

Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği Başkanı ve Dardanel Şirketler Grubu Başkanı Niyazi ÖNEN

Türkiye’de Yıllık Kişi Başı Kırmızı Et Tüketimi 27 Kg, Tavuk 20 Kg, Balık 8 Kg

Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği Başkanı Niyazi Önen, “Ülke insanımızın sağlıklı ve kontrollü ürünlerle beslenmesinde ve yüksek proteinli deniz ürünlerinin tüketiminin artırılmasında DESAD’ın çok önemli bir işlevi var.” dedi. Ülkemizde az balık tüketiminin geçmiş yıllara dayanan başlıca nedenlerini, DESAD’ın yürüttüğü projelerden ve hedeflerinden de bahsetti. Kendisine bir kez daha teşekkürlerimizi sunarız.

Niyazi Önen kimdir? Kendinizden bahseder misiniz?

DESAD Yönetim Kurulu olan Niyazi Önen, Dardanel markasının yaratıcısı ve Dardanel Şirketler Grubu Başkanıdır.

DESAD’ı okuyucularımıza anlatır mısınız?

Türk Deniz Ürünleri Sanayinin son yıllarda gösterdiği gelişimine paralel olarak sektörel yapılanma ve temsil gücü ihtiyacına cevap vermek amacıyla, bu alandaki sanayiciler olarak ortak çalışmalarda bulunuyoruz. Sektörün mesleki gelişimine katkı sağlamak hedefiyle deniz ürünleri sanayimizin öncü kuruluşları bir araya geldi ve 2005 yılında Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği – DESAD’ı kurdu. Derneğimiz ülkemizde sağ-

lıklı deniz ürünlerinin yaygınlaşması ve halkın bu konuda bilinçlendirilmesi misyonu ile faaliyetlerini sürdürüyor. DESAD Deniz ürünleri sektörünün, sanayiciler bazındaki tek Meslek Örgütü olma özelliği taşıyor. Mevcut üyelerimizin arasında; Dardanel, Alarko-Leröy, İglo, Aydeniz A.Ş., Kocaman Balık, Amati, Hora Gıda, İstanbul Balıkçısı, Bora Balık, Akua-Dem, Kerevitaş gibi sektörün önde gelen firmaları yer alıyor.

DESAD olarak, deniz ürünleri sanayinin gelişimine katkı sağlamak ve güvenilir, sağlıklı balık tüketimini toplumdaki algısını yükselterek bir hayat standardı haline getirmeye yönelik farklı projelerle çalışmalarımızı sürdürüyoruz.



Peki, DESAD'ın faaliyet alanları nelerdir?

DESAD Deniz ürünleri sanayicilerinin bir araya gelerek oluşturduğu bir meslek örgütüdür. Üyelerimiz arasında bulunan Türkiye'deki deniz sanayicileri yurt içi ve yurt dışı pazarlara yönelik, dünya standartlarında işlenmiş ürünler geliştirir. Bu paralelde DESAD, ülke insanımızın sağlıklı beslenmesinde ve yüksek protein içeren güvenilir, kontrollü deniz ürünlerinin tüketiminin artırılmasında çok önemli bir işlevinin olduğunu bilinciyle hareket etmektedir ve bu konuda kamu ve yerel kurumların yetkilileri ile yakın iş birliği içinde çalışmaya özen göstermektedir. Dernek yönetimi tarafından mesleki kuruluş ve sektör profesyonellerine yönelik panel, seminer ve çalıştaylar organize edilmektedir.

DESAD'ın ülke ekonomisindeki yeri ve öneminden bahsederseniz?

Derneğimizi denizlerin TÜSİAD gibi konumlandırabiliriz. Öncelikli hedef Türkiye'de balık tüketiminin atmasına destek olmaktır. AB ülkelerine oranla üçte bir daha az balık tüketiyoruz. AB'de kişi başı 26 kg balık tüketilirken, ülkemizde 8 kg, Japonya'da ise 75 kg'dır. 2011 yılı ihracatımız 450 milyon ₺, Norveç ise 7 milyar dolarlık ihracat yapıyor.

