



ÇARE İTHALATTA DEĞİL, KOYUN VE KEÇİ ETİNDE!

Kurban bayramının yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anah-tarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Mu-hasip üyesi Özer Türer, Yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa ba-ğımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi. Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime



gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunul-ması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir." sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türki-ye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Kü-çükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru de-ğildir." dedi.

KOYUN VE KEÇİ ETİNİ GÜNDEME ALIN

Türkiye'deki beslenme alışkanlı-ğının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın %95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin % 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, gele-neksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yük-selişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketimi-nin mutlaka artması gerek." dedi.

HABER MERKEZİ



KIRMIZI ET İTHALATINA GEREK YOK

Bizim koyun ve keçimiz var

Türk mutfağı, koyun keçi oğlak gibi küçükbaş hayvancılık ürünlerine dayalı bir kültürden geliyor. Ne var ki, kırmızı et tüketimimiz içinde payı yüzde 12'lerde Hem damak tadımızı hem kesemizi zorlayan bu duruma üreticiler isyan etti

AYDINLIK \ İZMİR

KURBAN bayramının yaklaşmasıyla birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açmak istemesi tepki topladı. İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti. Türer, kırmızı et fiyatlarını düzenlerken anahtarın küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti.

MUTFAĞIMIZIN ÖZ DEĞERİ VAR

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayi-



2015 küçükbaş hayvancılık yılı

Ankara İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, geçen yıl sonunda 2015 yılını "küçükbaş hayvancılık yılı" olarak kutlama kararı almış, Birlik Başkanı Hasan Kılınç, kültürel ve tarihi olarak önemine dikkat çekmişti. Kılınç, ülkemizin kırmızı et tüketimi içinde küçükbaş hayvan eti tüketiminin yüzde 12.5 olan payını, yüzde 25 düzeyine çıkartmayı hedeflediklerini kaydetmişti.

cileri güdümlüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Türk

Halkın ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme

tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının

öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir.' sözünü hiçe sayan niteliktedir.

Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş grubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir." dedi.



Küçükbaş hayvancılığı organiktir

TÜRKİYE'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için alternatif ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Hayvan ithalatının gündemden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketimi arttırılmalı" dedi.





BİRLİK BAŞKANI AKIN yayla sorunlarını anlattı

Malatya İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı İhsan Akın, birlik teknik heyeti ile yayla yol sorunları için Arguvan Belediye Başkanı Mehmet Kızıldaş'ı makamında ziyaret etti.

Malatya İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı İhsan Akın, birlik teknik heyeti ile yayla yol sorunları için Arguvan Belediye Başkanı Mehmet Kızıldaş'ı makamında ziyaret etti.

Ziyarete konuşan Arguvan Belediye Başkanı Mehmet Kızıldaş, ziyaretlerinden dolayı Birlik Başkanı İhsan Akın'a ve heyete teşekkür etti. Yaylada yaşanan sorunları bildiklerini ifade eden Başkan Kızıldaş, "Bu bölgedeki ulaşım ile ilgili sorunları

bizler de görüyoruz. Bu sorunların çözümü noktasından elimizden geleni yapıyoruz. Ancak biz de küçük bir belediyeyiz, çok büyük olanaklarımız yok. Büyükşehir, bu konuda biraz daha duyarlı davranacaktır. Ulaşım ile ilgili araç noktasında da eksiklikler var, şu anda araçların arızalanması nedeniyle yaylacılarımız, ulaşım noktasında sıkıntı yaşıyorlar. Zor şartlar altında üretim yapan insanların emeğine saygı duymak gerekiyor. Onlara gereken

ilgi ve desteği vermek lazım. Bu ziyaretinizden dolayı ben bir kez daha teşekkür ediyorum" dedi.

"YAYLARDA BİRÇOK PROBLEM VAR"

Yaylalarda yaşanan sorunlara değinen Birlik Başkanı İhsan Akın, "Başkanımız bölgede yaşanan sorunları yakinen bilen ve çözmeye çalışan bir insan. Bu anlamda hem bizleri kabul ettiği için hem de bu

eksikliklerle alakalı ilgi gösterdiği için kendisine teşekkür ediyoruz. Birçok problem var, ama acilen çözülmesi gereken bir sorunumuz var. Çünkü 45 km'lik yoldan 3 buçuk-4 saate gelebildik. Bu sorunun bir an önce çözülmesi gerekiyor. Yol problemin yanında su, telefonların çekmemesi gibi sıkıntılar da söz konusu. Bu sorunların halledilmesi için destek bekliyoruz" sözlerini kaydetti. (İHA)



İZMİR DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI ÖZER TÜNER:

Kırmızı ette kriz küçükbaş hayvan etiyle çözülür

AHMET USMAN - İZMİR

Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla kırmızı ette kriz yaratılarak ithalatın gündeme getirildiğine dikkat çeken İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesine tepki gösterdi. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti.

Yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük itha-



latçı firma ve et sanayicileri güdümlüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydeden Türer, "Türk halkı ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya. Anadolu kültürü ve Türk

mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi eti kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek" dedi.

Sanayicilerin üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulduklarını vurgulayan Türer, "Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş grubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değil" diye konuştu.



Et ithalatı sorunu çözmez



■ İzmir Da-
mızlık Koyun
Keçi Yetiştirici-
leri Birliği Başkanı
Özer Türer, kırmızı et
fiyatlarının artmasıyla
ithalatın gündeme
getirilmesine karşı
çıktı. Türer, yetiştirici
ve besicileri fırsatçılıkla
suçlayan çevrelerin
lobi yaparak rant elde
etmek için ithalatın
önünü açmak istediklerini
de savundu.
» 5. sayfada



İthalat çözüm değil çare koyun-keçi eti

İZMİR Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarının artmasıyla ithalatın gündeme getirilmesine karşı çıktı, "Çare koyun ve keçi etinde" dedi. Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak rant elde etmek için ithalatın önünü açmak istediklerini savundu. Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu öne süren Özer Türer, Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azaltacak yegane seçenek olduğunu söyledi. Türer, "Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrar" diye konuştu. ■ DHA



Toroslarda yetişen yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerin sütünden geleneksel yöntemlerle yapılan tereyağı, özellikle gurbetçilerden ilgi görüyor

Sütün tereyağına geleneksel yolculuğu



Karaman'ın, Orta Torosların eteğinde kurulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor. Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yüzyıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor. Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor.

