

Halászati Lapok

A Magyar Mezőgazdaság melléklete

XVIII. évfolyam
2017. szeptember

Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet Lapja | Szerkeszti: Szerkesztő Bizottság | Felelős szerkesztő: Hajtun György
Ez a lapszám a Földművelésügyi Minisztérium támogatásával készült.

Jó válaszokat adni a kihívásokra

Szathmári László igazgató nyugdíjba vonulásával megüresedett a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) ügyvezetői széke. Az elnökség egyhangú döntéssel szavazta meg, hogy Sziráki Bence főmunkatárs kapjon egy évre megbízást az igazgató poszt betöltésére. Sziráki Bence két éve dolgozik a szövetségben, így az elnökség tagjai az egyhangú szavazással is jelezték, hogy elégedettek a munkájával. Az igazgatóval beszélgettünk.

• Ön fiatal ember lévén szinte beleszórt az érdekképviseleti munka sűrűjébe. Egy korábbi beszélgetésünkön viszont azt tapasztaltam, hogy készül arra, hogy hosszú távon elkötelezze magát ezen a területen. Miért?

– Őszintén mondhatom, hogy az elmúlt két évben megkedveltem ezt a munkát. Komoly kihívásokkal kell megküzdeni, és miután szeretem a kihívásokat, ezért úgy éreztem, hogy a szakmaközi szervezetre váró nehéz feladatok megoldására érdemes vállalkoznom. Tulajdonképpen az vonzott erre a pályára, hogy a kihívásokra jó válaszokat adjak.

• Olyan időszakban kapta meg a ki nevezését, amikor a szövetség is átalakult, és létrejött a szakmaközi szervezet. Mennyiben új ez a változás?

– A Fővárosi Törvényszék idén június 12-én jegyezte be a MA-HAL-t, mint szakmaközi szervezetet. Az átalakulást – a két érdekképviseleti szervezet, a MASZ és a MAHAL összeolvadását – komoly felkészülési munka előzte meg, s ebben már volt szerencsém aktívan részt venni. A különböző jogi, könyveléstechnikai ügyek megoldásában, a közgyűlések szervezésében, az összeolvadással kapcsolatos tárgyalások előkészítésében volt részem, de ez csak egy része volt az aktuális munkának. Emellett pályázatok írásába is belevághattam, a beszámoló készítésében, az elnökségi ülések, közgyűlések jegyzőkönyvének vezetésében szintén aktívan



Fotó: HAJTUN GYÖRGY

Sziráki Bence: az elmúlt két évben megkedveltem ezt a munkát

kivehettem a részem. Hozzáteszem, hogy Szathmári László igazgató úrtól sokat tanulhattam, és jó tanítómesteremnek tartom, mivel jól összehangoltan tudtuk a feladatokat elvégezni. S jó dolog, hogy a nyugdíjba vonulásával sem szakította meg a kapcsolatunkat, bármikor fordulhatok hozzá, ha szükségét érzem. A kapcsolatunk tehát nem szakadt meg, és én élek is ezzel a lehetőséggel.

• Milyen stratégiát dolgozott ki az elkövetkezendő évekre?

– A stratégia talán túlságosan is nagyvonalúnak tűnik, mert azt látni kell, hogy a szakmaközi szervezet életét a mindennapok eseményei alakítják. Arra gondolok,

hogy több pályázatunk is „fut”, amelyeknek a kezelése nem egyszerű, ha pénzt is akarunk látni belőle. Hozzáteszem: vannak újabb pályázati lehetőségeket is, amelyeket nem szeretnék kihagyni. S talán stratégiának nevezhető az, hogy szeretném a szakmaközi szervezet életét felpezsdíteni különböző szakmai programokkal. A halfogyasztás növelése, népszerűsítése szintén fontos feladat, miként az új kiadványok készítése, a régiók digitalizálása is. Továbbképzések szervezésében is szeretnék lépni, persze, mindehhez pályázati pénzek megszerzése szükséges. Azt látni kell, hogy a szakmaközi szervezet tevékenysége több lehetőséget tartogat, mint az érdekképviseleté. Erre a munkára már készülünk, bár még Fazekas Sándor miniszter úr nem írta alá a MA-HAL szakmaközi szervezetté való elismerését. Ezzel párhuzamosan természetesen már folynak munkák, említhetném például a vízdíj kérdését, amelynek eléréséért évek óta küzd az ágazat. De lépni kell a kereskedelem megszervezése területén is, ösztönözni kell a tagságot a pályázati pénzek lehívására, készülünk a Magyar Minőségi Hal védjegy bevezetésére. Hozzáteszem, hogy a jogszabályok, pályázati feltételek kialakításában is részt veszünk, véleményezzük a tervezeteket. Az Irányító Hatósággal is szoros a kapcsolatunk, s az uniós folyamatokban a FEAP közgyűléseken való aktív részvétellel veszünk részt. Elsődleges célom az, hogy a szakma képviselőit közelebb hozzam egymáshoz, jó közösséget alkotva építsük a jövőt, s ehhez naprakész információkra van szükség. Ezért az AKI-val együttműködve, statisztikai adatokkal alátámasztott anyagokat küldök a tagságnak, de minden információt továbbítok, ami hozzánk beérkezik.

• Milyen aktuális feladatokat kell megoldania?

– A szakmaközi szervezetnek ez a nulladik éve, mivel most alakultunk át. A szer-

▶ vezet felépítési folyamata sem zárult még le, rengeteg olyan feladat van, főleg adminisztratív jellegűek, amelyeket még el kell végeznünk. Pénzügyi szempontból stabil volt a régi MAHAL, mert a volt igazgató rendbe tette a szövetség gazdálkodását, de az új szervezetben még akadnak pénzügyi nehézségek. Ezen a területen is ki kell alakítani olyan gazdálkodást, amely fenntartható, stabil működést tesz lehetővé. Napi feladat, hogy a MAHOP kiírásairól tárgyaljunk az Irányító Hatósággal, s a gazdálkodók javaslatait figyelembe véve tesszük meg a változtatási javaslatainkat. Több tárgyalást folytatunk *Viski József* helyettes-államtitkár úrral, aki nyitott a javaslataink befogadására. És hát a vízdíjjal kapcsolatosan is vannak napi feladatok, és törekszünk arra, hogy a vízdíj mértékét csökkentse a kormányzat. Közeledik a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tisztújító választása, s a MA-HAL a MAGOSZ támogató szervezeteként vesz ebben részt.

