

PİLİÇ ETİ SEKTÖR RAPORU

ÜRETİM, TÜKETİM, DIŞ TİCARET,
SORUNLAR, GÖRÜŞLER

2014





PİLİÇ ETİ SEKTÖR RAPORU

ÜRETİM, TÜKETİM, DIŞ TİCARET,
SORUNLAR, GÖRÜŞLER

2014

ÖNSÖZ

Piliç eti sektörü; sürekli büyüyen, ihracatını hızlı bir şekilde artıran ve yoğun istihdam sağlayan bir sektördür. Bu sektör; sağlıklı ve dengeli beslenme için gerekli olan piliç etini sunarak tüketicilere çok önemli katkı sağlamaktadır.

Artan nüfusumuzun sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gerekli olan hayvansal protein açığının karşılanması konusunda sektör önemli bir görev üstlenmiştir. Bu görevi yerine getirebilmek için sürekli yatırım yapmakta, dolayısıyla sürekli olarak üretimini artırmaktadır.

Ülke ekonomisi ve ülke insanları için çok değerli olduğuna inandığımız piliç eti sektörünü baltalamaya çalışan, konu ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmayan, duydukları gerçeği yansıtmayan bilgilerle reyting yapmaya çalışan bazı kişilerin varlığı ise sektörümüzü çok üzmemektedir. Bu kişilerin piliç eti sektörünü tanıma için hiçbir çaba göstermemeleri ise olayın diğer bir boyutudur. Piliç etinin, ülkemizde üretilen gıdalar içerisinde güvenilirlik bakımından en önde gelen gıdaların birisi olduğunu tekrar vurgulamak, gerçek dışı beyanlarda bulunanların ülkemiz insanlarına ve ekonomisine de zarar verdiklerini belirtmek isteriz.

Her yıl düzenli olarak yayımladığımız bu raporda, Dünya ve Türkiye'deki üretim, tüketim ve ihracatla ilgili veriler, projeksiyonlar güncel tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca sektörle ilgili sıkça sorulan soruların yanıtlarını da verilmektedir. Bu yanıtların tamamı tarafsız uzmanlar tarafından hazırlanmış olup, yanıtlarda belirtilen her husus belge ve araştırma sonuçlarına dayanmaktadır.

Sağlıklı ve başarılı nesiller için daha fazla hayvansal protein tüketmemiz gerektiğini unutmamalıyız.

Saygılarımızla
Besd-Bir Yönetim Kurulu

İÇİNDEKİLER

1.	GİRİŞ	1
2.	NÜFUS VE BESLENME SORUNU	2
3.	SAĞLIKLI BESLENME	4
3.1.	<i>Tavuk Etinin Sağlıklı Beslenme İçin Önemi</i>	4
3.2.	<i>Tavuk Etinin Protein Kaynağı Olarak Çocuk Beslenmesindeki Değeri</i>	5
3.3.	<i>Yetişkinlerin Beslenme Alışkanlıklarında Beyaz Etin Olmasının Önemi</i>	6
3.4.	<i>Dünya Sağlık Örgütünün Belirlediği “Sağlıklı Beslenme Kuralları”</i>	7
3.5.	<i>Sağlıklı Yemek Tabağı</i>	8
4.	TÜRKİYE PİLİÇ ETİ SEKTÖRÜ	9
4.1.	<i>Piliç Eti Sektörünün Türkiye Ekonomisindeki Yeri</i>	9
4.2.	<i>Piliç Eti Sektöründeki Büyümenin Türkiye Açısından Önemi</i>	9
4.3.	<i>Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği (BESD-BİR)</i>	11
4.4.	<i>Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu (STBP)</i>	13
4.5.	<i>Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu Danışma Kurulu</i>	15
4.6.	<i>Besd-Bir ve STBP İletişim Çalışmaları</i>	17
5.	PİLİÇ ETİ ÜRETİMİ	19
5.1.	<i>Dünya Piliç Eti Üretimi</i>	19
5.2.	<i>Türkiye Piliç Eti Üretimi</i>	21
6.	PİLİÇ ETİ TÜKETİMİ	26
6.1.	<i>Türkiye Piliç Eti Tüketimi</i>	26
6.2.	<i>Dünya Kişi Başına Et Tüketimi</i>	28
6.3.	<i>Türkiye Kişi Başına Piliç Eti Tüketimi</i>	30
7.	PİLİÇ ETİ DIŞ TİCARETİ	32
7.1.	<i>Dünya Piliç Eti Ticareti</i>	32
7.2.	<i>Türkiye Piliç Eti İhracatı</i>	33
7.2.1.	<i>Piliç Eti İhracatındaki Güçlü Yönlerimiz</i>	39
7.2.2.	<i>Piliç Eti İhracatındaki Zayıf Yönlerimiz</i>	39
8.	PİLİÇ ETİ NASIL ÜRETİLİYOR?	40
9.	SEKTÖR ÇALIŞMALARI	48
9.1.	<i>Sivil Toplum Kuruluşları İle İlişkiler</i>	48
9.2.	<i>Sektörün Sahip Olduğu Kalite Belgeleri</i>	48
9.3.	<i>Uluslararası Beyaz Et Kongresi</i>	49
10.	SEKTÖRÜN SORUNLARI	51
10.1.	<i>Yem Hammaddeleri</i>	51
10.2.	<i>Enerji Maliyetleri</i>	52
10.3.	<i>Kümes Yetersizliği</i>	53
10.4.	<i>Kanatlı Hastalıkları İle Mücadele</i>	53
10.5.	<i>Endüstriyel Gıdalara Yönelik Karalamalar</i>	53
10.6.	<i>Sektörün, Yetiştiricilerin Teşvik Edilmesi</i>	54
10.7.	<i>İhracat</i>	54
10.7.1.	<i>İhracat Desteği</i>	54
10.7.2.	<i>Kuş Gribi – Yalancı Veba Hastalıklarının Ortaya Çıkma İhtimali</i>	54

10.7.3. Potansiyel Ülkelerin Bazılarından Yasal İzinlerin Alınamamış Olması	54	11.34. Eskiden 90 Günde Kesilen Tavuklar Bugün 45 Günde Aynı Ağırlığa Ulaşıyor. Bu Nasıl Gerçekleşmektedir?	66
10.7.4. Maliyetlerin Yüksekliği	55	11.35. Piliç 45 Günde 2,5 Kg a Nasıl Geliyor?	67
10.7.5. Dahilde İşleme Rejimindeki Belirsizlikler	55	11.36. Üretimi 45 Günde Gerçekleştirilen Piliçler Daha mı Lezzetsiz Oluyor?	67
10.8. Gübre	55	11.37. Etlik Piliçler Nasıl Beslenir?	68
10.9. Yasal Düzenlemeler	55	11.38. Civcivler Yumurtadan 17 Günde mi Çıkarlar?	68
11. SEKTÖRLE İLGİLİ OLARAK SIKÇA SORULAN SORULAR	56	11.39. Piliçler İslami Usullere Uygun Olarak mı Kesilmektedir?	68
11.1. Piliç Etini Satın Alırken ve Tüketirken Nelere Dikkat Edilmelidir?	56	11.40. Piliçlerin Buldukları Mekanların Işıkları Sürekli Açık Tutularak Daha Hızlı Büyümeleri mi Sağlanıyor?	69
11.2. Marketten Alınan Tavuk Ürünlerinin Saklama Koşulları Nelerdir?	56	11.41. Piliçlerin Sürekli Kümeste Tutularak 45 Gün Boyunca Sadece Yem ve Su Verilip Sonrada Kesilmesi Hayvan Haklarına Aykırı Değil midir?	69
11.3. Sağlıklı Piliç Etini Nereden Alabilirim?	56	11.42. Neden Organik Tavuk Üretmiyorsunuz?	69
11.4. Piliç Etinin Kaliteli Olması Ne Anlama Gelmektedir?	57	11.43. Tavuğun Sağlık Açısından Denetimi Yapılmakta mıdır?	70
11.5. Kanatlı Etleri Neden ve Nasıl Dondurulur?	57	11.44. Mevzuata Aykırı Bir Durumdan Ötürü Nereye Şikâyette Bulunabilirim?	70
11.6. Dondurulmuş Ürünleri Çözündürürken Nelere Dikkat Edilmelidir?	58	11.45. Tavuklar Beslenirken Ne Tip Yağlar Kullanılıyor?	71
11.7. Dondurma İşlemi Tavuk Etinin Besin Değerlerini Değiştirir mi?	58		
11.8. Taze, Dondurulmuş ve Pişirilmiş Ürünlerin Raf Ömürleri Nedir?	58		
11.9. Tavuk Etinde Kolesterol Değerleri Nedir ve Bu Değerler Kırmızı Ete Göre Nasıldır?	59		
11.10. Çok Piliç Eti Yemek Erken Ergenliğe Neden Olur mu?	60		
11.11. Tavuk Yetiştirilirken Antibiyotik Kullanılıyor mu?	60		
11.12. AB Ülkelerinde Yasaklanmış Olduğu Halde, Türkiye’de Ruhsat Almış ve Hala, Kullanılmakta Olan İlaçlar Var mıdır?	60		
11.13. Dünyada Antibiyotik Kullanımı Aynı Şekilde midir?	60		
11.14. Tavuk Etinden Antibiyotik Ne Kadar Sürede Atılıyor?	61		
11.15. Hayvanlara Verilen Antibiyotikler Nasıl Oluyor da Tavuk Etinde Görülmüyor?	61		
11.16. Tavuk Üretiminde Hormon Kullanılıyor mu?	61		
11.17. Yemlere Katılan Katkı Maddeleri Bir Çeşit Hormon mudur?	61		
11.18. Hormon Kullanılıp Kullanılmadığı Hususu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarafından Denetleniyor mu?	62		
11.19. Kalıntı İzleme Nasıl Yapılır, Mevzuat AB Ülkeleri İle Aynı mıdır?	62		
11.20. “Tavuktan Tümör Fıskırıyor” Ne Demek?	62		
11.21. Kanatlı Sektörü Tıbbın 50 Yıl İlerisinde mi?	63		
11.22. Tavuk Dışkısı Yeme Karıştırılıyor mu?	63		
11.23. Genetiği Değiştirilmiş Tavuk Var mıdır?	63		
11.24. Hibrit Civcivler Genetiği Değiştirilmiş Canlılar mıdır?	63		
11.25. Türkiye’deki GDO İle İlgili Yasal Durumu Avrupa Birliği ile Karşılaştırır mısınız?	63		
11.26. Türkiye’de GDO’lu Tarım Alanları Var mıdır? Bu Konuda Yasal Durum Nedir?	64		
11.27. Türkiye’de İthaline İzin Verilen GDO’lu Ürünler Var mıdır?	64		
11.28. GDO’lu Yem Hammaddelerini Kullanmadan Karma Yem Üretmek Mümkün Değil mi?	64		
11.29. GDO’ya “Evet” mi, “Hayır” mı?	65		
11.30. ESFA Nedir?	65		
11.31. Piliç İle Tavuk Arasındaki Fark Nedir?	65		
11.32. Roaster Nedir?	66		
11.33. Piliçler Kesilmediğinde 45 Günde Ölüyorlar mı?	66		

1. GİRİŞ

İnsanların sağlıklı yaşayabilmesi ve sağlıklı bir nesil oluşturabilmesinin en birincil koşulu yeterli ve dengeli beslenmeleridir. Yaş, aktivite ve fizyolojik duruma bağlı olarak değişmekle birlikte; beslenmemizin yeterli olabilmesi için 70 kg ağırlığındaki normal bir insanın günde 70 gram protein alması ve yaklaşık 2800 kcal enerji tüketmesi gereklidir. Günlük olarak tüketilen toplam proteinin yarısının hayvansal kökenli olması halinde ise, beslenmemizin kaliteli ve dengeli olduğu kabul edilir.

Yapılan birçok araştırmaya göre; annelerin, hamilelik döneminde dengeli beslenmeleri ve doğan çocukların özellikle 0-3 yaş döneminde dengeli beslenmelerini sağlamaları gerekmektedir. Daha sonrada dengeli beslenme esaslarına uymaya devam etmelerinin, yetiştirdikleri çocukların zekâ seviyelerine büyük ölçüde olumlu etkide bulunduğu bildirilmektedir. Amerikan Diyetetik Derneği (AmericanDieteticAssociation) ve Kanada Diyetisyenleri (Dietitians of Canada) 1-3 yaş grubundaki çocukların günlük ihtiyaç duyduğu protein miktarını 13 gram olarak önermektedirler. Dengeli bir diyetle sağlıklı beslenerek yüksek beyin gücüne sahip olmaları temin edilen çocukların entellektüel kabiliyetlerinde kayda değer bir ilerleme olduğu bilinmektedir.

Artan nüfusumuzun sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gerekli olan hayvansal protein açığının karşılanması ve insanlarımızın sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi, ekonomik ve biyolojik değeri yüksek kanatlı etleri gibi gıdalarla mümkün olabilecektir. Beslenmede hayvansal protein tüketiminin yeterli düzeyde olması, insanların fiziki olarak güçlü kalmalarını sağladığı gibi daha yüksek bir beyin gücüne sahip olmalarını da mümkün kılmaktadır. Ne var ki, halkımızın geleneksel tüketim alışkanlıklarında, hayvansal ürün tüketimi yeterince yer almamaktadır. Gelişmiş ülkelerle mukayeseli bir değerlendirme yapıldığında ülkemizde süt, yumurta ve tavuk eti gibi hayvansal gıdalar yeterince tüketilmemektedir.

Sağlıklı, mutlu ve başarılı insanlardan oluşan huzurlu bir toplum için insanların kaliteli ve dengeli beslenmelerinin sağlanması ve böylece yüksek beyin gücüne sahip kılınmaları gerekmektedir. Toplumsal başarının en önemli anahtarı, sağlıklı olmak ve yüksek beyin gücüne sahip olmaktır. Ülkemiz insanların sağlıklı beslenmesi ve genç nesillerin daha da başarılı olabilmesi hayvansal gıda tüketimi ile doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda tavuk etinin çok özel öneme sahip olduğu bilinmekte olup, yaşanan kırmızı et krizi ile birlikte ülkemizde piliç eti insan beslenmesi açısından stratejik ürün konumuna yükselmiştir.

2. NÜFUS VE BESLENME SORUNU

Dünya nüfusu çok hızlı olarak artmaktadır. Artan nüfusun beslenmesi önemli bir sorun, dengeli olarak beslenmesi ise üzerinde önemle durulması, her birey ve kurumun ciddi olarak düşünmesi gereken bir sorundur. Bu sorun eğer çözüme ulaşmaz ise her geçen gün daha dramatik tablo ile karşımıza çıkacaktır.

Tablo 1. Anakaraların Nüfusları, (milyon)

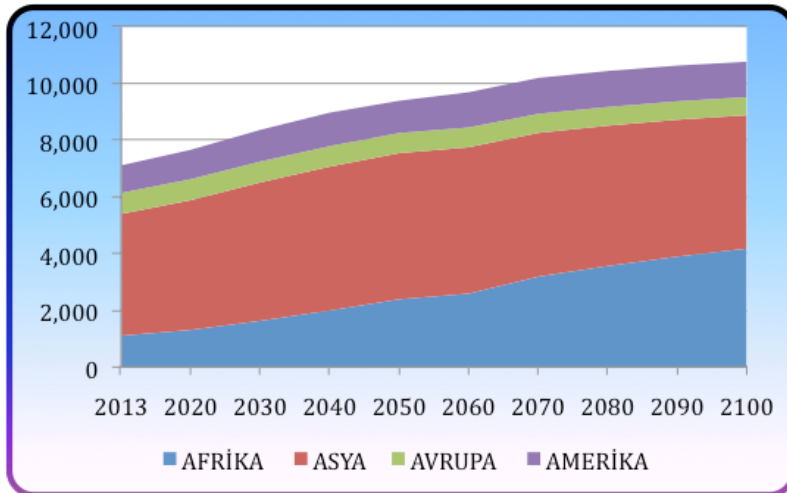
	2013	2020	2030	2040	2050	2060	2070	2080	2090	2100
DÜNYA	7.162	7.717	8.425	9.039	9.551	9.766	10.277	10.524	10.717	10.854
AFRİKA	1.111	1.312	1.634	1.999	2.393	2.595	3.195	3.570	3.903	4.185
ASYA	4.299	4.582	4.887	5.080	5.164	5.168	5.075	4.957	4.833	4.712
AVRUPA	742	744	736	724	709	700	673	659	649	639
AMERİKA	972	1.037	1.120	1.183	1.140	1.244	1.271	1.272	1.263	1.249

Kaynak: UN World Population Prospects: The 2012 Revision

Nüfus artışının gelişmiş ülkelerde durma noktasına gelmesine, hatta gerilemesine karşın; geri kalmış ve gelişmekte olan ülkelerde çok yüksek seviyelerde olması beslenme sorununu daha da çözülemez duruma getirmektedir. Nitekim nüfus artışı gösteren kesimin, aynı zamanda tarımsal üretime katkısı da bir o kadar düşüktür.

Dünya nüfusu, sürekli artış göstererek 2013 yılında 7,16 milyara çıkmıştır (Tablo 1). Bu rakamın 2050 yılında 9,55 milyara, 2100 yılında 10,85 milyara ulaşma olasılığı, kişi başına aynı miktarda gıda tüketilse dahi 2050 yılında 2013 yılına oranla %33, 2100 yılında ise %52 daha fazla gıda gereksinimi anlamına gelmektedir. Artan nüfusun önemli bir kısmının Afrika'da gerçekleşecek olması ise diğer bir sorundur.

Grafik 1. Anakaraların Nüfusları, (milyon)



Kaynak: UN World Population Prospects: The 2012 Revision

Günümüzde gıda arzında ve dağıtımındaki sorunlara bağlı olarak mevcut nüfusun besleme ihtiyaçlarını karşılamada sıkıntılar yaşanırken, artan nüfusun beslenmesinin, ayrıca daha iyi beslenmesinin sağlanması dünyanın ana gündem maddelerinden birisini oluşturmaktadır.

Dünya Sağlık Teşkilatı verilerine göre günümüzde 840 milyon kişi yetersiz beslenme nedeniyle fizyolojik açlık çekmekte, yetersiz beslenme sonucu her yıl beş yaşından küçük 6 milyon çocuk hayatını kaybetmektedir.

Dünyada her yıl 11 milyon kişinin açlık veya yetersiz beslenme yüzünden öldüğü tahmin edilmektedir. Temel anlamda yeterli ve dengeli beslenme, insan metabolizması için gerekli olan protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral gibi maddelerin organizmanın ihtiyaç duyduğu düzeylerde tüketilmesidir. Bugün durum böyle iken, gelecekte beslenme sorununun nasıl çözüleceği bir muamma olarak karşımızda durmaktadır.

Nüfus artışının yanında kentsel nüfusun daha da artacağı, gelir düzeylerinin yükseleceği göz önüne alındığında, beslenme alışkanlıklarının da değişeceği, bunun sonucu pilic eti tüketiminin yükseleceği söylenebilir.

Dünya nüfusu ile ilgili durum Türkiye için de geçerlidir, hatta Türkiye'deki nüfus artışı, dünya nüfus artışının biraz daha üzerinde gerçekleşmektedir.

Tablo 2. Türkiye Nüfusu, (milyon)

YILLAR	NÜFUS
1950	20,95
1960	27,75
1970	35,61
1980	44,74
1990	56,47
2000	67,80
2010	73,72
2011	74,72
2012	75,63
2013	76,48
2020	82,08
2030	88,43
2040	92,26
2050	93,48

Kaynak: TÜİK, Nüfus Projeksiyonları, 2013-2075
TÜİK, Genel Nüfus Sayımı Sonuçları, 1935-2000
TÜİK, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2007-2012

Yeterli ve dengeli beslenme konusu sürekli tartışılan Türkiye'de de; gerek mevcut gerekse artan nüfusun yeterli ve dengeli beslenebilmesi için daha fazla gıda üretilmesi, aynı zamanda üretilen gıdanın daha dengeli dağıtılması gerekmektedir.

3. SAĞLIKLI BESLENME

3.1. Tavuk Etinin Sağlıklı Beslenme İçin Önemi

Tavuk eti, sağlıklı ve dengeli beslenme, bedensel ve zihinsel gelişim için tüketilmesi gereken hayvansal protein kaynaklarının en önemlilerinden biridir.

Tavuk eti proteinleri; insan beslenmesinde gerekli olan tüm amino asitleri yeterli ve dengeli miktarda içermektedir. Günümüzde ölüm nedenlerinin başında gelen koroner kalp hastalıklarından korunmanın en önemli yolu doymuş yağ asitlerince zengin yağların tüketiminden kaçınmaktır. Tavuk etinde doymamış yağ asitleri oranı kırmızı ete göre daha yüksek olduğundan, tavuk etince zengin beslenme düzeninde kolesterol seviyesinin çok düşük olduğu ve Ateroskleroz (damar sertliği) riskinin azaldığı saptanmıştır.

Tavuk eti hayvansal protein kaynağı olmasının yanında, içerdiği bazı mineraller yönünden de sağlıklı beslenme için avantajlı bir gıda maddesidir.

Tavuk etinde sodyum içeriği çok düşüktür. Bu nedenle, tansiyon hastaları için önemli olan düşük sodyumlu diyetlere son derece uygun bir besin kaynağıdır.

Tavuk eti B2, B6, B12 gibi vitaminlerce de oldukça zengindir.

Sindirimi, liflerinin kısa olması nedeniyle çok kolaydır. Bu yüzden sindirim sorunu olan kişilerin protein ihtiyacını tavuk etinden almaları son derece yararlıdır.

Yüksek düzeyde biyolojik değere sahip olan tavuk eti, bu özellikleri nedeniyle; gastrit,

Sağlıklı beslenmenin kahramanı: Tavuk eti

Beslenme, yaşamın her döneminde sağlığın temelini oluşturur. Optimal beslenmede; "minimum hastalık riski, maksimum iyi hal/sağlık" dolayısıyla "maksimum sağlıklı yaşam" hedeflenmektedir.

Beslenme bilimindeki son gelişmeler de; diyetin sadece optimal sağlığın oluşumu ve gelişiminde değil, dengesiz beslenmeye bağlı şişmanlık ve diyete bağlı kardiyovasküler hastalıklar, kanser, tip 2 diyabet, osteoporoz gibi kronik hastalık riskini azaltmada da potansiyel bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir.

Tavuk etinin optimal beslenme önerilerinde önemli bir yeri olduğuna işaret eden Yakın Doğu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevinç Yücecan, "Tavuk eti, hem çocuklar, hem de yetişkinler için benzersiz bir gıda. Her yaştan tüketici gönül rahatlığıyla önerilen düzeylerde tüketilebilir" diye konuştu.

Prof. Dr. Sevinç Yücecan, "Sağlıklı beslenmede diyetin öncelikli görevi, metabolik gereksinimleri karşılayan ve vücudun çalışması için gerekli enerji ve besin öğelerini yeterli miktarda sağlamaktır. Ancak diyet, tüketiciye kendini iyi hissetme ve keyif alma duygularını da vermelidir. O halde diyetin kabul edilen tartışılmaz beslenme etkisi yanında, yararlı fizyolojik ve psikolojik etkileri vardır" diye vurguladı.

