TRA2 BÖLGESİ'NDE
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖR RAPORU

(Mevcut Durum Analizi: Sorunlar ve Çözüm Önerileri)

Dr. Hüseyin TUTAR

M. Fatih SEVER
Mustafa SARIŞEN
Selen SALLAN

KASIM 2012

ISBN : 978-605-63661-1-6

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ 2

1.DÜNYA'DA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ 6

1.1. Hayvan Varlığı ve Süt Üretimi 6

1.2. Süt Ürünleri Üretimi 8

1.3. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi 10

2.TÜRKİYE'DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ 11

2.1.Hayvan Varlığı ve Süt Üretimi 11

2.2.Süt Ürünleri Üretimi 13

2.3.Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi 14

2.4.Türkiye'de Büyük Çaplı Süt Ürünleri Üreticileri 15

3. TRA2 DÜZEY- 2 BÖLGESİNDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ 17

3.1. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi 17

3.1.1. Süt Sığırı Varlığı ve Süt Üretimi 17

3.1.2. Süt Ürünleri Üretimi 19

3.1.3. İşletme Bilgileri 20

4. BÖLGEDE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ SEKTÖRÜNÜN DURUMU VE SORUNLARI 24

4.1. Hammadde Teminindeki Sorunlar 24

4.1.1. Süt Veriminin Düşüklüğü ve Mevsimsellik 24

4.1.2. Avans Sistemi 25

4.1.3 Sütün Toplanması 26

4.2. Üretimde Yaşanan Sorunlar 28

4.2.1. Merdiven altı Üretim ve Rekabet 28

4.2.2. Fiziksel ve teknolojik Yetersizlikler 29

4.2.3. Ürün Çeşitliliğinin Az Olması 29

4.2.4. Standardizasyon Sorunları 29

4.2.5. Peynir Altı Suyunun Değerlendirilememesi 29
4.3. Satış ve Pazarlama Sorunları 30
4.3.1. Ürünlerin Değerinin Altında Satışa Sunulması 30
4.3.2. Mevsimsellik ve Pazara Uzaklık 31
4.4. Kurumsallaşma ve Markalaşma Sorunu 32
4.5. Ortak İş Yapma Kültürünün Olmayışı 33
4.6. İnsan Kaynağı Sorunu 33

5. ÇÖZÜM ÖNERİLERİ 34
5.1. Hayvancılıkta Verimi Artırmaya Yönelik Bazı Öneriler 35
5.2. Hijyenik Çiğ Süt Temini 35
5.3. Avans Sistemi 35
5.4. Merdiven Altı Üretim 35
5.5. Kurumsallaşma ve Markalaşma 35
5.6.Ortak İş Yapma Kültürü 35
5.7. TRA2 Bölge'si Hayvancılık ve Süt Sanayi Sektörü Toplantısı Paydaş Önerileri 35

SONUÇ 37

EKLER

EK-1: 41
EK-2: 46
EK-3: 51
EK-4: 77

TABLOLAR

Tablo 1: Büyükbaş Hayvan Varlığı 5
Tablo 2: Süt Üretimi 5
Tablo 3: Bazı Ülkelerde Süt Sığırı Varlığı ve Süt Üretimi (2010) 6
Tablo 4: Bazı Ülkelerde İçme Sütü Üretim Değişimi 7
Tablo 5: Bazı Ülkelerde Fermente Süt Ürünleri Üretim Değişimi 7
Tablo 6: Tereyağı ve Sadeyağ Üretiminde Bazı Ülke Ve Bölgelerdeki Büyüme Oranları 8
Tablo 7: Bazı Ülke ve Bölgelerdeki İnek Peyniri Üretimindeki Büyüme Oranları 8
Tablo 8: Sağılan Büyükbaş Hayvan Sayıları 10
Tablo 9: Yıllar İtibariyle Büyükbaş Hayvan Toplam Süt Miktarı 11
Tablo 10: Küçükbaş Hayvan Varlığı 11
Tablo 11: Yıllar İtibariyle Küçükbaş Hayvan Toplam Süt Miktarı 11
Tablo 12: Yıllar İçerisinde Süt Ürünleri Üretimi ve Değişim Oranları (bin ton) 13
Tablo 13: TRA2 Bölgesinde Sağılan Hayvan Varlığı, 2011 18
Tablo 14: Yıllar İtibariyle Toplam Süt Miktarı 19
Tablo 15:İl Bazında Süt Üretim Miktarları 19
Tablo 16: TRA2 Bölgesinde Üretilen Süt Ürünleri (Ton/2012) 20
Tablo 17: TRA2 Bölgesi Süt Ürünleri Üreticileri 21
Tablo 18: TRA2 Süt Ürünleri Sektörü İstihdamı 22
Tablo 19: TRA2 Süt Ürünleri Sektörü İstihdamı (2) 22
Tablo 20: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçeklerine Göre Kurulu Kapasite Durumları 23
Tablo 21: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçeklerine Göre Fiili Kapasite Durumları 23
Tablo 22: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçek ve Çalışma Zamanına (Dönemsel) Göre Fiili Kapasite Kullanım Durumları 24
Tablo 23: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçek ve Çalışma Zamanına (Yıl Boyu) Göre Fiili Kapasite Kullanım Durumları 25
Tablo 24: TRA2 Bölgesi Cinslere Göre Büyükbaş Hayvan Varlığı ve Süt Miktarı 26
Tablo 25: Bölge'ye Verilen Avans Miktarı, İşlenen Toplam Süt Miktarı ve Ortalama Süt Fiyatı 28
Tablo 26: TRA2 Bölgesinde Süt Ürünleri Fiyatları 33
Tablo 27:TRA2 Bölgesinde Süt Ürünleri Fiyatları 2 33

GRAFİKLER

Grafik 1 : Toplam Süt Miktarı Değişimi 12
Grafik 2: Toplam Süt Ürünleri Üretim Değişimi 13
Grafik 3: Türkiye İçme Sütü Tüketimi 15

GİRİŞ

Ülkenin uygun iklim ve toprak koşullarının katkısıyla gelişen tarım sektörü, gıda ihtiyacını karşılaması, nüfusun önemli bir bölümünün istihdamını sağlaması ve sunduğu ihracat potansiyeli ile Türkiye ekonomisinde önemli yer tutmaktadır. Türkiye'de nüfusun yaklaşık yüzde 25'i tarım sektöründe istihdam edilmektedir. Tarım sektörü içerisinde başat faaliyetlerden olan hayvancılık ülke ekonomisi için önemli bir gelir ve istihdam kaynağıdır.

Ağrı, Ardahan, Kars ve Iğdır illerinden oluşan TRA2 Bölgesi coğrafi yapısı ile özellikle desahip olduğu geniş çayır ve mera varlığı nedeniyle hayvancılığa elverişli durumdadır. Bölgenin sunduğu bu özellikler uzun yıllar içerisinde bir hayvancılık geleneğinin oluşmasına neden olmuştur. Bölgede nüfusun yüzde 56'sı tarımda istihdam edilmektedir. İklim şartları dolayısıyla ekili tarımın çok düşük ölçeklerde yapıldığı göz önüne alındığında bölge halkı için hayvancılığın önemi daha net anlaşılmaktadır. Hayvancılığın bir çıktısı olan süt üretimi, bölgede önemli bir faaliyet olarak yer alan süt ürünleri üretimi için hammadde teminini sağlamaktadır.

Süt insanoğlunun en temel besin kaynaklarındandır. Bu nedenle süt ve süt ürünleri sektörü, hem sağlıklı nesiller yetiştirmek adına büyük önem arz eden süt tüketiminin artırılması için hem de hammadde sağladığı birçok gıda maddesinin üretimi açısından önemli bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gerek hayvancılığın sağladığı hammadde, gerekse tarihsel süreç içerisinde bölgede yaşayan halkın kültürel özelliklerinden olan kazanımlar, bölgede süt ürünleri üretimini, özellikle de kaşar ve gravyer peyniri üretimini yaygın hale getirmiştir. Bölge halkı, sürekli etkileşim içerisinde bulundukları Rus ve Kafkas halklarından öğrendikleri kaşar ve gravyer peyniri üretimini günümüze kadar sürdürmüşlerdir.

Günümüzde özellikle süt hayvanı sayısı diğerlerine göre fazla olan Kars ve Ardahan illerinde irili ufaklı birçok mandıra, kaşar ve gravyer üretimini yapmaktadır. Bu firmalardan birkaçı ülke geneline dağıtım yapabilecek kapasiteye sahipken bazıları sadece bulundukları il veya ilçeye yönelik üretimlerini sürdürmektedir.

Bu çalışma,saha ziyaretleri gerçekleştirilerek yüzyüze görüşme ve anket uygulanması suretiyle bölgenin en önemli gelir kaynaklarından biri olan süt ve süt ürünleri üretimini yakından incelemek ve mevcut durumunu ortaya koymak amacıyla yapılmıştır.

Çalışmanın başlangıcında TRA2 Bölgesinde faaliyet gösteren Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüklerinden illere bağlı kayıtlı süt işletmelerin bilgileri temin edilmiştir.Söz konusu kayıtlarda bölgede 135 süt işleme tesisinin faaliyette olduğu belirtilmektedir. Ancak 30 işletmenin adres değişikliği yaptığı ve kayıtlarda iki kez yer aldığı fark edilmiştir. Geriye kalan 105 işletmenin 94'üne ulaşılabilmiş ve 78 işletme sahibine anket uygulanarak tam bilgi alınabilmiştir.14 ilçe merkezi ve ilçelere bağlı 27 köyde bulunan toplam 78 işletmenin 50'si Kars'ta, 23'ü Ardahan'da, 3'ü Ağrı'da ve 2'si Iğdır'dadır.

Saha çalışmasından sonra veriler elektronik ortama aktarılarak analiz edilmiştir. Bölgesel, ulusal ve uluslararası istatistikler taranmış ve elde edilen verilerle karşılaştırmalar yapılmıştır. Ardından tüm bilgiler derlenerek yapılan çalışmalar rapor haline getirilmiştir.

Rapor beş bölümden oluşmakta olup birinci bölümde Dünya'daki Süt ve Süt Ürünleri Sektörü, ikinci bölümde Türkiye'deki Süt ve Süt Ürünleri Sektörü ve üçüncü bölümde ise TRA2 Bölgesindeki Süt ve Süt Ürünleri Sektörü hakkında bilgi verilmiştir. Dördüncü bölümde bölgenin süt sektöründeki mevcut durum ve sorunlar ayrıntılı şekilde yorumlanmış ve beşinci bölümde ise bölgeye ait çözüm önerileri geliştirilmiştir.

1. DÜNYA'DA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ

1.1. Hayvan Varlığı ve Süt Üretimi

Süt bütün Dünya milletleri için hayati önem taşıyan bir gıda maddesidir. Hemen hemen bütün Dünya ülkelerinde az veya çok süt üretimi yapılmaktadır. Ayrıca Dünya'da sütün büyük oranda sağlandığı ineğe kutsal değer atfedilen Hindistan gibi ülkeler de mevcuttur. Aşağıdaki tablolarda kıta bazlı inek, keçi, koyun ve manda hayvan varlığı durumu ve üretilen süt miktarı verilmiştir.

Tablo 1: Büyükbaş Hayvan Varlığı

Hayvan sayısı	İnek	Keçi	Koyun	Manda
Afrika	59.914.100,00	67.515.447,00	70.005.520,00	1.680.000,00
Amerika	53.275.383,00	9.016.550,00	1.474.700,00	-
Asya	99.926.938,00	110.677.160,00	105.905.730,00	56.695.155,00
Avrupa	38.741.178,00	9.798.482,00	32.163.613,00	250.217,00
Dünya	258.143.119,67	197.009.039,00	209.549.563,30	58.625.372,00

Kaynak: FAOSTAT,2010.

Dünya'daki inek varlığı 258 milyon, keçi varlığı 197 milyon, koyun varlığı yaklaşık 210 milyon ve manda varlığı ise 58,6 milyondur. Asya'da inek, keçi, koyun ve manda varlığı önemli seviyelerdedir. İnek varlığında %23'lük oranla Afrika ikinci sırada yer alırken Amerika toplam varlığın %20,6'sına sahiptir. Keçi varlığında Asya ülkelerinden sonra diğer kıtalara nazaran Afrika % 34,3'lük oranla yer almaktadır. Afrika'daki koyun varlığı %33,4 ve Avrupa'da %15,3 seviyelerinde olup manda varlığında ise Asya ülkeleri hakim konumdadır.

Tablo 2: Süt Üretimi

Süt Üretimi (milyon ton)	İnek	Keçi	Koyun	Manda
Afrika	29,9	4,1	2,2	2,8
Amerika	175,3	0,59	0,41	-
Asya	162,4	10,1	4,7	89,5
Avrupa	207,1	2,6	3,2	0,18
Dünya	600,8	17,4	10,1	92,5

Kaynak: FAOSTAT,2010.

Dünyadaki toplam inek sütü üretiminin %4,9'u Afrika'da, %34'ü Avrupa'da,%30 Amerika'da, % 27'si Asya'da gerçekleşmektedir. Keçi sütünde %58 ile Asya ön sırada yer alırken, Afrika'da %24, Avrupa'da keçi sütü üretimi %15'tir. Koyun sütü üretiminde Asya (%46) ilk sırada olup Avrupa %32 ile ikinci sıradadır. Manda sütü üretiminde Asya ülkeleri söz sahibi olup (%97) Hindistan 62,2 milyon tonla en çok manda sütü üretimi yapan ülke konumundadır.

2010 yılında dünya süt üretimi tüm süt hayvanlarının verileri dahil edildiğinde yaklaşık 720 milyon ton-dur. Dünyada üretilen sütün yaklaşık % 53'ü modern tesislerde işlenmektedir. Bu oran AB ülkelerinde % 93'tür.[1]Aşağıdaki tabloda dünya süt üretiminde ilk 20'de yer alan ülkeler ve bu ülkelerdeki süt sığırı varlığı sıralanmıştır.

Tablo 3: Bazı Ülkelerde Süt Sığırı Varlığı ve Süt Üretimi (2010)

	Ülke	Süt Sığırı Varlığı (bin baş)	Üretim(bin ton)
1	Hindistan	43.600	117.000
2	ABD	9.111	87.461
3	Çin	7.350	41.150
4	Pakistan*	34.300	35.491
5	Rusya	9.200	32.136
6	Brezilya	17.600	31.816
7	Almanya	4.182	29.665
8	Fransa	3.641	24.206
9	Yeni Zelanda	4.753	17.011
10	Birleşik Krallık*	9.901	13.960
11	**Türkiye**	**4.761**	**13.605**
12	Polonya	2.529	12.298
13	Hollanda*	3.972	11.649
14	İtalya	1.755	11.345
15	Ukrayna	2.631	11.249
16	Meksika	6.560	10.838
17	Arjantin	2.100	10.502
18	Avusturalya	1.630	9.023
19	Kanada	981	8.243
20	Sudan (bölünmeden önce)*	41.726	7.729
	Toplam	**212.283**	**536.377**

Kaynaklar: TEPGE Süt ve Süt Ürünleri 2011/2012, FAOSTATS, www.clal.it, (13.08.2012)

**** İlgili ülkeler için süt sığırı verisi bulunamadığından tüm büyükbaş hayvan verisi kullanılmıştır.***

Dünya süt üretiminde ilk 20 sırada bulunan ülkeler tüm dünya üretiminin (720 milyon ton) yaklaşık % 75 'ini karşılamaktadır. Türkiye 13,6 milyon ton yıllık süt üretimi ile (sadece süt sığırları için) dünya süt üre-timinin yaklaşık yüzde 1,9'unu gerçekleştirmektedir.

1 Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Üreticileri Derneği, Dünya ve Türkiye Süt Endüstrisi Raporu, 2011

1.2. Süt Ürünleri Üretimi

Dünya'da içme sütü üretimi başta Çin (%12,2), Rusya (%11,3), Hindistan (%4,9) ve Brezilya (%3,1) olmak üzere artmıştır. İçme sütü üretiminin düştüğü ülkeler arasında ise Meksika (%3,6), Japonya (%1,5) ve ABD (%1,5) yer almaktadır.

Tablo 4: Bazı Ülkelerde İçme Sütü Üretim Değişimi

İçme sütü	2010 (milyon ton)	09/10 Yıllık Büyüme (%)
AB-27	33	0,8
ABD	24,8	-1,5
Çin	14,9	12,2
Brezilya	11,2	3,1
Hindistan	8,3	4,9
Rusya	4,9	11,3
Meksika	4,4	-3,6
Japonya	3,9	-1,5
Türkiye	**1,09**	**-0,6**

Kaynak: Ulusal Süt Konseyi,Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011

İçme sütü ile karşılaştırıldığında, fermente süt ürünlerindeki üretim artışı daha yüksektir.Çin'de (%13,4), Rusya (%11,6) ve ABD'deki (%9,1) artışlar dikkat çekmektedir. Türkiye ise 2,1 milyon ton üretim ile %0,4'lük oranda artış göstermiştir.

Tablo 5: Bazı Ülkelerde Fermente Süt Ürünleri Üretim Değişimi

Fermente süt ürünleri	2010 (milyon ton)	09/10 Yıllık Büyüme (%)
AB-27	8,2	0,7
Çin	3,6	13,4
Rusya	2,3	11,6
Türkiye	**2,1**	**0,4**
ABD	1,9	9,1
İran	1,0	5,0
Japonya	0,8	2,4
Arjantin	0,6	-6,1

Kaynak: Ulusal Süt Konseyi,Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011

Dünya tereyağı ve diğer süt yağları üretiminin 2010 yılında 10 milyon ton civarında olduğu tahmin edilmektedir. Üretimde Hindistan'ın 4,1 milyon ton sadeyağ üretimi ile 09/10 dönemindeki 6,3 oranındaki artışı üretim istatistiklerini yükseltmektedir. Türkiye ise 30 bin ton üretim yaparak %5,9 oranında büyüme kaydetmiş bunun dışında AB, ABD, Rusya, Yeni Zelanda olmak üzere birçok ülkede üretim düşmüştür.

Tablo 6: Tereyağı ve Sadeyağ Üretiminde Bazı Ülke Ve Bölgelerdeki Büyüme Oranları

Tereyağı ve sadeyağ	2010 (milyon ton)	09/10 Yıllık Büyüme (%)
Hindistan	4,1	6,3
AB-27	2,0	-1,3
ABD	0,7	-0,4
Yeni Zelanda	0,5	-7,2
Rusya	0,2	-10,9
Türkiye	**0,03**	**5,9**

Kaynak: Ulusal Süt Konseyi,Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011

Dünya endüstriyel peynir üretimi 20 milyon tonun üzerindedir. Dünya peynir üretiminin %80'inden fazlası inek sütünden endüstriyel olarak üretilmektedir. Kalan %20'lik kısmı ise çiftliklerde ve üreticinin kendi tüketimi amacıyla diğer türlerden (koyun, keçi ve manda) elde edilen süt ile yapılmaktadır.

Tablo 7: Bazı Ülke ve Bölgelerdeki İnek Peyniri Üretimindeki Büyüme Oranları

Endüstriyel peynir üretimi	2010 (milyon ton)	09/10 Yıllık Büyüme (%)
AB-27	8,5	2,9
ABD	4,7	3,4
Brezilya	0,6	5,5
Arjantin	0,5	4,1
Rusya	0,4	-0,7
Kanada	0,3	3,7
Avustralya	0,3	-5
Ukrayna	0,3	-8,3

Kaynak: Ulusal Süt Konseyi,Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011

Endüstriyel peynir üretiminin büyük çoğunluğu AB ülkeleri ve ABD'de gerçekleştirilmektedir. Büyümede en yüksek pay Brezilya'ya (%5,5) aitken Arjantin, ABD ve AB ülkelerinde büyüme sırasıyla %4,1, %3,4 ve %2,9 şeklindedir[2].

2 Ulusal Süt Konseyi, Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011.

1.3. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi[3]

2010 yılı dünya toplam süt tüketimi yaklaşık 560 milyon tondur. Bu tüketimin 80 milyon tonunu Hindistan, 78,5 milyon tonunu ABD, 38,5 milyon tonunu Çin, 27,5 milyon tonunu Pakistan, 24,5 milyon tonunu Rusya ve 23,5 milyon tonunu Brezilya gerçekleştirmektedir. Türkiye'nin yıllık süt tüketimi yaklaşık 10 milyon tondur.[4]

Kişi başına süt tüketiminde 2010 AB'de 66,99 lt/kişi, Yeni Zelanda'da 78,2 lt/kişi, Meksika'da 40,11 lt/kişi, Arjantin'de 48,56 lt/kişi, Çin'de ise 12,35 lt/kişi olarak gerçekleşmiştir.

Dünya genelinde 2010 yılında peynir tüketimi artış gösterme eğilimindedir. Kişi başına peynir tüketiminin en fazla olduğu ülkeler arasında ilk sıralarda Yeni Zelanda, AB, İsviçre, ABD yer almıştır. Bununla birlikte Japonya, Rusya, Fransa, Meksika, Çin ve Arjantin'de peynir tüketimi artışı gözlenmektedir.

2010 yılında tereyağı tüketimi dünya genelinde artış gösterme eğilimindedir. Kişi başına tereyağı tüketiminin en fazla olduğu ülkeler arasında ilk sıralarda İsviçre, Yeni Zelanda, AB ve Avusturya yer almaktadır.

Kişi başına süt tozu tüketiminin en fazla olduğu ülkeler arasında ilk sıralarda Brezilya, Arjantin ve Meksika yer almaktadır.

3 Türk Gıda ve İçecek Sanayi, 2011 Envanteri. www.gidahatti.com/ekler/2011_envanteri.pdf ; erişim tarihi: 14/12/2012
4 Chartsbin.com

2. TÜRKİYE'DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ

2.1. Hayvan Varlığı ve Süt Üretimi

Yıllar içerisinde ciddi değişimler göstermekle birlikte geleneksel nitelemeyle tarım ülkesi olarak bilinen Türkiye için süt hayvancılığı sektörü; önemli bir kırsal faaliyet ve gelir kaynağı olmanın yanı sıra, son yıllarda kurulan büyük çiftlikler ve üretim tesisleri ile ülkenin rekabetçi olma potansiyeline sahip önemli bir iş kolu olarak ortaya çıkmaktadır.

Türkiye yaklaşık 44 milyon süt hayvanı varlığı, 15 milyon tonun üzerinde yıllık süt üretimi ile dünya süt piyasasında önemli bir potansiyele sahiptir.[5] Ülke genelinde 50 ve üzeri süt hayvanına sahip 12 binin üzerinde çiftlik bulunmaktadır.[6] Üretilen sütün %91.6'sını inek sütü oluşturmakta, %59,2'lik oranla koyun sütü ve %21,3'lük oranla keçi sütü takip etmektedir.Aşağıdaki tablolarda Türkiye'de 2006 yılından itibaren sağılan hayvan sayısı, elde edilen toplam süt miktarı ve verim değerleri verilmiştir.

Tablo 8: Sağılan Büyükbaş Hayvan Sayıları

Yıl	Sağılan Hayvan Sayısı (inek)	Sağılan hayvan sayısı (manda)	Sağılan Büyükbaş toplam
2006	4.187.931	36.553	4.224.484
2007	4.229.440	30.460	4.259.900
2008	4.080.243	31.440	4.111.683
2009	4.133.148	32.361	4.165.509
2010	4.361.841	35.362	4.397.203
2011	4.761.142	40.218	4.801.360

Kaynak: TÜİK, 2012.

2011 yılında sağılan toplam büyükbaş hayvan sayısı 4.801.360 olup bu sayının %99'unu inek varlığı oluşturmaktadır.Verim ülke genelinde düşük olup sağılan inek sütü miktarı ise 13,8 milyon tondur. Ülke genelindeki manda varlığı istatistiki açıdan önemsizdir.

Tablo 9:Yıllar İtibariyle Büyük Baş HayvanToplam Süt Miktarları

Yıl	Manda Sütü (Ton)	Verim (%)	İnek Sütü (ton)	Verim (%)	Toplam Süt Miktarı (ton)
2006	36.358	99,4	10.867.302	2,64	10.903.660
2007	30.375	99,7	11.279.340	2,64	11.309.715
2008	31.422	99,9	11.255.176	2,64	11.286.598
2009	32.443	100	11.583.313	2,64	11.615.756
2010	35.487	100	12.418.544	2,64	12.454.031
2011	40.372	100	13.802.428	2,64	13.842.800

Kaynak: TÜİK,2012.

5 Hayvancılık İstatistikleri, TÜİK, 2011
6 Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012

2006 ve 2011 yılları arasındaki ülkede sağılan inek sütü miktarı sürekli artış göstermiştir. Verimin az da olsa arttığı söylenebilir.Ancak buna rağmen süt veriminin çok düşük olması dikkat çekicidir.

Tablo 10: Küçükbaş Hayvan Varlığı

Yıl	Sağılan Hayvan Sayısı (keçi)	Sağılan hayvan sayısı (koyun)	Sağılan Küçükbaş Toplam
2006	6.643.294	25.616.912	32.260.206
2007	6.286.358	25.462.293	31.748.651
2008	5.593.561	23.974.591	29.568.152
2009	5.128.285	21.749.508	26.877.793
2010	6.293.233	23.089.691	29.382.924
2011	7.277.953	25.031.565	32.309.518

Kaynak: TÜİK,2012.

