



Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences

Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi

Türkiye’de Kırmızı Et Tüketimi: Sorunlar ve Öneriler

Özge SAYGIN^{1,*}, Nevin DEMİRBAŞ¹

¹Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, İzmir, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Geliş tarihi: 16.06.2017

Kabul tarihi: 23.10.2017

Anahtar Kelimeler:

Kırmızı et

Tüketim

Kendine yeterlilik

Fiyat

ÖZET

Bu çalışmada, Türkiye’de kırmızı et tüketimi; nüfus, gelir seviyesi, kırmızı et fiyatları, ikame ürünlerin fiyatları ile tüketici zevk ve tercihlerindeki değişimler çerçevesinde ele alınmıştır. Kırmızı et tüketimi ile ilgili sorunlar ise; hayvancılık sektörüne, kırmızı et işleme sanayine, ithalatta meydana gelen gelişmelere, gıda güvenliğine ve tercihler açısından tüketicilere bağlı sorunlar olarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucuna göre, Türkiye’de kırmızı et tüketimi nüfusun yapısı dikkate alındığında istenen düzeyde değildir. Temel sorun perakende fiyatların yüksekliğidir. Bunun için, kırmızı et arz zinciri boyunca ortaya çıkan sorunlara bütüncül bir yaklaşımla çözümler geliştirilmelidir.

Red Meat Consumption in Turkey: Problems and Suggestions

ARTICLE INFO

Article history:

Received date: 16.06.2017

Accepted date: 23.10.2017

Keywords:

Red meat

Consumption

Self-sufficiency

Price

ABSTRACT

In this study, red meat consumption in Turkey is discussed in terms of population, income level, red meat prices, prices of substitute products and changes in consumer preferences. Problems related to red meat consumption are; live-stock sector, red meat processing industry, developments in imports, food safety and preferences. According to the study, consumption of red meat in Turkey is not at the desired level, considering the population structure. The main problem is the high retail prices. To this end, solutions should be developed in a holistic approach to the problems that arise during the red meat supply chain.

1. Giriş

Gelişen ve değişen dünyada insanoğlunun önemli ve değişmez sorunlarının başında yeterli ve dengeli beslenme gelmektedir. Bu açıdan hayvansal gıdalar sahip oldukları biyolojik özellikleri nedeniyle vazgeçilmez ve diğer gıda maddeleri ile ikame edilemez bir konumdadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her kilogramı için günde 1 gr. protein tüketmesi ve bunun da % 42’sinin hayvansal kökenli olması gerekmektedir (TİGEM, 2013).

Türkiye’de halkın beslenme durumu bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik düzey ve kentsel-kırsal

yerleşim yerlerine göre farklılıklar göstermektedir. Ülkemizde tüketimi gerçekleştirilen temel gıda maddelerinin başında ekme ve tahıl ürünleri gelmekte olup, günlük enerjinin ortalama % 50’si bu ürünlerden sağlanmaktadır. Toplam protein tüketimi kişi başına yeterli düzeyde olmasına karşın, alınan proteinin çoğu bitkisel kaynaklıdır (DPT, 2003). İnsan beslenmesinde temel ve en önemli hayvansal protein kaynağı olmasının yanı sıra, coğrafi özelliklerinin büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığa elverişli olması, kültürel yapısı, yerel lezzetlerinde kırmızı et ve ürünlerinin önemli bir paya sahip olması gibi pek çok sosyo-ekonomik neden kırmızı et sektörünü Türkiye için önemli kılmaktadır.

** Bu çalışma, 15-17 Mayıs 2017 tarihleri arasında Kapadokya / Türkiye’de gerçekleştirilen “International Conference on Agriculture, Forest and Food Sciences and Technologies” da sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

* Sorumlu yazar email: saygin.ozge@outlook.com

Kırmızı et tüketimine odaklanan bu çalışmanın amacı; kırmızı et tüketimi ve tüketimi etkileyen unsurların değerlendirilmesi, kırmızı et tüketiminde karşılaşılan sorunların belirlenmesi ve sorunlara çözüm önerilerinin getirilmesidir. Çalışmada yeri geldikçe hem Türkiye’de hem dünyada kırmızı et tüketimine de değinilmiştir.

Kırmızı et ürünleri olarak, Türkiye’de ticari anlamda üretim ve tüketimi yapılmayan ya da kayıtlara geçmeyen domuz, at, tavşan ve av hayvanı etleri değerlendirme dışı bırakılmış büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar ise kapsama alınmıştır.

Kırmızı et tüketimi; nüfus, gelir, fiyatlar, ikame ürünlerin fiyatları ile tüketici zevk ve tercihlerindeki değişimler yönünden değerlendirilmiştir. Kırmızı et tüketiminde karşılaşılan sorunlar; hayvancılık sektörüne, kırmızı et işleme sanayine, ithalatta meydana gelen gelişmelere, gıda güvenliğine ve tercihler açısından tüketicilere bağlı sorunlar olarak ele alınmış ve çözüm önerileri getirilmiştir. Çalışmada kullanılan makro veriler için son on yıllık (2004-2013) dönem ele alınmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde ortalama, yüzde ve endeks gibi temel istatistik tekniklerden yararlanılmış; sonuçlar çizelge ve şekillerle gösterilmiştir.

