



DPT: 2636 - ÖİK: 644

# SEKİZİNCİ BEŞ YILLIK KALKINMA PLANI

## GIDA SANAYİİ ÖZEL İHTİSAS KOMİSYONU RAPORU

### SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİİ ALT KOMİSYON RAPORU

ANKARA 2001

**ISBN 975 – 19 – 2887-7 (basılı nüsha)**

Bu Çalışma Devlet Planlama Teşkilatının görüşlerini yansıtmaz. Sorumluluğu yazarına aittir. Yayın ve referans olarak kullanılması Devlet Planlama Teşkilatının iznini gerektirmez; İnternet adresi belirtilerek yayın ve referans olarak kullanılabilir. Bu e-kitap, <http://ekutup.dpt.gov.tr/> adresindedir.

Bu yayın 500 adet basılmıştır. Elektronik olarak, 1 adet pdf dosyası üretilmiştir

## Ö N S Ö Z

Devlet Planlama Teşkilatı'nın Kuruluş ve Görevleri Hakkında 540 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname, "İktisadi ve sosyal sektörlerde uzmanlık alanları ile ilgili konularda bilgi toplamak, araştırma yapmak, tedbirler geliştirmek ve önerilerde bulunmak amacıyla Devlet Planlama Teşkilatı'na, Kalkınma Planı çalışmalarında yardımcı olmak, Plan hazırlıklarına daha geniş kesimlerin katkısını sağlamak ve ülkemizin bütün imkan ve kaynaklarını değerlendirmek" üzere sürekli ve geçici Özel İhtisas Komisyonlarının kurulacağı hükmünü getirmektedir.

Başbakanlığın 14 Ağustos 1999 tarih ve 1999/7 sayılı Genelgesi uyarınca kurulan Özel İhtisas Komisyonlarının hazırladığı raporlar, 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı hazırlık çalışmalarına ışık tutacak ve toplumun çeşitli kesimlerinin görüşlerini Plan'a yansıtacaktır. Özel İhtisas Komisyonları çalışmalarını, 1999/7 sayılı Başbakanlık Genelgesi, 29.9.1961 tarih ve 5/1722 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulmuş olan tüzük ve Müsteşarlığımızca belirlenen Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu genel çerçeveleri dikkate alınarak tamamlamışlardır.

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı ile istikrar içinde büyümenin sağlanması, sanayileşmenin başarılması, uluslararası ticaretteki payımızın yükseltilmesi, piyasa ekonomisinin geliştirilmesi, ekonomide toplam verimliliğin arttırılması, sanayi ve hizmetler ağırlıklı bir istihdam yapısına ulaşılması, işsizliğin azaltılması, sağlık hizmetlerinde kalitenin yükseltilmesi, sosyal güvenliğin yaygınlaştırılması, sonuç olarak refah düzeyinin yükseltilmesi ve yaygınlaştırılması hedeflenmekte, ülkemizin hedefleri ile uyumlu olarak yeni bin yılda Avrupa Topluluğu ve dünya ile bütünleşme amaçlanmaktadır.

8. Beş Yıllık Kalkınma Planı çalışmalarına toplumun tüm kesimlerinin katkısı, her sektörde toplam 98 Özel İhtisas Komisyonu kurularak sağlanmaya çalışılmıştır. Planların demokratik katılımcı niteliğini güçlendiren Özel İhtisas Komisyonları çalışmalarının dünya ile bütünleşen bir Türkiye hedefini gerçekleştireceğine olan inancımızla, konularında ülkemizin en yetişkin kişileri olan Komisyon Başkan ve Üyelerine, çalışmalara yaptıkları katkıları nedeniyle teşekkür eder, Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı'nın ülkemize hayırlı olmasını dilerim.

  
Dr. Akın İZMİRİOĞLU  
Müsteşar

## İÇİNDEKİLER

	Sayfa no
YÖNETİCİ ÖZETİ	1
1. GİRİŞ	4
2. MEVCUT DURUM ve SORUNLAR	5
2.1. Mevcut Durum	5
2.1.1. Sektördeki Kuruluşlar	5
2.1.2. Mevcut Kapasite ve Kullanımı	7
2.1.3. Üretim	9
a) Üretim Yöntemi – Teknoloji	9
b) Maliyetler	15
c) Ürün Standartları	16
d) Üretim Miktarı ve Değeri	19
2.1.4. Dış Ticaret Durumu	22
A. İthalat	22
B. İhracat	25
2.1.5. Yurt içi tüketimi	28
2.1.6. Fiyatlar	29
2.1.7. İstihdam	32
2.1.8. Sektörün rekabet gücü	33
2.1.9. Diğer Sektörler ve Yan Sanayii ile ilişkiler	36
2.1.10. Mevcut Durumun Değerlendirilmesi	37
2.2. Dünyadaki Durum ve AB, Diğer Önemli Ülkeler İtibariyle Mukayese	40
2.3. Sektörün Sorunları	42
3. ULAŞILMAK İSTENEN AMAÇLAR	48
3.1. VIII.Beş Yıllık Kalkınma Planı Döneminde (2001-2005)	48
3.1.1. Talep Projeksiyonu	48
3.1.2. Üretim Projeksiyonu	50
3.1.3. İthalat Projeksiyonu	52
3.1.4. Süt İşleme Teknolojisindeki Muhtemel Gelişmeler	52

	Sayfa no
3.1.5. Diğer Sektörler Ve Yan Sanayi İle İlişkilerde Muhtemel Gelişmeler	56
3.1.6. Çevreye Yönelik Politikalar	58
3.2. Uzun Dönemde (2001-2023) Talepte, Arzda, Dış Ticarete, Teknoloji ve Rekabet Gücünde Muhtemel Gelişmeler	60
4. PLANLANAN YATIRIMLAR	61
4.1. Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar	61
4.2. Eklenebilecek Yeni Kapasiteler	66
5. ÖNGÖRÜLEN AMAÇLARA ULAŞILABİLMESİ İÇİN YAPILMASI GEREKLİ YASAL VE KURUMSAL DÜZENLEMELER VE UYGULANACAK POLİTİKALAR	68
5.1. Kısa Dönemde Yapılması Gereken Yasal ve Kurumsal Düzenlemeler	68
5.2. Uzun Dönemde Yapılması Gereken Yasal ve Kurumsal Düzenlemeler	71
5.3. Kısa ve Uzun Dönemde İzlenmesi Gereken Politikalar	74

## TABLOLAR

Sayfa no

Tablo 1. Süt ve Mamülleri İşletmelerinin Coğrafi Dağılımları.....	5
Tablo 2. Türkiye’den AB’ne İhracat Yapmak Üzere Onay Numarası Almış Tesisler .....	6
Tablo 3. Kapasite Kullanım Oranları (%) (8 Saat/Gün) .....	7
Tablo 4. Çiğ Süt Üretimi ve Süt Teşvik Primi Ödenen Süt Miktarları .....	8
Tablo 5. Yıllar İtibariyle Süt Teşvik Primi Ödemeleri .....	8
Tablo 6. Süt Ür. Göre İşyeri Sayısı, Kurulu K+Apasite, Üretim Ve Süt Eşdeğeri.....	9
Tablo 7. Çeşitli Süt Ür. İçin Kullanılan Üretim Girdilerinin Oransal Dağılımı (1998).....	16
Tablo 8. Süt Ve Süt Ürünleri Sanayiinde TS EN ISO 9001 Belgesi Alan Firmalar, Belge Kapsamı ve Belge Tarihi .....	17
Tablo 9. Süt Ve Süt Ürünleri Sanayiinde TS EN ISO 9002 Belgesi Alan Firmalar, Belge Kapsamı ve Belge Tarihi .....	18
Tablo 10. Süt Ve Süt Ürünleri Sektörü Üretim Miktarları (Ton/Yıl) .....	20
Tablo 11. Süt Ve Süt Ürünleri Sektörü Üretim Değerleri (Cari Fiyatlarla Milyar TL).....	21
Tablo 12. Süt Sektöründe İthalat (Miktar Olarak) (Ton).....	23
Tablo 13. Süt Sektöründe İthalat (Değer Olarak) (CIF Cari Fiyatlarla Bin Dolar) .....	23
Tablo 14. AB,BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Süttozu Miktarı (Ton) .....	24
Tablo 15. AB,BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Peynir Miktarı (Ton).....	24
Tablo 16. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Tereyağ Miktarı (Ton) .....	25
Tablo 17. Süt Sektöründe İhracat (Miktar Olarak) (Ton) .....	26
Tablo 18. Süt Sektöründe İhracat (Değer Olarak) (CIF Cari Fiyatlarla Bin Dolar) .....	26
Tablo-19. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Süttozu Miktarı (Ton).....	27
Tablo-20. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Peynir Miktarı (Ton) .....	27
Tablo-21. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Tereyağ Miktarı (Ton) .....	28
Tablo 22. Süt Ve Süt Ürünleri Yurtiçi Tüketim (000 Ton) .....	28
Tablo 23. Süt Ve Süt Ürünleri Yıllık Talep Artış Oranları (%) .....	29
Tablo 24. Çiğ Süt Fiyatında Yıl İçi Değişmeler.....	29
Tablo 25. Yıllar İtibariyle Çiğ ve Dayanıklı Süt Fiyatları .....	29

	Sayfa no
Tablo 26. Yıllar İtibariyle Süt Ürünleri Fiyatları.....	31
Tablo 27. Çiğ Süt ve Ürünleri A.B.D. Doları (\$) Karşılığı.....	31
Tablo 28. Eleman Dağılımları.....	32
Tablo 29. Süt İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri.....	34
Tablo 30. Peynir İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri.....	34
Tablo 31. Tereyağı İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri.....	35
Tablo 32. Dünya, Türkiye ve AB’de Süt Üretimi (000 ton) .....	41
Tablo 33. Süt Ürünleri Üretimi ve Ticareti (000ton).....	42
Tablo 34. Süt ve Süt Ürünleri Talep Projeksiyonu (000 Ton).....	49
Tablo 35. Süt ve Süt Ürünleri Talep Projeksiyonu (Değer/1998 Fiyatlarıyla Milyar TL) .....	49
Tablo 36. Toplam Çiğ Süt Üretim Projeksiyonu (000 Ton) .....	50
Tablo 37. Süt Sanayii Üretim Projeksiyonu (000 Ton) .....	51
Tablo 38. Süt ve Süt Ürünleri İhracat Projeksiyonu (000 Ton).....	51
Tablo 39. Süt ve Süt Ürünleri İthalat Projeksiyonu (000 Ton).....	52
Tablo 40. 1995 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar .....	61
Tablo 41. 1996 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar .....	62
Tablo 42. 1997 Yılı Teşvik Belgesi Alış Yatırımlar .....	63
Tablo 43. 1998 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar .....	64
Tablo 44. 1999 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar .....	65
Tablo 45. Teşvik Belgesi Almış Yatırımların İcmali.....	66
Tablo 46. 1 Ton Süt ve 1 Kişinin İstihdamı için Gereken Yatırım Miktarı .....	67

## VIII. BEŞ YILLIK KALKINMA PLANI

## SÜT ve SÜT MAMÜLLERİ SANAYİİ ALT KOMİSYONU ÜYELERİ

BAŞKAN : Prof.Dr.Erkan BENLİ ( SETBİR )

KOORDİNATÖRLER: Dilek ÜLGÜRAY ( DPT Gıda Sekt.Uzm.)  
 Taylan KIYMAZ ( DPT Gıda Sekt.Uzm.)  
 Mehmet TARAKCIOĞLU ( DPT Gıda Sekt.Uzm.Yrd.)

RAPORTÖR : Mehmet AÇIKGÖZ (SÜTAŞ A.Ş.)

ÜYELER : Ayşegül AKIN (T.K.B.Kor.ve K.Gn.Md.)  
 Gülay BABADOĞAN (İGEME)  
 Ramazan BAYHAN (T.K.B.Türkiye– AB Koord.D.Bşk.)  
 Songül BEKTAŞ (T.K.B.Koruma ve Kontrol Gn.Md.)  
 Adnan ÇAVUŞ (DANONESA)  
 Prof.Dr.Mehmet DEMİRCİ (Trakya Ü. Z.F.Gıda Müh. Böl.)  
 Erol EREN (SEK A.Ş.)  
 Olgun ERGÜZ ( PINAR SÜT A.Ş.)  
 Yeşim GÜLSEVEN (KOSGEB Bölgesel Kal.Ens.)  
 Dr.Erdoğan GÜNEŞ (A.Ü.Z.F.Tarım Ekonomisi Böl.)  
 Murat HOCALAR ( PINAR SÜT A.Ş.)  
 Vecdi KARACAOĞLU (T.K.B.Koruma ve Kontrol Gn.Md.)  
 Dr. Sabri KESKİN (SETBİR)  
 Aysun KOLCU (TZOB)  
 Dr.Halis KORKUT (T.K.B. Kor.ve K.l Gn Md.)  
 Prof.Dr.Mustafa METİN (E.Ü.Gıda Mühendisliği Böl.)  
 Prof.Dr.Salih ÖZDEMİR (Atatürk Ü.Z.F.Gıda Müh.Böl.)  
 Dr.Onur ŞAHİN (Türkiye Dam.Sığır Yet.Merk.Bir.)  
 Sibel TAN (Tarımsal Ekonomi Ar. Enst.)  
 Serpil TİMURAY (DanoneSA)  
 Hasan TULGAR (SEK A.Ş.)  
 Vuslat ULUSOY (T.K.B.APK.Daire Bşk.)  
 Prof.Dr.Suzan YALÇIN (Selçuk Ün. Veteriner Fak.)  
 Prof.Dr.Atilla YETİŞMEYEN (A.Ü.Z.F.Süt Tek. Bölümü)  
 Muharrem YILMAZ (SÜTAŞ A.Ş.)



## YÖNETİCİ ÖZETİ

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sanayii ham madde temininden pazarlamaya kadar pek çok sorunlarına çözüm bekleyen bir yapıya sahiptir. Bir tarafta AB standardında ve Codex Alimentarius uygun nitelikte üretim yapmaya çalışan ve en gelişmiş teknolojileri kullanan entegre tesisler üretim yaparken, diğer taraftan hijyenik hiçbir koşula uymadan, en ilkel yöntemlerle üretim yapmaya çalışan kayıtdışı mandıralar, tam bir çelişki görüntüsü vermektedir. Modern tesislere yönelik olarak kamu kontrol ve denetim çabasını sürdürürken, diğer taraftan sokak sütçülüğü ile başlayan ve denetim normlarına kısa sürede uydurulması olanaklı görülmeyen tesisler, haksız rekabet koşullarında üretim yapmaya devam etmektedir.

Ülkemizde 24000 adet dolaylarında gıda maddesi üreten tesis olduğu ve bunların yaklaşık %16’sının süt ve ürünlerini üreten tesisler olduğu bilinmektedir. Bu işletmelerden ancak 1300 adedi 1000 ton/yıl ve üzeri kapasiteye sahip tesislerdir. Ancak, tüm işletmelerden yalnızca 13 adedi AB ülkelerine ihracat yapmak üzere onay numarası almış bulunmaktadır. Öte yandan, süt ve süt ürünleri sanayiinde sterilize süt hariç kapasite kullanım oranı çok düşüktür. Bu durum üretimde maliyet artışına neden olmakta, ürünün fiyat açısından rekabeti konusunda dezavantajlar yaratmaktadır. Ayrıca, mandıra kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim ve sanitasyon yöntemleri ve teknolojik düzey büyük farklılıklar göstermektedir.

TSE tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkartılmıştır. Bu standartlardan ancak 5 tanesi zorunlu olarak uygulanmaktadır. Uluslararası Standartlar Teşkilatı (ISO) standartlarına göre süt ve süt ürünleri sanayimizde ancak 4 firma TSENISO 9001 ve 28 firma TSENISO 9002 standartları kapsamında belgelendirilmişlerdir.

Süt ve süt ürünleri ihracatı da ithalatı gibi düşük düzeydedir. Ancak, beyaz peynir ve tulum peyniri ihracatının Ortadoğu pazarlarına yönelik artırılması olanaklı görülmektedir. AB pazarına girebilmemiz özellikle AB’nin 94/46/EEC Konsey Direktifi doğrultusunda kalite ve hijyen konusunda gerekli düzenlemeleri yapmamızı gerektirmektedir.

Öte yandan bu sektörle ilgili olarak tüketiciler yeterince bilinçlenmemiştir. Tüketicilerin yarıya yakınının sanayide işlem görmemiş hiçbir kurala uymayan, sağlık yönünden son derece sakıncalı, süt ve süt ürünlerini tercih ettiği görülmektedir. Sokak sütçülüğü ve ilkel mandıracılıkla bu sektörün gelişemeyeceği açıktır. Sektörün ve buna bağlı olarak süt hayvancılığının çekici özelliğini sürdürebilmesi, modern bir yapıya oturtulması ve denetim sistemine uyumunun sağlanması için, önümüzdeki plan döneminde Kodeksler ve Standartlar arasındaki uyumsuzlukların giderilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde modern süt sanayii sektörünün karşılaştığı en önemli problemlerden birisi talep yetersizliği ve istikrarsızlığıdır. Bu yüzden, iç tüketim ve dış satımın alınacak önlemler ve yapılacak teşviklerle geliştirilmesine, ithalatta korumacı politikaların sürdürülmesine, maliyet artırıcı vergi ve fonların asgariye indirilmesine, ihracat için ek teşvikler getirilmesine gerek duyulmaktadır.

Öte yandan, Türkiye’de süt ve süt ürünleri dış ticareti fazla gelişmemiştir. Bu yüzden yapılan projeksiyonlarda ithalat ve ihracat değerleri önemli miktarlara varmamaktadır. İhracatı en yüksek süt ürünü olarak peynir çeşitleri görülmektedir. İçme sütü ve yoğurt arz ve talebi birbirine eşit olup ithalat ve ihracatları yok kabul edilmektedir. Süttozu ihracatı ise son derece sınırlıdır. Asya krizi nedeni ile 2003 yılına kadar Türk Cumhuriyetlerine olan süt ürünü ihracatının azalacağı, ancak, daha sonra yükseleceği tahmin edilmektedir.

İthal edilen ürünlerde çok ciddi sorunlar yaşanmaktadır. Türkiye’ye nereden ve nasıl geldiği belli olmayan başta süttozu, tereyağı olmak üzere birçok süt ürünü ve üretimde kullanılan çeşitli katkı maddeleri ithal edilmektedir. Çikolata, bisküvi ve şekerleme işletmelerinin teşvik alarak yurt dışından ithal ettikleri süttozlarının piyasada satılması, böylece, iç piyasaya verilen süttozlarının yoğurt gibi ürünlerde kullanılması, süt üreticisini ve imalatçıyı zor durumda bırakmaktadır. Yerli üretimi teşvik için, süttozu ithalatının kısıtlanması ve ihracatın teşviki için AB’de süttozuna yapılan sübvansiyonun yapılması gerekir. Ülkeye giren bu ürünlerin Türkiye’deki tüzük ve yönetmeliklere, AB ile WHO, FAO gibi kuruluşların mevzuatına uygun olup olmadığı laboratuvarlarda tam olarak kontrol edilmeden gümrüklerden içeri girmekte, hatta pazarlanmış bile olmaktadır. Bu nedenle gümrüklerde sadece bu amaç için gıda kontrol ihtisas laboratuvarlarının kurulması gerekmektedir.

Önümüzdeki plan döneminde süt sanayiinin aşağıda belirtilen yeniliklere yönelmesinde yarar görülmektedir.

- Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi
- Konsantre Yoğurt Üretimi
- Uzun Ömürlü Fermente Süt Mamülleri Üretimi
- Modern Peynir Tuzlama Teknikleri
- Sürekli Sistemde Tereyağı üretimi
- Sadeyağ üretimi
- Probiyotik Süt Ürünleri Üretimi
- Starter Olarak Kullanılabilecek Saf Kültürlerin Üretimi
- Mahalli Peynir Üretimi
- Keçi ve Manda Sütünün Değerlendirilmesi

Süt sanayiinin gelecek plan döneminde gelişmesi, her şeyden önce, sektördeki karmaşıklığı gidermek üzere kamunun kontrol görevini yeterince yerine getirmesine bağlıdır. Ayrıca, sektörün gelişmesine yönelik başta KDV oranlarının düşürülmesi olmak üzere süt ve ürünleri tüketimini artırıcı tedbirlerin alınmasında fayda görülmektedir.

## 1. GİRİŞ

Süt ve Süt Ürünleri Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu'nun kapsamında yer alan ürünler Uluslararası Standart Endüstriyel Sınıflandırmaya (ISIC=International Standard Industrial Classification) göre aşağıda Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (GTİP) numaraları ile birlikte verilmiştir.

<u>GTİP NO:</u>	<u>ÜRÜN ADI:</u>
04.01.	Süt ve Krema
04.02.	Süt ve Krema (Konsantre edilmiş veya ilave şeker ya da diğer tatlandırıcı maddeleri içerenler)
04.03.	Yayıkaltı süt,pıhtılaşmış süt ve krema, yoğurt, kefir ve diğer fermente edilmiş veya asitliği artırılmış süt ve krema.
04.04.	Peynir altı suyu ( Konsantre edilmiş olsun olmasın veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin); tarifinin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan tabii süt bileşenlerinden yapılan ürünler (ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin).
04.05.	Sütten elde edilen tereyağı ve diğer katı ve sıvı yağlar;sürülerek yenilen süt ürünleri
04.06.	Peynir ve lor.
17.02.19	Laktoz ve laktoz şurupları.
21.05.	Dondurma
35.01.	Kazein ve kazeinatlar

## 2. MEVCUT DURUM VE SORUNLAR

### 2.1. Mevcut Durum

#### 2.1.1. Sektördeki Kuruluşlar

Ülkemizde çok modern şartlarda çalışan işletmeler bulunmakla birlikte ilkel şartlarda çalışan işletmeler, aile işletmelerine ve mevsimlik çalışan mandıralara sıklıkla rastlanmaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılan Gıda sanayii Envanter çalışmasına göre 24000 adet civarında gıda maddesi üreten tesis mevcuttur. Süt ve süt ürünleri sanayii, işletme sayısı yönünden gıda sanayiinin yaklaşık % 16'sını oluşturmaktadır. Tablo 1'de ülkemizde 1000 ton/yıl ve üzeri kapasiteye sahip olan süt ve mamülleri işletmelerinin sayısal olarak coğrafi dağılımları ve kapasiteleri verilmektedir. Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu'nun özelleştirilmesi nedeniyle işletmelerin mülkiyet yapıları Tablo 1'de yer almamakta olup 1300 adet işletmenin %6'sını kooperatif işletmeleri oluşturmaktadır.

Tablo 1. Süt ve Mamülleri İşletmelerinin Coğrafi Dağılımları

Bölgeler	Toplam işletme sayısı (adet)	Toplam kapasite (ton/yıl)
I. Bölge (Orta Kuzey)	106	583.878
II. Bölge (Ege)	505	2.050.651
III. Bölge (Marmara)	344	1.740.115
IV. Bölge (Akdeniz)	82	371.273
V. Bölge (Kuzeydoğu)	34	242.583
VI. Bölge (Güneydoğu)	19	109.938
VII. Bölge (Karadeniz)	68	395.420
VIII. Bölge (Orta Doğu)	17	109.274
IX. Bölge (Orta Güney)	125	550.643
Toplam	1300	6.153.775

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 1999 yılı süt teşvik primi çalışmaları

Tablo 1'de görülen 1300 adet süt işletmesinin 190 adedi pastörizatöre, 13 adedi ise sterilizatöre sahip olup, geriye kalan işletmeler ise çift cidarlı kazana sahip olmaktadır. Herbir işletmenin süt işleme kapasitesi ise 1000 ton /yıl'ın üzerindedir.

Süt işletmelerinin coğrafi dağılımlarına bakıldığında; Ege bölgesi (%38,8), Marmara Bölgesi (%26,5) tesis sayısı açısından ilk sırayı alırken % 1,3'lük oranla VIII. Bölge tesis sayısı açısından oldukça düşük bir paya sahiptir.

Son yıllarda süt sanayiine bakıldığında; yabancı sermayenin sektör içinde pay aldığı görülmektedir. Tikveşli-Danone, Mis Süt-Nestle bunların en göze çarpan örneklerindedir.

Ülkemizde üretilen gıda ve diğer tarım ve hayvancılık ürünlerinin kalite ve standartlara uygun olarak üretimi, işlenmesi, korunması, pazarlanması ve değerlendirilmeleri konularında 28 Haziran 1995 tarihinde yayınlanarak yürürlüğe giren 560 Sayılı K.H.K. çerçevesinde çeşitli düzenlemeler yapılmış ve bu düzenlemelere halen devam edilmektedir. Bu kapsamda gıda maddesi, gıda katkı maddesi, gıda ile temasta bulunan materyal ve ambalaj maddesi üreten işyerlerinin Bakanlıkça düzenlenen Gıda Siciline kaydolması ve sicil numarası alması, üretecekleri ürünleri ve bu ürünlerin bileşimlerinde bulunan maddeleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na tescil ettirerek izin almaları gerekmektedir.

Uygulamanın başladığı 1995 yılından bugüne kadar işletmeler tarafından üretilmekte olan 2000 adet süt ve süt ürününe üretim izni verilmiştir.

Avrupa Birliğine ihracatta Üçüncü Ülkeler C Grubunda bulunan ülkemizde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından Avrupa Birliği'ne ihracat yapmak isteyen ve Avrupa Birliği komisyonu 92/46/EEC no'lu Temel Süt Direktifi ve Eklerinin teknik ve hijyen istemlerini yerine getiren süt sanayii tesisleri kontrol edilmekte ve onay numarası verilmektedir. Ülkemizde AB ihracat numarası almış 13 tesis bulunmaktadır. 22 Ocak 1998 tarihli AB Resmi Gazetesinde 98/87/EC Komisyon kararı ile yayınlanan ülkemiz ihracat onayı almış tesisler Tablo 2'de verilmektedir.

Tablo 2. Türkiye'den AB'ne İhracat Yapmak Üzere Onay Numarası Almış Tesisler

Onay numarası	Tesis adı	İli
10-ST-01	Yörsan Gıda Mam.San. ve Tic. A.Ş.	Balıkesir
10-ST-03	Mis Süt A.Ş.	Balıkesir
10-ST-04	Teksüt Mam.San.ve Tic. A.Ş.	Balıkesir
22-ST-01	Tarım Taç A.Ş.	Edirne/İpsala
22-ST-02	Mamsan Gıda San. Ve Tic.A.Ş.	Edirne/Havsa
34-ST-01	Mis Süt. San .A.Ş.	İstanbul
35-ST-01	Pınar Süt Mam.San .A.Ş.	İzmir
35-ST-02	Kiraz Süt Mam.San .A.Ş.	İzmir
34-ST-01	Bahçıvan Gıda Süt Mam.San. ve Tic. A.Ş.	Kırklareli
39-ST-02	Tikveşli Mak.San.ve Tic. A.Ş.	Kırklareli
46-ST-01	Yaşar Don. Gıda Mad.	Kahraman Maraş
59-ST-01	Unilever San. Ve Tic. A.Ş.	Tekirdağ
59-ST-02	Kars Karper Peynir ve Gıda San. Ve Tic.A.Ş.	Tekirdağ

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

### 2.1.2. Mevcut Kapasite ve Kullanımı

Süt ürünlerinin kapasite kullanım oranları Tablo 3’de yer alırken, süt ve süt ürünlerinin işyeri sayısı, kurulu kapasiteleri ve üretimlerinin yıllar itibarıyla dağılımları Tablo 6’da verilmektedir.

