

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

IV. évfolyam

2003/
Május

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászati Termék Tanács információs és marketing hírlevele

Halmajális az ócsárdi tógazdaságban

A régen megszokott május elsejei majális immár a halásztársadalom ünnepévé is vált. Az ország több pontján rendeznek ugyanis halünnepet, halmajális, halfőző verseny, évadnyitó horgászverseny néven, s bizony a Haltermelők Országos Szövetségének vezetői sem tudják, melyik újukat harapják, azaz melyik eseményre menjenek. Az idei május elsején nem kevesebb, mint öt helyszínen volt a szövetség által támogatott, a 2003. évi Hal-lakomák rendezvénysorozatába illeszkedő esemény: Jász Kisér, Vének, Ruzsa, Ócsárd és a budapesti Városliget helyszínei közül lehetett választani. E sorok írója Ócsárdra ment, ahová elkísérte Schmidtne Vizi Hajnalka, a szövetség titkárságvezetője. Ócsárdon találkoztunk a helyi méltóságok közül Kopeti Magdolnával, a szövetség elnök-helyettesével, aki a halfőző verseny zsűri elnöki tisztjét is elvállalta. És természetesen találkoztunk Horváth Zoltánnal, a H and H Carpio Halászati Kft. ügyvezető igazgatójával, tulajdonosával, a halmajális szervezőjével, rendezőjével, akivel időnként humorral átszótt beszélgetést sikerült rögzíteni, mégpedig komoly témákról.

• Aligha kell Önt bemutatnom a halásztársadalomnak, hiszen mindenki jól tudja, hogy Ön tagja a szövetség elnökségének. Az is köztudott, hogy szívesen foglalkozik a marketing tevékenységgel, annál is inkább, mert tagja a szövetség marketing bizottságának. Igazgató úr, két évvel ezelőtt még egészen más kép fogadta itt, Ócsárdon az ide látogatót: ma már egy vadonatúj rönkházban kap kulturált kiszolgálást a vendég. A 3. Halmajális eseményén pedig szép számban jöttek a vendégek. Megéri-e megrendezni egy ilyen eseményt?

– Ha egy-egy eseményre, rendezvényre vetütném a költségeket, valószínűleg nem igazán éri meg, hogy ilyen méretű eseményt tartsunk. Különösen most, amikor a fejlesztés, fejlődés időszakát éljük, ami azt jelenti, hogy egyelőre a befektetés sokkal nagyobb, mint amennyit egy-egy ilyen rendezvény vissza tud hozni. Hosszú távon kell gondolkodni. Akik itt megjelennek, elviszik hírét horgászcentrumunknak, ugyanis ennek kialakításán dolgozunk. Hosszú távon visszatérő vendégeink lesznek azok, akik jól érezték magukat. Természetesen az is célunk, hogy

a Halmajális eltartsa önmagát. Bízunk benne, hogy jövőre kevesebb beruházással, befektetéssel is meg tudjuk rendezni az eseményt, és az rentábilis lesz.

• Ön nem az az ember, aki valaha is elégedett egy-egy meglévő helyzettel. Most miért elégedetlen?

– Sok mindennel.

• Vegyük sorba!

– Amire készültem a beszélgetésben, az a halászok gazdasági helyzetének, fejlődési lehetőségeinek görcső alá vétele, illetve az ezzel kapcsolatos aggályaimat szerettem volna elmondani. Hogy most, konkrétan mivel nem vagyok elégedett? Az EU-ba való belépés – szerintem – az országot nem fogja kedvezően érinteni. És most nem a halászokra gondolok, mert őket igazából nem éri majd kedvezőtlenül a csatlakozás. Sokkal inkább arra a hatásra gondolok, amelyet a csatlakozás a fizetőképes keresletre, az egész gazdaságra, s közvetetten a halászokra is gyakorol majd.

• Szüksük a témakört: itt, az ócsárdi létesítménnyel kapcsolatban mivel elégedetlen?

Tartalom:

Halünnep és EU-csatlakozás	3
Együnk több halételt!	4
A halhús jótékony hatásai	5
Halfogyasztási szokásaink	6
A világ és Európa haltermelése	8

– Például nagyon nem vagyok elégedett a pályázatok lefolyásával, menetével, ugyanis van egy másfél éve elfogadott pályázat, ami után már az adót is befizettem, de még egy árva fillért sem kaptam. Nos, ezek a pályázatok inkább szolgálják a politika érdekeit, mintsem a kisvállalkozókat, azokat, akik igénybe szeretnék venni a támogatást. Különösen vonatkozik ez az uniós támogatási formákra (PHARE, SAPARD). Ha megnézzük a SAPARD pályázatok kiírását, akkor láthatjuk, hogy micsoda bürokrácia mozog az elbírálás, az ellenőrzés körül. Aki egy kicsit is ért a számokhoz, az tudja, hogy ennek az apparátusnak a fenntartása micsoda költségbe kerül, és a végeken lévő vállalkozó, aki igazából szeretne profitálni ebből a pénzből, annak nem sok jut belőle.

• Kétségtelen, hogy pályázni is meg kell tanulni, annál is inkább, mert a csatlakozás után a támogatásokhoz csakis pályázatok útján juthat a termelő, vagy ahogy Ön fogalmazott, a végeken a kisvállalkozó.

– Ezt én is tudom, de sajnos azt is látni kell, hogy aki nekilát egy pályázatnak – főleg

(Folytatás a 2. oldalon)

SZERKESZTI:

Szerkesztő Bizottság

FELELŐS SZERKESZTŐ:

Hajtun György

Halmajális az ócsárdi tógazdaságban

(Folytatás az 1. oldalról)

kisvállalkozások, amely mögött nem áll apparátus, amely intézi az ügyeket – annak gyakran beletörök a bicskájá ebbe a produkcióba. Olyan előírások vannak, annyiféle papírt kell beszerezni, hogy szinte képtelenség a határidőt betartani. A vállalkozónak ugyanis megszabják a határidőket, de a hivatalokban ezt nem veszik figyelembe. A hivatalokban jó néhány érdektelen ember ül, akinek púp a hátán az én problémám, s akit nem tesznek érdekeltté abban, hogy foglalkozzon az én ügyemmel, így a vállalkozó egyszerűen felőrli az erejét. És most nem a pályázati adatlapok kitöltésére gondolok, mert azokra a kérdésekre csak-csak tudunk válaszolni, hanem a különféle hatósági okmányok, tulajdoni lap, iratok, igazolások beszerzésére. Legutóbb például a különböző egyéb érdekeltek határidős csúszása miatt háromszor kellett egy teljes napot sorba állnom tulajdoni lapért, hogy az frissebb lehessen a benyújtáskor 30 napnál.

• **Ezen sajnos nem tudok Önnek segíteni...**

– Pedig reméltem, hogy megoldja ezt a kérdést...

