

A decemberi csúcsforgalomban nincs idő beszélgetni a tógazdákkal, így januárban szakítottunk időt Szabó Józseffel, az ÖKO 2000 Vállalkozás vezetőjével arra, hogy visszatekintsünk az elmúlt évre. Volt mire emlékezni, hiszen az akasztói Sziki ponty példátlan sikert ért el azzal, hogy megkapta az Aranyszalag minősítést.

A karácsonyi halvásár szinte mindegyik tógazdaságban másként zajlik. Dinnyésen, a MAHAL Dinnyési Tógazdaság Kft.-ben év közben péntekenként szolgálják ki a vásárlókat, ám a karácsonyi ünnepek előtti hetekben a hétköznapiakon, sőt hétféteken is megnyílik a kapu a vásárlók előtt.

Idén januártól fél évig a Budapestnél kisebb, félmillióos szigetország tölti be az Európai Unió soros elnöki tisztét, így valószínűleg többet fog szerepelni Málta a hírekben, mint általában.

Halászlati Lapok

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetségének Lapja | Szerkeszti: Szerkesztő Bizottság | Felelős szerkesztő: Hajtun György
Ez a lapszám a Földművelésügyi Minisztérium támogatásával készült.

VII. Gödöllői Halászati-Horgászati Szakember-találkozó

Két napra látta vendégül a halász szakembereket a Szent István Egyetem Halgazdálkodási Tanszéke. A február 2–3-án megrendezett VII. Gödöllői Halászati-Horgászati Szakember-találkozón a házigazdák örömeire mindkét napon zsűfólásig teltek meg az előadótermek. A kétnapos szakember-találkozón gazdag, tartalmas programok zajlottak, sok új információt tartalmazó előadások hangoztak el. Az egyetem tanszékének emléktáblájára idén Dr. Váradi László, a NAIK-HAKI nyugalmazott főigazgatójának nevét vésték fel.

Dr. Urbányi Béla egyetemi tanár (SZIE Halgazdálkodási Tanszék) házigazdaként nyitotta meg a konferenciát. A köszöntő mondatok után – Urbányi Béla itt köszönte meg a támogatók segítségét, így a Hal tudományok Fejlesztéséért Alapítvány, és a Földművelésügyi Minisztérium Horgászati és Halgazdálkodási Főosztályának anyagi hozzájárulását, valamint a Miniszterelnökség Vidékfejlesztési Államtitkárság idei MAHOP és Kapj rá! kiadványait – az első előadást a tanszékvezető „30 éves a gödöllői „halas” műhely” címmel tartotta.

A tanszék három évtizedes múltja 1985 októberében kezdődött, amikor Prof. Dr. Woynárovich Elek levelet írt az egyetem akkori dékánjának, hogy miután az akvakultúra fejlődése jelentős ütemben halad, érdemes volna egy halas tanszék létrehozni az egyetemen. A dékán elfogadta Lexi bácsi javaslatát, így Prof. Dr. Horváth László lehetőséget kapott a halászati oktatás megszervezésére. Egy tanszék feladata azonban nem korlátozódhat az oktatásra, emellett a kutatás-fejlesztésbe, az innovációs tevékenységbe és a szaktanácsadásba is be kellett kapcsolódnunk. E tevékenységek nélkül ugyanis nem lehet az oktatás színvonalát a kor igényeihez igazítani. A kutatás-fejlesztéssel a tanszék élő kapcsolatot alakított ki az ágazat szereplőivel, így a szakmai-gyakorlati problémákra közösen tudnak jó válaszokat adni.



FOTÓK: HAJTUN GYÖRGY

Urbányi Béla az egyetemi oktatás harmincéves múltját elevenítette fel

Az innováció és szaktanácsadás szintén a gyakorlati élethez köthető és itt már megvalósult termelési fejlesztésekről, új szakmai információk továbbadásáról beszélhetünk.

A tanszéki élet 1986-ban, egy lerobbant épületben, az inszeminátori épületben kezdődött, ahonnan két év után a halas csoportot áthelyezték az Alkalmazott Állatgenetikai és Nemesítési Tanszékhez, ahol Biotechnológiai Laboratórium néven folytatódott a munka. Ez a laboratórium 1989–2000 között működött. Ezt követően megalakult a Halgazdálkodási Tanszék, a Környezet- és Tájgazdálkodási In-

tézet felügyelete alatt. 2014 októberében alakult meg az Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézet, így elmondható, hogy az oktatási palettán a halászat méltó helyre került.

A halas oktatás fejlődése is jól nyomon követhető. Az egyetemi hallgatók először órák, majd tantárgy keretében tanulták a halgazdálkodási és halászati ismereteket. Az első fecskék közül Rideg Árpádot, Müller Ferencet, Várkonyi Esztert, Szabó Tamást, és Váradi Lászlót említette az előadó. Dr. Orbán Lászlóval kutatási együttműködés jött létre. A tanszéken 1990-ben indult a tudományos diákkör, és az elmúlt évtizedekben 216 hallgatói dolgozat született. A Bsc és az Msc szakon összesen 296 szakdolgozat, diplomamunka készült. A doktori képzés során 20-an védtek meg a disszertációjukat. A tanszéken jelenleg 36-an dolgoznak, ám közülük csak öten kapják a fizetésüket az egyetemről. A többieket pályázatok, projektek révén finanszírozzák. A tanszék fontos feladata a tudás- és ismeretterjesztés. Az elmúlt harminc évben 13 könyv, 2 nemzetközi könyv, 3 magyar könyvrészlet, 2 nemzetközi könyvrészlet és 14 egyetemi jegyzet készült el. A tudományos publikációk száma is figyelemre méltó: 594 magyar közlemény, 291 nemzetközi közlemény, 294 impakt faktor, 4722 független idézettség jelzi a magas szintű munkát.

Urbányi Béla kitért a tanszék gazdálkodási helyzetére is. Eszerint pályázatok nélkül aligha tudna fennmaradni a tanszék, ezért minden lehetőséget megragadnak a pályázatok elnyerésére. Az elmúlt évtizedekben összesen 142 hazai és 27 nemzetközi pályázaton nyertek. A legnagyobb létszámú és a legnagyobb költségvetésű konzorciumot is a tanszék vezetésével alakították meg. A tanszék 2,85 milliárd fo-

▶ rintot tudott a pályázatokkal megszerezni, míg a tanszéken kívül 5,35 milliárd forint érkezett az ágazat szereplőire.

Urbányi Béla a jövőbeli tervekkel kapcsolatban végül elmondta, hogy az oktatás-szaktanácsadás területe továbbra is a legfontosabb. A legnagyobb kihívást az utánpótlás-nevelés jelenti. Az angol nyelvű MSc képzés megalapítása folyamatban van. Továbbra is aktívan részt vesznek ha-

zai és nemzetközi pályázatokon, ami ágazati együttműködés nélkül nem megy. A tudományos, oktatási és ismeretterjesztő anyagok készítése, az ágazati innováció fejlesztése továbbra is fontos feladatuk. Végül, de nem utolsó sorban a hazai és nemzetközi érdekképviseleti tevékenységben is aktív szerepet vállalnak.