Tablo 11: Yıllar İtibariyle Küçükbaş HayvanToplam Süt Miktarları

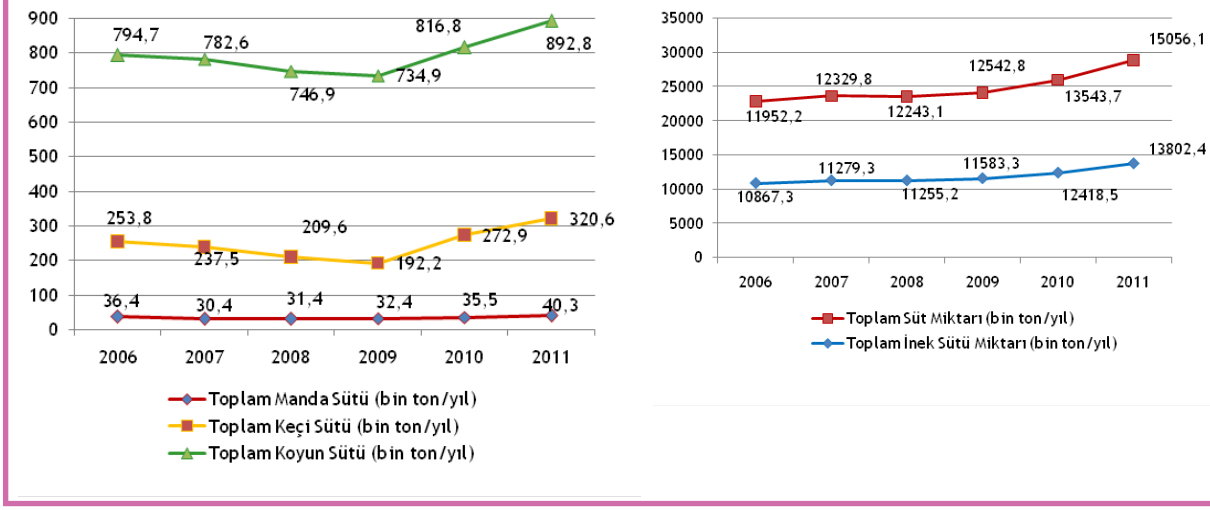
Yıl	Keçi Sütü (Ton)	Verim* (%)	Koyun Sütü (ton)	Verim* (%)	Toplam Süt Miktarı (ton)
2006	253.759	7,20	794.681	6,32	1.048.440
2007	237.487	7,14	782.587	6,32	1.020.074
2008	209.570	7,16	746.872	6,33	956.442
2009	192.210	7,19	734.872	6,34	927.082
2010	272.811	7,13	816.832	6,33	1.089.643
2011	320.588	7,14	892.822	6,35	1.213.410

Kaynak: TÜİK,2012.
**Verim;kıl ve tiftik keçisinin hayvan varlığı ve ırklara göre elde edilen toplam süt miktarı üzeriden ağırlıklı ortalamaları alınarak hesaplanmıştır.*

Türkiye süt üretiminde küçükbaş hayvancılığın toplam üretimden % 8 civarında pay sahibi olduğu görülmektedir. Küçükbaş hayvan sütü içerisinde değerlendirildiğinde koyun sütü miktarı toplam küçükbaş hayvan sütünün %73,5'ine denk gelmektedir.

Aşağıdaki grafiklerde süt miktarları verilmiş olup manda sütü sabit bir seyir izlerken, koyun sütünde son iki yılda belirgin bir artış gözlenmektedir. Toplam üretilen toplam süt miktarı içerisinde çok az artış gösteren inek sütü ilk sırada yer alırken, ikinci sırada ise koyun sütü gelmektedir.

Grafik 1: Toplam Süt Miktarı Değişimi



2.2. Süt Ürünleri Üretimi

Aşağıdaki tabloda Türkiye'de üretilen peynir, süt tozu, yoğurt, ayran, tereyağı verileri yıllar itibarıyla görülmektedir. Tablonun alt kısmında 2007 yılı ile 2011 yılı mukayese edilmiş ve süt ürünleri üretiminde yaşanan değişimin niteliği gösterilmiştir.

Tablo 12: Yıllar İçerisinde Süt Ürünleri Üretimi ve Değişim Oranları (bin ton)

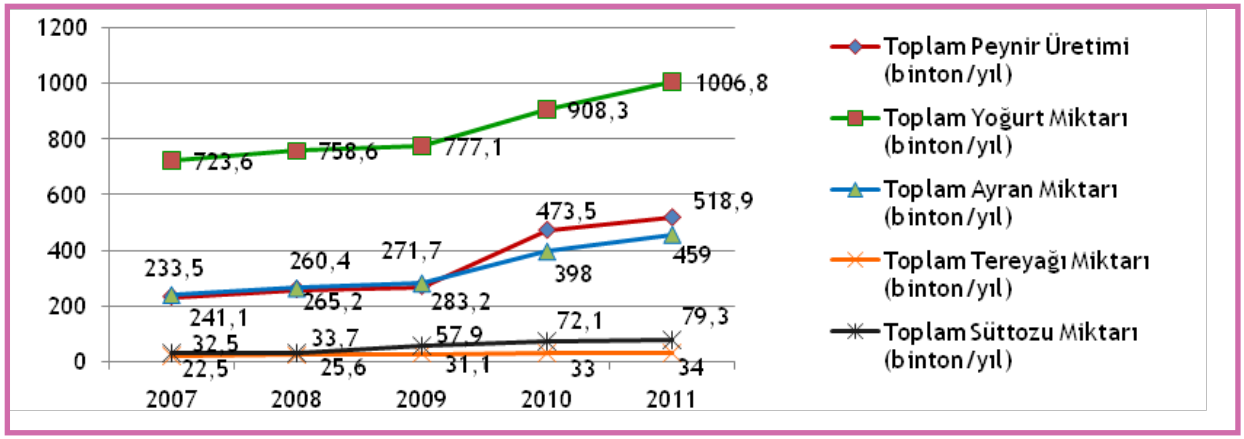
	Peynir	Süt Tozu	Yoğurt	Ayran	Tereyağı
2007	233,5	32,5	723,6	241,1	22,5
2008	260,4	33,7	758,6	265,2	25,6
2009	271,7	57,9	777,1	283,2	31,1
2010	473,5	72,1	908,3	398	33
2011*	518,9	79,3	1.006,8	459	34
2007-2011 Değişim (%)	222	244	139	190	151

Kaynak: Türkiye Süt Sektörü İstatistikleri, Ulusal Süt Konseyi,2011.

****Tahmin***

1 milyon 180 bin tonluk 2011 yılı içme sütü tahmini ile 2011 yılı toplam süt ürünleri tahminlerine bakıldığında, Türkiye'de elde edilen çiğ sütün daha çok süt ürünlerine işlenmesi şeklinde değerlendirildiği görülmektedir. 2011 tahminlerine göre süt çoğunlukla yoğurta işlenmiş olup ardından peynir ve ayran üretimi yoğunluk kazanmıştır. Aşağıdaki grafikte peynir, süttozu, yoğurt, ayran ve tereyağının yıllar itibariyle değişim seyri gösterilmiştir. 2009 yılından itibaren yoğurt, peynir ve ayran üretiminde belirgin bir artış gözlenmektedir.

Grafik 2: Toplam Süt Ürünleri Üretim Değişimi



Bütün ürün kalemlerinde ve dolayısıyla da toplam üretimde gözlenen yıllar içerisinde artış eğilimi, sektörün büyümeye devam edeceğinin bir göstergesidir. Bu durumda sektörün süt ihtiyacı da artmaya devam edecek ve üretici firmalar, daha çok sütü sanayiye kazandırma ve süt üretimini artırma çabalarına devam edeceği beklenmektedir.

2.3. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi [7]

İçme sütü üretimi 2010 yılında 1.091 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'de süt daha çok yoğurt, beyaz peynir ve ayran olarak tüketilirken; içme sütü tüketimi diğer ürünlere göre daha düşüktür. Türkiye'de içme sütü çoğunlukla tam yağlı süt olarak tüketilmektedir. Büyük işletmeler tarafından işlenmiş pastörize süt, sanayi sütünün % 10'unu oluşturmaktadır. Çoğunlukla bir litrelik karton ambalajlarda UHT sütü piyasaya sürülmekte olup, bu tip süte yönelik piyasa talebi giderek artmakta, ayrıca yağı azaltılmış ürünlerin pazarı büyümektedir.

Türkiye'de genel olarak beyaz peynir, kaşar, lor, tulum, mihalliç (kelle), çerkez, dil, otlu peynir, Antep, çeçil ve Urfa peynirleri üretilmektedir. Peynir üretimi modern işletmelerde ve küçük mandıra olarak tabir edilen işletmelerde yapılmaktadır. Türkiye'de en çok tüketilen peynir çeşidi beyaz peynirdir. Her yerde bulunmasına rağmen, beyaz peynir Trakya Bölgesi'ne mal edilir. Marmara Bölgesi'nde olduğu kadar, Ege ve Orta Anadolu'da da üretilen beyaz peynirin en ünlülerinden biri Çanakkale'nin Ezine ilçesinde üretilen Ezine peyniridir. Ezine peynirini ünlü yapan da keçi ve koyun sütü karışımından yapılmasıdır. En iyi tanınan peynirlerimizden olan kaşar peyniri, Kars, Erzurum, Muş gibi Doğu illerinde ve Kırklareli, Edirne, Tekirdağ gibi Batı illerinde çoğunlukla koyun sütünden üretilir. Muş, Bayburt, Tonya kaşarları ülkemizde olan yöresel peynirlerden bazılarıdır. Taze kaşar peyniri ise inek sütünden üretilen ve 75°C'de haşlanarak üretilen bir peynir çeşididir. Sarımsı beyaz-sarı, hafif tuzlu bir peynirdir. 2010 yılında peynir ithalatı bir önceki yıla göre%15 oranında azalarak 5.191 ton, ihracat ise %14,8 oranında artarak 26.768 ton olarak gerçekleşmiştir.

Süt tozu pastacılıkta, bisküvide, şekerlemelerde ve dondurmada kullanılmaktadır. Bu alandaki işletmelerin çoğu çiğ süt ve süt tozu da üretmektedir. Süt tozu üretiminin desteklenmesi ile üretimde artış görülmüştür. Süt tozu üretimi 2010 yılında bir önceki yıla göre %25 oranında artarak 72.102 ton olarak

7 Türk Gıda ve İçecek Sanayi, 2011 Envanteri. www.gidahatti.com/ekler/2011_envanteri.pdf ; erişim tarihi: 14/12/2012

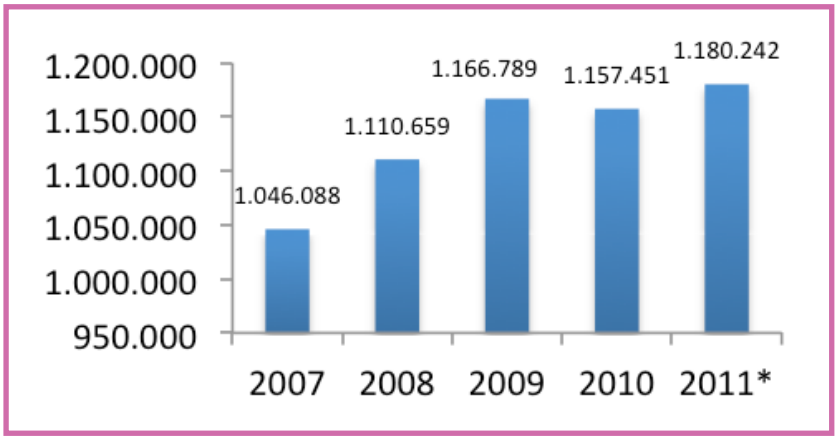
gerçekleşmiştir. Toplam arz %16 aratarak 96.448 ton, toplam kullanım %14 artarak 81.657 ton, stoklar ise %28 oranında artarak 14.791 ton olmuştur.

Türkiye'de süt ürünleri içerisinde en çok ithalatı yapılan ürünler arasında süt tozu yer almaktadır. 2008 yılında 17.926 ton süt tozu ithalatı yapılmakta iken, 2009 yılında süt tozu ithalatı 18.374 tona ulaşmıştır. 2010 yılında süt tozu üretimindeki %25'lik artışa paralel olarak 2010 yılında süt tozu ithalatı %30 azalarak 12.780 ton seviyelerine inmiştir. Süt tozu ithalatı ağırlıklı olarak AB üyesi ülkeler başta olmak üzere, Ukrayna, ABD, Avustralya, Moldova ve İsviçre'den yapılmaktadır. İthal edilen süt tozu yurt içerisinde farklı ürünlerin (çikolata, bisküvi vb.) üretiminde kullanıldıktan sonra yurtiçinde kullanılmakla birlikte ihraç edilmektedir. Türkiye süt tozu ihracatı hala düşük seviyelerde olup %3 oranında azalarak 7.934 ton olarak gerçekleşmiştir.

Yoğurt için 2010 yılında toplam arz 915.118 ton, toplam yurt içi kullanım 899.421 t on olarak gerçekleşmiştir. Bitiş stokları ise % 16 oranında artarak 7.863 olmuştur. Ayran için 2010 yılında toplam arz 400.998 ton, toplam kullanım 393.836 ton ve stoklar ise 3.162 ton olmuştur. Tereyağı için 2010 yılında toplam arz 50 bin ton, toplam kullanım 44 bin ton olarak gerçekleşmiş ve bitiş stokları ise 6 bin ton olmuştur.

Aşağıdaki grafikte içme sütü tüketiminin yıllar içerisindeki seyri verilmiştir.

Grafik 3: Türkiye İçme Sütü Tüketimi



Kaynak: TÜİK, TEPGE, 2012
****Tahmin***

Ülke genelinde yaşanan sosyo-ekonomik gelişmeler ve tüketici tercihleri göz önüne alındığında işlenmiş içme sütüne (UHT-pastörize) olan talebin artacağı düşünüldüğünde içme sütüne olan ilginin de artması beklenmektedir.[8] İçme sütüne olan talebin artması ülke süt sektörü için büyük önem arz etmektedir.

2.4. Türkiye'de Büyük Çaplı Süt Ürünleri Üreticileri

Türkiye'de öne çıkan süt işletmeler günlük 100 tona kadar işleyenler, günde 200-500 ton süt işleyenler ve günde 1000-1500 ton süt işleyenler olarak ayrılabilir. Buna göre sektörde günde 100 tona kadar işleyen firmalar;Çavuşoğulları, İtimat, Derya, Akpınar, Aygün, Kebir, Balkan, Ballı Süt, Çaycuma, Cebel'dir. Günde 200-500 ton süt işleyen firmalar; Kaanlar, Bahçıvan, Tahsildaroğlu, Eker, Muratbey, Akbel, Ekici, Kaysüt, Teksüt'tür. Günde 1000-1500 ton süt işleyen firmalar ise Sütaş, Ülker, Pınar, Danone,SEK,Yörsan ve Dimes'tir.[9]

8 age. sf. 47
9 AB GirişSüreciÇerçevesindeTürkiye'deSüt Ve SütÜrünleriSektörüneGenelBakışRaporu, Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Örgütü, Roma, Temmuz 2007.

Sütaş, 1975 yılında Bursa'nın Karacabey ilçesinin Uluabat köyünde kurulmuştur. Kurulduğu tarihteki günlük süt işleme kapasitesi 5 ton olan Sütaş, bugün Karacabey tesislerinde günde 1.200, Aksaray tesislerinde günde 1.300 ton olmak üzere, günlük toplam 2.500 ton süt işleme kapasitesine sahiptir.[10]

Ülker (Ülker Grubu) 1996 yılında oluşturulmuştur. Marmara Bölgesi'nde Adapazarı'nda kurulu son derece modern süt işleme tesisi Orta Doğu'nun en büyüğüdür. Tesisin günlük ortalama çıktısı 1.250 tondur. Azami kapasite ise günde 1.500 tondur. Üretilen ürünler sterilize ve UHT süt, yoğurt, ayran, beyaz peynir ve süt tozudur. Bu grup ayrıca kurabiye ve dondurma gibi başka ürünler de üretmektedir.[11]

Pınar (Yaşar Grubu) büyük ilk özel süt tesisi olarak 1975 yılında kurulmuştur. Bu grubun İzmir'de bir fabrikası (1975 yılında kuruluş), bir de 1997 yılında satın alınan Eskişehir tesisi vardır. Her iki fabrika da her tür süt ürünü üretmektedir. [12]

Yörsan (özel aile firması) başlarda (1974) küçük bir mandıra olarak kurulmuştur. Ardından Susurluk'taki peynir fabrikası satın alınmış ve 2002 yılında Balıkesir'de büyük ve modern bir tesis kurulmuştur. Yörsan da her tür süt ürünü üretmektedir.

Danone (Danone Grubu), Sabancı Holding'le işbirliğine giderek 1997 yılında yoğurtçuluk alanında lider konumdaki Tikveşli'yi satın almıştır. Danone ayrıca Ankara bölgesindeki başlıca yoğurt üreticisi Birtat'ı da satın almış, ancak bu birim kapatılmıştır. Danone 2003 yılında Nestlé'nin sütçülük alanındaki başlıca faaliyetlerini devralmıştır. Bunlar UHT Gönen fabrikası ile Mis Süt birimleridir. Danone sonunda ortak holdingdeki Sabancı payını da satın almıştır. Danone şu anda Lüleburgaz'da bir fabrika kurmaktadır. Ürettiği ürünler meyveli ve sade yoğurt, tatlılar ve pudingdir. [13]

SEK; Türkiye'de süt üretiminin gelişmesini sağlamak ve tüketiciye en kaliteli, sağlıklı, hijyenik doğal ürünler sunmak amacıyla 1963 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı olarak kurulmuştur. SEK 1968 yılından itibaren 1995 yılına kadar Kamu İktisadi teşebbüsü olarak faaliyetlerini sürdürmüştür. İlk pastörize sütü, homojenize edilmiş yoğurdu üretti ve ilk kez beyaz ve kaşar peyniri, içi hava almayan vakumlu ambalajda paketledi.1979'da dil peynirini üretti. Eylül 1995'te özelleştirilmiş ve SEK İstanbul İşletmesi, sektörde faaliyet gösteren küçük ve orta büyüklükteki sanayici ve gıda toptancılarından oluşan 164 kişilik bir grup tarafından satın alınmıştır. 2012 yılında günlük süt, light süt, naneli ayran ve light ayran üretimlerine başlamıştır.[14]

Hedeflerini, bölge üreticisinin ve ülke ekonomisinin daima ileri gitmesine yönlendiren Dimes, 1995 yılında UHT süt ve süt ürünleri üretimine başlamıştır. Satış ve pazarlama süreçlerinin daha etkin bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla, 1997 yılında Nobel Pazarlama Ltd. Şti.'ni kurmuştur. Yapılan yatırımlar ile, İzmir ve Tokat'ta 60.000 m^2'si kapalı alan olmak üzere 146.000 m^2 toplam alana sahip tesislerde üretim faaliyetlerine devam eden Dimes, yılda 120.000 ton süt ve süt ürünleri üretim kapasitesine sahiptir.[15]

---

10 www.sutas.com.tr
11 www.ulker.com.tr
12 www.pinar.com.tr
13 www.danone.com.tr
14 www.sek.com.tr
15 www.dimes.com.tr

3. TRA2 DÜZEY 2 BÖLGESİNDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ[16]

3.1. Süt ve Süt Ürünleri Üretimi

3.1.1. Süt Sığırı Varlığı ve Süt Üretimi

Bölge halkının önemli geçim kaynağı olan hayvancılık, düşük maliyetli istihdam yaratması, elde edilen ürünleri ile gıdaya dönüştürülmesi ve birçok sektöre girdi sağlaması açısından büyük önem arz etmektedir. Bölgenin sahip olduğu geniş meralar hayvancılığı ön plana çıkarmakta ve bölgedeki nüfusun önemli bir kısmı hayvancılıkla geçimini sürdürmektedir. Aşağıdaki tabloda Türkiye İstatistik Kurumu(TÜİK) verilerine göre TRA2 Düzey 2 Bölgesinde büyükbaş ve küçükbaş sağılan hayvan varlığı ve bu varlığın Türkiye'deki oranı verilmiştir.

Tablo 13: TRA2 Bölgesinde Sağılan Hayvan Varlığı, 2011

	Ağrı	Kars	Iğdır	Ardahan	TRA2	Türkiye	TRA2/Türkiye (%)
Küçükbaş	569.695	83.341	222.919	10.472	886.427	32.309.518	2,7
Büyükbaş	93.394	183.103	41.945	89.443	407.885	4.801.360	8,5

Kaynak: Hayvancılık İstatistikleri, TÜİK

16 Yapılan araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar, anket uygulanan 78 işletmenin belirtmiş olduğu beyanlara göre oluşturulmuştur.

TRA2 Bölgesindeki sağılan büyükbaş hayvan varlığı, Türkiye'deki toplam varlığın % 8,5'ine; küçükbaş hayvan varlığı ise yaklaşık %2,7'ine denk gelmektedir. Bölge nüfusunun Türkiye nüfusuna oranı 1,54[17] göz önüne alındığında bölgede sağılan büyükbaş hayvan sayısının önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Bölgede sağılan büyükbaş hayvan sayısında Kars, Ağrı ve Ardahan öne çıkarken, sağılan küçükbaş hayvanların çok büyük bir bölümü Ağrı ilinde bulunmaktadır. Aşağıdaki tabloda TRA2 bölgesinin yıl itibariyle büyükbaş ve küçükbaş hayvan süt miktarları verilmiştir.

Tablo 14: Yıllar İtibariyle Toplam Süt Miktarları

Yıl	Büyükbaş Hayvan Sütü (Ton)	Verim	Küçükbaş Hayvan Sütü (Ton)	Verim
2006	682.966,74	1,99	76.028,11	0,07815
2007	692.759,22	2,00	74.146,24	0,07818
2008	629.358,34	1,95	61.006,02	0,07848
2009	695.959,26	1,96	55.606,85	0,07916
2010	753.568,71	2,07	73.317,45	0,07849
2011	862.330,64	2,11	69.973,71	0,07894

Kaynak: Hayvancılık İstatistikleri, TÜİK

TRA2 Bölgesinde 2006 yılı ile 2011 karşılaştırıldığında % 22'lik bir süt üretimi artışı gözlenmektedir. Bu artış sağılan büyükbaş hayvan sayısının artmasıyla sağlanmıştır. Çünkü verimde pek kayda değer bir artış olmamıştır (2006 yılında sağılan her büyükbaş hayvandan ortalama yaklaşık 2 ton süt alınırken, 2011 yılında bu rakam 2,11 ton şeklinde gerçekleşmiştir) ve sağılan küçükbaş hayvan sayısının düşmesi dolayısıyla elde edilen süt miktarı da düşüş göstermiştir.

17 ADNKS sonuçları, TÜİK, 2011

TRA2 Bölgesi yaklaşık 932 milyon litre toplam süt üretimi ile ülke toplam süt üretiminin % 6,2'sini karşılamaktadır. Bölgede 1.066.509 adet sığır var olup bunun 407.885 adedinden süt hayvanı olarak yararlanılmaktadır.

Tablo 15 :İl Bazında Süt Üretim Miktarları

	Ağrı	Kars	Iğdır	Ardahan	TRA2	Türkiye	TRA2/Türkiye (%)
Küçükbaş	44.198	5.994	18.957	826.035	69.975	1.213.410	5,8
Büyükbaş	177.383	372.689	87.493	224.766	862.331	13.842.800	6,2

Kaynak: Hayvancılık İstatistikleri, TÜİK

Ağrı ve Iğdır küçükbaş hayvan sütü üretiminde öne çıkarken, Kars ve Ardahan ise büyükbaş hayvan sütü üretiminde önde yer almaktadırlar. Bu durum Kars ve Ardahan'da köklü bir kaşar peyniri üretim ve tüketim geleneği olmasıyla, çiftçilerin geçim kaynağının süt inekçiliği olmasına bağlanabilir. Ağrı'da ise daha çok besi hayvancılığı yapılmaktadır.

3.1.2. Süt Ürünleri Üretimi

Bölgede 2011 yılında yaklaşık 80 bin ton süt işletmeler tarafından değerlendirilmiş olup sütün yüzde 75'i kaşar peynirine işlenmiştir. Kaşar peyniri bölgede üretilen başlıca süt ürünü olup genellikle ülkenin batısına pazarlanmaktadır. Endüstriyel peynir üretiminde ikinci sırada beyaz peynir mamul edilmektedir. Bölgeye has olan gravyer peynirini ise işleyençok az gravyer ustası bulunmaktadır. Bölgede içme sütü ve dondurma üretimi bulunmamaktadır.İşlenen sütten elde edilen ürünler aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 16: TRA2 Bölgesinde Üretilen Süt Ürünleri (Ton/2012)

	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	Toplam
Kaşar Peyniri	0	2491	420	3178	**6089**
Gravyer Peyniri	0	8	0	170	**178**
Beyaz Peynir	75	0	130	346	**551**
Lor Peyniri	0	0	70	122	**192**
Otlu Peynir	4	0	25	3	**32**
Tulum Peyniri	0	0	1	5	**6**
Çeçil Peyniri	0	20	15	10	**45**
Yoğurt	635	0	3000	52	**3687**
Ayran	90	0	450	0	**540**
Tereyağı	0	13	38	216	**267**
Kaymak	0	0	20	0	**20**

Kaynak: Anket Sonuçları, 2012

Elde edilen verilere göre bölgede öne çıkan ürünlerin üretim durumları şu şekildedir; 6036 ton kaşar peyniri, 178 ton gravyer peyniri, 550 ton beyaz peyniri, 192 ton lor peyniri, 32 ton otlu peynir, 45 ton çeçil peyniri, 3686 ton yoğurt, 540 ton ayran,262 ton tereyağı elde edilmiştir. Ayrıca bölgede az miktarda tulum peyniri, çeçil peyniri ve kaymak üretilmektedir.

