



► Su Ürünleri

“Markalı balık dönemi başlıyor”

ÖZLEM AS

ozlem.as@dunya.com

Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği (DESAD) Başkanı Niyazi Önen, işlenmiş deniz ürünleri pazarının ülkemizde geniş bir potansiyele sahip olmasına rağmen, bu potansiyelin gereği gibi değerlendirilemediğini söyledi.

Dünya Gıda Dergisine konuşan Niyazi Önen, markalı balığı teşvik etmek için çalışmalara başlayacaklarını söyledi.

Dünyada çok canlı ve yüksek kapasiteye sahip olan işlenmiş ürün pazarına son dönemde sanayicilerin, kamu yetkililerinin ve akademisyenlerin sinerji yaratabilecek yeni projeler geliştirmeye daha heyecanla yaklaştığını dile getiren Önen, “Ülkemizde de üretim ve tüketim konusunda potansiyel yüksek. Ancak, kalite standartlarına uygun üretim yapan firmaların artması, pazara daha fazla işlenmiş ürünün dahil olmasını arzu ediyoruz. Aynı paralelde işlenmiş balık ürünlerinde etiketli ürünlere yönelmek, kontrollü sağlıklı beslenmede çok büyük önem taşıyor” diye konuştu.

DESAD’ı biraz anlatır mısınız?

Türk deniz ürünleri sanayiinin 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 sanayiimizin öncü kuruluşları bir araya geldi ve 2005 yılında Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği – DESAD’ı kurdu. Derneğimiz ülkemizde sağlıklı 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-Leroy, Iglo, Aydeniz A.Ş, Kocaman Balık,



NIYAZI ÖNEN
Türkiye dünya su ürünleri üretiminde 45. sıralarda.

Amati, Hora Gıda, İstanbul Balıkçısı, Bora Balık, Akua-Dem, Kereviş gibi sektörün önde gelen firmaları yer alıyor.

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

Derneğin ekonomideki yeri nedir? Üyelerinizin, üretim, istihdam ve ihracat açısından sektördeki ağırlığı nedir?

Derneğimizi denizlerin TÜSİAD’ı gibi konumlandırabiliriz. Öncelikli hedef Türkiye’de balık tüketiminin artmasına destek olmak. 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. 2011 yılı ihracatımız 450 milyon TL, 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 işbirliği içinde çalışıyoruz.



Su Ürünleri ↗

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 edilemeyişinin sıkıntısını yaşadı. Derneğimiz bu anlamda bir boşluğu doldurabilmenin sorumluluğunu da taşıyor.

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

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

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 dünyada su ürünleri üretiminin yüzde 82'si gelişmekte olan ülkeler tarafından gerçekleştiriliyor. Toplam üretim 159 milyon ton. Bu miktar avcılık-yetiştiricilikten elde edilen balıklar-kabuklu-yumuşakça vs içermektedir. Toplam üretimin yaklaşık yüzde 56'sı avcılık-yüzde 44'ü yetiştiricilik yoluyla sağlanıyor. 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. sırada, Avrupa'nın en önemli üreticisidir, onu İspanya ve Danimarka takip ediyor.

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

Türkiye'deki deniz sanayicileri yurtiçi ve yurtdışı 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 tu-





► Su Ürünleri

Su ürünleri profili

Parametre	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	Yıl *	2004	2005	2006	2007	2008
Değerlendirilemeyen (Ton)	8103	10348	4824	7172	2309	8383	1230	13253	8523	3809	15843	8436	3989	
İç tüketim (Ton)	540564	490339	528935	503249	538764	517832	466289	470131	555859	520985	597738	604695	555275	
İhracat (Ton)	12785	18402	11558	15955	14533	18978	26860	29937	32804	37655	41973	47214	54526	
İşlenen (balık unu ve yağ fabrikaları) (Ton)	17842	21000	30000	150000	71000	62755	156000	120000	105000	30000	60000	170000	95742	
İthalat (Ton)	29648	39629	31417	39552	44230	12971	22532	45606	57694	47676	53563	58022	63222	
Kişi başına tüketim (Kg)	8602	7663	8119	7590	7985	7547	6697	6649	7812	7229	8191	8567	7812	
Üretim (Ton)	549646	500260	543900	636824	582376	594977	627847	587715	644492	544773	661991	772323	646310	
Genel Toplam	1167190	1087841	1158753	1360342	1261197	1223443	1307455	1273291	1412184	1192127	1439299	1669257	1426876	

* Kişi başı tüketim 2011'e kadar 1000'e bölünecek

tulduğundan 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 ne?