Tablolar verilirken, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın Gıda Sanayii Envanter sonuçları dikkate alınmıştır. Envanter çalışmaları çift yıllarda yapıldığından değerler buna göre verilmektedir.

Tablo 3. Kapasite Kullanım Oranları (%) (8 saat/gün)

Ürün	Yıllar	
	1994	1996
Pastörize süt	11.7	19.4
Sterilize süt	38.0	60.4
Beyaz peynir	16.1	14.9
Kaşar peyniri	8.9	22.1
Yoğurt	33.7	37.4
Dondurma	32.6	27.2
Tereyağı	31.1	21.2
Diğer peynirler	19.8	22.8

Kaynak: TKB Gıda Sanayii Envanter projesi sonuçları

Kapasite kullanım oranlarına bakıldığında; işlenmiş içme sütü kapasite kullanım oranlarına % 60’a yakın bir artış, beyaz peynirde ise, kapasite kullanım oranında bir düşüş olduğu görülmektedir.

1987 yılından beri uygulanmakta olan süt teşvik primi; belli kriterlere sahip olan işletmelere sütünü teslim eden üreticilere litre başına ödenmektedir. Süt teşvik primi ödemeleri 1 Aralık 1995’ten geçerli olarak 3000 TL/lt olarak uygulanmakta iken 8 Temmuz 1998 tarihinden itibaren 5000 TL/lt olarak arttırılmıştır.

Ülkemizde teşvik primi kapsamına alınan en az 1000 ton/yıl kapasiteye sahip işletmelerin sayısı 1300 civarında olup; üretilen sütün bu işletmelere akışı aşağıda verilmiştir.

Tablo 4. Çiğ Süt Üretimi ve Süt Teşvik Primi Ödenen Süt Miktarları

Yıllar	Süt Üretimi (ton)	Toplam Süt Miktarı (lt)	Prim Ödenen Süt(%)
1995	10.601.550	22.863.464	2.15
1996	10.760.915	1.516.618.237	14.09
1997	10.076.526	1.785.911.924	17.72
1998	9.970.531	994.409.032	9.97 Ağustos Sonu

Kaynak: DİE, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Tablo 4'ün incelenmesinden, üretilen çiğ sütün 1996 yılında %14'ü, 1997 yılında %17,7'sine süt teşvik primi ödendiği görülmektedir. Süt sektörünün büyük bir kısmının kayıt altında olmadığını, süt teşvik priminin bunu sağlamada yetersiz olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 5. Yıllar İtibariyle Süt Teşvik Primi Ödemeleri

Yıllar	Ödeme miktarı (milyon TL)
1995	1.823.684
1996	4.780.156
1997	6.366.817
1998 (Ağustos sonu)	8.535.403

Kaynak : Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Tablo 6 değerlendirildiğinde kurulu kapasitede gözle görülür bir artış olmazken; içme sütü dahil süt ürünleri üretiminde bir artış olduğu görülmektedir. Çiğ süt eşdeğeri olarak ise, pek de iç açıcı olmayan bir durumla karşılaşılmaktadır. Buna göre; 1996 yılında üretilen sütün %19,3 kadarı sanayiye aktarılmış olup, bu miktarın oldukça yetersiz olduğu görülmektedir.

Bu rakamlar, süt teşvik primi ödemelerine konu olan süt miktarı oranlarıyla paralellik göstermektedir. Bu veriler ışığında, ortalama kapasite kullanım oranının 1994 yılında %63, 1996 yılında ise %70,7 olduğu anlaşılmaktadır.



Tablo 6. Süt Ürünlerine Göre İşyeri Sayısı, Kurulu Kapasite, Üretim ve Süt Eşdeğeri

ÜRÜN	1994				1996			
	İşyeri sayısı (adet)	Kurulu Kapasite (ton/yıl)	Üretim (ton)	Süt Eşdeğeri (Ton)	İşyeri sayısı (Ad)	Kurulu Kapasite (ton/yıl)	Üretim (Ton)	Süt Eşdeğeri (Ton)
Aromalı süt	1	2.240	2.137	2.159	1	2.240	3.214	3.247
Tulum peyniri	30	6.110	778	7.780	32	7.330	829	8.290
Ayran	50	47.842	15.799	8.061	64	54.960	15.348	7.831
P. süt	41	531.425	62.371	63.001	44	495.827	96.029	96.989
S. süt	7	214.642	81.589	82.413	12	252.231	152.389	153.928
Süttozu	2	6.480	584	6.489	2	6.480	2.680	29.778
Tereyağı	317	30.365	9.457	-	331	74.482	15.772	-
B. peynir	899	916.504	147.776	1.055.543	869	1.032.915	153.635	1.097.393
K.peynir	333	289.669	25.890	258.900	387	206.744	45.730	457.300
Yoğurt	759	585.160	197.102	201.125	703	505.614	189.598	193.467
Dondurma	3.301	39.395	12.860	6.430	3.375	180.889	49.268	24.634
D.peynirler	8	328	49	490	10	181	608	6.080
Krema	23	780	470	-	54	1.383	1.262	-
TOPLAM		-	-	1.692.391		-	-	2.078.937

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda sanayii Envanter çalışması

### 2.1.3. Üretim

#### a) Üretim Yöntemi-Teknoloji

Ülkemizde mandıra, kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim ve sanitasyon yöntemleri ile teknolojik düzey hem birbirinden hem de kendi içlerinde değişiklik göstermektedir. Zira, bu işlemler ürün maliyeti üzerinde etkili olmaktadır.

Ülkemizde standart bir üretim yöntemine, üretim öncesi ve sonrası sanitasyon alışkanlığına, standart ürün için otokontrol sistemine ve kullanılan ekipmanların sanitasyon standartlarına uygunluğuna dikkat eden işletme sayısında artış gözlenmektedir. Bu işletmelerden AB ülkeleri gibi hijyenik normlara uygun, kaliteli üretim yapılmaktadır. Ancak, küçük işletmelerin çoğunda, üretimde uygulanan teknolojiden kaynaklanan çeşitli kalite sorunları bulunmakta ve ekonomik kayıplar meydana gelmektedir.

Standart ve kaliteli ürün üretimi, üretimde kullanılan çiğ sütün kalitesine, üretim teknolojilerine, üretimde uygulanan hijyenik koşullara, tekniğine uygun paketleme ve muhafazasına bağlıdır.

Ülkemizde üretilen belli başlı ürünlerin üretim teknolojisi ve ham maddenin toplanması konuları aşağıda açıklanmıştır.

### Çiğ Sütün Toplanması

Süt sektörünün en büyük sorunu ham maddedir. Türkiye’de günümüze kadar uygulanan hayvancılık politikaları nedeniyle modern ahırlar kurulamamış ve kurulan ahırlar da ekonomik koşullardan dolayı kapanmak zorunda kalmıştır. Bunun sonucunda da ülkemizdeki hayvancılık işletmelerinin çoğunluğu köylerde küçük aile işletmeciliği düzeyinde kalmıştır. Üretim ve ahır hijyeninde gelişme sağlanamadığı için süt daha sağım anında kirlenmektedir. Bu durum, sütün üreticiden alınıp işletmeye ulaştırılmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca, sütün üretiminden işletmeye ulaştırılmasına kadar olan süre içinde soğuk zincirin kurulamaması da kaliteyi olumsuz yönde etkilemekte ve fabrikalara gelen çiğ süt kısa sürede bozularak ürüne işlenemez duruma gelmektedir. Bu durum önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Sokak sütçüleri veya süt toplayıcılar bu tür sütlerin kesilmesini önlemek için süte oksijenli su katmakta ve sağlık sorunu yaratmaktadırlar.

Kaliteli bir ürünün, ancak kaliteli ham maddeden üretileceğini bilen modern büyük işletmeler; kontrol ederek aldıkları sütleri köylerde veya belirli merkezlerde kurdukları toplama merkezlerinde 4<sup>0</sup>C’ye soğutarak, izolasyonlu tankerlerle soğuk zincir altında işletmeye ulaştırılmasını sağlamak ve işletme laboratuvarında yeniden analiz ederek, uygun görülen üretim birimine dağıtımını yapmakta ve standart tipte kaliteli ürün üretmektedirler.

Son yıllarda süt sanayicileri, belirli miktarı aşan ve alım sözleşmesi yaptıkları süt üreten yetiştirici ahırlarına soğutucu tank kurdukları gibi bazı birlik ve kooperatiflerde kendi süt toplama merkezlerine soğutucu tanklar yerleştirmektedirler.

### Pastörize Süt Üretim Yöntemi

Pastörize İçme Süt : Çiğ sütün doğal ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden pastörizasyon işlemi uygulanarak patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının yok edilmesiyle elde edilen ve pastörizasyondan hemen sonra, kısa sürede 6<sup>0</sup> C’yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütüdür.

Pastörizasyon işlemi ülkemizde iki yöntemle yapılmaktadır:

LTLT yöntemi: Düşük derecede uzun süreli (63-65<sup>0</sup>C'de 30 dk.) olarak yapılan bu pastörizasyon işlemi genellikle çift cidarlı tanklarda yapılmaktadır.

HTST yöntemi: Yüksek derecede ve kısa sürede (71,7<sup>0</sup>C'de 15 sn.) veya eşdeğer etkiyi elde edecek farklı zaman ve sıcaklık kombinasyonunda yapılan bu pastörizasyon işleminde plakalı ısı değiştiriciler kullanılmaktadır.

92/46/EEC Konsey direktifinde eğer hijyenik koşullar gerekli kılıyorsa pastörizasyonun peroksidad testine negatif bir reaksiyon gösteren sıcaklık ve sürede yapılabileceği belirtilmiştir.

Son yıllarda ülkemizde pastörize sütte giderek atılabilir(karton ve plastik) ambalajların kullanılması yaygınlaşmıştır.

Endüstriyel anlamda pastörize süt üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrol
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Pastörizasyon (HTST)
- Soğutma
- Paketleme
- Soğuk depolama

### Sterilize Süt Üretme Yöntemi

Sterilize İçme Sütü : Hermetik olarak kapatılmış opak ambalajlarda sterilizasyon işlemi uygulanarak bozulma yapan tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının yok edilmesiyle elde edilen içme sütüdür.

Endüstriyel anlamda sterilize süt üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrol
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Homojenizasyon
- Dolum
- Sterilizasyon
- Soğutma
- Depolama

### UHT Süt Üretim Yöntemi

UHT İçme Sütü : Çiğ sütün kimyasal,fiziksel ve duyuşal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile

yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

Endüstriyel anlamda UHT süt üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrol
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Homojenizasyon (Sterilizasyondan sonra aseptik olarak da yapılabilir)
- UHT Çok yüksek ısıda (min.135<sup>0</sup>C de en az 1 sn.) ısı uygulaması
- Soğutma
- Aseptik paketleme

### Beyaz Peynir Üretim Yöntemi

Yerli peynir çeşitlerimizden en önemlisi ve en çok tüketilen peynir çeşidi olan beyaz peynirin büyük bir kısmı mandıralarda ilkel şartlarda üretilmektedir. Çiğ süttten üretilen bu peynirler zararlı mikroorganizmaları içerdiğinden halk sağlığı yönünden potansiyel bir tehlike arz ederler. Bu nedenle bu peynirleri en az 90 günlük olgunlaşma dönemini tamamlamadan kesinlikle tüketime verilmemelidir (Bu şart ancak 92/46'da mikrobiyolojik kriterleri verilen özellikteki çiğ süttten üretilen süt ürünleri için geçerlidir). Kaliteli ve standart peynir üretiminde, kaliteli çiğ süt kullanılması, üretimde hijyenik koşullara dikkat edilmesi, süte etkin ısı işleminin uygulanması ve etkin bir paketleme sisteminin uygulanması gerekir. Ancak peynir üreten işletmelerde kullanılan çiğ süttün mikrobiyolojik kalitesindeki farklılık, üretim ekipmanlarının standart olmayışı, belirtilen üretim aşamalarının bir veya birden fazlasının uygulanmaması üretilen beyaz peynirlerin kalitelerinde çeşitliliğe neden olmaktadır.

Endüstriyel anlamda beyaz peynir üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Süttün pastörizasyonu, mayalama sıcaklığına kadar soğutulması
- Kalsiyum klorür, starter kültür ve peynir mayası ilavesi
- Pıhtı oluşması
- Pıhtının kesilmesi, peynir suyunun uzaklaştırılması, pıhtının toplanması ve baskıya alınması
- Pıhtının kalıplarda bekletilmesi
- Telemenin kesilmesi ve salamuraya alınması
- Paketleme
- Soğuk depolama, olgunlaştırma

### Kaşar Peyniri Üretim Yöntemi

Kaşar peyniri ülkemizde beyaz peynirden sonra en çok tüketilen bir peynir çeşididir. İlkel yöntemlerle çalışan küçük işletmelerde kaşar peyniri çiğ süttten yapılmakta ve teleme sıcak suda haşlanarak el ile yoğurulmaktadır.

Endüstriyel anlamda kaşar peyniri üretim aşamaları:

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Sütün pastörizasyonu, mayalama sıcaklığına kadar soğutulması
- Kalsiyum klorür, starter kültür ve peynir mayası ilavesi
- Pıhtı oluşması
- Pıhtının kesilmesi, peynir suyunun uzaklaştırılması, pıhtının toplanması ve baskıya alınması
- Telemenin kesilmesi
- Telemenin fermentasyonu
- Telemenin doğranması, haşlanması, şekillendirilmesi (göbek bağlama)
- Telemenin kalıplanması
- Kalıpların çevrilmesi
- Ön olgunlaşma ve tuzlama
- Kabuk bağlama
- Soğuk depoda muhafaza

### Diğer Peynirlerin Üretim Yöntemleri

Ülkemizde mahalli olarak üretilen başlıca peynir çeşitleri; çerkez peyniri, mihaliç peyniri, örgü peyniri, tulum peyniri, abaza peyniri, Erzurum civil peyniri, Van otlu peyniri, urfa peyniri ve şavak peyniridir. Ancak son yıllarda ithal edilen tilsit, edam, gouda, cheddar, emmental ve hellim gibi yabancı peynir çeşitleri de modern işletmelerde üretilmektedir. Bu peynirlerin üretim aşamaları birbirlerinden farklı olduğu için peynirler kendilerine özgü kalite niteliklerine sahiptirler.

### Yoğurt-Ayran Üretim Yöntemi

Türkiye’de en çok tanınan fermente bir süt ürünü olan yoğurt normal veya kısmen yağ alınmış süttten yapılmaktadır. Ayrıca, ülkemizde birçok gelişmiş ülkede olduğu gibi meyveli veya probiyotik bakterileri içeren yoğurt üretimi de yapılmaktadır. Yoğurt, genellikle pıhtısı parçalanmamış (set) veya pıhtısı parçalanmış (stirred) olmak üzere iki tipte üretilmektedir.

Her iki tip yoğurdun üretim aşamaları

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Klarifikasyon ve standardizasyon
- Homojenizasyon
- Isıtma işlemi
- İnokülasyon ısısına kadar soğutma
- Starter kültür ilavesi

Pıhtısı parçalanmamış yoğurt için

- Paketleme
- İnkübasyon
- Soğutma
- Soğuk depolama

Pıhtısı parçalanmış yoğurt için

- İnkübasyon
- Soğutma
- Pıhtı parçalama
- Paketleme
- Soğuk depolama

İnkübasyonda, ısısı 40-45<sup>0</sup>C olan süte % 2-3 oranında saf aktif yoğurt kültürü ilave edilir.

Ayran üretimi için,kuru maddesi önceden ayarlanan süt doğrudan yoğurda işlenerek ya da hazırlanmış yoğurt uygun oranda sulandırılarak ayran üretimi yapılır. Tuz katıldıktan sonra homojen bir şekilde karıştırılan ayran plastik kaplarda,çok katlı karton kutularda veya cam şişede ambalajlanarak piyasaya verilir.

### Tereyağı Üretim Yöntemi

Alışılğelen metotla tereyağı üretimi,kremanın ahşap ya da metal yayıklarda yayıklanması ile elde edilir.

Günümüzde tahta yayıklar hijyenik nedenlerden dolayı yerini paslanmaz çelikten yapılmış yayıklara bırakmıştır. Üretim miktarının fazla olduğu işletmelerde daha çok sürekli tip tereyağı yayık makinaları kullanılmaktadır.

Endüstriyel anlamda üretim aşamaları

- Çiğ süt ve kalite kontrolü
- Ön ısıtma
- Separasyon
- Kremanın pastörizasyonu, olgunlaştırılması, nötralizasyonu
- Standardizasyon
- Starter ilavesi
- Yayıklama
- Yıkama
- Yoğurma,tuzlama (isteğe bağlı)
- Paketleme

### Süttozu Üretim Yöntemi

Süt, yağı alınarak yada alınmadan silindir veya püskürtme olmak üzere iki yöntemle üretilmektedir. Özellikle tam yağlı süttozu imalatında silindir yönteminin yağı toz taneciklerinin üzerinde tutması, püskürtme yönteminde ise kuruyan damlacığın ortasında tutması, teknolojik bazı avantaj ve dezavantajları oluşturmaktadır.

### Dondurma Üretim Yöntemi

Dondurma ya kesikli yada sürekli olmak üzere değişik şekillerde yapılabilmektedir. Farklı aroma ve katkı maddeleri kullanılarak dondurma çeşitli şekillerde üretilmektedir.

Dondurma Yapım Aşamaları

- Karışımın hazırlanması
- Pastörizasyon
- Homojenizasyon
- Soğutma
- Olgunlaştırma
- Aroma ve renk maddesi ilavesi
- Dondurma
- Paketleme
- Sertleştirme

Olarak kısaca özetlenebilir.

#### b) Maliyetler

Süt ve süt mamülleri sektöründe faaliyet gösteren kuruluşların kullandıkları üretim girdileri için örnek olarak SÜTAŞ A.Ş'nin 1998 yılına ait bilgilerinden yararlanılmıştır.

Tablo 7'de üretilen çeşitli ürünlerde kullanılan üretim girdilerinin oransal dağılımı görülmektedir.

Tablo 7. Çeşitli Süt Ürünleri İçin Kullanılan Üretim Girdilerinin Oransal Dağılımı (1998)

GİRDİLER	Pastörize Süt	UHT Süt	Ayran	Yoğurt	Beyaz Peynir	Kaşar Peyniri	Tereyağı	Süt Tozu
Ham madde	57,3	40,4	33,3	48	58,9	50,7	66,9	67,5
Yardımcı Madde	-	-	0,8	0,8	1	1,2	-	-
Diğer Giderler (1)	22,0	27,8	23,4	27,9	13,9	27,6	7,6	20,4
Ambalaj	6,8	18,2	21,9	8	3,3	1,5	2,3	0,6
Genel İdare Giderleri (2)	13,9	13,6	20,6	15,3	22,9	19	23,2	11,5
TOPLAM	100	100	100	100	100	100	100	100

Kaynak: Özel İhtisas Komisyonu Çalışmaları

- (1) Yakıt-Enerji, Personel Giderleri, Diğer İmalat Giderleri, Amortisman  
(2) Dağıtım, Finansman, Reklam

### c) Ürün Standartları

Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkartılmıştır. Bu standartlarda 5 adedi zorunlu uygulamada olup, diğerleri ihtiyari olarak uygulanmaktadır. Daha önce zorunlu uygulamada olan ve revizyonları Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilen ancak mecburi olarak yayınlanmayan standartlar vardır.

Bunlar,

- TS 1192 Süt-UHT Süt (Tadil + Revizyon) : TS 1192 : 1978 Revize edilmiş ve TS 1192 : 1999 olarak basılmıştır.
- TS 1330 Yoğurt (Revizyon) : TS 1330 : 1989 Revize edilmiş ve TS 1330 : 1999 olarak basılmıştır.
- TS 3844 Peynir Mayası (Revizyon) : TS 3844 : 1982 Revize edilmiş ve TS 3844 : 1996 olarak basılmıştır.

Bu standartların yeni metinleri Resmi Gazetede yayımlanıp yürürlüğe girinceye kadar eski metinleri yürürlükte. 24.06.1995 tarih ve 560 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ile bir çok kodeks ve yönetmelikler yayımlanmıştır. Bu kodeks ve yönetmelikler:

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği: Resmi Gazete, 16.11.1997 tarih ve 23172 sayılı (Mükerrer)
- Gıda İşinleme Yönetmeliği : Resmi Gazete, 06.11.1999 tarih ve 23868 sayılı.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile 10.11.1985 ve 18954 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 4331 ‘‘Ambalajlama – Genel İlkeler’’ standardının gıda ile ilgili hükümleri yürürlükten



kaldırılmıştır. 560 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik hükümlerine göre; çiğ süt ve ısıtılmış sütler için kodex çalışması tamamlanmış olup süt ürünleri ile ilgili kodex çalışmaları tamamlanmak üzere görüşe açılmıştır.

Türk Standartları Enstitüsü tarafından TS 6800 Dayanıklı Ayran, TS 3810 Ayran, TS 591 Beyaz Peynir, TS 4265 Dondurma-Süt Esaslı konulu standartlar ile süt ve ürünlerinin analizleri ile ilgili bazı standartlar revize edilmek üzere 1999-2000 döneminde Standart Hazırlama İş Programına alınmışlardır. Ayrıca; standardının hazırlanması amacıyla Maraş dondurması, kaymak, laktoz, taze peynir suyu, Urfa peyniri, Otlu peyniri, Lor, Light süt, Light meyvalı yoğurt, Diyet dondurma ile süt ve ürünlerinin analizleri ile ilgili bazı konularda 1999 – 2000 dönemi Standart Hazırlama İş Programının gündemine alınmışlardır.

Günümüzde iç ve dış pazarda kalıcı ve güvenilir yer edinmek isteyen üretici firmaların gündeminin ilk sırasında kalite yer almaktadır. Milletlerarası Standardizasyon Teşkilatı (ISO)'nın yayımladığı ISO 9000 serisi standartları bir çok ülkenin yanısıra Avrupa Topluluğuna dahil ülkeler tarafından da aynen kabul edilmiştir. Ülkemizde bu standartlar TS EN ISO 9000 serisi standartları olarak uygulanmaktadır. Bu standartlara göre süt ve süt ürünleri sanayiinde 4 firma TS EN ISO 9001 (Tasarım ve Üretim) ve 28 firma TS EN ISO 9002 (Üretim) standartları kapsamında belgelendirilmiştir. Süt ve Süt ürünleri sanayiinde TS EN ISO 9001 ve TS EN ISO 9002 belgesi alan firmalar, belge kapsamı ve belge tarihi Tablo 7 ve Tablo 8'de verilmektedir. Çevre bilincinin geliştiği günümüzde üretici firmaların TS EN ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standartlarına göre de belgelendirilmesi için firma bazında gerekli girişimlerin ve çalışmaların yapılması önemlidir.

