



HADI SIMDI DE BILMEDIGINIZ YERDEN ET ALIN VE BILMEDIGINIZ YERDEN YEMEK YIYIN BAKALIM...'

Gaziosmanpasa Hacimasli köyü domuz çiftligi'nin sulari ve kati atiklari 300 metre mesafedeki Sazlidere Baraji'na akiyor. Baraj on milyon kisinin su ihtiyacini karsiliyor. Çiftlikte 5 bin domuz var.

Türkiye'deki domuz çiftliklerinde yıllık **3 milyon kg.** civarında et üretiliyor. Bu rakam neredeyse **kırmızı et üretiminin yarısı.** Üretilen domuzlar otellere, yemek fabrikalarına ve marketlere 'kiyma' şeklinde satılıyor. Domuz etini **Salam, sosis** olarak da piyasaya sürmek en sık kullanılan yöntem. Peki neden domuz?

'Dinen yasak olmasına, Türk yemek kültürüne aykırı bulunmasına rağmen neden domuz cazip bir konu?'

Çünkü domuz yetistirciligi kârlı bir iş. Domuz üretken bir hayvan. Cinslerine ve yasına göre yılda bir, iki, bazen de üç kez ve her batında 15-20'ye kadar varan yavru dünyaya getirebiliyor. Bir domuz yılda iki kez doğum yapsa, her batından **10 yavru** yasasa, 20 sene yaşayan bir domuzun **400 yavrusu** oluyor. Ve dahası yeni doğmuş bir domuz

4-5 ayda 100

kiloya kadar çıkabiliyor.

Normal Sartilarda evcil bir domuzun yüzde 30'u yağ olarak ayrılabilmekte iken bu rakam bazen yüzde 50'yi bulabiliyor. Yani 150 kg'lık bir domuzdan 75 kiloluk yağ elde edilebiliyor. Bu da dana yada koyuna göre tercih edilmesinde önemli bir etken.

Beslenmesi kolay, cam dışında -leş dahil- her şeyi yiyebiliyor. Her domuz da ortalama 80-100 kiloya ulaştığı zaman kesiliyor. Kaba bir hesaplama sadece bu çiftlikten yılda yaklaşık 1 milyon kg. et çıkıyor.

Bu etlerin hangi kanalla, nerelere satıldığı meçhul. Diğer çiftlikler de göz önüne alındığında Türkiye'de yaklaşık 3 milyon kg domuz etinin piyasaya değişik yollarla sürüldüğü ortaya çıkıyor.

Türkiye'deki toplam kırmızı et tüketiminin de 6 milyon kg. olduğu göz önüne alınırsa tablonun vahameti daha da netleşiyor. Kilosu 1 ile 3.5 milyon lira arasında satılan bu domuz etlerinin ağırlıklı olarak kiyma, sucuk, salam ve sosis olarak satıldığı dile getiriliyor. Çiftlik çalışanlarından

Sizce Ben Domuz Eti Yemedim Diye Biliyormusunuz ?

Yazar Rehnüma

Perşembe, 18 Aralık 2008 08:27 -

Ismail Türk'ün verdiği bilgiye göre kesilen etler toplu olarak büyük otellere, yemek fabrikalarına kiyma ve sosis gibi ürünler olarak satılıyor.

Bu ve benzeri çiftliklerden resmi olarak bes firma domuz satın alıyor:

Çerkezo, Polonez, Nuta, Namet ve Sütte ...

1.

Çerkezo aldığı ürünleri **Salam Sosis** olarak piyasaya sürerken aynı zamanda Tesvikiye'deki Sarküterisinden de nihai tüketiciye ulaşıyor. (ki bu firmanın bir de

TADET

adi altında otellere ürün sattığı bir markası daha bulunuyor...) Aynı zamanda butik mağazalarda ve ulusal zincir mağazalarda satılan

BONUS

markalı ürünlerin üreticisi de

ÇERKEZO...

