Halászati Lapok

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászati Terméktanács információs és marketing hírlevele

A Magyar Mezőgazdaság melléklete

III. évfolyam

2002 Augusztus

Gasztrokulturális fesztivál Baján

Több mint 70 ezer ember volt jelen a bajai népünnepélyen. A halászlé fővárosa ezúttal is kitett magáért, hiszen csak az este hat órakor meggyújtott tüzek füstje fakasztotta sírásra – ha csak néhány másodpercre is – a nagyközönséget. A július 13-ai eseményen ugyanis sokkal inkább a jókedv, a barátságos hangulat volt a jellemző. Előző számunkban a népünnepély fő szervezőjével, Béres Bélával közöltünk beszélgetést, amelyből kiderült, hogy nem gondolták volna, hogy ekkora rendezvénnyé növi ki magát a bajaiaknak szánt piknik. Ma már jó néhány határon túli család naptárjában is előre beíródott a bajai népünnepély dátuma, mivel aki egyszer is jelen volt az eseményen, többé nem akar kimaradni belőle. Ezen a napon Széll Péter, Baja város polgármestere fáradhatatlanul intézte a protokollt, s miként tavaly, idén is szakított néhány percet, hogy lapunknak nyilatkozzon.

• Polgármester úr, egy éve, hogy beszélgettünk. Mi történt ez időszak alatt?

– Hát, nagyon sok minden. Az egyik legnagyobb jelentőségű eseményünk, hogy éppen most indul az európai normák szerint megépített szennyvíztisztító mű beüzemelése, ami több mint egy milliárd forintos beruházása, fejlesztése a városnak. Évtizedek óta húzódó probléma oldódott meg, hiszen mindannyian tudjuk, hogy nem mindegy, milyen vizet engedünk a Dunába. Ha ugyanis azt szeretnénk, hogy a Duna vizének minősége se jelentsen akadály az idegenforgalom fejlesztésének, akkor fürdésre alkalmassá kell tenni azt, és ne adj Isten, halat is találjunk benne.

• Ha már ezt említette, találnak-e itt halat a Dunában?

– Kevesebbet, mint szeretnénk. A horgász, halász emberek panaszkodnak arra, hogy a fogás igencsak mérsékelt mennyiségű, de a szűkös igényeket ki tudjuk elégíteni. Az ember persze, mohó, mindig többet szeretne. Úgy tűnik, hogy a víz minőségének javításával hozzájárulhatunk ahhoz, hogy a halak is gyarapodjanak, és jobban érezzék magukat itt, a Duna alsó szakaszában is.

• A Medgyessy-kormány átszervezte a vízügyek irányítását. Egy kézbe került a hatósági irányítás. Jelent-e ez könnyebbséget a városnak a vízügyek intézésével kapcsolatban?

– Azt remélem igen, hiszen a Baja környéki vizek jelentős részénél nem csak egyszerű vízgazdálkodásról van szó, hanem olyan rekonstrukciós munkákat kell elvégezni, ami hozzájárul az egész természeti környezet megőrzéséhez. Gemenc Európa legnagyobb ártéri erdője, aminek kulcskérdése, hogy a víz utánpótlását hogyan oldjuk meg. Ebből a szempontból azok a rekonstrukciós munkák, amelyek a vén-dunai, csertai ágak vízpótlását irányozták elő, feltétlenül fontosak a számunkra. És természetesen az is, hogy ezzel együtt folyik a gemenci erdő olyan új revitalizációja, amellyel az őshonos növények gyarapodását segítjük elő. Ebből a szempontból tehát nagyon fontos számunkra az, hogy egymással összehangolt tevékenységet, jól koordinálható munkát lehet végezni az új minisztériumi felállásban.

• Kapnak-e állami támogatást a revitalizációhoz, azaz az új életre keltéshez?

– Szükség volna a segítségre, másképpen nem is tudjuk folytatni, befejezni ezt a munkát, hiszen ez a nagyságrend már meghaladja egy város, település anyagi lehetőségeit. Ezért is fontos, hogy a hazai, kormányzati forrásokhoz, és remélhetően európai támogatásokhoz is hozzájussunk a természeti értékek megóvása, és a Duna lehetőségeinek kihasználása érdekében.

(Folytatás a 2. oldalon)

Tartalom:

A bűnmegelőzéstől a halételig	3
Hogyan növelhető a halfogyasztás?	4
Szent István napi halfőzés	5
Tiszafüredi anziksz	6
A hagyományok gyökerei	6
Biológiai szennyvíztisztító	7
Az Európai Akvakultúra Szövetség 2002. évi közgyűlése (II. rész)	8

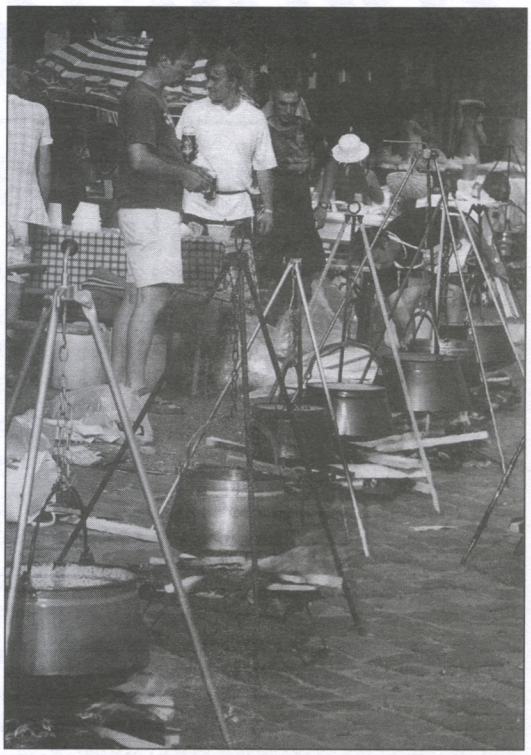
2002. A HAL ÉVE –
ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI RENDEZVÉNYSOROZAT

Egyen halat finomat! falat

panty erre gondoltam

Szerkeszti:
Szerkesztő Bizottság
Felelős szerkesztő:
Hajtun György

Gasztrokultúrális fesztivál Baján



(Folytatás az 1. oldalról)

• Szóljunk néhány szót a népünnepélyről. Amikor nyolc éve először megrendezték az eseményt, városi, bensőséges ünnepnek gondolták. Ma viszont egyértelműen idegenforgalmi látványosságként ismerik, hiszen a Guinness könyvbe illő rekordokat döntenek azzal, hogy 2014 bográcsalatt gyújtják meg egyszerre a lángot.

