

TÜRKİYE'DE SU ÜRÜNLERİ İŞLEME SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**Sühendan Mol, Şafak Ulusoy***

İstanbul Üniversitesi, Su ürünleri Fakültesi, İstanbul

Özet:

Türkiye'de su ürünlerinin tüketimi diğer ülkelerden önemli ölçüde azdır. Yetersiz soğuk zincir koşulları nedeniyle taze su ürünlerinin uygun olmayan şekilde taşınması muhtemelen su ürünlerinin tüketimi ve ticaretini sınırlayan en önemli etkidir. Su ürünleri işleme sektörünün ve soğuk zincir koşullarının gelişmesi su ürünlerinin tüketimini ve ihracatını artıracaktır. İşlenmiş su ürünlerinin pazar payını artırmak ve rekabet koşullarına dayanabilmesini sağlamak için kooperatifleşme sağlanmalı, vergi ve harçlar indirilmeli, sürekli bir destekleme sistemi kurulmalıdır. Gıda güvenliği sisteminin su ürünleri işletmelerinde ve balık hallerinde yerleştirilmesi ve soğuk zincir şartlarının iyileştirilmesi ise elzemdir.

Anahtar Kelimeler: İşleme sektörü, Su ürünleri, İhracat, Gıda güvenliği

Abstract: The problems of seafood processing sector in Turkey and suggestions

In Turkey, consumption of seafood is significantly lower than the other countries. Inadequate transport of fresh seafood due to the insufficient cold chain conditions is probably the most blocking factor of seafood consumption and trade. Developing of seafood processing sector and cold chain conditions will improve the consumption and exportation of seafood. In order to increase the market share and competitive strength of processed seafood, consistent governmental policies should be sustained. To improve seafood industry, cooperation must be provided, taxes, and fees should be decreased, and convenient supporting system should be maintained. Obligating food safety system for seafood processing establishments and for wholesale fish markets, improving the cold chain conditions are necessary.

Keywords: Processing sector, seafood, export, food safety

* **Correspondence to:** Şafak ULUSOY, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Ordu Caddesi No:200 34470 Laleli-İsta /İstanbul-TÜRKİYE

Tel: (+90 212) 455 57 00-16438 **Fax:** (+90 212) 514 03 79

E-mail: safak@istanbul.edu.tr

Giriş

Üç yanı denizlerle çevrili ve 177.714 km. uzunluğunda nehirlerle sahip olan ülkemizde 2002 yılı verilerine göre su ürünleri üretiminin % 83'ü denizden, % 7'si iç sulardan ve %10'u ise yetiştiricilik yoluyla elde edilmektedir (Anon, 2004). Miktar olarak avlanan ve yetiştirilen su ürünlerimiz 627 bin ton'a ulaşmıştır. Ancak su ürünleri tüketim düzeyimiz kişi başına yılda sadece 7 kg düzeyinde olup, tüketimin kıyı bölgelerde yoğunlaştığı düşünülecek olursa birçok kesimde bu rakamın daha da düşük olduğu malumdur. Bu rakam, Avrupa Birliğinde 22 kg, dünya ortalamasına bakıldığında ise 16 kg'dır. Türkiye'nin su ürünleri tüketiminde dünya ortalamasına ulaşması için mevcut üretimini 2 kat, AB seviyesine ulaşması için ise 3 kat artırması gerekmektedir. Söz konusu olan bu tüketim daha çok taze olarak yapılmakta olup; bunu soğutulmuş ve dondurulmuş balıklar izlemekte; işlenmiş su ürünlerinden ise konserve en tercih edilenler arasında yer almaktadır (Dağtekin ve ark., 2007).