HİÇBİR KİMYASAL MADDE KULLANMAYIZ

Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, AA muhabirine yaptığı açıklamada, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi. Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkamayacak kadar kar yağarsa içeride besleriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da yine kendi ürettiğimiz buğday,

arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da tamamen doğaldır. Hayvanlarımızı beslerken hiçbir kimyasal madde kullanmayız" diye konuştu. Çetin, bu yüzden tüm ürünlerinin doğal olduğunu belirterek, şöyle devam etti: "Bizim ürettiğimiz et, süt, peynir, tereyağı ve yoğurdun tadı, aroması farklıdır. Hiçbir katkı maddesi kullanmayız. Koyunlarımızı ahıra kapatsak, hormonlu gıdalarla beslese, belki daha fazla verim alabiliriz. Ama bunu tercih etmiyoruz. Bizim koyunlarımız gezecek. Merada otlayacak. Yüzlerce bitkinin tadını, kokusunu, özelliklerini hayvanlarımız alacak. Böyle gördük, böyle öğrendik."

"TEREYAĞI YILLARDIR BÖYLE YAPILIR"

Ürettikleri peynir ve tereyağına ilginin çok fazla olduğunu aktaran Çetin, tereyağının yapılışını şöyle anlattı: "Koyunlarımızı sabah güneş doğmadan meraya çıkarır, 4-5 saat sonra gölgede istirahat ettiririz. Öğleden sonra koyunları saçarız. Sütü makinede çekerek yağlı ve yağsız ayırırız. Yağlı tarafını yoğurt yaparız. Bu

yoğurdu birkaç gün soğuk ortamda beklettikten sonra yağık makinesine alırız. Yoğurt ayran olurken, yağı toplanır. Bir kaptan soğuk su ile ovalar, ayranından ayırırız. Elde ettiğimiz tereyağını kaplara alırız. Arta kalan ayranı da misafirlere ikram ederiz, tarhana yapımında kullanırız. Tereyağı yıllardır böyle yapılır, başka yöntem bilmeyiz. Belki bugün farklı olarak sadece tuluk yerine yağık makinesi kullanıyoruz."

ÇOĞUNU GURBETÇİLER ALIYOR

Çetin, el emeği üretimin zor olduğunu için bir ailenin yılda ancak 200-250 kilo tereyağı yapabildiğini, bunun da önemli bir kısmını, yazın Karaman'a gelen gurbetçilerin aldığını ifade etti. Merada otlatmaya başlayınca, koyunlarda süt veriminin de azaldığını, ancak sütteki yağ oranının arttığını vurgulayan Çetin, "Fabrikalarda üretilen tereyağı bizim ürettiklerimizden belki biraz daha ucuz olabilir. Ama bizim tereyağımızın herkes için yararlı olduğunu düşünüyoruz. Çünkü özünde Torosların yüzlerce çeşit bitkisi var, alın teri, emek var" ifadelerini kullandı. ■ AA



BİRLİK BAŞKANI AKIN, YARDIM İSTEDİ

Malatya İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı İhsan Akın, birlik teknik heyeti ile yayla yol sorunları için Arguvan Belediye Başkanı Mehmet Kızıldaş'ı makamında ziyaret etti.

Ziyarette konuşan Arguvan Belediye Başkanı Mehmet Kızıldaş, ziyaretlerinden dolayı Birlik Başkanı İhsan Akın'a ve heyete teşekkür etti. Yaylada yaşanan sorunları bildiklerini ifade eden Başkan Kızıldaş, "Bu bölgedeki ulaşım ile ilgili sorunları bizler de görüyoruz. Bu sorunların çözümü noktasından elimizden geleni yapıyoruz. Ancak biz de küçük bir belediyeyiz, çok büyük olanaklarımız yok. Büyükşehir, bu konuda biraz daha duyarlı davranacaktır. Ulaşım ile ilgili araç noktasında da eksiklikler var, şu anda araçların arızalanması nedeniyle yaylacılarımız, ulaşım noktasında sıkıntı yaşıyorlar. Zor şartlar altında üretim yapan insanların emeğine saygı duymak gerekiyor. Onlara gereken ilgi ve desteği vermek lazım. Bu ziyaretinizden dolayı ben bir kez daha teşekkür ediyorum" dedi.

Yaylalarda yaşanan sorunlara değinen Birlik Başkanı İhsan Akın, "Başkanımız bölgede yaşanan sorunları yakinen bilen ve çözmeye çalışan bir insan. Bu anlamda hem bizleri kabul ettiği için hem de bu eksikliklerle alakalı ilgi gösterdiği için kendisine teşekkür ediyoruz. Birçok problem var, ama acilen çözülmesi gereken bir sorunumuz var. Çünkü 45 kilometrelik yoldan 3,5-4 saate gelebildik. Bu sorunun bir an önce çözülmesi gerekiyor. Yol problemin yanında su, telefonların çekmemesi gibi sıkıntılar da söz konusu. Bu sorunların halledilmesi için destek bekliyoruz" sözlerini kaydetti. iha



KURBAN BAYRAMI ÖNCESİNDE KIRMIZI ET İTHALATI UYARISI

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasep üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sektöre uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir' sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir"

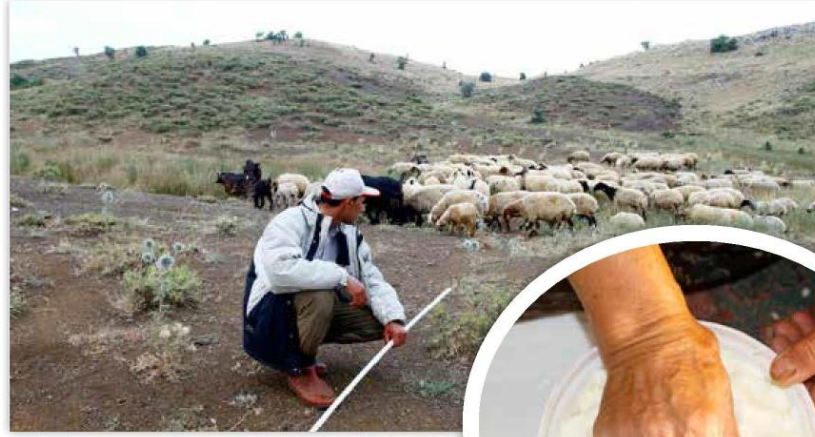
dedi. Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuz alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" diye konuştu.İha



Gurbetçinin tercihi köy ürünleri oldu

Karaman'ın, Orta Toroslarn eteğinde kunulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor. Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yüzyıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor. Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor. Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi.

Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkmayacak kadar kar yağarsa içeride besleriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da yine kendi ürettiğimiz buğday, arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da



tamamen doğaldır. Hayvanlarımızı beslerken hiçbir kimyasal madde kullanmayız" diye konuştu.

