



BALIK İTHALAT VE İHRACATINDA HIJYEN

Mustafa TÜRE
Veteriner Hekim

Ülkemiz su ürünleri üretiminin büyük kısmını denizler ve iç sulardan avcılık yolu ile elde etmektedir. Çevresel faktörlerin en çok etkilediği ortam olan deniz ve iç sularda, son yıllardaki kirlilik, avcılık, mevsimsel değişimler ve diğer faktörlerin getirdiği olumsuzluklar nedeniyle su ürünleri üretiminde durgunluk gözlenmekte, hatta her geçen gün üretimde azalmalar görülmektedir. Ülkemiz deniz ve iç su balıkçılığında yetiştiricilik açısından su potansiyeli oldukça yüksek bir ülke konumundadır. Sahip olduğu zengin doğal kaynaklarla 1984 yılından itibaren gelişmeye başlayan sektör son on yılda büyük bir ivme kazanmıştır. Su ürünleri üretiminin yaklaşık %10'u yetiştiricilikle elde edilmektedir. Yetiştiricilikle üretimin yaklaşık %59'u iç sulardan ve %41'i denizlerden elde edilmektedir. 1988

yılında bu alanda 4000 ton olan üretimimiz, 2008 yılı itibarıyla kat kat artarak 646 310 ton dolaylarına ulaşmıştır. Ancak, mevcut iç su ve deniz suyu potansiyeli dikkate alındığında, üretim miktarının daha yüksek miktarlarda olması gerektiği de bir gerçektir.

Ülkemiz su ürünleri yetiştiriciliğinde, iç sularımızda alabalık ve sazan, denizlerimizde ise çoğunlukla kafes yetiştiriciliği olmak üzere, çipura, levrek, midye, alabalık, karides ve salmon yetiştirilmektedir. Su ürünlerinin sınıflandırılması, işlenmesi, değerlendirilmesi, tüketimi ve pazarlanmasına yönelik faaliyet gösteren su ürünleri işleme ve değerlendirme sanayi, avcılık ve yetiştiriciliğin yoğun olduğu bölgelerde kurulmuştur.

Ülkemiz su ürünleri ithalat ve ihracatı yapan ülke konumundadır. Ürünler iç ve dış piyasaya taze balık olarak sürüldüğü gibi, işlenerek kesilmiş, temizlenmiş, dondurulmuş, pişirilmiş, tütsülenmiş, paketlenmiş, tuzlanmış, kurutulmuş, salamura ve konserve edilmiş olarak da sunulmaktadır. Ayrıca, ülkemizde balık unu ve balık yağı sanayisi de bulunmaktadır.

Tablo.1. Ülkemiz su ürünleri ithalat ve ihracat rakamları (Kaynak: TÜİK, Su Ürünleri İstatistikleri, 2008)

	İthalat		İhracat	
	Miktar(ton)	Değer (TL)	Miktar(ton)	Değer (TL)
2004	57 694	77 423 079	32 804	258 987 885
2005	47 676	92 425 248	37 655	277 963 150
2006	53 563	120 592 605	41 973	336 723 477
2007	58 022	126 432 371	47 214	356 293 408
2008	63 222	154 343 337	54 526	505 545 565



İthalat ve İhracatında Hijyen



Bu ürünlerin yakalanması, depolanması, taşınması, pazarlaması ve tüketim aşamasına kadar soğuk muhafaza uygulanması ve kalite kontrol sistemine yönelik faaliyetler Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlu olarak sürdürülmektedir. Şu anda ülkemizde 120 civarında su ürünleri işleyen sanayi bulunmaktadır.

Ülkemiz su ürünleri işletmelerinde "Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi" (HACCP) kuralları uygulanmakta Avrupa Birliği'nin 91/492/EEC ve 91/493/EEC no'lu direktifleri doğrultusunda uyum çalışmaları yapılmaktadır. İhracatımızın büyük bölümünü dondurulmuş balık ve konserve balık oluşturmaktadır. Yetiştiricilikle elde edilen deniz ürünlerinden (çipura ve levrek) yaklaşık %80'i AB ülkelerine ihraç edilmektedir. Son yıllarda Uzak Doğu ülkelerine de ihracat yapılmaya başlanmıştır.

Ülkemizden Avrupa Birliği'ne ağırlıklı olarak;

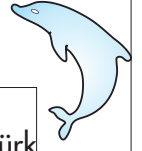
- Yetiştiricilik ürünlerinden taze ve soğutulmuş olarak levrek, çipura,
- Avcılık ürünlerinden taze ve soğutulmuş olarak dil, köpek balığı, bakalyaro, hamsi, mercan, fener, mezgit ve kılıç balığı,
- Bütün ve fileto formunda dondurulmuş olarak kalkan, alabalık, orkinos, palamut, torik, mezgit, yılan balığı ve sudak,
- Dondurulmuş, konserve edilmiş ve işlenmiş olarak, pavurya, karides, yengeç türler (mavi yengeç), kerevit, perna ve mytilus cinsi midyeler, istiridye, kum midyesi, aktivades, sübye, ahtapot, kalamar,
- Konserve olarak, hamsi, palamut, sardalya, uskumru, torik, kolyos, ton, orkinos ve tütsülenmiş olarak alabalık ve yılan balığı ihraç edilmektedir.

