

Halászati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

V. évfolyam

2004/
Június

A Haltermelők Országos Szövetsége és Termék Tanácsa információs és marketing hírlevele

A stílus is fontos

Gazdag programmal várták Szarvason az érdeklődőket a halászati tanácskozáson. A május 12–13 közötti eseménnyel – ahogy ezt a XXVIII-as sorszám is jelzi – folytatják azt a hagyományt, amely a halászok tudományos fejlődését hivatott bemutatni. Szerencsére van miről beszélni, sőt, évről évre az a szervezők legnagyobb problémája, hogy melyik témakört hagyják ki az előadások sorából. Dr. Váradi László, a Halászati és Öntözési Kutató Intézet igazgatója szerint május elseje után még inkább fontossá vált a rendezvény, mivel kutatók és vállalkozók együtt gondolkodva keresik a gyakran mindennapi, sokszor tudományos hátteret igénylő problémára a választ.

• Igazgató úr, végignézte az előadások címeit, valójában csak az igazán beavatottak érdeklődhetnek például az olyan téma iránt, mint a hazai diploid és triploid ezüstkárász állományok szaporodásbiológiai sajátosságai. Mégis, jó néhány vállalkozóval, gazdasági szakemberrel találkoztam. Mít jelez ez? Talán azt, hogy a kutatás és a gazdaság együttműködése szorosabbá válik?

– Az Európai Unió nagyon is szorgalmazza annak a folyamatnak a felgyorsítását, amelyet Ön kérdezt. Ha mi helyt akarunk állni, akkor nekünk is ezt kell tennünk. Az EU azért teszi ezt, mert versenyképes akar maradni, illetőleg be akarja hozni azt a hátrányát, amely más nagy gazdasági régióval – például USA, Japán – szemben fennáll. Az, hogy a kutatási eredmények minél hamarabb megjelenjenek a gyakorlatban, és növeljék a versenyképességet, ez a fő cél. Éppen emiatt az ilyen jellegű tanácskozásoknak nagy a szerepe, tehát nem akarjuk megszakítani ezt a folyamatot, hagyományt, sokkal inkább az EU áramlatába kívánunk bekapcsolódni. Ezért is tervezzük, hogy a jövőben nagyobb nemzetközi töltetet adunk a tanácskozásnak és akár uniós pénzeket is szeretnénk nyerni a rendezéséhez.

• Ha már a pénzt említette: Ön szerint a HAKI mennyire tud még inkább a saját lábára állni? Mit segít ebben az uniós tagság?

– A sajátlábára állás igénye már jóval a tagság elnyerése előtt megfogalmazódott, hi-

szen az állami gondoskodás „lazulása” arra kényszerített bennünket, hogy az intézet megálljon a saját lábán, és keressünk a hagyományos forrásoktól eltérő, azokon túlmenő bevételeket. A HAKI ebben a munkában ért el eredményeket, hiszen jelenleg is jó néhány nemzetközi program részese az intézet, több olyan európai konzorciumban vagyunk benne, amelyben egyetlen kelet-európai szereplőként mi vagyunk jelen. Itt épül 110 milliós beruházásban egy PHARE program által támogatott mezőgazdasági, vízgazdálkodási innovációs központ, amely ugyancsak a gyakorlat és a tudomány együttműködését szolgálja. A HAKI tehát felkészült arra, hogy az uniós nemzetközi programokba bekapcsolódjon és ehhez a partneri köre is kialakult. Mondhatom, számítanak a HAKI szellemi

kapacitására. Úgy tekintenek ránk, mint egy jó szellemi, megbízható műhelyre.

• Az európai haltenyésztésben az édesvízi termelés nem szerepel jelentős súllyal. Mégis – ahogy ezt az FVM képviselőjében Marton István főosztályvezető megnyitó előadásában elmondta – az a cél, hogy Magyarország, s ezen belül a

HAKI az európai édesvízi haltermelés egyik központjává fejlődne. Milyen esélyük van erre?

– Egyértelműen jó esélyt látok erre, sőt azt mondhatom, hogy a HAKI máris az édesvízi kultúra egyik központja Európában. Emelítettem már, hogy több konzorciumban vagyunk tagként jelen, ami mutatja az intézet

Tartalom:

Éves közgyűlés – Fehér Könyv	3
A hal és harmadik leve	4
Az első termelői csoport	5
Halételek Országos Ünnepe	6
Az európai akvakultúrát látta vendégül a HALTERMOSZ	8

kelet-európai súlyát. De említhetek egy másik példát is: létrejött a kelet-európai akvakultúra intézetek hálózata, amely összefogja a régió – moldáv, ukrán stb. – hozzáánk hasonló intézeteit. Ez a hálózat a HAKI kezdeményezésére jött létre, s itt, Szarvason van a központ is. Az ilyen szerveződések mind az EU, mind pedig a FAO támogatja, sőt, az idén az EU-nál pályáztunk egy támogatásra, amelyik a hálózat európai, nemzetközi programokba való bekapcsolódását hivatott elősegíteni. A pályázatra még nem kaptunk választ, de bízhatunk a pozitív elbírálásban. A FAO pedig az idén megfinanszírozza a hálózat intézeti vezetőinek első tanácskozását, itt Szarvason. Tíz ország 17 kutatóintézete képviselteti magát a találkozón.

• Mit profitálnak a magyar halászok a HAKI hazai és nemzetközi tevékenységéből?

– Erre talán a halászok tudnának pontos választ adni, én csak remélem, hogy profitálnak a mi munkánk eredményeiből. Ugyanis a HAKI nagyon sok gazdálkodóval működik együtt közös program végrehajtásában, ahol a program eredményeit már a végrehajtás során hasznosíthatják a gazdálkodók. De nem csak ilyen direkt kapcsolat van a kutató-

(Folytatás a 2. oldalon)

SZERKESZTI:

Szerkesztő Bizottság

FELELŐS SZERKESZTŐ:

Hajtun György

A stílus is fontos

(Folytatás az 1. oldalról)

si eredmények gyakorlatba történő átvitelkor, hanem olyanok is, amelyek szinte észrevétlenül, sokakban nem is tudatosulva hatnak a gazdálkodásra. Gondolok itt éppen arra a szemléltre, ami az új kihívásokkal szembeni reakciókat jelenti, nevezetesen a víztakarékos technológiák, környezetbarát eljárások. Jól emlékszem, hogy tizenévvvel ezelőtt a szövetség elnökségi ülésén még nehezen fogadták el a gazdálkodók, hogy együtt kell élni a védett madarak okozta károkkal. Ma már ez nem kérdés, hiszen mindenki tudja, hogy ez így van. Az a szemléletformálás, amit a hazai kutatóhelyek – és itt nem csak a HAKI-ról van szó – végeznek, rendkívül fontos, hiszen a gazdálkodók innen is tájékozódhatnak, hogy merre tart a világ. Ami a marketing munka fellendítését illeti, a HAKI szoros együttműködik a debreceni egyetem agrárképző karával, ami úttörő munkának is számított annak idején, de ma már profitál belőle a magyar halászság. A HAKI aktívan közreműködik olyan új technológiák kidolgozásában, mint például a már említett víztakarékos technológia, vagy a biohal termelés fejlesztése. Sokan nem tudják, hogy Magyarország a világ legnagyobb biohaltermelő országa, már ami a biohal termelésre átváltott terület nagyságát illeti, mert ez ma már 3500 hektár. Ez olyan lehetőség a magyar halászoknak, amit az unióban ki kell tudni használni. A biohal nem egy csoda, de piaci igény van rá, amire érdemes rámozdulni, hiszen az ilyen kezdeményezéseket az EU is támogatja.