Ayrıca, Kodeksler ile Standartlar arasındaki uyumsuzlukların giderilip hükümlerde paralellik sağlanması, uygulamada çıkabilecek tereddütlerin giderilmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

Tablo 8. Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde TS EN ISO 9001 Belgesi Alan Firmalar, Belge Kapsamı ve Belge Tarihi

Firma adı	Belge kapsamı	Belge tarihi
Pınar Süt Mamulleri Sanayi A.Ş.	Süt ve Süt Mamulleri	27.01.1998
Mis Süt sanayii A.Ş.-Gönen Tesisleri	UHT sade sütler, UHT aromalı sütler, Diğer UHT sütler ( Anne, Çocuk, Kalsiyum Plus vb.), Ayran, Tereyağı, Peynir çeşitleri, Süttozu, Peynir suyu	19.10.1999
Mis Süt sanayii A.Ş.-İstanbul Tesisleri	Pastörize sütler, Ayran, Yoğurt ve çeşitleri, UHT sade sütler, Diğer UHT sütler, Tereyağ, Süttozu	26.10.1999
Unilever Sanayi ve Ticaret Türk A.Ş.- Algıda	Dondurma	18.05.1999

Tablo 9. Süt Ve Süt Ürünleri Sanayiinde TS EN ISO 9002 Belgesi Alan Firmalar, Belge Kapsamı ve Belge Tarihi

Firma adı	Belge kapsamı	Belge tarihi
Akbel Süt ve Süt Ürünleri Tic.ve San. A.Ş.	Süt ve süt ürünleri, Tereyağı, Peynir	10.03.1999
Kuzucu Süt ve Gıda Mamülleri Nakliyat San. Tic. A.Ş.	Beyaz peynir, Tereyağı	26.03.1999
Ketaş Gıda San. Ve Tic. A.Ş.	1. sınıf yağlı, yarım yağlı, tam yağlı ve diyet beyaz peynir; 1. Sınıf tam yağlı, yarım yağlı, tam yağlı kaşar peyniri; 1. Sınıf kahvaltılık tereyağı; tam yağlı yoğurt; Lor peyniri	27.04.1999
S.S.Işıklar ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Koop.	Yarım yağlı yoğurt, Tereyağ	05.05.1999
S.S. Tonya ve Bütün Köyleri Tarımsal Kalkınma Koop.	1. sınıf yağlı beyaz peynir, 1.sınıf yağlı kaşar peyniri,1.sınıf tuzsuz mutfaklık tereyağ	05.05.1999
Van Süt A.Ş.	Pastörize süt, Beyaz peynir, Kaşar Peyniri, Ayran, Tereyağı, Yoğurt, Oltu peyniri	24.05.1999
SEK Süt Endüstrisi Kurumu San. ve Tic. A.Ş.	Pastörize süt, Beyaz peynir, Kaşar Peyniri, Ayran, Tereyağı, Yoğurt, Sterilize süt, Aromalı süt, Dil peyniri, Krema	10.06.1999
SÜTAŞ A.Ş.	Yoğurt,Ayran,Süt,Peynir,Süttozu, Peynir Suyu Tozu,UHT Süt,Tereyağı, Pastörize Süt	11.06.1999
Çukurova Süt Gıda İth. Mad. San. Tic. Ltd. Şti.	Beyaz peynir, Kaşar Peyniri, Tereyağı, Yoğurt	03.09.1999
Mamsan Gıda San. Ve Tic.A.Ş.	Sterilize süt, Pastörize süt ürünleri, Fermente süt ürünleri ve Kaşar Peyniri	07.10.1999
Dimes Gıda sanayii ve Ticaret A.Ş.	UHT süt, Yoğurt, Beyaz peynir, Kaşar peyniri	30.11.1999
Okuyucu Süt Mamülleri San. Ve Tic. Ltd. Şti.	Beyaz peynir, Kaşar peyniri, Çerkez peyniri, Dil peyniri, Mihaliç peyniri, Tulum peyniri, yoğurt, Ayran, Tereyağ, Lor peyniri, Kaymak, Sepet peyniri	05.01.1999
Yörsan Gıda Mamülleri san. Ve Tic. A.Ş.	Süt ve süt ürünleri	11.11.1997
Kars Karper Peynir ve Gıda sanayii Tic. A.Ş.	Eritme peyniri, Kahvaltılık tereyağı, mutfak tereyağı	12.02.1998
Güngör Gıda Kollektif Şirketi	Yoğurt, Ayran, Tereyağı, Kaşar peyniri, Beyaz peynir, Pastörize süt (1.6.1999)	27.04.1998
Birsan Güven Gıda sanayii ve Tic.A.Ş	Beyaz peynir, Kaşar peyniri, Eritme peyniri, Yoğurt	06.07.1998
Bayram Vakum Yoğurt Sanayi	Yoğurt	03.08.1998
Akova Süt ve Gıda Mamülleri San. Ve Tic. A.Ş.	Beyaz peynir, Taze kaşar peyniri, Tereyağı, Süttozu, Peynir altı suyu tozu, Yoğurt	11.08.1998

Tablo 9. (Devam)

Firma adı	Belge kapsamı	Belge tarihi
Balkan Süt ürünleri sanayii ve Ticaret Ltd. Şti.	Yoğurt, Ayran, Beyaz peynir üretimi	11.08.1998
Osman Güroğlu Oğulları Koll. Şti. Süt sanayii	Yoğurt, Pastörize süt	14.08.1998
Ödesan Öderoğlu Süt sanayii ve Gıda Maddeleri Tic. Ltd. Şti.	Yoğurt, Ayran, Tereyağı, Kaşar peyniri, Beyaz peynir, 13.10.1999'dan itibaren Pastörize ve sterilize süt	07.09.1998
Yenipazar Süt Ürünleri İmalat ve Satış	Yoğurt, Ayran, Pastörize süt	01.10.1998
Teksüt Süt Mamülleri San. Ve Tic.A.Ş.	Yoğurt, Ayran, Tereyağı, Kaşar peyniri, Beyaz peynir, Pastörize süt	18.11.1998
Yayla Süt Fabrikası	Yoğurt, Ayran, Tereyağı, Kaşar peyniri, Beyaz peynir, Pastörize süt , Lor peyniri, Süzme yoğurt	22.12.1998
Enka Süt ve Gıda Mamülleri san. Ve Tic. A.Ş.	Beyaz peynir (tam yağlı-yağlı-yarım yağlı ve az yağlı), Kaşar peyniri, Yoğurt (Süzme-Kase), Tereyağı, Ayran, Krema, Süttozu(yağlı-az yağlı), peyniraltı suyu tozu	22.12.1998
Ayyıldız Süt Mamülleri İmalat ve Pazarlama	Süt ve süt ürünleri	08.02.1999
Torunoğlu Süt ve Gıda Mamülleri san. A.Ş.	Beyaz peynir, Natürel beyaz peynir, Kaşar peyniri, Tereyağı, Yoğurt	08.02.1999
Gülsüt Süt Ürünleri Tekstil San. Ve Tic. A.Ş.	Beyaz peynir, Natürel peynir, Kaşar peyniri, Örgü peyniri, Dil peyniri,Tereyağı, Krema	01.03.1999

Kaynak: TSE

#### d) Üretim Miktarı ve Değeri

Süt ve Süt Ürünleri Sektörü üretim miktarları ve değerleri ana mallar itibariyle Tablo 10 ve Tablo 11'da verilmektedir.

Süt ve süt ürünleri sektörü üretim miktarları yıllar itibariyle incelendiğinde; pastörize süt, sterilize süt, dondurma, yoğurt, ayran ve diğer peynirlere ait üretimlerde artışlar gözlenmiştir. Bu artışlar özellikle dondurma, yoğurt ve ayranın önem arz etmektedir. Bunun yanında beyaz peynir üretiminde yıllara göre dalgalanma yaşandığı gözlenmektedir.

Tablo 10'daki D.İ.E. verileri ise gıda sanayii envanterine göre hazırlanan tablo 6'dan farklılıklar göstermekte olup, süt eşdeğeri olarak bu envantere konu olan sanayiye akan süt miktarı ülkemizde üretilen çiğ sütün yaklaşık %5,5 – 7,7'si arasında bulunmaktadır. Tablo

4'teki süt teşvik primi ödenen süt miktarları da dikkate alındığında, tablolar 4, 6,10 ülkemizde süt sanayinde veri yetersizliğinin yanında verilerdeki uyumsuzlukları da göstermektedir.

Tablo 10. Süt ve Süt Ürünleri Sektörü Üretim Miktarları (Ton/yıl)

Sıra	Ana Mallar	Sektör	Yıllar			
			1995	1996	1997	1998
1	Pastörize süt	Devlet	47.069	17.965	17.019	13.227
		Özel	65.352	118.144	144.343	147.132
		Toplam	113.557	137.484	162.991	161.979
2	Sterilize süt	Devlet	3.267	-	2.325	6.811
		Özel	91.909	115.442	125.436	122.983
		Toplam	96.137	116.608	129.051	131.105
3	Süt tozu	Devlet	780	-	-	-
		Özel	4.322	-	-	-
		Toplam	56.688	-	-	-
4	Beyaz peynir	Devlet	2.359	446	1.625	763
		Özel	18.663	18.863	22.312	17.724
		Toplam	150.157	137.921	170.979	132.050
5	Kaşar peyniri	Devlet	660	-	19	26
		Özel	4.342	4.946	6.462	7.535
		Toplam	50.020	49.460	64.810	75.610
6	Diğer peynirler	Devlet	221	12	58	100
		Özel	747	2.333.	4.125	10.471
		Toplam	9.680	23.450	41.830	105.710
7	Tereyağı	Devlet	951	117	127	127
		Özel	5.485	6.292	6.142	7.369
		Toplam	6.436	6.409	6.269	7.496
8	Dondurma	Devlet	325	319	334	350
		Özel	17.444	18.081	27.015	36.948
		Toplam	8.834	9.200	13.674	18.649
9	Yoğurt	Devlet	21.074	2.817	2.380	2.190
		Özel	62.965	99.680	142.122	115.929
		Toplam	85.754	104.588	147.451	120.529
10	Ayran	Devlet	1.465	488	659	646
		Özel	19.868	30.998	44.067	43.717
		Toplam	10.884	16.064	22.819	22.634

#### Kaynak: DİE

(Bilgiler Devlete ait tüm imalat sanayii işyerleri ile, 10 ve daha fazla kişi çalışan özel sektör, imalat sanayi işyerlerinin katma değerinin yaklaşık % 80'ini oluşturan büyük ölçekli imalat sanayinin işyerlerine aittir. Toplamlar süt eşdeğeri olarak verilmiştir.)

Tablo 11. Süt ve Süt Ürünleri Sektörü Üretim Değerleri (Cari Fiyatlarla Milyar TL)

Sıra	Ana Mallar	Sektör	Yıllar			
			1995	1996	1997	1998
1	Pastörize süt	Devlet	1 098	892	1 692	2 106
		Özel	1 702	4 988	12 250	21 252
		Toplam	2 800	5 880	13 942	23 358
2	Sterilize süt	Devlet	93	-	108	607
		Özel	3 718	7 740	16 157	26 552
		Toplam	3 811	7 740	16 265	27 159
3	Süt tozu	Devlet	127	-	-	-
		Özel	762	-	-	-
		Toplam	889	-	-	-
4	Beyaz peynir	Devlet	228	104	595	522
		Özel	1 816	3 408	7 559	12 461
		Toplam	2 044	3 512	8 154	12 983
5	Kaşar peyniri	Devlet	95	-	18	36
		Özel	1 128	1 979	4 688	10 563
		Toplam	1 223	1 979	4 706	10 599
6	Eritme peyniri	Devlet	49	-	7	-
		Özel	655	1 016	1 712	3 912
		Toplam	704	1 016	1 719	3 912
7	Diğer peynirler	Devlet	33	0.7	15	66
		Özel	170	812.7	2 192	6 435
		Toplam	203	812.7	2 207	6 501
8	Tereyağı	Devlet	158	55	96	174
		Özel	1 295	2 643	5 098	9 720
		Toplam	1 453	2 698	5 194	9 894
9	Dondurma	Devlet	37	64	183	224
		Özel	2 732	4 879	12 088	31 235
		Toplam	2 769	4 943	12 271	31 459
10	Yoğurt	Devlet	737	185	416	618
		Özel	2 479	6 123	18 936	29 161
		Toplam	3 216	6 308	19 352	29 779
11	Ayran	Devlet	35	29	80	114
		Özel	629	1 672	4 550	7 736
		Toplam	664	1 701	4 630	7 850

**Kaynak: DİE**

1996 yılından itibaren üretim değerlerinde KDV hariçtir. Bilgiler Devlete ait tüm imalat sanayii işyerleri ile, 10 ve daha fazla kişi çalışan özel sektör, imalat sanayi işyerlerinin katma değerinin yaklaşık % 80'ini oluşturan büyük ölçekli imalat sanayinin işyerlerine aittir.

#### 2.1.4. Dış Ticaret Durumu

##### A. İthalat

Süt ve süt mamülleri konusunda Türkiye'nin ithalatına bakıldığında, 1998 yılında, kaşar peyniri hariç, süt-krema, tereyağı, beyaz peynir, diğer peynir çeşitlerinde, yoğurt ve ayran da miktar olarak bir artış görülmektedir.

Ülkemizde halihazırda, süt ve süt ürünlerinde uygulanmakta olan ve 1999 yılında Resmi Gazete'de yayımlanan Gümrük Tarife ve İstatistik Pozisyon (GTİP) numaralarına göre, gümrük vergi oranları %50-%140 arasında değişmektedir. DTÖ'ye taahhüt edilmiş olan en üst gümrük vergi tarife oranlarının (2004 yılı için) oldukça altında uygulanmaktadır. 2000 yılı için Resmi Gazete'de yayımlanan Gümrük Vergi Oranları, DTÖ verilen taahhütler de dikkate alınarak artırılmıştır. Yeni uygulamaya göre gümrük vergileri, %80 -%170 oranları arasında değişmektedir. Süt ürünleri ithalatında önemli bir yere sahip olan peynir çeşitlerinin tümünde de uygulanan gümrük vergileri artırılmıştır.

1999 yılı içinde, gümrük vergi oranlarının DTÖ'ye taahhüt edilen üst sınırlara çekilerek ithalattaki koruma oranlarımız artırılmıştır.

Bu anlaşmalarla, geleneksel peynir çeşitlerimiz (beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peyniri) dışında kalan, ülkemizde ihmal edilebilir düzeyde üretimi yapılan veya hiç üretilmeyen yabancı peynir çeşitleri için AT'na ve Gümrük Birliği Anlaşması hükümleri kapsamında ikili Serbest Ticaret Anlaşması yapmış olduğumuz ülkelere gümrüksüz veya indirimli tarife kontenjanı açılmıştır. Karşılığında ise geleneksel peynir çeşitlerimizin ihracatını kolaylaştırıcı tavizler alınmıştır.

Halihazırda yabancı tip peynir çeşitleri için Litvanya, Estonya, Letonya, Çek Cumhuriyeti, Slovak Cumhuriyeti, Bulgaristan, Slovenya'ya 100'er ton ve Polonya'ya ise 300 ton olmak üzere toplam 1000 ton gümrüksüz veya düşük gümrük vergili tarife kontenjanı açılmıştır. Açılmış olan bu tarife kontenjanlarının kullanımı açısından bir sıkıntıyla karşılaşılmamıştır. Gümrük vergileri uygulamasında ve üçüncü ülkelerle yapılan anlaşmalarda sektörün hassasiyeti göz önüne alınmaktadır.

Ülkeler itibarıyla ithalat değerlendirilecek olursa, AB ülkeleri önde gelmektedir. AB ülkeleri arasında ise Almanya ve Fransa'dan yapılan ithalat diğerlerine oranla önemli miktarlarda görülmektedir. Ürün yelpazesinde süttozu ağırlık taşımaktadır. Diğer ürünler tereyağ ve peynir olarak sıralanabilir.

Tablo 12. Süt Ürünleri İthalatı (Ton)

Sıra No.	Ürün Adı	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
		1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
1	Süt ve Krema	207	307	99	151	48	-68	53
2	Süttozu	6.255	8.386	8.228	7.743	34	2	-6
3	Tereyağ	3.207	3.444	3.821	5.322	7	11	39
4	Kaşar peyniri	12	79	6	0.002	558	-92	-100
5	Beyaz peynir	1.921	1.485	202	336	-23	-86	66
6	D.Peynir	852	2.482	1.069	2.041	191	-57	91

Kaynak: DPT 1999

Tablo 13. Süt Ürünleri İthalatı (Değer olarak) (CIF cari fiyatlarla bin Dolar)

Sıra No.	Ürün Adı	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
		1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
1	Süt ve Krema	148	557	151	279	276	-73	85
2	Süttozu	13.237	17.074	14.886	14.247	29	-13	-4
3	Tereyağ	6.943	6.771	6.412	10.531	-2	-5	64
4	Kaşar peyniri	43	199	27	0.84	363	-86	-97
5	Beyaz peynir	2.906	1.959	326	690	-33	-83	112
6	D.Peynir	13.028	17.738	17.346	20.565	36	2	19

Kaynak: DPT 1999

Tablo 14. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Süttozu Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	5.008	5.851	5.780	5.163	16	-2	-11
BDT	986	1.463	1.026	584	48	-30	-43
ABD	244	255	60	84	4	-77	31
G.Afrika	-	-	-	100	-	-	-
Polonya	60	309	925	129	4,5	199	-86
Çek Cum.	-	325	-	60	-	-	-
Y.Zel.anda	-	-	375	-	-	-	-
Romanya	-	-	19	12	-	-	-37

Kaynak: DİE 1999

Tablo 15. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Peynir Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	1.738	1.318	683	878	-24	-48	28
BDT	34	-	3	69	-	-	2300
Y.Zelanda	174	320	399	424	83	24	6
Avustralya	-	-	34	261	-	-	667

Kaynak: DİE 1999



Tablo16. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelerden İthal Edilen Tereyağ Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	2.071	2.525	1.892	2.898	22	-25	53
BDT	178	-	-	20	-	-	-
ABD	57	210	40	-	268	-81	-
Y.Zelanda	474	-	577	58	-	-	-90
Çek Cum.	196	81	-	-	-59	-	-

Kaynak: DİE 1999

## B. İhracat

Süt ve süt ürünleri ihracatında (süttozu hariç), ihracatı artırıcı herhangi bir sübvansiyon uygulaması mevcut olmayıp, halihazırda Türkiye'de tarımsal ürünler ihracatının %4'üne tarımsal üretimin ise %0,25'ine ihracat sübvansiyonu verilmektedir. Sektörün dış pazarlarda rekabet şansı oldukça düşüktür. 1998 yılı itibariyle miktar olarak ihracatta düşüş görülmektedir. Bu da büyük oranda kaşar, beyaz peynir ve tereyağ ihracatındaki düşüşten kaynaklanmaktadır.

Süt ve süt ürünleri ihracatı da ithalatı gibi düşük düzeydedir. İthalatta olduğu gibi ihracatta da AB önem taşımaktadır. Ancak, özellikle beyaz peynir ve tulum peyniri ihracatımızın tamamına yakını Suudi Arabistan'a yapılmaktadır. Bu durum özellikle damak zevkimizin benzer olduğu (daha çok tuzlu tattan kaynaklanan) diğer Ortadoğu ülkelerinin de gelecekte iyi bir pazar olacağını düşündürmektedir. Ancak, AB pazarlarına girebilmemiz ve ihracatımızın artırılabilmesi için özellikle, çiğ sütte hijyen ve kalite standartlarının yükseltilmesi gerekmektedir.

Tablo 17. Süt Ürünleri İhracatı (Miktar olarak) (Ton)

Sıra No.	Ürün Adı	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
		1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
1	Süt ve Krema	151	339	506	229	125	49	-55
2	Süttozu	216	345	193	174	60	-44	-10
3	Tereyağ	307	396	188	83	29	53	-56
4	Kaşar peyniri	136	208	453	98	53	118	-78
5	Beyaz peynir	1.985	868	1.130	263	-56	30	-77
6	Diğer peynir	2.885	3.292	4.187	3.975	-14	28	-5

Kaynak: DPT 1999

Tablo 18. Süt Ürünleri İhracatı (değer olarak) (CIF cari fiyatlarla bin Dolar)

Sıra No.	Ürün Adı	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
		1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
1	Süt ve Krema	159	339	524	387	133	55	-26
2	Süttozu	237	532	391	341	124	-27	-13
3	Tereyağ	779	1547	708	386	99	-54	-45
4	Kaşar peyniri	452	609	1.671	376	35	174	-78
5	Beyaz peynir	3.439	1.597	2.627	712	-54	65	-73
6	Diğer peynir	7.440	8.935	11.326	10.511	20	27	-7

Kaynak: DPT 1999

Tablo 19. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Süttozu Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	0.4	7	-	0.1	1650	-	-
BDT	20	53	68	18	165	28	-264
KKTC	43	208	116	141	383	-45	21
S.Arabistan	1.6	1.2	1.5	1.5	-25	25	-
Baltık Cum.	4	-	0.7	6	-	-	757
Libya	4	23	2	1.2	475	-1050	-60

Kaynak: DİE 1999

Tablo 20. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Peynir Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	566	367	261	326	-35	-29	25
BDT	1.038	542	210	111	48	-62	-48
Libya	41	74	52	38	80	-30	-27
BAE	102	86	144	164	-16	67	13
S.Arabistan	942	1.104	1.319	1.610	17	19	22
KKTC	20	36	117	181	80	225	54

Kaynak: DİE 1999

Tablo 21. AB, BDT ve Önemli Diğer Ülkelere İhraç Edilen Tereyağ Miktarı (Ton)

Ülkeler	Yıllar				Yıllık Artışlar (%)		
	1995	1996	1997	1998	1996	1997	1998
AB(15)	2	1	-	-	-50	-	-
BDT	243	36	80	8	-85	122	-90
S.Arabistan	54	30	27	20	-45	-10	-26
KKTC	1	9	16	27	800	77	68
Libya	7	13	20	6	85	53	-70

Kaynak: DİE 1999

## 2.1.5 Yurtiçi Tüketim

Tablo 22’de süt ve süt ürünlerinin 1995 ile 1999 yılları arasında yurtiçi toplam tüketim miktarları verilmiştir. Tablo 23’de ise, yıllık talep artış oranları gösterilmiştir. Bu değerler DPT üretim rakamlarına yıllık ithalat ve stok miktarları eklenip, ihracat miktarları çıkarılarak hesaplanmıştır. İçme sütü, yoğurt ve süttozunda talep artışının en fazla olduğu dönem 1996-97 dönemidir. 1997-98 döneminde ise süt ürünleri talebinde azalma görülmüştür. Bunun sebebi ise bu dönemde süt üretiminin azalması buna bağlı olarak fiyatların yükselmesidir. Süt eşdeğeri (1 kg ürün için gerekli olan çiğ süt miktarı) cinsinden hazırlanmış katsayılar yoğurt için 1,3 , beyaz peynir için 6,5 , kaşar peyniri için 11, diğer peynirler için 9 ve süttozu için 12 olarak kabul edilmiştir. Tereyağı hesaplara katılmamıştır.

Tablo 22. Süt ve Süt Ürünleri Yurtiçi Tüketim (1000 Ton)

Ürünler	Yıllar			
	1995	1996	1997	1998
İşlenmiş İçme Sütü	230	257	305	325
Yoğurt	637	680	735	775
Beyaz Peynir	168	180	187	195
Kaşar Peyniri	41	43	47	49
Diğer Peynirler	38	41	41	45
Tereyağı	119	122	126	129
Süttozu	11	12	14	13
Toplam Süt Eşdeğeri	3.075	3.297	3.530	3.700

Kaynak : DPT 1998 ve TEAE 1999

Tablo 23. Süt ve Süt Ürünleri Yıllık Talep Artış Oranları (%)

Ürünler	Yıllar		
	1995-96	1996-97	1997-98
İşlenmiş İçme Sütü	11,7	18,7	6,6
Yoğurt	6,8	8,1	5,5
Beyaz Peynir	6,9	4,2	4,3
Kaşar Peyniri	6,0	7,3	5,0
Diğer Peynirler	7,1	0,5	10,2
Tereyağı	2,6	2,9	2,9
Süttozu	9,4	11,5	-5,7
Toplam Süt Eşdeğer	7,2	7,1	4,8

Kaynak : DPT 1998 ve TEAE 1999

## 1.1.6. Fiyatlar

Tablo 24'ün incelenmesinden çiğ süt fiyatlarında yıl içinde meydana gelen artışların 1995 ve 1996 yıllarında düşük oranlı, 1997 ve 1998 yıllarında ise yüksek oranlı olduğu izlenmektedir.

Tablo 24. Çiğ Süt Fiyatında Yıl İçi Değişmeler

Yıllar	Ocak ayı fiyatı (TL/lt)	Haziran ayı fiyatı (TL/lt)	Aralık ayı fiyatı (TL/lt)	Yıllık ort. fiyat (TL/lt)
1995	11.529	12.958	13.011	12.499
1996	14.130	19.070	24.010	19.070
1997	28.000	36.700	66.400	43.700
1998	71.670	76.250	88.670	78.863

Kaynak: Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği 1999

Tablo 25. Yıllar İtibariyle, Çiğ ve Dayanıklı Süt Fiyatları (Toptan Fiyat)

Yıllar	Çiğ süt fiyatı (TL/lt)	Bir önceki yıla göre % değişim	Pastörize süt fiyatı (TL/lt)	Bir önceki yıla göre % değişim	UHT süt fiyatı (TL/lt)	Bir önceki yıla göre % değişim
1995	12.499	111,4	24.744	90,7	27.248	73,1
1996	19.070	65,5	48.388	95,6	68.064	149,8
1997	43.700	129,2	93.804	93,9	134.718	97,9
1998	78.863	80,5	166.218	77,2	242.429	80,0

Kaynak: Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği 1999

Yıllar itibariyle, bir önceki yılki çiğ süt fiyatlarına göre en yüksek artışlar 1995 (%111,4 ) ve 1997 (%129,2) yıllarında, en düşük artış ise 1996 yılında (%65,5) gerçekleşmiştir.

Pastörize sütte bir önceki yıla göre en yüksek fiyat artışı 1995 yılında (%95,6), en düşük fiyat artışı ise, 1998 yılında (%77,2) meydana gelmiştir.

Sterilize sütte bir önceki yıla göre en yüksek fiyat artışı %149,8 ile 1996 yılında, en düşük fiyat artışı ise, %73,1 ile 1995 yılında gözlenmiştir.

Çiğ süt fiyatlarında yıllar itibariyle meydana gelen aşırı dalgalanmalara ek olarak, sanayi sütü olarak nitelendirilen pastörize ve UHT süt fiyatı artışlarında 1996 yılından itibaren bir azalış seyri göze çarpmaktadır. Bu gelişmeler, sonucu, üretim girdi maliyetlerinin sürekli artışı, sektörü oluşturan üretici ve sanayici kesimlerini zor durumda bırakmaktadır.

Tablo 26. Yıllar İtibariyle, Süt Ürünleri Fiyatları (Toptan Fiyat)

YIL	Beyaz peynir fiyatı (TL/kg)	Bir önceki yıla göre % değişim	Eritme peynir fiyatı (TL/kg)	Bir önceki yıla göre % değişim	Kaşar peyniri fiyatı (TL/kg)	Bir önceki yıla göre % değişim	Yoğurt fiyatı (TL/kg)	Bir önceki yıla göre % değişim	Ayran fiyatı (TL/lt)	Bir önceki yıla göre % değişim	Tereyağ fiyatı (TL/kg)	Bir önceki yıla göre % değişim
1995	118.472	107,1	224.808	82,8	207.394	74,3	37.110	96,3	19.620	150,9	225.710	86,5
1996	199.461	68,4	468.429	108,4	493.350	137,9	74.828	101,6	71.849	266,2	420.920	86,5
1997	413.626	107,4	1.035.128	121,0	1.058.800	114,6	159.324	112,9	147.908	105,9	828.370	96,8
1998	773.076	86,9	2.102.725	103,1	1.948.075	84,0	315.874	98,3	246.911	66,9	1.319.900	59,3

Kaynak : TEAE, 1999

Tablo 27. Çiğ Süt ve Ürünleri Fiyatları (A.B.D. Doları Karşılığı)

Ürün adı	1995			1996			1997			1998		
	TÜRKİYE	ABD	AB	TÜRKİYE	ABD	AB	TÜRKİYE	ABD	AB	TÜRKİYE	ABD	AB
Çiğ süt	0,27	0,33	0,40	0,23	0,30	0,36	0,29	0,27	0,34	0,30	0,32	0,36
Beyaz peynir	2,58	-	-	2,44	3,29	2,56	2,72	2,92	2,39	2,96	3,40	3,90
Tereyağı	4,91	-	-	5,16	2,21	3,28	5,44	2,36	3,89	5,05	3,93	3,80

Kaynak : TEAE, 1999

### 2.1.7. İstihdam

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 1983 yılında yapmış olduğu Gıda Sanayii Envanter çalışmasının 10 alt sektöründen biri olan süt ve mamülleri sanayi envanter çalışmasında ülkemizde 202 adet süt işletmesinde mevcut işgücü durumunun bölgelere ve görevlerine göre dağılımları tespit edilmiş olup, bu tarihten sonra istihdama yönelik bir envanter çalışması yapılmamıştır.

Bahse konu envanter çalışmasının sonuçları değerlendirildiğinde; süt ve süt ürünleri sanayiinde çalışan 4138 adet işgücünün %9,5'üğünü yüksek, %25,5'ini orta, % 61,5'ini ilkokul öğrenimli, % 3,5'ini ise tahsilsiz kişilerin oluşturduğu görülmektedir.

1999 yılı sonu itibariyle kapasite raporu alan 826 adet süt ve süt ürünleri işletmelerinde çalışan elemanların görevlerine göre dağılımları ise şöyledir.