Tablodan anlaşılacağı üzere bölgede iller bazında üretilen ürünlerde değişiklikler gözlemlenmektedir. Kars ve Ardahan kaşar peyniri üretiminde diğer illerle kıyaslanamayacak ölçüde öndeyken, Iğdır'da bu durum yoğurt için geçerlidir. Ağrı ve Ardahan sadece birkaç ürüne odaklanmış gözükürken, Iğdır ve Kars hemen hemen her ürün grubunda üretim gerçekleştirmiştir. Daha önce de vurgulandığı gibi Kars ve Ardahan geçmişe dayanan kaşar üretimi ve tüketimi geleneğine sahiptir. Kars kaşarı ülke genelinde bilinirliği olan bir üründür. Bu bilinirlikte önceden Kars'a bağlı bir ilçe olan Ardahan'ın Göle ilçesinin payı büyüktür. Gravyer peyniri ise Türkiye'de neredeyse sadece Kars'ta üretilen bir ürün haline gelmiştir.

3.1.3. İşletme Bilgileri

İnsan Kaynağı Durumu

Bölgede 574'ü mevsimlik, 229'u daimi çalışan olmak üzere toplamda 803 kişi süt ve süt ürünleri sektöründe çalışmaktadır. Tabloda illere göre bölgenin istihdam yapısı verilmiştir.

Tablo 17: TRA2 Süt Ürünleri Sektörü İstihdamı

	Daimi	Mevsimlik	Toplam
Ağrı	19	1	**20**
Ardahan	49	247	**296**
Iğdır	45	0	**45**
Kars	116	326	**442**
TRA2 Toplam	**229**	**574**	**803**

Kaynak: Anket Sonuçları

İstihdam edilen daimi işçilerin çoğunluğunun ücretsiz aile işçisi olması, mevsimlik işçilerin çoğunlukta oluşu sektörde sosyal güvenlik durumunu negatif yönde etkilemektedir.

Tablo 18: TRA2 Süt Ürünleri Sektörü İstihdamı (2)

	Gıda Müh.	Veteriner	Tekniker	Usta Başı
Ağrı	1	1	0	4
Ardahan	2	2	2	50
Iğdır	0	0	0	4
Kars	2	6	9	55
TRA2	**5**	**9**	**11**	**113**

Kaynak: Anket Sonuçları

Tablo 19'da sektörde görev yapan nitelikli personel sayıları verilmiştir. Buna göre Bölge'de süt işletmelerinde çalışan 5 gıda mühendisi, 9 veteriner, 11 tekniker bulunmaktadır. Toplam 113 ustabaşı vardır.

Kapasite Kullanım Durumu

Aşağıda verilen tablolarda TRA2 Bölgesindeki işletmelerin kurulu kapasiteleri ve çalışma zamanlarına göre fiili kapasite kullanım durumları verilmiştir. Kurulu kapasitelerine göre Bölgede 50 ton ve üzeri süt işleyebilme kapasitesine sahip Ardahan'da 6 ve Kars'ta 8 olmak üzere toplam 14 işletme bulunmaktadır.Günde 25-49 ton arası süt işleme kapasitesine sahip toplam 17 işletme, günde 10-24 ton süt işleme kapasitesine sahip 23 işletme bulunmaktadır. Günde 10 tonun altında süt işleme kapasitesine sahip 22 işletme bulunmaktadır. Günde 1 tonun altında süt işleme kapasitesine sahip 2 adet işletme mevcuttur. İşletmelerin %40'ı 25 ton/gün süt işleme kapasitesine sahip olup %30'u da 10-24 ton süt işleyebilme kapasitesine sahiptir. Yapılan saha çalışmalarında ölçek ekonomisine göre işletmelerin kara geçebilmesi için ortalama 15-20 ton/gün süt işlemeleri gerektiği işletme sahipleri tarafından beyan edilmiştir. Bölgedeki işletmelerin kapasitelerini yüksek oranda kullanabilmeleri durumunda %70'inin mevcut kapasitede bu karlılığa erişebileceği gözlenmektedir.

Tablo 19: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçeklerine Göre Kurulu Kapasite Durumları

İşletme Ölçeği (ton/gün)	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	Toplam (işletme)
<1	0	0	0	2	**2**
1-4	2	1	0	9	**12**
5-9	1	2	1	6	**10**
10-24	0	8	0	15	**23**
25-49	0	6	1	10	**17**
50+	0	6	0	8	**14**
Toplam (İşletme)	**3**	**23**	**2**	**50**	**78**

Kaynak: Anket Sonuçları

Fiili kapasite durumlarını incelemek için 3 adet tablo oluşturulmuştur. Tablo 21'de Bölgedeki işletmelerin fiili kapasiteleri genel olarak irdelenmektedir. Tablo 22 ve Tablo 23'te ise bölgede üretim dönemsel ve yıl boyu çalışma dönemlerine göre de ayrıca incelenmektedir.

Tablo 20: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçeklerine Göre Fiili Kapasite Durumları

İşletmeÖlçeği (ton/gün)	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	Toplam (işletme)
<1	0	1	0	6	**7**
1-4	3	7	0	24	**34**
5-9	0	4	1	6	**11**
10-24	0	7	1	11	**19**
25-49	0	3	0	2	**5**
50+	0	1	0	1	**2**
Toplam (İşletme)	**3**	**23**	**2**	**50**	**78**

Kaynak: Anket Sonuçları

Bölgedeki işletmelerin %40'ı günde 25 ton süt işleyebilme kapasitesine sahipken günde 25 ton ve üzeri süt işleyen toplam 7 işletme (%9) bulunmaktadır. Günde 10-24 ton süt işleyen **19 işletme (%24) mevcut**tur. 1 ton/gün süt işleyen halihazırda 7 işletme mevut olup bölgedeki işletmelerin yüzde 57,7'si günde 1-9 ton süt işlemektedir.

İşletmelerin çalışma zamanları dönemsel (Mayıs-Temmuz) ve yıl boyu olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bölgede dönemsel olarak çalıştığını beyan eden toplam 43 işletme bulunmaktadır. Dönemsel faaliyet gösteren işletmelerin %58'i günde 1-4 ton süt işleyen işletmelerdir. Günde 10-24 ton arasında süt işleyen işletme sayısı 7 olup dönemsel faaliyet gösteren işletmelerin %16'sına denk gelmektedir. Bununla birlikte günde 25-49 ton arasında süt işleyen ve dönemsel olarak faaliyet gösteren işletmenin bulunması (1 adet) dikkat çekicidir.

Tablo 21: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçek ve Çalışma Zamanına (Dönemsel) Göre Fiili Kapasite Kullanım Durumları

İşletme Ölçeği (ton/gün)	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	Dönemsel Toplam (işletme)
<1	0	1	0	3	**4**
1-4	0	5	0	20	**25**
5-9	0	2	0	4	**6**
10-24	0	3	0	4	**7**
25-49	0	0	0	1	**1**
50+	0	0	0	0	**0**
Toplam (İşletme)	**0**	**11**	**0**	**32**	**43**

Kaynak: Anket Sonuçları

Yıl boyunca faaliyet gösteren işletmelerin fiili kapasite durumları tablo 23'te verilmektedir.Buna göre bölgede 35 adet yıl boyunca faaliyet gösteren işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerin 18'i (%51,4) Kars'ta, 12'si (%34,3) Ardahan'da bulunmakta olup Ağrı'da 3 adet ve Iğdır'da 2 adet işletme mevcuttur. Günde 50 ton ve üzeri işleyen 2 işletme, 25-49 ton süt işleyen 4 işletme, 1-9 ton/gün süt işleyen 14 işletme bulunmaktadır. Bununla birlikte yıl boyu faaliyet gösteren ve günde 1 tonun altında süt işleyen 3 adet işletme bulunmaktadır. Yıl boyu faaliyet gösteren ve günde 10 tonun üzerinde süt işleyen 18 işletme bulunmaktadır.

Tablo 22: TRA2 Bölgesinde İşletmelerin Ölçek ve Çalışma Zamanına (Yıl Boyu) Göre Fiili Kapasite Kullanım Durumları

İşletme Ölçeği (ton/gün)	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	Yıl Boyu toplam (işletme)
<1	0	0	0	3	**3**
1-4	3	2	0	4	**9**
5-9	0	2	1	2	**5**
10-24	0	4	1	7	**12**
25-49	0	3	0	1	**4**
50+	0	1	0	1	**2**
Toplam (İşletme)	**3**	**12**	**2**	**18**	**35**

Kaynak: Anket Sonuçları

4. BÖLGEDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNÜN MEVCUT DURUMU VE SORUNLARI

4.1. Hammadde Temindeki Sorunlar

4.1.1. Süt Veriminin Düşüklüğü ve Mevsimsellik

Hayvancılıkta, üretimde verimliliği artırmak için hayvanların genetik kapasitelerinin yüksek olmasının yanı sıra bu genetik potansiyelin verime dönüşmesine imkan sağlayacak çevreye de sahip olunması gerekmektedir. Bölgemizde **çoğunlukla yerli ve melez sığır ırkları bulunmakta olup toplam hayvan varlığı**nın % 47'si yerli ırk, %45'i melez ırktır. Kültür ırklarının toplam büyükbaş hayvan varlığı içerisindeki payı ise %7'dir.(Tablo 25). Aşağıdaki tabloda bölgede sağılan büyükbaş hayvanların cinslere göre dağılımı verilmiştir. Ancak son yıllarda süt verimi yüksek olan kültür ve melez ırkın sayısı ve toplam içerisindeki payı giderek artmaktadır (TÜİK, 2012)

Tablo 23: TRA2 Bölgesi Cinslere Göre Büyükbaş Hayvan Varlığı ve Süt Miktarı

Hayvan Adı	Toplam	Sağılan Hayvan Sayısı (baş)	Süt (Ton)
Sığır (Kültür)	74.943	26.634	98.840
Manda	1.684	544	544
Sığır(Melez)	481.549	173.487	486.222
Sığır(Yerli)	510.017	207.220	276.724
Toplam	**1.068.193**	**407.885**	**862.331**

Kaynak: Hayvancılık İstatistikleri, TÜİK, 2011

Kültür ırklarından Simental ve Esmer ırkları Bölgeye en iyi adapte olanlardır. Her iki ırkta kombine verimli olup Bölge için ideal sayılabilecek ırklardır. Hayvancılıkla uğraşan çiftçilerin çoğu geçmişten kalan alışkanlıklarını devam ettirmekte ve çiftçiler, profesyonel bakım gerektiren yüksek süt verimine sahip kültür ırklarına dahi geleneksel yöntemlerle bakım besleme uygulamaktadır. Bu duruma örnek olarak Bölge'de süt verimi en yüksek ırk olan Hoştayn inekleri yetiştirilmiş ancak doğru bakım ve besleme teknikleri uygulanmadığı için Bölge'ye adapte olamamış ve süt verimi arzu edilen düzeyde olmamıştır.

Bölgede süt ve süt ürünleri sektörünün başlıca sorunu yıl boyunca süt arzının yeterli olmayışıdır. Özellikle Ardahan ve Kars illerinde, genelde Bölge'de mera hayvancılığı yapılmaktadır. Mera hayvancılığından kasıt, hayvanların otlatmanın mümkün olduğu ilkbahar ve yaz aylarında meralarda otlatılması, kış aylarında ise ahırda beslenmesi şeklindedir. Yaz aylarında (Mayıs ve Ağustos ayları) bol süt bulunan bölgede kış aylarında neredeyse hiç süt bulunamamaktadır. Bunun neticesinde mevsimsel bir üretim yapısı söz konusu olmaktadır.Kars'taki işletmelerin %64'ü, Ardahan'daki işletmelerin ise %47'si dönemsel faaliyet göstermektedir. Bu işletmeler de süt temininin sağlandığı 5 ay hariç üretim yapılmamaktadır. Ancak Ağrı ve Iğdır için durum farklı olup bu illerde hem üretim seviyesi hem de işletme sayısı Kars ve Ardahan'a göre azdır. Ağrı ve Iğdır'da dönemsel çalışan firma bulunmamakla birlikte süt bulma sorunu yaşandığı bildirilmiştir. Bu sorunun temelinde Bölge'deki hayvancılık uygulamalarının verimsiz oluşu önemli bir unsurdur. Bölgede çiftlik tipi hayvancılık yapılmadığından bakım, besleme, sağım vb. konular mera ve yaylacılığa dayalı hayvancılık yapan üreticiler açısından soruna dönüşmektedir. Çünkü hayvanlar arasında hastalıkların yaygınlaşması ve hayvan kayıplarının artmasında çayır ve meraya dayalı hayvancılık da etkili olmaktadır. Bu şekilde yapılan hayvancılıkta kışın hayvanlara konsantre yem verilmeden yalnızca çayır otu ya da saman ile beslenmektedir. Böylece hayvan gelişimi olumsuz yönde etkilenmekte olup hayvanın ve elde edilen sütün piyasa değeri düşük seviyede kalmaktadır.

4.1.2. Avans Sistemi

Ardahan ve Kars illerinde süt ürünleri üreticileri, süt teminini Bölgede avans sistemi olarak bilinen bir yöntemle gerçekleştirmektedirler. Söz konusu sistemin işleyişi; işletme sahiplerinin çiftçilerle bir sonraki yılın üretimi için alacakları toplam süt miktarı üzerinde anlaşmaları ve temin edilecek toplam süt miktarları karşılığında ödeyecekleri bedeli bir yıl öncesinden peşin olarak vermeleri şeklindedir. Çiftçinin üreticiye sağlayabileceği süt miktarı üzerinden pazarlık yapılmakta ve pazarlık sonunda anlaşılan miktar toplu olarak çiftçiye ödenmektedir. İşletme ödediği parayı ve alması gereken süt miktarını kaydetmekte, yıl içerisinde bu miktarı çiftçiden temin etmeye çalışmaktadır. Çiftçi de henüz üretmediği sütü önceden satmış olmaktadır. Bu sistem ticari mantıkla pek uyuşmamaktadır.

Tablo 24: Bölgeye Verilen Avans Miktarı, İşlenen Toplam Süt Miktarı ve Ortalama Süt Fiyatı

	Toplam Ödenen Miktar (bin TL)		İşlenen Toplam Süt Miktarı (ton/yıl)		Ortalama Çiğ Süt Fiyatı (TL/lt)	
	2011	**2010**	**2012**	**2011**	**2012**	**2011**
Ağrı	708	518	925	750	0,8	0,7
Ardahan	15.793	12.440	26.995	23.810	0,57	0,52
Iğdır	5.775	4.150	8.000	6.500	0,68	0,58
Kars	25.206	22.521	44.056	40.898	0,58	0,54
Toplam	**47.482**	**39.629**	**79.976**	**71.958**	**0,66**	**0,59**

Kaynak:Anket Sonuçları

Çiftçiler açısından bakıldığında sütün (litre başına)sezonundaki değerinin altında satılmasına neden olmaktadır. Avans sistemiyle çalışmayan Iğdır ve Ağrı illerinde çiğ süt fiyatı 70-80 kuruş civarındayken avans sistemiyle çalışan Kars ve Ardahan'da çiğ süt fiyatı 55 kuruş civarındadır. Görüldüğü gibi çiftçi hem peşin sattığı hem de gelecek sezonun sütünü önceden pazarladığı için zararlı konuma düşmektedir. Ulusal süt konseyinin duyurduğu çiğ süt fiyatları 2012 yılı için 80 kuruş, 2013 yılı için ise 86 kuruştur.

İşletme boyutunda ele alındığında sorun giderek büyümektedir.Bölge'deki küçük ölçekli işletmeciler, Temmuz ayından itibaren **ürettikleri kaşar peynirini bir an önce satmak istemektedirler. Uzun vade**lere finansal gücü yetmeyen işletmeler ellerindeki kaşar peynirini toptan ucuz fiyatlara satma eğilimi göstermektedirler. Avans sitemine dahil olabilmek ve daha çok köyün/hanenin sütünü alabilmek için ödeme yapmak zorundadırlar. Çünkü bu sistemde nakit gücü olan işletmeler köylerdeki üreticilerle önceden anlaşmakta ve küçük işletmeleri saf dışı bırakmaktadırlar.

Ayrıca çiftçiler tarafından hane içi tüketime harcanması, hayvan satışı, mevsimsel etkilerin getirdiği sorunlar (yem fiyatlarının artması vb.) gerekçe gösterilerek işletme sahiplerine daha az süt verilmektedir. Dolayısıyla çiftçilerin verdiği toplam süt miktarı, işletmecilerin önceden verdiği avansı karşılamamakta, süt miktarı anlaşılandan **yaklaşık %20-30 oranında eksik kalmaktadır. Bu nedenle üre**ticinin borcu ertesi yıla devretmektedir. Bu zincir her yıl devam ettiğinden üretici işletmeye sürekli borçlu durumdadır ve işletme de parasının karşılığını alamamaktadır.

4.1.3. Sütün Toplanması

Bölge'de özellikle mera hayvancılığın yapılmasının oluşturduğu bir diğer sorun da sütün toplaması alanında baş göstermektedir. Süt büyük ölçüde beş baştan az ineğe sahip çiftçiler tarafından üretilmektedir. Sağım işlemi genellikle elle yapılmaktadır. Bölge'de sağım makineleri ile süt elde eden üreticiler olsa bile makinelerin temizliği etkili bir şekilde yapılmadığından makine ile sağımın, süt kalitesi üzerine etkisi olmamaktadır. Sütün toplanması, işletme sahiplerinin paslanmaz çelik tankları olan kamyonlarla köylerden kendilerinin toplaması şeklinde gerçekleştirilmektedir. İşletmeler, yazın yaylalarda sağılan sütü temin edebilmek için süt tankı bulunan kamyonet, kamyon, traktör, minibüs vb. araçlarla bölgenin 2000 m üzerinde rakıma sahip, yol şartları kötü durumda olan yaylalara çıkmak

zorunda kalmaktadırlar. Toplama işlemi bahar ve yaz aylarında günde iki kez, kışın ise bir kez yapılmaktadır. Çiğ sütün arzı talebi karşılayamadığından süt işleme tesisleri, Bölge'de hammadde temin ederken seçici olamamaktadır.

Bölgede süt toplama ile ilgili en önemli sorunlardan biri kooperatiflerin veya süt toplama merkezlerinin var olmamasıdır. Köylerde daha önce kooperatiflerin işletilmeye çalışıldığı ancak yöneticisine olan güvensizlik, kar amacı gütmeleri, zaman içerisinde icradan borçlu duruma düşüp mahkeme sürecine girmeleri gibi durumlar halkın kooperatifleşme algısını olumsuz yönde etkilemiştir. Etnik farklılıklar ve yöneticilere olan güvensizlik, bu mantığın işlememesinde önemli etken olarak gösterilmekte ve aynı zamanda süt toplama merkezleri aracılığıyla toplanan çiğ sütün kalitesinin düşeceğine inanılmaktadır.

Böylece sütün bir merkezde toplandığı kooperatifler veya süt toplama merkezleri olmadığı için her işletme için ayrı taşıma maliyetleri oluşmaktadır. Hem yaylalarda, hem hanelerde sağılan süt yeterince hijyen olamayan koşullarda sağılmakta, bu durum işletmeci için sorun yaratmaktadır. Bölgedeki firmaların birçoğu soğuk zinciri bozmadan süt temin etmemesi sütün niteliğinin kaybetmesinde önemli rol oynamaktadır.

4.2.Üretimde Yaşanan Sorunlar

4.2.1. Merdiven Altı Üretim ve Rekabet

Bölgede tarımda yaşanan dualite (ekonomik yönelimli olmayan küçük aile çiftlikleriyle süt üretiminde uzmanlaşan büyük özel işletmelerin bir arada bulunması) süt sektöründe rasyonel gelişimi engellemektedir. Benzer şekilde süt ürünleri üreticileri küçük ölçekli ve bölgede dağınık olup bölgede birkaç firma haricinde yaygın küçük üretim egemen durumdadır. Genelde aile işletmesi şeklindeki bu firmalar kendi akrabalarını çalıştırmak ve maliyetleri en aza indirmek için reklam, pazarlama, ürün geliştirme gibi kalemlere para harcamamak suretiyle geleneksel üretim tarzlarını sürdürmektedirler. Bu üretimin özelliği; geçimlik ve üretimde profesyonel yaklaşımın nispeten yoksun olmasıdır. Birçok işletme kapasite artırımını öngörmekte ancak bunun için gerekli finansmanı sağlayamamaktadır.

Bölgede üretiminin kalite standartlarını düşüren firmalar da mevcuttur. Bu firmalar hem hijyen problemi oluşturmakta, hem yerel ve ulusal pazardaki marka algısına zarar vermekte, hem de haksız rekabet ortaya çıkarmaktadırlar.

4.2.2. Fiziksel ve Teknolojik Yetersizlikler

Bölgedeki mandıraların büyük çoğunluğu fiziksel olarak yetersizdir. Üretim tesislerinin yükseklikleri azdır, duvarlar uygun olmayan malzeme ile kaplıdır, kapı ve pencere malzemeleri üretim şartlarına uygun özellikler taşımamaktadır. Peynir olgunlaşma odaları genellikle ahşap malzeme ile tasarlanmıştır. Havalandırma sistemleri yetersiz olup üretim yapılan alan yetersizdir. Fiziksel şartların yetersizliği ürünlerin kalitesi ve hijyeni konusunda sorunlar oluşturabilmektedir.

Bölgede ulusal düzeyde dağıtım ağını oluşturmuş, kurumsallaşmasını tamamlamış firma bulunmamaktadır. Buna rağmen firmaların önemli bir kısmı, yerel pazara veya büyük şehirlere hitap edebilmektedir. Ayrıca bu firmaların teknolojiye erişimi ve bu teknolojiyi elde etmeye yarayacak finansal güçleri sınırlıdır. Her ne kadar son yıllarda teknolojik makine ekipman yatırımlarında artış gözlemlendiği belirtilse de, işletmelerin önemli bir kısmı kontrollü ve standart üretim için gerekli tüm makine ve teçhizata sahip değildir. AR-GE yatırımı için adım atan firma sayısı oldukça kısıtlıdır. Öte yandan teknolojiye yatırım yapabilmeleri için firmaların, üretim ve satış döngüsünü etkin şekilde kontrol edebilmeleri ve gerekli finansmanı sağlamaları gerekmektedir.

4.2.3. Ürün Çeşitliliğinin Az Olması

Bölgede üretilen ürün çeşidinin fazla olmayışının nedenleri arasında; en başta çiğ sütün asitliğinin yüksek olması gelmekte olup pazarlama sorunları, soğuk zincirin kırılması gibi nedenler de etken olmaktadır.

Bölgede üretilen süt ürünleri tablosuna (Tablo 16) bakıldığında ürün çeşitliliğinin Ardahan ve Ağrı için oldukça düşük, Kars ve Iğdır için nispeten iyi durumda olduğu görülmektedir. Ürün çeşitliliği, üretim miktarları ile birlikte değerlendirildiğinde farklı illerde farklı ürünlere yoğunlaştığı görülmektedir. Özellikle Kars ve Ardahan illerinde üretim çoğunlukla kaşar peynirine işlenmekte ve 12-14 kg'lık teker halinde piyasaya sunulmaktadır. Ambalajlama işlemi genellikle şarküteride vakum makinesi yardımıyla isteğe bağlı olarak yapılmaktadır.

4.2.4. Standardizasyon Sorunları

Süt ürünleri üretimi, kuşaktan kuşağa aktarılarak yapılmakta ve geleneksel üretimden vazgeçmek istenmemekte, ulusal pazarda rekabet edebilmek için gerekli olan kontrollü ve standart üretim yapılmamaktadır. Bununla birlikte birçok işletme ürettikleri ürünlerin hangi niteliklere sahip olduğunu, mikrobiyolojik, kimyasal ve besinsel içeriğini bilmeden üretim yapmaktadır. Ayrıca yapılan araştırmada firmaların önemli bir bölümünün ISO 22000, ISO 9001, HACCP gibi kalite belgelerine sahip olmadıkları tespit edilmiştir. Bu durum ürünlerin güvenilirliğinde şüphe uyandırmaktadır.

4.2.5. Peynir Altı Suyunun Değerlendirilememesi

Süt endüstrisinden kaynaklanan atık sularda, en büyük kirletici kaynağını, peynir üretimi sonucu oluşan ve kirletici vasfı yüksek olan peynir altı suları oluşturmaktadır. Ülkemizde yılda 40.000 ton peynir üretiminin bulunduğu göz önüne alınırsa 360.000 ton peynir altı suyu oluşmaktadır. Bu durumda hem önemli ölçüde besin israfına hem de arıtılmadan alıcı ortamlara verilebilen bu tür atık sular çevre kirliliğine neden olmaktadır.

Özellikle peynir işletmelerinde, peynir altı suyundan lor, laktoz, albümin ve kurutulmuş peynir suyu gibi yan ürünler elde edilmektedir. Püskürtme yöntemi ile kurutulmuş peynir suyu ve laktoz insan tüketimi için uygun bir besindir. Peynir suyundaki yüksek süt şekeri içeriği dolayısıyla bazı tesisler bu şekerin bir kısmını kristalize laktoz olarak elde etmekte, bu şeker daha sonra temizlenerek ilaç ve şekerleme endüstrisinde kullanmaktadır.

Bölge'de süt ürünleri üretimi ile uğraşan işletmelerin genellikle çok düşük kapasiteli olması yan ürünlerin değerlendirilmesini engellemektedir. Birçok işletme peynir altı suyunu değerlendirmek amacıyla, bu suyu kaynatarak lor elde ediyorsa da, bunun ekonomik değeri nispeten sınırlı kalmaktadır. Peynir altı suyundaki %1.5 oranındaki katı madde lor olarak alınmaktadır. Ancak, peynir altı suyunda %5.5-6.6 oranında katı madde bulunmaktadır. Toz haline getirildiğinde bunun tamamı alınmaktadır. Küçük işletmeler tarafından yapılan bu lor alma işleminden sonra yine atık su oluşmakta, dolayısıyla kirletici etkisi giderilememektedir. Toz haline getirme işleminde ise, su tamamen uçurulduğu için herhangi bir atık su oluşmamakta ve durum çevre kirliliğinin önlenmesi açısından önem taşımaktadır.

