



# PEYNİR

Dr. Sibel TAN, TEAE  
Y. Erdal ERTÜRK, TEAE

## 1.Giriş

Hayvancılık alt sektörü içerisinde önemli bir yeri olan süt hayvancılığı son otuz yılda büyük bir değişim göstermiş 1965’li yıllardan bu yana hayvan başına süt verimi yaklaşık olarak %150 oranında artmış ve bu yıllarda 4.4 milyon ton olan süt üretim miktarı bugün yaklaşık olarak 11 milyon ton civarına yükselmiştir.



Ülkemizde süt sektöründe işleme ve pazarlama açısından önemli problemler mevcut olup, küçük aile işletmelerinden Avrupa standartlarında modern işletmelere kadar değişen ölçek ve niteliklere sahip üretim birimleri bir arada faaliyet göstermektedir. Üretilen sütün %40’ı herhangi bir işleme tabi tutulmadan çiğ süt olarak tüketiciye ulaşırken, %50’si mandıralarda, %10’u ise modern işletmelerde işlenmektedir. Gelişmiş ülkelerde ise üretilen sütün %0.5-0.6’sı işlem görmeden tüketiciye ulaşırken, %99.5’i modern işletmelerde işlenmektedir (Gönç vd., 1993).

Türkiye’de üretilen çiğ süt, içme sütü, tereyağı, peynir, yoğurt, dondurma süt tozu gibi çeşitli süt ürünlerine dönüştürülmektedir. Bu süt ürünleri içerisinde toplam çiğ sütün yaklaşık %40’ı olmak üzere en önemli payı peynir almaktadır. Yani toplam 4-5 milyon ton civarında bir çiğ süt peynir üretimi için ayrılmaktadır. Peynir, tüketim alışkanlıkları açısından vazgeçilmez bir ürün olduğu gibi, karbonhidrat, protein ve kalsiyum gibi içerdiği besin öğeleri açısından son derece önemli bir gıdadır.

Ülkemizde üretilen peynirin büyük kısmı mandıralarda üretilirken, %10 gibi bir miktar modern işletmelerde üretilmektedir. Mandıralarda çiğ süttten elde edilen bu peynirler taşıdıkları mikroorganizmalar açısından halk sağlığı yönünden büyük riskler oluşturmaktadır. Kaliteli ve standart peynir üretiminde, kaliteli çiğ süt kullanılması, üretimde hijyenik koşullara dikkat edilmesi, süte etkin ısı işleminin uygulanması ve etkin bir paketlemenin yapılması gerekmektedir.

Ayrıca kırsal kesimde işletmelerin ürettikleri sütü kendi imkanları dahilinde peynir, yoğurt ve tereyağı gibi çeşitli süt ürünlerine dönüştürdükleri bilinmektedir. Ülkemizde değişik yörelerde mahalli olarak yaklaşık 50 çeşit peynir yapıldığı tahmin edilmektedir. Geleneksel olarak evde üretilen bu peynirlerden bazıları fabrikasyon şartlarında da üretilirken, bir çok mahalli peynir çeşidimiz halen fabrikasyonla üretilmemekte ve bu yüzden istenen kalite ve standart elde edilmemektedir. Bu peynirlerin yapım tekniklerinin belirlenmesinden sonra fabrikada üretilmesi, tüketicinin severek tükettiği bu peynirlerin yurt içinde ve hatta dış ülkelerde tanınmasını sağlayacaktır. Dolayısıyla ülkemiz gerek yöresel peynirler, gerekse sanayi tipi peynirler açısından zengin çeşitlere sahiptir. Mevcut olan bu potansiyelin geliştirilmesi ve peynir üretiminde AB kalite ve standartlarının uygulanması bu üründe ülkemize dış ticaret imkanları getirebilecektir.



