

Kırmızı et tüketiminde

25

KİLO HEDEFİ



Uzmanlara göre yetişkin bir bireyin günde 70 gram kırmızı et tüketmesi gerektiğini belirten SETBİR Başkanı Tarık Tezel, "Bu hesapla 80 milyonluk nüfusumuza göre yılda ortalama kişi başı 25 kilo kırmızı et tüketmemiz gerekmektedir. Ancak şu anda tüketimimiz 14-15 kg seviyelerinde. Bu rakam gelişmiş ülkelerle kıyaslanamayacak derecede düşük" diyor.

Et ve ürünleri sektörü, küresel tarım ve gıda içinde en hızlı gelişen alt sektörlerden birisi olarak kabul ediliyor. Türkiye'de kırmızı et sektörü, gıda sanayi içinde %13 oranında bir paya sahip. Türkiye'de 2018 yılında 1 milyon 118 bin 695 ton kırmızı et üretildi. 2019 yılının ilk çeyreğinde toplam kırmızı et üretimi 211 bin 435 ton, ikinci çeyreğinde 255 bin 455 ton olarak gerçekleşti. Üretimin Kurban Bayramı'nı da içeren üçüncü çeyrekte ise 443 bin 14 ton olarak gerçekleştiği tahmin ediliyor. Türler bazında kırmızı et üretimi incelenirse; 2019 yılının üçüncü çeyreğinde 398 bin 24 ton sığır eti, 34 bin 726 ton da koyun eti üretildiği hesaplanıyor. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) sanayi veri tabanında 2017 yılı için sosis üretim miktarı 18 bin 448 ton, salam üretim miktarı 25 bin 953 ton, sucuk üretim miktarı 52 bin 334 ton, diğer et ürünlerinin üretim miktarı ise 54 bin 327 ton olarak veriliyor. Türkiye'de etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatına yönelik işletme sayısı 2017 yılı verileri ile 1.259'dur. Bu işletmelerde 48 bin 379 kişi istihdam ediliyor.

2018'DE 1,1 MİLYON TON KIRMIZI ET ÜRETİLDİ

FAO verilerine göre, dünyadaki domuz hariç toplam kırmızı et üretimi 2018 yılında 86,4 milyon tondur. Türkiye'de ise toplam kırmızı et üretimi 2018 yılında 1,1 milyon ton olarak gerçekleşti. Bu veriler

değerlendirildiğinde, dünyadaki toplam -domuz eti hariç- kırmızı et üretiminin %1,3'ü Türkiye'de gerçekleşiyor. Avrupa Birliği'ndeki (AB) üretim ile kıyaslandığında ise Türkiye'deki üretim, onların üretiminin %12,6'sı seviyesinde. Ülkemizde kırmızı et tüketimini karşılayacak yeterli hayvan varlığı ise yok. Kırmızı et sektöründeki besilik hayvan açığı nedeniyle ihtiyaç duyulan kırmızı et, çoğunlukla besilik ve kasaplık hayvan ve bir miktar da doğrudan kırmızı et ithal ederek karşılanmaya çalışılıyor.

2016 yılında 500 bin baş olan Türkiye'nin canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvan ithalatı, 2017'de 1 milyon 176 bin başa, 2018 yılında ise 1 milyon 886 bin başa yükseldi. 2018 yılında yapılan canlı hayvan ithalatının 116 bin başı damızlık, 1 milyon 345 bin başı ise besilik ve kasaplık sığırlardan oluşmakta olup, 425 bin baş da koyun ithal edildi. 2018 yılında yapılan ithalatın bedeli 1,8 milyar dolar. Bu miktar bir önceki yıl 1,2 milyar dolardı. Bu yılın ilk dokuz ayında yapılan ithalata

bakıldığında ise, toplamda 568 bin başlık (509 milyon dolarlık) canlı hayvan ithalatı gerçekleştiği görülüyor. Bu ithalatın 13 bin 488 başı damızlık, 487 bin 910 başı besilik ve kasaplık sığırlardan oluşurken, 66 bin baş da koyun ithal edildi. 2017 yılında 18,9 bin ton kırmızı et ithal edildi. Bu miktar 2018 yılında 55,8 bin tona yükselirken, 2019 yılının ilk dokuz ayında ise 4,6 bin ton kırmızı et ithal edildi. Öte yandan 2018 yılında sosis başta olmak üzere bazı et ürünlerinin yaklaşık 16 bin tonluk (28,6 milyon dolarlık) yıllık ihracatı bulunuyor. Bu ihracatın büyük kısmı Orta Doğu ülkeleri ve Türkiye Cumhuriyetleri'ne yapılıyor.