Peynir altı suyunun asit ve yağ oranı yüksek bir materyal olması nedeniyle arıtılması da pahalı olmaktadır. Bugün ülkemizde olduğu gibi bölgemizde de süt işletmeciliği yapan tesislerin çoğunun ilkel şartlarda çalışan küçük kapasiteli işletmeler olması, arıtma için gerekli olan altyapının yapılmasını ekonomik açıdan güçleştirmekte, bu nedenle çoğu işletme arıtma tesisi yapmaktansa bu suları doğrudan alıcı ortama vermeyi tercih etmektedirler[18].

Bölge'deki 90 işletmenin sadece 5 tanesi peynir altı suyundan lor peyniri yapmaktadır. Geri kalanı ise haşlama suyundan tereyağı yapmaktadır. Tereyağı yapmayan işletmeler ise peynir altı suyunu dökmektedir. Birçok işletme bu konuda yüklü miktarlarda ceza almıştır. Bu konuda tek başlarına tesis kurmak maliyetli geldiğinden ortak tesis kurmaya yanaşılmamaktadır.

4.3. Satış ve Pazarlama Sorunları

4.3.1. Ürünlerin Değerinin Altında Satışa Sunulması

Bölgede süt işleyen tesislerin çoğunlukla il sınırları içerisinde kendi şarküterileri bulunmaktadır. Çok azının diğer bölge illerinde de şarküterileri mevcuttur. Bir kısmı ise ürünlerini doğrudan İstanbul ve Ankara gibi Bölge dışı illere pazarlamaktadır. Elde edilen ürünlerden kaşar peyniri genellikle bölge dışına toptan pazarlanmakta ve aynı zamanda şarküterilerde satışa sunulmaktadır. Yoğurt, tereyağı gibi kolay bozulabilen ve raf ömrü nispeten daha kısa olan ürünler Bölge içinde pazarlanmaktadır. Araştırma sonrasında, Kars'ta bulunan işletmelerin %30'unun, Ardahan'da %26'sının, Ağrı'da %33'ünün pazarlama konusunda sorun yaşadığı tespit edilmiştir. "Ürünlerinizi istediğiniz fiyata satabiliyor musunuz" şeklinde sorulan soruya ise işletmecilerin birçoğu "hayır" yanıtını vermiştir. Iğdır'daki işletmeler de pazarlama sorunu yaşamadığını beyan etmiştir.Ürünlerin satış fiyatlarının illere göre dağılımı aşağıdaki tablolarda özetlenmektedir (Tablo 26-27)

18 www.styd-cevreorman.gov.tr/IMAGES/sut_endustrisi.docerişim tarihi: 20/12/2012

Tablo 25: TRA2 Bölgesinde Süt Ürünleri Fiyatları (₺/kg)

	Yoğurt (1kg)	Ayran (350 mlt)	Tereyağı	Kaymak
Ağrı	1,8	0,4	-	-
Ardahan	--	-	9	-
Iğdır	1,8	0,3	9	11
Kars	2	-	8,5	-
Ortalama	**1,9**	**0,35**	**9**	**11**

Kaynak: Anket Sonuçları

Bölge'de peynir dışındaki ürün fiyatları incelendiğinde Bölge'de yoğurt ortalama 1,9 liradan, ayran 35 kuruştan, tereyağı 9 liradan ve kaymak 11 liradan satışa sunulmaktadır. Peynir çeşitleri içinde gravyer peyniri ortalama 23 lirayla en yüksek toptan satış fiyatına sahiptir. Bölge'nin markalaşma potansiyeli olan kaşar peyniri ise ortalama 9 liradan toptan satış fiyatına sahip olup üretim miktarı oldukça düşük olan tulum peynirinin toptan satış fiyatı 12,5 liradır. Kars ve Ardahan illerinin kaşar peyniri ile bilinir olmasına rağmen toptan satış fiyatının nispeten düşük olması dikkat çekicidir.

Tablo 26: TRA2 Bölgesinde Süt Ürünleri Fiyatları 2 (₺/kg)

	Kaşar Peyniri	Gravyer Peyniri	Beyaz Peynir	Lor Peyniri	Otlu Peynir	Tulum Peyniri	Çeçil Peyniri
Ağrı	-	-	6,5	-	7,5	-	-
Ardahan	9	28	-	-	-	-	9
Iğdır	9,5	-	5	2	5,5	12	9,5
Kars	8,4	17,5	10,5	2	8	13	9
Ortalama	**9**	**23**	**7,3**	**2**	**7**	**12,5**	**9**

Kaynak: Anket Sonuçları

Avans sisteminden kaynaklanan, firmaların ürettikleri ürünleri kısa zamanda nakite dönüştürme isteği ürün pazarlama stratejisini de etkilemektedir. Sermaye birikimini ve dolayısıyla firmanın finansal gücünü düşüren bu durum; işletmecinin pazarlama kalemine bütçe ayıramamasına ve yeni pazarlara girememesine neden olmaktadır. Firmalarda reklam ve pazarlama harcamaları oldukça kısıtlıdır. Yapılan harcamalar da kurumsal bir çalışmanın sonucunda değil, kişisel tercihler sebebiyle yapılmaktadır.

4.3.2. Mevsimsellik ve Pazara Uzaklık

Bölge'de üretim mevsimsel olarak yapılmaktadır. Yıl boyu üretim yapılamamasına bağlı olarak yıl boyunca düzenli ürün arzının sağlanmaması büyük marketlerle anlaşmalarını mümkün kılmamaktadır. Çünkü bu tip marketler yıl boyunca ürün temin etmek istemektedir.

Bölge işletme sahipleri, İstanbul, İzmir, Kocaeli, Bursa gibi ülkenin batısındaki büyük tüketim kitlesine sahip pazarlara uzak olmanın güçlüğünü yaşamaktadır. Ülke içerisinde rekabet eden diğer Bölge

işletmecileri pazara yakın olmaları nedeniyle lojistik maliyetlerini azaltabilmekte ve TRA2 Bölgesi üreticilerine kıyasla daha kolay ağ kurabilmektedir.Bu durum Bölge'de rekabetin yoğun olarak yaşanmasına sebep olmakta veküçük ölçekli işletmelerin büyümesini engellemektedir.

4.4. Kurumsallaşma ve Markalaşma Sorunu

Bölge işletmecilerinin son yıllarda marka ve ambalajlama konusunda iyi bir yol kat ettiği söylenebilir. Buna rağmen özellikle Kars ve Ardahan illerinde üretilen kaşar peynirlerinin çuvallama yapılarak eski usulle satış yapma geleneği hala devam ettiği gözlenmiştir. Üreticilerin dile getirdikleri meralarda sayısız türde çiçekten elde edilen, hiçbir katkısı olmayan doğal sütten yapılan ürün iddiasını kanıtlayabilecek bir belgelendirme yoktur. Buna yönelik bir çalışma yapan firma da yoktur. Bu ve benzer durumlar ulusal pazarlarda marka imajının yerleşmesini zorlaştırmaktadır. Bölge'nin markalaşma potansiyeline sahip olan kaşar ve gravyer peyniri, üretimde, pazarlamada ve hammaddede yaşanan sorunlar neticesinde marka olamamaktadır. Markalaşma sürecinin başlaması için işletmelerin öncelikle kurumsal yapıya ulaşmaları gerekmektedir. Halihazırda Bölge'deki işletmeler tipik aile işletmeleri olup yüksek kapasite oranlarına ulaşanlar ise parçalanabilmektedir. Kurumsallaşma süreci tamamlanamadığından işletmeler gerekli altyapıya sahip olamamakta ve böylece ürün marka olamamaktadır.

Son yıllarda kapasite artırımına yönelik çeşitli kuruluşlar tarafından hibe desteği verilmektedir. Ulusal çapta pazar ağına sahip olan birçok süt işletmesinin hibe desteğinden yararlanarak büyüdüğü bilinmektedir. Bundan dolayı hibe desteklerinin kurumsal kapasiteye önemli ölçüde katkı sağladığı sonucu çıkmaktadır.

TRA2 Bölge'sinde devlet desteklerinden yeterince yararlanılmadığı tespit edilmiştir. Bunun nedenleri; desteklerden haberdar olmamaları, prosedürleri karşılayabilecek kurumsal yapıya sahip olmamaları ve işlemleri yürütecek nitelikli personele sahip olmamaları şeklinde sıralanabilir. Yapılan araştırmada Kars'ta bulunan işletmelerin %38'i devlet desteklerinden yararlandıklarını belirtmiştir. Ardahan'da bu oran %64'dür. Ağrı'daki 3, Iğdır'da ise 1 süt işletmesi devlet desteğinden yararlanmıştır. İşletmeler, hibe projeleri için gereken eş finansman yüksek bulmaktadır. Proje mantığı çok detaylı görülmekte, maliyet gerektiren prosedürlerle uğraşmak istenmemektedir.

4.5. Ortak İş Yapma Kültürünün Olmayışı

Bölge'de yaşayan aileler genelde kalabalık bir nüfusa sahiptir. Peynir üreticiliği de aileler içinde kuşaktan kuşağa aktarılan bir gelenektir. Ancak zamanla aile fertleri arasında anlaşmazlıklar çıkmakta ve nispeten büyük ölçekli işletmeler bölünerek yeni işletmeler kurulmaktadır. Ortaklık kültürünün olmayışı hem sermayenin, hem de nitelikli insan kaynağının bölünmesine, finansal ve kurumsal olarak zayıf şirketlerin oluşmasına neden olmaktadır.

Bununla birlikte yapılan araştırmada Bölge'de sütün toplanmasında da ortaklık kültürünün olmayışının etkileri gözlenmiştir. Süt toplama merkezinin kurulamamasında, büyük ölçekli işletmelerin nispeten daha yüksek fiyata çiğ sütü satın alarak piyasada tekelleşeceği ve bu durumun küçük-orta ölçekli işletmelerin aleyhine olacağı düşüncesi hakimdir.Ancak bir kısım işletmeci de örgütlenmenin, küçük üreticilerin devamlılığını sağlayacak tek yöntem olduğunu vurgulamıştır. Küçük işletmeler için ayakta kalmanın çaresinin örgütlenme olduğu düşünülmektedir.

4.6. İnsan Kaynağı Sorunu

Bölgenin her alanında kendini gösteren insan kaynağı sorunu, süt ürünleri üretiminde ciddi oranda yaşanmaktadır. Sektörün istihdam yapısına bakıldığında; dönemsel çalışan işletmelerden dolayı mevsimsel çalışan işçi sayısı yüksek orandadır.

Süt işletmelerinin yapısına bakıldığında genellikle aile işletmesi olduğu ve işletme çalışanlarının bir kısmının aile fertlerinden oluştuğu tespit edilmiştir. Aile fertleri dönemsel olarak işletmede çalıştığı için dışarıdan ustabaşı gibi ara elemana daha az ihtiyaç duyulmakta ve bu durum da istihdam artışını sınırlamaktadır.

5. ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

5.1.Hayvancılıkta Verimi Artırmaya Yönelik Bazı Öneriler

Sığır yetiştiriciliğinde ekonomik etkinliği ve üretimde verimlilik açısından *eğitim* önem kazanmaktadır. Bölge'de bulunan yetiştiricilerin büyük çoğunluğunun eğitimi bulunmamakta, yetiştiricilik faaliyetleri tamamen geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Bu amaçla bölgede bulunan yetiştiricilere hayvancılıkla ilgili teknik bilgilerin uygulamalı olarak verilmesi gerekli görülmektedir. Ayrıca iyi örneklerin gözlemlendiği gezilerin düzenlenmesi, üreticilere farkındalık sağlayacak ve vizyon kazanımına katkıda bulunacaktır.

Bölgedeki sığır ırklarının ıslah edilmesi amacıyla Bölge'nin coğrafi ve iklim koşulları dikkate alınarak yerli ırkların yüksek verimli ırklarla suni ya da doğal tohumlama yoluyla melezlenmesi yararlı olabilir. Aynı zamanda yetiştiricilere Bölge'ye iyi adapte olan Esmer ve Simental sığır ırklarının da uygun bakım ve besleme şartlarında saf olarak yetiştirilmesi tavsiye edilebilir[19].

5.2.Hijyenik Çiğ Süt Temini

Üretilen sütün hijyen ve kalite standartlarının ölçülmesi ve sütlerin ölçümlere göre değerlendirilmesi gerekmektedir. Bölgede az sayıda süt işleme tesisinde laboratuvar bulunmaktadır. Bu firmalarda hijyen konusunda yeterli ölçümler yapılabilirken, sütün kalitesi konusunda bir dereceye kadar işlem yapılabilmektedir.

Maliyeti artıran bir diğer unsur çok küçük süt üreticilerinden (3-5 hayvan sahipleri) ayrı ayrı süt toplanmasıdır. Bu sorunun giderilebilmesi için süt toplama merkezleri ve kooperatifler kurulmalı, bu yapıların iyi işleyebilmesi için ise nitelikli ve en önemlisi güvenilir personelin buralarda istihdamı sağlanmalıdır.

19 Tilki M., Aksoy A R., Sarı M. 2012. Kars ilinde Modern Ahır artan Verim Projesi. Doğrudan Faaliyet Desteği Projesi, SERKA.

5.3. Avans Sistemi

Hem çiftçilere hem de süt ürünleri üreticilerine zararı olan Bölge'de kimsenin memnun olmadığı avans sisteminden vazgeçilmelidir. Avans sisteminin kaldırılabilmesi için süt ürünleri üreticileri bir fikir birliğine varmalı ve prensip kararları alınarak bu kararlara uyulmalıdır. Bölgede süt ürünleri üreticileri derneği gibi sivil toplum kuruluşları daha etkin hale getirilerek avans sisteminin kaldırılması için çaba sarf edilmesi gerekmektedir.Üreticiyi ve zamanla küçük ölçekli işletmeleri kar edemez duruma getirecek olan bu sistemin uygulanmaması önem teşkil etmektedir.

5.4. Merdiven Altı Üretim

Herhangi bir kontrole tabi olmadığı için kalite standartları konusunda güvenilemeyecek olan ve bu nedenle marka değerini düşürmekte olan haksız rekabet oluşturan merdiven altı üreticilere izin verilmemelidir. İşletmelerin gıda güvenliği sistemlerini oluşturmaları ve gıda güvenliğine uygun üretim yapmaları gerekmektedir. Bunun için mevzuat gerekliliklerine uymaları zorunludur. Bu konuda denetim uygulamaları ve yaptırımlar tekrar gözden geçirilmelidir.

5.5. Kurumsallaşma ve Markalaşma

İşletme sahiplerinin kurumsallaşma konusunda bilinç düzeyinin artırılması gerekmektedir. Birçok işletme sahibinin kurumsallaşma konusunda teknik destek alması, karlılık ve kapasite artırımı açısından gerekli görülmektedir.Kurumsallaşmasını tamamlamış, örnek teşkil edebilecek işletme ziyaretlerinin yapılması etkili olacaktır.

Finansman ihtiyacı olan işletmeye devlet desteğiyle (bankalar, kalkınma ajansları, KOSGEB vb.) uygun finansman sağlanmalı, yeterli bilgi ve nitelikli elemana sahip olmayan işletmeler için eğitimler ve kurslar düzenlenmeli, firmaların tecrübe paylaşımı yapmaları sağlanmalıdır.

5.6. Ortak İş Yapma Kültürü

Önceki bölümde değinildiği üzere Bölge'de ortak iş yapma kültürü bulunmamaktadır. Küçük ölçekli işletmelerin maliyetlerini düşürerek kar maksimizasyonunu sağlamaları ve böylece rekabet edebilir konuma gelmeleri gerekmektedir. Söz konusu maliyetlerin azaltılmasında kısa vadede ölçek büyütme imkanı olmayan işletmelerin ortaklıklar kurma girişiminde bulunmaları avantaj oluşturmaktadır. Bu ortaklıklar farklı girdi sağlayan sektörlerin bir araya gelmesi (modern hayvancılık, süt işleme tesisi, tarımsal atıkların değerlendirilip enerji elde edilmesi, ambalaj sektörü vb), hammadde temini (örneğin süt toplama merkezinin kurulması, süt toplayıcılarının yaygınlaştırılması,), ürün pazarlaması(e-ticaret uygulamaları, fuarlara katılım vb) aşamalarında çeşitli plan ve programlarla uygulanabilir.

Bu açıdan sektörde kümelenme mekanizmasını oluşturacak sistemlerin (ortaklıkların) yapılandırılması için bölgesel destek mekanizmalarının hazırlanması gerekmektedir.

5.7. TRA2 Bölgesi Hayvancılık ve Süt Sanayi Sektörü Toplantısı Paydaş Önerileri

TRA2 Bölgesi'ndeki üniversitelerin Veteriner Ve Ziraat Fakültelerinden Akademisyenler, Türk Patent Enstitüsü Marka Uzmanı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri Şube Müdürleri, Ziraat Odası baş-

kanları, Damızlık ve Sığır Yetiştiricileri Birlik Başkanları, Veteriner Hekimler Odası Başkanları, Kars Süt Ürünleri Derneği Başkanı ve üyeleri, mandıra-çiftlik-işletme sahipleri ve çiftçilerden oluşan 79 kişi toplantıya katılım sağlamıştır. Toplantıda yapılan sunumlar ekte belirtilmiş olup paydaşlardan gelen sektöre ilişkin öneriler aşağıda belirtilmektedir.

· Hayvan ithalatının uygulanması yerine yerli üreticinin korunması ve iç talebin yerli üretimden karşılanmasına yönelik ulusal politikaların oluşturulması,

· Hayvan sahiplerinin genel itibariyle ilkokul mezunu olması teknik ve modern hayvan yetiştiriciliği konusunda aksaklıklara neden olduğu, bunun için desteklerin önemli bir kısmının eğitime harcanması,

· Kalkınma ajansının uyguladığı hayvancılık destek programlarının kapsamına mevcut barınakların modernizasyonunun da dahil olması gerektiği,

· Tarım lisesi kurulması gibi eğitim-öğretim faaliyetlerinin oluşturulması ve yaygınlaştırılması,

· Bölge'deki Veteriner Fakültesindeki öğretim üyelerinin sahaya dönük ve bölgenin dinamiğine uygun stratejiler geliştirerek çalışmalar yapılması,

· Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüklerinin daha etkin ve uygulamaya yönelik çalışması,

· İl müdürlüklerindeki veteriner hekim ile ziraat mühendislerinin masa başında değil saha çalışmalarına daha fazla ağırlık vermeleri gerektiği,

· Süt teşvik prim miktarının artırılması,

· Destek uygulamalarının katma değeri yüksek olan son ürünün üretimini artırmaya yönelik olması,

· Sivil toplum anlayışının gelişmesi gerektiği vurgulanmıştır.

SONUÇ

Süt ve süt ürünleri sektörü, insan beslenmesinde temel ögelerden biri olan sütün değerlendirilmesi açısından büyük önem arz etmektedir. Dünya genelinde hem çiğ süt üretimi hem de işletmelerde işlenen süt miktarı artış göstermektedir.

Türkiye'de geleneksel olarak süt hayvancılığı yapılmaktadır ve tüketim yine geleneksel olarak daha çok süt ürünleri tüketimi şeklindedir. Üretilen sütün yaklaşık yarısı işletmelerde tüketilmekte ve bu oran yıllar içerisinde artmaktadır. Küçük aile tipi süt üreticilerinin yerini büyük çaplı modern çiftlikler almaktadır. Bu durum sektör için potansiyel gelişme alanı olduğunu göstermektedir. Yine içme sütü tüketiminin AB ortalamasından çok aşağıda olması dolayısıyla durumun bir potansiyel arz etmesi, sektörün ihracat yapıyor olması ve ihracatın pozitif ivme izlemesi süt ve süt ürünleri sektörünün ülkede önemini korumakla kalmayıp artıracağını göstermektedir.

TRA2 Bölgesi ülke genelinin % 10 'una yaklaşan büyükbaş hayvan varlığı ile önemli bir hayvancılık merkezidir. Ülke genelinde sağılan büyükbaş hayvanların % 8,5'i, sağılan küçükbaş hayvanların %2,7'i TRA2 Bölgesindedir. Bölgede ülke çapında bilinirliği olan kaşar ve gravyer üretimi yapılmaktadır. Sektör hem hammadde sağlayıcısı olan süt üreticisi çiftçilere, hem de bölge sanayisinin önemli bir bölümünü oluşturan süt ürünleri üreticilerine istihdam ve kazanç sağlamaktadır.

Bölgede sektör, avans sistemi gibi yıllar süren yanlış uygulamalar, kültür ırkının yaygın olmayışı, yanlış bakım ve besleme, kooperatifleşememe gibi nedenlerle ortaya çıkan verimsiz süt hayvancılığı birlik olmayı önleyen sosyo – kültürel nedenlerle ulusal rekabet boyutuna geçememiştir. Hem süt üreticisi (çiftçi) hem de işletmeci beklenen düzeyde kar elde edememektedir.

Sahada yapılan çalışmalarda bu verimsiz döngünün daha fazla sürdürülemeyeceği ve sektördeki birçok işletmecinin ayakta duramayacağı öngörülmektedir.Yapılan saha çalışması ve paydaş toplantısı ile elde edilen bulgular ve çözüm önerilerin sorumlu ve ilgili paydaşlarca dikkate alınması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

AB Giriş Süreci Çerçevesinde Türkiye'de Süt Ve Süt Ürünleri Sektörüne Genel Bakış Raporu, Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Gıda Ve Tarım Örgütü, Roma, Temmuz 2007.

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Üreticileri Derneği, Dünya ve Türkiye Süt Endüstrisi Raporu, 2011

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Veri Tabanı.2012

Tilki M., Aksoy A R., Sarı M. 2012. Kars ilinde Modern Ahır artan Verim Projesi. Doğrudan Faaliyet Desteği Projesi, SERKA.

TÜİK, Bölgesel İstatistikler. 2011.

Türk Gıda ve İçecek Sanayi, 2011 Envanteri. www.gidahatti.com/ekler/2011_envanteri.pdf ; erişim tarihi: 14/12/2012

Ulusal Süt Konseyi, Dünya'da ve Türkiye'de Süt Sektörü İstatistikleri, 2011

www.styd-cevreorman.gov.tr/IMAGES/sut_endustrisi.docerişim tarihi: 20/12/2012

www.sutas.com.tr

www.ulker.com.tr

www.pinar.com.tr

www.danone.com.tr

www.sek.com.tr

www.dimes.com.tr

www.chartsbin.com

EKLER

1- "Markalaşma ve Markalaşma Aşamaları" Bilgi Notu

2- "Coğrafi İşaret ve Başvuru Süreci" Bilgi Notu

3- Toplantı Sunumları

4- Katılımcı Listesi

EK-1

MARKALAŞMA VE MARKALAŞMA AŞAMALARI

GİRİŞ

Yurtiçinde ya da yurtdışında ürününü tanıtmış ve güvenilir bir marka haline gelmiş irili ufaklı firmalar, kendilerinden kat kat fazla üretim hacmi ve istihdamı olan ama markalaşamamış firmalardan çok daha yüksek kar marjları elde edebilmektedir[20]. Bu firmaların yüksek kar marjına sahip olmasındaki etken, markalaşma sürecini tamamlamış olması ve bu aşamadan sonra da sahip olduğu tüketici grubunun beklentilerini karşılayıp müşteri memnuniyetini aksaksız sağlamalarıdır.

TRA2 bölgesinde (Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars) faaliyet gösteren ve özellikle süt işleyen süt ürünleri işletmelerinin problemi, kaşar ve gravyer peyniri ile bağdaşmış bir yörede olmalarına rağmen, markalaşmamış olmasıdır. İşletmeler markalaşma yolunda ne yapmaları gerektiği ve hangi süreçlerden geçmesi gerektiğini tam olarak bilmemekte yahut bu süreçte yapılması gerekenlerin öncelik sırası tam olarak belirlenememektedir.

Bu amaçla, bu çalışmada markalaşmanın ne demek olduğu, markalaşma öncesinde ve marka olduktan nelerin yapılması gerektiği ve tüm süreçlerde dikkat edilmesi gereken hususlar ifade edilmiş ve TRA2 bölgesindeki mevcut durum tartışılmıştır.

MARKALAŞMA NEDİR?

Markalaşma; piyasaya yeni çıkan bir ürünün tanınma, isim yapma ve sunulduğu pazar tarafından kabul edilme sürecidir. Markalaşma bir ürünün, bir şeyin bilinme ve tanınma aşamasıdır.

Bir ürünün markalaşma sebebi kesinlikle diğer ürünlerden ayırt edilebilmesidir. Marka ürünü niteleyen, tanımlayan, ayırt edici özelliğidir. Günümüzde oluşan rekabet kavramında birçok ürün birbirine benzemektedir. Tüketicinin bunu ayırt edebilmesi için öncelikle markaya bakmaktadır. Çünkü birçok ürün birbirine benzemekte ve hatta ayırt edilemeyecek durumdadır. Güçlü marka olabilmekteki en önemli şart farklılıktır, yani farkı ortaya koymaktır[21].

MARKALAŞMA ÖNCESİ

Markalaşma çalışmalarına başlamadan önce gerekli profesyonel desteği alarak tamamlanması gereken çeşitli temel unsurlar vardır. Bunlar, marka tescili, pazar araştırmaları, üretim, ürün testi, paketleme, fiyat belirleme, dağıtımdır.

Tescil ve Patent:

Marka korunması ve markalaşma kültürünün yerleşmesi için, tescil ve patent uygulamalarına öncelik verilmesi önemlidir. Aksine markayı sağlam bir temele oturtmadan yapılacak tüm reklam ve tanıtım süreçleri olumsuz sonuçlara, istenmeyen maliyetlere yol açabilecektir.