2- Ayazaga'daki Çerkezo'nun hemen yanında üretim yapan

SÜTTE firması da salam, sosis ve jambonlarını markasıyla satıyor. Ancak bilinen bu firmalar ürünleri çeşitli zamanlarda farklı isimlerde piyasaya sürüyor. Daha önce Sütte olarak piyasaya sürülen domuz mamulleri son dönemde **PIGGY** adıyla satılıyor. Üstelik ünlü Amerikan fast food zincirlerinden **Little Caesar's**

Pizza

tam 10

yılı aşkın süreden beri et mamullerini

SÜTTE

firmasından temin edip bizlere bir güzel yediyor.

3-

POLONEZ 5 yıl öncesine kadar resmi olarak domuz ürünleri imal edip MIGROS'larda açık ürünlerini satarken, son yıllarda %100 dana etinden ürünler imal ettiğini iddia ediyor.

'Peki ya bunları göz göre göre mağazalarında sattıran satın alma müdürleri aldıkları rüşvetin yanı sıra bu milletin vebalini aldıklarını da biliyorlar mı sizce?'

POLONEZ'in ciddi anlamda piyasaya yayılmasındaki en büyük faktör **MIGROS'** tur . O dönem

Migros'un et

mamulleri satın almasında olan (Su an oyuncak reyonunda satın almacılık yapan) Coskun bey'in büyük paralar karşılığında

POLONEZ

'le işbirliği içerisinde olduğunu ve bizzat domuzları bizlere yediren kişi olduğunu biliyor muydunuz?

Peki ya

Migros'ta çalışan tüm tezgahçıların eksiksiz olarak her ay sonunda POLONEZ 'in sahibi **MU STAFİ AKKAS**

beyden (veya satış müdürü sıfatı ile çalışan

ALİ ÖZYAVAS

Sizce Ben Domuz Eti Yemedim Diye Biliyormusunuz ?

Yazar Rehnüma

Perşembe, 18 Aralık 2008 08:27 -

'tan) maaslarini ve primlerini (bizlere sattiklari et mamulleri üzerinden) aldiklarini biliyor muydunuz?

Peki

METRO GROS MARKETLER'in (Su anki degil bir önceki) satin almaciligini yapan kisinin Su an BAGDAT CADDESINDE

bulunan Polonez - Barbekü

restoranlari'nin sahibi oldugunu biliyor muydunuz?

Peki Izmir'in kalesi olarak görülen

KiPA Marketler'in satin almaciligini yapan bayanin Polonez'in resmi hissedari oldugunu biliyor muydunuz?

PEKI AMERIKAN FAST FOOD ZINCIRI

DOMINO'S PIZZA ve ALMAN EKOLÜ DR.OETKER PIZZALARIN İÇERISINDE POLONEZ ET

MAMULLERININ KULLANILDIGINI BILİYOR MUYDUNUZ?

PEKI

GIMA MARKALI VE PIYASALARDA SATILAN OPI MARKALI ÜRÜNLERİ POLONEZ'IN ÜRETTIGINI VE BUNUN KARSILIGINDA NE KADAR PARA YEDIRDIGINI BILİYOR MUSUNUZ?

'Peki, sizce Türkiye'de domuz eti yemeyen insan kalmis midir?'

4-

NUTA öncelikle **7 TEPE** markasi ile taninmakla beraber Güneydeki - Her sey dahil - tatil köylerinin bir numarali tedarikçisi, e tabi yabancı turistlerin yanında yerli turistlerde güme gidiyor. Bu firmalar özellikle büyük alisveris merkezlerinde ayri bir stant açiyorlar. Ancak küçük Sarküterilerde karisik olarak duruyor ve birçok tüketici farkina varmadan domuz ürünlerini satin alabiliyor . Üstelik isin ilginç tarafı bu firma Simdi de firma tanitim cd si hazirlamis

Carrefour

gibi büyük hipermarketlerde ne kadar hijyenik üretim yaptigini anlatiyor. Ama

7 TEPE SOSIS

hafta sonlari marketlerde KDV dahil 2.900 YTL ye satiliyor.