• **Annyit tudok vállalni, hogy sorba állok Önnel az APEH-nál... De komolyra fordítva a szót: nem remélhető, hogy a csatlakozás után enyhülni fog a bürokrácia szigora. Nem lesz könnyebb pályázni, mint most, és még szigorúbb ellenőrzésre kell számítani, már ami a pályázati pénzek elköltését illeti.**

– Nem az ellenőrzés a probléma, az rendben van, mert ne költség el hasztalan dolgokra a közpénzt. De azt gondolom, hogy az odavezető utat lehetne vállalkozó baráttá tenni. S hadd váltsak egy másik témakörre. A helyi újságban megjelent egy cikk, miszerint Baranyában gombamód szaporodnak a halastavak. Tény és való, alig akad olyan falu a megyében, ahol ne építettek volna halastavat, van ahol kettőt is. Ennek egy része, termelő tó, egy része horgásztó, egy része rekreációs feladatot lát el. Akár melyik piacot nézem, ezek az új tavak feszültséget okoznak. Azzal nincs probléma, hogy halastavat építenek, ez üdvözlendő, kíváncsító dolog, hiszen a lakosság érdeke, hogy minél több víz legyen az országban. Csak megjegyzem, hogy a magyar édesvíz készlet 95 százaléka átfolyik az országon, jó volna, ha ebből a vízmennyiségből minél többet visszatartanánk, s idehaza hasznosítanánk. A probléma az, hogy az új tulajdonosok nem új piacok megszerzésében gondolkodnak, hanem a meglévő szűk piacon jelennek meg termékeikkel. Ezen a piacon nagy a verseny, hiszen az ágazati szereplők

egymással is küzdenek, próbálnak megélni. Ha egy új versenyző jelenik meg a piacon, akkor a már meglévő ágazati szereplők jövedelemtermelő képességét rontja. Márpedig tudjuk, hogy egy ágazat jövedelemtermelő képességének milyensége jelentősen befolyásolja a tőkemozgást is.

• **Ennyire érzékeny a hazai halpiac?**

– Mondok egy példát: 1997-ben viszonylag kevés hal volt a piacon, ennek következtében a kereslet is kiegyensúlyozottabban jelentkezett. A takarmányárak kedvezőek voltak, így a haltermelők jó piaci pozícióban értékesíthették termékeiket. A halárak magasak voltak, viszont a termelési költségek nem nőttek, a halra pedig adott volt a fizetőképes kereslet. Akkor sokan gondolták, hogy a haltermelésből nagyot lehet „kaszálni”, így valóban „gombamód” szaporodtak a halastavak: 1998 tavaszán csaknem kétezer hektár halastó kialakítására, rekonstrukciójára vettek fel állami támogatást. A termelési eredmények

megnőttek, 2000-re pedig sikerült az értékesítési árat arra a szintre csökkenteni, amely nem érte el a termelési önköltség szintjét. Az új belépőkkel tehát az a probléma, hogy nem hoznak magukkal új piacot, a torta tehát tovább szeletelődik. Az újonnan belépők többségével az is probléma, hogy nincs piacismerete, hiányzik a szaktudás. Amikor pedig megjelenik a termékével a piacon, akkor le nyomja az árakat. Ezeknél a tavaknál általában nincs infrastruktúra, eszköz, halász, aki a szakszerű lehalasztást el tudná végezni. A hal minősége is hagy maga után kívánni valót, így a kereskedő könnyedén leszorítja az árakat, s már ezzel a nyomott árral találkozunk az igazi halász. A másik probléma az új szereplőkkel, hogy igen komoly állami támogatást vehettek fel a halastó építéséhez. Előfordult, hogy nem kevesebb, mint hektáronként 6–8 millió forint állami támogatást vettek igénybe. Itt a Dunántúlon egy hektár halastó kétmillió forintból megépíthető. Érdemes meg nézni, kik nyertek pályázatot és mennyit: a nagy múltú, hagyományos halas cégek 1–2 millió forint állami támogatást nyertek el, a nevesincs cégek 40, 80 milliót. Érdemes volna szakmai kontrollal megszüntetni azt, hogy mire költjük el a pénzt. Ez a helyzet ugyanis nem jó az ágazat szereplőinek.

• **Ön szerint, mit kellene tenni ágazati szinten ahhoz, hogy ez a helyzet megváltozzon?**

– A terméktanácsnak, vagy az utódjának nagyobb ellenőrzési lehetőséget kell biztosí

tani a pályázatok elbírálásánál, mert így megakadályozható az értelmetlen pénzkidobás. Baranyában tetézi még a helyzetet az, hogy folyik az uránbánya rekultivációja. A bányák feltöltéséhez irgalmatlan mennyiségű földet használnak fel, így nagy harc folyik azért, hogy kitől és honnan vigyék el a földet. Minden faluban elképesztő helyeken, dombtetőkön ássák a halastavat, ahol soha nem lesz víz a tómederben. Az új tó építésére pedig állami támogatást igényeltek, nem nehéz tehát kitalálni, hogy ki és miből fizeti a révést. Egyébként a jövő szempontjából a horgászturizmus piaca fejleszthető, bővíthető. Ehhez a piachoz a haltermelés mellé járulékos szolgáltatást köthetünk, s ezzel a bevételt is kiegészíthetjük. De ezt is csak szakértelemmel szabad csinálni, hiszen a vendéglátás is külön szakma.

• **Ha itt körülnézek, akkor azt látom, hogy Ön is a horgászpiacra szeretné értékesíteni a jövőben a megtermelt hal nagyobbik részét...**

– Ez így van, de miután viszonylag kicsi a gazdaságom – 38 hektáron gazdálkodunk, ami két tőegységben található – azt látom, hogy a jövő záloga az összefogásban rejlik. De ez is rögtön út, mert nem éppen szép emlékek kötődnek a szövetkezéshez. Az EU viszont nem foglalkozik az egyes gazdálkodóval, alapvető kérdés tehát, hogy valamilyen szövetkezési formába tömörüljünk, mert így vagyunk piac- és versenyképesek. Nyugat-Európában vannak erre jó példák, igaz, ott már kétszáz évvel ezelőtt lezajlott az a folyamat, ami előtt most mi állunk.

Hajtun György

A Halászati Terméktanács elnökségének 2003. április 14-én tartott ülésén az alábbi ajánlati árak kerültek elfogadásra 2003. május 1. és augusztus 31. közötti időszakra:

Étkezési ponty:	560 Ft/kg + ÁFA
Étkezési busa:	200 Ft/kg + ÁFA

CORA áruház – Törökbálint fogyasztói árai 2003. év 18–19. hetén (Ft/kg)

Afrikai harcsa – tisztított egész:	749
Afrikai harcsa – nyüzött törzs:	899 AKCIÓS
Afrikai harcsa – filé:	889 AKCIÓS
Kéksügér, tisztított egész:	929
Pisztráng:	1199
Lazac filé, friss:	2199
Élő ponty:	699
Ponty szelet:	889 AKCIÓS
Busa szelet:	569 AKCIÓS

(Forrás: Halászati Terméktanács)

Halünnep és EU-csatlakozás

A Haltermelők Országos Szövetségének elnöksége természetes dolognak tartja, hogy egyre inkább a magyar halászok is az Európai Unióhoz történő csatlakozást tekintik a legfontosabb témakörnek. A legutóbbi elnökségi ülésen sem volt olyan napirendi pont, amelynek keretében ne esett volna szó a csatlakozás következményeiről. A hazai halászokat is erőteljesen foglalkoztatja, mi lesz a csatlakozás után. Dr. Orosz Sándor, a szövetség igazgatója két napirendet kifejezetten e kérdésnek szentelt, s beszámolt arról az állásfoglalásról, amelyben a szövetség nemzetközi kapcsolatainak továbbfejlesztését határozták meg. Tájékoztatót arról is, hogy milyen változások várhatók a halászatot érintő jogszabályokban, az EU jogharmonizációval és a csatlakozással összefüggésben.