KİŞİ BAŞI KIRMIZI ET TÜKETİMİ 15 KG

Türkiye'de yılda kişi başına tüketilen et miktarı yaklaşık 42-45 kg'dır. Bunun 5-6 kg'ını balık, 23-24 kg'ını beyaz et, 14-15 kg'ını ise kırmızı et oluşturuyor. Dünyada ortalama tüketilen kırmızı

Ülkemizde Kişi Başına Kırmızı Et Tüketimi

	Nüfus	Toplam üretim (ithalat dâhil, ton)	Kişi başı tüketim (kg)
2015	78.741.053	1.166.836	14,82
2016	79.814.871	1.178.762	14,77
2017	80.810.525	1.145.282	14,17
2018	82.003.882	1.174.448	14,32

et miktarı 38-40 kg/kişi-yıl iken, bu miktar ABD’de 121,7 kg, AB’de ise 86,2 kg seviyesinde seyrediyor. Etin beslenme açısından hayvansal kökenli besin maddeleri arasında önemli bir yere sahip olduğunu belirten Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, “Uzmanlara göre yetişkin bir bireyin günde 70 gram kırmızı et tüketmesi gerekiyor. Bu hesaplama yüksek genç nüfus oranımızı da göz önüne alırsak 80 milyonluk nüfusumuza göre yılda ortalama kişi başı 25 kilo kırmızı et tüketmemiz gerekmektedir. Her şeyden önce et önemli bir protein kaynağıdır. Bunun dışında et, önemli oranda lipit, mineral madde ve vitamin (A ve B kompleks) içerir. Protein, sudan sonra, vücudun büyümesi, gelişmesi ve hastalıklardan korunması için gerekli olan en önemli besin maddesidir. Protein organizmanın su dengesini, asit-baz dengesini kontrol ederken, hormonların oluşumuna da yardım eder. Diğer önemli bir görevi de hemoglobin yapımını sağlamaktır” dedi.

2018 yılının gerek kırmızı et gerekse canlı hayvan ithalatında çok büyük miktarlara ulaşılan bir yıl olduğuna dikkat çeken Tarık Tezel, “Az önce belirttiğim üzere, 2017 yılında 1,2 milyar dolarlık, 2018 yılında ise 1,8 milyar dolarlık canlı hayvan ithal edildi. 2018 yılında toplam canlı hayvan ithalatı 1 milyon 886 bin 300 baş oldu. Bunun 1,3 milyon başı besilik ve kasaplık sığır olarak ülkemize girdi. 2019 yılına bakıldığında ise; yılın ilk dokuz ayında canlı hayvan ithalatımızın 568 bin baş olduğu, bu miktarın 2018 yılına göre hayli düşük olduğu görülmektedir. Aynı şekilde kırmızı et ithalatının da 2019’da 4 bin 585 tona düştüğü görülmektedir. 2018 yılında yapılan yüklü miktardaki canlı hayvan ve kırmızı et ithalatı, bu yıl bir hayli azalmıştır. Bunun sebebi, Et ve Süt Kurumu depolarının halen dolu olmasıdır. Bu sebepler ve yanı sıra inek kesimlerinin de artmış olmasından dolayı besilik hayvan kesiminde de sıra olduğu bilinmektedir” diye konuştu.

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan’ın 3. Tarım Orman Şurası’nın kapanış toplantısında, Türkiye’deki besicilik sektörünün korunmasına önem verdiklerini, bu anlayışla son 1,5 yılda zorunlu olmadıkça et ithalatı yapılmadığını belirttiğini anımsatan Tezel, “Sayın Cumhurbaşkanımız, besilik hayvan için kasım ayı ile beraber yeni ithalat müracaatı almadıklarını ve bu hassasiyeti



2020’de de devam ettireceklerini ifade etmiştir. Biz de SETBİR olarak, kırmızı et ihtiyacımızı mümkün olduğu kadar yerli kaynaklardan karşılamamın, bu amaçla kırmızı et ithalatı yapmadan besilik ithalatını da gerektiği miktarda yapıp, kendi damızlık materyalimizi üretmenin önemini her fırsatta vurguluyoruz” şeklinde açıklamalarda bulundu.



Tarık Tezel

“SORUNLARA UZLAŞI İÇİNDE YAKLAŞILMALI”

SETBİR olarak en genel ve temel beklentilerinin, uzlaşma içinde asgari müştereklerde birleşen, nihai tüketicinin sorumluluğunu birlikte paylaşan, uluslar arası pazarlarda rekabet hedeflerine birlikte odaklanan ve kalite bilinciyle ortak hedeflere birlikte inanmış bir sektörel iklimle kavuşmak olduğunu kaydeden SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel sözlerini şöyle sürdürdü: “Kırmızı et sektöründe kesimden başlayarak tüketiciye kadar olan zincirde, kayıt dışını destekleyen, haksız rekabete yol açan, halk sağlığını tehdit eden ivedilikle iyileştirilmesi gereken uygulama alanları mevcuttur. Kesim standartları ve karkas sınıflandırması belirlenerek kalite odaklı, haksız rekabeti önleyici, tüketici memnuniyetini hedefleyen uygulamalara geçilmelidir. Eski, iyi hijyen şartlarından yoksun, çevre duyarlılığı olmayan mezbahalar, çağın ve yasaların gereklerine uygun hale getirilmelidir. Sektörde kesimhaneler ile perakende satış noktaları arasındaki araçlar yasal düzenlemeler ile ortadan kaldırılmalıdır. Hayvan pazarlarında denetimler standart bir sisteme kavuşturulup sıklaştırılmalıdır.”

SETBİR’DEN 4 MADDELİK ÇÖZÜM REÇETESİ

- 1- Kayıt dışını ortadan kaldırmalıyız.
- 2- Fiyat istikrarını sağlamalıyız.
- 3- Arz-talep dengesini sürdürülebilir bir

- yapıya kavuşturmalıyız.
- 4- Süt ve et ürünlerine yönelik bilgi kirliliğini gidermeliyiz.