• **Hogyan látja a szakmaközi szervezet kapcsolatrendszerét?**

– Szerintem az elődeim ezen a téren is jó munkát végeztek, mert szoros együttműködés alakult ki a Földművelésügyi Minisztériummal, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával, a különböző hatóságokkal,

a NÉBIH-hel. A MA-HAL is törekszik arra, hogy stratégiai együttműködést kössön a minisztériummal, az agrárkamarával, a hatóságokkal, és erre már konkrét ígéreteink is vannak. Szintén fontos, hogy a Magyar Országos Horgász Szövetséggel (MOHOSZ) is létrejött az együttműködés, hiszen a két „halas” szervezet nem járhat külön utakon. Sok közös feladatot kell megoldanunk együtt, közösen, s összettel ez a munka is felgyorsul. *Déner István*nal, a MOHOSZ alelnökével többször egyeztetünk arról, hogy ismét leülünk egy közös megbeszélésre annak kapcsán, hogy a horgász egyesületeknek szükségük van különböző halfajokra a természetes vizek telepítéséhez. Ezek a halfajok nehezen elérhetőek a tógazdasági haltermelésben, gondolok itt a keszegfélékre, balinra stb. A MOHOSZ a gazdálkodókkal szeretne szorosabb kapcsolatot kialakítani e halfajok megvétele érdekében. A nemzetközi porondon szintén helyt kell állnunk – FEAP, a DG Mare –, a pontytermelő országokkal szoros az együttműködésünk, mivel *Váradi László* a szakmaközi szervezet nagyköveteként végzi tovább ezt az eddig is kiemelkedően jó munkát. Ami a szakmai munkát illeti, november végén rendezünk egy újabb vízállat-egészség-

ügyi tanfolyamot, amelyet a NÉBIH-hel közösen szervezünk.

• **Említette, hogy a szervezet életét fel szeretné pezsdíteni. Hogyan?**

– Vége a nyárnak, így szeptemberben már lehetőségem van arra, hogy személyesen is meglátogassam a tagjainkat. Ez persze, hosszabb időt vesz igénybe, de nagyon is kíváncsi vagyok mindenre, a véleményekre, s arra, hogy mit várnak a szakmaközi szervezettől. A novemberi közgyűlésen már szeretnék ebben a kérdésben is felkészültebben jelen lenni. Bár szeptember 20-tól lesz az OMÉK, ahol az ágazatnak lesz standja, de még nem sokat tudok erről mondani, mert az Agrármarketing Centrummal most folynak a tárgyalások. Az átalakult HAKI-val szintén szorosabbra fűzzük az együttműködésünket. Mindebből is látszik, hogy az információ áramoltatása mennyire fontos, ezért fejlesztjük a honlapunkat, a már bevezetett információs hírlevél kiadását folytatni szeretném. És fontos, hogy bővüljön a tagság, erre már vannak jelentkezők is, de összettel megszólítunk minden haltermelőt, feldolgozót, kereskedőt, hogy csatlakozzanak a szakmaközi szervezethez.

H. GY.

Lesz Minőségi Magyar Hal védjegy

Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter ez év tavaszán jelentette be, hogy a minisztérium létrehozza a Minőségi Magyar Hal (MMH) tanúsító védjegyet. A folyamatos egyeztetések mellett az FM-es kollégák elkészítették az élő halra, valamint a friss, előkészített halászati termékekre vonatkozó tanúsítási követelmények rendszerének első verzióját, melyet a MA-HAL elnökségének tagjai véleményeztek. Ebben rögzítik, hogy a védjegyhasználatot haltermelő, feldolgozatlan élelmiszerterméket előállító halfeldolgozó, kis-, vagy nagykereskedelmi, valamint vendéglátóipari vállalkozás kérvényezheti. A szabályozás végső kialakításáról több egyeztetés folyt a minisztérium illetékeseivel. Szűcs István, a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) általános elnökhelyettese tájékoztatott a védjegyről.

• **Elnökhelyettes úr, szükség van-e erre a védjegyre?**

– Összességében elmondható, hogy szükség van rá, de hozzátésem, van mellette, és ellene szóló érv is. Személy szerint én is tudok azonosulni *Gyórfy Balázsnak*, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara elnökének véleményével is, mely szerint, ha túlságosan sok védjegyet hozunk létre a magyar élelmiszerekhez kötve, akkor a fogyasztó elvész a „védjegyek tengerében” és egyik sem igazán tudja betölteni a kül-

detését. A NAK elnöke szerint egy egységes, kiváló minőséget és hazai előállítást garantáló védjegyre volna szükség a hazai élelmiszertermékekre vonatkozóan, amit mindenki használhatna. Egyelőre azonban nem itt tartunk. Információim szerint a Minőségi Magyar Hal (MMH) védjegy elnevezés problémás mivel a hatályos uniós jogszabályok nem engedik meg, hogy az adott országra utaló megnevezés szerepeljen a védjegy nevében, abban az esetben, ha hazai költségvetési forrást, és/vagy uni-



FOTÓ: HAJTUN GYÖRGY

Szűcs István: a hazai halászati ágazatnak is nagy szüksége van a termékei promóciójára

ős forrást használunk fel a védjegy létrehozásához, működtetéséhez. Ezekben bele tartozik a promóciós, az adminisztrációs tevékenység, továbbá a különböző beltartalmi laborvizsgálatok finanszírozása is. Vagyis esetünkben a „Magyar” szót nem szabad szerepeltetni a védjegy nevében.

Példaként említem a Kiváló Minőségű Sertéshús (KMS) védjegyet, amely szintén Kiváló Magyar Sertéshús védjegyként indult volna, mégis változtatni kellett. Mindezek ellenére elkészült a lógó tervezete, amely szerintem jól sikerült, vonzó és egyben bizalomkeltő megjelenésű.

• És mi szól a védjegy mellett?

– A hazai halászati ágazatnak is nagy szüksége van a termékei promóciójára. A fogyasztónak ismernie kell, hogy mit vásárol. Az itthon előállított hal, és haltermékek értékesítése a hazai gazdaságot segíti, erősíti, és a fogyasztó is tisztában kell azzal lenni, hogy ha a hazai inputokkal, hazai munkaerővel előállított terméket vásárolja meg az import eredetűvel szemben, akkor a hazai gazdaságot erősíti és a vidéki térségekben munka és megélhetési lehetőséget biztosít. Napjainkban jelentős mennyiségű import áru jelenik meg a hazai hal és halászati termékek piacán, így a védjegy célja az, hogy akik megfelelnek a tanúsítási követelményeknek, azokat kicsit „helyzetbe hozzuk” a külföldi, import termékekkel szemben, azon túlmenően, hogy az egyre szigorúbb fogyasztói elvárásoknak is meg kell felelnünk. Igaz ugyan, hogy jelenleg a hazai piacon, például a ponty, és a keszeg kínálat kisebb, mint a kereslet, ezért az import eredetű hal piaci jelenlétének van létjogosultsága, de bízom abban, hogy a MAHOP támogatások segítségével megvalósuló beruházásoknak köszönhetően újra stabilan eljutunk a min. 100 százalékos önellátási szintre, ami nemcsak az őszi/téli időszakra lesz érvényes. Nagyon fontos, hogy a védjegy rendszere úgy álljon össze, hogy a fogyasztói filozófia találkozzon a termelői filozófiával. Mindenképpen kellenek olyan előírások, amelyek direktívaként működnek, de legyenek a rendszerben ajánlások is, amelyeket a termelők többsége is el tud fogadni, illetve azonosulni tud vele. Mindezekon túlmenően a védjegy rendszerének hosszú távon is működőképesnek kell lennie.