– Való igaz, mi magunknak, a bajai embereknek szántuk ezt az eseményt. Ennek ellenére nem veszett el az az eredeti hangulata, amiért annyian szeretnek ide jönni. Úgy gondolom, hogy ennek a rendezvénynek az egyik nagy előnye az, hogy több mint kétezer rendezője van. Vagyis mindenki, aki itt halfőzőként megjelenik, rendező. Meghívja a barátait, rokonságát, üzleti kapcsolatait, ami eleve garantálja a jó hangulatot. Természetesen idegenforgalmi attrakcióvá is nőtt a népünnepély. Ez egy olyan gasztrokultúrális fesztivál, amely hozzájárult ahhoz, hogy az országban nagyon sok hasonló esemény indulhasson. Szerencsére ezek a rendezvények ma már jelentős mértékben járulnak hozzá az ország idegenforgalmának növeléséhez. Hozzánk például Új-Zélandból, Floridából, Európa szinte minden országából érkeznek vendégek, és nem csak a hazalátogató bajaiak és barátaik jönnek, hanem e körön kívülről is.

Ez egy olyan gasztrokultúrális fesztivál, amely hozzájárult ahhoz, hogy az országban nagyon sok hasonló esemény indulhasson.

• Akkor már nincs is szükség szervezésre?

– Ezt nem mondanám. Szervezni mindig kell, hiszen egy ilyen rendezvény mindig megkívánja a gondos előkészítést. Amikor 60–70 ezer ember együtt van, ott minden érintett hatósági szervezetnek van feladata. Ugyanakkor az is fontos, hogy a rendezvényt úgy szervezzük, hogy mindenki jól érezze magát, és a lehető legjobb módon vigye el hírünket a nagyvilágba. A közelmúltban egy pécsi egyetemi barátom mesélte, hogy Új-Zélandon járt, és ottaniakkal beszélgetve a harmadik mondatnál már szóba került Magyarország és a hal, a halfőzés és Baja. Ezért is érdemes ezt a rendezvényt megszervezni, s azért is, mert nagyon sok jó baráttal találkozhatunk, remek hangulatban tölthetjük el ezt a délutánt, estét. Igazi népünnepély ez, a maga valóságában, minden kellékével.

• Végezetül hadd kérdezzem meg, hogyan készül az október 20-ai választásra?

– Fontos időpontot említ, amikor az önkormányzati választáson mérlegre teszik a város vezetésének munkáját. Ez a második polgármesteri ciklusom, és számomra természetesen rendkívül fontos, hogyan értékelik a munkámat. Számos elképzelésem van a következő időszakra is, folytatni szeretném a munkát, persze csak akkor, ha a bajaiak is így gondolják.

De a városon belül is számos fejlesztésre van szükség, be kell fejezni a következő négy évben azt az infrastrukturális fejlesztést, amit elindítottunk.

• Elárulna a tervekből is néhányat?

– Rendkívül fontosnak tartom, s ebben a Dunamenti városok összehangolt munkájára van szükség, hogy a térség megközelíthetősége jelentősen javuljon. A Duna nagyszerű lehetőség a hajózás szempontjából, ám a jelenlegi viszonyok között ezzel ma még korlátozottan élünk. Azt remélem, hogy a közeljövőben jobban élhetünk ezzel a lehetőséggel. És a közutakon is javítani kell a város megközelítési lehetőségeit. Ebből a szempontból a 6-os és az 56-os út nyomvonalán megépülő gyorsforgalmi út elsődleges jelentőségű. De a városon belül is számos fejlesztésre van szükség, be kell fejezni a következő négy évben azt az infrastrukturális fejlesztést, amit elindítottunk. Teljessé kell tenni a csatornázást, és a ma még burkolatlan utakon az útburkolatokat meg kell építeni (a 150 kilométer útból 35 kilométer a burkolatlan). Ez pedig komoly anyagi megterhelést jelent, hiszen egy kilométer út építése 50 millió forintba kerül. Az uniós tagság elnyerésével pedig azt gondolom, felértékelődik a térségünk szerepe. Érzékeny ponton fekszik a város, három határ mentén vagyunk, s itt tudunk egy olyan logisztikai szerepet felvállalni, ami gazdasági, fejlesztési szempontból meghatározó.

• S ehhez a bajai népünnepély is hozzájárul…

– Így igaz, hiszen ráirányítja a figyelmet a városra, arra, hogy itt milyen jó emberek élnek, mennyire lakható a város, mennyi értéket tud felmutatni, hiszen a bajai népünnepély az éves rendezvények között csupán az egyik. Rendezünk itt más típusú eseményeket is, például a Duna-menti folklór fesztivált. Ezek az értékek hozzájárulhatnak ahhoz, hogy egy-egy befektetői csoport figyelme is ránk irányuljon. Az utóbbi két-három esztendőben úgy érzékelem, hogy van elmozdulás, de kulcskérdés az infrastruktúra fejlesztése.

Hajtun György

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2002. év 30. hét (július 22– 26.) az ország egyes régióiban

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	550-650	-
Észak-Alföld	530-550	180-200
Dél-Dunántúl	530-600	-
Közép-Magyarország	560-650	-

Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg) 2002. év 30. hét (július 22– 26.) az ország különböző piacain

	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	350
Rákóczi tér	800	-
Lehel tér	800-850	-
Békásmegyer	790	390
Debrecen	800	400
Győr	650	330
Miskolc	690	380
Pécs	690	-
Siófok	689	-
Szeged	730	250
Szekszárd	700	-
Szolnok	700	350

(Forrás: Halászati Terméktanács)

Piaci árak Németországból

	Nürnberg	Hannover	Dresden
	EUR/kg		
Ponty	-	-	-
Süllő	22-24,9	10,20-13,20	-
Csuka	18-21	10,20-13,20	-
Harcsa	-	10,20-14,30	

(Forrás: Fisher & Teichwirt 2002. 7. sz.)

