

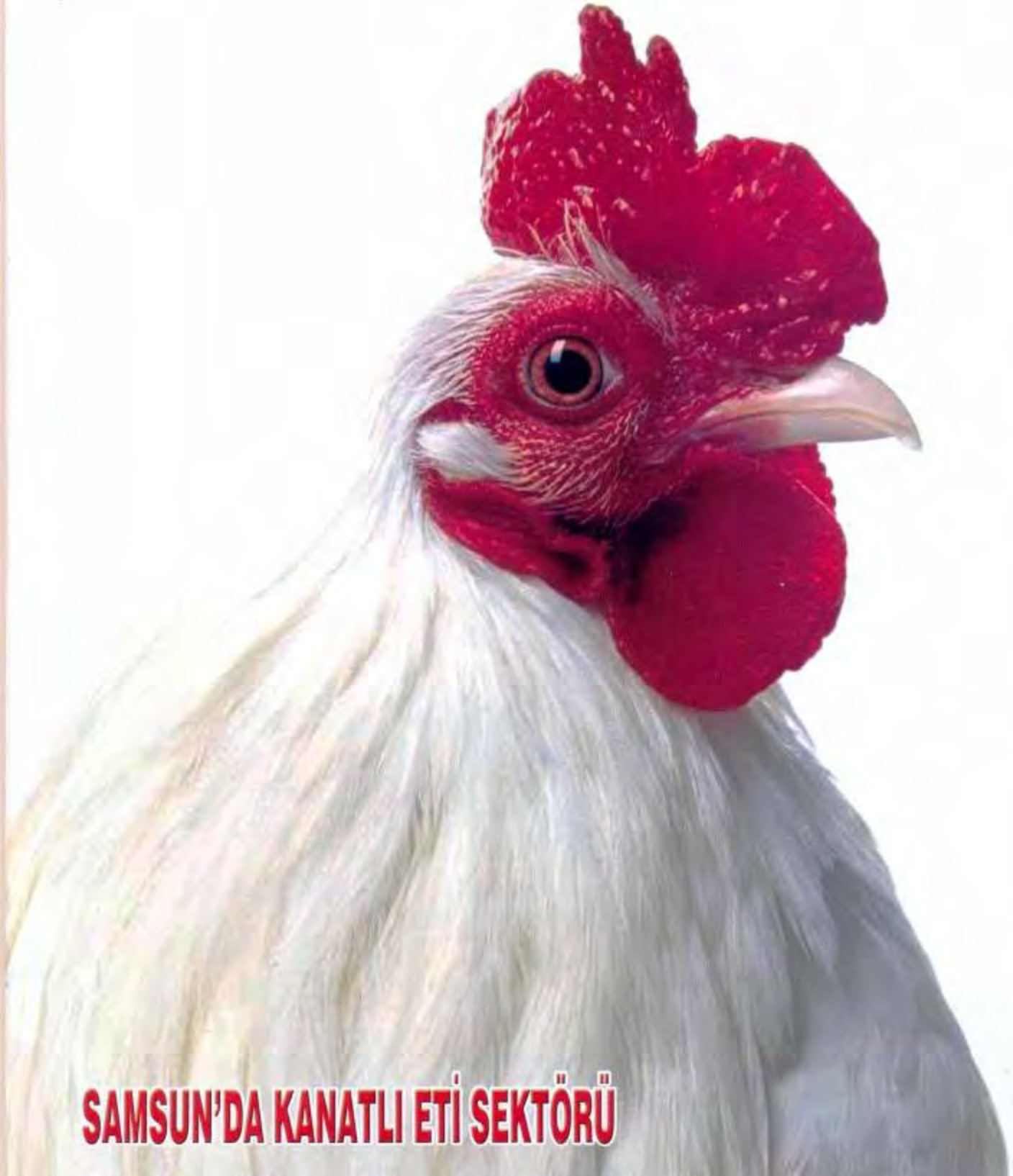
Samsun Tarımında Yeni Ufuklar •

SAMTIM

ISSN 1305-7588



TEMMUZ 2010 SAYI: 30



SAMSUN'DA KANATLI ETİ SEKTÖRÜ



YEDİĞİNE İÇTİĞİNE
DİKKAT ET

GÜVENİLİR GIDA
TÜKET



www.guvenilirgida.com



Samsun İl Tarım Müdürlüğü Adına

Sahibi
Kadir İSPİRLİ
İl Müdürü

Yazı İşleri Müdürü
Dr. Ali KORKMAZ

Yayın Kurulu
Dr. Ali KORKMAZ
Yaşar BUDAK
Şerife Gül GÖZÜĞÜL
Burhan HEKİMOĞLU
Mustafa ALTINDEĞER

Fotoğraflar
Recep YAPINCAK

Yazışma Adresi
İl Tarım Müdürlüğü
Çiftçi Eğitimi ve Yayın Şubesi
55060 Samsun

Telefon
0 362 231 37 00/270

Fax
0 362 233 21 63

e-mail
cey@samsuntarim.gov.tr

web
http://www.samsuntarim.gov.tr

ISSN 1305-7588

Samsun İl Tarım Müdürlüğü Yayını
Olan SAMTİM Dergisi Yaygın Süreli
Yayındır

Dizgi/Baskı
Kardeşler Ofset
4320688 * Samsun

ÖNSÖZ	2
SAMSUN' DA "TARIM SEKTÖR TEMSİLCİLERİ İLE	
BEYAZ ET SEKTÖRÜNDEKİ FIRSAT VE TEHDİTLER	3
BEYAZ ET İHRACATINDA İL KONTROL LABORATUVARININ	
ROLÜ VE BEKLENTİLERİ	5
BÖLGEMİZDE BEYAZ ET SEKTÖRÜNDE YAŞANAN SORUNLAR	
VE SEKTÖRÜN KREDİLER KONUSUNDA BEKLENTİLERİ	7
ZİRAAT BANKASI VE TAVUKÇULUK SEKTÖRÜ	9
SAMSUN'DA ETLİK PİLİÇ ÜRETİMİNDE	
HEDEFLER VE UYGUN KÜMES ALANLARI	11
KANATLI ET SEKTÖRÜNDE YAŞANAN SORUNLAR VE ÖNERİLER	12
BEYAZ ET SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ	15
SAMSUN İLİNDE BEYAZ ET SEKTÖRÜ ÜRETİCİLERİNİN	
KRİZDEN ÇIKIŞ YOLLARI	20
BEYAZ ET İHRACATININ SAMSUN EKONOMİSİNE KATKISI	22
İL MÜDÜRLÜĞÜMÜZ ÇALIŞMALARI	23
BİLMESENİZ DE OLUR!	37
YEMEKLERİMİZ	38
TAVUK ETİNİN ÖNEMİ	39
ÇOCUK AKLI İŞTE!	40



www.samsuntarim.gov.tr

Milli ekonominin temeli ziraattır. Bunun içindir ki tarımda kalkınmaya büyük önem vermekteyiz. Köylere kadar yayılacak programlı ve pratik çalışmalar bu amaca ulaşmayı kolaylaştıracaktır.

Mustafa Kemal ATATÜRK

ÖNSÖZ

Dünyada ve ülkemizde kanatlı eti sektöründe başta tavuk eti olmak üzere üretim ve tüketimde hızlı artışlar yaşanmıştır. Üretim sürecinin 45 gün gibi kısa sürede olması, üreticinin tavuk eti üretimine yönelmesini sağlarken; tüketicinin özellikle de dar gelirlinin kırmızı ete karşı ikame olarak beyaz eti tercih etmesi, diğer yandan toplumda gelişen sağlıklı beslenme anlayışı tavuk eti üretim ve tüketiminin atmasına sebep olmuştur.

Türkiye'de kanatlı et sektörünün gıda sanayiye katkısının yanı sıra tarımsal sanayinin gelişmesine, sektörde iş gücü yaratmasına dolayısıyla da sosyal ve ekonomik gelişime büyük katkısı bulunmaktadır. Son 10 yıl içerisinde sürekli gelişim gösteren bir sektör olması, üretim planlamasını yapıp ülke ihtiyacını karşılayabilen konuma gelmesi, uluslararası standartlarda üretim yapabilmesi bunun en önemli göstergesidir. Ülkemiz, gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden çok daha yeni ve teknolojisi ilerlemiş entegre tesislere sahiptir.

Türkiye'de kanatlı sektörü; tarım sektörü içinde AB ile rekabete girebilecek tek sektördür. Özellikle son 10 yıl içindeki gelişmeler bu sektörün bilgi düzeyini, AB bilgi düzeyinin üzerine çıkarmıştır. Dünya tavuk eti ithalatının %30'u Orta Doğu ülkeleri, Rusya Federasyonu ve Türk Cumhuriyetlerince gerçekleştirilmektedir. Uzun yıllar Avrupa Birliği pazarını zorlayan ve geçen aylarda işlenmiş ürün çeşitleri ile bu pazarda hedefine ulaşan beyaz et sektörü, şimdi de Rusya pazarına girmeye hazırlanıyor. 2010 yılı itibarı ile Türkiye beyaz et üreticileri tarihi bir fırsat yakalamıştır. Beyaz et üreticilerimize küresel rakipleri karşısında eşit şartlarda rekabet için gerekli destek verilebildiğinde sektör ülke ekonomisine çok büyük katkı saylayacaktır.

Tavuk etinin önde gelen sektör temsilcileri coğrafi yakınlığın yanında son dönem artan siyasi ve ekonomik ilişkilerle Rusya pazarı için umutlu olduklarını dile getirmekteler. Bu pazara ilk etapta ticari heyetler düzenleyeceklerini ardından da Rusya'dan Türkiye'ye tavuk alımı yapan firmaları davet edeceklerini bildirmeleri sektörün daha da canlanacağını işaret etmektedir.

Samsun ili de kanatlı eti sektöründe avantajlı iklimsel özelliği ve aktif limanı, havayolu, demiryolu olan ve istenilen bütün özellikleri içinde bulunduran önemli yatırım merkezidir.

Kadir İSPİRLİ
İl Tarım Müdürü



Burhan HEKİMOĞLU

Ziraat Mühendisi

Mustafa ALTINDEĞER

Ziraat Mühendisi

BEYAZ ET ■

SEKTÖRÜNDEKİ

FIRSAT VE TEHDİTLER

Bilindiği gibi kanatlı hayvan sektörünün ekonomik anlamda önemli bir potansiyeli mevcuttur ve tarım sektörü ile ekonominin önemli bir parçasıdır. Ülkemizde bu sektörün, bir tanesi hariç tamamı yerli sermayeden oluşmaktadır. Yerli sermaye, insanımızın küçük yatırım güçleri ve büyük emekleri toplanarak kurulmuştur. Kanatlı sektöründen ülkenin en büyük 500 şirketi içine giren birçok firma vardır. Bir o kadarda riskli, kırılgan, hassas, sermaye piyasası tarafından da risk payı yüksek gösterilmesine rağmen borsada işlem gören geleceği parlak bir sektördür. Ekim 2005

yılında kuş gribi gibi yaşanan olumsuz vakalardan ötürü 2006 yılında kanatlı hayvan sektöründe önemli ölçüde sorunlar yaşanmıştır. Bunun sonucunda medyada yaşanan huzursuzluk tüketicinin güveninde ve talebindeki istikrarı bozmuş, bunun sonucu olarak önemli miktarda talep fazlası üretimle sonuçlanmıştır. Bu sorun, ülke üzerinde uygulanan ihracat kısıtlaması ile daha da kötüleşmiş olup arz ve talep arasındaki farkla başa çıkabilmek amacıyla büyük miktarlarda kanatlı eti soğuk depolara koyulmuştur. Bugüne kadar üretimde dünyada 14. sırada olmamıza rağmen ürettiğimiz tamamina yakınıni iç piyasada tüketmek ve daha fazla üretmemek zorunda kaldığımızı söyleyebiliriz.

Sağladığı istihdam ve ekonomiye katkısının önemli boyutlarda olması; sektörün zaman zaman yaşadığı sorunların çözümünün aciliyetini gözler önüne sermektedir. Bazen tüketimin durma noktasına geldiği sektör için çözüm; üretimin, kontrollü olarak gerçekleştirilen tesislerde yapılmasına, yeni ve alternatif dış pazarlar aranarak dış pazarlarda rekabet edebilmesi için çeşitli yollardan desteklenmesine, işlenmiş ürünlerin çeşitliliğinin artırılmasına, tüketicinin bilgilendirilmesine ve yeterli devlet desteğinin sağlanmasına bağlıdır. Aynı şekilde kanatlı sektörü için 2008 yılı çok zor bir yıl olmuştur. Ancak 2009 yılında iç talepte yaşanan artış, Irak'a ihracatın artması ve Mart ayında ileri işlenmiş kanatlı eti ürünlerinde

AB'nin ithalat yapabileceği üçüncü ülkeler listesine Türkiye'yi almış olması gibi olumlu gelişmeler nedeniyle geleceğe umutla bakmaya başlamıştır.

Rusya Federasyonu; kuş gribini neden göstererek 2002 yılından beri Türkiye'den kümes hayvanları ve kümes hayvanları ürünleri ithalatını yasaklamıştır. Başbakan Erdoğan'ın bakanlar ve Türk iş adamları ile birlikte Ocak ayındaki ziyaretinde Rusya ile yapılan



görüşmeler sonucunda; Rusya Federasyonu beyaz et konusunda Uzman Veteriner Heyeti ülkemizde bu sektörde üretim yapan 17 firmamızın tesislerinde incelemelerde bulunmuştur. 31 Ağustos -13 Eylül 2009 tarihleri arasında ülkemizde bu sektörde üretim yapan 17 firmamızın tesislerindeki incelemelerini tamamlayan Rus veteriner heyetinin hazırladığı raporlar Rusya Federal Veterinerlik ve Bitki Karantina Servisi-FVBKS tarafından değerlendirilmiştir. Tarım Bakanlığına 20.10.2009 tarihinde iletilen bilgi notuna göre Banvit Bandırma, Beypiliç, Erpiliç, Şen Piliç, Şeker Piliç ve Keskinoğlu olmak üzere toplam 6 kesimhane Türkiye'den yapılacak ithalat için uygun bulunmuştur. Sonuç ilgili firmalara duyurulmuştur.

Yasağın kaldırılmasıyla Türkiye'ye Rusya tarafından 500 bin ton beyaz et ithalatı kotası verilmiş ve bu nedenle Türkiye beyaz et ihracatçılarının önemli bir sorunu çözüme kavuşturulmuştur. Samsun ili de kanatlı eti sektöründe avantajlı iklimsel özelliği ve aktif limanı, havayolu, demiryolu olan ve istenilen bütün özellikleri içinde bulunduran önemli yatırım merkezidir.

Samsunda beyaz et sektöründe faaliyet gösteren AY-PI tavukçuluk ve Fatpilic doğrudan ve dolaylı olarak ilimizde önemli bir istihdam kapısıdır. Sektörde direk çalışan yanı sıra nakliye, yem, esnaf ve yan sanayi çalışanları başta olmak üzere Samsunda oldukça büyük oranlarda ekilip yetiştirilen tarım sektörü çalışanlarının ürettiği mısır ve soya'nın alıcısı konumundadırlar. Ancak sektörde kuş gribi ve küresel kriz gibi nedenlerle yaşanan çöküş ve dalgalanmalar direk olarak beyaz et üreticilerini dolaylı olarak hammadde üreticilerini çok olumsuz etkilemiştir.

Dünya ekonomisinin yaşadığı küresel değişimler ve gelişimler tüm dünyayı tek, küçük, ulaşılabilir bir pazar haline getirmiştir. Özellikle son 20 yılda dünyadaki hızlı değişim neredeyse tüm küçük-büyük şirketleri küresel rekabete açmıştır. Bu durumda mahalli şirket kavramı kalkmıştır. Bu yeni durum ülkemiz için pek çok fırsat barındırdığı gibi büyük tehditleri de içermektedir. Bu nedenle beyaz et sektöründe günlük 10-20 bin kanatlı kesim yapan birçok küçük-orta boy işletme üretimini durdurmak zorunda kalmış bu ülke ekonomisine, istihdama ve hammadde üreten çiftçilere büyük zarar vermiştir. Bizlerin bu yeni duruma karşı stratejiler üretme zorunluluğumuzun getirmektedir. Bu konuda kaç yapayım derken göz çıkarmamak gerekir. Sektörde fizibilitesi iyi yapılmamış

karlı olmayacak çok küçük işletmelere verilecek kontrolsüz destekler sektörde yeni bir kriz yaratabilir. Örneğin 25 bin altında üretim yapan kümeslerde işletme sahipleri aylık asgari ücretten fazla gelir elde edememektedir. Bu konu hem üreticilerle hem fason üretim yaptırıp kesim yapan şirketlerle hemde kredi kuruluşlarla karşılıklı ve ayrıntılı konuşulmalıdır.

Rusya tarafından 500 bin ton beyaz et ithalatı kotası verilmiş olması kapanan kümeslerin rehabilite edilerek yeniden üretime açılması, iş ve istihdamın artmasını sağlayacaktır. Rusya ile yapılan anlaşma gereği tüketim fazlası üretimi olan ve iç piyasada tıkanan beyaz et sektöründe ihracatçıların yeterli desteklemelerle önü açılarak sektörde çok önemli bir sorun çözüme kavuşturulabilir.

Tüm bu gerçekler doğrultusunda, ülkemiz ve bölgemiz ekonomisinin bel kemiğini oluşturan tarımın alt sektörü olan beyaz et sektörünün ve küçük ve orta ölçekli işletmelerin gelişimi; markalaşma ve dış pazarlara açılma ve bu

pazarlarda kökleşme gibi iki büyük hedefi stratejilerin merkezine koymalıdır. Kanatlı et sektöründe maliyeti düşürücü önlemler alınarak, ihracat için gerekli olan fiyat uygunluğu

yakalanarak, beyaz ete rekabet edebilecek ölçüde ihracat iadesi verilerek, ekolojik koşulların uygunluğu ve tavuk eti ithal eden ve bize 500 bin ton ihracat kotası veren Rusya gibi ülkelerin pazarlarına yakınlığımız sayesinde dış pazardaki payımızı, ihracat gelirimizi ve özellikle istihdamı artırmak mümkün olacaktır.



İL KONTROL LABORATUVARININ ROLÜ VE BEKLENTİLERİ



Dünyadaki ekonomik, sosyal ve teknik alanlarda yaşanan çok hızlı değişme ve gelişmenin beraberinde getirdiği en önemli problem, yeterli, dengeli ve sağlıklı gıdalarla beslenme ve bununla bağlantılı yeterli ve nitelikli gıdaların üretimidir.