• Mit ért ez alatt?

– Az nyilvánvaló, hogy minden egyes tételből nem lehet mintát venni, például a ponty esetében nem kivitelezhető az, hogy szállítmányonként vizsgálják a zsírtartalmat, és a szermaradvány-tartalmat. Ezek a laboratóriumi vizsgálatok drágák, ezért csak szűrőpróbaszerűen lehet alkalmazni. Szabályozni kell a termékek esetén az élőhal termelési körülményeit is, mivel közvetetten is lehet befolyásolni a végtermék minőségét. Példaként említem, hogy helyes takarmányozási gyakorlattal befolyásolni lehet a zsírtartalmat, de helyes tökezeléssel a ponty „iszapizéért” felelős ún. izrontó anyagok mennyiségére is befolyással lehetünk. Természetesen, a termék

előállításának, feldolgozásának, szállításának és tárolásának, valamint a pályázó vállalkozás működésének meg kell felelnie a hatályos élelmiszerbiztonsági, higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi, állategészségügyi, állatjóléti, árujelölési, nyomon-követési és egyéb jogszabályok és szabványok előírásainak, hogy csak a legfontosabbakat említssem. A működés és a technológiai folyamatok jogszerűségét, valamint a hal minőségi körülmények között történt előállítását igazoló tenyésztési-, tó- és halegészségügyi ellenőrzési naplóban rögzített adatok szabályszerűségét a tanúsítási eljárás során helyszíni audit vizsgálja. A pályázó haltermelő, feldolgozó, kereskedelmi és vendéglátóipari vállalkozások esetén a helyszíni audit kiemelten vizsgálja a védjegyes hal vagy haltermék nem védjegyes halaktól vagy haltermékektől való elkülönített kezelését megbízhatóan garantáló nyomon-követési és dokumentációs rendszer meglétét. A pályázónak élelmiszer-vállalkozói tevékenységével kapcsolatosan rendelkeznie kell a jogszabályokban előírt valamennyi hatósági engedéllyel, illetve igazolással. A pályázatra benyújtott termékre vonatkozóan rendelkeznie kell a jogszabályokban előírt valamennyi szükséges hatósági igazolással, engedéllyel, nyilvántartásba vétellel, amelyek másolati példányát a Pályázati adatlaphoz mellékelni kell. Nem nyújtható be pályázat olyan termékre, amelynek előállításával kapcsolatban bírósági, vagy a Gazdasági Versenyhivatalnál versenytanácsai eljárás van folyamatban. Az erről szóló jognyilatkozatot majd a Pályázati adatlaphoz is mellékelni kell.

• Milyen minőségi követelményeket fogalmaztak meg?

– Mind az élőhal, mind a halból készült feldolgozatlan haltermékek esetén a vizsgálatnak ki kell terjednie az alapanyagul szolgáló élőhal vagy friss egész hal fizikai megjelenésére és állapotára is. Élőhal, és friss egész hal vizsgálata esetében a pályázó jellegétől (termelő, feldolgozó vagy kereskedő) függetlenül, egyrészt a küllemi vizsgálatokat (pl. általános megjelenés, frissesség: bőr, kopolytű épsége és színe, szemek, test merevsége, has puhasága, illat; fajra jellemző piaci méret stb.), másrészt a hal leölése, illetve előkészítése után az élelmiszerbiztonsági és húsminőségi kémiai és érzékszervi vizsgálatokat - szabványos mikrobiológiai és élelmiszerkémiai megfelelőségi vizsgálatokról van szó - végzik el. Ellenőrzik, hogy a szerves szennyezők, szermaradványok és nehézfémek koncentrációja nem lépi-e túl a jogszabályokban és élelmiszer vizsgálati szabványokban meghatározott határértékeket, ellenőrzik a fajra jellemző zsírtartalmat,

a fajra jellemző ízt, szagot és textúrát, a mellékizmentességet, és a jó érzékszervi minőséget. Feldolgozatlan haltermékre vonatkozó pályázat esetén halfeldolgozó vállalkozásnál a minőségi vizsgálat ugyanígy kiterjed az élőhalra és a feldolgozatlan haltermékre is, de a pályázónak ebben az esetben is hitelt érdemlően igazolnia kell, hogy a haltermék a védjegyet elnyert haltermelő vállalkozás védjegyes halából készült, az a szállítás, a tárolás és a feldolgozás során nem keveredhetett más eredetű, illetve nem védjegyes hallal. Kereskedelmi vállalkozás feldolgozatlan haltermékre vonatkozó pályázata esetén a minőségi vizsgálat csak az élelmiszerbiztonsági és húsminőségi vizsgálatokra szorítkozik, de a pályázónak ebben az esetben is hitelt érdemlően igazolnia kell, hogy a haltermék a védjegyet elnyert haltermelő vállalkozás védjegyet elnyert feldolgozó által feldolgozott védjegyes halból készült, és az a szállítás, a tárolás és a feldolgozás és a kínálás során nem keveredhetett más eredetű, illetve nem védjegyes hallal. A gasztró szektorban működő vállalkozás pályázata esetén a vizsgálat a jogszabályi feltételek (beleértve a tárolási és higiéniai feltételeket) betartásának vizsgálatára, valamint a védjegyes hal származásának és elkülönített kezelésének igazolására korlátozódik. A védjegyes halból vagy haltermékből készített ételek nem tartalmazhatnak egyéb, nem védjegyes halat vagy halterméket.

• Hol tart a rendszer építése?

– A szakminisztérium azt az ígéretet tette, hogy amíg a rendszer nem lesz pénzügyileg önjáró, addig a központi költségvetési forrásból finanszírozza az adminisztrációs, a promóciós, és az ellenőrzési tevékenységet. A minisztérium a tervek szerint kivonul majd a finanszírozásból, ha már a védjegy rendszere önfenntartó módon képes működni. A védjegy használata kettős célt szolgál. Egyrészt ellát egy marketing, illetve promóciós feladatot, másrészt egy speciális a minőségbiztosításként is működik. Az MMH védjegyet nem szabad a földrajzi eredetvédelemmel összekeverni. Ha azt mondjuk például, hogy „Akasztói Sziki Ponty”, annak igazán akkor van jelentősége, hogy ha helyben, a termelés szűk körzetében történik az értékesítés. Ha viszont országos, nemzetközi piacon jelenünk meg, akkor a szűken értelmezett földrajzi eredetnek kisebb a jelentősége a hal és halászati termékek piacán, bár ugyanez a bor esetében már másképpen működik. A halak és haltermékek védjegyeinek használata a világban igen elterjedt módja a garantált eredet és a megbízható, ingadozásmentes minőség tanúsításának. Ezeknek – a kitűzött céloktól és a tanúsított jellemzők körétől függő-

