



Yıl: 19 Sayı: 111

T.C. Ordu Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayınıdır

İki Ayda Bir Yayınlanan Mesleki Gazete

MART- NİSAN - 2015

BAKANIMIZ MEHMET MEHDİ EKER:

"TARSEY Sistemi Tamamen Yerli"



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, "Tarım Sektörü Entegre Yönetim Bilgi Sistemi TARSEY", tarım sektörünün artık sadece kırsal alandaki bir sosyal yardımlaşma alanı olmaktan çıkıp, bir ekonomi faaliyeti olarak uluslararası alanda rekabet edebilir bir niteliğe kavuşmasına önemli katkısı olan bir proje" dedi.

Sistemin ayrıntıları hakkında bilgi veren ve dünyada henüz TARSEY gibi bir sistemin kurulmadığını söyleyen Bakan Eker, sistemin yazılımının yerli olduğunu vurguladı. Bakan Eker "Patenti bize ait. Bunun know how'unu dünyaya verebiliriz. Dost ve kardeş ülkelerle paylaşabiliriz, uluslararası pazarda bunu satabiliriz" diye konuştu.

Devamı 8'de

İLİMİZDE TARIMA YAPILAN YATIRIMLAR HIZLA ARTIYOR



İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Ordu İl Koordinatörlüğü tarafından yatırımcılara yönelik yapılan eğitimler meyvesini vermeye devam ediyor. Bu kapsamda 2012 yılında ilimizde hiç bulunmayan broiler (etçi tavuk) işletmesinin sayısı bugün itibarıyla 10 işletmeye ulaşmıştır. Toplam kurulu kapasitesi yaklaşık 250 bin adet olan bu 10 adet işletmenin 2 adedi kişisel sermaye ile 8 adedi ise Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun Beyaz Et Sektörüne vermiş olduğu % 50 - % 65 arasındaki hibe desteklemelerinden yararlanılarak yapılmıştır.

Devamı 8'de

TARIM VE İNSAN KONULU FOTOĞRAFLAR ORDU'LU SANATSEVERLERLE BULUŞTU



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızca ilk kez 2009 yılında gerçekleştirilen "Tarım ve İnsan" konulu fotoğraf yarışmasının 2014 yılında 6.sı düzenlenmiştir. Jüri tarafından yarışmaya katılan eserlerden sergilenmeye değer görülen 60 adedi ilimizde 24- 27 Mart 2015 tarihleri arasında Ordu Kültür Sanat Merkezinde sergilenmiştir.

Devamı 8'de

KONUK KALEM



Enver YILMAZ
Ordu Büyükşehir
Belediye Başkanı

Çocukluk yıllarımda yaylalarımızda küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yaparak, bugün ise bir fındık üreticisi olarak içinde yer aldığım tarım sektörünün, ülkemiz kadar ilimiz için de stratejik öneme sahip olduğunu ifade ederek yazıma başlamak istiyorum.

İlimizde tarım denilince ülkemiz üretiminde 1.sırada yer aldığımız ve dünya üretiminin yaklaşık %16'lık kısmını tek başına gerçekleştirdiğimiz fındık akla gelmektedir. Fındık ilimizin arazi yapısı dikkate alındığında alternatifi olmayan vazgeçilmez bir tarımsal ürünümdür. Son yıllarda fındıkta özellikle bahçelerin yaşlanmasıyla ilgili olarak birim alan veriminde önemli düşüşler yaşanmaktadır.

Devamı 2'de

TARIMSAL YENİLİK VE BİLGİ SİSTEMİ İL GRUP TOPLANTISI YAPILDI

Araştırma, yayım ve çiftçi bağlarının güçlendirilmesi ile Ordu tarımında ve hayvancılığında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri konulu 2015 yılının ilk Tarımsal Yenilik ve Bilgi Sistemi İl Grup Toplantısı 11.03.2015 tarihinde İl Müdürlüğümüz konferans salonunda gerçekleştirilmiştir.

Düzenlenen toplantıya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürümüz Kemal YILMAZ, İl Müdür Yardımcılarımız Kıvanç GÜNAY ve Ekrem OĞURLU, Şube Müdürleri ile İlçe Müdürleri katılmıştır.

Devamı 8'de



HALK SAĞLIĞI MÜDÜRLÜĞÜ İLE İSTİŞARE TOPLANTISI YAPILDI



İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile Halk Sağlığı Müdürlüğünce kurumlararası işbirliği yapılması, bilgi paylaşımı ve ortaklaşa yürütülebilecek faaliyetlerin belirlenmesi amacıyla istişare toplantısı yapılmıştır. Düzenlenen toplantıya İl Müdürümüz Kemal YILMAZ, Halk Sağlığı Müdürü Çetin GÜNDOĞDU, ilgili Müdür Yardımcıları ile Şube Müdürleri katılmıştır.

Toplantıda; gıda zehirlenmeleri, hayvan ve hayvansal ürünlerden insanlara geçen zoonoz hastalıklara karşı alınması gereken tedbirler, kuduz hastalığına karşı kedi ve köpeklerin aşılanmasının yanı sıra hayvancılık sektörüyle direkt ilişkili meslek gruplarının da kuduz hastalığına karşı aşılanması ve konu ile ilgili eğitimler düzenlenmesi, brucella hastalığı ile mücadelede ortak hareket edilmesi, peynir yapımı konusunda kadınlara yönelik eğitim verilirken brucella hastalığına dikkat çekilmesi, kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtım aşamasında meydana gelebilecek gıda kaynaklı enfeksiyon/zehirlenmelerin ve özellikle mantar zehirlenmelerinin oluşmasının önlenmesi amacıyla ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde eğitim ve bilinçlendirme faaliyetlerinin yapılmasına karar verilmiştir.



MART - NİSAN

FINDIK: Fındık bahçelerine verilecek olan azotlu gübrenin yarısı Mart ayı başlarında çapa ile 5-10 cm toprak derinliğine karıştırılarak verilir. Ocak altları kuru otlu ise gübre verilecek alan önce çapa ile otlarından temizlenmelidir. Nisan ayının ikinci haftasından itibaren de fındık kozalak akarı mücadelesine başlanır. Yine, fındık virgül kabuklu biti mücadelesi de bu mevsimde yapılmalıdır.

KIVI: Kivi bahçelerinde yeni fidan dikimi yapılır. Azotlu gübreler bu dönemde verilmelidir. Çatı sistemi (T sistemi vs.) kurulur. Sulama sistemlerinin bakım ve kontrolü yapılır.

SERACILIK: Seralarda ilkbahar sezonu için toprak hazırlığı yapılır. Toprakta hastalık ve zararlı görüldüğü takdirde toprak ilaçlanır. Mart ayı başlarında tohum ekimi yapılır. Fideler 5-6 yaprağa ulaştığında seralardaki yerlerine dikilir. Danaburnu ve kök çürüklüğüne karşı ilaçlı mücadele uygulanır.

SIĞIRCILIK: Sığırlarda şap, (tabak) ve şarbon hastalıkları ile mücadele amacıyla aşılamlar gerçekleştirilir. Kıl kurduna karşı parazit hapı verilir. Ahırların dezenfeksiyonuna dikkat edilir. Yem rasyonlarına vitamin ve mineral yönünden takviye yapılır. Yem değişiklikleri hayvanlarda bağırsak bozukluklarına neden olduğundan hayvanlar meraya tedricen çıkarılmalıdır.

KOYUNCULUK: Koyunlarda rasyonel bakım ve beslemeye dikkat edilir. Ilkbaharda taze çayırlardan zehirlenmeleri önlemek için Enteretoksemi aşısı yaptırılmalıdır.

ARICILIK: Arıların kontrolleri yapılır. Ilkbahar şuruplaması uygulanır. Varroa hastalığına karşı da ilaçlı mücadele uygulanır. Ayrıca, kovanlarda yavru çürüklüğü ve ishalleri karşı da tedbirler alınır.

MAYIS - HAZİRAN

FINDIK: Genel olarak Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün ilan ettiği tarihte), hakim çeşitlerin yarıdan fazlası mercimek iriliğine geldiği dönemde fındık kurdu ile mücadele yapılır. Bu aylarda fındık dalkıran zararlısı ile de mücadele yapılır. Ayrıca, fındık bahçelerindeki yabancı otlarla mücadele uygulanır. Azotlu gübrenin ikinci yarısı verilir.

ARICILIK: Gezgin arıcılık yapanlar bu dönemde arılarını naklettiklerinden nakil hazırlıkları tamamlanır. Arıların nakilleri için gerekli olan Yurtiçi HayvanSevklarine Mahsus Veteriner Sağlık Raporu İl ve İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine başvurularak alınmalıdır.

Yine bu aylarda arı kovanlarında teşvik şuruplaması yapılır. Kek verilerek beslemeye devam edilir. Zayıf olan kovanlar birleştirilerek güçlenmeleri sağlanır.

MEYVECİLİK: Meyve ağaçlarında karaleke ve küllemeye karşı ilaçlı mücadele yapılır. Karaleke meyvelerde önce siyahımsı lekeler oluşturan, meyvenin gelişimine olumsuz etkisi olan, yapraklarda sararma ve erken dökülme, dallarda zamanla kurumaya neden olan mantari bir hastalıktır. Külleme ise yaprakların alt ve üst kısımlarında bir kül tabakası oluşturarak sürgünleri zayıflatır, kurutur, yaprakların fotosentezini engeller, meyvelerin küçük şekilsiz ve kalitesinin düşük olmasına neden olur.

Yine bu aylarda amerikan beyaz kelebeği, elma iç kurdu, yaprak bitleri ve kiraz sineğine karşı da mücadele yapılmalıdır. Meyveliklerde zararlı olan tarla faresi, çekirge, dana burnu zararlılarına da ilaçlı mücadele uygulanmalıdır.

KIVI: Bu dönemde kivi çiçekleri açarak tozlaşma gerçekleşir. Bu nedenle kivi bahçelerine arı kovanları konulmalıdır. Hava sıcaklıklarına bağlı olarak sulama işlemine başlanılır.

Haziran sonunda çiçekler döküldükten sonra tekniğine uygun meyve seyreltmesi yapılmalıdır.

SIĞIRCILIK VE KOYUNCULUK: Sığırlar ve koyunlar yaylalara çıkmadan önce iç ve dış parazitlere karşı mevsime göre uygun ilaçlama yapılır. Doğumların başlaması nedeniyle ahırlarda temiz, bol altlıklı doğum bölümleri ile sıcak, havadar, temiz buzağı bölümleri hazırlanmalıdır. Buzağılara doğar doğmaz başlamak üzere üç gün ağız sütü içirilmeli, buzağılarda görülebilecek ishal ve zatürre hastalıkları ile ineklerde görülebilecek doğum felci ve mastitis hastalıklarına karşı tedbirleri alınmalıdır. Kuzulara parazit mücadelesi dışında mineral madde ve vitamin takviyesi yapılmalı ve erken kuzu kesimlerinden kaçınılmalıdır. Ahır ve barınaklar temizlenir ve dezenfektan maddelerle ilaçlanır. Bakımı yapılarak hayvanlar için sağlıklı bir ortam haline getirilir.

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI ENVER YILMAZ'IN KALEMİNDEN

1'den Devam



Yine miras hukukundan kaynaklı tarım arazilerinin bölünecek her geçen gün ekonomik olmayan yeni işletmelerin oluşması fındık üreticilerimizin gelirlerinde önemli azalmalara neden olmuştur. Oluşan bu durum özellikle genç nüfusun doğup büyüdüğü bu topraklardan İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlere göç etmesinin önünü açmış ve köylerimizde genelde yaşlı nüfusun kalmasına neden olmuştur. Bu yaşlı nüfusun tarım alanlarında gerekli iş gücünü karşılaması olanaksız olduğundan fındık bahçelerimizde bakım işlemleri yeterince yapılamamakta, verimlilik düşmekte, büyük şehirlere iş bulma ümidiyle giden genç nüfus ise büyükşehirlerin bin bir türlü sıkıntı ve sorunlarıyla karşılaşmaktadır. Öyleyse yapılması gereken gurbete giden bu genç nüfusun tekrar köylerine dönmelerini sağlamaktır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız bu konuda ilk adımı atarak arazilerin bölünmesini önleyen ekonomik işletmelerin oluşturulmasına yönelik bir çalışma başlatmış ve 15.05.2014 tarihli Resmi Gazetede 5403 Sayılı Toprak Koruma Ve Arazi Kullanımı Kanununda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu kanunla tarım arazilerinin mirasçılar arasında

bölünmesine bir takım düzenlemeler getirilerek ekonomik olmayan işletmelerin oluşmasının önüne geçilmiştir. Bakanlık tarafından atılan bu adımın fındık bahçelerinin geliştirilmesi ve verim artışının sağlanmasına yönelik çalışmalarla desteklenmesi gerekmektedir. Ordu Büyükşehir Belediyesi olarak Bakanlık tarafından yapılacak bu konudaki çalışmalara yerelde imkânlarımızın elverdiği en üst düzeyde katkı sağlayacağımızı belirtmek isterim.