• **Most már láthatjuk, hogy rendkívül nagy az összefonódás kutatás és gazdaság között, ám Ön is említette, hogy igen komoly kihívásokkal kell szembe nézni. Mondana ezek közül néhányat?**

– A magyar halászoknak ugyanazokkal a kihívásokkal kell szembe nézniük, mint az EU tagországok halászaiknak. Az egyik nagy kihívás a környezetvédelem. Úgy kell gazdálkodnunk, hogy a környezetet ne tegyük tönkre, úgy kell bánnunk az erőforrásokkal – s itt elsősorban az édesvízről van szó – hogy azt megfelelően hasznosítsuk. A másik nagy kihívás a fogyasztók egészséges ételmiszerrel történő ellátása, hi-

szen a fogyasztói igények egyre nőnek. Változatos, könnyen elkészíthető, egészséges ételmiszert követelnek, s az ételmiszer-biztonság kiemelkedő szerepet játszik ebben. A lényeg az, hogy a kihívásokra megfelelő válaszokat tudjunk adni, és a kutatás nyelvére is le tudjuk fordítani. Az EU nem nagyon finanszíroz olyan jellegű kutatásokat, amelyek a technológia fejlesztésére, a magasabb profit elérésére irányulnak, hiszen azt mondják, hogy az európai akvakultúra önfenn tartó ágazat, profittermelő, s ha problémája van, akkor annak megoldásával bízva meg a kutatóinté-

zetet, és fizesse meg a kutatás árát. Az EU a közhasznú kutatásokat hajlandó csak támogatni: az édesvízi halászáttal kapcsolatos kutatási pályázatok csak két területet érintenek. Az egyik egy olyan genetikai kutatás, amely ellenállóvá teszi a halat a betegségekkel szemben. Következésképpen kevesebb gyógyszert kell használni a környezet védelmének érdekében. A másik ha-

marosan megjelenő pályázat az állatjóléttel foglalkozik. Ez megint egy új kihívás, amellyel eddig nemigen törődtünk, illetve egy jó gazda eddig is törődött az állatállományával.

• **Az eddig elhangzottak kapcsán kérdézem, milyen alapon válogatják ki az előadások témaköreit a HAKI napok tanácskozására?**

– Jó a kérdése, mert ahogy végignézzük a halászati tudományos napok programját, és a mait összehasonlítjuk a 20 évvel ezelőttivel, akkor lényeges különbségeket látunk. Két évtizeddel ezelőtt az előadások a technológia fejlesztésével foglalkoztak, a résztvevők többsége világosan értette, miről van szó. Ha ma valaki beül egy genetikai előadásra, bizony keresgélennie kell a memóriájában, mit is tanult erről, mivel ennire specifikussá vált egy-egy tudományág, amelynek viszont követnie kell a kor tudását. Genetikában olyan új módszerekről hallhatunk, és alkalmazunk, amelyet csak négy-öt kutató tud egyszerűen végezni. Ma már a csapatmunkán van a hangsúly, olyan bonyolultak a feladatok. A gyakorlati szakemberek közül persze kevesen értik az ilyen témájú előadásokat, de, mint annak idején a számítástechnika, amely kezdetben igen bonyolult volt, a genetika sem felhasználóbarát ma még. De ez változni fog, s ebben is lesznek olyan gyakorlati megoldások, amelyet a gyakorlati szakember is alkalmaz. Az idei előadásokból is látszik, hogy a genetika fontos szerepet tölt be,

amely válaszokat keres az európai kihívásokra, s amely mögött gyakran megjelenik a környezetvédelem problematikája. A másik nagy témakör a halegészségügy, amely a minőség és a fogyasztói igények kielégítése miatt érdekes.

• **Ön is hangsúlyozta, hogy összefogás nélkül nem érhető el eredmény. Lát-e esélyt arra, hogy a magyar halászság képes lesz összefogni, megújulni ezen a téren?**

– Az esély adott, s csak bízni tudok benne, hogy a magyar halászok összefognak. Projektek csak úgy valósíthatók meg, ha nem egy kutató és egy gazdaság vesz benne részt, hanem sok a résztvevő. Ez már eleve összefogást igényel ahhoz, hogy forrásokhoz jusunk. De összefogást igényel a piaci szerve-

zettség is, hiszen nagyon jól tudjuk, hogy egy-egy termelő mennyire kiszolgáltatott egy-egy nagy kereskedő hálózatnak. Az összefogás tehát minden területen fontos, sajnos, nem mondhatjuk el, hogy szervezettek lennénk, különösen nem a termelők és értékesítési szervezetek létrehozatalában. Az örömdetes viszont, s ez ad esélyt, hogy egy ilyen kis ágazatban 180 ember összejön egy ilyen ta-

nácskozáson. S úgy érzem, hogy a szövetség működése révén egy olyan termelői szövetség áll a háttérben, amely képes a gazdálkodók, valamint a gazdálkodók és a kutatás összefonódását elősegíteni. Az is bizonyítja, hogy a magyar halászat az európai akvakultúra elismert része, hogy az európai haltermelők szövetsége, a FEAP Budapesten tartotta éves közgyűlését, először Kelet-Európában. Ez a szövetség erejét is jelenti.

• **Végezetül ejtsünk szót a HAKI kutatói állományáról, a fiatalok helyzetéről. Képesek-e a fiatalok átvenni azt a stílust, ami az unióban meghonosodott, s amire építhetünk, és a jövőt alapozhatjuk?**

– Az intézet vezetése időben felismerte a fiatalítás szükségességét, így viszonylag sok a fiatal kutató munkatárs. Örömdetes, hogy más intézményeknél is egyre több a fiatal kolléga, akik nyelveket beszélnek, járnak a világot, s ez jó dolog. Ami a HAKI-t illeti, az átlag életkor 40 év, ami jónak mondható. A fiatalokkal foglalkozni kell. Úgy érzem, hogy törekvők, de valójában az egyetem utáni évek változásait nem képesek feldolgozni. Pedig ekkor kell éjt nappallá téve dolgozni, megalapozni a jövőt, s ebben kell az idősebb kollégáknak segíteniük a fiatalokat. Több önállóságot várunk el a fiataloktól, mert a kutató intézetek leterheltsége is jelentősen megnőtt. Sajnos, az egyetemen sem fordítanak kellő gondot arra, hogy a végzett hallgatók kifejezőképessége magas szintre fejlődjön. Sokat kell javítani az általuk leírt szöveget, hiányzik a jó stílus, és gyakran emiatt kerülünk hátrányba. Szóval, erre is ügyelnünk kell.

