

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

III. évfolyam

2002/Október

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászzati Termékatanács információs és marketing hírlevele

Izgalmas időszak következik

Annyi esemény zajlott a közelmúltban a halászság életében, hogy szinte lehetetlen volt nyomon követni valamennyit. Nos, ez a megállapítás nem panaszként hangzik, sokkal inkább a marketing munka sikerének könyvelhetjük el. Úgy tűnik, hogy a halételek népszerűsítése érdekében tett erőfeszítések meghozzák gyümölcseit, s ma már csak kevesen lepődnek meg azon, ha egy-egy faluban, városban hal-főző versenyre hívják a lakosságot. Arra készültem hát, hogy a marketing munka tapasztalatairól – lévén, hogy a Hal évét írjuk 2002-ben –, s a halászság helyzetéről, egyben jövőképeről beszélgessek dr. Orosz Sándorral, a Haltermelők Országos Szövetségének igazgatójával. A beszélgetés megtörtént, ám egyoldalasra sikeredett. Elég volt ugyanis egy kérdést feltenni, az igazgatóból „ömlött” a szó. Egy riporternek tudnia kell azt is, mikor nem szabad közbeszólnia... Ezért aztán nem a megszokott kérdés-felelet formájában adjuk közre az interjút.

Izgalmas időszak előtt áll a magyar halászság, annál is inkább, mert rohamosan közeleg az Európai Unióhoz való csatlakozás időpontja. A csatlakozás után már igen csak behatárolt lehetőségei lesznek a magyar halászságoknak ahhoz, hogy a saját érdekeiket csorbítás nélkül érvényesítsék. Az elmúlt hónapokban nem csupán hal-főző és horgász versenyek garmadát rendezték az ország legkülönbözőbb pontjain, hanem tudományos tanácskozások is zajlottak például Debrecenben, a Farmer Expón, Gődöllőn két alkalommal is, és Szarvason, a HAKI-ban. Lassan-lassan arra lesz szükség, hogy ebben a forgatagban álljunk meg egy kicsit, nézzük meg, hogy eddig mi is történt, és néhány fontos kérdést rögzítsünk. A forgatag ugyanis nem áll meg, ám mégis szükséges három témakörben elvégeznünk az összegzést. Az egyik az Európai

Unióhoz való csatlakozás kérdése, a második a jövő évi szabályozás alakulása, a harmadik a marketing munka folytatása.

Az unióhoz való csatlakozást azért tekintjük elsődlegesnek az igazgató, mert ez valamennyi témakörre kihatással bír. A csatlakozási folyamat legfontosabb eleme, hogy a halászság rendelkezik azon szervezetekkel (de legalább a csíráival), amelyek arra is alkalmassá teszik, hogy az Európai Unióhoz való csatlakozást követően a megváltozott feltételrendszerben az érdekvérvényesítés tovább folyhasson. Tisztában kell lennünk azzal, hogy a csatlakozás után sok minden megváltozik. A szövetség arra törekszik, hogy az előre látható változásokhoz minden szinten alkalmazkodjon a ma-

Tartalom:

Ászok fesztiválja Ráckeven	3
Sobri kupa tizenegedszer	4
A halászlé lelke	4
Bajnokok bajnoka	5
Bio-hal program	5
Halételek a Borfesztiválon	6
A hegyi patak ura	6
SAPARD: Mire és hogyan pályázhatunk?	8

gyar halászság, meg kell tanulni sok mindent, hogy ne érjen bennünket a szükségesnél nagyobb mértékű meglepetés a csatlakozás után.

Az egyik legfontosabb kérdés az, hogy a halászság, mint gazdasági tevékenység milyen jövőképet hordoz a benne résztvevők számára. Hosszú évtizedeken át a halászság tevékenységét azzal mérték, hogy hány tonna halat termelt, ebből mennyit tudott eladni, mennyit fogtak ki a horgászok és a többi. Az igazgató azt tapasztalta, hogy az agrárgazdaság fejlesztéséről szóló törvény végrehajtásáról szóló 2001. évi jelentéstervezete is még ebben a gondolat körben fogalmazódott meg, amit tragédiának tart. Ezen a gondolkodáson ugyanis a halászság már réges-régen túllépett. Nem tartják ugyanis fejlődést regisztráló faktornak a tonnák számát, ezzel szemben a dokumentumtervezetben azért fejlődött a halászzati tevékenység, mert

(Folytatás a 2. oldalon)

2002. A HAL ÉVE –

ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI RENDEZVÉNYSOROZAT

Egyen halat
finom!
f a l a t



SZERKESZTI:
Szerkesztő Bizottság
FELELŐS SZERKESZTŐ:
Hajtun György

Izgalmas időszak következik

(Folytatás az 1. oldalról)

1997-hez képest nőtt a termelés. Ez semmitmondó adat, kevés következtetésre lehet belőle jutni, amit a Haltermoszl elnöke, dr. Csoma Antal el is mondott az Agrárgazdasági Tanács e témakörrel foglalkozó ülésén. A halászság komplexebb módon gondolkodik, úgy, ahogy a jelentés az első bekezdésében is fogalmaz: a halászat a környezetvédelem, a vidékfejlesztés, az egészséges ételmisszerellátás fókuszában lévő gazdasági ágazat, s a szereplői meglehetősen diverz (sokágú) tevékenységet folytatnak. Megtalálható ebben a gazdasági, a kulturális, a táj- és természetvédelem elemei. Mindezekkel próbál a saját gazdasági érdekei szempontjából is sikeresen működni a halászvállalkozó. A halászság jövőképe tehát olyan, amely alkalmassá tudja tenni arra, hogy részeseivé váljanak az Európai Uniónak. Hiszen ott is hasonló filozófiai alapon folyik a gazdálkodás.

A johannesburgi Rio + 10 konferencián a világ vezető hatalmai a fenntarthatóság szempontjait igyekeztek számba venni és megfogalmazni a legfontosabb teendőket, hangsúlyozta az igazgató. Ezen a konferencián közvetlenül nem foglalkoztak az édesvízi halászzal, de az édesvízi halászatot alapvetően érintő tengeri halászati döntések születtek. Előbb utóbb tudomásul kell vennie a világnak, hogy a tengereken a túlhalászt meg kell szüntetni, s vissza kell állítani a tengereken a halállományok fajgazdagságát, s az egyedszámozatok növelni szükséges. Ez azt jelenti, hogy a jövőben további korlátozások várhatók a tengeri halászatban. Ez által a halak, haltermékek iránti keresletet kielégítő kínálatban sokkal hangsúlyosabb szerep jut az akvakultúrának, és az édesvízi halászatnak.