Fındıktan sonra ilimiz için son derece önemli bir sektör olan ve ülkemiz bal üretiminde ilk sırada yer aldığımız arıcılık konusunda ise özellikle balın yanında diğer arı ürünlerinin de üretilmesine olanak sağlayacak ve balda kaliteyi artıracak projelerin uygulanması bu sektörün ilimizde daha da gelişmesine imkân taniyacaktır.

Diğer taraftan ilimizde yaklaşık 50 bin hektarı bulan yaylalarımızın varlığı ve 100 km'yi bulan sahil şeridi dikkate alındığında küçükbaş hayvancılık ve su ürünleri yetiştiriciliğinin de ilimizde geliştirilmesi gereken sektörlerden olduğunu görmekteyiz. Bir zamanlar ülkemiz üretiminde söz sahibi olduğumuz patates yetiştiriciliği ve neredeyse üretimi bitme noktasına gelen çilek yetiştiriciliğinde yapılacak çalışmalarla bu ürünlerin üreticilerimize ek gelir getirmesi sağlanmalıdır. Aynı şekilde kivi üretiminde, kesme çiçek yetiştiriciliğinde başlatılan çalışmalar artırılarak devam ettirilmeli ve kesme çiçek yetiştiriciliğinde hemen yanı başımızda 500 km mesafede yer alan Rusya ve Gürcistan'a ihracatın gerçekleştirilmesine çalışarak üreticilerimize yeni bir gelir kapısı aralanmalıdır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız tarafından kamuoyunda birçoğu Cumhuriyet tarihinin en önemli projeleri olarak adlandırılan, tarımda mekanizasyon kullanımının yaygınlaştırılmasının yanı sıra, tarımsal ürünlerin işlenmesi ve pazarlanmasına yönelik projelerin hayata geçirilmesi ile birlikte tarım sektöründe önemli gelişmeler sağlanmıştır. Yine son yıllarda üreticilerimize önemli tarımsal desteklemeler yapılmıştır. İlimiz için 2014 yılında

sağlanan tarımsal destek miktarı 300 Milyon TL'nin üzerindedir. Verilen bu desteklerin tarımsal üretimde verim ve kalite artışına yönelik kullanılması sektörün gelişmesine önemli katkı sağlayacaktır.

İlimizde son yıllarda gerek ulaşım sektöründe, gerekse turizm sektöründe sağlanan gelişmeler tarım sektörünün daha da gelişmesine ve üretilen ürünlerin daha rahat pazarlanmasına imkan sağlayacaktır. Çevre yolumuz, Akdeniz'e uzanan Dere Yolu projemizin tamamlanması ve pek yakında tamamlanacak olan havalimanımızın faaliyete geçmesi ile birlikte ilimize daha çok turist geleceği herkesin ortak beklentisidir. Öyleyse gelen bu turistlerimize kendi yaylalarımızda yetiştirdiğimiz kuzularımızdan elde edilecek kekik kokulu kuzu etimizden, kendi üreteceğimiz fındık, kivi, patates ve çilek gibi tarımsal ürünlerimizden sunabilmek için ve yine Büyükşehir'e göç eden genç nüfusun köylerine dönmelerini sağlamak için tarımsal üretimde verim ve kaliteyi artırmamız gerektiğini bir kez daha ifade ediyor, Ordu Büyükşehir Belediyesi olarak bu konuda yapılacak önemli projeleri imkânlarımız ölçüsünde destekleyeceğimizi belirtmek istiyorum.

Üreticilerimizin ürünlerinin bol, kazançlarının bereketli olmasını diliyorum.



Gıda İle İlgili Şikayetlerinizi 174 ALO GIDA'ya Bildiriniz

ordu.tarim.gov.tr

İLÇELERİMİZİN SAYFASI : ULUBEY

İLÇEMİZİN KİMLİK KARTI

MAHALLE SAYISI:	41
TOPLAM NÜFUS:	19.903
YÜZÖLÇÜMÜ (km²):	304
İL MERKEZİNE UZAKLIK:	22 km
ÜRETİM İSTATİSTİKLERİ:	
Fındık:	176.745 da alanda, 3.162 ton
Kivi:	128 dekar
Ceviz:	141 da alanda, 69 ton
Örtüaltı Üretim:	ilçede 71 adet sera olup toplam üretim alanı 9.650 m²
Bal:	2.106,70 ton bal, 9.041 kg balmumu
HAYVAN VARLIĞI:	4.446 sığır, 5.436 koyun, 176 tek tırnaklı, 22.410 kanatlı, 73.821 arılı kovan

KOYUNLARDA
DELİBAŞ HASTALIĞIÖzge YILMAZ
Veteriner Hekim

Halk arasında koyunlarda delibaş ya da dönmec hastalığı olarak adlandırılan coenurosis köpeklerin ince bağırsaklarında yerleşen Taenia multiceps adlı cestodun larvalarının (Coenurus cerebralis) koyunların beyin ve omuriliğine yerleşmesi sonucunda oluşan, yürürken sallanma, felç, körlük gibi belirtilerle karakterize hastalığa verilen addır.

Son konağı köpek, tilki ve diğer kanideler olan Taenia multiceps son konaklarının ince bağırsaklarında yerleşmektedir. Parazitin arakonakta şekillenen larva formuna ise Coenurus cerebralis adı verilmektedir. Coenurus cerebralis genelde koyun ve keçide bulunmakla birlikte nadiren de olsa sığır, at, manda da görülmektedir. Aynı zamanda zoonoz da olan bu larva insanlardan da bildirilmiştir. Arakonak canlılarda, öncelikle beyin olmak üzere, merkezi sinir sistemine yerleşen Coenurus cerebralis tavuk yumurtası büyüklüğüne kadar ulaşabilen içi berrak sıvı ile dolu kese biçimindedir. Gelişimlerini tamamlayabilmeleri için ayrı ayrı ve birbirinden farklı konaklara gereksinim duyan Taenia multiceps'in son konağın dışkıyla çıkan yumurtaları doğa koşullarına oldukça dayanıklıdır.

Taenia multiceps yumurtalarının arakonak koyun tarafından ağız yoluyla alınmasını takiben bağırsakta açığa çıkan onkosfer (sestodların ilk larval dönemi) kan yoluyla beyin ve omuriliğe ulaşır. Coenurus cerebralis arakonaktaki gelişimini yaklaşık 3 ayda tamamlar. Bu sürenin sonunda karnivor (köpek, tilki...vb.) için enfektif hale gelir.

KLİNİK BELİRTİLER

Coenurus cerebralis ile enfekte koyunlarda klinik belirtiler akut, belirtisiz dönem ve kronik olmak üzere üç dönemde görülmektedir.

1. Akut Dönem : Akut dönem onkosferin beyin ve omurilikte geçirdiği göç dönemini ifade eder ve enfeksiyonu takiben 2-5. haftalar arasındaki süredir. Bu dönemdeki klinik belirtiler konağın aldığı enfektif yumurta sayısına, konağın bağışıklık durumuna ve parazitin merkezi sinir sistemindeki yerleşim yerine göre değişmektedir. Akut dönemde koyunlarda ateşin yanı sıra retinada kanama ve beyinde hasar şekillenmektedir. Enfekte kuzularda yem alma ve çiğneme durur. Motor hasarı sebebiyle koordinasyon bozulur, başın anormal tutulması, opistotonus (kasların gerilmesi ile gövdenin yay gibi kasılmış hali), daire şeklinde dönme ve dış gıcırdatması da görülebilir.



Coenurosis'in ilk semptomları enfeksiyonun alınmasından sonra larvanın merkezi sinir sistemine zarar vermesini takiben ya da konakta toksik ve alerjik reaksiyon sonucu şekillenen akut yangısal yanıt sebebiyle gözlenmektedir.

2. Belirtisiz Dönem : Akut dönemi takip eden dönemdir. Klinik belirti görülmeyen bu dönemde yumurtanın alınmasından yaklaşık 33 gün sonra girilir. Bu dönem larvanın yerleştiği dokuda büyüme-ye başladığı dönemdir. Eğer anakonağın bağışıklık sistemi güçlüyse bu dönemde genç larvalar yıkılmayarak etkisiz hale gelebilmektedirler.

3. Kronik Dönem : Bu dönem en çok 9-18 aylık koyunlarda dikkat çeker. Enfekte hayvanlarda körlük, papilla ödemi, sallanma, felç, başın öne ve yana doğru tutuşu, duruşta anormallik, gözün istemsiz hareket etmesi, sürekli uyku durumu ve ölüm görülebilir. Hayvanın başını duvara veya yemliğe dayadığı ve kendi etrafında döndüğü görülür.

TEŞHİS

Coenurus cerebralis'in teşhisi hastalığın arakonaktaki dönemine göre değişmektedir. Akut dönemde koyunlarda teşhis ancak nekropsi ile yapılabilmektedir. Ancak beyin ya da omurilikte gezen larvanın oluşturduğu lokal değişiklikleri saptamak zordur. Kronik formda ise hayvanda izlenen semptomlar dikkat çeker. Koyunların kafatası kemiklerinde inceleme ve bombeleşme beyinde ilerleyen enfeksiyonun göstergesidir. Retinada kanama ve papilla ödemi teşhiste yardımcı diğer işaretlerdir.

HASTALIKTAN KORUNMA YOLLARI

Çoban köpeklerinin ve etraftaki köpeklerin parazit ilaçları kullanılarak bağırsaklarına yerleşmiş şeritlerden arındırılması, bu şeritleri dışkıyla etrafa bulaştırmalarını engellemesi bakımından çok önemlidir. Kesilen enfekte koyunların kafaları kesinlikle etrafa atılmamalı, yenilmemeli, yakılarak açılan derin bir çukura gömülmelidir. Koyun kafalarının etrafa atılması durumunda köpekler tarafından yenilerek köpekleri de bulaştırmış oluruz. Daha sonra bulaşık köpekler hastalığı etrafa yine yayabilirler. Ayrıca koyun sürülerinin bu hastalığa yakalanmaması için bir veteriner hekim gözetiminde düzenli olarak parazitlere karşı ilaçlamalarının yapılması önemlidir.

TEDAVİ

Özellikle hastalığın ilerlediği durumlarda tedavi mümkün değildir. Kesime sevk en doğrusudur.

KAYIN MANTARI

Tuba BAK/ Ziraat Mühendisi

Kayın mantarı, kültürü yapılan diğer mantarlara göre çevre koşulları bakımından daha az seçici ve hastalık-zararlılara karşı dayanımı yüksek bir mantar çeşididir. Yetiştirme ortamının fermante olmamış materyal olması ve örtü toprağı kullanılmadan üretimi kolayca gerçekleştirilebilmesi ve kısa sürede ürün alınması ile son yıllarda kayın mantarı yetiştiriciliğine ilgi giderek artmıştır. Besin değeri bakımından oldukça yüksek olup, içeriğindeki yağ miktarının çok az olması sebebiyle de iyi bir diyet ürünü olarak tüketilmektedir. Ayrıca atık kompostları gübre ve hayvan yemi olarak da değerlendirilebilmektedir.

İklim Faktörleri ve Yetiştirme Ortamı Koşulları

Sıcaklık: Üretimde misel gelişimi için ortalama 25-28°C sıcaklık isterken, taslak oluşumunun teşvik edilmesi için sıcaklığın 15°C'ye düşürülmesi gerekmektedir. Şapka gelişimi için ise ortalama sıcaklıklar 10-28°C arasında olmalıdır.

Işık: Kayın mantarının üretiminde misel gelişimi için ışığa ihtiyaç duyulmazken, taslak şekillenmesi ve şapka gelişimi için ışığa ihtiyaç duyulmaktadır. Taslak şekillenmesi başlayınca günde 9-12 saat ışığa ihtiyaç duyar. Eğer ışık yoğunluğu düşük olursa, renk daha sonra soluklaşacak ve şapkaların gelişimi durabilecektir.

