

Su Ürünleri

Deniz ürünleri sanayicilerinin sektöre genel bakışı

Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği (DESAD), deniz ürünleri sektörünün, sanayiciler bazındaki ilk ve tek meslek örgütü. Su ürünleri sektörünün nabzını tutan DESAD üyeleri Dünya Gıda Dergisi okuyucuları için sektörü değerlendirdi.

NIYAZI ÖNEN

Dardanel A.Ş.

Dardanel olarak Türkiye iç pazarında en önemli misyonumuz deniz ürünleri tüketiminin artırılması. Bunun için yurtiçinde çok ciddi reklam kampanyaları ve penetrasyon çalışmaları yapıyoruz. Yurtdışında ise yine kendi markalarımızla pazar payı almak için çalışıyoruz.

2014 yılı Dardanel ailesi olarak bizim için oldukça özel ve önemli bir yıl. Bu yıl Dardanel'in kuruluşunun 30. yıldönümü olması nedeniyle bizim için oldukça aktif, yoğun ve yeniliklerle dolu bir yıl olarak geçmeye devam ediyor. Bu yıl da tüketiciyi klasik Dardanel lezzetlerinin yanı sıra değişik ürün yelpazeleri ile tanıştırmaya çalışıyoruz. Yurtiçi ve yurtdışı fuarlarında markamız ve ürünlerimiz önemli ihracat kapılarını aralıyor.

2014 yılında Dardanel ailesi olarak şirketlerin 2013 yılı bilançolarını inceleyerek derleyen Para Dergisi'nin araştırmasında aktif kârlılık birincisi seçildik. Forbes Dergisi'nin Haziran sayısında bu yılın Türkiye'deki en büyük ilk 100 başarılı şirketi arasına girerek, listede 75. sırada yer aldık.

Tüm bu yeni projeler, ürünler, kampanyalar ve başarılarımız ile 2014 bizim için oldukça güzel ve verimli bir yıl olarak geçiyor. Türkiye'deki sağlıklı deniz ürünleri sektörünün büyümesi, tüketiminin artması yönündeki çalışmalara destek olmaya ve tüketicileri yeniliklerle buluşturmaya marka olarak ara vermeden devam edeceğiz.

Türkiye'nin deniz ürünleri ithalatı devam etmek zorunda. Çünkü Türkiye'deki tüketicilere ülkede bulunmayan farklı balık lezzetlerini ithal yolu ile ulaştırmak mümkün oluyor. Türkiye bir taraftan hem yetiştirdiği ve avladığı ürünleri ihraç eder-



NIYAZI ÖNEN:
Ülkemizde ithalat şartlarının kolay olduğu söylenemez.

ken diğer taraftan da, ülkede bulunmayan ürünleri ithal edecektir.

Ülkemizde ithalat şartlarının kolay olduğu söylenemez. Halihazırdaki şartlar yüksek maliyet, çok enerji ve zaman sorunu yaşıyor. Kesinlikle daha basitleştirilmesinin gerekliliğine inanıyoruz. İthal ürünler yerli ürünlerle rekabet ortamını zorlamıyor. Çünkü ürün çeşitleri farklılık gösteriyor. İthal edilen ürünlerin hijyen şartları ülkesine ve tedarik edilen firmaya göre farklılık gösteriyor. Bu konuda dikkatli ve özenli olmak büyük önem taşıyor.

Deniz ürünleri ihracatında çok büyük sıkıntılar yaşanmıyor.

Deniz ürünlerinde tüketici bilincinin gelişiminin hız kazanması, uygun fiyatlı ürün ve tüketimin yaygınlaşması için yapılması gereken öncelikli noktaların başında reklam, tanıtım ve penetrasyon, uygun fiyat ve kalite geliyor. Bu sektörün, doğru, kaliteli işler yapıldığı sürece gelişeceğine inanıyoruz.



CANER TUNAMAN:
İthal edilen ürünlerde hijyen şartları firmadan firmaya değişiyor.

CANER TUNAMAN

İglo Dondurulmuş Gıdalar A.Ş.