A halászatnak úgy kell kielégítenie az irányában várhatóan megnövekvő fogyasztói igényeket, hogy ezen közben a környezetet nem csak óvja, hanem folyamatosan fejleszti is, s hogy működésével hozzájáruljon az adott vidék tájképének kialakításához. Ha lehetséges, a halászati vállalkozás álljon a vidékfejlesztés, a fenntartható agrárgazdaság középpontjában, s ez sokkal fontosabb kérdés, mint az, hogy hány tonnával több halat termeljenek. Nagyon fontos további követelmény, s ez mind az EU csatlakozással, mind pedig a jövő évi szabályozással összefügg, hogy mennyire garantált az ételmisszer biztonsága. Itt nem arról van szó, hogy egészséges-e a hal, hiszen ezt mindenki tudja, hanem arról, hogy a környezet- és a vízszennyeződés a halban is akkumuláló-

dik. Ennek megfelelően a halászoknak garantálniuk kell, hogy amit a fogyasztó asztalára tesznek, abban nincsen olyan alkotóelem, amitől félnie kell, vagy amitől megbetegedne. Mindez egyébként a Farmer Expón lezajlott konferencián is elhangzott, s az igazgató biztos abban, hogy e követelmények mellett a növekvő igények is kielégíthetők.

Az unióhoz való csatlakozás kapcsán kérdés, hogy felkészült-e a magyar halászság erre a lépésre? Szervezeti értelemben 50 szálalékosnak tekinti az igazgató a felkészülést. Nagyon sok olyan hazai vállalkozó van, aki az EU-ban működő támogatási rendszereket már gyakorlatból ismeri. Rendelkezünk szaktanácsadással foglalkozó vállalkozásokkal, de az érdekképviselet is foglalkozik ezzel a témával. Az érdekvégyesítés szempontjából azt sem szabad elfelejteni, hogy a szövetségben 1957 óta olyan tudás és tapasztalat halmozódott fel, annyi minden mentek már keresztül, s annyiszor kellett megújulniuk, hogy az új kihívástól sem kell tartaniuk. Ennek egyik legfontosabb jele, hogy az európai struktúrában már jelen van a szövetség.

A jövő évi szabályozásnál fontos tisztázni azt, hogy az EU-ban létezik a Közfosségi Agrár Politika, amely a mezőgazdaság különböző ágazataival foglalkozik, s van Közfosségi Halászati Politika is. Ez a tengeri halászat mellett egyre inkább kiterjed az édesvízi halászatra, az akvakultúrára is. Magyarországon – érthető okoknál fogva – más a struktúra. Ez a struktúra fenntartható, csak arra kell vigyázni, ne hogy félreértéseket okozzon az, hogy az EU-ban külön kezelik a halászatot, míg idehaza az agrártárca

felügyeli a halázzatot is. A külön kezelést csak akkor teheti meg a kormányzat, ha felépíti azokat az intézményeket, és mellé teszi a pénzforrásokat is, ahogy ezt az EU-ban teszik. Erre azonban nincs szükség, de egységes elbírálást és kezelést igényel a halászat a többi mezőgazdasági ágazattal együtt. Meg kell hagyni ebben a struktúrában azokat a különböző támogatási forrásokat, amelyek – hellyel-közzel – eddig is léteztek. Vagyis a gázolaj adótartamának visszatérítését, a gépberuházások támogatását, a halastó építésének támogatását, az állat-egészségügyi támogatást, az ételmi-

szer-biztonsági rendszerek kiépítéséhez nyújtott segítséget.

A szövetség mindig is hangsúlyozta, hogy a támogatáspolitikában a halászatot azonos elbírálással kezeljék. Ez azt jelenti, hogy ha van olyan támogatási elem, ami általánosságban a mezőgazdasági ágazat minden szereplőjének elérhető, akkor indokoltnak tartják, hogy ehhez a halászati

vállalkozók is hozzá jussanak. Jó példa a földalapú támogatás. Ha lesz ilyen, akkor a szövetség jogosnak tartja, hogy ehhez a halászok is hozzáférjenek. Földalapú támogatás azonban várhatóan nem lesz, mert ez nem EU-konform, kivéve a gabonafélék és olajos magvak természeténél. Márpedig az agrártárca arra törekszik, hogy a támogatási rendszer minél inkább igazodjon az EU támogatáspolitikájához. Ezt a támogatási formát kiválthatná a vízhasználat támo-

gatása, hiszen az EU-ban a hasznat hozó vízért nem, vagy jóval kevesebbet kell fizetni. Ennek részleteiről már folynak a tárgyalások a szövetség és az FVM között. A jövő évi agrárszabályozás két legfontosabb mozzanata az lesz, hogy rendszerében igazodik az EU szabályozáshoz, illetőleg megmarad minden olyan elem, amit a csatlakozás után nemzeti támogatásként a magyar állam továbbra is fenn kíván tartani.

A marketing munka folytatása annál is inkább fontos, mert ennek a támogatása az unióban sem tiltott. A közfosségi agrármarketing az elkövetkező években jóval nagyobb szerepet kap. Az AMC-t fel kell tölteni pénzforrásokkal, hogy érdemi munka folyhassék. Erre leginkább a kisebb ágazatoknak van szükségük, köztük a halászatnak is. A jövő évi marketing lehetőségekkel a szövetség szeretne élni, az elnökség Nyíregyházán jóváhagyta a marketing bizottság által elkészített jövő évi marketing programot. A szövetség folytatni kívánja az idén már bevált programsorozatot, amelyen keresztül a halfogyasztás növelése a cél. Az idei Hal éve rendezvénysorozat után jövőre a Hallakomák rendezvénysorozatát indítják útjára.

A marketing programban hosszú távon szeretnének eljutni odáig, hogy a hal éve után legyen a hal hónapja, a hal hete, majd odáig, hogy holnap halnap. Ehhez azonban sok türelem és még több pénz szükséges. A halászok által összeadott marketing hozzájárulás és a szövetség hozzáadott pénzei csak korlátozott mértékben engedik a programok megvalósítását. S azért van szükség a pályázatok elkészítésére, a külső források bevonására, hogy ne csak holnap, de már ma is halnap legyen a magyar családoknál.

Hajtun György

**Az idei Hal éve
rendezvénysorozat után jövőre
a Hallakomák
rendezvénysorozatát indítják
útjára.**

**A marketing programban
hosszú távon szeretnének
eljutni odáig, hogy a hal éve
után legyen a hal hónapja,
a hal hete, majd odáig,
hogy holnap halnap.**

**Ennek megfelelően
a halászoknak garantálniuk
kell, hogy amit a fogyasztó
asztalára tesznek, abban
nincsen olyan alkotóelem,
amitől félnie kell, vagy amitől
megbetegedne.**

Ászok fesztiválja Ráckeven

Az idén, akár csak tavaly az első alkalommal sem kényeztette el az időjárás a II. Ászok fesztivál résztvevőit, akik szeptember 22-én horgász és halfőző versenyre gyűltek össze Ráckeven. Az esős, nyirkos idő ellenére több százan voltak jelen a Piac téren, a Szegedi Kis István sétányon, a ráckevei Duna-híd város felőli oldalán. A horgászok már kora reggel – szakadó esőben – bedobták horgaikat, s a csaknem félszáz versenyző szép fogásokkal dicsekedhetett. Ugyancsak a halfőzők, akik nem csak halászlét – ki passzírozva, ki bajai, nagybaracskai módon – hanem sült halat is készítettek.