Ortam nemi ve üretim odası nemi: Eğer hem odanın hem de ortamın nem içeriği düşük ise mantar gelişimi su yetersizliğinden dolayı durur. Bu durumda genç mantarların şapkaları erkenden açılır ve sporlarını yayarlar. Havalandırma sonrası, üretim odasının nemi düşer. Havaya ve koridorlara su püskürtmeye ihtiyaç vardır. Taslak oluşumu ve şapka gelişimi için uygun oda nemi sırası ile yüzde 90 ve yüzde 80-85'dir. Ortamda taslaklar görünür görünmez, oda içi nem yüzde 85'e düşürülmelidir. Aşırı ortam nemi ortamda oksijen yetersizliğine neden olur. Bu misel gelişimini engelleyebilir. Bu durumda, torbalardaki ortamlarda şapka gelişimi gecikir ve engellenir.

Taslak Oluşumu ve Şapka Gelişimi

Misel gelişme dönemi sona erdikten sonra taslak oluşumunu teşvik etmek amacı ile ortam sıcaklığı türlere göre değişmek üzere 10-15 °C'ye düşürülür ve günde 12 saat ışıklandırma yapılır. Taslaklar, yaklaşık 3 gün sonra torbalarda açılan deliklerin etrafından şekillenmeye başlar. Bir hafta sonra ise mantarlar hasat için hazır hale gelirler.

Mantarların yüzde 90'ı sudan oluştuğundan dolayı, şapka oluşum döneminde nemlilik kritik bir konudur. Bu dönemde nispi nemi yükseltmek için üretim odası sık sık sulanmalıdır. Sulamanın az ve sık olması tercih edilir.

Üretim Şekilleri

Kayın mantarı üretim şeklini üretim tekniğinde kullanılan materyaller yönüyle Ağaç Kütükleri ve Bitkisel Atıklar kullanılarak yapılan üretim şekli olarak iki grupta değerlendirmek mümkündür.

Ağaç Kütüklerde Yetiştiricilik:

- * Dip kütüğüne ekim
- * Kapak kesme,
- * Dübel ekim
- * Kat ekim şeklinde yetiştiricilik yapılmaktadır.

Kütükler ağaçların dinlenme döneminde kışın veya ilkbaharda kesilir. Kesildikten sonra çok bekletilmemelidir. Kesilen kütükler 5-7 gün bekletilip içindeki fazla suyunu saldıktan sonra misel ekimi yapılmalıdır. Kütük çapının büyük olması mantarın geç çıkmasına sebebiyet verir. Kütüklerin çapı 15-35 cm, boyu 40-110 cm arasında olmalıdır. Kütükler taşınırken kabuk ezilmemeli ve zedelenmemelidir.

Bitkisel Atıklarla Yapılan Yetiştiricilik: Bitkisel atıklar kullanılarak üretim, kapalı ortamlarda ve kontrollü koşullarda yıl boyu yapılabilmektedir. Kayın mantarı çok farklı tarımsal atıklarda yetiştirilebilmektedirler. Kayın mantarı bitki atıklarından yapılan kompostta yetişebilir. Buğday samanı, pirinç kavuzu, buğday kepeği, fındık zuru, yer fıstığı kabuğu, ağaç talaşı, parçalanmış mısır koçanı, pamuk artıkları kullanılabilecek maddelerdir. Hasattan sonra torbada kalan saman-mantar atığı hayvan yemi veya gübre olarak kullanılabilir.

Hasat

Hasada en üst ranzalardan başlanmalıdır. Çünkü odada homojen bir sıcaklık dağılımı sağlanamıyorsa, üst katların daha sıcak olması nedeniyle mantar daha hızlı gelişecektir.



Önce ranzalardaki en iri mantarlar alınmalıdır. Hasat süresi 6-12 hafta arasında değişebilir. 3-4 gün içinde ilk mantar taslakları görülmeye başlar. Takip eden 3-4 gün sonrasında da ilk ürün dalgası hasat edilir. Ekim ile ilk hasat arasındaki süre 25-30 gün kadardır. Koşullarda farklılık olursa, bu sürelerde değişimler olabilir.

30 SÜRÜ YÖNETİMİ ELEMANI DAHA SERTİFİKA ALDI



Bilgi ve yeniliklere açık nüfusun tarıma kazandırılarak, tarımsal gelişmeleri takip eden, bilinçli üretim yapan, aldığı eğitimi uygulayan, modern üretimin gereklerini yerine getiren kişilerin yetiştirilmesi amacıyla Bakanlığımız, Türkiye Ziraat Odaları Birliği ve Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü arasında Aktif İşgücü Piyasası Programları İşbirliği Protokolü imzalanmıştır. Bu protokole uygun olarak hazırlanan "Sürü Yönetimi Elemanı Benim" projesi kapsamında Ünye İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüzce düzenlenen "Sürü Yönetimi Elemanı" kursunu başarıyla bitiren 30 kursiyere Ünye Ziraat Odası toplantı salonunda düzenlenen törenle sertifikaları verilmiştir.

İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile İşkur İl Müdürlüğü iş birliğinde Ünye ilçemizde düzenlenen "Sürü Yönetimi Elemanı Benim" kursu sertifika törenine Ordu Millet Vekili Mustafa HAMARAT, İlçe Kaymakamı Mustafa DEMİR, İl Gıda Tarım ve

Hayvancılık Müdür Yardımcısı Yener YILDIRIM, İlçe Müdürü Yetkin ESEN, kurum amirleri ve kursiyerler katılmıştır.

Ünye İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yetkin ESEN'in açılış konuşması ile başlayan törende bir konuşma yapan İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdür Yardımcımız Yener YILDIRIM; "İl Müdürlüğümüzce çiftçilerimizin daha eğitilmiş ve verimli olmaları için eğitim ve yayım çalışmaları yapılmaktadır. Ünye İlçemizde düzenlenen "Sürü Yönetimi Elemanı Benim" kursu ile kırsal kesimde özellikle tarım sektöründe yaşayan işsiz, en az ilkököl mezunu, tarımsal üretimin içinde ve gönüllük esasına uyan kişilerin Ordu hayvancılığına kazandırılması amaçlanmıştır. Burada kursu başarıyla tamamlayıp sürü yöneticisi sertifikası almaya hak kazanan kursiyerlerimizi kutluyor ve Ordu hayvancılığına hayırlı olmasını diliyorum" demiştir.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdür Yardımcımız Yener YILDIRIM'in konuşmasının ardından Ünye Kaymakamı ve Ordu Millet Vekili Mustafa HAMARAT'da birer konuşma yapmışlardır. Konuşmaların ardından sürü yöneticisi sertifikası almaya hak kazanan kursiyerlere sertifikaları protokol üyeleri tarafından verilmiştir.

EĞİTİMLER DEVAM EDİYOR

Bahar ayının yaklaşmasıyla beraber büyükbaş hayvanlarda bulaşıcı olan Şap ve Nodüler Ekzentemi hastalığı ile doğal mantarların toplanılması ve tüketilmesi konusunda Perşembe İlçemiz Yumrutaş Mahallesi üreticilerimize yönelik eğitim toplantısı düzenlemiştir.

Düzenlenen toplantıyla üreticilerimize Şap ve Nodüler Ekzentemi hastalıklarının bulaşma yolları, ekonomik olarak ülkemize verdiği zararlar ve mücadelede aşılamanın önemi anlatılarak hayvanlarına aşı yaptırmanın gerekliliği konusunda uyarılarda bulunulmuştur. Doğal mantarlar hakkında da yapılan eğitim toplantılarında Perşembe İlçesi Yumrutaş, Güzyurt ve Bekirli Mahallelerinde üreticilerimize zehirsiz olduğundan emin olmadıkça hiçbir şekilde doğal olarak yetişmiş mantarların tüketilmemesi, özel olarak yetiştirilen ambalajlı üretici firma



adı ve adresi belli olan mantarların tüketilmesi konusunda bilinçlendirilmişlerdir.

Ayrıca okullarda öğrencilere yönelik olarak da Güvenilir Gıda ve Ekmek İsrafı konularında eğitimlerimiz başlamıştır. İlk olarak Perşembe ilçemiz Gazi İlköğretim Okulunda başlayan eğitimlerimizde öğrencilere Güvenilir Gıda, Gıda Zehirlenmeleri, Alo 174 Gıda Hattı ve Ekmek İsrafı konularında bilgilendirme eğitimi yapılmıştır.

HİBE DESTEKLEMELERİ ANLATILDI

Gölköy İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz tarafından çiftçilerimize yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenmiştir.

Gölköy İlçesi Hürriyet, Kale, Süleymaniye ve Güzyurt Mahallelerinde düzenlenen toplantılarda Gölköy İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Veteriner Hekimleri Faruk ÖKSÜZ, Ümit AYDIN ve Enes DOĞAN, üreticilerimize DAP, GAP, KOP, DOKAP kapsamındaki illerde

mevcut Damızlık Sığır ve Damızlık Koyun işletmelerinin inşaat ve damızlık erkek materyallerinin temininin desteklenmesine ilişkin 30 Ocak 2015 tarihinde yayınlanan Tebliğ hakkında bilgiler verilmiştir. Tebliğ kapsamında inşaat yatırımları için %50, Damızlık Boğa ve Koç, Teke alımı için %80 hibe desteği uygulanacak ve bu doğrultuda hayvancılık ile uğraşan çiftçilerimizin daha modernize hayvan işletmelerinde faaliyet göstermeleri sağlanacaktır.



FINDIKTA GÜBRELEME VE BUDAMA DEMONSTRASYONU YAPILDI

Fındıkta kalite ve verimliliğin yükseltilmesi amacıyla İkizce İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, İkizce Ziraat Odası Başkanlığı ve Giresun Fındık Araştırma Enstitüsü tarafından İkizce İlçemiz Düzpelit mahallesinde demonstrasyon çalışması yapılmıştır.

Daha önceden demonstrasyon yapılacak bahçeden alınan numunelerin Giresun Fındık Araştırma İstasyonu La-

boratuvarında analizi yapılmıştır. Yapılan metod demonstrasyonu ile üreticilere kireç ve gübre uygulaması ile dip sürgünü temizliği ve budama işlemlerinin tekniğe uygun olarak nasıl yapılması gerektiği uygulamalı olarak gösterilmiştir.

İkizce İlçe Müdürlüğümüzce uygulamalı eğitimlerin yıl boyunca verilmesine devam edilecektir.



KADINLAR VE ÇOCUKLAR ARTIK DAHA BİLİNÇLİ

Kumru İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile Toplum Sağlığı Merkezi ortaklığında kadınlara ve öğrencilere yönelik eğitimler düzenlenmiştir.

Kumru Anadolu İmam Hatip Lisesi Salonunda kadınlara, Derbent, Güneycik ve Konaklı Boeing İlkokullarında ise öğrencilere yönelik verilen eğitimlerde İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Funda GÜNEŞ, Veteriner Hekim Nilay DEMİRCİ ile Toplum Sağlığı Merkezinden Dr. Sümeyye

EKER tarafından sunum yapılmıştır. Düzenlenen eğitimlerde Güvenilir Gıda, Gıda Zehirlenmeleri, Zoonoz Hastalıklar, Alo 174 Gıda Hattı, brucella, tüberküloz, kuduz hastalıkları, gıda zehirlenmeleri ve mantar zehirlenmesi, gıdanın bilinçli tüketimi kişisel temizlik, el yıkama şekli, tüketilen ürünlerin etiket bilgileri ve öğrencilerde ambalaj ve etiket kontrolünün bir davranış haline getirilmesi konularında bilgilendirme yapılmıştır.



HALK SAĞLIĞI MÜDÜRLÜĞÜ İLE ORTAKLAŞA EĞİTİM DÜZENLENDİ



İMAMOĞLU, Ekonomist Nezahat ÖZHİM ile Fatsa Toplum Sağlığı Merkezinde görevli Dr. Hatice VELİOĞLU ve Hemşire Aysun KAYA tarafından Fatsa ilçemiz Meşebükü mahallesinde kadın çiftçilerimize yönelik eğitim çalışması yapılmıştır.

Yapılan eğitim çalışmasında; gıda zehirlenmeleri, gıda güvenliği, hayvan ve hayvansal ürünlerden insanlara geçen zoonoz hastalıklara karşı alınması gereken tedbirler, brucella hastalığı ile mücadelede yapılması gerekenler, peynir yapımı ve süt sağım teknikleri anlatılmıştır.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile Halk Sağlığı Müdürlüğü işbirliğinde eğitim çalışmalarımız devam edecektir.