Toplumların hayat standartlarının yükselmesinde gıda sanayileri önemli rol üstlenirken; sürekli değişen tüketici eğilimleri, sıkı rekabet şartları, teknolojik gelişmeler, bu sanayi kolunun sürekli kontrol altında tutulmasını gerekli kılmaktadır.

Gıda ve yem maddeleri, canlıların beslenmesi için gerekli enerji kaynağını sağlaması nedeniyle yediğimiz ve içtiğimiz gıdaların insan sağlığı ve hayvan sağlığı için riskli olan mikrobiyal bulaşmalar, pestisidler, antibiyotikler, hormonlar, ağır metaller, kimyasal bulaşmalar, radyasyon,

toksiner, antioksidan maddeler, suni tatlandırıcılar ve katkı maddeleri gibi sağlığı tehdit eden her türlü zararlı maddelerden arındırılması noktasından hareketle, etkin denetim ve kontrollerin yapılması gerekmektedir.

Halkımıza gıda kodeksine uygun kaliteli ve güvenilir ürünlerin sunulması yanında, bu ürünlerimizi ihraç edeceğimiz ülkelerin mevzuatlarına uygun kaliteli ürünler olarak sunmak, gıda sanayimizin temel amacı olmalıdır.

Bugün Dünyada "Tek Sağlık Konsepti" ciddi şekilde tartışılmaktadır. Tek sağlık, sağlıklı insan için sağlıklı hayvanın gerekliliği üzerine şekillenmekte, yüksek kalitedeki hayvan sağlığının insan sağlığı ve refahı üzerine olumlu etkileri vurgulanmaktadır. Tek sağlık konseptinde başarının elde edilmesi için hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve halk sağlığı konularında İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerine önemli sorumluluklar düşmektedir.

Her ülke; sahip olduğu laboratuvarlar tarafından ortaya konulan belge ve raporların saygınlığı ve güvenilirliği sayesinde küresel rekabette avantajlı olacağının bilinci ile laboratuvar hizmetlerinin ulusal ve uluslararası akreditasyon sistemi içinde bulunmasını teşvik etmektedir. Diğer taraftan; akredite edilmemiş laboratuvarın belge ve raporlarıyla piyasaya giren ithal ürünlere karşı, kalite ve emniyet yönünden sorgulayıcı düzenlemeler geliştirilmekte, risk düzeyi yüksek ürünlerin ise piyasaya girişi engellenmektedir. Bu yaklaşım; Dünya Ticaret Örgütü'nün kurallarına aykırı olmayıp, tam aksine güvenilirliği akreditasyon işlemi ile kanıtlanmış laboratuvar çalışmalarına güveni artırmaktadır.

Bakanlığımızın gıda kontrol hizmetleri zincirinin önemli bir halkasını oluşturan Samsun İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü olarak her alanda yaşanmakta olan değişimin ve gelişimin dışında kalmamak ve bu alanda oluşturacağımız başarılı örneklerle Kamu için odak noktası olmak istedik. Bu amaçla Kalite Güvence Sisteminin kurulması ve Toplam Kalite Yönetimi Felsefesini

esas alan İş Mükemmelliği Modeli doğrultusunda tüm çalışmalarımızı yeniden düzenledik. Hizmette kaliteyi yükseltebilmenin ve sürekli gelişimin ancak bu sistem dahilinde gerçekleşebileceğinin bilincinde olan Müdürlüğümüz bu amaçla Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) tarafından TS-EN-ISO 17025 Standardına göre 2005 yılında AB-0055-T numarası ile akredite edilmiştir.

Müdürlüğümüz kalite güvence sistemi ve akreditasyonun gereği olarak 7 yıldır ulusal ve uluslararası kuruluşlar (FAPAS, FEPAS, LEAP, FEQA, IRMM, ELSN, TÜBİTAK-UME,) tarafından düzenlenen yeterlilik test ve deney programlarına katılarak almış olduğumuz iyi sonuçların haklı gururu yaşamaktayız.

Hizmet konusu itibarıyla ekmekten suya, deniz ürünlerinden hayvansal ürünlere; yiyeceklerden içeceklere; hayvan yemlerinden her türlü atıklara kadar geniş bir yelpazede fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, katkı-

kalıntı ve her türlü risk analizlerinin yapıldığı bir kurum olan laboratuvarımız, Ülkemiz gıda sektöründe önemli bir role sahip olduğu ortadadır. Bunlara ilaveten tohumluk kontrol ve sertifikasyonunda ise Ülkemizin 5 laboratuvarından biri olma özelliğine sahiptir.

Tüketime sunulan gıdaların her türlü tehlikeden arındırılmasına yönelik önlemler bütünü olan gıda güvenliği, uluslararası ticarete her geçen gün daha fazla önem kazanmaktadır. En önemlisi ise tüketicinin bu konudaki duyarlılığının ve bilincinin giderek artması ve bu durumdan arz - talep dengesinin etkilenmesidir. Dolayısıyla, en son gelişmeleri takip etmek uluslararası gıda ticaretinde yer alabilmek için üreticilerin ve gıda denetim hizmetlerinde görev alan her kuruluşun ön koşuludur.

Tarım ve Köyşerhi Bakanlığı ve AB'nin işbirliği ile yürütülen Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi Projesi (MEDA) kapsamında Samsun İl Kontrol laboratuvarı, alet-ekipman ve cihaz yönünden güçlendirilerek, laboratuvar elemanlarının yurt içi ve yurt dışı eğitimleri gerçekleştirilmiştir. Böylece laboratuvarımız bölgemize ve Ülkemize daha güçlü bir şekilde hizmet verir hale getirilerek yıllardır sürdürdüğü laboratuvar hizmetlerini deneyimli ve eğitilmiş personel ile kalibrasyon ve performans testlerinin yapıldığı güvenilir cihazlar ile ve uluslararası geçerliliği olan (AOAC, ISO, COI, NMKL,

APHA, FAO, WHO, FDA BAM, FCC, EPA, TSE, Türk Gıda Kodeksi) validasyon çalışmaları yapılmış metotlarla hizmet vermektedir.

Hizmetin kalite ve güvenilirliğini sürekli artırmak için gelişen ve yenilenen teknolojileri yakından takip eden Samsun İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğümüz; gizlilik, bağımsızlık, tarafsızlık ve güvenilirlik ilkeleriyle hareket etmektedir. Beyaz et ve her türlü gıda ihracatımız açısından gıda güvenliği ve kalite kontrolü bir engel değil aksine bir fırsattır.

Türkiye, gıda güvenliği alanındaki gelişmelerin öncülerinden olan ve bu alanda taviz vermeyen AB ile müzakere sürecinde olan bir ülkedir. AB'nin gıda güvenliği mevzuatına uyum sürecini, hem kendi vatandaşımıza daha sağlıklı ve güvenli ürünler sunmak hem de uluslararası piyasalara daha fazla erişim ve sürdürülebilir bir rekabet gücü sağlaması açısından çok önemlidir.

Beyaz et
sektörü



Bakanlığımız tarafından entegre tesislerde; damızlık ünitesinden kuluçkahaneye, kesimhaneden marketteki buzdolabına, tüm süreçlerde "Gıda Güvenliği" ilkelerine uygun biçimde ve uluslararası normlar çerçevesinde denetlenmektedir. Ayrıca Ulusal Kalıntı İzleme Yönetmeliği gereği kanatlı eti, kanatlı plazması, kanatlı karaciğeri, içme suyu ve yem numuneleri alınıp ilgili laboratuvarlarda analiz edilerek, analiz sonucuna göre işlem yapılmaktadır. Böylelikle tüketiciye sağlıklı ürünler ulaştırılmakta ve ihracatımıza analiz desteği verilmektedir.

Beklentilerimiz;

Yukarıda belirttiğimiz faaliyetlerimizi yerine getirirken en çok ihtiyaç duyduğumuz mali kaynağın Tarım ve Köyşerhi Bakanlığı'nın Genel Bütçesinden karşılanması zor ve yetersiz kalmaktadır. Bu nedenle şimdiye kadar hiç yararlanamadığımız Samsun İl Özel İdare kaynaklarına ihtiyacımız vardır.

YAŞANAN SORUNLAR VE SEKTÖRÜN KREDİLER KONUSUNDA BEKLENTİLERİ

Beyaz et üretimini tarımsal üretim alanında ülkemizde oldukça büyük potansiyele sahiptir. Tarım sektörü içinde alt sektör olarak beyaz et sektörü verimlilik, üretim, kalite, hijyen ve sağlık açısından AB ile rekabete girebilecek tek sektördür. Ancak üretimde dünyada 14. sırada olmamıza rağmen ürettiğimiz tamamina yakını tüketmek ve daha fazla üretmemek zorunda kaldığımızı söyleyebiliriz.

Kanatlı hayvan sektörü ekonominin önemli bir parçasıdır. Kanatlı sektöründen ülkenin en büyük 500 şirketi içine giren birçok firma vardır. Ülkemizde bu sektörün, bir tanesi hariç tamamı yerli sermayeden oluşmaktadır. Yerli sermaye, insanımızın küçük yatırım güçleri ve büyük emekleri toplanarak kurulmuştur.

Bu sektör bir o kadar riskli, kırılgan, hassas ve risk payı yüksek bir sektördür. Yaşanan krizler nedeniyle bu emekleri ve aktif milli sermayemizi mümkün olduğunca ayakta tutmak, korumak, kesinlikle heba etmemek gerekir.

Türkiye'de ve Samsunda beyaz et üretiminin maliyet sorunları, geçmişte yaşanan kredi faiz oranları oynaklığı ve krizler nedeniyle giderek gerilemesi sonucu işletme kapasitesinde düşme, sektörde kapanmalar, el değiştirmeler, işsizlik gibi reel ekonomiyi de sıkıntıya sokan olumsuz dalgalanmalar oluşturmıştır.

Samsun ilinde orta ölçekte Süt, Yumurta, Beyaz et, Balık, İyi tarım, Organik tarım üretimi yapan ve çok uzun

yıllara dayanan tarımsal geçmişi olan bir aileyiz. 1995 yılında tam entegre et tavukçuluk tesisini AY-PI tavukçuluk olarak faaliyete geçirdik. 1997 ve 2000 yıllarında iki kez kapasite artırarak bölgesel pazarda oldukça etkin bir konuma geldik.

2001 yılı ülkesel ekonomik krizden herkes gibi bizde doğal olarak olumsuz etkilendik. Beyaz et sektöründe

üretim ve verimlilikte hiçbir hatamız olmadığı halde kuş gribi, küresel ekonomik ve benzeri krizler nedeniyle sektörde ağır tahribatlar görülmüştür. Ancak her kriz bizlere çok önemli tecrübeler kazandırmıştır. Bunların başında Beyaz et sektöründe İşletme sahipleri işinin uzmanı olmalı, işinin

ayrıntılarını bilmeli, işinin başında bulunmalı, kaliteli ve yeterli hammadde tedariki olmalı, satış problemleri çıktığında en az 6 aylık işletmenin giderlerini karşılayacak nakit öz sermaye sahibi veya finans sektöründen kredi imkanı olmalıdır. Aksi takdirde birçok firmanın yaşadığı gibi ekonomik olarak ayakta durması ve karlı bir üretime devam etmesi mümkün değildir.

Samsunda beyaz et sektöründe faaliyet gösteren tavukçuluk firmaları doğrudan ve dolaylı olarak ilimizde önemli bir istihdam kapısıdır. Sektörde direk çalışanın yanı sıra nakliye, yem, esnaf ve yan sanayi çalışanları başta olmak üzere Samsunda oldukça büyük oranlarda ekilip



yetiştirilen tarım sektörü çalışanlarının ürettiği mısır ve soya'nın alıcısı konumundadırlar.

İstihdama ve ekonomiye katkısının önemli boyutlarda olması; sektörün önemini ve yaşadığı sorunların çözümünün aciliyetini gözler önüne sermektedir. Aksi takdirde geçmiş krizlerde yaşananları sektör yeniden yaşamak zorunda kalacak ve işsizlik artacak, istihdam azalacak ve kapanan firmalar çoğalacaktır.

Buna örnek olarak bilindiği üzere 2001 yılı krizinde Ülkemiz beyaz et tavukçuluğunun ilk kurucuları ve önemli üreticileri olan KÖYTUR ve MUDURNU tavukçuluk krizden fazlasıyla etkilendi. Bu süreç başlangıcında KÖYTUR tamamen dağıldı ve tasfiye oldu. Mudurnu tavukçuluk ise 4 el değiştirdikten

sonra yine sektörün içinden bir firma tarafından alınarak hem markası hem de tesisleriyle birlikte yeniden üretime sokuldu. Bu arada MUDURNUYU alan ama işi bilmeyen 4 firma çok ciddi zararlar ettiler.



Yine 2001 krizinden büyük firmalardan birisi olan ÖNDER Tavukçuluk arada 2 firmaya zarar verdirerek kapanmasının ardından Sabancı Holding tarafından satın alındı. Sabancı Holding misal olarak 4 TL'lik satıştan 2 TL zarar ederek tavukçuluk sektöründen çekildi. Ve yine 2001 krizinde 10'a yakın firma beyaz et sektöründen büyük zararlar ederek çekilmek zorunda kaldı. Bundan sonra sektöre girecek entegre büyük firma olmak zor görünüyor.

Bu ve benzeri sorunları sektörde herkes gibi aynı zamanda bizde yaşadık, kriz bizim işletmeyi de etkiledi ve zaman zaman üretime ara vermek zorunda kaldık.

2001 yılı krizinin en önemli etkileri bankalardan kredi kullanan firmalar üzerinde olmuştur. Ziraat Bankasının 2001 krizinden önce açmış olduğu kredilerde firmalar bir yandan faiz dalgalanmalarından dolayı ödeme zorluğu yaşarken peş peşe gelen hormon ve kuş gribi krizleri zararına üretim yapmak zorunda bırakmış ve başta

AY-PI olmak üzere birçok firma ağır şartlar ve yüksek faizler nedeniyle üretime ara vermek zorunda kalmışlardır. Örneğin 2001 yılındaki krediye Ziraat Bankası ana paranın 7-8 katı faiz istiyor. Açılan kredinin ana parası kadar Avukatlık parası ve yine ana paraya yakın faiz isteniyor.

Bir tarafta %14-15 olan faizin %50'sini hazine öderken yeni yapılan tarımsal yatırımlarda ve yeni hayvancılık yatırımlarında %30 ile %50 arasında hibe yapılıyor. Bu kredi ve hibelerle yeni kurulan ve bir kısmı sektöre yabancı olan işletmeler aç kapa yaparak sektörde işletme mezarlığı oluşturuluyor. Diğer taraftan yılların tecrübesini barındıran işi bilen ve üretimde hata yapmadığı halde bizler gibi profesyonel işletmeler geçmişte yaşanan

küresel ve ulusal krizler nedeniyle oluşan kredi dalgalanmalarına finans sektöründe çözüm getirilmiyor. Ziraat Bankasının kar edeceğimiz diye önceden önceden yapılan yatırımların ve yatırımcıların üzerine toplamda enflasyonun %100 dövizin %20 arttığı bu yıllar için %1000 faiz istemesi akıl

alacak bir şey değil bu konuda yetkisi olan herkesi insafa davet ediyoruz.

Beyaz et sektörünün yeniden ayağa kalkabilmesi, karlı üretim ve rahat ihracat yapabilmesi, istihdamın artabilmesi için; öncelikle geçmiş kredi borları makul bir şekilde yapılandırmak ve maliyeti düşürücü önlemler olarak Hammadde maliyetlerinin yüksekliği, Yetersiz İhracat Desteği, Enerji Maliyetlerinin Yüksekliği gibi temel sorunlar azaltılmalıdır.

Beyaz et sektörünün özellikle geçmiş borçlarını ödeyebilmesi ve üretimde önünü görebilmesi gerekir. Finans sektörüne olan geçmiş borçların ödenebilmesi için faiz oranlarının ve ödeme planlarının reel sektörün ve ülke ekonomisinin gerçekleri göz önüne alınarak yeniden yapılandırılması sektörün tüm tarafları için çok faydalı olacaktır.



T.C. ZİRAAT BANKASI
Samsun Bölge Müdürlüğü

ZİRAAT BANKASI

VE TAVUKÇULUK SEKTÖRÜ

Türkiye'de tarım ve hayvancılık sektörünün önemli bir alt kolu olan tavukçuluk sektörü, içinde bulunduğu pek çok soruna rağmen son yıllarda önemli gelişmeler göstermiştir. Üretimden pazarlamaya 2 milyon kişinin istihdam edildiği tavukçuluk sektörünün yıllık cirosu 4 milyar dolara, GSYİH'den aldığı pay ise %2'ye ulaşmıştır.

Sektörün gösterdiği hızlı gelişime rağmen, üretimde planlamanın olmayışı, girdi temini ve damızlık yetiştiriciliğinde dışa bağımlılık, iç talep azlığı ve ihracat hacminde arzulan seviyeye ulaşamaması gibi sorunlar bugüne kadar üreticiyi zor durumda bırakmıştır. Yıllardır AB ülkelerine ihracat izni alabilmek için yoğun çaba harcayan beyaz et üreticilerinin sürdürdükleri çalışmaların sonuç vermeye başlaması ve Ortadoğu, Rusya ve Türk Cumhuriyetlerine ihracat imkânlarının doğması ile sektörün önündeki dış pazar engeli yavaş yavaş ortadan kalkmaya başlamıştır. Tavuk eti üretiminde dünyada 17'inci, kümes hayvanlarında ise 20'nci sırada yer alan ülkemizin kanatlı et ihracatı 2008 yılında 85 milyon USD'den 2009 yılında 150 milyon USD'ye yükselmiştir.

Özellikle Rusya Federasyonu'nun kuş gribi gerekçesiyle 2002 yılından bu yana sürdürmekte olduğu beyaz et ithalatındaki engeli kaldırarak Türkiye'ye 500.000 ton beyaz et kotası tahsis etmesiyle birlikte ülkemiz Rusya'nın en büyük beyaz et tedarikçisi konumuna gelme şansını yakalamıştır. Sektörün ileri gelenleri ve bu alandaki örgütler tarafından yapılan değerlendirmelere göre, mevcut ihracat pazarlarına ilave olarak Rusya Federasyonu'na 500.000 ton ihracat yapılabilmesi için 5 yıl içinde üretimin % 40 artması, söz konusu üretim artışını desteklemek içinse 2.775 adet yeni kümes yatırımı gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Dış pazar imkânlarındaki genişlemenin yanı sıra 2009 yılında ülkemizdeki kırmızı et fiyatlarındaki artışa bağlı olarak tavuk etine olan talebin artmasının etkisiyle sektörün diğer bir sorunu olan iç tüketim azlığının da ortadan kalkmaya başlaması, kanatlı sektörünü yeni yatırımlar için cazip hale getirmekte, diğer taraftan ekonomik kriz nedeniyle faaliyetine ara veren işletmelerin tekrar üretime dönmesi için iyi bir fırsat yaratmaktadır.