BOL BOL TÜKETİLMELİ
Optimal beslenmede derisiz tavuk etini her yaş grubu önerilen düzeylerde tüketilebilir diye vurgulayan Yakın Doğu Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevinç Yücecan, şöyle devam etti:

"Optimal beslenme önerilerinde önemli bir yeri olan tavuk etini satın alırken, hazırlarken, pişirirken ve tüketirken her zaman hijyene dikkat etmelidir".
Tavuk eti insan sağlığına yararlı olduğu kadar, düşük maliyetiyle ve doğru beslenmedeki önemiyle de dikkat çekiyor. Türkiye'nin genç nüfus yapısı da düşünüldüğünde tavuk eti tüketimi daha da önemli bir hale geliyor. Tavuk eti; et, yumurta, kurubaklagiller grubu içerisinde değerlendirilir. Bu grup için günlük tüketilmesi önerilen miktar yetişkin, genç, çocuklar için 2 porsiyon, gebe ve emzikli kadınlar için 3 porsiyondur.



ülser, spastik kolon, pankreatit, zayıflatıcı veya şişmanlatıcı, kalp ve damar hastalıkları için hazırlanan birçok diyetle kullanılmaktadır. Ayrıca, enerji değerinin düşük olması, liflerinin kısıllığından dolayı kolay çiğnenebilir ve kolay sindirilebilir olması nedeni ile de tavuk etleri çocuk ve yaşlıların beslenmeleri dâhil tüm yaş grupları için birçok özel diyetle yer alabilecek özelliktedir.



Sonuç olarak kanatlı eti, insan beslenmesi açısından önemli bir yer tutan hayvansal proteinin temininde, hızlı üretilmesi ve ekonomik olması nedeniyle stratejik bir konuma sahiptir.

Ülkelerin, sağlıklı ve ekonomik protein alımı üzerine kurulu "Beslenme Stratejileri" ne derece başarılı ise gelişmekte olan genç nesil de o denli sağlıklı olmaktadır.

3.2. Tavuk Etinin Protein Kaynağı Olarak Çocuk Beslenmesindeki Değeri

Çocuklar için, yaşamlarının başlangıcında tüm besin öğelerini sağlayan tek besin anne sütüdür. Sonrasında optimal gelişim, sağlık ve hastalıktan kaçınma için hayat boyu değişen miktarlarda besine ihtiyaç duyulur. Bu besinlerden en önemlilerinden biri proteindir.

Vücudun en küçük parçası olan yaşayan hücrenin yapısı protein, bunun da yapı taşı amino asitlerdir. Büyüme; hücrelerin çoğalması demek olduğuna göre protein büyüme için elzemdir.

Vücudun bütün hücrelerinin büyük bir bölümü proteinlerden yapılmıştır ve bu hücreler sürekli olarak değişip yenilenir. Bu nedenle vücuttan sürekli olarak belirli miktarda protein dışarı atılır. Vücudun enerji deposu anlamında bir protein deposu yoktur, sadece kısa süreli yetersizlikleri giderebilecek az miktarda yedek protein vücutta saklanabilir. Eğer vücut protein alamazsa, yıkılan hücreler yenilenemez. Vücut proteinlerinin oluşumu için kaynak, besinlerin bileşiminde bulunan proteinlerdir. Vücudun karbonhidrat veya yağdan proteini yapması mümkün olmadığından dışarıdan protein alması zorunludur.

Proteinler büyük moleküllerdir. Amino asitlerden oluşurlar. Amino asitler vücut dokularının yapı taşlarıdır. İnsan vücudu bazı amino asitleri yapamadığı gibi, amino asitleri birinden diğerine çevirebilmekte sınırlı bir yeteneğe sahiptir. Vücudun diğer amino asitleri kullanarak yapamadığı, dışarıdan gıdalarla alınmak zorunda olan bazı amino asitler vardır. Sayıları yetişkinler için 8, çocuklar için 10 olarak kabul edilen bu amino asitlere "elzemesansiyel-amino asitler" adı verilmektedir. Genellikle hayvansal besinlerde bulunan proteinlerin elzem amino asit bileşimleri vücut gereksinmesine uygundur. Elzem amino asitleri uygun oranda olan proteinler sindirim sisteminde fazla kayba uğramadan vücuda

alınırlar ve amino asitlerin hepsi bir arada buldukları için bu amino asitlerin birleşerek vücut proteini haline gelmeleri daha kolay ve hızlı olur.



Kanatlı eti, kırmızı et, balık, süt ve ürünlerinden alınan proteinin çoğunluğu da vücut proteinine dönüşebilmektedir. Bunlar iyi kalitede protein kaynakları sayılırlar. Bu hayvansal ürünlerin içerdiği proteinin çoğunluğu vücut proteinine dönüşebilmektedir ve sindirilebilirliği %91-100' dür. Büyüme çağında protein gereksinimi yüksektir. Vücut dokularının büyümesi sürekli protein sentezini gerektirdiğinden, büyüme çağında, vücut dokusuna en hızlı çevrilebilen kaliteli proteinin sağlanması zorunludur. Bu nedenle çocuk beslenmesinde tavuk eti gibi iyi kaliteli protein kaynakları önemli bir yer tutar.

3.3. Yetişkinlerin Beslenme Alışkanlıklarında Beyaz Etin Olmasının Önemi

Günümüzde diyete bağlı kronik hastalıkların; ölümlerin %60' ında, hastalıkların %46'sında temel neden olduğu belirtilmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde 2020 yılında görülecek toplam ölümlerin %71' inin iskemik kalp hastalıkları, %75' inin inme, %70' inin diyabet nedeniyle olacağı öngörülmektedir. Dünyada yetişkin bireylerin 1 milyarı hafif şişman, 300 milyonu klinik olarak şişmandır. Dünyada şu anda 150 milyon diyabetli vardır ve bu sayının 2025 yılında iki katına çıkması beklenmektedir. Adölesan ve gençlerde tip 2 diyabet prevalansı yükselmektedir. Diyabetli olan bireylerde ölüm riski sağlıklı bireylere kıyasla 1,5-2,5 kez daha fazladır.

Dünyada görülen toplam ölümlerin (15,3 milyon) üçte biri kardiyovasküler hastalıklar sonucu görülmektedir. Prematür koroner kalp hastalıklarının %80' inin nedenini; sağlıklı beslenme, hareketsiz yaşam, sigara kullanımı oluşturmaktadır.

Kolesterol; ateroskleroz oluşumunda anahtar bileşendir. Yüksek kolesterol iskemik kalp hastalıkları, iskemik inme ve diğer vasküler hastalıklar riskini artırmaktadır. Global serebrovasküler hastalıkların %18' ine, global iskemik kalp hastalıklarının %56'sına yüksek kolesterol neden olmaktadır. Toplam olarak dünya çapındaki ölümlerin %7,9' u (4,4 milyon)

yüksek kolesterol'den kaynaklanmaktadır.

Kanser olgularının 2000-2020 yılları arasında gelişmekte olan ülkelerde %73, gelişmiş olan ülkelerde ise %29 oranında artacağı tahmin edilmektedir. Kanser olgularının gelişmekte olan ülkelerde %30' u, gelişmiş olan ülkelerde ise %20' si diyete bağlı oluşmaktadır. Bu nedenlerle Aterosklerozdan korunmak, gelişimini durdurmak, tıbbi ve cerrahi tedavinin etkinliğini artırmak ve hastalığın tekrarını önlemek için bireyin beslenmesine ve yaşam biçimine dikkat etmesi gerekmektedir. Bunun için yağ, doymuş yağ, kolesterol tüketimini azaltmak, tam yağlı süt, yoğurt ve peynir ile kırmızı et ve ürünleri, derili tavuk eti ve sakatları diyetle sınırlamak, tam yağlı süt ürünleri yerine, yağı azaltılmış veya yağsız süt ürünlerini, yağlı etler yerine yağsız ya da yağı az olanları tercih etmek, bu nedenle özellikle kırmızı et yerine yağ ve doymuş yağı az derisiz tavuk, hindi etlerini ve her türlü balık eti tüketmek gerekir.



3.4. Dünya Sağlık Örgütü'nün Belirlediği "Sağlıklı Beslenme Kuralları"

Dünya Sağlık Örgütü, diyetin sağlığı belirleyen birçok faktör arasında en önemlilerinden biri olmakla birlikte, beslenme kurallarının kurulması işinin hiç de kolay bir iş olmadığını belirtmektedir. Bunda farklı nüfus gruplarının, farklı yaşam tarzlarına sahip olması ve farklı diyetlerinin bulunması etkilidir. Ayrıca, sadece yenen yemek değil, hazırlama şekilleri ve tüketim kalıplarının/alışkanlıklarının beslenme durumunu etkilediği belirtilmektedir.

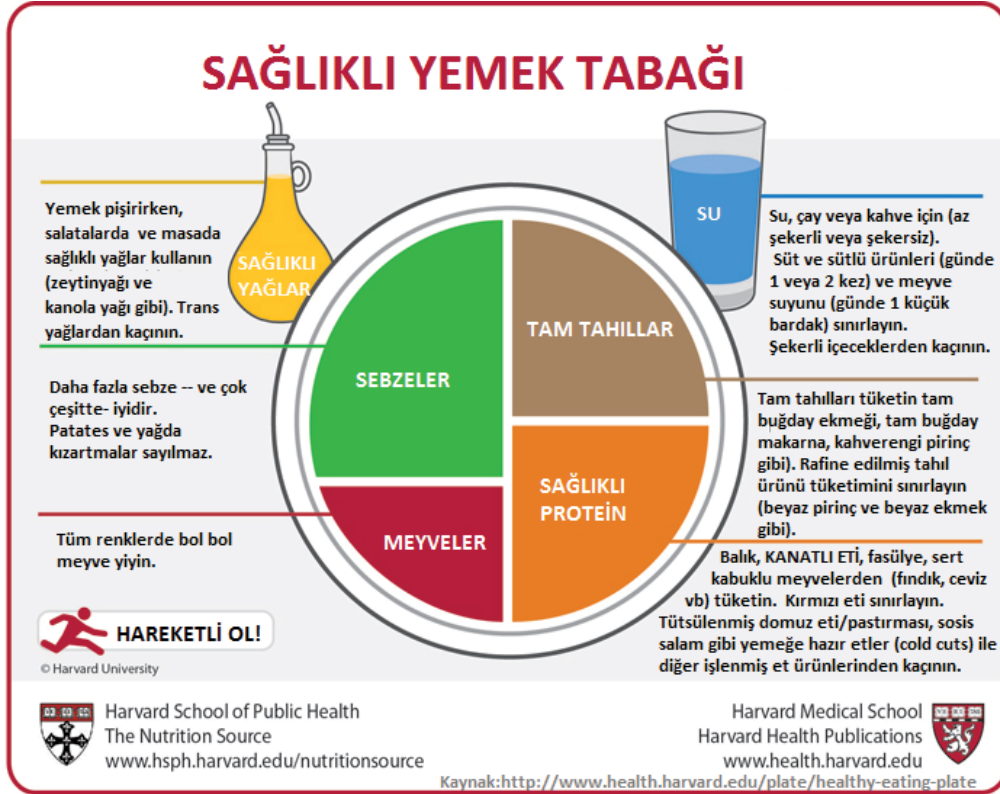
Yakın zamanda, "optimal besin alımı" kavramı gelişmiştir ve hem bilim insanlarını hem benzer şekilde halk arasında yankı bulmuştur. "Optimal" in ne olduğu sorusuna genellikle önerilen cevap; diyetin veya spesifik besinlerin geliştirilmiş fiziksel ve mental performans için veya daha uzun ve sağlıklı yaşam için temel oluşturduğudur. Bu kavram çok geniş kapsamlıdır. Tercih edilen yaklaşım spesifik bir besinin veya verilen gıdanın alınmasıyla ilişkili faaliyeti açık olarak tanımlamaya yöneliktir. Seçilmiş faaliyetin ölümle veya hastalığı önlemeyle ilişkili olması gerekir.

Dünya Sağlık Örgütü tarafından; daha güvenli gıda, uygun fiziksel aktivite ve sağlıklı beslenmenin her biri için 5 temel adım (WHO The 3 Fives) belirlemiştir. Bunlardan sağlıklı beslenme ile ilgili olanlar; ilk 6 ayda bebeklerin anne sütü ile beslenmesi, tüm gıda gruplarını kapsayacak şekilde bir diyetin uygulanması, meyve ve sebzelerin günlük diyetinde ağırlıklı olarak (en az 400g/gün) yer alması, tuz ve şekerin azaltılması ile katkı

ve sıvı yağların makul miktarlarda tüketilmesi şeklinde özetlenmektedir. Ayrıca sağlıklı beslenmedeki anahtar adımlar arasında; kırmızı ete oranla daha az yağ içeren beyaz et (yani kanatlı eti) ve balık tüketilmesi önerisi yer almaktadır.

3.5. Sağlıklı Yemek Tabakı

Sağlıklı beslenmenin en önemli gereklerinden biri de yeterince protein almaktır. Beslenme uzmanları protein kaynaklarının çeşitli olmasına özen gösterilmesini önermekte ve bu yönde, kümes hayvanları etleri, balık ve yumurtanın kırmızı etten daha sağlıklı olduğuna ve kümes hayvanlarının etindeki proteinin biyoyararlanım açısından daha yüksek değerlere sahip olduğuna dikkat çekmektedirler. Çeşitli kurumlar tarafından hazırlanmış olan Sağlıklı Yemek Tabakında sağlıklı protein tüketimine ayrıca işaret edilmektedir.



Şekil 1. Sağlıklı Yemek Tabakı

Bu kapsamda hazırlanmış olan şekillerde, Harvard Halk Sağlığı Okulu ve Harvard Tıp Okulu'nun ortaklaşa hazırladığı Sağlıklı Yemek Tabakında, tavuk eti sağlıklı protein kaynağı olarak tanımlanmaktadır.

Sağlıklı Yemek Tabakında “Balık, kanatlı eti, fasulye, sert kabuklu meyvelerden (fındık, ceviz vb) tüketin. Kırmızı eti sınırlayın.” ifadesi yer almaktadır.

4. TÜRKİYE PİLİÇ ETİ SEKTÖRÜ

4.1. Piliç Eti Sektörünün Türkiye Ekonomisindeki Yeri

- Kanatlı sektöründe, hammadde üreticisi çiftçi, sektörle ilgili esnaf, yem, ilaç-aşı, yan sanayi, nakliye, pazarlama dalları dahil yaklaşık 600.000 kişinin istihdam edildiği tahmin edilmektedir. Sektörden geçimini sağlayan insan sayısı (bu kişilerin 4 kişilik bir aileye sahip oldukları varsayıldığında) yaklaşık 2,4 milyondur. 76 milyon nüfusa sahip ülkemizde 2,4 milyon kişinin bir sektörden geçimini sağlaması çok önemli bir göstergedir. Bu kadar emek yoğun bir sektör her yönü ile sahiplenilmelidir.
- Sektörde üretim yapan 13.000 adet in üzerinde kayıtlı etlik piliç kümesi bulunmaktadır. Bu kümes sahipleri, sektörde uygulanan başarılı “sözleşmeli yetiştiricilik” modeli ile sürekli üretim yapabilmekte, sürekli gelir elde edebilmektedir.
- Kanatlı eti sektörünün yıllık cirosu 2013



yılı itibariyle yaklaşık 11 milyar Türk Lirasıdır. Diğer bir deyişle 4,5 milyar ABD Dolarıdır.

- 2013 yılı kanatlı eti ihracatı 656 milyon dolardır. Her geçen yıl artan miktarda ülkemize döviz kazandırılmaktadır.

4.2. Piliç Eti Sektöründeki Büyümenin Türkiye Açısından Önemi

- Ülkemiz nüfusunun sağlıklı beslenebilmesi için, piliç eti tüketiminin daha artması gerekmektedir, çünkü piliç eti hem sağlıklı, hem de diğer protein kaynaklarına oranla uygun fiyatlıdır.
- Hayvansal protein açığının kapatılması için de piliç eti üretiminin artırılması önem taşımaktadır.
- Piliç eti, halkımızın sağlıklı beslenmesine olan katkısı, ekonomik ve istikrarlı bir besin kaynağı olması, özellikle gelir seviyesi düşük dar gelirli nüfusun beslenmesindeki yeri dikkate alındığında bugün olduğu kadar yarın için de vazgeçilmez öneme sahip bir gıda olacaktır.
- Piliç eti, artık mutfaklarda çok değişik yemek reçetelerine girmekte ve halkımız tarafından sevilerek tüketilmektedir.
- Potansiyel talep artışı karşısında arzın gerçekleştirilmesi açısından, piliç eti üretimi hem fiyat açısından hemde talebi karşılar düzeyde sürdürülebilir konumdadır.
- Emek yoğun bir sektör olması nedeniyle üretimin artması, istihdamın artması ve köyden kente göçün azalması anlamına gelmektedir. Yaratılacak yeni iş imkânları ile kırsal kalkınmaya önemli bir katkı sağlayacaktır.
- Entegre firmaların yanı sıra, 5-6 milyon TL yatırım yaparak, sanki fabrika kurar gibi kümes yatırımı yapan yetiştirici sayısı her geçen gün artmaktadır.
- Sektörün büyümesi, sektörden geçimini sağlayan 2,4 milyon kişinin daha da artırılması demektir.
- Piliç eti üretimindeki artış bitkisel üretime de katkı sağlamakta, piliç beslemede kullanılan yem maddelerini üretenlerin ürünlerini değer fiyata, hatta değer fiyatının üzerinde satmalarına olanak vermektedir.
- Piliç eti üretimindeki artış, ihracatın geliştirilmesi için itici bir güç oluşturmaktadır.
- Piliç eti üretimindeki artış, yeni yatırımlar demektir.
- Ambalaj, aşı-ilaç, katkı maddeleri gibi, sektöre destek veren diğer sektörler de büyümektedir.
- Sektörün büyümesi daha çok katma değer yaratmak, daha çok vergi vermek demektir.
- En önemlisi, sektörde kayıt dışılık neredeyse sıfır seviyesinde olduğundan devletin vergi gelirleri, SGK gelirleri de en üst düzeydedir.
- Tavukçuluk sektörü ülkemiz tarımı içinde en güçlü olan sektörlerden biridir.

4.3. Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği (BESD-BİR)

Kanatlı eti sektörü Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği (BESD-BİR) tarafından temsil edilmektedir.



Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği adresi ve iletişim bilgileri şu şekildedir:

Çetin Emeç Bulvarı 1314. Cadde1309. Sokak No: 5/A Öveçler Ankara
Web: <http://www.besd-bir.org>
e-mail: besd-bir@besd-bir.org
Tel: 312 472 77 88
Faks: 312 472 77 89

Besd-Bir'e piliç ve hindi üreticileri ile bunların damızlıkçıları üye olabilmektedir.

Derneğin amaç ve çalışma alanları;

- Üyeler ve kamu kuruluşları arasında iletişim ve koordinasyonu sağlamak,
- Piliç eti ve hindicilik sektörünün gelişmesini, kanatlı eti üretim politikasının ülke yararına oluşturulmasını sağlayacak faaliyet ve girişimlerde bulunmak,
- Sektörle ilgili bilgileri toplayarak istatistiki değerleri oluşturmak ve ilgililere duyurmak,
- Üretim projeksiyonlarını hazırlayarak uzun vadede istikrarın sağlanmasına katkıda bulunmak,
- Kaliteli ürün üretimini teşvik etmek, üretim ve tüketimi artırıcı çalışmalar yapmak,
- Piliç ve hindi eti ürünlerine olan talebin artırılmasına ve ihracat imkânlarının geliştirilmesine katkıda bulunmak,
- Kanatlı eti ile ilgili konularda konferans, seminer ve sempozyumlar düzenlemek,
- Sektör sorunlarına çözümler bulmak üzere ilgili kuruluşlarla işbirliği sağlamak,
- AR-GE çalışmaları yapmak, yaptırmak, yapılanlara destek vermek suretiyle sektörün bilimsel ve teknolojik gelişimini sağlamaya katkıda bulunmak,
- Üyelerin teknik, teknolojik ve işletme problemlerine çözüm getirecek tedbir ve çarelerin tespit ve tayinine katkıda bulunmak, danışmanlık hizmeti vermek,
- Yurt içinde ve yurt dışında düzenlenen toplantı ve fuarlarda, özel ve tüzel kişiler nezdinde sektörü temsil etmek, gerekli iletişimi sağlamak şeklinde özetlenebilir.

Besd-Bir yıllardır başarılı bir çalışma temposu yakalamış, bu çalışmalarında her zaman ilke olarak öncelikle ülke menfaatlerini göz önünde bulundurmıştır.



Sektörün gelişmesinde ve yakalanan ürün kalitesinde Besd-Bir'in faaliyetlerinin katkısı yadsınmaz.

Türkiye'de sektörü temsil eden tek örgüt konumundaki BESD-BİR isminin önüne TÜRKİYE kelimesini almak için gerekli çalışmaları sürdürmektedir. Besd-Bir Yönetim Kurulu aşağıdaki gibi oluşmaktadır.



Besd-Bir Denetim Kurulu aşağıdaki gibi oluşmaktadır.

Görevi	Adı Soyadı	Firması
Başkan	Dr. Sait KOCA	Beypiliç
Başkan Yardımcısı	Süleyman ÖZTÜRK	Erpiliç
Sayman	Nezih GENCER	CP Piliç
Üye	Zuhal DAŞTAN	Mudurnu Piliç
Üye	Ömer GÖRENER	Banvit
Üye	Mehmet KESKİNOĞLU	Keskinoğlu
Üye	Ender ABALIOĞLU	Lezita

Adı Soyadı	Firması
Mehmet Sabit YILMAZ	Bupiliç
İpek ÜSTÜNDAĞ	Şenpiliç
Sinan ÇAKIR	Köytür

Besd-Bir'e üye firma sayısı 29'dur. Bu üyeler 2013 yılı itibariyle Türkiye piliç eti üretiminin % 91' ini karşılamışlardır.



4.4. Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu (STBP)

Ülkemizde üretilen piliç etinin %80' ini gerçekleştiren, kanatlı sektörünün önde gelen firmaları;

- Tüketicileri, medyayı ve genel kamuoyunu sağlıklı tavuk eti tüketimi konusunda bilinçlendirmek,
- Sağlıklı beslenme açısından piliç etinin önemini vurgulamak ve gündeme taşımak,
- Gıda güvenliği alanındaki uluslararası sistemleri ve yüksek üretim standartlarını üretimin tüm aşamalarında faaliyet gösteren kuruluşlara yaygınlaştırmak,
- Sektörle ilgili olarak kamuoyuna sunulan bilimsel temeli olmayan iddialar ve kamuoyundaki yanlış algıların düzeltilmesi için, uzman kişilerin desteği ile doğru ve güvenilir bilgi aktarmak amacıyla 2005 yılında "Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu"nu oluşturmuştur.

Besd-Bir çatısı altında faaliyetlerini sürdüren bu platformun üye sayısı 12'dir. Bu firmalar 2013 yılı itibariyle Türkiye piliç eti üretiminin % 82,5' ini karşılamışlardır.



Platform bu amaçlara yönelik olarak, kamuoyu araştırmaları, çeşitli yayınlar, bilimsel rapor ve incelemeler, eğitim programları hazırlar, bunların uygulanmasını sağlar.



TAVUK ETİ SATIN ALMA ve KULLANIM ALIŞKANLIKLARI ARAŞTIRMASI

Ocak 2013



Tavuk Eti Satın Alma ve Kullanım Alışkanlıklarını Araştırması
TNS ©TNS 2012



Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu konusu ile ilgili Ar-ge çalışmaları yapar, yaptırır. Başka kuruluşlar tarafından yapılan Ar-ge çalışmalarını destekler.