Çünkü maalesef bu adamlar sosislerin içerisinde hayvan küspesi gibi lafini bile etmek istemedigimiz katkilar kullaniyorlar . Domuz hammaddeli salam ve sosislerin kesiminin yapilip piyasa sürüldüğü bir baska yer de

NUTA'nin üretimini yapan kisinin islettigi Dolapdere'deki imalathane. (IDEAL markali salam sosis imalatçisi)

5-

NAMET ünlü **EMİNÖNÜ HASIRCILAR ÇARSHISININ İÇİNDE** yillardir taninan **NAMLI PASTIRMACI'**

n

in modern hali !!! Su an modern(!) üretim tesisleri

BAYRAMPASA MEGACENTER (GIDA HALI)

içinde derme çatma bir imalathaneden öteye geçemeyecek konumda olan ve üretim

Sizce Ben Domuz Eti Yemedim Diye Biliyormusunuz ?

Yazar Rehnüma

Perşembe, 18 Aralık 2008 08:27 -

kapasiteleri aylık -günün 24 saati çalıştıklarını düşünürseniz- 70 tonu geçemeyecek olan bu imalathanede

NAMET

ayda 270 ton et mamulü üretiyor ve satıyor.

Bu aradaki 200 tonluk kapasite açığını ise İSTANBUL DISINDA ne id üğü belirsiz imalathanelerde, merdiven altı firmalarda üretim yaptırıp üzerine ' %100 NAMET KALİTESİ' bastıktan sonra (üretim yeri olarak BAYRAMPASA'daki adreslerini gösteriyorlar) bizlere afiyetle yediriyorlar.

Carrefour

ve diğer tüm zincir mağazalarda **POLONEZ**'in uyguladığı benzer taktikleri uygulayan **NAMET** bugün kapasitesinin 3 kat üzerinde üretim yaparak gururla ülkemizi temsil ediyor.

Peki, Cem Yılmaz'ın dediği gibi janjanlı ambalaja sahip

NAMLI pastirmaları'nin sahipleri olan **Engin ve Esen Mepa** kardeşlerin aynı zamanda Çorlu'daki domuz çiftliklerinin yarı hissesine sahip olduklarını da biliyor muydunuz?

2000 yılında patlak vermiş olan kaçak buffalo etlerinin de **NAMLI** pastirmaları'nın sahipleri olan Engin ve Esen Mepa kardeşler tarafından getirildiğini hatta Bayrampasa'daki imalathanelerinin gazetecilerin ve kameraların gözü önünde basıldığını, Engin Mepa'nın

Show TV'

ye, o dönemin 1 trilyon lirayı kendi elleriyle hediye ettiğini, sonra da

Milliyet, Hürriyet ve Sabah

gazetelerine verdikleri dev ilanlarla tüm olanları ve baskınları yalanladıklarını biliyor muydunuz?

NAMLI

Pastirmalarının hem % 5 hissesine sahip olan, hem de imalat müdürlüğünü yapan Muzaffer adındaki şahsın aynı dönemde kardeşi ile Bağcılar semtinde açmış olduğu imalathanede at ve esek etinden yaptığı pastirmaları dilimleyerek zincir marketlere sattıklarını biliyor muydunuz?

2004 yılında da Ugur Dündar ekibi tarafından basılarak ekranlarda gösterildiğini hatırlayabildiniz mi?

Domuz konusunda herkes topu başkasına atıyor. Bu noktada tüketicinin yapması gereken şeyi **Çevre Sağlık İl Müdürlüğü Gıda ve Çevre Kontrol Subesi Müdürü İrfan Yılmaz** özetliyor;

'- Piyasadaki etleri denetlemek mümkün olmuyor.'

'Kısacası ne yediginize dikkat edin. Çok emin olmadığınız bilmediğiniz markaların ambalaj güzelliğine kanmayın.'

Ömer KIZILIRMAK

TÜBİTAK-SAGE Planlamalar ve Kalibrasyon Birim Amiri