Ülkemizde işlenmiş su ürünlerine olan talep taze ile karşılaştırıldığında oldukça düşük düzeydedir. İşlenmiş su ürünlerinin az tüketilmesinde beslenme alışkanlıklarının yanı sıra soğuk zincirin yeterli olmamasının etkisi büyüktür. Ürün kalitesinin muhafaza edilmesi ve tüketiciye ulaştırılmasında soğuk zincirin kurulması için gerekli destek sağlanamamış; ayrıca su ürünlerinin karaya çıkış yerlerinde de uygun depolama ve daha sonrasında taşıma koşulları temin edilememiştir. Bu durum su ürünlerinin daha çok sahil veya iç su yakınındaki bölgelerde tüketilmesine, kıyıya uzak bölgelerde ise tüketimin az olmasına yol açmaktadır. Oysa sağlıklı beslenme açısından su ürünleri tüketiminin artırılması ve balıkların her mevsim tüketilmesi gereklidir. Bunun için tüketiciler bilgilendirilmeli, tanıtım ve reklam çalışmaları yapılmalı, düzenli bir fiyat ile her mevsim balık tüketimini sağlamak amacıyla işlenmiş ve dondurulmuş tüketime yönelmek gerekmektedir (Çapkın ve ark., 2008; Üstündağ ve ark., 2000). İşleme sanayinin geliştirilmesi ve ürünlerin bozulmadan tüketiciye ulaştırılması amacıyla soğuk zincirin kurulması iç ve dış piyasada su ürünlerinin sağlıklı ve yasalara uygun şekilde pazarlanmasını da sağlayacaktır (Anon, 2004).

Su ürünleri işleme sektörü

Ülkemizde su ürünleri işleme sanayinde, daha çok dondurulmuş iç su ve deniz ürünleri, ön pişi-

rilmiş kerevit, ton, hamsi, sardalye, uskumru ve istavrit konserveleri, tuzlanmış ve salamura edilmiş hamsi, dumanlanmış somon, alabalık ve yılan balığı, ton konserveleri, kabuklu ve kabuksuz deniz salyangozu, akivides gibi su ürünleri çalışılmaktadır (Anon, 2004). Bunların yanı sıra ülkemizde birçok balık unu ve yağı fabrikası bulunmaktadır. Ancak bunların çoğu bilinçsiz olarak açılmış ve kapanmış ya da şekil değiştirmiştir. Çalışanlar ise çok düşük kapasite ile faaliyetlerini sürdürmektedirler (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Su ürünleri işleme sektöründeki önemli bir sorun işletmelerin tam kapasite ile çalışmamasıdır. Bu genellikle hammadde yetersizliği nedeniyle olmakta, bu da ülkemizin istikrarlı bir su ürünleri üretimi politikasının olmaması sonucunda ortaya çıkmaktadır. Hammaddenin miktar ve fiyatlarının değişkenlik göstermesi sektörü olumsuz etkilemekte; firmalar maliyetlerini önceden belirleyememekte ve üretim planlaması yapmaları güçleşmektedir (Keskin, 2002).

Bu durum ülkemizde su ürünleri sektörünün kendini gelişen teknolojiye uygun hale getirememesi ve buna bağlı olarak pazar ağını oluşturmaması, dolayısı ile uluslararası pazarda süreklilik gösterememesine yol açmaktadır (Anon, 2004). Ayrıca işleme sektörünün hammaddesi ikinci veya üçüncü el araçlardan temin etmesi sonucunda ortaya çıkan fiyat artışı da işletmelerin düşük kapasitede çalışmalarına yol açmaktadır (Anon, 2001). Yüksek hammadde maliyetlerinin yanı sıra standart kalitede ve sürekli hammadde temininde yaşanan zorluklar su ürünleri işleme sanayinin temel sorunları arasındadır. Su ürünleri işletmelerinde sağlıklı bir ürün üretebilmenin temeli kaliteli hammadde kullanmaktan geçmekte olduğu için, av tekneleri ve balık hallerinde hijyen ve sanitasyonun sağlanması önem taşımaktadır.

Su ürünleri işleme sektörünün gelişebilmesi için devletin bu konuya ilgi ve desteğini artırması, üreticileri desteklemesi ve sorunlarına çözüm yolları araması, bu konudaki araştırma ve geliştirme çalışmalarına hız vermesi gereklidir.

İthalatta belli bir standardın olmayışına bağlı olarak Uzakdoğu'dan ucuz ve düşük kalitede ürünlerin gelmesinin sektörümüz açısından büyük bir sorun teşkil ettiği bilinmektedir. Ayrıca Uzakdoğu ürünlerinin ucuzluğu dış piyasada re-