Ülkemiz aynı zamanda Hollanda, İngiltere ve Norveç gibi Avrupa Birliği ülkeleri yanısıra bazı Afrika (Gana) ve Uzakdoğu (Singapur, Tayland) gibi ülkelere su ürünleri ithalatı da yapmaktadır. İthalatı yapılan başlıca su ürünleri gruplarının yaklaşık %86'sını dondurulmuş balıklar oluşturmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yürütülen su ürünleri faaliyetlerine ilişkin kontrol hizmetleri denizler ve içsularda, ürünlerin karaya çıkış noktalarında, balıkhanelerde, su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde, balıkçı barınak ve çekek yerlerinde, toptan ve perakende satış yerlerinde, soğuk ve donmuş muhafaza depolarında, tüketim merkezleri ve ihracat kapılarında yapılmaktadır.

Denizler ve içsularda yapılan kontroller, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca ait kontrol tekneleri ile Sahil Güvenlik Komutanlığına ait teknelerle sürdürülmektedir. Su ürünleri ihracatına yönelik üretim yapan işleme ve değerlendirme tesisleri teknik, hijyen şartları ve ürün kalitesi açısından denetlenerek, sağlıklı ve güvenli ürünlerin elde edilmesi amaçlanmaktadır. 2000 yılında onaylanan 75 adet tesiste 658 denetim yapılarak, 31 bin analiz gerçekleştirilmiş ve yaklaşık 4 bin sağlık sertifikası düzenlenmiştir. Çift kabuklu yumuşakça üretim alanlarında periyodik olarak mikrobiyolojik, toksikolojik, fitoplankton analizler yapılarak, bu alanlar avcılığa açılmış veya kapatılmıştır.

Kontrol hizmetlerinde beklenen etkinliğin sağlanabilmesi amacıyla, Su Ürünleri Kanununun güncelleştirilmesi yönünde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile ilgili kuruluşlar arasında ortak çalışmalar yürütülmektedir.





Bu Hususla İlgili Genel Hükümler

1- Bu talimat, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu, 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair K.H.K. , Su Ürünleri Yönetmeliği ve ilgili diğer Yönetmelikler, Tebliğler ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Teşkilat ve Görevlerine ilişkin 441 sayılı K.H.K. ve İthalat Rejimi Kararının Bakanlığımıza ilişkin görevlerini kapsar.

Bu talimat canlı, taze, soğutulmuş ve dondurulmuş su ürünleri ithalatında gerekli olan Kontrol Belgesi düzenlenmesi ve fiili ithalat aşamasında Bakanlığımız yetkili görevlileri tarafından gümrüklerde yapılacak kontroller ile bu işlemlerde uygulanacak usul ve esasları belirler.

2- Bu talimat kapsamında, Kontrol Belgesi düzenlenir.

Canlı su ürünleri (canlı süs balıkları ve benzeri süs su ürünleri hariç) ithalatında Kontrol Belgesi düzenlenmesi işlemleri, Bakanlığımız Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Su Ürünleri Hizmetleri Dairesi Başkanlığınca yürütülecektir. (05.04.2005 tarih ve 250 10 08 11 SÜH 43-02-422-008262 sayılı yazı ile bu yetki Antalya, İstanbul ve İzmir İl Müdürlüklerine devredildi.)

Canlı süs balıkları, akvaryum kaplumbağaları, akvaryum su yılanları v.b. süs su ürünleri, canlı kara salyangozu ile taze, soğutulmuş ve dondurulmuş su ürünlerine ilişkin Kontrol belgesi düzenlenmesi işlemleri ise, Bakanlığımızca yetki

verilen İl Müdürlükleri tarafından yapılacaktır.

3- Türkiye 'de kayıtlı veya tescilli ve Türk bandırasını taşıyan gemilerin, Bakanlığımızdan izin alarak komşu ülkelerin karasularında o ülke yetkili birimleriyle yapılan anlaşmalar çerçevesinde yaptıkları avcılık sonucu elde edilen, bazı ürünlerin yalnızca canlı, taze veya soğutulmuş olanlarının Serbest Dolaşıma Giriş Rejimi 'ne tabi tutulması halinde, söz konusu ürünler için kontrol belgesi düzenlenmeyecektir. Uluslar arası sularda Türk bandırası taşıyan gemiler tarafından avlanılan canlı, taze, soğutulmuş su ürünleri Gümrük Kanunu gereğince Türk menşeli sayıldığından, bu ürünlerin yurdumuza getirilmesinde kontrol belgesi aranmayacaktır.

4- Kontrol Belgesi düzenleme yetkisi verilen Bakanlığımız İl Müdürlükleri ayrıca belirtilmiştir.

5- Canlı, taze, soğutulmuş ve dondurulmuş su ürünleri ithalatı yapabilecek Gümrük Müdürlükleri ve İthal kapıları da belirlenmiştir.

6- Talimat kapsamındaki su ürünleri ithalatına ilişkin Kontrol Belgesi düzenleme, fiili ithalat aşamasında yapılacak kontroller ve bunlara yönelik işlemler Bakanlık İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğünde görevli, en az 4 yıllık yüksek öğrenim görmüş, denetim, su ürünleri ithalat, ihracat kontrolleri ve ilgili mevzuat konusunda Bakanlıkça hizmet içi eğitim almış elemanlarca yapılmaktadır.