Sağlıklı tavuk üretimi konusunda kamuoyunu bilgilendirir, tüketimin artırılması konusunda çalışmalar yapar.

4.5. Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu Danışma Kurulu

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu faaliyetlerini sürdürürken; veterinerlik, ziraat, gıda güvenliği, beslenme, tıp gibi ilgili alanlardan uzman, bilim insanı ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinden oluşan bir Danışma Kurulu ile çalışmaktadır.

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu Danışma Kurulu üyeleri alfabetik sırayla aşağıda yer almaktadır.

PROF. DR. MEHMET AKAN
akan@ankara.edu.tr

PROF. DR. RÜVEYDE AKBAY
rakbay@agri.ankara.edu.tr

KEMAL AKMAN
akman@ak-farm.com

DR. MEHMET ALKAN
merkezkonseyi@tvhb.org.tr

PROF. DR. PERİHAN ARSLAN
parslan@hacettepe.edu.tr

PROF. DR. DİLEK BOYACIOĞLU
boyaci@itu.edu.tr

PROF. DR. M.HİKMET BOYACIOĞLU
hikmet.boycioglu@okan.edu.tr

PROF. DR. NECMETTİN CEYLAN
ceylan@agri.ankara.edu.tr

PROF. DR. SELİM ÇETİNER
cetiner@sabanciuniv.edu

PROF. DR. İBRAHİM ÇİFTÇİ
ibrahim.ciftci@agri.ankara.edu.tr

PROF. DR. FUNDA ELMACIOĞLU
felmacioglu@marmara.edu.tr

PROF. DR. AHMET ERGÜN
aergun@ankara.edu.tr

TALAT GÖZAT
merkezkonseyi@tvhb.org.tr

DOÇ. DR. MUAMMER GÖNCÜOĞLU
mgoncuoglu@hotmail.com

ÖZDEN GÜNGÖR
ogungor@zmo.org.tr

PROF. DR. MUSTAFA HASÖKSÜZ
hasoksuz@istanbul.edu.tr

PROF. DR. ALİ ESAT KARAKAYA
aekarakaya@gmail.com

M.ÜLKÜ KARAKUŐ
info@yem.org.tr

ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

BİLİMSEL TAVUKÇULUK DERNEĞİ BAŞKANI

BEYAZ ET SANAYİCİLERİ BİRLİĞİ YONETİM KURULU ESKİ BAŞKANI

TÜRK VETERİNER HEKİMLERİ BİRLİĞİ ESKİ BAŞKANI

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

OKAN ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

SABANCI ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

MARMARA ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ, VETERİNER TAVUKÇULUK DERNEĞİ BAŞKANI

TÜRK VETERİNER HEKİMLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI

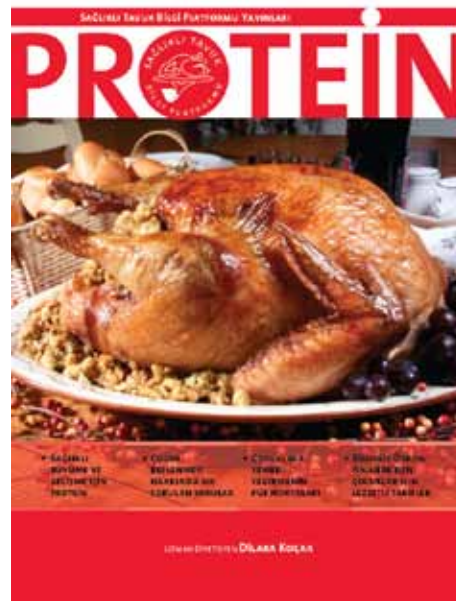
ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

TMMOB ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI BAŞKANI

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

GAZİ ÜNİVERSİTESİ ECZACILIK FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

TÜRKİYE YEM SANAYİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI



PROF. DR. AYŞE KAYPMAZ
kaypmaz@istanbul.edu.tr

PROF. DR. HASAN RÜŞTÜ KUTLU
hrk@cu.edu.tr

PROF. DR. HÜSEYİN AVNİ ÖKTEM
haoktem@metu.edu.tr

SAMİM SANER
saners@kalitesistem.com

YUSUF SONGÜL
gidamo@gidamo.org.tr

PROF. DR. EROL ŞENGÖR
erolsengor@gmail.com

PROF. DR. NİZAMETTİN ŞENKÖYLÜ
nsenkoylu@yahoo.com

PROF. DR. UFUK TANSEL ŞİRELİ
tsireli@veterinary.ankara.edu.tr

PROF. DR. ŞAKİR DOĞAN TUNCER
dtuncer@ankara.edu.tr

PROF. DR. TAHSİN YEŞİLDERE
yesilderet@gmail.com

PROF. DR. SEVİNÇ YÜCECAN
seviyu@gmail.com

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ CERRAHPAŞA TIP FAKÜLTESİ

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ BİYOLOJİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ BAŞKANI

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI YÖNETİM KURULU BAŞKANI

KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

TÜRKİYE YEM SANAYİCİLERİ BİRLİĞİ GENEL SEKRETERİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ, VETERİNER HEKİMLER DERNEĞİ GENEL BAŞKANI

ÜNİVERSİTE ÖĞRETİM ÜYELERİ DERNEĞİ BAŞKANI

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ DEKANI

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu'na üye kuruluşlar, belirli aralıklarla Danışma Kurulu ile toplantılar yaparak, iyi üretim uygulamaları konusunda görüş alışverişinde bulunur. Olası risklerin belirlenmesi ve çözümü konularını tartışır. Ayrıca güncel konularla ilgili olarak Danışma Kurulu ile sürekli irtibat kurulur, görüşleri ve önerileri alınır, uygulanır.

4.6. Besd-Bir ve STBP İletişim Çalışmaları

BESD-BİR, Aralık 2013 itibariyle iletişim çalışmalarına tekrar hız vererek birçok yeniliği ve projeyi birbiri ardına hayata geçirmeye başlamıştır.

Dernek, öncelikle tüketicilerini daha fazla dinlemek, isteklerini anlamak, sorularına daha hızlı yanıt vermek ve çözüm üretmek amacıyla resmi dijital mecralarında bir dizi yeniliğe gitmiştir. Bu kapsamda da, dijital hesaplar güncellenmiş ve yeni iletişim kanalları hesapları aktif hale getirilmiştir.

Öncelikle BESD-BİR'in ve Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu'nun ara yüzleri değiştirilerek daha kullanıcı dostu hale getirilmiştir.



BESD-BİR web sitesi, kurum içi iletişimi ve sektördeki paydaşları ilgilendiren gelişmeleri paylaşmak, Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu web sitesi ise sosyal konuları ve tüketici ilişkilerini yönetmek üzere konumlandırılmıştır. Ayrıca iletişim kanallarının daha aktif kullanma kararına paralel olarak, Facebook, Twitter, Instagram ve Youtube hesapları oluşturulmuştur. Bu hesaplarla tüketicilerin sorularını doğrudan yanıtlayabilecek olmanın yanı sıra tüketicinin ilk elden bilgiye kolayca ulaşması sağlanması ve yaşanan bilgi kirliliğinin en aza indirilmesi hedeflenmektedir.

Yenilenen sosyal medya hesapları aşağıdaki gibidir:

facebook.com/BesdBirDernek
facebook.com/TavukveSaglik
twitter.com/BesdBirDernek
twitter.com/TavukveSaglik
youtube.com/BesdBirDernek
youtube.com/TavukveSaglik

Dijital platformlarda yapılan bu çalışmaların yanı sıra bu dönemde birçok iletişim çalışması da sırasıyla hayata geçirilmeye başlanmıştır.



Ağırlıklı olarak sektördeki tüketim alışkanlıklarını ortaya koymak amacıyla farklı içeriklerden oluşan bir algı araştırması tasarlanmış ve araştırmanın ilk çalışması tamamlanarak kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bu çalışma yılda 3 kez tekrarlanacaktır.



2014 yılı iletişim çalışmalarında bilinçlendirme ve dezenformasyonun en aza indirilmesi hedeflenecek ve bu yönde adımlar atılarak, tavuk etinin sağlıklı ve lezzetli oluşu ön plana çıkarılacaktır.

Prof. Dr. Rüveyde AKBAY onuruna

"BEYAZ ET ve BİLİMSEL GERÇEKLER" PANEL

07 Mayıs 2014 Çarşamba
Ankara Hiltonsa Hotel

Prof. Dr. Rüveyde AKBAY
1939 yılında Yazgat'ta doğmuştur. 1962'de Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü'nden mezun olmuştur. 1968'de Ziraat Doktoru, 1975'te Doçent, 1982 yılında Profesör olan Akbay, İngilizce, Fransızca ve Almanca bilmektedir. Prof. Akbay, Tavukçuluk Milli Komitesi, Tavukçuluk Teknik Kurulu, İpekböcekçiliği ve İpekçilik Milli Komitesi'nin yönetim kademelerinde yer almıştır. 22. Dünya Kanatlı Hayvanlar Kongresi'nde, Dünya Bilimsel Tavukçuluk Derneği Başkanlığı görevine seçilmiştir.

5. PİLİÇ ETİ ÜRETİMİ

5.1. Dünya Piliç Eti Üretimi

Dünyada et üretimi sürekli, artmaktadır.

Dünyada piliç eti üretimi sürekli olarak artış göstermektedir. Domuz eti ve kümes hayvanları etleri büyük ve küçükbaş etlerine oranla oldukça yüksektir(Tablo 3).

Tablo 3. Dünya Et Üretimi, (milyon ton)

	2011	2012*	2013**
Büyükbaş Hayvan Eti	67,3	67,4	67,5
Kümes Hayvanları Eti	102,6	104,9	106,8
Domuz Eti	109,2	112,7	114,6
Küçükbaş Hayvan Eti	13,4	13,4	13,7
Toplam Et Üretimi	298,1	304,1	308,3

*) Tahmin **) Öngörü

Kaynak: <http://www.fao.org/docrep/019/i3473e/i3473e.pdf>

Kümes hayvanları etinin önemli bir kısmını ise tavuk eti oluşturmaktadır.

2000 yılında 58,8 milyon ton olan tavuk eti üretimi %59 artışla 2013 yılında 93,1 milyon tona ulaşmıştır. Tavuk eti üretiminin kısa sürede gerçekleştirilebilmesi ve çok daha ekonomik olması bu süreci hızlandırmaktadır.

Artan dünya nüfusunun hayvansal protein ihtiyacının karşılanması ve pek çok ülkede görülen yetersiz kanatlı eti tüketiminin yeterli hale gelebilmesi için bu artışın önümüzdeki yıllarda da sürmesi kaçınılmazdır.

Tavuk eti üretiminin anakaralara göre dağılımı ise Tablo 4 de yer almaktadır.

Tablo 4. Anakaralara Göre Tavuk Eti Üretimi, (milyon ton)

	2000	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012*	2013**	2014**
AFRİKA	2,8	3,3	3,7	4,0	4,2	4,5	4,6	4,7	4,7	4,8
AMERİKA	27,1	32,7	35,0	37,4	36,7	38,6	39,9	40,4	41,2	41,9
ASYA	18,6	22,4	25,0	26,2	28,0	29,1	29,8	30,3	30,7	31,2
AVRUPA	9,3	10,9	11,6	12,1	13,3	13,9	14,6	14,9	15,2	15,5
OKYANUSYA	0,7	0,9	1,0	1,0	1,0	1,1	1,2	1,3	1,3	1,4
DÜNYA	58,5	70,2	76,3	80,7	83,2	87,2	90,1	91,6	93,1	94,8

*) Tahmin **) Öngörü

Kaynak: <http://www.thepoultrysite.com/articles/2928/global-poultry-trends-2013-asia-produces-onethird-of-worlds-broilers>

Dünya tavuk eti üretiminin %44,2' sini Amerika kıtası sağlamaktadır. Asya kıtası %32,9 ile ikinci sırada, Avrupa kıtası ise %16,4 ile üçüncü sırada yer almaktadır (Tablo 5).

Tablo 5. Anakaraların Tavuk Eti Üretimindeki Payları, (%)

	2000	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012*	2013**	2014**
AFRİKA	4,8	4,7	4,8	5,0	5,0	5,2	5,1	5,1	5,0	5,1
AMERİKA	46,3	46,6	45,9	46,3	44,1	44,3	44,3	44,1	44,3	44,2
ASYA	31,8	31,9	32,8	32,5	33,7	33,4	33,1	33,1	33,0	32,9
AVRUPA	15,9	15,5	15,2	15,0	16,0	15,9	16,2	16,3	16,3	16,4
OKYANUSYA	1,2	1,3	1,3	1,2	1,2	1,3	1,3	1,4	1,4	1,5
DÜNYA	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Kaynak: Tablo 4 den düzenlenmiştir.

Dünya piliç eti üretiminde Amerika Birleşik Devletleri, Çin ve Brezilya'nın açık ara önde olduğu görülür. Türkiye ise sürekli yükselen bir eğilimdedir. Türkiye piliç eti üretiminde 2013 yılı itibariyle **dünyada 8. sıraya** yerleşmiştir (Tablo 6).

Tablo 6. Seçilmiş Bazı Ülkelerdeki Piliç Eti Üretimi, (bin ton)

	2010	2011	2012	2013	2014 Tahmin
AMERİKA BİR. DEV.	16.563	16.694	16.621	16.976	17.276
ÇİN	12.550	13.200	13.700	13.350	12.700
BREZİLYA	12.312	12.863	12.645	12.308	12.678
AVRUPA BİRLİĞİ	9.202	9.320	9.565	9.800	9.950
HİNDİSTAN	2.650	2.900	3.160	3.450	3.725
RUSYA	2.310	2.575	2.830	3.010	3.100
MEKSİKA	2.822	2.906	2.958	3.002	3.060
ARJANTİN	1.680	1.770	2.014	2.060	2.080
TÜRKİYE	1.420	1.619	1.707	1.760	1.810
TAYLAND	1.280	1.350	1.550	1.500	1.600
ENDONEZYA	1.465	1.515	1.540	1.550	1.565
DiĞERLERİ	13.981	14.487	14.953	15.307	15.748
DÜNYA	78.235	81.199	83.243	84.073	85.292

Kaynak: USDA April 2014 Livestock and Poultry: World Markets and Trade

Avrupa Birliği ülkeler topluluğu olduğundan sıralamada dikkate alınmamıştır. Avrupa Birliği'nde yer alan ülkeler içerisinde Türkiye'den fazla üretim yapan ülke ise bulunmamaktadır. Diğer bir deyişle Türkiye Avrupa'da birinci sıradadır.

Çin'de kuş gribi nedeniyle üretimde çok ciddi boyutta üretim azalması söz konusudur. Tablo 6 deki verilere göre Dünya piliç eti üretimi 2013 yılında 2010 yılına göre %7,5 büyürken, Türkiye'de %23,9 oranında büyümüştür.

5.2. Türkiye Piliç Eti Üretimi

Türkiye'de etlik piliç eti üretimi 1970' li yıllarda aile işletmeciliği şeklinde, pahalı ve sınırlı üretim kapasitesi ile gerçekleştirilirken, 1980'li yıllarda entegre tesislerin artmaya başlaması ve sözleşmeli üretim modelinin uygulanması ile önemli bir yapısal değişim göstermiştir.

1990'lı yıllarda büyük yatırımlar yapılmaya başlanmış, bu yatırımlar 2000'li yıllarda da sürdürülerek Avrupa ve Dünya standartları yakalanmış, hatta geçilmiştir.

Üretim de doğal olarak sürekli artmış ve bu günlere gelinmiştir. 2013 yılı üretiminin her gün ortalama 3,5 milyon adet piliç kesilerek gerçekleştirildiği vurgulandığında, üretimin boyutu da daha net anlaşılacaktır.

Sektördeki entegre firmalar, damızlık, kuluçkahane, yem fabrikası, kesimhane ve pazarlama tesislerine sahiptirler. Sözleşmeli üretim modelini başarıyla uygulayarak sahada mevcut çiftliklerin tamamına yakınına üretim zincirine dahil etmişlerdir. Böylece üretim zincirindeki halkaların tümü entegrasyonlar tarafından kontrol edilir konuma gelmiştir.

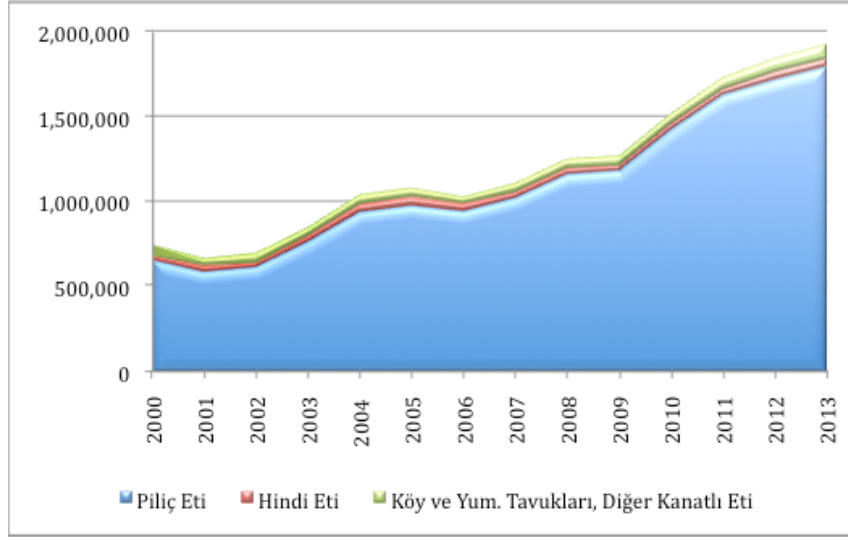


Tablo 7. Türkiye Kanatlı Eti Üretimi, (ton)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yumurta Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
1990	162.569	0	54.190	216.759
1995	313.154	2.646	101.739	417.539
2000	662.096	23.265	67.021	752.382
2001	592.567	38.991	41.813	673.371
2002	620.581	24.582	60.043	705.206
2003	768.012	34.078	51.255	853.345
2004	940.889	46.248	58.295	1.045.432
2005	978.400	53.530	52.850	1.084.780
2006	945.779	45.750	40.250	1.031.779
2007	1.024.000	33.000	55.000	1.112.000
2008	1.162.000	35.000	57.000	1.254.000
2009	1.184.000	28.000	60.000	1.272.000
2010	1.423.000	33.000	62.000	1.518.000
2011	1.626.000	31.200	72.000	1.729.200
2012	1.714.000	45.400	80.000	1.839.400
2013	1.791.000	44.000	88.500	1.923.500

Kaynak: BESD-BİR

Grafik 2. Türkiye Kanatlı Eti Üretimi, (ton)



Türkiye’de toplam kanatlı eti üretimi 1990 yılında 216.759 ton iken 2000 yılında 752.382 tonla 3,5 katına, 2013 yılında 1.923.500 ton ile 8,9 katına ulaşmıştır(Tablo 7). 2013 yılının kanatlı eti üretimi 2000 yılına göre ise 2,6 katına ulaşmıştır.

Aynı değerlendirme piliç eti için yapıldığında; piliç eti üretiminin 1990 yılında 162.569 ton iken 2000 yılında 662.096 tonla 4,1 katına, 2013 yılında 1.791.000 ton ile 11 katına ulaştığı görülür. 2013 yılının piliç eti üretimi 2000 yılına göre ise 2,7 katına ulaşmıştır

Piliç eti ve hindi eti sektörlerinin son 10 yıl içerisindeki büyüme oranları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

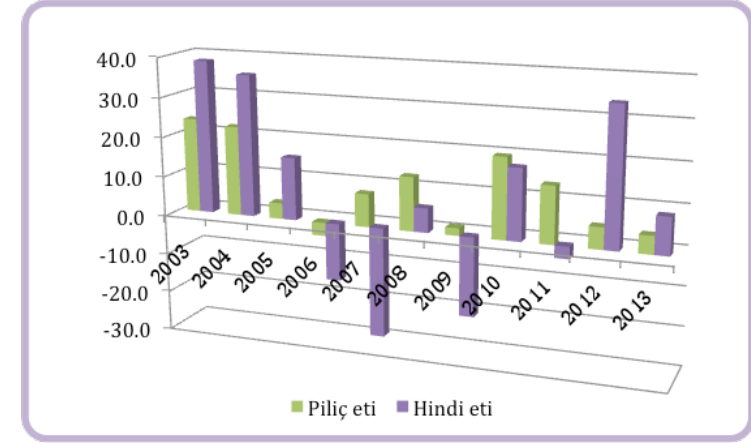
Tablo 8. Türkiye Piliç Eti ve Hindi Eti Sektörü Büyüme Oranları, (%)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
PİLİÇ ETİ	22,5	4,0	-3,3	8,3	13,5	1,9	20,2	14,3	5,4	4,5
HİNDİ ETİ	35,7	15,7	-14,5	-27,9	6,1	-20,0	17,9	-5,5	45,5	-3,1

Kaynak: BESD-BİR

Piliç eti üretimi son 10 yıl içerisinde sadece 2006 yılında gerilemiştir. Diğer yıllarda ise sürekli üretim artışı gerçekleşmiştir. 2006 yılındaki gerilemenin nedeni o yıl yaşanan kuş gribi olgusudur. 2009 yılındaki düşük büyümede ise, o yıllardaki global kriz etkili olmuştur. Hindi etindeki durum ise çok farklıdır. İstikrarlı bir büyümenin varlığından söz etmek mümkün değildir.

Grafik 3. Türkiye Piliç Eti ve Hindi Eti Sektörü Büyüme Oranları, (%)



Türkiye kırmızı et üretim rakamları Tablo 9. deki gibidir.

Tablo 9. Türkiye Türlerine Göre Kırmızı Et Üretimi

	Koyun	Keçi	Siğir	Manda	Deve	Toplam
2000	111.139	21.395	354 636	4 047	8	491.226
2001	85.661	16.138	331 589	2 295	9	435.692
2002	75.828	15.454	327 629	1 630	18	420.558
2003	63.006	11.487	290 455	1 709	24	366.682
2004	69.715	10.301	364 999	1 950	16	446.980
2005	73.743	12.390	321 681	1 577	18	409.410
2006	81.899	14.133	340 705	1 774	19	438.530
2007	117.524	24.136	431 963	1 988	11	575.622
2008	96.738	13.752	370 619	1 334	14	482.458
2009	74.633	11.675	325 286	1 005	18	412.617
2010	135.687	23.060	618 584	3 387	-	780.718
2011	107.076	23.318	644 906	1 615	-	776.915
2012	97.334	17.430	799 344	1 736	-	915.844
2013	102.943	23.554	869 292	336	-	996.125

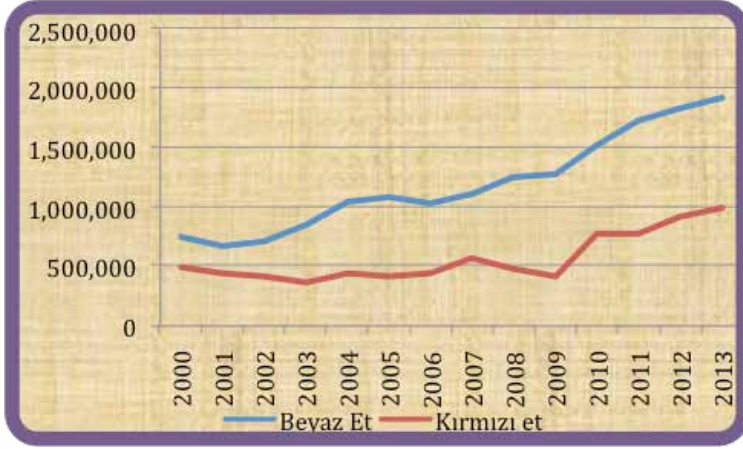
Kaynak: http://www.tuik.gov.tr/PrelstatistikTablo.do?istab_id=685

TÜİK, 2010 yılından itibaren kırmızı et üretim rakamlarını belirlediği yöntemi değiştirmiştir. Bu yıldan itibaren, kırmızı et ile ilgili verilerine mezbaha dışı kesimleri de dahil etmeye başlamıştır. Bunun diğer bir anlamı, kırmızı et üretiminin 2010 öncesi yıllarda tabloda görülen rakamlardan daha yüksek olduğudur.

