

# Turkse zuivelketen in een transitieproces

De Turkse zuivelketen bevindt zich in een transitieproces van een traditionele keten naar een modern geïndustrialiseerde keten. Er moet echter nog veel gebeuren voordat deze mee kan komen in de EU, met name wat betreft de structuur en efficiëntie in de keten en de melkqualiteit.

Bram Wouters  
Wageningen UR Livestock Research

**H**et gespecialiseerde melkveebedrijf van de familie Giftiligi bevindt zich net buiten Bursa, in West-Turkije. Dit is het gebied met de meeste regenval en ook het meest ontwikkelde deel van Turkije met veel gespecialiseerde melkveebedrijven. Het bedrijf is 40 ha groot en telt circa 65 melkkoeien die gemiddeld 7.800 kg melk met circa 4 procent vet produceren in 305 dagen. Het ruwvoerrantsoen bestaat uit maïskuil, lucernehooi en tarwestro. Snijmaïs groeit in de zomer met behulp van drip-irrigatie op land waar in de winter/voorjaar winterarwe wordt verbouwd. Gemiddeld krijgen de melkkoeien 8 kg krachtvoer per dag. Het bedrijf is in de jaren zeventig gestart met 20 geïmporteerde vaarzen uit Nederland en behoort tot het geringe aantal moderne melkveefamiliebedrijven in Turkije. Het bedrijf maakte deel uit van de analyse van de Turkse zuivelketen die Wageningen UR Livestock Research in samenwerking met het LEI in opdracht van het ministerie van LNV heeft gemaakt. In een eerder project had Wageningen UR Livestock Research al meegewerkt aan het verbeteren van de kwaliteit van de Turkse boerderijmelk.

## Kleinschalige structuur

De structuur van de Turkse melkveehouderij is erg kleinschalig. De totale melkproductie in Turkije wordt geschat op circa 12 miljoen ton waarvan ongeveer 10,9 miljoen afkomstig is van melkvee, bijna net zoveel als in Nederland. Er zijn zo'n 1,7 miljoen bedrijven die één of meer melkkoeien houden en gemiddeld 2.600 kg per lactatie produceren. Ongeveer 85 procent van de bedrijven houdt minder dan 10 dieren en slechts 5 procent meer dan 20 dieren.

De traditionele bedrijfjes produceren vooral melk en zuivelproducten voor zelfvoorziening. De traditionele Turkse producten zijn kaas (vooral zachte of halfharde feta-achtige kaas), yoghurt en ayran (soort drinkyoghurt waaraan zout is toegevoegd).

Traditionele zuivelproducten worden ook gemaakt in kleine fabriekjes (mandiras) die hun eigen vaste melkleveranciers en klantenkring hebben op het platteland.

Naast de traditionele keten bestaat er een moderne geïndustrialiseerde zuivelketen. Bereikt in Nederland circa 95 procent van de melk de geregistreerde zuivelfabriek, in Turkije is dat slechts 30 procent. Behalve veel kleine (ook een aantal coöperaties) zijn er relatief grote particuliere ondernemingen (Ulker, Sutas, SEK, Danone, Yorsan) onder de meer dan 2.000 geregistreerde zuivelondernemingen. Die opereren nationaal en vullen de zuivelschappen van de hyper- en supermarkten.

De retailsector is eveneens kleinschalig, maar is ook onderhevig aan een transitieproces. Het aantal kleine kruidenierswinkels (bakhals) neemt af en het aantal super- en hypersupermarkten neemt sterk toe (die realiseren nu meer dan 50 procent van de retailomzet). Mede daardoor stijgt de vraag naar kwaliteitproducten. De grote zuivelondernemingen, veelal gevestigd in West-Turkije (vlakbij de consumptiemetropool Istanbul en het belangrijkste productiegebied), beconcurreren elkaar sterk om de boerderijmelk. Hun verwerkingscapaciteit is vaak groter dan het aanbod van melk en contracten met leveranciers

worden afgesloten voor een duur van slechts 3 maanden.

## Melkcollectie is duur

De melkcollectie is in verband met de kleinschalige structuur vaak in coöperatief verband of door de zuivelondernemingen georganiseerd. Ook de grotere melkveebedrijven leveren de melk vaak via het melkcollectiestation in het dorp (is goedkoper).

