kırsal alanlarda yaşamaktadır ve bunların da yüzde 66'sı tarım sektörüyle ilgilidir veya bu sektörde istihdam edilmektedir. 2001 yılı Genel Tarım Sayımı sonuçlarına göre Türkiye'de 3.1 milyon tarımsal işletme vardır ve bunlardan 2.1 milyonu sığır da beslemektedir. Tarımsal işletme büyüklüğü, örneğin arazi büyüklüğü, hayvan sayısı, işgücü ve sermaye gibi yapısal özellikler tarafından belirlenmektedir.

Çiftliklerin sığır sayısına göre sınıflandırılması

Çiftlik başına sayı	Yüzde
1-9	84.33
10-19	11.38
20-49	3.73
50'den çok	0.56

Kaynak: TKİB.

Tabloda da görüldüğü gibi, tarımsal işletme başına ortalama sığır sayısı 4.7'dir. Küçük ölçekli aile işletmeleri Türkiye'de sığır üretiminde egemen durumdadır. Üretim sistemi, Pazar taleplerini karşılamaya yönelik olmayıp en başta kendi kendine yeterliliği temel almaktadır. Bu sistem, ürünlerin miktar ve nitelik açısından kontrolü bakımından uygun değildir.

Tarımsal işletme başına sığır sayısının düşük olması, tarım arazisinin düşük kalitesi ve düşük verimliliğin sonucudur. Bölgeler arasında önemli farklılıklar vardır ve sulama imkanlarının olup olmaması sığır besiciliği üzerinde belirgin biçimde etkilidir.

Bir ineğin besiciliği için, yoğun yem bitkisi üretimi açısından asgari 2-5 hektarlık alan gerekmektedir.

Türkiye'deki hayvan besicilerinin il düzeyi örgütlenmeleri 1995 yılında gerçekleşmiştir. Bu kuruluşlara üyelik için elde asgari beş safkan inek bulunması koşulu vardır. Kuruluşların üyelerine sağladıkları destek, hayvan yetiştirmede daha gelişkin materyallerin sağlanması, suni tohumlama (ST) ve süt ile yem bitkileri üretiminin sübvansiyonu şeklindedir. Bu da yeni üyelikler ve işletme büyüklüğünün önemli ölçüde artması ile sonuçlanmıştır. Sütçülük yapılan işletmelerin modernizasyonuna yönelik destek ve krediler sayesinde daha büyük işletmeler faaliyetlerinin sütçülükle ilgili bölümlerine yoğunlaşma imkanı bulmuşlardır.

Türkiye'nin çeşitli yörelerinde büyük ve yoğun süt sığırcılığı yapan işletmelerin ortaya çıkması, bu kuruluşların faaliyetlerine bağlanabilir. Kuruluşların toplam üye sayısı 50 bin civarındadır. Ne var ki, 100'den fazla sığırı olan işletme sayısı ancak 100 civarındadır ve bu da diğer Avrupa ülkeleri ile karşılaştırıldığında önemsiz bir rakamdır.

C- Türkiye'de İnek Sütü Üretimi

Türkiye'deki yerli sığır türleri şunlardır: Yerli Kara, Doğu Anadolu Kızılı (EAR), Güney Anadolu Sarı-Kızılı (Kilis ve Yerli Sarı), Gri ve Zavot. Yerli Kara, Orta Anadolu ve Karadeniz bölgelerini kapsayan bir yayılım alanı göstermekte, EAR Doğu Anadolu'da görülmekte, Sarı-Kızıl ırk Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'da bulunmaktadır. Gri cins sığır Marmara ve Ege bölgelerinde, Zavot ise kuzeydoğu Anadolu'da görülmektedir. Ancak, toplam sığır nüfusu içinde yerli ırkların payı azalmıştır ve birçok ırk bugün yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. İnek başına süt verimi Yerli Kara, EAR ve Yerli Sarıda 600-800 kg, Gride 1.000 kg, Zavotta 1.750 kg, Kiliste ise 2.000 kg'dir.

Safkan ırkın sığır nüfusunda çoğunluğu oluşturduğu bölgeler Marmara, Ege ve ortagüney bölgeleridir. Bu üç bölge Türkiye'deki toplam sığır nüfusunun yaklaşık yüzde 30'una sahiptir. Bu nüfusun yüzde 63'ünü ise saf ırk hayvanlar oluşturmaktadır. Saf ırkın en az bulunduğu bölgeler ise kuzeydoğu Anadolu (yüzde 5.3) ve güneydoğudur (yüzde 6.71). Bu iki bölgede yerli ırkın toplam içindeki payı yüzde 65'tir. İki bölgenin toplam sığır nüfusundaki payı ise yüzde 27'dir.