Çetin, bu yüzden tüm ürünlerinin doğal olduğunu belirterek, şöyle devam etti: "Bizim ürettiğimiz et, süt, peynir, tereyağı ve yoğurdun tadı, aroması farklıdır. Hiçbir katkı maddesi kullanmayız. Koyunlarımızı ahıra kapat-

sak, hormonlu gıdalarla beslese, belki daha fazla verim alabiliriz. Ama bunu tercih etmiyoruz. Bizim koyunlarımız gezecek. Merada otlayacak. Yüzlerce bitkinin tadını, kokusunu, özelliklerini hayvanlarımız alacak. Böyle gördük, böyle öğrendik." Ürettikleri peynir ve tereyağına



il-
çok
fazla olduğunu aktaran Çetin, tereyağının yapılışını şöyle an-

lattı: "Koyunlarımızı sabah güneş doğmadan meraya çıkarır, 4-5 saat sonra gölgede istirahate alırsınız. Öğleden sonra koyunları sağarsınız. Sütü makinede çekerek yağlı ve yağsız ayırırız. Yağlı tarafını yoğurt yaparız. Bu yoğurdun birkaç gün soğuk ortamda beklettikten sonra yayık makinesine alırsınız. Yoğurt ayıran olurken, yağ toplarız. Bir kapta soğuk su ile ovalar, ayırmadan ayırırız. Elde ettiğimiz tereyağını kaplara alırsınız.

Arta kalan ayranı da misafirlere ikram ederiz, tarhana yapımında kullanırız. Tereyağı yıllardır böyle yapılır, başka yöntem bilmeyiz. Belki bugün farklı olarak sadece tulum yerine yayık makinesi kullanıyoruz." Çetin, el emeği üretimin zor olduğu için bir ailenin yılda ancak 200-250 kilo tereyağı yapabildiğini, bunun da önemli bir kısmını, yazın Karaman'a gelen gurbetçilerin aldığını ifade etti.

■ AA



Keçi ve koyun eti yiyin

Birlik **Kırmızı et pahalı**
Başkanı İzmir Damızlık Koyun
Özer Keçi Yetiştiricileri Birliği
Türer, Başkanı Özer Türer,
ithalata kırmızı ette ithalatın
karşı çıktı gündeme getirilmesine
karşı çıktı, "Çare, koyun
ve keçi eti" dedi. >> 6'da





'Çare koyun ve keçi etinde'

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, kırmızı et fiyatlarının artmasıyla ithalatın gündeme getirilmesine karşı çıktı, "Çare koyun ve keçi etinde" diye konuştu. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konsesi (UKON) toplantısı

sonrası açıklamalarda bulunan Türer, ithal ete mahkûm edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğumuzu savundu.

'Üreticiyi suçlamayın'

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer, "Üretici olmadan çark dönmez. Türkiye mera haritası küçükbaşta daha uygun. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi. ■ İZMİR DHA



İthalatın yerine koyun ve keçi eti



Özer Türer

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarının artmasıyla ithalatın gündeme getirilmesine karşı çıktı, çarenin koyun ve keçi eti tüketiminde olduğunu söyledi. Özer, "Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış olmadığı sürece ithalat, ülke gündeminde hep var olacak. Kırmızı et fiyatları sürekli yükselecek" dedi.



Özer
Türer

Çare ithalde değil koyun keçi etinde

İZMİR Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu söyledi. 4TE



Çare ithalde değil koyun keçi etinde

Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş üretimi olduğunu kaydetti

ANKARA'DA düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini öne sürdü.



Özer Türer

YEGANE SEÇENEK

Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa

bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Türer, şöyle konuştu: "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere

re mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artular yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir."



Küçükbaş hayvan eti tüketilmediği sürece et fiyatlarındaki yükselişin önüne geçilemez

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi Özer Türer, küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalatın ülke gündeminde hep var olacağını, kırmızı et fiyatlarında yükselişin önüne geçilemeyeceğini belirtti.

Türer yaptığı açıklamada yetiştiricileri ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini savundu. Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu öne süren Türer, "Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretimi dışa bağımlılığı azaltacak yegane seçenektir. Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler

hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sektörüne uğrayacaktır" ifadelerini kullandı. Türer, Türkiye mera haritasının küçükbaşa daha uygun olduğunu vurgulayarak, şunları kaydetti: "Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş grubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır.

Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek." (AA)



'Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğaltılacak

ÇUKUROVA Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak.

ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, AA muhabirine yaptığı açıklamada, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi.

Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti.

Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belir-

terek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti.

Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu, "Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." ■ **ADANA/AA**



Yok olan koyun ırkları için mücadele ediyorlar

Karya Koyunu Geliştirme Derneği (KAR-DER) Başkanı Prof. Dr. İbrahim Cemal, "Yerli koyun ırklarımız yaklaşık 35-40 yıl önce başlayan melezleme çalışmaları ile büyük bir değişime uğradı. Tabii bu dönüşüm bazı ırklarımızı yok etti bazılarını da yok olma tehlikesine soktu" dedi.



İbrahim Cemal



■ 13.SAYFADA



Yok olan koyun ırkları için mücadele ediyorlar

Karya Koyunu Geliştirme Derneği (KAR-DER) Başkanı Prof. Dr. İbrahim Cemal, "Yerli koyun ırklarımız yaklaşık 35-40 yıl önce başlayan melezleme çalışmaları ile büyük bir değişime uğradı. Tabii bu dönüşüm bazı ırklarımızı yok etti bazılarını da yok olma tehlikesine soktu" dedi.

Ayдын Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü Başkanı Prof. Dr. İbrahim Cemal, KAR-DER'in 2002 yılında Prof. Dr. Orhan Karaca öncülüğünde, Koçarlı İlçesi Kasaplar Mahallesi'nde koyun yetiştiricisi olan Güngör Akılı başkanlığında kurduğunu belirtti. Başkan İbrahim Cemal, koyun yetiştiriciliği yapan çobanlar ile üniversite görevlilerinin bir araya getirilerek, yetiştiricilerin bilgilendirilmesini hedeflediklerini söyledi.