A halászok körében sem a népszavazás után kezdődött el az arról való gondolkodás, hogy mi is lesz a jövőben az uniós tagság elnyerése után, kezdte mondandóját Orosz Sándor. Régóta, a Magyar Mezőgazdaság mellékleteként megjelenő Halászati Lapok hasábjait is felhasználva, igyekeznek tájékoztatni a tagságot az Európai Unióban várható változásokról, valamint arról, hogyan lehetnek sikeresek a magyar halászok az európai integrációban. Az április 12-ei népszavazás eredménye arra is jó alkalmat teremt, hogy összegezzék az eddigi munka eredményeit.

Ennek kapcsán mondható el, hogy van olyan témakör, amit nem kellő súllyal kezelt eddig a szövetség. Ez pedig a nemzetközi kapcsolatok fejlesztése, bővítése, továbbalakítása, amely a napirendek között is szerepelt. A szövetség 1999-ben belépett a FEAP-ba, az uniós akvakultúrával foglalkozó érdekvédelmi szervezeteit tömörítő szövetségbe, s ezzel jelen vannak a brüsszeli döntéshozatal egyik, halászati szempontból fontos lobbiszervezetében. Pozicionáltak magukat az édesvízi akvakultúrával foglalkozó munkacsoportban is. Ennek eredményeként ez év végén és jövőre két fontos nemzetközi rendezvénynek hazánk ad otthont. Az elnökség több tagja azonban szóvá tette; hogy nem kellő súllyal foglalkoznak azzal a kérdéssel, hogy mind az EU tagállamok, mind pedig a csatlakozó országok szakmai képviseleteivel hiányosak a kétoldalú kapcsolataink. Ezért lényeges előrelépést szeretnének elérni, s mintegy kovásza kívánnak lenni annak, hogy a csatlakozó országok halász szövetségeit, a már megszerzett pozíciójukat felhasználva, odavigyék például a FEAP-ba.

A két- és többoldalú kapcsolatok fejlesztése tehát nagyobb hangsúlyt helyeznek a jövőben, ami azt is jelentheti, hogy a magyar halászok törekvéseit egyeztetik a többi ország halászaival.

A két- és többoldalú kapcsolatok fejlesztése tehát nagyobb hangsúlyt helyeznek a jövőben, ami azt is jelentheti, hogy a magyar halászok törekvéseit egyeztetik a többi ország halászaival. Ezzel a

lépéssel mindenképpen javulnak a magyar halászok pozíciói is a nemzetközi porondon. A feladatok számbavétele és összerendezése okán, az elnökség egy munkacsoportot hozott létre, amelynek vezetője a tudományos élet egyik meghatározó személyisége, a szövetség egyik alelnöke, Váradi László lett. A munkacsoporthoz kapcsolódik minden olyan tag is, akiknek létező nemzetközi kapcsolataik vannak.

A szövetség tagjaival beszélve, az az általános vélemény fogalmazható meg, hogy a csatlakozástól nem szabad megijedniük a magyar halászoknak, mivel nagy tartalékaik vannak. Az igazgatónak meggyőződése, hogy a halászság nyer a csatlakozással, mert tagjai alapvetően felkészültek arra. Az a piaci kihívás, ami a csatlakozás után várható, csak serkenti a tagokat a versenyre való felkészülésre. A szövetségnek azok a tagok (és nem tagok) is fontosak, akik még nem eléggé felkészültek a kihívásokra. Ezért szorgalmazza a termelői együttműködések kialakítását, amelyekre sajnálatosan kevés még a jó példa.

Az sem véletlen, hogy a szövetség az elmúlt négy évben a marketing tevékenységet kiemeltként kezelte, és kezeli ma is, mivel úgy gondolják, hogy a piacbővítés és megtartás létkérdés a halászoknak. Ezt a tevékenységet egyébként az EU-ban közösségi szinten is támogatják. Tavaly a Hal éve rendezvénysorozatban csaknem száz eseményt bonyolítottak le országok között.

Idén, Hal-lakomák néven folytatódik a program. Az elmúlt években eredményként könyvelhető el a marketingben, hogy a hal nem vesztett piaci pozíciót, sőt, sok tekintetben újakat is szerzett. Számos gasztronómiai eseményre került sor. Az igazgató hangsúlyozta, hogy igyekeznek olyan alkalmakat teremteni, amikor az a fajta fogyasztói szokás, miszerint csak ünnepi

alkalmakkor eszünk halételt, az megváltozik. Magyarán, legyen ünnep minden nap. Tavaly a szövetség az Óbudai-szigeten próbálta „bevenni” a fővárost halgasztronómiai szempontból, az idén, május 17-én a Városligetben folytatódik a Halételek Országos Ünnepe.

H. Gy.

A két- és többoldalú kapcsolatok fejlesztése tehát nagyobb hangsúlyt helyeznek a jövőben, ami azt is jelentheti, hogy a magyar halászok törekvéseit egyeztetik a többi ország halászaival.

Magyarán, legyen ünnep minden nap. Tavaly a szövetség az Óbudai-szigeten próbálta „bevenni” a fővárost halgasztronómiai szempontból, az idén, május 17-én a Városligetben folytatódik a Halételek Országos Ünnepe.

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2003. év 18. hét (április 28. – május 04.) az ország egyes régióiban		
Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	540–560	180–200
Észak-Alföld	500–550	190–200
Dél-Dunántúl	500–560	170–200
Közép-Magyarország	530–560	170–220
Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg) 2003. év 18. hét (április 28. – május 04.) az ország különböző piacain		
	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	400
Rákóczi tér	850	380
Lehel tér	798	360
Békásmegyér	790	390
Debrecen	700	400
Győr	650	330
Miskolc	690	380
Pécs	670	360
Szeged	730	270–320
Széksárd	690	-
Szolnok	700	300

(Forrás: Halászati Terméktanács)

Piaci árak Németországból		
	München	Nürnberg
	euró/kg	
Ponty	8,90–9,50	4,00–6,10 (konyhakész)
Süllő	15,00	10,20–13,20
Csuka	18,00–21,00	10,20–13,20
Harcsa	-	10,20–14,30

(Forrás: Fisher & Teichwirth 2003. 4. sz.)

Együnk több halételt!

A Haltermelők Országos Szövetségének vezetése minden alkalmat megragad annak érdekében, hogy a hazai halfogyasztást növelje. Az 1999-ben indított marketing program eredményeként ma már országsszerte népszerűvé váltak a helyi és országos halfőző versenyek. Ám nem csupán ebben merül ki a program megvalósítása: tudományos konferenciák megrendezésére is vállalkoztak és vállalkoznak a jövőben is. Legutóbb április 24-én csaknem száz érdeklődő előtt zajlott az FVM színháztermében az „Ételünk az életünk” című szakmai konferencia. Neves előadók fogadták el a felkérést, így a hallgatóság az ismeret bővítése mellett gasztronómiai tudását is fejleszthette. Ebben, és a júniusi lapszámunkban a hét előadás tartalmi kivonatát ismertetjük, így azok is képet kaphatnak a tanácskozásról, akik nem tudtak jelen lenni.