Tablo 28. Eleman Dağılımları

	Kişi sayısı (adet)
Mühendis	5.768
Teknisyen	6.021
Usta	19.169
İşçi	6.665
İdari	28.432
Toplam	66.055

Kaynak: Türkiye Ticaret Sanayi, Deniz Ticaret Odaları ve Borsaları Birliği

1995 yılında yayımlanan 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname gereği gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde gıda bilimi konusunda eğitim almış sorumlu yönetici istihdamı zorunludur. Buna göre; 9 Haziran 1998 tarihinde yayımlanan “Gıdaların, Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair” yönetmeliğin 9 Haziran 1999 tarihinde yapılan değişikliğe göre; 60 BG'nün üstünde motor gücü bulunan işyerlerinde, en az 4 yıllık lisans eğitimi almış kişilerin eğitim dallarına uygun sorumlu yönetici istihdamı zorunludur. Ayrıca, TESK siciline kayıtlı işyerleri ile 60 BG'nün altında motor gücüne sahip işletmelerde, 5 işyeri için tek sorumlu yönetici istihdam edilebileceği gibi, üretimin nevine uygun gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar, her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir. Bunun yanında, mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde ise üretim konusunda eğitim görmüş ustalar sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilmektedir.



1999 yılı için kabaca bir hesaplama yapılacak olursa; 1000 ton/yılın üzerinde kapasiteye sahip olan 1300 adet işletme için 560 sayılı K.H.K.ye göre bir teknik eleman istihdamı zorunlu olup, 1300 adet teknik elemana ihtiyaç bulunmaktadır.

#### 2.1.8. Sektörün Rekabet Gücü

Türkiye’de süt işleme tesisleri, büyüklükleri, kapasiteleri, teknolojik yapıları ve diğer özellikleri bakımından farklılıklar göstermektedir. Sanayide en modern tarzda ve ürün çeşitliliği oldukça farklılık gösteren işletmelerden, en ilkel faaliyette bulunan işletmelere kadar geniş bir yelpaze bulunmaktadır. Günümüzde süt sanayiinde özelleştirme çalışmalarının da etkisi ile özel sektör işletmelerinin ağırlıklı konumu devam etmektedir. Ancak, sanayide üstün kaliteli ürün üreten işletmelerin azlığı, özellikle dış pazarlarda rekabet edebilir firma sayısını azaltmaktadır. Ham maddenin mevsim ve bölgesel dağılımındaki düzensizliği ve kalitesi, işleme tekniği, süt toplama ve değerlendirme gibi konularda sorunlarının çözümü, sanayinin rekabet gücünü artıracaktır. Bu arada özellikle genel ekonomik koşullardan kaynaklanan kredi, teşvik, finansman ve piyasadaki fiyat istikrarsızlıklarının da çözümü gerekmektedir. Sanayide düşük kapasite kullanımı üretimde maliyet artışına neden olmakta, ürünün fiyat açısından rekabeti konusunda dezavantajlar yaratmaktadır.

Süt ve süt ürünleri sanayiinin rekabet gücünün ölçülmesinde çeşitli bilimsel kriterler ölçüt olarak ele alınabilir. Bu bölümde, sanayinin açıklanmış göreceli üstünlükleri, ithalat sızma oranı, uzmanlaşma katsayısı, dış rekabete açıklığı, ihracat piyasası içindeki payı ve ihracat/ithalat oranı incelenmiştir. Belirtilen oranlara ilişkin değerler, sanayinin önemli ürünleri olan süt, peynir ve tereyağı için ortaya konulmuştur (Tablo 28, 29 ve 30).

Belirtilen rekabet gücü göstergeleri içinde yer alan “Açıklanmış Göreceli Üstünlük”, süt ürünleri ihracatının Türkiye toplam ihracatı içindeki payının, Türkiye süt sanayii ihracatının toplam dünya üretimine oranına bölünmesi yoluyla belirlenmiştir. Bu değer bakımından tereyağı, süt ve peynir ürünlerine göre daha avantajlıdır. Genel olarak bu değer 100’den büyük olması, ilgili üretim kolunun başarısını göstermesi bakımından önem taşımaktadır. 1990-1998 yılları arasında yapılan incelemede, sanayide bu değerler sütte, son iki yılda artış göstermesine karşın önceki yıllarda düşüktür. Peynirde bu değer, 10’un altındadır. Tereyağında ise 1990-1993 yıllarında yüksek olan bu değer, 1998 yılına kadar dalgalanma göstererek azalmaktadır. Bu değerler, Türkiye’nin süt ve süt ürünlerinde ihracat ve üretim bakımından dünya genelinde önemli bir yerinin bulunmadığını ortaya koymaktadır.

Tablo 29. Süt İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri

Yıllar	Açıklanmış Göreceli Üstünlük	İthalat Sızma Oranı	Uzmanlaşma Katsayısı	Dış Rekabete Açıklık	İhracat Piyasa Payı (%)	İhracat/İthalat Oranı
1990	7,38	43,9	1,000	0,6	0,000005	0,45
1991	6,45	118,2	1,000	1,1	0,000006	0,21
1992	5,13	116,8	1,000	1,1	0,000007	0,23
1993	3,60	88,3	1,000	0,9	0,000003	0,12
1994	8,48	73,4	1,000	0,8	0,000011	0,54
1995	9,20	90,0	1,000	1,0	0,000016	0,73
1996	18,37	119,8	1,000	1,0	0,000024	0,84
1997	24,13	31,0	1,000	1,4	0,000047	5,10
1998	16,18	43,0	1,000	0,8	0,000022	1,64

Kaynak : Özel İhtisas Komisyonu Çalışmaları

Tablo 30. Peynir İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri

Yıllar	Açıklanmış Göreceli Üstünlük	İthalat Sızma Oranı	Uzmanlaşma Katsayısı	Dış Rekabete Açıklık	İhracat Piyasa Payı (%)	İhracat/İthalat Oranı
1990	6,91	717,3	1,000	-86,3	0,000159	2,11
1991	4,29	1.355,6	1,000	-109,9	0,000100	0,73
1992	4,12	2.735,7	0,987	-250,8	0,000104	0,38
1993	5,18	2.133,7	0,992	-236,6	0,000128	0,59
1994	5,69	750,9	1,009	-105,0	0,000151	2,32
1995	4,94	1.127,7	1,008	-194,1	0,000195	1,79
1996	4,91	1.533,1	1,004	-220,9	0,000155	1,08
1997	5,97	460,6	1,014	-69,4	0,000198	4,52
1998	7,25	819,8	1,007	-98,7	0,000145	1,82

Kaynak : Özel İhtisas Komisyonu Çalışmaları

Tablo 31. Tereyağı İçin Hesaplanan Rekabet Gücü Göstergeleri

Yıllar	Açıklanmış Göreceli Üstünlük	İthalat Sızma Oranı	Uzmanlaşma Katsayısı	Dış Rekabete Açıklık	İhracat Piyasa Payı (%)	İhracat/İthalat Oranı
1990	105,56	112,1	0,982	-1,9	0,000010	0,05
1991	104,98	94,6	0,957	1,6	0,000008	0,02
1992	224,04	303,9	0,942	-137,3	0,000026	0,05
1993	250,32	293,5	0,959	-942,6	0,000024	0,01
1994	39,65	73,0	0,965	8,4	0,000006	0,02
1995	72,64	258,3	0,975	-41,8	0,000022	0,10
1996	124,52	316,9	0,976	-58,7	0,000031	0,12
1997	65,70	149,3	0,968	-14,9	0,000013	0,05
1998	33,71	64,8	0,961	14,2	0,000006	0,02

Kaynak : Özel İhtisas Komisyonu Çalışmaları

“İthalat sızma oranı”, sanayiinin hangi ölçülerde dışa açıldığını gösteren bir kriterdir. Bu oranın büyüklüğü, ilgili sanayi ürününe olan iç talebin ithalatla karşılandığını göstermektedir. Genel olarak bu oranın hesaplanmasında, süt ve ürünleri ithalatının, süt ve ürünleri iç talep miktarına bölümü dikkate alınmaktadır. Bu oran peynirde diğerlerine göre oldukça yüksektir. Süt ve süt ürünleri sanayii, “ithalat sızma oranı” dikkate alındığında, ithalat yoğunluğu fazla olmayan ve dışa yönelme derecesi düşük bir üretim sektörü olarak karşımıza çıkmaktadır. Süt ve ürünleri sanayii, dış rekabete açıklık yönünden avantajlı bir durumda değildir. Bu bakımdan da sektörün dış rekabete açılması konusunda sorunlar bulunmaktadır. Ancak, sanayide bu bakımdan sütün, peynir ve tereyağına oranla daha avantajlı olduğu belirlenmiştir.

Türkiye’de süt ürünlerinin dünya piyasalarındaki payı oldukça önemsiz bir düzeydedir. Sanayide genel olarak peynir ürününde ihracat/ithalat oranı 1 ve 1’in üzerinde iken, son yıllar dışında sütte ve 1980-1998 yılları arasında tereyağında 1’in altında tespit edilmiştir. Yani genel olarak süt sanayiinde ithalat miktarı, ihracat miktarından daha fazladır.

Ülkemiz süt sanayiinin ham madde ve endüstriyel sorunlarından kaynaklanan kalite eksikliği, ürün standardı ve ambalajlarındaki farklılıklar, süt endüstrisi ileri olan ülkelerde ihracatta uygulanan yoğun sübvansiyonlar ve ithalatta ise süt üreticisini ve sanayini korumayı amaçlayan vergi sistemleri, dış pazarda rekabet şansımızı olumsuz yönde etkilemektedir.

### 2.1.9. Diğer Sektörler ve Yan Sanayii ile İlişkiler

Türkiye’de süt sanayiinin ilişkili olduğu diğer sektörleri şöyle sıralamak mümkündür;

- Süt hayvancılığı sektörü,
- İnşaat sektörü,
- Enerji sektörü,

Süt sanayii ham maddesini temin ettiği süt hayvancılığı sektörü ile sürekli ilişki içerisinde. Sanayici veya temsilcisinin üretici ile ilişkisi, üreticinin sabah veya akşam - sabah olmak üzere süt alımı sırasında her gün en az bir kez olmaktadır. Keza süt bedelleri üreticiye her ay ödenmektedir. Üreticinin süt dışında hiçbir ürününü yıl boyunca her gün pazarlama imkanı olmadığı gibi hiçbir üreticinin her ay geliri bulunmamaktadır. Bu nedenle, bu ilişki her iki taraf için hayati önemdedir.

Marmara ve Ege bölgelerinde gelişen bu ilişkiler doğu ve güneydoğu bölgelerinde çok azdır. Hayvancılığın katma değerinin yüksekliği nedeniyle üreticinin zenginleşme kaynağı olmasına rağmen, Marmara ve Ege hariç diğer bölgelerimizde her iki sektör de yeterince gelişmemiştir.

Süt sanayiinin inşaat sektörü ile olan ilişkileri genellikle bir süt fabrikası kurulmadan önceki proje aşamasından sonra olmaktadır. Süt işletmelerinin üretime geçmesinin ardından inşaat sektörüyle olan ilişkileri ise, ancak yeni ilave yatırımlar yapılacağı zaman gerçekleşmektedir.

Enerji ve süt hayvancılığı sektörü, pazarlama-satış ve reklam-tanıtım faaliyetleri ile olan ilişkileri ise zorunlu bir şekilde sürekli canlılık göstermektedir.

Süt sanayiinin ilişki içinde olduğu yan sanayiler ise şu şekilde sıralanabilir;

- Alet ve makine imalat sanayii,
- Katkı maddeleri (peynir mayası, starter kültür, enzimler, tuzlar, boya maddeleri vb.) imalat ve/veya ithalat sektörü,
- Ambalaj sanayii,
- Soğutma sistemli araç sanayii.

Süt alet ve makinelerinin imalatı, Türkiye’de her tür makine için mümkün olamamaktadır. Özellikle elektronik, tam otomatize olmuş makineler (örneğin UHT makinaları), yurt içinde imal edilememektedir. Bu tip makineler dışardan ithal edilmektedir. Ancak, tank, kazan, tekne, kaşar agregat makinesi, seperatör pastörizatör, evaporatör, basit paketleme makineleri, soğutucu tanklar gibi alet ve makineler ise yurt içinde 6-7 tane firma tarafından imal edilmektedir.

Süt ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri büyük çoğunlukla ithal edilmektedir. Sadece salamura hazırlamada kullanılan tuz ve bir miktar da buzağı şirdeninden elde edilen pıhtılaştırıcı enzim (peynir mayası) yurt içinde üretilebilmektedir.

Cam şişe, plastik kap, plastik poşet, teneke kutu, karton kutu gibi ambalaj malzemeleri yurt içinde imal edilmektedir ve süt sanayiinin en çok ve sürekli ilişki içinde olduğu yan sanayii ambalaj sanayiidir.

Türkiye’de ambalaj sanayii son beş yıl içinde çok hızlı bir gelişme göstermiştir. Sektör içindeki firmalar Avrupa ve ABD’deki gelişmeleri yakından takip etmektedirler ve buna bağlı olarak yeni yatırımlar gerçekleştirmiş ve yeni teknolojiler transfer etmişlerdir. Bu da doğal olarak ürün kalitesini yükseltmektedir. Ambalaj sektöründe de kendini yenileyemeyen ve gelişmeleri takip edemeyen küçük yatırımcılar sektör dışında kalmaya başlamışlardır. Sektördeki firmaların büyük kısmının son dönemlerde yabancı sermaye ile ortaklık yaptığı görülmektedir.

Ambalaj sanayiinde işçilik maliyetlerinin düşük olmasına karşın, ambalaj materyalinde bulunan kağıt, alüminyum malzemelerine ilişkin sektörlerde tekelleşmenin olması, uluslararası piyasalardaki fiyat artışları gibi nedenler ile sanayicilerin ambalaj girdileri yükselmektedir.

Türkiye’de birçok süt işletmesi pazarlama işlerini kendileri yapmaktadır. Diğer işletmelerde ya pazarlama şirketleri ile çalışmakta veya piyasada müteahhit olarak tanımlanan şahıslar ile ürünlerini pazarlamaktadırlar. Ancak her ne şekilde olursa olsun pazarlamada kullanılan kamyonet, kamyon ve tırların izolasyon veya soğutma grupları yerli sanayi içinde yapılabilmektedir.

#### 2.1.10. Mevcut Durumun Değerlendirilmesi

Ülkemizde işletmelerin büyük çoğunluğunu küçük boyutlu modern olmayan mandıralar ve işletmeler oluşturduğundan , AB ülkelerindeki gibi standart bir üretim yöntemine, üretim öncesi ve sonrası sanitasyon alışkanlığına ve standart ürün için oto kontrol sistemine ve kullanılan ekipmanların sanitasyon standartlarına uygunluğuna dikkat edilmemektedir. Zira, bu işlemler ürünün maliyetini oldukça arttırmaktadır. Ülkemizde mandıra, kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim ve sanitasyon yöntemleri ile teknolojik düzey hem birbirlerinden hem de kendi içlerinde değişiklik göstermektedir. Bu nedenle üretimde özellikle uygulanan teknolojiye kaynaklanan çeşitli kalite ve ekonomik kayıplar meydana gelmektedir. Standart ve kaliteli ürün üretimi; üretimde kullanılan çiğ sütün kalitesine, üretim teknolojisine, üretimde uygulanan hijyenik koşullara,teknikğine uygun paketleme ve

muhafazasına bağlıdır. Gelişen teknolojiye uyum göstermeyen kaliteli ve standart nitelik göstermeyen ürünlerin iç ve dış pazarda rağbet görmesi mümkün değildir.

Ancak, günümüzde AB ülkelerindeki gibi hijyenik normlara uygun kaliteli üretim yapan işletmelerin sayısında artış gözlenmektedir.

Ülkemizin çiğ süt üretimi konusunda miktar ve kalite açısından çözüm bekleyen pek çok sorun bulunmaktadır. Ülkemiz süt hayvanı sayısı bakımından diğer ülkelere göre ön sıralarda yer aldığı halde, hayvan başına verim yönünden oldukça geri durumda bulunmaktadır. Hayvan başına süt üretim düzeyi dünya ortalamalarına göre oldukça düşüktür. İnek başına verim AB ülkelerinde yılda 4800 litre iken ülkemizde bu değer yaklaşık yılda 1700 litre civarındadır. Bunun yanı sıra uygun olmayan şartlarda elde edilen sütlerin mikroorganizma yükünün fazla olması sonucunda asitlik gelişmekte ve önemli derecede kalite kaybı oluşmaktadır.

Ülkemiz süt işleme tesislerinin kapasiteleri, teknolojileri ve karşılaştırma yapılabilir diğer özellikleri arasında büyük farklılıklar bulunmaktadır. Modern makina ve teknolojilere sahip işletmelerin yanında ilkel şartlarda çalışan imalathanelere de ağırlıklı olarak rastlanmaktadır.

Ülkemizde süt arzının bölgesel ve mevsimsel olarak büyük farklılıklar göstermesi, çok dağınık bir biçimde yerleşmiş bulunan süt sanayii işletmelerinde önemli problemler ortaya çıkarmaktadır. Ege, Trakya ve Akdeniz bölgelerine oranla hayvan başına süt verimi çok düşük olan, süt üretimi mevsimsel olarak çok büyük dalgalanmalar gösteren ve uzun süren kış aylarında çok az süt üretimi yapılan, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizde bulunan işletmelerde, atıl kapasite bulunmakta rantabl çalışılmamaktadır.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sanayii ham madde temininden pazarlamaya kadar pek çok sorunlarına çözüm bekleyen bir yapıya sahiptir. Bir tarafta AB standardında ve Codex Alimentarius uygun nitelikte üretim yapmaya çalışan ve en gelişmiş teknolojileri kullanan entegre tesisler üretim yaparken, diğer taraftan hijyenik hiçbir koşula uymadan, en ilkel yöntemlerle üretim yapmaya çalışan kayıt dışı mandıralar, tam bir çelişki görüntüsü vermektedir. Modern tesislere, kamu kontrol ve denetim çabasını sürdürürken, diğer taraftan sokak sütçülüğü ile başlayan ve denetim normlarına kısa sürede uydurulması olanaklı görülmeyen tesisler, haksız rekabet koşullarında üretim yapmaya devam etmektedir.

Öte yandan bu sektörle ilgili olarak tüketiciler de yeterince bilinçlenmemiştir. Tüketicilerin yarıya yakını sanayiden geçmemiş hiçbir kurala uymayan, sağlık yönünden son derece sakıncalı, süt ve süt ürünlerini tercih ettiği görülmektedir. Sokak sütçülüğü ve ilkel mandıracılıkla bu sektörün gelişemeyeceği açıktır. Sektörde süt hayvancılığının cazibesini sürdürebilmesi, modern bir yapıya oturtulması ve denetim sistemine uyumunun sağlanması için, önümüzdeki Plan döneminde birtakım tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Bilindiği gibi, Türkiye’de kişi başına düşen süt ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Bu durumun temel nedeni yukarıda anılan maddelerde olduğu gibi süt hayvancılığı ve süt üretiminin batılı anlamda bir sektör olmayışı, dolayısıyla yetersiz çığ süt üretim miktarıdır. Kişi başına yeterli süt ürünleri tüketimi için, Türkiye en az 18 milyon ton/yıl çığ süt üretim kapasitesine sahip olmalıdır.

İthal edilen ürünlerde çok ciddi sorunlar yaşanmaktadır. Bugün Türkiye’ye nereden ve nasıl geldiği belli olmayan başta süttozu, tereyağı olmak üzere bir çok süt ürünü ve üretimde kullanılan çeşitli katkı maddeleri ithal edilmektedir. Çikolata, bisküvi ve şeker fabrikalarının teşvik alarak yurt dışından ithal ettikleri süttozlarının piyasada satılması, böylece, iç piyasaya verilen süttozlarının yoğurt gibi ürünlerde kullanılması, süt üreticisini ve imalatçıyı zor durumda bırakmaktadır. Ülkeye giren bu ürünlerin Türkiye’deki tüzük ve yönetmeliklere, AT, WHO, FAO gibi kuruluşların yasalarına uygun olup olmadığı laboratuvarlarda tam olarak kontrol edilmeden gümrüklerden içeri girmekte, hatta pazarlanmış bile olmaktadır.

Yasal olarak süt üretimi, işlenmesi ve süt ürünlerinin pazarlanması ile ilgili mevzuatta gerekli çalışmaların tamamlanmaması da, haksız rekabete ve sanayinin gelişmemesine neden olmaktadır. Türk Gıda Kodeksi çalışmaları başlamış ve kısmen yürürlüğe konulmuş, ancak, özellikle süt ürünleri ile ilgili kodeks tam olarak hazırlanmadığı için, durum daha da karmaşık bir hal almıştır. Kalite standartlarına uyulmaması, gıda katkı maddelerinin kontrolsüz bir şekilde kullanımı, etkin bir denetim yapılmaması, isteyen her kişinin süt ürünleri üretimi yapabilmesi, gerekli hijyenik ve teknolojik koşullar sağlanmadan üretim yapılabilmesi, yasak olmasına karşın bazı süt ürünlerinin açıkta satılabilmesi, sokak sütçülüğünün devam etmesi karşısında süt sanayiinin gelişmesini beklemek hayalcilik olacaktır.

Süt sanayiinde kullanılan alet, makina, yedek parça ve ambalaj malzemelerinin bazılarında dışa bağımlılık durumu, Türk lirasındaki değer kaybının maliyete etkisi, ambalaj malzemesi ve diğer bir kısım yardımcı maddelerle ilgili üretim girdilerinde kalite yetersizliği, kullanılan iş gücünün, verim düşüklüğü, işletme sermayesi yetersizliği, buna karşılık kredi faizlerinin yüksekliği ve daha bir çok faktör endüstriyel maliyetin yükselmesine ve önemli darboğazlara girilmesine neden olmaktadır.

Ülkemizde mevcut olan yasa ve tüzüklerin uygulanmaması sonucunda her türlü denetimden uzak ve ilkel koşullarda çalışan işletmeler tarafından, kalite standardı, hijyenik kurallar ve ambalaj ve benzeri hususlara hiç önem verilmeden üretilen süt mamüllerinin pazarlarda yer bulması, modern işletmelerin gelişmesini ve yeni teknolojilere ayak uydurmasını engellemektedir.

Süt sektöründe istatistiksel verilerin azlığı ile birlikte, üretim ve tüketimin ülkemize özgü koşullar nedeni ile kayıt ve denetim dışında bulunması, verilerin güvenilirliğini azaltmaktadır.

## 2.2. Dünyadaki Durum ve AB, Diğer Önemli Ülkeler İtibariyle Mukayese

AB'de süt ve süt ürünleri sektörü, 1968 yılı içinde OTP (Ortak Tarım Politikası) kapsamına alınmış olup, kısa bir sürede kendine yeterlilik düzeyine ulaşmıştır. 1980'li yılların başında ise hemen hemen tüm süt ürünlerinde kendi kendine yeterlilik düzeyine ulaşan AB'de 1984 yılında süt üretimini kontrol altına alınması amacıyla kota sistemi uygulamaya konulmuştur.

AB, 1997 yılında yayınladığı Gündem 2000 ile tüm tarım ürünlerinde DTÖ öngörülerine göre yeni düzenlemelere gitmiş olup, mevcut süt kotaları uygulamasını da 2006 yılına kadar uzatmıştır. AB süt politikasının genel hatları:

-Üreticilerin garanti edilen üretim miktarlarını aştıklarında vergi ödemesine tabi olması,

-Süt tüketimini artırıcı politikaların desteklenmesi,

-Hedef ve müdahale fiyat uygulaması ile fiyatların kontrol altında olması, kamu veya özel sektöre ait depolarda ürünün stoklanarak arz dalgalanmalarından tüketici ve üreticinin olumsuz yönde etkilenmesinin önlenmesi,

-İhracatta ise, AB ile dünya fiyatları arasındaki farkın ihracat sübvansiyonları yoluyla telafi edilmesi, ithalatta DTÖ taahhütleri doğrultusunda gümrük vergisi uygulaması yapılması olarak belirlenebilir.

Halen uygulamada olan kota sistemi çerçevesinde, üye ülkelere Garantilenmiş Toplam Miktar (GTM) tahsis edilmekte olup, üreticiler arasında paylaştırılmaktadır.

Ülkemizde de bu bağlamda, kurulması düşünülen Süt Konseyi; fiyat oluşumu, garanti alımları yapılması, dış ticaretin düzenlenmesi, sütte kalite-prim uygulamaları konusunda faaliyette bulunarak AB'ye benzer bir yapılanmanın sektörde oluşturulmasına katkıda bulunacaktır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan Süt Teşvik Primi Tebliğ Taslağı da halihazırda uygulanmakta olan prim uygulamalarına bir düzen getirmektedir. Ancak burada önemli olan, özellikle sütte kalite ve hijyen standartlarının 92/46/EEC doğrultusunda düzenlenmesidir. Bu konu, ihracatımız açısından büyük önem taşımaktadır.

AB dışındaki sütçülüğü gelişmiş ülkelerde fiyat teşekkülü ve dış ticarete EFTA ülkeleri ve Japonya'da piyasalara müdahale edilirken, Yeni Zelanda ve Avustralya'da müdahaleci bir politika uygulanmamaktadır.

Ülkemizde süt sektöründe ulusal bir sütçülük politikasından bahsetmek henüz mümkün görülmemektedir. 1995 yılında Süt Endüstrisi Kurumunun da özelleştirilmesiyle piyasada



fiyat teşekkülü de süt üreticisini teşvik edici düzeyde olmamaktadır. Halihazırda süt ve yem fiyatları arasında da üreticiyi memnun edecek bir parite kurulamamıştır.

Hernekadar sektöre yabancı sermayenin girmişse de son gıda sanayii envanterine göre gıda sanayinin %18'ini oluşturan süt sanayiinde karşılaşılan sorunlar aynıdır. Gıda sanayiinde iş yerlerinin yaklaşık olarak %94'ünde çalışan işçi sayısı 9'un altındadır. Maliyetler yüksektir, örneğin AB ile çiftlik kapısı fiyatları çiğ sütte hemen hemen aynı iken işlenmiş süt ürünleri fiyatları Türkiye'de %20-30 oranında daha yüksektir. Bunun başlıca nedenleri aşağıda belirtilmektedir.

- Türkiye'de rantabl bir süt inekçiliğinden bahsetmek mümkün olmayıp, son rakamlara (Genel Tarım Sayımı 1991) göre hayvancılık işletmelerinin %90'ında ortalama inek sayısının 10'un altında olması nedeniyle, sanayici sütü toplama aşamasında çok sayıda küçük üreticiyle muhatap olmakta bu da süt toplama maliyetinin AB'ye nazaran yüksek olmasına yol açmaktadır.
- Kaliteli süte uygulanan teşvik primlerinin yetersizliğinden dolayı, üretici genelde fabrikaya teslim edilecek sütün yağını alarak değerlendirme eğilimindedir.
- Kullanılan teknolojiye kaynaklanan işleme maliyeti AB'ne göre daha yüksek olmaktadır.
- Sektör AB'ne kıyasla daha yüksek kar marjlarında çalışmaktadır.