FATSA

ÜNYE

PERŞEMBE

GÖLKÖY



Gıda İle İlgili Şikayetlerinizi 174 ALO GIDA'ya Bildiriniz

ordu.tarim.gov.tr

İYİ TARIM UYGULAMALARININ YAYGINLAŞTIRILMASI VE KONTROLÜ PROJESİ EĞİTİMİ YAPILDI



Ordu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ve Altınordu Ziraat Odası Başkanlığınca ortaklaşa yürütülen İyi Tarım Uygulamalarının Yaygınlaştırılması ve Kontrolü Projesi kapsamında İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz toplantı salonunda 20 teknik personelin katılımı ile "Fındıkta İyi Tarım Uygulama Esasları" konusunda eğitim yapılmış olup; eğitimde şu konulara değinilmiştir.

Günümüz tarımında yapılan hatalı uygulamalar sonucu hasar gören yada kaybolmaya yüz tutmuş doğal dengeyi yeniden sağlamaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim şekli olan İyi Tarımın; esas olarak doğada var olan üretim tekniklerini, tarım ilaçlarını, mineral gübrelere kullanımını yasaklamamakla birlikte teknik talimatlarda yazılı miktarlarda kullanarak gıdalarda kalıntı oluşturmamak şeklinde kullanımını amaçlayarak, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden, üretimde sadece miktar artışının değil aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim şeklidir.

Üretimin bütün safhaları kayıt altına alındığı için elde edilen gıdaların izlenebilirliği sağlanmıştır. Böylece güvenli gıda elde edilmiştir.

2015 yılında İyi tarım Uygulamaları Faaliyetinde bulunan üretici sayımız 300 kişiye ulaşacak olup, İyi Tarım Uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak isteyen tüm üreticilerimizi İl ve İlçe Müdürlüklerimize bekliyor, bereketli bir üretim sezonu diliyoruz.

İLKOKUL ÖĞRENCİLERİ SU ÜRÜNLERİ KONUSUNDA DAHA BİLİNÇLİ

Ordu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü olarak, Ünye ilçemizde başlayan, ilkokul öğrencilerine yönelik balıkçılık ve su ürünleri ile ilgili eğitim çalışmaları, 17.03.2015 tarihinde Altınordu ilçesi Başöğretmen ilkokulunda düzenlenen etkinlik ile son buldu. İlkokul öğrencilerini bilinçlendirmek amacıyla, 11.02.2015 tarihinde Ünye ilçesinde başlayan eğitim çalışmamız 10 (on) ilkokulda keloğlan animasyonlu çizgi film eşliğinde; avlanabilir asgari boydaki balıklar, yetiştiriciliği yapılan bazı balık türleri, balığın çocuklarda ki faydaları, su kirliliği, zararlı balık türleri, balıklarla ilgili doğru bilinen yanlışlar hakkında bilgiler verildi.

Yapılan eğitim çalışmalarımız Ünye, Perşembe, Fatsa ve Altınordu ilçelerinde toplam 10 (on) okulda 1175 ilkokul öğrencisine anlatılmıştır. Eğitim faaliyetlerine diğer ilçelerimizden de talep gelmesi halinde devam edilecektir.



Bizden Haberler

BAŞSAĞLIĞI
İl Müdürlüğümüz Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü **Ahmet ULTAV'ın amcası** vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, Müdürlüme ve ailesine başsağlığı diliyoruz.

BAŞSAĞLIĞI
İl Müdürlüğümüz Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğünde Mühendis olarak görev yapan **Melek ŞENSOY'un kayınpederi** vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.

BAŞSAĞLIĞI
Altınordu İlçe Müdürlüğümüzde Veteriner Sağlık Teknikeri olarak görev yapan **İbrahim ÖZYURT'un abisi** vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.

BAŞSAĞLIĞI
Altınordu İlçe Müdürlüğümüzde Mühendis olarak görev yapan **Bahattin ÇELİK'in annesi** vefat etmiştir. Merhumeye Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.

HOŞGELDİN BEBEK
Altınordu İlçe Müdürlüğümüzde Mühendis olarak görev yapan **Savaş NAMDAR ve eşi Seda Hanım'ın** erkek bebeği olmuştur. Anne babaya güle güle büyütün, **Barış** bebeğe de hoşgeldin diyoruz.

HOŞGELDİN BEBEK
Balıkçılık ve Su ürünleri Şube Müdürlüğünde Mühendis olarak görev yapan **Cemil ÖRNEK ve eşi Duygu Hanım'ın** erkek bebeği olmuştur. Anne babaya güle güle büyütün, **Talha Çınar** bebeğe de hoşgeldin diyoruz.

FINDIK TARIMINDA YABANCI OT MÜCADELESİ

Ali Kemal GÜR / Ziraat Mühendisi

Fındık bahçelerinde çok sayıda otsu tek yıllık ve odunsu çok yıllık yabancı otlar sorun oluşturmaktadır. Bu yabancı otlar dar veya geniş yapraklı olabilmektedir.

Bunların en önemlileri ;

- Isırgan otu (Urtica ssp.)
- Eğrelti otu (Pteridium aquilinum)
- Yabani Böğürtlen (Rubus ssp.)
- Yabani Pelin (Artemisia vulgaris) dir.

İlimizde iklimin ılıman, yağışlı ve nemli olması yabancı ot yoğunluğu arttırmaktadır.

Bu yabancı otların zararları:

- 1- Bahçemizdeki meyve dallarının suyuna ve besinine ortak olmaktadır.
- 2- Fındık bitkisinin güneşine engel olmakta, havalanmayı engelleyerek hastalıkların artışına neden olmaktadır.
- 3- Hasat ve bakım işlerini zorlaştırmaktadır.
- 4- Gübreleme ve ilaçlamaların etkinliğini azaltmaktadır.

5- Hastalık ve zararlıların etmenlerine konukçuluk yaparak yoğunluklarının artmasına neden olmaktadır.

6- Bahçelerimizde hayvan otlatmayı zorlaştırmaktadır.

Mücadele Yöntemleri:

Yabancı otlarla mücadelede ilk akla gelen yöntem kültürel önlemler olmalı, kimyasal mücadele en son düşünülmelidir. Bahçemizde kullandığımız hayvan gübresi en az 6 aylık yanmış gübre olmalı taze hayvan gübresi kullanılmamalıdır. Çünkü yabancı ot tohumlarını taze hayvan gübresi ile bahçemize taşıyız. Bu gübrelere yabancı otlar taşınmış ise bu otlar elle yolunmak suretiyle bahçe yüzeyine bırakılarak yeşil gübre olarak kullanılmaktadır.

Arazimiz düz ise dolayısıyla işlemeye uygunsa toprak sürülerek yabancı otlar toprağa karıştırılmalıdır. Böylece hem yeşil gübreleme yapmış hem de toprağımızın havalanmasını ve su tutma kapasitesini arttırmış oluruz.

Eğimli arazilerde ise; yılda 2-3 kez motorlu tırpanla biçme yapmalıyız. Böylece yeşil gübrelemenin yanında toprak yüzeyini bu biçilen otlarla kapladığımız için erozyonla toprak kaybı önlenir ve toprağımızın suyu, rutubeti muhafaza edilmiş olur. Ayrıca bu otların alacağı su ve besinleri de fındık dalları alır. Biçme esnasında dikkat edilecek husus, biçme işlemi otlar tohum bağlamadan önce yapılmalı ve biçme esnasında fındık dallarının zarar görmemesine dikkat edilmelidir.

Kimyasal mücadele yapılması gerekli ise; mücadele ilkbaharda bitkiler 4-6 yapraklı olduğu dönemde yapılmalıdır. Bitki bu dönemde daha sulu ve gevşek yapılı olduğundan daha az bir ilaçla daha etkili bir mücadele mümkün olabilmektedir. Daha sonra yeni çıkışlar olursa 1,5-2 ay sonra uygulama tekrarlanmalıdır. Odunsu bitkilerle mücadele ise yine ilkbaharda gelişmenin en hızlı olduğu Mayıs-Haziran aylarında yapılmalıdır.

Kimyasal mücadele bahçemizin tamamında değil ısırgan, yabancı böğürtlen gibi yabancı otların bulunduğu lokal alanlarda uygulanmalıdır. Kullandığımız kimyasalların fındık bitkisinin organlarına temas etmemesine dikkat edilmelidir. Özellikle meyilli arazilerde toprağın örtüsü olan otları yok etmek erozyonla toprağımızın kaybı demektir. Tüm bunlara dikkat ettiğimiz takdirde daha fazla ve daha kaliteli ürün aldığımız gibi daha temiz daha sağlıklı bir çevrede yaşama imkanına kavuşmuş oluruz.



T.C. ORDU VALİLİĞİ İL GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ RESMİ YAYIN ORGANIDIR

"Ordu'da Tarım"

İKİ AYDA BİR YAYINLANAN MESLEKİ GAZETE

SAHİBİ

Ordu Valiliği
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık
Müdürlüğü Adına
Kemal YILMAZ
İl Müdürü

YAYIN KURULU

Kıvanç GÜNAY İl Müdür Yardımcısı V. (Başkan)
Ahmet ULTAV..... Koor. ve Tar. Ver. Şb. Müdürü (Üye)
Ersin SOYDAN Hay. Sağ. Yet. ve Su Ür. Şb. Müdürü (Üye)
Ayşegül VURAL Mühendis (Üye)
Nezahat ÖZHİM..... Ekonomist (Üye)

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Ahmet ULTAV
Koordinasyon ve Tarımsal
Verileri Şube Müdürü

ORDU'DA TARIM" GAZETESİ e-mail ADRESLERİ

"Ordu'da Tarım" Gazetesi

: ordutarimenformasyon@mynet.com
ordutarimenformasyon@gmail.com

ISSN

2146-3573

YAYIN - DİZGİ VE FOTOĞRAFLAR

Serkan ŞAHİN * Nezahat ÖZHİM
Ferhat DEMİRARSLAN * Gürbüz KURUCU

BASKI

ORDU OLAY Gazetesi Matbaası Karapınar Mahallesi 1163 Nolu Sok. No:6 / ORDU
Tel No:0 452 234 12 12

ADRES

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad.
52200 / ORDU
Tel: 0 (452) 233 95 30 (3 Hat)
Fax: 0 (452) 233 95 39

ÖNEMLİ NOT

"Ordu'da Tarım" Gazetesi'nde yayınlanan yazılar, fotoğraf ve şekiller, kaynak gösterilmeden iktibas edilemez. "Ordu'da Tarım" Gazetesi 3.500 adet basılmıştır.



ORDU SÜS BİTKİLERİ ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI İSA FALAY İLE KESME ÇİÇEKÇİLİK ÜZERİNE KONUŞTUK



Ordu'da Tarım: Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

İsa FALAY: Adım İsa FALAY, Fatsa Salihli Köyü doğumluyum. 1981 yılına kadar buradaydım daha sonra İstanbul'a gittim 1984 yılında devlet memurluğu sınavını kazandım. 1984'den 1989'a kadar 5 yıl devlet memurluğu yaptım. 1989 yılında istifa ederek turizm sektörüne geçtim ve yaklaşık 10 yıl Bodrum'da turizm alanında işletmecilik yaptım. Daha sonraki süreçte 1996-1997 yıllarında merkezi İstanbul'da olan bir seyahat acentesi kurdum. Ve halen turizm işini devam ettirmekteyim.

Ordu'da Tarım: Kesme çiçekçiliğe nasıl başladınız?

İsa FALAY: Artık İstanbul'un yoğunluğu beni yormaya başladığından 3 yıl önce memleketimde neler yapabilirim diye düşündüm ve İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne gittim. Aslında kesme çiçek yetiştiriciliği konusu benim için tesadüf oldu çok bildiğim bir konu değildi. Hayvancılık yapabilir miyim diye düşünüyordum. O dönem Özel İdare Müdürlüğü vardı Ordu Valiliği, Özel İdare Müdürlüğü ve İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Antalya'da ortaklaşa bir INFO düzenlediler ve ekip halinde Antalya'ya gittik. Antalya'da çiçek seralarını ve üreticileri ziyaret edip konu hakkında bilgiler aldık. Bu işin karı nedir diye sorduk ve ilgimi çekti. Sonrasında bu iş dünyada nasıl yapılıyor diye araştırdım. Yeterli bilgiye sahip olup bu işi yapmaya karar verdiğimde 30 bin m2 kapalı alan yapmayı planladım.