– Hajtun György –

Apróság

Halastó rendszer kiadó 100 ha vízfelülettel. Igény esetén termőföldet id tudunk mellé adni (200 ha). Érdeklődni lehet: 06/20/9 241-341.

Éves közgyűlés – Fehér Könyv

A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa ez évi rendes közgyűlésén ismét bemutatta tagságának a múlt évi haltermelés adatait. A tagság értékelte az előző évekhez képest a termelési mutatókat. Mivel ezekkel előző lapszámunkban már foglalkoztunk most csak a kiadvány egyéb tartalmi elemeiről ejtünk néhány szót.

A termelési adatok ismertetése után az éves munkát összefoglaló fejezeteket olvashatják az érdeklődők. A testületi ülések fő témái, valamint a 2003. évi marketing tevékenység összefoglalása után a pontytenyésztő tagozat, valamint a Dinnyési Ivadéknévelő Tógazdaság múlt évi eredményeit ismerteti a kiadvány.

A 2003. év egész mezőgazdaságot érintő problémája volt az aszályos időjárás mely a termelési problémákon túl a halászatot jogi szempontból is érintette. A vízkészletjárulékl eltörlésén túl a szövetség elérte azt is, hogy azok a halas termelők akik meghatározott terméskiesést szenvedtek kártalanításban részesüljenek. A Fehér Könyv külön fejezetet szentel a kialakítandó Nemzeti Aszálystratégia témakörének. Amikor ez a program beindult négy tájékoztatón hívták össze a termelőket érdekegyeztetésre. A magyar halászat köszönhetően a Szövetség és tisztségviselői céltudatos magatartásának egységes álláspontot képviselt minden fórumon, ahol kiegészítéseinket mint a program betervező elemét jegyzőkönyvezték. Ezen egységes álláspontot olvashatjuk a Fehér Könyvben és a szakma fő célkitűzései azzal kapcsolatban a következők:

Az aszálystratégia ismerje el a halászati ágazat stratégiai szerepét.

Az EU víz keretirányelvet halászati szempontból is elemezni kell, a megfelelés érdekében.

Az EU víz keretirányelve tükrében meg kell állapítani, hogy a mezőgazdasági és halászati vízhasználatok többsége nem végfelhasznál. Meg kell vizsgálni, hogy ezeknek milyen egyéb ökológiai, társadalmi, ipari, jóléti turisztikai stb. haszna és haszonélvezői vannak.

Szükség van a Vásárhelyi Terv konstruktív kritikájára, a lehetőségeken belül a halgazdálkodás érdekeinek érvényesítésére.

Meg kell változtatni az üzemeltetési szabályzatokra és vízszolgáltatási szerződésekre vonatkozóan a sokszor hatályon kívül helyezett jogszabályokon nyugvó vízszolgáltatási gyakorlatot. A vízszolgáltatás nem kegy, és a szolgáltatást nem hatóság.

A szolgáltatások díjszabásánál érdekeltté kell tenni a termelőket az átfolyó vizek megfogásában.

A mesterségesen kialakított vizes élőhelyek ökológiai vízigényének biztosítását közcélúnak kell tekinteni, az ökövíz mértéke a vízbiztonság szerinti mennyiség fele és azt addig a mértékig ingyenesé kell tenni.

A megalakuló Nemzeti Aszálybizottságban képviseltetni kell a halászati ágazatot.

Az aszálystratégia kidolgozásában a Haltenyésztési és Öntözési Kutatóintézetnek döntő szerepe kell legyen.

Az Európai Unióhoz történő csatlakozás után a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa tag-sága nevében a Fehér Könyvben közzé teszi „A Magyar Halászat és Haltermelés Termelői Szabályzatát” mely a jó halgazdálkodási gyakorlatot ismerteti. A Haltermelők Országos Szövetsége elsősorban azzal a céllal kezdeményezte a Termelési Szabályzat létrehozását, hogy elősegítse a működőképes magyar édesvízi halászati és haltermelői ágazat felelősségteljes fejlesztését és működtetését annak érdekében, hogy az a kiváló minőségű élelmiszer előállítás, a környezetvédelem követelményeinek és a vásárlóközönség igényeinek egyaránt megfeleljen.

A dokumentum irányelveket határoz meg és javasol a Magyarországon halastavakban vagy intenzív rendszerekben rendszerben, élő halat előállító termelők részére és tájékoztatja a közvéleményt is a magyar haltermelésről. A Szabályzat nem kíván különbséget tenni a magyar halászati ágazatban előállított halfajok, fajták, illetve a gazdaságok mérete és típusa szerint.

Célja az ágazat társadalmi felelősségét kifejező, hatékony önszabályozással működő közös háttér létrehozása, illetve a termelő ágazatnak a kifogott és megtermelt halal, a környezettel és a fogyasztókkal szemben érzett kötelezettségeinek bemutatása.

A Magyar Halászat és Haltermelés Termelői Szabályzata a halászok és haltermelők hallal, környezettel és fogyasztókkal szemben érzett felelősségére épít. A halászatban és haltermelésben tevékenykedő magánsze-

mélyek, szövetkezetek és társaságok, külön-külön és együttesen is:

1. A politika, a gyakorlati elvek és előírások fejlesztése és végrehajtása érdekében tanácskoznak és együttműködnek az európai, az országos és a helyi hatóságokkal. A gazdasági politika segítse elő a halászatot, mint termelési ágazat környezetvédelmi, gazdasági és társadalmi fenntarthatóságát.

2. A közös szabványok és célok fejlesztése és egyetértésen alapuló létrehozása érdekében tárgyalnak és együttműködnek más, a halgazdálkodásban érdekelt termelővel és ágazati beszállítóval.

3. A halászati és a haltermelési helyszín megtervezésekor és üzemeltetésekor úgy járnak el, hogy minimálisan csökkenjen a környezetre gyakorolt káros hatás.

4. Csak olyan helyszínt választanak ki, amely jellegzetességei alapján alkalmas lesz hosszú távon fenntartható működtetésre és amely működés elfogadható környezeti hatásokkal jár.

5. A haltermelési helyszín megtervezésekor és üzemeltetésekor úgy járnak el, hogy megóvják a felszíni vizeket és vízforrásokat.

6. Figyelembe veszik a termelt fajok szükségleteinek megfelelő tartási körülményeket.

7. Megteszik a szükséges intézkedéseket a betegségek kiterjedésének megakadályozása érdekében, illetve betegség kiterjedése esetén a technológiai szabályok által meghatározott intézkedéseket megteszik.

8. A haltermeléshez felhasznált vizet olyan állapotban engedik vissza a természetes vizekbe, hogy az semmilyen veszélyt ne jelentson azok természetes ökoszisztémájára.

9. Együttműködnek a kutatás, technológiai fejlesztés és képzés szakembereivel annak érdekében, hogy a halgazdálkodás még jobban beilleszkedjen társadalmi és természeti környezetébe.

10. Végrehajtják mindazon technológiai és szervezési változtatásokat, melyek gazdaságilag előnyösek, melyek fenntarthatóbbá teszik a halászatot és a haltermelés folyamatát és melyek elősegítik azt, hogy az ágazat még jobban beilleszkedjen társadalmi és természeti környezetébe.