AB ülkelerinde ve Dünyada üretim durumları ile ihracat ve ithalat rakamları da aşağıdaki tablolarla gösterilmektedir.

Tablo 32. Dünya, Türkiye ve AB'de Süt Üretimi (000 ton)

Ülkeler	1995	1996	1997	1998
Avusturya	3.153	3.048	3.105	3.105
Bel-Luks.	3.643	3.681	3.476	3.700
Danimarka	4.476	4.695	4.695	4.667
Fransa	26.093	25.817	25.645	25.223
Almanya	28.628	28.800	28.723	28.522
Yunanistan	1.971	1.872	1.865	1.880
İrlanda	5.346	5.355	5.313	5.581
İtalya	12.281	11.856	11.928	11.928
Hollanda	11.293	11.012	10.922	11.100
Portekiz	1.837	1.869	1.908	1.889
İspanya	6.762	6.818	6.716	6.750
İsveç	3.304	3.316	3.334	3.260
İngiltere	14.844	14.808	14.576	13.932

Tablo 32 (devam)

Ülkeler	1995	1996	1997	1998
AB	126.104	125.381	124.674	124.001
Y.Zelanda	-	10.405	11.500	11.640
Avustralya	-	8.957	9.274	9.655
Dünya	-	421	425	430
Türkiye	10.601	10.760	10.076	9.970

Kaynak: FAO

Tablo 33. Süt Ürünleri Üretimi ve Ticareti (1997)

(000ton)

Ülkeler	Peynir			Süttozu			Tereyağ		
	Üretim	İthalat	İhracat	Üretim	İthalat	İhracat	Üretim	İthalat	İhracat
Dünya	12.053	2.440	2.685	6.100	1.517	2.736	5.142	1.000	1.281
AB(15)	5.861	1.681	2.162	2.185	580	1.279	1.742	647	751
Y.Zelanda	240	1	236	577	0	561	320	0	315
Avustralya	285	32	125	318	62	210	147	5	111

Kaynak:FAO

### 2.3. Sektörün Sorunları

1. Türkiye’de ne yazık ki çiftçiler, ekonomik nedenlerden dolayı tek başına süt hayvancılığı yapamamaktadırlar. Tarla-bahçe ziraatinin yanında özellikle aile içi ihtiyaçlara yönelik birkaç adet de süt ineği beslemektedirler. Bu tür işletmelerin toplam tarımsal işletmeler içindeki oranı ise yaklaşık % 5 civarındadır. Örneğin, 1991 yılı rakamlarına göre büyükbaş hayvancılık işletmelerinin % 72’sinin 5 başın altında, küçükbaş hayvancılık işletmelerinin ise % 31,6’sının 20 başın altında, % 26,4’ünün 20-49 baş arasında ve % 33,4’ünün de 50-100 baş arasında bir büyüklüğe sahip olduğu görülmektedir. Görülüyor ki ekonomik büyüklükteki süt hayvancılığı işletmeleri sayısal olarak çok azdır.

2. Süt sanayii, iç piyasadaki nüfus ve tüketim artışını karşılayacak miktarda ve kalitede ham madde sağlayamamaktadır. Ham maddenin artırılmasına yönelik önlemler alınmamıştır. Hijyenik olmayan koşullarda ve denetlenemeyen süt üretimi, süt sanayiinin gelişmesini engelleyen en önemli faktörlerdir. Ülkemizdeki süt üretiminin mevsimsel ve bölgesel dağılımındaki dengesizlik devam etmektedir. Diğer yandan Türkiye’deki süt hayvanlarının verimi düşüktür. Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde süt ineklerinin yıllık süt verimi ortalama 4800 litre iken, Türkiye’de ortalama üretim miktarı 1700 litre civarındadır. Geçmiş Plan dönemlerinde öngörülen önlemler alınmadığı için, süt miktarında yeterli artış gerçekleşmemiş

ve kalitesinde olumlu gelişme sağlanamamıştır. İlaveten çiğ sütün toplanması, soğutulması ve sanayi kuruluşlarına akışını sağlayacak örgütlerin kurulmaması, çiğ sütün yağ oranı, protein oranı ve mikrobiyolojik kalitesine göre bir ödeme sisteminin olmayışı gibi nedenler de çiğ süt kalitesinin düzelmesini geciktirmektedir.

3. Türkiye’de üreticilerin çok az bir bölümü birlik veya kooperatif çatısı altında örgütlenmişlerdir. Çoğu üretici böylesine bir örgüt içinde bile yer almamakta, aksine yöresinde faaliyet gösteren süt toplayıcılarına bağımlı kalmaktadır.

4. 1995 yılında Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu’nun özelleştirilmesiyle birlikte bu kuruma bağlı fabrikaların büyük bölümünde üretim durmuştur. Buna karşın bazı büyük holdinglerin süt sektörüne girmesiyle ve bazı yabancı kuruluşların Türk firmaları ile ortaklıklar kurmasıyla, gerek teknolojide gerekse ürün yelpazesinde gelişmeler kaydedilmiştir. Bu büyük firmalar arasında oluşan rekabet, fiyat ve ürün kalitesi üzerinde olumlu etki yapmıştır. Ancak sektördeki işletmelerin büyük bir bölümü küçük kapasitelidir. Bu işletmelerin yeterince teknik bilgi ve finansmandan yoksun olması, gelişmeyi olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle rekabet ortamının yaratılması mümkün olmamakta ve haksız rekabet devam etmektedir.

5. Bilindiği gibi, Türkiye’de kişi başına düşen süt ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Bu durumun temel nedeni yukarıda anılan maddelerde olduğu gibi süt hayvancılığı ve süt üretiminin batılı anlamda bir sektör olamaması, dolayısıyla yetersiz çiğ süt üretim miktarıdır. Kişi başına yeterli süt ürünleri tüketimi için, Türkiye en az 18 milyon ton/yıl çiğ süt üretim kapasitesine henüz ulaşamamıştır.

6. Türkiye’de halen 9.7 milyon ton civarında üretildiği sanılan çiğ süt ağırlıklı olarak yoğurt, beyaz peynir ve taze kaşar peynirine işlenmektedir. Bu sütün büyük bir kısmını da sokak sütü teşkil etmektedir. Ülkemizde sokak sütçülüğü oldukça yaygındır. Sokak sütçülüğü neredeyse bir sektör haline gelmiştir. İstatistiklere göre üretilen çiğ sütün yaklaşık % 40’ının kaynakta tüketildiği, % 60’ının ise pazara indiği belirtilmektedir. Pazara inen sütün de % 45’i mandıralara, % 15’i modern işletmelere gitmektedir. Geriye kalan % 40’lık bölüm ise sokak sütü olarak satılmaktadır. Oysa gelişmiş ülkelerde üretilen çiğ sütün % 90’ından fazlası modern fabrikalara satılmaktadır.

7. Süt sanayiinde kapasite kullanımı da yetersizdir. Kapasite kullanımının sınırlı olmasının nedeni, sadece işletmelerin büyük kapasiteli olarak projelendirilmesinden kaynaklanmamaktadır. Süt sanayiinin büyük bir bölümünü (yaklaşık % 80’i) mandıra, yoğurt üreten imalathane ve küçük işletmeler teşkil etmektedir. Kapasite kullanımının yetersiz olma nedenleri;

- a) Pazarlama sorunlarının üretimin düşmesine yol açması,
- b) AR-GE (Araştırma-Geliştirme) çalışmalarına yeterince kaynak ayrılmaması,

- c) Kaynak kullanımı yetersizliği
- d) Kaliteli ham madde temin edilememesi,
- e) Ham madde temini ve pazarlamadaki mevsimsel dalgalanmalar,
- f) Çiğ süt fiyatlarının düşüklüğüne bağlı olarak, üreticinin süt hayvancılığından vazgeçmesidir.

8. Devlet çok düzenli olmasa da zaman zaman süt üreticilerini teşvik, kredi vb. şekillerde desteklemektedir. Fakat devletin, verdiği maddi destekleri yeteri kadar takip etmemesi, bu tür desteklerin bazen gerçek hak sahiplerine verilmemesi ve üreticilerin de aldıkları bu parasal yardımları doğrudan süt hayvancılığında kullanmamaları, kısaca birtakım suistimallerin olması da yine süt sektörünün önemli sorunlarından birisidir.

9. Türkiye’de yoğurt, ayran, tereyağı, peynir çeşitleri gibi süt ürünleri genel olarak açıkta ve geleneksel yöntemler ile üretilmektedir. Gerekli denetim ve kontrollardan uzak bir şekilde üretilen bu ürünlerin hijyenik kalitesi de yetersizdir. Standartlara uygun olmayan, hijyenik kalitesi düşük olan bu tür süt ürünleri ne yazık ki, kolaylıkla pazarlanabilmektedir. Avrupa Birliği’ne girme aşamasındaki Türkiye’nin bu konuda çok ciddi sıkıntıları olacağı kesindir.

10. Sektörün en önemli sorunlarından biri de temel bir gıda olan sütteki KDV oranının halen % 8 olmasıdır. Gelişmiş ülkelerde süt tüketiminin artırılması bir sağlık sorunu olarak algılanmasına rağmen, ülkemizde “sağlıklı nesiller yetiştirilmesi” ve sütün stratejik önemine uygun politikalar geliştirilememiştir. Bu durum, halk sağlığını, süt sektörünü ve hayvancılık sektörünü olumsuz etkilemeye devam etmektedir.

11. Çevre kirliliğine yol açan sütçülük yan ürünlerinin (peynir altı suyu, yayık altı gibi) değerlendirilmesi için başta koyulaştırma ve kurutma teknolojisi olmak üzere modern teknolojileri kullanan tesislerimiz çok azdır. Bugün kabaca yapılan bir hesaplama her yıl Türkiye’de 1 milyon 600 bin ton civarında peynir altı suyu elde edilmektedir. Bu yan ürün de, süt yağının ve serum proteinlerinin çeşitli yöntemlerle değerlendirilmesinden sonra kanalizasyona atılmaktadır. Bu da doğal olarak çok ciddi çevre kirliliğine neden olmaktadır.

12. Süt sektörünün önemli sorunlarından bir tanesi de süt fabrikalarının, toplumun damak zevkine ve çeşitli tüketici gruplarına yönelik ürün çeşitliliğine gitmeyişiştir. Bugün dünyada 900 çeşit peynir, 250 çeşit yoğurt ve değişik fermente süt ürünleri üretilirken, ülkemizde geleneksel süt ürünlerinden farklı olarak ciddi boyutta bir üretim mevcut değildir. Avrupa ile içiçe olan ve yüksek turizm potansiyeline sahip olan ülkemizde ürün yelpazesi yeterince geniş olmayıp, geleneksel ürünlerimiz aroma, meyve, baharat gibi katkılarla çeşitlendirilerek genişletilmiş değildir. Ayrıca, diyetetik, diabetik, sportif vb. kişiler için de özel süt ürünleri üretilmemektedir.

13. Kodekse uygun olmayan ambalaj ve etiket bilgilerine sahip süt ürünlerinin sürekli ve rahat bir şekilde pazarlanma imkanı bulması ciddi bir sorundur. Diğer bir deyişle ambalaj içindeki pek çok ürün kendi etiket bilgilerini tam olarak içermemektedir. Üretilen ürünlerde kalite kontrolü ile ürün güvenilirliği yetersizdir. Örneğin, Avrupa Birliği'nde tüketime sunulan gıdaların gerek standart ve yönetmeliklere uygunluğu, gerekse etiket bilgileri bakımından güvenilirliği %90 iken, bu oran Türkiye'de %10'dur.

14. Türkiye'de süt ürünlerine ilişkin medyada çıkan reklamlar ne yazık ki, tüketicinin bilgilendirilmesi ve tüketim miktarının artırılması bakımından kesinlikle yeterli değildir

15. Sektörde büyük bir nakit akışı ve finans zorluğu yaşanmakta, bu durum süt sanayiine ve süt hayvancılığına zarar vermektedir. Süt fabrikalarının en büyük girdisi olan çiğ sütün bedeli üreticiye kısa bir zaman içinde ödenmesine rağmen, özellikle satışın büyük bir kısmını yapan hipermarketlerden süt ürünlerinin bedeli çok geç alınmaktadır.

16. Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu'nun özelleştirilmesinden sonra süt ürünleri üretimi bugün artık tamamen özel sektör tarafından gerçekleştirilmektedir. Fakat ülke genelinde süt fabrikaları kontrolsüz ve serbest piyasa koşullarında ve birbirlerinden kopuk çalışmaktadırlar. Bir taraftan birçok küçük işletmenin varlığı, üretim ve pazarlamada kayıt dışı faaliyetler, vergi dışı kazanca ve devletin önemli maddi kayıplara uğramasına neden olurken, diğer taraftan ciddi sanayi kuruluşlarına karşı haksız rekabet oluşturarak sektörü büyük bir çıkmaz içine sokmaktadır. Bunların yanı sıra çiğ süt alım fiyatlarındaki rekabet, getirilen zorunlu üretim izni, ISO standartları gibi yasal düzenlemeler ve pazarlama konusundaki yeni oluşumlardan (hipermarketler gibi) dolayı küçük işletmelerin piyasada pek rekabet şansı kalmamaktadır.

17. Gıda Siciline kayıt ve üretim izni işlemlerinde yeterli başarı sağlanamamış olup, her türlü mevzuata uyan, az sayıdaki modern süt işletmeleri bugün çeşitli kuruluşlar (Tarım, Sağlık, Çevre Bakanlıkları ve Belediyeler) tarafından her yönüyle denetlenebilmektedir. Kayıt altında olmayanlar dahil, bir çok süt işletmesinde bu denetimlerin organize ve disiplinli bir şekilde yapıldığını, cezai müeyyidelerin tam olarak uygulanabildiğini, davalı konuların mahkemelerde kısa sürede sonuçlandığını söylemek maalesef pek mümkün değildir. Özellikle mahkemelik olan suçlar ile ilgili davalar, adliye bünyesinde gıda ihtisas mahkemeleri kurulmadığı için yıllarca sürebilmektedir.

18. İthal edilen ürünlerde çok ciddi sorunlar yaşanmaktadır. Bugün Türkiye'ye nereden ve nasıl geldiği belli olmayan başta süttozu, tereyağı, olmak üzere birçok süt ürünü ve üretimde kullanılan çeşitli katkı maddeleri ithal edilmektedir. Çikolata, bisküvi ve şekerleme fabrikalarının teşvik alarak yurt dışından ithal ettikleri süttozlarının piyasada satılması, böylece iç piyasaya verilen süttozlarının yoğurt gibi ürünlerde kullanılması süt üreticisini ve imalatçıyı zor durumda bırakmaktadır. Ülkeye giren bu ürünlerin Türkiye'deki kodeks ve yönetmeliklere, AB, WHO, FAO gibi kuruluşların yasalarına uygun olup olmadığı

gümrüklerde sadece bu amaç için gıda kontrol ihtisas laboratuvarları kurulmadığından tam olarak kontrol edilemeden gümrüklerden içeri girmekte, hatta pazarlanmış bile olmaktadır.

19. Süttozu ithalatı, süt sektörüne hayvancılığımızı çok olumsuz etkileyen bir konu olmaya devam etmektedir. Süttozunun AB ülkelerinde ve ülkemizde maliyeti 2700\$/ton civarı olmasına rağmen ülkemizde ithal süttozu 1500\$/ton fiyatla pazarlanabilmektedir.

Bunun sonucu ülkemizde halihazır faaliyette bulunan ve aralarında son teknolojiyi kullananların da bulunduğu yedi adet süttozu fabrikası çok düşük kapasiteyle ve belli zamanlarda çalışabilmektedir.

“Dahilde İşleme Rejimi” kapsamında başka ülkelerin sübvansiyonlu süttozları değerlendirilirken, “İhracat Sayılan Teslimler” olarak süttozu ve peynir altı suyu tozu üretimlerinin işlem görmemesi veya ihracat için yeterli desteklerin sağlanamaması ve sektörde uygulanan korumacı politikaların yetersizliği meydandadır. Maalesef, ülkemizde süttozu ihracatına 70\$/ton teşvik verilmekte olup süt ve ürünleri ihracatımız yok denecek kadar azdır.

20. Gerek ürün kalitesi ve stabilitesi, gerekse halk sağlığı bakımından, fermente süt ürünlerinin üretiminde starter kültür kullanılması gerekmesine rağmen, ülkemizde üretimin çoğunluğu kültür kullanılmadan yapılmaktadır. Kültür kullanımında yeterli bilinç olmaması, ithal edilen kültürlerin ürünlerimize has özellikler taşımaması ve ürüne uygunluğunun araştırılmaması, damak zevkimize uygun ürün üretimini engellemektedir.

21. Süt fabrikaları için zorunlu olan modern süt alet ve makinelerinin ne yazık ki yurtdışından ithal edilmesi gerekmektedir. Yani Türkiye’deki yerli süt makine imalatçıları tarafında sterilizatör vb. makineler imal edilememektedir. Bu nedenle, orta ve küçük işletmelerin modernizasyonu yeterli hızda olamamaktadır.

22. Yasal olarak süt üretimi, işlenmesi ve süt ürünlerinin pazarlanması ile ilgili mevzuatta gerekli çalışmaların tamamlanmaması da, haksız rekabete ve sanayiinin gelişmemesine neden olmaktadır. Türk Gıda Kodeksi çalışmaları başlamış ve kısmen yürürlüğe konulmuş, ancak özellikle süt ürünleri ile ilgili kodeks henüz yürürlüğe girmediği için, durum daha da karmaşık bir hal almıştır. Kalite standartlarına uyulmaması, gıda katkı maddelerinin kontrolsüz bir şekilde kullanımı, etkin bir denetim yapılmaması, yetkin olmayan kişilerin süt ürünleri üretimi yapabilmesi, gerekli hijyenik ve teknolojik koşullar sağlanmadan üretim yapılabilmesi, yasak olmasına karşın bazı süt ürünlerinin açıkta satılabilmesi, sokak sütçülüğünün devam etmesi önemli sorunlar oluşturmaktadır.

23. Süt sektörünün en önemli sorunlarından birisi de kalifiye eleman sorunudur, yani, süt hayvancılığı ve sütün ürünlere işlenmesi, konunun uzmanı olan Zootechnist, Veteriner, Süt Teknologları, Gıda Mühendisleri ve ustaların tam olarak yetki ve kontrolleri altında

yapılmamaktadır. DİE verilerine göre; 1994 yılında 1188 süt işletmesinde çalışan işçi sayısı yıllık ortalama 9630 kişidir. Süt işletmelerinin % 91’inde 10 kişinin altında kalifiye olmayan işçi çalışmaktadır. Bunun nedeni şöyle açıklanabilir; süt hayvancılığı yapan çiftçiler, süt toplama işi yapan müteahhit firmalar ve süt sanayicileri genel olarak aile şirketi şeklindedir. Kurumlaşmış veya entegre çalışan şirket sayısı ise son derece azdır. Aile şirketleri de, maalesef konunun uzmanı yetişmiş eleman çalıştırmak yerine konu ile ilgili hiçbir eğitimden geçmemiş bir iki usta ve kalifiye olmayan işçilerle süt hayvancılığı veya süt işletmeciliği yapmaktadırlar. Genellikle çalışanlar da yeterli bilgi ve tecrübeden yoksundurlar. Ancak ara elemanın yetişeceği iki yıllık meslek yüksek okulları gerek öğretim elemanı, gerekse fiziki olanaklar (Laboratuvar, pilot işletme vb.) açısından henüz yeterli düzeyde değildir.

24. Süt sektörü ile ilgili envanter ve istatistik veriler yetersizdir. Mevcut olanlar ise durumu tam olarak yansıtmamaktadır. Ülkemizde faaliyet gösteren süt işletmeleri hakkında yeterli bilgi mevcut değildir. Üretim ve tüketim miktarlarının bir kısmı kayıt dışıdır. Üreticiden alınan süt miktarı, üreticinin eline geçen süt bedeli, işlenen sütün ürünlere dağılımı, kapasite kullanımı, karlılık ve verimlilik durumları, ürünlerin fabrika çıkış ve satış fiyatları, Ayrıca, kalite standartları tam olarak bilinmemektedir.

25. Süt sanayiinin ilerde zorunluluk arz edecek bir duruma hazırlanması gerekmektedir. 560 sayılı KHK gereği 9 Haziran 1998 tarihinde yayınlanan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” hükümlerine göre süt ürünleri işleyen işletmeler en geç 2-4 yıl içerisinde üretim koşullarını HACCP sisteminin esas ve usullerine uydurmak zorundadır. Anılan uygulamaya 9 Haziran 2000 tarihinden itibaren başlanacaktır. Ancak, birçok işletmede, uygulamayı imkansız kılacak alt yapı ve teknik yetersizlikler bulunmaktadır.

### 3. ULAŞILMAK İSTENEN AMAÇLAR

#### 3.1. VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı Döneminde Beklenen Gelişmeler (2001-2005)

VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı Dönemi Avrupa Birliği'ne tam üyelik açısından Türkiye için oldukça önemli bir dönemdir. Bu dönemde insan sağlığı ve bir ülkenin geleceği açısından son derece önemli olan süt ve süt ürünlerinin üretimi, tüketimi ve dış ticareti açısından kalıcı ve rasyonel politikaların belirlenmesi gerekmektedir. Üretim açısından ülkenin bölgesel ve ekolojik şartları dikkate alınarak bir üretim planlaması yapılması, kültür ırkların geliştirilmesi ve temel girdi olan yem ihtiyacının kapatılmasını teşvik edecek politikalara önem verilmelidir. Üretim için belirlenmesi gerekli bir başka politika ise üretici ve sanayici arasındaki bağları kuvvetlendirecek "Ulusal Süt Konseyi" gibi kurumsal bir yapının oluşturulmasıdır. Ayrıca, üretim aşamasında Avrupa Birliği kalite ve standartlarına dikkat edilmelidir. Tüketim açısından ise süt ve süt ürünleri tüketimini artıracak reklam, kampanya ve eğitim programları ile bu ürünlerin tüketiminin artırılmasının sağlanması ile birlikte daha bilinçli bir tüketim alışkanlığının oluşturulması ve tüketicilerin hijyenik süt tüketimi konusunda bilinçlendirilmesi ve sokak sütçülüğünün kontrol altına alınması gerekmektedir. Dış ticaret açısından özellikle geleneksel ürünlerin üretiminin teşvik edilerek kaybedilen ihracat pazarlarının yeniden kazanılması ve yeni ihracat pazarlarının kazanılmaya çalışılması gerekmektedir.

##### 3.1.1. Talep Projeksiyonu

Süt ve süt ürünlerinin ithalat ve ihracat miktarları çok düşük olduğu için toplam projeksiyon ve yurtiçi projeksiyon diye bir ayırım yapılmamıştır. Talep projeksiyonlarının elde edilmesinde Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü tarafından geliştirilen ve "Tarımsal Ekonomi Politika Analiz Modeli (TEPAM)" olarak adlandırılan çok ürünlü kısmi denge modeli kullanılmıştır.

Projeksiyonlar yapılırken, ürünün tüketimindeki yüzde değişme, nüfus artışı, ürünün gelir esnekliği, kişi başına reel gelirdeki yüzde değişme, ürünün kendi fiyat talep esnekliği, ürünün rakip mallarla çapraz fiyat talep esneklikleri ve şehirleşmedeki yüzde değişim miktarları kullanılmıştır. Nüfus (1984-2005) üretim ve tüketim (1984-1994) serileri Devlet Planlama Teşkilatı verilerinden derlenmiştir. Gelir ve fiyat esneklikleri DIE 1994 hane halkı tüketim anketlerinden faydalanılarak çeşitli gelir grupları, hane halkı büyüklükleri, hane halkının yaşlarına göre dağılımları ve gıda harcamalarının toplam harcamalar içerisindeki payları açıklayıcı değişken olarak kabul edilerek yapılan regresyon analizinden elde edilmiştir. Analizlerde SHAZAM ekonometrik analiz programı kullanılmıştır. Arz ve talep modellerinde kullanılan makro ekonomik değişkenlerin (TEFE, TÜFE, Kişi Başına GSYİH, Döviz Kuru ve GSYİH deflatörü) projeksiyon dönemi için değerleri ABD'de bulunan WEFA'dan (Whorhthon Economic Forecasting Agency) alınmıştır. Projeksiyon tabloları süt eşdeğeri (1 kg ürün için



gerekli olan çiğ süt miktarı) cinsinden hazırlanmış katsayılar daha önce belirtildiği gibi yoğurt için 1,3 , beyaz peynir için 6,5 , kaşar peyniri için 11, diğer peynirler için 9 ve süttozu için 12 olarak kabul edilmiştir. Tereyağı hesaplara katılmayacaktır.

Tablo 34. Süt ve Süt Ürünleri Talep Projeksiyonu (1000 Ton)

ÜRÜN	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Yıllık Artış Oranları (%)
İşlenmiş İçme Sütü	330	379	385	400	415	430	446	7,1
Yoğurt	805	912	926	953	979	1006	1034	15,1
Beyaz Peynir	198	238	242	252	263	274	286	8,9
Kaşar Peyniri	51	59	60	63	65	68	71	7,8
Diğer Peynirler	46	54	54	57	59	62	64	8,0
Tereyağı	133	158	161	166	171	176	181	7,2
Süttozu	11	16	17	17	18	19	19	5,7
Toplam Süt Eşdeğeri	3.771	4.439	4.512	4.687	4.859	5.053	5.234	6,8

Kaynak: TEAE hesaplamaları.

Tablo 35. Süt ve Süt Ürünleri Talep Projeksiyonu (1998 fiyatlarıyla Milyar TL)

ÜRÜN	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
İşlenmiş İçme Sütü	4.537	5.211	5.293	5.499	5.706	5.912	6.132
Yoğurt	15.863	17.971	18.247	18.779	19.292	19.824	20.376
Beyaz Peynir	10.585	12.723	12.937	13.472	14.060	14.648	15.289
Kaşar Peyniri	5.730	6.629	6.741	7.078	7.303	7.640	7.977
Diğer Peynirler	5.048	5.926	5.926	6.255	6.475	6.804	7.023
Tereyağı	15.116	17.957	18.298	18.867	19.435	20.003	20.571
Süttozu	969	1409	1498	1498	1586	1674	1674

Kaynak: TEAE hesaplamaları.

Tablo 34'den de gördüğümüz gibi, 1999-2005 tarihleri arasında süt ve süt ürünleri talebi yıllık ortalama %5,7 ile %15,1 arasında değişmektedir. Yıllık talep artışının en yüksek olduğu ürünler yoğurt, beyaz peynir ve diğer peynir çeşitleridir. Tablolarda hesaplanan toplam süt eşdeğerleri işletmelerde kullanılan süt miktarıdır. Toplam süt eşdeğeri cinsinden toplam talep artışının %6,8 oranında olması beklenmektedir.