Talán más időpontot kell a jövőben a rendezvénynek találni, vélekedtek sokan. Kétségtelen, hogy szeptember végén már inkább számíthatunk esőre, hidegre, mint indián nyárra. Pedig a Ráckevei Duna-ág igen csak kellemes környezetet kínál a pihenni vágyóknak. Nem véletlen, hogy a rossz időben is megtelt a piactér, hiszen még a zord időben is érzékelhető a táj szépsége, nyugalma. Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetségének igazgatója díjakkal érkezett a fesztiválra, amit a legjobb halfőzőknek osztott ki. A Haltermos ez az eseményt is felkarolta, hiszen az eseménynaptárban is helyet kapott szeptember 22-e. Az igazgató úgy vélte, hogy Ráckevenek éppúgy fontos a halhoz kötődő rendezvénye, mint az ország bármely más településén szervezett versenyek. Nem árt a hal jelentőségét hangsúlyozni, s az ilyen rendezvények segítik a népszerűség növekedését.

Településenként nyilván más és más helyre kerül a hangsúly, de abban közösek a rendezvények, hogy közösségformálóak, hagyomány teremtk. Ott, ahol óriási hagyományai vannak a horgászásnak, mint például Ráckeven is, ahol a Duna meghatározta a település életét, sorsát, a hal a mindennapi élet részévé vált. Az ilyen fesztiválok a halételek sokszínűségére érdemes odafigyelni, hiszen a helyi gasztronómiai szokások sok érdekességet rejtnek. Ráckeven már nem kell megtanítani az embereket, hogyan kell a halat pikkelyezni, megpucolni, nem így olyan településen, városokban, ahol csak ritkán kerül halétel a családi asztalra. Pedig a XX. század elején a szakácskönyvek első fele halételek receptjeit tartalmazta. Az Ászok fesztiválja – amely a halászsokat, horgászokat, vadászokat szólítja meg – ez úttal két ásról, a halászsokról és a horgászokról szólt. S miután a Ráckevei Önkormányzat már az első rendezvényt is felkarolta, így biztosak lehetünk a folytatásban.

A szövetség marketing bizottsága azt tervezi, hogy az idei „A hal éve” rendezvény-

sorozatában közreműködött, versenyeket szervezett embereket, szponzorokat összehívják, és értékelik a tartalmi, szervezési, technikai tapasztalatokat. Teszik ezt annak érdekében, hogy a 2003. évi Hallakomák menetében minél több ilyen esemény úgy kaphasson helyet és szerepet, hogy a szervezők tudatosan felvállalják a szövetség marketing céljait, ami a szlogenben is megfogalmazódik: Egyen halat, finom falat. A szövetség egyébként a különdíjakon kívül a halat is biztosította a főzéshez.

Ott, ahol óriási hagyományai vannak a horgászásnak, mint például Ráckeven is, ahol a Duna meghatározta a település életét, sorsát, a hal a mindennapi élet részévé vált.

A Szaktudás Kiadó Rt. a Ráckevei Önkormányzat mellett felvállalta a fesztivál szervezését. V. Farkas József, a kiadó vezérigazgatója csak az időjárásra nem volt hatással, a fesztivál halfőzési feltételeinek megteremtésében viszont jeleskedett. Álltak a sátrak, hogy annak védelme alatt főjön a finomabbnál finomabb halétel. Am a szervezésben vállalt szerep valódi okát a vezérigazgató a Szaktudás Rt. által megvett, és felújítás alatt lévő Wellness Hotel szolgáltatja. A cég profilja bővül azzal, hogy a könyv- és lapkiadás mellett idegenforgalmi területen is elindítottak új üzleti lehetőségeket. Ez a vállalkozás kétirányú. Egyrészt a szakma legnagyobb kiadójában, a Turizmus Kft.-ben 49 százalékos üzletrészt szerzett, tehát az írott sajtóban is megjelennek, mint idegenforgalmi vállalkozók, másrészt Ráckeven épül a Wellness Hotel. Ez a szálloda valamikor a Pest megyei önkormányzat tulajdonában volt, nem tudták üzemeltetni, s a Szaktudás Rt. egy lerobbant, öt éve nem működő szállodát vett meg. Az épületet 300-350 millió forintos beruházással újítják fel, 36 szobás, négy csillagos szállodai szintre. A vendég, különböző szolgáltatásokat vehet igénybe, egyebek között három szaunát, tangenteros kezelést, vagyis

mindazt, amit egy Wellness szolgáltatásban kínálni lehet. A Wellness magyarul jó érzést jelent, s azt szeretnék, ha a vendég a szállodában valóban jól érezné magát. A vendég akkor érzi jól magát, ha a nap 24 óráját kellemesen tölti. Egy vállalkozónak, munkavállalónak a napi 12-14 órás munka után nem hiányzik a nagyvárosi zaj, nyüzsgés, szívesen elvonulnak vidékre, ahol nyugalom van. Ezt a nyugalmat Ráckeven, amely kisváros, megtalálhatják. A szálloda közvetlenül a Duna parton áll, minden szoba a folyóra néz, jó időben tehát a vízi sportoknak is hódolhatnak. A szállodán belül sem kell a miatt aggódni, hogy mivel töltsa a vendég az idejét. A hölgyek fodrászhoz mehetnek, talpmasszírozást kérhetnek, különféle hideg-melegvizes kúrát, például a Kneipp kúrát igényelhetik. A 17 féle szolgáltatás valósínű kielégíti a vendégek igényét.

A Wellness ma nagy divat Nyugat-Európában, Amerikában. A Szaktudás Rt. programja inkább a megelőzésre, mintsem a gyógyításra koncentrál. A napi, heti fáradtságot a szállodában megfelelő körülmények között kipihenheti az idelátogató. S a szolgáltatás sokszínűsége az étrendben is megmutatkozik. Aki vegetáriánus, nem kell feladnia elveit, de a hűsmedvelők és a bio élelmiszert fogyasztók sem fogvókúráznak. A sertéshúst mangalicából nyerik, s a halakból, zöldségfélékből is gazdag választéka számíthatnak. A vezérigazgató a beruházás ütemezéséről elmondta, hogy már augusztusban szeretnék volna a szállodát megnyitni, ám a kivitelezők nem teljesítették vállalásaikat. Reményeik szerint ez év végén már fogadhatják az első vendégeket. Az árak – mondhatni – középkategóriásak, egy kétágyas szoba egy éjszakára 15 ezer

200 forint, amelyben reggeli és az összes Wellness szolgáltatás tartozik. Két csoportot céloztak meg, már ami a vendégekort illeti: a fáradt menedzsereket családjaikkal, valamint a 150 fős tréningtermet egyfajta továbbképző központként szeretnék működtetni.

Ami az Ászok fesztiválját illeti, a vezérigazgató hangsúlyozta, hogy amikor elindították a Wellness programot, akkor is az volt a cél, hogy Ráckeve életébe bekapcsolódjanak. Adódott a program, s a Duna vízi élete, amelyhez kapcsolódni lehetett. A jövőben is számíthatnak arra, hogy a Szaktudás Rt. egyfajta szponzori tevékenységgel is – a horgászok díjait biztosították – részese lesz az Ászok fesztiváljának.

A Wellness ma nagy divat Nyugat-Európában, Amerikában. A Szaktudás Rt. programja inkább a megelőzésre, mintsem a gyógyításra koncentrál.