A szakmai megnyitót Folláth Györgyné, az FVM élelmiszer-ipari főosztályának vezetője tartotta. A modern táplálkozástudományi kutatások sora igazolja, hogy a hagyományosan vörös húsokra alapozott, zsírban gazdag, egyoldalú táplálkozással szemben a rendszeres halfogyasztás egészségvédő hatású, kezdte mondandóját a főosztályvezető. A halfehérjék könnyen emészthetőek, hiánytalanul tartalmazzák az esszenciális aminosavakat. Emellett a halhús jelentős mennyiségben, a szervezet számára könnyen felhasználható formában biztosítja a létfontosságú ásványi anyagokat, nyomelemeket és vitaminokat. Szeléntartalmánál fogva jelentős szerepet játszik a szervezet mérgeztelenítésében, a káros anyagok megkötésében, és egyúttal erősíti az immunrendszert. Bizonyított tény, hogy a halhúsban található zsír táplálkozás-élettani szempontból kedvező arányban tartalmazza a

többszörösen telítetlen omega-3 zsírsavakat. A szív és érrendszeri megbetegedések megelőzésében és gyógyításában egyre nagyobb jelentőségűnek tartják. Arról nem is beszélve, hogy a halhús nem csupán egészséges, de finom étel is.

Mindennek ellenére kevés halat fogyasztunk. A lakosság többsége nem, vagy alig fogyaszt halat rendszeresen. A hazai halfogyasztás oly sokszor emlegetett elmaradottságán a halászatban, a halfeldolgozásban és a halkereskedelemben területek dolgozók egyaránt változtatni szeretnének. Öröndetes, hogy az utóbbi években – az európai trenddel megegyezően – a hazai haltermelés és a feldolgozott hal mennyisége, ha mérsékelten is, de emelkedik. A hazai haltermelés és halfogyasztás növekedési üteme azonban igen lassú.

A hazai halfogyasztási szokásokról szólva Folláth Györgyné kifejtette: a hal a ha-

gyományos ételünk között is szép számmal szerepel. A régi receptkönyvek változatos fogásai gazdag halfogyasztási kultúráról tanúskodnak. A hazai képet a hagyományos karácsony előtti rendkívüli halkezeslet, azon belül az óriási élőhal forgalom igencsak időszakossá teszi. Ezzel nem csak mi magyarok vagyunk így, a kiugró karácsonyi halfogyasztás más, hasonló vallási hagyománnyal rendelkező országokban is jellemző. A hazai haltenyésztők és halkereskedők hosszú évtizedek óta a karácsonyi csúcspontfogyasztásra építik fel üzleti terveiket. Jól tudjuk tehát, hogy a halfogyasztás növekedését a karácsonyi csúcs előtti 11 és fél hónapban kell és lehet elérni.

Mai étkezési szokásainkat sajnos az jellemzi, hogy feledésbe merült a halfogyasztás régi kultúrája. A pontyfogyasztó generáció – ha lassan is, de – folyamatosan csökken, a fiatalok nem szívesen esznek pontyot. A halat egészen korán, már az óvodában és az iskolában kell megkedveltetni a fiatalokkal. A gyerekek rendszeresen kell, hogy kapjanak finom halételeket, ehhez pedig garantáltan szállkamentes és igazán finom haltermékek kellenek, mégpedig nagy mennyiségben és állandó jó minőségben. És persze szükséges népszerűsíteni a halfogyasztást. A „2002. A hal éve” gazdag programjai sok ember figyelmét irányította a halfogyasztásra. Valós eredményt azonban csak akkor érhetünk el, ha a halat és a haltermékeket az egész lakosság számára elérhetővé tesszük. A haltermékek értékesítése Nyugat-Európában a mai magyarországihoz hasonló fejlődésen ment keresztül, a halfogyasztás fokozatosan nőtt, egymás után váltak divattá az új halfajok, a magas minőségű termékek. A marketing a jól felépített és költséges reklám mit sem ér, ha nincs mögötte széleskörű választék, termékbázis.

Bár az utóbbi években ismét épültek halfeldolgozók és a jelenleg működők többségében folyik a korszerűsítés, mégsem mondhatjuk, hogy kihasználják adottságaikat. Még mindig nem elég bő a választék, a gyártók többsége a régi megszokott, ma már nem is korszerű termékeket gyártja, nincs kellő termékválaszték. Az uniós, ma már idehaza is hozzáférhető SAPARD pályázati rendszer kiemelten támogatja a hazai halfeldolgozás fejlesztését, korszerű feldolgozók létesítését, valamint a marketing tevékenységeket. Az Európai Unió támogatásának ezen formája olyan hatékony eszköz a halas szakma kezében, melynek segítségével részben megoldódhat a szakma fejlődését hátráltató pénzhiány. Így a korszerű halfeldolgozás és a széles körben kifejtett marketing tevékenység segítségével hazánk a halfogyasztás növekedése és a javuló életminőségi mutatók tekintetében is csatlakozhat Európa fejlett gazdasági közösségéhez, mondta végezetül a főosztályvezető.

2003. május-júniusi hal-lakomák eseménynaptára

időpont	esemény	helyszín
május 1.	Halfőző Verseny	Ruzsa
május 1.	Halmajális	Ócsárd
május 1.	Évadnyitó horgászverseny	Jáskisér
május 17.	Halételek Országos Ünnepe	Budapest
május 17.	Jánoska-eresztés – hagyományörző program, Baja Halászlélfőző Bajnoka verseny	Baja
május 31.	„Tóparti Tavasz köszöntő” – Halfőző Verseny	Ludányhalászi
május 31. – június 1.	János Vitéz Napok – halfőző verseny (június 1-jén)	Ráckeve
június 7.	III. Pontyfesztivál	Jáskisér
június 7-9.	Pünkösdi Sokadalom	Szeged
június 14.	Tiszatavi hal és puszta ételek fesztiválja	Tiszafüred
június 14.	II. Szolnoki Tiszai Tájjellegű Halászlélfőző Verseny	Szolnok, Tiszaliget
június 15.	X. Siómenti Országos Halfőző Verseny	Szekszárd
június 21.	Liget Klub II. halászlélfőző verseny	Isaszeg
június 26-29.	Víz-Zene-Virág Fesztiválhoz kapcsolódó Tatai Szent Péter Napi Halászbúcsú és Nemzetközi Meghívásos Halfőző bemutató	Tata
június 28.	Verseny a vendégeért a Mecsek Hegyháton – gasztronómiai vetélkedő, halfőző verseny	Orfű
június 28-29.	III. Péter-Pál napi halászbúcsú és nemzetközi halászati szeminárium	Rétimajor

(hajtun)

A halhús jótékony hatásai

Összecsengett dr. Zajkás Gábor igazgatóhelyettes főorvos, az egészséges táplálkozás alprogram vezetőjének előadása dr. Greiner Erika főosztályvezető mondandójával. Mondhatjuk persze fordítva is, hiszen Zajkás Gábor előadása, amely „A halhús, mint az egészséges táplálkozás nélkülözhetetlen eleme” címet viselte, korábban hangzott el. Greiner Erika a halhúsra épülő diétáról, és a táplálkozási szokásokról szólt. Mindkét előadó orvosi tapasztalatokkal támasztotta alá a halhús fogyasztás egészséges voltát.