## 3.1.2. Üretim Projeksiyonu

Tablo 36. Toplam Çiğ Süt Üretim Projeksiyonu ( Miktar /1000 Ton)

	Yıllar							Yıllık artışlar (1999-2005) (%)
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
1. Senaryo	9.317	9.577	9.849	10.133	10.430	10.740	11.041	3,1
2. Senaryo	9.317	9.564	9.949	10.655	11.427	12.191	12.867	6,4
3. Senaryo	9.317	10.009	10.409	11.133	11.920	12.924	14.035	8,4
4. Senaryo	9.317	10.265	11.019	12.162	13.437	15.021	16.810	13,4

Kaynak :Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği 1999

Çiğ süt üretim projeksiyonlarında üretim hesaplamaları için dört tip senaryo ele alınmıştır.

1. Herhangi bir ıslah programı uygulanmaksızın sığır sayısı ve sığır başına ortalama süt verimi sabit tutulmuş, kültür, melez ve yerli ırkların sayılarındaki değişimler, DİE'nin önceki yıllardaki değişmelerine bağlı olarak hesaplanmıştır.
2. Sığır sayısının sabit tutulmasına karşılık, ıslah programı uygulanarak sığır başına ortalama verimin artırıldığı varsayılmıştır.
3. Mevcut durumdaki gibi sığır sayısının azalmasına karşılık sığır başına ortalama süt verimi artırılmıştır,
4. Çevresel ve genetik ıslah çalışmaları ile sığır sayısı ve sığır başına ortalama süt verimi artırılmıştır.

Bu senaryolar yapılırken sığır dışındaki diğer hayvanların sayıları ve süt üretim miktarları sabit tutulmuştur ve kişi başına gelir artışı olarak talebin artacağı varsayılmıştır. Bu varsayımlar altında yapılan üretim projeksiyonlarına göre 1. senaryoda yıllık üretim artışı % 3,1 , 2. senaryoda % 6,4 , 3. senaryoda % 8,4 ve 4. senaryoda % 13,4 olarak hesaplanmıştır. Ülkemizde hayvancılığın gelişmesi ve gıda güvenliğinin garanti altına alınması için, işletmelerin küçük ve dağınık yapısından kurtarılarak, acilen disiplinli bir ıslah programı uygulanması ve son yıllarda üretimi ve tüketiminde büyük bir azalma meydana gelen koyunculuk sektörünün de ele alınması gerekmektedir.

Tablo 37. Süt Sanayii Üretim Projeksiyonu (000 Ton)

ÜRÜN	Yıllar							Yıllık Artış Oranı (%) 1999-2005
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
İşl. İçme Sütü	330	379	385	400	415	430	446	7,0
Yoğurt	805	912	926	953	979	1006	1034	5,7
Beyaz Peynir	199	240	243	254	265	276	288	8,9
Kaşar Peyniri	51	59	60	63	65	68	71	7,8
Diğer Peynirler	43	51	52	54	56	61	62	8,8
Tereyağı	133	158	161	166	171	176	181	7,2
Süttozu	11	16	17	17	18	19	19	14,5
Toplam Süt Eşdeğeri	3750	4425	4500	4673	4845	5057	5229	6,9

Kaynak: TEAE hesaplamaları.

Süt sektöründe ithalat ve ihracat miktarlarında önemli bir artış beklenmediği için arz projeksiyonları ile talep projeksiyonları birbirine yakındır. Süt sanayiinde işlenen süt miktarında yıllık % 6,9 oranında artış beklenmektedir.

Tablo 38. Süt ve Süt Ürünleri İhracat Projeksiyonu (000 Ton)

ÜRÜN	Yıllar							Yıllık Artış Oranı (%) 1999-2005
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
İşl. İçme Sütü	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Yoğurt	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Beyaz Peynir	0,21	0,22	0,26	0,24	0,24	0,25	0,25	4,0
Kaşar Peyniri	0,26	0,25	0,25	0,23	0,22	0,22	0,31	4,0
Diğer Peynirler	3,25	3,36	4,04	3,74	3,70	3,89	3,88	3,9
Tereyağı	0,04	0,12	0,13	0,10	0,08	0,07	0,07	15,0
Süttozu	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Toplam Süt Eşdeğeri	33,5	34,4	40,8	37,8	37,3	39,1	40,0	3,6

Kaynak: TEAE hesaplamaları.

Türkiye'de süt ve süt ürünleri dış ticareti fazla gelişmemiştir. Yapılan projeksiyonlara bakıldığında ihracatta en fazla değişme tereyağında görülmektedir. Tereyağını peynir çeşitleri takip ederken süt, yoğurt ve süttozunda bir değişiklik beklenmemektedir. Türkiye'de son üç yılda Asya krizinden dolayı ihracatta bir azalma olmuştur. Bu durumun 2003 yılından itibaren düzelmesi beklenmektedir.

### 3.1.3. İthalat Projeksiyonu

Tablo 39. Süt ve Süt Ürünleri İthalat Projeksiyonu (000 Ton)

ÜRÜN	Yıllar						
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
İşlenmiş İçme Sütü	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Yoğurt	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Beyaz Peynir	1,66	1,69	1,61	1,74	1,78	1,70	1,70
Kaşar Peyniri	0,44	0,39	0,41	0,39	0,32	0,44	0,31
Diğer Peynirler	0,44	0,44	0,72	0,76	0,87	0,85	0,89
Tereyağı	3,76	3,70	3,60	3,55	3,53	3,52	3,50
Süttozu	6,76	6,50	6,00	5,20	4,60	4,40	4,40
Toplam Süt Eşdeğeri	100,7	97,2	93,5	84,8	78,1	76,3	75,3

Kaynak: TEAE hesaplamaları.

İkili ticaret anlaşmaları kapsamında süt ve süt ürünleri için verilen tavizler doğrultusunda bu ürünlerin ithalatında artış olacaktır. 2000'li yıllarda AB'den her yıl 4.000 ton süttozu, 3.000 ton tereyağı ve 2.300 ton peynir ithalatı için tercihli rejim uygulanacaktır. Diğer ülkelere verilen taviz miktarları küçük rakamlardan oluşmakta ise de toplam ithalatın Tablo 29'daki seyri izleyeceği tahmin edilmektedir.

### 3.1.4. Süt İşleme Teknolojisindeki Muhtemel Gelişmeler

Dünyada, birçok ülkenin süt sanayii hızla gelişmektedir. Buna paralel olarak tüm işlemlerin otomatik makinalarla yapılması ve daha küçük fabrika alanında daha fazla miktarda mamül madde üretimi yoluna gidilmektedir. Ülkemizde de İstanbul başta olmak üzere, Ankara ve İzmir gibi kalabalık şehirlerde halkın süt mamülleri ihtiyacının klasik metotlarla karşılanması oldukça zordur. Burada süt sanayicilerinin yapacakları iş mevcut fabrikalarında aynı sayıda

işçi ile daha fazla miktarda süt mamülü üretmektir. Bu da sanayicilerin kesikli ve düşük kapasiteli sistemlerin yerine sürekli sistemlerle çalışmaları ile mümkün olur. Örneğin bir fabrikanın klasik sistemde üretebileceği yoğurt miktarı fabrikanın inkübasyon odasının hacmine bağlıdır. İnkübasyon odasının hacmi 2 ton yoğurt alacak kapasitede ise bir fabrika 24 saat çalışsa bile günde en fazla 16 ton yoğurt üretebilecektir. Bu da kapasitenin sınırlı kalmasının yanında işçilik ve zaman israfına neden olacaktır. Bundan dolayı ülkemiz süt sanayiinin aşağıda sıralanan yenilikleri yapması faydalı olacaktır.

### 1. Sürekli Sistemde Yoğurt Üretimi

Dünyada süt sanayii gelişmiş olan ülkelerde yoğurt üretimi sürekli sistemlerde yapılmaktadır. Gerek stirred (çırpılmış, akıcı kıvamda ) ve gerekse set (katı kıvamda) yoğurt üretiminde sürekli sistemler mevcuttur.

### 2. Konsantre Yoğurt Üretimi

Normal kıvamdaki yoğurda nazaran konsantre edilmiş yoğurdun hem muhafazası ve hem de taşınması daha kolay ve ucuzdur. Bu nedenle ülkemizde süt sanayii kuruluşlarında yoğurdun fabrika şartlarında konsantre edilerek Türkiye'nin ihtiyaç duyulan bölgelerine gönderilmesi mümkün olacaktır. Ultrafiltrasyon tekniğinden konsantre yoğurt üretiminde yararlanılabilir.

### 3. Uzun Ömürlü Fermente Süt Mamülleri Üretimi

Fermente süt ürünleri üretiminin büyük ölçekli merkezi süt işletmelerinde yapılmaya başlaması ve bunun yanında tüketimin de yine büyük marketler aracılığıyla gerçekleştirilmesi ile ürünlerin taşınmasındaki mesafeler uzamıştır. Mutlak soğuk zincir içerisinde taşınması gereken fermente süt ürünleri her zaman uygun şartlarda taşınmamaktadır. Bu yüzden son yıllarda, oda sıcaklığında muhafaza edilebilen sterilize süt mamülleri üretimi konusuna daha fazla ilgi gösterilmektedir. Fermente süt ürünlerinin, raf ömrü iki şekilde artırılabilir:

- a) Aseptik şartlarda üretim ve paketleme
- b) Son ürünün paketlemeden hemen önce veya paket içerisinde ısıtılma maruz bırakılması (72-75 C<sup>0</sup>'de 5-10 dk.)

### 4. Modern Peynir Tuzlama Teknikleri

Peynir; çeşidine göre genellikle 2 yolla tuzlanabilir:

- a) Kuru tuzlama
- b) Salamurada tuzlama

Tuzlamada bilhassa yüzeysel, derin ve raf salamura tekniklerinden geniş ölçüde yararlanılmaktadır. Bu tuzlama tekniklerinde peynirin salamura içerisinde konveyörlerle hareketi esastır. Bundan dolayı peynirlerin tuzlanması el değmeden daha hijyenik şartlarda yapılabilmektedir. Bu sistemlerde süzgeçler bulunduğundan salamura daha temiz olabilmekte ve peynir yüzeyinde kir lekeleri oluşmamaktadır.

Bu salamura tuzlama teknikleri ile peynirlerin hem sürekli ve hem de kısa zamanda tuzlanması mümkündür. Tuzun peynir içine geçişi klasik tuzlamaya göre daha homojen olmaktadır. Bu sistemlerde salamuranın konsantrasyonunu sürekli ölçülmekte ve salamura temizlenmektedir. Genellikle kaşar peyniri gibi sert ve yarı sert peynirlerin tuzlanmasında bu sistemler kullanılabilir.

#### 5. Sürekli Sistemde Tereyağı Üretimi

Bu sistemde kremadan kısa sürede tereyağı elde etmek mümkün olacaktır. Böylece daha az bir alanda daha fazla miktarda tereyağı elde etmek mümkündür.

#### 6. Sadeyağ Üretimi

Geleneksel gıda maddelerimizden biri olan sade yağ üretiminin geleneksel, basit ve ilkel sayılabilecek yöntemlerden kurtarılması ve daha modern bir hale getirilmesi gerekmektedir.

Genel olarak sadeyağ üretimi, kremadan ve tereyağdan gerçekleştirilmektedir. Sonuçta ürün kalitesi, uygulanan teknolojik işlemlerin yanında ham madde kalitesine bağlı olmaktadır. Ürün kalitesinin artırılması amacıyla sade yağ üretiminde rafinasyon işleminin uygulanması gerekmektedir. Uygulanacak rafinasyon işlemi,

- Ağartma
- Nötralizasyon
- Fraksiyonlara ayırma
- Kolesterol ayırma gibi işlem aşamalarını içermelidir.

#### 7. Probiyotik Süt Ürünlerinin Üretimi

Bakterilerin insan sağlığına olan etkileri bilinmektedir. Probiyotik bakteriler genellikle bağırsak kökenli, bağırsakta koloni oluşturabilen, mide sıvısında canlı kalabilen, patojen mikroorganizmalara karşı rekabet gücü yüksek, terapötik özellikleri olan bakteriler olarak tanımlanmaktadır.

Son zamanlarda, bu bakteriler kullanılarak yapılan süt ürünlerinde artış görülmektedir. Ülkemizde de yabancı ortaklı bazı süt işletmeleri bu ürünleri piyasaya sürmüşlerdir. Bu tip ürünlerin, özellikleri yoğurt benzeri olanlarının üretimi teşvik edilmelidir.

## 8. Starter Olarak Kullanılabilecek Saf Kültürlerin Üretimi

Fermente süt ürünlerinin üretiminde starter kültür kullanımı oldukça önemli bir konudur. Gerek ürün kalitesi ve stabilitesi, gerekse halk sağlığı bakımından starter kültür kullanılması gerekmektedir.

Ülkemizde hala birçok fermente süt ürünü kültür kullanılmadan yapılmaktadır. Gerek damak zevkimize uygun ürünler üretmek, gerek yurt dışına ödenen dövizin ülke ekonomisine kazandırmak için “saf kültür üretimi” konusu teşvik edilmelidir.

## 9. Mahalli Peynirler

Ülkemizde değişik yörelerde mahalli olarak yaklaşık 50 çeşit peynir yapıldığı tahmin edilmektedir. Bu peynirlerin bazılarının fabrikasyon şartlarında yapıldığı bildirilmektedir. Ancak birçok mahalli peynir çeşidimiz halen fabrikasyonla üretilmemekte ve bu yüzden standart kalite elde edilememektedir. Kaliteli ve hijyenik yönden güvenilir mamul elde etmek ancak ürünlerin modern tekniklerle üretilmesi ile mümkündür. Mahalli peynirlerimizden modern tekniklerle yapılmasında büyük yarar gördüklerimiz aşağıda sıralanmıştır.

1. Erzurum Civil Peyniri
2. Erzincan Tulum Peyniri
3. Van Otlu Peyniri
4. Abaza Peyniri
5. Külek Peyniri
6. Koponesti Peyniri

Bu peynirlerin yapım tekniklerinin belirlenmesinden sonra fabrikalarda üretilmesi tüketicinin severek tükettiği bu peynirlerin yurt dışında hatta dış ülkelerde tanınmasını ve tüketilmesini sağlayacaktır.

## 10. Keçi Sütünden Yapılan Peynirler

Yapılan araştırmalara göre, ülkemizde yaklaşık 10 milyon keçi olduğu, bunların yarısının sağlıklı durumda olduğu ve yaklaşık 300.000 ton civarında keçi sütü üretildiği tesbit edilmiştir. Üretilen bu sütün çoğunluğu ev işletmeciliği çerçevesinde üretildiği yerde tüketilmekte çok az bir kısmı ise daha ziyade küçük ölçekli ve modern süt sanayiine göre oldukça ilkel sayılabilecek şartlarda çalışan işletmelerde değerlendirilmektedir. Yapılan bilimsel çalışmalar göstermektedir ki, teknolojik açıdan iyi şartlarda işlenmiş keçi peynirlerinin kendine has tipik tat ve aroması gerek yurt içinde ve gerekse yurt dışında büyük rağbet görmektedir. Bu amaçla öncelikle yapılması gereken verim düzeyi yüksek keçi ırklarını yetiştirmeyi özendirmek ve

bundan sonra da üretilen sütü, geleneksel yöntemlerin modern teknolojiye adapte edildiği modern süt tesislerinde işleyerek ürün yelpazesini genişletmektedir.

### 11. Manda Sütünün Değerlendirilmesi

Ülkemizde yaklaşık 500.000 civarında olduğu düşünülen mandalardan yaklaşık olarak yılda 250.000 ton manda sütü elde edilmektedir. Elde edilen bu sütün hemen hemen tamamı üretildiği yerde tüketilmektedir. Bu yüzden manda sütü üretiminin ıslah edilmesi, üretilen sütün teknolojik kurallara uygun olarak en iyi şekilde değerlendirilmesi, tüketicilere yeni ürün alternatifleri sunma açısından büyük önem arz etmektedir.

#### 3.1.5. Diğer Sektörler ve Yan Sanayi İle İlişkilerde Muhtemel Gelişmeler

Ülkemizde süt sanayii, yoğun ilişki içinde olduğu hayvancılık sektörü, makine imalatı sanayi ve ambalaj sanayi ve katkı maddeleri imalat veya ithalatındaki gelişmelerden etkilenmektedir.

##### 1- Üretici-sanayici entegrasyonunun gelişmesi

Süt hayvancılığında, işletme büyüklüğündeki artışlar ile kültür ırkı hayvan sayısı oranlarının artışı, bakım besleme şartlarının iyileşmesi sonucu birim hayvan başına verimin artması, hayvan barınaklarının modernizasyonu sonucu sağım sistemlerinin kurularak, hijyeni ön plana alan kaliteli süt üretiminde artışlar yıldan yıla devam etmektedir.

Üretici-sanayici entegrasyonunun ve sözleşmeli üreticilikte gelişmeler sürmektedir. Süt sanayiilerince, çiğ sütün fiyatlandırılmasında, kalite kriterleri, yağ oranı, protein oranı ve mikrobiyolojik (bakteri sayısı, somatik hücre sayısı) yük ve süt miktarı esas alınmaya başlamıştır. Devletçe uygulanan süt teşvik primi ödemelerinde de bu kriterlerin esas alınması sonucu modern süt sanayiinin ve AB'nin (92/46 EEC direktifi) öngördüğü şartlara haiz süt üretiminin artması beklenmektedir. Bu durum kaliteli süt ürünleri üretimini de geliştirecektir.

##### 2- Süt sanayii ekipmanları ve makinaları üretimindeki gelişmeler

Süt sanayiindeki gelişmelere paralel olarak, süt sanayiinin kullandığı makinelerin imalatında gelişmeler sürmektedir. Tank, kazan, tekne, kaşar agregat makinası, paketlenme makinaları, pastörizatör, separatör, soğutma tankları, izolasyonlu ve frigorifik araçlar yurt içinde imal edilmekte olup, sterilizatör, UHT sistemleri, elektronik ve tam otomatize olmuş makinaları ithal edilmektedir. Sektördeki dinamik yapı ve gelişme sürmektedir. Bu konudaki teşvikler sürdürülmelidir.



### 3- Ambalaj sanayiindeki gelişmeler

Ambalaj sanayiindeki gelişmeler sürmekte olup, süt sanayiinin özellikleri dikkate alınarak her türlü ambalaj, gıda kodeksi yönetmeliğinin izin verdiği materyalden ülkemizde imal edilebilmektedir. Özellikle içme sütünde kullanılan ambalaj materyalinin seçiminde uluslararası standartlar dikkate alınarak, AB ülkelerinde süt ve ürünleri için izin verilen ambalaj materyalinin kullanılması konusu özendirilmelidir.

### 4- Yardımcı maddelerin ve çeşni maddelerinin hijyenik üretimi

Yardımcı madde ve çeşni maddesi olarak kullanılabilen maddelerin hijyenik olarak üretilmesi konusunda denetim ve yönlendirme yapılmalıdır. Bu sanayii dalının gelişmesine de destek verilmelidir.

Özellikle Doğu Anadolu'da Otlı peynir yapımında kullanılan bitkilerin sağlıklı üretimi ve hatta kültüre alınarak yetiştirilmesi konularında da çaba gösterilmelidir. Bu bitkilerin yurt içi ihtiyaçları yanında yurt dışına ihraç edilme olanağının da bulunduğu dikkate alınmalıdır.

### 5- Gıda sanayii ile ilişkilerdeki gelişmeler

Süt ve yan ürünleri bir çok gıdanın hazırlanmasında ve bileşimlerinin takviyesinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Çocuk mamalarının hazırlanmasında, et ürünlerinde, fırın ürünlerinde ve kahvaltılık margarin üretiminde süt ve ürünlerinden yararlanılmaktadır. Bu konuda tarafımızdan düşünülen gelişmeler aşağıda verilmiştir.

a-Peyniraltı Suyunun Salam ve Sosis gibi Emülsiyon Gıdalarda Su Yerine Direkt Kullanılması : Bunun ülke ekonomisine önemli katkıları olacaktır. Çünkü ülkemizde peyniraltı suyu genellikle değerlendirilmemekte ve çevreye atılmaktadır. Peynir altı suyunu işlemek ekonomik olmamaktadır. Bu nedenle peyniraltı suyu, sosis ve salam emülsiyonlarında kullanılan suyun bir kısmı yerine direkt katılırsa, elde edilen sosis ve salamın besin değeri de artacaktır. Bu konuda yurt dışında yapılmış bir çok araştırma mevcuttur. Ülkemizde de bu konuda araştırma yapılarak peynir altı suyunun salam ve sosis kalitesi üzerine etkileri ve ne oranda katılacağı belirlenmelidir.

b-Peyniraltı Suyundan Protein Konsantratu ve Peyniraltı Suyu Tozu Elde Edilerek Diğer Gıdalarda Kullanımı: Peynirciliğin yan ürünü veya artığı olan peyniraltı suyu, peyniraltı suyu tozu ve peyniraltı suyu protein konsantratına dönüştürülerek bir çok gıdaya katkı amacıyla katılmaktadır. Ancak işlemler esnasında peynir altı suyunun demineralize edilmesi yani minerallerinden arındırılması önerilmektedir. Peynir altı suyu protein konsantratu ve tozu et,

fırın ürünleri ve çikolata sanayiinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, peyniraltı suyundaki laktozun enzimatik hidrolizi de bazı gıdaların hazırlanmasında istenmektedir.

c-Peyniraltı Suyundan Laktoz Üretimi: Laktoz, hem gıda ve hem de ilaç sanayiinin önemli bileşenlerinden biridir. Ülkemizde peynir altı suyu tozundan laktoz üretim tesislerinin kurulması, ekonomiye önemli katkılar sağlayacaktır. Laktoz, alkol sanayiinde de kullanılabilir.

### 3.1.6. Çevreye Yönelik Politikalar

Gıda sanayiinde gelişmekte olan süt ve süt ürünleri sektörünün neden olduğu çevre sorunları dört ana başlıkta toplayabiliriz:

1. Hava Kirliliği: Sektörün yarattığı hava kirliliği ısı üretiminde kullanılan yakıtlardan oluşan baca gazlarından kaynaklanmaktadır. Baca gazı arıtma sistemleri ekonomik olmadığından sektörde benimsenmesi oldukça zordur. Çevreye en az zararı olan yakıtların, yani doğal gaz ve LPG'in kullanılması teşvik edilmelidir.

2. Katı Atıklar: Sektörün katı atıkları genelde hatalı üretilmiş bozulmuş veya ambalajı ezilmiş ürünlerden oluşur. Bunlar organik madde yönünden zengin olduklarında, bozulup kokuşabilirler. Bu atıkların toplanarak bir hayvan çiftliğine satılması oldukça mantıklı ve uygulamada başarılı olunabilecek bir çözüm yöntemidir. Kısa bir dönemde hayvan üretim merkezleri bundan haberdar edilebilir ve atıkların toplanması sağlanabilir. Evsel atıklar kategorisine giren tüketicilerce tüketilen ya da tüketilmeden çöpe atılan katı atıkları çöplerden ayırmak imkansız gibidir. Belediyeler çöp torbası kullanma zorunluluğu getirerek ile çöp sızıntı sularını önleyebilir. Bu atıkların çöp dolgu alanlarında üzeri hemen toprakla örtülerek bertaraf edilmesi gerekmektedir.

3. Ambalaj Atıkları: Ambalaj atıkları, sektörün faaliyeti sonucu çıkan bir atık olarak görünmesine karşın gerçekte sektörün sebep olduğu bir çevre sorunudur. Sektörün atıkları PVC, PE, PS, PP, cam, alüminyum, teneke ve termoplastik madde içeren karton esaslı kutulardan oluşmaktadır. Bu açıdan bakınca sektörde hemen hemen her çeşit ambalaj malzemesinin aktif olarak kullanıldığını görüyoruz. Ancak ürün tüketiciye satıldıktan sonra süt şişeleri ve diğer bir kaç ambalaj hariç geri dönüş sağlamak mümkün olmamaktadır. Bu yüzden öncelikle tüketicinin atıklar konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Kullanılan ambalajın geri toplanabilme ihtimali düşük olduğundan, insan sağlığı ve çevre açısından sorunlar yaratmaktadır. Bu yüzden, bu tip ambalajlama için sektörde depozito ödeme ve geri toplama zorunluluğu uygulamaya konulmuştur. Ancak bu zorunluluk belli bir büyüklüğün üzerindeki işletmeler için geçerlidir. Üretimin büyük bir yüzdesini teşkil eden küçük

işletmelerin (mandıraların) böyle bir zorunluluğu yoktur. Tüm sektörün bu kurala uymasını sağlamak gerekmektedir.

Fabrikalarda herhangi bir şekilde işlenmemiş veya temiz fire olarak çıkan atık ambalajlar ise yapılarında bulunan malzemelere göre ayrıştırılabilir ve üretici firmaya geri döndürülmek suretiyle yeniden kazanılabilir.

Ülkemizde ambalaj atıklarının toplanması ve geri kazanımı ile ilgili yasal yükümlülüklerimizi belirleyen 14.03.1991 tarihli Katı Atıkların Kontrolü yönetmeliğiyle adı geçen ambalajlarda ürün piyasaya süren işletmelerin o ambalajları geri toplama ve değerlendirme zorunluluğu getirilmiştir. 1993'ten beri bu yönetmeliğe uyan firmalar atık ambalaj toplatılarak ekonomiye katkıda bulunmuşlardır.

Bu sorunlara kalıcı, uygulanabilir ve ekonomik çözümlerin bir an önce oluşturulması gerekmektedir. Türkiye'de sürdürülebilir ve uygulanabilir atık yönetimi için gerekli yasal temelleri ve esasları içeren bir düzenlemenin yapılması gerekmektedir.

**Evsel Katı Atıklar :**

**Kısa vadeli çözümler :** Geri kazanılabilir atıklar çöp sahalarında çöplerden ayırma ve sokak toplayıcıları tarafından çöp konteynırlarından toplanarak yapılmaktadır. Bu uygulama çöp sahasını işletmecilere kiralayan belediyelerde yapılması daha etkili olacaktır.

**Orta vadeli çözümler :** Belediyelerin geri kazanım uygulamalarını başlatmaları teşvik edilmelidir. Bu sektörde faaliyet gösteren özel sektör ve sivil toplum örgütleri işbirliğiyle gerçekleştirilmelidir.

**Endüstriyel Katı Atıklar :**

**Kısa vadeli çözümler :** İzmit'te kurulmuş olan İzaydaş Tesisinin verimli bir şekilde işletilmesi sağlanmalıdır. Atık üreticileri denetim altına alınarak atıklarını bu tesise göndermeleri sağlanmalıdır. Yeni oluşturulan atık borsasının verimli bir şekilde işletilmesi sağlanmalıdır.