Prof. Dr. Horváth László az előadáshoz hozzászólva elmondta, hogy a száraz té-



Horváth László tanár úr két meghatározó eseményről szolt

Norvégia lazactermelése

Érdekes előadás hangzott el a norvég lazactermelésről. *Kjell Inge Reitan* professzor (Aquaculture Ecology NTNU Department of Biology) több, mint másfél évtizede foglalkozik a tengeri halak keltetőházi tenyésztésével, mikro- és makroalga művelésével és a kagylók kutatásával. Nemrégiben elmélyült az integrált akvakultúra-technológia megismerésében és a tengeri hínár termelési technológiájának megismerésében, jelenleg a tengeri akvakultúra környezeti interakciójával foglalkozik.

A professzor a norvég lazactenyésztést, a termelés helyzetét, a termelés környezeti kihívásait ismertette. A norvég haltermelés jelentősen különbözik a magyartól, hiszen a norvégok főként tengervízzel dolgoznak és lazacféléket tenyésztenek. A teljes norvég haltermelésből a lazac és a szivárványos pisztráng teszi ki szinte a 100 százalékot. A norvég haltermelés kezdete a 11. századra datálódik. A lazac és a pisztráng termelését az 1850-es években kezdték el, de a sikerebb termelés 1910-ben indult. A termelést tavakban végezték, de ezek nem voltak sikeresek. Az 1960-as években kezdődött a szivárványos pisztráng tengeri termelésének kikísérletezése, majd tíz év múlva a tengeri ketreces termelés is megkezdődött. A kezdetekkor házilag, fából készített ketrecekkel próbálkoztak. Az 1970-es években két fő esemény történt, ami hozzájárult a lazactenyésztés sikerre viteléhez. Az egyik: a fjordokban a szivárványos pisztráng és lazac ketrechen végzett termelése megindult. A másik: lazactenyésztési és -nemesítési program megvalósításába kezdtek. Azóta a termelés folyamatosan nőtt, s mára elérték, hogy évente több, mint egymillió tonna lazacot termelnek. Norvégiában büszkék arra, hogy Észak-Európában e két halfaj termelésében vezető szerepet töltenek be. A lazac és pisztráng termelése az egész országban, illetve a fjordokban folyik, mégpedig nagyméretű tengeri ketrecekben, amelyek takarmánytároló bárkákkal vannak összekötve. Egy ketrechen általában 1100 tonna lazacot nevelnek.

A professzor ismertette a termelési ciklusokat, majd kitért a termelés gazdaságossági kérdéseire, a termelés környezeti hatásaira. A ketreces haltermelésre jellemző, hogy míg jó határfokkal, nagy mennyiségű takarmányt használnak fel, addig a szennyező anyagok kontrollálatlanul kerülnek ki a ketrecekből. Évente 600 millió eurónyi trágya kerül a fjordokba, ami pénzügyi veszteséget is jelent. A biológiai kártétel is komoly gondot okoz, hiszen a hálókön különböző kórokozók, paraziták telepsznek meg. Ezek veszélyeztetik a halak egészségét, és a különböző invazív fajokat is vonzzák. A legnagyobb kihívást a tengeri tetű jelenti, amely kimondottan fajspecifikus. A tengeri tetvek elleni védekezés évente 300-400 millió eurót emészt fel. A másik nagy kihívást a halak szökése jelenti. 2006-ban csaknem egymillió lazac szökött ki a ketrecekből. A kormányzat úgy döntött, hogy kifejleszt egy új szabványt a szökések ellen. Ez sikeresnek tűnik, mivel csökkent a szökések száma, és napjainkban csak 100-200 ezer lazac tud távozni a ketrecekből. De ez még mindig sok, tehát további fejlesztésekre van szükség.

Ami a lazactenyésztés jövőjét illeti, a professzor elmondta, hogy új telepeket hoznak létre, és telepenként több mint 10 ezer tonna lazac termelését tervezik. Új technológiát kell kidolgozni, mégpedig olyat, ami a partoktól távolabb helyezhető el. Ez a technológia óceáni tenyésztés címszó alatt terjed. Itt egyetlen, óriási átmérőjű ketrecrel van szó, amelynek az átmérője 110 méter, a magassága 67 méter, és ötméteres hullámoknak tud ellenállni. Ez a jelenlegi átlagos ketrecreméretnek a nyolcszorosa. Ez a technológia Kínában épül, és év végén már ki is próbálják. Egy másik koncepció szerint egy 430 méter hosszú hajón (54 méter széles) 10 ezer tonna lazacot lehet termelni. Ez a szerkezet 10 méteres hullámokat is kibír. Mindkét új technológia a partoktól távol is kihelyezhető. Ezen kívül kísérletek folynak egy integrált, a tápláléklánc több elemét kihasználó multitrófikus haltenyésztési rendszer kidolgozására. Folynak kísérletek tengeri uborka és tengeri sün tenyésztésére is, amelyek a távozó lebegő szerves anyagokkal táplálkoznak. A multitrófikus rendszer elve az, hogy a rendszer egyik elemének a szennyezőanyagaival táplálkozik a rendszer másik eleme, és az elveszett energiát visszaforgatja a rendszerbe, egy természetes ökoszisztémához hasonlóan, mondta végzetül a professzor.

nyek mögött rengeteg szubjektív érzés is meghúzódik. Két olyan döntést említett, amelyek mérföldkövet jelentettek a tanszék életében. Az egyik: a 2000-es években nagy pályázatokat nyertek el, amikhez 25 százalékos önerőre is szükség volt. Ezt az önerőt (33 millió forint) azonban nem a projektben részt vevők között osztották ki, hanem az infrastruktúra fejlesztésére fordították. A tervek elkészültek, de szükség volt még 8 millió forintra ahhoz, hogy a tanszék mai épülete felépüljön. A hiányzó összeget *Molnár József* rektor pótolta, igaz, csak kölcsön formájában. Ezt a hitelt már visszafizették. A másik lépés már nem volt sikeres. A tanszék vezetői tudták, hogy egy oktatási intézmény szak nélkül félkarú óriás, ezért több kollégával készítettek egy halgazdálkodási mérnöki szakképzési tervet, amit a Magyar Akkreditációs Bizottságnak benyújtottak. Nagy meglepetésre a bizottság hiánypótlás nélkül akkreditálta a szakot, ámde a hivatalos eljárás során *Magyar Bálint* akkori oktatási miniszter miatt, aki megtagadta az aláírást, elbukott a terv. Ez ma is fájó pont, mert a fejlődés okán muszáj a szakot megalakítani, mondta Horváth László.

A Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (Ma-HAL) szerepe a hazai halászati ágazat életében című előadást *Dr. Szűcs István* Ma-HAL-alelnök, tanszékvezető egyetemi docens tartotta. Az alelnök, egyetemi emberként, gratulált a gödöllőieknek, mondván, hogy egyedülálló sikereket ért el a tanszék úgy, hogy a hal, a halászat az egyetemi oktatásban marginális kérdés. De Gödöllő bebizonyította, hogy a többi meghatározó magyar állattenyésztési ágazat mellett a halászat is rangos helyet vívott ki magának. Olyannyira, hogy a gödöllői tanszék ma már meghatározó szerephez jutott a K+F+I-tevékeny-

ségben is, ami a magyar halászati ágazat egészének tesz jó szolgálatot.