„Sajnálom, hogy nem vagyok halász, ami azért nagy baj, mert minden nap megenném a halételt” – kezdte mondandóját Zajkás Gábor. De nem csak a miatt kell a halat gyakran fogyasztani, mert halászok vagyunk, hanem mert az egészséges táplálkozási láncolatban a halhúsnak kiemelkedő szerep jut. Ezt alátámasztják azok a kutatások is, amelyek kimutatták, hogy a hal azért értékes táplálék, mert szinte minden fontos nyomelemet – Nátrium, Kalcium, Magnézium, Cink stb. – tartalmaz, ugyanakkor az emberi szervezet számára fontos telítetlen zsírsavak is megjelennek a fogyasztásuk során. Néhány halfaj makrotápanyag- és ásványi anyagtartalmából igazolható ez az állítás, mind a busa, a fogas, a harcsa, a ponty és a többi, itthon is jól ismert halfaj esetében. Hasonlóan jó értékeket mutatnak a tengeri halfajok is, így a heck, a hering, a lazac, a makréla, a tőkehal, az olajos hal. Kimutatható az is, hogy a vitaminok szintén jelen vannak, mégpedig olyan mennyiségben, amennyire a szervezetnek napi adagolásban szüksége van.

Az összetevők vizsgálatából kiderült, hogy a rendszeres halhús fogyasztása jó néhány, korunk betegségének mondott bajt előz meg. Zajkás Gábor szerint gyógyító hatásúak, hiszen mindazon betegségek, mint például a szív- és érrendszeri betegségek, szinte ismeretlenek azon népcsoportoknál, akiknek fő táplálékuk a hal. Ha már ennyire részleteztük az orvosi véleményt, azt se titkoljuk, hogy a telített zsírsav az, amely az első számú közellenség a táplálkozási szokásainkban. Ez ugyanis az érlelmeszesedés forrása, és a daganatos betegségek kialakulásában is hatékony szerepet játszik. A halhúsban igen kevés a telített zsírsav. Kedvenc fajunkban, a pontyban pedig a jótékony olajsav 60 százalékban van jelen, ahogy ezt az utóbbi évek kutatásaiból megállapították. Az ugyanis tévedés, hogy ha nem eszünk telített, vagy telítetlen zsírsavat tartalmazó ételt, akkor a betegségek től is megszabadulunk. A szervezet egyensúlyának, védekezési mechanizmusának megtartásához szükség van a zsírsavakra. Egyes zsírsavak hiánya ugyanis okozhat érlelmeszesedést, mert hiányoznak a szervezetből a védőfaktorok.

A halfogyasztás kedvező hatása az n-3 (Omega) zsírsavtartalmukkal magyarázható.

Zajkás Gábor szerint a hetente két alkalommal rendszeresen fogyasztott halhússal a felére csökkenthető a szívhalálózás, de csökkenti a triglicerín szintet, a vérnyomást, az aritmia kockázatát, a 2. infarktus bekövetkezését. Javul tőle az autoimmun betegségben szenvedők állapota, csökken a mell- és vastagbélrák, de a koraszülés kockázata is. Egy szó, mint száz, azt ajánlják az orvosok, hogy hetente legalább kétszer, azaz 200–300 gramm halhúst fogyasszunk el.

Greiner Erika előadásában a zsírokból származó energia a táplálékban és a koronária-betegségek gyakoriságának összefüggéseire hívta fel a figyelmet. Zajkás Gáborhoz hasonlóan a halhús zsír-, koleszterin-, EPA és DHA tartalmát táblázatban mutatta be a dok-

tor, aki beszámolt arról is, hogy a rendszeres halfogyasztással a szív- és keringési megbetegedések kockázata csökkenthető. Mindez természetesen összefügg a táplálkozási szokásainkkal. Az alacsony halhús fogyasztás abban is kimutatható, hogy igen sok az elhízott ember Magyarországon. Az elhízás ma már népbetegség, ami ellen küzdeni kell.

A táplálkozás mennyisége és minősége befolyásolja testsúlyunk alakulását. A zsírszegény halak fogyasztásával, a kíméletes elő- és elkészítési móddal elérhetjük az ideális testsúlyunkat. A különböző betegségekből való gyógyuláskor már gyakorta használnak halételből készült fogyókúrás recepteket. A receptek mindegyikénél hangsúlyozzák a kíméletes sütést, párolást, a kevés zsiradék használatát. Mindez persze nem jelenti azt, hogy ízetlenül kell a halételt fogyasztanunk. Ízesítéssel, fűszernövények alkalmazásával igazi kulináris örömök szerezhetők. Használjunk az ízesítéshez zöldségféléket, ételízesítőket is, de a só használatát mindenképpen érdemes minimalizálni. Bátran nyúlhatunk új ízekhez, már ami a fűszerhasználatot illeti, így a fogzó-, vagy más egészségvédő kúra nem jelent gyötrelmet.

H. Gy.

A Haltermelők Országos Szövetsége pályázatot hirdet az igazgatóhelyettesi munkakör betöltésére

A Szövetség társadalmi-érdekképviseleti szervezet, amely ellátja a Szövetségbe tömörült, halászati tevékenységet folytató magán- és jogi személyek szakmai, gazdasági érdekvédelmét, és különféle szolgáltatásokkal segíti tagjai működését.

A Szövetség ügyintéző szervezetét az igazgató választott tisztségviselőként vezeti. Az igazgatóhelyettes feladata e vezetői munka segítése, közreműködés a Szövetség képviseleti feladatainak az ellátásában, valamint az ügyintéző szervezet vezetői utasítások szerinti, naprakész működésének a biztosítása.

Az igazgatóhelyettest a pályázók közül az elnökség bízza meg határozatlan időre szólóan. Az igazgatóhelyettes díjazását a Szövetség elnöksége a mindenkorai igazgatói fizetés 80%-ában határozta meg (jelenleg: 272 000,- Ft/hó).

Pályázati követelmények:

- felsőfokú iskolai végzettség,
- hosszabb vezetői, érdekképviseleti vagy szakmai gyakorlat,
- büntetlen előélet,
- a feladatok ellátásához szükséges rátermettség, tárgyalóképesség.

A pályázat elbírálásánál előnyt jelent valamely nyelv ismerete.

Pályázni az elbírálásához szükséges adatokat tartalmazó szakmai önéletrajzzal lehet.

A pályázathoz mellékelni kell:

- a felsőfokú végzettséget és az esetleges nyelvvizsgát igazoló okiratok másolatát,
- 3 hónapnál nem régebbi erkölcsi bizonyítványt.

A pályázatot ajánlott postai küldeményként a 2003. évi május hó 31. napjáig kell benyújtani a Szövetség Titkárságán (1126 Budapest, Vöröskő utca 4/b).

A borítékra kérjük ráírni: „PÁLYÁZAT”.

A pályázatot bizalmasan kezeljük. Az elnökség döntése előtt valamennyi pályázót meghallgatja a döntéskészítő bizottság. A meghallgatásokra – előzetes egyeztetés alapján – a 2003. évi június hónapban kerül sor. A munkába állás várható legkorábbi időpontja: 2003. július 1.

Halfogyasztási szokásaink

Magyarországon a kilencvenes évek végén regisztrált 65 kg/fő érték körüli éves húsfogyasztásnak mintegy 40%-át a sertéshús, a másik 40%-át a baromfihús, kb. 6-8%-át a marhahús teszi ki, és a maradék megoszlik a belsőségek, a halhús és az egyéb húsfélések között, mondta előadásában dr. Szűcs István egyetemi adjunktus, a Debreceni Agrártudományi Centrumtól. Ha az adatokat országos összesítésben vizsgáljuk, akkor megállapítható, hogy a halhús relatív nagysága a húsfogyasztási szerkezetben az elmúlt tíz évben nem nagyon változott. Kiemelendő azonban, hogy felméréseink szerint a nagyvárosi lakosok fogyasztási szerkezetében növekedett a halhús részaránya, míg a kisebb településeken, főleg ott, ahol a hiper-, és szupermarketek nincsenek jelen, a halhús fogyasztás általában csökkent, illetve stagnál.