**Orta vadeli çözümler :** Bölgesel atık borsaları kurulmalı ve verimli bir şekilde işletmesi Çevre Bakanlığının denetiminde yapılmalıdır.

4. Atık Sular: Sektörün sebep olduğu en önemli çevre kirliliği atık sulardır. Süt ve süt ürünleri sektörünün atık suları sulandırılmış süt ve süt ürünleri, deterjanlar dezenfektan maddeler, makine yağları ve temizlikte kullanılan bez liflerinden oluşur.

Sektörde ortaya çıkan atıkların bir kısmı başka sektörlerde, süt sektörünün yan ürünü olarak değerlendirilebilmektedir. Örneğin peynir altı suyunun arıtılması oldukça pahalı yöntemdir, ancak bisküvi ve çikolata sektöründe değerlendirilmektedir. Bazı ülkelerde uygulanan peynir altı suyunun süt hayvanlarının beslenmesinde kullanımının ülkemizde de uygulanabilirliği araştırılmalıdır.

Süt mamüllerinin atık suları ise biyolojik olarak arıtmaya oldukça elverişlidir. Yıkama suları mikroorganizma kitlesi içermektedir ve erimiş organik madde açısından zengin olduğundan kokusurlar. Arıtılmamış atık su, ulaştığı doğal sudaki oksijenin azalmasına ve burada yaşayan canlıların ölümlerine neden olur. Bu sular kimyasal arıtma gerekmeden biyolojik olarak anaerobik ve aerobik veya iki tür arıtma sisteminin kombinasyonu ile arıtılabilir. Böyle bir arıtma sisteminin kuruluş maliyetini işletmenin ürün yelpazesini tanımadan söylemek mümkün değildir.

1988 yılında yayınlanan Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğinde Süt ve Süt ürünleri sanayiinin alıcı ortama deşarj standartları verilmiştir. Kurulacak atık su arıtma tesislerinin bu standartları aşmamaları gerekmektedir.

### 3.2. Uzun Dönemde (2001-2023) Talepte, Arzda, Dış Ticarete, Teknoloji ve Rekabet Gücünde Muhtemel Gelişmeler

Çeşitli kantitatif çalışmalardan elde edilen projeksiyon sonuçlarına göre mevcut şartlar devam ettiği sürece kısa dönemde bu ürünlerin üretim, tüketim ve dış ticaretinde önemli bir gelişme olması beklenmemektedir. Fakat Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne üyelik konusunda kaydettiği gelişmeler ve ekonomik istikrar açısından içinde bulunduğu iyimser ortamı dikkate alacak olursak uygulanacak rasyonel politikalarla süt ve süt ürünleri sanayiinde olumlu ilerlemeler kaydedilebilecektir.

Yeterli, sürekli ve süt sektörünün alt yapısına uygun politikalarla, 2020'li yıllarda üretim açısından kendi kendine yeterli bir ülke haline gelebileceğimiz gibi, tüketim açısından daha bilinçli ve sağlıklı tüketim alışkanlığı olan bir topluma sahip olabiliriz. Muhtemel olarak 2004 yılında Avrupa Birliği'ne tam üye olmamız halinde kalite ve standartlar açısından daha sağlıklı ürünler tüketebileceğimiz gibi, sokak sütçülüğünün tamamen ortadan kalkacağı düşünülebilir. Yine tam üyelik sonucunda yüksek teknoloji transferleri gerçekleşerek gelişmiş ülkelerle rekabet edebilecek büyüklükte işletmelere sahip olunabilecektir. Dış ticarete ise kaybedilen pazarlar yeniden kazanılarak özellikle geleneksel süt ve süt ürünlerinin ihracatında gelişmeler kaydedilebilecektir. 2000'li yılların en büyük hedefi ise yeterli, dengeli ve bilinçli beslenen bir nesil oluşturulması olmalıdır.

## 4. PLANLANAN YATIRIMLAR

## 4.1. Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

Tablo 40. 1995 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (Kişi)	YATIRIMIN CİNSİ
1	KAREL SÜT VE SÜT MAML.SAN.TİC.AŞ.	KAYSERİ	10 T/G	29,216	26	KOMPLE YENİ YATIRIM
2	KAYA ARDI SÜT VE SÜT MAM.SAN.TİC.	NİĞDE	40 T/G	39,068	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
3	YÖRSAN GIDA MAM. SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	2.310 T/Y	117.612	19	KOMPLE YENİ YATIRIM
4	ENKA SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC.AŞ.	KONYA	5.571 T/Y	1600	50	TEVSİ
5	ÖZERİŞEN SÜT GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	ANKARA	1.285 T/Y	48188	40	TEVSİ
6	TARIMTAÇ TAR. SAN. PRJ MÜH. PAZ.	EDİRNE	120 T/G	282,021	120	KOMPLE YENİ YATIRIM
7	ÖZCEYLAN GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	BALIKESİR	100 T/G	35,165	25	KOMPLE YENİ YATIRIM
8	ERŞAHİN SÜT VE MAM.SAN.VE TİC.	ÇANAKKALE	50 T/G	14,83	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
9	YOZGAT BEL. ETGR. ET,SÜT TESİSLERİ	YOZGAT	38.000 T/Y	1,822,592	250	KOMPLE YENİ YATIRIM
10	ASTOSAN SÜT VE GIDA MAM.SAN. TİC.	BALIKESİR	4.025 T/Y	280	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
11	BAHAR SÜT MAM. GIDA SAN.TİC	BOLU	169 T/G	198534	31	TEVSİ
12	KST KAYA SÜTÇÜLÜK SAN.TİC.	AKSARAY	20 T/G	55,134	17	KOMPLE YENİ YATIRIM
13	ÇAVUŞOĞULLARI SÜT GIDA MAM.SAN	BURDUR	18 T/G	206,106	60	KOMPLE YENİ YATIRIM
14	AKOVA SÜT VE GIDA MAM. SAN. TİC.	KONYA	13.293 T/Y	2666060	20	TEVSİ
15	ANADOLU ET VE SÜT ÜR.SAN.TİC.AŞ.	TOKAT	7.500 T/Y	259,957	60	KOMPLE YENİ YATIRIM
16	PAK SÜT SANAYİ TİC.AŞ.	BURDUR	37882 T/Y	703524	55	KOMPLE YENİ YATIRIM
17	ÖZAY SÜT SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	1.750 T/Y	45,226	0	DARBOĞAZ GİDERME
18	YÖRSAN GIDA MAM. SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	148.620 T/Y	130,639	58	TAMAMLAMA
19	PINARSÜT MAM.SAN.	İZMİR	69.431 T/Y	8664312	60	TEVSİ
20	SÜTMAN SÜT ÜR.SAN.VE TİC.AŞ.	AYDIN	3.000 T/Y	147,776	21	KOMPLE YENİ YATIRIM
21	SÜTAŞ SÜT VE SÜT MAM.GIDA SAN. TİC.	BURSA	535 T/G	14194140	100	KOMPLE YENİ YATIRIM
22	PINAR SÜT MAM. SANAYİ AŞ.	ESKİŞEHİR	66.000 T/Y	976,764	120	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 41. 1996 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
1	ÇAYCUMA SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	ZONGULDAK	5.850 T/Y	206,11	28	KOMPLE YENİ YATIRIM
2	SAKIPAĞA GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	İZMİR	15.000 T/Y	612	80	TEVSİ
3	KÖYLÜM SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	MANİSA	50 T/G	199526	40	TEVSİ
4	AFYON GIDA SAN.TİC	AFYON	50 T/G	20,12	20	TEVSİ
5	TEK SÜT NAK.PAZ. SAN.TİC.LTD.ŞTİ	AYDIN	10 T/Y	14	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
6	BALTACIOĞULLARI SÜT,GIDA SAN. TİC.	BURSA	100.000 T/G	94,564	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
7	ÇİROZLAR SÜT MAM. GIDA SAN. TİC.AŞ.	EDİRNE	100.000 T/G	173	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
8	ERMAN SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	MUĞLA	4508 T/Y	2180	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
9	KEPEZ SÜT GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	ISPARTA	9.000 T/Y	64704	26	KOMPLE YENİ YATIRIM
10	ARSLAN GIDA VE HAYV.ÜR.END. AŞ.	BALIKESİR	36.000 T/Y	58,514	15	KOMPLE YENİ YATIRIM
11	AN SÜT ÜRÜNLERİ SAN.VE TİC.AŞ.	EDİRNE	40 T/G	96412	16	TEVSİ
12	ÖR KOOP.NAZİLLİ TAR.KALK.KOOP.İ	AYDIN	8.637 T/Y	444755	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
13	SEK SAN.VE TİC.AŞ.	İSTANBUL	120.533 T/Y	41440000	245	TEVSİ
14	ÜNAL PEYNİRCİLİK İTH.İHR.SAN. TİC.LTD	TEKİRDAĞ	100 T/G	130356	40	TEVSİ
15	OĞRAŞ TOP. GIDA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	AMASYA	12.286 T/Y	272695	38	KOMPLE YENİ YATIRIM
16	BOZÜYÜK SÜT VE GIDA SAN.TİC.LTD.	KÜTAHYA	19780 T/G	3532	40	TEVSİ
17	GÜLSÜT SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	KONYA	3600 T/Y	310488	27	TEVSİ
18	EMİN GIDA TAR.HAYV.SAN.TİC.	TEKİRDAĞ	500.000 T/Y	6814160	114	KOMPLE YENİ YATIRIM
19	HİSAR SÜT ÜR. GIDA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	BALIKESİR	1.872.000 LT/Y	84678	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
20	SÜT BİRLİĞİ BOLU SÜT ÜR.SAN. TİC.AŞ.	BOLU	24.000 T/Y	312148	51	TEVSİ
21	EKİCİLER SÜT GIDA TAR.HAYV.SAN.TİC.	ANTALYA	4.500 T/Y	480	21	KOMPLE YENİ YATIRIM
22	ÖZAY SÜT VE SÜT ÜR.ÜR.PAZ.SAN.TİC.	DENİZLİ	50 T/G	197,728	27	KOMPLE YENİ YATIRIM
23	İKBAL SÜT VE SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	AFYON	1.500 T/Y	37,101	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
24	AY GİYİM VE SÜT ÜR. TİC. ZEKİ ÖZAY	İZMİR	15.000.000 ADET/YIL	343,368	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
25	AY GİYİM VE SÜT ÜR. TİC. ZEKİ ÖZAY	İZMİR	215.000 T/Y	2746944	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
26	KÖSEER SÜT, GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	KIRKLARELİ	2.682 T/Y	1280964	40	KOMPLE YENİ YATIRIM
27	İNAN SÜT ÜR.PAZ. TİC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	KASTAMONU	2.186 T/Y	12740	19	KOMPLE YENİ YATIRIM
28	GEBZE SÜT VE SÜT MAM.SAN.TİC.LTD.	KOCAELİ	4.980 T/Y	7056	24	TEVSİ
29	SEÇERLER SÜT ÜR.SAN.TİC.AŞ.	BURDUR	2.794 T/Y	111550	51	TEVSİ

Tablo 41. (Devam)

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
30	DOĞAN ÇELEBİ SÜT MAM.GIDA SAN.TİC.	DİYARBAKIR	6198 T/Y	950112	22	TEVSİ
31	HAKTOK İNŞAAT TAAH. TİC.LTD.ŞTİ.	BATMAN	10 T/G	59,11	36	KOMPLE YENİ YATIRIM
32	BAFRA TAR.HAY.ÜR. DEĞ.SAN. TİC.LTD.ŞT	SAMSUN	25 T/G	74,855	36	KOMPLE YENİ YATIRIM
33	AKSA GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	EDİRNE	12.345 T/Y	8739400	132	KOMPLE YENİ YATIRIM
34	DOĞA ENTG.ET SAN.GIDA DIŞ TİC.	BOLU	5.312 T/Y	2902216	60	KOMPLE YENİ YATIRIM
35	TORUNOĞLU SÜT, GIDA MAM.SAN.TİC.	KONYA	2.510 T/Y	279260	21	KOMPLE YENİ YATIRIM
36	SS ÇAMAVLU KÜYÜ TAR.KALK.KOOP.	İZMİR	20 T/G	44,257	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
37	ASIR TAR.İNŞ.EĞT. TİC.SAN.	ERZİNCAN	7246 T/Y	11766	30	TEVSİ
38	İTİMAT PEYNİRCİLİK SÜT ÜR.PAZ.SAN.TİC.	BURSA	100 T/G	178,5	90	KOMPLE YENİ YATIRIM
39	BALIKESİR RUMELİ UN,SÜT MAM.GIDASN	BALIKESİR	1.944 T/Y	7953	25	KOMPLE YENİ YATIRIM
40	BOLSÜT BOLU SÜT ÜR. AŞ.	BOLU	24.000 T/Y	780	75	TEVSİ
41	TOPRAKLAR SÜT MAM.SAN.TİC.AŞ.	BURSA	15.924 KG/GÜN	50176	40	KOMPLE YENİ YATIRIM
42	AYDIN SÜT ÜR. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	İZMİR	410 T/Y	35222	17	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 42. 1997 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
1	BİRTAT GIDA SAN.	ANKARA	42.180 T/Y	327570	120	TEVSİ
2	PEYTAŞ SÜT HAYV. GIDA ÜR.SAN.TİC.AŞ.	MANİSA	50 T/G	117,186	100	KOMPLE YENİ YATIRIM
3	ARPACI SÜT VE GIDA MAM.SAN.TİC.LTD.	KONYA	5.332 T/Y	34152	27	KOMPLE YENİ YATIRIM
4	AK GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	SAKARYA	400 T/G	6,907,000	40	KOMPLE YENİ YATIRIM
5	GÖLOVA TAR.HAY.VE ORM.ÜR.İMA.TAAH.	SİVAS	10820 T/Y	440	38	KOMPLE YENİ YATIRIM
6	KAANLAR SÜT VE GIDA SAN.LTD.ŞTİ.	TEKİRDAĞ	100 T/G	907,5	60	KOMPLE YENİ YATIRIM
7	DOĞSAN MANYAS GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	40 T/G	370,06	20	TEVSİ
8	ARPAR TAR.GIDASÜT END.TİC.LTD.ŞTİ.	NEVŞEHİR	3050 T/Y	75125	27	KOMPLE YENİ YATIRIM
9	GÜNGÖR PET.NAK. SÜT ÜR.TİC.PAZ.LTD.	GAZİANTEP	422 T/Y	100292	51	KOMPLE YENİ YATIRIM
10	ŞİRİNLER ÇİFTLİĞİ SÜT,GIDA ÜR.SAN.	ANKARA	1600 T/Y	520	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
11	UŞAK AKSÜT GIDA TAR.HAY.SAN.TİC.	UŞAK	200 T/G	38,831	15	KOMPLE YENİ YATIRIM
12	MAVUŞ SÜT GIDA HAY. TAŞ. TUR. SAN.	ANKARA	9.000 T/Y	165,8	60	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 42. (Devam)

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
13	KIRSAV SÜT MAMUL. HAY. GIDA TAR.SAN.	KIRŞEHİR	20 T/G	135	18	KOMPLE YENİ YATIRIM
14	AKBEL SÜT VE SÜT ÜR. SAN.VE TİC.AŞ.	KONYA	6.970 T/Y	33258	40	TEVSI
15	KORSÜT GIDA TARIM VE SAN.AŞ.	ANTALYA	5.070 T/Y	192865	70	KOMPLE YENİ YATIRIM
16	MANAV GIDA KONS. SAN.İÇ DIŞ TİC.AŞ.	ÇANAKKALE	25.327 T/Y	10949450	120	KOMPLE YENİ YATIRIM
17	BÜYÜK AYGIN SÜT ÜR.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	KONYA	28.000 T/Y	205,215	52	KOMPLE YENİ YATIRIM
18	SÜT BİRLİĞİ BOLU SÜT ÜR.SAN. TİC.AŞ.	BOLU	17.065 T/Y	5611224	82	
19	ŞENÇAY SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	RİZE	10 T/G	200	23	KOMPLE YENİ YATIRIM
20	AKSARAY ÜÇLER SÜT SAN.TİC.LTD.ŞTİ	AKSARAY	2.541 T/Y	732304	40	KOMPLE YENİ YATIRIM
21	SÖĞÜTLÜ SÜT ÜR. SAN VE TİC.AŞ.	SAKARYA	37.001 T/Y	1680	10	ENTEGRASYON
22	ATATÜRK ORMAN ÇİFTL.MD.	ANKARA	31.183.783 KG/YIL	117145	0	DARBOĞAZ GİDERME
23	ÇAVDAROĞLU GIDA VE TEKS.SAN.TİC.	KAYSERİ	10 T/G	77	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
24	YÖRSAN GIDA MAM. SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	400 T/G	8,597,241	163	KOMPLE YENİ YATIRIM
25	CAN KARDEŞLER SÜT ÜR.SAN.TİC.LTD.	İZMİR	10.357 T/Y	3228475	51	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 43. 1998 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
1	MAR TÜK.MAD.İTH. İHR.SAN.VE TİC.AŞ.	BALIKESİR	38.479 T/Y	8000000	45	TEVSI
2	SARPKAYA TAR.VE PET.ÜR.HAYV. YEM.	AYDIN	9.000 T/Y	388	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
3	SAKIZ DONDURMA SÜT MAM.GIDA SAN.	SAMSUN	4432 T/Y	3520740	72	KOMPLE YENİ YATIRIM
4	ERGÜVEN SÜT MAM.GIDA TUR.SAN.	ANTALYA	14.400 T/Y	1160275	30	KOMPLE YENİ YATIRIM
5	OKUYUCU SÜT MAM.SAN.TİC.LTD.ŞTİ	BALIKESİR	6.528 T/Y	1749904	100	KOMPLE YENİ YATIRIM
6	KARADENİZ KARDEŞLER GIDA SN	TRABZON	25 T/G	166,5	30	TEVSI
7	BALKAN SÜT ÜR. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	İZMİR	10.200 T/Y	2272	82	TEVSI
8	MUŞ OVASI SÜT VE ÜR.ÜN.SAN.TİC.AŞ.	MUŞ	2488 T/Y	15752	30	TEVSI
9	CAN SÜT VE YEM MAM.SAN.TİC. A.Ş.	KARS	40 T/G	600	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
10	BAHÇIVAN GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	KIRKLARELİ	3073 T/Y	13664665	85	KOMPLE YENİ YATIRIM
11	PAŞAKÖYÜ ÇİFTLİĞİ SÜT,GIDA SAN.TİC.	SAKARYA	6.695.652 ADET/YIL	444652	40	TEVSI
12	PAŞAKÖYÜ ÇİFTLİĞİ SÜT,GIDA SAN.TİC.	SAKARYA	5.126 T/Y	889304	40	TEVSI



Tablo 43. (Devam)

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
13	DANONESA TİKVEŞLİ SÜT ÜR.SAN.TİC. A.Ş	KIRKLARELİ	101.732 T/Y	8167524	100	ENTEGRASYON
14	MAMSAN GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	EDİRNE	170 T/G	1,600,000	0	TAMAMLAMA
15	KÜÇÜKÇİFTLİK SÜT MAM.SAN. TİC.LTD.	BURSA	3.500 T/Y	265,269	25	KOMPLE YENİ YATIRIM
16	ŞAFAK GIDA HAY.VE TAR.ÜR.PAZ.SAN.TİC.	ISPARTA	20 T/G	85	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
17	KIRGÜLÜ GIDA ÜR.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	VAN	24.583 T/Y	10017792	82	TEVSI
18	ADIM SÜT VE GIDA ÜR.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	İZMİR	30 T/G	270	40	KOMPLE YENİ YATIRIM
19	GAP SÜT VE MAM. TAR.ÜR.SAN.TİC.LTD.	DİYARBAKIR	50 T/G	950	50	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 44. 1999 Yılı Teşvik Belgesi Almış Yatırımlar

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
1	ONURLAR KOOL.ŞTİ.	TRABZON	2751 T/Y	48975	37	KOMPLE YENİ YATIRIM
2	TÜMBOY GIDA TEKSTİL.İNŞ.SAN.VE TİC.AŞ.	ERZİNCAN	393 T/Y	4453110	90	KOMPLE YENİ YATIRIM
3	SIRAT HAYV.BİT.L ÜR. SAN.VE DIŞ TİC. AŞ.	İĞDIR	250 T/G	2,133,000	300	KOMPLE YENİ YATIRIM
4	GÖKSEKİ SÜT ÜR.HAY. GIDA SAN.VE TİC.AŞ.	MANİSA	50 T/G	478,8	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
5	KAŞLIOĞLU SÜT, GIDA ÜR. SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	ISPARTA	12.624 T/Y	6007610	41	KOMPLE YENİ YATIRIM
6	MAHİROĞULLARI SÜT MAM.TAR.ÜR.GIDA SAN	İZMİR	338 T/Y	105392	15	KOMPLE YENİ YATIRIM
7	EMEKLİ SÜT ÜR. PAZ. TUR.TİC. SAN. LTD.ŞTİ.	KONYA	35 T/G	240	50	KOMPLE YENİ YATIRIM
8	PINAR SÜT MAM. SAN.	ESKİŞEHİR	208.087 T/Y	63352242	20	TEVSI
9	HANAK SÜT VE SÜT ÜR.HAY.ORM.ÜR.SAN.	ARDAHAN	46 T/Y	120,046	10	KOMPLE YENİ YATIRIM
10	AFYON GIDA SAN. TİC.	AFYON	13050 T/Y	317980	10	MODERNİZASYO N
11	İZMİR SÜT MAM.SAN.	İZMİR	6.400 T/Y	65	80	MODERNİZASYO N
12	HEKİM SÜT END.GIDA SAN.TİC.A.Ş.	GİRESUN	22 T/G	700	42	KOMPLE YENİ YATIRIM
13	KILIÇLAR ERZURUM SÜT ÜR.GIDA TİC. SAN.	ERZURUM	335.190 T/Y	1814285	14	DARBOĞAZ GİDERME
14	AKYUDUM DOĞAN KAY.MENBA SU.İŞL.	ADAPAZARI	400 T/G	5,500,000	200	KOMPLE YENİ YATIRIM
15	KUZUCU SÜT MAM. GIDA SAN.TİC.A.Ş.	KONYA	50 T/G	470	42	KOMPLE YENİ YATIRIM
16	ÖDESAN ÖDEROĞLU SÜT SAN.GIDA MAD.	İÇEL	400 T/G	4,250,000	250	KOMPLE YENİ YATIRIM

Tablo 44 (Devam)

SIRA NO	FİRMA ADI	YATIRIMIN YERİ	KAPASİTE	TOPLAM YATIRIM	İSTİHDAM (KİŞİ)	YATIRIMIN CİNSİ
17	MANGALOĞLU GIDA TAR.HAYV.SAN.TİC.	KASTAMONU	3.000 T/Y	215,265	22	KOMPLE YENİ YATIRIM
18	ERZİNCAN YÖRÜK ET VE SÜT ÜR.SAN.TİC.	ERZİNCAN	40 T/G	521	100	KOMPLE YENİ YATIRIM
19	SORKUN SÜT VE SÜT MAM.İM.GIDA PAZ.SAN.	DENİZLİ	30.000 T/Y	1200	20	KOMPLE YENİ YATIRIM
20	UĞUR TEMEL TÜK. MAL.PAZ.SAN.TİC. LTD.	KIRKLARELİ	80 T/G	170	0	KOMPLE YENİ YATIRIM
21	DOĞULU HAY.ÜR. PAZ. SAN. VE TİC. A.Ş.	KARS	4945 T/Y	429920	25	KOMPLE YENİ YATIRIM
22	ATEŞOĞLU SÜT ÜR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	İSTANBUL	15.930 T/Y	3844230	200	TEVSI

#### 4.2. Teşvik Belgesi Almış Yatırımların Değerlendirilmesi ve Eklenebilecek Yeni Kapasiteler

1995-99 yıllarını kapsayan 5 yıllık dönemde 271,5 Trilyon TL yatırım sonucu, 4.878.225 ton/yıl ilave kapasite öngörülmüştür. Bu kapasitenin büyük oranda gerçekleştiği düşünülmektedir.

Yapılan yatırımın %43,5 yeni yatırım olup, yatırım tutarı 118,3 Trilyon TL'dir. Diğerleri tevsi, darboğaz giderme, mekanizasyon ve entegrasyon yatırımdır.

Tablo 45. Teşvik Belgesi Almış Yatırımların İcmali

Yıllar	Teşvik Alan Firma Sayısı	Toplam Kapasite (Ton/Yıl)	Toplam Yatırım Tutarı (Milyon TL)	İstihdam
1995	22	780.987	29.542.358.000	1242
1996	42	1.963.903	68.191.952.000	1191
1997	25	678.720	31.706.900.000	1846
1998	19	344.141	49.502.107.000	921
1999	22	477.720	92.600.209.000	1618
Toplam	130	4.878.225	271.543.528.000	6818

Tablo 46. Bir Ton Süt ve Bir Kişinin İstihdamı İçin Gereken Yatırım Miktarı

(Milyon TL)

Yıllar	1 Ton süt için yapılan yatırım	1 Kişinin istihdamı için yapılan yatırım tutarı
1995	378	2.378
1996	347	2.480
1997	467	3.694
1998	1.438	5.374
1999	833	5.723

Teşvik belgesi almış yatırım maliyetleri ve yılı fiyatları dikkate alındığında 1999 yılında 1 ton süt işlemek için 833.880.027 TL, 1 kişinin sektörde istihdam için 5.723.127.873 TL yatırım yapılması gerektiği anlaşılmaktadır.

Süt ürünleri üretimini yapacak modern süt sanayii tesislerinin azlığı, kurulu kapasitelerin yeterince kullanılmaması nedeniyle ülkemizde, süt sanayiinde yeni yatırımlara, özellikle tevsi, modernizasyon ve entegrasyon yatırımlarına ihtiyaç bulunmaktadır. AB uyum aşamasındaki ülkemizde standart üretimler için yeni kapasitelerin modern işletmelerde yaratılması gerekmektedir. Sektörün yapısı gereği ürün çeşitlendirme ve benzeri nedenlerle sürekli yeni yatırım gerektiği gibi, üretilen sütün sanayiden yeterince geçebilmesi için, süt sanayiinin geliştiği Marmara ve Ege Bölgesi dışında yeni yatırımlar da gerekmektedir.