Sobri kupa tizennegyedszer

Gyógyulj meg, és élj sokáig Batya! E (néhány esetben sztereotíp) szavak Nagybaracsán, Farkas József házában hangzottak el. Történt ugyanis, hogy az augusztus 17-én megrendezett XIV. Sobri halfőző kupa szervezői meglátogatták az ágyban fekvő Sobri Farkas Józsi bácsit, a nagybaracscai verseny névadóját. A hagyomány és a tisztelet mindenképpen megkívánta, hogy ez a vizit megtörténjen, már csak azért is, mert Józsi bácsi felesége, Erzsi néni igencsak kitett magáért, már ami a rögtönzött állófogadást illeti. Nem csak Józsi bácsi, de a látogatók egy némelyikének szemé sarkában is megcsillant a fény, ahogy a régi szép időket felemlítették. S hogy mit is jelent Sobri Farkas József Nagybaracsának, arról Király Sándorral, a falu polgármesterével folytattunk eszmecsere.

A szellem még jól dolgozik, de a test már nem bírja a megszokott tempót. Batya, ahogy a 73 éves Józsi bácsit hívják a barátok, nem tűnt fel az idei, de már a tavalyi versenyen sem, és nem bírta a főztöket. Két éve még volt szerencsém látni, hogyan bírál Sobri Jóska. Ránézett a lére, belekanalazott, volt, amelyiket meg sem kóstolta, vagy szagolta, és beírta a pontszámot. A Sobri féle halászlének ma sincs párja. Nincs még egy ember, aki annyit tudna a halászléfőzésről, mint ő.

Égetni való gyerek volt Józsi bácsi. Betyár egy gyerek volt, ezért a Sobri név, míg a Batya a betyár szó egyik változata. Király Sándor szerint, ha Józsi bácsiról lexikont kellene írni, akkor róla 500 oldal telne meg, míg másik ötven emberről ennek tizede. Nagybaracsát Sobri Jóskáról és főztjéről ismerik. Aktív korában országon belül és országhatáron kívül is összeforrt a neve Nagybaracskaival, hiszen Sobri Jóskát úgy ismerték, hogy Nagybaracska örökös halfőző bajnoka. Ő tökéletesítette azt a halászlét, amely minden versenyen, amelyen elindult, elvitte



A halászlé lelke

Tóth Jánossal két éve már készítettem interjút Nagybaracsán, mivel akkor (is) ő nyerte a Sobri kupát. Idén ismét őt kellett a mikrofon elé szólítani, mivel a kiskőrösi vállalkozó idén is elvitte a trófeát. Halászlét mindig egyformán igyekszik főzni az ember. A halászlének lelke van, nem lehet másként főzni, csak szívvel, – vallja a győztes. A főzőnek arra kell gondolnia, akinek főzni az ételt. Ha ez sikerül, akkor a vendégül látott is emlékezetében tartja az ételt.

Tóth Jánosnak a Sobri kupán is kerekedett egy története. Három úr sétált a bográcsok között, mindhárman poharat tartottak a kezükben. Tóth Jánosnak pincéje van Hajóson, s a versenyre jövet hozott

két-két üveg 15–16 éves muzeális bort. Látván az üres pohárral sétáló urakat, meghívta őket egy pohár borra. A véletlen úgy hozta, hogy a három úr közül ketten magyarok voltak, de Franciaországban boráskodnak. Elmondásuk szerint olyan borra találtak, amelyet Magyarországon az elmúlt tíz évben nem ittak. Kétszer visszajöttek kóstolóért, s amikor elkészült a halászlé, azt is megkóstolták. Erre is az volt a véleményük, hogy finom. S amikor már csaknem elfogyott a bográcsnyi hal, akkor ismét megjelentek az urak, és azt mondták, ez a legjobb.

Úgy tűnik, találkozott az ízlésük a zsűriével.

H. Gy.

a pálmát. Államfőknek, magas rangú országos vezetőknek főzte a Sobri féle halászlét, de mindig megmaradt annak a szerény embernek, aki Farkas Józsefként nőtt fel a faluban. S akkor sem változott meg, amikor – úgymond – magas kapcsolatokkal rendelkezett. Ezeket a kapcsolatokat a falu és az emberek érdekében hasznosította, s akinek csak tudott, segített. Ezt ma már sokan elfelejtették...

Ezért is ünnep Józsi bácsinak, ha élete alkonyán a megmaradt barátok meglátogatják. A polgármester a barátokról azt mondja, hogy Józsi bácsinak nagyon sok barátja volt, kevesebb maradt, de még mindig tízszer több a barátja, mint egy átlagembernek. Nem véletlen, hogy Józsi bácsi kapta Nagybaracska első díszpolgári oklevelét. Király Sándor szerint ezzel csak töredékét is-

merték el annak a munkának, amit Józsi bácsi a faluért tett. Még az előző rendszerben, amikor másként működött a pénzszerzés, bármelyik község vezetőjével elment magas rangú ismerőshöz, és megszerezte a kellő mennyiségű pénzt. Így újult meg a fürdő, korszerűsítették az intézményeket. Am elismerést nem kapott, ezért is vehette át elsőként a díszpolgári címet 1996-ban.

A halászlétsadalom elismeri Józsi bácsi érdemeit. Nagybaracsán több család is élt kisszerszámos halásztevékenységből, akik megbecsülték Józsi bácsit. És nem csak a nagybaracscaiak, hanem a környék falvainak halásza is. De ennél sokkal többen tisztelik, akik a halfőzési tudományából sajátítottak el valamit. Az utókornak illik feljegyezni, hogy Józsi bácsi élete során mintegy 100 vagon halat pucolt meg, és soha, senki nem tudja azt a minőséget produkálni, amíg ekkora rutinra nem tesz szert, mint Sobri Jóska. Az Öreg – Király Sándor fogalmaz így – a csínját-bínját ismeri a halászléfőzésnek.

Hiába írja le bárki a receptjét, azt meg kell tudni, főzni, mert mindenhol más a víz, a paprika, a hal. Ha titokról beszélhetünk, Józsi bácsi esetében az óriási rutint mindenképpen említhetjük. És a kísérletező kedvét is, amiről nem igazán beszélt. Mindig azon járt az esze, hogyan tudná tökéletesíteni a halászlét, és más étkeket is, hiszen nem csak halászléfőzésben utolérhetetlen. A harcsa pörköltön kívül a kövesztett halakat is kitűnően készítette. A titok talán az, hogy Józsi bácsi addig-addig kísérletezett, amíg – legyen az bármilyen alapanyag – az átlagosnál jobb levet nem tudott főzni.

Józsi bácsi halfőző tudománya nem hal ki. Az a tökéletesség, ami őt jellemzi, még sok emberben csiszolásra vár, de az utódok már 90 százalékból ismerik Józsi bácsi tudományát. A róla elnevezett halfőző versenyen évek óta több mint félszáz versenyző áll a bogrács mellé, és a főztök bizonyítják, hogy a Józsi bácsi receptje alapján készített dunai halászlé gyakran elviszi a pálmát.

