

İzmir Balık Hali Toptancılarının Sorunları ve Çözüm Yolları

Elif UĞUR

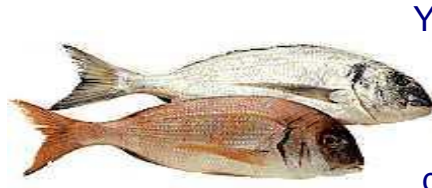
Son yıllarda, dünya kaynaklarının hızla tükenmeye başlaması, tarım arazilerinin giderek azalması, su kaynaklarının kirlenmesi; diğer taraftan dünya nüfusunun artmasıyla gıda sektöründe tehlike sinyalleri çalmaya başladı.

Bununla birlikte, beslenme alışkanlıkları ile yakından ilişkili olan hastalıkların tüm dünyada hızla artması sağlıklı ve doğru beslenme kavramını gündeme getirdi.

Karbonhidrat, yağ, protein gibi temel besin maddelerimizin ne kadar sağlıklı olduğu ve hangi besin grubundan ne kadar tüketilmesi gerektiği uzmanlar arasında tartışma yaratan bir başka konu.

Ancak, temel besin maddelerimizden protein grubunda yer alan “BALIĞIN” sağlıklı ve dengeli beslenmede kilit rol oynadığı üzerinde hemfikir olunan bir gerçek.

Fosfor, kalsiyum ve iyot bakımından zengin besin değeri ve içerdiği A, B1, B2 ve D vitaminleri ile balık kalp hastalıklarından depresyona kadar pek çok hastalığın önlenmesinde önemli rol oynuyor.



Yapılan araştırmalar ile, ağırlıklı olarak balıkla beslenen toplumlarda, et ve sebze ağırlıklı beslenenlere kıyasla ortalama yaşam süresinin daha uzun olduğu, insanların fiziksel direncinin daha güçlü olduğu belirlenmiş.



Ayda 1 ila 3 kez balık tüketen bireylerde kalp hastalığı riski yüzde 11 azalırken bu rakam haftada 5 ve daha fazla balık tüketen bireylerde yüzde otuz sekiz oranında azalıyor.

Ayrıca gebelik sırasında balık tüketimi erken doğumu önüyor ve düşük doğum ağırlığından koruyor.

Sağlıklı yaşamın anahtarlarından biri olmasına rağmen balık ne yazık ki hem ülkemizde, hem bölgemizde hem de ilimizde en az rağbet gören besin grupları arasında yer alıyor.



Türkiye’de kişi başına deniz ürünleri tüketimi ortalama 8.9 kilogram iken bu rakam İtalya’da 24,6, Fransa’da 31.2, İspanya’da 44.7, Japonya’da ise 60-70 kilograma kadar çıkıyor.

Oysa ülkemiz, coğrafi yapısı ve içinde bulunduğu iklim kuşağı nedeniyle balıkçılık sektörü açısından son derece uygun bir konumda.

Bölgemizde de, Ege Denizi’nin en verimli alanlarından birisi olan İzmir Körfezi ve civarında yıl boyunca yoğun balıkçılık faaliyeti gerçekleştirilebiliyor.

Bir çok balık türünün üreme, beslenme ve gelişme alanı olan körfezde balıkçılık, uygun balıkçılık alanları ve çok sayıda teknenin barındığı limanlarıyla bölge için çok önemli bir sektör konumunda.

Bu balıkçılık alanları kuzeyden güneye;



- Dikili,
- Çandarlı,
- Aliağa,
- Foça,
- Homa Dalyanı ve civarı,
- Güzelbahçe,
- Urla,
- Özbek,
- Mordoğan,
- Karaburun,
- Yeni Liman,
- Dalyanköy,
- Çeşme,
- Sığacık,
- Gümüldür

şeklinde sıralanıyor.

Sardalya başta olmak üzere çipura, mercan, barbunya, tekir, kefal, izmarit, kupes, istavrit, ahtapot ve kalamar yoğun olarak avlanan balık türleri arasında.

İzmir Büyükşehir Belediyesi Balık Hali Müdürlüğü’nden alınan bilgiye göre, İzmir Balık Hali’nde geçen yıl 3.896.205 kilogram balık tüketimi gerçekleşmiş.

Bu miktarın büyük çoğunluğunu 1.016.505 kilogram ile sardalya, 496.200 kilogram ile hamsi, 469.300 kilogram ile gopez, 214.080 kilogram ile kolyoz ve 413.255 kilogram ile istavrit oluşturuyor.