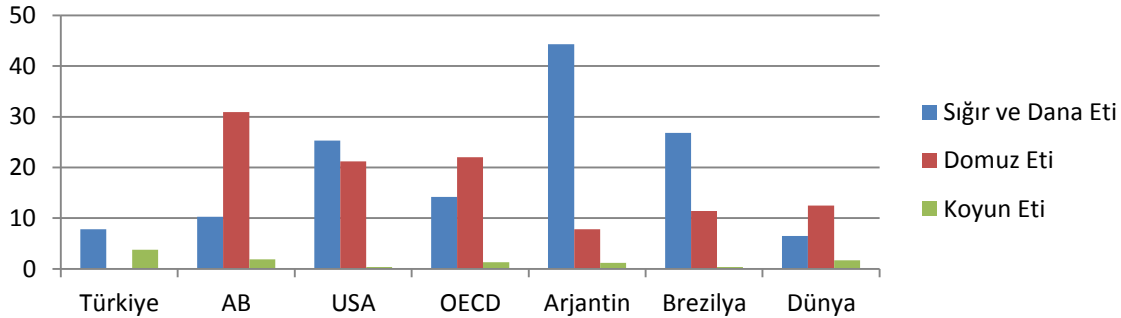
2. Türkiye’de Kırmızı Et Tüketimi

2.1. Türkiye’de Nüfus Karşısında Kırmızı Et Tüketimi ve Kendine Yeterlilik

Tüketicilerin talepleri toplamına eşit olan piyasa talebini doğrudan etkileyen faktörlerden biri piyasadaki

tüketici sayısıdır. Nüfus arttıkça, tüketici sayısı ve dolayısıyla da bu tüketicilerin satın almak istedikleri ürünlerin talebi artmaktadır (Dinler, 2009). Geniş mera alanlarına sahip olan ve yem hammaddesi üretilen, hayvancılığın geliştiği ülkelerde kişi başı ortalama sığır eti tüketimi oldukça yüksektir. FAO’nun 2011 yılı verilerine göre kişi başına sığır eti tüketiminin yüksek olduğu bazı ülkeler Yeni Zelanda (47.6 kg), Arjantin (43 kg), Avustralya (40.6 kg) ve ABD (37 kg)’dir. 2009/2011 yılları ortalamasına göre; Türkiye kişi başına sığır eti tüketiminde 4.5 kg ile dünya sığır eti tüketim ortalamasının altındadır. Kişi başına koyun eti tüketiminin yüksek olduğu ülkeler ise; Moğolistan (45.1 kg), Türkmenistan (26.1 kg), Yeni Zelanda (20.5 kg)’dır. AB ve OECD ülkelerinde kırmızı et tüketiminin çoğunluğunu domuz eti oluşturmaktadır. AB’de kişi başına domuz eti tüketimi 32 kg’dır. 2009/2011 ortalamasına göre; Türkiye’de kişi başına koyun eti tüketimi 3.58 kg ile dünya koyun eti tüketim ortalamasının üzerindedir. Aynı yıllara ait dünya ortalamasına göre kişi başına sığır eti tüketimi yaklaşık 7 kg, koyun eti tüketimi ise 1.18 kg’dır.

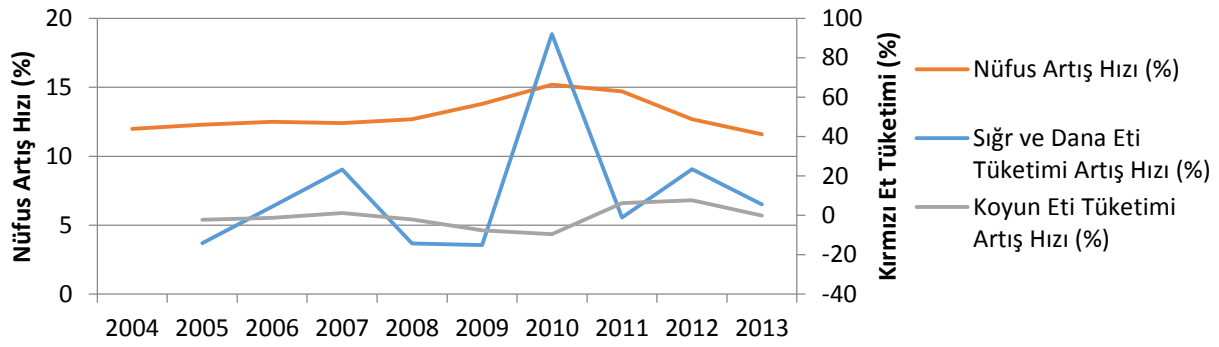
Şekil 1’de ise 2013 yılında Dünyada ve Türkiye’de kişi başına kırmızı et tüketimi gösterilmiştir. Türkiye’de 2009/2011 yılları ortalamasına göre, sığır eti tüketiminde artış gerçekleşmiş ve tüketim yaklaşık 8 kg olmuştur. Ele alınan ülkeler arasında 2013 yılında kişi başına en fazla koyun eti tüketimi 3.8 kg ile Türkiye’dir. AB ülkelerinde koyun eti tüketimi yaklaşık 2 kg, dünyada ise 1.7 kg’dır.



Şekil 1
Dünyada ve Türkiye’de Kişi Başına Kırmızı Et Tüketimi-Kg (2013)

Şekil 2’de Türkiye’de 2004-2013 döneminde kişi başına sığır ve koyun eti tüketimi verileriyle birlikte, aynı yıllarda ülke nüfus artış hızı (binde yıllık) verilmiştir.

Bu şekilden nüfus artış hızından yüksek bir tüketim artış hızı olduğu görülmektedir.