KAR-DER hakkında bilgi veren İbrahim Cemal, şöyle dedi: "Derneğimiz 2002 yılı sonlarında kuruldu. Prof. Dr. Orhan Karaca öncülüğünde araştırma ekibince 1994 yılında itibaren sahada yürütülen, ilk olarak ilimiz Çine İlçesinde başlayan ve daha sonra Koçarlı İlçesi köylerini de kapsayacak şekilde genişleyen, koyunculuk tanımlarına ve geliştirilmesine yönelik araştırmalarda aktif olarak yer alan koyun yetiştiricileri ile konuyla ilgili çalışan araştırmacıların ortak karar ve görüşleri ile dernek kuruldu. Dernek, koyunculuk işletmelerinde yürütülen ıslah ve damızlık üretim çalışmalarındaki etkin rolünün, yetiştiricilerin çobanlar arası ve bunlarla araştırmacılar arası iletişimin ve dayanışmanın artırılması, yetiştiricilerin bilgilendirilmesi ve yetiştiricilerin destek sorunlarını daha kolay çözümlenmesi gayesi ile kuruldu. Koyun yetiştiricileri ve ilgili akademisyenlerin katılımı ile oluşturulan derneğin şu anda 34 üyesi bulunmaktadır. Üyelerin 13'ünü ilgilili öğretim elemanları veya teknik elemanlar, 21'ini ise koyun yetiştiricileri oluşturmaktadır. Koçarlı İlçesi Kasaplar Mahallesi bulunan ve koyun yetiştiricisi olan Güngör Akılı kuruluşturan itibaren ilk iki yıl dernek başkanlığını yür-

rütmüştür. Sonrasında 2005-2007 yılları arasında Prof. Dr. Orhan Karaca tarafından yönetilen derneğin başkanlığı 2007 yılından günümüze kadar tarafından sürdürülmektedir."

"ÇİNE ÇAPARI YOK OLMA TEHLİKESİ ALTINA GİRDİ"

İbrahim Cemal, derneğin kurulumu nedeniyle şöyle anlattı: "Kurulumu nedeniyle net izah edilebilir için biraz geçmişe gitmemiz gerekiyor. Aydın ilini de içine alan Batı Anadolu'da yer alan yerli koyun ırklarımız yaklaşık 35-40 yıl önce başlayan melezleme çalışmaları ile büyük bir değişime uğradı. Melezleme çalışmalarındaki dövl verimi yüksek olan Sakız ırkı ile et verim ve kalitesi anlamında ön planda olan Kıvrıkcı ırkı koçları yetiştiriciler tarafından yoğunlukta tercih edildi. Bunun sonucunda, bölgede yetiştirilen Dağlıç, Çine Çaparı, Ödemiş gibi yağlı kuyruklu koyun ırkının ince kuyruklu bir forma dönüşümü oldu. Tabii bu dönüşüm bazı ırklarımızı yok etti bazılarını da yok olma tehlikesine soktu. Örneğin, Ödemiş koyun ırkımız bu süreçte yok oldu. Bölgemize özgü diğer iki koyun ırkımız olan Dağlıç ve Çine Çaparı ise yok olma tehlikesi altına girdi. Yetiştiriciler tarafından ve kontrolsüz olarak yapılan çarvime melezlemeleri sonucunda sahada melez ve karışık yapıda büyük bir koyun popülasyonu şekillenmiş oldu. Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü öğretim üyesi olan Prof. Dr. Orhan Karaca hocamız öncülüğünde 1994 yılında Çine İlçesinde başlatılan ve benim de şahsen 2016 yılında araştırmacı olarak dahil olduğum çok sayıda saha araştırmaları sonucunda sahada mevcut durum ve yetiştirici ihtiyaçlarını tanımladık. Bunun sonucunda ilimiz başta olmak üzere bölgemiz koyuncululuğuna yön verecek ilk ayrı stratejik plan oluşturduk."

"KARYA UYGURLIĞININ ADINI VERDİK"

Adnan Menderes Üniversitesi - Grup Koyun Yetiştirme Programı (ADÜ-GKYP), Adnan Menderes Üniversitesi - Çine Çaparı Koyunları Genetik Kaynak Olarak Koruma Programı (ADÜ-ÇÇPK) olmak üzere, iki ayrı stratejik plan oluşturduklarını söyleyen Prof. Dr. İbrahim Cemal, sözlerini şöyle sürdürdü: "Bu stratejik planlardan ilki olan ADÜ-ÇÇPK kapsamında, Aydın ilimize has olan

ve atalarımızın bizlere miras bırakan yerli gen kaynağımız Çine Çaparı koyun ırkını yok olma sürecini durdurduk. Önemli yerli destek de olarak yürüttüğümüz çalışmalarımız sonucunda şu an Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü Koyunculuk Araştırma ve Uygulama Ünitesinde bulunan bir Çine Çaparı koruma sürüsü oluşturduk. Mevcut yetiştiricilerin sürülerini ete siki izlemeye aldık. Böylece irken geleceği garanti altına almış oldu. Yapılan girişimler sonucunda son iki yetiştiriciye ait sürünün Gıda, Tarım

koyun yetiştiricisi katıldı. Özellikle Koçarlı İlçesinin Kasaplar köyündeki çok sayıda yetiştirici işletmesindeki koyunlarda çalışmalar yoğunlaştı."

DERNEĞİN TEMEL AMAÇLARI

Karya Koyununu da tescil ettirmek için 2012 yılında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na başvurduklarını ve 1 yıl sonra da koyunun Bakanlık tarafından tescillendiğini belirten İbrahim Cemal, derneğin temel amaçlarını şöyle sıraladı: "Yöre, hatta bölge koyuncululuğunu geliştirmek ve yetiştirici gelirlerini arttırmak. Mevcut koyun ırklarının ıslahına ve korunmasına yönelik faaliyetler yürütmek. Başta Karya ırkı olmak üzere damızlık koyun materyali üretimine öncülük etmek. Yetiştiriciler arasındaki iletişimi ve bilgi paylaşımını güçlendirmek. Bilimsel araştırma ve uygulama çalışmaları yürüten araştırma kurumlarının yöre koşulları için uygun gördükleri ıslah çalışmalarına yöre yetiştiricilerinin etkin katılımını sağlamak ve yetiştiricilerin bu kurumlara ile işbirliği güçlendirmek. Aydın yöresindeki koyun yetiştiricilerini bilimsel ve teknolojik gelişmeler ile buluşturmak. Koyuncululuğun geliştirilmesine yönelik olarak kamu desteğini almaya çalışmak. Girdi kullanımı, ürün değerlendirme ve pazarlama konusunda yetiştiriciler arasında işbirliği sağlayarak yetiştirici gelirlerini arttırmak. Konu uzmanı araştırmacıların desteğiyle damızlık koyun eliti üst sürüsü oluşturulmasına katkı sağlamak yanında eliti üst sürü ile yetiştirici sürülerini arasındaki damızlık transferlerini planlı bir şekilde sağlamak."