11. Mindent megtesznek annak érdekében, hogy a halászat és a haltermelés minden egyes szakaszában a lehető legjobb minőségű terméket állítsák elő.

A továbbiakban a kiadvány bemutatja a Terméktanács 2003. évi munkáját, közli a múlt évben ágazat számára elérhető támogatási jogcímeket és összegeket.

Szokásos módon a könyv a taglistával zárul, felelősökkel, elérhetőségekkel együtt. Öröndetes tény, hogy egyre inkább terjed az internet használat tagjaink körében ezzel is elősegítve a gyors információ áramlást.

A vízkészletjárulékl eltörlésén túl a szövetség elérte azt is, hogy azok a halas termelők akik meghatározott terméskiesést szenvedtek kártalanításban részesüljenek. A Fehér Könyv külön fejezetet szentel a kialakítandó Nemzeti Aszálystratégia témakörének.

A hal és harmadik leve

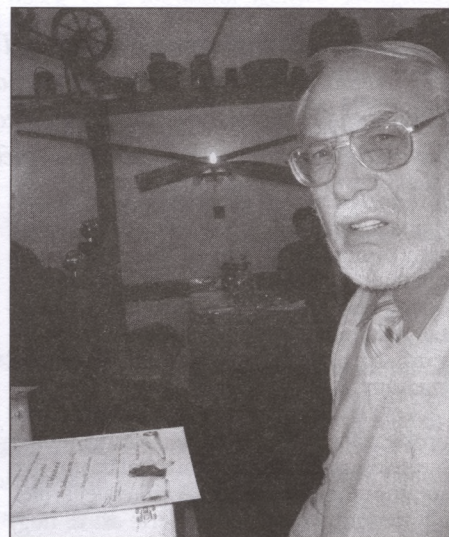
A közelmúltban a budapesti Öreghalász Vendéglő adott otthont a Halételekhez illő borok versenyének. A megmérettetés első állomása volt a Nemzeti ételünk és boraink harmóniájának országos borversenyének.

Kilenc – gasztronómiánkban hagyományosnak számító – halételt választottak a szervezők a Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakértelmével, s ehhez kérték a borászok ajánlatait. Az első vizsgálat azt mutatta, hogy a korábbi évekhez képest már sokkal nagyobb érzékkel párosították az ételhez a borokat a gazdák. Így például a listára már fel sem kerültek édes borok, amit magunk között szólva nehezen lehetne bármely halhoz illeszteni. Mint *Tajti Mariann*, a borverseny szervezője elmondta, 43 bort küldtek el a borászok, amit összesen 90 kategóriában indítottak.

A bírálat alatt sok, hagyományosnak gondolt tézis dőlt meg. Talán legjellemzőbb, hogy az általánosnak számító hal-féhrbor párosítást megtépták a rozék és a sillerek. A sok helyen alkalmazott fűszerpaprika arra mutatott, hogy a féhrbor már kevésnek tűnt, a vörös pedig túl soknak. Emellett a bor egyedi bírálatában nagy minőséget adó tétel, sok esetben túlnyúlt az ételen „felülírta” azt. Ugyanez volt a tapasztalat a kissé jellegtelen, karakter nélküli borokkal, amelyek szinte eltűntek a kiváló falatok árnyékában. Összességében úgy tűnik, az ételhez a hozzáadott anyagok, fűszerek, az elkészítés módja határozza meg a bort.



A verseny legeredményesebb borásza Szöllősi Mihály



A Nyakashegy Kft. és Malya Ernő borai idén is sikert arattak

Halászlé kategóriában Gál Lajos 2003-as Egri sillere lett a legjobb, míg harcsapaprikásra a Szöllősi Pincészet 2003-as Soproni rozé cuvée csúszott igazán. Mandulás töltött pisztrángnál a Ker-Coop Kft. 2003-as Verpeléti olaszrizlingje, rácpontynál a Bárdos és Fia Pincészet 2003-as Sillere lett sikeres. A kecsge kárpáti módra a Szöllősi Pincészet 2003-as Sauvignon blancját, míg a Gundel módra elkészített fogas szelet a Ker-Coop Kft. 2001-es Verpeléti hárslevéljűjét vonzotta. A féhrborban párolt fogasfilé a Varga Pincészet 2003-as Badacsonyi nemes rizlingjére, a roston fogásra és süllőre a Szöllősi Pincészet 2003-as Pannonhalmi chardonnay-ja esett a legjobban. A sorban utolsóként a bakonyi fogasfilét a Polgár Bor Kft. 2002-es Kadarka sillere értékelte fel. Ez utóbbi bor a külön kiírt fogas kategória aranyérmese is lett.

A nemzeti ételhez illő borok versenysorozatának első ré-



Jellegzetes magyar halételekhez mérettettek meg a borok

szén tehát túl vagyunk. Az eseményen ki derült, gasztronómiánk egyik szépsége, hogy nincsenek benne merev szabályok. Köszönhető ez annak is, hogy hazánkban közel 40 szóránynép konyhája hat főzési művészetünkre, bár éppen ez a tény nehezíti annak eldöntését, mit is nevezünk magyar ételnek. A szervezők, a boraikat benevező gazdák sikeresnek ítélték a versenyt. Egy óhaj mégis felmerült, magyar ételekhez borokból is igazi magyar fajtákat kellene a poharakba tölteni.

A verseny eredményei, tapasztalatai nem maradnak visszhang nélkül. A rendezők ígéretei szerint a összegyűjtött információk egy kiadvány formájában jutnak el a vendéglátósokhoz, s általuk a fogyasztókhoz.

kép és szöveg:
Viniczai Sándor



Gasztronómiánk egyik szépsége, hogy nincsenek benne szigorú szabályok

Az első termelői csoport

Dr. Csoma Antal, a Körösi Halász Szövetkezet és a Körösi Halértékesítő és Halfeldolgozó Szövetkezet elnöke örömmel mutatta be az új halfeldolgozót, amely összességében százmillió forintba (plusz áfa) került a Körösi Halász Szövetkezetnek. A feldolgozót ugyanis két ütemben újították fel: az első ütemben – három évvel ezelőtt – 36 millió forintot költöttek az épület, és a technológia megújítására, míg tavaly decembere óta 65 millió forintba került az uniós követelményeknek is megfelelő feldolgozó újjáépítése.

A Körösi Halász Szövetkezet bázisán lehetett megoldani a beruházást, hangsúlyozta az elnök. Az elkészült és május közepén átadott új feldolgozót a Körösi Halértékesítő és Halfeldolgozó Szövetkezet – melynek a halász szövetkezet is tagja – vette át, és működteti. A beruházás a saját erőn túl támogatással és EU fejlesztési hitellel valósult meg. A hitel felvétele azt is jelzi, hogy Csoma Antal bízik a jelenben és a jövőben is. „Jellemző ránk, hogy előre menekülünk” – jegyezte meg az elnök. – „Ha ugyanis hagyánknak magunkat az árral sodortatni, akkor előbb-utóbb a partra vetne minket a hullám, és nem jutnánk előre. Persze, azzal is tisztában vagyok, hogy ez a beruházás nem térül meg rövidtávon, de abban is biztos vagyok, hogy ha ezt a munkát nem végeztük volna el, akkor az eddigi erőfeszítéseink is feleslegessé váltak volna. Akkor ugyanis ebben az üzemben nem dolgozhatnánk fel halat, s az üzemet be kellett volna zárunk. Így viszont – miután az EU támogatást is megkaptuk – mind belföldre, mind pedig exportra termelhetünk.”