kabet şansımızı da baltalamaktadır. Ürünler için gereken izinlerin alınmasında yaşanan bürokratik sorunlar ve işlemlerin uzun sürmesi de sektörün başlıca şikâyet konuları arasındadır. İşletmelerin çoğu uygulanmakta olan destekleme politikalarını yeterli bulmamakta; vergi indirimi ve düşük faizli kredi uygulamalarının diğer sektörlerde olduğu gibi su ürünleri sektörüne de uygulanmasını talep etmektedir. İhracatçı firmalar AB üyesi ülkelere satış yaparken uygulanan vergi, harç ve fonların aşağı çekilmesini beklemektedirler. Bu zorluklar, sektördeki birçok firmayı çok daha hızlı ve kolay, ancak yüksek faizle kredi veren resmi olmayan kaynakların tuzağına düşürmektedir. (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Su ürünleri işleyen firmalarda kalifiye ve sürekli çalışan personel bulunmasının zorluğu da işletmelerde düzenin, hijyenin ve sistemli çalışmanın sağlanması açısından güçlük yaratmaktadır. Örneğin; Çanakkale İli'nde gerçekleştirilmiş bir anket sonucunda su ürünleri işletmelerinde çalışan personelin % 56,18' sının işe başlamadan önce sağlık kontrolünden geçmediği ve gıda-personel hijyeni konularında bilgilendirilmedikleri tespit edilmiştir (Çakır ve ark., 2006). Bu sorunun çözümü için işletmelerde çalışan personelin eğitilmesi; işletmelerde Bakanlık tarafından yapılan denetimlerin düzenli ve etkili bir şekilde uygulanması ve gerektiğinde caydırıcı cezaların verilmesi gerekmektedir. Bakanlık denetçilerinin de su ürünleri, gıda, hijyen konularında iyi eğitilmiş olmaları şarttır. Su ürünleri işleme tesisinde hammaddeden mamul ürüne kadar gıda güvenliğinin sağlanması ve bunun pazarlama zinciri içinde sürdürülmesi tüketiciye her zaman aynı kalitede ürünün sunulabilmesi için önem taşımaktadır. Bunun için işletmelerin kendi denetimlerini de yapabiliyor olması ve buna göre belirli düzenlemeler ve planlamalar yapması gerekmektedir (Doğan, 2002 a). İşletmelerin ürünlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde hazırlamaları, ürün güvenliği açısından tehlikeleri, kritik noktaları ve bu noktalardaki kritik limitleri tespit ederek izleme, düzeltme doğrulama sistemlerini oluşturmaları, HACCP kurallarına uygun bir kayıt sistemini oluşturmaları gerekmektedir. Bu tüketiciye sağlıklı ürün sunmayı, işletmede zaman ve ekonomi açısından avantaj sağlamayı, tanıtım ve reklam açısından öne çıkmayı, yasal zorunlulukları yerine getirmeyi ve gerek iç gerekse dış piyasada malını sorunsuz şekilde pazarlamayı sağlamak açısından elzemdir.

Su ürünlerinin insan tüketimi açısından uygunluğunun tespiti konusunda ihtiyaca cevap verebilecek laboratuvarların ülkemizde yetersiz sayıda olduğu bilinmektedir. Bu konuda devletimizin öncülüğünde su ürünleri konusunda akredite laboratuvarlar oluşturulması önemli bir eksikliği giderecek ve özellikle ihracatımızda karşılaşılan sorunlar açısından yararlı olacaktır (Anon, 2004). Ayrıca tesislerin denetimi konusunda görev yapan denetçilerin eğitilmesi; denetimlerin düzenli, yaptırımların etkili olması da önem taşımaktadır.

