

Balıkeçi Gündemi

HAZİRAN 2021 Sayı: 2

www.balickigundemi.com

sektörün güçlü sesi

DİJİTAL TARIM PAZARININ SU ÜRÜNLERİNE ENTEGRASYONU



Hüseyin Yıldırım

Yeni çağın gölgesinde
kültür balıkçılığının geleceği ve
üretici örgütleri

Prof.Dr.Devrim Memiş

Alabalık üretiminin sürdürülebilir
olmasında yeni yaklaşımlar

Dr.Şükrü Önalın

Su ürünleri sektörüne
balık hastalıkları
yönünden bir yaklaşım:
Van örneği



Röportaj:

ALABALIĞA ADANMIŞ
SIRADIŞI BİR HAYAT:

**ABDULLAH
ÖZDEMİR**

NORMFEED

NORMFEED SU ÜRÜN.YEM SAN.TİC.AŞ.



"Balığınıza Değer Katar"

NORMFEED

NORMFEED SU ÜRÜN.YEM SAN.TİC.AŞ.

Subaşı Mah. 229 Sok.No:12 Torbalı-İZMİR

0 232 868 50 01

info@normfeed.com.tr

editörden



Pandemi sürecinin olumsuz ortamında sektörümüzün ortaya koymuş olduğu direnci, üretimde ve ihracatta gösterdiği gayreti takdir ediyoruz. Sektörümüz ülkemizin ekonomisine katma değer yaratma adına gerek yurt içi gerekse yurt dışı ticaret hacminin artırılmasına yönelik ciddi ve özverili bir süreci yönetmeye çalışıyor.

Elbette böyle zamanlarda sıkıntılı durumlarla karşılaşmamız mümkündür ancak ticari dayanışma, üretimden ihracata birbirine tam manasıyla entegre olmuş bir sektör birlikteliği kriz zamanlarından çıkışın en önemli unsurlarıdır. Ülkemizde balık tüketimini artırmaya yönelik Merkez Birliğimizin himayesinde gerçekleştirilen kampanyaların sürdürülebilir eylemsel bir sürece dönüştürülmesinde özellikle alabalığın doğru bir imajla konumlandırılmasına çok ciddi katkılar sunacağına inanıyoruz.

Bu kısa girizgâhtan sonra ifade etmek isteriz ki dergimiz bu sayısında çok önemli konu başlıklarının irdelendiği, çok kıymetli akademisyenlerimizin değerli yazılarıyla katkılar sundukları, hem istifade edebileceğimiz hem de dergimizin ulaştığı siyaset ve bürokrasi dünyasındaki muhataplarımıza kendimizi en iyi şekilde ifade edebileceğimiz önemli bir iletişim aracı haline gelmiştir. Bu nedenle elinizde bulduğunuz bu sayımızda da yine sektörümüzle ilgili çok kıymetli yazılara, analizlere ve değerlendirmelere yer vermiş bulunmaktayız.

Bu sayıda İstanbul Üniversitesi Su Bilimleri Fakültesi Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Sayın Prof. Dr. Devrim Memiş hocamızın “Alabalık Üretiminin Sürdürülebilir Olmasında Yeni Yaklaşımlar” konulu yazısını keyifle okuyacaksınız.

Yine bu sayımızda Muğla Alabalık Yetiştiricileri Üretici Birliği Başkanı Sayın Hüseyin Yıldırım'ın kaleme aldığı ve üretici örgütlerinin gücünü ortaya koyan “Yeni Çağın Gölgesinde Kültür Balıkçılığının Geleceği ve Üretici Örgütleri” başlıklı yazısını okuyacaksınız.

Ayrıca bu sayımızda Norveç somonuna rakip olarak dünya balık piyasasında adından övgüyle söz ettiren Türk Somonunun üretim, beslenme ve hasat süreçlerini ve ülke ekonomisine sağladığı katma değeri Trabzon Su Ürünleri Yetiştiricileri Birlik Başkanı Sayın İlker Yıldırım'ın kaleminden okuyacaksınız.

Keyifle okuyacağınız bir diğer yazı Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yetiştiricilik Bölümü Hastalıklar Anabilim Dalı Başkanı Sayın Dr.Şükrü Önalın hocamızın “Su Ürünleri Sektörüne Balık hastalıkları Yönünden Bir Yaklaşım: Van Örneği” başlığıyla kaleme aldığı yazısını okuyacaksınız.

Yine bu sayımızda Prof.Dr.Orhan Tufan Eroldoğan, Prof.Dr. Murat Arslan, Prof.Dr. Ali Yıldırım Korkut, Sebahattin Sevgili, Hakan Adamcıl ve Serkan Ilgaz'dan oluşan komisyonun hazırladığı “Türk Somonu Yem Projeksiyonu” konulu yazıyı da ilgiyle okuyacağımıza inanıyoruz.

Bir sonraki sayımızda buluşmak dileğiyle...

H. Yıldırım

içindekiler

Dijital Tarım Pazarının
Su Ürünlerine
Entegrasyonu

4

Türk Somonu Yem
Projeksiyonu

8

36 Spirulina
Ve Balıkçılık

40 Alabalığa adanmış
sıradışı bir hayat:
Abdullah Özdemir



KORONA DÖNEMİNDE BALIK TÜKETİM KAMPANYASI

4



Prof. Dr. Devrim Memiş
İstanbul Üniversitesi Su Bilimleri
Fakültesi
Su Ürünleri Yetiştiriciliği
Anabilim Dalı Öğretim Üyesi

**ALABALIK ÜRETİMİNİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR
OLMASINDA
YENİ YAKLAŞIMLAR**

11



Hüseyin YILDIRIM
Muğla Alabalık
Yetiştiricileri Üretici
Birliği Başkanı

**Yeni çağın
gölgesinde
kültür balıkçılığının
geleceği ve
ÜRETİCİ ÖRGÜTLERİ**

22



Dr. Şükrü Önal
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik
Bölümü Hastalıklar Anabilim Dalı
Başkanı

**Su Ürünleri Sektörüne
Balık Hastalıkları
Yönünden Bir
Yaklaşım: Van Örneği**

48



Muğla Alabalık Yetiştiricileri
Üretici Birliği adına
İmtiyaz Sahibi
Hüseyin Yıldırım

Yayın Danışmanları
Prof. Dr. Ayşegül Kubilay
Doç. Dr. Tülin Arslan

Genel Yayın Yönetmeni
H. Yıldırım

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Atilla Alpbağ
Prof. Dr. Ayşegül Kubilay
Prof. Dr. Celal Ateş
Prof. Dr. Metin Kumlu
Prof. Dr. Taçnur Baygar
Prof. Dr. O. Tufan Eroldoğan
Doç. Dr. Sibel Özesen Çolak
Doç. Dr. Tülin Arslan
Doç. Dr. Hüseyin Sevgili
Dr. Atilla Özdemir
Tamer Demirkan
A. Haydar Aşkın
Serhan Toptaş

Editörler
Semiha Yıldırım
Demet Eker
Sinan Yaman

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Zeynep Yıldız

Hazırlık
Çizgi Medya

Baskı

Yönetim Yeri
Cumhuriyet Mah. İnönü Cad. Hanımağa Apt.
No:18/4 Seydikemer /MUĞLA

Ücretsizdir, parayla satılmaz.
Dergide yayımlanan yazıların sorumlulukları
yazarlarına aittir.

Balık
Aşka Geldi



AquaYerli

Yerli Su Ürünleri San. Ve Tic. Ltd. Şti

www.aquayerli.com

SİPARİŞ HATTI

0232
203 57 57

Merkez : Gazipaşa Mh. 9 Eylül Cad. 41/A Menderes/İzmir

Şube : Cumhuriyet Mah. Kocaçam Cad. 54/A Seydikemer/Muğla

[f/aquayerlisuurunleri](https://www.facebook.com/aquayerlisuurunleri)

[i/aquayerli](https://www.instagram.com/aquayerli)

■ ■ ÜLKEMİZDE TARIM SEKTÖRÜNE HER GÜN YENİ UYGULAMALARLA
■ ■ YÖN VERMEKTE AKTİF ROL OYNAYAN SAYIN BAKANIMIZ DR. EKREM
PAKDEMİRLİ, DİJİTAL TARIM PAZARI SİSTEMİ İLE ÜRETİCİ VE
TÜKETİCİYİ KORUYAN BİR UYGULAMAYI HAYATA GEÇİREREK YENİ
UMUDUN DOĞMASINA VESİLE OLMUŞTUR.



DİJİTAL TARIM PAZARININ SU ÜRÜNLERİNE ENTEGRASYONU

-DERGİ ARAŞTIRMA DOSYASI-

G

eçen yıllarda üretici ve tüketiciyi olumsuz etkileyen özellikle bitkisel üretim ürünlerinde yaşanan mevsimsel fiyat dalgalanmaları sonucunda

Bakanlığımız

koordinasyonunda diğer Bakanlıklar ve Sivil Toplum Örgütleri ile beraber bu sistemin geliştirilmesini sağlamıştır. Sayın Bakanımız yaptığı açıklamalarda tarımsal ürünler için “DİTAP, tohumdan çatala kadar olan zincirin takip edildiği, üretim ve tedarikin sağlandığı, planlı üretimin yapıldığı pazar olacağını, çiftçinin pazarlama imkanının artacağını, tüketicinin de makul fiyattan, kaliteli ürün alacağını, alıcı ve satıcıyı online bir araya getirerek, tarım-

sal üretim ve ticarete önemli bir ivme kazandıracığını ve DİTAP'ı kullanan tarım sektörü paydaşlarının bankaların sözleşmeli tarım kapsamında oluşturulan destekleyici kredi paketlerinden yararlanacaklarını “ belirten ifadelerle yer vermiştir. Sistemin halen kapsadığı ürün grubu ile günden güne daha etkin hale geleceği umudunu doğurmaktadır.

Bu sistem ile;

- Kooperatiflerden, birliklere, çiftçilerden üreticilere, gübre, tarımsal ilaç, alet ekipman sektörü, finansman sektörü, sigorta sektörünün bulunduğu tüm paydaşların ihtiyaç duyduğu her türlü ürünün tedarik edilmesine yönelik bir alt yapı oluşturulması hedeflendiği,

- DİTAP 'ta alıcı, satıcı lojistik sektörü olmak üzere portalda yer alan her kesim bütüncü ve paylaşımcı yaklaşım ile, üretimden tüketime kadar her noktanın

izlenmesine olanak sağlanacağı,

- Ayrıca üretici ve tüketicinin alım, satım, fiyat ve kalite garantisi talepleri karşılanacak böylece üretim ve tedarik zincirinde planlama, uygulama ve sürdürülebilirlik artacağı,

- Ürünlerin yüksek değer ile iç ve dış pazarda yer bulması, çiftçimize daha çok kazanç sağlanması için hem bireysel tüketici hem de endüstriyel tüketici açısından talepler önceden oluşturulacağı, sisteme kayıtlı üreticiler ve tüketiciler vasıtasıyla karşılanacağı,

- Sistem sözleşmeli tarım portalı şeklinde gönüllülük esasıyla bireysel tüketicinin pazarını yöneten hal, manav, zincir marketlerin ve endüstriyel ürün pazarını yöneten gıda fabrikalarının tarımsal hammaddeleri için talep oluşturabilmesine imkân sağlayacağı,

- Talepler, SMS bilgilendirmesi ile en ücra yerdeki çiftçiye dahi



ulaşabileceği,

- Ayrıca portal sayesinde işlenmiş gıda sanayi ve coğrafi işaretli ürünlerimize kadar bir çok işlenmiş ürünün markalaştırılarak katma değeri artacağı ve pazar imkanı sağlanacağı, böylece ihracata yönelik pazarın da artması mümkün olacağı anlaşılmaktadır.

Sistemde su ürünlerinin yeri konusunda sektörde yeterli bilgi bulunmamaktadır. Yapılan araştırma ve değerlendirmelerde hayvansal ürün gruplarının da ilavelerinin planlandığı, ancak su ürünleri sektörünün sisteme ilavesine yönelik bir bilgiye ulaşılamamıştır. Su Ürünleri yetiştiricileri olarak bu sistemde yer almak için büyük heyecan duymaktayız. Avrupa Birliği üye ülkelerinde uygulanan elektronik mezat sistemi alıcı ve satıcı için büyük avantajlar sağlanmaktadır. Sistemde gerek yetiştiricilik gerekse avcılık yolu ile üretim yapan üreticiler pazarın ihtiyaçları veya talepleri doğrultusunda ürün pazara sunmaktadırlar. Sistem ile arz talep dengesi oluşturularak tekelleşmenin önüne geçilmekte, özellikle üreticinin alın teri soğumadan karşılığını alabilmekte, tüketiciler ise kaliteli ve ekonomik olarak istedikleri ürünlere ulaşabilmektedir. Bu sistem ile Balıkçılığı yöneten yetkili otoriteler gerçek fiyat, miktar, boy ve kalitelere ilişkin elde ettikleri bilgiler ile istatistiksel verileri toplayarak balıkçılık yönetiminde etkinliği sağlamaktadır.

Ülkemizde halen su ürünleri yetiştiriciliği yapan üretici sayısı 2286 adet (2018- BSGM internet sitesi) olup, küçük, orta ve büyük işletmelerin yer aldığı içsular ve denizlerde üretim yapan yetiştiriciler sürekli kendini geliştirerek yeni yatırımlara imza atmaktadır.



lar. Su ürünleri yetiştiriciliği yapan büyük üreticilerin çoğunluğunun işleme tesisi bulunduğundan ürettikleri ürünleri aynı zamanda işleyerek paketleyerek iç ve dış pazara sunma imkanına sahiptirler. Diğer taraftan iç piyasada büyük alıcı durumunda kamu kurumları, zincir mağazalar, oteller oluşturdukları kendi standartları çerçevesinde alım prosedürleri ile ürün talebini karşılamaktadırlar.

Ancak küçük ve orta ölçekli üreticiler ise dezavantajlı duruma gelmişlerdir. Halen bu dezavantajların giderilmesi için Su Ürünleri Kooperatifleri, Su Ürünleri Üretici Birlikleri, Su Ürünleri kooperatifleri Merkez Birliği, Su Ürünleri Yetiştiricileri Merkez Birliği yoğun çaba harcayarak sorunları aşmaya çalışmaktadır. Bu çalışmalarda Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğünün destek ve yardımları göz ardı edilemeyecek kadar büyüktür.

Su Ürünleri Birliği olarak taşın altına eline koymak amacıyla bir çalışma yaparak sektörün talep ve isteklerini, geleceğe yönelik beklentilerini vurgulamak istedik. Bu çerçevede çalışmada; DİTAP nedir? Sektörün DİTAP 'a entegrasyonu nasıl olmalıdır? Tüketici ile üretici arasında kurulacak bağ nasıl etkin olmalıdır? soruları üzerinde yoğunlaşmaya çalışılmıştır.

DİTAP konusunda basında yer alan açıklamalar sektör olarak bizim yeteri kadar aydınlanmamıza yardımcı olmaktan uzak kalmaktadır. Bu nedenle Bakanlığımızın bu konuda bizleri bilgilendirmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Ahmet Amca Ayşe Teyze bu sistemde ürettiği domatesi, biberi, patlıcanı vb. ürünleri DİTAP üzerinden güvenli bir şekilde satabiliyorsa, Kazım Amca Firuze Hanım, ürettiği balığı neden satmasın sorusu akıllara gelmektedir. Sistemde su ürünleri sektörünün olmadığı bilinmektedir. Ancak bu olmayacağı anlamına da gelmemektedir. Biz bunu sektör olarak her zaman bize destek olan Sayın Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip ERDOĞAN ve Sayın Bakanımız Dr. Ekrem PAKDEMİRLİ'nin açıklama ve uygulamalarından bilmekteyiz. Bu nedenle yapılacak kapsama çalışmalarında bizlere de söz hakkı tanınacağını da gayet iyi bilmekteyiz. Bunun hazırlık aşamasından sistemde;

- Sistemin yasal dayanağının ne olduğu ve cezai müeyyidelerinin hangi Kanunlara göre uygulanacağı,

- Sistemde bulunan alıcı ve satıcı giriş butonlarından kimler alıcı kimler satıcı olarak kayıt olabileceği,

- Satıcı durumunda olan biz

üreticilerin ürünlerinin boy, miktar ve kalite olarak sınıflandırılma işleminin nasıl kategorize edileceği,

- Satıcının ürünlerinin karşılığı-
nın üreticiye nasıl ödeneceği,

- İhtilafli durum olması veya alıcı veya satıcının vazgeçmesi durumunda uygulamanın nasıl olacağı,

- Ürünün alıcının istediği kalitede olmaması halinde sorunun nasıl çözüleceği,

- Sistemde üretici olmayan araçlarında yer alıp almayacağı,

- Teslimi yapılan ürünün bedelinin ödenmesi garantisi nasıl olacağı,

- Alıcı ve satıcı arasında ürünün alım ve satışı esnasında görüntülü ürünün görülmesinin sistemden mümkün olup olmayacağı,

- Sistemde ürün teslimatlarının veya nakledilmesinin nasıl olacağı,

- İlegal olan veya üreticinin üretmediği ürünlerin satışının nasıl engelleneceği,

- Alım satımı yapılan ürünün teslim sürelerinin nasıl olacağı, sorularımıza karşılık gelen cevapların tarafımıza açıklanarak sisteme ilavesinin sağlanması gerektiğine inanmaktayız.

Özellikle hedeflenen sözleşmeli üretim modelinde su ürünleri yetiştiricilerine yer verilerek küçük aile işletmelerine pozitif ayrımcılık yapılmalı, teknik ve maddi destek sağlanmalıdır. Alıcı durumundaki büyük alıcıların piyasayı manipüle etmesine engel olacak yapı oluşturmalıdır.

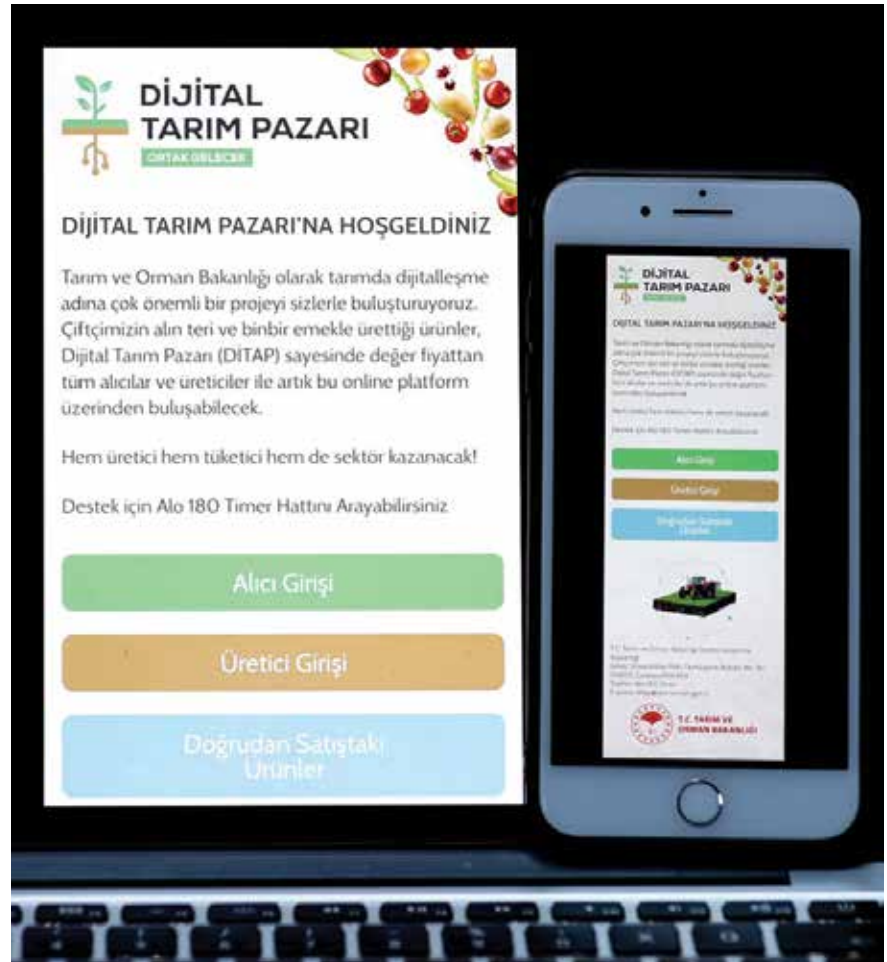
Dünya nüfusunun artışı yanında ülkemiz nüfusunun artışı olacağı ortadadır. Kurulan sistemde üretim planlaması için oldukça kıymetli bir veri tabanı ve talep portföyü oluşacağı bir geçektir.

Su Ürünleri Birliği olarak taşın altına eline koymak amacıyla bir çalışma yaparak sektörün talep ve isteklerini, geleceğe yönelik beklentilerini vurgulamak istedik. Bu çerçevede çalışmada; DİTAP nedir? Sektörün DİTAP 'a entegrasyonu nasıl olmalıdır? Tüketici ile üretici arasında kurulacak bağ nasıl etkin olmalıdır? soruları üzerinde yoğunlaşmaya çalışılmıştır.

Sayın Bakanımızın 2023 hedefin üretimin 600 bin ton ihracatın ise 2 Milyar \$ olarak belirlemesi bizleri de heyecanlandırmıştır. Şayet su ürünleri yetiştiricilik sektörü olarak talebin net olarak bilinmesi, zamanlaması bizlere de çok büyük ekonomik sosyal ve pazarlama kolaylığı sağlamanın yanında sektör içindeki haksız rekabetinde önüne geçerek dijitalleşmede dünya standartları ile yakınlaşmada kolaylık sağlayacaktır.

Bu sistemin sadece iç Pazar

değil dış Pazar ile de sağlanması gerçekten sadece su ürünleri üreticilerine değil tüm tarım üreticilerine gelişme ve dünyaya entegrasyonda büyük adım atmasına vesile olacaktır. Su ürünleri sektörünün sisteme entegrasyonu ile üretimde kalite, fiyat ve zaman kaybının önüne geçilecektir. Bakanlığın sistemin yürütülmesinde sahada kontrolleri yaparak güvenli ortam oluşturması gerekmekte ve tüm sektörleri kapsayıcı bir portalın oluşturulmasında fayda görülmektedir.



Türk Somonu Yem Projeksiyonu



Orhan Tufan EROLDOĞAN¹, Murat ARSLAN²,
Ali Yıldırım KORKUT³, Sebahattin ERGÜN⁴,
Derya GÜROY⁵, Hüseyin SEVGİLİ⁶,
Hakan ADAMCİL⁷, Serkan ILGAZ⁸

¹Çukurova Üniversitesi, ²Atatürk Üniversitesi, ³Ege Üniversitesi, ⁴Çanakkale 19 Mayıs Üniversitesi,
⁵Yalova Üniversitesi, ⁶İspart Uygulamalı Bilimleri Üniversitesi, ⁷NormFeed, ⁸Kılıç Deniz Su Ürünleri Ltd.Şti.

*İlgili yazı Türk Somonu Yem Teknolojisi ve Hammadde Kaynakları Raporu'ndan oluşturulmuştur.

DÜNYA TİCARİ BALIK YEMİ PİYASASININ 2019'DA 47 MİLYAR DOLARDAN 2025 YILINDA 71,7 MİLYAR DOLARA ULAŞMASI ÖNGÖRÜLMEKTEDİR. SU ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNÜN DÜNYA GENELİNDE YILLIK BÜYÜME ORANI DİKKATE ALINDIĞINDA YEM SANAYİSİNİN %7,2'LİK BÜYÜME GÖSTERECEĞİ BİLDİRİLMİŞTİR. BU EKSENDE, 2018 YILINDA 629 BİN TON OLAN TÜRKİYE'DEKİ TOPLAM SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNİN 2019 YILINDA 750 BİN TONUN ÜZERİNDE OLDUĞU TAHMİN EDİLMEKTEDİR (ŞAHİN 2020). 2023 YILI İÇİN YENİLENMİŞ İHRACAT HEDEFİMİZ BAKANIMIZ SAYIN DR. BEKİR PAKDEMİRLİ TARAFINDAN 2 MİLYAR DOLAR OLARAK BELİRLENMİŞ, 2023 YILI TOPLAM ÜRETİM HEDEFİ İSE 600 BİN TON OLARAK GÜNCELLENMİŞTİR.