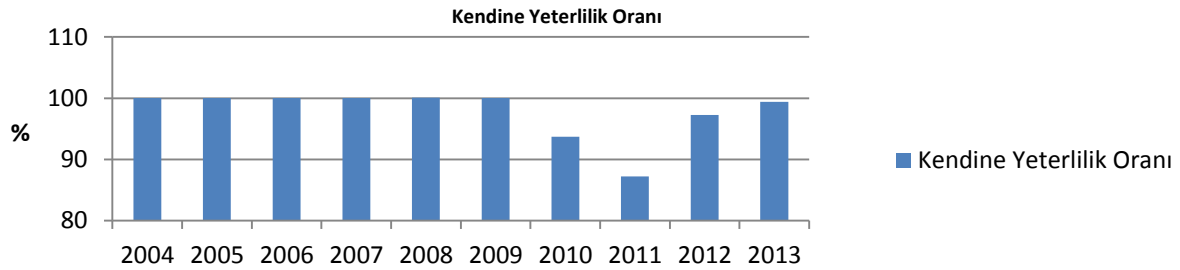


Şekil 1

Türkiye'nin Nüfus Artış Hızı ve Kırmızı Et Tüketim Artış Hızı

Talebi etkileyen bir diğer faktör, nüfus yanında nüfusun yapısı bir başka ifadeyle yaş dilimlerinin payıdır (Dinler, 2009). Daha önce kırmızı et tüketimi ile ilgili yurtdışında ve yurtiçinde gerçekleştirilmiş çalışmalarda kırmızı et tüketiminin, enerji ihtiyacı ile doğru orantılı olarak genç ve çalışan nüfusta, kadınlara oranla erkeklerde daha fazla olduğu belirlenmiştir (Radman ve ark., 2005; Uzundumlu ve ark., 2011; Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Türkiye'nin nüfus piramidinde 15-19 yaş arası ve 30-34 yaş arası kadın ve erkek nüfusunun, toplam nüfus içerisindeki payı daha fazladır. Bu durum; Türkiye nüfusu içinde kırmızı et tüketim ihtiyacı yüksek yaş gruplarının ağırlıklı olduğunu göstermektedir (TÜİK, 2014).

Türkiye'de nüfus karşısında kırmızı et tüketimi incelenirken; önemli diğer bir nokta ise kendine yeterlilik oranıdır. Kendine yeterlilik; kısaca bir ülkenin herhangi bir ürünün üretimini, tüketimine oranı olarak ifade edilmektedir (Peşmen ve Yardımcı, 2008). Daha açık bir ifadeyle Kendine Yeterlilik Oranı (KYO) = $\text{Net Üretim} \times 100 / (\text{Üretim} + \text{İthalat} - \text{İhracat})$ olarak tanımlanabilir (FAO, 2011). Şekil 3'de 2004-2013 yıllarında Türkiye'nin kırmızı ette kendine yeterlilik oranları gösterilmiştir. 2004 yılından 2009 yılına kadar olan süreçte kırmızı ette kendine yeterlilik sağlanmış; kırmızı et ithalatının başladığı 2010 yılında ise % 93, 2011 yılında ise % 87 seviyesine gerilemiştir. 2013 yılında kırmızı ette KYO % 99 oranında sağlanmıştır.



Şekil 3

Türkiye'nin Kırmızı Ette Kendine Yeterlilik Oranları (%)

2.2. Gelir Seviyesine Göre Kırmızı Et Tüketimi

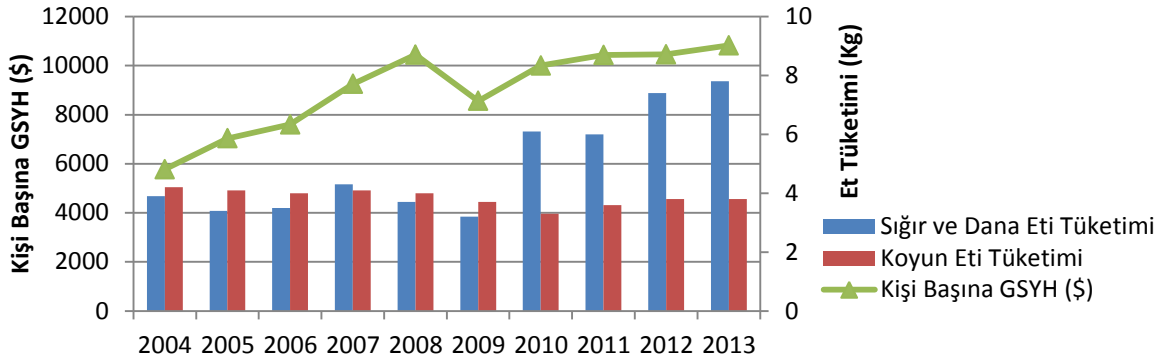
Bir ülkede talebi etkileyen faktörlerden bir diğeri, milli gelirin toplumdaki kesimler arasında dağılımıdır. Çizelge 1'de 2008 yılında gıda maddeleri talep esnekliklerinin tahmin edildiği çalışmada sığır, koyun ve keçi eti için buldukları gelir esneklikleri verilmiştir. 42 gıda maddesinde gelir esnekliği en yüksek olan ürünler sığır eti, koyun eti ve keçi eti gibi kırmızı et ürünleridir. Aynı araştırmanın sonuçlarına göre keçi etinin gelir esnekliği 0.53, koyun etinin 0.48 ve sığır etinin de 0.32'dir. Hanehalkı gelirinde meydana gelen % 10'luk bir artış hanehalkı keçi eti tüketimini % 5.3, koyun eti tüketimini % 4.8 ve sığır eti tüketimini ise % 3.2 artırmaktadır (Akbay ve ark., 2008).