Bajnokok bajnoka

Csémy László vállalkozó kereskedő rendre fel-tűnik a halászléfőző versenyeken. S ha már ott van, főz egy jó halászlét, nem ritkán olyan jót, hogy ver a mezőnyt. Így volt ez a 2002. A hal éve legnagyobb rendezvényén, az Óbudai szigeten is, a Halételek Országos Versenyén, ahol a zsűri Csémy László halászléjét hirdette ki győztesnek. Az első díj egy külföldi út volt, amelyről a győztes és felesége már haza is érkezett. Az utazási élményekről Nagybaracskán beszélgethettünk, ahol Csémy László ismét főzött egy jót, s ha nem is az első, de a harmadik helyezést megszerezte.

Az Óbudai szigeten bajai halászlé rotogott a bográcsban (természetesen gyufatész-tával). A 40 éves vállalkozó, aki Bácsalmáson él, 30 kilométerre Bajától, öt éve jár a halfőző versenyekre, s nem csak halászlét, hanem pörkölteket, bográcsos ételeket is főz. Hobbi szinten űzi a szakácskodást, mivel civil életében kereskedő, ilyen iskolákat is végzett. A főzés iránt már korábban is megvolt az érdeklődése, s véletlenül „csöppent bele” Baján egy halfőző versenybe. Zenész barátai neveztek be, s mivel ők a zenéléssel voltak elfoglalva, a halat valakinek el kellett készíteni. Csémy László volt a valaki, s már az első versenyen pont-

szerző, 5.-6. helyen végzett. Egyre jobban nőtt az érdeklődése a versenyek iránt, volt olyan év, amikor 10–12 versenyre is benevezett. Három-négy éve jönnek a jobb eredmények, volt már Baja halfőző bajnokságán második, Sióagárdon az országos főzőversenyen első, de volt úgy is első, hogy mindkét kategóriában (halászlé és vegyes) elhozta az első díjat. Tavaly a Sobri kupát nyerte. Családtagoktól, barátoktól leste el a halászléfőzés tudományát, de Sobri Józsi bácsi neve természetesen elhangzik. Csémy László számára



mindig is a Sobri halászlé volt az etalon, amely nem csak a nagyközönség, hanem a zsűri számára is a legjobbnak bizonyult. A vállalkozónak még volt alkalmja évekkal ezelőtt – akkor még nem versenyzett – együtt főzni Sobri Józsi bácsival, a Sugovica szállodában, erdélyi neves vendégek számára.

Az ország legjobb halfőzője cím mellé egy kétszemélyes nyugat-európai turné párosult. A Csémy házaspár Ausztriában, ezen belül Tirolban, Franciaországban, a Savoyai Alpokban, a Genfi tó partján, a svájci oldalt is végigjárták. Életre szóló élmény maradt a kilenc nap alatt megtett 4 ezer kilométernyi út.

h-n

Bio-hal program

A nyugat-európai élelmiszeripar szinte minden ágazata évek óta stagnál. Enne ellenére a bio-élelmiszerek eladási mutatói évről évre javulnak. Ennek oka elsősorban a nyugat-európai társadalom egyre inkább egészség centrikus életvitelében keresendő, melynek kialakulása már hazánkban is megfigyelhető. Jelenleg az EU-ban nem tudnak annyi bio-élelmiszert előállítani, amennyire kereslet lenne. Magyarországon néhány éve indultak el az első bio-élelmiszer termelő gazdaságok, elsősorban gabona és zöldségfélék termelésével, de lassan beindult az állattenyésztés is. Ezek a gazdaságok meglehetősen kis mennyiségben, elsősorban exportra termelnek. Bio-hal termelés Magyarországon jelenleg még nem folyik.

A bio-hal termelést, mint minden egyéb bio-élelmiszer termelést, a világon mindenhol szigorú szabályok keretein belül lehet csak művelni. Ilyen például a vízminőség folyamatos ellenőrzése, a megfelelő bio-takarmány használata, különböző kemikáliák vízbe jutásának kizárása, vagy akár a halak megfelelő módon történő feldolgozása. Ezek a szabályok meglehetősen bonyolult rendszert alkotnak, és betartásuk folyamatos ellenőrzések mellett történik.

Az Aranypony Halászati Rt. 2001-ben indította el hazánkban az úttörőnek számító bio-hal programot. A program első fázisa hamarosan lezárul, melynek keretén belül a Bikontroll Hungária Kht. lefekteti a bio-hal termelés szigorú előírásait. Ezek ismeretében 2002-ben az Aranypony Rt. elkezdte a bio-hal termelést. A haltermelés hároméves nevelési ciklusából adódóan az első magyar bio-halra azonban még várni kell.

A bio-hal program részeként terveink között szerepel egy olyan bemutató bio-halgazdaság létrehozása, mely az országban egyedülállóan prezentálja majd a bio-hal termelés technológiáját. Azon túl, hogy a termelés minden fázisát figyelemmel lehet majd kísérni, a program tartalmazza egy speciális kutató-oktató központ létrehozását, melyben segítségünkre van a Haltenyésztési Kutató Intézet és a Debreceni Egyetem Agrár Marketing Centrum. A kutató-oktató központ várhatóan 2002 nyarán kezdi meg működését, ahol lehetőség nyílik majd a bio-hal termelés laborvizsgálatokkal történő ellenőrzésére, valamint az érdeklődők számára előadások tartására a konferenciateremben. Az épületben található könyvtár további segítséget nyújt majd azok számára, akiket behatóan érdekel a bio-hal termelés.

L. F.

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg)
2002. év 39. hét (szepember 23–27.)
az ország egyes régióiban

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	480–540	180
Észak-Alföld	490–550	170–200
Dél-Dunántúl	460–550	160
Közép-Magyarország	460–550	170

Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg)
2002. év 39. hét (szepember 23–27.)
az ország különböző piacain

	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	350
Rákóczi tér	850	-
Lehel tér	800–850	360
Békásmegyer	890	390
Debrecen	700	400
Győr	650	330
Miskolc	690	380
Pécs	690–720	300–350
Szeged	730	260
Szekszárd	700	-
Szolnok	700	300

(Forrás: Halászati Terméktanács)

A Halászati Terméktanács elnökségének
2002. szeptember 5-én Budapesten
tartott ülésén az alábbi ajánlati árakat fogadta el

P3	500 Ft/kg + áfa ab. tópart
B	180 Ft/kg + áfa ab. tópart
P2	600 Ft/kg + áfa ab. tópart
P1	650 Ft/kg + áfa ab. tópart

Piaci árak Németországból

	München	Nürnberg
	EUR/kg	
Ponty	9	-
Süllő	22	10,20–13,20
Csuka	-	10,20–13,20
Harcsa	-	10,20–14,30

(Forrás: Fisher & Teichwirth 2002. 9. sz.)

Halételek a Borfesztiválon

2002. szeptember 7–17. között rendezte meg a Magyar Szőlő- és Borkultúra Kht. a XI. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivált. A rendezvénysorozat ez évi díszvendége Olaszország volt. Az esemény ünnepélyes megnyitóját, a Borok-Ízek Galaestet szeptember 7-én a Kongresszusi Központban tartották.

