

Süt ürünlerinde öncelikli gündem TÜKETİMİ ARTIRMAK

Süt üretiminde dünyada ilk 10 ülke arasında yer alan Türkiye, tüketimde ise istenilen seviyeye ulaşamıyor. Ülkemizde içme sütü tüketimi Avrupa ortalamasının çok altında. Avrupa'da yılda kişi başı ortalama 60 litre içme sütü tüketilirken, Türkiye'de yalnızca 34 litre süt içiliyor. SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, iç tüketimdeki artışın ihracatı da olumlu etkileyeceğini belirtiyor.

Türkiye'de 2017 yılında 20,7 milyon ton çiğ süt üretilmişti. 2018 yılında ise toplam süt üretimi 2017 yılına göre %6,9 artışla 22,1 milyon ton oldu. Üretilen sütün %90,6'sını inek sütü, %6,5'ini koyun sütü, %2,5'ini keçi sütü ve %0,3'ünü manda sütü oluşturdu. Geçen yıl %3,2 oranında protein ve %3,6 oranında yağ değerlerine sahip bir litre çiğ süt için Ulusal Süt Konseyi (USK) tarafından belirlenen tavsiye fiyatı 1 Ocak-31 Ocak 2018 tarihleri arasındaki dönem için 1,40 TL idi. Bu tavsiye fiyatı 1 Şubat-30 Haziran 2018 tarihlerini kapsayan dönem için 1,44 TL oldu; buna 0,09 TL soğutma bedeli eklenerek tavsiye fiyat toplamda 1,53 TL/Litre olarak belirlendi. Ardından 15 Ağustos 2018-31 Aralık 2018 tarihlerini kapsayan dönem için ise 1,70 TL/litre olarak ilan edildi.

2018 yılının sonuna geldiğimizde Tarım ve Orman Bakanlığı, üretici, sanayici ve tüketici ile enflasyonla mücadeleyi hep birlikte kollayan bir ilke imza attı. Hem

üreticinin artan maliyetler karşısında girdiği sıkıntıya, hem içinde bulunduğumuz koşullarda pazarın daralmasıyla sanayicinin ham madde maliyetlerine omuz vermeye, hem de tüketici fiyatlarına destek olmak üzere, çiğ süt destekleme bedellerini 25 kuruşa yükselterek ciddi bir piyasa regülasyonu modeli ortaya koydu. 1 Ocak-31 Mart 2019 tarihlerini kapsayan dönem için çiğ süt fiyatında değişiklik yapılmadı, fiyat 1,70 TL/litre olarak devam etti. Son olarak 1 Mayıs-31 Aralık 2019 tarihlerini kapsayan dönem için minimum %3,6 yağ, %3,2 protein değerine sahip bir litre soğutulmuş çiğ sütün fiyatı 2 TL olarak belirlendi.

TÜRKİYE'DE KİŞİ BAŞI 34 LİTRE SÜT TÜKETİLİYOR

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, Türkiye'de her yıl çiftçilerden yaklaşık 9 milyon ton süt toplanıyor. İşlenen sütün elde edilen ürünlerin %36'sı içme sütü, %26'sı yoğurt, %16,5'i peynir, %16'sı ayran, %4'ü ise tereyağı, süt tozu ve kremadan

oluşuyor. Süt üretiminde dünyada ilk 10 ülke arasında yer alan Türkiye, tüketimde ise istenilen seviyeye ulaşamıyor. Ülkemizde içme sütü tüketimi Avrupa ortalamasının çok altında. Avrupa'da yılda kişi başı ortalama 60 litre içme sütü tüketilirken, Türkiye'de yalnızca 34 litre süt içiliyor. Ancak Türkiye'de içme sütü dışında özellikle yoğurt ve peynir tüketimi yüksek olduğu için aslında ortalamamız çok daha yukarılarda. Kişi başına süt ve süt ürünleri tüketimi süt eşdeğeri olarak 250 litreyi aşıyor. Sektörün dış ticaretine baktığımızda ise, 2018 yılında ihracatın bir önceki yıla oranla hemen hemen aynı olduğu (192 bin 130 ton süt ürünleri ihracatı) görülüyor. Sektörün ihracat cirosu ise %3 oranında düşerek 325 milyon dolar seviyesinde gerçekleşti. 2017 yılında 191 bin 638 ton karşılığında 335 milyon 341 bin dolar tutarında süt ürünü ihracatı gerçekleşmişti. İthalat cirosu ise 90,7 milyon dolarla 2017 yılıyla hemen hemen aynı oranda gerçekleşti. Çiğ süt üretiminin bu yıl, 2018'e göre %7 oranında artmasını beklediklerini

açıklayan Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, 2018 yılında %70'i genç düve ve %30'u gebe olmak üzere 116 bin baş süt hayvanı ithal edildiğine dikkat çekti. Süt ürünleri ihracatının 2019 yılında, geçen yılki seviyelerinde gerçekleşeceğini tahmin ettiklerini kaydeden Tezel, "İhracatımızın artması, rekabet gücümüzün artmasına bağlı. Rekabet gücümüzü arttırmaya yönelik bir toparlanma ise ancak çiğ sütte kalite-fiyat dengesi ile oluşacak" dedi.