Su ürünleri toptan ve perakende satış yerleri

Hammaddenin büyük çoğunluğunun geldiği balık hallerimizde hijyenik şartların sağlanamadığı bilinmekte; gerek hal binalarımızın alt yapıları, gerek mezat alanının hijyeni, gerek hal alanlarındaki alıcı ve satıcıların hijyen ve sanitasyonun sağlanması konusunda bilgisiz ve umarsız olmaları su ürünlerinin gerek tüketiciye, gerekse işleme tesislerine sağlıklı bir şekilde ulaştırılması önünde engel teşkil etmektedir. Balıkçı barınaklarında ve balığın karaya çıkış noktalarındaki altyapı eksiklikleri giderilmelidir (Anon, 2004). Balıkçı teknelerinden, balıkanelere ve balık satış yerlerine kadar tüm alanlarda sağlık ve hijyen kuralları çerçevesinde ürünler kontrol edilmeli ve kalitesiz ürünlerin piyasaya girişi önlenmelidir (Doğan, 2002a). İstanbul Balık Hali'nin hijyenik durumunun belirlenmesi amacıyla yapılmış olan bir çalışma sonucunda, burada satışa sunulan balıkların toplam mezofilik ve koliform bakteri yüklerinin izin verilen sınır değerlerin üzerinde olabildiği tespit edilmiş ve mikrobiyal değerlerin taşıma, depolama, işleme sırasında daha da artabileceği göz önünde bulundurularak henüz balık halinde iken bu kadar yüksek bakteri yükü içeren balıkların tüketim açısından risk yaratabileceğinin üzerinde durulmuştur. Bu sonucun İstanbul Balık Hali'ndeki yetersiz depolama ve satış koşulları, tahta kasa kullanımı, bazı su ürünlerinin yerlerde satışa sunulması ve kişisel hijyen mantalitesinin olmamasından kaynaklandığı sonucuna varılmıştır (Üçok, 2003). Avrupa ülkelerinde olduğu gibi su ürünleri, tek kullanımlık strafor kutularda satışa sunulmalı ve üzerine yapıştırılan barkodlarla ürünün cinsi, sınıfı, miktarı, geldiği yer, tarih ve depolama sıcaklığı gibi bilgiler belirtilmelidir (Timur ve Doğan, 2009). Ülkemizde bu uygulama bazı kültür balıkları için uygulanıyor olsa da, su ürünlerinin büyük çoğunluğu halen tahta kasalar içerisinde veya yere konarak satılmaktadır.

Balık hallerinde sağlıklı veri kaydı tutulmaması nedeniyle işlem gören balık miktarları olduğundan daha az görünmektedir. Gelişmiş ülkelerde olduğu gibi karaya çıkarılan balığın dağıtımının tek bir merkezden gerçekleştirilmesi, sağlıklı koşullarda, kontrolsüz ve kayıt altına alınmadan bu dağıtımın yapılmaması gereklidir. Bunların gerçekleşebilmesi için balık hallerimizin yerleşimi de son derece önemlidir. Ülkemizde balık halleri için gereklilikleri karşılayacak yer tahsisi yerine ne yazık ki çoğunlukla mevcut boş alanlardan en uygununun tahsisi yolu izlenmektedir (Timur ve Doğan, 2009). Örneğin İzmir Balık Hali'nin denize uzak bir yerde bulunması nedeniyle özellikle küçük ölçekli balıkçılar balığını hale göndermekten kaçınmakta; ürünlerini ya kıyıda doğrudan kendileri pazarlamakta ya da mezada vermektedirler. İzmirli balıkçılar mevcut halin başka şekilde değerlendirilmesini ve yeni kurulacak halin tekrar deniz kenarına taşınmasını istemektedirler (Akyol ve Perçin, 2005; Hoşsucu ve ark., 2001).

Ülkemizde su ürünlerinin satışı bazı yerlerde (% 25) bir organizasyona dayanmayan satıcılar aracılığıyla olmaktadır. Deniz kenarında, liman ve iskelelerde, yöresel pazarlarda, tablalar üzerinde hijyenik olmayan, düzensiz ve takibi olmayan bir şekilde satış yapılmaktadır. Oysa gerek fiyatlandırmanın gerekse satış takibinin uygun şekilde yapılabilmesi için pazarlama organizasyonunun iyi bir şekilde kurulması ve pazarlama için gerekli tesislerin yapılmış olması gerekmektedir. Bu nedenle geriye kalan % 75 'lik kısım organize edilmiş kurumlarca (şirketler, kabzımallar, komisyoncular ve kooperatifler gibi) satılmaktadır. Ancak ülkemizde yeterli pazarlama tesislerinin olmayışı, üreticilerin ekonomik güçsüzlüğü, dayanışmanın olmaması gibi nedenlerle müzayede yöntemi tam olarak uygulanmamaktadır (Doğan, 1997). Mevcut kooperatif ve birlikler de sektörü destekleyecek güçlü bir yapıya kavuşmamıştır (Anon, 2004). Ülkemizde pazarlama konusunda yıllardır süregelen ve dağınlık ve yetersizliğin üstesinden gelmek ve Türkiye'nin her yanına taze ve işlenmiş ürün pazarlayabilmek için sorumlu kooperatif ve birliklerin çoğaltılması ve güçlendirilmesi kaçınılmazdır (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Balık hallerinin yanı sıra su ürünleri perakende satış yerleri de teknik, fiziksel ve hijyen koşulları yönünden günün koşullarına göre yeterince iyileştirilememiştir. İstanbul'da sabit pazar koşullarında satışa sunulan su ürünlerinin kalite