B

u amaca yönelik olarak farklı alanlarda üretim kapasiteleri artırılmıştır. Ancak bu hedefe ulaşmanın en önemli

yolu istikrarlı ve sürdürülebilir üretim modellerinin belirlenmesi, özellikle yem ve yem hammadde kaynakları teminidir. Su ürünleri üretimindeki bu büyümeye paralel olarak yem sanayisi için gerekli olan hammaddenin karşılanması sektörün en önemli ihtiyacıdır.

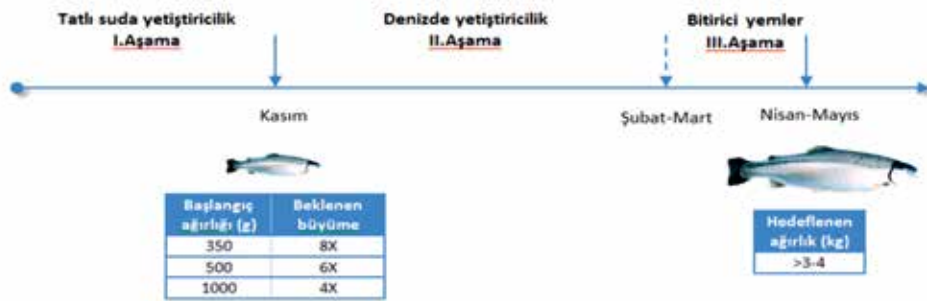
Ülkemiz su ürünleri yetiştiriciliği 2018 yılında 13 deniz ve 6 iç su türü ile toplam 314 bin 537 ton üretim miktarına ulaşmıştır (Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, 2020). Türkiye, 2017 yılında dünya genelinde yetiştirilen çipura ve levrek balıklarının %46'sını üreterek dünya birincisi, gökkuşağı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) yetiştiriciliğinde ise dünya ikincisi konumuna yerleşmiştir. 2018 yılında 111 milyon 947 bin ton olarak gerçekleşen dünya su ürünleri yetiştiricilik üretimi içinde (FAO, 2020) %0,3'lük paya sahip olan Türkiye, denizel su ürünleri üretiminde önemli bir merkez olan Akdeniz havzasında ise bir numaralı yetiştirici ülke konumundadır. Türk su ürünleri sektörü, 2019 yılında 178 bin ton su ürünlerini yurt dışına satarak 952 milyon dolarlık ihracat



değerine ulaşmıştır. Türkiye'nin su ürünleri dış ticaret hacmi 2000-2018 yılları arasında 14 kat artarak 1 milyar 141 milyon dolara ulaşırken ihracatın ithalata karşılama oranı %509 olarak gerçekleşmiştir. Ancak, Su ürünleri yetiştiricilik sektörünün girdi maliyetlerinin yaklaşık %70'ini ve sektörün en önemli sorunlarından birini oluşturan yem fiyatları son 5 yılda alabalıkta %171, levrekte ise %116 artış göstermiştir. 2000'li yılların başına kadar önemli bir kısmı ithalat yoluyla sağlanan ve su ürünleri yetiştiricilik sektörünün gelişmesinde kilit rol oynayan balık yemi, Türkiye'de balık yemi üreten fabrikaların gelişmesi ve üretim miktarlarındaki artışla birlikte maliyet bakımından azalma göstermektedir. Bu anlamda

balık yemi sektöründe yer alan 26 fabrika iç pazarda su ürünleri firmalarının ihtiyaç duyduğu yemin %85'ini karşılar durumdadır. Buna karşın yerli yem fabrikalarının üretiminde ihtiyaç duyduğu yem hammaddesinin %90'lık kısmı yurtdışından sağlanmakta bu durum sektörün dışa bağımlı bir üretim gerçekleştirilmesine neden olmaktadır (Korkut ve diğ., 2017).

Ülkemizde üretimi son yıllarda hızlı şekilde artan Türk Somonunun mevcut üretim modelleri üreticiler arasında farklılık gösterirken, mevcut koşullarda birçok açıdan benzerlikler de göze çarpmaktadır. Bu durum, üretimin en önemli unsurlarından birisi olan yem, üretim modellerini ve stratejilerini değiştirecektir. Tatlı su aşamasından sonra deniz aşamasına geçişle birlikte Türk somonunda hızlı bir büyüme görülmekte, özellikle Kasım ayı ile başlayan denizdeki kafeslere stoklama aşaması Nisan-Mayıs ayı sonunda hasat ile son bulmaktadır (Şekil 1). Türk Somonu'nun özellikle tatlı su aşamasında hangi yemler ile beslendikleri ve daha sonraki semirtme aşamasında ne



Şekil 1. Türk Somonu üretim modeli

tip yemlerin kullanılacağı üzerinde durulması gereken bir konudur. Özellikle, tatlısudan denize geçiş esnasında balıkların başlangıç ağırlıkları da bu kapsamda önem arz etmektedir. Üreticiler ile yapılan görüşmelere göre, denize geçiş aşamasından sonra balıkların ağırlıklarında başlangıç ağırlıklarına göre 4 ila 8 kat artış beklenmektedir. Şekil 1'den de görüleceği gibi denize stoklama esnasında balık ağırlığı 350 g ile başlanıldığında üretim sonunda balıkların 8 katına ulaşması beklenmektedir. Yetiştiricilerin bu süreçte beklentilerinin karşılanması için yemlerinin kalite olması oldukça önemli bir unsurdur.

Türk Somonunu genel üretim süresine bakıldığında, Şekil 1'de verilen hangi ağırlık ile başlanırsa başlanılsın istenilen final ağırlığının 3-4 kg ve üzerinde olması, üretim süresinin 6-7 ay olması beklenilmektedir. Üreticiler genellikle denize stoklamanın Kasım aylarında olduğu bilinmektedir (O. Parlak; kişisel görüşmeler). Bazı üreticilerin çok büyük miktarlarda olmasa bile, su sıcaklığı uygun olan barajlarda yıl boyu, sonbahar-kış-ilkbahar periyodunda uygun olanlarda ise mevsimsel Türk Somonu üretimi yapmaktadırlar. Üretim sürecinde, balıkların en üst düzeyde kaliteli yemle beslenmesi hedeflenirken, üretim boyunca ortalama yemden yararlanma oranının 1.2 ile 1.5 arasında olduğu bildirilmektedir. Raporun hazırlanmasında yapılan görüşmelerde, ülkemizin gökkuşuğu alabalığı üretiminden gelen bir tecrübelisinin olduğu ve bunu Türk Somonu üretimine de yansıttığı görülmektedir. Ancak, raporu hazırlayan ekibimizin ortak görüşü, Türk Somonu'nun deniz-



■ ■ Gökkuşuğu alabalıklar ile yapılan araştırmalardan elde edilen bulgular Türk Somonu endüstriyel yemlerin yapımına çok önemli katkılar sağlamıştır (Kamalam ve diğ., 2019). Rasyon formulasyonuna temel teşkil eden besin maddelerinin gereksinim düzeyleri, genellikle kontrollü şartlarda yürütülen araştırma bulgularına dayanmakta ve bu bulguları değişken gerçek yetiştiricilik şartlarına uyarlamak her zaman mümkün olmayabilmektedir.

lerde büyütülmesi ve pazarda istenilen final ağırlığının gökkuşuğu alabalığından daha fazla olmasının yanı sıra Norveç, Şili ve Peru gibi ülkeler ile somon özelinde rekabet içerisinde olunması sektörü dikkatli adımlar atmaya zorlayacaktır. Bu sebeple, Türk Somonu üretiminde porsiyonluk gökkuşuğu balığı üretiminden farklı üretim ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi gerekmektedir.

Türk Somonu Yem Teknolojisi ve Hammadde Kaynakları Raporu'nda detaylı olarak, Türk Somonunun yemlerinde ihtiyaç duyduğu besinsel bileşenler üre-

ticilerde mevcut büyüme verileri ve beslenme de kullanılan yemler dikkate alınarak analiz edilmiştir. Özetle; Gökkuşuğu alabalıklar ile yapılan araştırmalardan elde edilen bulgular Türk Somonu endüstriyel yemlerin yapımına çok önemli katkılar sağlamıştır (Kamalam ve diğ., 2019). Rasyon formulasyonuna temel teşkil eden besin maddelerinin gereksinim düzeyleri, genellikle kontrollü şartlarda yürütülen araştırma bulgularına dayanmakta ve bu bulguları değişken gerçek yetiştiricilik şartlarına uyarlamak her zaman mümkün olmayabilmektedir.

Türk Somunu yetiştiriciliği porsiyonluk boy alabalık üretime göre daha karmaşık şartları barındıran bir yetiştiricilik sistemidir. Balıklar anaç, kuluçka, erken büyüme ve yavru dönemlerini farklı ülkede (veya farklı bir tesiste), ön büyüme ve büyüme dönemlerini farklı bir tesiste geçirmektedir. Ayrıca, bu tesislerdeki sıcaklık, mevsim koşulları ve tuzluluklarda farklılık göstermektedir. Balıkların besin madde gereksinimleri su sıcaklığı, balık büyüklüğü, cinsiyet, genetik potansiyel ve diğer yetiştiricilik şartlarına bağlı olarak değişebilmektedir. Bu sebeple, Türk Somunu yetiştiriciliği diğer soğuk su balığı yetiştiricilik sistemlerine göre önemli farklılıklar göstermektedir.

Ülkemizde gökkuşacağı alabalığı üretimi tipik olarak porsiyonluk boya (250-350 gr) kadar yapılmaktadır. Dolayısıyla, yem üreticileri ürünlerinin çiftlik performansını hakkında daha çok bu boyutlardaki döneme ait bilgilere sahibidirler. Nispeten yeni bir



Atlantik somonun besin madde gereksinimleri ile ilgili bilgilerin doğrudan Türk Somunu yetiştiriciliğine aktarılması doğru olmayacaktır. Akraba bu iki türün gerek besin maddelerini değerlendirme ve gerekse büyüme dönemi besin madde depolama yetenekleri arasında önemli farklılıklar söz konusudur. Örneğin, yapılan çalışmalar gökkuşacağı alabalığının protein depolama yeteneklerinin Atlantik somona göre daha düşük olduğunu göstermektedir.

sektör olan Türk Somunu yetiştiriciliğinde kullanılan yemlerin formülasyonu ve balığın besinsel ihtiyaçları ile ilgili yanıtlanması gereken sorular vardır. Zira büyük boy alabalıkların besin madde gereksinimleri konusunda çok az bilgi mevcuttur. Bu durumda, küresel bir sektör durumuna gelen Atlantik somonu yetiştiriciliğinde edinilen tecrübe ve birikimlerden yararlanmak makul olabilir. Bu türün farklı gelişim safhalarında kullanılması gereken rasyonların temel besin madde düzeyleri ile ilgili daha fazla bilgi ve tecrübe

bulunmaktadır. Ancak Atlantik somonun besin madde gereksinimleri ile ilgili bilgilerin doğrudan Türk Somunu yetiştiriciliğine aktarılması doğru olmayacaktır. Akraba bu iki türün gerek besin maddelerini değerlendirme ve gerekse büyüme dönemi besin madde depolama yetenekleri arasında önemli farklılıklar söz konusudur. Örneğin, yapılan çalışmalar gökkuşacağı alabalığının protein depolama yeteneklerinin Atlantik somona göre daha düşük olduğunu göstermektedir.

Türk Somunu yetiştiriciliğinde kullanılacak yemlerin besin madde düzeylerinin hem balığın günlük ihtiyaçlarını, hem tüketici gereksinimlerini karşılayacak, hem de balıkların yetiştirildiği çevre ile dost olacak şekilde formüle etmek oldukça zordur. Rasyon formülasyonunda dikkate alınması gereken en önemli iki kriter yemin protein ve enerji seviyeleridir. Balıkların besin madde gereksinimleri ile ilgili derlenmiş ve tüm dünyada kabul gören en son standart NRC (2011)'de sunulmuştur. Diğer yandan, bu standartlarda sunulan gereksinim bilgilerinin birebir uygulanması yerine bir rehber olarak görülmesi gerektiğinin altı çizilmiştir (NRC, 2011). NRC'nin kriterler



ile Atlantik somonunun besinsel gereksinimleri ve gökkuşağı alabalığının mevcut formülasyonları dikkate alınarak Türk Somonu için en uygun besinsel gereksinim, dolayısıyla yem formülasyonu ve yemleme düzeylerinin belirlenmesi izlenebilecek bir yaklaşım olabilir.

Hayvansal yetiştiricilik sistemlerinde iyi bir besleme; ekonomik, sağlıklı ve kaliteli ürün alımı için oldukça önemlidir. Su ürünleri yetiştiriciliğinde, yem en önemli maliyetlerin başında gelmektedir ve alabalık ile Atlantik somonu özelinde toplam maliyetin %40-70'ini yem oluşturmaktadır (Lasner ve diğ., 2007; Kamalam ve diğ., 2019'dan). Bir hesaplama göre, 2012 yılında alabalık üretiminde kullanılan küresel yem miktarının (yemden yararlanma oranlarının (FCR) 0,8 varsayımıyla) 1,14 milyon ton olduğu Tacon ve Metian (2015) tarafından bildirilmiştir. Buna rağmen, diğer

bazı araştırmalarda Avrupa ve Asya'da yapılan alabalık üretiminde FCR'nin daha yüksek olduğu (0.9-1.1) belirlenmiştir (Lansner ve diğ., 2017). Alabalık için hali hazırdaki veriler ve özel sektör geri dönüşlerine göre olması gereken (beklenen) FCR'nin 1 veya biraz üzerinde olması beklenmektedir. Bununla birlikte, alabalık yemleri balığın ihtiyaçlarının yanı sıra balık büyüklüğü, yetiştiricilik koşulları, çevre, pazarın talepleri ve ekonomik baskılara uyacak şekilde uyarlanmaktadır.

Besin Madde Gereksinimleri Vurgulanması gerekenler

- Tatlı su ve deniz aşamasında Türk Somonunu aminoasit ihtiyaçları,
- Ticari alabalık yemlerinin etiketleri birbirlerinden çok farklı, verilen bilgiler genelde yetersiz,
- Yemlerin optimum sindirilebilir protein/ sindirilebilir enerji oranları tekrar gözden geçiril-

meli ve laboratuvar koşullarında simülasyon Ar&Ge çalışmalarının yapılmalıdır,

- Yemlerin fosfor yükleri revizyon gerektirmekte,
- Çevre dostu yem formülasyonlarının geliştirilmesi için hayvansal kökenli hammaddelerin kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Kaynaklar:

- FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) (2020). Rome, Italy. 244 p.
- Kamalam, J.,B, Manchini, R., Kaushik, S.In book: Fish nutrition and its relevance to human health. Chapter: 12 Nutrition and Feeding of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). Edi Publisher: Narendra Publishing House, New Delhi, India. 299-332 pp.
- Korkut, A. Y., Kop, A., Saygı, H., Göktepe, Ç., Yedek, Y., Kalkan, T., (2017). General Evaluation of Fish Feed Production In Turkey. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 17: 223-229.
- NRC (2011). Nutrient requirements of fish and shrimp. Washington, DC: National Academy Press.
- Tacon, A.G., Metian, M. (2015). Feed matters: satisfying the feed demand of aquaculture. Reviews in Fisheries Science & Aquaculture, 23(1), 1-10.
- Şahin U.A. 2020 Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde 7 kat üretim artışı. Türk Tarım Orman Dergisi, 259: 16-21



KARADENİZİN SOMONU

TÜM DÜNYADA



Arsin Organize Sanayi Bölgesi,
10 Nolu Cadde, No:10 Trabzon / TURKEY
www.polifish.com.tr

karsom

Arsin Organize Sanayi Bölgesi,
10 Nolu Cadde, No:10 Trabzon / TURKEY
www.karsom.com.tr



Prof. Dr. Devrim Memiş
İstanbul Üniversitesi Su Bilimleri Fakültesi
Su Ürünleri Yetiştiriciliği
Anabilim Dalı Öğretim Üyesi

ALABALIK ÜRETİMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMASINDA YENİ YAKLAŞIMLAR

L 960 yılların sonunda Bilecik'te Hasan Papila'nın girişimleri ile özel sektörde başlayan Gökkuşluğu alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) üretimi günümüzde neredeyse tüm Türkiye'ye yayılarak halkımızın da benimsediği kültür balıklarının başında yer almıştır. Daha sonra 1980 li yıllarda deniz balıkları üretimi için girişimler başlamış bu arada alabalıkların sofralarda tutulmasıyla başka Salmonid türlerinin ülkemizde üretilebilmesi için yeni yatırımlar gerçekleştirilmeye başlamıştır. Bunların başında öncelikle 1988 yılında Norveç'ten getirilen Atlantik salmon veya somon (*Salmo salar*) balıklarının döllenmiş yumurtaları ile üretim denemeleri yer almıştır. Smolt denilen ve tatlı suda büyüyerek deniz ortamında geliştirilen somon balıklarının yavruları 1989-90 yıllarında Kocaeli iline bağlı Kefken Adası ile Sinop iline bağlı Ayancık ilçesinde eş zamanlı olarak kafeslere nakledilerek yetiştiriciliğine başlanmıştır. Somon balıkları üretimine 1993 yılında Kırklareli ilinde Kıyıköy'de Karadeniz'de kurulan kafeslerde de üretim denemeleri yapılmıştır. Fakat 1998 li yıllarda Karadeniz su sıcaklığının artarak somon balıkları için yaz aylarında olumsuz sonuçlara neden olmasıyla üretimden vaz geçilmiştir. Bu yıllardan sonra Karadeniz de kafeslerde daha kısa



Gökkuşuğu Alabalığı (*Rainbow Trout*)

periyotlarda pazarlama boyuna getirilen alabalıkların denizlerimizde yetiştiriciliği önem kazanmıştır. Fakat Karadeniz’de alabalıkla uzun yıllardır edinilen tecrübeler ile yeni teknolojileri kullanarak Atlantik salmon üretimi için günümüzde yeniden yatırımlar yapılmasının önünde engel gözükmediğini de belirtmek gerekir.

Karadeniz’de somon üretim miktarı 1990 da 300 ton, 1991 de 1500 ton, 1992de 680 ton ve azalarak en son 1998 de 40 ton üretim bildirildikten sonra üretimden vaz geçilmiştir. Türkiye’de somon üretiminden vazgeçildiği 1995-96 yıllarında 1330 ton üretimle Karadeniz’de gökkuşuğu alabalığı (*O. mykss*) üretimi başlanmış ve TÜİK istatistiklerinde ilk kez içsu ve deniz üretimi olarak ayrılmıştır. Denizde üretilen alabalığın 1996 yılında 1330 ton olarak verildiği yılda iç sularda alabalık üretim miktarımız 17.180 ton olarak bildirilmiştir.

Denizde alabalık ve somon üretimi süreçlerinde farklı tuzluluklara sahip denizlerimizde ayrıca alabalık üretim çalışmaları da yapılmıştır.

Üniversitelerimizde 1991 yılından itibaren İstanbul Boğazında, 1996 da Marmara Denizinde, 2009 da Ege Denizi tuzluluk koşullarında alabalıklarla bilimsel çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar farklı tuzluluğa ve farklı yapıdaki denizlere sahip olmamız nedeniyle Gökkuşuğu alabalığının farklı bölgelerde de üretiminin yapılabileceğini göstermiştir. Yani ileride alabalıkların yaşam döngüsü içerisinde farklı sıcaklık ve tuzluluklara sahip sularda tabiki ekonomik olması

koşuluyla üretiminin yapılabileceği anlaşılmış vede bu konu kısa sürede üreticilerimiz tarafından yaygınlaşarak hayata geçirilmiştir. Zaten Amerika Kıtası orijinli Gökkuşuğu alabalıklarının günümüzde tüm dünyada yaygın olarak üretilebilmesinin sebebi, bu balıkların hem tatlı suda (göl, baraj, dere ve yeraltı suları vs) hem de tuzluluklara bağlı olarak denizlerde sorunsuz yaşayabilmelerinden kaynaklanmaktadır.

Salmonid balıklara birde ülkemize özgü endemik alabalık türleri ve bu türlerin üretiminin daha yaygın hale getirilmesiyle çeşitlendirilebileceği kesin gözüyle bakılmalıdır. Kaldı ki Karadeniz alabalığı (*Salmo labrax*) üretimi hali hazırda doğu Karadeniz bölgesinde yapılabilmektedir. Tablo 1’de 2013 yılı sonrasında Gökkuşuğu alabalığının deniz ve içsu üretim miktarları verilmiştir. Tablodan da anlaşılacağı gibi 2014 yılı itibarıyla yetiştirilen türler arasında sularımıza ait Karadeniz alabalığı olarak isimlendirdiğimiz (*Salmo labtax*) balıklar da yer almaya başlamıştır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü Genel Müdürü Qu Dongyu, akuakültürün küre-

Tablo 1. Ülkemizde yetiştiricilik üretiminin türlere göre dağılımı (Ton/yıl) (TÜİK, 2019)

Balık türü	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
İç su							
G.Alabalığı (<i>O. mykiss</i>)	122.873	107.533	100.411	99.712	101.761	103.192	113.678
Alabalık (<i>Salmo sp.</i>)	-	450	755	1.585	1.944	1.695	2.375
Deniz							
G.Alabalığı (<i>O. mykiss</i>)	5186	4812	6187	4.643	4.972	9.235	9.411
Alabalık (<i>Salmo sp.</i>)	-	798	685	1.073	980	375	281
Toplam	128.733	113.593	108.038	107.013	109.657	114.497	125.745

sel gıda güvenliği açısından çok önemli olduğunu, 1970'ten bu yana her yıl %7,5 büyüme gösterdiğini açıklamıştır. Giderek çevrenin kirlenmesi akuakültürde yeni sürdürülebilir gelişme stratejilerinin belirlenmesini gerektiriyor. Akuakültür ile ilgili yatırım stratejilerinde gelişen teknolojiden ve dijital yeniliklerden yararlanmak zorunluluk haline gelmiştir. Bu teknik gelişmelere bağlı olarak yem, genetik ıslah, biyogüvenlik ve hastalık kontrolünde yenilikçi çözümler gerekmektedir.

2018 dünya toplam su ürünleri üretiminde yetiştiricilikten elde edilen ürünlerin payı %46 tüketiminde ise %52 oranında yer almıştır. FAO'nun açıklamalarında dünya toplam balık üretimi 178,5 milyon tondan 2030'da 204 milyon tona ulaşacağı öngörülmüştür. Akuakültürün 2030'da %32 (26 milyon ton) artarak 109 milyon ton olacağı söylenmiştir. 2030 yılına kadar öngörülen büyümede



Somon (*Atlantic Salmon*)

%62 ile en büyük üretim payını sazan balıkları ve kedi balıklarının oluşturacağı fakat yüksek değerli türler olan alabalık ve somon üretiminin de artacağı belirtilmektedir.