---

20 http://www.pazarlamadunyasi.com/Desktopdefault.aspx?tabid=209&ItemId=466&Rtabid=169
21 http://www.agahpatent.com/Marka_Patent/Markalasma/Markalasma_Nedir.aspx

Pazar Araştırmaları:

Ürünün hangi kitleye hitap edeceğini, kime satacağınızı belirlemek, alıcılarının hangi kesim ya da bölgeden olacağı strateji geliştirmede yardımcı olacaktır. Örneğin ihracat açısından da satış kitlesine sahip olmak isteyen bir işletme, ürünün ihraç yapılacak olan ülkede de araştırılması, hem ilgili ülkenin kanunları bakımından hem de isim, logo ya da işaretin tutunabilirliği açısından kapsamlı olarak inceleme yapmasını gerektirir.

Üretim ve Ürün Testi:

Markalaşmanın, kaliteyi pazarlama stratejisi olduğu unutulmamalıdır. Üretim sürecinde ve yönetimde yarattığınız kalite bir başlangıç noktasıdır. Neyi, nasıl, ne şekilde ve hangi yöntemlerle ürettiğiniz kalite açısından önemlidir. Eğer bazı KOBİ'ler birçok firmalara göre daha yüksek kar marjıyla satış yapıyorlarsa kalite ve güvenilirlik konularında kendilerini ispatlamışlardır. Kalite ve teknoloji imajı satışlarda etkiyi artıracaktır.

Paketleme:

Ambalaj, logo, slogan vs. gibi detaylar tüketicinin dikkatini çeken ve dış algısına yerleşen olgulardır. Kişinin uzman bilinçlerine kayıt yapmak gerekmektedir. Kişi ürünü tekrar alırken markasını hatırlamasa bile ambalaj üzerinde bulunan bir harf, şekil ya da bir tonlamadan almak istediği ürünü bulabilmektedir. Pazarlama sunuma dayalı olduğu için en yüksek etki ürünün görüntüsü yani şekli, rengi ile sağlanır. Tarz imajının oluşturulması bu açıdan önemlidir. Görsel imaj ürünün satışında etkiyi artırır ve burada kişinin en çok etkilendikleri şeylerle ilgili çağrıştırıcılar kullanılmasında yarar vardır.

Fiyat Belirleme:

Ürünün fiyatı ile ilgili bir imajı olmalıdır. Kimi çevreler için ucuz, kimi çevreler için pahalı ürün imajı uygun değildir. Tüm çevreler için uygun fiyatlı bir ürün imajı etkili olacaktır[22].

MARKALAŞMAK MIKURUMSALLAŞMAK MI?

Tüm bu etkenlere ilaveten işletmelerin karşı karşıya kaldığı bir diğer durum da işletmenin öncelikle markalaşması mı ya da kurumsallaşması mı gerektiğidir.

İşletmeler için yaşamsal bir öneme sahip olan kurumsallaşma; bir işletmenin kişilerden bağımsız olarak kurallara, standartlara, prosedürlere sahip olması, değişen çevre koşullarını takip eden sistemleri kurması ve gelişmelere uygun olarak organizasyonel yapısını oluşturması, kendisine özgü iletişim ve iş yapma yöntemlerini kültür haline getirmesi ve böylece diğer işletmelerden farklı ayırt edici bir kimliğe bürünmesi sürecidir[23].

İşletmelerin amacı, üretilen ürün veya hizmetten kar ve fayda elde ederek hem işletmenin yaşamını, gelişimini hem de sahiplerinin geçimini sağlamaktır. Bu amaca yönelik yöntemler olarak kurumsallaşma ve markalaşma birer araçtırlar. Ama aralarında bir öncelik kurmak mümkündür. Kurumsallaşmak markalaşmak için bir araçtır. Markalaşmak da kar etmek için bir araçtır. Karlı çalışmak için markalaşmak, markalaşmanın hakkını vermek için de kurumsallaşmak gerekir.

---

22 www.rv.org.tr/content/markalasma-sureci

23 Yazıcıoğlu, İ. ; Koç, H., (2009) "Aile İşletmelerinin Kurumsallaşma Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma" Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21/2009

Satış görüşmelerine ve sözleşmelerine uygun iş çıkarmak, numune kalitesinin altında ürün teslim etmemek, eksiksiz ve hatasız teslimat gerçekleştirmek, satış sonrası kurulum ve bakım hizmetlerinin kalitesi gibi unsurlar müşteri memnuniyetini, dolayısıyla markalaşmayı doğrudan etkiler. Bu unsurların mükemmelleşmesi kurumsallaşmanın eseri olacaktır. Müşteriye vaat ettiğiniz ürünü geç teslim etmeniz veya söz verdiğiniz satış sonrası servisi layıkıyla yerine getirmemeniz marka değerinize büyük darbe vurur. Bugün birçok markanın yaşadığı sorun müşteri memnuniyetini bozan aksaklarını gideremememesidir. Hatta bu aksakların farkına varamamasıdır. Bir şirket müşterisine karşı mahcup olmamak için yapılanmalıdır. Müşteriden hareketle yapılanmak ve kurumsallaşmak bugünün iş dünyası için olmazsa olmazıdır.

Bunlarla birlikte KOBİ'lerin, kurumsallaşma denildiğinde aile şirketi olmaktan sıyrılmak (yani müdür pozisyonlarına kardeşi, oğlu veya herhangi bir akrabayı değil, profesyonelleri yerleştirmek), ISO 9001 almak, gelişmiş yazılım sistemleri kullanmak, daha fazla ve düzenli toplantı yapmak, büyük şirketlerde olan fakat kendilerinde olmayan departmanları açmak gibi algılamaları doğru yaklaşım değildir. Mevcut düzenin sistemli hale getirildiği, bütçenin ve yapılacak işin önceden planlanıp kayıt altına alındığı, herhangi bir vekâlette işlerin aksamadığı, çalışanların kendilerini sürekli geliştirdiği ve onlara önem verildiği, olaylara duygusal yaklaşılmadığı bir ortam oluşturmaları bilincine sahip olunması gerekmektedir [24].

MARKALAŞMA SÜRECİ

Altyapısını tamamlayan ve markalaşma öncesinde eksikliklerini gideren bir işletmenin markalaşma sürecinde ise;

Şirket iş planı,

Kurumsal kimlik ve logo tasarımı,

Marka mimarisi,

Pazarlama planı-marka stratejisi,

Konumlandırma,

Reklam stratejisi,

Paket tasarımı,

Markanın lansmanı,

İnteraktif iletişim,

Kurumsal sosyal sorumluluk ve sponsorluk projeleri,

Satış promosyonları,

Satış noktası aktiviteleri,

Sergiler, fuarlar, konferanslar ve katalog çalışmaları,

Yatırımcılarla iletişim

24 http://www.pazarlamadunyasi.com/Desktopdefault.aspx?tabid=209&ItemId=466&Rtabid=169

çalışmaları gerekmektedir. Bu etkenler için tutarlı iletişim, tüketici ve imaj araştırmaları gerekir. Bunlara ilaveten yukarıda sıralanan tüm öğelerin bütün işletmeler için geçerli olmayabileceği ya da sıralamanın değişebileceği unutulmamalıdır. Markalaşmak "kendine özgü olabilmek" anlamı da taşıdığından markalaşmayı tek bir şablona oturtmak da doğru bir strateji olmayacaktır[25] .

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Kaşar ve gravyer peyniri Kars yöresine özgü bir peynir çeşididir. Özellikle kaşar peyniri denilince akıllara Kars gelmektedir. Dolayısıyla markalaşmadan bahsederken kaşar peynirinin aslında Kars iliyle özdeşleşmiş bir ürün olduğu ve tanınırlığının sağlanmasında belli bir aşamanın kaydedildiği gözükmektedir. Bu noktada ürünün öncelikle ulusal çapta olması gereken konumda bulunmayışı üzerine tartışılması gerekir.

TRA2 bölgesi Ağrı, Ardahan, Iğdır ve Kars illerinden oluşmakta olup bu bölgenin ağırlıklı geçim kaynağı hayvancılıktır. Hayvancılıkla geçimini sağlayan bir bölgenin süt ve süt ürünleri ile et ve et ürünleri üretiminde etkin rol oynaması beklenmektedir. Bölgeye bakıldığında bazı işletmelerin üretimde hammadde sıkıntısı yaşadığı, bazılarının ise markalaşmak istedikleri gözlemlenmiştir.

Markalaşmak daha önce de bahsedildiği gibi bir süreci ifade etmektedir. Bu süreçte öncelikli olarak belli bir konuma gelmek ve o seviyeden sonra da marka olmak için mevcut kaliteyi pazarlamak gerekmektedir. TRA2 bölgesinde markalaşmadan bahsedebilmek için ise öncelikli olarak mevcut üretim kalitesinin artırılması yani gıda güvenliğini sağlamış, hijyenik, kontrollü ve standart bir üretim yakalayarak pazara ürün sunmak gerekmektedir. Bölgenin en temel sorunlarından biri olan hammaddenin teminindeki düzensizlik, istikrarsızlık; her mevsim üretimi yani sürdürülebilir kontrollü üretimi engellemektedir. Bu amaçla öncelikli olarak hammaddenin temini konusundaki engellerin giderilmesi şarttır. Kaliteli mamulün ancak kaliteli hammaddeden elde edileceği gerçeği de göz önüne alındığında oluşturulacak olan sistem, uygun ahır koşullarına sahip hayvan barınaklarında hijyenik şartlarda sağılmış sütü sağlaması gerekmektedir.

Bu aşamadan sonra üretimin nasıl, ne şekilde ve hangi teknoloji ile yapıldığı önem kazanmaktadır. Hammadde temininde problemi olmayan bir işletmenin sürekli üretim yaparak üretim hacmini artırması beklenmektedir. Ürünlerinin pazarlanması noktasında sıkıntı yaşamaması için ürün kalitesi ve güvenirliliğinin sağlanması gerekir. Bunun için öncelikli olarak birlikte çalıştığı personelini (usta, mühendis, tekniker vb.) bilinçlendirmesi gerekmektedir. Hijyenik ürünü elde etmediği takdirde kendisinin, yakınlarının, toplumun karşılaşacağı gıda zehirlenmelerini ifade edip muhtemel olumsuzluğun zihinlerde yer almasını sağlamalı, çalışanları eğitilmelidir. Sürekli kontroller yaparak iyileştirmeler sağlanmasıyla ürünün kalitesini artırmalıdır. Kalite yönetim sistemlerinin ana prensibi; standartlar ölçüsünde üretim yapıp kaliteyi sağladıktan sonra sürekli iyileştirmelerle kalitenin devamını sağlamaktır. Bu doğrultuda kalite yönetim sistemlerine başvurarak ürün kalitesini oluşturmada kendisine bir zorunluluk getirmelidir.

Bu süreç devam ederken kurumsallaşma yolunda çalışmalar yapılmalı ve markalaşma için öncelikle kurumsal çalışma mantığının gereklilikleri bilinmelidir. Kaliteli bir üretim için aynı zamanda kurumsal çalışma prensiplerinin olması gerektiğinin farkına varılmalıdır.

25 www.rv.org.tr/content/markalasma-sureci

İşletmelerde kişiye değil modele dayalı bir sistemin olması gerektiğini ifade eden kurumsallaşmanın, bir işletmede oluşumuna ilişkin bazı göstergeleri bulunmaktadır. Bu göstergeler; işletme anayasası, profesyonelleşme, etkin bir örgüt yapısı, yetki devri, yetkilendirme, yönetim anlayışı, karar verme şekli ve etkin bir iletişim sisteminin kurulması şeklinde özetlenebilir.[26]

Marka olmak için ürünün satılmasında hedeflenen piyasanın belirlenmesi ve ürünün tescil ile korunması öncelikli konudur. Bununla birlikte ürünün, diğer ürünlerden farkını ortaya koymak gerekmektedir. Bu süreçte de reklam, ilan, marka lansmanı, satış promosyonları, satış noktası aktiviteleri, sergi ve fuarlara katılım önem kazanmaktadır. Bu faaliyetlerle müşteriyi görsel olarak kazanmak, zihinlerde yer etmek gerekmektedir. Bu amaçla ünlü isimlerle çalışmak iyi bir markalaşma stratejisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü kişilerin o firmayla bir bilgisi olmasa bile tanıdıkları ünlü bir isim dikkatleri çekecek ve ürünü satın almada firmaya şans tanıyacaktır.

Sonuç olarak, hayvancılığın desteklenmesiyle modern hayvan barınaklarının yapılması sağlanarak Bölgede hayvancılığın sistemli hale getirilmesi önem kazanmaktadır. Düzenli tedarik edilen hammadde sayesinde üretimde süreklilik sağlanacak ve aynı zamanda mevzuat gereği olan, işletmelerin kalite yönetim sistemlerini oluşturupgıda güvenliğini sağlamaları gerekmektedir. Böylece tüketici üzerinde güven duygusu oluşacak ve hijyenik, kaliteli, güvenilir ürün tüketimi temin edilecektir. Sürdürülebilir üretimle elde edilen ürünlerin hedef kitlesinin belirlenmesiyle uygun pazarlama stratejilerin oluşturulması ve işletmenin marka olması için görseller ve faaliyetlerden (reklam, afiş, kongre ve fuarlara katılım, sponsorluk vb.) yararlanılması gerekecektir.

KAYNAKLAR

www.agahpatent.com/Marka_Patent/Markalasma/Markalasma_Nedir.aspx;erişim tarihi: 21/12/2012

www.pazarlamadunyasi.com/Desktopdefault.aspx?tabid=209&ItemId=466&Rtabid=169; erişim tarihi: 21/12/2012

www.rv.org.tr/content/markalasma-sureci;erişim tarihi: 21/12/2012.

Yazıcıoğlu, İ. ; Koç, H., (2009) "Aile İşletmelerinin Kurumsallaşma Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma" Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21/2009

26 Yazıcıoğlu, İ. ; Koç, H., (2009) "Aile İşletmelerinin Kurumsallaşma Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma" Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21/2009

EK-2

COĞRAFİ İŞARET VE BAŞVURU SÜRECİ

Coğrafi İşaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir.

Menşe İşareti Nedir?

Menşe işareti; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge, çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş yöre, alan, bölgeye özgü doğa ve insan faktöründen kaynaklanan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen bir ürünü tanımlamaktadır. Menşe adı, menşe adına konu ürünün tamamı ile tanımlanan yerde üretilmiş olması gerekmektedir.

Örnek olarak Çerkez Peyniri, Van Otlu Peyniri, AnzerBalı'nı verebiliriz. Bu ürünler, ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmezler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir.

Mahreç İşareti Nedir?

Mahreç İşareti; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması yanında, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinde en az birinin belirlenmiş, yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen ürünün belirleyici işaretidir. Mahreç işaretine konu ürünün özelliklerinden en az birinin o yöreye ait olmakla birlikte yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Örneğin; Maraş Dondurması, Trabzon Ekmeği..[27]

Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstün farkı nedir?

Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstünlüğü tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü birden korumasıdır. Çünkü coğrafi işaret alansal, yöresel, bölgesel, ülkesel genelliğe, bir anlamda anonimliğe sahip olup, sağladığı hak belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz.Üreticiler, coğrafi işaret tescilinin sağladığı korumadan öncelikli olarak yararlanırlar.

Coğrafi işaret tesciline neden ihtiyaç duyulur?

Coğrafi işaret tescili özellikle iki nedenle yapılır:
1. Coğrafi işarete konu olan ürünün kalitesinin korunması ve bilinen özellikte üretiminin sağlanması,
2. Coğrafi işarete konu olan yörede veya özellikte üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan öncelikli olarak yararlanmalarının sağlanması.

Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yöre adına duydukları güven nedeniyle, diğer yerlerde üretilenlere tercih edebilirler. Bu nedenle bir ürün için belirli bir kalite sembolü haline gelmiş yer adlarının coğrafi işaret olarak koruma altına alınmasında o yöre halkının menfaatlerinin korunması açısından büyük fayda vardır. Coğrafi işaretler, ürüne dinamik pazarlama gücü katar ve doğasından gelen anonim sahiplik gücüyle bölgesel ya da toplumsal bazda ekonomik gelişme aracı vazifesi görür. Özellikle kırsal kalkınma için önemli bir araçtır. Coğrafi işaret korumasının amaç ve faydalarından biri de, coğrafi işaret ibarelerinin, gerekli özelliklere haiz olmayan sahte ürünler üzerinde kullanılmasının önüne geçilerek, tüketicinin yanıltılmasına engel olunması dolayısıyla tüketicinin korunmasına yardımcı olmaktır.

27 www.marpatas.com.tr/cografi.php , erişim tarihi: 13.07.2011

Kimler coğrafi işaret başvurusu yapabilir?
Coğrafi işaretin tescili, coğrafi işarete konu olan ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri, konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları tarafından yaptırılabilmektedir.

Coğrafi işareti kimler kullanabilir?
Coğrafi işareti, tescilde düzenlenen şartlara uygun üretim yapan herkes kullanabilir.

Coğrafi işaret tescili için başvuru şartları nelerdir?
- Başvuru dilekçesi,
- Tescili istenilen menşe adı veya mahreç işaretine ait herhangi bir logo varsa 15 adet örnek,(8x8)
- Başvuru ücretinin ödendiğini gösterir belge aslı,
- Ürünün tanımı ve gerekiyorsa hammaddenin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve benzeri özelliklerini açıklayıcı teknik bilgiler ve belgeler,
- Ürünün üretim tekniğine ve varsa yerel özel üretim teknik ve şartlara ilişkin bilgiler,
-Yöre, alan veya bölgenin coğrafi sınırlarını açıkça tanımlayan ve belirleyen bilgiler/ belgeler, harita, Ürünün tescili ile ilgili talep edilen işaretle menşe adı ya da mahreç işareti olma özelliklerini taşıdığına ilişkin bilgiler,
- Ürünün kalitesinin denetleme biçimini ayrıntılı olarak açıklayan bilgiler,
- Tescilli menşe adı ve mahreç işaretinin kullanım biçimi, markalama, işaretleme veya etiketleme şekillerini ayrıntılarıyla açıklayan bilgiler.

Coğrafi işaret başvurusu için nereye müracaat edilir?
Coğrafi işaret başvurusunda bulunmak isteyenler, "Türk Patent Enstitüsü Hipodrom Caddesi, No:115 06330 Yenimahalle Ankara" adresine başvurabilir.Coğrafi işaret başvurusunda bulunmak isteyenlerin tek adresi, Türk Patent Enstitüsü'dür

Coğrafi işaret olarak tescil edilemeyecek işaretler nelerdir?
-Coğrafi işaret tanımına uymayan adlar ve işaretler,
-Ürünün öz adı olmuş adlar ve işaretler,
-Ürünün gerçek kaynağı konusunda halkı yanıltabilecek olan bitki türleri, hayvan soyları veya benzer adlar,
-Kamu düzeni ve genel ahlaka aykırı işaretler,
-Paris Sözleşmesi ve Dünya Ticaret Örgütü›nü kuran anlaşmaya üye ülkelerde korunmayan veya koruması sona ermiş veya kullanılmayan adlar ve işaretler.

Tescille sağlanan koruma neden önemlidir?
Coğrafi işaretlerin tescilinin amacı, genel nitelikleri itibariyle üretimi, kaynağı gibi birtakım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. Ülkemizde her ilin hatta her ilçenin, belli bir ürünün üretimine kaynak teşkil ettiği ve bu ürün ile ünlenmiş olduğu bir gerçektir.

Doğallık, geleneksellik, sürdürülebilir kalite, bölgesel kalkınma ve dünya pazarında rekabet edebilme teminatı vb gibi tüm bu özellikler coğrafi işaretlerin katma değerleri arasında sayılır.

Özetle:
Ürünün korunması
Üreticinin korunması
Tüketicinin korunması
Ülkenin milli ve kültürel değerlerinin korunması

Coğrafi işaret korumasının sağladığı haklar nelerdir?

Tescilli adın ününden herhangi bir biçimde yarar sağlayacak kullanımlar veya tescil kapsamındaki ürünleri andıran ya da çağrıştırabilen ürünlerle ilgili olarak tescilli adın dolaylı veya dolaysız olarak ticari kullanımı önlenir. Sözcük olarak gerçek coğrafi yeri ifade etmekle birlikte halkta haksız biçimde ürünün başka yer kaynaklı olduğu izlenimini bırakan kullanımı veya korunan adın tercümesinin kullanımı veya 'stilinde' 'tarzında' 'tipinde' 'türünde' 'yöntemiyle' 'orada üretildiği biçimde' veya benzeri diğer açıklama veya terimlerle birlikte kullanımı önlenir. Ürünün iç-dış ambalajında, tanıtım-reklamında veya ürünle ilgili herhangi bir yazılı belgede doğal esas nitelik ve özellikleri ile menşei konusunda yanlış veya yanıltıcı herhangi bir açıklama veya belirtiye yer verilmesi önlenir. Ürünün menşei konusunda halkı yanıltabilecek biçimde ambalajlanması veya yanılgı yaratabilecek herhangi bir şekilde sunulması önlenir.

Coğrafi işaretlerin ticari markalarla ilişkisi nedir?

Marka tescili ile marka sahibine bireysel bir mülkiyet hakkı verilir. Coğrafi işaret tescili ise bireysel mülkiyet hakkı vermez. Coğrafi işaret konu olan ürünün üreticileri için ortak bir kullanım hakkı sağlar. Coğrafi işaretler marka olarak tescil edilemezler.

Türkiye'de tescil edilen coğrafi işaret tüm dünyada geçerli midir?

Türkiye'de tescil edilen coğrafi işaretler sadece Türkiye sınırları içinde geçerlidir. Yurtdışında koruma için her ülkede, ülke mevzuatına göre başvuru gerekir.

Coğrafi işaretlerle ilgili cezai hükümler nelerdir?

Coğrafi İşaret hakkına tecavüz halinde verilecek cezalar işlem, fiil ve suça iştirak ayırımına bağlı olarak farklılıklar göstermektedir. Kanuna uymayanlar hakkında hapis cezası, para cezası, işyerinin kapatılması, ticaretten men edilmesi yaptırımları getirilerek, uygulamada etkinliğin sağlanması amaçlanmıştır. Coğrafi işaretten doğan haklara verilecek cezaların alt ve üst sınırları aşağıdaki gibidir:
Suçun niteliğine göre;
- Bir yıldan dört yıla kadar hapis,
- Ondörtbin Yeni Türk Lirasından kırkaltıbin Yeni Türk Lirasına kadar para,
- Bir yıldan az olmamak kaydıyla işyerinin kapatılması ve bu süre kadar ticaretten men cezaları uygulanmaktadır[28].

28 http://www.turkpatent.gov.tr/dosyalar/yayinlar/bilgikitapciklari/Cografiisaretler.pdf; erişim tarihi: 21/12/2012.

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSUNDA İZLENECEK YOL

BİRİNCİ ADIM

1. Ürün tespitinin yapılmalı,

* Ekonomik değeri yüksek ürünler seçilmeli

* Ürün coğrafi işaret tanımına uymalı

2. Üniversite ile işbirliği içinde bulunulmalı,

*Ürünün benzer ürünlerden farkının bilimsel olarak kanıtlanmasının sağlanmalı

3. İlgili ürün üreticileri ile görüş paylaşımında bulunulmalı,

*Ürünün geleneksel üretim metodunun tespiti sağlanmalı

4. Alanında uzman kuruluşlardan oluşacak bağımsız denetim komisyonu oluşturulmalı

* Denetim kriterlerinin ve süreçlerinin açıklanması gereklidir. Denetim; Hijyen, gıda güvenliği veya HACCP kontrolü ya da işyeri açma veya üretim izni kontrolü değildir.

555 Sayılı KHK denetimi ile Coğrafi işarete konu ürünün, tescil ile kayıt altına alınan ayırt edici özelliklerinin ve üretim metoduna uygunluğu denetlenir.

Bakanlık denetimi ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 5996 sayılı Kanunu ile coğrafi işaretlerin tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetleme yükümlülüğü bulunmaktadır.

İKİNCİ ADIM

Somut veriler oluştuktan sonra başvuru için;

1. Coğrafi işaret başvuru formunun doldurulması,

2. Coğrafi işaret başvuru ücretinin (102-TL) ödenmesi,

3. Uzman kuruluşların bilimsel çalışma raporlarının başvuru ekinde gönderilmesi,

4.Ürünün söz konusu isimle özdeşleştiğini/bilindiğini kanıtlar dokümanların başvuru ekinde Türk Patent Enstitüsüne gönderilmesi gereklidir.

İNCELEME SÜRECİ

1. 555 Sayılı KHK'nin ilgili hükümleri kapsamında inceleme yapılır.

2. Kabul edilen başvuruların yayın dokümanı oluşturulur.

3. Tahmini yayın ücreti istenir.

Yayın işleminin maliyeti satır sayısına göre değişmektedir. Ortalama 3-4 sayfalık bir dokümanın yaklaşık yayın bedeli 4000-5000-TL tutabilmektedir. Resmi Gazetede yayın tarihi itibariyle 6 ay içerisinde herhangi bir itiraz gelmez ise tescil kesinleşir. Tescil ücreti istemi (Tescil Ücreti 152-TL), tescil belgesinin gönderimi ve sicile kayıt gerçekleşir[29].

29 KILIÇ DALDAL S. Coğrafi İşaret Korunması Sunumu, TRA2 Bölgesi Hayvancılık ve Süt Sanayi Sektörü Toplantısı, KARS. 28/11/2012.

EK-3

TOPLANTI SUNUMLARI

KARS İLİNDE MODERN AHIR, ARTAN VERİM PROJESİ

Doç. Dr. Muammer TİLKİ
Prof. Dr. Ali Rıza AKSOY
Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARI

Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Zootekni Anabilim Dalı

GİRİŞ

- 2011 yılı adrese dayalı nüfus sistemine göre Kars'ın toplam nüfusu 305.755'dir.
- İl nüfusunun %57.8'i kırsalda, %42.2'si ise şehirde yaşamaktadır.
- Kars ilinin merkez ilçesi dâhil 8 ilçesi, 10 belediyesi ve 384 köyü vardır.