Çizelge 1

Kırmızı Et Talebinin Gelir Esneklikleri

Kırmızı Et Türü	Gelir Esneklikleri
Sığır Eti	0.32
Koyun Eti	0.48
Keçi Eti	0.53

Şekil 4'de ise Türkiye'de 2004-2013 döneminde kişi başına GSYH (\$) ve kişi başına kırmızı et tüketimi (kg) birlikte gösterilmiştir. 2004 yılında kişi başına GSYH 5775 \$ iken; sığır eti tüketimi 3.9 kg, koyun eti tüketimi ise 4.2 kg'dır. 2013 yılında kişi başına GSYH 10 bin \$'ın üzerine (10.821) çıkmıştır ve sığır eti tüketimi 7.8 kg, koyun eti tüketimi ise %10.3 azalarak 3.8 kg olmuştur. GSYH'da artışa rağmen koyun eti tüketimindeki azalışta tüketici tercihlerinin etkisi olduğu düşünülmektedir.



Şekil 4

Türkiye’de Kişi Başı GSYH (\$) ve Kırmızı Et Tüketimi (Kg)

2.3. Kırmızı Et Fiyatlarındaki Değişmeler

Türkiye’de 2004-2013 döneminde sığır eti ve koyun eti üreticisinin kilogram başına eline geçen reel fiyatlar Çizelge 2’ de verilmiştir. Üreticinin eline 2004 yılında sığır etinin kilogramı için 8.75 TL geçerken, 2010 yılında % 9.4 oranında artarak 9.57 TL’ye geçmiştir. 2013 yılında dönem başına göre % 24.1 azala-

rak 6.64 TL olmuştur. Koyun etinin 2004 yılındaki üretici fiyatı 8.83 TL’dir. 2011 yılında % 14.5 artışla 10.12 TL’ye çıkmış ve 2013 yılında dönem başına göre % 13.8 azalarak 7.61 TL olmuştur. Yıllık değişim oranlarına bakıldığında ise 2013 yılında çiftçi eline geçen sığır eti fiyatı 2012 yılına göre yaklaşık % 15, koyun eti fiyatı % 13 azalmıştır.

Çizelge 2

Üreticinin Eline Geçen Sığır Eti ve Koyun Eti Reel Fiyatları (TL/Kg)

Yıllar	Sığır Eti (TL/Kg)	Yıllık Değişim (%)	Endeks (2004=100)	Koyun Eti (TL/Kg)	Yıllık Değişim (%)	Endeks (2004=100)
2004	8.75	-	100.0	8.83	-	100.0
2005	9.04	3.3	103.3	9.05	2.5	102.5
2006	9.33	3.2	106.6	9.34	3.2	105.8
2007	8.86	-5.0	101.2	8.34	-10.7	94.4
2008	8.88	0.2	101.5	8.43	1.1	95.5
2009	8.26	-7.0	94.4	8.18	-3.0	92.6
2010	9.57	15.8	109.4	9.84	20.3	111.5
2011	9.21	-3.8	105.2	10.12	2.8	114.5
2012	7.80	-15.3	89.1	8.75	-13.5	99.1
2013	6.64	-14.9	75.9	7.61	-13.0	86.2

Üreticinin eline geçen fiyatlar, kırmızı et tüketiminin değerlendirilmesinde tüketici fiyatları veya pazar fiyatları olmadan tek başına yeterince açıklayıcı olamamak-

tadır. Bu nedenle Çizelge 3’ de aynı dönemde (2004-2013) Türkiye’de dana eti ve koyun eti tüketici fiyatlarına yer verilmiştir.

Çizelge 3

Kırmızı Et Reel Tüketici Fiyatları (TL/Kg)

Yıllar	Dana Eti (TL/Kg)	Yıllık Değişim (%)	Endeks (2004=100)	Koyun Eti (TL/Kg)	Yıllık Değişim (%)	Endeks (2004=100)
2004	11.14	-	100.0	9.05	-	100.0
2005	10.84	-2.7	97.3	9.64	6.5	106.5
2006	11.18	3.1	100.4	9.38	-2.7	103.6
2007	10.31	-7.8	92.5	8.35	-11.0	92.3
2008	10.34	0.3	92.9	8.70	4.2	96.1
2009	12.08	16.8	108.4	12.34	41.8	136.3
2010	13.15	8.8	118.1	14.04	13.8	155.1
2011	12.22	-7.1	109.7	13.45	-4.2	148.6
2012	11.13	-8.9	99.9	11.12	-17.3	122.8
2013	11.00	-1.2	98.8	10.91	-1.9	120.5

Buna göre 2004 yılında dana etinde tüketici fiyatı 11.14 TL iken 2010 yılında % 18 artarak 13.15 TL olmuştur. 2013 yılında ise 2010 yılına göre % 19.3 azalarak 11 TL'ye gerilemiştir. 2004 yılında 9.05 TL olan koyun eti fiyatı ise 2010 % 55 artarak 14.04 TL olmuştur. 2013 yılında ise 2010 yılına göre yaklaşık % 35 azalarak 10.91 TL olmuştur. Çizelge 2'de üreticinin eline geçen sığır (dana eti) ve koyun eti fiyatlarıyla karşılaştırıldığı zaman üreticinin eline geçen fiyat ile tüketicinin ödediği fiyat arasındaki farkın 2009 yılından itibaren koyun etinde farkın açıldığı görülmektedir. Bu durum, tüketicilerin ödemesi gerekenden fazla fiyat ödediklerini, üreticilerin ise hak ettikleri kazancı elde edemediklerinin bir göstergesidir.