Deniz ürünleri ithalatı Türkiye'de doygunluk seviyesine henüz ulaşmadı. Aksine çok cılız ithalat var. Ancak ithalat potansiyelinin çok çok büyük olduğunu söyleyebilirim. İthalat şartları zorlayıcı yani hiç kolay değil. Belki de dünyanın en zor ve en pahalı ithalatını yapan ülkelerin başında yer alıyoruz. İthal ürünler yerli ürünlerle rekabet ortamını zorlamıyor. Örneğin donmuş ithal ürünler genelde Türkiye'de bulunması zor hatta imkansız ürünler. Normal ithal ürünler ise zaten Türkiye'de olmayan çeşitlerden oluşuyor. İthal edilen ürünlerde hijyen şartları firmadan firmaya değişiyor ancak genelde



► Su Ürünleri

sorun var. Deniz ürünlerinde tüketici bilincinin gelişiminin hız kazanması için yapılması gereken öncelikli noktalar: Donmuş hazır ürünlerde donmuşun tazeden taze olduğu öğretilmeli. Marketlerimizde saklama, depolama koşulları, kapasitesi ve donmuş dolap kalitesi çok gelişmeye muhtaç. Bu alana yatırım yapılması gerekiyor. Uygun fiyat ile sağlıklı ve kaliteli balık ürünü tüketiminin ülkemizde yaygınlaşması için öncelikle yapılması gerekenler reklam ve devletin okullardan başlamak üzere vereceği eğitim. Devletimiz et tüketimi konusuna önem verdiği kadar balık konusuna da eğilmelidir diye düşünüyorum.

METİN YALÇINKAYA

Kocaman Balıkçılık A.Ş.

Kocaman Balıkçılık her geçen gün kalite ve hizmet seviyesini yükseltme çabası içerisinde. Özellikle ihracat ürünleri pazarımızı her yıl önemli miktarlarda artış sağlayarak devam ettiriyoruz. Yeni pazarlara açılmak, katma değeri yüksek ürünler üretmek için yoğun çaba sarfetmekteyiz. Yıl içerisinde yaptığımız ve yapacağımız iyileştirme ve yatırımlar ile ürün gamımızı ve üretim kapasitemizi arttıracaktır. İç piyasada da özellikle zincir marketlerde yerimizi güçlendirmek ve ürün gamımızı kalitemizden ödün vermeden arttırmaya konsantre olmuş durumdayız.

Deniz ürünlerinde ithalat şartı oldukça zordur. Özellikle gümrüklerce uygulanan ağır vergiler deniz ürünleri ithalatına mani olmaktadır. Ayrıca ithalatta uygulanan prosedür de oldukça zorludur. Yerli ürünler ile ithal edilen ürünler birbirinden farklı olduğu için iki ürün gamı birbirine rakip değildir. İthal edilen ürünler ülkeye girişte mikrobiyolojik olarak analize tabidir. Mikrobiyolojik olarak uygunsuz olan ürünlerin ithalatına izin verilmemektedir. Özellikle Avrupa dışı pazarlarda deniz ürünlerinin pazarlanması ve satışı oldukça yavaş işleyen ve sabır gerektiren konular. Örnek vermek gerekirse; bazı pazarlar sadece tek bir su ürününü tüketiyor, diğer ürünleri o pazara lanse etmek oldukça zor ve meşakkatli. Tüketici alışkanlıkları çok zor değişiyor maalesef. Deniz ürünleri ihracat kriterleri her geçen gün zorlaşmaktadır. Özellikle ülkeler kendi perakende zincirlerinin özgün kalite ve standartlarını ve sertifikasyonlarını



METİN YALÇINKAYA:

Ülkemizdeki üretim Avrupa standartlarında olup pek çok ülkenin standartlarının üzerinde konumlanmakta.

oluşturmaktadırlar. Örnek vermek gerekirse çok üst düzey kalite sistemlerinden BRC ve IFS. Bu belgeleri almak zorunlu hale gelmiştir. Ayrıca Tarım Bakanlığına bağlı birimler de tesisleri çok sık denetlemektedir.

Ülkemizdeki üretim Avrupa standartlarında olup pek çok ülkenin standartlarının üzerinde konumlanmaktadır. Kalite ve hizmet arttıkça Türk ürünlerine dış pazarlarda talep artmaktadır.