A pompás lakomán kortárs költők és írók ez alkalomra írt, témához illő műveit adták elő. Boregyetem, jótékonsági borárverés, a Vörösmarty térről induló szüreti felvonulás, bor-ÁSZOK órái, s számos más kulturális esemény mellett az idei különlegesség, hogy hazánk egyik legrégebben működő pezsgőgyárának, a Törleynek a 120. születésnapjáról a fesztiválon is megemlékeztek. Az ünneplés keretében a borrendekkel együtt felvonult a világon elsőként alakult pezsgőrend, a Chevaliers Törley. (A pezsgőrend a magyarországi pezsgőgyártás nagy alakjának, *Törley Józsefnek* állít emléket, s igyekszik megőrizni a nevéhez fűződő évszázados hagyományokat.)

A rendezvénysorozat keretében szeptember 14–17. között, a Budavári Palota keleti teraszán Bor- és Pezsgő Ünnepet rendeztek. Ez évben a rendezvénysorozat történetében legnagyobb számban – összesen 67-en vettek részt a hazai pincészetek és borforgalmazók, s a látogatottság is minden eddigit felülmúlt.

2002 a hal éve eseménysor egyik kiemelt rendezvénye volt az ünnepen való megjele-

nés. Az eseményen immár harmadik alkalommal vettünk részt a megkezdett ágazati marketing programban kialakított halas-boros együttműködés keretében. Az egyik leg-sikeresebb programelemnek tartjuk, hiszen ez alkalmakkor igényes és komoly vásárlóerővel rendelkező célcsoport körében tudjuk népszerűsíteni a hazai halból készült ételeket. Az eseményt szervező Borkultúra Kht. ügyvezető igazgatója, *Zilai Zoltán* elmondta, hogy mind több fiatal kíváncsi a várbeli ünnepre. (A látogatók zöme 20 és 40 év közötti, több mint fele felsőfokú végzettségű és 70%-a férfi volt).

Az elmúlt évek hagyományait folytatva a hazai halból készült ételek változatosságát mutattuk be a fesztivál látogatóinak. Ez évben a kevésbé ismert afrikai harcsából készült különlegességeket – hideg és meleg harcsafalatokat, angolszalonnába göngyölt harcsát, roston sült, fűszeres harcsát, harcsapaprikást – kínáltunk. Az ígéretes étkek megismertetését most is a balatonalmádi *Keresztes Vendéglő* biztosította, az „Egyen halat – finom falat!” logóval díszített standján. S hogy a hal ne maradjon szárazon a vendé-

gek megköstölhatták a „Halételekhez illő borok versenye” győztes borait is. Hal és bor együtt így nyújtottak valódi gasztronómiai élményt.

Az eseményen az érdeklődők körében osztottuk borajánló kártyáinkat, melyek teljeskörűen ismertté tették az elmúlt évi „Halételekhez illő borok versenye” hat halétel kategóriában (halászlé, halpörkölt, sült hal, főtt hal, halpástétom, füstölt hal) hozott, neves borpincérek (sommelier-k) és mesterszakácsok véleménye alapján születt ajánlásait. Ugyancsak a részvételt erősítette, hogy standunkon árusítottuk, s maga a szerző, *Cey-Bert Róbert Gyula* (aki egyben a Gasztronómiai Világszövetség elnöke) dedikálta Magyar halgasztronómia című, a közelmúltban megjelent könyvét. Az újjászülető magyar halkonyha receptjei alcímet viselő kiadvány jól segíti az ágazati marketing-kommunikációs programban megfogalmazott célokat, hiszen igen változatos receptúrát mutat be. A könyv előszavában *dr. Csoma Antal*, a Haltermoszk elnöke is örömmel üdvözölte a kiadványt, bízva abban, hogy a hal-fogyasztás növelésének egyik járható útja a sokféle módon és formában készülő halételek receptjeinek megismertetése. (A Magyar halgasztronómia című könyv 3.000 példányban a Paginárium Kiadó gondozásában jelent meg, s már a könyvesboltokban is kapható. A könyv megjelenését a Haltermelők Országos Szövetsége is támogatta.)

CÉGBEMUTATÓ

A hegyi patak ura

Hoitsy György, a Lilafüredi Pisztránglelep vezetője, a Hoitsy és Rieger Kft. tulajdonosa, évek óta kedveli a pisztránglelep tenyésztést. Mint elmondta, az ország első pisztránglelepe megépítésének ötletét, már 1906-ban *Herman Ottó* felvetette. 1932-ig pihent az ötlet, amikor is a Hámori tavon nagy halpusztulás következett be, s ezt a pusztulást természetes szaporulatból nem lehetett helyreállítani. Ekkor ismét elővették *Herman Ottó* tervét, de kiderült, hogy ahová ő megálmodta a pisztránglelepet, vagyis Lilafüredre, ahol most az erdészet rakodója van, már beépült.

Ekkor esett a választás a Garadna patakra, illetve a beleömlő Margit forrásra. 1933 március elsején meg is érkezett az első ikraszálflitvány, és elmondható, hogy azóta szinte folyamatos a termelés. Egyedül a háború idején volt egy kis időre leállás, ugyanis ez a terület is hadszíntérre változott.

Vásárhelyi István volt az első „békeidős” telepezető, aki a hegyi patakból fogta vissza a pisztrángokat.

Jelenleg három fajt tenyésztenek, ebből az egyetlen őshonos faj a sebespisztráng. A másik faj a pataki szajbling, amely aranypisztráng, s az USA-ból, a Szikláshegység-ből származik. A sebes pisztrángot ma már csak itt tenyésztik egész Magyarországon. Ez a legigényesebb pisztráng, a víz minőségét, oxigéntartalmát, hőmérsékletét figyelembe véve. Emelttel lassabban növekszik, mint a többi faj. „De szükség van rá, hiszen egy igazi hungaricumról beszélhetünk.” – mondta a telepezető.

Vegyesen vannak 3-tól 6 éves korig, utána kiselejtezik. Ezek téli ívású halak, mely azt jelenti, hogy télen kezdik őket szaporítani. Novemberben külön válogatják az anya és a hím egyedeket. Mivel hormonkezelést nem alkalmaznak, így minden héten



Hoitsy György

minden anyahalat kézbe vesznek a szakemberek és megnézik, van-e a halnak érett ikrája? Amelyiknél beérett, azt beviszik a keltetőházba, fejét és a farkát puha törlőkén-

A jövő évi marketing tervek

Az ágazati Marketing Bizottság elkészítette a 2003. évi halászati marketing-kommunikációs programot. A tervezetet megvitatta, majd kiegészítésekkel jóváhagyta a Haltermosz Elnöksége (2002. augusztus 30. Nyíregyháza). Ezt követően az FVM AMC Kht. felhívással fordult a szakmai szervezetekhez, hogy tegyék meg javaslataikat jövő évi ágazati marketing elképzeléseikkel kapcsolatban. (Határidő: 2002. október 4.) A felhívásnak megfelelően, s az Elnökség által jóváhagyottak szerint elkészült az ágazat pályázata. A következőkben röviden közreadjuk a pályázat tartalmát.