Yaşanan bu gelişmelerle birlikte sektörde yaratılan katma değer artırılabilirliği için hayvan ve yem kalitesinin artırılması, teknik destek sağlanması, uygun pazarlama ağı

ile pazara erişim kabiliyetinin iyileştirilmesi ve değer zincirinin her aşamasında finansman desteği sağlanması gerekmektedir.

Tarıma verdiği kesintisiz desteği 146 yıldır sürdüren T.C.Ziraat Bankası Türk Tavukçuluk Sektörünün de yanında olmaya devam etmektedir. Sektöre yönelik kredilendirme faaliyetlerini hız kesmeden sürdüren Ziraat Bankası, yaşanan ekonomik kriz ortamında da üreticilerimizin yanında olduğunu göstermiştir. 2009 yılında vadesi gelen tüm borçların "faizini öde anaparasını ötele" kampanyası çerçevesinde ötelenerek, üreticilerin ödeme güçlüğüne düşmeleri önlenmiş, bu kapsamda yaklaşık 214.000 üreticinin 3 milyar TL tutarındaki borcu yapılandırılmıştır. Bankaca söz konusu yapılandırma sürecinde, yapılandırma



kriterlerini taşıyan kanatlı sektöründeki üreticilere de aynı imkânlar sunulmuştur. Ziraat Bankası'na tavukçuluk sektörüne yönelik olarak uygun koşullarla işletme ve yatırım kredileri kullanılmaktadır.

ET TAVUKÇULUĞU

İŞLETME KREDİSİ

Vade: 24 ay

Faiz Oranı: %6,50

Sübvansiyon limiti: 1.500.000.-TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"Bakanlıkça çalışma izni verilmiş kuluçkahanelerden civciv alımı

"Yem alımı

"Diğer işletme giderlerinin finansmanı

YATIRIM KREDİSİ

Vade: 7 yıl

Faiz Oranı: %6,50

Sübvansiyon limiti: 1.500.000.-TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"Kümes yapımı ve tadilatı,

"İlgili makine, alet ve ekipman alımı

"Diğer yatırım giderlerinin finansmanı;

YUMURTA TAVUKÇULUĞU

İŞLETME KREDİSİ

Vade: 24 ay

Faiz Oranı: %6,50

Sübvansiyon limiti: 1.500.000. TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"Damızlık işletme ve/veya kuluçkahanelerden civciv ve/veya yarka alımı,

"Yem alımı

"Diğer işletme giderlerinin finansmanı

YATIRIM KREDİSİ

Vade: 7 yıl

Faiz Oranı: %6,50

Sübvansiyon limiti: 1.500.000.-TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"Kümes yapımı ve tadilatı,

"Makine, alet ve ekipman alımı

"Diğer yatırım giderlerinin finansmanı

KANATLI SEKTÖRÜNE YÖNELİK BİOGÜVENLİK

İŞLETME KREDİSİ

Vade: 24 ay

Faiz Oranı: %5,20

Sübvansiyon Limiti: 7.500.000.-TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"Bio güvenlik konusunda ihtiyaç duyulan dezenfeksiyon maddesi alımı

YATIRIM KREDİSİ

Vade: 7 yıl

Faiz Oranı: %5,20

Sübvansiyon Limiti: 7.500.000.-TL

Krediye konu edilebilen harcamalar:

"İşletmelerin etrafının duvar ve/veya tel örgülerle çevrilmesi,

"Jeneratör alınması,

"İşletme atıklarını yakma fırını kurulması,

"Gübre çukuru açılması,

"Yabancı hayvanlarının işletmeye girişini engelleyen sistemler kurulması,

"Dezenfekte havuzları kurulması,

"Dezenfeksiyon maddesi ve kullanılan alet-ekipmanlar alınması,

"Seyyar su tankları ve özel filtreler kurulması

Asgari Kapasiteler:

"Tavukçuluk	5000 adet
"Hindicilik	2500 adet
"Ördek/ kaz/ bıldırcın	1000 adet
"Deve kuşu	100 adet



SÖZLEŞMELİ ÜRETİM KREDİSİ

Sözleşmeli üretim modelinin Türkiye çapında yaygınlaştırılması ve pazarlama sistemlerinin iyileştirilmesi sektörün geleceği açısından önem taşımaktadır. Böylece planlı üretim modeline geçilecek ve üreticilere pazar garantisi sağlanacaktır. Bankaca tavukçuluk sektöründe faaliyet gösteren firmalara ve üreticilere yönelik olarak sözleşmeli üretim kredisi (işletme + yatırım) kullanılmaktadır.

Üretim planlaması, tarım ve sanayi entegrasyonunun sağlanması, sermayenin tabana yayılması ile etkin bir bankacılık sisteminin kurulmasında önemli bir araç olarak karşımıza çıkan sözleşmeli üretim modelinin uygulanmasıyla;

"Firmanın alım garantisi ile üreticinin pazarlama problemi ortadan kalkar.

"Üretici satabileceği kadar üretim yapar.

"Üreticinin finansman ihtiyacı piyasaya göre daha uygun maliyetle karşılanır.

"Üretici satışa kadar her aşamada firmadan teknik destek ve eğitim alır.

"Üreticiler gübre ve ilaç gibi temel girdilerin toplu alımlarında iskonto olanaklarından yararlanır.

"Doğru girdilerin, doğru zamanda ve doğru teknoloji ile kullanılması maliyetleri düşürür, verim ve ürün kalitesinin artmasına katkı sağlar.

"Firma üzerindeki finans yükü azalır.

"Firmanın operasyonel maliyetleri düşer.

"Fatura karşılığında satıcılara yapılan ödemeler nedeniyle kredinin amacına uygun ve kontrollü olarak kullanılması sağlanır.

ETLİK PİLİÇ ÜRETİMİNDE HEDEFLER ve UYGUN KÜMES ALANLARI

2009 yılının Ekim ayı sonunda ülkemizdeki 6 adet piliç eti kesimhanesinin, Rusya Federasyonuna ithalatına uygun olduğu açıklamasını takiben ihracatla ilgili çalışmalar başlatıldı. Daha sonra Rusya'nın, Türkiye'den 500.000 ton piliç eti ithal edilebileceği açıklaması sektörü harekete geçirdi. Bu arada Rusya dışındaki pazarlara yönelik ihracatı artırıcı faaliyetler gibi konular görüşülmeye başlandı. Üretim ve ihracat potansiyelimizin artırılması kararına varıldı. Bu süreç Samsun'da yakından izlenerek sektör ve kamu temsilcileri bir araya geldi ve bu süreci fırsata dönüştürme konusunda ortak çalışma yapılması kararlaştırıldı.

İlk olarak Samsun İl Tarım Müdürlüğü, Ticaret Borsası Başkanlığı ve sektörü temsilen Fat-Piliç ortak çalışan grubunca ilin etlik piliç kümes ve üretim rakamları tespit edildi. Buna göre; Kavak, Alaçam ve Yakakent ilçelerinde sırasıyla 98, 24 ve 13 adet olmak üzere toplam 143 adet etlik piliç yetiştiriciliği kümesinin faaliyet göstermekte ve %30-40'ı 4.000'nin altında kapasiteye sahiptir. Bu kümeslerden 45 günlük yetiştirme periyodunun sonunda 980 bin piliç, Kavak'ta kurulu bulunan ve günlük 20 bin adet, yıllık yaklaşık 6 milyon adet kesim kapasitesine sahip kesimhanede kesilmektedir.

Samsun'da 2009 yılında kesilen piliç adedi 5.251.371, üretilen toplam piliç eti miktarı ülkemizde üretilen toplam beyaz etin %1'ine karşılık gelen 11.340 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu toplantıların sonunda; ilimizde beyaz et sektörünün uzun süredir içinde bulunduğu durgunluktan çıkıp, yeni istihdam yaratacak yatırımlarla yoluna devam etmesi için öncelikli olarak; mevcut yetiştirme kümeslerinin rehabilite edilmesi, dönemlik piliç kesiminin 10 milyona çıkartılması için 30.000 kapasiteli 300 adet yeni kümesin yapılması, ildeki 1 adet kanatlı kesim tesisinin günlük kesim kapasitesini 200 bine çıkartılması öngörüldü. Ayrıca etlik piliç rasyonlarının en önemli bitkisel protein kaynağı yem maddesini oluşturan ve Türkiye üretiminin %15'inin gerçekleştirildiği Samsun'da, soya üretiminin artırılmasının gerekliliğine vurgu yapılmıştır.

Başta Kavak ilçesi olmak üzere Yakakent ve Alaçam

ilçelerinde yoğunlaşan etlik piliç üretim alanlarının aşağıda belirtilen nedenlerden dolayı Ladik, Havza, Vezirköprü ve Asarcık ilçelerini de içine alacak şekilde genişletilmesi görüşü benimsenmiştir.

- Ruhsatın kolayca verilmesi ve salgın hastalıklardan korunmak,
- Piliç eti üretim alanları entegre kesim tesislerine azami 200 km mesafede,
- Arazinin toprak yapısı kümes inşasına uygun,
- Taban suyu seviyesi düşük,
- Bölgede elektrik, su ve haberleşme sorunu yok,
- Etlik piliç üretim kültürü yaygın,

Kurulaçak etlik piliç yetiştirme kümeslerinin "Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine göre İl/İlçe Tarım Müdürlüklerine başvurularak uygun görülmesi halinde yer seçim raporu, kuruluş ve çalışma izni alınması gerekmektedir. İl Tarım Müdürlüğü kayıtlarına göre 1 Ocak-31 Mayıs 2010 tarihleri arasında yeni etlik piliç yetiştirme kümesi tesisi kurmak için 9 adet başvuru yapıldı. Bu başvurulardan 3 tanesinin yer seçim raporu uygun görüldü. 3 tanesi ise komisyon tarafından reddedildi. Diğer 3 tanesinin işlemleri halen devam etmektedir.



Yönetmelik gereği oluşturulan ruhsatlandırma komisyonuna görüş veren kamu kurum ve kuruluşlarının mevzuat kriterleri hem üretim kapasitesi yüksek tesislerin yapımını hem de kurulması planlanan alanları kısıtlamaktadır. Bu nedenle Kavak, Havza, Asarcık, Ladik ve Vezirköprü ilçelerinde 20.000 m²'nin üzerinde kümes yapımına elverişli ve mülkiyeti hazineye ait alanlar önem kazandı. Uygun alanların Milli Emlak Genel Müdürlüğüne tahsis edilmesi ve kümes yapılmak üzere imara açılması yeni yatırımların önünü açacaktır. Mevzuat çerçevesinde ilgili kurum ve kuruluşlardan gerekli izinlerin alınması, ekolojik dengenin bozulmamasına, çevrenin korunması ve geliştirilmesine yönelik tedbirlerin alınması ve ruhsat koordinatları dışına çıkılmaması halinde ülke ekonomisine ve bölge halkına yararlı bir faaliyet olacaktır.

■ KANATLI ET SEKTÖRÜNDE YAŞANAN SORUNLAR VE ÖNERİLER

Mahmut GADIŞ

Kavak Kanatlı Hayvan Eti Üreticileri Birliği Başkanı

Kavak'ta faaliyet gösteren "Kavak Kanatlı Hayvan Eti Üretici Birlikleri" ve tavuk yetiştiricilerinin olarak birlik sorunlarımızı, yetiştiricilik ile ilgili sorunları ve çözüm önerilerimizi kamuoyuna anlatma fırsatı bulabildiğim için müteşekkirim. Biz tavuk yetiştiricileri bu güne kadar sektörün görünmeyen ve bilinmeyen yüzü olduk, pek hesaba da katılmadık. Sorunlarımız ve sıkıntılarımız hep görmezden gelindi. Bizler entegrelerin çalışan elemanlarıymışız gibi görüldük. Oysa biz, bu sektörde entegrelerin çalışanları değil, iş ortaklarıyız. Kendi sermayelerimizle, alın terimizle entegrelere emeğimizi, hizmetimizi satıyoruz.

Hedefimiz, bütün üreticilerimizin bir çatı altında birleştirilerek; insanlarımıza sağlıklı, hijyenik ve ucuz fiyata tüketebilecekleri piliç eti yetiştirmektir. Tabii ki bunları yaparken para kazanarak; yatırımlarımızın bakımını yapmak ve yeni yatırımlar yaparak sosyal ve ekonomik anlamda yaşam standartlarımızı yükseltmenin yanında istihdam sağlayarak, katma değer üreterek ülke ekonomisine katkı sağlamaktır.

Peki, bu üretici ne ile geçiniyor? Onu da açıklayalım: Son 10 yıldır sermayeden tüketiyor. Bir seferde toptan yapmış olduğu inşaat ve donanım harcamasını dönem karı gibi taksit taksit alarak. Kümesi ısıtmak için yakıt tüketmek yerine mevcut ısıyı muhafaza edebilmek için daha az havalandırma yaparak. Dezenfeksiyon giderleri gibi, kaliteli ve karlı üretim için gerekli harcamalarından kısıyor böylece ayakta kalmaya çalışıyor.

Mevcut şartlar içerisinde bizlerin tüm bu olumsuzlukların üstesinden gelmemiz bekleniyorsa Bunun yolu, üreticilerimizin sektör içindeki kazanımlardan ve kayıplardan yatırımları nispetinde pay almalarını sağlamaktır.

Üretici Birliği olarak her fırsatta üreticilerimize maliyetlerimizi düşürmenin inceliklerini anlatıyor, teknik bilgilendirmeler ve eğitsel çalışmalarda bulunuyoruz. Ancak bazı konuları anlamakta ve anlatmakta gerçekten güçlük



çekiyoruz. Ayrıca kullandığımız elektrik enerjisi tarım alanlarında kullanılan elektrik gibi değerlendirilmeyip sanayi de kullanılan elektrik gibi faturalandırılmaktadır. Elektrik giderinin maliyet kalemleri içerisindeki payı %10 dur.

İlaç maliyetlerimizi nasıl düşürebiliriz? Bu gider kalemi, entegrelerin sağlıklı civciv ve kaliteli yem göndermeleri ile doğru oranda sarf ettiğimiz gider kalemi olarak ortaya çıkmaktadır.

Tüm bu harcama kalemlerinde tasarrufa gidildiğinde ve gerekli desteklemeler sağlandığında yetiştirici maliyetleri %10-15 oranında aşağıya çekilebilir. Ancak bütün bu tasarruflardan edilen kar üreticide kalmalıdır. Desteklemeler firmalar tarafından üreticilere ödediği ücretleri aşağıya çeken bir unsur olarak kullanılmamalıdır. Sektör içerisinde adalet gözetilmelidir. Üreticiler iş ortakları gibi görülmezse ya da kazan kazandır hesabı yapılmazsa, üretici mevcut kazançlarla kümesine yatırım yapamaz.

Yeni yatırımlara giremez. Nitekim son 10 yıldır bu şekilde algılandığı ve değerlendirildiği için yeni kümesler yapılamadı, hali hazırda eski kümeslerle üretime devam edilmektedir. Oysa 1990-2000 yılları arasında Türkiye'nin her tarafında o günün şartlarında çok sayıda modern kümesler yapıldı. Bunlar devletin verdiği kredilerin yanında çoğunluğu kazancı gören biz üreticiler tarafından yapıldı.

Gelinen noktada tavuk yetiştiriciliğinde devamlılığı ve karlılığı göremeyen üreticilerimiz, mevcut kredi imkanlarına temkinli yaklaşmaktadır. Bunun nedeni son 10 yılda üreticiler tarafından ödenen faturanın ağır olmasıdır. Aynı dönemde üretici işletmeleri büyüyememiş hatta teknolojik yatırımlar açısından gerilemiş olmasına rağmen, entegreler %20-22 gibi büyüme rakamları açıklamıştır. Üreticilerimiz Bu süreçte almış olduğu Riskler ve yapılan keyfi uygulamalar sonucu emeğinin ve yatırımının karşılığını alamamıştır. Yakın geçmişte Böyle bir deneyim yaşayan Yetiştiricilerimiz

entegre firmalarına ve ilgililere şu soruyu soruyor: Tamam kardeşim iyi hoş söylüyorsun. Ben bu krediden faydalanayım, varımı yoğunluğa ipotek ederek kümes yapayım. Ya bu entegreler 6 ay sonra: Rusya'ya tavuk satamıyoruz, sana civciv veremiyorum derse ben ne yaparım? Ya da bugün bile masraflarını karşılamayan 30 krş kg bakım fiyatlarını, Rusya'ya piliç eti satabilmemiz için size 20 krş vermemiz gerekiyor derlerse. Biz başımızı hangi taşla vurur da bu kredileri geri öderiz. İşte, değerli üreticiler oluşabilecek bu duruma karşı bizleri kim koruyacak sorusunun cevabı; mevcutta var olan ve tek taraflı, yani sadece entegreleri koruyan sözleşmeler değil, üreticiler ile entegreler arasında karşılıklı menfaatler esasına dayalı sözleşmelerin yapılmasıdır. Sözleşmelerin üretici birlikleri aracılığı ile yapılması için, Üreticilerimizin üretici örgütlerine üye olmalarını özendirecek, uygulamalar bir an önce başlatılmalıdır. Bunun ilk adımı olarak



öncelikle kanatlı hayvan eti üreticileri sözleşmeli üretim ile ilgili yönetmelik kapsamına alınmalıdır. Bu çerçevede içerisinde Üretici örgütleri ile firmalar arasında yapılan sözleşmelerin bakanlık tarafından ilgili yönetmeliğe uygunluğu kontrol edilmelidir. Bu güne kadar yapılan tek taraflı, adaletten uzak ve ticari etiğe aykırı uygulamalara son verilmelidir.

Ele alınan konuların üreticiler tarafından gerçekleştirilebilmesi için bir önemli konuda, gerekli finans kaynaklarının sağlanmasıdır. Bunun için son dönemde Ziraat Bankası önemli sayılabilecek kredi imkanları sunmaktadır. Banka tarafından kullanılacak kredilerde bizler için önemli olan bazı hususlara dikkat edilmelidir.

