



T.B.M.M.
HALKLARIN DEMOKRATİK PARTİSİ
Grup Başkanlığı

Sayı : 45
Tarih : 02.05.2014

43457

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Mehdi EKER tarafından Anayasa'nın 98. Maddesi ve Meclis İçtüzüğü'nün 96 ve 99. Maddeleri gereğince yazılı olarak cevaplandırılmasını dilerim.

Özdeş

Özdeş ÜÇER
Van Milletvekili

Yöre ekonomisine katkısının ve insan beslenmesindeki öneminin yanı sıra, muhteşem üreme göçüyle inci kefalı; Van Gölü Havzası'nda yaşamaktadır. Ayrıca (bütün çabalara rağmen) başka hiçbir balık türünün Van Gölü'nde yaşatılamaması nedeniyle söz konusu balık, bu gölde yaşayan tek balık olma özelliğine sahiptir. Dolayısıyla Van Gölü ile inci kefalı birbirinin ayrılmaz parçası durumundadır.

Türsel özellik açısından inci kefalı: genelde parlak gümüşü renkli, sırtı gri-yeşil, karnı gümüşüdür. Vücudu küçük pullarla kaplı olup, gözleri iridir. Ortalama boyu 19.5 cm.; ortalama ağırlığı ise 80 gr. civarında olup; besini, hayvansal ve bitkisel planktonlardan oluşmaktadır. Ömrü en fazla 7 yıl olan ve 3 yaşından itibaren üreme yeteneği kazanan bu balığın üreme zamanı, Nisan başından Temmuz sonuna kadarki dönemi kapsamaktadır. İnci kefalı yılın 10 ayını Van Gölü'nde kendine uygun sıcaklıktaki bölgelerinde geçirmekte; Nisan başından itibaren ise üremek için tatlı su ağızlarına gelmeye başlamaktadır. Su sıcaklığı 13 dereceyi geçtiği zaman derelere giren İnci kefalı, bu derelerdeki su akımının yavaşladığı hafif çakıllı ve kumlu bölgelere yumurtasını bırakmakta ve tekrar göle dönmektedir. Yavrular ise Ağustos ayı içinde göle dönmekte ve gölün besince zengin kıyılarında sürüler halinde dolaşmaktadır. İnci kefallarının yolculuk sırasında (eriyen kar sularının da tesiriyle) dağlardan göle doğru hızla akan ırmaklardan yukarılara tırmanmaları; kendileri için çok yüksek sayılabilecek çağlayanlardan geçmeleri gerekmektedir. Balıkların şelaleleri aşmak için gösterdikleri gayret, insanı hayretler içinde bırakmaktadır. Van'a sadece bu tırmanışı görmeye gelen insanlar vardır. Çünkü inci kefalları, somon balıkları gibi göçü izlenebilen nadir balıklardandır. Bu balıklar kimi zaman ırmakların içine doğru 20-30 kilometre yol almaktadır. Ayrıca (somonlardan farklı olarak) bu yolculuğu yaşamları boyunca dört kez yapabilmektedir.

İç su balığı üretiminde sazanlardan sonra ikinci sırayı alan inci kefalı, yaklaşık 15.000 kişiye ekmek kapısı olmakta; ayrıca Van Gölü ekosisteminin sürekliliğini sağlayarak göle canlılık kazandırmaktadır.

Bu balık, (Van Gölü çevresi insanlara yurt olduğu günden beri) göl çevresinde yaşamış olan insanların sofralarına girmiştir. O günlerden günümüze gelinceye kadar, çok farklı yöntemlerle tüketilmiştir. Tüketim esasta iki ana grupta toplanmaktadır. Bunlar; taze tüketim ve saklanarak tüketim biçiminde isimlendirilmektedir. Günümüzde toplam tüketimin %70'i taze, %30'u ise saklanarak tüketim şeklindedir.

Hem besin değeri hem de kültürel motifiyle bu derece önemli olan İnci kefalının popülasyonu son zamanlarda; üreme döneminde yapılan yanlış ve aşırı avcılık yüzünden tehlikeli sayılabilecek bir seviyeye düşmüş durumdadır. Yine (üreme göçü bağlamında) göç yolu üzerindeki baraj ve bentler, bu yolculuğu hayli zorlaştırmaktadır. Bunun yanında göl ve akarsulardaki kirliliğin ve aşırı su tüketimi de, balık popülasyonunu olumsuz yönde etkileyen diğer bir husustur.

Avcılığının büyük bir kısmı Mayıs-Haziran aylarında yoğunlaşan üreme göçü esnasında yapılmaktadır. Üreme dönemi balıkçılığında ısrar edenlerin en önemli gerekçeleri, geçim kaynaklarının darlığı ve balığın tuzlu ve yumurtalı olarak tüketilmesi alışkanlığı olarak sıralanmaktadır. Üreme dönemi balıkçılığını önlemek üzere; kış balıkçılığı, balık tuzlama atölyesi, balık konserve atölyesi ve turizmin alternatif geçim kaynakları olarak belirlenmesi önemlilik arz etmektedir.