## 2. Dünyada Durum

Dünya ülkelerinde 2000 yılı rakamlarıyla toplam peynir üretimi 18-19 milyon ton civarındadır. Dünya peynir üretiminin yarısından fazlası AB ülkeleri ve AB'de üretilirken, Hollanda, Brezilya, Arjantin, Avustralya, Mısır, Y.Zelanda ve Kanada gibi ülkeler de dünya peynir üretiminde adı geçen ülkelerdir. Dünya peynir üretimi yıllar itibariyle incelendiğinde 1995'li yıllardan 2000'li yıllara gelindiğinde AB ülkelerinde toplam peynir üretiminin yaklaşık olarak %30 oranında azaldığı görülmektedir. Bunun en önemli sebebi AB'de özellikle süt ürünlerinde ortaya çıkan aşırı stoklar karşısında uygulanan üretimi azaltma politikalarıdır. Dünya peynir ithalatında ilk üç sırayı Japonya, ABD ve AB alırken ihracatta ilk üç ülke AB, Y. Zelanda ve Avustralya'dır. Dünya ülkeleri arasında toplam tüketimi en yüksek olan ülkeler AB, ABD ve Brezilya olup, Bu ülkelerde kişi başına yıllık peynir tüketimi AB'de 15,5 kg, ABD'de 14,2 kg, Brezilya'da ise 10,9 kg. dır. Japonya, Rusya, Meksika ve Ukrayna gibi ülkeler kişi başına yıllık peynir tüketiminin düşük olduğu ülkelerdir.

## 3. Türkiye'de Durum

### 3.1. Arz

Türkiye'de toplam 11 milyon ton civarında olan toplam çiğ sütün yaklaşık olarak %40'ı yani 4-5 milyon tonu peynir üretimi için ayrılmaktadır. Bu rakam peynirin süt eşdeğeri cinsinden ifadesi olup toplam peynir üretimi 700-800 bin ton civarında gerçekleşmektedir. Çeşitli kaynaklarda beyaz peynir için süt eşdeğeri 6,5 kg, kaşar peynir için 11 kg olarak belirlenmiştir (DPT, 2001). Devlet Planlama teşkilatı, Temel Ekonomik Göstergelerinden gıda imalat sanayi

rakamları incelendiğinde, toplam gıda sanayi üretiminin (değer olarak) %9'unu, talebinin ise %10'unu süt ve süt mamulleri oluşturmaktadır. Yine imalat sanayi rakamlarına göre imalat sanayine konu olan süt ve süt

ürünleri üretim miktarı incelendiğinde ilk sırayı %51 ile yoğurt alırken, işlenmiş içme sütü (%22), beyaz peynir (%13), tereyağı (%8), kaşar peynir (%3), diğer peynirler (%3) ve çok düşük miktarda (%0,4) süttezu üretimi de süt ve süt mamulleri imalat sanayinde pay alan ürünlerdir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Envanter Çalışmalarına göre Türkiye'de toplam 1 milyon 200 bin civarında beyaz peynir ve kaşar peynir üretim birimi olduğu bilinmektedir. Bu değer sadece 1000 ton/yıl üzerinde kapasiteye sahip

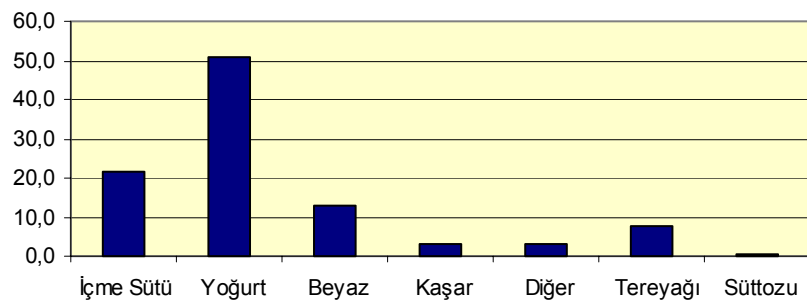
olan işletmeler olup daha düşük kapasiteli mandıraların sayısı oldukça yüksektir. Ayrıca peynir üretimi aile işletmelerinde de yapılmaktadır. Dolayısıyla bu durum gerek üretim miktarının gerekse tüketim miktarının net olarak hesaplanmasında bazı güçlükler oluşturmaktadır. Türkiye'de modern işletmelerde üretilen

**Tablo 1. Türkiye Peynir Arz, Talep ve Dış Ticareti**

	1999	2000	2001	2002
1000 Ton (süt eşdeğeri)				
Başlangıç Stokları	782	751	782	734
Üretim	3.920	4.310	4.085	4.075
İthalat	25	11	22	30
<b>TOPLAM ARZ</b>	<b>4.727</b>	<b>5.072</b>	<b>4.889</b>	<b>4.839</b>
Bitiş Stokları	756	792	734	576
Toplam Yurt içi Tüketim	3.936	4.231	4.119	4.225
İhracat	35	49	36	38
<b>TOPLAM TALEP</b>	<b>4.727</b>	<b>5.072</b>	<b>4.889</b>	<b>4.839</b>

Kaynak: TEAE, Süt ve Süt Mamulleri Durum ve Tahmin Raporu, 2002, Ankara

**Süt ve Süt Ürünleri İmalat Sanayi Üretim Miktarları % (2000)**



geleneksel peynirler; Çerkez peyniri, mihaliç peyniri, tulum peyniri, Erzurum civil peyniri, Van otlu peyniri, Urfa peyniri ve şavak peynirleridir. Yine bu işletmelerde üretilen yabancı kökenli peynir çeşitleri ise tilsit, edam, gouda, cheddar, emmental ve hellim gibi peynirlerdir.