Ordu'da Tarım: Peki ne kadar bir alanda üretime başladınız?

İsa FALAY: 30 bin m2 kapalı alan diye planladık. 2012 yılında ilk etabı 10 bin m2 ile başlamak düşüncesindeydim. Fakat ilk başlangıçta bölgemizin coğrafi şartlarından dolayı 8 bin m2'ye ulaştık. Ancak 2013 yılında yağan kardan dolayı 6 bin 500 m2 kapalı alanımızın tamamı çöktü. Ama bu işin karlı olduğunu düşündüğümde devam ettim. Benimle birlikte başlayan 3 arkadaşım ciddi paralar harcadıkları tesislerinin malzemelerini ulaşım problemleri, iklim

şartları gibi nedenlerle hurdaya sattılar ve vazgeçtiler. Bunun sonucunda hava şartlarını ve ulaşım problemlerini de göz önüne alarak sahilde büyümeye karar verdim.

Ordu'da Tarım: Yüksek rakımlarda bulunan seranızda üretime devam edecek misiniz?

İsa FALAY: Yukarı kesimdeki üretim yaptığım seram blok seraydı ve Karadeniz koşullarına uymadı. Onun yanında İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden aldığım tek tünel seralarına bir şey olmadı. Mutlaka tek tünel sera tipi yapılmalı. Biz blok olan seralarımızı 14

parçaya aralarında yol bırakarak ayırdık ve bu yıl yağın karda bir önceki yıla nazaran çok fazla zararımız olmadı. Ama yine yukarı kesimde üretim yapmaya devam edeceğim.

Ordu'da Tarım: Toplamda ne kadar üretim alanına sahipsiniz?

İsa FALAY: Toplamda yukarı kesim ve sahil kesimi olmak üzere 14 bin m2 üretim alanına ulaştım.

Ordu'da Tarım: Tür olarak hangi çiçekleri üretmektesiniz?

İsa FALAY: 8 çeşit gül var geçen yıl sevgililer gününde ürün kestim ve güzeldi kar ettim. Bunun dışında Lili-um var.

Ordu'da Tarım: Çiçeklerinizi nere- lere ve nasıl pazarlıyorsunuz?

İsa FALAY: Direkt kendi bağlantılarımızla İstanbul'a mal veriyoruz ama son birkaç aydır malımız orduya yetmiyor Giresun'a geçemiyoruz yani pazarlama konusunda sıkıntımız yok talep var.

Ordu'da Tarım: Fidanları nereden temin ediyorsunuz ve bul- makta sıkıntı yaşıyor musunuz?

İsa FALAY: Fidanlarımızı Antalya, Yalova illerinden ve ülke dışından temin ediyorum. Zaman zaman fidan temininde sıkıntı oluyor. Vaktinde temin etmek gerekli başka bir ürüne benzemiyor.

Ordu'da Tarım: Ürün çeşitliliğini artırma düşünceniz var mı?

İsa FALAY: Hayır böyle bir düşüncem yok. Şuan ki ürün çeşit-

liliğim yeterli derecede.

Ordu'da Tarım: Seralarınızda işçi çalıştırıyor musunuz?

İsa FALAY: Evet sürekli çalıştırdığım 2 elemanım var. Onun dışında hasat zamanı mevsimlik işçi çalıştırıyorum. Ürünüm hasat zamanına göre dönem dönem çalıştırdığım işçi sayısı 15-20 kişiyi buluyor.

Ordu'da Tarım: Soğuk hava deponuzun kapasitesi nedir?

İsa FALAY: 20 bin çiçek kapasiteli.

Ordu'da Tarım: Üretim yaptığınız arazilerin tamamı size mi ait?

İsa FALAY: Arazilerin bir kısmı kendime ait bir kısmı kiralık.

Ordu'da Tarım: Bu tesisleri kurarken destek aldınız mı?

İsa FALAY: Tesisleri kendi imkânımla kurdum ama İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden gül fidanı ve çiçek soğanı desteği aldım.

Ordu'da Tarım: Karlı bir iş mi? yapmak isteyenlere tavsiye eder misiniz?

İsa FALAY: Evet karlı bir iş fındığın 15 katı getirisi var diyebilirim. Yapmak isteyenlere tavsiye ederim ama sabır ve dikkat gerektiren bir iş. Çiçeği dikip olgunlaşma süresini beklemek gerekli.

Ordu'da Tarım: Ordu Süs Bitkileri Üretici Birliği Başkanı olarak bu birlik hakkında bize bilgiler verir misiniz?

İsa FALAY: Ordu Süs Bitkileri Üretici Birliği 2012 yılında kuruldu ve 3. yılına girdi. Ordu'da süs bitkileri denince kesme çiçekçiliğin dışında mavi ladin akla gelmektedir. Ordu'da bu işi yapacak bir birliğe ihtiyaç olduğunu Antalya'daki süreçte gördük ve bize siz orada çiçek yetiştirebilirsiniz, ama bunu geliştirmek için bir birliğe ihtiyacınız var dediler. Bizde üreticiler olarak birliğimizi kurduk ve şuan 25 üyemiz var.

Ordu'da Tarım: Birlik olarak kesme çi- çek üreticilerine ne tür imkanlar sağlıyorsunuz?

İsa FALAY: Birlik yetiştiricilerimize her türlü danışmanlık hizmetleri, çiçeği nerden alacağı, nereye satacağı konusunda yol gösterir. Yetiştirici adına fidan alıp getirir satışında yardımcı olur. Bu yüzden birliğin üreticilerimize faydası olduğunu söylemek isterim.

Ordu'da Tarım: Bu işi yapmak isteyen üreticilerimiz için irtibat numaranızı alabilir miyiz?

İsa FALAY: Tabi bana her zaman ulaşabilirler yardımcı olmak isterim. Numaram **0532 255 5901** birliğimiz ORSİYAD'ın bulunduğu yerde faaliyet göstermektedir.



GIDA ALIŞVERİŞİNDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Recai VURAL/ Veteriner Hekim



Gıdaları satın alırken etiket bilgileri incelenmelidir. Son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi kontrol edilmelidir. Ambalaj kontrolü yapılmalıdır. Muhafaza koşulları uygunluğu etiketinde belirtilen şartları sağlamalıdır.

Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş veya ambalajı delinmişse riskli gıdadır. Satılamaz, satın alınmamalıdır.

5996 sayılı Kanunun 41.maddesinin 1.fıkrasının (d) bendine göre "Resmi kontrol sonucu bozulduğu, kokuştugu, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde zarar gördüğü, son tüketim tarihi geçtiği tespit edilen ürünlerin piyasada bulunması, satışa veya tüketime sunulması halinde işyeri sahiplerine bin Türk Lirası idari para cezası verilir..." hükmü yer almaktadır.

Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmelidir. Her ürünün kendine özgü muhafaza şartları vardır. Derin dondurulmuş ürünler -18 °C ve daha

düşük sıcaklıklarda muhafaza edilir. Soğukta muhafazası gereken ürünlerin ise, ürüne özgü olmak üzere saklama koşulları uygun olmalıdır. Genellikle 0-4 °C arasındadır. Örneğin kanatlı eti en fazla +4°C, kıyma +2 °C'dir.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme yönetmeliğinin 8, 9, 10. ve 11.maddeleri zorunlu etiket bilgilerini bildirmektedir. Yönetmeliğin ilgili maddelerindeki istisnalar saklı kalmak

kaydıyla gıda etiketinde;

- Gıdanın adı
- Bileşenler listesi
- Alerjen bileşenler
- Gıdanın net miktarı
- Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi
- Özel muhafaza koşulları ve kullanım koşulları
- Üreticinin, ambalajlayıcının veya ithalatçının, dağıtıcının adı, ünvanı, adresi
- Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının kayıt numarası
- Menşei ülke
- Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, kullanım talimatı
- %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacim bakımından gerçek alkol miktarı

• Bakanlıkça onay şartı getirilen etiketlerde "Gıda Onay Numarasının" yazılması zorunludur.

• Parti işareti veya numarası

• Onay işlemine tabi olan işletmelerde üretilen veya ambalajlanan ürünlerde tanımlama işareti (elips şeklinde)'nin bulunması gerekmektedir.

Gıdaya ilişkin her türlü şikâyet ve talep; Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl ve İlçe Müdürlüklerine ve diğer ilgili resmi kurumlara yapılabildiği gibi Türkiye'nin her yerinden 174 Alo Gıda Hattı çağrı merkezine yapılabilmektedir.

5996 Sayılı Kanun gereği Gıda Kodeksine aykırı madde ve malzeme üretilmez, işleme tabi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez. Kodekse aykırılık etiket bilgilerinden kaynaklanıyor ise 40.maddenin 1.fıkrası (d)bendine göre, bu güne uyarlandığında, 7.324 Türk Lirası ceza uygulanmaktadır.

Piyasaya arz edilecek gıda ve yem, izlenebilirliği sağlamak amacıyla uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır. Aykırılık durumunda 2.928 Türk Lirası ceza uygulanmaktadır.

Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj maddesi, tasarlama ve sergileme şekli, her türlü yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanımı, reklamı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz.

Soğuk zincir korunmalıdır. Dondurulmuş gıdaların ve soğukta muhafazası gereken gıdaların

alışverişini en sonra bırakmak doğru olacaktır.

Gıdanın kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu ifade eden hijyen şartları göz önünde bulundurulmalıdır. 5996 sayılı Kanun gereği olarak "Birincil üretim yapanlar, perakende iş yerleri ile gıda ve yem işletmeleri, kendi kontrolleri ile ilgili faaliyet alanı ile ilgili, Bakanlıkça belirlenen genel ve özel hijyen şartlarına uymak zorundadır."

Gıda sunumu yapan kişilerin kılık kıyafeti ve gıdayı hazırlaması, sunumu hijyenik olmalıdır.

Gıda işletmelerinde çalışan kişiler temizlik ve hijyen şartlarına uymak zorundadır.

Gıda işletmecisi, yaptığı gıda işine uygun hijyen ortamı ve şartları sağlamakla yükümlüdür.

Gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemenin üzerinde "Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembol" ün baskı şeklinde bulundurulması zorunlu olup, Bakanlığımıza kayıtlı olmaları gerekir.

Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine; hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar veya satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda perakende satılan gıdalarda; gıdanın satışı sırasında; gıdanın adı, bileşenler, alerjenler, STT, üretici firma adresi ve menşei ülke bilgileri satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur. Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilen gıdalarda da aynı kural söz konusudur.

NANOTEKNOLOJİNİN SU ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI

Erdem ÖZSOY / Su Ürünleri Mühendisi



Gıda endüstrisinde enzimatik ve bakteriyel bozulmanın geciktirilmesi ile gıda güvenliğinin sağlanması için farklı muhafaza ve ambalaj teknikleri kullanılmaktadır. Bu konudaki önemli gelişmelerden birisi de nanoteknoloji ve bu teknolojiyle hazırlanan biyopolimer bazlı nanokompozit filmlerdir. Nanoteknoloji araştırmacılara ambalaj malzemesinin yapısını molekül düzeyinde değiştirme şansı vermektedir. Araştırmacılar molekülleri yeniden tasarlayarak, gıda ambalajında istenilen pek çok fonksiyonu bir araya getirebilmektedirler. Nano parçacıkların ilavesi ile ürünlerde ışığa ve alev direnç, güçlü mekaniksel ve ısı performans ile gazlara karşı yüksek bariyer özellikleri sağlanmaktadır. Bu ambalajlarla gıdanın tazeliğini korumak ve donmuş ürünün daha önce çözünüp çözünmediğini görmek mümkündür.