2.4. İkame Ürünlerin Fiyatlarındaki Değişmeler

Çizelge 4

Tavuk Eti Reel Tüketici Fiyatları (TL/Kg)

Yıllar	Tavuk Eti (TL/Kg)	Yıllık Değişim (%)	Endeks (2004=100)
2004	2.45	-	100.0
2005	2.47	0.8	100.8
2006	2.70	9.3	110.2
2007	2.39	-11.5	97.5
2008	2.60	8.8	106.1
2009	3.39	30.4	138.4
2010	2.65	-21.8	108.2
2011	2.84	7.2	115.9
2012	2.97	4.6	121.2
2013	2.74	-7.7	111.8

2004 yılında 2.45 TL olan tavuk eti reel fiyatı % 38.4 artarak 2009 yılında 3.39 TL olmuştur. 2013 yılında ise 2010 yılına göre % 26.6 azalarak 2.74 TL seviyesine gerilemiştir. Çizelge 3'deki kırmızı et tüketici fiyatları ile karşılaştırıldığında; 2013 yılında tavuk eti fiyatı 2.74 TL iken, dana eti fiyatının 11 TL ve koyun eti fiyatının ise 10.91 TL olduğu görülmektedir. Tavuk eti, sığır ve koyun etine oranla oldukça ucuz bir et olması nedeniyle kırmızı et fiyatlarının yükseldiği dönemlerde ve gelir seviyesi düşük tüketicilerce kırmızı etin ikamesi olarak tüketilmektedir.

2.5. Tüketici Zevk ve Tercihlerindeki Değişmeler

Herhangi bir maldan talep edilen miktarı etkileyen faktörlerden bir diğeri tüketicinin zevk ve alışkanlıklarıdır. Bir malın talebini etkileyen tüm faktörler sabitken tüketicinin tercihleri değiştiğinde, söz konusu malın talebi, değişikliğin türüne göre, artış ya da azalış gösterebilmektedir (Dinler, 2009).

Tüketicinin hayvansal ürünlere duyduğu talep, diğer mallara karşı duyulan talepten biraz farklılık göstermektedir. Hayvansal ürünlere duyulan toplam talepte bir kararlılık olmakla beraber, zaman içinde talep yapısı değişebilmekte, mevcut talepte rakip mallara veya ikame mallarına doğru bir yöneliş meydana gelebilmektedir. Bu durum tüketicinin kültür düzeyi, alım gücü, sosyal düzeyi ve gelişme süreciyle ilgilidir. Kişilerin geliri arttıkça, karbonhidratlı gıdaların tüketimi azalmakta, proteinli gıdaların ve meyvelerin tüketimi artmaktadır (İçöz, 2004).

Endüstriyel tarzda üretime uygunlukları nedeni ile kümes hayvanları dünyada artan bir yaygınlıkta, görece düşük fiyatla insanlara hayvansal protein sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Yemden yararlanma oranının yüksekliği ve kısa üretim dönemleri, kanatlı hayvanlarla yapılan üretimin çoğu çiftlik hayvanı türleriyle yapılan üretime kıyasla daha ekonomik olmasını sağlamaktadır. İnsan beslenmesinde önemli bir yer tutan hayvansal proteinin temininde stratejik bir konuma sahip olan kanatlı etleri, istikrarsız kırmızı et üretiminden doğan açığı kapatma konusunda da özel bir öneme sahiptir (Keskin ve Demirbaş, 2012). Kanatlı eti; tavuk, hindi, ördek, vb. etlerinden oluşmaktadır. Türkiye'de kanatlı eti tüketiminin büyük kısmını tavuk eti oluşturduğu için Çizelge 4' de kg başına tavuk eti reel tüketici fiyatları verilmiştir.

Kırmızı et tüketiminin araştırıldığı, çoğunlukla il bazlı ve daha önce yapılmış birçok çalışmanın da vardığı ortak sonuçlar; gelir seviyesi ve bilgi düzeyinin artmasıyla tüketicilerin kırmızı et tüketiminde ve beslenme alışkanlıklarında değişikliklerin meydana geldiğini göstermektedir. Özellikle yıllardır günümüzde kırmızı etin kalp ve damar hastalıklarına neden olduğu yönündeki yazılı ve görsel medyada yer alan haberler; tüketicilerin tercihlerini beyaz ete yana kaydırmıştır (Uzundumlu ve ark., 2011; Kızılaslan ve Nalıncı, 2013; Erdoğan, 2013).

Diğer yandan genel et tüketimi içerisinde koyun eti ve sakatat ürünleri tüketimlerinin diğer et ürünlerine göre düşük olduğu, bunun nedeni olarak dana etinin diğer ürünlere göre tüketiciler tarafından daha çok tercih edilmesi ve et ürünleri satan yerel marketler ve zincir marketlerde dana etinin daha yoğun olarak satılması gösterilmektedir (Demirkol, 2007).

3. Türkiye'de Kırmızı Et Tüketiminde Karşılaşılan Sorunlar ve Öneriler

3.1. Hayvancılık Sektörüne Bağlı Sorunlar ve Öneriler

Hayvancılık, üretici bakımından ekonomik politikalarda, tüketici yönünden ise artan nüfusun yeterli ve dengeli beslenmesinde önemli rol oynamaktadır. Ülkelerin gelişmişlik düzeyi arttıkça tarımsal üretimin kompozisyonlarında bitkisel üretimden hayvansal ağırlıklı üretime yöneldikleri, gelişmiş ülkelerde tarımsal eko-

nominin lokomotifinin hayvancılık sektörü olduğu görülmektedir.