DERNEĞİN KATKILARI

Karya Koyunu Geliştirme Derneği Başkanı Prof. Dr. İbrahim Cemal, derneğin Karya Koyunu yetiştiriciliğine katılan konusuna şöyle konuştu: "Derneğimizin ülkemizde koyun yetiştiricilerinin birlikteliğini sağlayan ilk örgütlenmelerden biridir. Derneğin kurulması ve faaliyetleri, Karya koyunun tanıtımına ve ıslah faaliyetlerine çok önemli katkı sağladı. Biz araştırmacılar ile yetiştiricilerimiz arasında şekillenen güçlü bir dayanışma ıslah projesine olan güvenin artması neticesinde yetiştiriciler ile daha sağlıklı çalışma olanakları yakaladık. Ülkemizde yetiştirici koşullarında yürütülen biyoteknolojik uygulamaları da içeren ilk ıslah çalışmasının bu başarıyı yakalamasında derneğimizin katkıları sayılır payı söz konusudur. Derneğimizin bir diğer kazanımı ise dernek üyesi koyun yetiştiricilerinden oluşan çarvime kadromun 2005 yılında "Aydın İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiriciler Birliği" kurulmasına ve ülkemizde kurulan ilk birlikler arasında yer almasına öncülük etmesidir. Derneğimiz desteği ile Koçarlı İlçesi Kasaplar köyü merkezli olarak ilimizde yaklaşık 1500 baş koyunda, kamu destek ve teşvik olmaksızın, yetiştirici gönüllü destek ve güven ile yürütülen Karya koyunu tanımlama ve ıslah çalışması Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakan-



lığı tarafından 2005 yılında pilot olarak devreye sokulan "Halk Elinde Hayvan İslahı Ülkesel Projesi" için de model oluşturmuştur. Bakanlık bu proje kapsamında 2006 yılında Aydın ve Denizli illerinde her biri 6300 baş Karya koyunu kapsayan ve ilk dönemi 5 yıl süren 2 alt projeli Prof. Dr. Orhan Karaca liderliğinde başlatmıştır. Projenin 2011-2015 yılları arasında kapsayan 2. döneminde ise Denizli illinde alt proje sayısı 2'ye çıkartılmıştır. Dolayısıyla günümüzde 3 alt proje kapsamında yer alan yaklaşık 130 yetiştirici işletmesinde bulunan 18 bin baş koyun üzerinde bir popülasyonda ıslah çalışması yürütülmektedir. Bu projeler kapsamında yer alan ve hayvanlarına ait verim kayıtlarını tutan ve ıslah programı gereği bazı uygulamaları yapan yetiştiricilere de proje kapsamında Bakanlıkta her yıl özel desteklemesi yapılmaktadır."

DERNEĞİN AMAÇ VE HEDEFLERİ

KAR-DER Başkanı Prof. Dr. Cemal, "Derneğin amaç ve hedefleri nedir? Derneğin her isteyen üye olabilir mi" sorularını şöyle cevaplandırdı: "Yöre, hatta bölge koyuncululuğunu geliştirmek ve yetiştirici gelirlerini arttırmak. Mevcut koyun ırklarının ıslahına ve korunmasına yönelik faaliyetler yürütmek. Başta Karya ırkı olmak üzere damızlık koyun materyali üretimine öncülük etmek. Yetiştiriciler arasındaki iletişimi ve bilgi paylaşımını güçlendirmek. Bilimsel araştırma ve uygulama çalışmaları yürüten araştırma kurumlarının yöre koşulları için uygun gördükleri ıslah çalışmalarına yöre yetiştiricilerinin etkin katılımını sağlamak ve yetiştiricilerin bu kurumlara ile işbirliği güçlendirmek. Aydın yöresindeki koyun yetiştiricilerini bilimsel ve teknolojik gelişmeler ile buluşturmak. Koyuncululuğun geliştirilmesine yönelik olarak kamu desteğini almaya çalışmak. Girdi kullanımı, ürün değerlendirme ve pazarlama konusunda yetiştiriciler arasında işbirliği sağlayarak yetiştirici gelirlerini arttırmak. Konu uzmanı araştırmacıların desteğiyle damızlık koyun eliti üst sürüsü oluşturulmasına katkı sağlamak yanında eliti üst sürü ile yetiştirici sürülerini arasındaki damızlık transferlerini planlı bir şekilde sağlayabiliriz. En az 20 baş damızlık koyuna sahip olmak ve örgütlenerek kayıt sistemi gereklilikleri eksiksiz yerine getirmek aranan başlıca üyeli koşullardır. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği konusunda çalışan ve bu konuda deneyimli olan uzman ve akademisyenler ise hayvan sahilini olma koşulu aranmaksızın üye olabilirler."

KAR-DER YÖNETİMİ

ADÜ Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü Başkanı Prof. Dr. İbrahim Cemal'ın Başkanlığını yürüttüğü KAR-DER yönetimi şu isimlerden oluşuyor: Onur Yılmaz ile Nezih Ata ADÜ'de görevli, Galip Karapınar, Mustafa Şimşek ve Turan Genç ise koyun yetiştiricisi.



Prof. Dr. İbrahim Cemal-Prof. Dr. Orhan Karaca



Üretici ithal ete tepkili

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta

olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa



Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir' sözünü hiçe sayan niteliktedir." dedi.

"KOYUN VE KEÇİ" VURGUSU

Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde

95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir." diye konuştu. (İHA)



'DIŞA BAĞIMLILIK, KÜÇÜKBAŞ İLE BİTER'

Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azaltacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır



Özer Türer

sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sektöre uğrayacaktır. Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve

keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer; "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuz alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" dedi.



Kurban Bayramı öncesi kırmızı et ithalatı uyarısı

ANKARA (İHA) - İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu

söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmaz. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleştirirse kırmızı et üretimini sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir" sözünü hiçe sayan niteliktedir.

Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvançılık geliştiçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen

büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi.

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleceğimizde var. Küçükbaş hayvançılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyetimiz şeklinde gerçekleştiriliyor.

Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta.

Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuz alternatif koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminden hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek.

Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" diye konuştu.





Koyun ve keçi eti tüketilsin

■ **İZMİR** Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti. Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.



Çare ithalatta değil koyun ve keçi etinde

Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tartışmaları getirdi. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi

Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane se-

çenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer, "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir." sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş grubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir." dedi.

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden



İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti gelenegimizde var. Küçükbaş hayvancılığın % 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin % 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek." dedi. ■ **Yasin Çetin**



Kurban bayramı öncesi kırmızı et ithalatı uyarısı

ANKARA (İHA) - İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmeyiz. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekt-

eye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir' sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaş daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor.

Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artırlar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi.

"KOYUN VE KEÇİ ETİNİ GÜNDEME ALIN"

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" diye konuştu.





İthalatı bırak keçi etine bak

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarındaki hızlı artışın önüne geçmek için küçükbaş hayvan üretiminin artırılması gerektiğini söyledi. Türer, "Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek." dedi. devamı 16'da



ÇARE İTHALATTA DEĞİL, KOYUN VE KEÇİ ETİNDE!