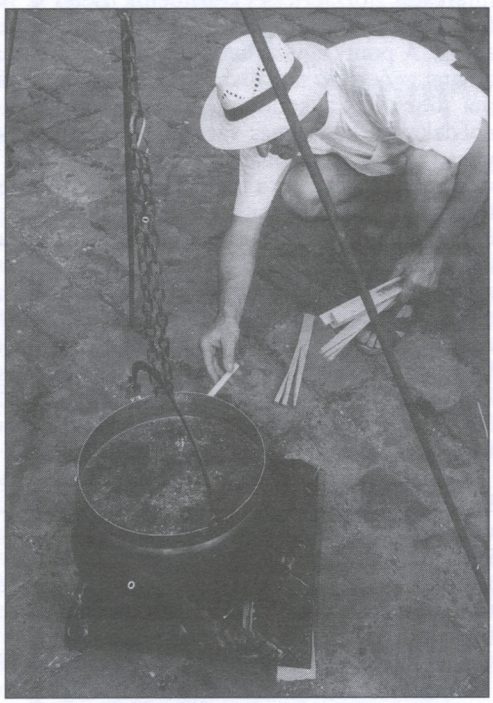
A bűnmegelőzéstől a halételig

A bajai népünnepély arra is alkalmas, hogy olyan emberekkel, magas rangú állami tisztségviselőkkel is találkozzunk, akik nem agrárszakemberek, ám mégis kötődnek a halhoz, a mezőgazdasághoz. Hegedűs András, a Belügyminisztérium bűnmegelőzési helyettes államtitkára az első pillanatban úgy gondolta, nincs miről beszélgetnünk, már ami a nagyközönséget érdekelné, ám ahogy belemelegedtünk, úgy derült ki, hogy a bűnmegelőzés szempontjából is akad a halászságot érintő mondanivaló. Nem is beszélve arról, hogy a helyettes államtitkár igencsak kedveli a halételeket, s ha csak teheti, ezt választja.

Magyarországon a halőrök, a mezőőrök helyzete sem jogilag, sem társadalmi szempontból nem rendezett. *Hegedűs András* úgy gondolja, hogy a bűnmegelőzés átfogó stratégiájának a kialakításakor azt is át kell gondolni, hogy mekkora a társadalmi szféra szerepe, rendezettek-e a tevékenységi körök? Az állam nem tud egyedül mindent ezen a téren megoldani, így a társadalmi szervezetekre nagy szükség van. Jól áttekinthető, érthető jogi normákat kell megalkotni, ugyanakkor a feladat megosztására is pontos határokat kell húzni. Ha mindezt kialakítottuk, akkor komoly és erőteljes társadalmi kommunikációra van szükség annak érdekében, hogy a társadalom is tisztába legyen azzal, hogy amikor történetesen egy halőr fellép ellene, mert rajtakapta hallopáson, akkor valójában kinek mik a jogai és kötelességei.

A bűnmegelőzés a legnehezebb feladatok egyike, hiszen szemléletet kell változtatni ahhoz, hogy eredményt érjünk el. A rendszerváltás óta új érdekviszonyok jöttek létre, amit a társadalomnak is tudomásul kell vennie. A hal, amit elvisznek, ma már nem a közös tulajdonból való. A hal is valakié, aki azzal foglalkozik, hogy tenyészti őket, felneveli és eladja, netán feldolgozza. S nem csak a hal, hanem a vad is köztulajdon, vagyis nem viheti el bárki, csak a tulajdonosa. Megfelelően tudatosítani kell az állampolgárokban, hogy jogellenes magatartást valósít meg, ha ezt az értéket elviszi (ellopja). S tudnia kell, hogy ez ellen a jogellenes magatartás ellen vannak állami és társadalmi szervezetek, amelyek felléphetnek. Azt kell megoldani, hogy a társadalmi szervezetek is kapják meg azt az erkölcsi és szakmai támogatást, ami szükséges a jó munkavégzéshez. Az is nagyon fontos, hogy a cselekvési határokat pontosan meghúzzuk, s azokat az egyéni törekvéseket, amelyek állami színben próbálnak feltűnni, azokat szankcionáljuk. A képzés feladata, hogy szakszerűen intézkedjenek, és jól tudják közvetíteni, hogy milyen intézkedés történik itt. Mert ha nem, az állampolgár az adott esetben azt hiheti, hogy egy másik állampolgár velük szembeni jogtalan fellépéséről van csupán szó.

Hegedűs András pragmatikus ember, tehát úgy véli, hogy fel kell először mérni, hogy is állunk a bűnmegelőzés és a bűnözés terén. Nem elegendő a statisztikai adatokra hagyatkozni, és abból levonni a következtetéseket, az állampolgár szubjektív biztonsági érzetét is meg kell ismerni. Hiszen csak így deríthetők fel azok a körülmények, amelyek az állampolgárt zavarják. Érdekes módon az is látható, hogy a zavaró körülmények többsége nem rendőrségi hatáskörbe tartozik, többnyire nem pénzkérdés. Sokkal inkább az egymásra való odafigyelés hiányából fakadnak ezek a problémák. Éppen ezért van szükség arra is, hogy az országos bűnmegelőzés hálózatát kiépítsék, és meg kell teremteni a bűnmegelőzés társadalmi bázisát, mégpedig az érdekek mentén. Ha tehát egy társadalmi szervezetnek átadunk állami feladatot, ahhoz pénzt is mellékelni kell. A társadalmi szervezeteket jog- és hatáskörrel kell ellátni, és finanszírozási oldalról támogatni kell. Ekkor tiszta viszonyok keletkeznek, amit egy jó marketing munkával kell a lakossággal ismertetni.



Az Európai Unióhoz való csatlakozás is felvet egy sor kérdést. Hegedűs András úgy véli, hogy amikor egy ember új közösségbe lép, akkor elsősorban a jó tulajdonságait igyekszik felmutatni. Ugyanakkor nyitottnak kell lenni az új és jó dolgokra is. A bűnmegelőzési gondolkodásunk más, mint az EU-ban. Azt tudjuk, hogy a technikai felkészültségünk elmaradottabb, mint egyes EU tagországokban, de a jogi harmonizáció szinte már teljes. Bíznunk kell magunkban, magyarságunkban. Ugyanakkor meg kell tanulnunk régiókban gondolkodni, így a helyi érdekek is a helyükre kerülnek, képesek nagyobb hatást gyakorolni a szűkebb és tágabb környezetre. A régiók viszont komoly fejlesztési pénzekre pályázhatnak az EU-ban, vagyis össze kell fogni a kicsinek a kicsivel ahhoz, hogy a pályázáshoz szükséges megfelelő méreteket fel tudják mutatni. A BM azon fáradozik, hogy ezeket a helyi erőket összehozza, rendezze.

H-n

A Haltermelők Országos Szövetsége felvételt hirdet a Dinnyési Ivadéknevelő Tógazdaság vezetői és halászmesteri munkaköreibe. A szakmai önéletrajzzal ellátott jelentkezéseket a Szövetség címére kérjük leadni. (1126 Budapest, Vöröskő u. 4./b)
Érdeklődés: dr. Orosz Sándor igazgatónál (tel.: 06 1 355 7019, mobil: 06 30 210 1133)

Jávorka Sándor
Mezőgazdasági és Élelmiszer-ipari Szakközépiskola és Szakiskola II. Telepe
2890 Tata Diófa u. 18.
Tel.: 34/587-660

felnőtt korúak részére lehetőséget biztosít tanfolyamos formában
- ✦ a halász szakképesítés
- ✦ és a halászmesteri oklevél megszerzésére.