Ülkemizde yetersiz hayvansal ürün tüketildiği gerçeğinden hareketle kırmızı et üretiminde görülen artışın da olumlu bir gelişme olduğunu biliyor, bu konuda yapılan çalışmaların tümünü destekliyoruz.

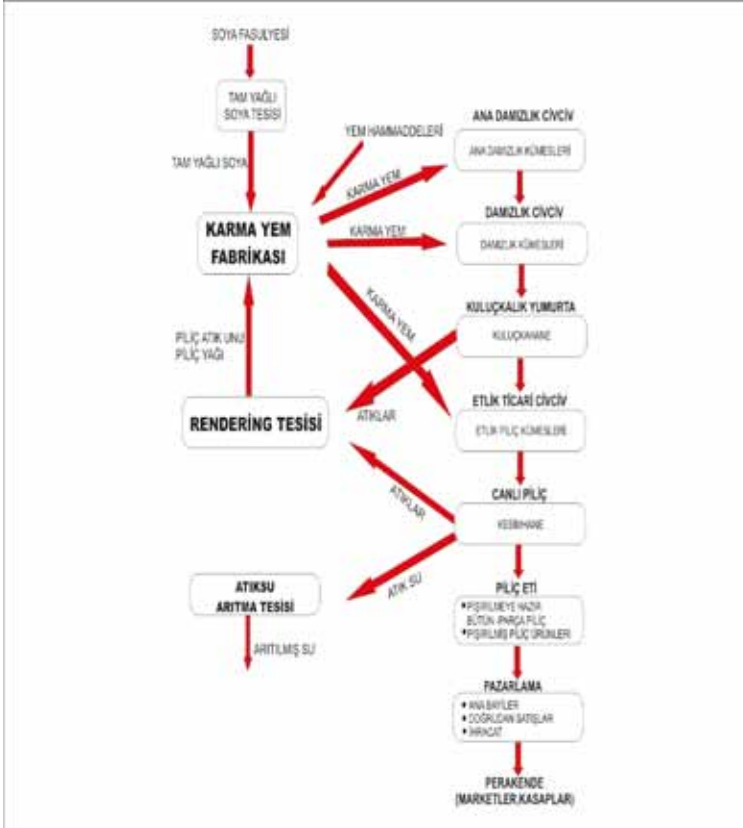
Beyaz et üretimi ve kırmızı et üretimi karşılaştırmalı olarak Grafik 4. de görülmektedir. Kırmızı et üretimi son yıllara kadar gerilerken beyaz et üretimi artmıştır.

Grafik 4. Türkiye Beyaz ve Kırmızı Et Üretimi, ton



Kaynak: BESD-BİR, tuik.gov.tr/VeriBilgi.do?alt_id=46,
tuik.gov.tr/PreIstatistikTablo.do?istab_id=685

Ülkemizdeki kanatlı eti üretiminin tamamına yakını (%95) entegrasyona sahip firmalar tarafından gerçekleştirilmektedir. Türkiye’deki entegrasyon modeli aşağıda verilmiştir.



Şekil 2. Piliç Eti Üretiminde Entegrasyon Modeli

Entegre firmalar güçlü bir yapıya sahip olup, dünyadaki teknolojik gelişmeleri çok yakından izleyerek süratle uygulamaya koyabilmektedirler. Bunun sonucu olarak Türkiye’deki kanatlı eti üretimi; yetiştirme koşulları, kesimhane, kesim, hijyen vb. kriterler açısından Avrupa standartlarının üzerine çıkmıştır.

Entegre firmaların sahip olduğu tesislerin birçoğu ise, diğer ülkelere göre daha yeni ve daha ileri teknolojinin kullanıldığı tesislerdir. Üretim; entegre firmaların Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı uzmanları tarafından sürekli denetlenen tesislerinde, damızlık kümeslerinden kuluçkahaneye, hammadde üreticisinden yem fabrikasına, çiftliklerden kesimhaneye, kesimhaneden marketteki buzdolabına kadar ki tüm süreçlerde “Gıda Güvenliği” ilkelerine uygun olarak, uluslararası normlar çerçevesinde gerçekleştirmektedir.

Sektör son yıllarda biyogüvenlik konusunda da çok önemli ilerlemeler kaydetmiş, ayrıca bakım ve besleme koşulları ile yem kalitesinde sürekli iyileştirmeler sağlamıştır. Bu daha sağlıklı ve kaliteli piliç ve daha iyi performans anlamına gelmekte, bu sayede maliyetler de sürekli geriye çekilmektedir. Bu durum doğal olarak tüketiciye de yansımakta, dolayısıyla tüketim de her geçen gün artmaktadır.

Türkiye’nin 2025 yılına kadar ki kanatlı eti üretim hedefleri-tahminleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 10. Türkiye Kanatlı Eti Üretim Projeksiyonu, (ton)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yumurta Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
2014	1.887.000	46.900	95.600	2.029.500
2015	2.000.000	49.800	102.300	2.152.100
2016	2.129.000	52.600	108.400	2.290.000
2017	2.259.000	55.500	113.800	2.428.300
2018	2.388.000	58.300	119.500	2.565.800
2019	2.533.000	61.200	125.500	2.719.700
2020	2.659.000	64.000	131.800	2.854.800
2021	2.785.000	66.900	137.700	2.989.600
2022	2.927.000	69.800	143.900	3.140.700
2023	3.060.000	72.600	150.400	3.283.000
2024	3.208.000	75.500	157.200	3.440.700
2025	3.349.000	78.300	164.300	3.591.600

Kaynak: BESD-BİR

Piliç eti üretiminin 2025 yılında 3,35 milyon tona ulaşması hedeflenmektedir.

Bu hedefin gerçekleşebilmesi; yeterli sayıda yetiştirme kümesinin devreye girmesine, yeterli yem hammaddesi temin edilebilmesine, ihracatta sorun yaşanmamasına ve yatırım yapabilmesi için sektörün karlılığını sürdürebilmesine bağlıdır.

Toplam beyaz et üretiminin ise 2025 yılında 3,59 milyon tona ulaşması beklenmektedir.

6. PİLİÇ ETİ TÜKETİMİ

6.1. Türkiye Piliç Eti Tüketimi

Türkiye’de üretim artışına bağlı olarak kanatlı eti tüketimi de artmıştır. Ancak son yıllarda bu artış, yüksek miktarda ihracat nedeniyle doğal olarak üretimdeki artış oranının altında kalmıştır.

Tablo 11. Türkiye Kanatlı Eti Tüketimi, (ton)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yumurta Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
2001	580.281	38.650	41.813	660.744
2002	613.824	24.118	60.043	697.985
2003	759.631	33.255	51.255	844.141
2004	929.793	45.633	58.295	1.033.721
2005	949.773	51.547	52.850	1.054.170
2006	926.967	45.431	40.250	1.012.648
2007	1.000.360	32.233	53.816	1.086.409
2008	1.119.958	33.703	51.147	1.204.808
2009	1.108.438	27.047	53.930	1.189.415
2010	1.317.751	31.964	52.274	1.401.989
2011	1.438.378	29.119	50.819	1.518.316
2012	1.455.942	41.663	47.657	1.545.262
2013	1.483.325	37.259	49.791	1.570.375

Kaynak: BESD-BİR

Tablo 11. de de görüleceği üzere tüketimde de en büyük payı piliç eti almaktadır. Hindi eti belirli bir düzeyin üzerine çıkamamıştır. Önümüzdeki yıllarda da benzer durum oluşacaktır.



Grafik 5. Türkiye Kanatlı Eti Tüketimi, (ton)

Gelecek yıllara ait tüketim tahminleri Tablo 12. deki gibidir.

Tablo 12. Türkiye Kanatlı Eti Tüketim Projeksiyonu, (ton)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yumurta Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
2014	1.539.267	38.500	52.633	1.630.400
2015	1.595.978	39.700	54.822	1.690.500
2016	1.663.726	41.000	56.174	1.760.900
2017	1.727.988	42.300	56.612	1.826.900
2018	1.787.435	43.400	57.165	1.888.000
2019	1.859.833	44.500	57.867	1.962.200
2020	1.911.344	45.500	58.756	2.015.600
2021	1.962.222	46.500	59.178	2.067.900
2022	2.030.019	47.600	59.881	2.137.500
2023	2.082.300	48.600	60.500	2.191.400
2024	2.142.593	49.800	61.007	2.253.400
2025	2.187.826	51.100	61.374	2.300.300

Kaynak: BESD-BİR

Sektör olarak piliç eti tüketimini artırabilmek için, hem Türkiye’nin her köşesine sağlıklı bir biçimde ulaşabilecek yaygın dağıtım ağı geliştirilmiş, hem de ürün çeşitlenmesine gidilerek tüketicinin piliç eti konusundaki her türlü talebi karşılanmaya çalışılmıştır.

Hedeflenen tüketim rakamlarına ulaşabilmek için tüketiciyi eğitici ve yönlendirici çalışmalara önem verilmektedir.



6.2. Dünya Kişi Başına Et Tüketimi

Türkiye piliç eti sektörünü inceler ve dünyadaki durumunu tartışırken diğer ülkelerin kişi başına et tüketimlerini de dikkate almak gerekmektedir.

Tablo 13. Seçilmiş Ülkelerin 2012 Yılı Kişi Başına Et Tüketimleri, (kg)

ÜLKELER	Sığır	Domuz	Piliç	Koyun	Toplam
Amerika Bir. Dev.	38,4	27,3	43,2	0,0	108,9
Arjantin	55,7	6,7	36,7	0,0	99,1
Avrupa Birliği	15,7	40,7	18,1	2,6	77,1
Avustralya	35,4	21,4	35,4	0,0	92,2
Brezilya	41,2	13,5	42,7	0,0	97,4
Çin	4,2	38,4	10,1	1,9	54,6
Endonezya	1,9	2,4	6,2	0,4	10,9
Filipinler	3,7	13,5	8,6	0,0	25,8
Güney Afrika	14,0	0,0	33,2	0,0	47,2
Güney Kore	11,5	31,6	15,6	0,0	58,7
Hindistan	1,7	0,0	2,3	0,0	4,0
Hong Kong	19,5	67,2	36,9	0,0	123,6
Japonya	9,7	19,7	16,2	0,0	45,5
Kanada	29,3	23,5	30,1	0,0	82,9
Meksika	16,0	15,3	30,5	0,0	61,9
Mısır	6,8	0,0	6,8	0,0	13,6
Paraguay	49,1	16,4	6,5	0,0	72,1
Rusya	17,6	21,5	22,9	0,0	62,1
Tayland	6,3	11,3	13,2	0,0	30,7
Tayvan	5,8	37,6	27,6	0,0	71,0
Türkiye	11,37	0,00	19,39	1,65	32,42
Ukrayna	8,5	16,6	19,0	0,0	44,2
Vietnam	3,1	21,8	7,3	0,0	32,2
Yeni Zelanda	28,0	11,1	30,1	0,0	69,2

Kaynak: FAPRI-ISU 2012, World Agricultural Outlook, Türkiye rakamları BESD_BİR ve TUIK

Yukarıdaki tabloyu incelediğimizde toplam et tüketiminde Türkiye'nin çok gerilerde olduğu görülmektedir. 2012 yılı itibarıyla; Amerika Birleşik Devletlerindeki 108,9 kg, Avrupa Birliği'ndeki 77,1 kg olan kişi başına et tüketiminin Türkiye'de sadece 32,4 kg olması düşündürücüdür. 1,4 milyar nüfusa sahip Çin'deki kişi başına et tüketimi bile 54,6 kg'dır. Müslüman olmayan ülkelerde domuz eti tüketimi olmaması da bunda en önemli etkidir.

Tablo 13. deki tek olumlu sonuç, Türkiye'nin piliç eti tüketiminde Avrupa Birliği'nin üzerine çıkmış olmasıdır.

Türkiye'de domuz eti tüketilmeyeceğine, kırmızı et üretiminde de yakın bir gelecekte çok önemli bir artış sağlanamayacağına göre, diğer ülkelerle aramızdaki tüketim farkını azaltabilmek için tek alternatif olarak piliç eti kalmaktadır. Bu durum ilgililer, uzmanlar ve sektör tarafından yıllardır belirtilmektedir.

Seçilmiş ülkelerdeki kişi başına et tüketiminin 2021 yılında aşağıdaki gibi olması beklenmektedir.

Tablo 14. Seçilmiş Ülkelerin 2021 Yılı Kişi Başına Et Tüketim Projeksiyonu, (kg)

ÜLKELER	Sığır	Domuz	Piliç	Koyun	Toplam
Amerika Bir. Dev.	35,9	28,5	43,6	0,0	108,0
Arjantin	61,5	8,0	43,6	0,0	113,1
Avrupa Birliği	15,8	41,9	19,0	2,7	79,4
Avustralya	34,8	22,5	38,4	0,0	95,7
Brezilya	43,7	15,1	51,5	0,0	110,3
Çin	4,8	48,0	11,8	2,0	66,7
Endonezya	2,0	2,6	7,4	0,5	12,5
Filipinler	3,6	15,1	10,0	0,0	28,7
Güney Afrika	14,8	0,0	39,1	0,0	53,9
Güney Kore	13,0	38,9	20,1	0,0	72,1
Hindistan	1,8	0,0	2,5	0,0	4,3
Hong Kong	21,1	69,4	39,7	0,0	130,1
Japonya	10,1	21,1	17,0	0,0	48,2
Kanada	27,1	23,7	33,1	0,0	83,9
Meksika	16,9	17,2	34,7	0,0	68,8
Mısır	7,3	0,0	6,9	0,0	14,2
Paraguay	48,7	17,4	7,0	0,0	73,1
Rusya	18,0	24,6	28,7	0,0	71,3
Tayland	7,3	12,4	15,5	0,0	35,3
Tayvan	7,1	43,7	32,7	0,0	83,5
Türkiye	12,79	0,00	23,69	1,93	38,42
Ukrayna	9,1	21,0	24,0	0,0	54,1
Vietnam	3,6	23,1	8,7	0,0	35,4
Yeni Zelanda	25,7	12,1	32,7	0,0	70,5

Kaynak: FAPRI-ISU 2012, World Agricultural Outlook, Türkiye rakamları BESD-BİR ve TUIK

Türkiye'nin kişi başına et tüketiminin 2021 yılında 38 kg' ı geçeceği tahmin edilmektedir. Bu rakama ulaşmada en önemli rolü, beklenildiği gibi piliç eti oynayacaktır.

6.3. Türkiye Kişi Başına Piliç Eti Tüketimi

Türkiye’de kanatlı eti üretimi, nüfus ve ihracat rakamları dikkate alınarak hesaplanan kişi başına kanatlı eti tüketim rakamları aşağıdaki gibidir.

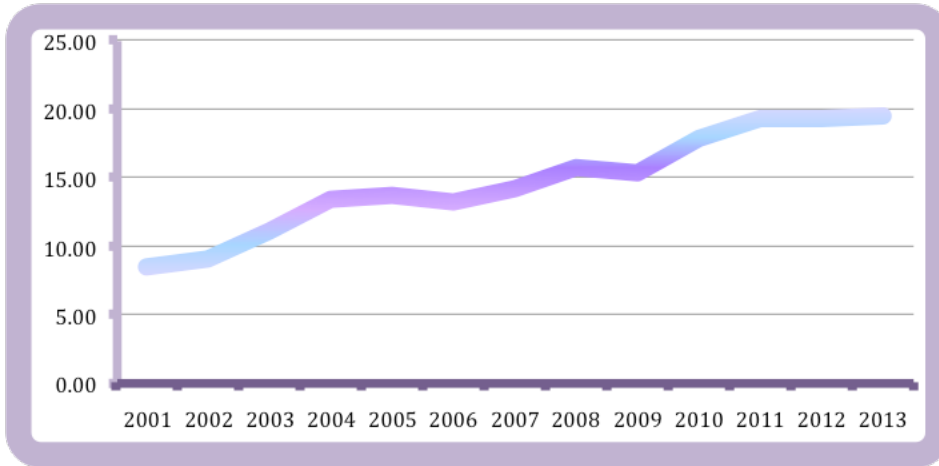
Tablo 15. Türkiye Kişi Başına Kanatlı Eti Tüketimi, (kg)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yum. Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
2001	8,51	0,57	0,61	9,69
2002	8,95	0,35	0,88	10,17
2003	11,01	0,48	0,74	12,23
2004	13,40	0,66	0,84	14,90
2005	13,61	0,74	0,76	15,10
2006	13,21	0,65	0,57	14,43
2007	14,17	0,46	0,76	15,39
2008	15,66	0,47	0,72	16,85
2009	15,28	0,37	0,74	16,39
2010	17,87	0,43	0,71	19,02
2011	19,25	0,39	0,68	20,32
2012	19,25	0,55	0,63	20,43
2013	19,39	0,49	0,65	20,53

Kaynak: BESD-BİR

1990 yılında 3,8 kg olan kişi başına kanatlı eti tüketimimiz, 2001 yılında 9,7 kg, 2013 yılında 20,6 kg olarak gerçekleşmiştir.

Grafik 6. Türkiye Kişi Başına Piliç Eti Tüketimi, (kg)



Türkiye kişi başına kanatlı et tüketiminin 2025 yılına kadar aşağıdaki gibi olması beklenmektedir.

Tablo 16. Türkiye Kişi Başına Kanatlı Eti Tüketim Projeksiyonu, (kg)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Köy ve Yumurta Tavukları, Diğer Kanatlı Eti	Toplam
2014	19,91	0,50	0,68	21,09
2015	20,42	0,51	0,70	21,63
2016	21,07	0,52	0,71	22,30
2017	21,66	0,53	0,71	22,90
2018	22,19	0,54	0,71	23,44
2019	22,87	0,55	0,71	24,13
2020	23,29	0,55	0,72	24,56
2021	23,69	0,56	0,71	24,97
2022	24,30	0,57	0,72	25,59
2023	24,72	0,58	0,72	26,01
2024	25,23	0,59	0,72	26,53
2025	25,57	0,60	0,72	26,88

Kaynak: BESD-BİR

Kanatlı eti tüketiminde 2025 yılında 27 kg seviyelerine çıkılacak olması olumlu bir gelişme olarak değerlendirilebilir, ancak yetersizdir. Bu rakamın daha yukarıya çıkması için devletin devreye girmesi zorunluluktur. Bu, halkımızın daha sağlıklı ve daha dengeli beslenmesinin sağlanması bakımından da gereklidir.



7. PİLİÇ ETİ DIŞ TİCARETİ

7.1. Dünya Piliç Eti Ticareti

Dünyada kanatlı eti ticareti çok hareketlidir. Aşağıdaki tabloda seçilmiş bazı ülkelerin piliç eti ithalat rakamları görülmektedir.

Tablo 17. Seçilmiş Bazı Ülkelerin Piliç Eti İthalatı(Ayak Hariç), (bin ton)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014 (Tahmin)
AMERİKA BİR. DEV.	45	48	49	51	52	51
ANGOLA	161	239	287	301	340	375
ÇİN	401	286	238	254	260	270
EU-27	726	687	734	729	670	670
GÜNEY AFRIKA	206	240	325	371	355	340
HONG KONG	181	237	234	198	300	300
IRAK	397	522	598	612	655	700
JAPONYA	645	789	895	877	860	855
MEKSİKA	492	549	578	616	675	690
RUSYA	929	656	463	560	540	530
SUUDİ ARABİSTAN	605	681	789	799	810	825
DİĞERLERİ	2.561	2.911	3.100	3.261	3.189	3.251
DÜNYA	7.349	7.845	8.290	8.629	8.706	8.857

Kaynak: USDA November 2013 Livestock and Poultry: World Markets and Trade

Özellikle piliç eti ithalatçısı ülkelerin önemli bir kısmının ülkemiz etrafında olması ise Türkiye için büyük önem arz etmektedir.

Piliç eti ithalatçısı ülkelere Rusya'nın ithalatı çok belirgin bir biçimde düşmüştür. Buna karşılık Suudi Arabistan'ın ithalatı 800 bin tonun üzerine çıkmıştır. Irak'ın ithalatı ise sürekli artmaktadır.

Tablo 18. Seçilmiş Bazı Ülkelerin Piliç Eti İhracatı(Ayak Hariç), (bin ton)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014 (Tahmin)
ABD	3.093	3.067	3.161	3.300	3.354	3.425
ARJANTİN	178	214	224	291	323	355
BEYAZ RUSYA	21	38	74	105	100	115
BREZİLYA	3.222	3.272	3.443	3.508	3.580	3.625
ÇİN	291	379	423	411	415	415
EU-27	765	934	1.044	1.094	1.095	1.105
KANADA	147	147	143	140	150	155
RUSYA	18	32	43	76	120	170
ŞİLİ	87	79	90	93	91	91
TAYLAND	379	432	467	538	540	580
TÜRKİYE	86	110	206	285	365	440
DİĞERLERİ	146	173	219	242	260	289
DÜNYA	8.433	8.877	9.537	10.083	10.393	10.765

Kaynak: USDA November 2013 Livestock and Poultry: World Markets and Trade

Brezilya ve Amerika Birleşik Devletleri piliç etinde en önemli iki ihracatçı ülke olma özelliklerini sürdürmektedirler. Bunları Avrupa Birliği izlemektedir.

Dünya ihracatının 2013 yılı itibarıyla %34,4' ünü tek başına Brezilya karşılamıştır. ABD ise %32,3 ile ikinci sıradadır. EU-27 ülkeleri ise %10,5 ile üçüncü sırayı almışlardır. Tayland kaybettiği pazardaki payını almaya devam etmektedir. Türkiye ise her geçen yıl ihracatçı ülke olma özelliğine kavuşmaktadır.

Türkiye'nin dünya piliç eti ihracatındaki payı tüm olumlu gelişmelere ve hızlı artışa karşın ancak %3,5 seviyesine ulaşabilmiştir. Buna karşın, Türkiye'nin 2013 yılında dünya piliç eti ticaretinde 5. sıraya yükselmiş olması ise önemlidir.

Brezilya, ülkesinin doğal kaynaklarının zenginliğini, ucuz işçilik ve ucuz hammadde olanaklarını çok iyi değerlendiren, tüm dünya pazarlarında piliç eti dalında rekabet edilmesi çok zor bir ülkedir. Zira bu avantajlarını kullanarak daha ucuz fiyatlarla piliç eti satabilmektedir.

ABD ise, yurt içinde göğüs eti çok iyi fiyatla satıldığı için elinde kalan but etlerini ucuza vermekte ve dünya kanatlı eti pazarının Brezilya'dan geri kalan kısmını kolaylıkla kontrol edebilmektedir.

Avrupa Birliği, Çin ve Rusya aynı zamanda ithalatçı konumundadırlar.