Ülke insanımızın sağlıklı ve kontrollü ürünlerle beslenmesinde ve yüksek proteinli deniz ürünlerinin tüketiminin artırılmasında DESAD'ın çok önemli bir işlevi var. Bu konuda Bakanlık yetkilileri ile yakın iş birliği içinde çalışıyoruz.

DESAD, ülkemizde deniz ürünlerinin üretiminden son tüketiciye ulaşmaya kadar olan tüm aşamalarında uluslararası standartlarda Deniz Ürünleri Tüketimini ve Üretimini çağdaş bir çizgiye getirme hedefiyle hareket ediyor. Üyelerimiz kendi alanlarında deniz ürünleri sanayine katkı sağlayabilecek

ürünler geliştirebilme yetkinliğine sahip kuruluşlarda oluşuyor. Üyelerimizle birlikte, sektörde yaşanan zorlukları birlikte aşip, tüketiciye en iyi şartlarda ürünleri sunmanın formüllerini geliştirmeye gayret ediyoruz. Üyelerimizin, toplam iş hacmi ile ülkemizdeki sanayileşmiş deniz ürünleri pazarının üçte ikisinden fazlasına hâkim olduğunu söyleyebilirim.

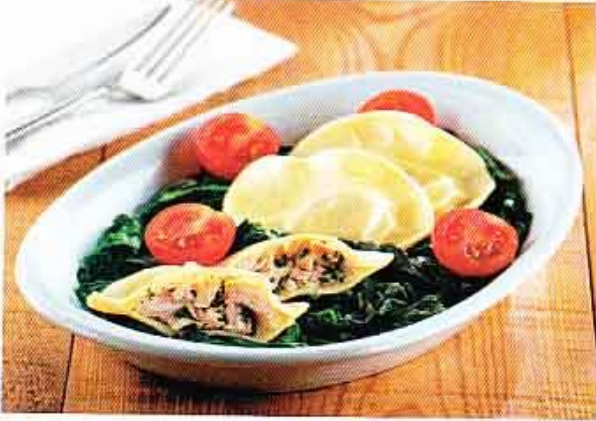
Türkiye'de sektörün gelişimi noktasında dernek olarak gördüğünüz eksiklikler ve çözüm önerileriniz nelerdir?

Bilindiği üzere Türkiye AB ile entegrasyon sürecinde ekonomik ve ticari alanlar başta olmak üzere kamu ve özel sektör kuruluşlarımız yeni bir yapılanma süreci içinde bulunuyor. Türkiye ekonomisi içinde çok önemli bir potansiyel gücü taşıyan deniz ürünleri, bugüne kadar çok yönlü yapısal ve güncel sorunlar ile karşı karşıya kaldı. Deniz Ürünleri Sanayi bugüne kadar ulusal ve uluslararası düzeyde mesleki anlamda sektörel örgüt düzeyinde temsil edilemeyeşinin sıkıntısını yaşadı. Derneğimiz bu anlamda bir boşluğu doldurabilmenin sorumluluğunu da taşıyor.

Balıkçılık ve Su Ürünleri sektörü TÜİK verilerine göre 2011 yılı ikinci çeyreğinde %20 büyüyerek Türkiye'nin en fazla büyüyen sektörü oldu. 2012 ve 2013 yıllarında da gelişimine devam etti ve ediyor. Türkiye dünya su ürünleri üretiminde 45. sıralarda yer alıyor. Genel olarak iç ve dış pazarlarda sektörün durumuna bakacak olursak tabloyu şöyle anlatabiliriz;

FAO verilerine göre Dünya'da su ürünleri üretiminin %82'si gelişmekte olan ülkeler tarafından gerçekleştirilmekte olup toplam üretim 159 milyon tondur. Bu miktar avcılık - yetiştiricilikten elde edilen balıklar - kabuklu - yumuşakça vs. içermektedir. Toplam üretimin yaklaşık %56'sı avcılık - %44'u





yetiştiricilik yoluyla sağlanmaktadır. Dünyada azalan kaynaklar nedeniyle stokları koruyucu, geliştirici kontrollü sürdürülebilir avcılık ve yetiştiricilik son yıllarda önem kazanmıştır.