- Kars'ın en temel ekonomik sektörü hayvancılıktır.
- Tarımsal üretime uygun zaman diliminin kısa ve birim alan başına verimin düşük olması, beraberinde hayvancılık sektörünün güçlenmesini getirmektedir.
- Yöre insanı, mera ve çayırların fazlalığı sayesinde hayvancılıkla uğraşarak geçimlerini sağlamaktadırlar.

- Çayır ve mera arazileri %39.1 ile tarımsal araziden daha geniştir.
- 2011 yılında ildeki toplam sığır varlığı 477.502 baştır.
- Türkiye genelinde en fazla sığır bulunan iller sıralamasında Erzurum, Balıkesir, Konya ve İzmir'den sonra 5. sırada bulunmaktadır.

- Kültür ırkı hayvan sayısı istenilen düzeyde değildir.
- Kültür ırkı sığır sayısı ülke genelinde %36.92 iken, Kars'ta % 3.98 düzeyindedir.
- Melez sığırların sayısında ise geçmiş yıllara oranla bir artış söz konusudur.
- İldeki yerli sığırların sayısı oldukça fazladır. Bu durum sığırlardan alınan süt ve et gibi bazı verimlerin istenilen miktarda olmasına engel olmaktadır.

- İşletmelerin büyük bir kısmı, geleneksel küçük aile tipi işletmeler şeklindedir.
- Modern teknolojiye sahip olmamalarından dolayı üretim maliyetleri yükselmekte ve bunun sonucu olarak da kar marjı azalmaktadır.
- Bazı yetiştiriciler Kars ve çevresine son zamanlarda gelen kültür ırkı sığırlara bile geleneksel yöntemlerle bakım besleme uygulamaktadırlar.

- Sığır yetiştiriciliğinde verimleri genetik yapının yanı sıra birçok çevresel faktör de etkilemektedir. Bu faktörlerin başında barınaklar gelmektedir.
- Hayvan barınakları konusunda bölgede ciddi sorunlar bulunmaktadır.

- Barınakların yanı sıra verimleri;
- İklim ve coğrafi özellikler,
- Tarım politikaları,
- Çiftçilik gelenekleri,
- Arazi yapısı,
- Doğal otlaklar,
- Yem ve su kalitesi ile genel sağlık bilgisi,
- Sağımla ilgili idare ve sağım malzemeleri gibi çevresel faktörler etkilemektedir.

MATERYAL ve METOT

- Bu projede, Kars Merkez ve ilçelerinde yer alan sığır işletmelerinin genel yapısı incelenmiş ve değerlendirilmiştir.
- Araştırmanın materyalini işletme sahipleri veya sorumlu kişilerle yüz yüze yapılan birebir anket ile elde edilen veriler oluşturmuştur.
- Anket soruları iki kısımdan oluşmuştur. Bunlardan birincisi demografik yapı, ikincisi ise barınak ve çevre düzenlemesi ile ilgili bilgilerdir.
- Anket uygulamasında her bir ilçeden en az 40 anket yapılması planlanmış ve her köyden en az 3 anket yapılmaya çalışılmıştır.
- Kars Merkez'den 87, Akyaka'dan 50, Arpaçay ve Digor'dan 44'er, Kağızman'dan 40, Sarıkamış'tan 49, Selim'den 47 ve Susuz'dan 51 anket olmak üzere toplamda 412 anket yapılmıştır.
- Anket çalışmaları yapılırken İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü personelinden de faydalanmıştır. Bunun için anket yapacak personelle önceden toplantı yapılmış, anket soruları ile ilgili kapsamlı bilgiler verilmiştir.

- Anket uygulanan 8 ilçe ve 189 köyde toplam sığır sayısı 16.066 baş olup ilçelere göre dağılım ise şu şekildedir.
- Kars Merkez'de 3.560,
- Akyaka'da 2.493,
- Arpaçay'da 1.568,
- Digor'da 1.790,
- Kağızman'da 1.601,
- Sarıkamış'ta 1.589,
- Selim'de 1.789 ve
- Susuz'da 1.676 baş sığır işletmelerde belirlenmiştir.

BULGULAR

I. Mevcut Durum

İlçeler	Anket Sayısı (n)	Hane Halkı Büyüklüğü (Kişi)	Sığır Yetiştiriciliği Tecrübesi (Yıl)	Barınak Yaşı (Yıl)
Merkez	87	6.64	33.06	15.01
Akyaka	50	5.98	31.74	19.78
Arpaçay	44	6.27	30.59	23.89
Digor	44	9.70	21.63	14.02
Kağızman	40	8.88	25.60	14.68
Sarıkamış	49	7.73	30.80	16.88
Selim	47	6.62	32.43	18.09
Susuz	51	6.45	31.71	24.82
Genel	**412**	**7.17**	**30.20**	**18.19**

İlçeler	Barınak Tipi (Adet)		
	Kapalı Bağlı	Kapalı Serbest Dolaşımlı	Diğer
	%	%	%
Merkez	95.40	3.45	1.15
Akyaka	94.00	4.00	2.00
Arpaçay	95.45	0.00	4.55
Digor	100.00	0.00	0.00
Kağızman	95.00	2.50	2.50
Sarıkamış	97.96	0.00	2.04
Selim	100.00	0.00	0.00
Susuz	92.16	3.92	3.92
Genel	96.12	1.94	1.94

Kapalı Bağlı Sistem Yetiştiriciliği Tercih Sebepleri	İlk Sırada Söylenme
	Oran (%)
Hayvanların bakım, besleme, idaresi kolay olduğu	36.65
Geleneksel olduğu	34.47
Diğer sistemlere göre daha sağlıklı olduğu	14.60
Hayvan daha iyi verim gösterdiği	7.45
Daha kârlı olduğu	3.11
Kredi ve teşviklerden yararlanabilmek	1.55
Diğer	2.17

İlçeler	Ahırınızın Yapı Malzemesi %				
	Betonarme	Toprak	Taş	Ahşap	Kerpiç-Briket
Merkez	42.53	14.94	37.93	4.60	0.00
Akyaka	34.00	12.00	52.00	0.00	2.00
Arpaçay	38.64	18.18	38.64	2.27	2.27
Digor	47.73	25.00	27.27	0.00	0.00
Kağızman	32.50	22.50	37.50	5.00	2.50
Sarıkamış	24.49	18.37	48.98	8.16	0.00
Selim	23.40	21.28	51.06	4.26	0.00
Susuz	35.29	37.25	25.49	1.96	0.00
Genel	**35.44**	20.63	**39.81**	3.40	0.73

İlçeler	Ahır Kapasiteleri (Baş)			
	≤10	11-20	21-50	51≥
	%	%	%	%
Merkez	5.75	26.44	40.23	27.59
Akyaka	4.00	18.00	54.00	24.00
Arpaçay	4.55	34.09	52.27	9.09
Digor	2.27	29.55	50.00	18.18
Kağızman	10.00	22.50	42.50	25.00
Sarıkamış	6.12	30.61	48.98	14.29
Selim	4.26	36.17	38.30	21.28
Susuz	5.88	39.22	33.33	21.57
Genel	5.34	29.37	44.42	20.87

İlçeler	Üretici Birliği		
	Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği	Köy-Koop.	Diğer
	%	%	%
Merkez	67.86	17.86	14.29
Akyaka	75.00	15.00	10.00
Arpaçay	66.67	16.67	16.67
Digor	68.42	5.26	26.32
Kağızman	64.52	16.13	19.35
Sarıkamış	71.43	25.00	3.57
Selim	91.18	5.88	2.94
Susuz	88.24	0.00	11.76
Genel	73.91	13.53	12.56

İlçeler	Hayvanların Sağım Yöntemi		
	Elle	Seyyar Sağım Makinesi	Sağım Ünitesi
	%	%	%
Merkez	75.86	20.69	3.45
Akyaka	86.00	10.00	4.00
Arpaçay	72.73	20.45	6.82
Digor	90.91	6.82	2.27
Kağızman	65.00	22.50	12.50
Sarıkamış	87.76	12.24	0.00
Selim	80.85	17.02	2.13
Susuz	90.20	9.80	0.00
Genel	81.07	15.29	3.64

	EVET	HAYIR
Aydınlatma yeterlidir	88.83	11.17
Elektrik vardır	98.06	1.94
Su kaynağı vardır	73.30	26.70
Hayvan atıkları düzenli olarak atılmaktadır	91.26	8.74

	EVET	HAYIR
Hayvan atık suları için drenaj vardır	30.83	69.17
Zemin meyillidir	84.95	15.05
Durak demiri vardır	26.70	73.30
Kaşıntı fırçası vardır	54.37	45.63

	EVET	HAYIR
Ahırım yeterlidir	57.52	42.48
Termometre vardır	8.74	91.26
Süt soğutma tankı vardır	3.16	96.84
Süt sağım ünitesi vardır	15.29	84.71

	EVET	HAYIR
Fabrika yemi için yer vardır	58.98	41.02
Her hayvan için yemlik vardır	63.35	36.65
Her hayvan için suluk vardır	25.49	74.51
Samanlık vardır	63.59	36.41

	EVET	HAYIR
Silaj çukuru vardır	10.19	89.81
Gübre çukuru vardır	15.78	84.22
Düzenli veteriner hekim kontrolü yapılır	70.15	29.85
Hayvan sigortası vardır	13.59	86.41

II. Yetiştirici Talepleri

	EVET	HAYIR
Ahırların yapısı nedeniyle hayvanların süt verimi düşüktür	60.92	39.08
Ahırlarımız hayvanların gelişimine olumsuz etkide bulunuyor	57.04	42.96
Ahırlarımızın yapısı bizlerin de sağlığını olumsuz	48.79	51.21

İlçeler	Barınak Tipi			
	Açık Serbest Dolaşımlı	Yarı Açık	Kapalı Serbest Dolaşımlı	Kapalı Bağlı
	%	%	%	%
Merkez	2.30	1.15	6.90	89.66
Akyaka	0.00	0.00	16.00	84.00
Arpaçay	2.27	11.36	4.55	81.82
Digor	0.00	2.27	4.55	93.18
Kağızman	7.50	0.00	25.00	67.50
Sarıkamış	6.12	6.12	20.41	67.35
Selim	0.00	0.00	40.43	59.57
Susuz	0.00	0.00	19.61	80.39
Genel	2.18	2.43	16.26	79.13

İlçeler	İşletme Sahiplerinin Arazi Varlığı (da)		
	1-20	21-50	51≥
	%	%	%
Merkez	6.74	30.34	62.92
Akyaka	8.00	8.00	84.00
Arpaçay	10.26	20.51	69.23
Digor	2.44	14.63	82.93
Kağızman	2.50	17.50	80.00
Sarıkamış	4.35	19.57	76.09
Selim	9.52	16.67	73.81
Susuz	11.63	32.56	55.81

İlçeler	Yetiştiricilikte Kooperatifleşme ile Hayvanların Birlikte Barındırılması Hakkındaki Fikriniz Nedir?	
	Olumsuz	Olumlu
	%	%
Merkez	95.40	4.60
Akyaka	98.00	2.00
Arpaçay	100.00	0.00
Digor	100.00	0.00
Kağızman	97.50	2.50
Sarıkamış	95.92	4.08
Selim	93.62	6.38
Susuz	100.00	0.00

İlçeler	Yeni Ahır Projesini Nereden Temin Edersiniz				
	İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü	Veteriner Fakültesi	Veteriner Hekim ve Ziraat Mühendisi	Birlik	Köy-Koop.
Merkez	78.16	3.45	9.20	4.60	4.60
Akyaka	88.00	0.00	12.00	0.00	0.00
Arpaçay	70.45	4.55	25.00	0.00	0.00
Digor	45.45	11.36	36.36	2.27	4.55
Kağızman	42.50	5.00	37.50	7.50	7.50
Sarıkamış	38.78	0.00	34.69	16.33	10.20
Selim	59.57	4.26	27.66	0.00	8.51
Susuz	82.35	3.92	11.76	1.96	0.00
Genel	65.29	3.88	22.33	4.13	4.37

İlçeler	İdeal Bir Ahır Kapasitesi Ne Olmalıdır (Baş)					
	≤10	11-20	21-30	31-40	41-50	51≥
Merkez	1.15	6.90	21.84	22.99	26.44	20.69
Akyaka	0.00	0.00	6.00	8.00	60.00	26.00
Arpaçay	0.00	6.82	20.45	22.73	38.64	11.36
Digor	0.00	11.36	11.36	9.09	34.09	34.09
Kağızman	5.00	7.50	15.00	17.50	27.50	27.50
Sarıkamış	0.00	6.12	12.24	12.24	44.90	24.49
Selim	0.00	6.38	21.28	12.77	44.68	14.89
Susuz	0.00	3.92	21.57	5.88	58.82	9.80
Genel	0.73	6.07	16.75	14.56	41.02	20.87

İlçeler	En Uygun Ahır Yapı Malzemesi				
	Betonarme	Toprak	Taş	Ahşap	Kerpiç-Briket
Merkez	62.07	1.15	29.89	4.60	2.30
Akyaka	54.00	0.00	40.00	0.00	6.00
Arpaçay	84.09	0.00	11.36	0.00	4.55
Digor	70.45	2.27	25.00	0.00	2.27
Kağızman	75.00	2.50	12.50	2.50	7.50
Sarıkamış	32.65	4.08	44.90	8.16	10.20
Selim	65.96	2.13	29.79	0.00	2.13
Susuz	90.20	0.00	7.84	1.96	0.00
Genel	66.02	1.46	25.97	2.43	4.13

İlçeler	En Uygun Ahır Çatı Malzemesi			
	Saç	Toprak	Kiremit	Ahşap
	%	%	%	%
Merkez	88.51	3.45	0.00	8.05
Akyaka	96.00	0.00	2.00	2.00
Arpaçay	100.00	0.00	0.00	0.00
Digor	93.18	6.82	0.00	0.00
Kağızman	97.50	0.00	2.50	0.00
Sarıkamış	89.80	4.08	0.00	6.12
Selim	97.87	0.00	0.00	2.13
Susuz	96.08	0.00	3.92	0.00
Genel	94.17	1.94	0.97	2.91

İlçeler	En Uygun Ahır Taban Malzemesi		
	Beton	Taş	Diğer
Merkez	86.21	10.34	3.45
Akyaka	98.00	2.00	0.00
Arpaçay	95.45	4.55	0.00
Digor	95.45	4.55	0.00
Kağızman	85.00	15.00	0.00
Sarıkamış	87.76	10.20	2.04
Selim	93.62	6.38	0.00
Susuz	96.08	3.92	0.00
Genel	91.75	7.28	0.97

Bir Hayvan Barınağı Nasıl Olmalıdır?	Evet (%)	Hayır (%)
Durak demiri olmalıdır	95.15	4.85
Kaşıntı fırçası olmalıdır	92.96	7.04
Süt soğutma tankı olmalıdır	85.68	14.32
Süt sağım ünitesi olmalıdır	92.96	7.04

Bir Hayvan Barınağı Nasıl Olmalıdır?	Evet (%)	Hayır (%)
Aydınlatma olmalıdır	100	0.00
Havalandırma olmalıdır	99.76	0.24
Suluk olmalıdır	96.60	3.40
Atık su kanalı olmalıdır	95.63	4.37

Bir Hayvan Barınağı Nasıl Olmalıdır?	Evet (%)	Hayır (%)
Her gün temizlenmelidir	95.87	4.13
10-15 metre evden uzak olmalıdır	90.78	9.22
Yanında gübre çukuru olmalıdır	91.99	8.01
Saman yeri, yem deposu olmalıdır	96.84	3.16

Bir Hayvan Barınağı Nasıl Olmalıdır?	Evet (%)	Hayır (%)
Doğum-Buzağı bölümü bulunmalıdır	94.42	5.58
Güvenlik cihazı bulunmalıdır	92.2	7.77
Hayvanlar sigortalı olmalıdır	94.66	5.34
Mutlaka su kaynağı olmalıdır	97.57	2.43

Sorun ve Çözüm Önerileri

- İlde halen kültür ırkı ve melezi sığır varlığının yeterli düzeyde olmadığı ve Türkiye ortalamasının gerisinde kaldığı görülmektedir.
- İlde gençlerin hayvan yetiştiriciliğine az ilgi göstermesi veya göç etmesi.
- Barınakların yaşı 18 olup, bazılarının oldukça eski olduğu görülmektedir.
- Hayvancılık işletmelerinin işletme ölçeğinin küçük olması (20 baş).
- Kooperatifleşmenin olmaması ve üye oranın düşük olması.
- Mevcut ahır şartlarından dolayı hem hayvanların gelişimine ve verimlerine, hem de insan sağlığı üzerine olumsuz etkilerinin olduğuna inanan yetiştirici sayısı oldukça fazladır.
- Ancak bu yetiştiricilerin işletmelerini modernize etme ya da yeniden yapma imkânlarının kısıtlı olduğu da gözlemlenmiştir.

- Kars ve çevresinde bulunan ahırların büyük kısmının evin yanında, bir kısmının ise ev ile bitişik olduğu tespit edilmiştir. Bunun nedenleri güvenlik ve işçiliğin daha az olduğunun düşünülmesinden dolayıdır.
- Havalandırma bacalarının genellikle yetersiz ölçülerde olduğu belirlenmiştir. Hem havalandırma bacası hem de pencerelerin bazı işletmelerde ahır içerisinin soğuk olduğu gerekçesiyle kış aylarında kapatıldığı da gözlemlenmiştir.

- Kars'taki küçük ve orta ölçekli hayvancılık işletmeleri genellikle kaba yem maddesini kendi arazilerinden temin etmekte, büyük ölçekli işletmeler ise daha çok satın almaktadırlar.
- Üreticiler hayvan beslemede kaba yemin yanında, tane yem ve kepeği de birlikte vermektedir. Kars ilinde besin değeri yüksek ve ekonomik olmasına rağmen, mısır silajı kullanımının yeterli düzeyde olmadığı görülmektedir.
- İşletme sahiplerinin mısır silajı yapımı ve faydaları konusunda bilgilendirilmesi ve devlet tarafından silajlık mısır ekimi ve yapımını özendiren ilave tedbirlerin alınması gerektiği düşünülmektedir.

- Doğum yapacak hayvanlar ahır içerisinde bağlı bulundukları yerde doğum yapmaktadırlar. Doğan buzağılarında analarının başının yanına ayaklarından bağlandığı gözlemlenmiştir.
- Gübrenin en çok ahır yakınında bir yerde biriktirerek depolandığı belirlenmiştir. Gübrenin bir kısmı "basmalık" diye ifade edilen tezek yapımında kullanılmaktadır. Bir kısmı da tarlalarda doğal gübre olarak değerlendirilmektedir.

- Bölgede oldukça fazla su kaynağı olmasına rağmen hem insanların hem de hayvanların su ihtiyaçlarının karşılayabilecekleri yeterli su kaynaklarının olmadığı gözlemlenmiştir.
- Yetiştiricilerin birçoğunun sığır yetiştiriciliği hakkında herhangi bir eğitimi bulunmamakta, tamamen geleneksel yöntemlerle yapmaktadır.
- İldeki bulunan yetiştiricilere hayvancılıkla ilgili teknik bilgilerin uygulamalı olarak verilmesi, işletmecilik faaliyetlerini daha rasyonel yürütmelerini sağlayacaktır.

- İlde kapalı bağlı ahır tiplerinin yaygın olmasının çeşitli nedenleri vardır.
- Yetiştirilen hayvanların yerli ve melez olmasından ve serbest dolaşımlı olduklarında birbirlerine zarar vereceğine inanması (Boynuzsuzlaştırmama).
- Kış mevsiminin uzun sürmesinden dolayı hayvanların serbest dolaşımlı pozisyonda olması durumunda, fazla enerji harcayacakları ve daha fazla yem tüketeceklerine inanılmaktadır.

- Bölgede yapılan yetiştiricilikte, ineklerin doğumdan sonra oldukça kısa süre sağıldıkları, hatta bazı aileler ineklerini günde bir kez sağdıkları gözlemlenmiştir. Bunun için elde edilen sütün düzenli satışı gerçekleştirilememektedir. Bu haliyle büyükbaş hayvancılık verimli ve rasyonel olmaktan uzaktır.
- Sağım öncesi memelerin temizliği ve sağım sonrası sütlerin muhafazasında sıkıntılar yaşandığı, hijyen kurallarına yeterince dikkat edilmediği, işletmelerin hemen hemen hiçbirinde soğutma tankının olmadığı görülmüştür.

- Yörede bulunan küçük ölçekli geçimlik aile tipi işletmelerde elbette süt sağım ünitesinin kurulması doğru olmayacaktır. Ancak 10 baş ve üzeri sağmal ineği olan işletmelerde seyyar sağım makinesinin kullanımı gerekmektedir. Seyyar sağım makinesinin kullanımı sütün hijyenik sağılmasına yardımcı olacaktır.
- Diğer taraftan 50 baş ve üzeri sağmal inek bulunduran işletmelerde süt sağım ünitesinin kurulması rasyoneldir. Zira bu sayede işçilik maliyeti azalacak, hayvanlar günde en az 2 kez sağılarak hayvan başına süt verimi artacak ve hayvanların verimleri ile kayıtlarının tutulması kolaylaşacaktır.

- Kars ilinde süt üretiminde rastlanılan en önemli sorunlardan biriside sütün pazarlanma sorunudur. Halen ilde avans sistemi hâkimdir. Kars ilinde avans sisteminden dolayı süt fiyatları Türkiye genelinden daha düşük fiyattan satılmaktadır. Bu sistem kaliteli ve hijyenik süt elde etmeye de engel olmaktadır. İlde sütün eder fiyattan satılmasıyla süt sığırcılığı ve bunun paralelinde besicilik gelişecek, böylece üreticilerin refahı da artacaktır.

- Çiftlik tipi hayvancılıktan ziyade mera ve yaylacılığa dayalı hayvancılık yapılmaktadır. Bu durum büyük ölçekli hayvancılık yapan işletmelerin yaygınlaşmasını zorlaştırmaktadır. İşletmelerin ölçek büyütmesi çiftlik tipi hayvancılıkla mümkün olup, diğer türlü hayvan sayısını artırmak olanaklı değildir. Çünkü bakım, besleme, sağım vb. konular çiftlik tipi hayvancılık yapanların haricinde üreticiler açısından soruna dönüşmektedir.

- Çayır-meraya dayalı hayvancılık, hayvanlar arasında hastalıkların yaygınlaşmasını ve yetiştiricilerin hayvan sayısını artırmalarının önünde engel teşkil etmektedir. Çünkü bu şekilde yapılan hayvancılıkta çayır mera ya da yayla dönemi sonunda hayvanlar bölge dışından gelen tüccarlara satılarak, düşük gelir elde edilmekte veya kışın hayvanlara herhangi bir konsantre yem verilmeden yalnızca çayır otu ya da saman ile beslenmektedir. Bu da hayvancılıktan elde edilecek katma değerin düşük düzeylerde kalmasına neden olmaktadır.

- İlde ve bölgede eski ahırların geliştirilmesi, modernize edilmesi ve tespit edilecek olan aksaklıkların giderilmesi gerekmektedir.
- Yeni ahırların yapılması amacıyla Üniversitesiler, Veteriner ve Ziraat Fakülteleri, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, Kalkınma Ajansları, Yetiştirici Birlikleri ve Kooperatifler, Veteriner Hekimler Odaları, Ziraat Mühendisi Odaları ve hayvancılık sektörü ile ilgili yetkililerin ortak çalışmalar yapması faydalı olacaktır.

- Ayrıca bölgede oldukça yaygın olan kapalı bağlı duraklı sistem ahırların belirlenen olumsuzlukları ile yetersizliklerinden ve serbest duraklı ahırların avantajlarından dolayı, bölgede yeni yapılacak ya da modernize edilebilecek kapalı bağlı duraklı ahırların yerine serbest duraklı ahırların yapılmasının daha yararlı olacağı kanaatine varılmıştır.

152
150
149
148
147

KULAK NO :
CİNSİYETİ :
TARİHİ :
SÜT (kg) :

60

TEŞEKKÜRLER

HAVVAN YETİŞTİRİCİLİĞİNDE YAPILAN HATALAR

Doç. Dr. Yücel Ünal

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi
Fen-Edebiyat Fakültesi
AĞRI

KAPSAM

- **Hayvan (Mevcut Durum)**
- **Hayvancılık Politikaları**
- **Yetiştiricilik Hataları**

«1. MEVCUT HAYVANLARIMIZ

Ülkemizde 1950'li yıllardan itibaren hayvancılığımızdaki sorunun kaynağı olarak mevcut hayvan ırklarımızın düşük verimli, ıslah edilmemiş ırklardan oluştuğu düşünülerek yurtdışından kültür ırkı adı verilen yeni ırkların ithal edilmesi yoluna gidilmiş ve bu yolla hayvancılığımızın gelişeceği beklentisi içine girilmiştir.

Aradan geçen 60 yılda binlerce kültür ırkı hayvan ithal edilmiştir ve ithal edilmeye hala devam edilmektedir. Halbuki ülkemizde kültür ırkı hayvanlar artık belli bir miktara ulaşmıştır. Zaman zaman Kars, Ağrı gibi doğu illerimize iç Anadolu'daki yetiştiricilerin hayvan satın almaya gelmeleri bunun en güzel ispatıdır.

Artık bölgedeki hayvancılığın istenilen düzeyde olmamasının sebebi hayvandan çok yetiştiricilikte yapılan hatalardan kaynaklanmaktadır. Çünkü bölgedeki hayvanların önemli bir miktarı kültür ırkı ya da melezidir (Simental, Montofon, Holştayn).

Gerek süt ve gerekse besi hayvanlarında bu hayvanlardan alınabilecek verimin çok altında verim almaktayız. Yani bu hayvanların kapasitesi daha fazla verim vermeye müsait iken yetiştiricinin

- Bakım,
- Besleme ve
- Yönetim (Sevki İdare)

hataları sonucu daha düşük verim ile hayvancılığımız yoluna devam etmektedir.