Deniz ürünlerinde tüketici bilincinin artırılması için firmaların, kamu tüm özel ve tüzel kuruluşların deniz ürünlerinin tüketiminin özendirilmesi konusunda destek olmaları gerekmektedir. Eğitim kurumlarının deniz ürünleri tüketimini özendirilmesi, görsel materyal ve reklamların yaygınlaştırılması büyük önem taşımaktadır.

Uygun fiyat ile sağlıklı ve kaliteli balık ürünü tüketiminin ülkemizde yaygınlaşması için üreticiye devlet desteklerinin artması gerekir. Bunun yanı sıra av yasalarına tam uyum sağlanmalıdır. Denizlerimizin kirlenmemesi için tüm gerekli önlemlerin alınması gerekir.

HAKAN İZEK

Alarko-Leröy A.Ş.



HAKAN İZEK:

Tüketiciler Tarım Bakanlığından onaylı, hijyenik ambalajlı deniz ürünleri seçebilme bilincinde olmalıdır.

Ortağımız Norveçli Hallvard Leroy A.S. ve bağlı bulunduğu Austevoll Seafood A.S.A. dünyanın en büyük üretici ve ihracatçılarından. Dolayısıyla başta Norveç olmak üzere ortaklarımızın yatırımları bulunan tüm ülkelerden - Şili ve Peru dahil - her çeşit balığı tedarik ediyoruz. Alarko-Leröy, Norveç'ten çeşitli balık türlerini ithal ediyor. Fabrikada işlenen yan ürünlerle birlikte çeşit 100'ü buluyor. Somonun yanı sıra, Halibut, Cod, uskumru, hoddock, pollack, karides ve mezgit ailesinden saith balığı ve Norveç kalkanı ithal balıklar arasında yer alıyor. Alarko-Leröy'ün İzmit Suadiye'deki fabrikasında, somon, füme, fileto ve pastırma olarak, halibut balığı ise füme olarak katma değerli ürünlere dönüşüyor. Norveç'ten taze olarak ithal ettiğimiz somon balıklarını uluslararası hijyen ve kalite standartlarına bağlı kalınarak tesislerimizde, tercihe göre dilim veya kılçıksız fileto olarak hazırlıyoruz. Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP) olarak adlandırdığımız yöntem ile somon dilim ve filetolar paketleniyor. Bu paketleme yönteminin



Su Ürünleri

en önemli avantajı taze balığın raf ömrünü uzatması ve son tüketiciye ulaşana kadar hijyenik koruma sağlaması. Fabrikada işlenmiş deniz ürünlerinin ihracatını da yapıyoruz.

Ucuz ama gıda güvenliği standartlarından uzak su ürünlerinin insan sağlığı için tehlikesi çok büyük. Gıda güvenliği standartlarına uygun ürün alma alışkanlığı tüketiciye kazandırılmadığıdır. Tüketiciler Tarım Bakanlığının onaylı, hijyenik ambalajlı deniz ürünleri seçebilme bilincinde olmalıdır. Alarko-Leröy somon ürünleri kısa raf ömrü ile market raflarında katkısız ürün sınıfındaki doğallığını koruyor.

Raf ömrü, bir gıdanın güvenliği ve kalitesinin optimum şekilde korunarak, bu gıdaya uygun depolama koşullarında tutulabildiği sürenin uzunluğudur. Bir gıdanın raf ömrü, gıdanın üretildiği zaman başlar. Bu ömrün süresi, ürün içeriğindeki katkı maddeleri, imalat süreci, ambalaj tipi ve depolama koşulları gibi faktöre bağlı olarak belirlenir. Raf ömrü, tüketicilerin gıdalardan güvenli ve bilinçli olarak yararlanmasına yardımcı olur. Gıdaların raf ömrü, sağlam ve hasar görmemiş ambalajlar için geçerlidir. Tüketiciler, ürünü sağlıklı tüketebilmek için, üreticinin depolama (özellikle sıcaklık) ve ürünün açıldıktan sonraki kullanımı ile ilgili talimatlarına dikkat etmelidir. Tüketicilerin, gıda satın alırken, en kısa raf ömrü olan ve raf ömrü süresi geçmemiş ürünleri dikkate alması önerilir.