Tüm bu bilgiler ışığında Salmonidae Familyasına ait ekonomik değeri çok yüksek olan alabalıkların üretiminin sürdürülebilir olması için ülkemizde de yeni yaklaşım-

lar gerekmektedir. **Teknolojiye ve ıslah çalışmalarına dayalı ve değişen çevresel faktörlerinin de dikkate alınmasıyla gelecek alabalık üretim politikalarının uygulanmasında uzun vadeli planlamaların yapılması elzem görülmektedir. Sağlıklı gıda üretimi ancak sağlıklı yem üretimiyle gerçekleşebilir. Alabalık gibi çok kaliteli bir hayvansal gıdanın gıda güvenliği açısından sofralarımıza ulaşmasındaki zincirin tüm halkalarının yeniden gözden geçirilmesi dünya pazarlarıyla rekabet için şart gözükmemektedir.**

Ülkemiz deniz ve iç sularında (barajlar, dereler vs) farklı boylarda üretilebilen alabalık türlerine ait piyasa standartlarının geliştirilmesi, iç ve dış piyasa taleplerine göre üretim stratejilerinin uzun vadeli belirlenmesi gerekmektedir. Aksi halde 125,745 ton (Tablo 1) olarak 2019 yılında gerçekleşen Salmonid balıkları üretim rakamlarımızın yenilikçi yaklaşımlar olmadan aynı miktarlarda veya daha fazla miktarlarda üretimlerinin gerçekleşmesi mümkün görünmemektedir. Türkiye'de üretimi yapılan ve

Tablo 2. Türkiye'nin alabalıkları

Tablo 2. Türkiye'nin alabalıkları

Latince ismi	Türkçe ismi	İngilizce ismi
<i>Salmo abanticus</i>	Abant alası, Abant alabalığı	Abant trout
<i>Salmo caspius</i>	Hazar alabalığı	Caspian trout
<i>Salmo chilo</i>	Alabalık	Chilo trout
<i>Salmo coruhensis</i>	Alabalık, Çoruh alabalığı	Coruh trout
<i>Salmo euphrataeus</i>	Fırat alabalığı	Euphrates trout
<i>Salmo kottelati</i>	Antalya alabalığı, Alakır alabalığı	Antalya trout, Alakır trout
<i>Salmo labecula</i>	Seyhan alabalığı	Seyhan trout
<i>Salmo labrax</i>	Karadeniz alabalığı	Black Sea trout
<i>Salmo okumusi</i>	Alabalık, Okumuş alabalığı	Okumus trout
<i>Salmo opimus</i>	Alabalık, Opimus alabalığı	Opimus trout
<i>Salmo platycephalus</i>	Alabalık, Zamantı alabalığı,	Flathead trout
<i>Salmo rizeensis</i>	Alabalık, Rize alabalığı	Rize trout
<i>Salmo tigridis</i>	Dicle alabalığı	Tigris trout
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Gökkuşluğu alabalığı	Rainbow trout
<i>Salmo salar</i>	Somon	Atlantic salmon

doğal ortamlarda yaşadığı belirtilen Salmonid balıkları Tablo 2'de verilmiştir. Tablodan da anlaşılacağı gibi Türkiye Salmonid balıkları türleri bakımından çok zengin bir biyoçeşitliliğe sahiptir. Bu zenginliğimize üretmenin yanında balıkların doğal ortamlarındaki yaşam döngüsünü bozmadan sahip çıkmak gerekmektedir.

Dünya Salmonid üretiminde en başta somon balıkları (*S. salar*) üretimi gelmektedir. Dünya somon üretimi 2018 verilerine göre 2.435,9 milyon tondur. Gökkuşuğu alabalığı (*O. mykiss*) üretimi ise 848,1 bin ton olarak bildirilmiştir (FAO, 2020). Balık üretimi 2018 yılında toplam 54.279 milyon ton olup, içerisinde somon balıklarının payı %4,5 alabalıkların ise %1,6 olarak rapor edilmiştir. Dünya balık yetiştiriciliğinde Asya ülkeleri başı çekerken Afrika'da Mısır ve Nijerya üretimini arttırmakta Avrupa'da ise üretimde düşüş eğilimi gözlemlenmektedir. Mısır, Şili, Hindistan, Endonezya, Vietnam, Bangladeş ve Norveç gibi ülkeler üretimlerini daha sağlam adımlarla sürdürmeye devam etmektedir. Norveç denizde balık üretiminde 1,4 milyon ton üretimi ile Çin'den sonra 2. sırada yer almaktadır.

Tüketici açısından baktığımızda Salmonid balıklarından somon balıkları tercih edilen türler arasında yer almaktadır. Dünya genelinde salmonlar arasından çiftliklerde coho salmon (*O. kisutch*), gökkuşuğu alabalığı (*O. mykiss*) ve doğal başka somon türleri yetiştirilmiş fakat Atlantik somon balıkları kadar tüketiciler açısından talep edilmemiştir. Alabalık ve somon balıkları üretiminde Norveç ve Şili başta gelmektedir. Tüketicilerin farklı tat ve tercih taleplerine bağlı olarak dünya genelinde market-

lerdeki taze ve işlenmiş ürünlerde yine en büyük payı Salmonid balıkları oluşturmaktadır.

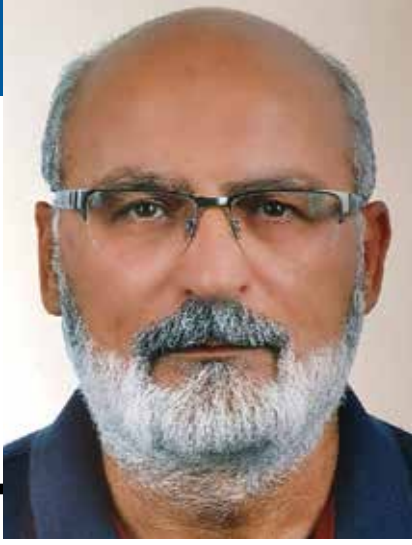
Fakat somon ve alabalıkların diyetlerinin de omega-3 içermesinden (EPA ve DHA) dolayı balık yağı ve balık unu yemde hala bulunması gereken en önemli ve en pahalı besinlerdir. Bu nedenle balık unu ve yağı de yem yapım endüstrisinde hala en önemli sindirilebilen yem maddeleridir. Kuluçkahanelerde bulunan yavru balıkların ve anaç balıkların diyetlerinde bu besinlerin kullanılması maliyet açısından önemli bir sorun olarak karşılaşılmaktadır.

Özetle alabalık ve somon balıklarının tüketim alışkanlığının dünya genelinde yaygın olması nedeniyle bizim su ürünleri yetiştiriciliğimizde de bu türlerin kaliteli ve tercih edilebilir ürünlerin arasında satışa yer alması gereği açıkça ortadadır. O nedenle son yıllara doğru üretim ve pazarlama süreçlerindeki çeşitli aksaklıklar nedeniyle alabalık üretiminde ve tüketiminde görülen azalma eğiliminin değişmesi için yeni bilime dayalı stratejiler belirlenmesi gerekmektedir. Son

bir yıldır Karadeniz'de veya baraj göllerinde kafeslerde 3 kg ve üzeri büyütme yapılarak dilimlenmiş veya kesilmiş olarak hem iç hem de dış piyasaya sunulması nedeniyle alabalıkların tüketim talebinin yeniden artacağı ve tercih sebebi olacağı söylenebilir. Fakat gerek kuluçkahane gerekse kafeslerde büyütme aşamalarında balıkların marketlerden evlerimizde çatalımıza gelene kadar, üretim süreçleri yeniden sorgulanmalı ve su kalitesine dikkat edilerek balıkların hastalık ve kaliteli yem kullanma konusunda uzman mühendislerle çalışılmalıdır. Üreticilerin bir araya gelerek alabalık porsiyonluk yada porsiyon üstü boylarında gerek tatlı suda gerekse denizdeki üretiminde birlikte davranmalı ve sorunlar bilimsel görüşler dikkate alınarak zaman kaybetmeden ortadan kaldırılmalıdır. Bu kadar besin değeri yüksek ve kaliteli ürünü üretim süreçlerinde taviz vermeden sağlıklı bir şekilde gerek taze gerekse paketlenmiş olarak tüketiciye sunma konusunda ısrarlı olunması ürünün pazarda yeniden hak ettiği yerde olmasını sağlayacaktır.



Zamantı Alabalığı (*Flathead trout*)



Dr. Atilla Özdemir

Su ürünlerinde hedefler, üretim ve tüketim üzerine



Ülkemizde su ürünleri üretim değerlerinin yıllara göre önemli dalgalanmalar gösterdiği ve bu dalgalanmanın avcılık yoluyla yapılan istihsalen kaynaklandığını ve bu kaynağın da neredeyse tamamen hamsi avına bağlı olduğu artık herkesçe bilinen bir durumdur.

n

itekim bu yazının yazıldığı günlerde Türkiye İstatistik Kurumu tarafından en güncel balıkçılık istatistikleri yayınlanmış ve hamsi ve çaça balıklarında bir önceki yıla göre yaşanan belirgin artışlara (sırasıyla 166 bin ton ve 18 bin ton), su ürünleri yetiştiriciliğinde sağlanan %18.7 lik artış eklenince son

yılların en yüksek su ürünleri istihsalı gerçekleşmiştir. Ancak toplam üretimde son 30 yılda birkaç yıl hariç hemen hiç dalgalanma yaşamadan, düşük veya yüksek üretim artışına sahip yegâne üretim kolunun su ürünleri yetiştiriciliği (akuakültür) olduğu da bir diğer bilinen olgudur. Aşağıdaki tablo durumu çok net olarak göstermektedir.

	Avcılık Deniz (Ton)	Avcılık İçsu (Ton)	Yetiştiricilik Üretimi (Ton)	Toplam (Ton)
2007	589 129	43 321	139 873	772 323
2008	453 113	41 011	152 186	646 310
2009	425 046	39 187	158 729	622 962
2010	445 680	40 259	167 141	653 080
2011	477 658	37 097	188 790	703 545
2012	396 322	36 120	212 410	644 852
2013	339 047	35 074	233 394	607 515
2014	266 078	36 134	235 133	537 345
2015	397 731	34 176	240 334	672 241
2016	301 464	33 856	253 395	588 715
2017	322 173	32 145	276 502	630 820
2018	283 955	30 139	314 537	628 631
2019	431 572	31 596	373 356	836 524

Kaynak: TÜİK verilerinden derlenmiştir.

Bu yazı, kolayca ulaşılabilen ve bilinen istatistiki bazı rakamların günlük hayatımızda bizim için ne ifade ettiği üzerine bir deneme olacaktır.

Bilindiği gibi ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi, yıllara göre küçük değişimler gösterse de, dünya ortalaması ile mukayese edilemeyecek kadar (20 kg) ve üç tarafı denizler ile çevrili, sayısız göl ve akarsuya sahip bir ülke için (belki de) hayret verici oranda düşüktür (6 kg). Su ürünlerinin, sahip olduğu faydalanma oranı yüksek protein ve elzem yağ asitleri ile sağlıklı beslenmedeki önemi artık halkımızın büyük bir kısmı tarafından genel kabul görmesine rağmen, bu tüketim

düşüklüğünün kuşkusuz yetersiz üretim yanında; kültürel, sosyal ve ekonomik olmak üzere birçok nedenleri vardır. Ayrıca ortalama tüketimin bölgeler arasındaki farkı da oldukça fazladır. Su ürünlerinin (özelde balığın) ülkemiz insanının beslenmesinin önemli bir parçası hale getirilmesi, kalkınma planları ve hükümet programları gibi kamu hedefleri içinde küçük

de olsa bir yer almıştır. Zira bilinçli beslenme arttıkça su ürünlerinin sahip olduğu önemli besin değerlerinden halkın faydalandırılması sosyal devletin bir görevidir aynı zamanda.

Ülkemizde avcılık yoluyla elde edilen su ürünleri miktarının, hamsi rekoltesine bağlı olarak, yıllara göre çok değişkenlik gösterdiğini belirtmiştik. Bu miktarın artması değil ama aynı seviyelerde tutulabilmesi, sürdürülebilir balıkçılık yönetimi açısından bir başarı olarak kabul edilecektir. Dünyada avlanan, hamsi dahil tüm ticari balık stoklarının artmayacağı gerçeği bilinen bir gerçektir. Bu durumda ülkemizin artan nüfusunun ihtiyacı olan yeterli su ürünleri temininde başvurulabilecek iki kaynak kalmaktadır: Yetiştiricilik ve İthalat.

Aşağıdaki tablo kısaca belirttiğimiz hususları rakamsal olarak çok açık olarak izah etmektedir (2019 güncel verileri yayınlanmış olsa da ayrıntılı tablolar henüz yayınlanmamıştır).

Su Ürünleri Üretimi, İhracatı, İthalatı ve Tüketimi

Yıllar	Üretim (ton)	İhracat (ton)	İthalat (ton)	Tüketim (ton)		Değerlendirilemeyen (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
				İç tüketim	Bal. un/yağ*		
2000	582.376	14.533	44.230	538.764	71.000	2.309	8,0
2001	594.977	18.978	12.971	517.832	62.755	8.383	7,5
2002	627.847	26.860	22.532	466.289	156.000	1.230	6,7
2003	587.715	29.937	45.606	470.131	120.000	13.253	6,7
2004	644.492	32.804	57.694	555.859	105.000	8.523	7,8
2005	544.773	37.655	47.676	520.985	30.000	3.809	7,2
2006	661.991	41.973	53.563	597.738	60.000	15.843	8,2
2007	772.323	47.214	58.022	604.695	170.000	8.436	8,6
2008	646.310	54.526	63.222	555.275	95.742	3.989	7,8
2009	622.962	54.354	72.686	545.368	90.211	5.715	7,6
2010	653.080	55.109	80.726	505.059	168.073	5.565	6,9
2011	703.545	66.738	65.698	468.040	228.709	5.756	6,3
2012	644.852	74.007	65.384	532.347	94.201	9.682	7,1
2013	607.515	101.063	67.530	479.708	87.896	6.378	6,3
2014	537.345	115.682	77.545	420.361	73.667	5.180	5,5
2015	672.241	121.053	110.761	479.741	176.138	6.070	6,1
2016	588.715	145.469	82.074	426.085	93.096	6.139	5,4
2017	630.820	156.681	100.444	441.573	130.917	2.093	5,5
2018	628.631	177.500	98.315	499.461	47.276	3.115	6,1

Kaynak: TÜİK

* Balık unu ve yağı fabrikalarında işlenen miktar

Gerek ülkemizin kullanımında olan su kaynaklarının sürdürülebilir kullanımı ve gerekse beslenme ihtiyacı duyulan su ürünlerinin artırılması amacıyla kamu hedefleri konulduğundan bahsetmiştik. Bilindiği gibi 2023 yılı, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunun 100. yılı olması sebebiyle hepimiz için büyük önem arz etmektedir ve bu kapsamda geleceğe yönelik hedeflerin hemen tamamı 2023 yılını referans almaktadır. Aşağıda yer alan metin halen yürürlükte olan Onbirinci Kalkınma Planından (2019-2023) alınmıştır ve plan hedeflerini özetlemektedir.

409. Su ürünleri yetiştiriciliğinde üretim ve ihracatın artırılması sağlanacaktır.

409.1. Yeni potansiyel su ürünleri yetiştiricilik alanları belirlenerek girişimcilerin kullanımına açılacak, çeşitli devlet destekleri ile üretim teşvik edilecektir.

409.2. Kaynakların koruma ve kullanma dengesi gözetilerek, balık stoklarının sürdürülebilirliği sağlanacaktır.

409.3. Ürün çeşitliliği ve markalaşma ile uluslararası rekabet edebilirliğin artırılması desteklenecektir.

409.4. Kapalı devre sistemlerin üretimde kullanılması ve yaygınlaştırılması ilave destekler ile sağlanacaktır.

710. Kırsaldaki üretim ve yaşam biçimlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik kırsal mirasın yaşatılması, tabiat ve kültür varlıklarının korunması sağlanacaktır.

710.1. Köylerdeki üretim ve yaşam biçimleri ile tabiat ve kültür varlıklarının korunmasını teminen; köylere özgü geleneksel zanaat ve el sanatları, agro-tu-

rizm, coğrafi işaretli ürünler, süs bitkileri, bağcılık, arıcılık, balıkçılık, kümes hayvancılığı, alternatif tarım ürünleri yetiştiriciliği, tarım ve gıda ürünlerindeki geleneksel üretim ve saklama bilgisini gelecek kuşaklara taşıyacak girişimler ve işbirlikleri gibi alanların desteklenmesine devam edilecektir.

Yine geçtiğimiz yıl Kasım ayında, geniş katılımı yapılan Üçüncü Tarım Orman Şurası sonuç bildirisinde de benzer ifadeler ile hedefler konulmuştur.

3. TARIM ORMAN ŞURASI SONUÇ BİLDİRGESİ

18) Su ürünlerinde balık işleme sektörünün geliştirilmesi, pazarlama ve marka tescilinin desteklenmesi, ihracatın ve yerli tüketimin artırılması

19) Yetiştiricilikte ve avcılıkta alternatif su ürünleri türleri ile üretim ve verimliliğin sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde artırılması

Şuranın hedefler ve stratejiler kısmı ise aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

3.6. HEDEFLER VE STRATEJİLER
Amaç: Üretimi arttırmak
Hedef: Ülkemizde fiili olarak 315 bin ton/yıl olan su ürünleri yetiştiriciliği üretimini, 2023 yılında 600 bin ton/yıl, 2050 yılına kadar ise 1,2 milyon ton/yıl kapasiteye ulaştırmak

Ayrıca bu amaç ile doğrudan ilgili bir başka hedef ise 2023 yılında ulaşılmak üzere su ürünlerinde 2 milyar ABD doları ihracat hedefidir.

Şimdi bu hedefleri maddeler halinde kısaca irdelleyelim:

1. Resmi en son (2019) verileri esas aldığımızda, su ürünleri yetiştiriciliğinde 2023 yılı sonu itibarıyla

600000 ton üretim rakamına ulaşmak için ortalama %13 artış gerekmektedir. Bu düzeyde artış kuşkusuz teorik olarak mümkün ve dünya ortalamasının (azalan eğilimde olmak üzere %4,5 FAO) çok üstündedir. Bu üretim için ihtiyaç duyulacak yem, alan ve yavru balık gibi temel girdilerin sürdürülebilirliği bu değerlendirilmenin dışında tutulmuştur. Zaten bu hedef için yapılacak çalışmalar Şura komisyon raporunda ayrıntılı olarak yazılmıştır.

2. 2050 yılına ait hedef ayrı bir tartışma ve yazı konusu olmalıdır. 2023 hedefi olan 600000 ton için gerekli büyüme %13 iken 2050 hedefi için adeta birdenbire vites küçültülmüştür. Zira bu hedef için gerekli büyüme, rakamsal olarak ele alındığında kalan 27 yıl için ortalama sadece %3 tür.

3. 2018 yılı verileri esas alındığında toplam su ürünleri ihracatımız 177500 ton olup bunun parasal değeri yaklaşık 4,5 milyar TL dir ve karşılığı 952 milyon ABD dolarıdır. Resmi olmayan verilere göre 2019 yılında bu değer 1 milyar ABD Doları olmuştur. ABD doları cinsinden yapılabilecek en basit hesaplama ile ihrac ettiğimiz her bir kilo su ürünleri ortalama 5,40 ABD doları bedelle satılmaktadır. Üretim ve ihracatımızın temelde 4 tür (alabalık, çipura, levrek ve orkinos) üzerine dayalı olduğu ve bu türlerinde ekonomik değeri en yüksek karnivor türler olduğu dikkate alındığında ihrac değerimizin kilo başına düşük olduğu aşikardır (bu konudaki değerlendirme de yine ayrı bir uzmanlık konusudur).

4. İhrac edilecek su ürünlerinin kilo fiyatının 2023 yılına kadar geçecek sadece 4 senede (2020-2023) önemli bir artış sağlamaya-

cağı dikkate alınırse hedeflenen 2 milyar ABD Doları hedefe karşılık gelen üretim miktarı yine basit bir hesap ile 360000 ton olacaktır.

5. Bu durumda iç tüketime yönlendirilecek su ürünleri miktarının (600000-360000) 240000 ton olacağı varsayılacaktır.

6. Avcılık yoluyla elde edilecek su ürünleri miktarının daha fazla artmayacağı gerçeği üzerinden ortalama bir değer vermek zor olsa da son 20 yılın ortalaması esas alındığında 400000 ton olarak gerçekleştirilebileceğini (iyimser bir yaklaşımla) varsaymak mümkündür. Bu miktarın bir kısmının doğrudan ihracat ve balık unu/yağı için kullanılabilmesi göz ardı edilemeyeceğinden ortalama 350000 ton avcılık üretiminin iç tüketime sunulacağı varsayılabilir.

7. Bu durumda 350000 ton avcılıktan 240000 ton ise yetiştiricilikten gelmek üzere toplam 590000 ton su ürünleri iç tüketime yönlenecektir.

8. Ülkemiz aynı zamanda her yıl ortalama 100000 ton su ürünleri ithal etmektedir. Bu rakamın ne kadarının doğrudan insan tüketimine yönlendirildiği konusunda elimizde net veri olmasa da yine iyimser bir tahmin ile tamamının tüketime sunulduğunu varsayabiliriz.

9. Son durumda ülkemizde tüketime sunulan su ürünleri miktarının toplam 690000 ton olacağı varsayılmıştır.

10. Ülkemizde Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi 2019 Sonuçlarına göre nüfusu, bir önceki yıla göre 1 151 115 kişi artarak 83 154 997 kişiye ulaşmıştır (TÜİK).

11. Ülke nüfusuna yeni katılacak sayının 2023 yılı sonuna kadar, kümülatif artış dikkate

alınmadan aynı olacağı varsayılsa bile ortalama nüfus 87 milyon olacağı beklenebilir. Bu rakam zaten TÜİK'in 2023 için yaptığı tahmindir.

12. Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi son 20 yılın değerleri dikkate alındığında ortalama 6,9 kg'dır.

13. Üçüncü Tarım ve Orman Şurası Su Ürünleri Raporunda kişi başına tüketim için belirlenen amaç ve hedef aşağıda verilmiştir. Bu hedefte dünya ortalamasına vurgu yapılmıştır.

Strateji 7 SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNİN ARTIRILMASI
Amaç: Sağlıklı protein kaynağı olan su ürünlerinin yeterince tüketilmesinin sağlanması
Hedef: Ülkemizdeki su ürünleri tüketim miktarının dünya ortalamasına ulaşması

14. 2023 yılı için kişi başına düşen tüketim miktarı ise nüfus ve üretim projeksiyonları hesaba katıldığında 7,9 kg olacağı öngörülmektedir.

15. Bu değer son 20 yıl orta-

lamasının biraz üstünde görünse dedünya ortalamasının hala çok altında kalacaktır.

16. Yine şuranın sonuç bildirisinde hedef olarak belirlenen alternatif su ürünleri yetiştiriciliği konusunda ise durum çok iç açıcı görülmemektedir. Son veriler incelendiğinde ümit vaat eden bazı türlerin üretiminin sonlandığı, bazılarının hiç artmadığı veya çok azaldığı görülmektedir. Ancak içsulara yayın balığı ve denizlerde midye üretiminin artış eğiliminde olması kuşkusuz ümit vericidir.

17. Ülkemiz su ürünleri yetiştiricilik üretimi ihracat odaklı olup pazarda yaşanabilecek daralmadan çok kolay etkilenebilmektedir. Her ne kadar alınan ilk veriler önemli bir daralmaya işaret etmese de etkisi halen devam eden covid-19 salgını sürecinde düzenlenen ancak çok yetersiz kalan kampanyalar ile iç tüketim artırılmaya çalışılmış fakat sürdürülebilir olmamıştır. Zira iç piyasada neredeyse maliyetine yapılan satışlar yeterli ekonomik girdi sağlayamadığı gibi sürdürülebilir değildir.

Sonuç olarak:

Yukarıda verilen basit hesaplamalar ile görüleceği üzere, ülkemiz halen yüksek değerli su ürünleri türlerinin üretimini devam ettirmekte ve günümüzde ve gelecekte üretim hedeflerini ihracat odaklı olarak ortaya koymaktadır. Kuşkusuz su ürünleri sektöründe yaşanan gelişmeler bir gurur kaynağıdır ve ülkemizin

sürdürülebilir kalkınması için dövize ihtiyaç vardır. Ancak hiçbir hedef, insanımızın gıda güvenliği ve gıda güvenliğinden yani yeterli, sağlıklı ve ucuz gıdaya erişiminden önemli olmamalıdır.

Üretim artışını sağlayacak tüm hedefler ve tedbirler bu olgu gözönüne alınarak belirlenmeli ve güncellenmelidir.