- Örneğin bölgedeki süt ineklerinin **önemli bir kısmı** usule uygun bakım beslemesi yapıldığı zaman 20-25 lt süt verebilecek kapasiteye sahip iken alınan verim genel olarak 15-16 lt'yi pek geçmemektedir.
- Ya da besi hayvanlarında günlük 1200-1600 gr CAA sağlamak mümkün iken uygulamada bu rakam 600-800 gr civarında kalmaktadır.

- Kısacası bölgedeki hayvancılığın esas sorunu hayvandan kaynaklanmamakta bilakis yetiştiricilikte yapılan hatalardan kaynaklanmaktadır.

«2. YANLIŞ HAYVANCILIK POLİTİKALARI

- Süt tozu ithaline izin verilmesi
- Süt ve besi teşvik primlerinin zaman zaman düşürülmesi
- Damızlık hayvan ithaline izin verilmesi (Haralar?)
- Tarım il ve ilçe teşkilatlarının hayvancılığa gerektiği gibi katkı yapamaması
  (aşılama programlarının etkinliği???)

«3. YETİŞTİRİCİLİK HATALARI

Bakım ve Yönetim Hataları:

- Ahırların modern olmaması
- Ahırların havasız olması (Özellikle doğu bölgelerimizde önemli bir sorun)
- Ahırların yapı hatasına sahip olması (çukurlaşma, bağlama sistemi, sandviç panel, yetersiz pencere olması sebebiyle havalandırma ve aydınlatma sorunu!)
- Ahırların temizliğinin yeterli olmaması (Solunum ve Ayak hastalıkları!)
- Süt inekleri için bağlı sistem kullanılması (Su ve yeme ulaşmada sorun!! Hatta yetersiz su alımı)
- Hayvanlara kötü davranma (VERİM!! Sağlık !!Hayvan hakları! İslam dini!)
- STRES !!!!
- Hayvanların merada çok uzun yol yürümeleri
- **Modern Hayvancılıkta Süt İnekleri MERAYA GÖNDERİLMEZ!!!**

BESLEME HATALARI

- **Buğdaygil samanlarının ana kaba yem olarak kullanımı:**

- Modern Hayvancılıkta yeri yok!!
- Kars ve Ağrı bölgesinde eldeki otun satılıp beyaz saman alınması????
- Beyaz saman kullanımı fazla fabrika yemi kullanımını gerektirir, bu da karlılığı azaltır!!

- **Besi hayvanlarında hayvanlara aynı beslenme rejimi uygulanması, sadece hayvanın besi durumuna veya yaşına göre yemin miktarının artırılması!!!**

- Genç hayvanlarda büyüme hızlı olup protein ihtiyacı fazladır (RASYON!!)
- Yaş ilerledikçe protein ihtiyacı azalır ve enerji ihtiyacı artar
- 6 aylıktan 1 yaşına kadar büyüme hızlı olduğu için protein oranı yüksek olmalı
- Kültür ırkı hayvanlar 1.5 yaş, yerli ırklar 2-2.5 yaştan sonra besiden çıkarılmalı

- **Süt ineklerine grup yemlemesi yapılmaması**

- 0-10 haftalar süt veriminin en yüksek olduğu dönem
- 10-20 haftalar
- 20-40 haftalar
- Kurudaki dönem

(Grup yemlemesi yapılmaz ise çok verim verebilecek hayvan yetersiz beslenir ve az verim verecek hayvan hak etmediği yemi yer ve maliyet artar, çünkü proteinli yemler pahalıdır)

- Buzağıların annelerinin yanında tutulması (Buzağı ishali!!)
- Süt ineklerinde pancar posası kullanımı???

EN BÜYÜK SORUNUMUZ!!!!!!!!!!

- **Hayvanların memelerinin mastit sonucu kör olması (Sağımda meme temizliği!!)**
- **Ana rahmi enfeksiyonu sonucu hayvanların kısır kalması (Eşini 3-4 saat içinde atamayan hayvana müdahale edilmesi gerekir)**

KORUNGA TARIMI

Korunga, baklagillerden ve çok yıllık bir yem bitkisi olup 100-120 cm boylarındadır. Tek tohumlu yassı bir bakladır. Meyve kabuğunun üzeri damarlı ve dişlidir, Tohumlar, böbrek şeklinde kirli sarı veya kahve renklidir. Bin dane ağırlığı 13-17 gr. arasında değişir. Olgunlaşma sonunda meyve kabuğu açılmaz, meyve halinde ekilir.

Korunga her iklimde yetişebilir. Fide dönemi dışında kuraklığa özellikle soğuğa dayanıklıdır. Korunga, geçirgen, kireçli, tınlı-kumlu toprakları sever. Yonca tarımına uygun olmayan kıraç, zayıf ve çakıllı topraklarda da korunga yetişir.

Her türlü iklim ve toprak şartlarında ekim nöbetine sokularak zayıf ve kıraç alanları ıslah eder. Ekildiği sırada tohumlarına bakteri kültürü bulaştırılırsa, nodozite bakterileri sayesinde toprağa azot kazandırılır. Kurak bölgelerde ekim nöbetine dahil edilerek nadas bölgelerinin daraltılmasına yardımcı olur. Kök bakımından zengin olan korunga toprakta 1.8 ton / da kök kalıntısı bırakır.

Aynı zamanda kıraç ve erozyona açık yerlerde suni meraların kurulmasında karışıma giren önemli bir bitkidir. Aynı zamanda korunga iyi bir arı merasıdır. Korunga tarımı yapılan yerlerde yerel arıcılık artırılabilir.

EKİM

Ekim tohum ve gübre ayarı tekniğine uygun olarak yapılır. Çimlenme gücü yüksek korunga tohumu kullanıldığında 10-12 kg/da korunga tohumu atılır. Yöreye göre tavsiye edilen 14-15 kg/da DAP gübresi ekimle birlikte torağa verilir. İstenirse tohuma bakteri kültürü bulaştırılarak ekilir(100 kg tohuma 1 kg bakteri kültürü ilave edilerek karıştırılarak ve bakteriler bütün tohumlara bulaştırılır). Aşılanmış tohumlar güneş ışınlarına maruz kalmamalıdır. En geç 24 saat içinde ekimin tamamlanması gerekir.

Korunga ekimi sıra aralığı 15-20 cm, ekim derinliği 3-5 cm olacak şekilde yapılır. Merdane ve silindir gibi aletlerle bastırılarak tohum yatağı sıkıştırılır. Korunga tohumları toprak sıcaklığı ve tavı uygun olduğunda bir hafta içinde çimlenerek, fideler toprak üstüne çıkmaya başlar. İlk yıl fide gelişimi yavaştır. Bu dönemde korunga tarlası çok iyi korunmalı hayvan sokulmamalıdır. Aynı dönemde, uygun olmayan iklim şartlarında korunga yeterince gelişmeyebilir ve tarlada yabancı ot problemi ortaya çıkabilir. Bu durumda çayır biçme aletleri ile temizlik biçimi yapılmalıdır.

- Hasatta gecikilirse, olgulaşan baklalar dökülmekte, başaklar kırılabilmekte, tohum kaybı artmakta, verim düşmektedir. Hasada erken girildiğinde, hasat edilen mahsulün nem oranının yüksek olması nedeniyle, yığında kızışma riski fazla olmaktadır. Erken hasatta verim artmakta ancak tohumların çimlenme %' si düşmektedir.

  Tohumlar farklı zamanlarda olgunlaştığından tohum dökmeye başladığı an belirlenerek biçerdöverlerle hemen biçilmeye başlanır. Biçilen tohumlar harman yerlerinde ince tabakalar halinde serilerek istiflenir. Güneşte sürekli karıştırılarak kuruması sağlanır. Çimlenme analizleri yapılarak ekime hazır hale getirilir. Dekara 100 kg kadar tohum alınabilir. Bu arada tohumu alınmış korunga sapı balyalanarak istiflenir. Kurutulan korunga tohumları selektörleme işlemi yapılarak temizlenir.

Korunga, hayvanlara yeşil veya kuru olarak yedirilebilir. Yeşil yedirildiğinde şişkinlik yapmayan ve protein içeren değerli bir kaba yemdir.

Biçimden sonra gelişmesi yavaştır. Kuru şartlar altında yıllık yağışı 300-400 mm olan yerlerde yılda bir biçim yapılır. İyi tesis edilmiş korungalıklarda gübreleme ve bakım yapılırsa kuru ot verimi 200-600 kg/da'dır. Tesis yılı dahil ekonomik olarak 3-5 yıl kuru ot üretimi yapılır.

TOPRAK HAZIRLIĞI

Tarladaki ön bitki kaldırıldıktan sonra ilkbahar yada güz aylarında toprak tava gelince sürülür. Uygun bir tohum yatağı hazırlayabilmek için ekimden önce; kazayağı+tapan, kazayağı+döner çapa, tırmık+kazayağı+döner çapa gibi aletlerle toprak 8-10 cm derinliğinde ikilenir. Gerekirse üçlenir. Tohum yatağı hazırlanırken diskli aletlerden kaçınmak gerekir.

Ertesi yıl, bahar aylarında bitkiye, nötr veya hafif asidik topraklarda amonyum nitrat, kuvvetli alkali veya kireçli topraklara da üre gibi üst gübreler verilir. Gübreleme korungaya 5 kg/da civarında azot verecek şekilde olmalıdır. Korunga ot için biçildiğinde ilk çiçeklenmeye (% 10)başladığı andan tam çiçeklenme dönemine kadar hasat edilebilir. Daha fazla geciktirilmesi kayıplara yol açmaktadır. Biçilen korungalar güneşlenmeye ve soldurulmaya bırakılır. Yeterince kuruyan korungalar tamburlu makineler ile biçimde tırmıklanarak namlu yapılır.Tırmıklama işlemi serin ve günün erken saatlerinde yapıldığında yaprak ve çiçeklerin dökülmesi engellenir. Uygun balya makineleri ile akşam saatlerinde balyalama işlemi yapılır.

Tohumluk korunga hasadı biçerdöverlerle yapılabilmektedir.

Tohumluk hasadına, başağın alt kısmındaki baklalar kahve rengini alır almaz ve ilk tohumlar dökülmeye başladığı zaman girilmelidir.

SABRINIZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

Yrd. Doç.Dr. Ösmetullah ARVAS
Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarla BitkileriBölümü

MISIR YETİŞTİRİCİLİĞİ

Mısır sıcak iklim tahılları içersinde en fazla üretilen tek yıllık bir bitkidir. Ekim alanı açısından da buğday ve çeltikten sonra üçüncü sırada gelir. Son yıllarda gerek ülkemizde gerekse yem bitkisi olarak da yetiştiriciliği yaygınlaşmaktadır. Dane olarak yetiştiriciliğinin mümkün olmadığı bölgelerde silajlık olarak kolaylıkla yetiştirebilmektedir. Silajlık mısır çeşitlerinin oldukça fazla bulunduğu günümüzde, yüksek verimli erkenci çeşitler Bölgemiz için en uygun seçim olacaktır.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

Mısır sıcak iklim bitkisidir. 10 °C'nin altında zarar görmektedir. İyi bir çimlenme ve çıkış için toprak sıcaklığının 12 °C'nin üzerinde olması gerekir. Uygun bir büyüme için ise sıcaklığın 25-30 °C arasında olması gerekir. Ülkemizde mısır tarımı için uygun olan günlük ortalama 10 °C'nin üzerindeki sıcaklık Doğu illerimizde yaklaşık 112 güne tekabül ettiği kabul edilmektedir. Vejetasyon sürelerin 80-90 günde tamamlayan erkenci mısır çeşitleri bulunmaktadır. Su tüketimi oldukça yüksek olan mısırın, yağışın yeterli olmadığı durumlarda mutlaka sulanması gerekmektedir. Özellikle sapa kalkma ve çiçeklenme dönemindeki su ihtiyacı oldukça fazladır. Çabuk ısınan ve soğuyan topraklarda çimlenme ve çıkış gecikir. Yarayışlı besin maddelerince zengin , dreanajı iyi sıcak ve tınlı topraklarda yüksek verim verir. Nötre yakın hafif asidik (pH 6-7) topraklar mısır için en uygun topraklardır.

TOPRAK HAZIRLIĞI

- Tohum yatağının yabancı otlardan temizlenmiş ve tavda olması gerekir. Genel bir uygulama olarak, sonbaharda 8-10 cm derinlikte anız bozma yapılır. Bölgenin durumuna göre Nisan-Mayıs aylarında toprak tavda iken 10-12 cm derinlikte kazayağı-kültivatör ile toprak yeniden sürülür, tırmık çekilerek kesekler kırılır ve tarla yüzeyi düzlenir. Salma sulama yapılan alanlarda, anız bozma döner kulaklı pullukla düzlenir. Erozyonun sorun olduğu yerlerde sürüm toprak işleme mutlaka ilkbaharda yapılmalıdır.

EKİM

- Mısır için en uygun ekim zamanı toprak sıcaklığının 12-13 °C' ye ulaştığı zamandır. Özellikle bölgemizde ilkbahar son donları dikkate alınması gerekir. Mısır çapa bitkisi olduğu için mutlaka sıraya ekilmesi gerekir. Bu amaçla geliştirilmiş mibzerlerle sır arası 65-70 cm, sıra üzeri silajlık ekimler için 15 cm'den fazla olmamamlıdır. Verimli ve yeterli miktarda su bulunan yarlerde silajlık üretimi amacıyla dekara yaklaşık olarak 12000 ile 15000 arası tohum atılması uygundur. Dane üretimi için bu oran % 50 oranında azaltılmalıdır. Ekim derinliği 5-6 cm'ye ayarlanmalıdır.

BAKIM

- İlk çıkış döneminde ülkemiz genelinde görülen kaymak tabakası varsa kaymak tabakasının kırılması gerekir. Gelişmenin ilk döneminde yabancı otlarla rekabet edemediği için iyi bir yabancı ot mücadelesinin yapılması gerekmektedir. Çapalama ile yapılacak mücadele ile aynı zamanda toprağın havalanması ve verilen gübrenin toprağı karıştırılması gibi önemli yararları vardır. İlk çapa bitkiler 5-10 cm boyda iken yapılır; kaymak tabakası kırılır sıra üzeri seyreltme yapılır ve hafif bir boğaz doldurması gerçekleştirilir. İlk çapada bitkiler kısa boylu oldukları için üzerlerinin toprakla kaplanmamasına dikkat edilir. İlk çapadan sonra bitkiler 30-40 cm boylanınca ikinci çapa yapılır. Asıl boğaz doldurma işlemi ve yabancı ot mücadelesinin yapıldığı dönem İkinci çapa dönemidir.
- Basınçlı sistemle sulama (yağmurlama sulama) yapılması durumunda, bitkiler 1-1,5 metreye boylanıncaya kadar başarı ile yapılabilir. Kritik dönemler olarak bilinen çimlenme ve çıkış, sapa kalkma, çiçeklenme ve tane dolum dönemlerinde su ihtiyacının karşılanması gerekir. Çiçeklenme dönemi için en uygun sulama tepe püskülü çıkışından 8-10 gün önceye denk gelir ve verimi önemli ölçüde arttırır. Tane dolum döneminde yapılacak bu süreyi uzatarak tane iriliği ve ağırlığını attırmaktadır. Ancak gelişim süresi kısa olan bölgelerde ve silajlık amacıyla yapılan ekimlerde sonbahar geç donlarına kalarak ürünün tamamen elden çıkmasına neden olabilir. Ayrıca gelişme dönemlerinde bitkinin koyu yeşil renk alması ve yaprakların kıvrılması su ihtiyacı olduğunu gösterir. Sar ve açık yeşil görüntü ise suyun fazlalığını işaret eder. Dreanaj problemi olan topraklarda mısırdan istenen başarı elde edilemez
- Uygulama kolaylığı bakımından azotlu gübrenin yarısı fosforlu gübrenin tamamı ekim işlemi sırasında toprağa verilmelidir. Dekara 40-50 kg kompoze (20-20-0) gübre taban gübresi olarak ekimde, dekara 20-24 kg üre (% 46 N) veya toprak reaksiyonuna (pH) uygun azotlu gübrelerden birinci ve ikinci çapada ikiye bölünerek verilmelidir.
- Sıcak bölgelerimizde oldukça fazla görülen hatalık ve zararlılara karşı yoğun tarımsal mücadeleler verilirken, Doğu Anadolu bölgemizde nerdeyse ilaçlı mücadeleye gerek olmamaktadır.
- Tane amacıyla yapılacak hasatta tanedeki nem oranı % 20'nin altına düştükten sonra yapılmalı. Pratikte tanenin sumağa bağlandığı yerde kararma olmuşsa hasat olgunluğuna gelmiş kabul edilir. Silajlık amacıyla yapılan hasatta ise tanenin süt olum devresinin sonu ya da hamur olum (sarı erme) döneminin başında yapılması gerekir.

SABRINIZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

Yrd. Doç.Dr. Ösmetullah ARVAS
Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarla BitkileriBölümü

Yonca Yetiştiriciliği Ve Önemi

Yurdumuzda yonca olarak tanınan bu bitki, dünyada en çok yetiştirilen yem bitkisidir. Yem bitkilerinin kraliçesi olarak adlandırılan yonca, tarımı yapılan hemen tüm yem bitkilerinden daha yüksek bir yem değerine sahiptir. Protein değeri yüksek olan yoncanın otu vitaminlerce de çok zengin olup her türlü hayvan için lezzetli ve besleyicidir. Otu yeşil iken şişkinliğe yol açtığından kurutularak yedirilmektedir.

Yonca, örtücü bitki, yeşil gübre veya toprak ıslah edici bitki olarak ekilebilir. Köklerinin çok derinlere kadar inmesi nedeni ile derinlerdeki su ve bitki besin maddelerinden kolayca yararlanır. Diğer birçok bitkinin alamadığı bitki besin maddelerini üst katmanlara taşır. Kendisinden sonra ekilen yüzlek köklü bitkiler için organik madde ve azotça zengin, su tutma kapasitesi iyi bir tarla toprağı bırakır. Yonca, köklerindeki yumrucuklar ile toprağa fazla miktarda azot biriktirme özelliğine sahip bir bitkidir.

Yonca, toprak yönünden fazla seçici değildir. Ancak derin, verimli, sulanabilir, iyi drenajlı ve nötr topraklarda iyi gelişir. Yonca çok asit topraklarda iyi gelişemez. Asitli topraklarda kireçleme yapılması gereklidir. Hafif alkaliliğe(Kireçli) daha toleranslıdır. Yoncalar genellikle ılık ve nemli yerlerde iyi gelişirler.Yonca kurağa dayanıklıdır. Fakat sıcak bölgelerde sulama yapılması gerekmektedir.

Tohumlarının küçük olması nedeniyle, yonca ekilecek tarla çok iyi hazırlanmalıdır. Ekilen tohumların % 20-50'sinin bitki geliştirdiği düşünüldüğünde, bir dekar alan için 400-500 gr tohumun yeterli olabileceği hesaplanabilir. Ancak çimlenme ve sürme kayıpları ile fidelerdeki ölümler nedeniyle ekim oranı arttırılmalıdır. Genel olarak I kg/da tohumun ekim için yeterli olduğu kabul edilir.

Bazı yörelerimizde serpme ekimde dekara 4-5 kg tohum atılmaktadır. Serpme ekimlerde ekim yatağının iyi hazırlanmaması ve ekim derinliğinin ayarlanamaması nedeniyle atılan tohumların çok azı fide oluşturabilir. Seyrek ekimlerde bitkiler bol kardeşlenerek boşlukları doldurur. Bu nedenle, ekimde fazla tohum kullanmanın fazla bir yararı görülmez. Yurdumuzda bu ekim oranı ile yapılan ekimlerden çok iyi bir bitki örtüsü elde edilmiştir.

Genel olarak yonca ilkbahar ve yaz sonu sonbahar olmak üzere iki ayrı dönemde ekilebilir. Sonbahar ekimlerinde yabancı ot sorunu çok azalır. Ekimi takip eden ilkbaharda fideler hızla büyümeye başlar. Ekim yılında daha iyi bir ot veya tohum ürünü alınır. Ancak yonca fideleri soğuğa karşı çok hassastır. Özellikle gelişmenin ilk devrelerinde hafif soğuklar bile büyük zararlar yapabilir.

Bu nedenle Doğu Anadolu bölgelerimiz gibi kışları sert geçen yerlerde, erken sonbahar ekimi yapılamayan alanlarda yonca ilkbaharda ekilmelidir.
Ekimde kullanılacak yonca tohumluğunun fiziksel ve biyolojik değeri yüksek, sertifikalı tohum olmasına özen gösterilmelidir.

Yonca, ihtiyacı olan azotun büyük bir bölümünü köklerindeki yumrucuklar,vasıtasıyla alır. Eğer tarlaya ilk kez yonca ekimi yapılmışsa mutlaka aşılanmalıdır. Yonca çeşitli yöntemler ile ekilebilir. Bunlardan en basiti, tohumların el veya makine ile serpilerek ekilmesidir.

Düzenli yağış alan yörelerde toprak yüzeyi nemli kaldığından serpme ekim başarılı sonuçlar verebilir. Ancak çoğunlukla serpme ekim yönteminde tohum israf olacağı gibi, düzenli bir çıkış da sağlanamaz. Yonca tarımında en iyi ekim yöntemi, sıraya ekimdir. Ancak, özel ekim makineleri Yurdumuzda fazla miktarda bulunmadığından tahıl ekim makineleri yonca ekiminde kullanılır.

Bölgemizde 7-8 biçim için 12 defa sulanması uygundur. Tohum üretimi yapılan tarlalarda meyve oluşumu ve tohum olgunlaşma döneminde sulama yapılmamalıdır. Aksi halde dipten yeniden yeşil sürgünler geleceğinden, tohum hasadı ve harmanı büyük ölçüde zorlaşır.

Yonca toprak asitliğine çok hassas bir bitkidir. Bu nedenle asitli topraklarda kireçleme yapılması gerekir ve kireçleme ekimden birkaç ay önce yapılmalıdır.

Yonca'da her biçimden hemen sonra ve 14 gün sonra olmak üzere iki kez sulamanın verimi çok arttırdığı görülmüştür. Doğu Anadolu'da biçimden bir hafta önce ve biçimden bir hafta sonra olmak üzere her biçim için iki kez sulamanın uygun olduğu sonucuna varılmıştır.

Normal koşullarda çiçeklenme çağındaki yoncalar 10 cm kadar anız bırakılacak şekilde biçilmelidir. Daha sonraki devrelerde bir sonraki biçimi oluşturacak yeni sürgünler çıkmaya başlayacağından bu devrelerde (örneğin tam çiçeklenme, meyve bağlama gibi) yapılacak biçimlerde daha yüksek anız bırakılmalıdır. Aksi halde yeni sürgünlerin uçları kesileceğinden bir sonraki biçim gecikir ve verim azalır.

Ekimden sonra yonca tarlasında en önemli bakım işlerinden birisi, yabancı ot savaşıdır. Yonca tarımının yaygın olduğu ülkelerde yabancı ot kontrolü, özellikle bitkinin dormant olduğu veya erken gelişme dönemlerinde uygulanan herbisitler ile yapılır.

Yonca'da her biçimden hemen sonra ve 14 gün sonra olmak üzere iki kez sulamanın verimi çok arttırdığı görülmüştür. Doğu Anadolu'da biçimden bir hafta önce ve biçimden bir hafta sonra olmak üzere her biçim için iki kez sulamanın uygun olduğu sonucuna varılmıştır.Ancak bu durum tınlı ve derin topraklar için geçerlidir.

Ekimden sonra yonca tarlasında en önemli bakım işlerinden birisi, yabancı ot savaşıdır. Yonca tarımının yaygın olduğu ülkelerde yabancı ot kontrolü, özellikle bitkinin dormant olduğu veya erken gelişme dönemlerinde uygulanan herbisitler ile yapılır.

Yonca çiftlik hayvanları için çok lezzetli, besleme ve sindirilme değeri yüksek bir ot üretir. Bu yüksek verim ve kalitedeki ot ürününü alabilmek için yoncada biçim, toplama ve depolama işlemlerine çok dikkat edilmesi gerekir. Yoncada çiçeklenmenin başlangıç dönemi (1/10 çiçeklenme) genel olarak ideal biçim dönemi kabul edilir. Bu devrede sap ve yaprakların verime katkıları % 50 - % 50 oranındadır. Ayrıca genç hayvanların beslenmesi için biçimler erken dönemlerde yapılabilir.

Yonca bir yıl içerisinde çok sayıda biçilebilen bir bitkidir. Ot verimi toprağın verimine, gübrelemeye, sulamaya göre değişir. Ortalama olarak her biçimden dekar başına 1 ton yeşil ot veya 250-300 kg kuru ot alınabilir. Verim, biçimlere göre de değişir. İlk biçimlerde genellikle verim yüksektir. Daha sonra verim giderek azalır.

Yoncada biçim aralıkları mevsimlere göre çok değişir. Erken ilkbahar ve geç sonbahar biçimlerinde biçim aralıkları 30-35 gün olmasına karşılık, büyümenin hızlandığı geç ilkbahar ve yaz aylarında bu süre 20-25 güne kadar inebilir.

Bir yoncalığın ekonomik ömrü 5-7 yıl kabul edilir. İkinci ve üçüncü yıllarda verim yüksektir. Yoncada biçimden sonra gözetilecek en önemli nokta, otun besleme değerini düşürmeden toplanması ve depolanmasıdır. Normal biçim döneminde kuru maddenin % 50'si, proteinin % 70'i yapraklardadır. Bilindiği gibi yapraklılık ile ot kalitesi yakından ilişkilidir. Bu nedenle otun kurutulmasındaki ana hedef yaprakların korunması olmalıdır. En basit ve yaygın olarak kullanılan yöntem biçilen otun tarla üzerinde doğal olarak kurutulmasıdır.