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.

Bu paralelde;

■ Her kesimde balık tüketiminin yaygınlaşması için beslenme eğitiminin ve bilincinin teşvik edilmesi,

■ 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.

Son dönemde, iklim değişiklikleri, kirlilik vs Türkiye ve dünyada su ürünlerini tehdit ediyor. Bu tehdit karşısında DESAD neler yapıyor?

DESAD olarak, denizlerimizin iklim değişiklikleri dışında, sanayiden doğabilecek çevre kirliliğine maruz kalmaması için devlet kurumları ile etkin bir şekilde çalışıyoruz. Tedarikçilerimizden aldığımız veriler doğrultusunda Bakanlık bilgileriyle 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.

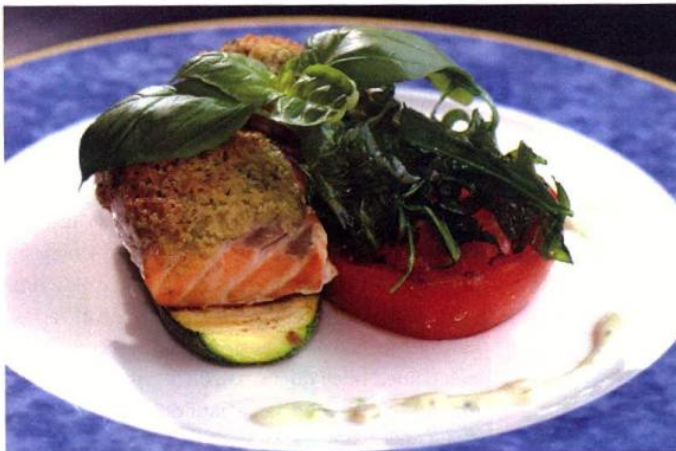
Deniz sanayicileri olarak, kamuoyunda sağlıklı balık tüketimi algısı güçlendirmek ve deniz kirliliğinin su ürünlerine verebileceği zarar ile ilgili farkındalık oluşturmak amacıyla faaliyetlerimizi planlıyor ve uyguluyoruz. Özellikle, işlenmiş ürün

Su Ürünleri

2009	2010	2011	2012	Genel Toplam
5715	5565	5756.1	9682	122940.1
545368	505059	468040.5	532346.7	8941469.2
54354	55109	66737.7	74006.5	613387.2
90211	168073	228709.3	94200.9	1670533.2
72686	80726	65698.4	65384.1	830456.5
7569	6918	6329	7.1	121286.1
622962	653080	703545.2	644852	10517873.2
1398865	1474530	1544816.2	1420479.3	22817945.5

tüketiminin çevreye katkısı yadsınamayacak kadar önemlidir. Çünkü balıkların fabrika ortamlarında temizlenmesi ve atıklarının balık ununa dönüşümü prosesi, deniz ve göllerin evsel atık sistemi ile kirlenmemesine katkı sağlar.

Bu tür ürünlerle oluşan evsel atık oranı, ürün işlenmediği takdirde yüzde 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.



DESAD
Su ürünleri tüketimini
artırmayı amaçlıyor.

İşlenmiş deniz ürünleri pazarının Türkiye ve dünyadaki durumu nedir?

İşlenmiş deniz ürünleri pazarı ülkemizde geniş bir potansiyele sahip olmasına rağmen, bu potansiyel gereği gibi değerlendirilemiyor. Bu durumun nedenlerinin başında hem üretim tesislerinin azlığı hem de tüketim miktarlarının düşüklüğünü sayabiliriz. Oysa markalı balık tüketiminin teşvik edilmesi tüketicinin sağlıklı ve uygun fiyatlı ürün alması açısından büyük önem taşıyor. Markalı deniz ürünleri vatandaşa sağlıklı beslenme alternatifi olarak vazgeçilemeyecek besin değerleri sunuyor. Üstelikte çok pratik pişirme yöntemleri ile zamandan kazandırıyor.

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.

Hammadde olarak kullanılan su ürünleri üretimi genelde balık çiftliklerinde gerçekleşiyor. Bu üretim miktarı yeterli oluyor mu? Yeterli değilse su ürünleri çiftliklerinin çoğalması için DESAD olarak bir girişiminiz var mı?

Türkiye'de su ürünleri pazarında, balık ununu saymazsak, işlenmiş ürün üretim miktarı toplam su ürünleri pazarının yüzde 10'nu geçmez.