7.2. Türkiye Piliç Eti İhracatı

Türkiye'nin kanatlı eti ihracatına ilişkin rakamlar aşağıda verilmiştir.

Tablo 19. Türkiye Kanatlı Eti İhracatı, (ton)

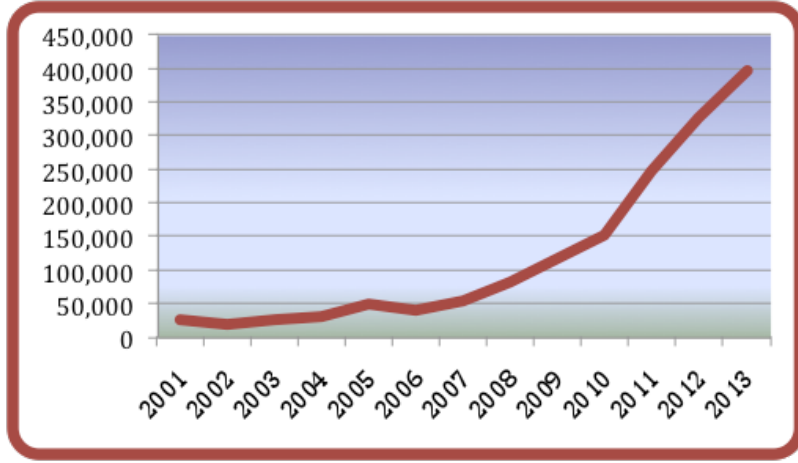
YILLAR	TAVUK	HİNDİ	DİĞER	AYAK	İŞLENMİŞ	TOPLAM
2001	12.286	341	0	11.790	0	24.417
2002	6.757	464	0	12.779	0	20.000
2003	8.381	823	0	15.818	0	25.022
2004	11.096	615	0	17.339	0	29.050
2005	28.627	1.983	0	15.710	0	46.320
2006	18.812	319	0	18.971	0	38.102
2007	24.824	767	0	26.165	0	51.756
2008	47.895	1.297	0	30.660	0	79.852
2009	81.632	953	3	32.511	0	115.099
2010	104.106	1.036	0	35.232	10.870	151.243
2011	195.937	2.081	344	36.633	12.866	247.861
2012	269.032	3.737	953	31.159	21.368	326.249
2013	322.429	6.741	529	42.039	23.955	395.694

Kaynak: DTM ve İhracatçı Birlikleri



Türkiye'nin kanatlı eti ihracatı 2008 yılında kazandığı ivme ile son 5 yıldır düzenli olarak artış göstermektedir. Sektörün, ihracatta yakaladığı başarı umulanın çok üzerindedir.

Grafik 7. Türkiye Kanatlı Eti İhracatı, (ton)



Tavuk eti ihracatının içerisinde, piliç eti ve sakatatı ihracatı yanında çıkma yumurta tavuğu eti ihracatı da bulunmaktadır. Kanatlı eti ihracatının ülkelere göre dağılımı aşağıdaki tabloda görüldüğü gibidir. Son yıllarda çıkma yumurta tavuğu eti ihracatında da ciddi bir ivme yakalanmış ve 2013 yılında 40.000 ton aşmıştır.

Tablo 20. Ülkelere Göre Türkiye'nin Kanatlı Eti İhracatı, (ton)

ÜLKELER	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Irak	2.182	681	9.143	50.666	71.118	126.603	178.602	220.477
Türk Cumhuriyetleri	11.562	14.529	20.285	17.362	19.962	27.509	33.189	37.218
Suriye	0	0	193	163	131	686	745	26.446
Libya	0	0	0	0	12	9.458	13.204	10.514
İran	0	0	501	0	4.632	8.541	18.290	4.498
Bosna-Hersek	2.061	2.256	4.341	3.081	2.132	4.190	3.650	3.055
Birleşik Arap Emirlikleri	0	0	0	0	133	578	1.673	2.095
Ürdün	0	0	122	0	393	854	907	1.671
Suudi Arabistan	0	0	0	0	169	20	1.126	1.032
Rusya	0	0	22	0	41	743	339	747
Diğer Afrika Ülkeleri	0	1.031	5.665	6.872	9.832	20.985	33.346	34.029
Diğer Asya Ülkeleri	2.708	5.939	8.346	4.105	6.976	10.083	9.124	9.899
Diğerleri	618	1.155	574	340	481	979	895	1.973
TOPLAM	19.130	25.591	49.192	82.588	116.011	211.228	295.090	353.654
Tavuk Ayağı	18.971	26.165	30.660	32.511	35.232	36.633	31.159	42.039
TOPLAM İHRACAT	38.101	51.756	79.852	115.099	151.243	247.861	326.249	395.694

Kaynak: DTM ve İhracatçı Birlikleri

İhracatta en önemli payı Irak almaktadır. Irak'a gerçekleştirilen satış her geçen gün artmaktadır. 2014 yılında Irak'a yapılan ihracatın daha da artması beklenmektedir. Tablo 17. de görüleceği üzere Irak'ın 2014 yılı ithalatı 700.000 ton dolaylarında olacaktır ki, artışın gerçekleşmesi zor olmayacaktır. Ayrıca; komşu olmamız, müslüman ülke olma avantajımız, ürünlerimizin kalitesi de artlarımızdır.

Tablo 21. Ülkelere Göre Türkiye'nin Kanatlı Eti İhracatı, (bin USD)

ÜLKELER	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Irak	3.522	1.327	16.657	92.699	135.318	256.065	370.440	454.522
Türk Cumhuriyetleri	10.509	13.905	23.453	16.493	21.632	27.876	34.403	37.403
Suriye	0	0	334	142	170	593	899	21.765
Libya	0	0	0	0	37	20.854	29.486	22.136
İran	0	0	1.063	0	9.418	18.972	42.817	10.754
Bosna-Hersek	1.315	1.841	5.766	3.243	2.114	3.803	3.786	2.540
Birleşik Arap Emirlikleri	0	0	0	0	410	1.443	3.708	5.904
Ürdün	0	0	131	0	140	1.080	555	918
Suudi Arabistan	0	0	0	0	480	165	3.013	2.514
Rusya	0	0	50	0	60	1.785	732	2.812
Diğer Afrika Ülkeleri	0	819	5.053	6.057	10.261	21.561	40.423	39.146
Diğer Asya Ülkeleri	1.174	3.745	6.866	2.967	10.105	13.857	13.213	18.225
Diğerleri	616	1.343	1.144	664	1.207	2.201	1.410	1.982
TOPLAM	17.136	22.980	60.517	122.264	191.351	370.254	544.884	620.621
Tavuk Ayağı	10.081	20.440	26.752	30.330	38.377	39.263	21.964	35.160
TOPLAM İHRACAT	27.217	43.421	87.269	152.594	229.728	409.517	566.848	655.781

Kaynak: DTM ve İhracatçı Birlikleri

Türk Cumhuriyetleri'ne ihracat da istikrarlı bir şekilde sürdürülmektedir. Önümüzdeki yıllarda artan miktarlarda ihracatın devam edeceği rahatlıkla söylenebilir.

Suriye yaşadıkları olaylara bağlı olarak, gıda maddesi ihtiyaçlarını karşılayabilmek için ithalatçı konumuna geçmiştir. Suriye'nin istikrarlı bir pazar konumuna geçip geçmeyeceğini zaman gösterecektir.

Libya, piliç eti ithalatçısı konumuna geçmiştir. 10-15.000 ton ithalat yapan bir ülke konumunu sürdürecektir.

Suudi Arabistan'da 2012 yılının başlarında ihracat izinleri konusundaki işlemler tamamlanmış ve ihracat başlamıştır. Suudi Arabistan ve Birleşik Arap Emirlikleri sektörün hedeflediği en büyük ihracat pazarlarıdır, ancak bu ülkelerin küçük gramajlı piliç istemeleri en önemli darboğazdır. Bu darboğazı kısmen de olsa parça ürünlerle aşma hedeflenmektedir. Buralara yapılacak ihracatın önümüzdeki yıllarda önemli seviyelere ulaşacağını umuyoruz.

İran istikrarsız bir pazar olma özelliğini sürdürmektedir. İran'ın, önümüzdeki yıllarda üretimini artıracığı ve ithalat yapmayacağı beklenmektedir.

Rusya, üretimini artışına bağlı olarak ithalatını azaltmış, yaptığı ithalatta da çok ucuz olan ABD but ürünlerini ve uygun fiyatlı Brezilya ürünlerini tercih etmiştir. Sürekli üretimini artıran ve önümüzdeki yıllarda ihracatçı konuma geçmesi beklenen Rusya, hedef pazar olmaktan çıkarılmıştır.

Sektörün en büyük ihracat hedefi Avrupa Birliği'dir. Birliğe ihracat yapabilmek için 2004'den beri yoğun bir çaba gösterilmesine rağmen, izin konusunda başarıya ulaşılamamıştır. Tamamen siyasi olarak yorumlanması gereken bu durumun çözülmesi için, teknik kadroların yanı sıra siyasi otoritelerin de devreye girmesi gereklidir. Avrupa Birliği'nin en önemli avantajı daha yüksek fiyatlı göğüs ürünleri alıcısı olmasıdır.



Çin, tavuk ayağında en büyük alıcı konumundadır. Ancak bu ülkeye doğrudan ihracat yapılamadığı için, çok önemli ekonomik kayıplar oluşmaktadır. Çin'in ihracat yasağını kaldırması ile tavuk ayaklarını doğrudan ihraç etmek mümkün olacak, sektör de aracıdan kurtulacaktır. Bu konuda yürütülen çalışmaların 2014 yılı içerisinde tamamlanmasını umuyoruz.

Önemli ithalatçılardan birisi olan Japonya'ya da ihracat konusunda girişimler başlatılmıştır. Japonya'da Avrupa Birliği gibi yüksek fiyatlı göğüs etlerini ithal eden bir pazar olması nedeniyle özel öneme sahiptir.

Pakistan'a ihracat konusunda 2014 yılında çalışmalar yürütmek ve bu ülkeye de ihracata başlamak hedeflenmektedir.

Önemli miktarlarda piliç eti ihracatı yapılabilecek ülkelerden birisi de Mısır'dır. Bunun gerçekleşebilmesi için, Mısır Hükümeti ile hükümetimiz arasında imzalanacak ikili anlaşma ile Mısır tarafından ülkemize uygulanan gümrük vergisinin sıfıra indirilmesi önem arz etmektedir. Bu anlaşma, Türkiye'nin Brezilya ve Avrupa Birliği ile eşit koşullarda yarışmasına olanak sağlayacaktır.

Dünyanın en önemli ihracatçılarından birisi Brezilya'dır Türkiye'nin mevcut ve hedef pazarlarına ilişkin ihracat rakamlarını Brezilya ile karşılaştırdığımızda, Irak hariç Brezilya'nın çok çok gerisinde kaldığımızı görürüz.

Tablo 22 bize ihracatta hedef ülke seçimlerimizi ne denli doğru belirlediğimizi de göstermektedir.

Tablo 22. Bazı ülkelere Türkiye ve Brezilya'nın Tavuk Eti İhracatı, (ton)

ÜLKELER	2010		2011		2012	
	Türkiye	Brezilya	Türkiye	Brezilya	Türkiye	Brezilya
Irak	71.069	104.469	126.457	132.590	178.498	105.715
İran	4.632	44.984	8.541	40.400	18.290	28.485
Libya	12	0	9.435	10.504	13.168	58.261
Suudi Arabistan	169	550.969	20	622.643	1.126	628.626
Ürdün	269	51.179	635	42.341	775	41.012
Mısır	18	124.451	144	72.075	157	119.325
Japonya	0	386.476	0	444.346	0	382.566
Avrupa Birliği	0	471.308	0	448.404	0	488.407

Kaynak: DTM ve İhracatçı Birlikleri

União Brasileira de Avicultura Relatório Anual (Brazilian Poultry Association Annual Report) 2012

União Brasileira de Avicultura Relatório Anual (Brazilian Poultry Association Annual Report) 2013

Sektör, dünya pazar durumunu da dikkate alarak ihracat konusunda büyük hedefler koymuştur. Kanatlı eti ihracatının 2025 yılında 1,3 milyon tonu geçmesi beklenmektedir.

Tablo 23. Türkiye Kanatlı Eti İhracat Projeksiyonu, (ton)

YILLAR	TAVUK	HİNDİ	DİĞER	AYAK	İŞLENMİŞ	TOPLAM
2014	364.300	8.400	600	44.400	26.400	444.100
2015	422.600	10.100	700	47.100	28.900	509.400
2016	486.000	11.600	800	50.100	31.500	580.000
2017	554.000	13.200	900	53.100	34.200	655.400
2018	626.000	14.900	1.000	56.100	36.900	734.900
2019	701.100	16.700	1.100	59.500	39.700	818.100
2020	778.200	18.500	1.200	62.500	42.500	902.900
2021	856.000	20.400	1.300	65.500	45.300	988.500
2022	933.000	22.200	1.400	68.800	48.000	1.073.400
2023	1.017.000	24.000	1.500	71.900	50.600	1.165.000
2024	1.108.500	25.700	1.600	75.400	53.100	1.264.300
2025	1.208.300	27.200	1.700	78.700	55.800	1.371.700

Kaynak: BESD-BİR

Kanatlı eti ihracatı Tablo 24. de de görüleceği üzere ülkemize her geçen yıl artan düzeyde döviz girdisi sağlamıştır.

Tablo 24. Parasal Olarak Türkiye Kanatlı Eti İhracatı

YILLAR	TON	MİLYON DOLAR
2001	24.417	14
2002	19.642	12
2003	25.169	16
2004	29.050	20
2005	44.974	34
2006	37.952	27
2007	51.758	43
2008	80.743	87
2009	115.099	153
2010	151.339	230
2011	247.945	410
2012	326.249	567
2013	395.604	656

Kaynak: DTM ve İhracatçı Birlikleri

2013 yılında kanatlı eti ihracatından elde edilen döviz girdisi 656 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

İhracattaki miktar ve fiyat olarak beklenen artışlar gerçekleştiğinde önümüzdeki yıllarda kanatlı eti ihracatından ülkeye döviz girişi de çok önemli boyutlara ulaşacaktır. 2025 yılı kanatlı eti ihracat hedefi 2,6 milyar dolardır.

Tablo 25. Parasal Olarak Türkiye Kanatlı Eti İhracat Projeksiyonu

YILLAR	TON	MİLYON DOLAR
2014	444.100	740
2015	509.400	860
2016	580.000	1.000
2017	655.400	1.140
2018	734.900	1.290
2019	818.100	1.460
2020	902.900	1.630
2021	988.500	1.800
2022	1.073.400	1.980
2023	1.165.000	2.180
2024	1.264.300	2.390
2025	1.371.700	2.620

Kaynak: BESD-BİR

7.2.1. Piliç Eti İhracatındaki Güçlü Yönlerimiz

- Potansiyel ihracat pazarlarının önemli bir kısmına yakınlık,
- AB mevzuatlarına eşdeğer mevzuat, üretilen ürünlerin AB ülkeleri standartlarında üretilen ürünlere denk kalitede olması,
- Küçük partiler halinde ihracat olanağı,
- Küçük alıcıların da devrede olabilmesi,
- Ülkelerin talepleri doğrultusunda özel ambalaj-etiket sunabilmemiz,
- Tesislerimizin ileri teknoloji ile kurulmuş, yeni tesisler olması,
- Yetmiş teknik elemanların bulunması,
- Müslüman olmamız,
- Ürünlerimizin kalitesi ve lezzeti,
- Üretilen nihai ürünlerin izlenebilirliğinin üst seviyede olması,
- Devletin yetiştirme, üretim ve sonrasında ürün izlemede çok etkili ve baskıcı olması,
- Mevcut ileri işleme teknolojisinin çok gelişmiş ve ürün yelpazesinin geniş olması,
- Beyaz et sektörünün büyük ve ölçek ekonomisine ulaşmış firmalardan oluşması.

7.2.2. Piliç Eti İhracatındaki Zayıf Yönlerimiz

- Yem hammadde fiyatlarının yüksek ve dışa bağımlı olması,
- Karma yem fiyatlarına bağlı olarak piliç eti maliyetlerinin yüksekliği,
- Hayvan hastalıkları nedeni ile ihracata ilişkin sorunların yaşanması,
- İthalatçı ülkelerin tüketim alışkanlıkları(Daha önce ithalat yaptıkları ülkelerin ürünlerine alışık olmaları),
- Sektör içi rekabet,
- Rekabet edilen diğer ülkelerin ithalatçı ülkelerle yaptıkları ikili anlaşmalar sonucu sağladıkları avantajlar nedeni ile rekabette zayıflık,
- İhracat desteklerinin yetersizliği, destekleme uygulamalarındaki belirsizlikler ve yaşanan sorunlar.



8. PİLİÇ ETİ NASIL ÜRETİLİYOR?

Bugün, Türkiye'deki piliç eti üretiminde söz sahibi olan önde gelen firmalar, dünya standartlarında modern teknolojiler kullanıyor. Piliç eti, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı uzmanları tarafından denetlenen bu firmaların entegre tesislerinde, damızlık ünitesinden kuluçkahaneye, kesimhaneden marketteki buzdolabına, tüm süreçlerde **"gıda güvenliği"** ve **"halk sağlığı"** ilkelerine uygun biçimde, uluslararası normlar çerçevesinde üretiliyor.

Sofradaki tavuğun büyükbabası ya İskoç, ya Fransız ya da Amerikalı

Ülkemizdeki piliç üreticilerinin önemli bir çoğunluğu, damızlık civcivlerini uluslararası ölçekte faaliyet gösteren dünyadaki belli başlı damızlık üreticilerinden alıyor. Sektörde, özellikle İskoç, Fransız ve ABD'li firmaların damızlıkları tercih ediliyor. Bu firmalar, uzun yıllar süren çalışmalar sonucunda, özel olarak seçilmiş saf hatları seleksiyon ve melezleme gibi ıslah yöntemlerini kullanarak istedikleri verim özelliğine yönlendiriyor, en sağlıklı ve en verimli damızlıkları elde ediyor, ardından tüm dünyaya ihraç ediyorlar.

Anne ve baba hattı şeklinde gelen bu civcivler üretici firmaların "damızlık" çiftliklerine yerleştiriliyorlar.

AB direktiflerine göre düzenlenmiş "Kuluçkahaneye ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği" uyarınca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı denetiminde olan bu çiftliklerde, ziraat mühendisleri (zooteknist) ve veteriner hekimler görev yapıyor.



Damızlık işletmelerinden, sağlık sertifikası düzenlenmesi amacı ile "Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü" tarafından belirli periyotlarda numuneler alınıyor ve Veteriner Kontrol Araştırma Enstitüleri laboratuvarlarında analiz ettiriliyor.



Damızlık kümeslerine yerleştirilen civcivler, 24 hafta süreyle hijyenik bir ortamda, uygun sıcaklık ve havalandırma koşullarında, içinde mısır, buğday, arpa gibi hububatlar, soya fasulyesi, ayçiçeği tohumu küspesi gibi yağlı tohum küspeleri, vitaminler, izolemanlar ve mineralleri içeren, protein, enerji, vitamin ve mineralleri dengelenmiş karma yemlerle besleniyorlar.

Bu süreçte gerekli tüm sağlık kontrollerinden geçiriliyorlar, gerekli aşıları zamanında ve uygun bir şekilde yapıyor.

Bu hayvanlar 24. yaşam haftasından itibaren yumurta vermeye başlıyor, haftadan haftaya yumurta verimlerini artırıyor, 30-32 haftalık yaşta verimliliklerinin en üst noktasına çıkıyorlar. Bu pik noktadan sonra giderek düşen yumurta verimi sonucu 64 haftalık yaşta ekonomik verimi bittiğinden, damızlıkların kuluçkalık yumurta verim aşaması tamamlanmış oluyor.



Kümeslerde dişi ve erkek hayvanlar birlikte bulundurulduğundan, damızlık sürülerden üretilen yumurtalar döllü oluyor. Bu yumurtalar, düzenli olarak civciv çıkımının gerçekleştirildiği en gelişmiş teknolojilere sahip kuluçkahanelere sevk ediliyor.



Bu kuluçkahaneler de “Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği” uyarınca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından sürekli olarak denetleniyor. Kuluçkahanelerden de sağlık sertifikası düzenlenmesi amacı ile “Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü” tarafından 6 aylık dönemlerde numuneler alınıyor ve Veteriner Kontrol Araştırma Enstitüleri Laboratuvarlarında analiz ettiriliyor.

Her türlü hijyenik koşulun sağlandığı, gerçeğe yakın kuluçka ortamında, bu yumurtalar tam 21 gün sonra açılıyor ve etlik piliç olarak yetiştirilecek civcivler elde ediliyor.

Kuluçkahanelerde üretilen civcivler, veteriner hekimler tarafından sağlık taramasından geçirildikten ve bazı aşıları yapıldıktan sonra “broiler” (etlik piliç) yetiştiriciliği yapılan kümeslere sevk ediliyor.



Civcivler 35-45 gün kadar süreyle, üretici firma ile sözleşmeli çalışan çiftliklerdeki kümeslerde kalıyorlar. Bu süre içinde üretici firmanın veteriner hekim ve/veya ziraat mühendisleri çiftlikleri sürekli ziyaret ederek, sağlık, hijyen ve hayvanların yaşam şartlarını denetliyor.

Sözleşmeli çiftlikler, kontrollü çevre, iyi bakım, temiz hava, planlı yem

Entegre tavuk üretim tesislerinin her birinin, kapasitesine göre, sayıları binlerle ifade edilen sözleşmeli çiftliği bulunuyor. Bu çiftliklerde aynı anda on binlerce etlik piliç yetiştiriliyor. Kümesler, bölgesel çevre koşulları da dikkate alınarak, dünya standartlarına uygun biçimde inşa ediliyor.

Hayvanların bulunduğu ortamlar uluslararası standartlara ve hayvan refahına uygun biçimde oluşturuluyor. Kümeslerde altlık, havalandırma, ısıtma ve soğutma ile ilgili olarak hayvanların istediği koşullar sağlanıyor.

Havalandırmaya özel bir önem veriliyor. Civcivlerin yaşam şartlarının stresten uzak ve en konforlu hale getirilmesi amacıyla kümesin nem oranına ve sıcaklığın dengeli dağılımına özen gösteriliyor. Yaşamlarının ilk haftasında 33 °C sıcaklığa ihtiyaç duyan civcivler büyüdükçe, ihtiyaç duydukları ortam sıcaklığı 24 °C' ye dek düşüyor.

Kümesler ve ekipmanlar civcivler gelmeden önce çok iyi bir şekilde yıkanarak temizleniyor, dezenfekte ve fumige ediliyor.

Kümeslerin içerisine ve bulunduğu alana, sorumlusu hariç insan, yabani ve evcil hayvan giriş çıkışı tamamen kontrol altında tutularak, tavukların her türlü hastalık yapıcı mikrop ile teması ortadan kaldırılıyor.

Kümeslerde metrekareye ortalama 13 civciv düşüyor. Bu sayı kümes koşullarına, kesim yaşına, coğrafi bölgeye ya da içinde bulunulan mevsime bağlı olarak dünyada da uygulandığı gibi 10-18 arasında değişebiliyor.

Yetiştiriciler; su-yem-aşı-ilaç kullanımı, hayvanların gelişimi, ziyaretçiler, resmi kontroller gibi hususların tamamını kayıt altına alıyor.