Kuruyan ot daha sonra çeşitli aletler ile toplanarak yığın veya balyalar halinde depolanır. Yonca yapraklarının çok kırılıcı olması nedeni ile tarlada kuruyan yoncada yaprak dökülmesi büyük bir sorundur. Bu nedenle, kuru ot, sabah erken saatlerde toplanmalıdır. Yonca otu silaj yapılarak da değerlendirilebilir. Silaj üretiminde yaprak kayıpları minimuma iner. Yonca otu silajlık mısır ile karıştırılarak silaj yapılması daha uygundur.

Yonca bitkileri kış öncesinde belirli bir dönem içerisinde yedek besin maddelerini üretmek ve depolamak zorundadır. Bu dönemin genellikle ilk don tarihinden 4-6 hafta öncesi olduğu kabul edilir. Bitkiler ilk don tarihinden ortalama bir ay öncesi dönemde ürettikleri karbonhidratları kök ve kök taçlarında depolarlar. Eğer bu dönemde biçim yapılırsa, depolanan yedek besin maddeleri bitkinin yeniden sürmesi için kullanılır.

Yedek besin maddelerince fakir olarak kışa giren ve kıştan zarar gören bitkiler ilkbaharda yavaş büyümeye başlarlar. Bitkilerde sürgün sayısı az, sürgünler sarı-yeşil renkte ve zayıftır. Bu şekildeki yonca tarlaları uygun bir amenajman ile tekrar eski verimliliğine kavuşturulabilir. Kış zararı gören yoncalıkları eski verimine ulaştırmak için, ilkbaharda ilk biçim tam çiçeklenme hatta meyve bağlama dönemine kadar geciktirilmelidir.

Asidik topraklarda kireçlenme yapılmaması durumunda yonca gelişemez ve zamanla kesilir. Aynı şekilde taban suyu yakında olan ve aşırı sulanan yoncalıklar seyrekleşerek kesilirler. Yonca tarlasında biçimlerin devamlı erken devrelerde yapılması verimin azalmasına ve seyrekleşmeye yol açar. Bunun başlıca nedeni bitki kök ve kök tacındaki besin maddelerinin azalması ve tükenmesidir.

Tohum Üretimi

Çiçeklenme ve tohum tutma dönemlerinde fazla yağış almayan, bol güneşli, gün uzunluğu fazla, hava nemi düşük bölgeler yonca tohumu üretimi için çok uygundur. Bu iklim koşullarında yaprak hastalıkları daha az gelişmekte, böcek aktivitesi ve tozlama fazlalaşmakta ve hasat daha kolay yapılmaktadır. Yonca yabancı çiçek tozu ile tozlanır ve döllenir, bu nedenle çevrede çok sayıda böceğin olması gerekmektedir.

Bu nedenle arıların kovanları yonca tarlalarının yanına konularak tozlanma ve döllenme oranı sonuç olarak tohum verimi arttırılır. Tohum üretimi normal ot üretimi için ekilen tarlalarda da yapılabilir. Ancak yapılan çalışmalar, tohum üretimi yapılacak yonca tarlalarının daha geniş sıra arası ile ekilmesi gerektiğini göstermiştir. 50 ve 75 cm sıra arası mesafe ile 500 gr/da ekim oranı sağlanmıştır.

Başlangıçta, yeşil olan meyveler gittikçe koyulaşır ve kahverengine dönerler. Meyvelerin büyük bir bölümü esmerleştiği zaman hasada başlanır. Hasat geniş alanlarda iyi ayarlanmış biçer döverle, küçük alanlarda ise bitkiler orak veya tırpan ile biçildikten sonra sert bir zemin üzerinde dövülerek veya elekli patoslarla tohumları alınabilir. Üretilen tohumlar iyice kurutulduktan sonra depolanabilir. Tohum verimi çok değişkendir. Sulu koşullarda verim 30-100 kg/da arasında değişir. Kıraçta ise verim 10-30 kg/da kadardır.

SABRINIZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

Yrd. Doç.Dr. Ösmetullah ARVAS
Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarla BitkileriBölümü

Coğrafi İşaret Koruması

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ(TPE)

* Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığına bağlıdır.

* Türkiye'de sınai mülkiyet haklarının korunmasını sağlayan tek kuruluştur.

* Ankara'da hizmet vermektedir, taşra teşkilatı yoktur.

Coğrafi İşaret Nedir?

✓ Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretlere denir.

Coğrafi İşaretler
ürünün üretim yeri / coğrafi sınırına göre

Menşe Adı — Mahreç İşareti

Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı bu coğrafi alanda yapılması gerekiyorsa **Menşe Adıdır.**

Menşe Adı olarak korunan coğrafi işaretler tescilde belirtilen sınırlı alanda üretilir.

MENŞE ADLARINA ÖRNEKLER

GEMLİK ZEYTİNİ

YAMULA PATLICANI

EZİNE PEYNİRİ

TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI

Ürünün işlem basamaklarından sadece bir tanesi bu coğrafi alandan kaynaklanıyorsa **Mahreç İşaretidir.**

Mahreç İşaretleri ise tescil belgesinde bulunan özelliklere uygun olarak Türkiye sınırları içinde her ilde üretilebilir.

MAHREÇ İŞARETLERİNE ÖRNEK

KARS EL HALISI

İNEGÖL KÖFTE

MARAŞ TARHANASI

YAĞCIBEDİR EL HALISI

TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLER NASIL KORUNUR?

555 Sayılı KHK ve ilgili yönetmelik hükümleri gereğince tescil edilerek korunur.

Coğrafi işaret koruması anonim hak sağlar. Yani ortak mülkiyet hakkıdır. Dolayısıyla coğrafi işarete konu ürünü, usulüne uygun olarak ilgili herkes üretebilir ve coğrafi işareti kullanabilir.

Coğrafi işaret başvurusunu kimler yapabilir?

Ürünün üreticileri, tüketici dernekleri, konu ve coğrafi bölgeyle ilgili kamu kuruluşları başvuru yapabilir.

Coğrafi İşaret Başvurusunda İzlenecek Yol:

Birinci Adım:

1. Ürün tespitinin yapılmalı,

* Ekonomik değeri yüksek ürünler seçilmeli,
* Ürün coğrafi işaret tanımına uymalı,

2. Üniversite ile işbirliği içinde bulunulmalı,

*Ürünün benzer ürünlerden farkının bilimsel olarak kanıtlanmasının sağlanmalı,

3. İlgili ürün üreticileri ile görüş paylaşımında bulunulmalı,

*Ürünün geleneksel üretim metodunun tespiti sağlanmalı,

4. **Alanında uzman kuruluşlardan oluşacak bağımsız denetim komisyonu oluşturulmalı,**

* Denetim kriterlerinin ve süreçlerinin açıklanması gereklidir.

555 Sayılı KHK ile denetim:

Coğrafi işarete konu ürünün, tescil ile kayıt altına alınan ayırt edici özelliklerinin ve üretim metoduna uygunluğu denetlenir.

Denetim; Hijyen, gıda güvenliği veya HACCP kontrolü yada işyeri açma veya üretim izni kontrolü değildir.

Bakanlık Denetimi:

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 5996 sayılı Kanunu ile coğrafi işaretlerin tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetleme yükümlülüğü bulunmaktadır.

İkinci Adım:

Somut veriler oluştuktan sonra başvuru için;

1. Coğrafi işaret başvuru formunun doldurulması,

2. Coğrafi işaret başvuru ücretinin (102-TL) ödenmesi,

3. Uzman kuruluşların bilimsel çalışma raporlarının başvuru ekinde gönderilmesi,

4. Ürünün söz konusu isimle özdeşleştiğini/bilindiğini kanıtlar dokümanların başvuru ekinde Türk Patent Enstitüsüne gönderilmesi gereklidir.

İnceleme:

1. 555 Sayılı KHK'nin ilgili hükümleri kapsamında inceleme yapılır,

2. Kabul edilen başvuruların yayın dokümanı oluşturulur,

3. Tahmini yayın ücreti istenir,

Yayın işleminin maliyeti satır sayısına göre değişmektedir. Ortalama 3-4 sayfalık bir dokümanın yaklaşık yayın bedeli 4000-5000-TL tutabilmektedir.

Resmi Gazetede yayın tarihi itibariyle 6 ay içerisinde herhangi bir itiraz gelmez ise tescil kesinleşir.

Tescil ücreti istemi (Tescil Ücreti 152-TL),

Tescil belgesinin gönderimi ve sicile kayıt gerçekleşir.

COĞRAFİ İŞARET KORUMASI NE SAĞLAR?

1. Geleneksel bilgi ve üretim biçimleri korunarak kültürel mirasın korunmasını sağlar,

2. Sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesiyle birlikte ürün standardını sağlar,

* Tüketiciyi korur,
* Tüketicinin ürün tercihini kolaylaştırır,

3. Bölgesel ve kırsal kalkınma aracıdır,
* İş olanaklarını arttırır, köyden kente göçü engeller,

4. Üreticinin gelirinin artmasını sağlar,
* Ürüne katma bir değer verir ve gelirin artmasını sağlar,

5. Ülke ekonomisine katkı sağlar,
* Bölgenin tanıtımını sağlayarak turizm alanı oluşturur.

COĞRAFİ İŞARETLERİN DEĞERİ NASIL ARTIRILIR?

1. Üreticinin bilinçlendirilmesi ve desteklenmesi gereklidir,

2. Fuar, festival, kültür turları vb. faaliyetler ile ürün tanıtımı sağlanmalıdır,

3. Pazarlama olanakları geliştirilmelidir,

4. Marketlerde özel reyonlar oluşturmalı tüketicinin dikkati çekilmelidir,

5. Sosyal sorumluluk projeleri geliştirmelidir.

TPE'de kayıtlı Coğrafi İşaret Sayısı

158 adet tescilli coğrafi işaret bulunmaktadır.

İnceleme aşamasında 223 adet coğrafi işaret bulunmaktadır.

Kars İlinin;

* Tescilli coğrafi işaret sayısı 2'dir.
  Kars El Halısı ve Kars Türk Çoban Köpeği
* İnceleme aşamasında bulunan 4 adet coğrafi işaret başvurusu vardır.

Kars Kaşar Peyniri, Kars Balı,
Sarıkamış Obsidiyeni, Kağızman Uzun Elması

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

TEŞEKKÜR EDERİM...

Suzan Kılıç Daldal

TRA2 Bölgesinde Süt ve Süt Ürünleri Sektörünün Durumu, Sorunlar ve Çözüm Önerileri

M. Fatih SEVER
Ardahan YDO Koordinatörü

KARS
28.11.2012

SUNUM PLANI

1. Dünya'da Süt ve Süt Ürünleri Sektörü
2. Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü
3. TRA2'de (Ağrı, Ardahan, Iğdır, Kars) Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

SUNUM PLANI

4. Bölgede Süt Ürünleri Üretimi Sektörünün Mevcut Durumu ve Sorunları
5. Çözüm Önerileri

Dünya'da Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

Kıtalarda Yaklaşık Hayvan Varlığı (milyon)

	İnek	Keçi	Koyun	Manda
Asya	100	110	105	57
Afrika	60	67	70	1.7
Avrupa	39	10	32	250 bin
Amerika	53	9	1.5	-
Dünya	260	200	210	58.5

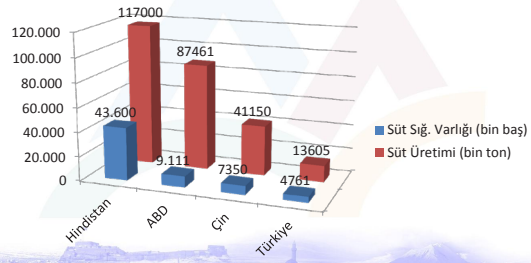
Dünya'da Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Dünya toplam süt üretimi 720 milyon ton (2010)
- 1. Hindistan (117 milyon ton), 2. ABD (87 milyon ton), 3. Çin (41 milyon ton),
- Türkiye 11. sırada (14 milyon ton)
- 9 milyon ton tereyağı, 20 milyon ton peynir, 8 milyon ton süt tozu

Dünya'da Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Dünya toplam süt tüketimi 560 milyon ton (2010)
- 1. Hindistan (80 milyon ton), 2. ABD (79 milyon ton), 3. Çin (39 milyon ton),
- Türkiye (10 milyon ton)
- İçme sütü üretimi AB (33 milyon ton), ABD (24,8 milyon ton), Çin (14,9 milyon ton), Türkiye (1,2 milyon ton)

Dünya'da Süt ve Süt Ürünleri Sektörü



Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- 4,5 milyonun üzerinde büyükbaş sağılan hayvan,
- 32 milyonun üzerinde küçükbaş sağılan hayvan,
- 15 milyon tonun üzerinde süt üretimi,
- % 92 büyükbaş, % 8 küçükbaş hayvan sütü,

Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Sığır başına yıllık 2,9 ton,
- Koyun başına yıllık 35 kg ortalama süt.
- 50 ve üzeri hayvana sahip 12 bin çiftlik

Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

Yıllar İçerisinde Süt Ürünleri Üretimi ve Değişim Oranları

	Peynir	Süt Tozu	Yoğurt	Ayran	Tereyağı
2007	233,5	32,5	723,6	241,1	22,5
2008	260,4	33,7	758,6	265,2	25,6
2009	271,7	57,9	777,1	283,2	31,1
2010	473,5	72,1	908,3	398	33
2011	518,9	79,3	1.006,8	459	34
Değişim (%)	122	144	39	90	51

Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Çavuşoğulları, İtimat, Derya, Akpınar, Aygün, Kebir, Balkan, Ballı Süt, Çaycuma, Cebel 100 ton,
- Kaanlar, Bahçıvan, Tahsildaroğlu, Eker, Muratbey, Akbel, Ekici, Kaysüt, Teksüt 250-500 ton
- Sütaş, Ülker, Pınar, Danone, SEK, Yörsan ve Dimes ise günde 1000-1500 ton süt işlemekte

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

TRA2 Bölgesinde Sağılan Hayvan Varlığı

	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	TRA2	Türkiye	TRA2 / Türkiye (%)
Küçükbaş	569.695	10.472	222.919	83.341	886.427	32.309.518	2,7
Büyükbaş	93.394	89.443	41.945	183.103	407.885	4.801.369	8,5

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- 2011 yıllık büyükbaş sütü 862 bin ton ,
- Hayvan başına verim 2,11 ton.
- Küçükbaş sütü yıllık 70 bin ton,
- Hayvan başına verim 79 kg.

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

TRA2 Bölgesi Süt Miktarı

	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	TRA2	Türkiye	TRA2 / Türkiye (%)
Küçükbaş	44.198	826	18.957	5.994	69.975	1.213.410	5,8
Büyükbaş	177.383	224.766	87.493	372.689	862.331	13.842.800	6,2

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Kars'ta 48, Ardahan'da 31, Ağrı'da 21 ve Iğdır'da 3 işletme
- 6000 ton kaşar, 3700 ton yoğurt,
- 550 ton beyaz peynir, 540 ton ayran
- 270 ton tereyağı, 190 ton lor peyniri, 180 ton gravyer

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

TRA2 Bölgesinde Üretilen Süt Ürünleri

	Ağrı	Ardahan	Iğdır	Kars	TRA2
Kaşar Pey.	0	2491	420	3178	**6089**
Gravyer Pey.	0	8	0	170	**178**
Beyaz Pey.	75	0	130	346	**551**
Lor Peyniri	0	0	70	122	**192**
Otlu Peynir	4	0	25	3	**32**
Tulum Pey.	0	0	1	5	**6**
Çeçil Peyniri	0	20	15	10	**45**
Yoğurt	635	0	3000	52	**3687**
Ayran	90	0	450	0	**540**
Tereyağı	0	13	38	216	**267**
Kaymak	0	0	20	0	**20**

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Sektörde 790 istihdam, 564 mevsimlik, 226 sürekli
- Kars'ta 326, Ardahan'da 247 mevsimlik işçi
- 113 usta başı, 11 tekniker, 9 veteriner, 5 gıda mühendisi toplam 138 nitelikli istihdam
- 130'u Kars ve Ardahan'da

TRA2'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü

- Kurulu kapasitesi günlük 10 ton altında 24, 10-49 ton arasında 40, 50 ton üzeri 14, toplam 78 işletme
- Bölgede fiili kapasitesi 10 ton/günün altında 52 işletme, 35'i dönemsel, 17'si tüm yıl
- Fiili kapasitesi 10 ton/günün üstünde 26 işletme, 8'i dönemsel, 16'sı tüm yıl

Bölgede Sektörün Durumu ve Sorunları

- Hammadde Teminindeki Sorunlar
  - Süt Veriminin Düşüklüğü ve Mevsimsellik

Hayvan Türü	Sağılan Hayvan	Süt (Ton)	Hayvan Başına Verim (yıl, ton)
Sığır (Kültür)	26.634	98.840	3,71
Sığır(Melez)	173.487	486.222	2,80
Sığır(Yerli)	207.220	276.724	1,33
Manda	544	544	1
Toplam	**407.885**	**862.331**	**2,11**

Bölgede Sektörün Durumu ve Sorunları

- Avans Sistemi

	Toplam Ödenen Miktar (bin TL)		İşlenen Toplam Süt Miktarı (ton/yıl)		Çiğ Süt Fiyatı (TL/lt)	
	2011	**2010**	**2012**	**2011**	**2012**	**2011**
Ağrı	708	518	925	750	0,8	0,7
Ardahan	15.793	12.440	26.995	23.810	0,57	0,52
Iğdır	5.775	4.150	8.000	6.500	0,68	0,58
Kars	25.206	22.521	44.056	40.898	0,58	0,54
Toplam	**47.482**	**39.629**	**79.976**	**71.958**	**0,66**	**0,59**

- Sütün Toplanması

Bölgede Sektörün Durumu ve Sorunları

- Üretimde Yaşanan Sorunlar
  - Merdiven Altı Üretim ve Rekabet
  - Fiziksel ve Teknolojik Yetersizlikler
  - Ürün Çeşitliliğinin Az Olması
  - Standardizasyon Sorunları
  - Peynir Altı Suyunun Değerlendirilememesi

Bölgede Sektörün Durumu ve Sorunları

- Satış ve Pazarlama Sorunları
  - Ürünlerinin Değerinin Altında Satışa Sunulması

	Kaşar Peyniri	Beyaz Peynir	Tereyağı	Yoğurt	Ayran
Ağrı	-	6,5	-	1,8	0,4
Ardahan	9	-	9	--	-
Iğdır	9,5	5	9	1,8	0,3
Kars	8,4	10,5	8,5	2	-
Ortalama	**9**	**7,3**	**9**	**1,9**	**0,35**

  - Mevsimsellik ve Pazara Uzaklık

Bölgede Sektörün Durumu ve Sorunları

- Kurumsallaşma ve Markalaşma Sorunu
- Ortaklık Kültürünün Olmayışı
- İnsan Kaynağı Sorunu

Çözüm Önerileri

- Süt veriminin artırılması için çaba sarf edilmelidir.
- Süt hijyeninin ve kalitesinin denetlenmesi, toplu alımların yapılması maliyetleri düşürecektir.
- Avans sisteminden vazgeçilmelidir.
- Merdiven altı üretime izin verilmemelidir.

Çözüm Önerileri

- İşletmeler kurumsallaşma, markalaşma, pazarlama, ar-ge konularına daha fazla önem vermeli, kurumlar işletmeleri bu konularda desteklemelidir.
- Bölgede ortaklıklar teşvik edilmeli ve desteklenmelidir.

TEŞEKKÜRLER...

EK-4

KATILIMCI LİSTESİ

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ
(28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Fevzi Kaya	Kars Damızlık Sığ. Yok. Kuru.	05322915328	
Cüneyt yıldırımtaşlı	Mandıracı	05373540181	
Mecit YETER	Çiftlik sahibi	05385537448	
Kahraman DUR	" "	05357134313	
Özer Alpkıraç	Iğdır Gıda Tarım. Hayv.	05079230069	
İsa YILMAZ	Iğdır üniversitesi Ziraat Fak.	05426460353	
Y. Erdal Ertaş	" " " "	05355889513	
Nurettin ALAGÖZ	Çiftlik Sahibi	63175409320	
Dr. Adem ARANCI	Kars GTH Müd.	41167593264	
Mehmet TAN	Iğdır İl Özel İd.	05424704794	
Ali Gürbaz SADIKÖĞLÜ	Kars Süt Dreticiler Bir	05455803636	
Vargın BOY	Kars Veteriner Hekimler Odası	05055153245	
Ayhan YÜREĞİL	AYR Süt	05055784220	
Yrd.Doç.Dr. Osmetullah ARVAS	Iğdır Üniv. Ziraat Fak.	05304651477	
Cahit Hubiloğlu Hubiloğlu Süt San	Kars -	05322629348	

15

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ
(28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Zeki YÖNDEM	Yöndem Hayvancılık	38458879596	[signature]
Hüccet TÜRKOĞLU	Gıda Tar. Hay. İl Md.	33395401626	[signature]
AKIN ALTINANT	Damal	05324157479	[signature]
Nihat Uğurlu	Karsüt Ürn. Derneği	0532 6124242	[signature]
Ender DEMİRKAYA	Organik Ardahan Et	05354451513	[signature]
Ercan Çiçekçi	Ay Tarım Hayvancılık	0538 661 0592	[signature]
Yücel Aydın	Fipara Süt Ürün. A.Ş.	0532 791 4849	[signature]
Ahmet OK	Ağrı Damızlık Birl. Ltd.	05334499108	[signature]
Selami AYDIN	Çiftçi	37402724098- 58046877994	[signature]
Hasan AKKILIÇ	AĞRI	0542 4018143	[signature]
Gürol Yağcı	TKDK Ağrı İl Koord.	56422069880	[signature]
Yasin ATEŞ	Zirve Tarımsal Danışmanlık	~~0599~~ 48136361046	[signature]
Özcan Yılmaz	Yılpaşsan Süt ürnl.	39676642788	[signature]
Çiğdem Aktaş	DSİ	14746672008	[signature]

14

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ
(28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Navruz Sadak	Kombine büyükbaş hay. işletmesi	67468267444	[signature]
Gülden Karabudak	Uluslararası Tic. ve Gıt. İş. As. Dem.		[signature]
M. Fatih SEVER	SERKA	57292199936	[signature]
Gülten ŞEKERCİ	Selim İlçe Gıda Tarım ve Hay. Md. Çiftçi	61165082874	[signature]
Ömer Gündar	Iğdır İl G.T.H.M	14696502436	[signature]
Tuncay TAŞDEMİR	AĞRI Gıda ve Yem Şb. Md.	25942076296	[signature]
Yakup Altunsabak	Hacıoğlu Et ve Süt Tic.	01373350702	[signature]
Necmi USTABAŞ	Selim Ziraat Oda Başkanı	35467788536	[signature]
Kemal Altun	ARDAHAN Çiftçi	26132640600	[signature]
Abdullah Yolcu	Muhtar	28231021830	[signature]
Lokman Sarıdere	Çiftçi	10390616422	[signature]
Metin Yıldız	"	27616042378	[signature]
M. Necim Yetişir	"	10126607496	[signature]
Şerefettin Aydın	Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Ardahan	14481028998	[signature]
Hürriyet Koç	Koç Tarım Danışmanlığı	24373945928	[signature]

15

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ
(28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Bülent Çiftlik	Iğdır il. Gıda Tarım	18617118216	
Turgut Özşahin	Şivahanlı Sütveürün	18734341078	
Vahip Dursunoğlu	Tarımsal kalkınma kop	59383532660	
Özkan Kurnuçam	Ardahan Damızlıksığın	60364499438	
Osman Demir	Anasüt A.Ş	0532-2556427	
Kenan ANIĞ	Ağrı il Gıda Tarım Hayv.	15703421028	
AKAN YILMAZ	Yatırımcı/işletmeci	11490128938	
Coşkun Yusumut	Yatırım.	42562546824	
Fatih ÇAĞLAYAN	Çiftçi	05554645161	
Gürhan Demir	Çiftçi	05424857868	
Mehmet BAŞDAR	uzm Vet. Hekim/Ağrı il. koord.	05359384812	
Semiran Karabağ	Bir. sekreteri Ardahan	05353643170	
Sabri Gönen	Zirve Tarım danışmanı	52795201988	
Fehmi TURKAN	Ardahan GTH.İl Md.	36268371286	
Önder Ahmet Akdeniz	Tarım danışmanı	57895035204	

15

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ
(28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Murat Saldaz	Çifci.	33727840420	
Bülent SALDUZ	Tarım ve Hayvancılık	49873303344	
M. Naci Deniz	Muhtar	18289337922	
Ercan ÖĞE	Serbest	16342402822	
İlhan Koçul	Cev Der	0532	

5

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ (28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Metin KORKUT	Serhat Çiftliği	18959332684	
Adem Rıza KIZGIN	Çiftçi	16849383204	
Kıyasettin Çetin	Ağrı	0531 254 6004	
Sehra Ada	Iğdır	0535 826 6760	

4

SERKA KALKINMA AJANSI DEVELOPMENT AGENCY

"TRA2 BÖLGESİ BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK VE SÜT SANAYİ SEKTÖRÜ" TOPLANTISI YOKLAMA LİSTESİ (28/11/2012)

AD-SOYAD	KURUM/KURULUŞ	TC KİMLİK NO	İMZA
Letif Selim Sunel	Ardahan ziraat odası	45311001858	
Yusuf VELİ	MERA TARIM. HAY. A.Ş	55057673592.	
Cemal Polat	Mandıracı	05322425351	
polatel Gıda	〃	05322425351	
mahir kardeş	〃	05356248283	
Alebi Nebioğlu	mukohit veltay vancılık		
Gökhan Nebioğlu	mentor	0536 679 2437	
Musa Ercan	SERKA	442 340 80 80	

8