A fejlesztéssel a mélyhűtött és a frissen feldolgozott hal technológiai háttere teremtődött meg. A friss vonalat külön választották a mélyhűtött vonaltól, a szennyezett a fehér-

áruétól, s nem utolsó sorban a dolgozók is kultúrált körülmények között öltözhettek át, és sterilen tudják a munkát végezni. Jelen-tősen növelték a mélyhűtő kapacitást, tehát a mélyhűtéses, gyorsfagyasztásos követelményeket is képesek kielégíteni. Az üzem feldolgozó kapacitása ezer tonna évente, sajnos, ennek felét tudják csak kihasználni a piaci oldalról.

A halfogyasztás növekedésével a feldolgozott halak iránti igény is fokozódik, ehhez persze a piaci részesedést is növelni kell. Új piacokat kell megnyerni, s napi tárgyalások folynak ennek érdekében. A legfontosabb szempont az, hogy a megtermelt halat értékesítsék, mégpedig úgy, hogy ne legyen veszteséges. A termelésnek kell nyereséget hoznia, akkor a feldolgozás és az értékesítés már önköltségi áron is jó üzlet, hiszen ekkor a nyereség a termelőnél marad, aki tud fejleszteni, életben maradni.

A Körösi Halértékesítő és Halfeldolgozó Szövetkezetnek 32 tagja van jelenleg: östermelők, vállalkozások, szövetkezetek, haltermelő cégek. Nekik is az az érdekük, hogy a szövetkezet értékesítse a tagok által termelt halat. A szövetkezetet idén alakították át termelői csoporttá, amit a miniszter márciusban elismert. A TCS-be tömörült tagok mintegy 6 ezer hektár természetes vízfelülettel, 2 ezer hektár halastóval rendelkeznek. Az idén 400 millió forint árbevételt terveznek az élőhal és feldolgozott termékek értékesítéséből. Nem volt könnyű a termelői csoport létrehozása, de ma már a tagok is örülnek az összefogásnak. A megtermelt haluk 100 százalékat értékesítik a TCS-n keresztül, s az árbevétel 2 százalékat fizetik be a csoport fenntartására, működtetésére. Ez a 2 százalék viszont sokkal nagyobb biztonságot jelent a számára, mintsem egyedül küzdeni a piacon.

Az elnök úgy gondolja, hogy az általuk létrehozott termelői csoportnak nem szabad egyedülként összefognia a halászok szűk körét. Az ország más pontján is ki kell alakítani ezeket a tömörüléseket, és országos hálóz-

A Haltermos elnöksége – megtárgyalva a piaci információkat – megállapította, hogy a tárgy évi augusztus hó 31. napjáig terjedő időre a következő tóparti ajánlati árak érvényesülése várható:

Étkezési ponty: 550 Ft/kg+ÁFA
Étkezési busa: 160 Ft/kg+ÁFA

(Forrás: Fisher & Teichwirth 9. sz., Szabó Noémi)

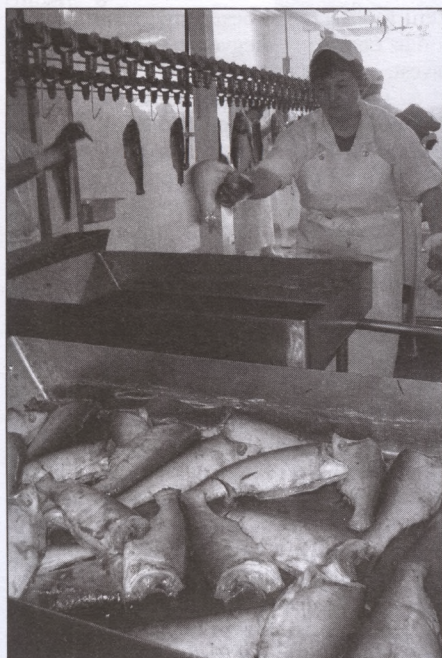
FOTÓ: VINICZAI SÁNDOR



Dr. Csoma Antal: „jellemző ránk, hogy előre menekülünk”

tot kell működtetni. Így juthat el a magyar fogyasztóhoz a magyar hal, s így tudják a hazai haltermelők megtartani a belpiacot. Csoma Antal a TEHAG értékesítésével kapcsolatban elmondta, hogy nem szabad külföldi kezébe adni a tulajdonjogot. A főváros közelében lévő termelő- és feldolgozó egység eddig is fontos, meghatározó szerepet töltött be a hazai termelésben. Hogy a privatizáció milyen formában történik, az tulajdonképpen másodrendű. Akár a cég menedzsmentje és dolgozói köre a vásárló, akár a Haltermos által kezdeményezett konzorcium, mindegy: a lényeg az, hogy magyar kézben és szakemberkeznél maradjon a TEHAG, mondta végezetül az elnök.

H. Gy.



Most éppen a busa feldolgozása folyik

**Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg)
2004. év 22. hét (május 24 – május 30.)
az ország egyes régióiban**

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	540-580	150-180
Észak-Alföld	520-535	180-230
Dél-Dunántúl	500-520	160
Közép-Magyarország	540-565	160-180

**Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg)
2004. év 22. hét (május 24 – május 30.)
az ország különböző piacain**

	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	400
Budapest Rákóczi tér	850	350
Budapest Lehel tér	850	460
Budapest Békásmegyér	790	390
Debrecen	800	400
Győr	720	360
Miskolc	780	280
Pécs	770	290
Szeged	770	250
Szekszárd	690	-
Szolnok	720	350

(Forrás: Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa, Sz. N.)

Halételek Országos Ünnepe

Egyszerre több tucat bográcsban főtt a halas finomság május 15-én a Városligetben. A Hal-lakomák rendezvénysorozat legutóbbi eseményén, a Halételek Országos Ünnepén igazi íz kavalkád várta az érdeklődőket. A főzőverseny résztvevői mellett halászcárdák és éttermek gondoskodtak arról, hogy a látogatók közül senki se távozzon üres gyomorral. A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsának az volt a célja, hogy népszerűsítse a halételeket, hiszen azok nemcsak egészségesek, hanem finomak is. Egyen halat finom falat! Ponty erre gondoltunk amikor 1999-ben elkezdjük az ezzel kapcsolatos marketing munkát – árulta el jókedvűen dr. Orosz Sándor, a Haltermosz igazgatója. Hét éve készítettünk egy felmérést a magyar fogyasztói szokásokról. Akkor 2,68 kg volt az egy főre jutó halfogyasztás, ha ezt összehasonlítjuk a 2003-ban mért 3,2 kilogrammal, akkor több mint fél kilós növekedést kapunk.