Bu nedenle balık ve diğer su ürünlerinin raf ömrünü uzatmak ve istenen kalite özelliklerini korumak için her geçen gün yeni muhafaza teknikleri geliştirilmekte ve farklı uygulamalarla birlikte kullanılmaktadır. Bu amaçla geliştirilen yeni tekniklerden biri de nanoteknoloji ve bu teknolojiyle hazırlanan polimer bazlı nanokompozit filmlerdir. Nanoteknoloji boyutları 100 nm ve daha küçük maddelerden yeni yapılar veya sistemler oluşturma, bu sistemlerin karakterizasyonu, manipülasyonu ve analiz etme konularını esas almaktadır. Akıllı paketleme su ürünlerinde gıda güvenliğini, kaliteyi ve kolaylığı geliştirmek için heyecan verici fırsatlar sunan, ambalajlama bilimi ve teknolojisinin yeni bir branşıdır. Bir ürünün satılmasına yardım eden ambalaj akıllı ambalaj olarak tanımlanmaktadır. Nanokompozit filmlerin gıda ürünlerindeki uygulamaları daha çok aktif/akıllı paketleme ve yenilebilir film kaplama teknolojisiyle kombin halinde olmaktadır. Nanoteknoloji aktif akıllı ambalajın, yenilebilir film ve kaplamaların

sahip olduğu nitelikli özelliklerini bir adım daha öne götürerek geliştirmekte ve daha etkin gıda güvenliği sağlamaktadır. Yenilikçi aktif paketleme uygulamalarından birisi olan antimikrobiyal paketleme, antimikrobiyal bileşenleri gıda ambalaj materyaliyle birlikte uygulayarak et, balık, tavuk ürünleri, ekmek, peynir, meyve ve sebzeleri içeren gıda çeşitleri için potansiyel bir uygulama olmaktadır. Antimikrobiyal aktivitelere sahip bu filmlerin uygulamaları patojenlerin ve bozulma yapan mikroorganizmaların gelişmesinin kontrolüne yardım eden gıdalarla yüzey temasına izin vermektedir.

Nanoteknoloji henüz emekleme döneminde olan bir uygulama olmakla birlikte; Nanoteknolojik partikül ufak yemler, Balık hastalıklarında kullanılan ilaçlarda yoğunlaştırılmış nanoteknoloji

kristalleri, balık çiftliklerinde kullanılan ağlarda mikrofilm yapılar, balıkların daha uzun taze kalabilmesi için nanoteknolojik ışınlar, su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliğinde kullanılan teknelerin daha hafif olması için ve akvaryum yetiştiriciliğinde balıkların daha renkli görünmesi için bu sistemden faydalanabilir.

Nanoteknoloji kavramı henüz 21.yy için emekleme dönemini yaşamakla birlikte kuşkusuz teknoloji çağının daha da çok gelişme göstermesiyle diğer alanlarda olduğu gibi su ürünlerinde de kullanımı gelişerek üretici ve tüketici açısından daha güvenli ürün ortaya çıkaracaktır. Ayrıca sadece ambalajlama da değil belirtildiği gibi diğer alanlarda da gelişme gösterecektir. Nanoteknoloji kavramı ekonomik yük gibi görünse de son derece kullanışlı ve uzun boyutta kaliteyi arttırıcı etmen olarak görünmektedir.





İLİMİZDE TARIMA YAPILAN YATIRIMLAR HIZLA ARTIYOR

1'den devam

Ordu Valiliğince Çaybaşı İlçemizde düzenlenen "Temel Atma ve Toplu Açılış Töreni" kapsamında yeni kurularak faaliyete geçen 2 adet broiler işletmesinin de açılışı yapıldı. Ordu Valisi İrfan BALKANLIOĞLU ve Ordu Büyükşehir Belediye Başkanı Enver YILMAZ'ın da katılımıyla gerçekleştirilen törende ilk olarak Hasan Fehmi GÜROĞLU isimli üreticimize ait işletmenin açılışı gerçekleştirilmiştir. Bu yatırımcıya ait işletme 29.500 etçi tavuk kapasiteli olup Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumunun sağlamış olduğu desteklerden % 65 oranında faydalanarak kurulmuş ve ilk dönemini başarıyla tamamlamıştır.

Açılış sırasında söz alan Ordu Valisi İrfan BALKANLIOĞLU, "Böyle güzel bir tesisin açılışında bulunmaktan son derece mutluyum. Çok kısa sürede tamamlanarak pazarlama aşamasına gelinmesi sevindirici. Birçok kişi teşvik almasına rağmen bunu değerlendirememektedir.

Ancak, burada verilen paranın işe yaradığını, birçok insanın istihdam edildiğini, adeta fındığa yardımcı geçim kaynağı olduğunu görmek bize keyif veriyor." diyerek sözlerini noktalamış ve kurdele kesimi gerçekleştirmiştir.

Daha sonra Senai GÜR isimli üreticimize ait 29.500 adet etçi tavuk kapasitesine sahip olan ve Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu tarafından verilen desteklerden % 60 oranında faydalanan işletmenin açılışı da kurdele kesimiyle gerçekleştirilmiştir. Bu işletmeye ilk civciv girişi yapılarak üretime başlamıştır.

Bakanlığımızın vermiş olduğu desteklemelerden üreticilerimizin ve yatırımcılarımızın en üst düzeyde faydalanmasını sağlamak amacıyla İl Müdürlüğümüzce her türlü bilgilendirme, eğitim ve yayım çalışmalarının yapılmasına aralıksız devam edilecektir.

EĞİTİMLİ ÇİFTÇİ ORDUSU ARTIYOR

10'dan devam

13.03.2015 tarihinde düzenlenen törene Altınordu Kaymakamı Şenol ESMEER, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürümüz Kemal YILMAZ, İl Müdür Yardımcımız Kıvanç GÜNAY, Altınordu İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Gürsel GÜNAY, Altınordu İlçe Milli Eğitim Müdürü Sezay AKARSU, Şube Müdürleri ve kursiyerler katılmıştır.

Altınordu İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Gürsel GÜNAY'ın açılış konuşmasıyla başlayan törende bir konuşma yapan İl Müdürümüz Kemal YILMAZ; "İlimizin olmazsa olmaz ürünü fındık olmakla birlikte kivi, arıcılık, su ürünleri gibi çeşitli tarımsal konularda da ülke sıralamasında ilk sıralarda yer almaktayız. Özellikle ilimizin mevcut 50 bin hektarlık mera alanı dikkate alındığında küçükbaş hayvan yetiştiriciliği İl Müdürlüğümüzün üzerinde durduğu ve her geçen gün ilimizde geliştirmeye çalıştığımız bir diğer tarımsal faaliyettir. Tarımın geliştirilmesi amacıyla Bakanlığımızca tarıma verilen destekler her geçen gün artarak devam etmektedir. Bu kapsamda 2014

yılında ilimiz tarımına yaklaşık 300 Milyon TL destekleme ödemesi yapılmıştır. Bu destekleme tutarının yaklaşık 7 Milyon TL si küçükbaş hayvancılığa ve arıcılığa verilen destekleme tutarıdır. İl Müdürlüğü olarak daha fazla üreticimizin bu desteklemelerden yararlanmaları için gerekli çalışma ve çabayı göstermekteyiz. Ayrıca üreticilerimizin desteklenmesine paralel olarak bilinçli tarım ve üretim yapmalarını sağlamak amacıyla her yıl ortalama 35-40 bin üreticimize eğitim ve yayım hizmeti götürmekteyiz. Bugün burada gerçekleştirmiş olduğumuz sertifika töreni ile 24 üreticimiz arıcılık sertifikası, 28 üreticimiz ise sürü yönetimi elemanı sertifikası almaya hak kazanmıştır. Eğitimli çiftçi sayımızın her geçen gün artmasının Ordu tarımına ve hayvancılığına hayırlı olmasını diliyorum" demiştir.

İl Müdürümüz Kemal YILMAZ'ın konuşmasının ardından protokol üyeleri tarafından kursiyerlere sertifikaları dağıtılmıştır.

TARIM VE İNSAN KONULU FOTOĞRAFLAR ORDU'LU SANATSEVERLERLE BULUŞTU

1'den devam

Serginin açılış törenine Vali İrfan BALKANLIOĞLU, Vali Yardımcısı Ömer ADAR, Altınordu Belediye Başkanı Engin TEKİNTAŞ, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürümüz Kemal YILMAZ, İl Kültür ve Turizm Müdürü Uğur TOPARLAK, İl Milli Eğitim Müdürü Nevzat TÜRKKAN ve çok sayıda ziyaretçi katılmıştır.

Törende açılış konuşmasını yapan İl Müdürümüz Kemal YILMAZ; "İlk defa 2009 yılında başlayan fotoğraf yarışmasının 2014 yılında 6.sı düzenlenmiştir. Düzenlenen yarışmada Genel, Çiftçi-Üretici, Aile Çiftçiliği, Öğrenci, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çalışanları ve Denizbank Çalışanları olmak üzere 6 kategoride 569 katılımcının 2 bin 552 fotoğrafı yarışmıştır. Yarışmada dereceye giren ve sergilenmeye değer görülen fotoğraflar yılın değişik zamanlarında 81 ilimizde sergilenmektedir. Bugün burada açtığımız sergide ise 60 fotoğraf Ordu sanatseverlerin beğenisine sunulmuştur. Yarışmaya katılan tüm fotoğraflar tarımla uğraşan üreticilerimizin çekmiş oldukları sıkıntıları, hüznüleri, çalışma zorluklarını ölümsüzleştirmek adına yapılmış bir

çalışmadır. Bu sergi sadece fotoğrafların sergisi değil ülkemiz tarımının sergisidir. Düzenlenen bu sergilerle ülkemizin ürün deseni ortaya çıkarmakta ve üretilen bir avuç ürün için harcanan emeği fotoğraf olarak göz önüne sermektedir. Ayrıca bu yılki yarışmada Genel Kategori dalında birinci olan ve Perşembe İlçe Müdürlüğümüzde görev yapmakta olan Veteriner Sağlık Teknikeri İlhan TURAN'ıda tebrik ediyorum" demiştir.

İl Müdürümüz Kemal YILMAZ'ın açıklamasından sonra serginin açılış kurdelesini kesilmiştir. Daha sonra Vali İrfan BALKANLIOĞLU tarafından, yarışmada Genel Kategori dalında "Su Yalağı" isimli fotoğrafı ile birinci seçilen Perşembe İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüzde görevli Veteriner Sağlık Teknikeri İlhan TURAN'a plaket verilmiştir. İl Müdürümüz Kemal YILMAZ ve personelimiz İlhan TURAN'da yarışmada birinci seçilen fotoğrafı Vali İrfan BALKANLIOĞLU'na takdim etmişlerdir.

Daha sonra Vali İrfan BALKANLIOĞLU sergide yer alan tüm fotoğrafları tek tek inceleyerek fotoğraflar hakkında bilgiler almıştır.

TARIMSAL YENİLİK VE BİLGİ SİSTEMİ İL GRUP TOPLANTISI YAPILDI

1'den devam

Toplantıda bir konuşma yapan İl Müdürümüz Kemal YILMAZ; "Tarımsal Yenilik ve Bilgi Sistemleri toplantılarının amacının ilimizde yaşanan tarımsal sorun ve tecrübelerin bu ortak platformda paylaşarak karşılıklı bilgi alışverişleri ile ortak bir sinerji yaratılmasıdır. Ordu ilinde en önemli tarımsal ürünümüz fındıktır. Fındıkta verim ve kaliteyi artırmak ilk amacımızdır. Bunun için gerekli olan tüm çalışmaları yapmaktayız. Fındığın yanında arıcılık, küçükbaş hayvancılık, kivi, su ürünleri, patates gibi ülke sıralamasında ilk sıralarda yer aldığımız belli başlı ürünlerimiz var. Bu ürünlerle ilgili de çalışmalar yürütmekteyiz. Ordu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü olarak

bizler her yıl 35-40 bin çiftçimize eğitim yayım hizmeti sunmaktayız. Tüm bu çalışmalar uyum içerisinde çalışan bir ekip işidir. Bu bağlamda tüm Şube ve İlçe Müdürlerimiz ile personelimle teşekkür ederim." demiştir.

İl Müdürümüzün konuşmasının ardından Şube ve İlçe Müdürlerimiz yaptıkları ve yapmayı planladıkları çalışmalar ile karşılaşılan sorunlar hakkında sunumlarda bulunmuşlardır.

Yapılan sunumların ardından karşılıklı görüş alışverişleri yapılmış, Bölge Grup Toplantısına iletilmesi gerekli görülen hususlar tespit edildikten sonra toplantı sona ermiştir.

BAKANIMIZ MEHMET MEHDİ EKER:

"TARSEY Sistemi Tamamen Yerli"

1'den devam

TARSEY'in 42 ayrı veri tabanından oluşan bir sistemler bütünü olduğunu dile getiren Bakan Eker, bunun bir parçası olan ve şu anda 400 noktada kurulu olan zirai gözlem ve ölçüm istasyonlarının her birinin 100 dekarlık alandaki bitkinin anlık büyüme verilerini alarak ölçüm yaptığını belirtti.

İstasyonların çiftçilere sağladığı faydalar hakkında da bilgi veren Bakan Eker, bitkinin tohum aşamasından hasat aşamasına kadar bütün gelişimini anlık olarak kaydedip raporladığını ve iPad sahibi çiftçilere bu bilgileri aktardığını söyledi.