A magyar halászat kis ágazat ahhoz, hogy két érdekképviselője működjön, ugyanakkor egy uniós és egy hazai jogszabály is arra ösztönözte az ágazat szereplőit, hogy létrehozzák a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezetet (Ma-HAL). Az elnök hangsúlyozta, hogy a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége (MAHAL) és a Magyar Akvakultúra Szövetség (MASZ) egyesült, mégpedig mindkét szervezet általános jogutódjaként. Az új szervezet állami elismerése még folyamatban van. A szakmaközi szervezet vezető tisztségviselőit bemutatva az elnök elmondta, hogy a Ma-HAL elnöke, egyben az elnökség elnöke *Dr. Németh István*, az általános elnökhelyettes *Dr. Szűcs István*, a tudományért, oktatásért, innovációért és szaktanácsadásért felelős elnökségi tag *Dr. Urbányi Béla*, a természet- és környezetvédelemért, valamint vízügyi kérdésekért felelős elnökségi tag *Puskás Nándor Egon*, a tenyésztésért, tó-



Nagy volt az érdeklődés

és tanácsi rendeletről van szó. A rendelet kimondja, hogy a halászati és az akvakultúra-termelői szervezetek kulcsszerepet játszanak a Közös Halászati Politika célkitűzéseinek elérésében, és a közös piacszervezés megfelelő alkalmazásának biztosításában. Szélesíteni kell a feladatkörüket, és biztosítani kell számukra a szükséges pénzügyi támogatást, hogy jelentősebb szerepet tölthessenek be a mindennapi halgazdálkodásban. A halászati és az akvakultúra ágazat különböző kategóriáinak gazdasági szereplőiből álló szakmaközi szervezetek alkalmasak arra, hogy segítsenek az ellátási lánc teljes hosszában a forgalmazási tevékenység jobb összehangolásában és az egész ágazatot érintő intézkedések kidolgozásában. Az ágazatközi szervezeteknek javítaniuk kell az uniós halászati és akvakultúra-termékek piaci rendelkezésre bocsátásának koordinációját és feltételeit.

Ami a magyar jogszabályi háttérrel, ez is két pilléren nyugszik. Az egyik a 2015. évi XCVII. törvény a mezőgazdasági termékpiacok szervezésének egyes kérdéseiről, a termelői és a szakmaközi szervezetekről szóló törvény, míg a másik egy FM-rendelet-tervezet, amely a törvény végrehajtását fogja szabályozni. A törvény kimondja, hogy a szakmaközi szervezet bírósági nyilvántartásba vett, a rendelet vagy a halkereskedelmi rendelet előírásainak megfelelő és az agrárpolitikáért felelős miniszter által elismert egyesület vagy köztestület. Ennek tagsága az adott termék előállításának, feldolgozásának, illetve kereskedelmének jelentős arányát végzi. Termelői szervezet e törvény hatálya alá tartozó terméket termelő szervezetek és személyek kezdeményezésére létrehozott, a rendelet vagy a halkereskedelmi rendelet előírásainak megfelelő és a miniszter által elismert jogi személy. Tagsága az adott

termék előállításának, feldolgozásának, illetve kereskedelmének jelentős arányát végzi. Piacszervezési intézkedést is végez a szakmaközi szervezet, mégpedig elismert termelői szervezeten, termelői szervezetek elismert társulásán vagy elismert szakmaközi szervezeten belül létrejött megállapodás, döntés vagy összehangolt magatartás formájában. Egy ágazatban csak egy szakmaközi szervezet ismerhető el. A miniszter a szervezet kérelme alapján a kérelem és valamennyi vonatkozó dokumentum benyújtásától számított négy hónapon belül dönt a szakmaközi szervezet elismeréséről. A várható rendeletben a szakmaközi szervezet működési területét is kijelölik.

Az elnök külön kiemelte, hogy a szakmaközi szervezet a tagjai számára az adott piacra, illetve az ott alkalmazott árakra, beszerzési és értékesítési lehetőségekre, ösztönzők alkalmazására, a termékek piaci helyzetének javítására, illetve kiegyensúlyozott piaci viszonyok biztosítására vonatkozóan felmérést végezhet, információt adhat, valamint a tagok között erre irányuló koordinációt folytathat. Amennyiben az ilyen tevékenység révén megvalósuló gazdasági és társadalmi előnyök meghaladják a versenyt korlátozó magatartásból adódó hátrányokat, az ilyen tevékenység nem minősül a tisztességtelen piaci magatartás és a versenykorlátozás tilalmáról szóló 1996. évi versenytörvény 11. §-ának megsértésének.

Szűcs István az előadásában részletesen kitért az ágazatpolitikai kérdésekre is. Hangsúlyozta, hogy az ágazatnak halgazdálkodási termelői szervezeteket kell létrehozni ahhoz, hogy a kihívásokra jó válaszokat adjunk. A kiskereskedelmi szektorban folyó koncentráció rendkívül felgyorsult, sokkal nagyobb léptékű a vevők és versenytársak koncentrációs folyamata, mint ami a termelői szerveződések



Szűcs István ágazatpolitikai kérdésekről is beszélt

gazdaságokért és pontytenyésztő tagozatért felelős elnökségi tag *Horváth Ferenc*, a piacszervezésért, közösségi marketingért felelős elnökségi tag *Lévai Ferenc*, az intenzív akvakultúráért felelős elnökségi tag *Radics Ferenc*, a külkapcsolatokért felelős elnökségi tag *Dr. Váradai László*, a halfeldolgozásért felelős elnökségi tag *Szilágyi Gábor*.

Szűcs István kitért az uniós és a hazai jogszabályi háttérre. Az uniós jogszabály a halkereskedelmi rendeletben jelenik meg: a halászati és akvakultúra-termékek piacának közös szervezéséről, az 1184/2006/EK és az 1224/2009/EK tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 104/2000/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 2013. december 11-i 1379/2013/EU európai parlamenti

► terén zajlik. Ebből adódóan a kiskereskedelem erőfölénye egyértelmű. A termék-pálya mentén az egyes szinteken egyre magasabb szintű tudásra van szükség. Egységes, meghatározó volumenű áru-alap nélkül nem lehet megmaradni a piacon. Előre nem látható piaci zavarok az input és az output oldalon könnyebben kezelhetőek. Az integráció célja, hogy az együttműködők közösen kedvezőbb eredményt, piaci versenypozíciót érjenek el, mintha elkülönülten tevékenykednének. Az integráció az együttes nyereség maximalizálására törekszik, melynek forrása a tevékenységi lánc egységes működésének optimalizálása révén az integráción kívüliekéhez képest jobb piaci munka, egységesebb minőség, valamint kedvezőbb költség-hozam arány. Az integráció gazdasági értelme a minőség, a teljesítmény, a hatékonyság növelése, a piaci versenyben való helyzetállás, a tőkekimelés és a tőkekoncentráció előnyeinek kihasználása, a bizonytalanságból eredő kockázat csökkentése, a folyamatos termékfejlesztés, a munkamegosztásra és az együttműködésre épülő specializáció származékos hasznának kamatoztatása, a finanszírozási könnyebbségek, a szolgáltatások, a reklám, a szabványosítás, a minőségbiztosítás s a nemzetközi kapcsolatok egy központban történő megoldása.