Ülkemizde son yıllarda, hayvancılık konusunda çok büyük reformlar gerçekleşmiştir. Ancak bu reformlar, büyükbaş hayvancılık sorunları başta olmak üzere sektördeki birçok sorunu çözmeye yeterli olamamıştır. Irkların ıslah edilmemesi ve yeterli miktarda ucuz ve kaliteli yem bitkisi tarımının yapılmaması sonucu, Türkiye hayvancılığı mevcut durumunu koruyamadığı gibi 2007-2010 yıllarında sığır sayısı hariç hayvan popülasyonunda da ciddi azalmalar yaşanmıştır. Hayvan varlığında görülen hızlı azalma kırsal yoksulluğu artırmanın yanı sıra, canlı hayvan arzının düşmesine, et ve et ürünleri fiyatlarının yükselmesine yol açmıştır (DPT, 2007). Bu nedenle, ıslah programları geliştirilmeli, bu kapsamda soy kütüğü ve verim kontrol çalışmaları yaygınlaştırılmalıdır (Çapraz, 2004).

Hayvancılık sektörünün en önemli sorunlarından bir diğeri ise yem piyasalarındaki istikrarsızlıktır. Yem üreticileri ve hayvan üreticileri arasında yeterli entegrasyon sağlanamamıştır. Türkiye’de yem bitkilerinin üretiminde önemli bir açık söz konusudur. Ülke ekonomisindeki önemine karşın çayır ve mera alanlarına yıllarca gerekli önem verilememiş, geliştirilmesi ve korunması için yeterli kaynak aktarılamamıştır (DPT, 2007). Yem ihtiyacını karşılayamayan üreticinin maliyeti artmakta, besi hayvanlarının verimleri düşmekte, bu durum canlı hayvan üretiminde dönemselliğe neden olmaktadır. Son yıllarda yem bitkilerine verilen destekler arttırılmakla birlikte, yeterli üretim düzeyine ulaşılamamıştır. Kârlı ve verimli çalışmada önemli rol oynayan kaba ve kesif yem gereksiniminin ihtiyaca göre bol, kaliteli ve ucuz bir şekilde temin edilmesi gerekmektedir. Bu sorunun çözümü çayır-mera alanlarının nicelik ve nitelik yönünden iyileştirilmesi ve yönetimi, yem bitkileri üretimine gereken önemin verilmesi ve sağlanan desteğin sürdürülmesi ile mümkün olabilecektir (Anonim, 2011). Buna ek olarak, hayvancılık işletmelerinde kayıt tutulmaması ve güvenilir bir kayıt sistemi kurulamaması hayvancılık sektöründe izlenebilirliğin sağlanmasını da engellemektedir (Tosun ve Demirbaş, 2012).

Türkiye’de bulaşıcı hayvan hastalıklarının varlığı hayvancılığı ve kırmızı et üretimini olumsuz yönde etkilemekte; özellikle şap, brusella, tüberküloz hastalıkları önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır (TÜKETBİR, 2013). İzlenebilirliğin sağlanamamasının yanında yeterli ve ciddi bir şekilde kontrol edilmeyen sınırlar ve gümrükler, kırmızı etin kontrolsüzce ve kaçak yollardan iç pazara girmesine yol açmaktadır (DPT, 2007). Ülke içinde kontrolsüz hayvan hareketlerini engelleyici tedbirler alınmalıdır. Bu amaçla; hayvan sağlığı ve halk sağlığının korunması, güvenli hayvansal üretim yapılması ve uluslararası ticaretin sürdürülebilmesi için 28.03.2009 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan 27183 sayılı ve 2.12.2011 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan 28130 sayılı yönetmelikler çıkartılmıştır. Tek başına yönetmelik çıkartılması etkili

olmamakta, yönetmeliklerin uygulanmasını sağlayıcı önlemlerin de alınması gerekmektedir.

Bir diğere sorun Türkiye’de hayvancılık işletmelerine hem teknik hem de ekonomik bakımdan fayda sağlayan örgütlenmenin arzu edilen düzeyde olmamasıdır. Hayvancılıkta örgütlenme teşvik edilmeli ve daha önemlisi mevcut örgütlerin etkinliği arttırılmalıdır (Tosun ve Demirbaş, 2012).

2007/2008 sezonunda küresel kuraklık sonrası süt sektöründe yaşanan sıkıntının kırmızı et sektörüne yansması sonucunda karşılaşılan et açığı ve ithalata gidilmesi durumu, hayvancılık politikaları açısından süt ve kırmızı et alt sektörlerinin birbirinin rakibi veya alternatifi değil bütünleyicisi olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda, kırmızı et sektörünün gelişiminde; süt sektöründe rasyonel bir üretim ve pazarlama organizasyonunun kurulması, dönemsel ve mevsimsel fiyat dalgalanmalarının önüne geçilmesi, verimlilik artışı ile et ve süt kurumlarının işbirliği sonucu piyasa regülasyonunun etkin şekilde sağlanması ve sürdürülmesi büyük önem taşımaktadır (Anonim, 2011; Anonim, 2014).

Bir diğere sorun sektör ile ilgili istatistikî bilgiler ve kayıtların yeterli ve güvenilir olmamasıdır. Oysa sektördeki mevcut durumun tespiti; üretimin, talebin ve kapasitenin belirlenmesi ve sektör için yapılacak plan ve projelere ışık tutacaktır (Çapraz, 2004).

Ayrıca, Türkiye’nin özellikle Orta Doğu pazarına satışta rekabet avantajı bulunan ürünlerden küçükbaş canlı hayvan ve eti üretimini artırıcı önlemleri alması, kırmızı et üretiminde sığır eti üzerinde oluşan baskıyı da azaltabilecektir.