düzeylerinin belirlenmesi konusunda yapılmış bir çalışmada Kumkapı Balık Hali'ne yakın semtlerde satışa sunulan balıkların mikrobiyolojik açıdan daha kaliteli olduğu; özellikle yaz aylarında Balık Hali'ne uzak bölgelerde kalitenin düşük olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçların en önemli nedeninin uygunsuz depolama, taşıma ve satış koşulları olduğu sonucuna varılmıştır (Yıldırım, 2004). Su ürünleri toptan ve perakende satış yerlerinin sağlık ve hijyen koşullarına kavuşturulması amacıyla çıkartılan Yönetmeliğe işlerlik kazandırılmalıdır (Anon, 2004).

Su ürünlerinin avlanması ve yetiştirilmesinde karşılaşılan sorunların işleme sektörüne etkileri

Ülkemizde su ürünlerinin %90'ı avcılık yolu ile doğal kaynaklarımızdan sağlanmaktadır. Bu durum, kaynaklarımızın tükenmemesi ve su ürünleri işleme sektörümüzün devamlılığı açısından av yasaklarının doğru şekilde uygulanmasının, sularımızdaki stokların korunmasının büyük önem taşıdığını gözler önüne sermektedir. Sularımızın kapasitesinin ve bu sulardaki su ürünlerinin biyolojik yapılarının bilinmesi avcılığın stoklara zarar vermeden etkili ve doğru bir şekilde gerçekleştirilmesini sağlayacaktır. Ülkemizde kullanılabilir stokların yeterince saptanmamış olduğu bilinmekte olup büyük kapsamlı ve geniş bütçeli araştırmalarla bunun belirlenmesi gerekmektedir. Bu araştırmalar için devletimizin kaynak ayırması, konuyu öncelikli konular arasına alması ve kaynak, zaman ve emek israfına neden olunmaması için araştırmaların ülke genelinde koordine edilmesi önem taşımaktadır. Ayrıca sularımızda balıklandırma çalışmalarının yapılması da mevcut stoklarımızın desteklenmesi ve dolayısıyla su ürünleri pazarının renkliliği bakımından yararlı olacaktır (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Yetiştiricilik sektörü ise düzenli miktarda ve kalitede su ürününü temin etmek bakımından işleme sanayi açısından büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde halen yetiştirme ile sağlanan su ürünleri toplam üretimin %10'unu oluşturmaktadır; oysa büyük ölçüde avdan gelen hammaddeye bağlı kalınması ve karides, kabuklular gibi su ürünleri üretilmediğinden bunların dışarıdan alınması işleme sektörünün maliyetlerini artırmaktadır.

Son yıllarda yetiştiriciliğin kıyılarda yol açtığı ve etkileri henüz tartışmalı olan kirlilik olgusu, turizm sektörü ile ciddi sıkıntıların yaşanmasına yol açmıştır. İşletmelerin kafeslerini kıyısız alanlardan daha derin sulara kaydırılmasına karar ve-

rilmiş; bu da sektör çalışanları için ek bir yük getirmiştir. Yatırım aşamasındaki bürokratik engeller, üretim aşamasındaki sorunlar, pazarlama problemleri, üretim sahalarının kiralanmasındaki sorunlar, yetiştiricilerden kaynaklanan sorunlar, yetersiz öz kaynak ve işletme sermayesi, teknolojinin yenilenmesi, sağlıklı ve kaliteli yavru üretimi, yasal düzenlemeler ile balık hastalık ve zararlılar yetiştiricilik sektöründeki diğer sorunları oluşturmaktadır (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Üreticilerin eğitilmesi, kooperatiflerin organize edilmesi ve düzenli şekilde çalışmasının sağlanması, bürokrasinin en aza indirilmesi ve kredilerin daha kolay sağlanabilmesi, AR-GE çalışmalarına daha çok kaynak ayrılması, denetimlerin daha düzenli yapılması bu ve benzer sorunların giderilmesi için uygun olacaktır. (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990).