A számok önmagukért beszélnek. Persze, nem csupán a halfogyasztásra szeretnénk bízni az embereket, hanem kimondottan a hazai, édesvízi halak kipróbálására, fogyasztására is. A fél kilós halnövekménynek csak a fele származik magyar vizekből, a másik részét az import tengeri hal teszi ki. Három évvel ezelőtt találtuk ki, hogy a fővárosban is rendezünk egy olyan halas gasztronómiai eseményt, ahol megismertethetjük az emberekkel a halkészítés fortélyait. Azt tapasztaltuk ugyanis, hogy a korábbi magyar hagyományokhoz képest a mai szakácskultúra rangon alul kezeli a halat. Régen a szakácskönyv első felében a halételek szerepeltek, utána jöttek a vadak és csak ezután a többi étel. Ezzel szemben, ha ma főlcsapunk egy receptkönyvet egészen más arányokkal találkozunk. A régi magyar étkezési szokásokban és a gasztronómiában nagyon nagy súlyt kapott a hal, ebből szeretnénk valamit visszahozni, mondta az igazgató.

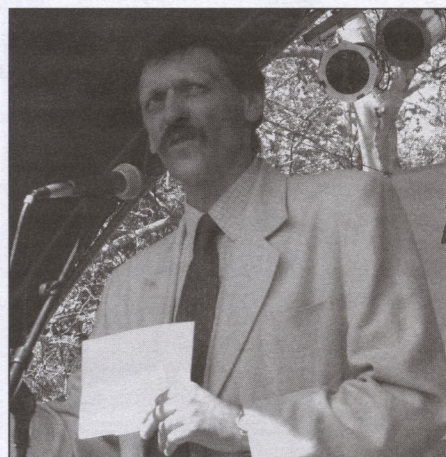
A halfogyasztásban közrejátszik az is, hogy a hal hogyan kerül forgalomba. Egyre nagyobb a feldolgozott hal iránti igény. Sztanó János, a Haltermosz elnöke szerint most ennek a feltételeit kell megteremteni. – A fogyasztás egyik gátja, hogy a háziasszony nem tud mit kezdeni az élő hallal és fél a szálkától is. Viszont ha kifilézve és recepttel adjuk a kezébe, akkor szívesen elkészíti. Szükség lenne az országban több helyen olyan állat-egészségügyi szempontból megfelelő kisebb feldolgozókra, amelyek kielégítenék ezt az igényt. A gazdálkodók is érzik, hogy előbb utóbb élő halat nem lehet majd eladni.

Az emberi egészség és a halfogyasztás szorosan összefügg egymással – emelte ki Lévai Ferenc, az Aranyponty Rt. elnök-vezérigazgatója. Fehérjét, vitamint, különböző nyomelemeket tartalmaz a hal. Régen a legáltalánosabb étel volt, akkor jószerivel nem is ismerték a szívbetegséget az embe-

rek és a magas koleszterinnel sem volt problémájuk. A halban lévő telítetlen zsírsavak segítenek a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében, illetve ha ilyen kialakul, akkor kúraban alkalmazva a gyógyulást segítik elő. Kitisztítják az ereket, megakadályozzák a koszorúér elzáródást. Egy-egy ilyen közös főzés nagyon sokat lendít a halfogyasztáson. Mi egy különleges tárkonyos, citromfűves, tejszínes afrikai harcsafilét készítettünk. A citromfűvet nem sokan használják Magyarországon halételekhez, pedig nagyon finom pikáns ízt ad. Mondhatom, ízlett mindenkinek. Mindenki paprikával főzött ma, szerintem néha ki kell törni a megszokott ízvilágból. És még egy pozitívum, a mi halételünk nem hagy foltot a blúzon..., tette hozzá a vezérigazgató.

A szervezők a halételkóstoló mellett különböző színvonalú programmal is kedveskedtek a vendégeknek. Népszerű művészek és zenekarok léptek fel. Az előadók között volt Pécsi Ildikó, Koós János, Roy és Ádám, valamint Eles István is. A népszerű humorista már másodszor vett részt a rendezvényen, tavaly annyira megtetszett neki a halas ünnep, hogy az idei felkérésre azonnal igent mondott. Nagyon szeretem a halat, ez családi vonás, a nagyapám halász volt. – mesélte Eles István. A fellépések miatt rengeteget autózom az országban, és ha meglátok egy olyan halászcárdát, amelyiknek még nem kóstoltam a halászléjét azonnal megállok. Lassan elmondhatom magamról, hogy Magyarország minden pontján ettem már halat.

Eles István megígérte, hogy jövőre is eljön. Törzsvendégnek számít több ismert személyiség, mint például Trokán Péter színművész. Szerinte, aki egyszer már ráértett a halünnep izére, az minden évben visszajön: Két évvel ezelőtt, a legelső budapesti halfőzésen előadóként vettem részt és csodálatosan éreztem magam. Szerencsére most már nem kell dolgoznom, csak a fino-



Dr. Orosz Sándor igazgató

mabbnál finomabb ételeket kóstolgom. Sajnos mindig közbejön valami, ma például fél kettőtől játszom a Madách Színházban, ezért csak délelőtt maradhatok. Legszívesebben az egész napot itt tölteném a barátaimmal. Elhívtam magammal Baráth Attila színész-kollégámat és Látó Jánost, a Favágók együttes dobosát. Mindhárman nagy horgászok vagyunk. Tegnap voltunk a Kis-Dunánál, ez volt az idei második horgászat. Bánatomra kevesebbet lógatjuk a pecabotunkat, mint szeretnénk, de a következő három hónapban majd bepótoljuk a lemaradást. Arra a kérdésre, hogy melyik hal a kedvence, Trokán Péter nem tudott válaszolni. „Inkább azt kellene kérdezni, hogy melyiket nem szeretem. Ez az angolna, azt még nem szerettem meg. Egyébként ha halételről beszélünk, mindig megjön az étvágyam, megyek is és eszem egy tál levest.

Az Országos Halételek Ünnepe évről-évre bővül, egyre többen indulnak a versenyen és a látogatók száma is emelkedik. Az érdeklődés miatt idén a bajnokok versenye mellett a családi főzőversenyt is meghírdették. – Megpróbálkozunk népiünnepéllé varázsolni a rendezvényt, ezért szervezünk családi versenyt – mesélte Borbély Gyula, a Haltermosz elnökségi tagja. – Reméljük, sikerül egy népszerű családi programot létrehozni. Ma sokan megkerestek azzal, hogy szívesen neveztek volna, csak nem tudtak róla. Úgy látszik annak ellenére, hogy több médiumban meghírdettük, nem mindenkihez jutott el a híre. Remélem, aki idén lemaradt jövőre eljön. A bajnokok halfőző versenyére a 2003-as év területi nyerteseit hívtuk meg. Most kiderül, hogy ki az ország legjobb halspecialistája.

Kettőszázötvenen láttak jól Nagy Árpád főztijéből. A tiszafüredi halászlé specialista második alkalommal főzött a városligeti közönségnek. Már 20 országos versenyen in-

dult, hatszor aranyérmet nyert, egy tál leve-séért kígyózó sorok álltak. Nagy Árpád elárulta a titkát: – Csak a hal zsírja főtt a le-vesünkben, s ez a legfontosabb. Tiszai ha-lászlévet főzünk, ez abban különbözik a du-naitól, hogy mi készítünk alaplevet és nem tésztával tálaljuk. Több fajta halat, pontyot, folyami harcsát, kárászt és dévérkeszeget főztünk bele.