### 3.2. Talep

Tablo 1'den görüldüğü gibi Türkiye'de peynir talebinin %87'si yurt içi tüketime sunulurken, %12'si bitiş stoku olarak bir sonraki yıla devreder, %1'i ise ihraç edilir. Peynir geleneksel bir gıda maddesi olup farklı çeşitleri ile hemen hemen bütün tüketim gruplarına hitap etmektedir. DPT, temel ekonomik göstergelerine göre süt ve süt ürünleri imalat sanayi talebi incelendiğinde peynir talebinin toplam süt ürünleri talebi içerisindeki payı miktar olarak %19 değer olarak ise %34 civarındadır. Türkiye'de kişi başına yıllık peynir tüketimi ise bölgeler itibariyle değişiklik göstermesine rağmen 7 kg ile 10 kg arasında değişmektedir (Tan, 2001). Bu değer gelişmiş ülkelerin peynir tüketim seviyesine yakın bir seviyedir. Bu tüketim miktarı yüksek görülse dahi yapılan bazı çalışmalarda diğer hayvansal ürünlerde olduğu gibi peynirinde gelir esnekliğinin yüksek olduğu, yani gelir seviyesi yükseldikçe peynir tüketiminin artacağı tespit edilmiştir (Tan, vd., 1999).

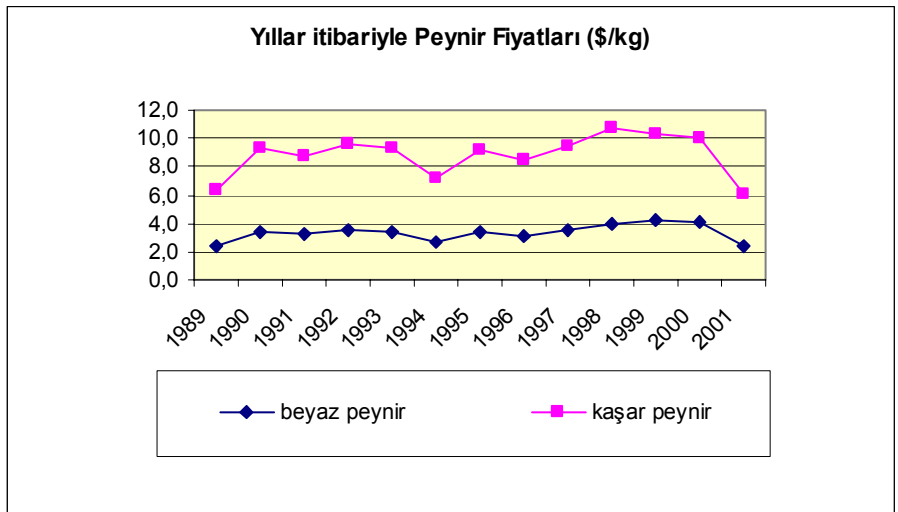
### 3.3. Dış Ticaret



Türkiye'nin peynir ithalatı 2002 yılı itibariyle süt eşdeğeri cinsinden 30 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Bu peynirler genelde Türkiye'de üretimi yapılmayan lüks peynirlerdir. 2002 yılı itibariyle gerçekleşen peynir ihracatı miktarı ise süt eşdeğeri cinsinden 38 bin ton civarındadır. İhracata konu olan peynir çeşitlerimiz başta klasik beyaz peynir ve kaşar peynir gelmektedir. Eritme peynir, çedar peynir, tulum peynir ve emmanteler peynir de az miktarda ihraç edilen peynir çeşitleridir. Peynir ihracatı yaptığımız ülkeler S.Arabistan, Azerbaycan, Kazakistan, K.K.T.C gibi ülkelerdir. İthalat yaptığımız ülkeler ise Genellikle Almanya, Danimarka, Fransa, Hollanda ve İtalya gibi AB ülkeleridir