İstasyonların, böceklerin, insan kulağının duyamayacağı frekanstaki sesleri ile bölgedeki biyolojik hareketliliği de izlediğini ve bunun bitki üzerindeki varsa olumsuz etkilerini de kaydettiğini bildiren Bakan Eker, "Dolayısıyla bütün bu parametreleri ölçmek suretiyle rekolte tahmini yapabiliyor. Yani bitki, öngörülen sürede yeterince büyümüş mü? Başak dolgunluğu buna göre olacak mı olmayacak mı? Bütün bunları ölçebiliyor" ifadelerini kullandı.

Çiftçilerin aldıkları bilgilerle kendi ürün deseninin planlamalarını yapabildiğine dikkati çeken Bakan Eker, istasyonlarının sistemde kayıtlı çiftçi-

lerin yüzünü tanıyarak, doğrudan konuşabildiğini belirtti. Bakan Eker, istasyonun kendisine yaklaşan kişinin yüzünü tanımaması halinde uzaklaşması için uyardığını, ısrar etmesi halinde de kişinin yüzünü kaydederek merkezi bilgilendirdiğini ifade etti.

İstasyonların bütün bitki gruplarını temsil edecek şekilde yerleştirildiğini anlatan Eker, "Bu entegre proje 77 milyon insanın tamamının içinde yer aldığı bir sistem" şeklinde konuştu.

Bir parselde ne kadar ürün üretilileceği bilinecek

Yurt genelindeki 32,5 milyon parselin sistemin içinde olduğunu vurgulayan Bakan Eker, "Her bir parselde bir kimlik numarası verdik. Bu numaraları girdiğinizde o parselin denizden ne kadar yüksek olduğunu, topografik özelliklerini, arazi ne kadar meyilli, hangi yöne bakıyor. Zirai üretimde bunların hepsi parametreler" dedi.

Arazi Bilgi Sistemini de TARSEY'e entegre ettiklerini dile getiren Bakan Eker, her bir parseldeki ürünün maliyetinin hesaplanabildiğini söyledi. Parsel bazında maliyet hesaplandığında çiftlik kapısındaki maliyeti ve fiyatla olan ilişkisini de

bilebildiklerini anlatan Bakan Eker, parsel ve ürün bazında net gelir bilindiğinde ülkenin ekonomi politikaları belirlenirken bundan yararlanılabileceğini kaydetti.

Elde ettikleri bütün bilgileri çapraz kontrole tabi tuttuklarını anlatan Bakan Eker, "Örneğin geliyor diyor ki 'ben şurada 50 dekar alana pamuk ekтім, şu kadar pamuk aldım.' Belki gitti, sattığına dair bir yerden fatura da aldı. Ama bu ölçümlerle biz, o parselde gerçekte ne kadar pamuk ekilebilir, bunu biliyoruz. Bütün ürünler için bu böyle" diye konuştu.

Hayvan Kayıt Sistemi de TARSEY'e entegre edildi

Sisteme entegre edilen veri tabanlarından Hayvan Kayıt Sistemine ilişkin de açıklamalarda bulunan Bakan Eker, Türkiye'deki büyük ve küçük baş hayvanlarla ilgili bütün bilgilerin sistemde kayıtlı olduğunu belirtti.

Bu bilgilere sahip olmanın kendilerine planlama yapma imkanı tanıdığını işaret eden Bakan Eker, "Yani 6 ay sonra bizim elimizde ne kadar erkek ve dişi hayvan olacak, ne kadarı tohumlama yaşına gelmiş, ne kadarı doğum yapacak noktada?

Bunların hepsini sistem ayrıntılı bir şekilde bize söylüyor" dedi. Bakan Eker, sistem sayesinde Kurban Bayramı öncesinde de ne kadar hayvanın bir yerden bir yere taşındığını ne kadarının satıldığının izlenebildiğini kaydetti.

Sistemden tüketicinin nasıl faydalanacağına ilişkin değerlendirmelerde de bulunan Bakan Eker, hal sistemi ve marketler de sisteme entegre olduğu için tüketicinin herhangi bir markette aldığı ürünün hangi parsel ve çiftlikten üretildiğini, üretimde ne kadar tohum, kimyasal gübre kullanıldığını takip edebileceğini söyledi. Bakan Eker, buna imkan verecek karekod uygulamasının birkaç ay içinde hayata geçirileceğini ifade etti.

Projenin Türkiye'nin kaynaklarının doğru kullanılması ve tarım sektörünün modernizasyonu açısından önemli olduğunun altını çizen Eker, "Bu, tarım sektörünün artık sadece kırsal alandaki bir sosyal yardımlaşma alanı olmaktan çıkıp, bir ekonomi faaliyeti olarak, uluslararası alanda rekabet edebilir bir niteliğe kavuşmasına önemli katkısı olan bir proje. Çünkü artık nerede ne yetiştiriyor, biliyoruz. Anlık envanterimizi takip ediyoruz" değerlendirmesinde bulundu.





- BOYOZ -

MALZEMELER:

2 su bardağı un, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı mısırözü yağı, 1 su bardağı mısırözü yağı, Yarım tatlı kaşığı tuz
Kabaklı iç malzeme: 2 kabak, 1 patlıcan, 1 soğan, 1 domates, 2 çorba kaşığı sıvıyağ, Tuz

Patatesli iç malzeme: 2 patates, 2 yumurta, 1.5 kahve fincanı tulum peyniri, 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri

BOYOZ HAZIRLANIŞI

Kabaklı iç malzeme için; patlıcanı soyup tuzlu suda bekletin. Domates, kabak ve soğanın kabuklarını soyun. Patlıcanın suyunu sıkıp kâğıt havlu ile kurulayın. Sebzeleri rendeleyin. Tavada sıvıyağı kızdırıp tuz ekleyerek sebzeleri suyunu salıp çekinceye kadar soteleyin. Patatesli iç malzeme için; patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup çatalla ezin. Yumurta, tulum ve kaşarpeynirini ekleyip karıştırın. Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp su, sirke, limon suyu, 1 tatlı kaşığı mısırözü yağı ve tuzu ekleyin ve 10-15 dakika kuvvetlice yoğurun. Derin bir kaba 1 bardak mısırözü yağı ekleyin. Yumuşak kıvamlı hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp 10 dakika bekletin. Hamur topağını yağdan alıp elle, katmer hamuru inceliğinde yuvarlak açın. Ortasına kabaklı iç malzemeden 1 kaşık yayıp 4 köşesi ortaya gelmek üzere katlayın. Hamurların yarısını kabaklı, yarısını da patatesli iç malzemeyle hazırlayıp hafif yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



- PUF PUF YUMUŞACIK RULO PASTA -

MALZEMELER: 3 yumurta, 1 çay bardağı şeker, Bir tutam ıspanak, 4 kaşık un, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilya

Üzeri için; 1 paket krem şanti, 1 bardak süt, 2 kaşık Hindistan cevizi

HAZIRLANIŞI: Önce bir tutam ıspanağı küçük parçalar halinde doğrayın ve bir tencerede üzerine yarım çay bardağı su ilave edip 5-6 dakika kaynatın ve ıspanağı ezerek bir süzgeçten geçirelim iyice suyunu sıkalım.

Yumurta ve şekeri iyice köpük köpük oluncaya kadar çırpalım. Suyunu sıkıttığımız ıspanaktan 4 kaşık ekleyelim, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip iyice karıştıralım.

Fırın tepsinine yağlı kâğıt serelim ve üzerini fırça ile yağlayalım, un serpelim. Kek harcını tepsiye döküp 170 derecelik ısıtmış fırında 7-8 dakika pişirelim. Fırından çıkınca yağlı kâğıtla beraber rulo saralım ve üzerine nemli bir bez örtelim ki pandispanya kâğıttan kolayca çıksın.

15 dakika bu şekilde dinlendirdikten sonra yavaş yavaş kâğıdı çıkartabiliriz. Yumuşacık pandispanya mız hazır. Şimdi krem şantiyi bir bardak sütle çırpalım içine 2 kaşık da hindistan cevizi ilave edelim ve pandispanyanın içine sürelim ilk kısma muz yerleştirip saralım. Sardıktan sonra pastanın üzerin 5-6 kaşık sütle ıslatalım çünkü üzerine krema sürmeyeceğimiz için kuruyabilir. Pastanın üzerini de istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun.



BİTKİLER VE SAĞLIK: MAYDANOZ

Maydanozun faydaları aşağıdaki gibidir :

Maydanoz bağırsakları çalıştırdığı için sindirimi kolaylaştırır, kabızlığı önler. İdrar söktürücü ve terletici özelliği olduğundan dolayı vücuttaki kirli kanı temizler ve dışarı atar. Bağırsakları çalıştırdığı için mide ve bağırsak gazlarını söküp, vücuttan atar. İdrar söktürücü özelliğinden dolayı böbrek taşlarının düşmesinde yardımcı olur.

Bağırsak ve vücutta bulunan kurtları temizler. Mide asit salgısını arttırdığı için iştah açıcı özelliği vardır.

Anti bakteriyel etkisinden dolayı ateş düşürücü özelliği vardır. İçinde bulunan magnezyum ve kal-siyum elementleri olduğundan dolayı diş etlerini güçlendirir ve kemik gelişimin de etkin rol oynar. Kalp ve damar hastalıkları ile kanser oluşumuna



karşı önleyici etkisi vardır. Karaciğer, romatizma ve egzama hastalıklarına karşı önleyici etkisi vardır. A ve C vitaminleri içerdiğinden dolayı cilde canlılık verir ve cilt lekelerinin oluşumunu engeller.

E ve K vitaminlerini içerdiğinden dolayı saç canlı gösterir ve kepek oluşumunu engeller. Adrenalin salgısı saldırdığı için cinsel gücü ve isteği artırır. Kansızlık sorunu olan kişiler ve çocuklar günde 7-8 adet maydanoz yiyerek kansızlığı önleyebilirler. Uyku sorunu olan kişiler yatmadan önce bir tutam maydanoz yediklerinde uykuyu düzenleyici etkisi vardır. Bulantı, kusma ve nefes darlığında kişiyi rahatlatıcı özelliği vardır. Ağız kokusu olan kişiler her gün yemekten sonra maydanoz yedikleri takdirde ağız kokusunu önler ve ferahlatıcı özelliğe sahiptir.

- ALINAN ÜÇ DERS -

Hasan "yakın zamanda aldığım üç ders şunlardı" der;

İlki bir hırsızdandı. Ormanda yürürken yolunu kaybettim. Ona rastladım. Bir gece beni misafir etmesini rica ettim. Hırsız olduğunu ve bunun beni rahatsız etmeyecekse kalabileceğini söyledi.

Bir gece kalacakken bir ay kaldım yanında. Her sabah aynı saatte işe çıkardı. Döndüğünde "Bugün işlerin nasıldı?" diye sorardım. O da "Bugün kötüydü ama yarın bir daha deneyeceğim. Umarım daha iyi olur." derdi. Asla umutsuzluğa kapılmazdı. Bana;

YARIN BELKİ AMACIMA ULAŞIRIM. YARIN YENİ BİR GÜN diye düşünebilmeyi öğretti.

İkinci hocam bir köpekti. Göl kıyısında yürüyüş yapmaya çıkmıştım. Çok susamış gölden

su içmeye çalışan bir köpek gördüm. Köpek kendi aksini suda görünce korkup kaçtı. Ne var ki susuzluğa yenik düşüp geri döndü. Korkusunu yenmek için suya atladı. Sonra susuzluğunu giderene kadar içti göl suyundan.

Köpekten öğrendiğim şey ise; **KORKULARININ ÜZERİNE GİTMELİSİN...** Oldu.

Üçüncü hocam küçük bir çocuktu. Elinde yanan mumla bir yere doğru yürüyordu. Yanına gidip ona "İşığın, ateşin kaynağını ve nereden geldiğini söyleyebilir misin?" diye sorduğumda, mumu söndürüp "Artık ışık mışık yok. Sen söyle bakalım. Işık nereye gitti?" dedi. Çocuğun elindeki muma bakakalmıştım. Ondan öğrendiğim ders ise;

UKALA OLMAMAK GEREKTİĞİYDİ...



-KAYNANA OLMAK-

Genç bir çocuk heyecanla annesine gelir ve aşık olduğu, evlenmek istediği kızı kendisiyle tanıştırmak istediğini söyler. Ama sadece eğlence olsun diye eve 3 kız getireceğini ve annesinin evleneceği kızı tahmin etmesini ister.