Kısaca sıralamak gerekirse;

-Verilecek olan kredilerde uygulanan prosedürü azaltılmalıdır.

-İstenilen ipoteklerde; üreticilerimizin daha önce kümeslerini ve mevcut arazilerini çalıştıkları firmalara ipotek ettirdikleri unutulmamalı, başka teminat unsurları da kapsama dahil edilmelidir. Örneğin üreticilerimizin firmalar ile yapmış oldukları sözleşmeler, verilecek olan kredinin geriye dönüşü için bir garanti olarak görülmelidir.

-Kredilerde öncülüğün mevcut sistem içerisinde çalışan üreticilere verilmesi,

-Kredi talep eden yatırımcıda birlik üyeliği şartının aranması ve kredinin bu yöntemle amacına uygun kullanımının sağlanması

-Şu anda kullanılan donanım kredilerinin kapsamı genişletilerek inşaat harcamalarının bu kapsam içerisine alınarak, mevcut kapasitelerin artırılmasının kolaylaştırılması. gibi konular üzerinde çalışmalar yapılmalıdır.

Üreticilerimizi yakından ilgilendiren bir başka önemli konu kuruluş ve çalışma izinleridir. Ticari amaçlı hayvancılık işletmelerinin kuruluş ve çalışma izinlerini düzenleyen yönetmelik 9 Ağustos 2006 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Çok hızlı ve acele bir şekilde çıkartılan yönetmelik problemi çözmemiştir. Bu nedenle Tarım ve Köyşleri bakanlığı tarafından ilgili yönetmeliğin uygulama süresi uzatılarak yeni bir taslak hazırlığına başlanmıştır. Yukarıda bahsetmiş olduğumuz nedenlerin yanında, Çalışma izinleri konusunda yaşanan bu sıkıntılardan ötürü, üreticilerimiz ruhsat alamama endişesi ile yeni yatırımlardan kaçınmaktadır. Çıkarılacak yeni yönetmelikte özellikle bayındırlık, belediyeler ve özel

idareler ile kuruluş ve çalışma izini almak isteyen işletme sahipleri arasında yaşanan olumsuzluklar giderilmelidir. Ayrıca Yönetmeliğin diğer kurum ve kuruluşların ilgili mevzuatları ile uyumu sağlanmalıdır.

Özetlemek gerekirse:

-Üreticiler yatırımları ile entegrelerin iş ortaklarıdır,

-Entegreler üretici hak edişlerinde maliyetlerimizi göz önünde bulundurmalıdır,

-Entegreler piyasa şartlarına göre değil, belli standartlarda kaliteli yem ve civcivleri üreticiye göndermelidir.

-1990-2000'li yıllarda faaliyet gösteren kümeslere verilen ilaç primlerinin tekrar verilmesi sağlanmalıdır,

-Üreticilerimiz bakanlığımızın gözetiminde "Tarımsal üretim sözleşmesi" kapsamına alınmalıdır,

-Elektrik, su gibi girdiler tarımın diğer alanlarındaki gibi desteklenmelidir,

-Geçmişte olduğu gibi kümes enflasyonu oluşturulmamalıdır,

-Verilecek kredilerin geri ödenebilmesi için çalışma garantisi sağlanmalıdır, mevcut prosedür hafifletilmeli üreticilerin kredi kullanım imkanları kolaylaştırılmalıdır

-Üreticilerin kredi taleplerinde Üretici Birliklerine üye olma şartı aranmalıdır.

-Üretici Birlikleri desteklenmeli Üreticilerin birliklere üye olmaları sağlanmalıdır. İl ve ilçe müdürlükleri üretici ve kümes kayıtları sırasında birlik üyeliğini zorunlu kılmalıdır.





BEYAZ ET SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI ■ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Prof. Dr. Ergin ÖZTÜRK

OMÜ Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü

Giriş

Yemli ete çevirme yeteneğinin üstünlüğü (yaklaşık 1,7-1,8 kg. karma yemle 1 kg. canlı ağırlık elde edilmesi), besin madde içeriğinin uygunluğu, sağlıklı ve güvenilir olması gibi nedenler Dünya çiftlik hayvanları et üretiminin %29,6'sının tavuk etinden oluşmasını sağlamıştır (Anonim, 2009). Buna paralel olarak ülkemizde de beyaz et başlıca hayvansal protein kaynağı haline gelmiş ve önümüzdeki yıllarda da gelişiminin artarak devam etmesi beklenmektedir. Beyaz et sektörünün bu denli hızlı gelişmesinde dengeli

rasyonların kullanılması, ıslah, yetiştirme-besleme koşullarının ve çevresel faktörlerin optimizasyonu, sağlık koruma ve hastalıklarla mücadelede sağlanan gelişmelerin önemli katkıları olmuştur. Verim artışıyla birlikte kümeslerde otomasyon ve modern tekniklerin kullanımı artmış, işgücü ihtiyacı ise azalmıştır. Halen ülkemizde beyaz et üretiminin büyük çoğunluğu entegre, sözleşmeli üretim modeli ile

çalışan 10-15 büyük işletme tarafından sağlanmaktadır. Bu işletmelerin birçoğu gerek ekonomik olarak, gerek teknik altyapı olarak oldukça iyi bir durumda olup, işletmelerin üretimden pazarlamaya, damızlıktan, ambalajlamaya, kesim ve işleme ünitelerine kadar birçok alanda hizmetlerinin iyileştirilmesiyle tüketici isteklerine uygun, temiz, taze, sağlıklı ve işlenmiş ürünler üretimi sağlanabilmektedir. Etlik piliçlerin kısa sürede yüksek canlı ağırlık kazanmaları, bu hayvanların bakım, besleme ve diğer çevresel istekleri ile yem-katkı maddeleri, barınak, pazarlama, alet ekipman gibi birçok faktöre ait çeşitli sorunları da ortaya çıkarmıştır.

Mevcut Durum

Beyaz et üretimi 1990'lı yıllarda 217.000 ton civarında iken 2007'de 1.100.000 tona ulaşmıştır. Bu üretimin yaklaşık 100.000 tonu çıkma tavuk, hindi ve diğer kanatlılardan elde edilirken, 1.000.000 ton civarında beyaz et, etlik piliç üretiminden elde edilmiştir (Anonim, 2010; Çizelge 1). Ekonomik nedenlerle veya kuş gripi gibi hastalıklardan kaynaklanan kriz yılları (1994 ve 2006) hariç tutulduğunda beyaz et üretimi her geçen yıl artmaktadır (Çizelge 1). Ülkemizdeki nüfus artışına rağmen, kişi başına



düşen kanatlı eti tüketiminin artması da dikkat çekicidir (Çizelge 2). Beyaz et sektöründe bu denli hızlı artışlarda kanatlı etinin ekonomik olması (diğer protein kaynaklarına göre), kırmızı et üretimindeki birtakım maliyet sorunları ve krizler, bu alanda modern tesislerin kurulması, AB ile bilgi ve teknolojik alt yapı bakımından rekabet edecek düzeyde olması, özellikle son yıllarda Rusya, Orta Asya Türk Cumhuriyetleri ve Orta doğu ülkelerinden beyaz et ihracatın başlaması, BESD-BİR gibi birliklerin kurulması ve dünyada sayılı kuruluşlar arasında yer almaları gibi pek çok faktör etkili olmuştur.

Çizelge 1. Türkiye kanatlı eti üretim ve tüketim miktarları (ton)

Yıllar	Piliç eti Üretimi	Hindî eti Üretimi *	Köy ve Yum. Tavuğu ve Diğer Kan. eti Üretimi	Toplam Kanatlı Eti Üretimi	Üretim Artışı(%)	Nüfus (1000)	Kişi Başına Tüketim(kg/yıl)
1990	162.569	--	54.190	216.759		56.714	3,82
2000	662.096	23.265	67.021	752.382	14,68	67.896	11,05
2007**	1.012.000	33.000	55.000	1.100.000	6,61	70.586	15,23

Anonim, (2008); (**)Kesinleşmemiş değerlerdir.

Çizelge 2. Kişi başı kanatlı eti tüketim miktarı, Anonim (2008)



2005 yılı verilerine göre ülkemiz, 943 bin ton piliç eti üretimiyle dünya ülkeleri arasında 14. sırada yer almıştır. Kanatlı eti talebinin 2015 yılında 1 536 000 ton, 2020 yılında 1 884 000 ton (kişi başı 25 kg/yıl) ve 2023 yılında ise 2 115 000 ton olması beklenmektedir (Anonim, 2007). Buna göre mevcut üretim tablosu Türkiye'nin bundan sonraki hedefinin kapasite artırıcı yatırımlar, iç tüketim ve ihracata yönelik olarak şekillenmesini gerekli kılmaktadır. Halen entegre firmalarımızca üretilen beyaz etin çoğunun AB normlarına uygunluğunun sağlanmış olduğu ve önümüzdeki yıllarda bu oranın daha da artarak tüm entegre firmaların aynı seviyeye gelmesi, dolayısıyla piliç eti üretiminin tamamına yakınının AB standartlarına ulaşacağı beklenmektedir.

Sorunlar ve Çözüm Önerileri

1. Damızlık, Yem Ham Maddeleri, Aşı ve İlaçta Dışa Bağımlılık: Beyaz et tüketim ve üretim miktarının hızla artması parent stock düzeyinde ithalatı ve tavukçulukta dışa bağımlılığı artırmış ve et yönlü civcivlerde yerli hibritlerin toplam talebi karşılama oranı yaklaşık %1'ler düzeyini geçememiştir. Bu durum özellikle ülkeler arası siyasi olaylarda ülkemize ambargo veya karantina uygulanmasında çok ciddi bir tehdit olarak kalacaktır. Yıllık ortalama 1 500 000 tonun üzerinde mısır ve soya ithali başta olmak üzere yem hammaddeleri ile yem katkı maddelerinin tamamına yakınının ithali de maliyetleri yükseltici faktör olarak rol oynamaktadır. Bu durumun önüne geçilmesinde ise mısırın iç piyasa fiyatı ile dış piyasa

arasındaki fiyat dengesizliğini düzeltecek destekleme politikalarının hayata geçirilmesi, ayrıca soya fasulyesi için de kısa süreli çözüm olarak gümrük vergi oranının düşürülmesi öngörülmektedir. Yerli aşı ve ilaçların üretimi hem kalite hem de miktar olarak yetersiz olup, tamamına yakını ithal edilmekte ve bu da yem maliyetini artırmaktadır.

2. Beyaz Ette Ürün Kalitesi Ve Pazarlama: Uzun yıllar Türkiye yalnızca üretim artışı yönünde çaba göstermiş, kaliteli et üretimi ikinci planda kalmıştır. Ancak son yıllarda gerek AB mevzuatı gerekse tüketici taleplerine paralel olarak, ürün kalitesinde çok ciddi iyileşmeler gözlenmekte ve bu kalite artışının artarak devam etmesi kaçınılmaz olmaktadır. Kanatlı eti üretiminde AB Standartlarında teknolojik seviyeye ulaşılmış ve Topluluğun piliç eti ithalatı yapması uygun görülen üçüncü ülkeler listesine Türkiye de girmiştir. Belli standartlara uyularak üretilen ürünlerin hem yurt içinde tüketimi daha cazip hale gelecek hem de ürünlerin rekabet gücünün geliştirilmesi mümkün olabilecektir. Özellikle toplam kalite yönetimi uygulaması ve ihracat imkanlarının artırılabilmesi için standart dışı satışların denetimi sağlanmalı, piyasa taleplerini karşılayabilmek ve rekabetçi ortamlara ayak uydurabilmek için parçalanmış tavuk, hazır yemekler gibi işlenmiş tavuk ve katma değer açısından zenginleştirilmiş standart ürün üretimi sağlanmalıdır. Gıda üretim ve satış yerleri çok iyi denetlenmeli ve ambalajsız satışlar en az düzeye indirilmelidir.

3. Üretim Koşullarının İyileştirilmesi: Etlik piliç üretiminde verimlilik öncelikle uygun hijyen koşullarının sağlanması ve bakım, besleme vb çevresel etmenlerin optimizasyonu ile yakından ilişkilidir. Ülkemizdeki entegre işletmelerin büyük çoğunluğu gerek barınak, gerek alet ekipman, kesimhane koşulları, gerekse bakım, besleme konularında oldukça iyi sayılabilecek durumda olmakla birlikte, hijyen, sağlık koruma vb alanlarda verimliliğin artırılabilmesi için halen alınabilecek çok mesafe olduğu açıktır. Hayvan besleme konusunda özellikle teorik olarak hesaplanan rasyonlarla hayvanlara verilen rasyonlarda kullanılan yemlerin başta amino asitler olmak üzere besin madde analizleri çoğunlukla yapılmadığı için verimlilikte

düşme olabilmektedir. Yemlerin depolama koşulları ve bayatlamaları da ihtiyaçların yeterince karşılanamaması ve verim düşüklüğünde gözden kaçan unsurlar arasında sayılabilir. Yeterli şartlara sahip olsalar da, birçok kanatlı hayvan eti işleme tesislerinde son teknoloji bulunmamaktadır.

4. Beyaz Et Güven: Beyaz et sektörü ile ilgili halk arasında etlik piliçlerin hızlı büyümesinin genetik yapıyla oynanması, hormon, antibiyotik vb maddeler kullanılması gibi yanlış bilinen konuların toplumsal paydaşlar oluşturarak, devlet ve sivil toplum kuruluşları arasında iletişim sağlanarak ayrıntılı şekilde halka anlatılması özellikle bu alanda çıkabilecek krizlerin minimum zararla atlatılmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Beyaz et sektöründeki üretici firmalar ve araştırma kurumlarının sentetik katkı maddeleri yerine, çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen yem ham maddeleri ve katkı maddelerini geliştirmeleri ve kullanmaları bu güven ortamının daha da geliştirilmesine önemli katkılar sağlayacaktır. Tüketicilerde güven geliştirilmesi ve olumsuz reklama veya girişimlere karşı "Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu" gibi kuruluşlardan yararlanılabilir.

5. Yem ve Gıda Güvenliği-İzlenebilirlik: Gıda güvenliği, sağlıklı et üretimi için yem, et ve et ürünlerinde bulunması ve bulunmaması gereken maddeler mutlaka araştırılabilir. Bu konu hem insan sağlığı bakımından en önemli hususlardan birisidir hem de AB Mevzuatı açısından mutlaka yerine getirilmesi zorunlu olan bir müktesebat maddesidir. Resmi makamlarca yapılacak olan ilaç, hormon ve ağır metal kalıntılarının tespiti hem insan sağlığı için gerekli hem de AB şartlarıyla uyumluluk için zorunludur. Nitekim AB Konseyi Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesi "kanatlı eti ve ürünleri" konusunda Türkiye'nin "Kalıntı izleme planları kabul edilen 3. Ülkeler listesine dahil edilmesi"ni uygun bulmuştur. Bu durum FVO uzmanlarının 8 kanatlı kesimhanesi ve ileri işleme bölümlerinin incelenmesiyle, ülkemizde görülen Kuş Gribi ve Yalancı Veba vakalarıyla ilgili alınan önlemlerin ve laboratuvar kayıtlarının gözden geçirilmesi sonucunda oluşturdukları raporda, kesimhanelerin AB standartlarında üretime devam ettikleri teyid edilmiştir (Canoler, 2007). Bununla birlikte beyaz et üretiminin sürdürülebilirliği için sağlık koruma tedbirlerinin maksimum düzeyde olması da çok önemlidir. Üretim ve satış aşamasında kontroller artırılarak, geriye izleme imkanı vermeyen yöntemlerden vazgeçilmeli, gıda güvenliği konusundaki olumlu gelişmeler yeterli ve yaygın hale getirilmelidir.

6. Maliyetin Yüksek Olması: Gerek ülkemizde üretilen tahıl ve küspelerin üretim maliyetinin yüksek olması, gerekse ithal edilen ürünlerin nakliye, gümrük ve işlemler nedeniyle fiyatının yüksek olması gelişmiş ülkelere göre daha pahalıya et üretmemize neden olmaktadır.

Kanatlı rasyonlarında enerji kaynağı olarak en fazla kullanılan mısırın büyük çoğunluğu ve protein kaynağı olarak kullanılan soyanın tamamına yakını (%95) ithal edilmektedir. İç pazarda mısırın fiyatı diğer ülkelere göre pahalı iken (yaklaşık 400 USD/Ton), diğer ülkelerde 261 USD/ton olan fiyat Gümrük Vergisi ile yine yükselmekte ve maliyetlerimizin yüksekliğinin en önemli nedenini oluşturmaktadır. Buna işletmelerin küçük olması ve kapasitelerinin yeterince kullanılmaması da eklenince beyaz et üretim maliyeti artmaktadır. Yem fiyatının 2007 yılında bir önceki yıla göre %19 artmış olması (Anonim, 2010) başta Rusya, Ortadoğu ülkeleri ve komşularımız olmak üzere birçok ülkeye ihracat imkânını kısıtlayan ana faktörlerden birisi olan özellikle maliyet yüksekliği sorunu mutlaka giderilmelidir. Buna ilave olarak iç pazar fiyatlarıyla dış pazar fiyatlarını dengeleyecek bir destekleme politikası izlenmesi önerilebilir. Akaryakıt, katı yakıt, doğalgaz ve elektrik fiyatları gibi enerji kaynaklarının maliyetlerinin yüksekliği de üretim maliyetini artıran faktörler arasında olup, kanatlı yetiştiricilerine ve entegre işletmelere indirimler uygulanması maliyetlerin azalmasına ve verimliliğin artmasına katkı sağlayacaktır. Yemin pahalı olması, yüksek enerji maliyetleri, küçük çiftlikler ve kısıtlı imkanlar nedeniyle kapasitenin altında kullanım sektörün üretim maliyetini artırmaktadır.