Jelentkezés feltételei:
- ✦ a 22. életév betöltése,
- ✦ legalább 8 általános iskolai végzettség (halászmesterek esetében halász szakmunkás oklevél),
- ✦ legalább 3 év halászati szakmai gyakorlat (halászmesteri jelentkezéskor a szakmai vizsga után 5 év halászati gyakorlat),
- ✦ egészségügyi alkalmasság.

A tanfolyam indításának időpontja: 2002. ősze

Hogyan növelhető a halfogyasztás?

A termékfejlesztés, az új – és a továbbfejlesztett hagyományos haltermékek előállítása már ma is jelentős szerepet kell, hogy kapjon. Magyarországon kevés halat fogyasztunk! Amíg az európai átlagfogyasztás mintegy 21 kg/fő/év és vannak olyan országok ahol, mint például: Izland 91 kg, Portugália 58 kg, Spanyolország 41 kg, addig hazánkban évente alig 3 kg halat fogyasztunk fejenként.

A nemzetközileg is elkeserítő életkilátásaink javításában kiemelt szerepet kell kapjon az egészséges táplálkozás és azon belül is a halfogyasztás népszerűsítése.

A halhús igen fontos táplálékunk:

➡ Könnyen emészthető értékes fehérjeforrás, valamennyi esszenciális aminosavat tartalmazza.

➡ Vitamintartalom szempontjából az A, B1, B2, B6, C, E és Nikotinamid tartalma jelentősebb. Heti kétszeri halfogyasztás fedezi a szervezet ezirányú vitaminigényét.

➡ Ásványianyag tartalma valamivel nagyobb mint a melegvérű állatok húsáé. Káliumot, foszfort, kalciumot, vasat, mangánt, jódot, szelént, stb. is tartalmaz. Szeléntartalmánál fogva jelentős szerepet játszik a szervezet méregtelenítésében a káros szabadgyökök, a nehézfémek lekötésében és egyidejűleg erősíti az immunrendszert is.

➡ Kutatások sora igazolta, hogy a halhús zsírtartalma, táplálkozás-élettani szempontból kedvező arányban tartalmazza a többszörösen telítetlen zsírsavakat. A szív és érrendszeri megbetegedések, megelőzésében és gyógyítása során a hatását egyre nagyobb jelentőségűnek tartják.

➡ A halhús nemcsak igen egészséges de finom is.

A hazai halfogyasztás, oly sokszor emlegetett elmaradottságán a halászatban, a halfeldolgozás és a halkereskedelem területén dolgozók, egyaránt változtatni szeretnének.

Örvendetes, hogy az utóbbi években – az európai trenddel megegyezően – a hazai haltermelés és a feldolgozott hal mennyisége ha mérsékelten is, de emelkedik. A hazai haltermelés és halfogyasztás növekedési üteme azonban mégiscsak lassú. A hazai képet a hagyományos karácsony előtti rendkívüli halkereslet, azon belül az óriási élőhal forgalom igencsak időszakossá teszi.

Ezzel nem csak mi magyarok vagyunk így, a kiugró karácsonyi halfogyasztás más, hasonló vallási hagyománnyal rendelkező országban is jellemző. Hazai haltenyésztők és halkereskedők, hosszú évtizedek óta a karácsonyi csúcsfogyasztásra kalkuláltan, építik fel üzleti terveiket.

Jól tudjuk, hogy a halfogyasztás növekedését a karácsonyi csúcs előtti 11 és fél hónapban kell és lehet elérni!

Amikor a hazai fogyasztók többsége halról beszél, elsősorban a ponty jut eszébe, természetesen annak finom íze, na meg vitathatatlanul zavaró szálkássága. A harcsáról azt mondják: az igen, az finom, nem szálkás, de azért lehet, hogy zsíros. A fogassüllőt mindenki szereti, húsa rendkívül finom és szintén szálkamentes, a pisztráng kitűnő ízű – de enni bizony, azt is tudni kell és hát persze a minőségért többet is kell fizetni!

A mai étkezési szokásokra sajnos az a jellemző, hogy a halfogyasztás kultúrája feledésbe merült. A pontyfogyasztó generáció, ha lassan is, de folyamatosan csökken, a fiatalok nem szívesen esznek pontyot. A jelenleg kínált formában a pontyból csak sok munkával, hozzáértéssel készíthetők ízletes fogások, ezért értékesítési esélyei korlátozottak. A ponty egyszerűen nem felel meg a fiatal generáció táplálkozási szokásainak: ma nincs idő a komótos, szertartásszerű ebédekre, a kényelmes vacsorákra, sokan még a főétkezést is rohanva, szinte habzsolva gyűrik le – csak az a fogás sikeres, amelyet gyorsan, percek alatt el lehet készíteni és fogyasztani. Ma már bizony a fiatalok közül nem sokan ismerik – és valószínűleg még kevesebben használják – a halkést, aligha tudják, hogy a pontyot is lehet kellő rutinnal, no meg kellő türelemmel, a szálkáktól való félelem nélkül fogyasztani. Sokkal többet kell tenni annak érdekében, hogy megnyerjük ezt a nagyon is jelentős fogyasztói réteget.

Gyakran mondjuk, hogy a halat egészen korán az óvodában és az iskolában kell megkedveltetni, hiszen még gyerekkorban kell pozitív halfogyasztási élményt szerezni ahhoz, hogy később rendszeres halfogyasztóvá váljon valaki. Garantáltan szálkanélküli, finom termékeket rendszeresen kell kapjanak.

Új haltermékekkel kell meglepni a fogyasztókat, akik egész éven át folyamatosan kapható, azonos minőségű finom haltermékeket, várnak, amelyek lehetőleg azonnal fogyaszthatók, gyorsan, különösebb konyhatechnikai ismeretek nélkül is – könnyen elkészíthetők és szálkamentességükkel, valamennyi korosztály számára veszélytelenül fogyaszthatók.

Bár a feldolgozott hal iránti keresletnövekedés azt mutatja, hogy a változás megkezdődött, a vásárlókhoz még mindig elsősorban élőhal és csak kisebb részben feldolgozott hal és haltermék formájában jut el.