▶ en – számos változata van. Léteznek olyan védjegyek, amelyek célja elsősorban a termék eredetének tanúsítása. Ezek jellemző hazai példája a „Magyar Termék” védjegy, amely az alapvető jogszabályi feltételek betartásának ellenőrzésén túl (élelmiszerbiztonság, címkézés), a termék vagy szolgáltatás magyarországi eredetének tanúsítására szorítkozik. Bővebb, az előállítási technológiára is kiterjedő a tanúsítási köre pl. a norvég „NORGE – Seafood from Norway” védjegynek, amely a megbízható minőségen túl garantálja azt is, hogy a termékek norvég vizekből származó halak, amelyeket a norvég követelményeknek és előírásoknak megfelelően fogtak vagy tenyészettek. Az Európában a haltermékek tanúsítására jelenleg használt nemzetközi védjegyek (Aquaculture Stewardship Council – ASC, Friend of the Sea – FOS, Best Aquaculture Practices – BAP) túlnyomó többsége a termékek előállításának technológiájára koncentrál, annak környezeti és társadalmi fenntarthatóságát

vizsgálja, illetve a technológiai előírások szigorú betartásán keresztül kívánja garantálni a termékminőséget. A nemzetközi trendek és példák azt mutatják, hogy a védjegyek nemcsak a fogyasztók számára garantálják a termék minőségét, de a termelőket is motiválják, hogy előállított haluk és haltermékeik megfeleljenek a védjegy által megszabott magasabb minőségi követelményeknek. Ugyanakkor a tapasztalatok alapján a nemzetközi védjegyek ismeretése Magyarországon nem kielégítő, az általuk tanúsított technológiai előírások pedig kevésbé kommunikálhatók a fogyasztók felé.

• Miben nem volt egyetértés a tárgyalás során?

– Érvek, ellenérvek hangoztak el arról, hogy a védjegyen belül hozzunk-e létre pl. prémium termék kategóriát. A szakma nem tartja ezt jónak, mert a védjegyen belül is működne még egy védjegy. Az a konszenzus született, hogy nem lesz ilyen kategória, sőt, halfajokat sem különböztet-

tünk meg, így nem lesz pl. Minőségi Magyar Ponty, Minőségi Magyar Harcsa, stb., de a termeléstechológiában azért eltérő előírásokat/ajánlásokat határoznak meg.

• Mikor várható a védjegy bevezetése?

– Máról holnapra nem történhet meg a védjegy teljes körű bevezetése, mivel pl. a tógazdasági haltermelésben 3 éves ciklusban kell gondolkodni, így ez év decemberében nem lesz még olyan hal, amit auditálni lehetne. Véleményem szerint a rendszer teljes körűen 2-3 év múlva lesz igazán ismert és működőképes. A védjegy auditálásért a NÉBIH felel, míg az egész rendszer működtetéséért a MA-HAL, mint szakmaközi szervezet. A jövőben szeretnénk a MA-HAL tagságot a termékpálya más szereplőivel is bővíteni, mivel minden szakmaközi szervezet alapvetően vertikális szerveződésű, így a termelőket, a feldolgozókat, és a kereskedőket egyaránt össze kell, hogy fogja.

HAJTUN GYÖRGY

Negyven halászra emlékeztek

Bemutató halászatot vehettek részt a vonyarcvashegyi strandon a 40 Halász Emléknap résztvevői. A mostanra háromnapos halászzünneppé vált, kulturális és gasztronómiai programokat kínáló rendezvényen felidéztek a 40 balatoni halász csodálatos megmeneküléséről szóló legendát. A legenda szerint 1729 telén a Szent Mihály-dombhoz közeli vidékre sodorta ki a szél azt a jégtáblát, amelyen egy nagy szélvihar miatt bajba került halászcsoport 40 tagja partot ért. Hat társuk odaveszett, de a saját szerencsés megmenekülésük emlékére megfogadták, hogy a dombon kápolnát építenek. A legenda valóságtartalmáról a Szent Mihály-dombon álló kápolna tanúskodik.

Péter Károllyal, Vonyarcvashegy polgármesterével a Balatoni Halászok Emlékművénel, a koszorúzás után beszélgettünk. A polgármester felidézve a múltat elmondta, hogy a vashegyi emberek a múlt század közepéig a Szent Mihály-domb oldalában levő temetőbe temetkeztek, mely mellett egy halottsház is állt. Az idők folyamán a temető elhagyatottá, a halottsház omlataggá vált. A múlt század kilencvenes éveinek elején Vonyarcvashegy Önkormányzata elhatározta, hogy a korábban mellőzött Szent Mihály-dombot beemeli a településük turisztikai kínálatába. Tatarozták a Szent Mihály-kápolnát, a dombra járás megkönnyítésére aszfaltos utat építettek a domb oldalába, a halottsházat pedig felújították Szerdahelyi Károly építész tervei alapján.

Mivel a kápolna létrejöttéhez egy halászigenda kapcsolódik, így a megújult

halottsházban Németh János Munkácsy-díjas keramikusművész által készített kerámia domborművet helyezték el, mely a halászigendát ábrázolja. Az építkezés befejeztével az önkormányzat a domb turisztikai életének elindítását szorgalmazta, így a Művelődési Ház, és Könyvtár kezdeményezésére, annak szervezésében 1994-ben megrendezték az első 40 halász emléknapot, a balatoni halászok napja rendezvény-sorozatát, melyet minden év augusztus elején tartanak meg a balatoni halászság közreműködésével. Ez a programsorozat adta a legenda alapján a 40 halász emlékhely elnevezést az egykori halottsháznak, melynél minden évben elhelyezik az emlékezés koszorúját az egykor élt balatoni halászok a tiszteletére.