Yeni çağın gölgesinde kültür balıkçılığının geleceği ve **ÜRETİCİ ÖRGÜTLERİ**

Hüseyin YILDIRIM

Muğla Alabalık Yetiştiricileri Üretici Birliği Başkanı

■ ■ BİLİMİN VE TEKNOLOJİNİN DÜNYA DA HIÇ OLMADIĞI KADAR TOPLUMSAL HAYATI ETKİLEDİĞİ YENİ BİR ÇAĞIN-DİJİTAL ÇAĞIN- BAŞLANGICINDAYIZ. BU YENİ ÇAĞ, İÇİNDE SOSYAL, EKONOMİK VE SİYASAL YAPIDA ÇOK ÖNEMLİ DÖNÜŞÜMLERİ SAĞLAYACAK POTANSİYEL TAŞIMAKTADIR. TEKNOLOJİK GELİŞMELER VE “DİJİTALİZMİN” TEMELLERİ ÜZERİNDE YÜKSELMEKTE OLAN TOPLUMSAL VE EKONOMİK HAYAT; YAŞADIĞIMIZ SAĞLIK KRİZİNİN İTİCİ ETKİSİYLE SANAYİ ÇAĞININ ÜRETİM İLİŞKİLERİNİ SARSMAKTA VE YENİ BİR BOYUT İÇİN ZORLAMAKTADIR. EKONOMİK ALTYAPI VE SOSYOKÜLTÜREL ÜST YAPI ÜRETİM İLİŞKİLERİNİN DÖNÜŞÜMÜNE PARALEL OLARAK DEĞİŞECEKTİR. HIZLA HAYATIMIZA GİREN BU YENİ ÇAĞIN, ESKİ ÇAĞIN KURUMLARIYLA VE KURALLARIYLA İLERLEMESİ OLANAKSIZDIR. BU NEDENLE ESKİ, HANTAL KURUM VE YAPILAR YENİ ÇAĞIN GEREKLERİNE UYUM SAĞLADIKLARI ÖLÇÜDE HAYATTA KALABİLECEKLERDİR.

ii

İlkelerin ve toplumların sosyal ve ekonomik refahının temelinde tarım ve balıkçılık alanındaki gelişmeler yatmaktadır. İnsanlığın tohumu toprağa attığı ilk günden bugüne balıkçılık faaliyetlerini de kapsayan tarımsal faaliyetlerden elde edilen zenginlik toplumların ekonomik refahında belirleyici olmuştur. Modern ülkelerin ve sanayileşmenin sermaye ihtiyacı tarımsal faaliyetlerden elde edilen gelirle karşılanmış ve karşılanmaya devam etmektedir.

Cumhuriyetin kuruluşundan buyana ülkemiz sanayileşmesinin, modern kentlerin kurulmasının ve iktisadi devlet kurumlarının gelişiminin temelinde tarımda yapılan reformlar sonucu tarımsal üretimin yükselmesi vardır. Özellikle 1980 li yıllardan sonra

hız kazanan su ürünleri yetiştiriciliğinden elde edilen üretim, günümüzde su ürünleri sektörünün bayrak sektör haline gelmesine neden olmuştur. Ülkemiz su ürünleri sektörü 2023 yılı üretim ve ihracat hedefine ulaşarak kendisine olan güveni artırmıştır. Bu gelişmede üretici örgütleri ve kamu desteklerinin payı oldukça yüksek olmuştur.

Ülkemiz sanayi gelişiminin sermaye ihtiyacı tarımsal üretimin yarattığı değerlerle karşılanmıştır. Yapılan tarımsal üretimlerin, üreticilerin kurdukları güçlü üretici örgütleri tarafından yönetilmesi; üreticilere uygun bir gelir temin edilmesini güvence altına almak, ülkenin sektörel hasılasının daha yüksek gerçekleştirilmesini sağlayacaktır. Burada en önemli gereksinimler; tarıma ve balıkçılığa uygun alanlar, teknoloji, çevre ve verimlilik odaklı üretim, güçlü

üretici örgütleri ve destekleyici kamu politikalarıdır.

ÜLKEMİZDE ÜRETİCİ ÖRGÜTLERİ

Ülkemizde Kooperatifler, Birlikler, Ziraat Odaları, Dernekler, Ziraat İşletmeleri gibi tarım alanında faaliyette bulunan pek çok örgüt bulunmaktadır. Ancak bu örgütler üreticileri yenilikleri izleyebilecekleri ve haklarını güçlü bir şekilde koruyabilecekleri yapıya sahip değildir. Örneklemek gerekirse; 11.295 kooperatifi bulunan ülkemizin tarımsal etkinliği, 73 kooperatifi bulunan Hollanda'nın 1/4 ünden daha azdır.* Ayrıca tarımsal ürün pazarında Hollandalı kooperatifler %70 pay ile rakipsizdir.

Ülkemizde “serbest piyasa ekonomisi” uygulamaları devlet müdahalesinden arındırılmış başıboş (denetim ve



■ ■ Günümüzde Covid-19 salgınının yol açtığı sağlık krizinin etkisiyle tarım ve su ürünlerinin dağıtım ve pazarlanmasındaki aksamalar zincir marketlerin tekelleşmesine neden olmaktadır. Bu durum üreticilerin kazancının düşürmekle birlikte, tüketici fiyatlarında da yükselmeye yol açmaktadır.

regülasyon altyapı ve uygulamalarından yoksun) bir piyasa oluşmasına neden olmuş ve büyük ölçekli sermayenin serbestçe hareket etmesine yol açmıştır. Bu başıboş piyasa şartlarında orta ve küçük ölçekli üreticilerin ayakta kalması mucizedir. Bu elverişsiz koşullarda ekonomiyi ve ülkeyi ayakta tuttukları için tüm orta ve küçük ölçekli işletmeleri kutlamak gerekir.

Tarım ve su ürünleri sektöründe üretici örgütlerinin etkinliğinin yetersiz, zayıf olması, ürün dağıtım ve pazarlamada aracı tüccar ve komisyoncuların daha güçlü ve örgütlü olması nedeniyle; üreticilerimiz ya çok az kazanmakta veya zarar edebilmektedirler. **Günümüzde Covid-19 salgınının yol açtığı sağlık krizinin etkisiyle tarım ve su ürünlerinin dağıtım ve pazarlanmasındaki aksamalar zincir marketlerin tekelleşmesine neden olmak-**

tadır. Bu durum üreticilerin kazancının düşürmekle birlikte, tüketici fiyatlarında da yükselmeye yol açmaktadır. Üretim tesislerimizden sofraya uzanan dağıtım zincirinde tüketici fiyatlarının çok yükselmesine rağmen bu zincirdeki aslan payı büyük ölçüde market, aracı ve tüccarlara kalmaktadır. Üreticilerimizin eline ise ancak maliyetlerini karşılamaya yetecek miktarlar geçmekte veya zarar ederek işletmelerini tasfiye yoluna gitmektedirler.

İç pazardaki sorunlar çözüm beklerken dış pazarlarda ihracatçı firmalarımız güçlü örgütlere sahip değildirler. Bu nedenle rasyonel ve kolektif bir pazarlama yöntemi uygulamadıkları için ürünlerini hak ettiği değerde satamamaktadırlar. Bunun kanıtı Çipura, levrek ve alabalık üretiminde dünyada en üst sıralarında olmamıza rağmen pazara arz ve fiyatlama konusunda etkisiz olmamızdır. İhracatçı firmalarımızın ölçeklerinin

çok yükselmesine karşın sayıları azalmaktadır. Bunun nedeni firmalarımızın kendi aralarındaki yoğun rekabetinin zayıf firmaları oyunun dışına çıkarmasıdır. Özellikle pandeminin neden olduğu pazar koşullarında Avrupa'daki zincir marketlere dönük üretim yapan ihracat firmalarının avantaj sağladığı bir gerçektir. Ancak bu durum ihracat ürünlerin fiyatına ve marka değerine olumlu bir katkı sağlamamaktadır. Aksine zincir marketlerin tekeli yaklaşımının ön plana çıkararak nedensiz fiyat indirimleri istemelerine ve firmalarımızı rekabete zorlayarak düşük fiyat baskısı yapmalarına neden olmaktadır.

Ülkemizin güçlü ihracatçı firmaları bu koşullarda iki yoldan birini izleyeceklerdir:

1-İlki tekelleşmeyi (oligopol) olabildiğince hızlandırmak, piyasayı domino ederek üretici ve rakipleri üzerinde fiyat dahil

her türlü baskıyı kurmak. Bu ihracatçılarımızı orta vadede kurtaracaktır ancak sürece bağlı olarak daha küçük ölçekli ihracatçıların ve üreticilerin iflasına neden olabilecektir.

2-İkincisi ihracatçılarımızın kolektif bir anlayışla tüm paydaşları bir araya getirerek, orta ve uzun vadeli üretim, ihracat ve pazarlama planlarını ulusal bir bilinçle yaparak ortak hareket etmeleridir. Bu yol ülkemiz, sektörümüz, ihracatçılarımız ve üreticilerimiz için paha biçilemeyecek “Altın Yol” dur.

Pandemi koşullarında daha iyi anlaşılmalıdır ki; uluslararası ASC gibi (Aquacultur Stewardship Council) yüksek kalite ilkelerine uygun ürün üretmeyen firmaların dış pazarlarda rekabet şansı kalmayacaktır ve bundan sonra bu konu daha fazla öne çıkacaktır. Yeni dönemde, Avrupa Birliğinin oluşturduğu “Yeşil Yeni Mutabakat (green new deal)” uygulaması ön plana çıkacaktır. Bu mutabakatın büyüme stratejisindeki ana politikaları; temiz enerji, sürdürülebilir sanayi, inşaat ve renovasyon (yenileme), tarladan sofraya, karbon ayak izinin azaltılması, sürdürülebilir hareketlilik ve biyoçeşitlilik olarak kurgulanmıştır. Ülkemiz su ürünleri sektörünün ana pazarı olan Avrupa Birliğinin bu kurallarına uyumunda sektör yeni teknolojilere ve yatırımlara ihtiyaç duyacaktır.

Üretici ve ihracatçı örgütlerinin yeni dönemin koşullarını gözeterek; kurumsal amaçlarını, yapılarını ve stratejilerini yeniden düzenlemeleri, mevcut yapılarını daha akılcı ve kolektif çabalara uygun hale getirmeleri, üretim ve pazar hedeflerini dijital çağın ve teknolojik gelişmelerin ışığında

ortak üretim ve pazar stratejileri üzerine kurgulamaları gerekir. İhracatçılarımızın küresel rekabet içerisinde ayakta kalmaları ve pazarın etkin gücü haline gelebilmeleri için; pazarı iyi analiz etmeleri, katma değeri olan ürünler üretmeleri, piyasa gelişimlerini takip edecek sistem kurmaları, ulusal bakış açısı ve kolektif anlayışı tercih etmeleri zorunludur.

Su ürünleri üreticilerinin ilk olarak uzayıp giden ürün dağıtım zincirinin kılınmasını ve dağıtım noktalarında üretici örgütlerinin etkinliklerini artırmalarını sağlamak için mücadele etmeleri sektörün geleceği için yaşamsal bir konudur. Ülkemiz ve tarım sektörü adına yeni dönemin tarım ürünlerimizin ve gıda tedarik zincirlerimizin uluslararası gıda tedariklerinin kontrolüne girmemesi için bugünden önlemlerimizi almak zorundayız. Özellikle gıda üretim, imalat, tedarik, satış ve dağıtım kanallarımızda üretici ve tüketici örgütlerinin etkinliğini artırmak en doğru adım olacaktır.

Sonuç olarak;

Dijital çağ ekonomik sistemi dönüştürürken “rakiplerin birlikteliği ve üreticilerin dayanışmasının” sektörlerin ayakta kalmasının bir yöntemine dönüşeceğine, kapitalist sistemin “Merkezi kontrol” ve “Ekonomik büyüme için ölümcül rekabet” ilkesinin önemini yitireceğine inanıyorum.

Birliklerin güçlendirilmesi, ürün dağıtım ve pazarlanmasında etkin roller üstlenmeleri gerekmektedir. Birlik yetkilerinin artırılması, kamunun birliklere alan açması ve tüketici fiyatlarının düşürülmesi, ürün fiyatlarını ve dağıtımını kontrol edebilmesi için gerekli finansman ve mevzuat altyapısında yenilikler yapılması ve birliklerin bu çalışmalarının devlet tarafından, en azından sistem ra-

yına oturuncaya kadar desteklenmesi gerekmektedir.

Yeni Hal Yasası tarım ürünleri dağıtımını ve üreticilerin ürünlerini aracı, komisyoncu ve simsarlardan oluşan satış kademelerinden kurtararak tezgâhçı, hotel, restoran ve marketlere engelsiz satmalarının yolunu açabilecektir. Yasayı inceleyip en uygun haliyle kanunlaşmasını savunmalıyız.

Tarım Kredi Kooperatif Market girişimi birliklerimiz tarafından desteklenmeli; market üst yönetimiyle ortak proje yapılarak ürettiğimiz balık ve işlenmiş balık ürünlerimizin bu marketlerde aracısız olarak tüketiciye ulaşması sağlamalıyız.

Büyükşehir belediyeleri kanununa ilave olarak, belediyelerin tarımın desteklemesi konusundaki mevzuatına üretici kooperatiflerinin yanı sıra 5200 sayılı yasayla kurulan üretici birliklerinin de dâhil edilmesi, üretici birliklerimizin belediyelerle yerel işbirliklerini artırmalarını sağlayacaktır.

Ülkemiz adına temennimiz; dünyadaki dönüşüm ve değişimi fırsat olarak değerlendirip; insan ve toplum odaklı planlı ve sistematik bir dönüşümün ülkenin tüm dinamiklerinin katılımıyla gerçekleştirilmesidir.

Üretici Birliklerimizin geleceği

5200 Sayılı yasayla kurulmuş olan Birliklerimiz tabandan gelen bir taleple değil AB uyum çalışmalarının bir zorunluluğu olarak kurulmuştur. Bu nedenle önemi tam olarak anlaşılamamıştır. AB li üreticilerin yüzlerce yıllık örgütlenme deneyimlerinin bir sonucu oluşan AB Ortak Balıkçılık ilkeleri ile uyum içinde kurulan birliklerimiz kısa zaman içinde gelişmiş ve sektörün ilerlemesinde önemli

roller almıştır. Birlikler AB müktesebatına uyum çerçevesinde kurulmuş olmakla birlikte her ülkenin özgün şartlarına göre farklı yapılara kavuşmuşlardır.

Ülkemizde ise kamu ve üretici gözünde dernek gibi görülmüştür. Su ürünleri üretici birlikleri tüzüğü son yapılan düzenlemeyle dernek tipi örgüt yapısından kurtularak girdi temini, üretim ve pazarlama alanlarında da etkin olabileceği hukuksal altyapıya kavuşmuş ve birliklerin ticaret yapmasının önü açılmıştır. Üreticilerin ekonomik etkinliği olan güçlü bir Birlik beklentileri yüksektir. Ancak kamu ve üretici birliklerimiz, kendi örgütlü yapımızın potansiyelinin farkına varamamışlardır. Milas İç Su Yetiştiricileri Birliğinin “Paketleme Tesisi” girişimi ve Muğla Alabalık Yetiştiricileri Birliğinin “Albirlik” girişiminin bugün için gerekli etkinliğe ve güce ulaşamamasının nedeni hukuki olarak aşıl原因 engellerin kafalarda aşıl原因 olmasındandır. Bu projeler geleceğin projeleri olup Birlik Yönetimleri ve üreticiler bu tip projelerin sektörün geleceği için zorunlu olduğunu anladıklarında hiç bir şey artık eskisi gibi olmayacaktır.

Üretici Birliklerinin; üretici kontrolünde olmaları, ekonomik ve ticari faaliyetlerle yakın ilişki içinde olmaları, sürdürülebilir ve etkili bir biçimde hareket etmeleri gerekmektedir. Buna göre üretici birlikleri hedef ve stratejilerini gözden geçirmelidirler. Bu hedef ve stratejiler şu çerçeveler içinde tartışılmalıdır:

1- Üretimin kaliteli, sağlıklı ve standart olarak gerçekleştirilmesinin yanı sıra ölçek ayırımı yapılmaksızın tüm işletmelerimizin ürünlerinin pazarlanmasının gerek birlikte yapılacak organizasyonlarla gerekse bireysel olarak işletmeler düzeyinde daha etkili olarak pazarlanması hedeflenmelidir.

2- Birliklerin bugünkü yapısından ticari faaliyetleri için gerek duyulan idari, teknik ve ticari masraflarını karşılayacak finansmana sahip olmaları gerekir. Bunun devlet ve üreticiler tarafından başlangıçta özel olarak desteklenmesi gerekir.

3- Birlikler balık fiyatlarına gerekli gördükleri hallerde üretici lehine müdahale edebilmelidir. Fiyatı dengelemek amacıyla ürün geri çekmede dâhil olmak üzere her türlü etkinliğe hazır olmalıdır. Bu amaçla Birliklere yeterli fon

sağlayıncaya kadar devletten finansman desteği sağlanmalıdır.

4- Birlikler tüm üretici ve ihracatçıların ulusal ve sektörel amaçlar doğrultusunda daha fazla işbirliği yapmaları için çaba harcamalıdır.

5- Balık hallerinde soğuk hava depoları ve mezat yerleri kurarak pazarlanması sağlanmalı gerektiğinde yasal mevzuat değişiklikleri için mücadele edilmelidir.

6- Birlikler üretim planlaması yapabilmek için üretim ve tüketim veri altyapısına sahip olmalıdırlar. Veri işlenmesi ve değerlendirilerek üreticilerin kullanımına sunulması için veri toplama, işleme ve değerlendirme kurumsal altyapısı hazırlanmalıdır.

7- Su ürünleri için dijital ürün pazarlama sistemi kurularak üreticilerin yararlanması sağlanmalıdır.

8- Su ürünleri sektörünün çıkarlarını ve geleceğini ilgilendiren lobi faaliyetlerinin daha organize ve sonuç odaklı olması hedeflenmelidir.

9- Birliklerimizin tarımsal amaçlı STK lar, yerel yönetimler ve meslek kuruluşlarıyla işbirliği geliştirmeli ve birliklerimiz ülke genelinde tamamlanmayan örgütlenmesini, yeni birliklerin kurulmasını temin ederek güçlendirmelidir.

Bu öneriler ilk akla gelen konulardır ve bunlara daha fazla ilave yapmak mümkündür. Ama bilinmelidir ki, organizasyon yapısı finansman ve veri akışı kuvvetli bir birlik yapısı üreticinin hak ve menfaatlerini korumak için yapacağı etkili lobi faaliyetlerinin yanı sıra piyasayı dengeleyici ekonomik bir aktör haline gelmesi en önemli hedefimizdir.

Daha güçlü ülke, sektör ve gelecek için; üreticiler olarak el ele vererek umut dolu bir gelecek oluşturmalıyız.





250 milyon yıllık geçmişi olan Mersin balığının

son türleri de tükeniyor

M

esli tükenmekte olan ve yumurtalarının yaban mersininin meyvelerine benzemesinden dolayı Mersin balığı olarak adlandırılan balık türü Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi (RTEÜ) Su Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde korunmaya ve gelecek nesillere aktarılmaya çalışılıyor

RTEÜ Su Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde yaptıkları çalışmalar hakkında bilgi veren Su Ürünleri Fakültesi Dekan Yardımcısı Doç.Dr.İlker Zeki Kurtoglu, Karadeniz'in doğal balık türlerinden olan Mersin Balığı'nın 250 milyon yıllık geçmişi olan bir balık türü olduğunu ve görünen 6 türünden 3'ünün neslinin tükendiğini, diğer 3 türün ise kırmızı listede olduğunu söyledi.

Kurtoglu, "Mersin Balıkları aslında bölgemizin doğal türlerinden bir tanesi. Karadeniz'de geçmişte 6 tür Mersin Balığı varken bugünlerde maalesef yok olmayla yüz yüze gelmiş, 3 türü tamamen kaybolmuş, 3 türü de maalesef kırmızı listede. Bu 3 türe de nadiren doğada rastlanabiliyor. Bizde burada hem Karadeniz'in doğal ilkim faunasından olan, akarsularımızda yumurtlamak için geçmiş-

te giren ama maalesef bugünlerde tamamen yok olduğunu düşündüğümüz yetiştiriciliğini gerçekleştirmeye çalışıyoruz" dedi.

100 yıl yaşayabiliyorlar

Karaca Mersin ismi verilen Mersin Balığı türünün 100 yaşına kadar yaşayabildiğini, kilosunun ise 1,5 tonun üzerine çıktığını ifade eden Doç.Dr.Kurtoglu, "Bunlardan en önemlisi Karaca Mersin dediğimiz bir tür. Bu türler 100 yılı aşkın yaşa kadar yaşayabiliyor. Bin 600 kilogram ağırlığa kadar ulaşabiliyor. Bizde havyarı ile ünlü, eti ile ünlü hatta derisi ve hava kesesi ile oldukça kıymetli bir balık olan bir başka ifade ile etinden, sütünden, yününden yararlanabilen Mersin Balıklarının yetiştiriciliği ile ilgili ne yapabiliriz diyerek bunun üzerine çalışmalar yürütüyoruz" şeklinde konuştu.

Mersin balığı hakkında çalışmaların titizlikle yürütüldüğünü ve bölgedeki yetiştiricilik firmaları arasında yaygınlaşması için çalışmaların başladığını kaydeden Kurtoglu "2011 yılında yurt dışından getirdiğimiz Mersin Balıkları yumurtalarıyla çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Bugüne kadar yumurtanın inkübasyonu, lavral yetiştiricilik, yavru bakımı beslemesi, yem, balık sağlığı ile ilgili sonrasında bölgedeki yetiştiricilik performansının sağlanması ile ilgili çalışmalarımızı yürüttük. Bugün geldiğimiz notada sadece yeni nesil üretme ve bunun bölgedeki yetiştiricilik firmalarında yaygınlaşmasına bıraktık. Artık bundan sonraki çalışmalarımızda bu kısma odaklanacağız" diye konuştu.



Hasan PAPILA

ANKARA LİMAN LOKANTASINDAN DÜNYA DEVLİĞİNE



Hasan Papila 1930 yılında Hopa İlçesinin Esenkıy (Abuislah) köyünde 5 çocuklu ailesinin dördüncü ferdi olarak dünyaya geldi. Yedinci sınıfı okuduktan sonra ailenin maddi durumu müsait olmadığı için okuldan alındı ve bir yakınlarının lokantasında çalışmaya başladı. 1950 yılında 30 ay askerlik hizmetini İstanbul da yaptıktan sonra 1954 yılında kardeşleri ile birlikte kurdukları kolektif şirket ile 1967 yılına kadar Rize, Bolu, Ankara, Van gibi birçok ilde Resmi taahhüt inşaatları yaptılar.



1967 yılında kollektif şirketi sonlandıran kardeşlerin her biri kendi adına ticari hayata devam etme kararı aldılar. Hasan

Papila aynı yıl Ankara 'da, sonradan çok tutulan ve meşhur olan Ankara Liman Lokantasını kurdu. Önce küçük bir lokanta olarak kurulmuş iken müşterilerin gösterdiği rağbet ile bilahare aynı anda 600 kişinin yemek yediği 110 kişilik personeli ile senenin 8 ayı tam dolu çalışan bir müesseseye dönüştü.

1969 yılında Ankara'daki lokantasına yeni bir ürün ilave edebilmek düşüncesi ile Bilecik, Bozüyük 'te hobi amacı ile kurulmuş iki havuzlu bir alabalık üretim tesisini devraldı ve böylece alabalık üretim işine girmiş oldu.

1970 yılında T.C Ziraat Bankası Su Ürünleri Yatırım Kredisi kullanarak yaptığı inşaatla tesisin üretim kapasitesini arttırdı.

Alabalık Tesisin kapasitesinin artışıyla daha fazla hissedilen yem sıkıntısını gidermeye faydası olur düşüncesi ile 1974 yılında Bilecik İl Özel İdaresinin öncülüğünde yem fabrikası inşa etmek için kurulan Bilyemtaş halka açık Anonim şirketine ortak oldu. Kurucu ortakların büyük çoğunluğunun 1 hisse ile ortak olduğu şirkete 20 hisse ile ortak oldu. O zamanki enflasyon ortamında ihtiyaç duyulan sermaye artırımına diğer ortaklar ilgi göstermemesi nedeni akamete uğrama tehlikesi ortaya çıkınca koyduğu paranın batmaması için sermaye artırı-

mında ilave para koyarak hissesini arttırdı. Diğer taraftan da şirket yönetiminde aktif görev alarak yem fabrikasının tamamlanarak 1976 yılında Türkiye'nin 176 ncı karma yem fabrikası olarak ama aynı zamanda ilk balık yemi üreten yem fabrikası olarak işletmeye açıldı.

Daha sonra, 1988 yılında Amerikan Silver Cup yem firması ile lisans anlaşması yaparak, balık yemlerini Silver Cup lisansı ile üretmiş ve yemde çok verimli sonuçlar alınmıştır.