Az utóbbi 6 évben nagyot változott a kereskedelem, azon belül az élelmiszer kiskereskedelem is. A hipermarketek megjelenésével a halértékesítés színvonala sokat javult, a jégágyon attraktívan kínált egyre szélesedő hazai és import frisshal választék jelentős fejlődést hozott. A fagyasztott haltermékek választéka is egyre szélesedik. Ma már a mind nagyobb számban található vonzó szemet gyönyörködtető halstandok új édesvízi halakból előállított termékeket igényelnek.

Mindez a haltermékek fejlesztésére, a hagyományos termékek korszerűsítésére, új termékek kifejlesztésére és gyártására késztet minden üzemet.

Új haltermékeket kell kifejleszteni!

A halfeldolgozó üzemekben olyan termékeket kell a kitűnő ízű pontyból és a többi feldolgozásra alkalmas halból előállítani – és majd átgondolt marketinggel a PIACRA bevezetni –, amelyek előkészítettségükben, „szálkamentességükben" felhasználhatóságukban és csomagolásukban versenyképesek az egyre gazdagabb tengeri hal választékkal. Ahhoz, hogy az import haltermékek keltette kemény versenyben ne maradjunk le, mielőbb cselekednünk kell!

A hagyományos haltermékek fejlesztése igen fontos

feladata az egész szakmának. A régi jól bevált termékeket, új, igazán finom ízzel, megnyerő külsővel és garantáltan azonos minőségben boldogan veszi a halat kedvelő vevő. A gyarapodó számú, korszerű és higiénikus hazai halfeldolgozó üzemekből egész sor, a kereskedelemben ma még nem forgalmazott ragyogó termék kell, hogy kikerüljön!

Örömteli, hogy már új, korszerű halfeldolgozó üzemek is létesülnek. A meglévő üzemek többségét a mai élelmiszer-higiéniai és technológiai követelményeknek megfelelően már úgy igyekeznek átformálni, hogy képesek legyenek a korszerű haltermékek előállítására.

Az európai halas kiállítások sorából kiemelkedik a brémai Fish International 2002 kiállítás, amelyen ámulatba ejtően széles választékát vonultatták fel a legkülönfélébb, nagyon finom, káprázatosan szép és figyelmet vonzó, módon csomagolt haltermékeknek. Ez is bizonyítja, hogy a feldolgozott termékek kínálatának jelentős mértékű szélesedésével lehet és kell a fogyasztókat lenyűgözni, vásárlásra ösztönözni. Az utóbbi kiállításokon tapasztalt trend egyértelműen a tisztított hal tovább-feldolgozását, „a többletérték hozzáadást", a szélesedő haltermék választékát jelzi. Új szlogeneket is bevetnek annak érdekében, hogy a túltelített élelmiszerpiacon a vásárló

figyelmét a halra irányítsák. Jó példa erre a kenhető halkészítmények, a halkrémek, pástétomok reklámja „kenyérre kenhető", „kenyérre való" (Auf 's Brot), amellyel halhúsból előállított termékekkel igyekeznek elhódítani egy szeletet a margarinok által elfoglalt jelentős piaci részesedésből. A fogyasztó érdeklődésének fenntartására rendre újdonsággal kell megjelenni. Erre példa a „hónap salátája" (Monatssalat): az egyik német cég minden hónapban új ízesítéssel, más-más alapanyagból egy magas és egy alacsony árfekvésű halsalátát kínál. A kiállítások jól mutatják, hogy jelentősen megnőtt a közvetlenül fogyasztható haltermékek választéka és aránya.

Tudomásul, kell vennünk, hogy a világ nagyot változott. Jól látja az a tógazda, aki azt gondolja, hogy élőhalát a horgásztavakon és az élő exporton kívül a karácsonyt kivéve már nem fogja tudja sokáig eladni. Nem a szépre nőtt, jóízű húsú, piaci halnál van a folyamat vége. Ma már egyértelmű, hogy a jelentős piaci pozíciókért folyó igen erős harcban a magas színvonalú késztermék a versenyképesség kulcsa. Jó és szálkamentes termékekké kell feldolgozni a halat.

Ma már látható, nem elég csak élőhalat, vagy akár tisztított halat kínálnunk a vásárlónak. Igényesen feldolgozott haltermékek rendre megújuló széles választékával kell a vásárlókat kínálni, lehetőleg 12 hónapon keresztül.

A csomagolásfejlesztés és a marketing döntő fontosságú.

A termék kifejlesztésével a sikerhez vezető út jelentős részét megtettük, de ez önmagában még nem elég. A jól megtervezett és kivitelezett csomagolásnak kell biztosítania, hogy a kiváló minőségű haltermék esztétikailag is lenyűgözze a vásárlót. Korszerű csomagolástechnika és gondosan előkészített marketing nélkül nem várható el egy mégoly kiváló terméktől sem, hogy meghódítsa a piacot.

Összefoglalva

Egy átlagfogyasztó amikor halat vásárol, milyen szempontok alapján mérlegel?

➡ Jó ízű, szálkamentes, tetszetős, friss legyen a hal, a haltermék.

➡ Kedvező legyen az ára.

➡ Egyszerűen és könnyen elkészíthető legyen.

➡ A figyelmet felkeltő, szép csomagolás döntő szempont.

Mit tegyünk a halfogyasztás növelése érdekében?

➡ Új termékeket kell a vásárlónak kínálni. Ami folyamatos haltermék fejlesztést igényel.

➡ Az új haltermékeket korszerű és hatékony marketinggel be kell vezetni a túltelített élelmiszerpiacra.

➡ Folyamatosan őrizni és bővíteni kell a nehezen megszerzett piaci pozíciókat.

Péterfy Miklós

Szent István napi halfőzés

2002. augusztus 19–20-án kerül megrendezésre Gyomaendrődön a IV. Szent István napi Nemzetközi Halfőző verseny. Az esemény Gyomaendrőd Város Önkormányzata 2002. évi programjában kiemelt helyet kapott, ennek megfelelően fővédnöke a város polgármestere *dr. Dávid Imre.* A rendezvényt támogatja – 2002 a hal éve eseménysorozat részeként – a Haltermelők Országos Szövetsége.

Az első napon a versenyzők és kísérőik megismerkedhetnek a várossal, s számos színes szórakoztató programot ajánlanak a szervezők.