Péter Károly hangsúlyozta, hogy a halászatot a korábbi években megbecsülték a Balatonon. Nagy harcot vívtak az elő-



Péter Károly: a halászatot a korábbi években megbecsülték a Balatonon

dők akkor, amikor az emléknapi megrendezését elhatározták, mivel akkor is voltak olyan szírihangok, miszerint XY érdeke az emlékpark kialakítása. A polgármester szerint a halászi tevékenység nem a közműlt, hanem a régműlt tekint vissza. Ha elfelejtjük a legendákat, a megtörtént eseményeket, és nem tartjuk azokat életben, akkor az utódok veszítik el a gyökereiket. Péter Károly úgy véli, hogy bár napjainkban a Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. kezeli a Balatont, mint horgászvizet, ez azonban nem okoz problémát, mert a halászatban, és a horgászat-



A BHN Zrt. nevében Szári Zsolt vezérigazgató, Fodor Ferenc haltermelési igazgató és Havranek Mihály horgászati igazgató helyezte el az emlékezés koszorúját

ban is a víz szeretete, a hal megbecsülése az, ami az embereket a tópartra vonzza. Fontos a környezettudatos szemlélet, s az, hogy a balatoni halállomány úgy szolgálja ki a horgászok igényeit, hogy e mellett elegendő hal is maradjon a tóban. A BHN Zrt. tógazdaságokból pótolja a halakat. A balatoni településeken számos halas rendezvény van, mint például Gyenesdiáson a keszeg fesztivál, a szigligeti süllőfesztivál, a vonyarcvashegyi 40 halász emléknap. Ezekkel a rendezvényekkel el kellene érni, hogy a balatoni hal úgy a horgászoknak, mint az itteni embereknek gasztronómiai szinten visszakerüljön az asztalra. Ez nagy küzdelem, s lehetséges, hogy a koszorúzási ünnepségnek is van egy olyan üzenete, hogy ha már a Balaton partján élünk, akkor az a hal, amiről köztudott, hogy a legfinomabb, a legjobb, és frissen elkészítve a legelvezetesebb étel, az kapható legyen a vendéglőkben, halsütődékekben. Nem a hekk a Balaton hala, mondta a polgármester. A kormányzat azon dolgozik, hogy hivatalosan is bekerülhessen a balatoni hal a helyi éttermekbe, halsütődékbe. A Balaton-parti kistelepülések örömmel fognak össze a kormányval, a BHN Zrt.-vel annak érdekében, hogy a balatoni halat a nagyközönség is megvásárolhassa.

Szári Zsolt, a BHN Zrt. vezérigazgatója is úgy gondolja, hogy a cégnek is fontos a balatoni kistelepülések rendezvényeihez kapcsolódni, annak szervezését segíteni. A vonyarcvashegyi 40 halász emléknapot a kezdetektől támogatta a cég. Az 1729 telén történt eseményből indul ki e szép hagyomány, amely szerint negyven halász egy hatalmas vihar után szerencsésen megmenekült. Ők egy óriási jégtáblán sodródtak ki a partra, de hat társuk odavesztett a viharos időben, akiknek emlékére, a kis dombra 1739-ben kápolnát állí-

tottak fel Vonyarcvashegyen. Bár egy freskótöredék azt erősíti meg, hogy az épület már 1622-ben is állt, azaz erősen a legenda mivoltát erősíti a történetnek. Ami az igazság lehet az, hogy a halászok hálából 1739-ben kijavították a kápolnát, és megfestették menekülésük történetét, aminek 1964-ben nyoma veszett. A kápolnában ennek a másolata látható. A 18. század végén a feljegyzések szerint remeték vették birtokba a szent házat, kiválva a keszthelyi ferences rendházból, a közelben lévő Remetekert név utalhat egykori ottlétükre.

A hagyományörzés, az emlékezés az elsődleges szempont a több mint 110 éves múltra visszatekintő cégnek is. Aki elfelejti, megtagadja a múltját, az a jövőjét sem tudja építeni. A 40 halász legendája pedig jól jelképezi azt is, hogy milyen nehéz, de szép életük volt a halászoknak a Balatonon. A cég a tavi háló húzással ezt a múltat idézte vissza, amely csak „kistestvére” a novemberi Garda fesztiválon megrendezendő hálózásnak. A vonyarcvashegyi strandon félszáz önkén-

tes húzta a 200 méteres húzóhálót, amelyvel a strand előtti vízszakaszt meghúzták. A hálóba azonban mindjárt a húzás kezdetén beleakadt két betontömb, valamikori bóják, amelyek igencsak megnehezítették az alkalmi halászok munkáját. Nem kevés iszapot húztak ki a hálóval, de volt azért egy kevés halzsákmány is keszeg formájában, amelyet visszaengedtek a tóba. De a partra került egy karóra és egy napszemüveg, sok kagyló társaságában.

A balatoni hal hiányával kapcsolatban a vezérigazgató elmondta, hogy a halászat betiltására a természetes vizek védelme érdekében került sor. Modern halászati eszközökkel ugyanis rövid idő alatt nullára lehet meríteni egy természetes víz halállományát. A balatoni halállományt ma már a horgászok gyérik, de ezt az évente 600 tonna kifogott halat nem értékesíthetik az éttermeknek. Szári Zsolt úgy vélekedett, hogy a vendéglátói kör maradéktalan kiszolgálásra eddig sem volt elegendő balatoni hal, és egyelőre nem is lesz, mert a cég haltermelése – amíg a termelő tavak sorsa nem rendeződik – nem tudja a telepítési igényeken kívül az éttermek igényeit is kielégíteni. De hazai termelésű hal beszerezhető a tógazdaságoktól, az intenzív üzemektől.

(HAJTUN)

Istvánok napja

Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter az államalapító Szent István ünnepe, augusztus 20-a alkalmából állami és miniszteri kitüntéseket adott át 2017. augusztus 21-én a Földművelésügyi Minisztérium Darányi Ignác termében.

Dr. Kiss István (fotón, középen), a Szent István Egyetem Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar Állattudományi Intézet Állattani és Állatökölógiai Tanszékének egyetemi docense, a Magyar Érdemrend Lovagkeresztje kitüntetésben részesült a halbiológia és halrendszertan területén folytatott négy évtizedes kiemelkedő oktatói és kutatói tevékenységért.

Szabó István (fotón, jobbra), a Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. tógazdasági ágazatvezetője, Magyar Ezüst Érdemkereszt kitüntetésben részesült a hévízi angolnatelep irányításáért, a természetes vízi halgazdálkodás, valamint a tógazdasági haltermelés területén végzett vezetői tevékenységéért.

Vermes István (fotón, balra), a Heves Megyei Kormányhivatal Egri Járási



FOTÓ: PELSŐCZY CSABA/FEM

Hivatal vadászati és halászati szakügyintézője, Miniszteri Elismerő Oklevél adományozásban részesült a halgazdálkodással kapcsolatos kiváló hatósági tevékenységéért, vadgazdálkodási feladatokban végzett munkájáért.

A díjazottak között három „halász”, akik mindhárman Istvánok! Nem is lehet ennél szebb István-napi ajándék. Szívvel gratulálunk a kitüntetetteknek példamutató szakmai munkájuk magas szintű elismeréséért!

UDVARI ZSOLT/FM



A hagyományörző Sobri Kupa

Augusztus második hétvégéjén Nagybaracsán gyűltek össze a halfőző versenyzők. A megszokott helyen, a Ferenc csatorna partján, a Bárka Csárda szomszédságában mérték össze halfőző tudásukat az idei Sobri Kupa résztvevői. A Sobri Kupa gazdag hagyományokkal rendelkezik, hiszen az idei volt a 29. Biztos, hogy lesz folytatás, mivel a jövő évi, 30. jubileumi rendezvényre már most készülnek a szervezők.