Ülkemizde hammadde olarak kullanılan su



➤ Su Ürünleri



ürünleri üretimi, karides dışında ağırlıklı çiftliklerde gerçekleşiyor. Fakat işlenmiş ürünle ilgili iç piyasada yeterli pazarlama ve tanıtım çalışmaları yapılamadığı için talep düşük seviyelerde kalıyor. Dolayısıyla üretim miktarı, dönemsel olarak, talep edilenden 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 – içsu 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 balıklarının hammadde olarak kullanımına talep az oluyor. Sanayicilerin daha çok kendi bölgelerindeki deniz avcılığı ile yakalanmış balıklara yönelmesine neden oluyor. Ancak son dönemlerde Ege Bölgesi'nde çiftlik balıkçılığının elde edilen hammaddelere yönelme- de artış gözleniyor.

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 edilmiş olacaktır.

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

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 açılmadan da anlaşılabilir. Bu ürünlerin satış noktalarında mümkünse saklandıkları soğuk hava dolaplarının derecesine de dikkat edilmesi (derece -18 C'de olmalı)

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 işletme onay numarası olan işlenmiş ürünler her türlü sağlıklı gıda denetimine tabi tutulduğundan vatandaşlar güvenle tüketebilirler. O yüzden deniz ürünleri alırken etiketlenmiş, markalı ürünler olmalarına çok dikkat etmek gerekir.

Türkiye bir göller ülkesi. Göllerden çıkarılan su ürünlerini işlemede pek başarılı olduğumuz söylenemez. Neden?

Alabalık üretiminde Türkiye'nin özellikle Avrupa'da pazar payı büyük. Özellikle işlenmiş füme ürün ihracatı yapılıyor. Göller ve tatlı sular- da, barajlarda alabalık üretimi, Türk su ürünleri üretiminde oldukça önemli yer tutuyor. Dolayısıyla bu konuda olumlu yönde gelişmeler olduğunu düşünüyorum. Belki alabalık dışında diğer tatlı su balık türlerinin işlenmesi öncesinde bu ürünlere tüketiciden talep doğurmak da teşvik edici bir faktör. Bu yönde çalışmalar yapıldığı takdirde pazar doğal olarak büyümeye başlayacaktır.



Türkiye'deki balıkçılık ve su ürünleri için sürdürülebilir denilebilir mi?

Ülkemizdeki balıkçılıkta sürdürülebilirlik çalışmaları devam etmekle birlikte bu süreçte henüz istenilen noktaya gelindiği söylenemez. Sürdürülebilir olması için bu alanda sağlıklı veri tabanı olması lazım. Sağlıklı veri tabanı için popülasyon çalışmalarının birbiri ile entegre, geniş örnekli, aylara, yıllara göre dağılımlı ve bölgeleri yaygın olarak içine alan kapsamda olması lazım. Burada üniversite, Balıkçılık Su Ürünleri Genel Müdürlüğü ve diğer kurumların sağlıklı ve sürekli iletişim ve veri alışverişi içinde çalışmalarını hızlandırarak geliştirmesi gerekir. Biz Dernek olarak, bu tür çalışmalara katkı sağlamaya özen gösteriyoruz.

İşlenmiş balık üretimi için bazı türlerde ithal balık kullanılıyor. Neden ülkemiz ürünleri kullanılmıyor? Diğer ithal su ürünleri için neler söylenebilir?

Türkiye'de konserve üretiminde kullanılan hammaddelerin avcılığı yapılmıyor. (örnek ton balığı gibi) Sardalye ve hamsi balığında ise kaynaklar taze tüketilmeye yönelik kullanıldığı için işlenmiş ürün kapasitesi az oluyor. Diğer ithal su ürünleri başta somon olmak üzere (ki bu balık da ülkemiz sularında bulunmuyor), mezgit, karides, uskumru da dört mevsim yenebilecek süreçlerden geçirilmiş olarak, işlenmeye uygun oldukları için ithal ediliyor.

İşlenmiş su ürünlerinde katkı maddesi oluyor mu? Varsa neler? Mesela karideslerde kararma önemli bir sorun. Bu gibi sorunları nasıl çözüyorsunuz?

Ton konserve ve somon balığının işlenmiş ürünlerinde katkı maddesi sıfır. Diğerlerinde ise gıda tüzüğüne uygun ölçekte sağlıklı ürün geliştirilecek şekilde süreç kullanılıyor.

Su ürünlerinde ağır metaller ve viral hastalıklar 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.