Ülkemizde işlenmiş ve dondurulmuş tüketime geçilmesi, soğuk muhafaza ve dağıtım kanalları oluşturularak bütün ülkeye ve yurtdışına satış yapılması su ürünleri yetiştiriciliğinin artırılabilmesi açısından da gereklidir. Zira yetiştirilen su ürünlerinin taze olarak tüketilmesi satışların belli dönemlerde yoğunlaşmasına, deniz balıklarının avlandığı dönemlerde yükselen arza bağlı olarak fiyatların düşmesine yol açmakta; taze tüketim nedeniyle sadece yöresel pazar kullanılabilmekte ve üretim artırılmamaktadır (Anon, 2004).

Su ürünleri ithalat ve ihracatı

Türkiye su ürünlerini hem ihraç hem de ithal etmektedir. Miktar olarak ithalat ihracatın iki katı, parasal değer olarak da ihracat ithalatın yaklaşık bir buçuk katı düzeyindedir (Doğan, 2002b). Türkiye'nin en çok ithalat yaptığı ilk on ülke arasında Almanya, Rusya, İtalya, Çin, Fransa, Amerika, İngiltere, İsviçre, İspanya ve Güney Kore yer almaktadır. Ülkemizde balık ithalatı ilk sırayı alırken ikinci sırada yumuşakça ve kabuklular grubu gelmekte ve bu ithalat daha çok AB ve Uzakdoğu ülkelerinden işlenmiş ürünler olarak yapılmaktadır (Anon, 2001).

Ülkemizin en çok ihracat yaptığı ülkeler ise Almanya, İngiltere, İtalya, Fransa, İspanya, Hollanda, Rusya ve Romanya'dır. Almanya, İngiltere, İtalya ve Fransa ülkemizden özellikle konserve balık satın almakta; ayrıca Japonya ve Hong Kong özellikle kabukluları ve deniz salyangozunu talep etmektedir. Yetiştiricilik ile sağlanan ürünlerimiz de son yıllarda ihracatımızda önemli yer edinmeye başlamıştır. İtalya ve

Yunanistan bu konuda önemli pazarlarımızdır (Anon, 2001).

İhracatçılarımızın büyük çoğunluğunun ürünlerini ithalatçı şirketlere aracı yardımı ile sattıkları yani yurt dışına direkt dağıtım yapan bir ağa sahip olmadıkları bilinmektedir. Bu hem iletişimi, hem iş hızını olumsuz yönde etkilemekte, hem de ekonomik anlamda ihracatçılarımız için kayıplara yol açmaktadır (Anon, 2001). Üreticilerimizin dış pazarda iyi bir yer edinmesi için ayrıca üretimlerini belirli standart ve kalitede yapmaları ve süreklilik arz eden mal üretmeleri elzemdir (Doğan, 2002a). Bu konuda ihracatçılarımıza düşen görevlerin yanında devletimize de bir takım sorumluluklar düşmektedir. Ülkemizde su ürünleri pazarına yönelik etkin bir istatistiksel bilgi toplama ve müdahale sistemi oluşturulamamıştır. Ayrıca sektöre ihracat konusunda pazar araştırma desteği sağlanmalı ve fuar olanaklarından daha etkin biçimde yararlanmaması teşvik edilmelidir. İç tüketim için ülkemizdeki, ihracat içinse dünyadaki tüketim eğilimleri izlenerek üretimin bu yönde olması teşvik edilmelidir. Yeni destekleme enstrümanları geliştirilmelidir (Anon, 2004). Yurt dışından gelen talepler doğrultusunda kabukluların kültüre alınması, kabukluların farklı biçimlerde işlenmesi ve yeni ürünlerin pazarlanması ülkemizin gelecekte dünya su ürünleri ihracatındaki yeri açısından önem arz etmektedir (Başçınar, 2007). İşleme sektöründeki gelişmelerin ihracatımızı artırması beklenmektedir (Dağtekin ve ark., 2007).