A megnyitó beszédek után Sobri Farkas József sírjának koszorúzása nem maradhatott el. Bögi István András, Nagybaracska polgármestere a falu legfontosabb eseményének nevezte a halfőző versenyt. S nem csak a hagyomány tisztelet mondatja ezt a község első emberével, hanem az is, hogy a hétköznapi küzdelmeket évről évre a Sobri Kupa rendezvénye „szakítja meg”. Ahogy tavaly, idén is leültünk beszélgetni arról, hogy mi változott az egy év alatt. Nagybaracska sok apró lépéssel valósítja meg azokat a terveket, amelyek a falu léptékét nem haladják meg. Az persze, feltűnt, hogy a Darányi Ignác Terv keretében beszerzett új kisbusz rója a falu szinte mindegyik aszfaltozott útját. Itt is peregnék a napok, s ahogy Bögi István András fogalmazott, megpróbálják a legjobb tudásuk szerint elvégezni a feladatokat.

– Rengeteg új tervünk van, visszavásároltuk a korábban eladott Füzes szigetet, a horgászvizeket még 2016-ban. Az idén további területeket is megvásároltuk, azokról a földterületekről van szó, ahol az új tulajdonosok beruházásokat indítottak, de a projektet nem valósították meg. Az elmúlt két és fél évben az előző ciklusban értékesített 213 hektárból 80 hektárt vásárolt vissza az önkormányzat. E mellett gépesítettük az önkormányzatot, a Start munkaprogramok – mondhatni – dübörögnek, idén négy programban foglalkoztatjuk az embereket. Így a kerületben, térkögyártásban, illegális hulladéklerakók megszüntetésében, és egy tájház kialakításában. Ez a tájház az öreg iskolaépületben kap otthont, hiszen ez a rendezvény is bizonyítja, hogy fontos a gyökerek ápolása, a visszatekintés. Ez egyfajta visszaigazolása annak, hogy amit az elődeink ránk hagytak, azt mi megbecsüljük. A tájházban azokat a relikviákat gyűjtjük össze, amelyek Nagybaracsckára jellemzőek, akár szakmákat, akár a kultúrát illetően – mondta a polgármester.

Egy kis településen, mint amilyen Nagybaracska (2340 lakosa van), nagyon fontos, hogy a képviselőtestület együtt gondolkodjon, közösen döntsön, és együtt fogalmazzanak meg közös célokat. Bögi István András hangsúlyozta,



Fotó: HAJTUN GYÖRGY

Bögi István András: amit az elődeink ránk hagytak, azt mi megbecsüljük

hogy a pályázatok terén jól állnak, sikeresen pályáznak, hiszen másfél év alatt összességében mintegy ötszáz millió forint pályázati pénzt használhatnak fel. Tavaly az általános iskola fenntartójában is változás történt, a katolikus egyház Kecskemét Főegyház megye vette át az iskolát, és az óvodát is. Egy világszemléleti váltással persze, nem minden lakos ért egyet, de a község szinte száz százalékban elfogadta, hogy ezen túl az iskolában és az óvodában a katolikus értékrend szerint nevelik a gyerekeket. A szülők, a pedagógusok egy emberként állt mögé e cél megvalósításának. A türelem erényével változik meg az oktatás, a szemlélet, s mondhatni, kitágul, kinyílik a világ a pedagógus és a gyermek előtt egyaránt. Az egyházi fenntartón keresztül egy kormánytámogatásból százmillió forintot költhetnek az iskola és az óvoda fejlesztésére. Ennek keretében sikerül a régi iskolaépületet is felújítani, és a tájházat kialakítani.

Fontos, hogy a felnövő gyerekek önképe erősödjön, és megtanulja, hogy a faluhoz, a környezetéhez, a gyökerekhez ragaszkodik. Az iskolában 120 gyerek tanul, míg 60 kisgyermek jár óvodába. Egyelőre tehát biztosított az utánpótlás. Egy kistélepülésnek igen nagy feladat, hogy

mindenféle szempontból élhető környezetet biztosítson a lakói számára, hiszen az egyik alapvető feladat a lakosság megtartása, az ifjabb generáció otthon tartása. Nagy harc ez, különösen napjainkban, mivel a képzett, jó szakember nehezen kap munkát, megélhetést egy kis településen. Nagybaracska Baja kistérségéhez tartozik, így elsősorban Baja az, ahol ezek a fiatalok munkahelyet találnak.

– Nagybaracska önkormányzata turisztikai célokat is megfogalmazott, így minél szélesebb körnek kínálunk programokat. A horgászturizmust is szeretnénk újból beindítani, a megyei önkormányzattal együttműködve egy TOP pályázatot adtunk be, amely 110 millió forintos kere-tösszeget biztosít egy fogadóépület megépítésére, a horgászcentrum kialakítására a Füzes szigeten. Jó hír, hogy a turisztikai pályázat keretében a Ferenc csatorna kotrása jövőre megvalósul, így a környezet megszépül, s az aktív vízi turizmust is felélesztethetjük. Nagybaracska gazdag vízi környezetben él, érdemes erre alapoznunk a turizmus fejlesztését. Arra törek-szünk, hogy komplex programmal szolgáljuk ki az ide látogatókat, mivel ez jól illeszkedik a kistérségi tervekhez. A termálfürdő sajnos kikerült az önkormányzat tulajdonából, ezzel már nem tudunk mit kezdeni, mert az új tulajdonosok eladósodtak, csőd-közeli helyzetbe kerültek, de az önkormányzatnak nincs annyi pénze, hogy ezt a helyzetet megoldja. Jó volna, ha jönne egy új beruházó, de erre kevés esély van – mondta a polgármester.

A falu vezetésének ars poeticája, hogy ők vannak a faluért, és nem fordítva. Sallangmentesen dolgozik mindenki, nin-

Ragadics Zoltán, a nagybaracsckai művelődési ház vezetője a kezdetektől részt vett a Sobri Kupa szervezésében. Évről évre egyre nehezebb a szervezés, és egyre nehezebb azokat a forrásokat előteremteni, amelyekből színvonalas programokat állíthatnak össze. Zoltán 32 éve dolgozik a művelődési háznál, így van tapasztalata abban, hogy milyen problémákat kell megoldani. Az idén 43 versenyző mérte össze tudását két kategóriában, ami a korábbiakhoz képest kevesebb versenyzőt jelent. Volt olyan év, amikor 96 versenyző főzte a halászlét, de ez a létszám már alig-alig kezelhető e verseny keretében, ezért a vezető úgy fogalmaz, hogy az 50-60 fő közötti versenyzői létszám az ideális. Zoltán azt ígérte, hogy a jövő évi, jubileumi versenyre „felturbózzák” a programokat, így még több ember megjelenése várható.