Bu süreçte kaliteli balık yemi üretiminde kaliteli balık unu ve balıkyağı ikmalinin çok önemli olduğunu fark edince 1976 yılında kurduğu Papila Su Ürünleri AŞ aile şirketi , Karadeniz'deki hamsi balığını hammadde olarak kullanarak balık unu ve balıkyağı üretmek üzere ülkemizin ilk fabrika gemisi PAPİLA 1 in projesini yaptırmıştır.

Papila1 fabrika gemisi bilahare gene T.C Ziraat Bankası Su Ürünleri Yatırım kredilerinden yararlanarak İstanbul Sütluçe 'deki Proteksan tersanesinde inşa edilerek 1979 yılında denize indirilmiş ve üretime başlamıştır.

Yaptığı kaliteli üretimle dikkati çeken fabrika geminin zaten o zamanlar 6 ay süren hamsi sezonunda bazı günler hava muhalefeti ile denize gidilemeyişinin rahatsızlığı ile 1983 yılında daha sert denizlerde de av yapıldığını bildiği Norveç'te bir açık deniz balık avlama gemisi projesi yaptırmıştır.

Aynı yıl gene T.C Ziraat Bankası Su Ürünleri Yatırım Kredi-

lerinden yararlanarak İstanbul Rumeli Kavak'ta bulunan İyideniz tersanesinde kombine gırgır- orta su trolü yapabilen PAPİLA AVCI gemisinin inşaatını başlatmıştır.

Biraz talihsiz bir yatırım hüviyetine bürünen gemi ülkemize ilk defa fish pump teknolojisini, RSW soğutma sistemini, borda pervaneleri, orta su trolü teknolojisini getirmiş, ancak gemini kızağa konulduktan hemen sonra değişen ekonomi politikası gereği faizlerin tekrar tekrar yükseltilmesinin yanında 1984 ve 1985 yıllarında Karadeniz'de o yıllarda ortalama 600 bin ton avlanan hamsinin 150 bin tona inmesiyle ortaya çıkan geçici kıtlık sebebi ile gemi ilk taksit ödeme zamanında kanuni takibe uğramak sureti ile şirketi sıkıntıya sokmuştur.

Gemi 1987 yılında Güney Afrika Cumhuriyetine satılarak birikmiş Ziraat Bankası borcu def'aten ödenmiş ve Hasan Papila denizdeki balık avlama işinden çekilme kararı almıştır.

Daha sonra 1988 yılında memleketi Hopa'da bir Çay Fabrikası kurmak sureti ile üretime olan inancını devam ettirmiştir.

Hasan Papila 1990 yılında Karadeniz'deki hamsi stoklarının azalma eğilimine girmesi diğer taraftan av sezonunun 6 aylardan 4 aylara inmesi ve avlanma gemisinin yurtdışına satılması ile yabancı ülkelerde avlanma imkanı kalmadığı için denizde balık avlama işinden tamamen çekilip kültür balıkçılığı konusunda yatırıma devam etmeğe karar vermiştir.

1991 yılında, önceden eleman gönderip etütler yaptırdığı Antalya Manavgat ve Muğla Eşen çaylarındaki bazı yerleri yerinde görüp yatırım kararı vermek üzere çıktığı otomobil yolculuğunda Isparta Bucak ilçesinde geçirdiği elim bir trafik kazasında vefat etmiştir.

Hayatı boyunca daima üretimi ve istihdamı artırmak gerektiğine inanmış ve üretim tesisleri edinecek daha ekonomik ve verimli çalışma yolları aramış bir işadamı profili çizmiştir.

Çok çalışkan ve müteşebbis bir insan olarak fırsat buldukça yetkililere sektörün problemleri ve muhtemel çözüm yolları ile ilgili görüşlerini aktarmaya çalışmış ve bu konuda ilgi görmüştür.

Ülkemizde proje finansman araçlarının olmayışını esfle ifade etmiş, kısa vadeli banka kredileri ile sektörlerin önünü açacak yatırımların yapılamayacağını ifade etmiştir.

Yapılacak yatırımlarda nihai tüketicinin satın alma gücünün önemine inanmış zamanında 1980 lerde bir türlü rağbet görmeyen tavuk ürünlerinin ileri ülkelerde olduğu gibi et fiyatının üçte birine, alabalık fiyatının da et fiyatının yarısına inmesiyle tüketimin artacağını ileri sürmüştür. Şu anda Ülkemizde fiyatın düşmesi ile artan tavuk talebi 40 sene önceki bu öngörüyle doğrulamaktadır.

İyi bir işveren , çok iyi bir aile reisi olup evinde mutluluğu bulamayan bir kişinin hiçbir yerde mutlu olamayacağını vurgulardı. Etrafındaki herkese karşılık beklemeden yardımcı olmaya çalışır ve bundan zevk duyardı.

İşçi hakkına önem verirdi

1965 yılında Van ın Yüksekova

ilçesinde Zap suyunda bir köprünün ayaklarını 300 amele ile 2 ayda inşa etmiş, işçilerle ücretleri ödemek üzere geldiği Van Valiliğinde hak edişe bir borçtan dolayı haciz konulmuş olduğunu görünce işçilerden sükunetle Valiliğin bahçesinde oturup beklemelerini istemiş, bizzat Vali ile görüşmesinde “ lütfen bir yolunu bulun da üzerine haciz konulmuş haczin sadece işçilerin parasını ödeyecek kadarlık kısmını serbest bırakın, bu işçiler bizim yüzümüzden mağdur olmasın “ diye ricada bulunmuş, anlayışlı Valinin de olumlu yaklaşımı ile işçilerin alacaklarını ödeyerek, hepsiyle helalleşerek evlerine göndermiş, kendi evine parasız dönmüştür.

Ülkesini severdi

1977 yılındaki yokluk döneminde Fabrika geminin inşasında kullanmak üzere Japonya dan 3.40 TL/kg fiyatla aldığı Proforma fatura ile aldığı “Döviz tahsis belgesi” , döviz yokluğundan bir türlü transfer edilemeyince serbest piyasada 24 TL/Kg fiyatla satılan 500 ton sacı, Ereğli Demir Çelik Fabrikası 12 TL/kg dan verebileceğini söyleyince döviz tahsis belgesini Ticaret Bakanlığına iade etmiştir. Perşembe pazarı esnafı o döviz tahsis belgesi için kg başına 12 TL karşılığı kendilerine devretmesini istediğinde , “memleketin dövize bu kadar sıkıştığı bu dönemde böyle havadan para kazanılır mı “ diyerek bu geliri reddetmiştir.

Diyaloga çok önem verirdi

Sn. Vedat Dalokay , 1973 yılında Ankara Belediye Başkanı olunca , o dönemde enflasyon nedeni ile her 6 ayda bir

yenilenen yemek fiyat listelerinin onaylanması önüne gelince, “Ben halkın hakkını yedirmem” diyerek geri çevirmiş ve lokantacılar çaresiz durumda kalmıştı. Bu durumda Hasan Papila Lokantacılar Cemiyetinde görev alarak Cemiyet adına ODTÜ nün değerli Maliyet Muhasebesi hocası sayın Prof Muhan Soysal ile görüşerek çorbadan kebaba kadar her bir yemeğin maliyet muhasebesi usulleri ile maliyetini hesap edecek bir formül serisi geliştirdi. Bu modern hesaplama sistemi Vedat Dalokay’ın önüne konunca kendisi de bir hesap adamı olan Sn. Vedat Dalokay önceki peşin hükümlü katı tutumunu terk ederek konuya anlayışla yaklaştı ve anlaşmazlık kalıcı bir çözüme kavuştu. Daha sonraki fiyat ayarlamalarında da bu formüller kullanılarak bu problem ortadan kalkmış oldu.

İleri görüşlü idi

Bazı projeleri geliştirmek üzere yaptığımız bir seyahat sırasında Körfez Ülkeleri ve Umman’da Türk müteahhitlerin yapmakta oldukları işleri gördüğünde çok mutlu olmuş ancak demişti ki “ bizim firmalar burada çok sağlam inşaatlar yapıyor. Bu yüzden bir süre sonra bu inşaatlar doyuma ulaşır ve talep azalır , ancak okyanus sahillerinde balık her sene sezonu geldiğinde avlanır. Ama buralara devlet desteği ile gelinirse çok verimli olur. Senelerce devam eder.”

Hasan Papila özet olarak üretimi seven, herkesin hakkına hukukuna saygı gösteren, devletini seven iyi ahlak sahibi, çalışkan bir insandı. Hoş bir seda bırakarak dünyadan ayrıldı. Allah rahmet eylesin.

Hızın ve güvenin adresi, çözüm ortağınız...

MSG

KİMYA

İç ve Dış Ticaret Sanayi Anonim Şirketi

**Formaldehit, Chloramine-T,
Hidrojen Peroksit,
Potasyum Permanganat'ta
ÖNCÜ FİRMA**

**Türkiye'nin her yerine IBC ve bidonla
sevkiyat yapılmaktadır.**



Merkez: Adalet Mahallesi Manas Bulvarı
No: 47/B A Kule Kat: 34 D: 3406
Folkart Towers Bayraklı - İZMİR / TURKEY
Depo: Dörttepe Mahallesi Mücavir Sokak
No: 10 Milas / MUĞLA

Tel : +90 232 570 01 33
Whatsapp : +90 542 381 50 54
msg@msgkimya.com
zuhalgungor@msgkimya.com
www.msgkimya.com



Su ürünleri yetiştiriciliğinin yükselen yıldızı:

TÜRK SOMONU

İlker YILDIRIM

Trabzon Su Ürünleri Üreticileri Birlik Başkanı



Son yıllarda irileştirilmiş gökkuşağı alabalığına (Türk Somonu) yurt dışından cazip taleplerin gelmesi, ihracat olanaklarının artması ile hatırı sayılır miktarlarda döviz girdisi sağlanması gibi olumlu gelişmeler nedeniyle yurt içi üretiminin önemli miktarlarda arttığı gözlenmektedir. Orta ve Doğu Karadeniz Bölgelerinin coğrafi ve iklim koşullarının Türk Somonu yetiştiriciliğine çok uygun olmasından bu ürünün yetiştiriciliği bölgemizde pik yapmıştır. Bilhassa Türk Somonu yetiştiriciliğinin en önemli ayağı olan baraj göllerinin denize yakın olması da yetiştiricilik için önemli bir avantajdır. Bu kısa girişten sonra başlıklar halinde "Türk Somonu" yetiştiriciliğinin üretim sürecini ve sorunlarımızı sıralamaya çalışalım;

Yetiştirme evreleri

Gökkuşağı Alabalığı yavruları kuluçkahanelerde 5-10 gr. kadar büyütüldükten sonra yazın su sıcaklığı bakımından çok elverişli bir ortama sahip olan iç sulardaki baraj göllerindeki kafeslere bırakılmaktadır. Yaz boyunca yaklaşık altı ay baraj göllerinin uygun koşullarında 600-800 gr. iriliğe ulaşınca sonbaharda denizdeki ağ kafeslerde büyütülmektedir. Denizde suların ısındığı Nisan-Mayıs aylarına kadar altı ayda 4-5 kg. ağırlığa gelince hasat edilerek pazara sunulmaktadır. Tabii bu süreç çok meşakkatli ve risklidir. Bilhassa baraj gölünde bir kiloya yakın ağırlık kazanan somonların denize taşınması sırasında balık ölümleri yaşanabilmekte, bu durum, maliyetlere olumsuz yansımaktadır.

Dünyada birçok ülkede uygulanan **Kapalı Devre Yetiştiricilik Sistemi** küresel ısınma ile suların azalması, ayrıca akarsu havzalarında kurulan, turizm işletmelerinin atıkları, maden ocaklarının atıkları, HES'lerin ve endüstriyel tesislerin yaptığı kirlilikler, kapalı devre sisteminin uygulanmasını zorunlu kılmaktadır. Devlet desteğinin de katkısı ile



kapalı devre yetiştiricilik sistemine geçilmesi daha güvenli olacaktır diye düşünüyoruz.

Somonların beslenmesi

Balık yavrularının beslenmesi hassas bir konudur. Bu yemlerin protein oranları %50'nin altında olmamalı, proteinin de %75'i mutlaka hayvansal kökenli olmalıdır. İstenilen kalitede yavru yemi temin etmek çok önemlidir. Ülkemizdeki yem üretimi işletme sahipleri maliyetlerin çok yüksekliği nedeniyle, üreticiler de ucuz yem temin etme telaşı ile ucuz fakat istenilen kalitede olmayan yemleri tercih etmektedirler. Büyütme yemlerine gelince; bu yemlerin de kaliteleri tartışmalıdır.

Somonların beslenmesinde, **Doğal Somon Rengi**'ni tutturmak çok önemlidir. Yabancı alıcılar bu konuda hassastırlar. Bunu bilen yetiştiricilerimiz ellerindeki **Renk Skalaları** ile müşterilerin talepleri doğrultusunda, insan sağlığına zarar vermeyecek oranlarda renklendirici kullanarak yabancı alıcıların beğenisini ve takdirini kazanmışlardır. Bir Japon alıcının fiyatı kırmak için söylediği sözü burada zikretmeden geçemeyeceğim "Her türlü analizi yaptık ama fiyatı düşürecek olumsuz bir bulguya rastlayamadık", bu da yetiştiricilerimizin ne kadar bilinçli ve kurallara uygun üretim yaptıklarının en çarpıcı göstergesidir.

Üretim miktarları ve pazarlama

Ülkemizde 2020 yılı verilerine göre 30 bin ton Türk Somonu üretildi. Bu üretimin yaklaşık 20 bin tonu deniz, 10 bin tonu da baraj göllerindeki kafeslerde gerçekleşti. Baraj göllerinde üreticiler ağırlıklı olmak üzere 15 bin ton **Türk Somonu** iç piyasada pazarlanarak halkımızın tüketimine sunulmuş, geriye kalan 15 bin ton ürün (**içi alınmış net 12.450 ton**) en başta Rusya, Vietnam, Japonya, Almanya, Gürcistan, Ukrayna, Çin Halk Cumhuriyeti, Ürdün, Suudi Arabistan, Tunus ve daha birçok ülkeye ihraç edilerek ülkemize yaklaşık **57 milyon dolar** döviz girdisi sağlanmıştır. Trabzon ili olarak 2020 yılında 15 bin tonluk üretimin 7500 tonu (**içi alınmış net 6250 ton**) yukarıda adı geçen 11 ülkeye ihracat gerçekleştirilerek **26,5 milyon dolar** döviz elde edilmiştir. Buda Ülkemizde ihraç edilen Türk Somonundan elde edilen döviz girdisinin yaklaşık **%47** sine tekabül etmektedir. İhracat konusunda 2021 yılı için planlanan **42 bin ton** "Türk Somonu" şubat ayı itibari ile tamamen satılmış. 2022 yılı için bile talepler hızlı bir şekilde alınmaktadır. İki yıl sonrası için bugünden bu kadar fazla talep olması **Türk Somonu** yetiştiriciliğinin geleceğinin ne kadar parlak olduğunu belgelemektedir.

Türk Somonunun Avantajları

- Türk Somonuna iç pazarda ve ihracatta büyük talep var, ülkemizin önemli bir döviz kaynağı olması,
- Ülkemizde çok önemli istihdam yaratılmış olması ve binlerce kişiye iş alanı açılması,



c) İktisadi yönden fazla değerlendirilmeyen baraj göllerinin ekonomik olarak değerlendirilmesi ver ülke ekonomisine katma değer sağlamış olmaları,

d) Omega3 zengini çok sağlıklı bir ürünün halkımızın, tüketimine sunulması çok önemlidir. Bilhassa kılıçları alınmış olarak fileto şeklinde pişirilmesi, çocuklar ve gençlerin tercihidir. "**Türk Somonu**" gelecek yıllarda "**Gastro-nomi Turizmi**" için de bölgesel marka değeri olarak tescillenebilecek bir üründür.

e) Ülkemiz, su ürünleri yetiştiriciliği konusunda teknik donanımlı personel bakımından çok şanslıdır. Su Ürünleri Fakülteleri ve Araştırma Kurumlarında yetişen elamanlar, bilgi ve beceri bakımından sektörün en önemli paydaşları olup yetiştiricilerimiz de 30-35 yıllık bir deneyime sahiptirler,

f) Ülkemizdeki işleme değerlendirme tesisleri ve soğuk hava depoları makine ekipman bakımından en son tekniklere göre

dizayn edilmiştir. Bu tesislerde görev yapan yetişmiş personel uluslararası standartlarda uzmanlaşmıştır.

Türk Somonu yetiştiriciliğinde sorunlar

Birçok avantajı ve getirisi olan bir üretim faaliyetinin mutlaka sıkıntıları da olacaktır. Maddeler halinde sorunlarımız:

- Balık üretimi için en önemli faktör sudur. Kuluçkahanelerin kurulacağı iç sulardaki derelerin ve kaynak sularının yavru yetiştirmeye elverişli olması gereklidir. Küresel ısınma nedeniyle suların azalması, kırsal alanlarda kurulan maden işletmeleri ve HES'lerin suları kirletmeleri veya tamamen kurutmaları önemli handikaptır.
- Kafes işletmelerinin en önemli girdisi yavrudur. Kaliteli ve menşei bilinen yavru için sertifikalı kuluçkahanelerde yetiştirilmiş olan yavru gereklidir. birkaç yıl önceye kadar Tarım Orman Bakanlığınca üreticilere verilen yavru desteğinin kaldırılması ile

kuluçkahaneler kapanma durumuna gelmiştir.

Kuluçkahaneler için kaynak suyunun önemi tartışılmaz bir gerçektir. Yavru yetiştiriciliğine uygun kaynak suları genellikle “Orman Kenarı veya Orman İçlerinde” yoğunlaşmışlardır. Bu nedenle Orman Genel Müdürlüğü’nden kiralanacak alanlara ilerde kiralanacak olan alanlara ihtiyaç vardır. ‘Türk Somonu’ yetiştiriciliği için çok önemli olan bu gibi alanlar yetiştiriciliğe açılmalıdır.

c) Piyasada satılan yavru yemi, büyütme yemi gibi yemlerin kaliteleri tartışmalıdır. FCR değerleri yüksektir. Bu konuda Bakanlığımızın kontrolleri sıklaştırması gereklidir.

d) Türkiye İhracatçılar Birliği, THY ile yaptığı indirimli ‘**Kargo Anlaşması**’nda balık nakliyesini sözleşmeye almamıştır. Bu önemli bir sorundur anlaşmaya balık nakli de ilave edilmelidir.

e) Japonya’ya ihraç edilen balıktan Devletçe %3,5 vergi alınmaktadır, Dünya piyasasında bizim rakibimiz olan ülkeler sıfır gümrük uygularken bu vergi haksız rekabet oluşturmaktadır.

f) Yurt dışından ithal edilen yumurta ve yavruların ülkemizin ekosistemine uygun lokalitelerden getirilmesi ve hastalıklar



yönünden çok iyi kontrol edilmesi gereklidir.

g) Ülkemizde yetiştiricilerimiz tarafından hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçlar, kontrollü ve bilinçli kullanılmalıdır. Balığın vücudundan ilaçların atılım süreleri dolmadan kesinlikle ilaçlı balıklar piyasaya sürülmemelidir. İhraç edilen ülke müşterileri bu hassas konuya çok önem vermektedirler. Aynı hassasiyet iç piyasada gelişmektedir. İç piyasada tüketilen ve

ihraç edilen ürünlerin kontrolü Devlet kurumları tarafından titizlikle takip edilmelidir.

Yukarıda **Türk Somonunun** hikayesini anlatmaya çalıştık. Ülkemiz ve bilhassa Doğu Karadeniz Bölgemiz için çok yararlı bir besin, istihdam ve döviz kaynağı olan **Türk Somonu** Yetiştiriciliği kafes balıkçılığı yetiştiriciliğinin yükselen yıldızıdır.





Spirulina ve Balıkçılık

Mehmet ERTÜRK

Günümüze kadar gelen biyolojik ve kimyasal süreçlere bakarsak, canlı oluşumu ve gelişimi noktasında siyanobakteriler, ciddi faydalar sağlamış ve Dünya'nın yaşanabilir bir gezegen haline gelmesinde faydalı olmuş mikroorganizmalardır.

Siyanobakteri'nin diğer bir adlandırması mavi-yeşil algdir. Mavi-yeşil algler enerji ihtiyaçlarını, klorofile sahip olmaları sayesinde fotosentez yaparak gerçekleştirirler. En çok bilinen iki türü vardır; S. Platensis ve S. Maximadır.

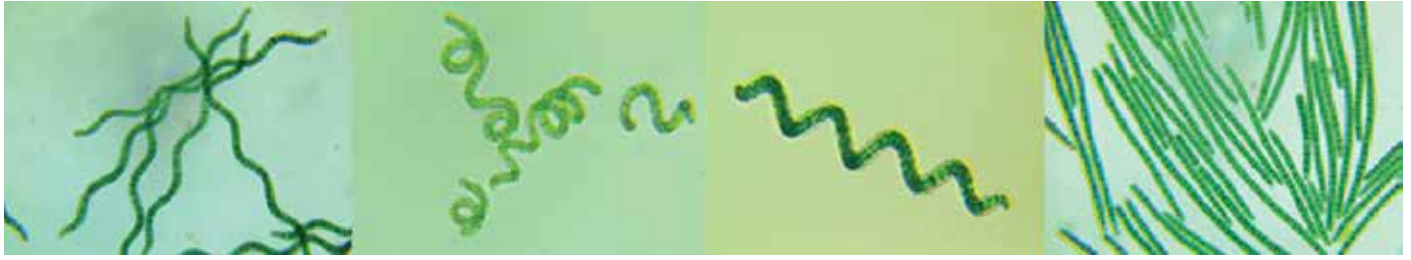
S

pirulina medya kanallarında “mucize besin” adı ile kendini bolca göstermiştir. Spirulina, doğal yaşam alanları olan alkali sulara çoğalabildiği gibi, endüstriyel tesislerde kontrollü olarak üretimi de yapılmaktadır. Spirulina Platensis, Meksika’da Texcocco Gölü, Afrika’da

Chad Gölü gibi alkali göllerde doğal ortamında yaşayan, Aztekler zamanında besin olarak kullanıldığı bilinen, gıda analizleri sonucunda elde edilen yüksek besleyicilik özelliği nedeniyle, pek çok ülke tarafından kültürü yapılan ve ticari önemini kazanmış bir üründür.

Mavi-Yeşil Alg Spirulina ipliksi (filamentli) yapıda,

prokaryotik bir alg türü olarak, termofilik ve alkalofilik özelliğe sahiptir. Optimum büyüme sıcaklığı olarak 35-37°C, pH değeri olarak 9-10 (yüksek) sağlanması halinde yaşamına devam edebilmesi sebebiyle monokültürü yapılabilmektedir. Aşağıdaki resimde S.maxima ve S.platensisin alt türleri görülmekte.



S.maxima

S.platensis-H1

S.platensis-HX

S.platensis-M1

Spirulina, besleyicilik özelliğinin fazla olması ve üretimi gerçekleşmesi halinde gıda, yem ve biyoyakıt olarak kullanılacak niteliklerde olması nedeniyle ilgiyi üzerine çekmektedir. 1996 yılında yapılan analizlerin sonucunda **protein içeriğinin %55-70**, karbonhidrat %15-25, yağ %6-8, mineral %7-13 ve lif %8-10 olarak genel bir sonuçlandırma yapılmıştır.

BOEUF	VS	SPIRULINE
27.6g		57.5g
91.3mg		0mg
0mg		823mg
2.4mg		28.5g
23mg		195mg
1%		12%

Protein içeriği, Et, yumurta veya süt gibi besinlerde bulunan standart proteinlere kıyasla daha az miktarda metionin, sistin ve lizin ile birlikte, tüm esansiyel amino asitleri içeren tam bir besindir; Bununla birlikte, baklagiller gibi tüm standart bitkisel proteinler-

den daha iyidir. Spirulina, yüksek miktarda polidoymamış yağ asidine (PUFA) sahip % 1.5–2.0, toplam lipit% 5–6’dır. Özellikle spirulina γ -linolenik asit bakımından zengin (toplam PUFA’ların yüzde 36’sı) ve aynı zamanda γ -linolenik asit (ALA), linoleik asit (LA, toplamın% 36’sı), stearidonik asit (SDA), eikosapentaenoik asit (EPA) sağlar.), dokosahekzaenoik asit (DHA) ve araşidonik asit (AA).