Kış balıkçılığının daha cazip hale getirilmesi ancak bazı taleplerin karşılanması ile olabilecektir. Avlanan balığın pazar sorunu yaşanmadan satılması, balıkçı tekneleri için barınaklar inşası bunlar arasında en çok dile getirilen taleplerdir.

Balık tuzlama atölyeleri, balığın işlenerek pazarlanmasına olanak sağlayacağı gibi, balığın yöre halkı tarafından sadece üreme döneminde hijyen koşullarından uzak, tuzlanarak saklanması önüne geçebilecek, üreme dönemi dışında her zaman hijyen koşullarına uygun tuzlanmasını ve paketlenerek pazara sunulmasını mümkün kılacaktır. Böylece hem balık değerlendirilmiş olacak, hem yörede yeni bir iş kolu doğmuş olacaktır.

Yine balığın konserve edilerek pazara sunulmasının; (tuzlama atölyelerinde olduğu gibi) hem balığın değerlendirilerek pazarlanmasına hem de yeni bir iş kolu olarak geçim kaynaklarının çeşitlenmesine katkı sağlayacağı muhakkaktır.

Diğer alternatif geçim kaynağı turizm ise yöre halkı için tamamen yeni bir olgudur. Balığın orijinal üreme göçünü izlemek üzere, yöre dışından gelecek insanlar hem yerel halka para bırakacaklar, hem de balığın önemli bir biyoçeşitlilik unsuru olduğunun anlaşılmasına katkı sağlayacaklardır.

Ayrıca; yerel halk arasında yaygın olan tuzlu ve yumurtalı balık tüketim alışkanlığı, üreme dönemi balıkçılığının önlenmesinde önemli bir geleneksel unsur olarak görülmektedir. Bu yüzden tuzlu ve yumurtalı balık tüketim alışkanlığının değiştirilmesi, üreme dönemi avcılığını önemli ölçüde azaltacaktır.

Bu bağlamda;

1-İnci kefalı koruma altına alınmış canlı türleri arasında yer almakta mıdır? Alınmışsa tarihi nedir ve nasıl bir koruma tedbiri uygulanmaktadır? Alınmamışsa; hangi gerekçeyle böyle bir yola gidilmemiştir ve yakın zamanda koruma altına alınması düşünülmekte midir?

2-Son zamanlarda inci kefalının popülasyonu hakkında yapılmış çalışma var mıdır? Önceki yıllara göre (tahmini olarak) balık popülasyonunda yaşanan (yüzdesel) bir azalma (değişiklik) mevzu bahis midir?

3-Üreme dönemindeki avcılığın önüne geçilebilmesi için ne tür önlemler alınmaktadır? Kış balıkçılığını özendirmek adına ne tür çalışmalar yapılmaktadır?

43457

4-Avlanan balık miktarının envanteri tutulmakta mıdır? Bu kapsamda 2013 yılında kaç ton balık tutulmuştur? Bu miktarın son 10 yıllık süre içindeki değişim oranı nedir?

5-Van'da halen kaç balıkçı barınağı vardır ve bunlar nerelerdedir? Var olan sayı yeterli midir? Barınaklara yenilerinin eklenmesi gündemde midir? Varsa nerelerde yapılacaktır?

6-Van'da (inci kefalı açısından) balık pazarı borsası-hali ya da benzeri bir oluşum mevcut mudur? Balıkçılar tuttıkları balıkları nasıl pazarlamaktadır? Balıkçılara ürünü piyasaya zorlanmadan iletmelerinin yol ve yöntemi sunulmuş mudur?

7-İnci kefalı balığının endüstriyel hammadde olarak kullanılabilme olanakları kapsamında (böyle bir sanayi oluşumunun Van iline katacağı ekonomik yararlar dikkate alındığında) yapılmış çalışma/proje var mıdır? Varsa açıklayınız?

8-Üreme mevsimi avcılığının önüne geçilmesi için balık tuzlama atölyelerinin kurulması gündemde midir? Varsa; nerelerdedir? Yoksa; neden böyle bir yola gidilmemektedir?

9-Aynı şekilde konserve balıkçılığı ile ilgili (alt yapı oluşturucu ya da özendirici) çalışmalar yapılmakta mıdır?

10-İnci kefalının besin değeri hakkında bilimsel bir araştırma yapılmış mıdır? Yapılmışsa sonuçları nelerdir?

11-Kültürel bir değer olan İnci kefalının hak ettiği şekilde tanıtılması için ne tür projeler yapılmaktadır? İnci kefalından bir turizm ögesi olarak yeterince yararlanılmakta mıdır?