Jenei László Gyomaendrődről érkezett, a Bajnokok kategóriájában indult, már két or-szágos versenyt nyert tiszai halászlével. A Városligetben kecskesajtos galuskával tálalt angolnapörkölttel kápráztatta el a zsűrit. – Csináltam egy pörköltalapot, majd átpasszí-roztam, és ezután raktam bele az előre beső-zott angolnát. Amikor félig megfőtt a hal hozzátettem a vajon párolt gombát, majd ké-szen tejföllel összekevertem. A galuska tésztá-jába is tettünk kecskesajtot és a tálalásnál is megszórtuk egy kis reszelt sajttal. – Jenei László főjtje nem csak a bírák elismerését nyerte el, hanem a látogatókét is. Akkora si-kere volt, hogy a bográcsa mellett szó szerint lökdösték egymást az emberek. Az egyik hölgy egy falattal a szájában bízta a töme-get. – Erdemes kívánni, én még ilyen finomat nem ettem, ez az ízek kavalkádja!

Halász Sándor bográcsában rotyogó bajai halászlének csodálatos tűz piros színe volt. – Édesanyám termeszt a paprikát, csak az övét használom – mondta. – A pirospapri-kán akár az első helyezés is múlhat. Nem mindegy a minőség mellett a paprika fajtája sem és az is sokat szá-mít, hogyan őrlik illetve szárítják. A halászlé má-sik titka, hogy csak friss halból szabad készíteni. A bográcsomban lévő halakat ma reggel pu-coltam.

Három pohár tejföl, három teáskanál ecet, egy kevés cukor, csipetnyi só, pár csepp citrom és néhány gerezd fok-hagyma – ez az összeté-tele annak a mártásnak, amelyben Kiss Lajosné 5–6 órát pácolta a rán-tott halat. – Vendégkí-nálónak gyakran csinál-juk otthon, ma hidegen előételnek készítettük. Még az édesanyámtól tanultam, ő pedig a nagymamámtól. A Kiss család otthon is gyakran főz együtt. A baj-nokok versenyén összedolgoztak, Kissné készítette az előételt, fia pedig a halászlé-vet. – Dunaföldváriak vagyunk, a helyi ha-lászléfőző versenyt már többször megnyer-tem, tavaly itt negyedik letünk. Családi hagyomány a halászléfőzés nálunk. Más-t nem nagyon főzök, csak halászlévet, az el-sőt 16 éves koromban készítettem – mesél-te Kiss Lajos Csaba.



Sztanó János elnök

A családi versenyen is finomabbnál – finomabb ételek készültek. Molnár Béla bu-dapesti szakács regős halászlét készített. – Daragaluskát raktam a levesbe, szeretem a régi hagyományos ételeket. A zsűrinek tej-föllel és citrommal tálaltam, ízlett nekik. Már sok főzőversenyen voltam, de itt a Vá-rosligetben most vagyok először. Nagyon jól érezzük magunkat biztos, hogy jövőre is jövünk.

A halételekhez megfelelő bor is dukál. A szekszárdi Szent Gaál Pincészet külön hal-ételekhez válogatott boraival kínálta az odalátogatókat. Többen tanácsot kértek,

A 11 tagú zsűri bográcsról-bográcsra járt és végigkóstolta az ételkülteményeket. Min-den kategóriában kiválasztották a legfino-mabbakat, de a dobogós helyekről végül sorsolással döntöttek. A bírák szerint ugya-nis a különböző módon elkészített haléte-leket egyszerűen nem lehetett egymással összehasonlítani. Nem volt tehát más vá-lasztás, a szerencsének kellett döntenie. Né-meth József, a Magyar Nemzeti Gasztronó-miai Szövetség déli régiójának elnöke har-madszor volt zsűritag. – A családi kategóriá-ban olyan finom halászlévek készültek, amit sok mesterszakács megirigyelhet. Azok, akik szeretnek otthon a családjuknak főzni, tökéletesen ki tudják kísérletezni a megfelelő ízeket. Nem mindegy, hogy az ember a szereteteinek vagy munkabéréért ké-szíti el az ételt. Szerintem a jó halászlé titka, hogy nem szabad túlváriálni. A lényeg, hogy legyen benne kalocsai pirospaprika, makói hagyma és friss hal. Ezekkel az alap-anyagokkal csodát lehet tenni. Nagyon so-kan ősi recept szerint főzték meg a halat, ennek kimondottan örültem. Egy ilyen ün-nep alkalmával az emberek át tudják adni azokat a fortélyokat egymásnak, amiket esetleg még a nagyszüleiktől tanultak – összegezte tapasztalatait a mesterszakács zsűrielnök.

A bajnokok kategóriájában Matucza Gyula, a családi versenyben pedig Purgel Gyula győzött. Az aranyérmeseknek dr. Szili Kata-lin, az Országgyűlés elnöke és Orosz Sándor gratulált. Matuczáék egy hetet Innsb-ruckban pihenhetnek, a Purgel család pedig Bajoror-szágba utazhat.

Matucza Gyula Duna-földvárról érkezett és hat faj-ta halból készített vegyes ha-lászlévet. – Minden azon-műlik, hogy az ember el-találja-e a megfelelő arányo-kat, ezt én évek alatt kísérle-tettem ki. Fontos az alap-anyag, a halat Dunaföldvár-ról hoztam, a legjobb halas-tól, Kiss Lajosnál vettem. – mondta a bajnokok bajno-ka.

Rácpontyot készítettem, amit szerencsére nem csak a zsűri, hanem a közönség is díjazott- mesélte boldogan Purgel Gyula. Rengeteget horgászom és gyakran eszünk otthon halat. Ma-

gamtól tanultam főzni, kedvtelésből csinálom. Amikor tehetjük benevezünk a verse-nyekre, általában jó eredményeket érünk el. Nagycsaládosok vagyunk 2 autóval tízen jöttünk. Minden főzés csapatmunka, a hat gyerek is segíteni szokott. A győzelem meg-koronáztat ezt az egyébként is csodálatos napot – értékelt a győztes.

Varga Patrícia



Készül a vasalt busa

FOTÓK: TURCZER GYÖRGY

hogy melyik bort ajánljuk a halászléhez. A kadarka illik a legjobban a leveshez. Eb-ből két évjáratot is hoztunk, a 2002-est és a 2003-ast. A tavalyi évjárat fantáziánéve a badarka, mert újborként lett lepalackozva és ez a kadarkára nem jellemző. Emiatt na-gyon finom lágy vörösbor és a fűszeressége is érezhető már. A rántott és füstölt halhoz viszont fehérbort, például a barik chardon-nay- t ajánljuk – mondta Módos Márta.