Az előadó szolt arról, hogy miképpen képzeli el az integráció felépítését a halászati ágazatban. Szűcs István felvázolt egy integrációs felépítést, amely hármas egységben szerveződne: klaszter, technológiai platform, közösségi marketing. Az alapot a központi ivadék-előállítás és a takarmányozás adná, mégpedig úgy, hogy a halas farmok tőke- és érdekezonsági alapon termelői szervezetekben tömörülve fognának össze. Termelői érdekeltséggel (cégcsoport jelleggel, nem szövetkezésben) működne a halfeldolgozás, amely a Nemzeti Halkereskedő Ház Zrt.-nek szállítaná be a termékeket. A Nemzeti Halkereskedő Ház Zrt. különböző halboltokba és egy saját bolthálózatba szállítaná ki az élő és feldolgozott haltermékeket, de kapcsolatot kell kiépítenie a külpiaccal, a hipermarketláncokkal, a vendéglátószektorttal, és nem utolsósorban a horgász szervezetekkel. Ez az integráció természetesen piaci alapon működne. Szolt arról, hogy a Ma-HAL közösségi marketing-alapot működtethetne, amelynek célja a fogyasztók több, gyakoribb és főleg tudatosabb hal- és haltermékfogyasztásra való ösztönzése, a gyermekek, a fiatalok hal- és haltermékfogyasztásra motiváló nevelésének támogatása, segítségnyújtás az egészségtudatos táplálkozás kialakításában a hal és haltermékek fogyasztásá-

Emléktábla

Az emléktáblára annak a nevével, aki évről évre sokat tett a gödöllői halászati oktatásért, kutatásért. Az idén **Dr. Váradi László** is felkerült a dicsőség táblára. Váradi László 1948-ban született Gyulán, általános iskoláit Sarkadon végezte, majd Budapesten a Bánki Donát Gépipari Technikumban érettségizett. Ezt követően a Gödöllői Agrártudományi Egyetemen 1972-ben szerzett mezőgazdasági gépészmérnöki diplomát, majd 1974-ben vízgépész szakmérnöki diplomát. Az egyetemi évek után a szarvasi Öntözési Kutató Intézetben dolgozott, mint tudományos segédmunkatárs, majd 1975-től, nyugdíjazásáig a szarvasi Halászati és Öntözési Kutató Intézet munkatársa, illetve 1991-től 2012-ig az intézet igazgatója volt.

A PhD fokozatot 2001-ben szerezte meg a Debreceni Agrártudományi Egyetemen, vizttakarékos és környezetbarát halnevelő rendszerek fejlesztése témakörben. A nyugdíjazását követően, 2012 után sem csökkent az aktivitása, hiszen továbbra is részt vesz a kutatás-fejlesztési, szaktanácsadási és oktatási programokban, itthon és külföldön egyaránt. A halászat területén végzett negyvenéves munkássága során aktív résztvevője volt a hazai haltermelés fejlesztésére irányuló programoknak, projekteknek, amelyekben műszaki és technológiai szakértőként, illetve különböző vezetői pozíciókban dolgozott. Húsz évig volt a HAKI igazgatója, és munkássága idején az intézet nemcsak a hazai, hanem az európai édesvízi akvakultúra kutatás-fejlesztés elismert központja lett. Aktívan részt vesz a szakmai közéletben, korábban a Haltermos elnökhelyetteseként, majd a MASZ elnökeként végzett érdekvédelmi munkát. Jelenleg a szakmaközi szervezetek külkapcsolatokért felelős elnökségi tagja.

A Halászat című szaklapot 2011 óta szerkeszti, fontos szerepe volt abban, hogy a lap színvonala megerősödött, és beindult a halászati tudomány elektronikus lap. Munkássága során kiemelten foglalkozott az Európai Unió és a FAO kapcsolatainak építésével, illetve a kelet- és nyugat-európai kapcsolatok fejlesztésével az édesvízi akvakultúra területén. A nemzetközi kapcsolatok ápolásának és fejlesztésének elismeréseként 2013-ban megkapta a Magyar Érdemrend Tiszti Keresztje kitüntetését. Váradi László a nemzetközi akvakultúra-fejlesztés elismert szakembere, 1980-1999 között több fejlődő országban (Brazília, Irán, Kína, Kuba, Laosz, Lesotho, Pápua-Új-Guinea, Vietnám) dolgozott szakértőként, illetve projektmenedzserként. Megalapítója volt a Közép- és Kelet-Európai Akvakultúra Központ Hálózatának (NA-



Váradi László a kiüntetéssel

CEE), amelynek az alapítása, 2004 óta elnöke. Az Európai Akvakultúra Szövetség 2006-ban elnöknek választotta, amely pozíciót két évig töltött be. Ma is aktív szereplője az európai programoknak, projekteknek. Munkásságát az Európai Akvakultúra Szövetség az Európai Akvakultúra Kiválósága díjjal ismerte el 2015-ben. 2016-tól a Vitafort Zrt. által alapított Vitafort Agro Asia vezérigazgatójaként irányítja a Magyarország által Laosznak felajánlott, akvakultúra komponens is tartalmazó mezőgazdasági hitelprogramok szakmai menedzsmentjét.

Váradi László szakmai munkássága sok szállal kötődik a SZIE Halgazdálkodási Tanszékének programjaihoz. A tanszék külső munkatársaként, a SZIE címzetes egyetemi docenseként részt vesz a tanszék programjaiban, nemcsak az oktatásban és a tudományos képzésben, hanem a hazai és nemzetközi projektek előkészítésében és végrehajtásában. Példaként említhető az EU H2020-as keretprogramban elnyert TAPAS projekt, amelynek a tanszék konzorciumi tagja. Aktívan közreműködött a tanszék által menedzselt Magyar Akvakultúra-Technológiai és Innovációs Platform létrehozásában, amelynek vezető szakmai tanácsadója. Közreműködik abban, hogy a tanszék aktívabban kapcsolódjon be a kelet-európai akvakultúra-fejlesztési programokba, illetve segíti a tanszék ázsiai kapcsolatainak erősítését is.

Váradi László meghatottan köszönte meg az emléklapot és az emléktárgyat, majd röviden bemutatta a tanszék által szerkesztett és egy kolléga által írt könyvet. A kitüntetett *A csuka biológiája és tenyésztése* című könyvről szolt, amelyet Szabó Tamás szerkesztett.

nak megszerettetésével, valamint a haltermékek sokféleségének és egészséges táplálkozásban betöltött szerepének bemutatásával. Hangsúlyozta az integráció előnyeit, majd azzal zárta mondandóját, hogy a célok eléréséhez ágazati szintű összefogásra van szükség. Egyedül ugyanis nem megy...

A szünet után *Dr. Gyuricza Csaba*, a NAIK főigazgatója köszöntötte a konferencia résztvevőit. A főigazgatót nem először kérték fel erre a szerepre, így elmondható, hogy szinte halas szakembernek érezheti magát. Személyes megjegyzéssel kezdte a köszöntőt: 2012-ben dékánként dolgozott a SZIE Mezőgazdasági és Környezettudományi Karon, így az ország egyetlen halgazdálkodási tanszéke is hozzá tartozott, ahol Urbányi Béla volt a helyettese. Az MVH elnökeként a Halgazdálkodási Operatív Program kapcsán volt szoros kapcsolata a halásztársadalommal, a NAIK főigazgatójaként a HAKI felügyeletét is ellátja. Az elmúlt években tehát sikerült a halas társadalom szinte valamennyi szereplőjével jó munkakapcsolatot kialakítania.