Jelenleg az egy főre jutó éves halfogyasztásunk 2,5-3,1 kg között alakul (50-55% élőhal, 20-25% fagyasztott és a maradék a konzerv és az egyéb módon feldolgozott hal), mely az összes húsfogyasztásunkon belül kb. 4-5%-ot jelent csontos húrra vetítve. Ez a mennyiség egyaránt magában foglalja a saját termelésű, valamint import eredetű halászati termékeket, de az import termékek nem élőhal mennyiségben számíthatók, így ha a feldolgozott termékeket élő súlyban fejezzük ki a hazai fogyasztás 5,5-6,0 kg körüli. Európában általános tendencia, hogy az egy főre eső hal- és halászati termék ellátás lassú, de folyamatos gyarapodást mutat, és napjainkban, Európában mintegy 24 kg/fő (EU átlag) az éves fogyasztási színvonal halászati termékekből, így a magyar fogyasztási színvonal ettől messze elmarad.

A hazai termelés elsősorban élő hal formájában, míg az import főleg feldolgozott formában (konzerv, mélyhűtött konyhakész, mélyhűtött filé, pácolt, füstölt, stb.) kerül a fogyasztók asztalára. A rendelkezésre álló adatok és becslések szerint a hazai fogyasztási szerkezetben mintegy 55-60% az élő hal, 10-15% a konzerv, 20-25% a fa-

gyasztott és 5% körüli az egyéb halkészítmény. Az élőhal elsősorban halbolti hálózaton keresztül kerül a piacra, a fogyasztók jelentős részének – a kisszámú hal-elárusító helyeknek köszönhetően – így nehezen elérhető.

A halhús fogyasztási szokások és fogyasztói viselkedések egy bonyolult soktényezős rendszerben alakulnak ki. A legfontosabb ható tényezők a következők: árak, hagyományok, kedveltség, divat, ízletesség, elérhetőség, személyes tényezők, reklám, csomagolás, családi szokások. A fogyasztással kapcsolatban bizonyított, hogy az emberek többsége nem zárkózik el a halhústól, így nem a kedveltségben kell elsődlegesen keresni a relatív alacsony fogyasztás okát. A hazai halfogyasztásban megjelenő fontosabb tendenciákat és ismérveket az alábbiakban foglaltuk össze:

– a magyar átlag fogyasztó halfaj és haltermék ismerete alacsony színvonalú;

– a hazai fogyasztók többsége fél a szálkától és undorodik a halszagtól és a halnyálkától;

– a vidéki vásárlók elsősorban az élő halat keresik és ebből tradicionális halételeket készítenek (pl.: halászlé, rántott ponty, stb.), míg a városi fogyasztók igénylik a magasabb szinten feldolgozott termékeket és a kereskedelem ezt figyelembe is veszi;

– a tengeri halak és tenger gyümölcseinek aránya növekszik a halászati, akvakultúra termékek fogyasztási szerkezetében;

– hosszú távú európai és hazai tendencia, hogy a ponty relatív kedveltsége csökken;

– a fogyasztók jövedelmi helyzetének javulásával növekszik a feldolgozott haltermékek iránti kereslet;

– a jégén kínált friss hal kereslete növekszik, így részben átveszi az élőhal helyét;

– a vásárlók egyre nagyobb mértékben igénylik a minőségi csomagolást;

– a fogyasztók bio minőségű hal iránt igénye markánsan megfogalmazódott.

A hazai haltermékek piacának jellemzőit úgy foglalta össze Szűcs István, hogy a jelenlegi magyar belső élelmiszerpiac és ezen belül is a haltermékek piaca jelentős változásokon megy keresztül, mely kifejezetten az 1990-es évek közepén indult meg. Általános tendencia a közép- és életszínvonalának erősödése, miközben

egyes rétegek lecsúszása és egy szűk réteg felemelkedése fokozódott.

A hazai halforgalmazás helyzete és főbb tendenciáiról szólva az adjunktus elmondta: Magyarországon az 1990-es évek végére általánossá vált, hogy a hazai és import eredetű hal, illetve halászati termékek legnagyobb részben a szuper- és hipermarketeken keresztül jutnak a végső fogyasztóhoz, mely különösen a városokra jellemző. Mindezek mellett továbbra is jelentős a horgászfogások élelmiszerként való megjelenése a háztartásokban, és veszítettek jelentőségükből a hal-

A hazai termelés elsősorban élő hal formájában, míg az import főleg feldolgozott formában (konzerv, mélyhűtött konyhakész, mélyhűtött filé, pácolt, füstölt, stb.) kerül a fogyasztók asztalára.



„2003. ÉVI HAL-LAKOMÁK”

Halételek Országos Ünnepe Gasztronómiai Fesztivál
2003. május 17., Budapest – Városliget

ahol

a halat maga főzheti, mások főztjét megízlelheti, a hozzá illő bort megismerheti, a napot jó hangulatban családosul eltöltheti.

Ha szerencséje van, egy adag halászlét nyelhet!

Keresse a  jelet!

A színpadon sztárvendégek
Műsorvezető: Straub Dezső

Mindenkit szeretettel vár a szervező: Haltermelők Országos Szövetsége

Tel.: (06) (1) 355-7019, (06) (1) 214-2641

További információ: www.haltermosz.hu

1. táblázat: Bolttípusok részesedése a háztartások napi fogyasztási cikk vásárlásaiból (75-80 vizsgált termékkategória)

Bolt típus	Me.: %	
	2000	2001
– Hipermarket	13	17
– Szupermarket	15	14
– Nagy diszkont	16	16
– C+C áruház	6	5
– Önálló kis bolt	35	35
– Piac, utcai árus	5	4
– Egyéb	10	9

Forrás: GfK Piackutató Intézet ConsumerScan

2. táblázat: Az egy vásárlásra jutó költség a különböző bolttípusokban

Me.: Ft

Boltípus	2000. I.-VIII.	2001. I.-VI.
- Hipermarket	2860	3330
- Szupermarket	1060	1100
- Diszkont	1370	1580
- C+C (csak a háztartások fogyasztására)	5150	5460
- Lánchoz tartozó kis bolt	Nincs adat	920
- Önálló kis bolt	750	780
- Drogéria	980	1020

Forrás: GfK Piackutató Intézet ConsumerScan „Kereskedelmi Analízis”

boltok, bár egyes térségekben (pl. Baja, Mohács, stb.) továbbra is meghatározóak.

Az elmúlt időszak hazai történései igazolják, hogy a hazai hal piac rendkívül kicsi rugalmassággal, illetve puffer képességgel rendelkezik. Egészen kis mértékű túltermelés, mely adódhat a kedvezőbb időjárásból, nagymértékben lecsökkenti az árakat, mivel az exportértékesítési lehetőségek többé-kevésbé behatároltak és a merev magyar piac nem képes felvenni ezt a kis plusz mennyiséget. Természetesen ennek a fordítottja is igaz, vagyis a gyengébb aszályosabb évek jelentős halhiányt tudnak generálni, amely az értékesítési árakat irreális mértékben el tudja tolni, vagyis a keresleti és kínálati görbe meredeksége nagyobb, mint a legtöbb állattenyésztési ágazat termékeinek esetében. Ehelyett kell szólni arról a problematikáról is, amely az utóbbi években komoly vitákat okozott a termékpálya piaci szereplőinek körében, történetesen az, hogy van az ágazatban néhány olyan nagy piaci részesedéssel bíró vállalkozás, amely árvaltoztatásával az egész országban kialakult árat egyik napról a másikra képes befolyásolni. Az esetleges árcsökkenés, amely keresleti oldalról nem feltétlenül indokolt, kedvezőlenül érintheti az ágazat többi szereplőjét, így jelentős jövedelemtől eshet el a halászati ágazat egésze.