3.2. Kırmızı Et İşleme Sanayiine Bağlı Sorunlar ve Öneriler

Türkiye’de kasaplık hayvan yetiştiricilerinin, pazar ve fiyat garantisi altında faaliyet sürdürememesi sonucu, sanayi açısından kaliteli ve yeterli miktarda ham madde temini güçleşmektedir. 2009 yılı verilerine göre; çiğ kırmızı et sanayiinde kapasite kullanım oranı % 26.2, kaplamalı et ve et ürünleri sanayiinde ise % 23’dür. Diğere taraftan kasaplık hayvan arzındaki mevsimsel dalgalanmalar nedeniyle et sanayii işletmeleri düşük kapasite kullanım oranlarıyla çalışmaktadır (Anonim, 2011).

Yıllardan beri alışlagelmiş üretim teknikleri kullanılan et sanayiinde, kasaplık hayvan kesimlerinin büyük çoğunluğu halen küçük ve ilkel mezbahalarda gerçekleştirilmekte, et ve et ürünleri çoğunlukla hijyenik ve teknolojik olmayan şartlarda üretilmeye çalışılmaktadır. Diğere taraftan kasaplık hayvanların nakil şartları da arzu edilen düzeyde değildir (DPT, 2007; Resmi Gazete, 2011; Tosun ve Demirbaş, 2012). Kırmızı et sanayiinde, AB’de olduğu gibi kesim standardı, karkas sınıflandırması ve derecelendirmesi işlemi yeterli ve etkin bir şekilde yapılmamakta, dolayısıyla hayvansal ürün tüketiminde kalite-fiyat ilişkisi yeterince kurulamamakta ve işletmeler arasında haksız rekabet

ortamı doğmaktadır. Ayrıca, kasaplık hayvan ve kırmızı et pazarlamasında yer alan aracı sayısının azaltılması ve pazarlamada verimlilik artışıyla birlikte aracı karlarını azaltıcı tedbirlerin alınması hem üretici hem de tüketici açısından önemli görülmektedir (Anonim, 2011).

3.3. İthalatta Meydana Gelen Gelişmelere Bağlı Sorunlar ve Öneriler

2007/08 sezonunda, küresel kuraklık sonucunda hayvancılığın en önemli girdisi olan yem fiyatlarının yükselmesi sebebiyle süt fiyatları artmıştır. İç piyasada, süt tozu ithalatıyla piyasa dengelenmeye çalışılmış, ancak izlenen bu politika süt fiyatlarında büyük bir düşüşe yol açmıştır. Üretim maliyetinin altında sütünü satmak istemeyen üreticiler ineklerini kesime vererek karkas ete çevirmiştir. Süt fiyatlarında ani düşüşlerin yaşandığı 2008 yılı sonrasında 400 bin damızlık inek kesime gitmiş; 2011 yılına gelindiğinde ise neredeyse aynı miktarda canlı sığır ithal edilmiştir (Anonim, 2014).

Halbuki kasaplık hayvan veya dondurulmuş kırmızı et olarak yapılan ithalat bazı sorunları da beraberinde getirmektedir. Et fiyatlarını ucuzlatmak amacıyla yapılan ithalat; gerek hayvan gerek insan sağlığı açısından tehlike oluşturan bir kısım riskli hastalıkların (örneğin BSE gibi) ülkemize taşınma olasılığını artırmaktadır. İthalat ile hayvancılığı bırakacak kişilerin tekrar hayvancılığa kazandırılması mümkün olmamaktadır. Et ithalatı politikaları yerine ülke içinde sektörü kalıcı ve sürdürülebilir yönde iyileştirecek, uzun vadeli önlemler alınmalıdır.

3.4. Gıda Güvenliğine Bağlı Sorunlar

Gıda kaynaklı hastalıklar ve gıda üretiminin bir bölümünün kalite ve güvenlik standartlarının altında gerçekleşmesi, tüketicilerin son yıllarda gıda tüketimi üzerine olan duyarlılıklarını arttırmıştır. Dolayısıyla tüketicilerin sağlık kaygısı, günümüz gıda talebinin en önemli belirleyicilerinden biri haline gelmiştir (Mutlu, 2007).

Gıda sektöründe, özellikle et ve et ürünlerinde aranan en önemli husus; hijyenik şartlarda ve ileri teknolojiyle çevre ve insan sağlığını dikkate alan bir üretim ve ürünlerin güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulmasıdır. Ancak merdiven altı üretim, yasal otoritenin sık sık mevzuat değiştirmesi sınırlardan giren kaçak et riskleri ve sektör içerisinde yetersiz fiziki alt yapı ve teknik şartlar, eğitilmiş personel azlığı gibi çok sayıda sorun bulunmaktadır. Yasal mevzuatın AB kriterlerine göre oluşturulması, uygulanması ve denetlenmesi sırasında tüm tarafların içinde olduğu bir sisteme gereksinim vardır (Başaran,2009).

Türkiye’de gıda güvenliği açısından son derece önemli olan izlenebilirlik, et ve et ürünleri sektöründe sağlanamamıştır. Sektörde üretim aşamasından başlayarak, tüm arz zinciri boyunca izleme sistemleri kurulmalıdır. Ayrıca, firmalara düşük faizle işletme kre-

disi verilerek mevcut teknoloji düzeylerini geliştirmeleri sağlanmalıdır (Tosun ve Demirbaş, 2012).