Dünya üretimindeki başlıca ülkeler;

Çin 57,8 milyon ton, Endonezya 8,8 milyon ton, Peru 7,4 milyon ton, Japonya 5,5 milyon ton, Şili 4,8 milyon ton, ABD 4,7 milyon ton, Hindistan 3,9 milyon ton, Rusya 3,5 milyon ton, Norveç dünya sıralamasında 10.sirada olup, Avrupa'nın en önemli üreticisidir. Ve onu İspanya ve Danimarka takip etmektedir.

Ülkemizde de üretim ve tüketim konusunda potansiyel yüksek. Ancak, kalite standartlarına uygun üretim yapan firmaların artması, pazara daha fazla işlenmiş ürünün dâhil olmasını arzu ediyoruz. Aynı paralelde işlenmiş balık ürünlerinde etiketli ürünlere yönelmek, kontrollü sağlıklı beslenmede çok büyük önem taşıyor.

Türkiye'deki deniz sanayicilerinin yurt içi ve yurt dışı pazarlara yönelik, dünya standartlarında işlenmiş ürünler geliştiriyor. Özellikle ithal edilen ya da ihraç edilen su ürünleri dünya standartlarında sağlık denetiminden geçtiği için, tüketicinin güvenle tüketebileceği niteliktedir. Gıda sicil numarası ve işletme onay numarası olan işlenmiş ürünler her türlü sağlıklı gıda denetimine tabi tutulduğundan vatandaşlar güvenle tüketebilirler. O yüzden balıkta etiketlenmiş ürünlere yönelmek gerekiyor. Çünkü merdiven altı pazarında tüketiciye sağlık denetimi yapılmadan sunulan su ürünleri tehlikeli özellikler taşıyabiliyor. Tüketiciler Tarım Bakanlığından onaylı, etiketlenmiş ürünleri almaya dikkat etmelidir.

Türkiye'de deniz ürünleri tüketiminin istenilen boyutlarda olmamasının nedenleri sizce nedir?

Ülkemizde az balık tüketiminin geçmiş yıllara dayanan başlıca nedenlerini şöyle özetlemek mümkün:

- Halkın geleneksel beslenme alışkanlığının son yıllara kadar kırmızı et ve tavuk ağırlıklı olması,
- Balık ve su ürünlerinin saklama ve ulaşım koşullarının yetersizliği nedeniyle yaygın satış ağının olmaması,
- Markalaşmış işlenmiş balık ürünlerinin sınırlı olması ve maliyetlerinin her kesime uygun olmaması,
- Merdiven altı ve vergi dışı üretim pazarının sorun yaratması,
- Halkın, balıkçılığının sağlık açısından yararlarını gerektiği gibi öğrenmemiş olması,
- Balıkçılığın geçmişte sürdürülebilir şartlarda olmaması.

Dünyada işlenmiş ürün pazarı çok canlı ve yüksek kapasiteye sahip. Özellikle büyük şehirlerde yaşayan nüfusun çoğunluğunun temel gıdalarının ilk sıralarında işlenmiş deniz ürünleri yer alıyor. Ülkemizde bu pazarın gelişimi için hem sanayicilere hem de konuyla ilgili kamu ve üniversite yetkililerine ayrı ayrı görevler düşüyor. Bu konuda sanayiciler, kamu yetkilileri ve akademisyenler son yıllarda sinerji yaratabilecek yeni projeler geliştirmeye daha heyecanla yaklaşıyor. Sanırım bunun olumlu sonuçlarını ilerleyen dönemlerde göreceğiz.

Dünyada ve Türkiye'de balık pazarını değerlendirir misiniz? İşlenmiş deniz ürünleri pazarının Türkiye ve dünyadaki durumu nedir?

Türkiye'de su ürünleri pazarında, balık ununu saymazsak, işlenmiş ürün üretim miktarı toplam su ürünleri pazarının % 10 nu geçmez. Ülkemizde hammadde olarak kullanılan su ürünleri üretimi, karides dışında ağırlıklı çiftliklerde gerçekleşiyor. Fakat işlenmiş ürünle ilgili iç piyasada yeterli pazarlama ve tanıtım çalışmaları yapılmadığı için talep düşük seviyelerde kalıyor. Dolayısıyla üretim miktarı, dönemsel olarak, talep edildenden talep fazla oluyor. Talepteki düşüklüğün önemli faktörlerinden biri, balık çiftlikleri ile üretim yapılan sanayi kuruluşlarının farklı bölgelerde kurulmasından kaynaklanan lokasyon farklılığı denebilir. Şöyle ki deniz aqua kültür çiftlikleri Ege ve İç Anadolu'da (karasal Tatlısu – iç su balıkları)