Piliçler, en iyi gelişim seviyesine ulaşmaları için karma yemlerle besleniyorlar. Yemler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın koyduğu kurallar doğrultusunda, mısır, buğday, soya fasulyesi gibi ürünlerin maksimum verime uygun, bilimsel formüllerle bir araya getirilmesiyle oluşuyor.

Yemlerin üretildiği karma yem fabrikaları en modern teknolojilerle, özellikle bilgi işlem teknolojisinin tüm imkânlarından da yararlanılarak kuruluyor. Bu da üretimde insan hatasını önüyor, üretimin tamamı kayıt altında tutulabiliyor ve geriye dönük izlemeye olanak sağlıyor.



Üretilen yemler belirli aralıklarla sözleşmeli çiftliklere iletiliyor. Yem sevkiyat planlaması, üretici firmanın çiftliğe tahsis ettiği veteriner hekimler tarafından hayvanların yaşları ve kesim zamanları dikkate alınarak yapılıyor. Bu yemler büyük oranda dökme olarak sevk ediliyor.



Piliçler büyüme süreci içerisinde, yaşına göre içeriği ve miktarı değişen oranlarda planlı biçimde yem yiyor. Bu sürecin sonunda piliçler 1800–2700 gram canlı ağırlığa ulaşmış olarak kesimhaneye sevk ediliyor.

Piliçler sevk edilmeden önce mutlaka veteriner hekimler tarafından sağlık kontrolleri yapılıyor.

İstenen ağırlığa ulaşmış olan piliçler canlı kasaları ya da konteynırlara konuyor, özel araçlarla çiftlikten alınarak kesimhaneye gönderiliyor. Hayvanların yüklenmeleri ve sevkiyatları sırasında gereken özen gösteriliyor, hayvan refahı ile ilgili kurallar en iyi bir şekilde uygulanıyor.



Hayvanlar kesimhaneye ulaşmalarını takiben veteriner hekimler tarafından ön kontrol işlemleri (ante-mortem muayene) yapılıyor. Daha sonra kesim işlemleri için canlı kabul bölümüne alınıyor. Burada da hayvan refahı ile ilgili kurallar en iyi şekilde uygulanarak robot askılara takılıyor, bu süreçle beraber hayvanlara (kesim işlemi hariç) bir daha el değmiyor ve her şey otomatik olarak yapılıyor.

Robot askılara takılarak kesime alınan piliçler önce düşük voltajlı elektrik şoku ile sersemletiliyor ve kesiliyor. Hayvanlardaki tüm kanın akması sağlanıyor.

Kesim işleminden sonra tüyleri yumuşatılıyor, özel makinelerde tüylerinden arındırılıyor.

Otomatik makinelerle iç organları çıkartılarak alındıktan sonra, karkaslar suyla yıkıyor, veteriner hekim kontrolünden (post mortem muayene) geçiriliyor, ardından buzlu su ya da soğuk hava ile soğutuluyor.



En sonunda ağırlıklarına göre gruplandırılıyor, bütün olarak ya da parçalara ayrılarak ambalajlarına konuyor ve soğuk hava depolarına naklediliyor.



Parçalama ve ambalajlama işlemleri de otomatik makinelerle gerçekleştiriliyor.



Piliç etinden sosıs, salam ve ayrıca burger, şıntzel, cordon bleu ve nugget gibi işlenmiş ürünler de üretiliyor.



Her gün, kesim bittikten sonra kesimhaneler yıkıyor, dezenfekte ediliyor ve ertesi günkü kesime hazır hale getiriliyor.

Kullanılan sular, üretilen piliç etleri ya firmaların kendi laboratuvarlarında ya da özel laboratuvarlarda sürekli kontrol ettiriliyor.

Kesimhanelerde görevli resmi veteriner hekimler, sürekli olarak

yapılan işlemleri denetliyor, üretimin sağlıklı gerçekleşmesini sağlıyor.

Üretilen piliç etleri, tüketiciye sunulmak üzere frigorifik araçlarla kasaplara, marketlere ve satış noktalarına ulaştırılıyor. Soğuk zincirin kırılmamasına azami dikkat sarf ediliyor. Frigorifik araçlarda sevkiyat esnasında sıcaklığı izleyen sistemler bulunuyor.

Marketler ve satış noktalarında da soğuk zincirin kırılmaması sağlanıyor. Bütün bu çabalar sonucunda tüketiciye hijyenik, sağlıklı ve değerli piliç eti sunuluyor.

9. SEKTÖR ÇALIŞMALARI

9.1. Sivil Toplum Kuruluşları ile İlişkiler

Besd-Bir, IPC (International Poultry Council) nin kurucu üyesidir.

Girdilerin en büyük kısmını yem oluşturduğundan, kanatlı sektörünün üyesi olduğu önemli bir Sivil Toplum Kuruluşu **Türkiye Yem Sanayicileri Birliği**'dir.

Sektör; **Bilimsel Tavukçuluk Derneği, Veteriner Tavukçuluk Derneği, Hayvan Besleme Bilim Derneği, Gıda Güvenliği Derneği, Veteriner Halk Sağlığı Derneği ve Veteriner Hekimler Derneği** gibi oluşumlarla sürekli ilişki içerisinde. **Yumurta Üreticileri Birliği** ve **Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği** de ilişki içerisinde bulunan diğer sivil toplum kuruluşlarıdır.

Türk Veteriner Hekimleri Birliği, Ziraat Mühendisleri Odası ve Gıda Mühendisleri Odası da sürekli ilişki içerisinde olunan ve desteklerinden önemli oranda yararlanılan kuruluşlardır.

2011 yılının başında **Kanatlı Ürünleri Tanıtım** Grubu kurulmuş ve çalışmalarına başlamıştır.

TOBB Gıda Meclisi içerisinde yer alınmakta, sürekli olarak çalışmalarına katılıp, sektörel görüş ve öneriler aktarılmaktadır.

Sektör, üyesi olduğu ve ilişkisi bulunan STK'ların faaliyetlerini güçlü bir şekilde sürdürmeleri için her türlü desteği vermektedir.

9.2. Sektörün Sahip Olduğu Kalite Belgeleri

Sektördeki firmaların tamamına yakını;

- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi,
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi (HACCP),
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi ile
- Helal Gıda Uygunluk Belgesine sahiptir.

Yine sektördeki pek çok firma;

- BRC Global Standardı (Gıda) Belgesi,
- IFS (International FoodStandard) Belgesi ve
- ISO 10002 Müşteri Şikayet Yönetim Sistemi Belgesini
- OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesini almışlardır.

Sektördeki firmalar TSE standartlarına uygun üretim yapmaktadırlar.



9.3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi

Sektör geleneksel olarak iki yılda bir "Uluslararası Beyaz Et Kongresi" düzenlemektedir. Bu kongrenin birincisi 700 kişinin üzerinde katılım ile 11-15 Mayıs 2011 tarihinde, ikincisi ise 1300 kişinin katılımı ile 24-28 Nisan 2013 tarihinde başarıyla gerçekleştirilmiştir.



Beyaz et sektörü son yıllarda yaşanan pek çok temel zorluğa rağmen ülkemizin övünülecek bir endüstrisi olmayı başarmıştır. Sektör, yeni ve daha ileri hedeflerle bu öyküyü devam ettirmeye kararlıdır. Bunun için birlikte, el ele; bilimi ve teknolojiyi kullanarak, paylaşarak, daha çok öğrenerek, öğreterek üretmeyi ve globalleşen dünyada yerini sağlamlaştırılmayı hedeflemektedir.

Uluslararası kongremiz bu manada beyaz et ailesinin önemli bir vizyonunu yansıtmakta ve bilgi, fikir ve teknoloji paylaşımı açısından önemli fırsatlar yaratacak nitelik arz etmektedir.

Beyaz et üretiminin farklı alanlarında uzman, pek çok yerli ve yabancı bilim insanı kongremize katılmakta, uluslararası arenada beyaz et sektörü ile ilgili kuruluşlarla daha güçlü işbirliği kurulmakta ve bunların temsilcilerinin de aramızda yer alması sağlanmaktadır.

Kongrelerde sunulan tebliğler İngilizce ve Türkçe olarak bastırılmış, katılımcıların tümüne ve ilgililere ulaştırılmıştır.



“3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi” 22-26 Nisan 2015 tarihinde da Antalya’da gerçekleştirilecektir.

10. SEKTÖRÜN SORUNLARI

10.1. Yem Hammaddeleri

Piliç eti üretiminin en büyük ve en önemli girdisi yemdir.

Türkiye karma yem üretim rakamları aşağıdaki gibidir. Piliç eti üretimine bağlı olarak broiler yemi üretimi de artış göstermiştir ve bu durum önümüzdeki yıllarda da devam edecektir.

Tablo 26. Türkiye Karma Yem Üretimi, ton

YEM CİNSLERİ	2000	2005	2010	2011	2012	2013
Toplam Broiler Yemleri	1.912.270	2.127.088	3.593.576	4.031.302	4.224.111	4.083.687
Toplam Yumurta Yemleri	744.583	536.685	820.899	953.819	1.058.733	1.602.364*
Damızlık Tavuk Yemi	274.583	271.019	437.109	485.804	526.033	538.869
Hindi Yemi	81.047	119.556	110.469	110.466	144.818	130.691
Diğer Kanatlı Yemleri	0	0	0	0	0	15.062
Toplam Diğer Kanatlı Yemleri	355.630	390.575	547.578	596.270	670.851	684.622
KANATLI YEMLERİ TOPLAMI	3.012.483	3.054.348	4.962.054	5.581.390	5.953.695	6.370.673
BÜYÜK. VE KÜÇÜKBAŞ YEMLERİ TOPLAMI	3.606.788	3.718.610	6.301.645	7.279.252	8.078.771	9.127.412
DİĞER YEMLER TOPLAMI	42.955	61.315	237.424	301.698	456.072	463.783
GENEL TOPLAM	6.662.226	6.834.273	11.501.123	13.162.340	14.488.538	15.961.868

Kaynak: Türkiye Yem Sanayicileri Birliği

*) Kendi yemini yapan işletmelerin üretimleri de dahil edilmiştir.

Piliç eti sektörünün 2013 yılında kullandığı yem miktarı (broiler yemleri + damızlık yemleri) 4,62 milyon tondur. Bu yemlerin ana girdisi mısır ve soya fasulyesidir. Mısır üretimi Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının başarılı çalışmaları ile son yıllarda önemli artış göstermiş, bir miktarda buğday takviyesi ile sektörün ihtiyacını karşılar duruma gelmiştir.

Piliç eti üretimindeki artış hedeflerine bağlı olarakönümüzdeki yıllarda karma yem üretimide artacak, doğal olarak ihtiyaç duyulacak mısır ihtiyacı da yükselecektir. Bu durumda mevcut mısır üretimi yetmez duruma gelebilecektir. Bu nedenle, mısır üretimindeki artışın önümüzdeki yıllarda da sürmesi gerekmektedir.

Soya fasulyesindeki tablo ise çok karamsardır, Tablo 27 da da görüleceği üzere tamamına yakını ithalatla karşılanmaktadır.

Tablo 27. Türkiye Hammadde Üretim ve İthalat Durumu, ton

Üretim, ton	2010	2011	2012	2013
Mısır	4.310.000	4.200.000	4.600.000	5.900.000
Buğday	19.674.000	21.800.000	20.100.000	22.050.000
Soya fasulyesi	86.540	102.260	122.114	180.000
Ayçiçeği tohumu	1.320.000	1.335.000	1.370.000	1.523.000

İthalat, ton	2010	2011	2012	2013
Mısır	434.500	373.000	802.000	1.541.471
Buğday	2.500.000	4.755.000	3.720.000	4.053.000
Soya fasulyesi	1.756.000	1.300.000	1.195.000	1.073.752
Soya fasulyesi küspesi	557.000	942.000	1.030.000	1.086.740
Ayçiçeği tohumu	705.000	834.000	628.000	850.000

Kaynak: Tüik, Dünya Bankası

Türkiye’de soya fasulyesi üretiminin artırılması önemli bir zorunluluktur. Soya fasulyesi üretimi için ciddi destekler verilmektedir, ancak yeterli teşvik verilmesinin yanı sıra alım garantisinin verilmesi de önem arz etmektedir. Bu konuda en deneyimli kurum olan Toprak Mahsulleri Ofisi görevlendirilebilir. Üretilecek soya fasulyelerinin tamamını sektör satın alacağından, TMO nun bu görevi üreticilere moral vermekten öteye gitmeyecektir.

24.12.2011 tarihinde yayımlanan “İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği”n de rendering ürünlerinin 2016 sonrasında yem üretiminde kullanılamayacağı hükmü mevcuttur. Bu uygulama, yem üretiminde zaten en büyük sorun olan protein açığının daha da artması, yurtdışına ödenen döviz miktarının daha da yükselmesi anlamına gelmektedir. Avrupa Birliği kendilerinde bulunan yasağı kaldırma konusunda yoğun çalışmalar yapmaktadır. Yasağın uygulama tarihine uzun süre var olmasına karşın, sektör rendering tesisleri yatırımı konusunda kararsız kalmaktadır, hatta bununla ilgili yatırımlarını durdurmuştur. Bu yönetmeliğin gözden geçirilerek yasaklama ile ilgili kararın kaldırılması ya da en azından uygulama tarihinin 10 yıl öteye atılarak sektörün rahatlatılması beklentimizdir.

Avrupa Birliği’nde, protein açığını kapatılabilmek için yem amaçlı olarak ekimini teşvik ettikleri baklagiller buna güzel bir örnek teşkil edebilir.

Hammadde tedarikinde yaşanan olumsuzlukların yanında fiyatlarının da sürekli artış göstermesi piliç eti sektörünün en büyük darboğazıdır.

10.2. Enerji Maliyetleri

Kullandığımız enerji fiyatları çok yüksektir. Bu durum piliç eti maliyetlerini olumsuz olarak etkilemektedir. Piliç etinin insanların sağlıklı beslenmesindeki önemi ve ülkemizin vazgeçilemez hayvansal protein kaynağı olduğu gerçeğinden hareketle sektöre uygulanan enerji fiyatları geri çekilmelidir. Bu durumdan yetiştiriciler daha da mağdurdur. En pahalı enerjiyi yetiştiriciler

kullanmaktadır. Yetiştiricilerin mağduriyeti ileriye dönük yatırım ve kapasite artırımını yapmalarını engellemektedir. En azından yetiştiricilere indirimli tarife uygulanmalıdır.

10.3. Kümes Yetersizliği

Kümes yetersizliği, üretim hedeflerine ulaşmada en önemli darboğazlardan birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Kümes sayısının üretim artışına bağlı olarak artmaması, hedefe ulaşmayı engellediği gibi sahada yaşanan bazı sorunlarında ana sebebi olmaktadır.

Tarım Bakanlığı’nın Ziraat Bankası üzerinden kullandığı faiz destekli kredilerin artırılması ve faizin sıfır yapılması önemli katkı sağlayabilir. Sınırlı sayıda ilde kullanılan IPARD kredilerinin de Türkiye geneline yayılması ve zamana yayılarak miktarının artırılması da sorunun çözümüne ciddi yararlar sağlayacaktır.

Sektörün de yetiştirme kümesi yatırımı yapması, bu tür yatırımları yapacaklara destek olması da zorunluluktur.

10.4. Kanatlı Hastalıkları İle Mücadele

Türkiye piliç eti üretiminin artması demek, buna bağlı olarak canlı hayvan sayısının da sürekli artması anlamına gelmektedir. 2013 yılı üretimi için yetiştirilen canlı hayvan sayısı 1,2 milyar adettir. Bu sayıda hayvanın sağlıklı olabilmesi için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile sektörün gerçekten çok yoğun bir tempo ile çalıştıkları bir gerçektir.

Bu çabalara, yetiştiricilerin biyogüvenlik kurallarına en iyi bir şekilde uyarak destek olmaları ise bir zorunluluktur ve yetiştiriciler büyük oranda bu görevlerini yerine getirmektedirler. Sektör de bu konuda yetiştiricilere sürekli eğitim vermekte, kendi içerisinde pek çok düzenleme yaparak, kümes seçiminden uyulması gereken biyogüvenlik kurallarına varana kadar prosedür ve talimatlar oluşturmaktadır.

Hastalıklarla mücadele en etkili yöntem aşılama değildir. Aşı, kanatlı hastalıklarına karşı sektörümüzün en önemli savunma araçlarından birisidir. Maalesef pek çok konuda olduğu gibi aşı üretiminde de dışa bağımlıyız. Bazı dönemler yurtdışından aşı temininde sıkıntılar yaşanırken, ithalatının da uzaması sektörü aşısız durumda bırakabilmektedir. Aşı ithalatında yaşanan sıkıntıların azaltılmasını teminen, konu ile laboratuvar kapasitesinin artırılması ve eşdeğer bir referans laboratuvarı daha oluşturulmasında yarar olduğunu düşünüyoruz.

Yapılan yasal düzenlemelerin tam olarak uygulamaya alınmasının ardından ilaç konusunda yaşanan sıkıntılardan kurtulacağımızı umuyoruz.

Bu arada, antibiyotiklerde direnç olgusu ile ilgili olarak çalışmalar yapılması, direnç oluşan antibiyotikler belirlenmesi ve bu antibiyotikleri içeren ilaçların üretiminin kısıtlanması gerekmektedir.

10.5. Endüstriyel Gıdalara Yönelik Karalamalar

Yazılı ve görsel medyada yer alan ve hiç bir bilimsel dayanağı olmayan netice itibariyle toplumda bilgi kirliliğine neden olan açıklamalar sektörümüze ciddi zararlar vermektedir. Bu durum yalnız sektörümüzle sınırlı kalmamakta endüstriyel gıda üreten pek çok sektörü de kapsamaktadır.

Program yapımcılarının, gerçek bilim insanları veya konu uzmanları yerine kendilerine reyting sağlayacak kişileri seçmeleri sektörümüze, diğer sektörlerle dolayısıyla ülkemiz insanlarına ve ülke ekonomisine ciddi zararlar vermektedir.

Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde bilim insanlarından oluşan tamamen bağımsız “Bilim Kurulları”nın oluşturulmasında yarar görüyoruz. Söz konusu bilim kurulları gerekli hallerde konusu ile ilgili yapacağı bilime dayalı açıklamalar ile halkımızın aydınlatılmasında etkili olacaktır. Bu kurullar tüketiciye verecekleri güvenle, Bakanlığın ve sektörlerin doğru uygulamalarının kabul görmesine de katkı sağlayacaktır.

10.6. Sektörün, Yetiştiricilerin Teşvik Edilmesi

Hayvancılıkla ilgili pek çok destek verilmesine karşın, beyaz et sektörü sürekli göz ardı edilmektedir. Oysa hayvancılığa verilen desteklerin (hayvan başına destek, süt desteği, yem bitkisi desteği, buzağı desteği vs.) bir benzeri beyaz et sektörüne de verilmeli ve böylece sektörün önü açılmalıdır.

Verilecek desteklerin önemli bir kısmı tekrar yatırıma dönecektir. Modernize yatırımları ile verimlilik artacak, tevsî ve yeni yatırımlarla ise Madde 10.3 de sözünü ettiğimiz kümes yetersizliği çözümüne önemli oranda katkı sağlanacaktır.

10.7. İhracat

10.7.1. İhracat Desteği

Önceki yıllarda Dolar olarak belirlenen ihracat desteği, 2013 yılı için TL olarak belirlenmiştir. Bu uygulama yıl içerisinde artan döviz fiyatları nedeniyle zaten düşük olan destek miktarının daha da azalmasına neden olmuştur. Zaten DİİB kapsamında yapılan ihracatlarda ihracatçının eline geçen para, daha da azalmaktadır. İhracat hedeflerimize ulaşabilmemiz için verilen ihracat desteklerinin artırılması önem arz etmektedir.

10.7.2. Kuş Gribi-Yalancı Veba Hastalıklarının Ortaya Çıkma İhtimali

Bu gibi hastalıklar tespit edildiğinde kanatlı hayvan ve ürünleri ihracatının tamamen duracak olması sektörün korkulu rüyasıdır. Bölgeselleştirme sisteminin uygulanması bu soruna çözüm getirebilir. Ülkeyi bölgelere ayırdıktan sonra sadece hastalığın çıktığı bölgeden ihracatın yasaklanması şeklindeki bu sistem hemen hemen bütün Dünya ülkelerince uygulanmaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından en kısa zamanda ülkemiz için de

Bölgeselleştirme sisteminin uygulamaya konulması sektör için büyük önem arz etmektedir.

10.7.3. Potansiyel Ülkelerin Bazılarından Yasal İzinlerin Alınmamış Olması

Avrupa Birliği, Çin Halk Cumhuriyeti, Japonya gibi önemli pazar oluşturan bu ülkelerden ihracat için gerekli izinlerin alınması sektörün geleceği açısından çok önemlidir.

10.7.4. Maliyetlerin Yüksekliği

Mısır, soya ve soya küspesi gibi hammadde fiyatlarının yüksekliği, yetiştiricilere yapılan çok yüksek ödemeler, enerji giderlerinin büyüklüğü üretim maliyetlerini artırmaktadır. En büyük rakibimiz olan Brezilya daha ucuza temin edebildikleri hammaddelerin yanında, yetiştiriciye yaptıkları ödemelerin çok düşük olması, enerji giderlerinin sıfır seviyesinde olması nedeniyle pazarda Türkiye'ye oranla çok avantajlı olmaktadır.

10.7.5. Dahilde İşleme Rejimindeki Belirsizlikler

Dahilde işleme rejimi (DİR) kapsamındaki uygulamalarda sıkıntılar vardır. Bazı konuların farklı şekillerde yorumlanmasından ötürü sıkıntılar çekilmektedir. Bu farklılık Bakanlıklar arası olabildiği gibi, kişisel de olabilmektedir.

Bu konuda yapılacak ilk işin, ilgili Bakanlıkların öncülüğünde sektörle birlikte yapılacak toplantılarda, sistemin her aşaması ile ilgili olarak birliktelik sağlanması olduğunu düşünüyoruz. İkinci aşamada ise sektörün konu ile ilgili elemanların eğitimi gerçekleştirilerek yaşanan ya da yaşanacak sorunlar en aza indirilebilir. Konu ile ilgili yasal düzenlemeler ihtiyacı da bulunmaktadır.

10.8. Gübre

Tavuk gübresi topraklarımızın organik açığını kapatmada çok değerli bir kaynaktır. Bazı yörelerde ise ciddi bir enerji kaynağı olarak gündeme gelebilmektedir. Buna rağmen, gübre ile ilişkili bir politika bulunmamaktadır. Hızla büyüyen kanatlı sektöründe gübre konusu önümüzdeki yıllarda önemli bir sorun olarak ortaya çıkabilecektir. Bu nedenle gübre yönetimi ile ilgili acil kararlar alınmasında yarar görüyoruz, zira sektörün kendi başına oluşturduğu gübre politikaları yetersiz kalmaktadır.

Gübre ile ilgili olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ve piliç eti sektörü, hatta hayvancılıkla ilgili sektörlerin tümü bir araya gelerek ülke gübre politikasını belirlemeli ve uygulamaya almalıdır. Bu politika, gübrelerin toplanması ve işlenmesi, bunu sağlayacak yatırımlar, verilecek destekler gibi hususları içermelidir.