En çok balık tüketilen illerden birisi olmasına rağmen İzmir’de iç talep yetersizliği ve sektörde yaşanan sorunlar nedeniyle tüketim istenilen seviyede seyretmiyor.

Bu sorunların en önemlisini ise, hem tüketiciye hem de denize uzak olması nedeniyle İzmir Balık Hali’nin konumu oluşturuyor.

Denizden 45 km uzak olan Balık Hali İzmir Buca Kaynaklar mevkiinde 64 dönüm alan üzerine kurulu ve 5.000 m² mezar alanına sahip.

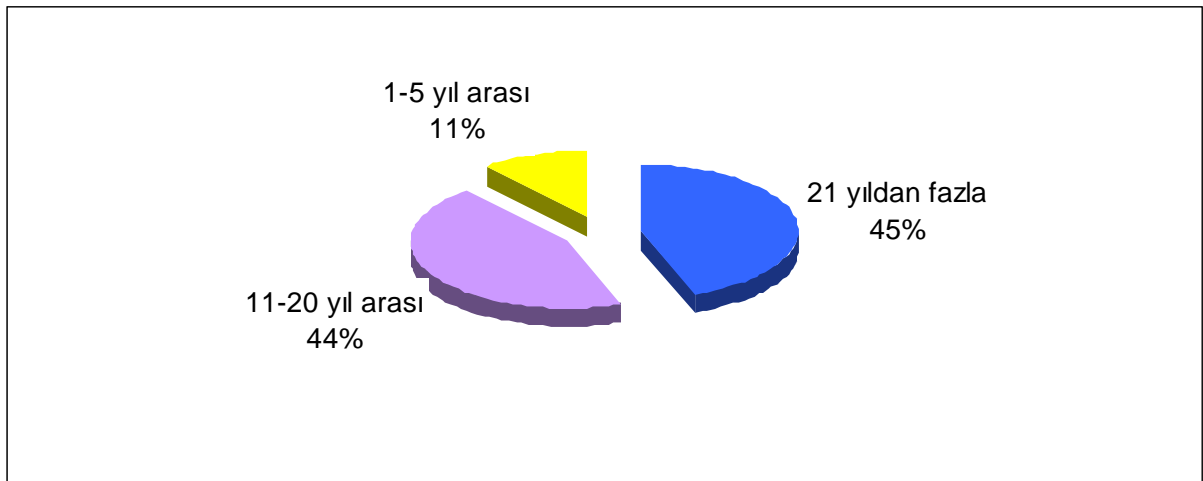
Ancak balık halinin denizden bu kadar uzak olması balığın ilimiz tüketicisiyle buluşmasını engelliyor.



Üretimin yazın %10, kışın ise %40’ı hal üzerinden satılıyor, geri kalan kısmı ise kaçak pazarlanıyor.

Balık Halinde faaliyet gösteren esnafa göre çözüm Balık Hali’nin tüketiciyle buluşabileceği daha yakın bir yere kurulması ve bu yerin de deniz kenarında konumlandırılmasından geçiyor.

Grafik 1: Balık Halinde Faaliyet Gösteren Esnafın Sektörde Bulunma Süresi



İlimizde balık tüketiminin artırılması ve balıkçılık sektöründe yaşanan sorunların tespit edilmesi amacıyla Odamız tarafından gerçekleştirilen anket sonucunda, balık halinde, balıkçıların;