De kwaliteit van de boerderijmelk vormt een groot probleem voor de zuivelindustrie, mede met het oog op de mogelijke toetreding tot en exportmogelijkheden naar de EU. Volgens wet- en regelgeving moet de boerderijmelk voldoen aan de EU-normen. In de praktijk is dat echter nog lang niet het geval.

Het aantal bedrijven met een eigen melkkoeltank is nog beperkt. Behalve de investering vormt ook de infrastructuur een belemmering. Zo verzamelt de plaatselijke coöperatie in Tyre (regio Izmir) met kleine tankauto's de melk van bedrijven met een eigen koeltank. Die melk wordt overgepompt in grote verzameltanks en daarna weer in grote tankwagens. Dat alles komt de kwaliteit van de melk niet ten goede. Bovendien leidt dit tot hoge kosten. Naar schatting bestaat 15-20 procent van de prijs van consumptiemelk uit kosten voor melkcollectie. Dat verklaart deels ook het grote verschil tussen producenten- en consumentenprijs. In 2008 was de gemiddelde melkprijs voor de melkveehouder ongeveer 25 eurocent, terwijl de prijs van een liter UHT-melk in een Turkse supermarkt een factor 3,4 hoger lag. Andere inefficiënties in de zuivelketen zoals hoge distributiekosten van zuivelproducten dragen ook bij aan dit grote verschil. In Nederland is die factor rond 2.

## Melkqualiteit kan beter

De melkqualiteit op de bedrijven met een melkkoeltank laat nog te wensen over. Dat blijkt onder andere uit onderzoek van Wageningen UR Livestock Research, het Turkse ministerie van Landbouw en vier grote zuivelondernemingen in West-Turkije. Gegevens van 37 bedrijven (melkproductie: ca 500 - > 10.000 kg per bedrijf per dag) uit de periode januari - augustus 2005 toonden aan dat 33 procent van de melkmonsters een kiemgetal had van 100.000 of minder (de EU-norm). In 40 procent van de monsters was dat hoger dan 250.000. Ook mastitis was



## RUWVOER

Stro is op veel Turkse bedrijven een belangrijk ruwvoer.

Foto: WUR Livestock Research

een groot probleem: 37 procent van de monsters had een celgetal lager dan de EU-norm van 400.000, maar 25 procent had meer dan 700.000. De problemen zaten vaak bij dezelfde bedrijven. Grotere bedrijven behaalden de beste resultaten, maar ook enkele kleine bedrijven voldeden aan de EU-normen.

Een uitbetalingsstelsel naar melkqualiteit, beter onderhoud en afstelling van melkmachines, voorlichting over betere hygiëne en reiniging kunnen veel problemen rondom melkqualiteit oplossen.

Een complexer probleem in relatie tot de EU-richtlijnen voor melkqualiteit vormt de dierzieketestatus. In veel veestapels komen tuberculose en brucellose voor. Er is een vrijwillig bestrijdingsprogramma, maar de compensatie is laag en daardoor de deelname te gering. Nederland levert ook kennis aan voor het vinden van een oplossing voor dit probleem.

## CONCLUSIE

Er valt nog veel te verbeteren aan de structuur van de Turkse melkveehouderij, de efficiëntie in de keten en aan de melkqualiteit, voordat Turkije kan concurreren in EU-verband. Er zijn echter verschillende initiatieven van Turkse kant om het transitieproces naar een moderne geïndustrialiseerde zuivelketen te versnellen, zoals het versterken van coöperaties (zodat ook kleine producenten kunnen meedoen), het stichten van grote moderne melkveeondernemingen en het efficiënter maken van de melkcollectie. Nederlandse expertise kan daar een goede bijdrage aan leveren.

## GOEDKOOP MELKEN

Melken gebeurt op de lage kosten-manier: aan het voerhek met melkleiding.

Foto: WUR Livestock Research

## KAASFABRIEK (r.)

Kaas maken in een gemoderniseerd kaasfabriekje (mandira).

Foto: WUR Livestock Research