Kiindulópont

2002 a hal éve programsorozatát követően, jövőre is koncentrált kommunikációs tevékenységet tervezünk. E tevékenység célja továbbra is, hogy a halételek jelenleg döntően ünnepekhez kötődő fogyasztásától eljussunk az egyre gyakoribb, rendszeresebb (negyedévente, havonta, hetente történő) fogyasztásig.

A 2002. évi programsorozat kedvező fogadtatása alapján tovább folytatjuk gasztronómiai rendezvénysorozatunk, a hal-lakomák ünnepi folyamának szervezését. A hal-lakomák rendezvénysorozat – marketing szempontból – értékesítés-ösztönző akciósor, melyet intenzív reklám és PR tevékenység egészít ki.

A programban „Ételünk az életünk” címmel kiemelt szerepet kapnak azok a tudományos tanácskozások és ismeretterjesztő rendezvények, melyek az egészséges táplálkozás-

sal, életmóddal foglalkoznak, s ehhez tartozónak a halhús ételtani fontosságára hívják fel a figyelmet.

I. Tervezett események

1. „Halételek országos ünnepe” gasztronómiai fesztivál (2003. május, Budapest)

Az ünnepen az országszerte megrendezett halfőző versenyek és halfőzési bemutatók legjobbjai mérik össze tudásukat. A győztes elnyeri az ország legjobb halfőzője címet. A fesztivál keretében megrendezzük a mesterszakácsok halétel készítése bemutatóját és a halételekhez illő borok bemutatóját. Az esemény hírverését, látogatottságát reklámkampánnyal biztosítjuk.

2. XXIX. Országos Halfőzőverseny (2003. augusztus, Hortobágy)

3. Regionális halfőzőversenyek és halétel készítése bemutatók

2002 a hal éve során megismert rendezvényeken való megjelenések – gasztronómiai program- elemekkel – főzési bemutató, halételekhez illő borok ajánlása –, kóstoltatás, ismeretterjesztő vetélkedők szervezése, a legjobbak elismerése, az események hírelése.

4. Üzletlánc akciók

– A legnagyobb üzletláncok (TESCO, CORA, ÁUCHAN, SPAR) szervezésében megvalósuló értékesítés-ösztönző akciókhoz kapcsolódva az év során több alkalommal és az ország több helyszínén tervezünk promóciós tevékenységet.

5. A bormarketing programmal való együttműködés – együttes fellépés keretében tervezett események.

– „Halakhoz illő borok versenye” (2003. október, Budapest). A hat halétel kategóriában meghirdetésre kerülő versenyen több

mint 100 hazai bortermelő nevezésére számítunk. A verseny eredményét, a borajánlásokat az értékesítés-ösztönző akciók során adjuk közre.

– A korábbi évek versenyének eredményét az országszerte megrendezett halfőző versenyeken megjelentetjük, a győztesek, díjazottak borait – halétellel együtt – kóstoltatjuk.

– XII. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztiválon való részvétel (2003. szeptember, Budapest)

II. PR tevékenység

1. Halászati Lapok c. információs és marketing hírlevél megjelentetése

2. Sajtótájékoztatók, média-klub működése

III. Reklám tevékenység – több médiára alapozott reklámkampány

IV. Oktatás-képzés, ismeretterjesztés

– „Ételünk az életünk” – a halhús szerepe, fontossága az egészséges táplálkozásban (tudományos tanácskozás).

– Halmarketing az EU-ban – tanfolyamok szervezése és rendezése a termelői, feldolgozó kör részre.

– Tapasztalatcserék szervezése a halfőző versenyek, halétel készítése bemutatók szervezőivel.

A pályázat tartalmazza a Hal-lakomák 2003. évi eseménysorhoz minimálisan szükséges és nélkülözhetetlen promóciós eszközök (sapka, kötény, póló, edényfogó kesztyű, receptfüzet, borajánló kártyák, reklám táska) kivitelezését.

A jövő évre beadott program nagyságrendje nettó 80 m Ft.

Sipos Virág



A tenyésztőtelep

dőbe csavarják, kíméletesen és gyorsan kifelé belőle az ikrát. Egy anyahaltól 1500–2000 ikrát fejnek, testsúlykilogramra vetítve. A termékenyülési száza-

lék a sebes pisztráng esetében 100 százalékos, és a kelési százalék is hasonló színvonalú. A szivárványos pisztrángnál ez az érték valamivel gyengébb, 85–90 százalék. Nagyon hosszú ideig – 42 napig – kel a se-

bes pisztráng ikrája. Az első 21 napban hozzá sem szabad nyúlni, mert a legkisebb ütődésre is elpusztul. A keltetőben – akár csak az anyákra – állandóan folyik a 9 Celsius-fokos víz. Az ivadékok hatalmas szikzacskóval jönnek világra, 3 hétig nem is táplálkoznak másból. Ekkor feljönnek a felszínre „beleharapnak” a levegőbe, megtöltik a légzsákjukat. Első táplálékként természetes takarmányt is adnak – tüdő, szív, lép, máj, belsőszek – ami mellé fehérjében, ásványi anyagban gazdag ivadék táp párosul.

Piaci halként a 25–30 dekásakat igényli a hazai fogyasztókörzés. Ezt a súlyt 1,5 éves korukra érik el. Ennek egyik oka, hogy a víz nagyon hideg, a másik ok a takarmányozás. Garadnán a halak 90 százalékban természetes takarmányt kapnak, ami vágóhídi hulladék, illetve más halgazdaságoktól beszerzett gyomhalak, melyet ledarálva adnak be. Lassan fejlődnek a halak, de a minőség mindenért kárpótol. A jelenlegi vízhozam mellett 10–13 tonna étkezési pisztrángot állítanak elő évente. A további fejlődésnek az adott vízmennyiség szab gátat.

kép és szöveg:
Viniczai



SAPARD: Mire és hogyan pályázhatunk?

Szeptemberben megjelentek a SAPARD program régen várt pályázati felhívásai és mire e cikk megjelenik, már elérhetőek lesznek a részletes pályázati feltételeket tartalmazó egységcsomagok is. A Haltermelők Országos Szövetsége a Közép-Magyarországi Regionális Fejlesztési Tanács, Tükörrégiós Programjának támogatásával még a pályázatok meghirdetése előtt konferenciát szervezett a SAPARD nyújtotta lehetőségek bemutatására. A tanácskozás meghívott előadói Magyar Anna, a SAPARD Hivatal osztályvezetője és dr. Both E. László a hivatal vezető főtanácsosa voltak.

Az előadásokból pontos képet kaphattunk a program várható menetéről valamint a pályázat és az ellenőrzés folyamatáról, jelen cikk szerzői pedig a pályázat összeállításához adtak gyakorlati tanácsokat a résztvevőknek. Az alábbiakban a konferencia és az azt követően megjelent pályázati kiírás alapján igyekszünk átfogó képet adni a halászati ágazat lehetőségeiről e már Európai Unió szabályok szerint működő programban.