### 3.4. Fiyatlar

Türkiye'de SEK'in özelleştirilmesi sonrası piyasalarda fiyat istikrarının sağlanmasında etkin olabilecek bir kurum yada kuruluş bulunmamaktadır. DİE, fiyat istatistiklerine göre peynir fiyatlarındaki değişme Dolar cinsinden incelendiğinde beyaz peynir fiyatlarının kaşar peynir fiyatlarına göre daha istikrarlı olduğu görülmektedir. Ayrıca özellikle kriz dönemlerinde peynir fiyatlarında dolar bazındaki düşüşler karşısında girdi maliyetlerinin sürekli artışı, sektörü oluşturan üretici ve sanayici kesimleri zor durumda bırakmıştır. 1995 yılında yapılan damızlık süt sığırları ithalatı, başta çiğ süt fiyatları olmak üzere süt ürünlerinin de fiyatlarını düşürmüştür. Daha sonra ithalatın kapatılmasını izleyen yıllarda ise çiğ süt ve süt ürünleri fiyatlarında artışlar görülmüştür (Güneş, vd., 2002).



## 4. Genel değerlendirme

Türkiye’de süt hayvancılığı sektöründe son 30 yılda çok önemli gelişmeler olmasına rağmen, sektörün yapısal özelliklerinden kaynaklanan bir çok problem mevcuttur. Bu sektörde karşılaşılan en yaygın problemler sütün işlenmesi ve pazarlanması ile ilgili problemlerdir. Türkiye’de üretilen çiğ sütün yarıya yakın bir kısmı işlenmeden çiğ süt olarak tüketiciye sunulurken, geriye kalan sütün önemli bir kısmı düşük kalite ve standartlardaki mandıralarda işlenmekte, çok az bir kısmı ise modern teknolojiye sahip birimlerde işlenmektedir. Dolayısıyla diğer süt ürünlerinde olduğu gibi peynir’de modern işletmelerin yanı sıra küçük mandıralarda ve hatta evlerde üretilmekte olup ülkemizde çok değişik kalite ve çeşitlerde peynirler bulunmaktadır. Bu üretim şekli bir taraftan tüketici sağlığı açısından bazı riskler oluştururken, diğer taraftan değişik zevk ve tercihlere hitap edebilecek geleneksel ürün çeşitlerinin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır.



Türkiye’de yüksek teknolojiye sahip süt işleme tesislerinde yabancı kökenli bir çok peynir üretilmektedir. Sahip olunan geleneksel peynir çeşitlerinin özellikleri bozulmadan sanayiye kaydırılması iç pazarda tüketicilerin hizmetine sunulabileceği gibi, dış piyasalarda yeni ihracat imkanları oluşturmak açısından son derece önemlidir. Ayrıca son günlerde peynir konusunda dikkat çekilen bir husus ise keçi peyniri üretim ve tüketimi ile ilgili çalışmaların hızlanmasıdır. Bu konuda yapılan araştırmaların artırılması ve yatırımların hızlanması gün geçtikçe zayıflayan küçükbaş hayvancılığın geliştirilmesi açısından da olumlu bir gelişme olarak değerlendirilebilir.



## KAYNAKLAR

1. Anonim (2001), DPT, Süt ve Süt Ürünleri Sanayi, Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara,
2. DİE, Perakende Fiyat İstatistikleri, (1989- 2001) , Ankara.
3. DPT, Temel Ekonomik Göstergeler (1995-2000), Ankara.
4. Gönç, S., Oysun, G., ve Ergüllü, E., 1993, Süt Üretiminde Sorunlar ve Destekleme Politikaları, Türkiye 5. Sütçülük Kongresi , Ankara.
5. Güneş, E., Albayrak, M., Gülçubuk, B., (2002), Türkiye’de Gıda Sanayi, İzmir.
6. Tan, S., Ertürk, E., Bayaner, A., (1999), Süt ve Süt Mamullerinin Talep Analizi, Uluslar arası Hayvancılık’99 Kongresi, İzmir.
7. Tan, S., Ertürk, E., (2002), Süt ve Süt Mamulleri Durum ve Tahmin Raporu, TEAE, Ankara.
8. Yavuz, F., Aksoy, Ş., Tan, S., Dağdemir, V., Keskin, A., (2001), Türkiye’de Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma, TEAE, Ankara.

## TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

PK.34 06100 Bakanlıklar/Ankara  
 Tel:0.312.326 0006  
 Faks:0.312.322 8531  
 Web: <http://www.aeri.org.tr>  
 e-mail: [aeri@aeri.org.tr](mailto:aeri@aeri.org.tr)