Türkiye'deki kayıtlı Holstein Friesian sığır nüfusunun süt verimi 5.600 kg iken, İsviçre Karası, Simmental ve Jersey ırkı ineklerin verimi bundan daha düşüktür. TDSYD tarafından verilen rakamlara göre İsviçre Karası ve Simmental ırkı ineklerin süt verimi sırasıyla 5.000 kg ve 4.500 kg'dir.

3- SÜT ÜRÜNLERİ VE TÜKETİMİ

Sıvı süt Türkiye’de çoğunlukla tam yağlı süt olarak tüketilir. Denetimsiz, standartsız ve ambalajlanmamış haliyle süt sokak satıcıları tarafından kentlerdeki ve büyük merkezlerin dış mahallelerindeki tüketicilere doğrudan ulaştırılır. Bu kategori, yılda 10 milyar litre olarak tahmin edilen toplam üretimde 1 milyar litrelik paya sahiptir. Büyük işletmeler tarafından işlenmiş pastörize süt, sanai üretimin yüzde 10’unu oluşturur. Çoğunlukla bir litrelik tetra pak kartonlara konulan uht sütü, 650.000 ton ile sanayi sütünün yüzde 90’ıdır. Bu tip süte yönelik piyasa talebi giderek artmaktadır.

Yoğurt Türkiye’de yaygın tüketilen bir besin maddesidir. Yoğurdun iki türü vardır. Birincisi, homojenleştirilmiş yoğurttur (sanai üretimin yüzde 80’den fazlası). Bu yoğurt yüzde 3.5 yağ, yüzde 20 civarında da kuru madde içerir. Yoğurt üretimi için çoğunlukla süt vakumda konsantre hale getirilir. Pazarlanmasında ise genellikle büyükçe plastik kaplar veya birden on litreye kadar madeni kaplar kullanılır. İkincisi, homojenleştirilmemiş yoğurttur (sanai üretimin yüzde 20’si).

Ayranda ise yüzde 1.5 yağ, yüzde 8 kuru madde, yüzde 0.5 ile 1 arasında da tuz vardır. Hazır ayranın pazarlanması 0.2 ile 1 litre arası kaplarladır.

Peynirde dört kategori görülür:

- **Beyaz peynir** Türkiye’deki peynir üretiminin ağırlığını oluşturur. Beyaz peynir sanayi işletmelerinde veya mandıralarda üretilir. Evlerde üretilmez. Çoğunlukla mandıralarda üretilen geleneksel beyaz peynir, dil peyniri yüzde 50 kuru madde içerir ve yaklaşık 7.5 kilo süttten bir kilo peynir elde edilir. Sanai beyaz peynirde ise yüzde 40 oranında kuru madde vardır ve 6 kilo süttten bir kilo peynir elde edilir. Peynir, 250 gram ile 500 gram arasında değişen ağırlıkta plastik kutularda veya tenekelerde satılır. Toptan satışlarda ise büyük madeni kaplar kullanılır. Peynir, birkaç hafta veya birkaç ay süreyle salamuraya yatırılır. Özellikle süreç standart dışıysa ve pastörize edilmemiş süt kullanılıyorsa teknoloji çok basittir ve ciddi bir yatırım gerektirmez. Bu tür peynir üretimi açısından kalitesiz süt hayli uygundur. Asitli su ve yüksek tuz oranı ürünü doğal olarak korur.

- **Sert peynirler** genellikle sarı peynir veya kaşardır. Bu tür peynirden bir kilo üretmek için 11 litre süt gerekir. Olgunlaşma süresi kısadır ve bu tür peynirlerin genellikle özel bir tadı yoktur. Genelde üretilen peynir küçük ölçüde olup, genellikle bir kilonun altındadır.

- **Özel peynirler** ise genellikle koyun sütünden yapılır. Bu tür peynirler çoğunlukla mandıralar tarafından üretilir ve pazarlarda satılır. Bu özel peynirlerden bazıları inek sütünden üretilen İtalyan mozzarellası, örgü peyniri veya diğer peynirlere benzemektedir. 1 kilo peynir için 11 litre süt gerekir.

- **İşlenmiş peynir**, sert peynir, peynir özü veya süttozu, yağ ve mineral tuzlar kullanılarak üretilir. Raf ömrü uzundur, soğutma istemez, ekmeğe sürülebilir ve çoğunlukla çocuklar tarafından tercih edilir.