Gyuricza Csaba üdvözölte, hogy a két érdekképviseleti szervezet összeolvadt

A főigazgató hangsúlyozta, hogy jól ismeri a magyar halásztársadalom törekvéseit, és egyetért azzal, hogy a haltermelők növeljék a termelésüket és növeljék a hazai halfogyasztást. Üdvözölte, hogy a két érdekképviseleti szervezet összeolvadt, és felismerték, hogy sokkal sikeresebben dolgozhatnak, ha egy szervezetbe tömörülnek. Ez azért is példaértékű, mert egy ágazatot akkor lehet hatékonyan képviselni, az érdekvérvényesítést megvalósítani, ha nem szétforgácsolt erővel történik mindez. Magyarországon 28 ágazati szervezet működik az állattenyésztésben, ami – a főigazgató véleménye szerint – nem mindig szolgálja az állattenyésztési ágazatok érdekeit. Az összefogás azért is fon-

Hamarosan megjelenik az új halhatározó

Örömmel adunk hírt arról, hogy több év után ismét elérhető lesz Magyarországon egy olyan kiadvány, amely a természetes vizeinkben leggyakrabban előforduló halak felismeréséhez, azonosításához érdemi segítséget nyújt. A könyv kiadását a halgazdálkodási tevékenységet folytatók szemléletformálásában és szakmai ismereteik bővítésében is aktív szerepet vállaló Földművelésügyi Minisztérium támogatja.

Dr. Harka Ákos és Dr. Wilhelm Sándor műve a *Halhatározó horgászoknak, halbarátoknak* címet viseli. Az ehhez igazodó tartalom a különböző halfajokkal sűrűn találkozók horgászok vagy rekreációs halászok, illetve a halak iránt érdeklődő halbarátok számára ad olyan háttérrel, ami a szakemberek fajismerete nélkül is könnyen megoldható feladattá alakítja gyakori halfajaink azonosítását. A kiadvány igazán praktikus: zsebkönyv méretű, így a vízpartra is mindig elkísérhet minket.

Mivel elsősorban horgászoknak szól a kiadvány, benne a magyar és latin halnevek is a halgazdálkodás és a halvédelem szabályairól szóló 133/2013. (XII. 29.) VM-rendeletben foglaltakat követik, ugyanakkor feleslegesen nem ismétli meg a jogszabályban foglalt fogási korlátozásokat, hiszen fő célja a halfajismeret bővítése. Ehhez igazodva a kevés, de a fajok leírását, a fajbélyegek azonosítását, a hasonló fajok elkülönítését biztos alapként átadó szöveg mellett a halak valódi megjelenését bemutató fotó és rajz segíti a könyvecskét forgatót egy-egy számára ismeretlen halfaj meghatározásában. Külön érdemes kiemelni a halak testalkat szerinti, külön színnel kódolt csoportosítását, ami igen gyors használatot tesz lehetővé, miközben a biztos eredmény érdekében a megszokott határozókulcs is megtalálható a kiadványban.

A halhatározó kiadásának fő célja, hogy a használatával minden horgász és halbarát fajismerete gyarapodjon, ami hazai halfajaink sokszínűségének megőrzéséhez és a bölcs hasznosításhoz elengedhetetlen.

Ennek megfelelően ajánljuk e hamarosan megjelenő kiadványt minden érdeklődő figyelmébe!

Csőrgits Gábor – Udvari Zsolt
Földművelésügyi Minisztérium
Horgászati és Halgazdálkodási Főosztály

tos, mert 2020-ig az ágazat szereplői uniós és hazai támogatásokat hívhatnak le, s az a csaknem 10 milliárd forintos fejlesztési forrás, ami rendelkezésre áll, az elkövetkezendő években meghatározza az egész halgazdálkodási ágazat fejlődését, jövőképeinek kialakítását. Nem tudjuk, mi lesz 2020 után, de várható, hogy a jelenlegi támogatási rendszer nem marad meg, ezért az az érdekünk, hogy ezeket a forrásokat az ágazat versenyképességének növelésére fordítsuk.

Nagyon sok a feladat, amelyek közül az egyik legfontosabb az áfa csökkentése. Látni kell, hogy a gazdaság teljesítőképessége határozza meg az áfa csökkentését, de a főigazgató ígérte, hogy támogatni fogja a halasok ez irányú törekvéseit is. A másik érzékeny pontja az ágazatnak a vízkészletjárulék újbóli bevezetése. A vkj mértéke alapvetően meghatározza az elkövetkezendő időszakban az ágazat versenyképességét, jövőbeli sikerét és fenntarthatóságát. De a halas társadalom szerencsés abból a szempontból, hogy olyan szakmai, tudományos műhelye van, mint a gödöllői halgazdálkodási tanszék, amely hazai és nemzetközi tudományos sikereket tud felmutatni. Minden adottság megvan ahhoz, hogy az ágazat eredményesen, sikeresen működjön, zárta mondandóját Gyuricza Csaba.

HAJTUN GYÖRGY

Hat MAHOP-pályázat benyújtási határideje módosul

Annak érdekében, hogy kellő idő álljon rendelkezésre a Magyar Halgazdálkodási Operatív Program keretében megjelent pályázati felhívások megismerésére, a Miniszterelnökség hat pályázat esetében döntött a támogatási kérelmek beadási határidejének módosításáról.

A múlt év végén megjelent hat pályázati felhívás többek között termelési és feldolgozási célú beruházásokra, valamint a fenntartható akvakultúrával foglalkozó új gazdálkodók ösztönzésére és a halfogyasztás népszerűsítését szolgáló projektek megvalósítására biztosít támogatási forrást. A Miniszterelnökség a projektek sikeres megvalósítása érdekében felhívja a gazdálkodók figyelmét, hogy a támogatási kérelmek benyújtási határideje februárról márciusra módosult, ezzel egyidejűleg az értékelési határnapok is megváltoztak.

A Magyar Halgazdálkodási Operatív Program keretében eddig összesen 9 pályázati felhívást ismerhettek meg a halgazdálkodók mintegy 13,3 milliárd forint összértékben, ami a teljes keret 83%-át jelenti. A pályázati felhívások és a módosításról szóló közlemények a www.szechenyi2020.hu weboldalon elérhetők.

(Miniszterelnökség)

Befutott az akasztói Sziki ponty

A decemberi csúcsforgalomban nincs idő beszélgetni a tógazdákkal, így januárban szakítottunk időt Szabó Józseffel, az ÖKO 2000 Vállalkozás vezetőjével arra, hogy visszatekintsünk az elmúlt évre. Volt mire emlékezni, hiszen az akasztói Sziki ponty példátlan sikert ért el azzal, hogy megkapta az Aranyszalag minősítést.