10.9. Yasal Düzenlemeler

Sektör pek çok yasal düzenleme ile karşı karşıyadır ve bunlara uyum konusunda her türlü çabayı göstermektedir. Bu düzenlemeler içinde sıkıntı yaratanlar da vardır ve bunlar uygulamada ciddi darboğaz yaratmaktadır. Dünyada olmayan bazı uygulamalar nedeniyle sektör ve ülke ekonomisi büyük zararlar görmektedir.

Sıkıntılarımız yazılı ve sözlü olarak Bakanlığa iletilmektedir. Burada yaşadığımız sorun ve sıkıntılara girmek istemiyoruz. Zira bu sıkıntı ve sorunların en kısa zamanda ve ülke yararları da gözetilerek düzeltilmesi konusundaki inancımız sürmektedir.

11. SEKTÖRLE İLGİLİ OLARAK SIKÇA SORULAN SORULAR

11.1. Piliç Etini Satın Alırken ve Tüketirken Nelere Dikkat Edilmelidir?

Tüketiciler, markası belli, Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen “onay numarası” olan soğukda muhafaza edilmiş, ambalajlı ve ambalaj üzerinde Son tüketim tarihli etiketi olan ürünleri tercih etmelidir. Bu tercih; tüketicilerin kontrollü çiftliklerde yetiştirilmiş sağlıklı etlik piliçlerin hijyenik kesimhanelerde kesilmesiyle elde edilmiş piliç etlerine ulaşmalarına olanak sağlayacaktır.

Bilinçli tüketicilerimiz yaz aylarında piliç eti ve ürünlerini alırken alışverişlerini ayrı yapmalı veya toplu market alışverişlerinde de en sona bırakmalıdırlar. Diğer taraftan, piliç eti ya satın alındıktan hemen sonra mümkün olduğu en kısa sürede tüketilmeli, ya da soğuk zincir bozulmadan muhafaza edilmelidir.

Piliç eti iç sıcaklığı en az 75 °C olacak şekilde (içi kırmızı kalmayacak şekilde) pişirilmelidir.

11.2. Marketten Alınan Tavuk Ürünlerinin Saklama Koşulları Nelerdir?

Piliç eti ya satın alındıktan hemen sonra (mümkün olan en kısa sürede) tüketilmeli, ya da soğuk zincir bozulmadan muhafaza edilmelidir. Taze soğutulmuş et ve ürünleri buzdolaplarının normal sıcaklığı olan 0 ila +4 °C de, etiketlerinde belirtilen son tüketim tarihlerine kadar saklanabilmektedir. Buzdolabı hacminin üzerinde ürün konulmamasına dikkat edilmelidir.

Piliç etlerinin muhafazası için buzdolaplarının -10 ila -12 °C olan buzlukları veya -18 ila – 24 °C olan derin dondurucu kısımları da kullanılabilir.

Satın alınan donmuş ürünler, mutlaka derin dondurucuda muhafaza edilmelidir.

Buzdolabında kanatlı etler ile diğer sebze meyve vb. gıdaları birbiriyle üst üste koymamaya özen gösterilmelidir.

11.3. Sağlıklı Piliç Etini Nereden Alabilirim?

Kasaptan ya da marketten ambalajlı ve etiketli olan, markası belli piliç etlerini gönül rahatlığı ile alabilirsiniz. Ambalajların açılmamış, yırtılmamış, bozulmamış olmasına özellikle dikkat edilmelidir. Kesinlikle ambalajsız ürün satın alınmamalıdır.

Alım yaptığınız kasap ya da marketin soğuk zincirin devamını sağladığına da dikkat edilmelidir.

11.4. Piliç Etinin Kaliteli Olması Ne Anlama Gelmektedir?

Piliç etinin kaliteli olması, sağlıklı ve hijyenik olması anlamına gelir ki:

- Sağlıklı ve kontrollü koşullarda, uygun besleme stratejileri uygulanarak yetiştirilmiş hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onay numaralı, dolayısıyla devletin denetlediği tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- Hijyenik koşullarda üretilmiş olmalıdır.
- İstenmeyen katkı ve kalıntı içermemelidir.
- Soğuk zincir kuralları iyi uygulanmış ve soğuk zincir kırılmamış olmalıdır.
- Belirlenen raf ömrünü aşmamış olmalıdır.
- Ambalajlı ve etiketli olmalıdır.
- Piliç etinde renk, koku ve tekstür olarak herhangi bir olumsuzluk bulunmamalıdır.

11.5. Kanatlı Etleri Neden ve Nasıl Dondurulur?

Düşük sıcaklık; bir taraftan mikroorganizmaların çoğalma ve faaliyetlerini yavaşlatarak, diğer taraftan kimyasal ve biyokimyasal reaksiyonların hızlarını sınırlayarak, gıdaların bozulmasını geciktirebilmekte ve hatta tümünden engelleyebilmektedir. Gıdaların daima soğuk saklanmaya çalışılmasının temel nedeni budur. Soğuk uygulaması, gıdanın soğutulup saklandığı sıcaklığa bağlı olarak “soğukta muhafaza” ve “dondurularak muhafaza” olmak üzere iki farklı yöntemeye dayanır.

Soğukta muhafazada gıda en çok, donma noktasının biraz üzerine kadar soğutulur. Dondurularak muhafazada ise gıda önce -40 derecelere maruz bırakılarak dondurulur ve ilke olarak -18 °C de donmuş halde depolanır. Bu koşullarda gıdalar, herhangi mikrobiyolojik bozulma olmaksızın uzun süreli depolanabilir.

Gıdaların bozulmalarının genellikle en önemli nedeni, fazla miktarda su içermeleridir. Daha açık bir deyişle mikroorganizmalar, gıdaların çoğunda yeterli miktarda “faydalanılabilir nitelikte” suyu kolaylıkla bulabilmektedirler.

Suyun mikroorganizmalar tarafından faydalanılabilir nitelikte olması için, öncelikle onun sıvı fazda bulunması gerekir. Buna göre mikroorganizmalar donmuş sudan yararlanamazlar. Şu halde dondurma ile elde edilen sonuçlardan birisi, ortamı mikroorganizmalar için su

yönünden elverişsiz kılmaktır. Soğğun ikinci, fakat temel etkisi, belli bir sıcaklığın altında mikroorganizma faaliyetlerinin kesinlikle durmasına dayanır.

Dondurma işlemindeki amaç ürüne özgü nitelikleri olabildiğince uzun süre arzu edilir düzeyde tutmaktır. Unutulmaması gereken nokta, dondurma ne kadar başarılı yapılırsa yapılsın ürünün başlangıç kalitesi ne ise sadece bu kalitenin korunacağıdır. Dondurma işlemi ürünün kalite özelliklerini düzeltmez.

11.6. Dondurulmuş Ürünleri Çözündürürken Nelere Dikkat Edilmelidir?

Dondurulmuş ürünlerde çözündürme işlemi de dondurma yöntemi ve donmuş depolama kadar önemli bir aşamadır. Ürünü çözme işleminde yüksek sıcaklık kullanılması ve ürünün 4 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda uzun süre bekletilmesi, mikrobiyel yükte önemli artışlara neden olur ki bu artış da istenmeyen problemlere sebep olabilir.

Bu nedenle, donmuş ürünler açıkta değil buzdolabında 0-4 derecede çözündürülmelidir. Donmuş bir ürün çözündürüldükten sonra kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Çözülme sırasında oluşan damlama sıvısı, mikroorganizma gelişimi için uygun bir ortam oluşturur. Bu nedenle donmuş kanatlı etlerin çözülmesinde 5 °C ve biraz daha altındaki sıcaklıklar tercih edilmelidir.

Donmuş ürünlerin çözünmesinde mikrodalga fırın da kullanılabilir, ancak en ideali buzdolabında çözündürme yapılmasıdır.

11.7. Dondurma İşlemi Tavuk Etinin Besin Değerlerini Değiştirir mi?

Kanatlı etleri yüksek kalitede proteinlerin ve B vitaminlerinin iyi bir kaynağıdır. Dondurma diğer muhafaza yöntemleri ile kıyaslandığında besin öğelerine en az zarar veren yöntemdir. Dondurma işlemi kanatlı etlerinin proteinlerinin sindirilebilirliklerinde ve besinsel değerinde önemli değişiklik oluşturmaz. Çözülme ve pişirme sırasında suda çözünür proteinler, vitaminler ve minerallerde kayıplar oluşursa da önemli düzeyde yüksek değildir.

B vitaminleri besin öğeleri içerisinde en hassas olanlardır ve çözme - pişirme işlemleri sırasında önemli miktarda vitamin B6 kaybı meydana gelir. B vitaminlerindeki bu kayıplar, donma işleminden çok, çözme ve pişirme işlemleri sırasında gerçekleşir. Diğer etlerde olan kayıplarla karşılaştırıldığında kanatlı etlerdeki vitamin kayıplarının daha az olduğu belirlenmiştir.

11.8. Taze, Dondurulmuş ve Pişirilmiş Ürünlerin Raf Ömürleri Nedir?

Taze soğutulmuş ürünler üretim tekniğine ve ambalajına bağlı olarak 8-12 gün arasında bir raf ömrüne sahiptirler.

Ülkemizde üretilen dondurulmuş ürünler iç sıcaklığı -18 °C olacak şekilde üretildiklerinden,

en az bir yıl raf ömrüne sahiptirler. Bu süre taze olarak satın alındıktan sonra evlerde dondurulan ürünleri kapsamaz. Evlerde buzlukta veya derin dondurucuda dondurma işlemi yapılmış taze et ürünleri en fazla 1 ay içerisinde tüketilmelidir.

Piştirilmiş ürünlerde ise; ürün çeşidine bağlı olarak değişmekle birlikte, pazara taze olarak arz edilenlerde 15-30 gün, dondurulmuş olanlarda ise 3 ay ila bir yıl arası raf ömrü söz konusudur.

11.9. Tavuk Etinde Kolesterol Değerleri Nedir ve Bu Değerler Kırmızı Ete Göre Nasıldır?

Tavuk etinin özelliklerine bağıntılı olarak kolesterol içeriği değişebilmektedir. Örneğin; tavuğun beyaz et kısmı (göğüs eti) 58 mg/100g kolesterol içerirken, kırmızı et kısmı (but eti) 72 mg/100g kolesterol içermektedir. Ortalama olarak tavuk eti 65 mg/100 g kolesterol içerir ve bu değer kırmızı ete kıyasla daha azdır.



Ancak diyetteki yağ miktarı, özellikle doymuş yağlar kan kolesterolünü diyet kolesterolünden daha çok etkiler. Doymuş yağ sadece tereyağı, iç yağı ve katı margarin demek değildir. Tam yağlı süt, yoğurt ve peynir ile kırmızı et ve ürünleri, derili tavuk eti ve sakatatlar da doymuş yağdan zengindir. Yapılan çalışmalarda doymuş yağ asitlerinden miristik (14:0), palmitik (16:0) ve stearik (18:0) asitlerden zengin diyet alanlarda koroner arter hastalığının gittikçe ilerlediği görülmüştür. Özellikle miristik ve palmitik asidin alımının plazma total kolesterol ve LDL kolesterolün yükselmesine neden olduğu bildirilmektedir. Doymuş yağ asitlerinden olan stearik asit plazma kolesterol konsantrasyonunu etkilememektedir.

Bunun nedeni bu yağ asidinin karaciğerde desaturasyon enzimi aracılığı ile hızla oleik aside (18:1) dönüşmesidir. Ancak bu yağ asidinin plateletlerdeki (parçalanmış kan hücreleri) etkisi nedeniyle tromboz oluşumunu hızlandırdığı bildirilmiştir.

Sığır ve kuzu eti, tavuk etine kıyasla sırasıyla 2,5 ve 4,2 kat daha fazla miristik (14:0) asit ve 1,8 ve 2,9 kat daha fazla stearik (18:0) asit (doymuş yağ asitleri) içermektedir.

Sonuç olarak beyaz etin kolesterol yükseltici etkisi kırmızı ete kıyasla daha düşüktür.

11.10. Çok Piliç Eti Yemek Erken Ergenliğe Neden Olur mu?

Böyle bir görüş bilimsellikten uzak bir yaklaşım olup tamamen safsata ve şehir efsanesidir. Piliç etinin erken ergenliğine neden olduğuna dair hiçbir bilimsel yayın ve kanıt bulunmamaktadır. Böyle bir durumun olması hiçbir zaman söz konusu değildir.

11.11. Tavuk Yetiştirilirken Antibiyotik Kullanılıyor mu?

Büyüme ve gelişme faktörü olarak antibiyotik kullanımı, Avrupa Birliği(AB)'nde olduğu gibi ülkemizde de Ocak 2006 tarihinden itibaren tamamen yasaklanmıştır. Bu tarihten beri antibiyotikler sadece "tedavi amaçlı" olarak kullanılmaktadır.

Antibiyotiklerin tedavi amaçlı kullanımlarında önemli olan husus, uluslararası maksimum kalıntı limiti ve arınma süreleridir. Bu süreler antibiyotiklerin çeşidine, kullanım şekline ve dozuna göre değişebildiği gibi yenilebilir dokulardaki atılım süresine göre de değişebilmektedir. Bu amaçla Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından, gerekli yasal düzenlemeler, yapılmış olup, kalıntı izleme programı ile piliç etleri kalıntı yönünden, sürekli kontrol ve denetime tabi tutulmaktadır.

Tedavi amaçlı kullanılan antibiyotikler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ruhsatlıdır ve nasıl kullanılacağını içeren prospektüsleri vardır. Tedavi amaçlı verilen ilaçlar için irsaliye, veteriner hekim reçetesi ve reçete uygulama formu doldurulur.

Tavuklar, antibiyotik verildikten sonra antibiyotiğin vücuttan arınma süresi boyunca kesilmez ve dolayısıyla etleri tüketime sunulmaz. Bu durum Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Resmi ve Akredite veterinerleri tarafından kontrol edilir.

11.12. AB Ülkelerinde Yasaklanmış Olduğu Halde, Türkiye'de Ruhsat Almış ve Halâ Kullanılmakta Olan İlaçlar Var mıdır?

Hayır, Kesinlikle yoktur. Türkiye'de kullanılmakta olan ruhsatlı bütün Veteriner ilaçları, AB ülkelerinde de halen kullanılmakta olan ilaçlardır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu konuda çok titiz davranmaktadır.

AB ülkelerinin gıda güvenliği konusundaki duyarlılıkları bilinmektedir. Türkiye 'deki uygulamalarda aynı duyarlılıktadır ve AB de yasak olan ilaçlar Türkiye'de de yasaklanmıştır.

11.13. Dünyada Antibiyotik Kullanımı Aynı Şekilde midir?

Avrupa Birliği'nde piliç üretiminde antibiyotik kullanımı, ülkemizdeki uygulamalarla aynıdır. Türkiye AB 'ye uyum çerçevesinde yasalarını revize etmiştir ve ülkemizde de aynı yasa ve yönetmelikler uygulanmaktadır.

Gelişmiş pek çok ülkede de benzer uygulama vardır.

11.14. Tavuk Etinden Antibiyotik Ne kadar Sürede Atılıyor?

Tedavi amaçlı kullanılan antibiyotiklerin her birinin farklı arınma süreleri mevcuttur.

Ülkemizde de mevcut olan hayvansal gıdalardaki kalıntı ve arınma süreleriyle ilgili uygulamalar "Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Kalıntı Limitleri Tebliği"nde belirlenmiştir. Bu tebliğ, Uluslararası Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun alt komisyonu tarafından oluşturulan maksimum kalıntı limitleri (MRL) ve arınma süreleri dikkate alınarak hazırlanmıştır.

11.15. Hayvanlara Verilen Antibiyotikler Nasıl Oluyorda Tavuk Etinde Görülüyor?

Sektörde antibiyotik sadece tedavi amaçlı kullanılmaktadır. Tedavi amacı ile kullanılan antibiyotiklerin hayvan vücudundan atılma süreleri vardır. Konuyla ilgili olarak bu arınma süreleri belirleyicidir. Arınma süreleri yasalarla belirlenmiştir. Bu sürenin anlamı, verilen antibiyotiklerin belirli bir süre sonra vücuttan atılacağı gerçeğidir.

11.16. Tavuk Üretiminde Hormon Kullanılıyor mu?

Avrupa Birliği ülkeleri de dahil, tüm dünyada olduğu gibi, ülkemizde de kanatlı yetiştiriciliğinde hormon kullanılmamaktadır. Türkiye'de hormon kullanımı, imal edilmesi, satılması, bulundurulması da yasaktır. Diğer taraftan, hormon ucuz bir madde olmadığından uygulama ekonomik açıdan da rasyonel değildir. Kullanımı durumunda ise üretim maliyetlerini birkaç misli artıracaktır.

Uygulamadan iyi sonuç alınabilmesi için hayvanın cinsiyetine göre, hormonun doğrudan hayvanın organizmasına tek tek verilmesi gereklidir ki, bu tavukçulukta pratik olarak mümkün değildir.

Geçmişte, ABD başta olmak üzere gelişmiş ülkelerde kanatlı hayvanlarda hormon kullanımının uygulanabilirliği ile ilgili araştırmalar yapılmış, yem katkısı şeklinde yapılacak hormon uygulamalarından sonuç alınmadığı bilimsel olarak ispatlanmıştır.

11.17. Yemlere Katılan Katkı Maddeleri Bir Çeşit Hormon mudur?

Yemlere katılan katkı maddeleri kesinlikle hormon değildir. Yem katkı maddeleri, yemlere ya da suya katıldıklarında yemlerin karakteristikleri üzerinde, hayvansal ürünlerin özellikleri üzerinde olumlu etki yapan, hayvanların besin maddesi ihtiyaçlarını karşılayan, hayvansal üretimin çevresel sonuçlarında olumlu etkisi olan, özellikle sindirim sistemini veya sindirimi destekleyici etkileri ile hayvansal üretimi, performansı ve hayvan refahını olumlu yönde etkileyen maddelerdir.

Son yıllarda doğal katkı maddeleri kullanımı yoğunlaşmıştır. Söz konusu ticari ürünler; bitki özleri ve esansiyel yağlar (nane, kekik, sarımsak, biberiye vs), organik asitler (laktik asit, bütirik asit vs), enzimler, probiyotik ve prebiyotiklerdir.

11.18. Hormon Kullanılıp Kullanılmadığı Hususu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarafından Denetleniyor mu?

AB “Kalıntı İzleme Programı” çerçevesinde, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkilileri antibiyotik, hormoni, pestisit (bitki ilaçları) kalıntıları ve ağır metallerin varlığını karaciğerlerden ve etten numune alarak sürekli olarak kontrol etmektedir.

Türkiye’de yetiştirilen kanatlı hayvanlarda hormon kullanımına bugüne kadar rastlanmamış, bu konuda yetkili kurumlar tarafından tek bir vaka rapor edilmemiştir.

11.19. Kalıntı İzleme Nasıl Yapılır, Mevzuat AB Ülkeleri ile Aynı mıdır?

Ülkemiz Kalıntı İzleme Planlarının uygulamasında, AB mevzuatı (96/23/EC ve 96/22/EC sayılı Konsey Direktifleri ile 98/179/EC sayılı Konsey Kararı) ile uyumlaştırılması tamamlanmış Türk mevzuatı olan “Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler İle Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik” esas alınmaktadır.

Anılan mevzuat, kalıntı kontrolünün uygulamasında uyulması gereken şartları belirler. Örneklem sıklığı Yönetmelikte belirtilen kurullarla uyumludur. Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü kalıntı izleme planlarının oluşturulmasından ve uygulamaların üst gözetiminden sorumludur. Analizler bu Genel Müdürlük tarafından yetkilendirilmiş laboratuvarlar tarafından gerçekleştirilir. Yönetmelik uyarınca, gerekli görülen durumlarda Avrupa Komisyonu’nun veteriner uzmanları da sistemin çalışmasını gözlemler.

Yönetmelik, çiftliklerin veteriner hekimlerinin görev ve sorumluluklarını da tanımlamıştır. Buna göre, veteriner hekimler; çiftlikte reçete ile verilen tıbbî ürünlerin veya uygulanan herhangi bir işlemin tarih ve özelliğini, söz konusu işleme tâbi tutulan hayvanların kimliğini ve verilen tıbbî ürünlerin hayvanın bünyesinden dışarı atım süresinin uygunluğunu kaydetmek zorundadır. Aynı şekilde yetiştirici de, veteriner tıbbî ürünlerinin reçetelerini ve atım süresinin takip edildiğini gösteren kayıtları 5 yıl boyunca muhafaza etmekle yükümlüdür.

11.20. “Tavuktan Tümör Fıskırıyor” Ne Demek?

Hiçbir bilimsel gerçeği yansıtmayan asılsız, bilgisizce söylenmiş, bilimsel şarlatanlık örneğini ifade eden bir söylem demektir.

Yazılı ve görsel basına tavuk ile ilgili demeç verenlerin tavuğu hiç tanımadıkları, bilimsel olarak konuya hakim olmadıkları bu söylemlerinden açıkça gözlenmektedir. “Tavuktan tümör fıskırıyor” demek hiçbir anlam ifade etmeyen asılsız bilim dışı bir söylemdir. Böyle bir durumun olması tıp bilimine ve biyolojiye aykırıdır. Sağlıklı hayvan hiçbir hastalığı olmayan aynı zamanda tümöral bir rahatsızlığı da olmayan hayvan demektir. Tıpkı sağlıklı insan tanımı gibi...

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında ve sektörde çalışan veteriner hekimler sağlıklı üretim için üretimin her aşamasında görev yapmaktadırlar. Bu bilim dışı, cehalet kokan söylemler; fedakar bir şekilde görevlerini yerine getiren bu meslek grubuna saygısızlıktan öte bir şey değildir.

11.21. Kanatlı Sektörü Tıbbın 50 Yıl İlerisinde mi?

Her sektörün gelişmişlik düzeyi kendine özgüdür. Kanatlı sektörü Türkiye’de diğer hayvancılık sektörlerinden ileridedir denilebilir fakat tıbbın gelişmişlik düzeyi ile karşılaştırma yapılması söz konusu bile olamaz.

11.22. Tavuk Dışkısı Yeme Karıştırılıyor mu?

Tavuk dışkısının yeme katılması söz konusu değildir. Böyle bir uygulama yetiştiricilik için de çok büyük hastalık riski oluşturur. Kanatlı dışkısının tavuk beslenmesinde besleyici değeri de yoktur. Ayrıca yasal olarak da karma yemlere katılması veya hayvanlara yedirilmesi yasaklanmıştır.

11.23. Genetiği Değiştirilmiş Tavuk Var mıdır?

Genetiği değiştirilmiş tavuk diye bir şey ne bizde ne de dünyada vardır. Üretimde kullanılan tavuklar tamamen doğal olup, genetik bir değişikliğe sahip değildir. Tavukların genotiplerinde elde edilen genetik ilerlemeler, bilinen yetiştirme sistemleri ve seleksiyonlar suretiyle elde edilmiştir.

11.24. Hibrit Cıvcivler Genetiği Değiştirilmiş Canlılar mıdır?

Ülkemiz tavukçuluğunda kullanılan hibrit cıvcivler, kesinlikle genetiği değiştirilmiş hayvanlar değildir. Uzun yıllardır sürdürülen ve halen de sürmekte olan seleksiyonla yüksek verim yönünde ıslah edilmiş kullanma melezlemesi sonucu elde edilen hayvanlardır. Hibrit cıvcivler tüm özellikleri ile doğaldırlar, genetik yapıları ıslah edilmiş; ancak dışarıdan bir müdahale ile gen dizileri üzerinde bir değişiklik yapılmamıştır.