- **Süt tozu**, işletmelerde kesilmiş süt suyu tozu ile birlikte üretilir. AB'deki işletmeler ise ya sıvı sütü veya kesilmiş süt suyunu kurutup toz haline getirirler, ikisini birlikte yapmazlar. Çünkü, ikisinin üretim süreçleri ve koşulları hayli farklıdır. AB'deki işletmeler pahalı olan sprey kurutucular kullanırlar ve bu alanda yatırımın makul sayılabilmesi için getirinin de yüksek olması gerekir. Başka bir deyişle, elde kullanılabilecek bol miktarda süt veya kesilmiş süt suyu bulunmalıdır ki işletmeler ekonomik olarak çalışabilsin. Türkiye'de ise mevcut durumda hammadde sıkıntısı vardır ve üreticiler düşük kaliteli tozu işlemede aynı donanımı kullanmaktadırlar. Nihai ürünün kalitesi düşük olduğu gibi bir katma değer de yaratılmamaktadır.

D- Tüketim Alışkanlıkları

Türkiye'de süt ürünleri tüketimi uzun bir kültürel geçmişe sahiptir ve süt ürünleri Türkiye nüfusunun günlük beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Tüketim, modern teknoloji kullanımının sınırlı kaldığı, geleneksel usullerle üretilen maddelere dayanmaktadır. Toplam süt üretiminin hemen hemen yüzde 35'i üreten işletmede yerinde tüketildiğinden, bundan köylerde ve ücra yerleşimlerde yaşayan en yoksul kişilerin bile süt ve süt ürünleri tüketebildiği sonucu çıkarılabilir. Süt ve süt ürünlerini en az tüketen kesim kentsel alanlarda, özellikle de büyük kentlerin varoşlarında yaşayanlardır. Bu kesim açısından süt fiyatlarının yüksekliği önemli bir tüketim engelidir.

Süt ürünleri tüketiminin yüzde 90'dan fazlası şunlardan oluşmaktadır:

- Geleneksel Türk yoğurdu çok yaygın biçimde ve günün herhangi bir zamanında (kahvaltı ile öğle ve akşam yemekleri) sade veya sos olarak tüketilmekte, çorbalarda, et ve sebze yemeklerinde, meyvelerle birlikte ve tatlılarda kullanılmaktadır. Neredeyse, yoğurtsuz yemek olmadığı bile söylenebilir.

-Beyaz peynir (feta tipi) özellikle kahvaltıda yenmektedir.

- Ayran (sulandırılmış ve tuzlandırılmış yoğurt) yemeklerin yanında içildiği gibi meşrubat olarak da kullanılmaktadır.

- Kaşar peyniri (sarı peynir) kahvaltılarda tercih edildiği gibi gün içindeki diğer yemeklerde de tüketilebilmektedir. Kaşarın kendine özgü bir tadı yoktur ve tuzlu beyaz peynire benzemektedir.

-Türkler ayrıca önemli miktarda dondurma tüketmektedir.

Sıvı sütün kendisi ise içecek olarak seyrek kullanılmaktadır. Batı Avrupa'dan farklı olarak, Türkiye'de sıvı sütün içecek olarak tüketilmesi gibi bir gelenek yoktur. Sıvı sütü tüketenler çoğunlukla çocuklar ve gençlerdir. Ayrıca, görüldüğü kadarıyla laktoz intoleranssızlığı Türkiye'de bir sorundur. Sıvı ve tam yağlı süt evlerde genellikle yoğurt yapmada kullanılmaktadır.

Türkiye'deki süt ürünlerinin başlıca özelliği, ileri derecede işlenmemiş, basit ürünler olmalarıdır. Paketleme de buna bağlı olarak basittir. Sütün işlenmesi, evlerden süttten yoğurt, mandıralarda ise peynir yapımında hayli basittir. Türkiye nüfusunun büyük kesiminin bütçe imkanları açısından süt ürünlerinin fiyatları kalitesinden daha önemlidir. Bu nedenlerle, Türkiye nüfusunun büyük bir bölümü henüz sınıai süt ürünlerinden yararlanamamaktadır. Meyveli yoğurt, özel ürünler ve tatlılardan ise, yalnızca bunlara gücü maddi anlamda yeten yüksek gelir grupları yararlanabilmektedir.

E- Tüketim

10.6 milyar litrelik ulusal süt üretimi veri alındığında, bunun yüzde 10'u hayvan beslenmesi ve atık olarak düşüldüğünde, insan tüketiminin 8-9.5 milyar litre olduğu söylenebilir. Ülke nüfusu 72 milyon olduğuna göre, kişi başına yıllık tüketim 132 litredir. Süt ürünleri ithali ve ihracının tüketim konumu üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Süt tüketimi geleneklerle birlikte geleneksel üretim ve işleme sistemleri tarafından belirlenmektedir.

Süt ürünleri tüketimiyle ilgili kültürel geleneklerin önemine karşın Türkiye nüfusu kişi başına tüketim açısından diğer ülkelere göre geride kalmaktadır. Türkiye'de taze ürünlerin tüketim düzeyi yüksek de olsa, kişi başına peynir tüketimi örneğin Fransa'dakinin üçte biri kadardır.

Türkiye’de Sütçülük ve Süt Ürünleri Sanayii