Az elmúlt évben talán a vízellátás okozta a legkevesebb gondot, mert az akasztói tavakban volt elegendő víz az év minden szakaszában. Az Alsó-Duna-völgyi Vízügyi Igazgatóságtól kapják a vizet, mindig korrekt volt a kiszolgálás, és azt kell mondani, hogy az elmúlt 25 évben nem volt vízkorlátozás. Ami viszont gondot okozott, az a hőmérséklet, mondta Szabó József. Elég jól indult a tavasz, örültek is a haltermelő, hogy ismét jó év elé néznek, de aztán májusban jött egy nagy lehülés, ami miatt csak három hét késéssel kezdhették meg a halak etetését, ugyanis nagyon alacsony maradt a víz hőfoka.

A kezdeti tavaszi örömből tehát örömmel gyűlt, de a nyárra már nem volt panasz. A nyári hónapokban jó idő volt, sok eső is esett, ami a tavak nitrogéntartalmát jelentősen növelte. Ez pedig segítette a planktonképződést, így a halállomány szépen fejlődött. A Sziki ponty egészséges, egészségügyi problémák évek, évtizedek óta nem

voltak az akasztói gazdaságban. Az őszi hónapok is kedveztek a termelőknek, mert elég sokáig etethették a halat, így a lemaradt súlygyarapodást úgymond „behozta” az állomány. Az igazgató úgy értékelt, hogy az elmúlt évet egy jó átlagos évként zárták, már ami a hozamot illeti. Átlagosan 2,5-3 kilogrammos pontyok nevelkedtek, így a vevők is elégedettek. S az árak is emelkedtek, így Akasztón is elmondható, hogy a jelentősen megnőtt költségeket sikerült a bevételekkel ellensúlyozni. Az igazgatónak mondanía sem kell, hogy a Sziki ponty keresett termék, hiszen látványosan nagy a forgalom az év szinte minden szakaszában.

Azzal, hogy az akasztói Sziki ponty megkapta az Aranyszalag tanúsítványt, jelentősen nőtt a termék iránti kereslet. Nem is tudnak minden vevői igényt kielégíteni, így az állandó régi vevők vannak nyerő pozícióban, őket mindig kiszolgálják. Nem könnyű egy ilyen elismerést megkapni, mondta a tulajdonos. Két éven keresztül folyamatosan mérték, tesztelték a halhús minőségét az ország élvonalbeli éttermekben dolgozó mesterszakácsok. Ebben a Budaörsi Halpiac tulajdonosa, Palotás Péter oroszánrészt vállalt, aki rendszeresen szállította az éttermeknek az akasztói Sziki pontyot. A tanúsítvány nem örök érvényű, mivel azonnal visszavonják, ha a minőség romlik. Az igazgató hangsúlyozta, hogy ettől nem tart, ugyanis a tenyésztési technológiát betartják, ezen nem is kívánnak változtatni, és csak az akasztói Sziki ponty forgalmazásával foglalkoznak. Egyrészt a minőség miatt, másrészt állategészségügyi okokból sem hoznak be a gazdaságba idegen halat.

S ha már a gasztronómiáról beszélünk, azt is meg kell említeni, hogy a cég a tavalyi, 42. Országos Halfőző Versenyen is szépen szerepelt, hiszen Somogyi András, aki az akasztóiakat képviselte, az akasztói halas csárda technológiáját alkalmazva a tiszai halászlé kategóriát megnyerte. Szabó József a dunai halászlé kategóriában, filézett hallalval indult, amit új technológiával főzött. A bográcsba egyszerre minden „alkatrészt” beletették, a bogrács közepére egy szűrőkosarat akasztottak, amelyben a halcsont, a hagyma, míg mellette a filézett hal szeletek fűttek. Negyven perc alatt kész volt a halászlé, amely a második helyet érdemelte ki a szigorú zsűrinél. Az országos halfő-



FOTÓ: HARTUN GYÖRGY

Szabó József: a Sziki ponty keresett termék, hiszen látványosan nagy a forgalom, az év szinte minden szakaszában

ző versenyeken egyébként hagyományosan jól szerepel Akasztó, hiszen 2015-ben maga Szabó József hozta el a nagydíjat egy részeges harcsakülönlegességgel.

Visszatérve a haltermeléshez, tavaly értékesítették az első ivarérett lénai tokokat (erre hat évig kellett várniuk). Egy osztrák vevő vitte el a halat, aki elégedett volt a 6-8 kilogrammos példányokkal, s a minőséggel. Mindez jelzi, hogy az intenzív telepen is beérett a munka gyümölcse, hiszen nagyon sok pénzt és áldozatos munkát fektettek a telep kialakításába, működtetésébe. Az elmúlt hét év alatt nagyon sok szakmai bukaton mentek keresztül, de a tapasztalatok alapján már nem hagynak fel ezzel a termeléssel. És belefogtak a leső (szürke)harcsa intenzív, takarmánnyal történő nevelésébe is, így az intenzív telepen bővült a halfajok termelési palettája.

Az akasztói tógazdaságról köztudott, hogy a haltermelés mellett növénytermesztéssel és vendéglátással is foglalkoznak. A 200 hektáros területen a GK Csillag búzafaját termesztik, immár évtizedek óta, mégpedig nagyon is sikeresen. A tavalyi évben, ha nem is döntöttek rekordot, de jó termést takarítottak be. Ez a búzafajta jól tűri a szárazságot és a csapadékos időszakokat is, így 6 tonna/hektár termésátlaggal zárták az évet. A búzán kívül napraforgót, repcét és cirokot termesztettek.

Az igazgató végül a Ma-HAL megalakulásával kapcsolatban elmondta, hogy miután a szétválásnak sem volt híve, így örül, hogy ismét egy csapatban, reményei szerint hatékonyabban, eredményesebben fogják képviselni a tagok érdekeit.

H. GY.

Az Aranyszalag Minőség tanúsítvány

Az Aranyszalagot a Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE) alapította, és olyan hazai termékek kapják, amelyek elérik a világszínvonalat. A cím odaítélése mögött az a meggyőződés áll, hogy a konyha valójában a terroár művészete. Vagyis létérdek, hogy Magyarországon lábat vessen a rendkívüli hazai minőség – az, ami valóban egyedivé és sajátossá tehetné a magyar konyhát. Az Aranyszalagot jelenleg az ország élvonalbeli konyhafőnökeinek, és független szakemberek bevonásával adja ki az MGE.

Az Aranyszalag Minőség tanúsítványt az Akasztói sziki ponty kapta 2016-ban. Izmos húsú, kevésbé zsíros fajta, amúri vadpontyból és szarvasi fajtából tenyésztették ki. A genetikai előnyök azonban kizárólag megfelelő tartás mellett érvényesülnek: fontos a természeteshez hasonló életkörülmények biztosítása, tiszta víz, megfelelő halsűrűség, minimális takarmányozás, szikes talaj. A takarmányozást jóval a vágás előtt leállítják, hogy tiszta átfolyó kútvizben fürdessék ki a halakat. A vágás a legkíméletesebb módszerrel zajlik, a hús a gyors hűtés következtében 1 órán belül eléri a 2 °C-os maghőmérsékletet. A ponty minősége meggyőzte a magyar konyhafőnököket; többek között a Kulináris Örökség-díjas érsekszanádi Rév csárdában is akasztói sziki pontyból készül a friss halászlé.