Ertesi gün 3 güzel kızla eve gelir. Oturlurlar, bir süre sohbet ederler. Bir süre sonra çocuk heyecanla annesine sorar: - "Tahmin ettin mi?" diye.

Anne duraksamadan cevap verir: "Oradaki kızıl saçlı."

Oğlan hayretle annesine sorar: - "İnanılmaz, nasıl bildin?"

Anne cevap verir: "Bir tek ondan hoşlanmadım..."

-PALAVRACI-

Avcılar kulübünde atışların en hararetli yerinde eski bir avcı eline saz almış yüksek perdeden çalıyordu:

- Şimdi bizim buralarda balıkçı mı var? Biz gençken okyanuslarda şehir büyüklüğünde gemilerle balık avlardık. Onlara "yüzen şehir" derlerdi; içinde en az bine yakın balıkçıydık. Hepsini dalyan gibi çocuklar, peeeh! Ne günlerdi onlar...

Genç bir balıkçı sordu:

- O zaman siz oralarda o balina dedikleri balıkları avlıyordunuz değil mi?

Sorunun cevabı en azından "evet" olmalıydı, ama yaşlı adam o kadar kendisi kaptırmıştı ki, gence küçümseyerek şöyle bir baktı ve son noktayı koyuverdi:

- Sen galiba beni anlamıyorsun evladım! Biz o dediğin balıkları yem olarak kullanıyorduk, yem!

EĞİTİMLİ ÇİFTÇİ ORDUSU ARTIYOR

İlimiz için en önemli tarımsal geçim kaynağı fındık olup bunun yanında arıcılık, kivi, su ürünleri, küçükbaş hayvancılık ve patates tarımı da önemli tarımsal faaliyetlerimizdir. İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüzce başta önemli ürünlerimiz olmak üzere tarımın her alanında eğitim ve yayım çalışmalarımıza devam etmekteyiz. 2015 yılı ilk 3 ayı içerisinde tüm ilçelerimizde çeşitli konularda kurslar ve çiftçi toplantıları düzenlenmiştir. Bu kapsamda Altınordu İlçe Müdürlüğümüz ve Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü işbirliği ile düzenlenen "Arı Yetiştiriciliği" ve "Sürü Yönetimi Elemanı Benim" kurslarının sertifika töreni gerçekleştirilmiştir.

Devamı 8'de



"865.000 TL" SU ÜRÜNLERİ DESTEKLEME ÖDEMESİ YAPILDI



07/04/2014 tarihli ve 2014/6091 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan 2014 Yılında yapılacak Tarımsal Desteklemelere ilişkin karar gereği, su ürünleri yetiştiriciliği yapanlara verilecek olan ürün desteklemeleriyle ilgili usul ve esasları düzenleyen 2014/27 No'lu Tebliğ gereğince 2014 yılında İl ve İlçe Müdürlüklerimize müracaat eden üreticilerimize destekleme ödemeleri yapılmıştır.

Bu tebliğde belirtilen esaslara göre ürün desteklemesi kapsamındaki türler; alabalık, çipura, levrek, yeni tür olarak mersin, kalkan, mercan, sinarit, lahoz, sivri burun karagöz, minekop, eşkine, sargoz, mırmır, sarıağız, yayın, trança, karabalık, yılan balığı, karadeniz alası (S.labrax), kerevit ve karidestir.

Su ürünleri yetiştiricilik belgesi bulunan ve entsansif şekilde yetiştiricilik yapan 13 üreticimiz Su Ürünleri Desteğinden faydalanmak üzere İl ve İlçe Müdürlüklerimize gerekli bilgi ve belgeleri ibraz ederek müracaatta bulunmuştur.

Yapılan müracaatlar değerlendirilerek 1.105 ton ürün desteği karşılığı olarak 865.000 TL su ürünleri destekleme ödemesi yapılmıştır.

GIDA KONTROL GÖREVLİSİ KURSU DÜZENLENDİ

Bakanlık, Gıda mevzuatı kapsamında gıda ve yem işletmelerinin resmi kontrollerini yürüten tüm kontrol görevlilerinin; yetkili olduğu alan kapsamında görevlerini yeterli ve etkili yapmalarını ve resmi kontrolleri düzgün yürütmelerini sağlamak üzere uygun eğitimi almalarını temin eder. Bu amaçla Bakanlığımızca kurs düzenleme yetkisi verilen İl Müdürlüğümüz tarafından 16-27 Şubat 2015 tarihleri arasında Kontrol Görevlisi Kursu düzenlenmiştir. Kursu Ordu, Artvin, Gümüşhane, Trabzon, Giresun, Sivas, Ağrı, Kars, Van, Aksaray, Karaman, Kocaeli İl Müdürlüklerinden toplam 39 teknik personel (Mühendis, Veteriner Hekim) katılmıştır.

Kontrol Görevlisi Kursunda İl Müdürlüğümüz personeline, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 5977 Sayılı Biyogüvenlik Kanunu, 5326 sayılı Kabahatler Kanunu, TCK ilgili maddeleri, ilgili yönetmelikler, prosedürler, ihracat ve ithalat uygulamaları, gıda güvenliği bilgi sistemi ve diğer ilgili mevzuat düzenlemeleri anlatılmış, uygulamalı olarak gıda üretim ve satış işyerlerinde denetim ve numune alımı gerçekleştirilmiş, devamında numunelerin Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi üzerinden yetkili laboratuvarlara gönderilmesi gösterilmiştir. Ayrıca çeşitli gıda üretim işyerlerinde tesis ziyaretleri yapılmıştır.

Mevzuat kapsamında; Kontrol görevlisi, Bakanlık adına 5996 sayılı Kanun hükümleri doğrultusunda resmî kontrolleri yapmak, kontrol sonucuna göre, her türlü etkiden ve çıkar ilişkisinden uzak,

tarafsız, objektif ve bağımsız olarak karar almak zorundadır. Kontrol görevlisi, Kanunla kendisine verilen yetkiler çerçevesinde, Kanunda öngörülen idarî yaptırımları uygulamaya da yetkilidir. Kontrol görevlisi, Kanun kapsamındaki her yere kontrol amacıyla girebilir ve numune alabilir. Resmi kontroller sırasında yalnızca mevzuata uygunsuzluğun tespiti ve adli mercilere delil olarak sunmak amacıyla fotoğraf ve/veya video çekimi yapılabilir.

İl Müdürlüğümüzce kursa katılan personele Kontrol Görevlisi Kursu Başarı Sertifikası verilmiştir. Ayrıca ilgili İl Müdürlüklerinde de kursa katılan ve başarı sertifikası verilen personel için kontrol görevlisi kimlik kartı düzenlenecektir.



KADIN ÇİFTÇİLERİMİZ DÜNYA KADINLAR GÜNÜNDE UNUTULMADI



İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz Kemal YILMAZ kırsal alanda yaşayan ve çiftçilikle uğraşan, bağda, bahçede, tarlada, serada, ahırda, ev işlerinde, ailede ve özellikle gıda güvenliğinde etkin bir yere sahip olan kadın çiftçilerimizin 8 Mart Dünya Kadınlar Gününü kutlayan bir mesaj yayınlamıştır.

İl Müdürlüğümüz Kemal YILMAZ yayınlamış olduğu mesajında; "İl Müdürlüğü olarak hedefimiz köylerde yoğun bir çalışma temposu içerisinde bulunan kadın çiftçilerimizin üretkenliğine katkıda bulunarak yetiştirdiği ve yetiştirmek istediği ürünler konusunda bilinçlenmelerini sağlayarak ev ekonomisine katkıda bulunmak isteyen kadın çiftçilerimizin ufkunu açmaktır. İl Müdürlüğü olarak kadın çiftçi eğitimlerine azami ölçüde önem vermekteyiz. 2014 yılında yapılan eğitimlerle 7228 kadın çiftçimize ulaşılmış olup 2015 yılı içerisinde de eğitimlerimiz devam edecektir. Bu kapsamda başta emekçi kadın çiftçilerimiz olmak üzere tüm kadınlarımızın Dünya Kadınlar Gününü kutluyorum" demiştir.

Dünya Kadınlar Günü münasebeti ile Müdürlüğümüz Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğünde görevli bayan personellerimiz Yemişli Mahallesi'nde bulunan kadın çiftçilerimizi ziyaret etmişlerdir. Burada kadın çiftçilerimizle sohbet edilerek soruları cevaplanmış günün anlamına binaen pasta kesilmiştir.

SU ÜRÜNLERİ AV YASAKLARI 1 NİSAN'DA BAŞLADI

AMACIMIZ GÜNÜ KURTARMAK DEĞİL, GELECEĞİ KURTARMAKTIR



Su ürünleri kaynaklarımızdan ekonomik olarak yararlanmak amacıyla, Denizlerde ve İç Sularda Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen 3/1 Numaralı Tebliğ ile su ürünleri avcılığına getirilen genel yasaklar 15 Nisan'da, iç sularımızda ise Amatör (Sportif) Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen 3/2 Numaralı Tebliğ ile amatör su ürünleri avcılığına getirilen genel yasaklar 1 Nisan'da başladı.

Tüm denizlerimizde 15 Nisan - 31 Ağustos tarihleri arasında gırgır ağırları ile su ürünleri avcılığı, trol avcılığına açık tüm karasularımızda ise 15 Nisan - 15 Eylül tarihleri arasında trol ağırları ile su ürünleri avcılığı yasaklanmıştır. Fanyalı ve fanyasız, alttan büzülmeyen, mapa ve tel bulunmayan alamana (voli) ağırları ile dönem boyu avcılık yapılması serbesttir. Ancak 22 metreden (12 kulaç) daha fazla derinliğe sahip alamana (voli) ağırları ile gırgır avcılığının yasak olduğu dönemde, avcılık yapılması yasaktır.

Bütün karasularımızda 1 Mayıs - 31 Ağustos tarihleri arasında algarna ile deniz salyangozu avcılığı yasaktır. Dalma, sepet ve her türlü tuzak yöntemleri ile deniz salyangozu avcılığı dönem boyunca serbesttir.

Bütün karasularımızda 15 Nisan - 15 Haziran tarihleri arasında kalkan avcılığı yasaktır. Bütün karasularımızda 1 Nisan-31 Ağustos tarihleri arasında ağ dalyanları dahil her türlü istihsal vasıtası ile palamut ve torik avcılığı yasaktır.

İç sularımızda ise;

Doğal Alabalık (Bütün Türler) 1 Ekim-1 Mart tarihleri arasında avcılığı yasaktır. İlimizde tüm iç sularımızda 1 Nisan - 1 Temmuz tarihleri arasında Sazan, Kadife, Siraz, Yayın, Tatlı Su Kefali ve diğer türlerin avlanması yasaktır.

Tüm iç sularımızda küspeli olta, parakete, sualtı tüfeği, zıpkın, pinter ve sepet gibi tuzakların kullanılması yasaktır. Yemlik uzatma

ağı dışında her türlü ağı (tırıvırı, germe, uzatma, sürütme, çevirme, serpme ve benzeri) avlakta bulundurulması ve kullanımı yasaktır. Tırıvırı-paraşüt olarak adlandırılan av aracının üretimi, satışı, istihsal yerleri civarında bulundurulması ve su ürünleri avcılığında kullanılması yasaktır.

Tüp, nargile, maske, zıpkın ile dalış yapılarak, şnorkel ve sualtı tüfekleri kullanılarak su altında ticari amaçla balık avcılığı yasaktır. Limanlarda, balıkçı barınaklarında, barınma ve çekek yerlerinde ve bu yerlerin girişinde ana mendireğin başından itibaren 100 m yarıçaplı alanda su ürünleri avcılığı yasaktır.

Avlanma yasağı süresince istihsalı yasaklanan su ürünlerinin her ne suretle olursa olsun satışı, nakli ve imalatla kullanılması ile avlanma yasağı süresince gemilerde ve istihsal yerlerinde her türlü av malzemeleri, teçhizat, alet, edevat ve yemlerle takımların bulundurulması yasaktır.

Unutmayınız; ideal avcılık dengeli avcılıktır. Aşırı ve kural dışı avcılık, geleceğimizin ve çok önemli bir zenginliğimizin yok edilmesi demektir. İyi bir gelecek için avlanma usul ve esaslarına uyunuz. Amacınız; günü kurtarmak değil, geleceği kurtarmak olmalıdır.