7. Eğitim ve AR-GE: Beyaz et sektörüyle ilgili eğitimler Ziraat ve Veteriner Fakülteleri, Tavukçuluk Meslek Yüksek Okulları ile ilgili Meslek Liselerince yapılmaktadır. Teknik elemanların eğitiminde gözlenen en önemli sorun, öğrencilerin eğitimleri daha çok teorik olarak almalarından ve sektörün üretimde istediği donanımlarla mezun olmamalarından kaynaklanmaktadır. Sözleşmeli üretim modelinde, etlik piliçlerin bakım-beslenmesini sağlayan üreticilerin birçoğu tavukçuluk teknik bilgisinden yoksundurlar. İşletmelerin teknik personelinin tarifine göre üretim yapmakta fakat çoğu zaman gerek kümeslerinin koşullarının iyi olmaması gerekse yapılan bazı hatalardan dolayı performans düşüklükleri yaşanmakta ve verimlilik azalabilmektedir. Bu nedenle işçiler ve diğer personelin de eğitilmesi verimliliği artıracaktır. AR-GE faaliyetleri daha çok Üniversiteler ve bazı araştırma kurumları tarafından yapılmakta ve bu araştırmaların birçoğu pratiğe aktarılmaktan uzak, kariyer çalışmaları olarak yapılmaktadır. Özel sektörün AR-GE faaliyetleri son yıllarda artmaya başlamıştır. Kamu ve Özel sektörün bir araya gelerek sektörün, piyasanın sorunlarına bilimsel çözümler üreten araştırma projelerini yürütmeleri, sektörün sorunlarını hızla çözerek, Dünyayla rekabet edebilecek sağlam bir altyapıya kavuşmasının en temel unsuru olacaktır.

8. İhracat Desteği, KDV Oranı ve Gümrük Vergileri: ABD'de 650 USD/ton, AB'de 450 £/ton olan destek



uygulamas, ölkemizde piliç etine ihracat iadesinden ele geçen nef miktarın 26 USD/ton olması, ABD ve AB ölkeleriyle ihracatta rekabet şansını oldukça kısıtlamaktadır. Türkiye Dünyanın beyaz et talebinin yaklaşık 1/3'lük kısmını talep eden Rusya, Ortadoğu Ölkeleri ve tüm sınır komşularına ihracat yapma şansını değerlendirebilmesi için ihracat desteği ile KDV ve Gümrük Vergileri oranları ayarlanmalıdır. Gerekli düzenlemeler yapıldığında, yem ve damızlıkta ithalat nedeniyle maliyetin artmasına rağmen, söz konusu ölkelere ihracat yapabilmek için tavukçuluk firmaları gerekli kapasite artışını yapabilecek teknik ve mali donanıma sahiptirler. Standart standart ürünler üretilmesi ve hastalıklardan arı olunması, yeni pazar stratejileri ile potansiyel-hedef pazarların geliştirilmesi ihracat imkanlarını geliştirmede yardımcı olacak unsurlardır. Çevremizdeki piliç eti pazarlarına girebilmemiz için üretim maliyetlerimizi düşürecek tedbirler alınmalı ve ihracat destekleri rakip ihracatçı ölkelerle eşit seviyelere çıkarılmalıdır. Yurtdışı kaynaklı hastalık risklerini gidermek için gümrüklerdeki denetimlerin artırılması ve enfekte ölkelerden kesinlikle ithalat yapılmaması gerekmektedir.

9. Salgın Hastalıklar, Kanatlı Sağlığı ve Biyogüvenlik:

Yalancı Veba ve Kuş Gribi gibi sürekli tehdit teşkil eden salgın hastalıklar tavukçuluğun en öncelikli konuların başında gelmektedir. Zira salgın hastalık çıktığında gerek toplu ölümler, gerekse performans düşüklüğü nedeniyle önemli düzeyde üretim kaybı yaşanmaktadır. Salgın

hastalıklar global ölçekli tedbirlerin yanı sıra, koruyucu hekimlik, iyi hijyen ve yönetim uygulamaları ile en aza indirgenebilir. Bununla birlikte AB ölkelerinde kuş gribi vakası görüldüğünde, sadece hastalık görülen bölge yasak kapsamına alınırken, Türkiye'den tüm kanatlı eti ürünlerinin ithalatına yasak getirilmekte ve ihracat durma noktasına gelmektedir.

10. Yan-Atık Ürünlerdeki Riskler, Çevre Kirliliği: Kan unu başta olmak üzere kuluçkahane artıkları unu, tavuk unu, tüy unu, tavuk gübresi, et-kemik unu, hidrolize protein, vb ürünler yeterince pişmemeleri durumunda yem hammaddesi olarak kullanılmaları birçok hastalık oluşma riskini taşımaktadır. Bu nedenle bu tür hayvansal kökenli protein ve mineral kaynağı yemlerin kullanımında oldukça dikkatli davranmak gerekir. Öte yandan tavuk gübresinin fermentasyonu ve kurutulması ile gübre olarak değerlendirilmesi hem çevre kirliliğini giderecek hem de organik gübre olarak kullanma imkânı oluşturacaktır.

11. Hayvan Refahı ve Organik Üretim: Son yıllarda hayvan refahı konusunda duyarlılığın artması ile bu yönde yapılan çalışmalar başta birim alanda çok yoğun tavuk üretimi olmak üzere birçok alana ciddi sınırlamalar getirebilecektir. Birçok ölkede organik üretim veya köy tavukçuluğun daha sağlıklı gıda üretimi amacıyla yaygınlaşma süreci, ölkemizde de paralel bir gelişme sürecine girme eğilimindedir. Bu süreçte tavuklara en azından koşmak, uçmak, tünemek gibi asgari seviyede refah koşullarını sağlamak hem verimliliğe katkı



sağlayacak hem de bu tür biyoetik üretimlere adaptasyonu kolaylaştıracaktır. Gen kaynağı olarak tavukçuluğun olmazsa olmazı olan köylerimizdeki tavukların kuş gribinin yaygınlaşma ortamı olarak görülmesi yerine, köy tavukçuluğuna getirilecek yeni bilimsel katkılarla hem biyogüvenlik hem de verimlilik alanında çok önemli gelişmeler sağlanabilir.

12. Avrupa Birliği Mevzuatına Uyum: AB diğer alanlarda olduğu etlik piliç üretimi, işlenmesi, ambalajlanması, pazarlanması vb konularda standartlar geliştirmiştir. Bu standartlar sayesinde üretimin veya herhangi bir uygulamanın koşulları, neyin, nerede, ne zaman ve nasıl yapılacağı kesin kurallarla belirlenmiştir. Oldukça kapsamlı olan AB müktesebatına ve ülkemiz koşullarına uygun önlemlerin alınması, diğer ülkelerle rekabet edebilmek için kaçınılmazdır ve beyaz et sektörünün önümüzdeki yıllarda en önemli konularını teşkil edecektir.

Sonuç

Gıda, Ziraat, Veteriner ve diğer ilgili diğer meslek gruplarından çok sayıda teknik elemanın ve araştırmacıların bu alana katkı sağlaması, deneyimli işçi ve diğer çalışanları yanı sıra yem sektörü ve katkı maddeleri, alet ekipman, sağlık sektörü ve diğer ilgili sektörlerin profesyonel desteği ile beyaz et sektörü kendi ayakları üzerinde durabilen, güvenilir ve ucuz protein sağlayıcılarının en önemlilerinden

biri olma özelliğini sürdürmektedir. Ülkemiz nüfusunun ve harcanabilir gelirlerin artması, kanatlı hayvan etine olan yurtiçi talebi artıracacağı ve coğrafi konumuyla ihraç pazarlarından yararlanmanın kolaylaşacağı kabul edilmektedir. Bununla birlikte, maliyetlerin azaltılması, standardizasyon, sağlık koruma, kalıntı izleme, ürün kalitesi, eğitim ve AR-GE çalışmalarına önem verilirse, ülkemiz gelecekte beyaz et sektöründe Dünyanın önde gelen ülkelerinden biri olma şansını yakalayabilecektir.

Kaynaklar

Anonim, 2007. 2000-2023 Yılları Arasında Öngörülen Kanatlı Eti Talep Ve Tüketim Hedefleri

Anonim, 2008. Besd-bir, 2008. www.besd-bir.org . Erişim tarihi: 13.04.2010

Anonim, 2009. FAO, 2009. www.fao.org . Erişim tarihi: 13.04.2010

Anonim, 2010. T.C. Başbakanlık, DPT 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu.

Canoler, Y. 2007. AB Kriterlerine Uyum Açısından Kanatlı Eti Sektöründeki Gelişmeler ve Beklentiler. Avrupa Birliği Kriterlerine Uyum Sürecinde Türkiye Tavukçuluğu Sempozyumu, 15 kasım 2007.

■ SAMSUN İLİNDE BEYAZ ET SEKTÖRÜ KRİZDEN ÇIKIŞ YOLLARI

1980-2007 döneminde, sığır varlığı 5 milyon, manda varlığı 1 milyon, koyun varlığı 23 milyon ve keçi varlığı ise 13 milyon azalmasına rağmen, kanatlı varlığı 3 katına yakın bir artış göstererek 272 milyona ulaşmıştır. Son 25 yılda tarımın GSMH içindeki payı %52 azalışla %24,2'den %11,5'e düşmesine, 1980-2005 arasında ihracatta tarım ürünlerinin payı %57,5'den %4,7'e düşmesine rağmen kanatlı et üretimi 200 bin tonlardan 1 milyon ton düzeylerine yükselmiş, kanatlı et sektörünün yıllık cirosu 3 milyon \$'a ulaşmıştır.

Türk insanı adeta tavuğu yeniden keşfetmiştir. Hayvansal üretim alt sektöründe kanatlı hayvan sayısı ve beyaz et üretimi sürekli bir artış eğilimindedir. Ülkemizde beyaz et sektörü bir takım sorunlar yaşamakla birlikte, kalite açısından üst düzeyde sayılabilecek bir sürdürülebilirliği yakalamıştır. Kırmızı et üretiminin giderek azalmasıyla ortaya çıkan hayvansal protein açığı, tavuk eti üretimindeki artışlarla dengelenebilmiştir.

Fert başına piliç eti tüketimi 1990 yılında 3,8 kg iken 2007'de 15,2 kg'a yükselmiştir. Piliç etinin kırmızı ete göre ucuz oluşu iç pazarda tüketiminin artmasında ana etmen olmuştur. Buna rağmen AB ülkelerinin gerisinde kaldığı da bir gerçektir.

Türkiye'de tavukçuluk sektörü, en gelişmiş hayvansal üretim dalı olarak kabul görmektedir. Tavukçuluk sektöründe işletme olarak tanımlanabilen 10 bin broyler işletmesi bulunmaktadır. Geçimini kanatlı sektörden sağlayan insan sayısı 2 milyon civarında olduğu tahmin edilmektedir. Toplam etlik piliç üretiminin %84'ü 20 firma tarafından yapılmaktadır. Saatte işlenen piliç miktarı bakımından kurulu kapasitesi en büyük olan kuruluş Köy-Tür'dür.

Ülkemizde kanatlı et sektöründe üretim tesisleri, iklimsel şartların en uygun olduğu, hammaddelerin kolayca boşaldığı ve aynı zamanda büyük tüketim alanlarına da yakın olan limanların civarında

yani ülkemizin batı ve kuzey bölgelerinde gelişmiştir.

Samsun ili de kanatlı et sektöründe avantajlı iklimsel özelliği ve aktif limanı, havaalanı, demiryolu olan ve istenilen bütün özellikleri içinde bulunduran önemli bir yatırım merkezi olmasına rağmen beyaz et sektöründe entegre tesisi olarak AY-Pİ tavukçuluk ve Fat Piliç üretim yapmaktadır. Kavakta Köy-Tür'ün faaliyetlerini durdurduğu entegre tesisleri kiralarak 2002 yılında faaliyete geçen Fat Piliç saatte 4000 adet, yıllık 10 milyon adet piliç kesim kapasitesiyle tek çatım altında toplanmış orta büyük etlik piliç kesim kapasitesine sahiptir.



RÜ ÜRETİCİLERİNİN

Murat AKAR

Ziraat Mühendisleri Odası
Samsun Şube Başkanı

Üretimin çok büyük bir kısmı yurt içinde tüketilmektedir. 2007 yılı itibariyle kanatlı et üretimi 1,1 milyon ton iken (bunun ancak 33 bin tonu hindi etidir) ihracat 51,7 bin ton dur. İçeride tüketilen kanatlı etin kişi başına tüketimi 1990 yılında 3,8 kg ve üretim 216 bin ton iken, 10 yıl sonra kişi başına tüketim 11 kg, üretim ise 750 bin ton seviyesine yükselmiştir.

2007 yılında artık 1 milyon civarında üretim ve kişi başına 15 kg kanatlı etten bahsedilmektedir. Bu aşamada ileriye yönelik projeksiyon yapabilmek ve

son 10-15 yıllık büyüme trendini devam ettirebilmek için, gerekli bir takım önlemlerin alınması da gerekmektedir. Her şeyden önce balık-tavuk-et üçlüsü içerisinde beyaz etin diğerlerine göre fiyat açısından daha uygun olması sektörün gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Ayrıca entegre tesislerde üretilen ürün çeşitlendirilmesi, zincir marketlerde kolayca tüketiciye sunulması, fastfood tüketime girmesi gibi satış tekniklerinin gelişmesi bu sektörün büyümesinde yardımcı faktörler olmuştur. Ancak kanatlı et sektörünün de, her sektörde olduğu gibi bir takım sorunları vardır. Kanatlı sektöründe tüketici eğilimlerini de dikkate almak kaydıyla tüketicinin gelirinin artması ile kanatlı et tüketimi arasındaki korelasyon doğru orantılı olduğunu unutmadan bir strateji planı hazırlayarak tüketicinin gelirinin bu krize ve işsizlik ortamında artmadığı kabul edilerek maliyetlerdeki hareketler minimumda tutulmalıdır.

Maliyetlerin yaklaşık %70'ini yem, yemin %55'ini de mısır oluşturmaktadır. Mısırın tonu içeride 400 \$, dışarıda ise 261 \$'dır. Yemin %30'u olan soya fasulyesi ve soya küspesinin %95'i dışarıdan gelmektedir. Bu durumda bu yemleri içeride üretmenin imkanları oluşturulmalıdır. Çarşamba ovasında 2 kot altındaki fındık sökülerek yerine bu ürünlerin ekimi sağlanmalıdır. Sektörün önünü açmanın ilk koşulu, öncelikle sanayicinin yem sorunu çözmekten geçmektedir. Bunun dışında sektörün önünde en büyük tıkanıklılık olarak dış satım gözükmektedir.

Piliç etine ihracat iadesi tatmin edici düzeyde olmalıdır. ABD piliç eti ihracatına ton başına 600, AB ülkeleri ise 520 Euro destek uygulamaktadır. Ancak yine de sektör olarak ihracat konusunda da son dönemde büyük bir fırsat yakalanmış gözükmektedir. Dünyanın en büyük beyaz et ithalatçısı olan Rusya'nın başta sağlık sorunları sebebiyle Amerika ile arasındaki 600 bin tonluk beyaz et ithalatı protokolünü 2009'da iptal etmesinden sonra kuş gribi sebebiyle 2005 yılından bu yana beyaz et ithalatı yasağı uyguladığı Türkiye ile Ocak 2010 tarihinde 500 bin ton kotalı 5 yıl süreli beyaz et alımı protokolü imzalaması, Samsun'un konumu itibariyle bu konuda avantajlı duruma sokmuştur. Bu ihracat alanının doldurulması ve mevcut kapasitenin artırılması gerekmektedir. Samsun'un bu konuda altyapısı vardır. Bu sektöre yatırım yapacak Samsun'lu yatırımcılar pişman olmayacaklardır.



■ BEYAZ ET İHRACATININ SAMSUN EKONOMİSİNE KATKISI

Samsun Ticaret ve Sanayi Odası



Rusya gerek yüzölçümü, gerek nüfus, gerekse kentleşme oranı bakımından dünyanın en büyük ilk on ülkesi arasındadır ve uluslararası piyasada önemli bir pazardır. İthalatında ise makine teçhizatın ardından ilk sırada gıda ürünleri yer almaktadır.

Bu bağlamda Türkiye ile Rusya arasında yıllık 500 bin ton kotalı beyaz et ihracatının yapılmış olması her iki ülke açısından önemli bir gelişmedir.

Rusya dünyanın en büyük beyaz et ithalatçısıdır ve şayet gereken kalite standartları sağlandığı takdirde bu kotanın yükseltileceği aşikardır.

Türkiye'nin protokol öncesi beyaz et ihracatı yıllık 100 bin ton civarındayken, Rusya ile yapılan protokolle 500 bin tonluk daha talep ortaya çıkmıştır. Bu kaba bir hesaplama beyaz et ihracatında %600'lük bir artış demektir. Türkiye'nin şu an beyaz et üretimi yıllık yaklaşık 1 milyon 200 bin ton civarındadır ve iç tüketimin tamamı da ihracata yönlendirildiği varsayılabilir bile yine 300 bin tonluk daha kapasite artımına ihtiyaç vardır. İktisaden olaya genel olarak incelediğimizde talep arttıkça arzında artacağı gerçeğinden, dolaylı olarak yatırım da artacak ve daha fazla personel istihdam edilecektir.

Samsun bulunduğu coğrafi konumu ve bölgedeki beyaz et yatırımları nedeniyle oldukça kayda değer bir konumdadır. Samsun beyaz et üretimi bağlamında oldukça önemli yatırımlara sahiptir. Hali hazırda 10 milyon adet kesim gerçekleştirebilecek entegre bir sistemi olan bir yatırım faal haldedir ve talep fazlalığı bu

yatırımların gerek sayısını gerekse kapasite artışlarını gerektirecektir. Söz konusu ihracatın sürdürülebilir olmasının birincil şartı sağlık ve kalite standartlarının sürdürülebilirliği ile ilintilidir. Gerek iklim gerekse imalatın en önemli giderini oluşturan yem maliyetleri bakımında mevcut ve gerçekleştirilecek yüksek kapasiteli yatırımlar ve lojistik imkanları ile Samsun bu ihracatın önemli bir ayağını oluşturacaktır.



Yatırımların artması, işsizliğin düşmesi daha kalkınmış ve refah seviyesi yüksek bir toplum demektir. Söz konusu yatırım ihracatla ilgili olduğundan devreye bir başka sektör daha girmektedir: Lojistik. Beyaz Rusya'ya beyaz et ihracatı yapılması hususunda akredite olan işletmeler maliyetleri düşürmek adına rantabl lojistik imkanlarını değerlendirecektir. Bu da lojistik merkez olma idealindeki Samsun'da lojistik yatırımları tetikleyecektir.

İki sektörün karşılıklı etkileşimi kent ekonomisine önemli bir katkı sağlayacak, artan yatırımlar işsizlik gibi

ülkemizin sırtında her geçen gün ağırlaşana kamburun düzelmesine fayda sağlayacaktır. Ciddi bir yetişmiş insan kaynağına sahip, kalifiye eleman yetiştiren bir kent olan Samsun, yatırımcıya çok yönlü avantajlar sağlayan fırsatlar kentidir. Samsun'un stratejik konumu Samsun'a yapılan yatırımların kent ölçeğinden çıkıp, bölgesel ve ulusal ölçekte faydaya dönüşümünü yönlendirecektir.