A második nap attrakciója az immár tradicionálisnak mondható nemzetközi részvételű halfőző verseny, melyre az endrődi városrész szélén, a Népligeti árnyas fák között kerül sor.Összességében – az előzetes jelentkezések alapján – közel félszáz versenyzőre számítanak a szervezők. Nevezések elfogadnak még a verseny napján, a reggel 7 órától kezdődő regisztrációnál is a helyszínen. Nevezési díj: 5.000,-Ft. A főzéshez szükséges halalapot, pontyot a szervezők biztosítják A versenyzők három kategóriában – dunai halászlé, tiszai-kőrösi halászlé és egyéb halétel – mérik össze mesterségbeli tudásukat, s ismert közéleti személyiségekből álló zsűrik bírálják majd az étkeket. Az elért pontszámok szerint kategóriánként első, második és harmadik díjakat ítélnek meg, s a legtöbb pontszámot elért versenyző elnyeri az abszolút győztes címet és megkapja az ahhoz tartozó nagydíjat. Természetesen a közönség is megkóstolhatja az elkészült ételeket, s a közönségszavazatok alapján értékelheti a versenyzőket. Az ünnepélyes eredményhirdetésre délután 15 órakor kerül sor.

Mindenkit – versenyzőket, érdeklődőket – szeretettel várnak a szervezők. A versennyel kapcsolatban további tájékoztatást ad: Jenei László a (06) (66) 282-538, illetve a (06) (30) 511-2258 telefonszámokon.

S. V.

15% kedvezmény

Könyvújdonság

a Halászati Lapok olvasói számára

Szűcs István: A halászati ágazat gazdasági, szervezési és piaci kérdései

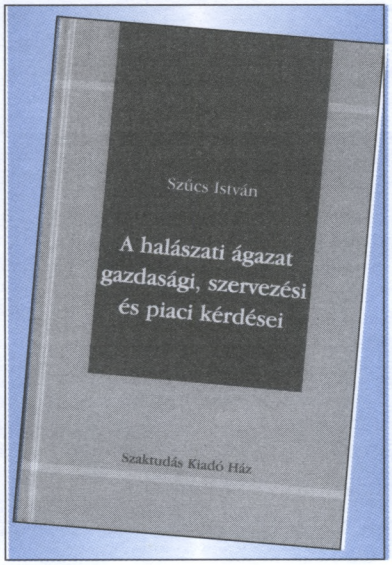
A könyv a halászati ágazat ökonómiai és környezetgazdasági kérdéseit dolgozza fel, kimerítően foglalkozik a halhústermelés – és fogyasztás jelentőségével, az ágazat termelési alapjaival és üzemgazdasági jellegzetességeivel, elemzi a piaci viszonyokat és kitekint az EU csatlakozás várható hatásaira is.

A könyv árából a lap olvasói 15% kedvezményt kapnak.

Rendelje meg Ön is most!

A könyv ára: 1.980 forint helyett most 1.683 forint.

„A Szaktudás meghozza gyümölcsét!"



Megrendelőlap

Postai utánvéttel megrendelem az alábbi kiadványt

Megrendelő neve: .....

.....

Címe: .....

.....

Dátum: .....

Aláírás: .....

Megrendelési cím: Szaktudás Kiadó Ház Rt.
Budapest, 1142, Erzsébet királyné útja 36/b.
Tel.: (1) 363-2017, 252-4772 fax.: (1) 252-6738
e-mail: info@dinasztia.hu

Tiszafüredi anziksz

Az I. Tisza-tavi hal- és pusztai ételek fesztiválján, június 15.-én Tiszafüreden is beigazolódott, hogy egy-egy ételfőzéssel kapcsolatos esemény több, mint egy gasztronómiai találkozó. Autók, buszok érkeztek a Tisza partjára, a Halas térre, az ország szinte minden pontjáról. S a Vajdaságból, Felsőhegyről is jöttek asszonyok férjestől, gyerekestől, ősz Szabó Imre vezetésével. Néhány órán belül olyan tájjellegű ételkülönlegességek sorakoztak a zsűri asztalán, - varjúpörkölt, pacal, harcsasült, halászlé stb. – hogy szinte belefájdult a fejük, melyik ételnek ítéljék oda a legjobb helyezéseket és díjakat. Mitől nő túl a gasztronómiai örömökön egy ilyen találkozó? Attól, hogy a város apraja-nagyja, elöljárója is fontosnak érzi, hogy megjelenjen rajta. Tiszafüreden Rente Ferenc polgármestert és Csányi Sándort, a Gulyásszövetség elnökét, a rendezvény főszervezőjét kérdeztük.

Rente Ferenc polgármester számára az a legfontosabb, hogy Tiszafüreden az emberek jó kedélyűek legyenek. A baráti légkör, a barátság mindenekelőtt, hiszen a polgármester számára csak az állampolgár létezik, függetlenül attól, hogy milyen pártállású, vallású, korú emberről van szó. Neki ugyanis gondoskodnia kell róluk, a település fejlődéséről. A polgármester nem más, mint vezéregyéniség, aki a települést működteti. Rente Ferenc ars poeticája a több mint négy évtized közigazgatásban eltöltött esztendő során alakult ilyenné. Mindig független jelöltként indult az előző kettő polgármesteri választásokon. Elindul az idei, őszi választásokon is, aminek elsősorban az az oka, hogy szeretné befejezni a 3 milliárd forintos csatornázási beruházást, miként a több mint 2 milliárd forintos hulladéklerakó építését is.

Nekünk dolgunk van, hangsúlyozta a polgármester. Ami pedig a rendezvényt illeti, a Halas tér hétről hétre megtelik. Volt itt három napos Soproni Ászok rendezvény, a hal- és pusztai ételek fesztiválja, lesz a füredi halasnapok. Ez is mutatja, hogy a városnak jelentős az idegenforgalma. Az idelátogató vendégeket több mint tíz kemping fogadja, évente 36–40 ezer vendégéjszakát töltenek el a hazai és a külföldi turisták Tiszafüreden. Egy-egy vendég 4–4,5 napot tölt el, akik a termál-, és gyógyvízfürdőt is látogatják. A város hátránya és előnye, hogy négy (Hajdú-Bihar, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok és Borsod) megye határán fekszik. A 15.200 lakos vendégszerető nép, és a hétköznapi élet szükségleteit is magas szinten elégíthetik ki. Két középiskolát működtet az önkormányzat, kereskedelmi, szakmai képzés folyik itt, s ha ránézünk a térképre, láthatjuk, hogy a környéken nincs nagyobb település. Legközelebb Debrecen, Hajdúszoboszló említhető, így viszont 55 ezer ember vonzáskörzetét jelenti Tiszafüred.