kurulmuşken, bu hammaddelerin kullanabilecek işleme tesislerinin olduğu fabrikalar çoğunlukla Marmara ve Karadeniz bölgesinde yer alıyor. Ulaşım kolaylığı ve benzeri şartların sağlıklı olarak oluşmaması nedeniyle de iç pazardaki çiftlik balıkları hammadde olarak kullanıma talep az oluyor. Sanayicilerin daha çok kendi bölgelerindeki deniz avcılığı ile yakalanan balıklara yönelmesine neden oluyor. Ancak son dönemlerde Ege Bölgesinde çiftlik balıkçılığından elde edilen hammaddelere yönelme artış gözleniyor.

Dünyada kırmızı etten beyaz ete ve özellikle balığa doğru hızla artan bir eğilim gözleniyor. Özellikle tüm gelişmiş ülkelerde balık tüketimini teşvik eden tanıtım ve bilgilendirmeler sistematik olarak yapılıyor ve her yaştaki tüketicinin balık tüketiminin yararları konusunda bilinçlendirilmesi ve toplumdaki bireylerin sağlıklı yetişmesi ve yaşlanması hedefleniyor.

Balık tüketiminin yaygınlaşması için beslenme eğitiminin ve bilincinin teşvik edilmesi için öncelikle ne yapılması gerekmektedir?

Her kesimde balık tüketiminin yaygınlaşması için beslenme eğitiminin ve bilincinin teşvik edilmesi gerekiyor. Bu paralelde;

- Beslenme alışkanlıklarında balığın temel gıda maddeleri arasında yer almasını teşvik edecek kamuoyunu bilinçlendirme çalışmalarının yapılması,
- İşlenmiş ve kullanıma hazır katma değerli ürünlerin çoğaltılması,

- Balık ürünlerinin tüketiciye güvenilir olarak sunulması için markalaşmış ürün yelpazesinin artırılması,
- Balıkçılığın üretim ve avcılık olarak koşullarının giderek iyileştirilmesi, balık yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi, balık üreme bölgelerinin artırılması.

Deniz ürünleri tüketiminin gelişimine katkı sağlayabilecek parametrelerin başında gelenleridir diyebiliriz.

Çevrenin vermiş olduğu olumsuz etkenlere karşı DESAD ne gibi çalışmalar yürütmektedir?

DESAD olarak, denizlerimizin iklim değişiklikleri dışında, sanayiden doğabilecek çevre kirliliğine maruz kalmaması için devlet kurumları ile etkin bir şekilde çalışıyoruz. Tedarikçilerimizden aldığımız veriler doğrultusunda Bakanlığa bilgilendirerek, kirlilikten etkilenebilecek bölgelerin iyileştirilmesi çalışmalarına katkı sağlamaya çaba sarf ediyoruz.

DESAD üyesi olan firmalar hammadde alımlarını yaparken, tedarikçilerin çevre ile dost çalışma prensipleri ve sağlıklı üretim, dağıtım kriterlerinin şartlarını belirlemiştir. Tedarikçilerle belli prensiplerle çalışma yöntemine özen gösteriyor ve bunu sektörümüzdeki tüm firmaların uygulaması için yaygınlaştırıyoruz.

Peki, Su ürünlerinde viral hastalıklar ve ağır metaller konusunda ne gibi önlemler alıyorsunuz?

Tarım Bakanlığı Avrupa ve ABD deki uluslararası standartlarının aynısını uyguluyor. Biz de sanayiciler olarak bu kriterleri titizlikle uyguluyoruz. Dolayısıyla ülkemize özel sıkıntı doğurabilecek herhangi bir durumun oluşmasına karşı, bu şekilde önlem alınmış oluyor. Deniz Sanayicileri olarak, kamuoyunda sağlıklı balık tüketimi algısı güçlendirmek ve deniz kirliliğinin su ürünlerine verebileceği zarar ile ilgili farkındalık oluşturmak amacıyla faaliyetlerimizi planlıyor ve uyguluyoruz. Özellikle, işlenmiş ürün tüketiminin çevreye katkısı yadsınamayacak kadar önemlidir. Çünkü balıkların fabrika ortamlarında temizlenmesi ve atıklarının balık ununa dönüşümü projesi,





deniz ve göllerin evsel atık sistemi ile kirlenmemesine katkı sağlar.