- Sektörün, halkın geleneksel beslenme alışkanlığının deniz ürünleri ağırlıklı olarak gelişmesine yönelik farkındalığını artırmaya devam etmesi,
- Balık ve su ürünlerinin iyi saklama ve ulaşım koşullarının tüm ülkede yaygınlaştırılması,
- Markalaşmış işlenmiş balık ürünlerinin sayısının artırılarak, maliyetlerinin her kesime uygun olması,
- Merdivenaltı ve vergi dışı üretim pazarının engellenmesi,
- Halkın balık etinin sağlık açısından yararlarını iyi öğrenmesi,

DESAD'DAN ŞİRKETLERE DENİZ DOSTU SERTİFİKASI BÜYÜK İLGİ GÖRÜYOR

DESAD - Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği, "Deniz Dostu" sertifikasyonu veren dünyanın lider kuruluşlardan **Friend of The Sea**'nin Türkiye'deki tek yetkili temsilcisi olarak şirketlere hizmet sunuyor.

DESAD ile **Friend of The Sea**, Türkiye'deki balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliğinde çevre dostu, kontrollü ve güvenilir su ürünleri sertifikasyonu için geçtiğimiz aylarda özel bir anlaşma imzaladı. Bu anlaşma ile **DESAD**, Türkiye'de şirketlere "Deniz Dostu" sertifikası veriyor. **DESAD**'a başvuru yapan ve sertifika sürecini başlatan firmaların ilgisi büyüyor.

Bu sertifikaya hak kazanan şirketlerin, Deniz Dostu etiketini, balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliğinde sağlıklı ve güvenilir





Su Ürünleri

standartlarda işlem görmüş ürünler için kullanmasına izin veriliyor. Türkiye'de artık "Deniz Dostu" Sertifikasına hak kazanmak için DESAD'a başvuru yapılması yeterli oluyor. Sonrasındaki süreçte Sertifika için gerekli denetimleri, Friend of The Sea koordinasyonu ile akredite bağımsız sertifikasyon kuruluşları yürütüyor. Tarafsız kuruluşlar tarafından gerçekleştirilen izlenebilirlik denetimleri sonucunda şirketlerin ürünleri "Friend of the Sea" deniz dostu etiketini taşımaya hak kazanıyor. Sertifika alındıktan sonra her yıl rutin denetimler devam ederken, bir kaç yılda bir de ekstra denetimlere devam edilecek. DESAD, bu alanda yetkili temsilci olan ilk mesleki dernek.



DESAD Başkanı Niyazi Önen, 50 ülkede 350'nin üzerinde şirketin ürünlerinin, Friend of the Sea onayını taşıdığını belirterek, ülkemizde de "deniz dostu" tescilli, çevreye, tüketiciye, gelecek nesillere ve çalışanların haklarına saygılı ürünlerin çoğalmasını DESAD olarak hedeflediklerini ifade etti.

Friend of the Sea yetkilisi Paolo Bray, kurumlarının sürdürülebilir balıkçılık ve su ürünleri alanında uluslararası sertifika veren bağımsız bir sivil toplum kuruluşu olduğunu ifade ederek, dünya genelinde kendi temsilcilikleri aracılığı ile denetim yaptıklarını ama ilk kez DESAD gibi bir mesleki birlik ile işbirliği yapmanın sinerjisinin etkili olduğunu vurguladı.

FRIEND OF THE SEA HAKKINDA

2008'de kurulan Friend of the Sea, sürdürülebilir balıkçılık ve su ürünleri alanında uluslararası sertifika veren bağımsız bir sivil toplum kuruluşudur. Bağımsız denetimler sonucunda 50 ülkede 350'nin üzerinde şirketin ürünleri, Friend of the Sea onayını taşımaktadır. Friend of the Sea sertifikası için yapılan tüm denetimler, akredite bağımsız sertifikasyon kuruluşları tarafından yürütülmektedir. www.friendofthesea.org

DENİZ ÜRÜNLERİ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ HAKKINDA

2005 yılında kurulan DESAD, deniz ürünleri sektörünün, sanayiciler bazındaki ilk ve tek meslek örgütü olma özelliği taşır. Türkiye'de deniz ürünleri sanayinin sektörel yapılanmasına ve mesleki gelişimine katkı sağlamak amacıyla çalışır. Dernek özellikle ülkemizde sağlıklı deniz ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılması ve halkın bu konuda farkındalığının artırılması misyonu ile faaliyetlerini sürdürmektedir. www.desad.org