Az élelmiszer-kereskedelem erőteljes megváltozása, a nagy üzletláncok, hipermarketek térhódítása miatt jelentős mértékben átalakultak a vásárlási szokások. A háztartások jelentős része ritkábban – hetente –, de nagyobb mennyiségű árut szereznek be. Emellett megváltozott a különböző szinten feldolgozott termékek, termékcsaládok iránti érdeklődés, ezzel párhuzamosan jelentősen emelkedtek a termékek minősége és csomagolása iránti fogyasztói igények.

Amint már említettük a hipermarketek és a C+C áruházak rendkívül jelentős végső értékesítési láncszemmel nőttek ki magukat Magyarországon és jelentőségük folyamatosan növekszik, amivel az ágazat egészének számolni szükséges (1., 2. táblázat).

Amint már említettük, napjainkban az élelmiszer-kiskereskedelem gyors ütemű globalizációjának lehetünk szemtanúi. Az élelmiszer-kereskedelem nagy része (71%) ezen a láncokon keresztül bonyolódik és valószínűsíthető, hogy a jövőben piaci részesedésük növekedni fog. Ebből következően termékeinkkel ezekben az üzletekben feltétlenül jelen kell lennünk. Ez bizonyos szempontból kényszerpályának is tekinthető. Ezen üzletek nagy előnye, hogy termékeinket kulturált formában a vevők igényeinek megfelelően kínálják, lehetőséget adnak a termék egyediségének kiemelésére, termék-kóstolásra, különböző akciók lebonyolítására és egyéb eladásiösztönző tevékenységekre.

Mindezeket túl az üzletláncokkal kialakított szerződéses kapcsolatok biztonságos üzletmenet kialakítását teszi lehetővé. Hátrányuk viszont, hogy folyamatos, pontos áruellátást, kiegyenlített minőséget igényelnek, melyhez egyrészt logisztikai beruházásokat, másrészt minőségbiztosítási rendszer kiépítését és működtetését szükséges megvalósítani. Ezen értékesítési forma másik negatív hozadéka, hogy a szuper- és hipermarket láncok viszonylag hosszú fizetési határidőket (30–90 nap) szabnak meg.

A magyarországi éttermekben a halételek kínálata viszonylag szerény és nem képvisel nagy volumen. Ettől függetlenül, nagy számukra való tekintettel termékeinkből számottevő mennyiséget vásárolhatnak. A hagyományos éttermek esetében a konyhakész haltermékek iránti igény előreláthatóan nem fog növekedni, azonban a tisztított friss halkészítmények iránti igényük növekedhet.

Felmérésünk szerint a közétkeztetésben étkezők részéről is egyre határozottabb az egészséges táplálkozás iránti igény, melyhez ezen éttermeknek is rövid időn belül alkalmazkodniuk kell. Ez magában foglalja a halhúsból készült ételek arányának növekedését kínálatukban. A közétkeztetésben is megfigyelhető bizonyos mértékű koncentráció, melynek során egyre nagyobb, több fogyasztót kiszolgáló konyhák alakulnak ki. Ennek előnye a szállítók szempontjából, hogy viszonylag kis számú

partnerrel szükséges kapcsolatot tartani, akik jól ütemezhetően, nagy volumenben rendelnek, nem feltétlenül kiváló, de egységes minőségű termékeket igényelnek. Viszont ezek kiszolgálása a kiskereskedelmi hálózattól eltérő logisztikai rendszer kiépítését feltételezi.

A korábbi évek hazai halkereskedelmére jellemző volt, hogy a korszerűtlen halboltok alacsony higiéniai és műszaki színvonallal szinte kizárólag a városi, illetve községi piaco-

kon működtek. Az élelmiszer-kereskedelem fejlődésével a nagy élelmiszer áruházak, hipermarketek korszerű, higiénikus körülmények között, látványosan kínálják a szélesebb halválasztékot. Az újonnan kialakított halkereskedelem hatására a friss jegelt hal értékesítése jelentősen megemelkedett. A vásárlói igények növekedésére a hazai halfeldolgozó üzemek termelésük és termékszerkezetük átalakításával részben alkalmazkodnak.

A magyar piacon évente mintegy 17–20 ezer tonna étkezési hal kerül forgalomba, amelynek mindössze 17–18%-a feldolgozott termék. A kereskedelmi lánc átalakulása és higiéniai okok miatt az élő hal értékesítés folyamatosan csökken, viszont a friss, tisztított,

jegelt hal, fagyasztott hal és a tovább feldolgozott félkonyhakész és konyhakész termékek piaci részesedése nő. A Magyarországon forgalomba hozott hazai feldolgozási halászati termékek mintegy 32%-át Budapesten és közvetlen közelében, 37%-át a Dunántúlon, vagyis az összes termelés közel 70%-át az ország gazdaságilag fejlettebb

régiójában értékesítik és fogyasztják el.

A hazai halforgalmazásban megjelenő fontosabb tendenciákat és jellemzőket az alábbiakban foglaltuk össze:

- a halfogyasztás erősen szezonális jelleget mutat, amiből kiemelkedik a karácsonyi időszak, de a szezonális hatása a hipermarketek folyamatos halellátásának köszönhetően egyre csökken;
- a szuper- és hipermarketek szerepe növekszik, míg a halboltok és piacok részesedése csökken (néhány település kivételével);
- a feldolgozott termékstruktúrán belül a fagyasztott, illetve konzervált készítmények iránti kereslet csökken, miközben növekszik a konyhakészre előkészített friss hal iránti igény;
- a modern városi fogyasztó igényének megfelelő halas részlegek kialakítása növekszik a szuper- és hipermarketekben;
- egyre magasabb színvonalú marketing munka jelenik meg a halforgalmazásban;
- növekszik a multinacionális cégek halpiaci befolyása;
- a kereskedők és a fogyasztók igénylik a termékskála folyamatos bővítését;
- a magyarországi éttermekben a halételek kínálata viszonylag szerény és nem képvisel nagy volumen;
- a hagyományos éttermek esetében a konyhakész haltermékek iránti igény előreláthatóan nem fog növekedni, azonban a tisztított friss halkészítmények iránti igényük növekedhet;
- a gyorséttermekben elsősorban konyhakész termékeket részesítik előnyben, mivel az élőhal felhasználás feltételei nem adottak;
- a jövőben várhatóan növekedni fog a horgász és természetvédelmi célú halforgalmazás.

Az élelmiszer-kereskedelem fejlődésével a nagy élelmiszer áruházak, hipermarketek korszerű, higiénikus körülmények között, látványosan kínálják a szélesebb halválasztékot.

Az elmúlt időszak hazai történései igazolják, hogy a hazai hal piac rendkívül kicsi rugalmassággal, illetve puffer képességgel rendelkezik.



A világ és Európa haltermelése

A világ haltermelése az egyes évek ingadozásaitól eltekintve növekvő tendenciát mutat, szerepe meghatározó a világ élelmiszer ellátásában. Jelenleg átlagosan több mint 15%-át adja a halászat az emberiség összes állati fehérje fogyasztásának.