A város a többi keleti országrészhez tartozó településhez hasonlóan küzd az elmaradottság ledolgozásával. A Tiszán innen, Szegedtől Nyíregyházáig nem sok minden történt az elmúlt években, így a rendszerváltás óta hiányoznak a nagy tömegeket foglalkoztató vállalkozások. Ebben a ciklusban tervezik egy ipari park létesítését, amelytől remélik, hogy a foglalkoztatási problémák jelentős része megoldódik. Az idegenforgalom sem enyhít a munkanélküliségen. A Tisza-tó viszont rendkívül sokat jelent a városnak. A három évvel ezelőtti cián szennyezésnek ma már nyomai sem látszódnak a folyón, a horgászturizmusnak és a strandolásnak tehát nincsenek akadályai. Hiányzik a tó környékén egy igazi nagyberuházás, hiszen alig van egy-egy szálloda, amelyik autóbusznyi ember befogadására alkalmas. Szálloda ugyan van, de kicsi a befogadóképességük. Pedig idegenforgalmi szempontból jó helyen fekszik a város. Közel a Hortobágyhoz, az egri történelmi borvidékhez, és a Tisza folyóhoz. Ezeket a lehetőségeket bűn nem kihasználni, s a környék önkormányzatai létrehozták a Tisza-tavi Önkormányzatok Fejlesztési Társulását. Egy-egy önkormányzatnak ugyanis kevés az anyagi ereje ahhoz, hogy átütő, érezhető fejlesztést valósítson meg.

Rente Ferenc, akárcsak a Tisza-menti emberek, szereti a halételt, már csak azért is, mert a helyi gasztronómiai szokásokban a halat minden formában kedvelik.

A hagyományok gyökerei

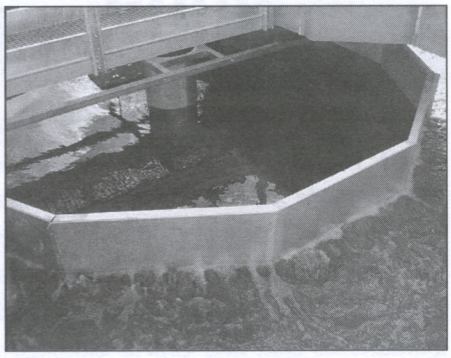
Csányi Sándor, a Szolnoki Gulyásfesztivál Egyesület és a Magyar Gasztronómiai Fesztiválok Egyesületének is az elnöke. Ez utóbbinak 24 város a tagja, de a Haltermelők Országos Szövetsége is belépett az egyesületbe, amelynek az a célja, hogy minden nívós, országos főzőfesztivált egységes szempontok szerint kezelje. A főzőfesztiválok rendezése gazdasági értelemben egyelőre nem üzlet, mivel még nem önálló turisztikai ágként folyik az események szervezése, rendezése. Csányi Sándorék a szabad idejükben, a saját pénzükön dolgoznak egy-egy rendezvényen, miként a főzők is a maguk erejéből készítik el az ételeket. Tervezik viszont, hogy 2003-tól beindítják a gasztronómiai utakat, a borutak mintájára, amelyek a magyar ételek készítését, a magyar folklórt, a magyar bort kívánják népszerűsíteni. Már felvették a kapcsolatot a Borút Egyesülettel, megállapodást kötöttek a falusi turizmust összefogó szervezet vezetőivel.

A magyar ételeknek van keletje a nagyvilágban. Csányi Sándor cáfolja, hogy a magyar ételek zsírossága, egészségtelen voltuk miatt ne lennének népszerűek. A magyar konyha a világ örökség része – ha már az olasz pizzát is annak tekintik az olaszok – hiszen ezen a rendezvényen is látható volt, hogy milyen színes, gazdag a hagyományos magyar konyha. A fesztiválon egyébként 38 csapat indult, az elnök azonban bízik abban, hogy a következő rendezvényen már több indulót fogadnak. Az emberek szívesen jönnek ide, mert minden ember, a határon túli magyarok is érzik az összetartozást. Azt, hogy a hagyományok gyökerei közösek, és ezeket a gyökereket nem szabad elvágni, megszakítani. Ily módon a már-már elfeledett magyar ételek receptjei is fennmaradnak, és az is igaz, hogy a korszerű táplálkozás feltételeinek is eleget tehetünk. Ma már nem zsírosak az ételek, a főzési technológiák megváltoztak, de az ételek jellege nem. S ebbe a sorba jól illeszkednek a halból készült finomságok is.

H. Gy.

Biológiai szennyvíztisztító

Sokan, köztük mi is, rácsodálkoztunk Rétimajorban arra a berendezésre, amelyet az őrspusztai horgásztó avatásán – Szent Péter napi halászbúcsún – adtak át. Egy kör alakú biológiai szennyvíztisztítót mutattak be a szakemberek, nevezetesen Huszár László, a Recing Hungary Kft. ügyvezető igazgatója. A XXI. század nagy kérdése, hogy az emberiség mit tud kezdeni az általa létrehozott szennyeződéssel, többek között a szennyezett vízzel. Rétimajorban követendő példát láthatunk, hiszen itt a kommunális szennyvíz a biológiai tisztítás után akár öntözésre, akár a tóba visszaeresztve hasznosítható.

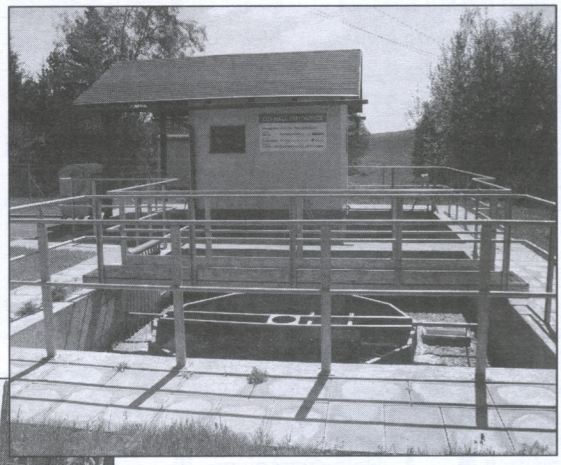


Huszár László elmondta, hogy a világ egyik, ha nem a legnagyobb csodája lenne az, ha sikerülne a szennyvízmentes létet megvalósítani. Ám valamennyien, család, üzem, ha akar, ha nem, termel valamilyen mennyiségű, és minőségű szennyvizet. A szennyvíz elhelyezése, tisztítása viszont nagyon sok helyen még nem megoldott, pedig mindenkinek a saját, hosszú távú érdeke a közvetlen környezetének megóvása.

Az utóbbi néhány évben szerencsére ezen a területen komoly fejlődés tapasztalható, hiszen mind többen igyekeznek valamilyen módon összegyűjteni és tisztítani a keletkező szennyvizüket. Ugyanakkor a szennyvíztisztítási technológiák is jelentős fejlődésen mentek és mennek keresztül, ugyanis megjelentek a magyar piacon is azok a „mini" biológiai szennyvíztisztítók, amelyek mérete és teljesítménye lehetővé teszi a fent említett probléma megoldását.