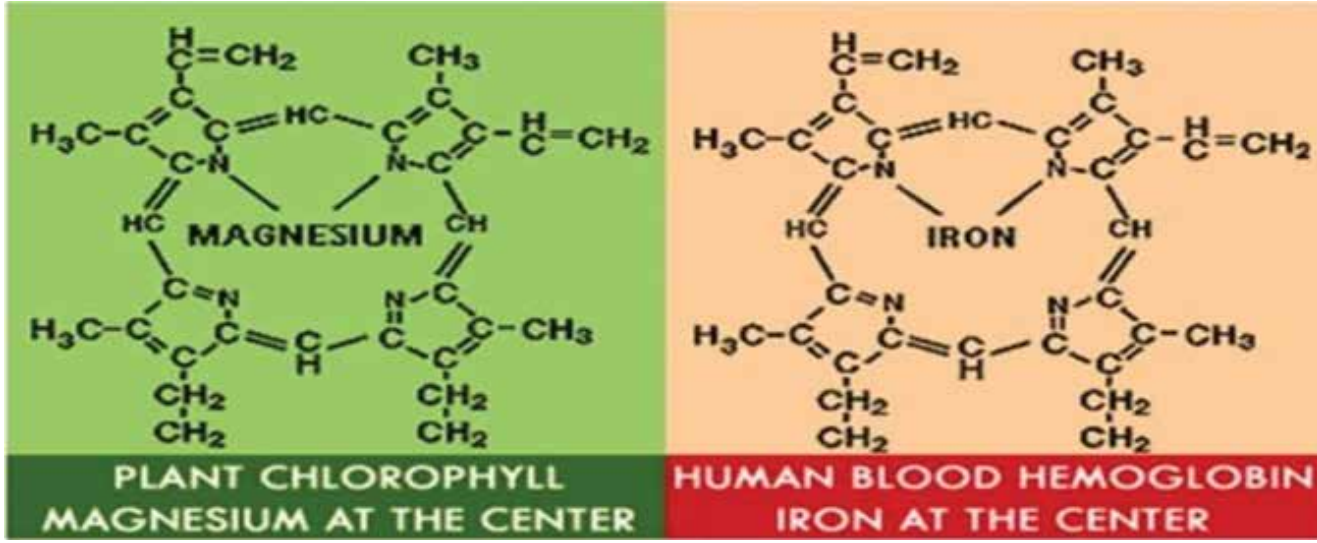
Spirulina vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B3 (nikotinamid), B6 (piridoksin), B9 (folik asit), B12 (siyanocobalamin), C vitamini, D vitamini ve E vitamini içerir. Spirulina zengin bir potasyum kaynağıdır ve ayrıca kalsiyum, krom, bakır, demir, magnezyum, manganez, fosfor, selenyum, sodyum ve çinko içerir.

Spirulina fotosentetik pigment olarak, **klorofil a, ksantofil, beta-karoten, echinenon, miksoksanthophyll, zeaksantin, ksankantin, diatok-**

santin, 3-hidroksipenonon, beta-kriptoksantin, osilosantin, artı phycobiliproteins c-phycocyanin ve allophyccyanin içeren birçok pigment içerir.

Spirulina ortalama olarak %1 oranında Klorofil içermektedir. Klorofil moleküler yapı olarak insan kanında bulunan hemoglobine benzerdir. Merkez atom olarak insan kanında demir, klorofilde magnezyum bulunmaktadır. Bu özelliği sayesinde hastalandığı zaman, yeşil bitki tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Çünkü, radyasyon, mikrodalga ışınları dahil, kanın temizlenmesi gibi özellikler sergilemektedir.

Tüm bu özelliklerine ek olarak, ABD Ulusal Kanser Enstitüsü (NCI) tarafından yapılan çalışmalarda, Spirulina’da bulunan sülfolipitlerin HIV virüsüne (AIDS) karşı aktif olduğunu, belirli dozlarda düzenli alınması halinde anti-viral faaliyette bulunarak, bağışıklık sistemini güçlendirdiğini keşfetmiştir.



Spirulina'nın Yem Olarak Kullanılması

Spirulina Su ürünleri kategorisinde bir üründür. Yukarıda belirttiğimiz besin değerleri ile yem ve yem katkı maddesi olarak özellikle su ürünlerinin üretiminde başvurulan bir hammadde olmaktadır. Spirulina'nın besin değerleri yanı sıra en önemli özelliği %99 oranında sindirilebilir olmasıdır. Bu oran ne bitkisel ne hayvansal hiçbir gıda ya da yem içeriğinin ulaşamadığı bir değerdir. Sindirilebilirliğin bu kadar yüksek olması kütle artımında hızlanmaya, dışkılama oranında azalmaya sebep olmaktadır. Endüstriyel olarak hızlı bir üretime yardımcı olmasının yanında Spirulina, bağışıklık sistemini ayakta tutarak, hastalık ve yavru döneminde hayatta kalma oranına katkı sağlamaktadır.

İçinde yer alan renk pigmentleri, yüksek vitamin değerleri ve protein olarak zengin olması nedeniyle birçok açıdan pahalı gereksinimlere, daha ucuz ve tek kalemde cevap vermektedir. Spirulina özellikle balığın daha sağlıklı görünmesini, doğal rengine sahip olmasında önemli bir yardımcıdır.

İçinde yer alan renk pigmentleri, yüksek vitamin değerleri ve protein olarak zengin olması nedeniyle birçok açıdan pahalı gereksinimlere, daha ucuz ve tek kalemde cevap vermektedir. Spirulina özellikle balığın daha sağlıklı görünmesini, doğal rengine sahip olmasında önemli bir yardımcıdır.

Tüm besicilik faaliyetlerinin en önemli noktası, canlı bir varlığı besleyip, olgunlaşmasını sağlamaktır. Uğraşılan varlık canlı olduğu için, kötü sürprizlerle karşılaşma olasılığı her zaman çok yüksektir. Canlı varlıkların sağlıklı bir şekilde büyüüp, gelişmesi için en önemli koşul beslenme şartları ve şeklidir. Spirulina, besicilik için en fazla zorluk çekilen kütle artışında hızlanma ve bağışıklık sisteminin güçlendirilmesi şartlarını sağlamaktadır. Bu sayede üretim hızlanırken, hastalıklara karşı daha dirençli bir balıkçılık yapma imkanına sahip olunacaktır.

Tavuk, süt üretimi ve besicilik-yetiştiricilik gibi üretim kollarında gereksinimlere cevap vermektedir. Spirulina, doğrudan yem olarak kullanılabilir gibi, yem katkısı olarak da verilebilmekte-

dir. Spirulina'nın balık yetiştiriciliğinde kullanımı ile ilgili olarak yapılan çalışmaların çoğunluğu Nil Tilapia'sı yavrularının kışlatılması üzerine yapılmış ve olumlu sonuçlar elde edilmiştir.

Ülkemizde yapılan çalışmalardan birinde ise Güroy ve ark. (2008), Spirulina'nın Gökkuşluğu Alabalığı yeminde kullanımını çalışmışlardır. Denemede, % 0 (kontrol), % 5 ve % 10 oranında balık unu yerine Spirulina unu katılan % 45 ham protein ve % 14 ham yağ içeren üç adet deneme yemi hazırlanmıştır. Ağırlıkları 7,9 g olan 180 adet alabalık (20 balık/adet) deneme yemleri ile 12 hafta süreyle beslenmiştir. Deneme sonunda, balık unu yerine Spirulina ilave edilmesinin, balıkların spesifik büyüme oranı ve son vücut ağırlığı üzerine olumlu etki yaptığı ancak istatistiksel açıdan önemli olmadığı belirlenmiştir. Kontrol

yemi ile beslenen balıkların yem dönüşüm oranı, % 5 ve % 10 Spirulina unu ilavesi içeren yemle beslenen balıkların yem dönüşüm oranından (sırasıyla 0,91 ve 0,97) daha yüksek bulunmuştur. En yüksek protein verimlilik oranı, Spirulina %5 içeren yemlerle beslenen bu grupta (2,45), en düşük protein verimlilik oranı ise kontrol grubunda (2,21) tespit edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, gökkuşağı alabalığı yemlerine % 5 oranına kadar Spirulina unu ilave edilmesinin balıkların yem değerlendirme ve büyüme performansı üzerine olumlu etki yaptığı söylenebilir denilmektedir.

Spirulina üretim maliyetlerinin, teknolojik iyileştirmeler ve uygun hammaddeler kullanılarak düşürülmesi ile alternatif yem hammaddesi yada katkı maddesi olarak kullanılabilmesi düşünülebilir.

Türkiye’de ve Muğla İlimizde Spirulina Üretimi

Ülkemizde endüstriyel olarak Spirulina üretimi birçok kez denenmiş, devamlılık olarak ise bir başarı sağlanamamıştır. Ülkemizde halen üretim

Ülkemizin, birçok farklı canlı türünün üretilmesine ev sahipliği yapabilecek doğası ve gücü vardır. Bu doğrultuda Spirulina üretimi Türkiye’de de başlamıştır ve ilerleyen zamanda su ürünleri sektöründe alternatif türler ve üretim metodları ile karşılaşacağımız aşikardır.

yapmakta olan ruhsatlı 8 adet Spirulina üretim tesisinden 4’ü İlimiz Muğla sınırları içerisinde faaliyettedir. **Yurt dışından getirilerek tüketicilere ulaştırılan Spirulina çoğu zaman denetimsiz bir şekilde piyasa sunulmaktadır. Ülke ekonomisine bir katkı ve ürün çeşitliliğini artırma adına yatırım yapan S.U.M Spirulina ve Akvaryum Balıkları Üretim tesisi Muğla ili Fethiye ilçesinde üretimine başlamıştır. Geçtiğimiz aylarda Tüm izinlerini alarak üretime başlayan S.U.M Spirulina, 2016 yılı başından itibaren 2 su ürünleri mühendisi ve 1 kimyagerin aldığı karar doğrultusunda çalışmalarına başlamıştır.** Faaliyet alanı tarımsal üretim ve gıda ürünleri üzerine yoğunlaşan S.U.M Spirulina ve Akvaryum

Balıkları Üretim Tesisi, mikro alg türü olan Spirulina Platensis suşu üzerinde üretim, verim ve fabrika organizasyonu üzerine çalışmalar yapmıştır. Mucize besin olarak bilinen Spirulina üretimini Türkiye’de gerçekleştiren yerli bir işletmedir ve çeşitlilik olarak gıda ve yem olarak ayrı kategorilerde ürünler piyasa sürmüştür. İnsan tüketimine uygun gıda ile yem ve yem katkısı olarak kullanılacak formların üretimi yapılmaktadır.

Ülkemizin, birçok farklı canlı türünün üretilmesine ev sahipliği yapabilecek doğası ve gücü vardır. Bu doğrultuda Spirulina üretimi Türkiye’de de başlamıştır ve ilerleyen zamanda su ürünleri sektöründe alternatif türler ve üretim metodları ile karşılaşacağımız aşikardır.

Kendi öz kaynaklarına sahip çıkarak, en verimli şekilde üretime ve ekonomiye katkı sağlayacağını düşündüğümüz S.U.M Spirulina ve Akvaryum Balıkları Üretim tesisinin su ürünleri sektörüne hayırlı ve uğurlu olmasını dileriz.

KAYNAKÇA:

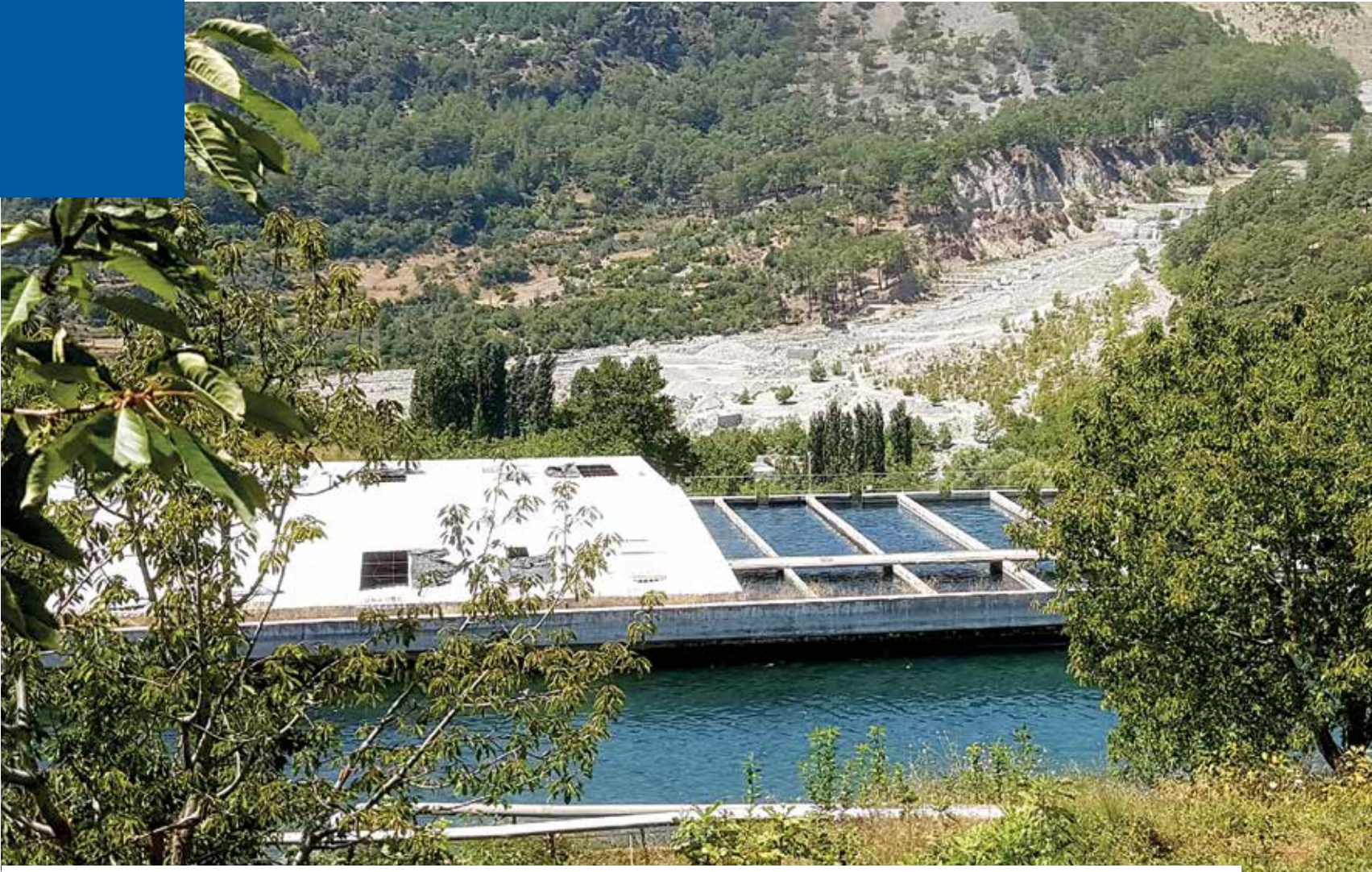
- FAO Fisheries and Aquaculture Circular No.1034 (A Review On Culture, Production and Use of Spirulina as Food for Humans and Feeds for Domestic Animals and Fish)

- JCBPS; Section D; August 2016- October 2016, Vol 6, No.4; 1239-1246 (Wastewater Treatment Using Spirulina Platensis)

- GÜROY, B., ERGÜN, S., 2008.

Spirulina'nın Gökkuşağı Alabalığı Yeminde Kullanımı, XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu 2009, Rize





Alabalığa adanmış sıradışı bir hayat: **ABDULLAH ÖZDEMİR**

RÖPORTAJ: H.YILDIRIM

■ ■ İlk karşılaşmamız 2013 yılında gerçekleşmişti. ■ ■ Bir siyasi partinin miting çalışmasından sonra parti yönetiminden birkaç kişi yemeğe gideceklerini söylediler ve yemekte benim de olmamı rica ettiler. Herkes masalara oturdu. Siyaset, milletvekilliği, belediyeler vs. üzerine sohbet oldukça koyuydu. Yalnız bir kişi siyasetin dışında konuşuyor, sürekli bölgenin ekonomisinden, balıkçılıktan ve prosedürlerdeki sıkıntılardan bahsediyordu. Yemek boyunca diğer misafirlerle olan konuşmaları oldukça dikkatimi çekmişti. Belli bir yaşta olmasına rağmen konuşurken yüzüne yansıyan heyecana bakan biri onun sanki mesleğine yeni başlamış bir çalışan olduğunu bile düşünebilirdi.

■ ■ Yemeğe katılanlar araçlarına binip mekandan ayrılmaya hazırlanırken beni yemeğe davet eden parti yöneticisine “Yemek boyunca sürekli konuşan bu kişi kim? Eğer uygun görürse kendisiyle bir röportaj yapmak istiyorum” dedim. Ayaküstü tanıştık, karşılıklı memnuniyetimizi ifade ettikten sonra beni Söğütüdere’de bulunan tesislerine davet etti. Adını da ilk kez orada duydum. ÖNDER SU ÜRÜNLERİ firmasının sahibi Abdullah Özdemir’den söz ediyorum. Aradan tam 8 yıl geçmiş. Dergi için her sayıda sektörün duayen isimlerinden biriyle röportaj yapalım, onların tecrübelerini yeni kuşak üreticilerin istifadesine sunalım diye karar alınca aklıma ilk gelen isim Abdullah Özdemir oldu.



Gülmedere'den Sögütlüdere'ye...

Röportaj için yola çıktığımızda doğrusu bu kadar uzak bir yere gideceğimizi düşünmemiştim. Ören veya Paşalı mahallelerinin hemen yanı başında bir yer sanıyordum gideceğimiz yeri.

Bir yandan yolculuk boyunca keyifli bir sohbet gerçekleştirirken bir yandan da Birlik Başkanı Hüseyin Yıldırım'a "Ne kadar yolumuz kaldı?" diye soruyordum. Bol virajlı yollardan ilerledikçe dağların zirvesinde her geçen dakika biraz daha fazla yaklaştığımızı görüyordum.

Rakımın yer yer 600 metrenin üzerine çıktığı Sögütlüdere mahallesinin eski adı Gülmedere. Mahallenin kuzeyinde Gölhisar, güneydoğusunda Paşalı Mahallesi, güneyinde Çayan Mahallesi, batısında ise Fethiye sınırı bulunuyor.

Dağların arasında bir tesis

Yolculuk boyunca sanki bir röportaj için veya bir iş için değil de adeta bir dağ gezintisine çıkmış gibi hissediyordum kendimi. Keskin virajlı yollarda aracınızı mecburen yavaşlatınca bulduğunuz alanların ne kadar yüksek olduğunu her seferinde yeniden fark ediyorsunuz. Her geçen gün betonlaştırılan verimli ovaları bu yükseklikten seyrettikçe kaybedilen doğal zenginliğin boyutuna da şahitlik etmiş oluyorsunuz.

Burada yalnızca balık var

Sögütlüdere Mahallesi her ne kadar 450 metrelik bir rakımda dağınık bir yerleşime sahip bir mahalle olarak bilirse de bizim geldiğimiz tesisin bulunduğu yerin yüksekliği 800 metrenin de üzerinde. Tesise yaklaşıp aracımızı park ediyoruz. Daha araçtan iner inmez kendi sesinizi bile duyma-

nızı engelleyecek kadar gürültüyle akan suların çağılması ile baş başa buluyorsunuz kendinizi. Birlik Başkanımız Hüseyin Yıldırım ve şoförümüz mekana aşına oldukları için pek bir şaşkınlık halinde değildiler ancak ben daha araçtan iner inmez şaşkınlık ve hayret duyguları içerisinde kaldım. Bir yanda kapalı tesis alanları, diğer yanda asırlık ağaçlar altına inşa edilmiş kamelya, hemen yanı başımızda tesisin idare binası, sarp kayalıklar arasında inşa edilmiş birçok balık havuzu ve çalışanlar...

Hep aynı güler yüzlü karşılama

Yıllar önce karşılaşmamızda fark etmiştim, konu ne kadar ciddi olursa olsun biriyle selamlaşırken Abdullah Özdemir'in yüzünde sıcak bir gülümsemeyle karşılaşıyorsunuz. Kendisini 8 yıl sonra yine aynı gülümsemeyi görüyorum yüzünde bizleri kamelyasına davet ederken. Su sesi, çalışan işçiler, yükünü indirmek için yanaşan kamyonlar... Hepsisi sanki önceden belirlenmiş bir ahenk içerisinde çalışıyorlardı. Bu kadar yükseklikte böylesine güzel bir ortamda misafire ikram edilebilecek en güzel içecek çay oluyor haliyle. Başkanla aralarında geçmişe dayanan muhabbetlerinden olsa gerek daha tanışmanın başında sohbet ikili diyaloglara dönüştü. Onlar geçmişî yâd ederken ben de tesisin bulunduğu bölgeyi inceleme fırsatı buldum.

Seydikemer dağlarından dünyaya açılan pencere

Abdullah Özdemir aslında 800 metre rakımın olduğu bu alana sadece bir tesis kurmamış.



■ ■ *Sektörde ilk olmanın da getirdiği bir öncelikle bu alanda faaliyet gösteren herkesin yolu bir şekilde Abdullah Özdemir ile kesişiyor. Sadece tesis değil aslında burası, çok geniş alana kurulu büyük bir çiftlik. İçinde envai çeşit meyve ağaçlarının bulunduğu ve yalnızca gelen misafirlerin değil doğadaki birçok canlının da istifade ettiği devasa bir çiftlikten söz ediyorum.*

Burası balıkçılık sektöründe faaliyet gösteren başta Su Ürünleri Mühendisleri olmak üzere sektörün hemen her alanında çalışan kişiler için de uygulamalı okul niteliğinde bir tesis aynı zamanda. Çünkü sektörde ilk olmanın da getirdiği bir öncelikle bu alanda faaliyet gösteren herkesin yolu bir şekilde Abdullah Özdemir ile kesişiyor. Sadece tesis değil aslında burası, çok geniş alana kurulu büyük bir çiftlik. İçinde envai çeşit meyve ağaçlarının bulunduğu ve yalnızca gelen misafirlerin değil doğadaki birçok canlının da istifade ettiği devasa bir çiftlikten söz ediyorum.

Muhteşem bir yatırım yapılmış

Tesislerin bulunduğu alanda kısa bir gezinti yaptıktan sonra neyin ne olduğunu, hangi alanda ne tür balık yetiştirildiğini öğrenmek için daha kapsamlı bir tesis gezmesini Abdullah beyle birlikte yapmamız gerektiğini anladım. Geriye döndüğümde Birlik Başkanı Hüseyin Yıldırım ve Abdullah Bey arasındaki sohbetin hala koyu bir şekilde devam ettiğini görünce müdahale etmek zorunda kaldım. Zira röportajı bir an önce yapmamız gerekiyordu. "Uzun zaman oldu görüşmeyeli, davetinize 8 yıl sonra icabet edebildim" deyince "Evet, seni hatırladım. Hatta konuşmamızı da kısmen hatırlıyo-

rum. Olsun kısmet bu güneymiş. Geldiğiniz için çok memnun oldum, Birlik Başkanımızla da istişarelerde bulunma fırsatı bulmuş olduk. O da uzun zamandır uğrayacağını söyleyip duruyordu, kısmet bu güneymiş” dedi.

“Bu ülke için üretmemiz gerek!”

Abdullah Özdemir yaptığı işten ve balık ticaretinden söz ederken hâlâ bitmek tükenmek bilmeyen bir heyecan ve enerji ile anlatıyor hikâyesini. Hâlâ yatırım diyor, istihdam diyor. “Hâlâ” kelimesini bilinçli olarak kullanıyorum çünkü Abdullah Özdemir “Şu kadar yıldan beri çalışıyorum, şu kadar tesis kurdum, şu ciroya ulaştım, ÖNDER SU ÜRÜNLERİ şirketini kendi alanında şu kategorilerde liderliğe yükselttim artık bundan sonrasını çocuklarım

■ ■ Bir kere ben iyi bir tüccar olduğuma inanıyorum. Bunun için de bilgimi, girişimci ruhumu bu alanda değerlendirmeye karar vermiştim. Ancak benim balıkçılığa başladığım dönem öyle bir dönemdi ki sadece elimizdeki üretim alanı çamur havuzlardan ibaretti. Yani o da burada değildi, ülkenin farklı bölgelerinde vardı. Ben ilk olarak Yaka Köyü’nde küçük bir tesis alanına 14 bin yavru alabalık getirerek üretime başladım. Ben başladığımda sadece birkaç kişi bu gün ilkel denilebilecek şartlarda üretim yapmaya çalışıyorduk.

veya çalışanlarım yürütsün” diyor. Tersine gençlere taş çıkartacak bir enerjisi var ve bunu yıllara dayalı birikim ve tecrübesiyle bütünleştirerek anlatıyor ve şu ifadeleri kullanıyor: “Bu ülke için üretmemiz gerek, bu ülkenin geleceği için, çocuklarımızın geleceği için üretmemiz gerek. Çalışmanın

yaşı yok, elimiz ayağımız tuttuğu sürece çalışacağız. Boş durmanın kime ne faydası var?”