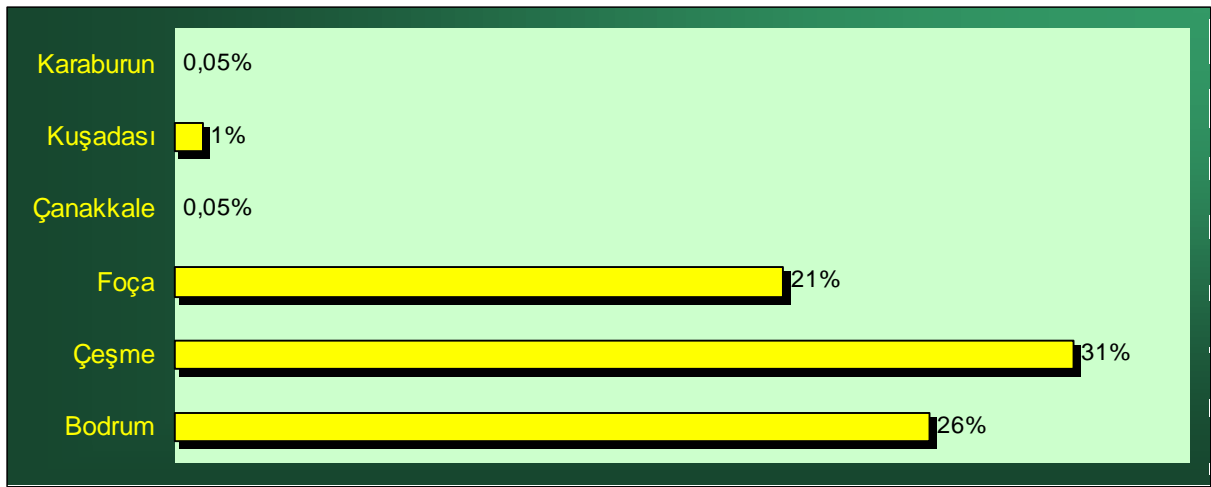


- %11'inin 1-5 yıl,
- %44'ünün 11-20 yıl,
- %45'inin ise 21 yıldan fazla

süredir balıkçılık sektöründe faaliyet gösterdiği belirlendi.

Balıkçılarımızdan alınan bilgiye göre, balık halinde satışa sunulan balıkların %31'i Çeşme, %26'sı Bodrum, %21'i Foça, %1'i Kuşadası, %1'i ise Karaburun ve Çanakkale'den avlanıyor.

Grafik 2: Balık Halinde Satışa Sunulan Balıkların Avlanma Alanları

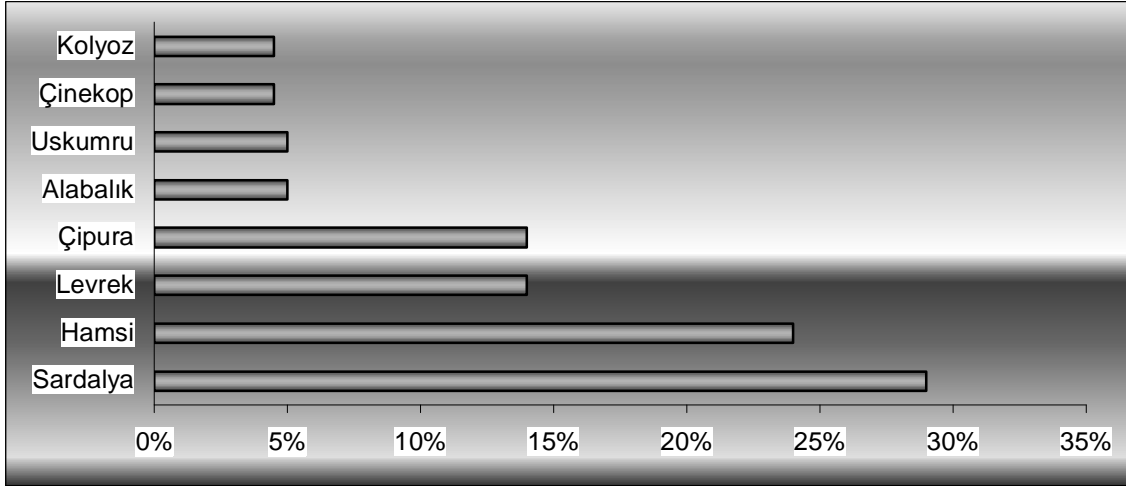


Avlanan balık türlerinin;

- %4,5'ini kolyoz,
- %4,5'ini çinekop,
- %5'ini alabalık,
- %5'ini uskumru,
- %14'ünü çipura,
- %14'ünü levrek,
- %24'ünü hamsi,
- %29'unu ise sardalya

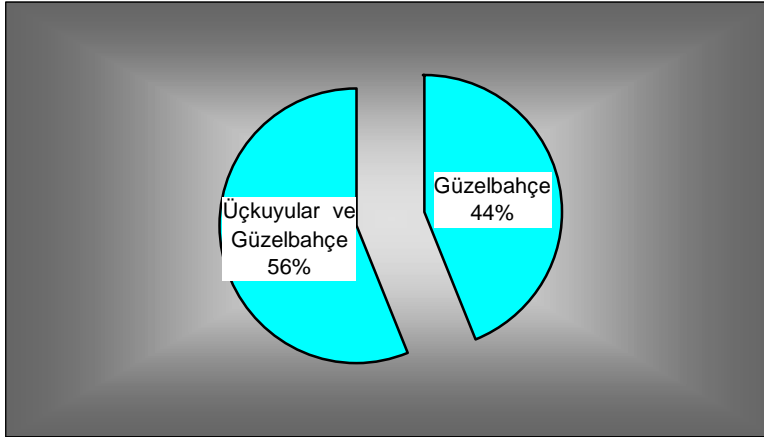
oluşturuyor.