## 5. ÖNGÖRÜLEN AMAÇLARA ULAŞILABİLMESİ İÇİN YAPILMASI GEREKLİ YASAL VE KURUMSAL DÜZENLEMELER VE UYGULANACAK POLİTİKALAR

### 5.1. Kısa Dönemde Yapılması Gereken Yasal ve Kurumsal Düzenlemeler.

5.1.1. Ulusal Süt Konseyi kurulmalıdır. Ulusal Süt Konseyi yasası acilen çıkarılarak, süt ve süt hayvancılığı gibi stratejik bir alandaki politikaların ulusal bir uzlaşma platformunda belirlenmesi sağlanmalıdır. Konsey bünyesinde sütün pazarlanmasında üreticilerden ve alıcıdan alınacak %1 payın ana kaynağını teşkil edeceği “Ulusal Süt Fonu” oluşturulmalıdır. Ülkemizde süt politika ve uygulamalarına dair düzenlemelerin oluşturulması ve uygulanmasını sağlayacak bu konsey vasıtasıyla çiğ süt kalitesinin artırılması, kaliteye göre çiğ süt fiyatının belirlenmesi, süt ve süt ürünleri tüketiminin artırılması, ithalat ve ihracatın planlanması, üretimin gelişeceği bir istikrar ortamının sağlanması gibi önemli hedefler gerçekleştirilmelidir.

Ülkemizde süt sanayiinin reorganize edilmesi, süt toplama işleme ve pazarlama faaliyetlerini yürüten kamuya, özel şirketlere, kooperatiflere ve şahıslara ait kuruluşların üreticiden alınan süt miktarı, üreticinin eline geçen süt bedeli, işletmelere gelen sütün ürünlere tahsis edilen miktarı, fiili kapasite kullanımı, üretim ve stok miktarları, ürün maliyetleri, karlılık ve verimlilik durumları, ürünlerin fabrikadan çıkış fiyatı, kalite ve hijyen yönünden 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve İlgili Yönetmelikleri ile AB'nin EEC 92/46 no'lu Konsey Direktiflerine uygunluğu ve benzeri konularda bilgilerin Süt Konseyi tarafından toplanması gerçekleştirilmelidir.

Devlet, üretici ve sanayici temsilcilerinin oluşturacakları konseyde, süt sektöründe teknolojinin daha bilimsel ve teknolojik esaslara oturtulması, sektör ile ilgili eğitim, envanter ve istatistik çalışmalarına etkinlik kazandırmak üzere, kamu temsilcisi olarak üniversitelerden de öğretim üyelerinin bulunması sağlanmalıdır.

### 5.1.2. Uluslararası Sütçülük Fedarasyonuna (IDF) üye olunmalıdır.

5.1.3. Sektörde istikrar ortamı sağlanmalıdır. Süt hayvancılığı ve süt sektörüne yönelik politika ve stratejiler milli politikalar olarak belirlenip ilan edilmelidir. Süt Konseyi yasası acilen çıkarılarak, bu konsey vasıtasıyla sütte üretici gelirlerini garanti eden, taban fiyat uygulaması başlatılarak istikrar ortamı sağlanmalı, hayvancılık sürdürülebilir ve yatırım yapılabilir hale getirilmelidir.

5.1.4. Süt üretimi artırılmalıdır. Hayvan varlığımızdaki son 20 yıldaki sayısal azalma ileriki yıllarda ham madde açısından sıkıntıya gireceğimizi göstermektedir. Ülkemizdeki ham madde (çiğ süt) açığını uzun dönemde kapatılabilmek için, süt üreticisine uzun vadeli ve düşük faizli kredi verilerek, yüksek verimli damızlık almaları, işletmeleri için gerekli olan kaba yemi üretmeleri sağlanmalıdır. Ayrıca, çiftliklerinde mekanizasyona geçmelerine yardımcı

olunarak, işletmelerini yeterli ekonomik büyüklüğe getirmeleri ve daha fazla gelir elde etmeleri sağlanmalıdır.

5.1.5. Okul sütü projesi uygulanmalıdır. Ülkemizde kişi başı yıllık içme sütü tüketimi 6 litresi sanayiden geçen süt olmak üzere 25 litre civarındadır. Bu rakam ne kadar sağlıksız beslendiğimiz bir göstergesidir. Süt tüketimini arttırmak, gelişmiş ülkeler seviyesine çıkarmak amacıyla geniş çaplı bir eğitim, tanıtım ve reklam kampanyası başlatılmalıdır. Süt içme alışkanlığı kazandıracak okul sütü projesi ivedilikle başlatılmalı ve uygulaması uzun yıllar sürdürülmelidir.

5.1.6. Süt ve süt ürünleri tüketimi artırılmalıdır. Zihni ve fiziki kapasitelerini en yüksek düzeyde kullanabilen sağlıklı nesiller yetiştirilebilmesi için, hayvansal protein ihtiyacının yeterli ve dengeli bir şekilde karşılanması gerekmektedir. Her seviyedeki hastane, okul, askeri birlik kantinleri vb. yerlerde tüketilebilen süt ve ürünleri (pastörize süt, UHT süt, aromalı sütler, ayran, yoğurt, peynir) bulunması mecburiyeti getirilmeli, kahvehane vb. halka açık yerlerde bulundurulmaları teşvik edilmelidir. Gerekli düzenlemeler ilgili kurumlar tarafından yapılmalıdır. Ayrıca, bu konunun eğitim programlarında önemine uygun olarak yer alması sağlanmalıdır.

5.1.7. Sektör kayıt altına alınmalıdır. Ülkemizde üretilen sütün %18'i modern fabrikalarda işlenmekte, %47'si açık süt olarak hijyenik olmayan koşullarda satılmaktadır. Bu da çoğu zaman haksız rekabeti doğurmakta ve insan sağlığı için tehlike oluşturmaktadır. Uzun dönemde mutlaka sokak sütü problemi halledilmelidir. Kısa dönemde etkin denetleme ile sokak sütü kayıt altına alınmalıdır. Kayıt dışı olmanın sokak sütü satışına sağladığı avantajlar yok edilmelidir. Sokak sütçüleri sanayiye giden ham madde sütü ve sanayiden çıkan içme sütünü ve süt ürünlerini pazarlayabilen bir konuma getirilmelidir. Bu bağlamda, belediyelere önemli görevler düşmekte olup, sokak sütünün denetimi konusunda kimin yetkili olacağı konusu açıklığa kavuşturulmalıdır.

5.1.8. Sütün temel gıda maddesi olduğu gerçeği kabul edilmelidir. İnsan sağlığında vazgeçilmez olarak bildiğimiz sütte %8 olan KDV, diğer temel gıda maddelerinde olduğu gibi mutlaka %1'e indirilmelidir.

5.1.9. Süt teşvik primi yeniden düzenlenmeli ve düzenli ödenmelidir. Üreticiye ödenen 5000 TL/lt süt teşvik priminin en kısa sürede, özellikle karma yem fiyatı olmak üzere üretim girdi fiyatlarında meydana gelen artışlar dikkate alınarak yeniden belirlenmesi gerekmekte olup, en az süt fiyatının %20'si seviyesine çıkartılması ve devamlı güncelleştirilmesi sağlanmalıdır. Bunun yanında üreticiye sütün kalite ve miktarının yanısıra kooperatifleşme ve yetiştirici birliklerine üye olma kıstasları dikkate alınarak teşvik primi uygulamasına geçilmelidir. Böylece, ekonomik hayvancılık yapılması için işletme büyüklüğünün artması, süt hayvancılığının yan iş olarak değil, işletmenin temel işi olarak benimsenmesi, örgütlenme ve daha kaliteli süt üretilmesi sağlanmış olacaktır.

Üç aylık dönemlerde düzenli ödenen ve ilk iki yıl için yüksek belirlenmiş bir süt teşvik primi kayıt ve denetim altına girmeyi sağladığı gibi süt hayvancılığının işletme ölçeğine getirilmesi içinde önemli bir başlangıca vesile olacaktır.

5.1.10. Yeterli kredi sağlanmalıdır. Ham maddenin sürekli temini ve sektörün gelişmesi için krediler çeşitlendirilmeli, süt hayvancılığı stratejik önemine uygun olarak yeterince kredilendirilmelidir. Verimlilik ve rekabet gücü artırılmalıdır.

5.1.11. Sütün üretim maliyeti düşürülmelidir. Sütün üretim maliyetini düşürmek, birim hayvan başına verimi yükseltmek için suni tohumlama uygulamaları ve ülkemizin kendi spermasını üreteceği döl kontrolü programları desteklenmelidir. Yem bitkileri üretimleri teşvik edilmeli ve kaba yemlerin rasyonda yeterince yer alması sağlanmalıdır. Ülkemizdeki yem fiyatlarının yüksekliğinin, hayvancılığın gelişmesine yaptığı olumsuz etki giderilmelidir.

5.1.12. Modern işletmeler desteklenmelidir. Ülkemizde süt mamulleri üretim birimleri genelde çok küçük kapasiteli ve ilkel teknolojiye sahip kuruluşlardır. Getirilecek uygun teşvik tedbirleri ile optimum işletme ölçeğine sahip ileri teknolojiyi uygulayan yatırımlar teşvik edilmelidir. Hayvansal ürünlere dayalı gıda sanayii yöre farkı gözetmeksizin desteklenmeli ve fon kaynaklı kredilerden faydalandırılmalıdır. Bu sektörün geliştirilmesi için KOSGEB ile teknik konularda işbirliği çalışmaları arttırılmalıdır. Büyük işletmelerin belirli ürünlerde ihtisaslaşması özendirilmelidir.

5.1.13. Mevzuat geliştirilmeli ve uygulanmalıdır. Süt ve süt ürünlerindeki kaliteyi yükseltmek için, tüm üretim yerlerinin sağlık şartlarına tam olarak uymalarını sağlamak gerekmektedir.

Bunun için 1995 yılında 560 sayılı Gıdaların Üretim, Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname kapsamında süt ve süt ürünleri kodeksinin acilen devreye girmesi sağlanmalıdır. Mevzuatla ilgili yeni düzenlemeler AB normlarına uygun olarak, geniş katılımlarla gerçekleştirilmeli, ülkemiz şartları da göz önüne alınmalıdır. Kodekse uygun üretimler için kademeli zaman uygulaması öngörülerek 5 yıl içinde kalite hedefine ulaşılmalıdır. Gıda denetlemeleri tek elden yapılarak sektöre bir disiplin getirilmelidir. Gerektiğinde cezai tedbirler uygulanmalıdır. İhtisas mahkemeleri kurularak yargılama buralarda yapılmalıdır.

5.1.14. Denetim sağlanmalıdır. İthal süt ürünlerinin, denetimleri yeterli ve etkili şekilde yapılmalıdır.

Gümrüklerde kurulacak gıda ihtisas laboratuvarlarda, ithal edilen ürünü, katkı maddelerini vb. gemi veya kamyonlardan inmeden önce süratle kontrol edilmeli, uluslararası kuruluşlarca yasaklanmış maddeler olmadığını veya içermediğini, kalite kontrol testlerinin uygun olduğu belirlenmeli ve buna göre rapor verilmelidir.

5.1.15. Gıda İşleri Genel Müdürlüğü kurulmalıdır. Gıda maddesi üreten işyerlerinin gıda siciline kayıt ve üretim izni işlemleri ivedilikle tamamlanarak, sektör kayıt altına alınmalı, haksız rekabet önlenmeli ve halk sağlığı korunmalıdır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde, Gıda İşleri Genel Müdürlüğü ve Süt Ürünleri Daire Başkanlığı kurularak, özellikle eğitim, araştırma, proje konularında üniversitelerle işbirliği artırılarak hizmetlerde etkinlik sağlanmalıdır.

5.1.16. Örgütlenme sağlanmalıdır. Süt üreticilerinin örgütlenmeleri özendirilmeli, kredilendirme, süt teşvik primi ve devletçe sağlanacak diğer desteklerde örgütlü çiftçiye avantaj sağlanarak, örgütlenme çok kısa zamanda başarılmalı, üretici birlikleri daha güçlü ve işlevsel hale getirilmelidir. Süt sanayicileri, bir federasyon çatısı altında etkili bir örgütlenmeye kavuşmalıdır. Örgütlenmenin geliştirilmesi için gerekli hukuki, idari, mali ve teknik destek ve alt yapı gerçekleştirilmelidir.

5.1.17. Kaynak oluşturulmalıdır. Haksız rekabeti önlemek için ithalattan alınan gümrük vergisi ve fonların AB sübvansiyonlarını karşılayacak düzeyde tutulması gerekmektedir. Hayvansal ürünler ile ilgili ithalat fonları, KDV, üretim şirketlerinin kurumlar vergisi stopajları bir yerde toplanıp üretim artışı, üretici birliklerinin desteklenmesi ve ihracat sübvansiyonu için kullanılmalıdır. Böylece, kendi kendini besleyen bir kaynak oluşturulmalıdır.

## 5.2. Uzun Dönemde Yapılması Gereken Yasal ve Kurumsal Düzenlemeler

5.2.1. Ham madde kalitesi ve miktarı artırılmalıdır. Çiğ süt kalitesini arttırmak ve yeterli ham maddeyi sağlamak için süt çiftliklerinin Avrupa'daki ve süt sektörü ilerlemiş ülkelerdeki gibi yeterli büyüklükte ve teknolojide olmasını sağlamak gereklidir. Çiğ sütteki mikrobiyal kaliteyi arttırmanın en önemli yolu hijyenik şartların ve soğuk zincirin kırılmamasıdır. 92/46 sayılı Avrupa Konseyi Direktifinde belirtilen bu şartlar ancak belli büyüklükteki çiftliklerde etkin bir denetim ile sağlanabilir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sütteki bakteri oranını standartlar içine çeken soğuk zincirin ilk halkası olan süt toplama merkezleri ve soğuk zincire yönelik alt yapı kredilerine öncelik vermelidir.

5.2.2. İşletmeler sertifikaya edilmeli ve denetlenmelidir. Süt teşvik primi ödenmesinde 92/46 sayılı direktifteki kalite kriterlerine ulaşılması hedef alınmalıdır. Bu direktif sadece ihracatçılar için değil, Türkiye genelinde çiğ süt üreten ve işleyenler içinde zorunlu hale getirilmelidir. İnek sütü ile beraber koyun, keçi ve manda sütü kalitesi de gözetilmelidir. Sağlıklı süt üretimi için hayvan sağlığına yeterli önem verilmeli, ahırlar sertifikaya edilmeli, yani tüm çiğ süt işletmelerinin, hayvan sağlığı ve hijyeni yönünden tescili yapılmalı, brucella, tuberculosis ve şap hastalıklarının eradikasyonu için yeterli ve etkili tedbir alınmalıdır. Bu amaçla bir fon oluşturulmalı, gerekirse bu hastalıklar tazminat kapsamından çıkarılmalıdır.

Proje kredileriyle yapılan süt işletmelerinin inşaa ve bakımında AB standartları gözetilmeli, etkin denetim yapılmalıdır.

5.2.3. Sözleşmeli yetiştiricilik özendirilmelidir. Sözleşmeli yetiştiriciliğin yasal alt yapısı oluşturulmalıdır. Üretici sanayici entegrasyonu teşvik edilmelidir. Sözleşmeli üretim rekabet yasalarına aykırı olduğundan, muaflik konusunda Rekabet Kurumu tarafından, Türkiye'nin uluslararası taahhütleri çerçevesinde gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

5.2.4. Teknik eleman sorumluluğu getirilmelidir. Çiğ süt toplama ve süt ürünleri pazarlanması organizasyonundaki denetim ve kalite kontrolü ile süt fabrikalarındaki üretim, denetim ve kalite kontrolü ile süt fabrikalarındaki üretim sorumlularının Süt Teknoloğu olan Ziraat Mühendisi veya Gıda Mühendisi olmaları sağlanmalı, Veteriner Hekimlerin ve Zooteknistlerin hayvancılık işletmelerinde aktif rol almalarını sağlayıcı düzenlemeler yapılmalıdır.

Sektörde çalışan her kademedeki insan periyodik eğitimden geçirilmelidir.

5.2.5. Pazarlama ve finans imkanları geliştirilmelidir. Süt fabrikaları, üreticiden aldığı sütün bedelini belli bir zaman içinde ödemek zorundadır. Ancak, sattığı mamullerin bedelini ise aynı zamanda alamamaktadır. Bunun en büyük nedeni ise son yıllarda hipermarketlerin süt ve süt mamullerindeki satışların büyük bir kısmını gerçekleştirmeleri ve ödemelerini çok uzun bir dönemde yapmalarıdır. Sektörde büyük finans zorluğuna sebep olan bu durum süt sanayiine ve neticede süt hayvancılığına zarar vermektedir. Avrupa'da bir çok ülkede kanun zoru ile hipermarketler süt ve süt ürünlerindeki ödemelerini günlük taze ürünlerde 10 gün, dayanıklı ürünlerde 30 gün içinde yapmaktadırlar. (Örnek, 01 ocak 1993 tarihli Fransız resmi gazetesinin 31 Aralık 1992 tarih ve 92/1442 sayılı kanunu). Benzeri düzenlemelerin serbest piyasa kuralları dikkate alınarak ülkemizde de yapılması gerekmektedir.

5.2.6. Süttozu fabrikaları çalışır hale getirilmelidir. Süttozunun maliyeti, AB ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de 2700\$/ton olmasına rağmen, piyasada 1500\$/ton fiyatla ithal süttozu satılması nedeniyle, ülkemizde aralarında son teknolojinin kullanıldığı fabrikalarında bulunduğu yedi adet süttozu fabrikası çok düşük kapasite ile çalışmaktadır.

“Dahilde İşleme Rejimi” kapsamında, ülkemize ithal süttozu girdiği gibi, yerli ürünler içinde “İhracat Sayılan Teslim” imkanı getirilerek ve diğer teşvik imkanlarının yeterli hale getirilmesi ile süttozu ve peyniraltı suyu tozu üretimleri mutlaka değerlendirilmelidir. Böylelikle, süt sektörü ve hayvancılık sektörü gelişmesini engelleyen en büyük handikaptan kurtarılmalıdır.

5.2.7. İthalatta korumacı anlayış sürdürülmelidir. Avrupa Birliği'nde süt ürünleri ile ilgili stoklar artmıştır. Damızlık düve ithalatını açmamız yönünde hükümetleri vasıtasıyla devamlı baskı yapmaktadırlar. Yerli üretimi dış rekabet etkisinden korunduğu yaklaşık üç yıl zarfında



kendine gelmeye, daha önceki yıllarda yapılan ithalatların sebep olduğu yaraları sarmaya çalışmaktadır. Uzun dönemde de uluslararası yükümlülüklerimiz çerçevesinde ithalat politikamızın korumacı bir anlayışla oluşturulması, gümrük vergilerinin DTÖ hadlerinin en üst noktasına çıkarılması ve yoğun destek şartlarında üretilen ithal süt ürünlerinin, neredeyse hiçbir destek olmaksızın üretilen yerli süt ürünleri üzerinde adil olmayan bir baskı kurmasının önüne geçilmesi için gerekli tüm tedbirler alınmalıdır.

5.2.8. Eğitim yaygınlaştırılmalıdır. Sektörde kalifiye eleman sıkıntısı çekilmektedir. Bunun için Sütçülük Meslek Liseleri ve Meslek Yüksek Okulları açılmalı; Hayvancılık meslek okulları yaygınlaştırılmalıdır. Çiftliklerin yönetici ve çalışanlarına hayvan besleme, kalite, soy kütüğü vb. tüm konularda eğitim olanağı sağlanmalıdır. Çiftçi örgütleri ve özel sektör, hayvan yetiştiricilerinin eğitimi konusunda desteklenmelidir.

Bu bağlamda Milli Eğitim Bakanlığı, YÖK ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında işbirliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalara başlanmalıdır.

5.2.9. Tarım TV kurulmalıdır. Her kesimdeki (üretici ve tüketici) eğitim yetersizliklerini gidermek üzere, TRT-Tarım TV kurulmalı, bütün televizyonlarda, kitlesel eğitim için mecburiyetler getiren düzenlemeler yapılmalıdır.

5.2.10. Politikalar birlikte belirlenmelidir. Dış Ticaret Müsteşarlığı, süt ve ürünleriyle ilgili politikalar oluştururken sektör temsilcileri olarak sanayici ve üreticilerinin, yasal olarak oluştuğunda süt konseyinin görüşlerine başvurulmalıdır. Süt ürünleri ithalatında verilmiş tavizlerden süt sanayicilerinin zarar görmemesi için, kotalar sektör dışına verilmemelidir.

5.2.11. Yeni ürünler geliştirilmelidir. Ülkemizin değişik bölgelerinde, mahalli olarak üretilen süt ürünleri sanayiye kazandırılarak, piyasadaki sağlıklı süt ürünü çeşidi arttırılmalıdır. Böylece, yerel üretimin korunması gerektiğini savunan Avrupa Birliği politikalarına uyularak, yerel peynir çeşitleri yeni bir ürün olarak keşfedilip, ekonomik olarak değerlendirilmiş olacaktır. Yeni ürünlerin geliştirilmesinde özel sektör-üniversite işbirliği sağlanmalıdır.

Fermente süt ürünlerinde ürünün kalitesi, stabilitesi ve halk sağlığı açısından starter kültür kullanımını özendirilmelidir.

5.2.12. Çevre korunmalıdır. Peynir altı suyunun ülkemizde değerlendirilmesi ancak lor imalatı ile olmakta, lor imalatının artışı laktoz ihtiva eden su nehir, göl ve denizlerine dökülerek çevre kirliliğine neden olmaktadır. Yurt ekonomisi ve çevrenin zarar görmemesi için peynir altı suyunun değerlendirilmesi ve arıtma tesisleri kurulması teşvik edilmelidir.

5.2.13. Bağımsız laboratuvarlar kurulmalıdır. Çiğ süt satışında kimyasal ve biyolojik kontrolleri yapmak üzere, devlet, üretici ve sanayici temsilcilerinin birlikte yönettiği bağımsız laboratuvarlar, yasal düzenlemeleri yapılarak kurulmalıdır.

### 5.3. Kısa ve Uzun Dönemde İzlenmesi Gereken Politikalar.

5.3.1. Sektörel hedefler belirlenmelidir. Sektörel temel hedefimiz yıllık %2.5 nüfus artışına yetecek üretimi, verimliliği her yıl %10 arttırarak geliştirmek ve ülke üretimini talebin %10 fazlası kadar gerçekleştirip çevre ülke pazarlarına ihracatını sağlamak olmalıdır.

5.3.2. İstikrar sağlanmalıdır. Ülkemizdeki hayvancılığın bir özelliği olarak belli mevsimlerde süt üretimimiz, tüketimin çok üstünde olmaktadır. Bu dönemde sektördeki bütün işletmeler finans güclüğü içine girmektedirler. Stok maliyetleri katlanamayacakları boyutlara gelmektedir ve çoğu zaman aldıkları süt miktarını düşürmektedirler. Bu durumdan en çok etkilenen tabii ki üretici olmaktadır. Bu nedenle gerektiğinde, Ulusal Süt Konseyinin mutlaka müdahale alımları yapması, işletmelerin stok maliyetini düşürücü tedbirler alması ve devletin uluslararası taahhütlerine uygun nitelikte ihracatı sübvansesi etmesi gereklidir.

5.3.3. AB Ortak Tarım Politikasına uyum sağlanmalıdır. Türkiye, AB'nin 25 yıldan beri uygulamakta olduğu Ortak Tarım Politika ve sistemleri ve bu politikadaki değişimleri takip ederek, sistemini kuralmalı ve sektörel entegrasyona hazırlanmalıdır.

2005'ten sonra, yeni üye alımıyla gelişecek durum karşısında AB tarafından yapılacak, üretim kotalarının yeniden gözden geçirilmesini de kapsayacak Süt Reformu öncesinde, Ortak Tarım Politikasına uyum için gerekli hazırlıklar tamamlanmış olmalıdır.

5.3.4. İhracat geliştirilmelidir. Süt ve süt ürünlerinin, dünyanın birçok ülkesinde taze olarak tüketilme tercihi ve bu ürünlere uygulanan korumacı politikalar, süt ürünlerinin farklı pazarlara girmesini engellemektedir. Dünya ticaretinin raf ömrü uzun ve katma değeri yüksek ürünlere yönelmesi sonucu daha ziyade peynir ve tereyağı dış ticarete konu olmaktadır. HACCP sisteminin tüm işletmelere yönelik uygulanması ile halkın güvenilir ürün tüketmesi sağlanacak, ayrıca, gerek yurt içinde gerekse yurt dışındaki tüketiciye yönelik ürün geliştirme faaliyetlerinin artırılması, uluslararası rekabet gücümüzün artmasına neden olacaktır. Rusya, Mısır, Cezayir ile Türk kökenli ürünlerin tanındığı diğer ülkelere yönelik ihracat politikaları geliştirilmelidir.

İhracatı özendirmek için, özellikle orta doğu ülkelerinin talepleri dikkate alınmalı ve buna uygun ürünlerin üretimi teşvik edilmelidir.

Sektördeki, maliyeti artırıcı vergi ve fonlar asgariye indirilmeli, ihracat için ek teşvikler sağlanmalıdır.

5.3.5. Ar-Ge faaliyetleri artırılmalıdır. Araştırma ve geliştirme faaliyetleri, ülkemiz süt ve süt ürünleri sektörü için oldukça yeni bir konudur. Daha çok yabancı lisans ve yatırımlarıyla pazara sunulan yeni süt ürünleri çeşitleri, son zamanlarda Türk firmalarının da konuya eğilmelerine neden olmuştur. Gerek yurt içinde gerekse yurt dışındaki tüketiciye yönelik ürün

geliştirme faaliyetlerinin arttırılması, uluslararası rekabet gücümüzün artmasına neden olacaktır.

5.3.6. Bölgesel politikalar belirlenmelidir. Süt sektörünün yapısal durumuna baktığımızda, tarımsal bölgeler arasında üretim, tüketim, ihtisaslaşma ve verimlilik gibi konularda, bir çok farklılıklar bulunmaktadır. Bu yapısal farklılıklar dikkate alınarak bölgesel politikalar belirlenmeli, özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da süt hayvancılığı yeniden teşvik edilmeli, koyun ve keçi süt ürünlerinin ihracat şansları değerlendirilmelidir.

5.3.7. Denetim stratejileri geliştirilmelidir. Sağlıklı nesillerin yetiştirilebilmesi için hayvansal protein tüketimini özendirerek, hijyenik koşullarda üretilmiş süt ve süt ürünlerinin tüketime sunulmasını garanti altına alacak denetleme stratejileri benimsenmelidir. İmalatçılar, gönüllü olarak “Ürün Sertifika Programları”nı kabul etmeleri için teşvik edilmelidir.

Üretimde çalışan personele, çeşitli düzeylerde gıda kalite ve güvenliği yönetim programları verilmelidir. Kalite, ürün güvenliğinin önemini açıklayan ve tanımlayan eğitici ve bilgi sağlayan dökümanlar ve tüketicilerle (on-line) bilgi-ağı tesis edilerek ulaştırılacak bilgilerle tüketicilerin bilinçlenmesi ve denetimlere katılması sağlanmalıdır.