21 MAYIS ■ SÜT GÜNÜ



Bilindiği gibi süt gelişme çağındaki çocuklar için içermiş olduğu besin maddeleri nedeniyle vazgeçilmez bir gıdadır. Özellikle okul çağındaki çocukların sağlıklı ve dengeli beslenmesi amacıyla Uluslararası Sütçülük Federasyonunca (IDF) 21 MAYIS "Dünya Süt Günü" olarak kutlanmaktadır. Bu çerçevede ülkemizde her yıl 21 Mayıs Dünya Süt Günü olarak kutlanmakta ve özellikle okul çağındaki çocuklarda süt tüketim alışkanlığını arttırmaya yönelik eğitim, reklam, promosyon ürünlerinin dağıtımı gibi bir takım etkinlikler düzenlenmiştir.

İl Müdürlüğümüz tarafından düzenlenen etkinlik ve faaliyetler kapsamında ilimizdeki tüm ilköğretim okullarına "Sağlıklı Bir Gelecek İçin Güvenilir Süt için" temalı eğitim sunumu ve sinevizyon gösterisi bulunan 950 adet CD İlçe Müdürlüklerimiz vasıtasıyla ilköğretim okullarına dağıtımı yapılmıştır.

Üzerinde "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" ifadesi yer alan 37.000 adet kurşun kalem, 66.000 adet broşür, 1432 adet afiş, 1500 adet tişört ve 1500 şapka 14 İlçe Müdürlüğümüze, dağıtımı yapılmıştır.

14 İlçe Müdürlüğünce İlçelerinde Milli Eğitim Müdürlükleriyle koordineli olarak ilköğretim okullarına eğitimler verilerek buralarda 1750 tişört ve şapka dağıtımı gerçekleştirilecektir.

Atakum, İlkadım ve Canik ilköğretim okullarından "süt temsilcisi" olarak seçilen bir kız ve bir erkek toplam 280 öğrencinin ve okulların rehber öğretmenleri ile birlikte 13.05.2010 tarihinde İl Müdürlüğümüz konferans salonunda üç oturum halinde güvenilir sütle ilgili eğitim verilmiştir. Eğitim sonunda konu soru cevap şeklinde tartışılarak süt temsilcileri ve rehber öğretmenler bilgilendirilmiştir. Süt temsilcilerine süt gününü temsil eden 280 adet tişört, 280 adet şapka, ve okullarında dağıtılmak üzere 37.000 adet kurşun kalem, 8.500 adet broşür, 280 adet afiş verilmiştir.

■ 19 MAYIS İLÇESİNDE ORGANİK TARIM VE ARICILIK KURSU SERTİFİKA DAĞITIMI TÖRENİ



19 Mayıs Kaymakamlığı; İlçe Tarım Müdürlüğü, İş-Kur İl Müdürlüğü ve Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü tarafından ortaklaşa düzenlenen "Organik Tarım Eğitimi" ve Arı Yetiştiriciliği" konulu kursları başarıyla tamamlanan kursiyerlere 25 Mart 2010 Cuma günü düzenlenen 2 ayrı törenle sertifikaları verildi.

Törene 19 Mayıs Kaymakamı Kadir EKİNCİ, İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ, İş-Kur İl Müdürü Tahsin BAYAR, 19 Mayıs Belediye Başkanı Osman TOPALOĞLU, 19 Mayıs Ziraat Odası Başkanı Bayram KONUŞ ve 19 Mayıs İlçesinde görev yapan kurum amirleri ile çok sayıda vatandaş katılmıştır.



AYVACIK'TA ■ TARIMSAL YAYIM ATAĞI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü, Ayvacık İlçe Tarım Müdürlüğü ve Ayvacık Ziraat Odası Başkanlığınca ortaklaşa çiftçi eğitim toplantıları gerçekleştirmiştir. Yapılan çiftçi eğitim toplantılarında çiftçilerin Tarımsal üretimde karşılaştıkları sorunlar ve bunların çözüm önerilerinin sunulmasının yanı sıra istek ve şikâyetleri de dinlenerek önümüzdeki üretim yıllarına ışık tutması amacıyla teknik personelce notlar alındı.

Bölgede hakim ürün fındık olması nedeniyle çiftçilerimizin ortak sıkıntısı fındık hastalık ve



zararlıları olarak tespit edilmiştir. Yapılan toplantılarda fındıkta görülen hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemleri anlatıldı. Mücadeleye başlamadan önce İlçe Tarım Müdürlüğünden reçetelerini yazdırmaları gerektiği ve mümkün olduğu kadar mücadele tarihlerinin kısa sürede ve gerekli bahçelerde aynı tarihlerde yapılması gerektiği anlatıldı. Diğer taraftan toprak örneği alma ve toprak tahlilinin yaptırılmasının gübreleme açısından önemi hakkında çiftçilerimize bilgiler verildi. Özellikle fındıkta gübrelemenin nasıl yapılacağı ve yanlış uygulamaların getirilebileceği zararlar hususunda bilgilendirmeler yapıldı. Fındık veriminde önemi büyük olan budamanın nasıl yapılacağı ve yapılan yanlışlıklar konusunda çiftçilerimize bilgi verildi. Ayrıca Bakanlığımızın 2010 yılı Tarımsal Desteklemeler konusu çiftçilerimize anlatıldı. Belirlenen tarihler içerisinde Ayvacık ilçesinde 8 mahalle 34 köyde çiftçi toplantıları gerçekleştirilmiş ve bu toplantılara 550 çiftçimizin katılımı sağlanmıştır.

SAMSUN'DA ■ BEYAZ ET SEKTÖRÜNÜN GELECEĞİ



İl Özel İdare Toplantı Salonunda Vali Hasan Basri Güzeloğlu başkanlığında yapılan ve Kaymakamlar, İl Genel Meclisi Başkanı Mustafa Karakurt, İl Özel İdaresi Genel Sekreteri Aslan Karanfil, TSO Başkanı Salih Zeki Murzioğlu, İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ, diğer ilgili kurum müdürleri, Ziraat Odası Başkanları ve sektör temsilcilerinin katıldığı ve yaklaşık 2.5 saat süren toplantıda, ilimizde kapasite artırımına gitmek için kurulacak yeni piliç yetiştirme kümeslerinin ruhsatlandırılmasında yaşanan sorunlar ve çözüm yolları masaya yatırıldı.

İl Tarım Müdürü Sayın İSPİRLİ, sunumuyla "Türkiye ve Rusya arasında beyaz et sektörünün ticari süreci hakkında katılımcılara slayt sunu eşliğinde bilgi vererek, bu sürecin Samsun'da fırsata dönüştürülmesi için bu toplantının organize edildiğini dile getirdi.

Yapılan slayt sunumunun ardından Vali Hasan Basri GÜZELOĞLU toplantıda yaptığı açılış konuşmasında "Samsun'un Rusya ile yapılan beyaz et anlaşmasından ihracat için en avantajlı noktada bulunduğunu ve böylesi büyük bir ihracat alanının doldurulması için kapasitenin artırılması gerektiğini" ifade ederek "Her şeyden önce Samsun, ihracatın olmazsa olmazı, üretimin sağlıklı ve sürdürülebilir olmasının altyapısı olan 10 milyon adet kesim gerçekleştirebilecek entegre kesim işletmesine sahip bir kenttir. Samsun, piliçlik beyaz kanatlı et üretiminin geleneksel anlamda geçmişten bu yana yapıldığı, üretici kültürünün olduğu bir kent. Uygun hava, iklim ve taban suyu açısından

üretim havzaları ve alanları açısından çok ideal ve uygun bir kent. Limana yakınlığının avantajıyla, kapasitesini artıran ve Türkiye açısından merkez konumuna giden bir kenttir" dedi.

Vali Hasan Basri GÜZELOĞLU'nun açılış konuşmasından sonra İl Tarım Müdürlüğü Hayvan Sağlığı Şube Müdürü Dr. Habip MURUZ "Etlik piliç sektöründe maliyet analizi, etlik piliç yetiştirme kümeslerinin ruhsatlandırılma süreci" hakkında bilgi verdi. Daha sonra Vali Hasan Basri GÜZELOĞLU başkanlığında devam eden

toplantıda, Samsun'da beyaz et sektöründe ilave kapasite artışına gitmek için yapılacak çalışmalar, yatırımcının önündeki bürokratik engellerin ortadan kaldırılması için alınacak tedbirler görüşüldü.

Toplantının sonunda bir değerlendirme yapan Vali Hasan Basri GÜZELOĞLU "Samsun giderek gelişen, büyüyen ve hedefine yatac

kalkınmayla her alanda ve sektörde emin adımlarla gelişen bir kent. Herkes sorumluluğu çerçevesinde bu alanın önünü açmak, yatırımcılara imkan sağlamak, iş ve istihdama katkı koymak için çalışmalıdır" dedi. Konuşmasını "Beyaz et sektöründe arzu edilen üretim potansiyelini yakalamak için yapılacak yatırımlarda özellikle ruhsatlandırma komisyonun yatırımcının başvurusundan sonraki beş gün içinde toplanması, kurumların meseleye yapıcı yaklaşımları ve Kaymakamlar ve kurum müdürlerinin konunun takipçisi olmalıdır" diyerek tamamladı.



■ BİTKİ KORUMA ÜRÜNLERİNİN UYGULAMASI EĞİTİMİ

Bakanlığımızca bitki ve bitkisel ürünlere arız olan zararlı organizmalarla mücadelede kullanılan bitki koruma ürünlerinin tarla, bahçe veya bağlar ile ürünlerin saklandığı yerlerde bilinçsiz kullanımının önlenmesi için insan, bitki ve çevre sağlığının korunması, kalıntı probleminin ve tavsiye dışı kullanımının engellenmesi ve izlenebilirliğin sağlanması amacıyla 21 Kasım 2010 tarih ve 27413 sayılı Resmi Gazete de "Bitki koruma Ürünlerinin Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" yayımlanmıştır.

Söz konusu yönetmelik gereği Antalya İl'inde 18-21.01.2010 tarihleri arasında yapılan Eğiticilerin Eğitimi şeklinde yapılan Hizmet İçi Eğitim Toplantısına İl ve İlçe Müdürlüklerinde görevli teknik elemanlara, eğitici olarak eğitim vermek için Bitki Koruma Şube Müdürlüğümüzden 4 adet teknik eleman katılmış olup alınan eğitim sonunda bu teknik elemanlar "Bitki Koruma Ürünleri Uygulama Eğitici Belgesi" sertifikalarını almışlardır.

Yine söz konusu yönetmelik gereği bu eğitime katılan Ziraat Mühendisleri İl Müdürlüğümüz toplantı salonunda 11.03.2010 tarihinde Bitki Koruma Şube Müdürlüğünde görevli Ziraat Mühendisleri, Ziraat Teknikerleri ve Ziraat Teknisyenlerinin yanı sıra İlçe Müdürlüklerinde bitki koruma hizmetlerinde görevli görevi Ziraat Mühendisleri, Ziraat Teknikerleri ve Ziraat teknisyenlerine Bitki Koruma Ürünleri Uygulama Eğitimi konularında eğitim vermişlerdir. Eğitim sonunda 75 katılımcıya "Bitki Koruma Ürünleri Uygulama Eğitici Belgesi" verilmiştir.



TARIM VE İNSAN

2. ULUSAL FOTOĞRAF YARIŞMASI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayın Dairesi Başkanlığı; "Tarım ve İnsan" temalı 2. Ulusal Fotoğraf Yarışmasını düzenliyor. Yayın Dairesi Başkanlığı tarafından, 2009 yılı içerisinde düzenlenen "Tarım ve İnsan 1. Ulusal Fotoğraf Yarışması"na; 407 yarışmacı 1707 eseriyle katılmıştı. Dereceye giren eserler, Türkiye genelinde düzenlenen sergilerle kamuoyunun beğenisine sunuldu.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayın Dairesi Başkanlığı tarafından 2010 yılında ikincisi gerçekleştirilecek olan Ulusal Fotoğraf Yarışması'na başvurular, 22 Nisan 2010 tarihinde başlayacak. Genel Katılım, Çiftçi, Öğrenciler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı mensupları olmak üzere 4 kategoride düzenlenecek olan Ulusal Fotoğraf Yarışması'nda, birinci yarışmaya göre, yarışma ödül miktarları artırıldı. Denizbank ve Canon Mas Deha'nın katkılarıyla hazırlanan yarışmada eseri birinci olan yarışmacıya 3000 TL para ödülü verilecek. Eseri ödüle layık görülen 6 yarışmacıya ise toplamda 10.000 TL para ödülünün yanı sıra Canon fotoğraf makineleri hediye edilecek. Ayrıca dereceye giren eserler, Türkiye sergileri kapsamında kamuoyunun ilgisine sunulacak. Tarım ve İnsan konulu 2. Ulusal Fotoğraf Yarışması'na son başvuru tarihi **20 Temmuz 2010** olup daha geniş bilgiyi; <http://www.tarimyayin.gov.tr> adresinde bulabilirsiniz.

ÇİFTLİK MUHASEBE VERİ AĞI EĞİTİMİ



Bakanlığımızca AB Müktesebatına uyum çalışmaları kapsamında Ülkemizde "Çiftlik Muhasebe Veri Ağı (ÇMVA)" sisteminin kurulması amacıyla 01.08 2008/13.02 2009 tarihleri arasında bir eşleştirme projesi uygulanmıştır. Proje ile, dokuz ilimizde (Adana, Bursa, Erzurum, Giresun, İzmir, Konya, Nevşehir, Şanlıurfa, Tekirdağ) sistemin kurulması sağlanmıştır.



Şu anda ÇMVA verileri dokuz farklı bölgedeki dokuz ilden toplanmaktadır. NUTS 1 seviyesindeki kalan üç bölgeyi de (İstanbul, Malatya ve Samsun) kapsayacak şekilde 2010 yılının sonuna kadar İl sayısının 12 ye yükseltilmesi planlanmaktadır.

Sistemin sürekliliğinin sağlanması açısından yıllık uygulamalar devam ettirilmekte olup, bu çerçevede 2010 yılında da veri toplanmasına devam edilecektir. Sisteme yeni dahil edilecek olan Samsun ilinde ÇMVA'nın tanıtımı ve veri toplayıcı olarak görevlendirilecek teknik personele 01-03 MART 2010 tarihleri arasında eğitim verilmiştir.

Toplantıya Bakanlığımız elemanları dahil yukarıda belirtilen illerden toplam 45 teknik eleman katılmış olup, ÇMVA konusunda eğitim verilmiştir.

■ 4. ULUSLARARASI MEYVE, SEBZE, LOJİSTİK VE TEKNOLOJİLERİ FUARINA SAMSUN DAMGASI

Yeni Tarım Tekniklerinin Çiftçilere Tanıtılması Projesi kapsamında Samsun İl Özel İdaresince finanse edilen, Antalya ilinde düzenlenen "4. Uluslararası Meyve, Sebze, Lojistik ve Teknolojileri Fuarında İl Müdürlüğümüz koordinatörlüğünde stand açılmıştır. Standta görev yapmak üzere İl ve İlçe Müdürlüğümüz elemanlarının yanı sıra Bafra Belediyesince elemanlar görevlendirilmiştir. Ayrıca tüm ulaşım işlemleri Bafra Belediyesince temin edilen araçla gerçekleştirilmiştir. Standta Bafra İlçe Tarım Müdürlüğü ile Bafra'da faaliyet gösteren Bafra, Bafra, Eriş Papri, Eriş Bak ve Sammey firmaları katılım sağlayarak yerini almıştır. Standlarında firmalarının tanıtımlarını yapan firma sahipleri oldukça verimli görüşmeler yaptıklarını belirtmişlerdir.

Fuarı 2009 yılında 39 ülkeden 305 yabancı ziyaret etmiştir, 7 ülkeden 22 uluslararası katılımcının yer aldığı fuar, Türkiye'den 61 şehirden toplam 6.240 ziyaretçiye ev sahipliği yapmıştır. Bu sene ise 136 kurum ve firmanın stand açtığı fuarda 31 ülkeden ziyaretçi katılım sağlamıştır.

18 Mart'ta açılışı yapılan fuara yaş-kuru meyve-sebze üretilen ve ihracatı, soğuk hava depoları, birlikler-kooperatifler, tohum-fide, sera-bahçe ekipmanları, depolama-lojistik, gümrükleme, meyve-sebze saklama-işleme teknolojileri üzerine faaliyet gösteren işletmelerden firma yetkilileri görev almıştır.

Türkiye'de meyve ve sebze ihracatına yönelik yapılan, alanında tek ve ilk ihtisas fuarı FreshAntalya fuarında, üretici, ihracatçı, ithalatçı, komisyoncu, market zincirleri, soğuk hava depo firmaları bir araya



gelerek hedefledikleri pazarlara ulaşmak için çaba göstermişlerdir. Türkiye'nin dört bir yanından gelen market zincirleri ile üreticiler ve dağıtıcılar görüşmeler gerçekleştirmişlerdir.

Fuara Karadeniz Bölgesinden tek katılımın Samsun-Bafra tarafından gerçekleşmesi dikkat çekmektedir. Bu anlamda standımız oldukça fazla dikkat çekmiş, özellikle kışlık sebze ve salça sektöründe ön plana çıkmıştır.

Fuarın ilk günü Tarım ve Köy İşleri Bakanlığımız Müsteşar Yardımcısı Dr. Ferhat ŞELLİ fuarı ve özellikle de standımızı ziyarette bulunarak çalışmalarımızda başarılar dilemiştir. Standta ilgi çekmek ve Bafra'da üretilen ürünleri tanıtmak amacıyla standta ziyarete gelen ziyaretçilere sunulan brokoli çorbası ise fuara damgasını vuran etkinlik olarak dikkat çekmiştir. İlimiz tarımının gelişme trendinde olması ve standın bu durumu yansıtması, ayrıca İl Özel İdaresince böyle bir organizasyon düzenlenmesi nedeniyle çeşitli TV kanallarınca çekimler gerçekleştirilmiştir.



