



## HAYVAN YETİŞTİRİCİLERİ BİLGİLENDİRİLDİ

**Bursa Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, hayvan yetiştiricilerini bilgilendirici bir toplantı gerçekleştirdi. İznik Ziraat Odası Salonu'nda gerçekleşen bilgilendirme toplantısında konuşan İznik Veteriner Hekim ve Tarım Danışmanı Ahmet Bülent Üçok, bu tür toplantıların hayvan yetiştiricileri açısından epeyi faydalı olduğunu söyledi. Hayvanların bakım, beslenme ve hastalıklardan korunmasıyla ilgili yeni teknolojik yöntemlerin kullanılmasının fayda getireceğini söyleyen Üçok, katılımcılara teşekkürlerini iletti. Toplantıda Bursa Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Yönetim Kurulu Üyesi ve İznik Tacir Mahallesi eski muhtarı Abdullah Öztürk de hazır bulundu. (Haber Merkezi)**



# “Oğlak ve keçi etini yeniden keşfediyoruz”

2015'in 2. yarısında küçükbaş etin daha fazla tüketilmesini hedefleyen Et ve Süt Kurumu, 1 Haziran ayı itibarıyla tüm Türkiye'deki mağazalarında oğlak eti satışlarına başladı. Kurum sözleşmelere keçi etini de ekledi

**2**014 yılında küçükbaş hayvan ürünlerinin bir önceki yıla göre yüzde 230 oranında artış gösterdiğini kaydeden İzmir Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Muhasep Üyesi Özer Türer, Anadolu insanının oğlak etini yeniden keşfettiğini kaydetti. Oğlak kesimi yapan ulusal zincir marketlerin piyasaya yaptığı arzın tüketimi artırdığını söyleyen Türer, kırmızı et fiyatlarının regüle edilmesinde önemli rol oynayan küçükbaş hayvancılığın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının destekleriyle ivme kazandığına dikkat çekti.

## ■ Halkımız özüne döndü

İzmir İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliğinin düzenlediği kampanyalar ve yürüttüğü çalışmalar ile oğlak eti tüketimine dikkat çekerek tüketicinin bilinç düzeyini artırdığını ifade eden Türer, sözlerine şöyle devam etti: “Oğlak eti çok sağlıklı ve yağsız oluşuyla tanınmakta. Doğada kendi iç güdülerini seçtikleri otla beslenen keçilerin yüzde 95 üze-



İzmir Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Muhasep Üyesi Özer Türer, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Kasım Piral ile Ankara'da bir araya geldi.



rinde bir oranda sertifikasız bir organik üretim olduğunu söylemek abartı olmaz. Anadolu insanının asırlardır tükettiği ve 1950'li yıllara kadar temel besin kaynaklarımızdan biri olan keçi ve oğlak eti Ege ve özellikle Akdeniz Tekle Yöresinde tüketilmekte. Köyden kente göç olgusu ile birlikte büyük bir gerileme söz konusu olsa da son iki yıldır ulusal zincir marketlerimizde oğlak eti bulunmaktadır.”

Modern üretim teknikleriyle artık mevsimsel olmaktan çıkan keçi ve oğlak etinin 365 gün, 500

üzerindeki büyük marketin et rayonlarında bulunabildiğini kaydeden Türer, şunları söyledi: “Kısaca; halkımız özüne döndü, oğlak etinin marketlerde rahatlıkla bulunması ihtiyacı giderdi ve talebi yükseletti. Oğlak eti sanılan aksine artık mevsimsel değil, 365 gün bulunabiliyor, tedarikte sıkıntı yok. İzmir İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği'nin çabalarıyla İzmir'den başlayan dalga tüm Türkiye'ye yayıldı.” Büyük zincir marketlerin gösterdiği hassasiyet ve tüketicinin teveccühüne teşekkür eden Türer, oğlak ve keçi etinin kısa zamanda yurt dışında olduğu gibi ülkemizde de tekrar eski itibarına kavuşacağına inandığını kaydetti.

## ■ ESK dopingi

2015'in 2. yarısında küçükbaş etin daha fazla tüketilmesini hedefleyen Et ve Süt Kurumu, 1 Haziran ayı itibarıyla İstanbul, Ankara ve İzmir'den başta olmak üzere tüm Türkiye'deki mağaza-

larında oğlak eti satışlarına başladı. 2015 yılı için yenilediği sözleşmelere dana eti satışının yanında keçi etini de ekleyen ESK, küçükbaş hayvancılığın desteklenmesi ve etinin daha fazla tüketilmesi için harekete geçti.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Kasım Piral, piyasada düzenleyici ve destekleyici bir rol üstlenen ESK'nın, besicileri desteklemek ve tüketicilere uygun fiyatlı ürünler ulaştırmak için çalışmalarının devam ettiğini söyledi. Sözleşmeli besicilik modeli ile yetiştiricilere garanti pazar yaratıklarını, randımana dayalı fiyat uygulamasıyla besiciliğin özendirileceğini kaydeden Piral; “Bakanlığımız ile birlikte büyükbaş ürünlerin yanında küçükbaş ürünlerin tüketimini artırmayı hedefliyoruz. Toplumun yeterli ve dengeli beslenmesi önceliğimiz. Tedarikte bir sıkıntı yok, 365 gün kuzu, koyun, oğlak ve keçi eti bulunabiliyor. Kısa sürede tüketici alışkanlıklarının da küçükbaş hayvan etine doğru ivme kazanacağına inanıyoruz” dedi.