11.25. Türkiye’deki GDO ile İlgili Yasal Durumu Avrupa Birliği ile Karşılaştırır mısınız?

Türkiye’de GDO ile ilgili hususlar, 5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu ve buna bağlı olarak çıkarılan yönetmeliklerle yürütülmektedir. GDO’lara ilişkin AB mevzuatı (EC) 1829/20032 numaralı tüzük ve buna ek olarak düzenlenen (EC) 1830/20033 numaralı tüzüktür. 5977 sayılı Biyogüvenlik Yasası büyük ölçüde AB mevzuatı ile uyumludur. Hatta bazı konularda daha da katıdır (Transgenik ürünlerin tarımına izin verilmemesi gibi).

11.26. Türkiye’de GDO’lu Tarım Alanları Var mıdır? Bu Konuda Yasal Durum Nedir?

Türkiye’de GDO’lu tarım alanı yoktur. GDO’lu tohum ekimi ve her türlü ticareti yasaktır. Biyogüvenlik Kanunu buna izin vermemektedir.

11.27. Türkiye’de İthaline İzin Verilen GDO’lu Ürünler Var mıdır?

Biyogüvenlik Kurulu tarafından bugüne kadar gıda amaçlı hiç bir ürüne izin verilmemiştir. Hayvan yemlerinde kullanılması amacı ile izin verilen ürünler vardır. Yemlerde kullanmak amacıyla bugüne kadar izin verilen ürünler şunlardır:

- 26 Ocak 2011 tarih ve 27827 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Biyogüvenlik Kurulu Kararı” sonucunda 3 adet soya fasulyesi ve ürünleri,
- 24 Aralık 2011 tarih ve 28152 sayılı Resmi Gazete yayımlanan “Biyogüvenlik Kurulu Kararı” 13 adet mısır çeşidi ve ürünleri,
- 21 Nisan 2012 tarih ve 28271 sayılı Resmi Gazete yayımlanan “Biyogüvenlik Kurulu Kararı” 3 adet mısır çeşidi ve ürünleri.

Bu kararların geçerlilik süresi, Biyogüvenlik Kanunu’nun 3 üncü maddesinde belirtildiği üzere 10 yıldır. Mısırdaki 16 çeşide izin verilmesi mısır ithalatının önünü açmamıştır. İzin verilmeyen mısır çeşitleri vardır ve bundan ötürü GDO’lu mısır ithalatı gerçekleştirilememektedir.

11.28. GDO’lu Yem Hammaddelerini Kullanmadan Karma Yem Üretmek Mümkün Değil mi?

Karma yemlerin içeriğinde büyük oranda mısır ve soya fasulyesi bulunmaktadır. Bu hammaddeleri kullanmadan karma yem üretmek mümkün değildir, mümkün olsa dahi çok pahalı bir yöntemdir ve sürdürülebilir değildir. Bu ürünlerin dünya ticaretine arz edilenlerinin hemen hemen tamamına yakını ise GDO’ludur.

GDO içermeyen hammaddelerle yem yapabilmenin tek koşulu ise, bu hammaddelerin hayvancılık sektörünün ihtiyacına yetecek kadar, Türkiye’de üretilmesidir. Bu konuda mısır üretiminde büyük oranda başarı sağlanmıştır. Türkiye mısır üretimi, bazı dönemlerde

buğdaylada desteklenerek ülke ihtiyacını karşılar konuma gelmiştir. Soya Fasulyesinde ise durum hiç iç açıcı değildir, üretim çok düşük seviyelerdedir.

Soya Fasulyesi üretiminin artırılması konusunda sektör yıllardır çaba harcamakta, ancak başarılı olamamaktadır. Konu ile ilgili herkesin aynı amaçta birleşmesi ve birlikte hareket etmesi önem arz etmektedir. Eleştirmek, karşı çıkmak yerine çözüm arayışları içerisinde olmak zamanıdır. Soya Fasulyesi üretiminin artırılması ve ülke ihtiyacına yeter hale gelebilmesi için dünyada yaşanan son aylardaki fiyat artışları da bir şans olarak değerlendirilebilir. Suya fasulyesi üretiminde sağlanacak artış Türkiye’nin yağ açığını kapatmada da önemli rol oynayacaktır.

11.29. GDO’ya “Evet” mi, “Hayır” mı?

Takım tutar gibi GDO’ya “Evet” veya “Hayır”cı olunmamalı, konuya bilimsel veriler ışığında ve ihtiyatla yaklaşılmalıdır. Konu tek yönlü ele alınmamalı, tüm boyutları ile birlikte irdelenmelidir.

Konu ile ilgili araştırmaların tamamı birlikte değerlendirilmeli, buna göre kanaat oluşturulmalıdır. AB de GDO konusunda yapılmış araştırmalar için önemli bir kaynak “EU-funded A decade of GMO research (2001 - 2010)” dir. Bu kaynağa ulaşım:

European Commission Directorate-General for Research Communication Unit
B-1049 Brussels
Fax (32-2) 29-58220
E-mail: research-eu@ec.europa.eu
Internet: <http://ec.europa.eu/research/research-eu>

11.30. EFSA Nedir?

EFSA, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EuropeanFoodSafetyAuthority) demektir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Gıda Hukukunun Temel İlkelerine İlişkin Konsey ve Avrupa Parlamentosu Tüzüğüne dayanılarak kurulmuştur. Bu kurumun çalışmaları gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı, bitki koruma ve bitki sağlığı üzerine doğrudan veya dolaylı etki yapacak tüm konuları kapsamaktadır. Bu konuları doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen tüm alanlarda, bağımsız bilimsel tavsiye ile bilimsel ve teknik destek sağlar. EFSA, diğer AB kurumlarından bağımsız, ayrık bir tüzel kişiliktir. ABde gıda güvenliği alanındaki en yetkili referans merkezidir.

EFSA yönetim kurulu bağımsızdır. Herhangi bir devlet, kuruluşu veya sektörü temsil etmemektedir. EFSA’nın bir icra direktörü ve bağımsız bir bilimsel komitesi bulunmaktadır. Bilimsel Komite ve komisyonlar, üniversiteler, araştırma kurumları ve ulusal gıda güvenliği yetkililerinden oluşturulur. Komite, risk değerlendirmesinde tam bir bilgiye sahip bağımsız bilim uzmanlarından oluşmaktadır. Tüm üyeler bir seçim sürecinden geçerler. Üyelerin seçilme ve atanma kriterlerinde bilimsel çalışma ve yayınlardaki deneyimi, uluslararası düzeyde tanınırlılığı önemli bir yer tutar.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Avrupa Toplulukları Adalet Divanı, sözleşmeden doğan sorumluluklarla ilgili bir ihtilafta yargı hakkına sahiptir.

Ülkemizde EFSA benzeri bir kuruluşa kesinlikle ihtiyacı bulunmaktadır.

11.31. Piliç ile Tavuk Arasındaki Fark Nedir?

Tavuk (*Gallusgallusdomesticus*), sülüngiller (*Phasianidae*) familyasından evcilleştirilebilir bir kuş türüdür ve genellikle çiftliklerde yetiştirilir. Tavuklar uçamayan kuşlardır. Yumurta ile çoğalırlar.

Tavuklar hayatlarının farklı evrelerinde farklı isimler alırlar. Yeni doğmuş yavrularına civciv, genç ve gelişme çağında olanlara piliç, cinsi olgunluğa henüz ulaşmamış ergenlik öncesi dönemdeki dişiye yarka, cinsi olgunluğa ulaşmış ergin dişilere tavuk, ergin erkekler horoz denir. Et yönlü olarak yetiştirilen piliçler etlik piliç olarak tanımlanır.

Piliç eti 40-45 günde kesilen genç hayvanlardan elde edilen et, tavuk eti ise bir yıldan yaşlı tavukların kesilmesi ile elde edilen ettir. Yaşlı hayvanlardan elde edilen tavuk eti serttir ve uzun sürede pişer. Izgara yapmaya gelmez, ancak kaynatılarak tüketilebilir. Piliç eti ise tersine yumuşaktır ve çabuk pişer. Izgarada da kolaylıkla ve kısa sürede lezzetli şekilde pişirilebilir.

Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı (USDA) piliç etinin şöyle tanımlamıştır: Piliç eti esnek ve pürüzsüz dokulu deriye sahip, esnek göğüs kemiği kırıkdağı olan gevrek etli, yumuşak ve çabuk pişen genç bir hayvandır. Izgarada da kolaylıkla ve kısa sürede lezzetli şekilde pişirilebilir.

11.32. Roaster Nedir?

Roaster, kesim süresi 8-9-10 ve hatta 14 haftaya kadar uzatılan broiler piliçlerdir. Bu ürünler broiler piliçlerden daha iri olmakta genelde bütün olarak fırında kızartılabilir olarak kullanılmaktadır. Roasterler daha yağlı, özellikle deri altı yağ tabakası normal piliçlere göre daha kalın olmaktadır. Fırında pişirilme aşamasında deri altı yağ tabakasının kalınlığı nedeniyle roasterlar daha lezzetli ve aromatik olarak bilinirler.

Roaster, İngiltere ve özellikle de Amerika'da oldukça yaygın olarak tüketilen, iriliğinden dolayı bütün aileye hitap eden, fırında pişirmeye uygun piliçtir.

11.33. Piliçler Kesilmediğinde 45 Günde Ölüyorlar mı?

Hayır, asla böyle bir söylem doğru değildir. Uygun koşullar ve ortam sağlandığı takdirde etlik piliçler 70-80 gün süre ile besiyeye tabi tutulabilir, bu süre sonunda 4500-5000 gram canlı ağırlığa ulaşabilirler. Yukarıdaki soruda yer alan roaster piliçler bu şekilde elde edilirler.

Piliçlerin anne ve babaları da ekonomik ömürleri olan 64. Haftaya kadar sağlıklı bir şekilde

yetiştirilmektedir. Bunlar istenirse daha uzun süre yaşamlarını sürdürebilirler.

11.34. Eskiden 90 Günde Kesilen Tavuklar Bugün 45 Günde Aynı Ağırlığa Ulaşıyor. Bu Nasıl Gerçekleşmektedir?

Etçi tavukların günümüzde bu derecede hızlı büyümelerinin esas nedeni beslenmeleri ile ilgili değildir. Esas olarak bu büyümenin %85' i genetik seleksiyonlardır. Beslenme ve diğer bakım şartlarının buradaki etkisi sadece %15' dir. Genetik sözcüğünün geçmesi dahi insanları yanlış yönlendirmeler yüzünden tedirgin etmekte olduğundan buradaki genetik seleksiyonu açıklamak gerekiyor. Bu olayın genetiği değiştirilmiş tavukla uzaktan yakından alakası yoktur. Yapılan iş, yıllar süren ıslah ve seleksiyonlar sonucu en yüksek et verimine ve hızlı gelişme özelliğine sahip tavuk ırklarının elde edilmesi ve bunların birbirleriyle melezlenmesiyle civciv elde edilmesidir.

Diğer yandan, bir de böyle kapasiteli civcivlerin gereksinim duyduğu besin maddeleri (basitçe protein enerji değil, tek tek sindirilebilir amino asit vitamin, makro ve mikro mineraller, esansiyel yağ asitleri vs.) ihtiyaçlarının yeterli ve dengeli bir şekilde karşılanması için en ileri bilgisayar formülleri ile yüksek kaliteli hammaddeler kullanılarak hazırlanan yemlerle beslenmesi, ayrıca ısı ve havalandırma kontrollü ve sağlıklı kümes ortamlarında barındırılması neticesinde 2,5 kg'a ulaşmak bile artık tüm dünyada neredeyse geride kalmaktadır.

11.35. Piliç 45 Günde 2,5 kg a Nasıl Geliyor?

Pilicin normal yetiştirme süresi 45 gün ve hatta istenilen kesim ağırlığına bağlı olarak daha da aşağısı ya da yukarısidir. Bu süre damızlıkçı firmaların sürekli yaptıkları ıslah çalışmaları ve iyi yetiştiricilik uygulamaları ile devamlı olarak geriye çekilmektedir. Bu durumu aşağıdaki tabloda net olarak görmek mümkündür. 1925 yılında 112 gün olan

Tablo 28. Amerika Birleşik Devletlerinde Piliç Performansındaki Değişimler

YIL	Yaş, gün	Canlı Ağırlık, kg	Yem değerlendirme	Ölüm, %
1925	112	1,13	4,70	18,0
1935	98	1,30	4,40	14,0
1940	85	1,31	4,00	12,0
1950	70	1,40	3,00	8,0
1960	63	1,52	2,50	6,0
1970	56	1,64	2,25	5,0
1980	53	1,78	2,05	5,0
1990	48	1,98	2,00	5,0
1995	47	2,12	1,95	5,0
2000	47	2,28	1,95	5,0
2005	48	2,44	1,95	4,0
2010	47	2,59	1,92	4,0
2011(Tahmin)	47	2,63	1,91	3,8

Kaynak: www.nationalchickencouncil.org/about-the-industry/statistics/u-s-broiler-performance/

kesim yaşının sürekli olarak kısaldığı açıkça görülmektedir. Aynı şekilde 1925 yılında sadece 1,14 kg a ulaşabilen piliçler artık 45 günde rahatlıkla 2,5 kg a hatta daha üzerine ulaşabilmektedirler.

Bu durumun nedenleri kısaca şöyle özetlenebilir. Piliç üretiminde kullanılan civcivler, yapılan seleksiyona ve melezlemeye dayalı ıslah çalışmaları sonucu en iyi performansı verecek şekilde geliştirilmişlerdir. Diğer taraftan piliçlerin enerji ve her türlü besin maddeleri ihtiyaçları tam olarak belirlenmiş olup, hayvanlar bu ihtiyaçları tam olarak karşılayan yemlerle beslenirler. Piliçlerin barınma koşullarının en üst düzeylere çıkarılmış olması ve sağlık konusundaki başarılı uygulamalarda bu sürecin ana nedenleridir.

11.36. Üretimi 45 Günde Gerçekleştirilen Piliçler Daha mı Lezzetsiz Oluyor?

Kesinlikle hayır. Hayvanların yetiştirme süresi ile lezzet arasında herhangi bir ilişki yoktur.

11.37. Etlik Piliçler Nasıl Beslenir?

Besleme/yemleme bakımından kanatlılarda uygulanan sistemlerin insanların beslenmesine göre çok daha ileri düzeyde olduğunu söyleyebiliriz.

Genetik ıslah sayesinde çok hızlı büyüme performansına sahip olan etlik piliçlerin bu genetik potansiyeli ortaya koyacak düzeyde en az 40 farklı besin maddesini yeterli ve dengeli alma zorunluluğu vardır. Bunun için tek bir yem değil, pek çok yem hammaddesinin karışımından oluşan karma yem kullanılmaktadır. Uzun yıllardır yapılan araştırmalar sayesinde etlik piliçlerin kuluçkadan çıkışı takip eden civciv döneminden kesim yaşına ulaşana kadarki 40-45 günlük yaşam periyodunda gereksinim duydukları besin maddeleri ve miktarları dönemsel-haftalık olarak belirlenmiştir. Bu gereksinimleri karşılamak üzere özel bilgisayar yazılımları yardımıyla hazırlanan yem karışımlarının besin madde içeriği bakından eksiksiz ve dengeli olması sağlanırken, ekonomik olarak da ucuz olmasına özen gösterilmektedir. Bu hesaplamalar yapılırken hayvanın canlı ağırlığı, günlük fiziksel aktivitesi ve verim olarak potansiyel ağırlık artışı dikkate alınmaktadır. Bu şekilde bir hesaplama sistemi insanlarda yalnızca astronotların beslenmesinde kullanılmaktadır.

Gündelik hayatımızda biz insanların besin madde ihtiyaçlarının hesaplanmasında yalnızca ham protein ve brüt enerji ihtiyacı dikkate alınmakta, amino asitler hiç dikkate alınmamakta, pek çok vitamin ve mineral göz ardı edilmekte, besin madde yetersizliğine bağlı pek çok rahatsızlık gündelik hayatın parçası haline gelmektedir. Tavukçulukta, özellikle etlik piliç üretiminde bu tür besin madde yetersizliği ve dengesizliği asla kabul edilemez, çünkü üretim sürecinde yaşanan olumsuzluklar telafi edilemez.

11.38. Civcivler Yumurtadan 17 Günde mi Çıkarlar?

Hayır, normal bir kuluçka süresi 21 gündür. Böyle bir olay tavukların fizyolojik özelliklerine aykırıdır.

Bunun dışındaki ifadeler ancak insanların duygularını istismar etmek amacıyla ileri sürülebilir.

11.39. Piliçler İslami Usullere Uygun Olarak mı Kesilmektedir?

Evet. Türkiye'deki tesislerin tamamında piliçlerin kesimi İslami usullere uygun olarak yapılmaktadır. Müslüman olan ülkemizde başka türlü kesim yapılması zaten söz konusu olamaz. Tesislerin tamamı helal sertifikasına sahiptir.

Türkiye'de piliçlerin kesim standartları, Diyanet İşleri Başkanlığı ve BESD-BİR tarafından davet edilen, merkezi Cidde'de bulunan FIQH Akademisi uzmanları tarafından da incelenmiş ve kesim sisteminin İslami kurallara uygun olduğu rapor edilmiştir.

11.40. Piliçlerin Buldukları Mekanların Işıkları Sürekli Açık Tutularak Daha Hızlı Büyümeleri mi Sağlanıyor?

Hayvanlar ancak aydınlıkta yem tüketebilirler. Buradaki amaç hayvanların ışıkla hızlı büyümelerini sağlamak değil, gelişmeleri için ihtiyaç duydukları kadar yem tüketmelerine olanak sağlamaktır. Bugün artık, pek çok yetiştirici 4-6 saat arasında karartma yapmaktadır.

11.41. Piliçlerin Sürekli Kümeste Tutularak 45 Gün Boyunca Sadece Yem ve Su Verilip Sonrada Kesilmesi Hayvan Haklarına Aykırı Değil midir?

Piliç yetiştiricileri 45 gün içerisinde hayvanın refahı konusunda pek çok önlem almaktadır. Bunlara; yaşına göre sıcaklık temini, ihtiyacı kadar hava temini, sıcak havalarda kümesin soğutulması, iyi ve kuru altlık sağlanması, kümesin temizlik ve dezenfeksiyonu gibi pek çok örnek gösterilebilir. Bu önlemler sadece yetiştirme dönemi ile sınırlı kalmamakta, taşıma ve kesim sırasında da devam ettirilmektedir.

Piliç yetiştiricileri hayvan refahı konusunda yasal düzenlemelere uymalarının yanı sıra, konu ile ilgili olarak sürekli eğitim de almaktadırlar. Hatta sektör, ülkemizde konu ile ilgili yasal düzenlemeler yapılmadan önce İngiltere'de kurulu ve AB ülkelerinde geçerli sertifika eğitimleri veren RSPCA(İngiltere) önderliğinde ve Bakanlık desteği ile eğitimlerini tamamlamıştır.

11.42. Neden Organik Tavuk Üretmiyorsunuz?

Organik tavuk üretimi de bir üretim modelidir. Ancak, bu tür üretimde çok büyük alanlara gereksinim duyulması, yem ve işçilik maliyetlerinin yüksekliği, gerçek anlamda organik yem hammaddesi teminindeki güçlükler nedeniyle organik üretimin maliyeti çok yüksektir. Bu yüksek maliyetin bedelini ödeyecek tüketiciler oluştuğunda üretimini de gerçekleştirmek her zaman mümkündür.

Tarım Bakanlığı verilerinden de görüleceği üzere (Tablo 29) Türkiye'de organik tavuk

üretimi çok düşük seviyededir. 110 milyon olan kanatlı içerisinde organik olanı sadece 280.000 adettir, diğer bir deyişle kanatlının binde 2,6 sı organiktir.

Tablo 29. Organik Hayvansal Üretim Göstergeleri, (adet)

Yıllar	Üretici Sayısı	Büyükbaş (Adet)	Küçükbaş (Adet)	Kanatlı (Adet)
2005	6	1.953	10.066	890
2008	37	4.578	12.180	22.428
2010	174	37.432	21.454	342.329
2011	225	12.162	33.818	431.754
2012	1.587	56.204	33.985	281.132

Kaynak: GTHB, 2012. Gıda Tarım ve hayvancılık bakanlığı OTBİS Kayıtları

11.43. Tavuğun Sağlık Açısından Denetimi Yapılmakta mıdır?

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından en iyi şekilde denetleme yapılan sektörlerin başında beyaz et sektörü gelmektedir. Üretimin sayılı entegre firma tarafından yapılması da Bakanlığın kontrol işini kolaylaştırmaktadır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ne tür denetimler yapar. Özetlersek:

- Damızlık kümesleri ve kuluçkahaneleri izin aşaması dahil her aşamada denetleyerek üretimde kullanılacak civcivlerin sağlıklı olmasını sağlar.
- Yetiştirici kümeslerini denetleyerek koşulları uygun olmayan kümeslerde üretim yapılmasını engeller.
- Sağlıklı olmayan hayvanların kesime gönderilmelerine izin vermez.
- Üretimde kullanılan yemleri, üretim aşaması dahil denetler, insan sağlığı için risk oluşturmaması konusunda her türlü önlemi alır, denetimini yapar, kullanılması yasak madde kullanımını engeller.
- Kesimhaneleri 24 saat denetim altında tutar. Kesimhanelerde görevli resmi veteriner hekimlerle kesim işleminin her aşamasını kontrol eder.
- Yaptığı laboratuvar kontrolleri ile de üretilen ürünlerin Bakanlıkça belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uyup uymadığına bakar.
- Kalıntı izleme programları ile de etlerin herhangi bir ilaç kalıntısı veya ağır metal kalıntısı içerip içermediğini denetler.
- Tüketicie sunulma aşamasındaki piliç eti ve ürünlerinden numuneler olarak mikrobiyolojik yönden denetler.

Sektörün oluşturduğu Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu da bağımsız kuruluşlara kendi üyelerini denetletmekte ve belirlediği üst seviyedeki standartların daha üzerine çıkılması konusunda çaba göstermektedir.

11.44. Mevzuata Aykırı Bir Durumdan Ötürü Nereye Şikayette Bulunabilirim?



“Alo 174 Gıda Hattı”na, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Merkez ve Taşra Teşkilatlarına ve “Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği”ne şikâyetle bulunabilinir.

11.45. Tavuklar Beslenirken Ne Tip Yağlar Kullanılıyor?

Tavukların yemlerinde bitkisel ve hayvansal kökenli yağlar; ham, degamin ve özel karışımlar halinde kullanılmaktadır. Tavukların beslenmesinde yağ kullanımı 17.09.2004 tarih ve 25586 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Yemlerde Kullanılacak Yağlar Hakkında Tebliğ” ile belirlenmiştir. Buna göre hayvan beslemede kullanılacak yemlik yağların nem, tortu, sabunlaşmayan maddeler, toplam yağ asitleri, serbest yağ asitleri ve iyot değerlerine ilişkin kalite kriterleri bu tebliğ ile belirlenmiş olup, sadece kalite kriterleri uygun olan yağların yemlik yağ olarak kullanımına izin verilmektedir.

Ayrıca 16.06.2005 tarih ve 25847 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Karma Yemlere Katılması ve Hayvanlara Yedirilmesi Yasak Olan Maddeler Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2005/24)” ile “Atık yağlar ve bu yağlardan elde edilen ürünler” in karma yemlere katılması veya hayvanlara yedirilmesi yasaklanmıştır.

ÜYELERİMİZ