KOOPERATİFLERİMİZE ■ AMASYA İLİNDEN ZİYARET



HAVZA MEYVE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ GENEL KURULU YAPILDI



Havza ilçesinde 2007 yılından beri faaliyet gösteren Havza Meyve Üreticileri Birliği 2010 genel kurulunu Dereköy Sulama Kooperatifi hizmet binasında gerçekleştirdi. İl müdürü Kadir İSPİRLİ, Destekleme şube müdürü Recep KIRBAŞ ve Çiftçi Eğitim ve Yayın Şubesi Müdürü Erol BAŞ'ın da katıldığı genel kurula meyve üreticileri birliği üyelerinin yanında çok sayıda üretici de katılmıştır.

Genel kurula katılan İl Müdürümüz Kadir İSPİRLİ çok sayıda üreticiye yaptığı konuşmada; Havza ilçemizde birkaç yıldan beri uygulanan meyvecilik projelerinin yöre ekonomisine katkı getirmeye başladığını, meyveciliğin gelişmesinde Birliğin rolünün önemli olduğunu, yörenin meyveciliğe uygun bir iklime sahip olduğunu, yer altı su kaynaklarının fazla olması nedeniyle sulamayla birim alandan daha fazla verim alınabileceğini ifade etmiş ve artık üreticinin de günün şartlarını göz önüne alarak birlikte hareket etmesi gerektiğini belirtmiştir.

Genel kurul ve sohbet toplantısından sonra Dereköy Tarımsal Kalkınma Kooperatifi de ziyaret edilmiş ve çalışmalar hakkında bilgi alınmıştır.



Amasya Tarım İl Müdürlüğü, Destekleme Şube Müdürlüğünde görevli Teknik Elemanlar ve Amasya ilinden bir grup çiftçi ilimizde önceki yıllarda büyük ölçekli Hayvancılık Projesi uygulayan Tarımsal Kalkınma Kooperatiflerini ziyaret ettiler.

Gezi programı kapsamında önce Terme İlçesi S.S. Hüseyinmescit Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin uygulamış olduğu 300 Başlık (Özel Proje) Damızlık Sığır Yetiştiriciliği Projesi yerinde gezilerek Kooperatif Yöneticilerinden bilgiler alındı. İl Müdürlüğümüz Destekleme Şube Müdürlüğünde görevli Teknik Elemanlarca geziye katılan 30 kadar Kooperatif Yöneticisi ve ortağı ile Amasya İl Müdürlüğü teknik elemanlarına uygulanan projenin detayları hakkında bilgiler verildi.

Gezinin ögeleden sonraki programında ise Atakum İlçesi S.S. Kurupelit ve Altınkum Beldeleri Kooperatifi ziyaret edildi. Yine burada da Kooperatifin uyguladığı 200 Başlık Damızlık Sığır Yetiştiriciliği projesinin uygulama aşamaları ve detayları hakkında katılımcılara açıklamalarda bulunuldu. Gezi Programı sonunda Amasya İl Müdürlüğü Destekleme Şube Müdürü yaptığı açıklamada, yapılan gezinin kendileri açısından çok faydalı olduğunu, her iki projenin de kendilerinde hayranlık uyandırdığını, kendi çiftçilerine örnek teşkil ettiğini ve kendilerin de bundan sonra yapacakları projelerde örnek alınacağını beyan etmişlerdir.

■ KKYDP 5. ETAP DESTEKLEMEDEN YARARLANACAK YATIRIMCILARI BİLGİLENDİRME

Doğal kaynaklar ve çevrenin korunmasını dikkate alarak, kırsal alanda gelir düzeyinin yükseltilmesi, tarımsal üretim ve tarımsal sanayi entegrasyonunun sağlanması, tarımsal pazarlama altyapısının geliştirilmesi, gıda güvenliğinin güçlendirilmesi, kırsal alanda alternatif gelir kaynaklarının oluşturulması, toplu basınçlı sulama sistemlerinin geliştirilmesi, yürütülmekte olan kırsal kalkınma çalışmalarının etkinliklerinin artırılması ve kırsal toplumda belirli bir kapasitenin oluşturulması amacıyla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığımızca yürütülmekte olan Kırsal Kalkınma Yatırımlarını Destekleme Programı kapsamında 5.Etapta ilimizde desteklenmeye uygun görülen proje sahiplerine yönelik il müdürlüğü toplantı salonunda 10.3.2010 tarihinde bir eğitim ve bilgilendirme toplantısı yapıldı. Toplantıya 22 yatırımcı ve 3 adet sulama projesini temsilen ilgili ilçelerin Köylere Hizmet Götürme Birliği temsilcileri katıldı.

Toplantıda Destekleme Şube Müdürü Recep KIRBAŞ tarafından daha önce tamamlanan ekonomik



ve altyapı projeleri ve makine ekipman desteklemeleri hakkında bilgilendirme yapıldı. Daha sonra İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ bir konuşma yaptı. Konuşmasında programın ilimiz ve ülkemiz için öneminden bahsederek yatırımcıların bu ve benzer desteklerden yararlanarak Samsun'da tarımsal sanayiye daha fazla yatırım yapmalarını istedi. Yatırımcılara gerekli evrakları en geç 45 gün içinde hazırlayarak hibe sözleşmesi yapmaları gerektiğini söyledi. Toplantıda son olarak İl proje Yürütme birimi teknik elemanları tarafından yatırımcılara yapılacak iş ve işlemlerle ilgili olarak bilgi verildi.



43 KİŞİYE BİÇERDÖVER ■ OPERATÖR BELGESİ VERİLECEK



Dünyada hızlı nüfus artışı ile birlikte beslenmede önemli bir sorun haline gelmektedir. Bu sorunu çözmede hububatın özellikle de buğdayın yeri çok önemlidir. Dünya da yaklaşık 224 milyon hektarda buğday ekimi yapılmaktadır. Ülkemiz 9.340.000 hektar ekim alanı ile buğday üretici ülkeler arasında ilk on içerisinde bulunmaktadır. Ülkemizde 1 kişinin beslenmesi için ortalama yıllık 225 kg buğday gerekli olduğu düşünülürse 70 milyon nüfusumuz için 15.8 milyon ton buğdaya ihtiyaç vardır.

Samsun ilinde bulunmaktadır. 2008 - 2009 ekim sezonunda 125.000 hektarlık alanda 400.000 ton ürün alınmış olup, bunun yaklaşık 75.000 hektarı Biçerdöverle hasat edilmiştir. 2009 yılı hasat sezonunda ilimizde biçerdöverlerle yapılan hububat hasadında dane kaybı oranı ortalama %1.5 olarak gerçekleşmiştir.

Çiftçilerimizin büyük emek, zaman ve masrafla üretmiş oldukları tarla bitkilerinin (buğday, arpa, mısır, soya, ayçiçeği vb.) zamanında, en az dane ve sap kaybı ile tekniğine uygun olarak biçilmesini sağlamak ve bu sayede milli servet kaybını önlemek, biçerdöverlerle yapılan hasatta meydana gelen dane kayıpları ile dane hasarlarını en alt seviyede tutmak, amacıyla; İl Müdürlüğümüz, Bafra Halk Eğitim Merkez Müdürlüğü işbirliği ile 22.02.2010 - 11.03.2010, 15.03.2010 - 01.04.2010 tarihleri arasında açılan 2 adet Biçerdöver Operatör Kursunda 43 kursiyer Biçerdöver Operatör Belgesi almaya hak kazanmıştır.



■ SAMSUN'DA ORGANİK TARIMIN GELİŞTİRİLMESİ

Ülkemiz ve İlimizde 2004 yılından beri sürekli artmakta olan Organik Tarım faaliyetlerinin daha etkin hale getirilmesi amacıyla 23.03.2010 tarihinde Samsun Valiliği İl Encümen Salonunda İlimiz Organik Tarım stratejimizin gözden geçirilmesi ve neler yapılabileceği konusunda İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ Başkanlığında İl Tarım Müdürlüğü yetkilileri, İl Özel İdaresi (AR-GE), 19 Mayıs Üniversitesinden Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Öğretim Üyesinin, Çarşamba ve Terme Organik Fındık Üreticileri Birliği, 19 Mayıs Fındık Üreticileri Birliği yetkilileri, Organik Tarım Faaliyetleri ve pazarlaması konusunda faaliyet gösteren EKOSAM, İMECE firma yetkilileri ve ORSER Kontrol ve Sertifikasyon Şirketi yetkililerin katılımıyla Organik Tarım toplantısı gerçekleştirilmiştir.

Toplantının açılışında konuşan İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ "Samsun İlinin Organik Tarım yolculuğu 2004 yılında 43 üretici ile başlamıştır. Bu yolculukta 2009 yılı sonu itibarıyla 86.495 da alanda, 817 çiftçi ve işletme ile bitkisel ve hayvansal organik tarım faaliyetinde bulunmaktadır. Bu rakam 2007 yılından beri İl Özel İdaresi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğü'nün sertifikasyon ve organik gübre desteği ile 2010 yılında yeni üreticilerin katılımı ile 1000 'in üzerinde çiftçi ve işletmeyle organik tarım faaliyetlerimiz yürüyecektir. Bu çalışmalarda yardımını bizden esirgemeyen Samsun Valisi Hasan Basri GÜZELOĞLU'nun söylediği gibi " **Organik Tarımda Güneş Samsun'dan Doğuyor**" sözünü kendimize ilke edinerek bu yolculukta sürekli büyüyen ve gelişen bir yol haritası çizerek organik tarımda marka yolculuğuna devam etmeliyiz" dedi.



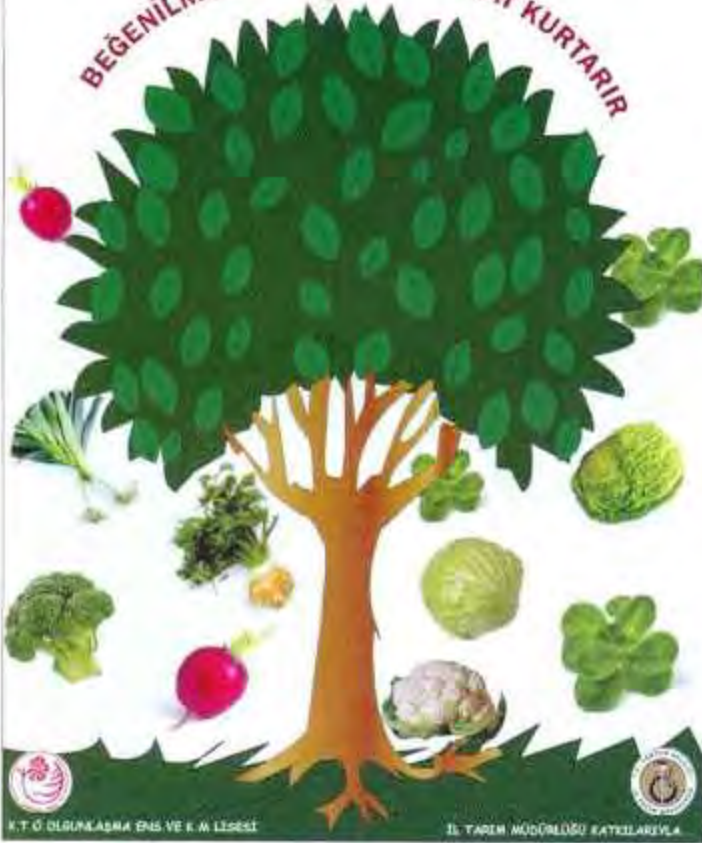
Toplantıyla üretimden tüketime kadar faaliyette bulunan sektör temsilcileri bir araya getirilmiş olup; İlimizde yürütülen Organik Tarım faaliyetlerinin daha etkin bir hale getirilmesi için amacıyla; Bölgemizde Organik Tarımla ilgili ürün ve üretim planlamasının yapılarak belirli bölgelerde belirli ürünlerle havzalar oluşturulması, Bölge ekolojisine uygun ürünlerin yetiştirilmesine ve tüketici bilincinin oluşturulması konusunda çalışmalar yapılması gerektiği ortaya konularak; toplantıya katılan veya katılamayan tüm kurumlarının birlikteliği sağlanarak çalışmaların yürütülmesine karar verilmiştir.



"SEBZELERİN GİZEMİ" PROJESİNE ■

HAYDI SEBZELER MIDEYE

BEĞENİLMEYEN SEBZELER HAYAT KURTARIR



MANSİYON ÖDÜLÜ

Milli Eğitim Bakanlığınca tüm meslek liseleri arasında 2009-2010 Proje Tabanlı Beceri Yarışması düzenlenmiş olup bu yarışmaya Samsun Kız Teknik Öğretim Olgunlaşma Enstitüsü Kız Teknik ve Kız Meslek Lisesi katılmış ve Sağlık Hizmetleri Alanında Mansiyon ödülüne layık görülmüşlerdir.

Bu proje çerçevesinde sebzelerin tüketim alışkanlıklarını değerlendirme anketinin değişik cinsiyet ve yaş gruplarına uygulanmasından sonra toplum tarafından sebzelerin faydalarının fazla bilinmediği, ya da faydaları bilinse bile sebze yemekleri çeşitleri yeterince bilinmediğinden veya alışılmış yöntemlerle pişirilen sebzeler sevilerek tüketilmediği sonucu ortaya çıkmıştır. Bu nedenlerden dolayı sebze yemekleri tarifleri yeniden düzenlenmiş, İl Tarım Müdürlüğümüzce kitap haline getirilerek basılıp toplumun beğenisine sunulmuştur. Ayrıca 1000 adet el broşürü, 1000 adet afiş basılarak dağıtılmıştır.

Projenin market tanıtımlarında halktan özellikle de ev hanımlarından çok olumlu tepkiler alınmıştır. Projeyi Samsun KTÖOE Kız Teknik ve Kız Meslek Lisesi öğretmenlerinden Sariye KELEŞ ve Eylem ERDEM danışmanlığında Ebru PARIM, Kübra ASLAN, Büşra KOLACA, Şüheda YILMAZ ve Hanife VAR yürütmüşlerdir.



■ KADIN ÇİFTÇİLERİMİZ YARIŞIYOR

KARADENİZ BÖLGE FİNALİ İLİMİZDE YAPILDI

Kırsal alanda kadın çiftçilere götürülen eğitim ve yayım çalışmalarının sonuçlarını görmek, tarımsal konularda performanslarını değerlendirmek, kendilerine olan güven duygularını geliştirmek, birbirleriyle kaynaşmalarını sağlamak ve girişimcilik ruhunu aşılamak amacıyla her yıl ülke genelinde yapılan " Kadın çiftçiler yarışıyor Bilgi Yarışması Bölge Finali" 12 Mayıs 2010 Çarşamba günü ilimizde yapıldı. Yarışmaya illerinde yapılan yarışmada birinci olan Samsun, Zonguldak, Bartın, Kastamonu, Sinop, Ordu, Giresun, Trabzon, Rize illerinden kadın yarışmacılar katıldı.

Kıyasıya geçen yarışma sonunda Sinop ilinden yarışmaya katılan İlknur ARLI ve Şehri ARLI 140 puanla birinci, 130' ar puan alan Ordu ve Bartın illeri altın sorular sonucunda 170 puanla Ordu ilinden yarışmaya katılan Seyhan KOÇ ve Beyhan POYRAZ ikinci 160 puanla Bartın ilinden yarışmaya katılan Türkan GÜNGÖR ve Nevin GÜNGÖR 3. olmuşlardır.

Yarışmaya Samsun Valisi Hasan Basri GÜZELOĞLU, Bakanlığımız Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürü Mehmet TAŞAN, Samsun, Kastamonu ve Trabzon İl Müdürleri ile yarışmacı illerin Çiftçi Eğitimi ve Yayım şube Müdürleri ve ilimizde görev yapan çok sayıda Kurum Müdürü ile vatandaşlar katılmıştır.

Yarışmada Emrullah Efendi İlköğretim Okulu öğrencileri güzel bir gösteri sundular. Ardından Samsun İl Müdürü Kadir İSPİRLİ, Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürü Mehmet TAŞAN ve Samsun Valisi Hasan Basri GÜZELOĞLU birer konuşma yaptılar.

Yarışmada 1. olan Sinop ili yarışmacılarına ödül ve sertifikasını Samsun Valisi Hasan Basri GÜZELOĞLU, İkinci olan Ordu ili yarışmacılarına Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürü Mehmet TAŞAN, Üçüncü Olan Bartın ili Yarışmacılarına Samsun İl Müdürü Kadir İSPİRLİ sertifika ve ödülleri verdiler, dereceye giremeyen diğer il yarışmacılarına da katılım belgesi ve günün anlam ve önemine binaen hediyeler verilmiştir.



SAMSUN'DA SOYA YETİŞTİRİCİLİĞİ ■

TEŞVİK EDİLECEK



Ülkemiz ekonomisine olan katkısı yıldan yıla belirgin artış gösteren yağlı tohumlu bitkilerden (kütü pamuk, yağlık ayçiçeği, soya, kanola, aspir, dane mısır) Soya yetiştiriciliğinin Samsun İlinde geliştirilmesi için İl Tarım Müdürlüğü'nce çalışma başlatıldı.

Konu hakkında görüş bildiren İl tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ, "Bitkisel yağ, gıda ve yem sanayinin ihtiyaç duyduğu hammaddelerin temini, bölgelere göre üretim planlanması, üretimde kalitenin ve verimliliğin artırılması, üreticilerin rekabet gücünün ve gelir seviyelerinin yükseltilmesi, yurt dışından yapılan ithalatın azaltılması Bakanlığımızın öncelikli politikaları arasında bulunmaktadır. Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü'nün 2010 / 002 Sayılı Genelgeleri ile de Soya yetiştiriciliğinin önemi hususiyetle vurgulanmış ve ilimizde, sektör paydaşlarının da içinde yer alacağı bu yönde yapılması istenilen çalışmalar talimatlandırılmıştır."

Samsun İlinde yağlı tohumlu bitkilerin ekiliş alanları ve üretim miktarları hakkında da bilgi veren İSPİRLİ "Mevcut durumda yaklaşık 21.000 dekar alanda Soya tarımı yapılmaktadır ve yıllık üretimimiz ise 7.280 ton civarındadır. Aslında Soya yetiştiriciliği planlayabileceğimiz daha geniş havzalarımız mevcut ve biz bu hedef

alanlarda Soya ekilişlerini en az 2 katına çıkarmak istiyoruz. Eylem planımız içerisinde yağlı tohumlu bitkiler yetiştiriciliğinin geliştirilmesi konusu öncelikli olarak yer almaktadır. Soya yetiştiriciliği halihazırda Terme, Çarşamba, Tekkeköy, Salıpazarı İlçelerinde yapılmaktadır. Terme İlçesi 15.000 dekar, Çarşamba İlçesi ise 5.000 dekar Soya ekilişiyle, ilin Soya ekiliş alanının % 95'ini teşkil etmektedir." dedi.