Dr. Orosz Sándor

örökös zsürielnökkel Sobri Farkas József tevékenységét idéztük fel. Sok-sok emléket említhetünk, a zsürielnök kettővel emlékezett Farkas Józsefre, aki verhetetlen volt a halászlé készítésében. Az egyik történet személyes indíttatású. Sándor régóta ismerte már Sobrit, amikor egy alkalommal beugrott a bajai halászcárdába, ahol az öreg dolgozott. Józsi bácsi akkor már alig látott, de még mindig dolgozott. Sándor az udvaron találta meg Sobrit, aki egy szál atlétatrikóban üldögélt, és morzsolgatta a piros paprikát. Ahogy kilépett az ajtón, Sobri megszólalt:



• *Sándor, te vagy az?*

– Igen – jött a válasz.

• *Gyere, nézd, milyen gyönyörű színe van ennek a paprikának!*

Sobri a paprika tapintásából is felismerte, hogy mi a jó minőség. Azt is mondhatjuk, hogy néha mennyire igazságtalan a természet, de az öreg a tapintásával is „látott”. Sobri a lényegét megfogalmazta ebben a rövid megjegyzésében, mert a halászlé esetében a hal minősége mellett a paprika minősége is meghatározó. Hogy mennyire, azt a 29. Sobri Kupán is tapasztalhatta a zsüri, mert a paprikák különbözősége hozta az ételek rangsorbeli különbségeit.

A másik Józsi bácsival kapcsolatos élmény tulajdonképpen meghatározó jelentőséggel bírt a halfőző versenyek egész lebonyolítási rendszerére. Sándor még nem dolgozott a halászok érdekképviseleti szervezeténél (ez 1982-ben következett be, és 2010-ig tartott), amikor a halfőző versenyeket már megrendezték. Döntően halászati termelő szervezetekben folyt a haltermelés, és a természetes vizek halászata. A halfőző versenyeken a zsürizés még nem volt titkosított, mindenki látta, hogy ki mit főz. A zsüri elbírált a főztöket, és minden alkalommal Sobri nyert. A többi versenyző megelégedte ezt, és kitért a halászlázadás, aminek következtében két kategóriában indították a versenyt. Volt külön a dunai és a tiszai halászlé kategória, és az összesített abszolút kategória. Am mindhárom kategóriában továbbra is Sobri győzött. Sándor már a szövetség-nél dolgozott, amikor az egyéb halételek kategóriájával bővítették az országos versenyt, és titkosították a versenyzőket. Sorszámot kapott mindenki, amely sorszámával bírálták el az ételeket, így a zsüri nem tudta, kinek a művét kóstolják. Sobri titkosítottan is megnyerte a saját és az abszolút kategóriát. Nem volt mit tenni, minthogy megkérték az öreget, hogy üljön be a zsüribe, s innentől kezdve nem Sobri Farkas József, örökös halfőző bajnok nyerte az országos halfőző versenyeket. De a rendszer ma is jól működik.

Dunai kategória:

1. Allaga József – Katymár
2. Faragó Sándor – Baja
3. Gorjanác József – Hercegszántó
4. Gyuricza Tibor – Hercegszántó
5. Gárgyán Orsolya – Nagybaracska
6. Gorjanác István – Hercegszántó

Vegyes kategória:

1. Bíró Antal – Baja
2. Nagy Krisztián – Nagybaracska
3. Balatoni Halgazdálkodás csapata



Bíró Antal nyerte a vegyes kategóriát

csenek sztár allűrök, elvárások senkinek senkivel szemben. Így a kritikát is könnyű megfogalmazni, amit a polgármester jó szívvel vesz, hiszen a jobbítás szándékával fogalmazzák meg. Persze, a döntés felelőssége az önkormányzat testületé. Minden döntést pedig nem lehet, és nem is kell megmagyarázni a nyilvánosság számára, de a lakosságot érintő, fontos kérdésekben a demokrácia elve érvényesül. Az elmúlt időszakban szép eredményeket ért el az önkormányzat, hiszen semmi pénztartalékjuk nem volt a kasszájukban, most viszont nem kell aggódnuk. A mintaprogramokban ötven főt foglalkoztatnak. Bögi István András azonban hozzáteszi, hogy nem az a céljuk, hogy a közmunka program „dübörögjön”, ezért olyan programokat indítottak, amelyek a későbbiekben a saját lábukon is megállnak, és értéket hoznak létre. Itt mód van továbbképzésre, tovább fejlődésre, és aki képes rá, vissza tud helyezkedni a munka világába. Mindezek alapján mondható – és ezt is tapasztaltuk – hogy a faluban jó a légkör, a hangulat, önerőből szépül a falu a saját maguk által gyártott térfüggvényekkel.

A polgármester kitért arra is, hogy éves szinten sok civil kezdeményezéssel rendezvény van a településen. A legfontosabb rendezvényük a Sobri Kupa, amely országos, sőt határon túli rendezvénné nőtte ki magát. Az idén Gyergyóújfaluból érkeztek vendégek, és jó volt látni a harmóniát. A Sobri Kupa hagyománya nagy örökség, Farkas József nem gondolta volna, hogy a halfőzés milyen erőterek keletkeztek. Abból lesz hagyomány, hogy amit egy ember elindít, azt egy kisebb közösség felkarol, majd országos szinten is igazolódik, hogy az adott kezdeményezés fontos, megtartandó érték. A Sobri Kupa arra is lehetőséget ad, hogy a környező telepü-

lések vezetői találkozzanak, és jó hangulatban beszéljék meg a közös dolgaikat.

A rendezvényekre visszatérve a polgármester elmondta, hogy büszkék a dalárdájukra, a népdal körükre, a Gyöngyös Bokrétára, amelyben minden korosztály képviselteti magát. Hétről hétre folyik a próba, és képviselik a települést az országos rendezvényeken. Jól működik a néptánc csoport is, mivel kellő utánpótlás áll rendelkezésre. A polgármester maga is zenész, hiszen fiatalabb korában gitározott. Ezt a tudását adja tovább a fiatal lányokból álló zenekarnak, amely hetente próbál, és veszik elő a hangszereket. Bögi István hatodik éve szervezi meg a gitártábort, mégpedig a saját portáján. Az önkéntes tűzoltó egyesület, a foci klub is számos eseményen van jelen. Programban tehát nincs hiány, aktívak a falu lakói. Amiben fejlődési lehetőség kínálkozik az, hogy olyan programokat szervezzenek a kultúrházban, amelyek még szélesebb lakossági kört mozgatna meg.

H. GY.

Értesítés Víziállat-Egészségügyi Tanfolyamról

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Állategészségügyi és Állatvédelmi Igazgatósága és a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) víziállat-egészségügyi tanfolyamot szervez. A képzés célja a résztvevők víziállat-egészségügyi ismereteinek bővítése annak érdekében, hogy a víziállat-egészségügyi felügyeleti feladatokat megfelelő képességgel rendelkező víziállat-egészségőrök láthassák el.

A tanfolyam időpontja: 2017. november 17.