A FAO azonban Kína halászatának meghatározó volumene és a statisztikájának megbízhatatlansága miatt rendszeresen közli az adatokat az ázsiai ország adatai nélkül is. Ez különösen a belvízi halászat esetében okoz jelentős változásokat. Az

A tengeri halászat világszintű problémái (túlhalászás, illegális halászat) jellemzőek az európai kontinensre és halászati vízterületeire is, ami például az Európai Unió egyik neuralgikus pontjává teszi a közös halászati politikát. Európában is folyamatos probléma a halászflokkok leszerelése, a halászati területek felosztása és a fenntartható halászat megvalósítása. Ugyanakkor itt is jellemző az akvakultúra szektor erősödése és társadalmi-gazdasági jelentőségének növekedése.

Néhány ország (Németország, Olaszország stb.) változatlan adatai arról tanúskodnak, hogy itt nincsen valós statisztikai felmérés sem, csak becslésekre hagyatkoznak a jelentések összeállításánál.

Növényevő halak tenyésztésében igen jelentős a hazai termelés, más pontytermelő országok a szaktudás hiánya, vagy az éghajlati korlátok miatt nem foglalkoznak ezekkel a fajokkal. A tógazdaságban termelt ragadozó halak tekintetében Magyarország az első helyen áll a csatlakozó

1. Táblázat: A világ haltermelésének főbb adatai

Termelés	1996	1997	1998	1999	2000	2001*
	(millió tonna)					
Kontinensek belső területeiről						
Halászat	7,4	7,5	8	8,5	8,8	8,8
Akvakultúra	15,9	17,5	18,5	20,1	21,4	22,4
Összesen a belső területekről	23,3	25	26,5	28,6	30,2	31,2
Tengerek és óceánok vizéből						
Halászat	86,1	86,4	79,3	84,7	86	82,5
Akvakultúra	10,8	11,1	12	13,3	14,2	15,1
Összesen a tengerei	96,9	97,5	91,3	98	100,2	97,6
Halászat összesen	93,5	93,9	87,3	93,2	94,8	91,3
Akvakultúra összesen	26,7	28,6	30,5	33,4	35,6	37,5
Összes haltermelés	120,2	122,5	117,8	126,6	130,4	128,8
Felhasználás						
Emberi fogyasztás	88	90,8	92,7	94,4	96,7	99,4
Halliszt és halolaj	32,2	31,7	25,1	32,2	33,7	29,4

Forrás: FAO SOFIA 2002

2. Táblázat: A világ haltermelésének főbb adatai Kína adatai nélkül

Termelés	1996	1997	1998	1999	2000	2001*
	(millió tonna)					
Kontinensek belső területeiről						
Halászat	5,7	5,7	5,8	6,2	6,6	6,6
Akvakultúra	4,9	5,1	5,2	5,9	6,3	6,5
Összesen a belső területekről	10,6	10,8	11	12,1	12,9	13,1
Tengerek és óceánok vizéből						
Halászat	73,6	72,5	64,3	69,8	71,3	67,9
Akvakultúra	4,1	4,2	4,5	4,7	4,7	5
Összesen a tengerei	77,7	76,7	68,8	74,5	76	72,9
Halászat összesen	79,3	78,2	70,1	76	77,9	74,5
Akvakultúra összesen	9	9,3	9,7	10,6	11	11,5
Összes haltermelés	88,3	87,5	79,8	86,6	88,9	86
Felhasználás						
Emberi fogyasztás	60,4	61,5	61,3	61,9	63	65,1
Halliszt és halolaj	27,9	26	18,5	24,7	25,9	20,9

Forrás: FAO SOFIA 2002

3. Táblázat: Édesvízi és brakkvízi akvakultúrában termelt halfajok mennyisége Európában (étkezési hal, tonna)

	1999	2000	2001
Ponty	134 328	137 549	142 833
Fehér busa	34 614	37 732	46 150
Pettyes busa	4 392	6 025	6 389
Amur	2 141	2 137	2 092
Csuka	1 440	629	548
Harcsa	1 987	689	581
Süllő	844	328	308
Pisztrángfélék	232 999	234 737	241 493
Tokfélék	2 431	3 083	3 097
Afrikai harcsa	1 749	3 005	2 855
Angolna	10 258	10 416	9 942
Összesen:	427 183	436 330	456 288

Forrás: FishStat+

alábbi táblázatok a világ halászatának főbb mutatóit tartalmazzák, beleértve a rákféléket és kagylókat is, de nem beleszámítva a vízi növények termelését.

A tengeri fogások ingadozásával szemben, az akvakultúra termelés évek óta stabilan növekszik, bár növekedésének üteme lassul. A legtöbb akvakultúrában előállított terméket (hal, kagyló, rák, növény) az ázsiai országokban állítják elő, ahol Kínán kívül India és Japán tekinthető a legnagyobb termelő országnak.

A magyar termelők számára legfontosabb fajok termelését mutató 3. táblázat adatai szerint a tógazdasági fajok esetében nincsenek jelentős változások. Az összes európai termelés statisztikai adatainak vizsgálatakor azonban azt is figyelembe kell venni, hogy ezek az értékek tartalmazzák Ukrajna, Oroszország és Belorusszia adatait is. Európa legnagyobb mennyiségben termelt halfaja ezen adatok szerint is a pisztrángfélék tekinthetők, amelyek közül elsősorban a szivárványos pisztrángot tenyésztik.

Az adatok sokkal többet mondanak, ha megvizsgáljuk a főbb termelő országokat is. Érdekes, hogy a statisztikák szerint az elmúlt években hazánkban és Lengyelországban is csökkent az étkezési hal termelése, míg ez a tendencia Csehországot és Horvátországot kevésbé érintette.

Érdekes lehet a horvátországi termelés jelentős növekedése, amely tendencia hosszútávon veszélyes lehet a hazai pontytermelők piacaira.

A várhatóan 2004. májusában az Európai Unióhoz csatlakozó országok közül, hazánk a 3. legnagyobb pontytermelő Lengyelország és Csehország után. Fontos megjegyezni azonban, hogy míg Lengyelország jelenleg csak a belső piacára termel pontyot, addig Csehország a ponty legnagyobb európai exportőre.

országok között. E fajok termelésére ugyan csak korlátozottan ad módot a jelenlegi technológia, exportjuk azonban minden évben biztos bevételekhez juttatja a termelőket.

Az intenzív rendszerekben termelt fajok közül hazánkban az afrikai harcsának van a legnagyobb jelentősége. Ezt a fajt Hollandiában tenyésztik legnagyobb mennyiségben Európában. Az itteni termelési adatok 2000. évi drasztikus emelkedése, majd zuhanása annak köszönhető, hogy számos termelő vásárolt állami támogatással „kulcsra kész” termelési rendszereket, de a termék piacáról senki nem gondoskodott. Ennek következtében a 2000. évi felfutó termelés a következő években jelentős túlkínálatot és a termelők egy részének tönkremenését okozta. Hasonló folyamatok jellemzik jelenleg az angolna piacot is, ahol korábbi évek felfutását követően az üvegangolna hiánya és a kínai import is sújtja a termelőket.

Az európai pisztrángtenyésztés évek óta stagnál, nincs jelentős termelés növekedés vagy csökkenés. A legnagyobb termelő országokra jellemző a termelők közös feldolgozó és értékesítői szövetkezeteinek működése, amelyek áruházláncon keresztül értékesítik termékeiket.

B. T.