Kurban bayramının yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği

Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, Yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer;

“Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek “Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır” şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün “Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir.” sözünü hiçe sayan niteliktedir. (HABER MERKEZİ)



TÜKETİCİ İSYANI

1 KILO ET
50 TL

Et fiyatlarındaki oyunları TAKVİM yazdı, vatandaş isyan etti. Karkas olarak 20 lira olması gereken et 28 liraya satılınca tüketiciye yansıması 50 lirayı buluyor. Sektörde tartışma sürüyor

KIRMIZI et fiyatlarında son dönemde meydana gelen yüzde 30'un üzerindeki zamlar vatandaşın tepkisine yol açıyor. TAKVİM dün kırmızı et dosyasını açtı ve sektör temsilcilerinin görüşlerini sayfalarına taşıdı. Buna göre özellikle Kurban Bayramı öncesi ette bir fiyat oyunu oynandığını belirten sektör temsilcileri, şu anki fiyatların şişirme olduğu görüşünde birleşiyor. İthalat isteyenler ise yeterince hayvan olmadığı için bayram öncesi piyasaya ürün verilmediğini, bu yüzden fiyatların arttığını öne sürüyor.



Konuyla ilgili bir açıklama yapan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı

Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti. Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fır-satçılıkla suçlamakta oldu-

ğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır" dedi.

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Hayvan ithalatının bitmesi için küçükbaş eti tüketiminin artması gerek" diye konuştu.

FİYATLAR NASIL ŞİŞTİ

- Kesimhanede kemikli etin fiyatı 20 liradan bir anda 28 liraya kadar çıktı.
- Kasaplar bu etin yüzde 25'ini kemik olarak ayırıyor. Böylece kıymalık etin toptan fiyatı kasap için 37.5 lira oluyor.
- Bunun üzerine yüzde 8'lik KDV eklenince bir kilo etin maliyeti 40.5 liraya ulaşıyor.
- Fiyata diğer maliyetler ve son satıcının karı da eklenince de fiyat 43-44 liraya kadar ulaşıyor.
- Marketler kar marjını daha yukarıda tuttuğu için bazı yerlerde fiyat 45 lirayı aşıyor.
- Bonfile, kuşbaşı, biftek gibi ürünlerde ise fiyat 60 lirayı bile bulabiliyor.



KIRMIZI ET

“ÇARE İTHALATTA DEĞİL, KOYUN VE KEÇİ ETİNDE”

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti. Türer, “Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için alternatif geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir” dedi.





Dana değil, keçi ve koyun eti yiyin

ANKARA'DA düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu söyledi. Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi. Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış olmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, fiyatlardaki yükselişin önüne geçilemeyecek" dedi.

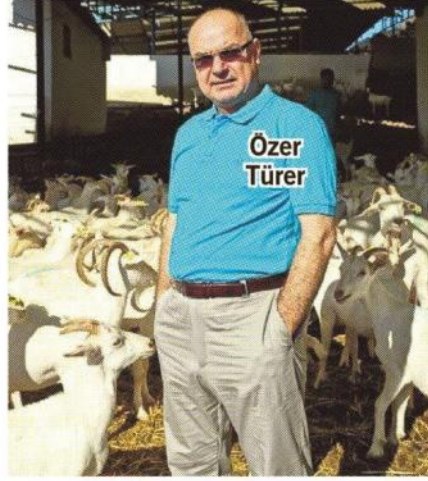


“Türk halkı ithal ete mahkum ediliyor”

■ Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla birlikte kırmızı ette ithalat söylemleri artarken, bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki çekti. İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti. Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azaltacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

■ Ticareti kolay

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi toplantısına katılan Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicilerin güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini iddia etti. Türk halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu öne süren Türer, “Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasını tüm üreticilere mal ederek,



‘Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır’ şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Atatürk’ün ‘Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir’ sözünü hiçe sayan niteliktedir” dedi.



Çare ithalatta değil, koyun ve keçi etinde!

Kurban bayramının yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti.

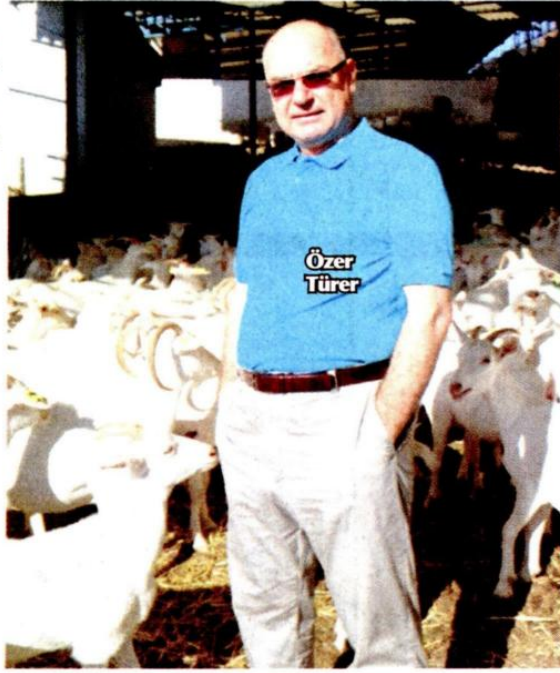
Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, Yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Halk mahkum ediliyor

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Üretici olmazsa olmaz!

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının



tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi

sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir." sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygundur. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir." dedi.

Koyun ve keçi etini düşünün

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın %95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin % 60'ı domuz etinden karşılanmaktadır. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuz alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir.

Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" dedi.

■ Müjgan Selin ÇUKUR



'Üniversiteli keçiler' embriyo TRANSFERİYLE ÇOĞALACAK

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak.

ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, yaptığı açıklamada, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi.

Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti.

Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti.

Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu:

"Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek ol-

du. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız.

Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak."





'Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğalacak

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak.

ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, yaptığı açıklamada, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi.

Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti.

Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti.

Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu:

"Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak."



Günde 500 lira kazanıyorlar

Bir kişi makineyle günde 100-130 hayvan rahat kırıyor. Bu da günde 400-500 lira arası yevmiye anlamına geliyor. Ankara'da da yetiştirme kursları düzenlenmesi planlanıyor

■ **Ankara** Büyükşehir Belediyesi, 25 ilçede hayvan 'kırkımcı' yetiştirme kursları düzenlemeye hazırlanıyor. Türkiye'de ilk kez düzenlenecek eğitimi başarıyla bitiren kursiyerlere sertifika verilecek. Bugün Ankara'da kırkımcıya ödenen para, hayvan başı 4 lira. Bir kişi makineyle günde 100-130 hayvan rahat kırıyor. Bu da günde 400-500 TL arası yevmiye anlamına geliyor. Kırkımcı yetiştirme eğitimlerinin ilki Beypazarı'nda verilecek. Ankara İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği işbirliğiyle düzenlenecek eğitimlerde makinelik kırkım da teşvik edilecek. Ankara Büyükşehir Belediyesi Kırsal Hizmetler ve Jeotermal Kaynaklar Dairesi Başkanı Özgür Güven yaptığı açıklamada, "Büyükşehir Belediyesi olarak yapağının ve tiftiğin değerlendirilmesi için bazı projeler üzerinde çalışıyoruz. Ancak bu ürünlerin değerlendirilmesi için ilk adım olarak profesyonel, makinelik ve uluslararası standartlarda kırkım yapılması gerekiyor. İkinci adım ise elde edilen yapağı ya da tiftiğin, kaliteye dayalı ayırımın yapılarak muhafaza edilmesi" dedi.