Grafik 3: Balık Halinde En Çok Satışı Gerçekleştirilen Balık Türleri



Balık Halinde faaliyet gösteren esnafı yapılan anket sonucunda esnafın karşı karşıya olduğu pek çok soruna rağmen en büyük sorunu Balık Hali'nin denize ve tüketiciye olan uzak konumunun oluşturduğu anlaşılmıştır.

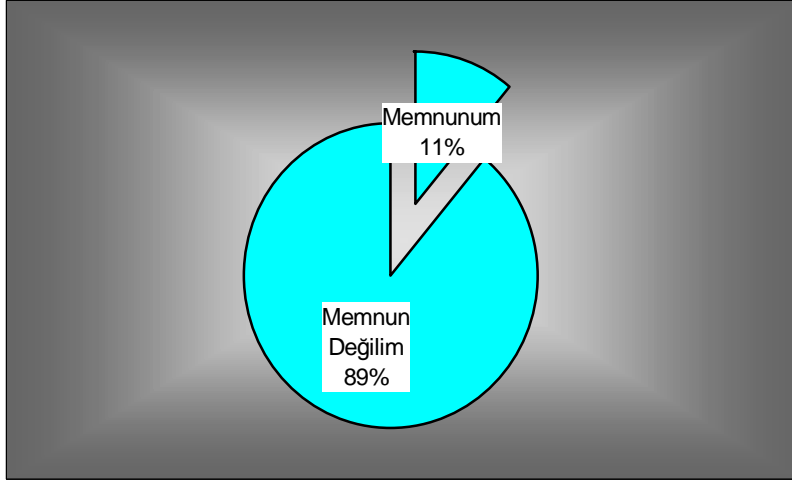
Grafik 4: Balık Hali'nin Kuruluş Yeri Seçiminde Tercih Yüzdesi



Anket sonucunda, Balık Hali'nin %44 oranında Güzelbahçe, % 56 oranında ise Üçkuyular veya Güzelbahçe veya Üçkuyular'da bir başka ifadeyle deniz kenarında yeniden yapılandırılmasının;

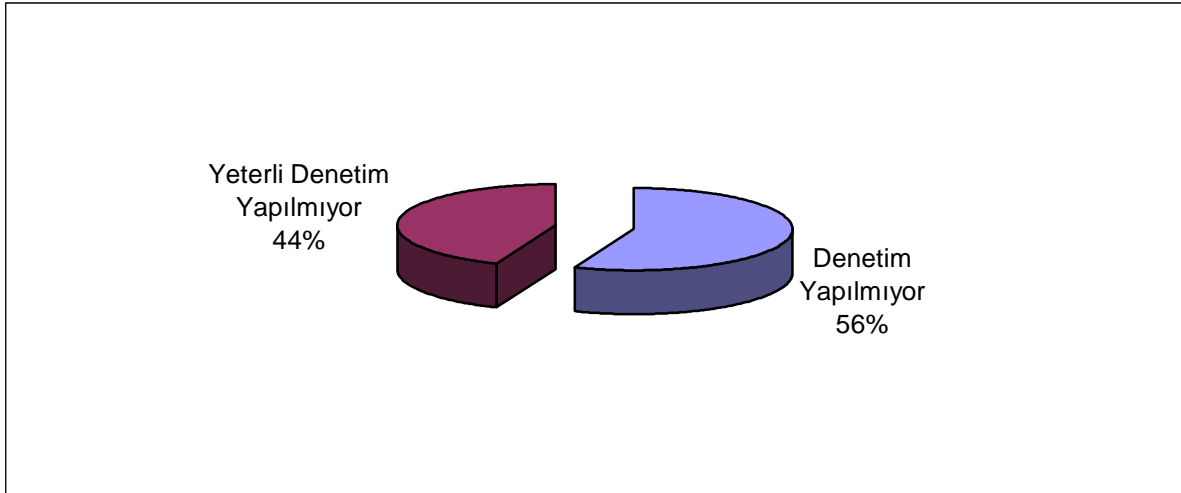
- Kaçak satış,
- Ulaşımında karşılaşılan zorluklar

v.b. sorunları gidereceğine inanıldığı ortaya çıkıyor.

Grafik 5: Balık Halinde Sağlık ve Hijyen Koşullarından Memnuniyet Düzeyi

Balık halinde karşılaşılan bir başka sorun ise sağlık ve hijyen koşulları.