“Ben başladığımda sektörde kimse yoktu!”

“Balıkçılığa ilk nasıl başladınız?” diyorum. “Ben başladığımda kimse yoktu” diyor ve şu ifadeleri kullanıyor: “Şu anda bu sektörde faaliyet göstermek geçmişe oranla çok ama çok kolay. Ben başladığımda alabalığın pazarı yoktu. Başkan biliyor, birlikte mesailerimiz de oldu. Hangi şartlarda çalışıyorduk kendileri de biliyor. Ben 1985’te Almanya’dan döndükten sonra önce emlak ve gayrimenkul sektöründe bir ofis açtım. Daha öncesini soruyorsan yani 1970’leri, o zamanlarda Almanya’daydım ve terzilik yapıyordum. Ama kafamda da hep bu işi yapmak vardı. Fakat öncesinde bir saha araştırması yapmam gerekiyordu. Bir kere ben iyi bir tüccar olduğuma inanıyorum. Bunun için de bilgimi, girişimci ruhumu bu alanda değerlendirmeye karar vermiştim. Ancak benim balıkçılığa başladığım dönem öyle bir dönemdi ki sadece elimizdeki üretim alanı çamur havuzlardan ibaretti. Yani o da burada değildi, ülkenin



farklı bölgelerinde vardı. Ben ilk olarak Yaka Köyü'nde küçük bir tesis alanına 14 bin yavru alabalık getirerek üretime başladım. Ben başladığımda sadece birkaç kişi bu gün ilkel denilebilecek şartlarda üretim yapmaya çalışıyorduk.”

“Bizi bürokratik mevzuatlar boğuyor”

Abdullah Özdemir bir ülkenin kalkınması için üretim kapasitesinin artması gerektiğine dikkat çekiyor. Tüketim ekonomisiyle ülkelerin kalkınamayacağını altını çizen Özdemir sözlerini şöyle sürdürüyor: “Ben kimim? Ben yatırımcıyım. Ben istihdam ve iş üretiyorum. Ben kazancımı çeşitlendiriyorum ve daha çok insana iş ortamı sağlıyorum. Allah herkese farklı mezziyetler vermiş. Kimisi iyi bir yönetici olmuş, kimisi iyi bir çiftçi olmuş, kimisi iyi bir öğretmen veya mühendis olmuş. Allah bana da iyi bir tüccar olmayı nasip etmiş. Ben ülkem için üretmek istiyorum, daha çok iş sahası kurmak istiyorum, işlerimi büyütme ve yeni istihdam alanları var etmek istiyorum. Peki derdim ne? Derdim bürokrasi. Her şeyi zorlaştırıyorlar. Bir bürokratin on dakikada veya bir saatte yapabileceği bir işle ilgili bir devlet kapısında bir tüccarın altı ay bekletilmesi bu ülkenin geleceğine ihanet etmek demektir. Hukuka aykırı bir şey yapmıyorsam ve yatırım yapmak istiyorsam bana neden engel çıkarıyorsunuz? Bu çok yanlış bir şeydir.”

“Biz yetenekli bir milletiz ama tembeliz”

“Bakın biz millet olarak mezziyetleri olan insanlarız. Benim sektörümdeki iş insanların neredeyse tamamını tanırım.



“Fotoperiyotla ilk üretim burada yapıldı”

“35 yıldır üretim yapıyoruz. Bir kere biz bu ülkeye yurt dışından dövizle yumurta girdisini bitirdik, kendimiz ürettik. Ekonomimize kazanım sağladık. Fotoperiyotla yumurta üretimini ilk kez bu ülkede bu tesislerde gerçekleştirdik. Burası bir anlamda ilklerin yaşandığı bir işletmedir. Balık ıslahına burada başlandı. Şu anda sektörde faaliyet gösteren, çalışan, iş üreten 150'nin üzerinde mühendis kendilerini bu tesislerde yetiştirdiler. “

Hepsi işlerinde başarılı insanlar. Neye ve kime rağmen? Bürokrasi ve mevzuatlara rağmen elbette, çünkü gerçekten anlamsız zorluklarla karşılaşılıyor. Bir de bizim tembellik sorunumuz var. Her şeyin en iyisini istiyoruz ama hemen ve kolayca sahip olalım istiyoruz. Nerede öyle dünya? Alıştırılmış bu millet hazır. Daha düne kadar tarlasından aldığı ürünle yaşayan insanlar şimdi tarlalarına uğramaz hale gelmişler. Neredeler? Herkes bir devlet kapısından kendini içeri atmaya çalışıyor. Yahu kardeşim, devlet hangi birinize bakacak? Biraz kendiniz çalışın, çabalayın. Devlet için siz üretin. Son yıllarda çok güzel teşvikler var, onlarla ilgilenin. Yok, illa ki herkes amir memur olma hevesinde. Hâlbuki bizim inancımızda iki günü bir olan bizden değildir anlayışı vardır. Bana diyorlar ki sen maşallah bu yaşta çalışıyorsun. Yahu ne varmış benim yaşında. Tabi ki çalışacağız. Boş durunca bir şey mi kazanıyoruz?”

“İlk geldiğimizde buranın yolu yoktu”

“Şimdi siz aracınızı sürdünüz buraya geldiniz değil mi? Ama o günlerde nerde böyle bir yol. Yol

yok, değil araç yolu insanın yürüyebileceği şekilde bile yapılmış yol yok. Sene 1987, buraya geldim, ne iz var ne yol. 3 km geride bırakıyorsunuz vasitanızı. Sonra kendim yaptırıp belli bir mesafelik yolu. Bu günkü gibi iletişim yok, telefon yok. Ara ki birini bulasın işin düştüğünde.”

“Yavru balık üretiminde birinci sıradayız!”

“Şimdi sen buradaki bu alanı görüyorsun, tesisleri görüyorsun ama burası böyle kendiliğinden olmadı tabi. Burada bir ömür var, bir ömür verilmiş bir emek var. Şimdi birçok kişiyi görüyorum hemen köşeyi dönmek, zengin olmak, yat kat almak vs. düşünüyor. Demiyor ki ben önce bir yatırım yapayım, üreteyim, katma değer sağlayayım. Bak bu tesis Türkiye’de kendi alanının en büyük tesisidir. Yılda 200 milyon yavru balık üretimi yapıyoruz. Kapasitemiz ise yılda 500 milyon yavru balık üretecek düzeydedir. Dalaman, Asar, Sahil Ceylan ve Söğütlüdere tesislerimizde ürettiğimiz balıklarımızla hem yurt içi hem de yurt dışı satışlarımızla ülke ekonomimize önemli bir katma değer yaratıyoruz.





“10 yıl boyunca alabalığı tanıttım”

“Bu işe hayatımı verdim.

Abdullah Özdemir oldum ama öyle kolaydan olmadım. Ben 10 yıl boyunca bu balığı bu ülkenin insanına tanıttığımı dedim. Neden? Çünkü biz bu işe başladığımızda alabalığın pazarı yoktu. Danimarkalı Per August Sorensen diye bir adam geldi, bu memlekette bu iş için uğraştı, yatırımlar yaptı. Mustafa Bağcı bu sektöre çok katkılarda bulundu. Bana da dediler ki sen yeter ki üret, biz alırız. Ben Alanya'nın dağlarına balık taşıdım. 50 balık siparişi için o dağlara kamyon sürdüm. Ben meyve vermeyen ağaca, dağa, taşta para verdim bir anlamda çünkü hedefim alabalığı bu ülke insanına tanıtmaktı.”

“Karadeniz’de somon üretimini ilk ben başlattım”

“1990’lı yıllara geldiğimizde ben risk aldım. Yapılmaz denileni yaptım. Karadeniz’de somon üretimini başlattım. İlk zamanlarda tonlarca balığım öldü çünkü deneme aşamasındaydım. Defalarca deneme yaptım, bıkmadan usanmadan çalıştım. En nihayetinde o bölgeden birkaç kişiyle bu işi başarabilecek hale geldik.”

“Tesisleşmeye çok önem verdim”

“Yaptığım işte en iyisi olmak için çalıştım ve bunu da başardığıma inanıyorum. En iyiden kastım sakın yanlış anlaşılmasın, kendi işimi en iyi şekilde yapmaktan söz ediyorum. Tabi işimi yaparken sadece para kazanmak için çalışmadım, ben kazandığımı yatırıma dönüştürdüm. İş ve istihdam ürettim.”

“Yatırım yapmaya devam edeceğiz”

“Sürekli yatırım yapmayı tercih ediyorum. Çünkü bu ülkeye ve bu millete hepimiz borçluyuz. Yatırım yapmazsak nasıl iş sahaları var edeceğiz? Allah herkese bir meziyet vermiş, bana da yatırımcı olma, iş üretme meziyeti vermiş. Öyleyse bu meziyeti benim kullanmam gerekir. Şu anda çok önemli bir yatırımın arifesindeyiz. Saklıkent bölgesinde 5.500 m³ su kiraladık. 300 dönümlük bir arazi üzerine tesis kuracağız. İri balık üreteceğiz. Ben ömrümün yettiği kadarıyla bu ülkede yatırım yapmaya devam edeceğim. Her şeyin bize faydası olması gerekmiyor, bizden sonrakilere faydası olsun yeter ki biz üretmeye devam edelim.”

“Sektörün yeni oyuncularını çok çalışmaya mecbur”

“Sizin anlattıklarınız gerçekten de müthiş bir başarı öyküsü. Birçok ilkin bu tesislerde hayata geçirildiğinden söz ediyorsunuz ki bu çok önemli. Peki, sektörde faaliyet gösteren yeni jenerasyona tavsiyeleriniz var mıdır?” diye soruyorum, Abdullah Özdemir her cümlesinde çalışmaktan ve başarmaktan söz ederek sözlerini şöyle tamamlıyor: “Bu günkü şartlar bizim dönemimizdeki gibi değil. Biz işin zorluk kısmında var idik ama şimdiki arkadaşlar sektörün kolaylıklarla dolu döneminde varlar. Bunun kıymetini bilmelidirler. Bir kere işlerini çok sevmeliler ve gerçek mana da benimsemeliler. Müşterileriyle ilişkilerini her zaman iyi tutmalılar. En iyisiyim dememeliler ama en iyisi olmaya çalışmalılar. Azimli ve gayretli olmalılar. Fırsatlar her zaman ele geçmiyor, fırsat geldiği zaman asla tereddüt etmemeliler. Yatırım için en doğru zamanı kollayıp tesisleşmeye önem vermeliler. Biz dünyanın en iyi alabalık üretim üssü haline gelebiliriz, bunun olmaması için hiçbir sebep yok.”

Dünya Doğayı Koruma Vakfı Akdeniz ülkelerine çağrıda bulundu

Çevre, iklim krizi ve sosyo-ekonomik etkilerin de çeşitli başlıklar altında ele alındığı raporda, Akdeniz'in başta balıkçılık ve turizm sektörü olmak üzere, denizle ilişkili faaliyetlerden her yıl 450 milyar dolar değer yarattığı ve ekonomik açıdan dünyanın en önemli denizlerinden biri olduğu açıklandı.

505 bin balıkçı çalışıyor

Mevcut mavi ekonomi modelinin sürdürülebilir olmadığı ve kendisini besleyen varlıkları tehlikeye atma yolunda ilerlediği belirtilen raporda, bölge ekonomisinin sağlıklı deniz ekosistemleri ve biyolojik çeşitlilik sayesinde ayakta durabileceğine vurgu yapıldı. Rapora göre, yüzde 55'i küçük ölçekli balıkçılardan oluşan balıkçılık sektörü, doğrudan veya dolaylı olarak 505 bin kişiyi istihdam ediyor. Akdeniz nüfusunun yüzde 16'sı, doğrudan veya dolaylı turizm sektöründe çalışıyor.

Aşırı avlanma tehlike yaratıyor

Yaşanan sosyo-ekonomik krizin temellerinde daha derin yapısal

problemlerin olduğuna dikkat çekilen raporda, "Akdeniz'de değerlendirilen balık stoklarının yaklaşık yüzde 75'i aşırı avlanıyor. Önemli bir karbon tutucu ve deniz asitlenmesine karşı tampon görevi gören deniz çayıruları, son 50 yıl içinde yüzde 34 azaldı. Habitat kaybı ve bozulması, kirlilik, aşırı tüketim, yabancı türlerin bölgeye girişi ve iklim değişikliği gibi etkenlerle denizdeki canlı çeşitliliği ciddi ölçüde azaldı" denildi.

Yüzde 30'luk bir ağ kurulmalı

2030'a kadar Akdeniz'in yüzde 30'unu kapsayacak bir ağın kurulması için çağrıda bulunulan raporda şu ifadeler yer veriliyor: "Hâlihazırda belirlenmiş Deniz Koruma Alanları (DKA), Akdeniz'in yüzde 9,68'ini kapsarken, gerçekten etkin bir şekilde yönetilenler sadece yüzde 1,27'lik bir bölümü koruyor. Biyolojik çeşitliliğin iyileştirilip sürdürülebilmesi için Akdeniz'in en az yüzde 30'unun etkin bir şekilde korunması şart. Bu sağlandığında, balık stoklarının eski seviyesine kavuşturulması, iklim değişikliğinin etkilerinin en aza indirilmesi, sürdürülebilir

balıkçılık ve turizmin geleceğinin güvence altına alınması için gerekli temel atılış olacak."

WWF'den öneriler

1. Deniz Koruma Alanları (DKA) ve Alan Bazlı Koruma Tedbirleri (ABKT) kapsamı 2030'a kadar Akdeniz'in yüzde 30'unu kapsayacak şekilde genişletilmeli.
2. Gelecekte av miktarını artırmak için deniz biyo çeşitliliği sıcak noktaları korunmalı.
3. ABKT'ler oluşturmak için diğer sektörlerle iş birliğiyle, yerelde yönetilen deniz koruma ve balıkçılığa kapalı alanlar ile ekoloji koridorları kurulmalı, derin deniz ve kıyı trollerine getirilen yasaklar genişletilmeli.
4. Mevcut ve kurulması planlanan DKA ve ABKT'lerin koruma seviyeleri bir an önce yükseltilmeli. Tüm DKA ve ABKT'ler etkili şekilde yönetilmeli.
5. Mevcut durumdan, etkili koruma ve sürdürülebilir mavi ekonomiye geçişi sağlayacak adil ve eşitlikçi mali araçlar seferber edilmeli.
6. Ortak yönetim ve katılımcı süreçlerle, yerel paydaşlar sürecin tüm aşamalarına dahil edilmeli.



Dr. Şükrü Önalın

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Bölümü
Hastalıklar Anabilim Dalı Başkanı

Su Ürünleri Sektörüne Balık Hastalıkları Yönünden Bir Yaklaşım:

Van Örneği



Öyle ki, Van ili 37 adet alabalık tesisi ile toplam 3.750 ton alabalık üretimine sahiptir. Tabii ki, Van ili farklı balık türlerine ev sahipliği yapması münasebetiyle ülkemizdeki ayrıcalıklı yerini de korumaktadır. Bunların başında, 3.713 km² yüzölçümüne sahip Van gölünde yaşayan Van inci kefali (*Alburnus tarichii*) gelmektedir. Bu türün ülkemizde yalnızca Van Gölü havzasında yaşaması su ürünleri alanında Van İlinin değerini gözler önüne sermiş oluyor.

Su Ürünleri alanında, kamu kurum ve kuruluşlarınca ilgili birimler başta olmak üzere su ürünleri fakülteleri ve öğretim elemanları tarafından da farklı konularda balıkların tüm yaşam alanlarında çalışmalar ve gerekli tedbirin alındığından hiç şüphe yoktur. Burada su ürünleri alanında elini taşın altına koymuş insanlara da teşekkür etmek isterim.

Balıkların sağlıklarının kontrol



Türkiye'nin Su Ürünleri üretimindeki yetiştiriciliğinin payı sürekli artan bir değerdir. Bu payda büyük bir rol üstlenen alabalık üretimi, Türkiye'de su ürünleri firmaları tarafından dondurulmuş ürün olarak dünyanın birçok ülkesinin gıda kaynağına destek niteliğindedir. Ülkemiz, alabalık üretiminde Avrupa'da ilkler arasında yer almaktadır. Alabalık yetiştiriciliğinin çok yapılması beraberinde Su Ürünleri Hastalıkları alanındaki ihtiyacı da artırmaktadır. Ülkemizde Van ili, alabalık üretimi açısından önemli bir yapı taşdır.

edilmesi veya kontrol altında tutulabilmesi amacıyla hem koruyucu önlemlerin alınması hem de hasta balıkların tedavi edilmesi yönleri ile su ürünleri hastalık alanının bu büyük sektörün sağlıklı bir şekilde devam etmesi açısından bir kilit taşı olduğunu düşünüyorum. Balık hastalıkları konusunda her bir etken için ayrı ayrı çalışmaların gerekliliğini savunsam da bunların başında alım satım ve nakillerin geldiğini söyleyebilirim. Bu konuda çok sayıda akademik çalışmalar yapılmış olsa da yeterli olmadığı görülmektedir. Çünkü, hastalık etkenleri yönünden fakir olan ve sahip olduğu doğal güzelliklerini henüz yitirmemiş Van Gölü havzasında bulunan işletmelerde bile hastalık etkenlerinin işletmeler arasında birbirine bulaştırıldığı ve ekonomik kayıplara neden olduğu görülmektedir. Bu konunun; yalnızca bir kişi, sivil toplum kuruluşu veya kamu kurum kuruluşu ile değil bu konuda bilgilendirilecek ve bilinçlendirilecek olan bölge insanının, kurumların ve üreticilerin de birlikte hareketi ile üstesinden gelineceği aşikardır.

Su Ürünleri hastalıkları alanında gerçekleştirilecek olan akademik tüm faaliyetlerde mensubu olduğum Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi yönetimi tarafından gerekli tüm destekler

sağlanmaya devam etmektedir. Öyle ki, Biyoteknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak tüm akademik çalışmalarda olduğu gibi Su Ürünleri Hastalıkları alanında da gerçekleştirilmiş olan ve gerçekleştirilecek her akademik faaliyet için ücretsiz biyoinformatik ve moleküler tabanlı çalışma desteği sunulmaktadır. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi'nde alt birim olarak kurmuş olduğumuz Su Canlıları Deneme Ünitesi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan ruhsatlı çalışma izni sayesinde izin alınan 46 tür için üretim, tedarik ve araştırma alanlarında tüm akademik çalışmalara olduğu gibi Su Ürünleri Hastalıkları alanında çalışmalara destek vermiş ve vermeye devam edecektir. Ayrıca, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yetiştiricilik Bölümü, Hastalıklar Anabilim Dalı olarak ücretsiz olarak başlattığımız ve halen devam eden Su Ürünleri Hastalıkları alanında tüm üretici ile kamu kurum ve kuruluşları için teşhis ile tedavi önerisi sunmaya devam etmekteyiz. İnaniyorum ki, Türkiye'nin her yerinde konu ile ilgili hassasiyeti tüm ilgililer göstermektedir. İnaniyorum, çünkü millet olarak hepimizin içinde bu sevgi ve hassasiyetin olduğundan hiç şüphem yok.

Faruk COŞKUN | SUYMERBİR Yönetim Kurulu Başkanı

KORONA DÖNEMİNDE BALIK TÜKETİM KAMPANYASI

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI-BALIKÇILIK VE SU ÜRÜNLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İLE SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLERİ ÜRETİCİ MERKEZ BİRLİĞİ KOORDİNASYONUNDA, 3-7 NİSAN TARİHLERİ ARASINDA ÇİPURA – LEVREK KAMPANYASI, 15-17 NİSAN TARİHLERİNDE DE TÜRK SOMONU KAMPANYASI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.



Türkiye’de 2020 yılı Mart ayında ilk Covid-19 vakasının ortaya çıkması ile birlikte halk evde kalmaya ve sağlıklı beslenmeye özendirilmektedir. ‘Hayat eve sığar’ sloganı ise ülkemizin dört bir yanında

yankı bulmuştur. Covid-19 Pandemisi ile birlikte sağlıklı ve dengeli beslenmenin önemi ortaya çıkmıştır. Balık, vitaminler, mineraller ve omega 3 yağ asitleri açısından önemli bir besin kaynağı

olarak ön plana çıkmakta ve ulaşılabilir. Bilindiği üzere, Türkiye’nin balık tüketimi, dünya ortalamasının yaklaşık üçte birine denk gelmektedir. Bu kapsamda, Ülkemizde sağlıklı ve dengeli beslenme-

21-22 NİSAN
MARKETLERDE VE BALIK SATIŞ NOKTALARINDA

ALABALIK
18.90 TL/KG

Balık üretim süreci

ye katkıda bulunmak ve ülkemiz kişi başı balık tüketimini artırmak için Tarım ve Orman Bakanlığı – Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü ile Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği ortaklığında birçok toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantılar sonucunda da, Bakanlık ve balık üreticileri tarafından ortaklaşa düzenlenen bir kampanya ortaya çıkmış ve kampanyanın sloganı ‘evde hayat, sofrada balık’ olarak belirlenmiştir.

Gerçekleştirilen toplantılar ve alınan kararların ardından, toplumun balığa erişiminin kolaylaşması açısından kampanya gerçekleştirilmesi ve bu kampanyaya hem üreticilerin hemde market zincirlerin ve perakendicilerin ortak çalışma sağlayarak balığın halka arzının gerçekleştirilmesi kararlaştırılmış olup bunun için reklam kampanyasının düzenlenmesine karar verilmiştir. Bu süreçte, balık üreticilerinin bu kampanyalara hem maddi hem de manevi desteği kampanyanın ilerleyişine büyük katkı sağlamıştır.

Bu kapsamda, Tarım ve Orman Bakanlığı-Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü ile Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği koordinasyonunda 3-4-5 Nisan olarak planlanan

ancak halkın ilgisinden dolayı 7 Nisan tarihine kadar uzatılan Çipura – Levrek kampanyası gerçekleştirilmiştir. Ardından 15-16-17 Nisan tarihlerinde Türk Somonu kampanyası gerçekleştirilmiştir. O zamanlarda sokağa çıkma yasağından kaynaklı kısıtlı günler de olsa 21 – 22 Nisan tarihlerinde de Alabalık kampanyası gerçekleştirilmiştir. Bu tür kampanyalar, ülkemizde kişi başı balık tüketimini artıracığı için bizzat Tarım ve Orman Bakanı Sayın Dr. Bekir Pakdemirli tarafından da desteklenmiştir.

Kampanya kapsamında satışları genel olarak Metro, Carrefoursa, Migros, Macrocenter, Özdelek, Çağdaş Market, Yunus Market, İdeal, Eataly, Balık Ye, Kılıç Balık Market, Kocamanlar Balık, Sağdıçlar Balık, Sağlam Balıkçılık, Demircioğlu Balıkçılık, Kıyak Kardeşler gibi ulusal market zincirleri, balık marketleri ve balıkçılar tarafından yapılmıştır.

Gerçekleştirilen reklam çalışmalarında;

3 – 4 – 5 Nisan tarihlerinde düzenlenen Çipura ve Levrek Kampanyası süresince 6 farklı kanalda toplam 40 adet bant reklam verilmiştir. Sosyal Medya sponsorlu gösterim ise 3 Milyon kişiye ulaştığı belirtilmiştir. Kampanya

süresi boyunca yaklaşık 400 ton balık satıldığı varsayılmaktadır.