İl Tarım Müdürü Kadir İSPİRLİ, Samsun'da 1. ve 2. Ürün Soya yetiştiriciliği imkanlarının geliştirilmesi için, bu konuda Üniversite, STK ve Araştırma Kuruluşları ile işbirliği halinde 2010 yılı ekim döneminde Çiftçi Eğitimi ve Yayım Programının hazırlandığını ve saha çalışmalarına en kısa sürede başlanacağını ifade etti.



■ TERME'DE ARICILIK EĞİTİMİ

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Terme İlçe Tarım Müdürlüğü ile Samsun İş Kurumu İl Müdürlüğü arasında imzalanan protokolle Terme Emiryusuf Köyünde Arıcılık mesleği edindirmek için 40 saatlik bir kurs düzenlenmiştir. 25 kursiyerin katıldığı kursta 8 saat teorik 32 saat pratik eğitim verilmiştir. Kurs programı 5 Nisan-15 nisan 2010 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Terme İlçe Tarım Müdürlüğü Teknik Elemanlarından Avni DURAN tarafından verilen kursun bitiminde yapılan sınavda 25 kursiyerin tamamı başarılı olarak "Arıcılık Sertifikası" almaya hak kazanmışlardır. Kursiyerlere eğitim aldıkları her gün için günlük 15 TL işsizlik ödeneği verilmiş olup aynı zamanda bu süre zarfında kursiyerlerin sigorta primleri de İşkur tarafından ödenmiştir. İlçe Tarım Müdürü Tuncay DEMİR yaptığı açıklamada, kursun düzenlenmesinde büyük emekleri geçen Terme Halk Eğitim Müdürü Mustafa BAŞ, Emiryusuf Köyü Sorumlu Mühendis Nafiz YILDIRIM ve İş kur İl Müdürlüğü yetkililerine teşekkür ederek, meslek edindirmeye yönelik kursların devam edeceğini belirtmiştir.



Bilmeseniz de Olur!



- " Gözlüğünüzün vidası çok çabuk çıkıyorsa vidayı takmadan önce, vidanın gireceği deliğe renksiz oje damlatın. Vidayı öyle takın.
- " Satın aldığınız ayakkabılar ayağınızı sıkıyor ise onları bir kaç dakika buhara tutun.
- " Makasınızı bilemek istiyorsanız, zımpara kağıdı kesin.
- " Halıdaki sigara yanıklarından, yanık yerler üzerinde zımpara kağıdı ile dairesel hareketler yaparak kurtulabilirsiniz.
- " Mobilyaların yerlerini değiştirdiğinizde halıların üzerinde iz bırakır. Bu izleri yok etmek için izlerin üzerine bir parça buz koyun ve erimesini bekleyin. Daha sonra üzerinde elektrik süpürgesini gezdirin. İzden eser kalmadığını göreceksiniz.
- " Fermuarlı giyeceklerinizi çamaşır makinesine koymadan önce kapalı olup olmadığını kontrol edin. Açıkta zedelenebilirler.
- " Üst üste koyduğunuz bardaklar yapışıp çıkmıyorsa bir leğenin içerisine koyun. Üstteki bardağın içerisine buz koyup leğenin içerisine yavaş yavaş sıcak su koyun. Bardakların kolayca çıktığını göreceksiniz.
- " Satın aldığınız plastik ve cam eşyaların üzerine yapıştırılan etiketlerden kurtulmak için etiketin üzerine yemeklik margarin sürün ve 15 dakika bekletin. Bir bez ile ovalayıp yıkayın. Üzerinde hiç bir leke ve çizilme oluşmayacaktır.
- " Ütü yapmayı kolaylaştırmak ve süreyi azaltmak için ütü masasının kılıfının altına alüminyum folyo koyun. Sıcaklığı geri yansıtacağından ütü yapmak daha kolay olacaktır.
- " Bez pabuçların temizlenmesi sorun oluyor ise pabuçları bir yastık kılıfının içerisine koyun. Kılıfın ağzını kapayın ve çamaşır makinesinde yıkayın. Yeni gibi olacaktırlar.
- " Buz kalıplarınızı su ile doldurmadan önce bölmelere portakal, limon ve dilediğiniz meyve parçacıkları yerleştirirseniz dekoratif buzlar elde etmiş olursunuz.
- " Eğer ayaklarınız çok ısınıp şişiyorsa onları saatlerce sıcak suda bekletmeyin, aksine kolonya ile ovalayın. Bileklerinizi ve ayaklarınızı şişmeyecektir.
- " Eğer ayaklarınız çok hassas ise, sıcak havalarda

şikayetleriniz artıyorsa, her sabah bir kaç damla zeytinyağı ile ovalayın.

- " Pamuklu giysilerinizin çekmemesi için ilk yıkamada bir gece soğuk suyun içerisinde bekletin, sonra yıkayın, çekmeyeceklerdir.
- " Dirsek ve topuklarınızın sertleşmesini istemiyorsanız, bir dilim limon ile ovun. Böylece yumuşacık olacaksınız.
- " Yeni bir tava satın aldığınızda ilk önce içinde bir miktar sirke kaynatın. Bu işlem ileride kızartmalarınızın tavaya yapışmasını önleyecektir.
- " Cevizle dost olun. İçindeki yağ beyin hücreleri için çok yararlıdır. Kan şekerini düşürdüğü için şeker hastalarına da uzmanlar tarafından tavsiye edilir.
- " Duvarınıza çivi çakacağınız zaman işaretlediğiniz yerin üzerine çapraz bant yapıştırın. Çiviye öyle çakın. Böylece duvarın alçısını çatlatmamış olacaksınız.
- " Kızartma yağını bir kaç kez kullanabilirsiniz. Kullanılır durumda olup olmadığını anlamak için kızgın yağın içerisine bir dilim ekmek atın. Ekmekte kara lekeler oluşmuyorsa kullanabilirsiniz.

"Cevizlerin kabuklarını kolayca açabilmek için onları bir gece tuzlu suyun içerisinde bekletin. Böylece içleri dağılmayacaktır.

"Unlarınızın böceklenmemesi için, un kavanozunun içerisine bir adet defne yaprağı koyun.

"Fırında patates yapmadan önce, 10-15 dakika haşlayın ve çatal ile delin. Daha kolay pişecektir.

"Büyük miktarda patatesiniz var ise torbanın içerisine bir adet elma koyun. 8 hafta boyunca filizlenmesini ve büzüşmesini önler.

"Kullanılmış limon kabuklarını rendeleyip şeker ile karıştırın.

Kavanozun içerisinde buzdolabında uzun bir süre saklayabilirsiniz. Böylece pasta yaparken elinizin altında hazır bulunur.

- " Kabarık bir omlet yapmak istiyorsanız, bir çorba kaşığı suyun içerisine bir çay kaşığı mısır unu karıştırın. Hazırladığınız karışımı yumurtaya ilave edin. Böylece kabarık bir omlet yapmış olacaksınız.
- " Sarımsaklarınızı her zaman elinizin altında hazır bulundurmak istiyorsanız kabuklarını soyduktan sonra bir kavanoza doldurup üzerine zeytinyağı koyarak muhafaza edebilirsiniz. Ayrıca bu yağ yemeklerinize, salatalarınıza ayrı bir lezzet katacaktır.
- " Peyniri kolay rendelemek için, 15 dakika buzlukta bekletin.



YEMEKLERİMİZ

Şerife Gül GÖZÜGÜL

Tekniker

Acılı Tavuk Kanadı

Malzemeleri

- 1 kg tavuk kanadı
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber



Hazırlanışı:

Bir kaptaki nişastayı, yumuşamış tereyağını, domates salçasını, tuzu, karabiberi ve kırmızı pul biberi karıştırın. Tavuk kanatlarını içine atıp, iyice soslayın. 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Sosu hazırlayın. Soğanları incecik kıyıp, zeytinyağında çevirin. Rendelenmiş domatesi ekleyin. İnce kıyılmış sarımsak, pul biber, kekik, soya sosu ve tuzu karıştırın. 1 çay bardağı su eklemesiyle, 10 dakika pişirin. Sosu beklemiş tavuk parçalarını tavada kızartın. Servis tabağına alıp, sosla birlikte servis yapın.

Küp Sebzeli Tavuk Sote

Malzemeler

- 1 tavuk göğsü (300 gr)
- 1 patlıcan
- 1 orta boy patates
- 1 kuru soğan
- 1 orta boy havuç
- 2 domates
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yeşil biber
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 avuç dolusu haşlanmış bezelye
- Tuz, karabiber, kırmızı biber

Yapılışı

Patlıcanı ufak küp şeklinde doğrayıp tuzlu suyun içinde 20 dakika kadar bekletin. Bu şekilde acı suyu çıkacaktır. Patlıcanları kurulayın. Patatesi, havucu da yine küp küp doğrayın. Tüm sebzeleri, isteğinize göre



baharatlarını ekleyerek, 1 çorba kaşığı sıvı yağ koyduğunuz yanmaz tavada arada çevirmek suretiyle iyice kızartın. Pişmesine yakın içine haşlanmış bezelyeleri de ilave edin. Başka tarafta minik küpler halinde doğradığınız tavuk göğsünü, yemeklik doğradığınız soğanı, ince ince kıydığınız sarımsağı ve rendelediğiniz domatesi, tuz, karabiber ve isteğe bağlı kırmızı biber ekleyerek iyice pişirin. Tavukları suyunu çekince sebzelerle karıştırıp, sıcak olarak servis yapın.

Portakal Soslu Tavuk

Malzemeler

- 700 gram tavuk göğüs eti
- 3 adet havuç
- Yarım kahve fincanı susam (30 gr)
- 2 diş sarımsak
- 3-4 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Portakal sosu için malzemeler:

- 2 portakal
- 1 çay bardağı tavuk suyu
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı dolusu kaşığı mısır nişastası
- Tuz, kırmızı biber

Hazırlanışı

Tavukları kuşbaşı olarak doğrayın. Zeytinyağı ve tuzla karıştırıp, bir süre dinlenmesi için buzdolabına koyun. (Sevenler, bu aşamada zeytinyağı yerine susam yağı da kullanabilirler.) Havuçları incecik dilimlere haline getirin. Dinlendirdiğiniz tavuklarla birlikte tavaya alıp, havuçlar pişene, etler kızarana kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra, çok ince doğradığınız sarımsakları, ince doğradığınız taze soğanları ve susamları ekleyin.

Ufak bir tencereye, kuşbaşı doğradığınız portakalları ve diğer tüm sos malzemesini koyup, 3-5 dakika pişirin. Piştikten sonra, malzemeyi bir süzgeçten geçirerek tüm suyunu alın. (Portakalların tüm suyunu alabilmemiz için, çatalla iyice ezmemiz gerekebilir.) Süzdüğünüz sosu tekrar tencereye alın ve mısır nişastasını ekleyin. Nişasta sosun koyulaşmasını sağlayacaktır. Sos koyu bir kıvama gelene kadar pişirin.

Ateşten aldıktan sonra tavukların üzerine koyup, her tarafına bulaşacak şekilde karıştırın. Yanında pilavla ikram edebilirsiniz.





TAVUK ETİNİN ÖNEMİ

Sevim YILMAZ
Tekniker

Piliç eti "sağlığa yararlı" olduğu kadar; başka bazı protein kaynaklarına göre, "düşük maliyetli" de olduğu için, "doğru beslenmede önemli ve stratejik bir besin kaynağı. Türkiye'nin genç nüfus yapısına sahip olduğu dikkate alındığında, bu stratejik önem daha da değer kazanıyor.

"Bedensel ve zihinsel gelişim, sağlıklı ve dengeli beslenme için tüketilmesi gereken hayvansal protein kaynaklarının en önemlilerinden biri de tavuk eti.

"Tavuk eti proteinleri, insan beslenmesinde gerekli olan tüm aminoasitleri yeteri miktarda içermektedir.

"Kolesterol seviyesinin, tavuk etinden zengin beslenme düzeninde düşük olduğu ve buna bağlı olarak da "damar sertliği" riskinin azaldığı saptanmıştır. Çünkü, tavuk etindeki doymamış yağ asitleri oranı, kırmızı ete göre daha yüksektir.

"Sodyum içeriğinin çok düşük olması, tavuk etini düşük sodyumlu diyetlere son derece uygun bir besin kaynağı durumuna getiriyor.

"B2, B6, B12 gibi sinir sistemini besleyen ve destekleyen vitaminler yönünden de zengin bir besin kaynağı olarak biliniyor tavuk eti.

"Sindirimi kolay: Liflerinin kısa olması nedeniyle tavuk eti, sindirim sorunu olan kişilere tavsiye edilen bir protein kaynağı.

"Yüksek düzeyde biyolojik değere sahip olan tavuk eti; bütün bu özellikleri nedeniyle; gastrit, ülser, spastik kolon, kalp ve damar hastalıkları gibi birçok sağlık sorununu aşmayı hedefleyen diyetlerde yer alıyor.

"Çocuk, yaşlı ve hasta tedavisinde, tavuk eti tüketilmesi, örneğin tavuk suyuna çorba verilmesi özellikle tavsiye ediliyor.

Satın Alırken

"Güvenilir ve sürekli alışveriş edilen satış noktalarından tavuk eti satın almaya,

"Ambalajın üzerindeki üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edilmeli.

"Eğer tavuk eti, ambalajlı değil de, "açık" olarak alınıyorsa dikkat: Etin üzerinde herhangi bir leke ya da iz olmasın. Berelenmiş veya örselenmiş bir görüntü varsa, o et tüketilmemeli.

Saklarken!

"Tavuk eti satın alındıktan hemen sonra ya pişirilmeli ya da buzdolabında korunmalıdır.

"Ürünler, buzdolabında "+2 derecede" son kullanma tarihine kadar saklanabilir.

"Son kullanma tarihinden önce konmak kaydıyla, tavuk eti derin dondurucuda (-18°C) altı ay süreyle da saklanabilir.

"Donmuş ürünler açıkta değil, buzdolabında çözündürülmelidir.

"Donmuş bir ürün çözündürüldükten sonra, kesinlikle yeniden dondurulmamalıdır.

"Tavuk eti kesilecekse, ahşap et tahtası değil, mermer tezgâh ya da plastik türevlerinden yapılmış kesme blokları veya plakaları kullanmak doğru olur. Kırmızı ve beyaz etler için kesinlikle ayrı ayrı kesme blokları kullanılmalıdır.

Pişirirken

"Tezgahınızı, et kestiğiniz bıçakları ve tahtaları, lavabonuzu, eti koyduğunuz diğer yerleri ve ellerinizi; yemek pişirmeye başlamadan önce sabunlu ve sıcak su ile yıkamaya özen gösteriniz.

"Pişirmeden önce tavuğu yarım limon ile iyice ovalar ve sonra tavuğun üzerine ve içine rendelenmiş limon kabuğu koyarsanız, daha yumuşak, daha güzel kokulu ve daha lezzetli olur.

"Fırında tavuk kızartacağınız zaman, üzerine koyduğunuz baharatlardan içine de koyun. Et lezzet kazanacaktır.

"Tavuğunuzu kızartırken dereotu, maydanoz gibi taze otları derisinin altına yerleştirmeniz, bitkilerin yanmasını önler ve lezzetli bir sonuç elde etmenizi sağlar.



■ ÇOCUK AKLI İŞTE!

Recep YAPINCAK

Tekniker

Hayatın Anlamı...

Bir gün çok zengin bir adam oğlunu yanına alarak, insanların ne kadar fakir olabileceğini göstermek için bir köye götürdü. Çok fakir bir ailenin evinde bir gün-bir gece geçirdiler.



Şehre dönerken baba oğluna sordu: "Yolculuğumuzu nasıl buldun?" "Çok güzeldi babacığım" diye cevap verdi oğul. "İnsanların ne kadar fakir olabileceğini gördün değil mi?": "Evet." "Peki ne öğrendin?" "Şunu gördüm" dedi oğul: "Bizim evde bir köpeğimiz, onların dört köpeği var. Bizim evde bahçenin yarısına gelen bir havuzumuz var, onların kilometrelerce uzunluğunda dereleri var. Bizim bahçede ithal lambalarımız, onların yıldızları var. Bizim terasımız ön bahçeye kadar, onların ki ise ufka kadar uzanıyor."

Ufaklık konuşurken, babası şaşkınlıktan tek kelime bile edemedi. Ve çocuk ekledi: "Ne kadar fakir olduğumuzu gösterdiğiniz için, teşekkür ederim babacığım!"



Çocuk Deyip Geçin!...

Adam, bir haftanın yorgunluğundan sonra pazar sabahı kalktığı anda bütün haftanın yorgunluğunu çıkarmak için eline gazetesini aldı ve bütün gün miskinlik yapıp evde oturacağını düşündü. Tam bunları düşünürken oğlu koşarak geldi ve sinemaya ne zaman gideceklerini sordu. Baba oğluna söz vermişti bu hafta sonu sinemaya götürecekti ama hiç dışarıya çıkmak istemediğinden bir bahane uydurması gerekiyordu. Sonra gazetenin promosyon olarak dağıttığı dünya haritası gözüne ilişti. Önce dünya haritasını küçük parçalara ayırdı ve oğluna eğer bu haritayı düzeltebilirsen seni sinemaya götüreceğim dedi. Sonra düşündü; oh be kurtuldum en iyi coğrafya profesörünü bile getirsen bu haritayı akşama kadar düzeltemez.

Aradan on dakika geçtikten sonra oğlu babasının yanına koşarak geldi ve baba haritayı düzelttim, artık sinemaya gidebiliriz dedi. Adam önce inanmadı ve görmek istedi. Gördüğünde de hayretler içinde kaldı ve bunu nasıl yaptığını sordu. Çocuk şöyle cevap verdi :

- Bana verdiğin haritanın arkasında bir insan vardı. İnsanı düzelttiğim zaman dünya kendiliğinden düzelmisti..



YEDİĞİNE İÇTİĞİNE
DİKKAT ET
**GÜVENİLİR GIDA
TÜKET**



Güvenilir gıda, etiketli ve ambalajlı olandır.



Güvenilir gıda, muhafaza ve satış kurallarına uygun olandır.



Güvenilir gıda, son tüketim tarihi geçmemiş olandır.



Güvenilir gıda, gereği gibi hazırlanan ve korunandır.



Güvenilir gıda, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan izin belgesi olan, fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayandır.