

**SETBİR Başkanı Tezel Ulusal Sütçülük Kongresi'nde konuştu:  
“Süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük sorunu bilgi kirliliğidir”**

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nin (SETBİR) ana düzenleyecilerinden olduğu Ulusal Sütçülük Kongresi'nin ikincisi, İzmir'de, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nde başladı. Kongrenin açılışında konuşan SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, süt ve süt ürünleri sektörünün başta gelen sorununun “bilgi kirliliği” olduğunu söyledi.

Türkiye'nin bugün 82 milyon olan, 2023'te 87 milyon, 2040 yılında 100 milyon olması beklenen nüfusunu besleme sorumluluğunun, gıda maddesi üreten, temin eden, bu süreçleri kontrol eden ve düzenleyen herkesin omuzunda olduğunu hatırlatan Tarık Tezel, şöyle dedi:

“Çocuğu ile genci ile yaşlısı ile kadını ile erkeği ile bu nüfusun yeterli ve dengeli beslenmesi gerekiyor. Bu nüfusu besleyebilmek için yoğun, sürekli, kaliteli, besleyici ve hesaplı gıda üretimi yapmak gerekiyor. Bugün ve gelecekte fiziksel ve zihinsel açıdan sağlıklı, yetenekli ve dayanıklı olmasını istiyorsak da halkımızın günlük diyetinin mutlaka protein içermesi gerekiyor. Halkımızın gelişmiş ülkeler düzeyinde bedensel ve zihinsel gelişiminin teminatı, en az onlar kadar hayvansal protein tüketebilmektir. Bu ihtiyacı nüfusumuzun %92,3'ünün ikamet ettiği il ve ilçe merkezlerinde evlerin balkonunda ya da bahçesinde hayvan besleyerek karşılayamazsınız. Bununla birlikte ve en önemlisi bu amatör ve denetimsiz üretimin salmonella, şarbon, brusella, tüberküloz ve benzeri gibi risklerini de göz ardı edemezsiniz. Bu nüfusu, sağlık risklerini gidererek, yüksek miktarda üreterek, kaliteli ama hesaplı gıda ile besleyebilmenin tek yolu denetim altındaki, yasa ve yönetmelikler çerçevesinde üretilen, ambalajlı, güvenli, sağlıklı, güvenilir sınai üretimidir.”

İşte tam da bu aşamada “bilgi kirliliği”nin devreye girdiğini vurgulayan Tezel şöyle devam etti:

“Ama maalesef kıyamet de ‘ambalaj’ denilince, ‘sanayi’ dendiğinde kopmaktadır. Bilim, çağdaş teknoloji, uluslararası literatür ve en önemlisi gerek Dünya Sağlık Örgütü, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, Türkiye Cumhuriyeti Yasa ve Yönetmelikleri yok sayılıyor. Türkiye'nin bugününü besleyen, geleceğinin güvencesi olan sektörlerimiz, uluslararası normlar ve kalite kriterlerine göre, Türkiye Cumhuriyeti'nin yasa ve yönetmelikleri uyarınca, bilimsel ve teknolojik gelişmenin ışığında üretim yapıyor. Ama üzülerük görüyoruz ki, iki asır önce Louis Pasteur tarafından keşfedilen, zararlı bakterileri yok edip sütü daha sağlıklı, dayanıklı ve uzun ömürlü kılan ‘pastörizasyon’ yöntemini reddeden bir anlayış, tüketicimizin kafasını karıştırıp, dünyada yer edinmeye çalışan sektörlerimizi karalıyor. Bu yapılan, yasaları hiçe saymak, bilimi reddetmek, sağlığa sırt çevirmek, halkımızı kandırmak ve gelecek nesillerin köküne dinamit koymaktır.”

“Süt ve et sanayicisi memleket insanını doyurma sorumluluğu ile hareket ederken, bu nüfusun karnını evde yapılacak bir üretim ile doyurmanın mümkün olmadığı açıkken, hem de bilim insanları hem de hekimler bu korku tacirliğinden ne umuyorlar” diye soran Tarık Tezel, “Bu sektör emekçilerinin işsiz kalmasını mı istiyorlar, bu sektöre kaynak temin eden çiftçinin köylünün aç kalmasını mı istiyorlar? Bu sektörlerin tedarikçilerinin açıkta kalmalarını mı istiyorlar? Bu ülkede 32 adet Ziraat Fakültesi var. Bunların ikisinde süt teknolojisi bölümü var ki birisinin başkanı da bu kongrenin düzenleme kurulu başkanı olan

Prof. Harun Raşit Uysal. Bu ülkede 58 üniversitede gıda mühendisliği eğitimi veriliyor. Bu ülkede 27 üniversitede veterinerlik eğitimi veriliyor. Yani sütün de etin de profesörü ile dolu memleketimiz. Ama her nedense bu işle ilgisi olmayanlara kulak veriyor milletimiz” dedi.

### **Tarık Tezel’in konuşmasının tamamı şöyle:**

İki yıl önce, bu kongrenin ilkinin düzenlediğimiz Ankara’da, kongre açılışında yaptığım konuşmada şunları söylemişim: Bir yandan süt sanayii, bir yandan hayvan yetiştiricisi, bir yandan süt üreticisi, bir yandan bilim üreten-uzman yetiştiren üniversitelerimiz, bir yandan da bakanlığımız canla başla çalışır çabalarken, sütümüzün yoğurdumuzun karalanması gücümüze gidiyor. Bu alandaki bilgi kirliliğinin, bilimin yardımıyla ortadan kaldırılmasını, Ulusal Sütçülük Kongresi’nin bu yolda ilk adım olmasını umut ediyorum. Başta bu kongreye katılanlar olmak üzere, süt ve süt ürünleri alanında faaliyet gösteren bütün bilim insanlarımızın, tüm toplumu süt ve süt ürünleri konusunda bilimsel gerçeğin ışığı ile aydınlatmasını diliyorum. Dünyanın en değerli gıdası sayılan ve dünya sofralarına bizim dilimizle yerleşen yoğurdun tüm dünyada tüketiminin arttığı bu dönemde, Türkiye’de maalesef yoğurdu ve yoğurdu bu seviyeye getirmiş sanayimizi üzüyorlar.

Şu çok iyi bilinsin ki dünyanın en iyi yoğurdu Türkiye’de üretiliyor; dünyanın en iyi yoğurdu bizim, Türk sanayisinin ürettiği yoğurt. Değerli tüketiciler, evinizde ürettiğiniz yoğurttan korkun, bizim ürettiğimiz yoğurttan korkmayın.

Bundan iki ay kadar önce yine İzmir’de, Agroexpo Tarım Fuarı’nda, bir panel düzenleyerek, kongremizin düzenleme kurulu başkanı sayın Prof. Harun Raşit Uysal hocamızın da katılımı ile “Süt ve Ette Bilgi Kirliliği”ni konuşmuştuk.

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği’nin başkanı olarak sizlere saatlerce süt endüstrisinin öneminden, gerekliliğinden, ürünlerimizin ne kadar kaliteli olduğundan, çalışanıyla, köylüsüyle, çiftçisiyle, dağıtımcısı ve satıcısıyla kaç ailenin ekmeğini bu sektörden kazandığından, halkımızın, hayvansal proteinin en besleyici ve en hesaplı ürünü olan süt ve süt ürünüyle beslenmesinin, ulusumuzun fiziki varlığını sürdürmesi açısından ne kadar önemli olduğundan söz edebilirim. Ama bu ilim irfan yuvasında bunu herkesin zaten bildiğinden eminim. O nedenle dikkatinizi asıl ve en büyük sorunumuz olan “bilgi kirliliği”ne “cahil cesareti”ne çekmek istiyorum.

SETBİR üyesi süt ve süt ürünleri üreticilerinin de SETBİR yönetiminin de inancı o ki, süt ve yanı sıra kırmızı etteki bilgi kirliliği, bu sektörlerde faaliyet gösterenlerin de bu ürünleri tüketenlerin de önde gelen sorunu.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 1 Şubat 2019 Cuma günü, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi’nin en son verilerini açıkladı. Buna göre, 31 Aralık 2018 itibarı ile Türkiye’nin nüfusu, 82 milyon 3 bin 882 kişi. Bir başka açıdan bakarsanız, Türkiye’de her gün karnını doyurması gereken 82 milyon insanımız var. TÜİK, bu nüfusun %92,3’ünün, yani 75 milyon 689 bin 583 kişinin ise il ve ilçe merkezlerinde ikamet ettiğini söylüyor. Toplam nüfusun %67,8’i, “çalışma çağı” olarak adlandırılan 15-64 yaş grubunda. Toplam nüfusun %23,4’ü, “çocuk” olarak tanımlanan 0-14 yaş grubunda. 65 ve daha yukarı yaştaki nüfusun oranı ise %8,8. Bu, bugünün nüfusu.

Yeri gelmişken bir de yine TÜİK’in nüfus projeksiyonundan söz etmek isterim. Buna göre Türkiye’nin nüfusunun cumhuriyetimizin 100. kuruluş yıldönümü olan 2023 yılında 86

milyon 907 bin 367 kişiye, 2040 yılında ise 100 milyon 331 bin 233 kişiye ulaşması bekleniyor. Nüfusumuz 2069 yılına kadar artarak 107 milyon 664 bin 79 kişiyle en yüksek değerine ulaşacak. 2069'dan itibaren azalmaya başlaması öngörülen nüfusumuz 2080 yılında 107 milyon 100 bin 904 kişi olacak. Özetlersek, bugün 82 milyon olan nüfusumuz, 2023'te 87 milyon, 2040 yılında 100 milyon olacak.

Bu nüfusu besleme sorumluluğu, gıda maddesi üreten, temin eden, bu süreçleri kontrol eden ve düzenleyen herkesin omuzundadır. Çocuğu ile genci ile yaşlısı ile kadını ile erkeği ile bu nüfusun yeterli ve dengeli beslenmesi gerekiyor. Bu nüfusu besleyebilmek için yoğun, sürekli, kaliteli, besleyici ve hesaplı gıda üretimi yapmak gerekiyor. Bugün ve gelecekte fiziksel ve zihinsel açıdan sağlıklı, yetenekli ve dayanıklı olmasını istiyorsak da halkımızın günlük diyetinin mutlaka protein içermesi gerekiyor.

Bakınız az önce ülkemizin nüfusundan ve bu nüfusu besleyebilmek için yoğun, sürekli, kaliteli, besleyici ve hesaplı gıda üretimi yapmak gerektiğinden söz etmişim. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) verilerine göre bir insanın günde vücut ağırlığı kg başına 0,83 gr protein tüketmesi gerekiyor. Yani 70 kg olan bir yetişkinin günlük yaklaşık 60 gram proteine ihtiyacı var. Günde 400 ml süt veya eşdeğeri süt ürünü ve 100 g et tükettiğinde bir insan günlük hayvansal protein ihtiyacını karşılayabilir.

Türkiye yılda 22,1 milyon ton çiğ süt üretiyor. Bu çiğ sütün %91'i ineklerden, %7'si koyunlardan elde ediliyor, gerisi keçi ve manda sütü. Bu çiğ sütün %48'i sanayi tesislerinde işlenip pastörize içme sütüne, yoğurda, peynire, tereyağına ve diğer süt ürünlerine dönüşüyor. Kayıt altında üretilen bu çiğ sütün %71'i SETBİR üyesi firmalar tarafından işleniyor. Türkiye çiğ süt ithal etmiyor.

Türkiye'de kişi başı tüketilen süt veya eş değeri süt ürünü miktarı yılda ortalama 270 litre. (Ülkemizde kişi başına tüketilen ambalajlı süt ve süt ürünü miktarı 130 kg süt eşdeğeri.) Kişi başı tüketilen süt veya eş değeri süt ürünü miktarı Avrupa Birliği ülkelerinde yılda ortalama 320 litre, ABD'de yılda ortalama 300 litre.

Halkımızın gelişmiş ülkeler düzeyinde bedensel ve zihinsel gelişiminin teminatı, en az onlar kadar hayvansal protein tüketebilmektir. Bu ihtiyacı nüfusumuzun %92,3'ünün ikamet ettiği il ve ilçe merkezlerinde evlerin balkonunda ya da bahçesinde hayvan besleyerek karşılayamazsınız. Bununla birlikte ve en önemlisi bu amatör ve denetimsiz üretimin salmonella, şarbon, brusella, tüberküloz ve benzeri gibi risklerini de göz ardı edemezsiniz. 82 milyonluk bu genç nüfusu, sağlık risklerini gidererek, yüksek miktarda üreterek, kaliteli ama hesaplı gıda ile besleyebilmenin tek yolu denetim altındaki, yasa ve yönetmelikler çerçevesinde üretilen, ambalajlı, güvenli, sağlıklı, güvenilir sınıai üretimdir.

Ama maalesef kıyamet de "ambalaj" denilince, "sanayi" dendiğinde kopmaktadır. Bilim, çağdaş teknoloji, uluslararası literatür ve en önemlisi gerek Dünya Sağlık Örgütü, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, Türkiye Cumhuriyeti Yasa ve Yönetmelikleri yok sayılıyor.

Şimdi şunları sormak isterim: Sanayi kötü bir şey midir? Sanayileşmek kötü bir şey midir? Kontrol edilen, yasa ve yönetmeliklere uygun, güvenli, hijyenik sınıai üretim kötü bir şey midir? Emekçiye istihdam sağlayan, çiftçinin ürününü değerlendiren, halkın beslenmesini

sağlayan sınai üretim millet ve memleket için kötü bir şey midir? Dünyanın kabul ettiği bilim kötü bir şey midir?

Bize göre değil. Ama öyle anlaşılıyor ki başkalarına göre öyle. Bu da en büyük sorunlarımızdan biri olarak karşımıza çıkıyor: Bilgi kirliliği.

Sektörlerimizin bir tane patronu var. O da her sabah okula gitmeden önce sütümüzü tüketen bu memleketin çocukları. Ancak son yıllarda popülizm uğruna korku tacirliği yapılarak, bu çocukların annelerinin akıllarına şüphe tohumları ekiliyor. Bir gün süt karalanıyor diğer gün yoğurt.

Türkiye'nin bugününü besleyen, geleceğinin güvencesi olan sektörlerimiz, uluslararası normlar ve kalite kriterlerine göre, Türkiye Cumhuriyeti'nin yasa ve yönetmelikleri uyarınca, bilimsel ve teknolojik gelişmenin ışığında üretim yapıyor. Ama üzülerек görüyoruz ki, iki asır önce Louis Pasteur tarafından keşfedilen, zararlı bakterileri yok edip sütü daha sağlıklı, dayanıklı ve uzun ömürlü kılan "pastörizasyon" yöntemini reddeden bir anlayış, tüketicimizin kafasını karıştırıp, dünyada yer edinmeye çalışan sektörlerimizi karalıyor. Bu yapılan, yasaları hiçe saymak, bilimi reddetmek, sağlığa sırt çevirmek, halkımızı kandırmak ve gelecek nesillerin köküne dinamit koymaktır.

Dünyanın en değerli gıdası sayılan ve dünya sofralarına bizim dilimizle yerleşen yoğurdun tüm dünyada tüketiminin arttığı bu dönemde, Türkiye'de maalesef yoğurdu ve yoğurdu bu seviyeye getirmiş sanayimizi üzüyorlar. Şu çok iyi bilinsin ki dünyanın en iyi yoğurdu Türkiye'de üretiliyor; dünyanın en iyi yoğurdu bizim, Türk sanayisinin ürettiği yoğurt.

Bu vesileyle tüketicilerimize seslenmek istiyorum: Evinizde ürettiğiniz yoğurttan korkun, bizim ürettiğimiz yoğurttan korkmayın. Bu ülkede yasalar var. Bu ülkede yönetmelikler var. Bu ülkede uluslararası bilim ve meslek kuruluşları ile işbirlikleri var. Bu ülkede uluslararası standartlar var. Peki bunlar uyularak üretim yapıldığını kim takip ediyor? Bu ülkede Tarım ve Orman Bakanlığı var. Bu ülkede Sağlık Bakanlığı var. Her ilde her ilçede bu iki bakanlığımızın teşkilatları var.

SETBİR üyesi süt üreticileri ulusal ve uluslararası standartlara uygun üretim yapıyorlar üretimleri her aşamada ulusal otoriteler tarafından denetleniyorlar. Yani sanayicinin ürettiği süttten ve etten kuşku duyuyorsanız, üretim standardından, üretim yönteminden kuşku duyuyorsanız, kamuoyunun önünde dayanaksız suçlamalarda bulunmak yerine önce bu uluslararası ve ulusal otoritelere başvuruda bulunabilir, soru sorabilir ve hatta şikayet edebilirsiniz.

Öte yandan, süt ürünleri söz konusu olduğunda bir gerçek de şu: "Sanayici" diye dudak bükülen firmaların hepsi, işledikleri sütü bu ülkenin köylüsünden çiftçisinden temin ediyor. Örneğin SETBİR üyesi süt sanayicileri, bu ülkede üretilen 22,1 milyon ton çiğ sütün 7,5 milyon tonunu, 500 bin çiftçiden temin ederek, sektörde çalışan ve sektöre hizmet eden paydaş sektörlerle sağladığı dolaylı istihdamla birlikte 5 milyon kişinin geçinmesine katkıda bulunuyor.

Sözün başına dönersem, "sokaktan sütümü alırım evde mis gibi yoğurt yaparım" cümlesindeki çiğ süt, sanayicinin de satın aldığı çiğ süt. Ama bir farkla. Sanayici bu sütü

bilimsel, teknolojik, modern, hijyenik işlemlerden geçirerek süt ürününe dönüştürüyor. Bununla da kalmayıp, her türlü kirlenmeye ve bulaşmaya karşılık ambalajlıyor. O zaman ne oluyor da sanayi yoğurdu kötü, sanayicinin sütü sulu, sanayicinin eti bozuk, ambalajlı ürün zararlı oluyor? Neden adının başında doktor yazan, profesör yazan insanlar bu iddiaları fütursuzca ortaya saçıyor? Memleket sahipsiz değil. Sütte de ette de sanayici hem Tarım Bakanlığı'nın hem Sağlık Bakanlığı'nın kontrolünde ve denetiminde, yasaya tüzüğe yönetmeliğe göre üretim yapıyor. O yasa tüzük ve yönetmeliklerde süt ürününün de et ürününün de hangi efsafa göre üretileceği yazılı.

Biz merdivenaltı üretici değiliz. Yerimiz yurdumuz fabrikalarımız, adreslerimiz belli. Suçlanan sanayicinin fabrikalarında onbinlerce insan çalışıyor, yüz binlerce insan ekmek yiyor. Hadi sanayici vicdansız ahlaksız, o fabrikalarda çalışan onbinlerce insanda mı vicdansız ve ahlaksız? Patronundan işçisine hepimiz ürettiğimiz ürünü tüketiyoruz. Biz hepimiz deli miyiz?

Süt ve et sanayicisi memleket insanını doyurma sorumluluğu ile hareket ederken bu nüfusun karnını evde yapılacak bir üretim ile doyurmanın mümkün olmadığı açıkken hem de bilim insanları hem de hekimler bu korku tacirliğinden ne umuyorlar? Bu sektör emekçilerinin işsiz kalmasını mı istiyorlar, bu sektöre kaynak temin eden çiftçinin köylünün aç kalmasını mı istiyorlar? Bu sektörlerin tedarikçilerinin açıkta kalmalarını mı istiyorlar?

Bu ülkede 32 adet Ziraat Fakültesi var. Bunların ikisinde süt teknolojisi bölümü var ki birisinin başkanı da bu kongrenin düzenleme kurulu başkanı olan Prof. Harun Raşit Uysal. Bu ülkede 58 üniversitede gıda mühendisliği eğitimi veriliyor. Bu ülkede 27 üniversitede veterinerlik eğitimi veriliyor. Yani sütün de etin de profesörü ile dolu memleketimiz. Ama her nedense bu işle ilgisi olmayanlara kulak veriyor milletimiz.

Başta SETBİR üyeleri olmak üzere, ülkenin süt ve et sanayicisi, 82 milyonu beslemenin sorumluluğunu omuzlarında taşıyarak namusları ve şerefleri ile yasa, yönetmelik ve tüzüklere, uluslararası standartlara uygun, sağlıklı, hijyenik, pastörize, ambalajlı, hesaplı, lezzetli, kaliteli süt ve et ürünleri üretmeye devam edecek.

Değerli bilim insanları,  
Aydınlatın bu cehaletin karanlığını...  
Aydınlatın bu toplumu...  
Meydan sizin, meydan bilimin olsun...  
Meydanı korku tacirlerine bırakmayın.

SETBİR olarak, büyük bir güven ve heyecan ile destek verdiğimiz bu kongrenin yıllar boyunca sürerek, ülkemize bu alanda fayda sağlamasını, yol göstermesini, aydınlatmasını, bilimin, bilimsel çalışmanın önünü açmasını diliyorum.

Bilimin ışığı altında sütçülüğün mercek altına alınacak olmasından büyük memnuniyet duyuyoruz. SETBİR bu kongrenin ve tarafsız, bağımsız bilimsel çabaların her zaman yanında olacak ve desteğini bundan sonra da esirgemeyecektir.

Kongreye çalışmalarında başarılar diler, hepinizi saygı ile selamlarım.