Anket sonucunda elde ettiğimiz verilere göre, balıkçılarımızın % 89'u balık halinde sağlık ve hijyen koşullarına uyularak satış yapılmadığını düşünüyor.

Grafik 6: Balık Hali'nde Yapılan Denetimlerde Memnuniyet Oranı

Balıkçılarımıza göre, sağlık ve hijyen koşullarına uyulmaması denetim yapılmamasından kaynaklanıyor.

Balıkçılarımızın %56'sı balık halinde hiç denetim yapılmadığını beyan ederken, %44'ü ise yeterli denetim yapılmadığını ifade ediyor.

Anket sonucunda, balıkçılarımız tarafından dile getirilen diğer sorunlar ise;

- Balık üretim sektörünün örgütsüz olması sebebiyle tüketim amaçlı tanıtım, reklam gibi organizasyonların yapılmaması,
- Balık fiyatlarında istikrar olmaması,
- Kaçak avlanmanın kontrol altına alınmaması,
- Balık sanayiinin oluşmamasından dolayı saklanabilirliğinin olmaması



şeklinde sıralanıyor.

Bu sorunlara karşın balıkçılarımız tarafından;

- Sektöre hizmet veren teşkilat yapısının güçlenmesi, konu ile ilgili eğitim almış teknik kadroların istihdamı,
- Özel balık yemeklerinin ikram edileceği balık festivallerinin düzenlenmesi,
- Balıkçılığın tanıtılması amacıyla belgesel programlar hazırlanması,
- Her ilçeye örnek bir denetimli balık pazarı kurulması,
- Yüksek protein içeren balık eti tüketiminin artırılması için ulusal kampanyalar başlatılması

v.b. çözüm önerileri ile sektörde yaşanan sorunların giderebileceği ifade ediliyor.

Balıkçılarımız ve sektör açısından yaşanan olumlu bir gelişme de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından su ürünleri-balıkçılık sektöründe Avrupa Birliği'ne uyum amacıyla bir projenin başlatılıyor olması.

AB desteği ile Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde yürütülecek proje kapsamında, 2006 yılı sonu itibariyle, balıkçılık sektörünün altyapı ve mevzuat olarak AB'ye uyumunun sağlanması hedefleniyor.



AB'nin 6.2 milyon avro destek sağladığı proje, 10 Ocak 2005 tarihi itibariyle başlatıldı.

Proje çerçevesinde, ilk aşamada mevzuat uyumu öngörülüyor.

Bu kapsamda öncelikle, halen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda 4 Genel Müdürlükte bulunan su ürünleri ve balıkçılıkla ilgili birimler, yeni çıkarılacak Bakanlık teşkilat kanunu ile birleştirilecek ve "Su Ürünleri Genel Müdürlüğü"

kurulacak.

Mevzuat uyumu kapsamında ayrıca Su Ürünleri Kanunu yenilenecek.

Balık neslinin korunması için Bakanlığa avlanan balık miktarı konusunda kota koyma yetkisi veren kanun ile ayrıca avlanan balık miktarının kayıt altına alınması amacıyla, balıkların karaya çıkış noktalarının da sınırlandırılması öngörülüyor.

Balıkçılık sektörünün AB'ye uyumu projesi kapsamında, balıkçılık örgütlerinin güçlendirilmesi yanında balıkların piyasaya sunulacağı toptancı hallerinin de iyileştirilmesi öngörülüyor.



Balıkçı hallerinin iyileştirilmesi için de AB standartlarına uygun örnek balık hali modeli ortaya konacak ve uygun görülen bir ilde bu model hayata geçirilecek.

Bu modelin ilimizde hayata geçirilerek balık halinin mevcut konumunun deniz kenarına alınması ile;

- Balık tüketim miktarının,
- Su ürünlerinin hem bölgemiz hem de ülkemiz ekonomisine sağladığı katkının

artacağı umut ediliyor.

- Deniz, tatlı su ve kültür balıkçılığı açısından son derece uygun koşullara sahip olmamamıza,
- Balıkçılık sektörünün üretime katkısı, istihdam olanakları ve yüksek ihracat potansiyeli olmasına

rağmen ilimizde sektöre gereken önemin verilmemesi dolayısıyla mevcut sorunlar yıllardır çözülmemiştir.



Dileğimiz, gerek Belediyelerin, gerek Valiliklerin gerekse Hükümetimizin süratle sektöre gereken desteği vermesi.

Böylece balıkçılık sektörümüz hem ihracat olanaklarıyla ekonomimize katkı sağlayacak, hem de bireylerin sağlıklı beslenmesinde önemli rol oynayacaktır.