Sektör açısından ülkemizde su ürünlerinin örgütlenmesinde yaşanan yasal karmaşa büyük bir sorun teşkil etmektedir. Zira Türkiye'de su ürünlerinin örgütlenmesi deyince tek bir kuruluş akla gelmemektedir. Hizmetler değişik ölçülerde ve konularda, değişik bakanlıklar arasında dağılmış durumdadır. Su Ürünleri Kanunu ile esas yetki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na verilmiştir. Bu bakanlıkta da su ürünleri; çiftçilik, hayvancılık, ormancılık gibi sektörlerin yanı sıra yer aldığından payı da oldukça düşük ve yetersiz kalmaktadır (Doğan, 1997). Ayrıca Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yanı sıra Orman Bakanlığı, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Çevre Bakanlığı, Turizm Bakanlığı, Ulaştırma Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve bunların bağlı kuruluşları da su ürünleri ile ilgili politikaların belirlenmesinde ve uygulamalarında değişik ölçüde etkili olmaktadır. Bu kurumlar arasında yeterli koordinasyonun olmaması sebebiyle politikalar bir bütünlük içinde oluşturulamamakta

ve örgütlenme eksikliği görülmektedir. (Aksungur, 2004).

Su ürünleri sektörünün gelişmesi için devletimizin bu sektöre verdiği hizmetleri etkinleştirilmesi, düzenlenmesi ve yaygınlaştırması; bunun için de su ürünleri ile ilgili hizmetlerin tek çatıda toplanması gereklidir (Anon, 2004). Denizcilik ve balıkçılık konusunda ileri ülkelerdekine aksine, ülkemizde bu konuda bakanlık olmayıp, su ürünleri ile ilgili hizmetler çeşitli bakanlıklara dağılmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yanı sıra Orman Bakanlığı, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Çevre Bakanlığı, Turizm Bakanlığı, Ulaştırma Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı da su ürünleri ile ilgili politikaların belirlenmesinde ve uygulanmasında değişik ölçüde etkili olmaktadır. Bu durum bir yetki ve karar karmaşasına, koordinasyon sorununa neden olmakta; belirli bir politika izlenememekte, dolayısı ile su ürünleri ile ilgili bütünlüklü bir anlayış geliştirilemediğinden, sistemli ve etkili bir yönetim söz konusu olmamaktadır. Bu durum kredilerin yönlendirilmesinde de aksaklıklara ve etkin olunamamasına yol açmaktadır. Yasal işlemlerdeki bu kargaşa ve uzun süren bürokratik işlemler, yasal olmayan işletmelerin ortaya çıkmasına da yol açmaktadır (Aksungur, 2004). Etkin bir yönetimin ancak hizmetlerin bütünlüklü bir anlayışla ele alınması ile mümkün olabileceği açıktır.

Bu yetki ve yönetim karmaşasının düzelmesi aynı zamanda su ürünleri sektörünü sistemli çalışan ve daha çok denetlenebilir hale getirecek ve Avrupa Birliği standartlarına uyum konusunda kolaylık sağlayacaktır. Zira su ürünleri sektörü Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde ülkemizin başını ağrıttacak en önemli sorunlardan birini oluşturacaktır. Bu nedenle şimdiden sektörün masaya yatırılması, gereken yasal düzenlemelerin yapılması ve bunların etkinliğinin sağlanmasında ülkemiz açısından zorunluluk vardır. Tüm bunların ancak örgütlü sektör ile mümkün olacağı açıktır (Sarıhan ve Tekelioğlu, 1990; Ünal ve Yercan, 2006). Su ürünleri ihracatı yapan özel sektörün, hijyenik koşullarını AB standartlarına uydurması ve bunun da kamu tarafından sürekli denetlenmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra AB'nin, engel olarak hijyenik koşulları tarife dışı biçimde kullanmaması için yeterli alt yapı ve teknik birikim sağlanmalıdır (Günaydın, 2000).

Sonuç

Su ürünleri sektörümüzün sorunlarının en başında ülkemizin istikrarlı bir su ürünleri politikası olmayışı gelmekte olup, bu sektörün gelişimi bakımından su ürünleri ile ilgili hizmetlerin tek çatıda toplanması yoluna gidilmelidir. Devletimizin işletmecilerimize vergi indirimi ve düşük faizli kredi uygulamalarını diğer sektörlerde olduğu gibi sağlaması su ürünleri sektörünün kalkınması bakımından elzemdir. Kooperatiflerin organize edilmesi, üreticimize ihracat konusunda pazar araştırma desteği sağlanması gereklidir. Su ürünleri işletmeleri, balık halleri ve teknelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarına, av yasalarına uygun davranılması ve yetkin denetçilerle yapılacak düzenli denetimlerle sağlanmalıdır. Bu şekilde Avrupa Birliği standartlarına uyulması ve su ürünleri ihracatımızın daha ileriye götürülmesi mümkün olacaktır.