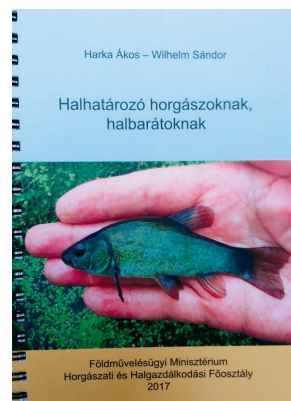
A tanfolyam díja: 15 000 forint

További információ és jelentkezés: www.magyarhal.hu

Megjelent a Halhatározó

A Halászati Lapok 2017. márciusi számában beharangoztuk, hogy hamarosan megjelenik egy új halhatározó. **Dr. Harka Ákos és Dr. Wilhelm Sándor Halhatározó horgászoknak, halbarátoknak** című könyve a Földművelésügyi Minisztérium „Állami halgazdálkodási feladatok támogatása” fejezeti kezelésű előirányzat forrásaiból valósult meg. Az ingyenes kiadvány terjesztését az FM a stratégiai partnereinek szíves közreműködésével valósítja meg, így a kiadványból 300 példányt juttattunk a Magyar Haltani Társaságnak, 100 példányt a Magyar Országos Horgász Szövetségnek, 100 példányt a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezetnek. Ha valamely érdeklődőhöz, szakemberhez még nem jutott el a hasznos terepi kiadvány, akkor nincs más dolga, mint hogy ellátogasson a 2017. szeptember 20–24. között megrendezésre kerülő 78. OMÉK-ra vagy a 2018. február 15–18. között megrendezésre kerülő 25. Fegyver, Horgászat, Vadászat nemzetközi kiállításra, és ott az FM „halas” standján térítésmentesen hozzájuthat egy példányhoz, a készlet erejéig.

UDVARI ZSOLT



2017. | 01. | 12.

SAJTÓKÖZLEMÉNY

HAGYOMÁNYOS TERMELÉSI KÖRÜLMÉNYEK KÖZÉ ILLESZTHETŐ, INNOVATÍV, RAGADOZÓHAL TENYÉSZTÉSI TECHNOLÓGIA KIFEJLESZTÉSE

A Tógazda Halászati Zrt. és a Szegedfish Kft. konzorciuma 335,670 millió forint összegű projekt keretében 201,340 millió forint összegű vissza nem térítendő támogatást nyert a „Hagyományos, termelési körülmények közé illeszthető, innovatív ragadozóhal tenyésztési technológia kifejlesztése” címmel a Széchenyi 2020 GINOP Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása című program keretében.

A Tógazda Zrt. a dunántúli völgyzárógátas halastérszerek valamint a nagyméretű víztározók adottságaihoz dolgoz ki új, tavi ragadozó haltermelési technológiát. Ezek a tavak-tározók általános jellemzője, hogy hipertrofok, mert a környező mezőgazdasági területekről rengeteg tápanyag mosódik be a tavakba, valamint vízrendszeri sajátosságok miatt általában magas az invazív halfajok mennyisége. A közös tulajdonságokon túl jelentős eltérések is előfordulnak: az egyes tavak mérete, oxigénháztartása, illetve vízmélysége, növényzete, a táplálékhalak fajösszetétele nem csak vízrendszerenként, de egyes tavanként is jelentősen eltér. A projekt során ehhez a változatos környezethez adaptált, magasabb arányú ragadozónevelési technológiát fejlesztünk ki. Ennek a legfontosabb technológiai elemei a teljesértékű haltápok többcélú felhasználása és a különleges igényekhez adaptált népesítési szerkezet.

A Szegedfish Kft.-nél a tavi haltermelést a keltetőházi halszaporítás fejlesztése egészíti ki, mely megfelelő alapot nyújt a biztonságos és nagy mennyiségű telepítőanyag előállításához. Tervezzük a keltetőházi csukaszaporítás hatékonyságának növelését az ikraminóság javításán és a tesztikuláris sperma mélyhűtési módszerének kidolgozásán keresztül. A keltetőházi harszaporítás eredményességét a harszperma üzemi méretű mélyhűtési módszerének alkalmazásával és a mélyhűtött sperma keltetőházi körülmények közötti tesztelésével/felhasználásával fokozzuk. A tápon előnevelt ragadozó fajok utónevelése 10 hektáros tavakban ponty dominancia mellett történik, különböző népesítési szerkezetben. A második kísérleti évben az előző évi egynyaras halak továbbnevelése 40 hektáros tavakban folyik. A hasonló környezeti feltételek közötti (hasonló méretű és karakterű tavak) nevelés a különböző takarmányozási protokollok hatékonyságának összehasonlítását teszi lehetővé.

A fejlesztés eredményeként a hazánkban leggyakoribb két tótipusban (Tógazda-völgyzárógátas; Szegedfish-körtöltéses), mint alapvető halastavi termelési egységben is megtörténik a kifejlesztett technológiák hatékonyságának összevetése.

További információ kérhető:

dr. Németh István
06-30-934-8411
togazda@togazda.hu



A sült hekk is terítéken volt a Szupermentán

A balatoni halsütődék is nagyító alá kerültek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Szupermenta terméktesztjén. A tesztorozat legújabb állomásán a nyár és a Balaton slágertermékének számító sült hekk vizsgálata zajlott. Ehhez kapcsolódva a hivatal hatósági munkatársai összesen 13 halsütődét ellenőriztek, valamint több mint 160 mintán mintegy 700 laboratóriumi vizsgálatot végeztek el. A hatósági ellenőrzések számos szabálytalanságot és hiányosságot feltártak, melynek következtében összesen több mint egymillió forint élelmiszerlánc felügyeleti bírságot szabtak ki.

A Szupermenta termékteszt-sorozat részeként 13 Balaton környéki halsütődét ellenőriztek június utolsó napjaiban a NÉBIH felügyelői. A négynapos akció során vizsgálták az élelmiszerbiztonsági szabályok betartását, többek között a személyi és tárgyi feltételeket, a rendet, a tisztaságot, a személyi higiéniát, továbbá a raktáron lévő halkészletek nyomon követhetőségét, a halfajok és megnevezések azonosságát is. A 13 ellenőrzött vendéglátóhelyből 2 esetben minden megfelelő volt. 5 helyen kisebb hiányosságok miatt az üzemeltetők figyelmeztetésben részesültek. 5 üzletben viszont súlyos hibák miatt bírság kiszabására is sor került, melyek közül 1 esetben tevékenységet korlátoztak, két helyen azonnal felfüggesztették a működést, a hiányosságok felszámolásáig. Két üzletben a NÉBIH Állami Halóri Szolgálatá összesen több mint 100 kilogramm halat vont ki a forgalomból nem megfelelő nyomon követhetőség, és a származást igazoló dokumentumok hiánya miatt. Az ellenőrzések során összesen 1 175 000 Ft élelmiszerlánc felügyeleti bírságot szabtak ki a NÉBIH felügyelői. (FM Sajtóiroda)