Bu tür ürünlerle oluşan evsel atık oranı, ürün işlenmediği takdirde %50 kadardır. İşlenmiş deniz ürünüde, bu işlem balığın organik yükünü hafifletir, nerdeyse işlenmiş ürünlerin tonajı kadar evsel atık yükünü azaltıp, çevre temizliğine katkı sağlar. Bu tür teknik altyapı süreçleri tüketicinin belki görmediği ama sanayicinin kirliliğinin önüne geçmek için geliştirdiği önlemlerden sadece biridir. Deniz sanayicileri dünya standartlarında üretim bilinci ile hareket ettiğinde hem doğal yaşama hem de tüketiciye önemli kazanımlar sağlamaktadır.

Sağlığa uygun şartlarda üretilen işlenmiş deniz ürünlerinde dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? Anlatır mısınız?

Son kullanma tarihi, dondurulmuş ürünlerde soğuk zincirin bozulmamış olması, (dondurulmuş ürünlerde ambalajın içerisinde buz ve kar birikimi gözlemleniyorsa buna dikkat edilmeli) dondurulmuş üründe parlaklık kaybolup, süngerimsi görüntü oluşmuşsa, ürünün kenarlarında sararma ve kuruma başlamışsa, ürün formu bozulmuşsa bunlar ambalaj açıldıktan da anlaşılabilir. Bu ürünlerin satış noktalarında mümkünse saklandıkları soğuk hava dolaplarının (derece -18 C'de olmalı) derecesine de dikkat edilmesidir.

Ambalaj açıldıktan sonra ise amonyak benzeri konunun algılanması ve ürünler tüketilirken boğazda yanma hissi oluşturmaması ürünün sağlıklı saklanmadığının en belirgin işaretleridir. Ambalajın üzerinde Gıda Sicil Numarası ve İşletme Onay Numarası olan işlenmiş ürünler her türlü sağlıklı gıda denetimi-

ne tabi tutulduğundan vatandaşlar güvenle tüketebilirler. O yüzden deniz ürünleri alırken etiketlenmiş, markalı ürünler olmalarına çok dikkat etmek gerekir.

DESAD'ın gelecek hedeflerinden bahsedecek olursak neler söylersiniz?

DESAD olarak, toplumda balık ve hatta işlenmiş balık tüketimine talebi artırmak amacıyla, balık tüketimini özendirici çalışmalar planlamaktayız. Çünkü balık talebi ne kadar artarsa, balık işleme fabrikaları da daha aktif hale gelecek ve iç pazardan hammadde alımlarını çoğaltacaklardır. Dolayısıyla talep az iken lokasyon farklılıklarından doğan maliyet sıkıntıları, istikrarlı talep artışı ile minimize edilecek olacaktır.

Türkiye'de yıllık kişi başı kırmızı et tüketimi 27 kg, tavuk 20 kg, balık 8 kg'dır. Başta balık olmak üzere deniz ürünleri tüketimini ne kadar arttırsak, sağlıklı beslenmeye ve obezite ile savaşa o kadar katkı sağlayacağız. Beslenme alışkanlıkları insan yaşamında çocukta ve annelerin teşviki ile daha fazla şekilleniyor. Bu gözlemlerden hareketle ilköğretim okullarından başlamak üzere, balık tüketimini teşvik amacıyla pilot çalışmalar içindeyiz.

Yakın bir zamanda gerçekleşecek projelerimizden birisi ilkököl çağı çocuklarına yönelik olacaktır. İstanbul İl Millî Eğitim Müdürlüğü ile iş birliği içerisinde "Güvenilir, Kontrollü Balık Tüketim Kültürü ve Sağlıklı Beslenme" konulu proje, İstanbul'da seçilen pilot ilkokullarda yakın zamanda hayata geçecektir.