Kaynaklar

- Aksungur, M., (2004). Ülkemiz Su Ürünleri Teşkilat Yapısı Tarihi Gelişimi, *SÜMEA Yunus Araştırma Bülteni*, **4**(1): 12-15.
- Anon (2001). Su Ürünleri ve Su Ürünleri Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, *Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı DPT: 2575*, ÖİK: 588, Ankara.
- Anon (2004). Üretim ve Pazarlama Politikaları, *II. Tarım Şurası*, VI. Komisyon.
- Başçınar, N.S., (2007). Ülkemizdeki Kabuklu ve Yumuşakça Su Ürünleri Üretimi ve İhracatı, *SÜMAE Yunus Araştırma Bülteni*, **7**(2): 14-17.
- Çakır, F., Çolakoğlu, F.A., Berik, N., (2006). Su Ürünleri İşleyen ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri, *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, **23**(1/3): 377-381.
- Çapkın, K., Korkut, S.O., Şevik, R., Olgun, M., (2008). Beyşehir Bölgesindeki Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Yapısı ve Sorunlarının Belirlenmesi, *Journal of Fisheries Sciences.com Dergisi*, **2**(3): 466-474.
doi:10.3153/jfscom.mug.200741
- Dağtekin, M., Ak, O., (2007). Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi, İhracat ve İthalat Potansiyeli, *SÜMAE Yunus Araştırma Bülteni*, **7**(3): 14-17.

- Doğan, K., (1997). Su Ürünleri Sektörü Türk Ekonomisinin Neresinde, *SÜMDER*, **1**:15-20.
- Doğan, K., (2002a). Su Ürünleri Pazarlamasında Toplam Kalite Yönetimi, *Tarım İstanbul TKB İstanbul İl Müdürlüğü Yayın Organı*, **81**: 12-16.
- Doğan, K., (2002b). Su Ürünleri Sektörünün, Tarım Sektörü İçindeki Yeri ve Önemi, *Tarım İstanbul TKB İstanbul İl Müdürlüğü Yayın Organı*, **80**: 8-12.
- Günaydın, G., (2000). Sekizinci Planda Tarım sektörü. *Kamu Yönetimi Dünyası Dergisi*, **1**: 3-4.
- Hoşsucu, H., Kınacıgil, T., Kara, A., Tosunoğlu, Z., Akyol, O., Ünal, V., Özekinci, U., (2001). Türkiye Balıkçılık Sektörü ve 2000'li Yıllarda Beklenen Gelişmeler, *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, **18**(3-4): 593-601.
- Keskin, G., (2002). Dondurulmuş Gıda, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, *T.E.A.E-Bakış*, **1**(8)1-4.
- Akyol, O., Perçin, F., (2005). İzmir Balık Halinde 1993-2004 Yılları Arasında Pazarlanan Balıklar Üzerine Bir Araştırma, *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, **22**(1-2): 125-128.
- Sarıhan, E., Tekelioğlu, N., (1990). Türkiye'de Su Ürünleri Üretimi ve Sorunları, Türkiye Ziraat Mühendisliği 3. Teknik Kongresi, Ankara.
- Timur, M., Doğan, K. (2009). İstanbul Balık Hali'nin Pazarlama ve Satış Durumu, *İstanbul Ticaret Odası Yayınları*, Yayın no: 2009-13.
- Üçok, D., (2003). İstanbul Balık Hali'nin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, *Yüksek lisans tezi*, Danışman Mol, S., İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Ünal, V., Yercan, M., (2006). Türkiye'de Su Ürünleri Kooperatifleri ve Balıkçılar İçin Önemi, *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, **23**(1-2): 221-227.
- Üstündağ, E., Aksungur, M., Dal, A., Yılmaz, C., (2000). Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yapan İşletmelerin Yapısal Analizi ve Verimliliğinin Belirlenmesi Sonuç Raporu, *Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü*, 129, Trabzon.
- Yıldırım, Ş.Y., (2004). İstanbul'da Sabit Pazar Koşullarında Satışa Sunulan Su Ürünlerinin Kalite Düzeylerin Belirlenmesi, *Yüksek lisans tezi*, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.