Kis lépésekkel előre

A karácsonyi halvásár szinte mindegyik tógazdaságban másként zajlik. Dinnyésen, a MAHAL Dinnyési Tógazdaság Kft.-ben év közben péntekenként szolgálják ki a vásárlókat, ám a karácsonyi ünnepek előtti hetekben a hétköznapiokon, sőt a hétvégeken is megnyílik a kapu a vásárlók előtt. Szabó Krisztián, a kft. ügyvezető igazgatója nem titkolja, hogy az éves árbevételük 10-15 százalékát az élő hal kiskereskedelmi eladásából realizálják. A tavalyi karácsonyi értékesítés is jól sikerült, hiszen a hosszan kigyózó sorban türelmesen várták a törzsvásárlók a sorukat.

A karácsonyi rohamban nem volt idő beszélgetni, így az igazgatóval január végén ültünk le összegezni a múlt évi tapasztalatokat. A karácsonyi halvásárra visszatérve, évről évre megbízható árbevétele a cégnek a kiskereskedelmi haleladás, sőt lassú növekedés is tapasztalható az eladások tekintetében. Ekkora forgalomra már tudatosan kell készülni, s az ősz végi, karácsony előtti haleladást előre meg kell tervezni. Ha enyhe a tél, akkor nem okoz problémát a telelőkből „kivenni” a piacos méretű halat, ám ha igazi télre fordul az időjárás, mint ahogy az idén is, akkor bizony a jég alól, nagy gondossággal kell a halat a tárolóba tenni. Másként ugyanis nem tudják a vevőket kiszolgálni.

Ami a tavalyi termést illeti, nem lehetett panaszkodni. Gyönyörű halakkal szolgálták ki a vásárlókat, s nemcsak a dinnyési tükrös pontyot, hanem az amurt, busát, kárászt, de még a harcsát is említhetjük. Dinnyésen sokat változott a termelési portfólió, amit az igazgató úgy kommentál, hogy nagy szükség volt erre a lépésre, ha a vásárlói igényeket maximálisan ki akarják szolgálni. Ma már nemcsak a „klasszikus” pontyot, hanem az egyéb halfajokat is keresik. A busa fogyasztását is érdemes növelni, hiszen egészséges, a legtöbb omega-3 zsírsavat tartalmazó halhúsról van szó, amely kiválóan és változatos módokon készíthető el. A nagy áruházláncok eddig a legolcsóbb kategóriában árulták a busát, de miután hiány volt a piacon ebből a halfajból, az ára lassan a ponty árához közelít. Ennek ellenére Dinnyésen igyekeznek továbbra is „olcsó halként” fenntartani a busát.

Az elmúlt évi termeléssel kapcsolatban az igazgatónak kettős érzései vannak. A szeptember a legizgalmasabb hónap, mert ekkor derül ki, hogy valójában mennyi hal lesz, hogyan fejlődött a halállomány és teljesül-e a terv. Tavaly a tervek szerint alakult a termelés a dinnyési tavakban, bár több halra számítottak, de – ahogy már írtuk – nem lehet panasz,



FOTO: HAJTUN GYÖRGY

Szabó Krisztián: ami a tavalyi termést illeti, nem lehetett panaszkodni

mert jó átlagos termést sikerült elérni. Szabó Krisztián Jónás Gyuri bácsi bölcsességét idézi: panaszkodni nem szeretünk, de dicsekvésre sincs okunk. Ami az átlagos termést illeti, számokban kifejezve az előző évi eredmény elérése várható, ami tízmillió forint körüli eredményt jelent. Amikor rákérdezzük, hogyan jellemezhető az elmúlt év, akkor Szabó Krisztián nagyot sóhajtva mondja, hogy nehéz a kérdés. Tavaly öt nagyteljesítményű levegőztetőt kellett vásárolniuk annak érdekében, hogy a tavakon ne legyenek oxigénhiányos időszakok és ne legyen elhullás. Ez jó lépés volt, mint ahogy az is, hogy vásároltak egy kisteherautót, amivel a takarmányozást, a halszállítást elvégzik. A beruházások sikerét hiába „érzi” az ember, a tényleges megtérülést majd a könyvelő mondja meg.

Jó hír azonban, hogy tavaly ősszel 10-15 százalékkal magasabb áron lehetett értékesíteni a pontyot. A helyi kiskereskedelmi eladásokban is a ponty a meghatározó, hiszen kárászból, busából a ponty mennyiségének a negyede fogy. A ragadozó halaknál (harcsa, csuka) korlátot jelent az, hogy az adott évben mennyit sikerül felnevelni. És persze nagyon fon-

tos, hogy a halhús minősége jó legyen, hiszen a vevők megszokják a termék ízét, s ha változást tapasztalnak, akkor bizony máshol veszik meg a halétel alapanyagát. A Dinnyésre visszajáró vevők éppen azért jönnek az év minden szakaszában, mert itt a megszokott, megbízható halat vásárolhatják. Az igazi titka a helyi piacnak a megbízhatóság, hangsúlyozta az igazgató. Egyébként Ausztriába már rendszeresen szállítanak kisebb mennyiségű halat, igaz, elsősorban ragadozót, de a „sógorok” vásárolnak mellé pontyot is. Ők jól megfizetik a minőségi pontyot is. A hazai piacon is keresik a dinnyési halat, hiszen állandó partnerek viszik el a termés nagy részét. A haltermés egy része azonban nem lekötött, így minden évben meg kell küzdeni a konkurenciával. A jövő útja az volna, ha mindenki előre meg tudna állapodni a vevőkkel, és már tavasszal tudni lehetne, hogy ősszel hol lesz a megtermelt hal helye.

Az idei évre már kirajzolódtak a tervek. Szabó Krisztián mindig nagy álmokat sző az újévre és optimistán tekint előre. Az idén azt tervezi, hogy egy kis halárusító helyet épít fel pályázatok segítségével, mégpedig úgy, hogy a hal tisztítására is legyen lehetőség. Tervezik, hogy további levegőztetőket is vásárolnak, mert így lehet biztonságossá tenni a termelést. Erre azért is nagy szükségük van, mert a termelés költségei tovább nőnek a vízkészletjárulékkal. Dinnyésen ez 1-2 millió forint pluszköltséget jelent, miközben minden inputtermék ára és a járulékos költségek is emelkednek.

H. GY.

A miniszter bejelentése

A Földművelésügyi Minisztérium (FM) kezdeményezi a hal- és a vadhús áfájának 5 százalékra csökkentését annak érdekében, hogy az egészséges, jórészt bio élelmiszerek szélesebb fogyasztói réteghez juthassanak el – jelentette be Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter a 24. Fegyver, Horgászat, Vadászat (FeHoVa) kiállítás megnyitóján a Hungexpo Budapesti Vásárközpontban. A miniszter szerint az áfacsoökkentés, amelynek javaslatát várhatóan a jövő évi költségvetés előkészítésekor nyújtják be, fehériti az ágazatot és munkahelyeket teremthet. Mint ismert, az utóbbi időszakban több alapvető élelmiszernél is csökkent az áfa, így a sertés tokehusnál, a baromfinál, a tojásnál, és a friss tejnél is 5 százalékos adókulcs lépett életbe.