A pályázati rendszerről általában elmondható, hogy az gyökeresen különbözik az eddig széles körben ismert a nemzeti agrártámogatások keretében meghirdetett támogatási rendszertől. Általában maga a pályázat is összetettebb és a kért mellékletek köre is jóval tágabb az eddig megismert támogatásokénál. Az egész rendszer nagy hangsúlyt helyez a projektek ellenőrzésére és gazdasági – társadalmi hatásaiik nyomon követésére is.

Sajnos, az idei évben meghirdetett intézkedések közül a „Mezőgazdasági vállalkozások beruházásainak támogatása” keretében csak a sertés, baromfi és szarvasmarha ágazathoz kapcsolódó fejlesztések támogathatóak. Mint azt tanácskozásunkon az egyik hozzászóló megjegyezte, itt esetleg a halastavi pecsenye-kacsa tartással kapcsolatos építményekre igényelhetnek az ágazat szereplői támogatást. Gépekre nem, mert azok csak a három prioritizált ágazat takarmány termeléséhez kapcsolódóan pályázhatóak.

Kedvezőek viszont a „Mezőgazdasági és halászati termékek feldolgozásának és marketingjének fejlesztésére” kiírt pályázatok feltételei a halászati ágazat feldolgozó kapacitásának növelésére. A 40%-os támogatás igénylése olyan fejlesztési projektekre lehetséges amelyek összköltsége nem haladja meg a 250 millió forintot (100 millió Ft a támogatási összeg felső határa). A halfeldolgozás esetében engedélyezett a kapacitást növelő beruházás és a gépek, berendezések beszerzése esetén sincs meghatározva azok eredetére vonatkozó kitétel. Megkötés viszont, hogy a beszerzendő gépeknek újaknak kell lenniük és csak technológiai gépek beszerzése támogatható. A támogatási jogcímek köre

igen széles, új feldolgozó egység építése vagy meglévő felújítása (gépfelújítás is, de felújított gép vásárlása nem) egyaránt lehetséges a program keretein belül, de minden fejlesztésnek illeszkednie kell az EU élelmiszer-biztonsági, környezetvédelmi és állatjóléti (állatvédelmi – animal welfare) szabályozásához.

Az idén kiírásra kerülő harmadik intézkedés, a „Vidéki infrastruktúra fejlesztése és javítása keretében a haltermelők számára a legfontosabb jogcímek talán a mezőgazdasági úthálózat fejlesztése és a vállalkozások célját szolgáló energiaellátás fejlesztése lehetnek. Erre az in-

tézkedésre azon településekhez tartozó területeken lehet pályázni ahol a népsűrűség nem haladja meg a 120 fő/km²-t, vagy az összlakosság létszáma a településen 10 000 fő alatt van. Az útpépítési pályázatoknál a 53/2001. (VIII. 17.) FVM rendelet (Magyarország SAPARD Terve 2000–2006. kihirdetéséről) szerint előnyt élveznek azok a beruházások, melyek a mező-

gazdaságon kívül, más területen is hasznosíthatóak (pl. falusi turizmus, kerékpáros turizmus, horgász turizmus). Szintén előnyös, ha a beruházáshoz, több más a SAPARD tervnek megfelelő célú projekt is kapcsolódik, amelyekhez esetleg más források (PHARE, állami célleírányzatok) is bevonhatóak. Értelmezésünk szerint, jó eséllyel pályázik az a tógazda, akinek tavai megközelítéséhez szüksége van az útra, de a megépült út a horgásztatás és a öko-turizmus fejlődését is szolgálja. Az energia ellátás fejlesztési projekteket várhatóan hasonló szempontok figyelembe vételével rangsorolják majd, de itt fontos prioritás lesz a megújuló és alternatív energia források (nap-, szélenergia stb.) hasznosítása. Ezekre a jogcímekre a SAPARD program 75%-os támogatást nyújthat, ahol a támogatási összeg felső határa 60 millió forint.

Mint azt már a SAPARD program általános ismertetésekor is említettük, az itt megpályá-

zott fejlesztésekre, más forrásból kiegészítő támogatás nem vehető igénybe. Ezért a projektek megfogalmazásakor nagyon megfontoltan kell meghatározni a pályázat tartalmát, nehog kizárjuk magunkat esetleges későbbi forrásai pályázataiból. A projektek tervezésénél figyelembe kell venni, hogy a SAPARD programból támogatást csak az egyes „mérőkövek” megvalósulása után igényelhetünk. E mérőkövek két már a pályázatban meg kell határozni azokról később csak a szerződésmódosítás hosszas procedúrája után térhetünk el. Az idéri beadott pályázatokban mérőköveket azért nehéz lesz betervezni mert a szerződéskötés ideje nehezen jósolható meg, a pályázott beruházást pedig nem lehet a szerződés aláírás előtt megkezdeni.

Ha a pályázati elképzelések össze álltak, el kell kezdeni összeállítani a pályázati anyagot, amely a SAPARD esetében minden bizonnyal igen vaskos lesz. Amennyiben építési beruházást tervezünk, célszerű azt minél előbb megterveztetni és a pályázat beadásakor a szükséges hatósági engedélyeket is mellékelni. Amennyiben a pályázat beadásáig nem tudjuk beszerezni az engedélyeket, akkor pályázhatunk az engedélyezési tervek mellékelésével is de legkésőbb a szerződéskötés idejére meg kell lennie a jogerős engedélyeknek. A költségvetés tervezésekor három árajánlatot kell bekérnie (csak 2 650 eFt felett) a pályázónak, amelyek közül a legkedvezőbbet kell kiválasztania. Az adott árajánlat elfogadásának okait a maximum 10 oldalas üzleti terven belül kell majd indokolni. Az üzleti terv része lesz a pénzügyi terv is, ahol pontosan meg kell tervezni a vállalkozás mérlegtervét a fejlesztés utáni időszakban és be kell mutatni a beruházás megtérülését is. A szöveges mellékleteken kívül, sajnos igen nagy számú egyéb iratot is be kell szerez-

ni a pályázat beadásához, így például előre meg kell kérni a köztartozás mentességet igazoló dokumentumokat (APEH, VPOP) és egyes esetekben környezetvédelmi, állat-egészségügyi hatósági igazolásokat is. Számolni kell azal is, hogy a nyertes pályázónak legalább a támogatási összeg és járulékai mértékéig jelzalog jogot kell bejegyeztet-

nie, amely jelzalog felajánlását már a pályázatban jelezni kell.

Nem tévedtünk, tehát, mikor úgy ítéltük, hogy a SAPARD pályázatok elkészítése jelentős kihívás elé állítja majd a pályázókat. Az egyes intézkedéseknél pályázható támogatási összeg és a támogatás mértéke azonban jó eséllyel teremt ágazatunk számára, hogy behozza lemaradását az infrastruktúra és a halfeldolgozás területén.

Bardócz – Urbányi

Kedvezőek viszont a

„Mezőgazdasági és halászati termékek feldolgozásának és marketingjének fejlesztésére” kiírt pályázatok feltételei a halászati ágazat feldolgozó kapacitásának növelésére.

Ha a pályázati elképzelések össze álltak, el kell kezdeni összeállítani a pályázati anyagot, amely a SAPARD esetében minden bizonnyal igen vaskos lesz.