3.5. Tercihler Açısından Tüketicilere Bağlı Sorunlar

Kırmızı et, insan beslenmesi açısından ikamesi oldukça kısıtlı bir gıdadır. İnsanların sağlıklı ve dengeli olarak büyümeleri ve gelişmeleri için kırmızı et tüketilmek zorundadır (Öztornacı, 2013).

İnsan beslenmesi için son derece önemli olan kırmızı etin tüketiminde medyada çıkan ve tüketicilerin güveninin sarsılmasına neden olan haberler ve bilinç düzeyinin artmasına bağlı olarak, kırmızı etin insan sağlığı üzerine etkileri konusunda doğruluğu netlik kazanmamış bilgi kirliliğinden dolayı tüketici tercihleri değişebilmektedir.

Tüketiciler kırmızı et tüketimini azaltarak kanatlı veya balık etine yönelebilmektedir. Tüketicilerin sağlıklı bir diyetle bulunması gereken yeterli miktarda kırmızı eti tüketmelerinin sağlanması için bilgi kirliliğinin önüne geçilmeli, özellikle tüketimi azalan koyun ve keçi etine yönelik kampanyalar düzenlenmeli ve kırmızı etin beslenme açısından önemi vurgulanmalıdır.

4. Sonuç

Kırmızı et tüketimiyle ilgili sorunlar; yem sektörüne ve hayvancılık sektörüne, kırmızı et işleme sanayine, ithalatta meydana gelen gelişmelere, gıda güvenliğine ve tüketici zevk ve tercihlerine bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle kırmızı et arz zinciri boyunca ortaya çıkan sorunlara bütüncül bir yaklaşımla çözüm aranması gerekmektedir. Herkesin kırmızı ete ulaşabildiği sağlıklı nesiller yetiştirebilmek ve Dünya kırmızı et piyasasında ihracatçı ülke konumunda olabilmek için Türkiye’nin potansiyelini iyi kullanması ve uzun vadeli kalıcı adımlar atması gerekmektedir.

5. Kaynaklar

- Akbaş C, Bilgiç A, Miran B (2008). Türkiye’de önemli gıda ürünlerinin talep esneklikleri. *Tarım Ekonomisi Dergisi* **14**(2): 55-65.
- Anonim (2011). AB Uyum Sürecinde Türkiye Hayvancılık Kongresi 2011 Kırmızı Et Komisyonu Çalışma Sonuç Raporu.
- Anonim (2014). www.apelasyon.com/Yazi/167-hayvancilik-ve-kirmizi-et-sektorune-bakis (Erişim Tarihi: 30.11.2015).
- Başaran E (2009). Et ve et ürünlerinde gıda güvenliği. *Gıda Güvenliği Dergisi* **3**: 64.
- Çapraz İ (2004). Kırmızı et sektör profili, İstanbul Ticaret Odası Yayını, İstanbul.
- Demirkol C (2007). Türkiye’de kırmızı et sektörünün sanayici ve tüketici düzeyinde analizi. Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

- Dinler Z (2009). Mikro Ekonomi, Ekin Kitabevi, Bursa.
- DPT (2007). Dokuzuncu Kalkınma Planı Hayvancılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara.
- DPT (2003). Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, Yayın No: 2670, Mart, Ankara.
- Erdoğan N (2013). Hayvansal gıdaların tüketim düzeyi ve tüketicinin tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma: afyon kocatepe üniversitesi personeli örneği. Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.
- FAO (2011). FAO Statistical pocket book.
- İçöz Y (2004). Talep kavramı, kırmızı et ve et ürünlerinde talebi etkileyen faktörler. *Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü* 7:(1).
- Keskin B. ve Demirbaş N (2012). Türkiye’de kanatlı et sektöründe ortaya çıkan gelişmeler: sorunlar ve öneriler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26:(1) 117-130.
- Kızılaslan Hİ, S Nalncı (2013). Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve kırmızı et tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* 3: 76-79.
- OECD (2016). Dünyada ve Türkiye’de Kırmızı Et Tüketim Ortalamaları, <http://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.html> (Erişim Tarihi: 21.05.2016).
- Öztornacı B (2013). Türkiye’de kırmızı et arzının analizi. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Tarım Ekonomisi ABD, Adana.
- Peşmen G, Yardımcı M (2008). Avrupa birliği’ne adaylık sürecinde türkiye hayvancılığının genel durumu. *Veteriner Hekimleri Dergisi* 73(3): 51-56.
- Radman M, Camanzı L, Kolega A (2005). Preferences and buying behaviour of beef consumers in Tuscany. *Journal of Central European Agriculture* 6(1): 99-106.
- Resmi Gazete (2009). Hastalıktan Arilikte Bölümlendirme Yönetmeliği, Tarih: 28.03.2009, Sayı: 27183.
- Resmi Gazete (2011). Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği, Tarih: 2.12.2011, Sayı: 28130.
- TİGEM (2013). Hayvancılık Sektör Raporu, Ankara.
- Tosun D, Demirbaş N (2012). Türkiye’de kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliği sorunları ve öneriler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 26(1): 93-101.
- TÜİK (2014). <http://www.tuik.gov.tr> (Erişim Tarihi: 21.05.2015).
- TÜİK (2015). <http://www.tuik.gov.tr> (Erişim Tarihi: 22.09.2016).
- TÜKETBİR (2013). Kırmızı et sektör analizi. Tailex-İpard Toplantısı.
- Uzundumlu AS, Işık HB, Kırılı MH, (2011). İstanbul ili küçükçekmece ilçesindeki en uygun et tipinin belirlenmesi. *Alın Teri Ziraat Bilimleri Dergisi* 21(2): 40-48.