15 – 16 – 17 Nisan tarihlerinde düzenlenen Türk Somonu Kampanyası süresince 6 farklı kanalda toplam 55 adet bant reklam verilmiştir. Sosyal Medya sponsorlu gösterim ise 7 Milyon kişiye ulaştığı belirtilmiştir. Kampanya süresi boyunca yaklaşık 400 ton balık satıldığı varsayılmaktadır.

Geçtiğimiz süreçte, ‘Sokağa Çıkma Yasağı’ uygulaması nedeniyle 21 – 22 Nisan tarihlerinde düzenlenen Alabalık Kampanyası süresince 7 farklı kanalda toplam 45 adet bant reklam verilmiştir. Sosyal Medya sponsorlu gösterim ise 6,5 Milyon kişiye ulaştığı rapor edilmiştir. Kampanya süresi boyunca yaklaşık 100 ton balık satıldığı varsayılmaktadır.

Balık tüketiminin gerçekten artıp artmadığını belirlemek kısa vadede zor olsa da, pandemi sürecinde Ülkemizdeki balık satışlarının arttığı bilinmektedir. Ayrıca, kampanya ve tüketimi teşvik edilen balıklar hem basının hemde halkın büyük ölçüde dikkatini çekmiştir. Bunun yanı sıra, halk tarafından kampanyaların daha sık yapılmasına yönelik gelen talepleri gerçekleştirilen çalışmanın amacına uygun ilerlediğini göstermektedir.

Alabalık başlı başına bir laboratuvardır

I

988 yılından beri üretimini yaptığım dünyanın en güvenilir balığı olan alabalığın aslında kendi başına bir laboratuvar olduğunu

düşünüyorum.

Ben Doğu Karadenizliyim bizim büyüklerimiz misafir geldiği zaman ona ikram edilecek en kıymetli yiyecek alabalıktır diye dereye alabalık avlamaya gönderirlerdi. Şimdi koskaca AVM lerin satış reyonlarında çok zevksiz, çok keyifsiz bir şekilde diğer balıkların gölgesinde iş olsun diye satıldığını görmek beni çok üzmektedir. Lazlar çok eski dönemlerde köye getirecekleri içme suyuna alabalığın yaşayıp yaşamadığını deneyerek içme suyu olup olmadığını karar verirlerdi.

Ben çok severek ürettiğim, çok severek yıllarımı verdiğim çok severek çoluk çocuklarımın, torunlarımın tükettiği bu balığı yeterince ne üretici tanıtılabildi; ne de tüketici tanıyabildi.

En soğuk, en temiz sularda kendi sindirim sistemine has yemlerle besleyip özenle bezenle büyütüp, Rusya ve Avrupa'nın sofrasını süslediğimiz bu kıymetli protein kaynağımızı maaalesef kendi milletimize tanıtamadık. Bu arada en büyük eksikliğin üreticinin kendisinde olduğunu düşünüyorum. Çünkü diğer

beyaz etler şehirdeki AVM'lerden, köydeki bakkallara kadar ön işlemleri yapılarak hanımların rahatça sofraya koyabileceği duruma getirilmiştir.

Burada benim görüşüm alabalık sektörü üreticilerin çoğunluğunda işletme sermayesinin olmayışı, yeni tanınan sektör olması nedeniyle kredi imkânlarının yeterli olmadığı, bu sebeple üretilen alabalıkların gerektiği gibi satış imkânı bulunmadığı, yetiştirildikleri yerlerde satma, satış yapma yapma mecburiyetine mahkûm edilmiştir. Bu durum alternatif protein kaynaklarını üreten güçlü kuruluşların da işine gelmektedir. Oysa alabalık sindirilebilirliği çok yüksek bir protein kaynağı, Omega-3 ve Yağ Asitleri bakımından en zengin balıktır.

Bizden dana eti, kuzu eti, tavuk eti, yağ, yoğurt, peynir, yumurta almayan Avrupalılar, ürettiğimiz alabalığın büyük çoğunluğunu tüketmektedir. Biz yiyecek içecek konusunda acaba onlardan daha çok mu araştırmacıyız!

En önemli meselemiz; İşletme sermayesine ulaşmak ve ileri işleme teknolojilerini öğrenip, bulunla ilgili yatırımlarla alternatif ürünleri yakalamak olmalıdır. Bizim tertemiz ürünümüzü evlerimizin mutfağına daha fazla sokarak çoluk çocumuz ve misafirlerimize ikram etmeyi sürdürdüğümüz zaman



Ahmet SERMED

Kayseri İç Su Ürünleri
Yetiştiricileri Üretici Birliği
Başkanı

mevcut üretimin on katının bile yetmeyeceğini düşünüyorum.

Sonuç olarak şunu söylüyorum; ağır metallerden, antibiyotiklerden, evsel ve kimyasal atıklardan uzak tertemiz içme suyu kalitesinde yetişen bu balıkların geleceği de bir o kadar temiz, aydınlık ve önemlidir. Üretici kardeşlerimin Bürokrasiyle, Genel Müdürlüğümüzle, Merkez Birliğimizle, Taşra Birliklerimizle el ele, omuz omuza vererek içinde bulunduğumuz maddi ve manevi sıkıntıları aşacağımızı düşünüyorum.

Unutmamalıyız ki en önemli kuralımız çevreye duyarlı, sürdürülebilir bir üretim sistemidir.

Saygılarımla

TOPRAK HAVUZLARDAN DÜNYA PAZARLARINA

M

uğla İli, Milas İlçesinde faaliyet göstermekte olan toprak havuz işletmeleri 1985'li yıllara

dayanan bir mazisi olan bir üretim şeklidir. Yöreye has bir üretim şekli olup, tamamen deneme yanılma yöntemleriyle kendini geliştirmiş, bugünlere gelmiştir.

Tarıma elverişli olmayan araziler üzerinde ortalama 60 m X 15m yüzey alanında 2,5 m derinlikte iş makineleriyle açılan havuzlar da bölgede yer altından çıkan (artezyen kuyuları) tuzlu suyu elektrik enerjisi kullanarak havuzlara verilmesi vasıtasıyla gerçekleştirilen bir üretim şeklidir.

Üretim aşamasında kullanılan suyun tuzlu su olması neticesinde haliyle üretilen balıklar deniz balıkları türleridir.

Başlıcaları da levrek, çipura, granyoz ve minekoptur. Son zamanlarda somon denemeleri gerçekleştirilmiş, olumlu sonuçlar elde edilmiştir. İlerleyen süreçte bölgemizde ablalık yavrusu üretimi için çalışmalar planlanmaktadır. Farklı bir gelişmede yeni kurulan ve üretim faaliyetlerine başlayan karides üretim tesisleridir.

Bu çalışmalar bölgemiz ve ülke ekonomisine ilerleyen süreçte ciddi anlamda katkı sağlayacaktır.

Yine bölgemizde bulunan deniz balıkları yavru üretim ve adaptasyon tesisleri bölgemizin ekolojik avantajları ve su kalitesinden faydalanarak yüksek miktarda

ve kaliteli yavru balık üretmekte, açık deniz üretim kültürüne ciddi oranda avantaj ve katkı sağlamaktadır.

Bölgemizde 175 adet işletme ve 9000 ton/yıl üretim kapasitesi bulunmaktaydı. Ancak son dönemlerde girdi maliyetlerinin ciddi oranda artması, yıllık üretim kapasitesinin 2500 ton/yıl'a kadar düşmesine sebep olmuştur. Üretim kapasitesinin azalması istihdamı ve tedarik sektörünü de olumsuz etkilemiş, ciddi oranda bir katma değer ve gelir kaybına sebep olmuştur.

Milas İlçesi İç Su Ürünleri Üreticileri Birliği olarak günümüzde yaşanan üretim daralmasına sebep olan olumsuzlukları giderebilmek için çeşitli çalışmalar yapmaktayız.

Girdi maliyetlerinin düşürülmesi ve pazarlamada yaşanan sıkıntıların giderilmesi ana hedeflerimizdir. Bu çerçevede birliğimize ait olan arazi üzerinde 30 ton/gün kapasiteli bir soğuk hava ve paketleme tesisi kurulması planlanmıştır. Şu an tesisin plan proje işlemleri gerçekleştirilmekte ve finans planlamaları yapılmaktadır. Bu proje hayata geçtiği takdirde; soğuk zincirin kurulması, ihracat yolunun açılması, üretim planlamasının yapılabilmesi, istikrarlı bir fiyat politikasının oluşturulması ve satılan ürün bedellerinin tahsil edilmesinde yaşanan sıkıntıların bertaraf edilmesi mümkün olacaktır.

Tabii ki planlanan bu çalışmalar meşgale gerektiren zor bir süreçtir. Bu gibi çalışmaların hayat



**Muhammet
TOĞUÇ**

**MİLAS SU ÜRÜNLERİ
ÜRETİCİLERİ BİRLİK
BAŞKANI**

bulabilmesinin yegâne yolu Birliklerin maddi ve manevi olarak güçlü olmasından geçer.

Birliklerin üreticilerimiz ve devletimiz tarafından desteklenmesi gerekmektedir. Üretim konularını ilgilendiren kanun ve yönetmelikler konusunda Sivil toplum Kuruluşlarının fikir ve görüşlerinin alınması, üretim kapasitemizin artması ve sürdürülebilir üretim şeklinin oluşturulmasına çok ciddi katkılar sağlayacaktır. Birliklerin maddi ve manevi güçlü olarak güçlü olması, küçük aile işletmelerinin üretim faaliyetlerine devam etmesine ciddi katkılar sağlayacaktır.

Bir değil, Birlik olalım ki! sorunları bir, bir çözelim.

Kültür balıkçılığıyla ön plana çıkan Muğla'dan 78 ülkeye ihracat



Kültür balıkçılığının en yoğun yapıldığı illerimizden biri olan Muğla'dan bu yıl dünyanın 78 ülkesine ihracat gerçekleştirildi. Alabalık başta olmak üzere çipura, levrek, çinekop ve sariağız üretiminde önemli bir üs olan Muğla'da üretilen balıklar, tesislerde işlenip paketlenildikten sonra çoğunlukla Avrupa ve Asya ülkelerine ihraç edilerek ülke ekonomisine katkı sağlanıyor.

Muğla Tarım ve Orman Müdürü Barış Saylak, AA muhabirine yaptığı açıklamada bakanlık tarafından verilen desteklerle son yıllarda su ürünleri üretiminde büyük artış elde edildiğini söyledi. Muğla'nın, Türkiye deniz kültür balıkçılığı üretiminin yüzde 65'ini yaptığına dikkati çeken Saylak, "Muğla su ürünleri yetiştiriciliğinde Türkiye'de üretim miktarı açısından önemli bir yerde. Su ürünleri yetiştiriciliğinde geçtiğimiz yılı bir önceki yıla oranla artışla kapattık. 2019'da 74 bin ton balık ihracatı yaparken geçen yıl yaklaşık 78 bin ton ihracat gerçekleştirdik. Bu ihracattan 410 milyon dolar ülkemize gelir sağladık. Firmalarımız bu anlamda büyük çaba sarf etti" dedi.

Yeni türler peşindeyiz

Barış Saylak sözlerini şöyle sürdürdü: "Türkiye'nin en uzun sahil şeridinde sahip ili Muğla'da deniz kültür balıkçılığı üretiminin yanı sıra Dalaman Akköprü Barajı'nın 5 bin 500 tonluk katkısıyla 21 bin ton alabalık üretim kapasitesiyle liderliğe ulaştık. 2020 yılı salgın nedeniyle zorlu bir yıl oldu. Su ürünleri yetiştiriciliğinde geçtiğimiz yılı bir önceki yıla oranla artışla kapattık. Yaklaşık 50 bin aile yöremizde bu sektörden geçimini sağlıyor. Milas ilçesinde de atıl durumdaki tarlalarını değerlendiren köylüler, kurdukları toprak havuzlarda yıllık 10 bin ton çipura ve levrek üreterek üretime büyük katkı sağlıyor."

Kalitesi için tercih ediyorlar

Kentte yetiştirilen deniz ürünlerinin çoğunlukla Almanya, Kanada, ABD, Japonya ve Yunanistan'a satıldığını dile getiren Saylak, bölgede yetiştirilen balıkların daha çok kalitesinden dolayı tercih edildiğini belirterek "Yurt dışından pasifikten getirttiğimiz karides yumurtalarından larva üreterek şu anda hasatlık boya getirdik. Bu bizim için çok önemli. Katma değeri yüksek bir ürün. Yüksek fiyatlara ihracatı yapılabilir. İnşallah hedefimiz önümüzdeki süreçte bunun yetiştiriciliği artırmak" dedi.

sektördenhaberler

Sinop'a balık işleme, şoklama ve depolama tesisi kuruluyor

Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında Türkiye'nin önemli balıkçılık kentlerinden Sinop'ta 10.5 milyon avroluk bütçeyle balık işleme, şoklama ve depolama tesisi kuruluyor. Kurulacak tesisle Karadeniz'de balıkçılık ekosisteminin sürdürülebilirliğine katkı sağlanması amaçlanıyor.

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (KUZKA) öncülüğünde yürütülen "Sinop'ta Temel Sektörlerin Rekabetçiliğinin Artırılması Projesi" kapsamında Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti desteğiyle finanse edilerek hayata geçirilecek tesisin yer teslimi imza töreni yapıldı.

Sinop Valiliği Toplantı Salonunda gerçekleştirilen imza töreninde konuşan Sinop Valisi Erol Karaömeroğlu, su ürünlerinden elde edilen gelirin artırılması amacıyla KUZKA öncülüğünde başlayan çalışmalara değinerek, "Su ürünlerinden elde edilen gelirin artırılması, su ürünleri ekosisteminin geliştirilmesi ve bölge özelinde Sinop'un cazibe merkezine dönüştürülmesi amacıyla 2012 yılında çalışmalara KUZKA öncülüğünde başladı. Bu amaçla Sinop'ta su ürünleri alanında faaliyet gösteren tüm işletmelerin ortak kullanımına yönelik su ürünleri işleme, şoklama ve depolama hizmetlerinin sunulacağı bir tesis tasarlandı. Hazırlanan proje 2014 yılında Sanayi ve Teknoloji Bakanlığına sunulmuş ve destek almaya hak kazandı. 2018 yılında Proje Tanımlama Dokümanının onaylanmasına müteakip ihale hazırlık çalışmalarına geçildi. 2020 yılında da müşavirlik ve inşaat ihaleleri Ankara'da gerçekleştirildi" dedi.

Sinop'un son 30 yıldaki en büyük yatırımı

Sinop'a kurulacak 10,5 milyon avroluk tesisin son 30 yıl içerisinde en büyük yatırım olma özelliğini de taşıdığını söyleyen Vali Karaömeroğlu, "10,5 milyon avro bütçeyle kurulacak bu tesis, son 30 yıl içerisinde Sinop ilinde yapılan en büyük yatırımlardan birisidir. Kalkınma ajansımızın öncülüğünde yürütülen projenin Sinop Valiliği, Sinop İl Özel İdaresi, Sinop Ticaret ve Sanayi Odası, Sinop Belediyesi, Sinop Üniversitesi ve Abalı Köyü Su Ürünleri Kooperatifi ortak olarak yer almaktadır. Yaklaşık 30 ayda tamamlanması planlanan projemizin yer teslimi, müşavirlik ihalesini alan firma tarafından müteahhit firmaya yapılmıştır. Yakın bir zamanda Sinop OSB'de temeli atılacak tesisin 18 ayda tamamlanmasını bekliyoruz. Projenin kalan 12 ayında ise teknik yardım faaliyetleri devam edecek. 2023 yılı ortalarında da tesisimizin tamamlanarak su ürünleri sektörünün hizmetine sunulmasını bekliyoruz" diye konuştu.



Su ürünleri ihracatı geçen yıla göre **ARTIŞ GÖSTERDİ**

Türkiye'nin ocak ayı su ürünleri ihracatı, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 12 artarak 100 milyon 809 bin dolara çıktı.

Ege İhracatçı Birlikleri (EİB) verilerinden derlenen bilgilere göre, Türkiye'nin 2020'de su ürünleri ihracatı 1 milyar 53 milyon dolarla tarihinin en yüksek seviyesine çıkmıştı. Yeni yıla da hızlı giriş yapan üreticiler, ocak ayını yükselişle tamamladı. Geçen yılın ocak ayında 90 milyon 298 bin dolar olan su ürünleri ihracatı, 2021'in aynı döneminde 100 milyon 809 bin dolar olarak kayıtlara geçti. Levrek, su ürünleri ihracatında 31 milyon 677 bin dolarla ilk sırada yer aldı. Bu balığı, 25 milyon 469 bin dolarla çipura izledi. Alabalık ve orkinos ihracatından ise 10'ar milyon dolarlık döviz girdisi sağlandı.

2023 için hedef 2 milyar dolar

Türkiye Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçı Birlikleri Sektör Kurulu Başkanı Sinan Kızıltan, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Türkiye'nin su ürünleri yetiştiriciliğinde son yıllarda çok ciddi başarılar imza attığını söyledi. Artan ihracatla moral bulduklarını dile getiren Kızıltan, "Geçen yılı rekorla kapatmıştık. Bu seneye de çok iyi başladık. Sektör olarak yeni rekorlar kıracağımıza inancımız tam. Türk su ürünleri sektörü 2023 yılında 2 milyar dolar ihracat hedefine emin adımlarla ilerliyor, salgın da bu yolculuğa engel olamadı" dedi.

Salgın nedeniyle iç piyasada tüketim arttı

İç piyasada da tüketimin salgınla arttığına işaret eden Kızıltan, özellikle levrek ve çipuraya yoğun talep olduğunu vurguladı. Türk balığının Avrupa ülkelerinden büyük talep gördüğünü ifade eden Kızıltan, "En büyük pazarımız Hollanda ve İtalya. Ürünlerimizin yüzde 80'e yakını AB ülkelerinde tüketiliyor. Dünyanın önde gelen restoranlarında Türk levreği, çipurası talep görüyor. Salgın döneminde balığa talep yurt dışında da artıyor. Avrupalılar bağışıklık sistemini güçlendirmek için Türk çipurası talep ediyor" şeklinde görüş belirtti.



Su ürünleri avcılığında **denetimler sıkılaştırılacak**

Tarım ve Orman Bakanlığı, su ürünlerini ve kaynaklarını korumak amacıyla yeni eylem planlarını devreye sokuyor. Buna göre bakanlık su ürünlerine yönelik stok takibi yaparak denetimlerin etkinliğini artıracak.

Bakanlık bir yandan balıkçılık ve su ürünleri kaynaklarını korumak diğer yandan ise sürdürülebilir işletimini sağlamak hedefleri doğrultusunda çalışmalarına devam ediyor. Çalışmalarla su ürünlerinin avcılık miktarlarının izlenmesi, stoklar ve avlanılacak miktarlara ilişkin bilgi edinilmesi, türlere ilişkin yönetim planlarının hazırlanması, alıcı ortam izleme çalışmalarının yapılması, lagün yönetim planlarının oluşturulması gibi konular hedefleniyor. Bakanlık bu kapsamda ayrıca, balıkçılık ve su ürünleri kaynaklarının korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik kontrol ve denetimler artırmayı amaçlıyor. Bu yıl su ürünleri avcılık kontrol

ve denetim sayısının 111 bini bulması hedefleniyor. Ekonomik öneme sahip olan, aşırı avcılığı yapılan, stokları her yıl azalan, avcılığında kota uygulanan su ürünleri türlerinin yıl boyunca izlenmesi ve gerek duyulması halinde yönetim planlarının geliştirilmesi için türlerle ait biyolojik veriler toplanacak.

Böylece ülke balıkçılık yönetimi için hem karaya çıkarılan balık miktarı hem de avcılık yapılan alanlardaki ticari stoklar sürekli izlenecek. Bu amaçla hamsi, istavrit, palamut, lüfer ve kalkan türlerine ait stok miktarları takip edilecek.

Denetimler denizden karaya uygulanacak

Su ürünleri stoklarının korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve yasa dışı avcılığın önlenmesi için denizlerde ve iç sularda karaya çıkış noktalarında, yol güzergâhlarında, toptan ve perakende satış yerlerinde, balık unu fabrikalarında ve işleme tesislerinde denetimler yapılacaktır.

Ayrıca yetiştiricilik tesislerinde de yavru bırakma, hasat, işletme kayıtları ve destekleme faaliyetleri de yine bu denetim kapsamında olacak. Su ürünleri yetiştiricilik tesislerinde bu yıl 6 bin 500 denetim yapılması hedefleniyor.

BAGİS Sistemi etkinleştirilecek

Balıkçı Gemilerini İzleme Sistemi Tebliği gereği 12 metrenin üzerindeki ticari balıkçılık tekneleri için Balıkçı Gemilerini İzleme Sistemi (BAGİS) cihazı takma zorunluluğu bulunuyor. Bu cihaz avcılık esnasında veri gönderir halde tutuluyor ve izleme yapılmasını sağlıyor. BAGİS, 12 metre üstü teknelerin tüm avcılık faaliyetlerini bu cihaz sayesinde gösterirken, yasak avcılık denetimlerinde de etkin kontrol sağlıyor. Bu yıl izleme kapsamındaki balıkçı gemisi sayısının 6 bin 350 olması öngörülüyor.



MAVİ MAKİNE
HÜSEYİN YILDIRIM SU ÜRÜNLERİ TİC.

Havuz Temizleme Makinesi

Havuz Temizlemede Büyük Kolaylık



AVANTAJLARI

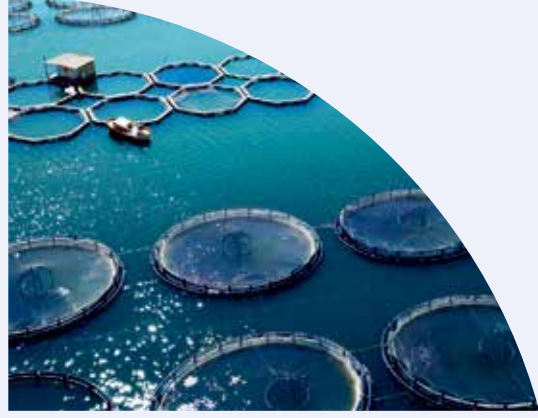
- ◆ Su kalitesini iyileştirir
- ◆ Oksijeni artırır
- ◆ Zararlı gaz ve maddeler ortamdan uzaklaştırılır
- ◆ Balığın büyümesine katkı sağlar
- ◆ Balığın yem alma kapasitesini artırır
- ◆ Balığın yemden yararlanma kapasitesini artırır
- ◆ Balık hastalıklarını önlemede etkilidir
- ◆ Solungaç hastalıklarından ve stresten kaynaklı ölümleri azaltır
- ◆ Balık refahını artırır
- ◆ İşlem esnasında su seviyesinin indirilmesi gerekmez
- ◆ Suda bulanıklık yaratmaz
- ◆ Çevrecidir
- ◆ Ekonomiktir
- ◆ Kolay taşınabilir
- ◆ Kullanımı kolaydır

Alabalık işletmelerindeki havuz taban temizlikleri, Alabalık Yavru ve Porsiyon Balıklarını rahatsız etmeden stres ve kirlilik yaratmadan kolayca temizler.

Havuz tabanındaki balık gübreleri makinemizle kolayca alınarak bertaraf edilir.

📍 Uğurlu Sanayi Sitesi No: 8 Seydikemer/Muğla

☎ Tel: 0533 396 2470 🌐 www.hymavibalik.com



Dünya için Türkiye'de üretiyoruz...



Fishark yüksek standartlarda su ürünleri üretmek ve işlemek temeline dayanarak kurulmuştur. 2011 yılında kurulan şirketimiz Türkiye'nin lider su ürünleri ihracatçılarından biri olmak üzere büyümesini sürdürmüştür.

Yıllık 12 bin ton üretim kapasitemiz ile 20'den fazla ülkeye ihracat yapmaktayız. 3000 metre karelik bir alanda kurulan tesisimizin günlük 30 ton dökme ve 20 ton perakende dondurma, paketlenme kapasitesi bulunmaktadır.

Üretim tesisimiz ve balık çiftliklerimiz IFS, BRS, ASC ve MSC sertifikalarına sahiptir. BSCI sertifikalı bir firma olarak, üretimimizi tanıyan tüm uluslararası insan hakları ve sosyal standartlara uygun olarak gerçekleştirmekteyiz.



www.fishark.com.tr