"SEKTÖRÜN BÜYÜMESİ İÇİN İHRACAT ÇOK ÖNEMLİ KALDIRAÇ"

Tarık Tezel
SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

"2018'deki gelişmeler bir kez daha göstermiştir ki iç piyasanın regülasyonu ve sürdürülebilir bir büyüme için en önemli kaldıraç ihracattır" diyen Tarık Tezel, "Bu hem milli ekonominin ihtiyacı olan döviz girdisini sağlayacak, hem de sektörün tüm paydaşlarının yeni yatırım hevesini teşvik edecektir. Dolayısıyla sektörün vizyonunda ihracatın önemli bir yer tutması gerekirken, uluslararası rekabeti göz önüne aldığımızda ihracatta desteklemelere ihtiyaç var. İhracatımız içinde özellikle katma değeri yüksek ürünleri de özel bir destekleme kapsamına alarak ton başına ihracat değerimizi yükseltmeliyiz. Süt ürünlerinde ihracatımız yıllara göre 300-350 milyon dolar arasında bir seyir izliyor. Sektörümüzün erişmiş olduğu tecrübe, bilgi, teknoloji birikimi ve kapasite çok daha yüksek bir potansiyele sahip. Ancak bu beklentilerin hepsi yurt içinde süt ve süt ürünü tüketiminin artmasına bağlı. Tüketicimizin daha çok süt içmesini, süt ürünü tüketmesini arzu ediyor, sivil toplumun ve kamunun bunu teşvik etmesini bekliyoruz" şeklinde konuştu.

HEDEFLER VE BEKLENTİLER

Süt sektörünün en temel sorunu olarak, istikrarlı ve hayvan besleme maliyeti ile ilişki kuran bir fiyatlama ve destekleme modelinin kurulamamış olmasını gösteren SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, "Önerimiz, çiğ süt tavsiye fiyatının, bir taban fiyat olarak yılda bir kez belirlenmesi ve takvim yılı boyunca ülkemizin her yerinde uygulanmasının sağlanması. Bu taban fiyat ile birlikte taban kalite (yağ, protein, mikrobiyolojik yük) değerleri de açıklanmalı. Fiyat, toplanmış ve soğutulmuş süt fiyatı olmalı. Mevsimsellik nedeniyle oluşan arz-talep kaymalarını telafi edecek (müdahale alımı gibi müdahale satışını da öngören) bir



Tarık Tezel

müdahale sistemi kurulmalı. Süt fiyatı ile hayvan besleme maliyeti arasında karşılıklı bir değer (parite) belirlenmeli ve yıl boyunca bu paritedeki sapmaları telafi edecek bir çiğ süt destekleme sistemi oluşturulmalı" ifadelerini kullandı. Çiğ sütün toplanmasında süt hijyeni riskleri ve toplama maliyetlerini yükselten uygulamaların israfı yol açtığına işaret eden Tezel, "Süt, sağımından itibaren en geç iki saat içinde + 4 dereceye soğutulmalı. Ancak merkezi toplama yerine, kapı kapı süt toplanması nedeni ile mikrobiyolojik yükün artması, sütün niteliğinin bozulmasına neden oluyor. Bunu önleyebilmek için sütün üretildiği yerleşim merkezlerine süt toplama ve soğutma merkezleri kurulmalı. Üretici, sütünü bu merkezlere mutlaka kendi getirmeli. Sıcak süt, destekleme kapsamından çıkarılmalıdır. Türk halkının en kaliteli ve en hesaplı hayvansal protein kaynağı ile beslenmesini sağlamalı ve bunu sürdürürebilmeliyiz. Bize göre, bu hedeflere ulaşabilmek için öncelikle yapılması gereken dört şey var: Bunlar kayıt dışının ortadan kaldırılması, fiyat istikrarının sağlanması, arz-talep dengesinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması ve süt ürünlerine yönelik bilgi kirliliğinin giderilmesi" dedi.