Halászat és haltermelés Máltán

Idén januártól fél évig a Budapestnél kisebb, félmillió szigetország tölti be az Európai Unió soros elnöki tisztét, így valószínűleg többet fog szerepelni Málta a hírekben, mint általában. Az elmúlt lassan három évben, mióta itt dolgozom, cégünk, az AquaBioTech több olyan projektben is részt vett, ami a helyi haltermelés és halászat fejlesztését célozta, így betekintést nyerhettem az itteni halas ágazatok minden napjaiba. Számos olyan érdekes dolgot tapasztaltam, ami a magyar szakembereket is érdekelheti, vagy segítheti a Földközi-tengerről érkező szakmai hírek megértését.

Az évi 9-10 ezer tonna halászati és akvakultúra-termelés a sziget méretéhez képest jelentős, de a többi mediterrán országhoz képest nagyon kicsi volumenű. Érdekesége viszont, hogy kicsiben jól modellezi a Földközi-tenger halászati és haltermelési problémáit. Itt van például a kékúszójú tonhal (*Thunnus thynnus*) ketreces hizlalása, ami a haltermelés nagyobbik részét adja, és a legkevésbé fenntartható haltermelési módnak tekinthető. Ez a termelési mód Spanyolországtól Horvátországig több mediterrán országban is megtalálható. Mivel e faj üzemszerű szaporítása és ivadéknevelése nem megoldott, ezért a hizlalásra szánt egyedeket vadon fogják, gyakran igen messze a máltai partoktól.

A kerítőhálóval összetereelt 100-150 kilós halakat lassan vontatják a parttól többnyire csak 500-1000 méterre kihorgonyozott hálóketrecekhez, ahol a két hálót összevarva helyezik át a halakat a ketreche. A hizlaláshoz fagyasztott nyers apróhalat használnak, amit többnyire nem is a Földközi-tengeren fogtak. A halakat 250-350 kilós méretig hizlalják a ketrecekben, és minden őszszel megjelennek a nagy japán és dél-koreai hajók, hogy a célpiacokra szállítsák a kiváló szusi- és szasimi-alapanyagot. Ehhez azonban először le kell halászni a hatalmas halakat, amit talán inkább levadászásnak lehetne nevezni. Ez ugyanis úgy történik, hogy búvárok választják ki a ketrechen a megfelelő méretű halakat, amelyeket egy speciális, robbanófejes szigonypuskával fejbe lönek. Az így stresszmentesen leölt állatokat az ázsiai feldolgozóhajókon bontják szét, és a filéket azonnal osztályozzák is. Ha egy hajó -60 Celsius-fokos hűtőtere megtelik, azonnal indul is vissza az értékes rakományával. A mi feladatunk a halak testméretadatainak felvétele volt a hajókon, amely adatok alapján elemeztük a halak növekedését.

Az évi 6000 tonna értékesített tonhal mellett két vállalkozás foglalkozik Máltán tengeri ketrecekben történő aranydurbincs-termeléssel (*Sparus aurata*). Mivel jelenleg nincs Máltán szaporítóház, a termelők az ivadékot külföldről szerzik be, amelyeket a part menti hálóketrecek-

ben kezdenek nevelni. Érdekes, hogy a magasabb átlagos máltai tengerhőmérséklet kedvez az ellenállóbb arany durbincs növekedésének, és ezzel a helyi termelők 2500 tonnás éves termelése az olasz piacon versenyképes a görög és török exporttal. Ez a magasabb hőmérséklet azonban ugyancsak kedvez a földközi-tengeri akvakultúra legjelentősebb halbetegségének, a vírusos idegelhalásznak (*viral nervous necrosis*, VNN), ami lehetlenné teszi az erre a betegsége fogékonyabb tengeri sügér (*Dicentrarchus labrax*) termelését.

A máltai akvakultúra legnagyobb problémája azonban annak rendkívül alacsony társadalmi elfogadottsága a turizmusból jelentős bevételeket szerző lakosság körében. Bár előzetes vizsgálataink és a szakirodalom szerint a rendkívül alacsony tápanyagtartalmú tengerben, a megfelelő technológiával történő aranydurbincs-termelés még segíti is az őshonos életközösségek fenntartását, a laikus közvélemény szerint a ketreces haltermelés veszélyes a strandok vízminőségére nézve. Sokat rontott ezen a helyzeten, amikor tavaly nyáron egy (vagy több) felelőtlen tonhaltermelő úgy váltott a magasabb zsírtartalmú makrélra etetésére a turis-



taszezon közepén, hogy nem gondoskodott a felszínen összeálló halolaj csapdázásáról. A népharag az összes halketrec (beleértve az ártatlan aranydurbincs-termelőket is) parttól legalább 5 km távolságra, a nyílt tengerbe történő áthelyezését követeli. Ez azonban a növekvő termelési költségek mellett azért sem egyszerű, mert a nyílt tengeren a Földközi-tenger hullámainak rövid hullámhossza könnyen szétszaggatja a legerősebb úszó hálóketreceket is. A megoldást a jelenleg még fejlesztési stádiumban lévő, automatikusan lesülyedő zárt ketrecek jelenthetnék, amelyek a nagy viharokat a felszín alatt, 5-6 méter mélységben vészelik át.

A tengeri halászat viszont több szempontból is a máltai társadalom szerves részét képezi. Egyrészt ez a fő forrása a máltaiak bőséges és változatos halfogyasztásának, másrészt szinte mindenkinek van legalább egy rokona vagy felmenője, aki halással foglalkozott vagy foglalkozik. A régen nagyon zárt közösségként működő, önálló nyelvjárást beszélő halászfalvak mára fontos turisztikai látványossággá is váltak, ahol turisták ezrei fotózzák az állami védeltséget is élvező, gazdagon díszített, tradicionális halászcsonakokat. A Földközi-tenger jelentős túlhalászottsága azonban számos problémát okoz a máltai halászflootta nagy részét kitevő, 12 méternél kisebb hajókon dolgozó, part menti halászoknak is. Az évi 1000-1200 tonnás összes fogás legfontosabb halai a már említett kékúszójú tonhal, a kardhal (*Xiphias gladius*), és az arany makrahal, vagy népszerű helyi nevén lampuki (*Coryphaena hippurus*). Eddig csak a tonhalra volt az EU-tagállamokra megállapított kvóta, de idéntől a kardhalra, és a jövőben talán a lampukira is várható ilyen korlátozás.

Az ideai bevezetésű kardhalkvóta és tilalmi időszak különösen érzékenyen érinti a part menti halászokat, hiszen ez a faj az egyik állandó bevételt biztosító „kenyérhaluk”. Fő problémájuk, hogy nem kaptak elegendő tájékoztatást az intézkedések bevezetésének előzetes egyeztetéseiről, így érvelni, javasolni sem tudtak jobb lehetséges megoldásokat. A máltai halászok nem fogadják el, hogy ugyanazokat a korlátozásokat kell alkalmazni az egy-egy család megélhetését biztosító part menti halászatra, mint a fogások zömét adó nagyobb hajókra. Törekvéseiket szimpátiával követi a társadalom nagy része, így ezek a kérdések biztosan napirendre kerülnek a következő hónapok uniós fórumain.

BARDÓCZ TAMÁS
AquaBioTech Ltd., Málta