Az európai akvakultúrát látta vendégül a HALTERMOSZ

Május hónapban, közvetlenül az Európai Unióhoz való csatlakozásunk után nagy megtiszteltetés érte a hazai halászati szakmát és érdekképviselői szervezetét a Haltermelők Országos Szövetségét és Terméktanácsát. A hónap közepén, 13-16-án az Európai Akvakultúra Termelők Szövetsége, mely Uniós szinten a nemzeti érdekképviselők tevékenységét fogja össze, Budapesten tartotta éves rendes közgyűlését. A négynapos rendezvény szervezését a HALTERMOSZ látta el.

Az idén ez már a második olyan rendezvény hazánkban amit a Szövetség és Terméktanács a FEAP (Federation of European Aquaculture Producers) felkérésére rendezett meg. A nagyszerű februári PROFET Workshop után ismét találkoztak az európai termelők a közgyűlésen, igaz szűkebb körben mint tél végén. A rendezvényen mintegy 50 résztvevő jelent meg és a szövetségnek lehetősége nyílt arra, hogy a hazai haltermelők közül néhányat megfigyelőként delegáljon a közgyűlésre. A magyar haltermelők közül dr. Horváthné dr. Tamás Gizella, dr. Horváth László, Lévai Ferenc, dr. Csaba György (OAI) vett részt, és mellettük a Szövetség és Terméktanács delegáltjaként Sztanó János elnök, dr. Orosz Sándor igazgató, dr. Váradi László elnökhelyettes és Tölgy László főmunkatárs szólhatott hozzá a haltermelést érintő kérdésekhez.

Talán szokatlan, hogy egy érdekvédelmi szervezet az éves közgyűlést négy nap alatt tartja meg, de ennek magyarázata az, hogy a magyar szövetség jelenlegi működéséhez hasonlóan az egyes kérdéseket érintő szakmai munka külön bizottságokban folyik az év során, melyek beszámolóit a közgyűlés előtt minél szélesebb körben az érdeklődők elé kell vinni. Tehát az első két nap a szakmai munka jegyében zajlott, ki-kí részt vehetett annak a bizottságnak a beszámolóján melyben országa a leginkább érintett, ott határozatokat fogadtak el a következő év céljait illetően, és csak ezek után a harmadik napon kerülhetett sor az éves rendes közgyűlésre. Hazánkat két bizottság munkája érinti: az édesvízi és a halegészségügyi bizottság. A magyar résztvevők aktívan szerepeltek ezekben, karöltve a hasonló problémákkal küzdő országok képviselőivel. Sajnos a közgyűlésen Lengyelország és Csehország nem képviseltette magát, s a Szlovák Köztársaságnak sincsenek delegáltjai a FEAP-ban. Ezért ezen a rendezvényen a német tógazdaságok és Hollandia haltermelőinek (utóbbival az intenzív rendszerek kapcsán) képviselőivel

tudtuk megjeleníteni a tógazdasági haltermelés jövőbeni céljait, érdekeit.

A közgyűlés megnyitója után, melyet hazánk részéről dr. Váradi László mondott el, a FEAP főtitkára, Courtney Hough a jelenlegi tevékenységről számolt be. Több nemzetközi projekt végrehajtásáról hallhattunk beszámolót, többek között a PROFET Workshop eredményeiről, az AQUATOUR programról, mely internetes eszközökkel virtuális módon ismerteti Európa haltermelését és számos EU által finanszírozott akvakultúrát (képzés, oktatás, turizmus, vidékfejlesztés stb.) előtérbe helyező tevékenységről. A FEAP látványosan az elmúlt évre betöltötte azt a feladatkört, melyet az európai haltermelők érdekében egy érdekképviselői szerv Brüsszelben végezhet.

Május 14-én délután kezdődött el az egyes bizottságok tanácskozása, és Bardócz Tamás bizottsági elnök vezényletével a jelenlévő magyar érdeklődők részt vehettek az édesvízi bizottság ülésén. Fontos megjegyezni, hogy ezen az ülésen volt jelen Mr. Hough is, a FEAP főtitkára. Érezhettük hogy valóban érdeklődik az újonnan csatlakozott országok haltermelése iránt és igyekezett eloszlatni

azokat a félreértéseket melyek a csatlakozás előtti időszakban a magyar haltermelők részéről megfogalmazódtak. Világossá tette számunkra, hogy az Európai Unió piacain egy hazai termék csak akkor lehet sikeres, ha az vagy olcsóbb, vagy különbözik azoktól és

ennek jó marketingje, promóciója van. Elmondta azon véleményét is, hogy ez vonatkozik a nemzeti piacok körére is. A FEAP főtitkára érintette az adatok gyűjtésének országonkénti helyzetét is, és világosan elmagyarázta, hogy megbízható éves adatsorok nélkül az ő tevékenységük nem lehet sikeres, az

érdekképviselői munka csak a termelők együttműködésével lehetséges. Tervezik egy átfogó felmérés elindítását az egyes nemzeti szövetségeknél és a jövő feladataként az egy-egy adatgyűjtési módszertan kidolgozását említette.

A bizottsági ülést Bardócz Tamás leköszönő elnök vezette le és előzetes egyeztetés után a bizottság két témában foglalt állást a FEAP elnöksége felé. Nevezetesen a KOI herpeszvírus kérdésében, melynek kapcsán javasolta a nyilvántartandó és mentességet követelő betegségek listájára való felvételét, és a védett állatok okozta kártétel illetve állományuk fenntartásában játszott tógazdasági tevékenység támogatásának strukturális alapo-

pok általi finanszírozásának megteremtését. A bizottság a két javaslatot elfogadta ilyen formában került a FEAP közgyűlése elé. Az ülés végén a bizottság megköszönte Bardócz Tamásnak mandátuma lejártáig végzett kitűnő munkáját, és a jelenlévők javaslatot tettek a következő elnök és alelnök személyére. A holland, német és magyar résztvevők Tölgy Lászlót javasolták az elnöki poszt betöltésére, né-

met részről Christian Proske-t javasolták alelnöknek.

Május 15-én tartották az állat-egészségügyi és higiéniai bizottság ülést, melyen az állat-egészségügyi direktíva halas része és a állatgyógyyszerek alkalmazásának akvakultúrás feltételei voltak napirenden.

Ebéd után zajlott a tulajdonképpeni éves közgyűlés, ahol az elnök és a főtitkár beszámolóját elfogadták. A tisztújítás során elismerve a magyar halászat eddigi eredményeit Tölgy Lászlót választották meg az édesvízi bizottság elnökévé. Ezen a napon a résztvevők a pesti dunaparton galavacsorán beszélgettek meg az elhangzottakat. Az eseményt megtisztelte dr. Németh Imre földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter is, aki a magyar halászatot további támogatásról biztosította.

Ezzel a közgyűlés hivatalos része véget ért, másnap egyes delegáltak technikai kiránduláson vettek részt. Ezúttal köszönjük meg Lévai Ferencnek azt a színes szakmai programot melyet számunkra Rétimajorban megrendezett. A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa köszöni a sikeres lebonyolításban közreműködők, dr. Váradi László, Kovács Éva és Miskolczy Edit segítségét.

T. L.

A nagyszerű februári PROFET Workshop után ismét találkoztak az európai termelők a közgyűlésen, igaz szűkebb körben mint tél végén.