KIRKIMCI SAYISI YETERSİZ

Yapılan araştırmalar sonucu Ankara'daki kırkımcı sayısının yetersiz olduğunu ve çiftçilerin hayvanlarına kırkım yaptırırken zorluk yaşadıklarını gördüklerini belirten Güven, şunları kaydetti: "Yetiştirici, yapağını satamasa da yılda bir kez kırkım yapması zorunlu. Ürün değerlendirilse de değerlendirilmesede de hayvan refahı, sürü sağlığı için kırkım yapmak gerekiyor. Zamanında kırkım yapmak da çok önemli. Köy ziyaret-



lerimizde yetiştiriciler, kırkımcı bulmakta zorlandıklarını dile getirdiler. Ayrıca yetiştirici, makinelik kırkım olmasını istiyor. Ankara'daki mevcut kırkımcıların çoğu ise makasla kırkım yapıyor. Verilecek eğitimle, makasla kırkım yapanların makinelik geçişini ve yeni kırkımcıların yetiştirilmesini hedefliyoruz. Gelen talepler doğrultusunda, yoğunluğa göre en kısa zamanda eğitimleri başlatacağız."

ÇİFTÇİYE EK GELİR OLANAĞI

Çiftçilerin, kendi hayvanlarının yanı sıra diğer çiftçilerin hayvanlarının da kırkımlarını

yaparak ek gelir elde edebileceklerini vurgulayan Özgür Güven, kırkım işlerinin sezonluk olmasına rağmen asgari ücretten daha iyi gelir sağladığını söyledi. Kırsal Hizmetler ve Jeotermal Kaynaklar Dairesi Başkanı Özgür Güven, şöyle devam etti: "Bugün Ankara'da kırkımcıya ödenen para, hayvan başı 4 lira. Bir kişi makineyle günde 100-130 hayvan rahat kırıyor. Bu da günde 400-500 TL arası yevmiye ediyor. Az sayıda hayvanı olan hayvan sahipleri için önemli bir gelir. Eğitimi başarıyla tamamlayan ve profesyonel kırkımcılık yapan kişilerin çevre illere bile hizmet vermeleri mümkün. Makinelik kırkımcılar yılda 30 bin hayvan kırarak, 100 bin TL'nin üstünde gelir elde ediyorlar. İyi bir kırkımcının boş zamanını bulmak çok zor, aylar öncesinden randevu almak gerekiyor."

YETİŞTİRİCİYİ DERTTEN KURTARIR

Haymana'da 14 yaşından itibaren hayvan yetiştiriciliği yapan Hamit Kılınc, verilecek eğitimle ilgili olarak, şu ifadeleri kullandı: "Büyükşehir'in bu desteği, yetiştiricinin yüzünü güldürür. Hayvancılığın gelişmesini sağlar. Çünkü koyun kırpmak zor iş. Hem zaman açısından, hem maddi bakımdan. Benim 1000 ila 1500 arasında koyunum var. Kırpma aracım var ama yetersiz. Destek olursa birkaç tane alırım. Bazı yetiştiricilerin, bu makineyi alacak durumu olmuyor. Para verip başkalarına kırptırıyorlar. Koyunun yüzünden elde edecekleri geliri, kırpma işine veriyorlar ya da el kırpma makineleri ile kırptırıyorlar. Elle bir koyun 2 saatte kırılır. Bu makine ise 2 dakikada kırıyor. Ayrıca makineyle kırılan yünün verimi daha fazla."



Islah amaçlı mera kiralama ihalesi yapılacak

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "Yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı için büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir" ifadeleri kullanıldı.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "4342 sayılı Mera Kanununun 12'inci maddesinin 2'inci fıkrası ve Mera Yönetmeliğinin 19.11.2013 tarih ve 28863 sayılı Resmi gazete-de yayımlanan değişik 7 inci

maddesinin (b) bendine göre, İlimiz Develi, İncesu, Sarıoğlan, Yahyalı ve Yeşilhisar İlçelerinde bulunan toplam 17 bin 387 dekar meranın islah amacıyla 20 yıllığına kiralanması ihalesi 16/06/2015 tarihinde yapılmıştı. İhale sonunda yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı Mera Yönetmeliğinin 7 inci maddesinin (b) bendine göre islah

baş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir. Şartname ve ekleri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 250 TL karşılığında alınabilir veya mesai saatleri içinde ücretsiz olarak görülebilir" ifadeleri kullanıldı.

Yapılan açıklamada ayrıca, "İhaleye müracaatlar, hazırlanacak Mera

Islah ve Amenajman Projesi ve istenen belgelerle birlikte 14/08/2015 Cuma günü saat 16.00 ya kadar İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne yapılacaktır. Daha fazla üreticinin yararlanabilmesi amacıyla bir

istekli iki ihalede toplam en fazla üç bölüm kiralayabilecektir. Bu nedenle 16/06/2015 tarihinde yapılan ihalede kiralama yapmış olanların müracaatları bu kapsamda değerlendirilecektir. Birden fazla bölümün ihalesine katılacak istekliler her bir bölüm için ayrı projeye müracaat edeceklerdir. 16/06/2015 tarihinde yapılan ihale için uygun görülen projeler bu ihalede de geçerli olacaktır" diye belirtildi.



(Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)



'Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğalacak

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak. ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Kolman, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi. Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Kolman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti. Kolman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti. Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Kolman, şöyle konuştu: "Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." (AA)



Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğalacak

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak.

ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi.

Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti.

Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti.

Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu:

"Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." (AA)



Üniversiteli keçiler embriyo transferiyle çoğalacak

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak

ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi. Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti. Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti. Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu: "Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi

keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." Koluman, daha önce damızlık olarak teke satışlarının olduğunu, çalışmanın başarılı sonuçlanmasıyla gelecek yıldan itibaren ilk kez dişi damızlık hayvan satışlarını gerçekleştirebileceklerini belirterek, "Boer keçisi etçi bir tip, süt verimi fazla değil. Oğlakları beside bir kuzu kadar performans gösterebiliyor. Kuzular kadar yem yiyip onlar kadar canlı ağırlık kazanabiliyor. Ekonomik bir hayvan. Boer keçilerinin et kalitesi, kuzu etiyle eş değerdir hatta yağlılık konusunda biraz daha avantajlı olduklarını söyleyebilirim" diye konuştu. Bu yıl erkek oğlak sayısının fazla olması dolayısıyla besi çalışması da başlattıklarını dile getiren Koluman, çalışmayı hem kuzularda hem de oğlaklar üzerinde yürüttüklerini kaydetti. Koluman, bu kapsamda hem kuzuların hem de oğlakların günlük yedikleri yem ve kazandıkları canlı ağırlıklarının karşılaştırılacağını anlatarak, çalışma tamamlandıktan sonra hayvanların kesilerek etlerinin laboratuvarında analiz edileceğini ve tadım testlerine tabi tutulacağını sözlerine ekledi. (AA)





“Halk Elinde Hayvan Islahı Projesi” tanıtıldı

Merkezi Keşan'da bulunan Edirne İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği tarafından hazırlanan ve bakanlıkça kabul edilerek bu yıl uygulamaya konması için çalışmalara başlanmasında kararlaştırılan “Halk Elinde Hayvan Islahı” Projesi'nin yetiştiricilere yönelik ilk tanıtım toplantısı dün yapıldı.

Keşan Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası Derviş Günday Toplantı Salonu'nda yapı-

lan toplantı, saat 11.00 sıralarında başladı.

Birlik üyesi yetiştiricilerin bilgilendirilmesi amacıyla gerçekleştirilen toplantıya; Trakya Üniversitesi Keşan Meslek Yüksek Okulu Müdürü Yrd. Doç. Dr. Süleyman Kök, Edirne İli Damızlık Keçi Koyun Yetiştiricileri Birliği Başkanı Şenol Günday ve Başkan Yardımcısı Ramazan Ketençiler ile Tarım İl Müdürlüğü'nden Yüksek Ziraat Mühendisi Serkan Dezzan, Veteriner Hekimi

Arif Hikmet Akbay katıldı. **GÜNDAY: AMACIMIZ BÖLGEDEKİ KOYUN İRKİNİ ISLAH ETMEK**

Toplantı hakkında basına kısa bir açıklama yapan Edirne İli Damızlık Keçi Koyun Yetiştiricileri Birliği Başkanı Şenol Günday, bölgemizdeki kütükbaş hayvan ırkının şu an için çok farklılık gösterdiğini ifade edere, “Geçen yıl hazırladığımız bu proje bu yıl kabul edilerek uygulamaya konmasına karar verildi. Bölgemizdeki kü-

çükbaş hayvan ırkını yetiştiricilerimizin kendi elinde 2-3 yılı bulacak bir süreçte daha verimli ve dayanıklı olan Karacabey Merinosu koyunu ırkına dönüştürmeyi amaçlıyoruz. Bugünkü toplantımızda yetiştiricilerimiz bu projeye ilgili yetkililer ve konunun uzmanları tarafından bilgi verilecek.” diye konuştu.

Toplantıda, Karacabey Merinosu koyunu ırkının halk elinde islahı

uygulama projesi hakkında bilgilendirme sunumu gerçekleştirildi. Yetiştiricilere proje ile ilgili dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi verildi. Ayrıca projenin amaçları arasında Karacabey Merinosu koyun ırkının verim özelliklerini ve ekonomik değerini arttırmayı, dolayısıyla yetiştiricilerinde kazancının artırılmasının hedeflendiği ifade edildi.

■ Haber Merkezi



'Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğalacak



Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak. ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, yaptığı açıklamada, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi. Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti. Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için göz bebeği olduğunu kaydetti. Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu: "Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rek-törümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." AA



'Üniversiteli keçiler' embriyo transferiyle çoğalacak

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde yetiştirilen ve "dünyanın en iyi etçi ırklarından biri" sayılan Boer keçileri, Kanada'dan getirilecek aynı cinsin saf embriyoları ile çoğaltılacak. ÇÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Öğretim Üyesi ve Araştırma ve Uygulama Çiftliği Keçi ve Koyun İşletmesi sorumlusu Prof. Dr. Nazan Koluman, AA muhabirine yaptığı açıklamada, çiftlikte 500 keçi ve 200 koyun bulunduğunu söyledi. Üniversite çiftliğinde süt tipi Saanen, Alpin ve et tipi Boer keçilerin yetiştirildiğini anlatan Koluman, çeşitli bilimsel çalışmaların yanı sıra yetiştirilen keçilerin damızlık olarak üreticilere satıldığını ifade etti. Koluman, dünyanın en iyi etçi ırklarından birisi sayılan Boer keçilerinin Türkiye'de ilk kez ÇÜ tarafından geliştirildiğini ve kayıt sisteminde tescil edildiğini belirterek, bu türün kendileri için

göz bebeği olduğunu kaydetti.

Üniversitenin çiftliğinde şu an 30 baş Boer ırkı keçi bulunduğunu aktaran Koluman, şöyle konuştu: "Bu yıl maalesef Boer keçilerimizden doğan oğlakların tamamı erkek oldu. Dişi sayımız sabit kaldı ancak Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa Kibar'ın desteğiyle bir araştırma projesi geliştirdik. Bu proje ile Türkiye genelinde talep gören ve üniversitemizin önderlik ettiği et tipi keçi geliştirme çalışmalarını makro projelerle destekleyerek embriyo transferi yapacağız. Kanada'dan embriyo transferiyle Çukurova'da Güney Afrika kökenli Boer keçisini ıslah edip, yöre yetiştiricisinin et tipi keçi damızlık talebini karşılayacağız. Gelecek yıl ise çiftlikteki sayıyı 100'ün üzerine çıkaracağız. Çalışmalarımız başarılı olursa 50-60 saf damızlık keçimiz olacak." AA



ISLAH AMAÇLI MERA KİRALAMA İHALESİ YAPILACAK

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "Yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı için büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir" ifadeleri kullanıldı.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "4342 sayılı Mera Kanununun 12'inci maddesinin 2'inci fıkrası ve Mera Yönetmeliğinin 19.11.2013 tarih ve 28863 sayılı Resmî gazetede yayımlanan değişik 7'inci maddesinin (b) bendine göre, İlimiz Develi, İncesu, Sarioğlan, Yahyalı ve Yeşilhisar İlçelerinde bulunan toplam 17 bin 387 dekar mera alanının ıslah amacıyla 20 yıllığına kiralanması ihalesi 16/06/2015 tarihinde yapılmıştı. İhale sonunda yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı Mera Yönetmeliğinin 7'inci maddesinin (b) bendine göre ıslah etmek koşulu ile büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir. Şartname ve ekleri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 250 TL karşılığında alınabilir veya mesai saatleri içinde ücretsiz olarak görülebilir" ifadeleri kullanıldı. (İHA)