Az őrspusztai horgászcentrum tervezésekor komoly problémát okozott a 15–25 főtől keletkező összes kommunális szennyvíz elhelyezése. Ebbe a fogalomba tartozik a speciális helyi adottságok miatt nem csak a WC, a zuhanyzó, a büfé, hanem a halmosó szennyvize is. Milyen lehetőségek jöhettek szóba egy olyan területen, ahol – nem tévedés! – az elkövetkező néhány száz évben nem lesz csatorna? Idáig megoldásként csakis az emésztő létezett. Az építtetők viszont előrelátóan nem vállalták a nagy vasbeton tárolómedence építését a nagy terület igény és a magas építési, valamint a későbbi egyre emelkedő szippantási költségek miatt. Nagyon fontos szempont volt ezek mellett az is, hogy nem akarták a pihenni vágyókat a derítő kellemetlen szagával elriasztani. Ezek után már egyenes út vezetett a helyi szennyvíz mennyiségének megfelelő nagyságú szennyvíztisztító megrendeléséhez.

Az őrspusztán üzemelő saválló acélból gyártott biológiai szennyvíztisztító a földbe süllyesztve csak néhány m^2 helyet foglal el. A tervezők dicséretére válik a jó elhelyezés, hiszen láthattuk, jól illik a környezethez. Mivel a biológiai szennyvíztisztítók működés közben teljesen szagtalanok, így nem kell a lakott területtől távolra vezetni a tisztítandó szennyvizet. A megtisztított szennyvíz a legszigorúbb európai előírásoknak is megfelel, így a gyepszőnyeg, dísznövények öntözésére újra hasznosítható, a felesleges mennyiség patakokba, tavakba vezethető, vagy elszivárogtatható. Szellemes technológiai megoldásokat is tartalmaz a tisztító, mivel a saválló acélból gyártott berendezésben nincsenek forgó és mozgó alkatrészek, így a meghibásodási esély még Murphy szakvéleménye szerint is a nullához közelít. Ebből következik az is, hogy a berendezésnek alacsony szervizigénye. Segéd (vegyi) anyagokat nem kell adagolni a rendszerbe, a szennyvíztisztítást a berendezésben biológiai folyamatok végzik, amihez csak a kis légfúvóból beáramoltatott levegő szükséges. Ez a kisméretű légbefúvó kapcsoló óra segítségével a terhelésnek megfelelően lép működésbe, így az energia igénye is minimális. Ebben az esetben megközelítőleg 120 W.



A szennyvíztisztító karbantartás lényegében az esetlegesen bekerülő vízben oldhatatlan hulladékok kiszűrésére szolgáló kosárka időnkénti kiürítésére szorítkozik. Az ugyanide kerülő bontható anyagok (WC-papír, szerves ürülék stb.) elbomlása után keletkező stabilizálódott eleven szennyvíziszap eltávolítása évenként 2–3 alkalommal elegendő. Az iszap mennyisége is minimális, ellenben nagyon jól használható a kert trágyázására. Az üzembentartó számítása szerint, a modern biológiai szennyvíztisztító bekerülési költsége nem sokkal haladta meg az előírásoknak megfelelő nagyságú vasbeton szennyvíztároló építési költségét, viszont az üzemeltetési költség lényegesen alacsonyabb.

A forgalmazó, és gyártó RECING HUNGARY Környezetvédelmi és Kereskedelmi Kft. ügyvezetője az érdeklődőknek elmondta, e termék családból Csehországban már több ezer üzemel, mivel ott az új építési engedély megadásához csatorna, vagy szennyvíztisztító szükséges, emésztő építése esetén nem adják ki az engedélyt. További kérdésre válaszolva megtudtuk, hogy e biológia szennyvíztisztító kívánság szerinti nagyságban készül. A legkisebb egy 2- 6 fős család igényeinek fele meg, de akár panziók, üdülők vagy esetleg kisebb településeket ellátó szennyvíztisztítókat is forgalmaznak.

h-n

Az Európai Akvakultúra Szövetség 2002. évi közgyűlése (II. rész)

A szervezet közgyűlésén Dr. Csoma Antal elnök és Bardócz Tamás munkatárs képviselte a Haltermelők Országos Szövetségét. A küldöttség odafelé autóval utazott Bécsig, majd Bécs – Larnaca útvonalon repült, visszafelé Larnaca-Bécs-Budapest útvonalon érkezett. A 2002. évi közgyűlést (május 23–26. Ciprus, Limassol) a ciprusi mezőgazdasági és halászati miniszter, valamint a rendező, Ciprusi Halászati Szövetség elnöke nyitotta meg. Megnyitó előadásukban elmondták, hogy a csatlakozás előtt álló Ciprus számára nagyon fontosak az uniós szakmai kapcsolatok. Különösen így van ez a sziget halászatának és akvakultúrás termelésének esetében, hiszen ez az élelmiszertermelő ágazat, ami a szigetországban a legnagyobb gazdasági jelentőséggel bír. A megnyitó után a közgyűlés a szokásos rendben, közös és párhuzamos bizottsági ülések formájában folytatta munkáját.

A bizottság megvitatta az Európa Tanács tenyésztett halakra vonatkozó ajánlás tervezetét is. Egyetértettek abban, hogy fel kell lépni a horgászat és a horgásztatás akadályozását célzó törekvések ellen, már csak azért is, mert a horgász piac az ágazat egyik jelentős bevételi forrását jelenti. Egyhangúlag felkérték a Tanács ülésein résztvevő FEAP képviselőt (*W. Crowe*), hogy tegyen meg mindent, az ilyen jellegű törekvések megakadályozására. Több képviselő is jelezte, hogy ezen állatvédelmi alapokon nyugvó rendelkezések nem új keletűek, és ezek nyomán több országban már nem engedélyezik horgászversenyek megrendezését. Most olyan módosító indítvány került az ajánlás tervezetébe, ami megtiltaná „tenyésztett halakra" való horgászatot. A küldöttek egybehangzó véleménye volt, hogy ez a javaslat értelmezhetetlen, és kivitelezhetetlen ezért el fogják utasítani. Ha ez mégsem történik meg, a FEAP következő ülésén határozatban fog tiltakozni az ilyen értelmű ajánlások ellen.

A második napirendi pont keretében *Stefan Hoffer*, a német delegáció tagja számolt be a Nürnbergben rendezett „Bio-Haltenyésztés" fórum tapasztalatairól. A megbeszélés megállapításai szerint a bio-hal termelés a jelenlegi 2 millió tonnás európai haltermelés 0,2%-a, de átlagosan évente 25%-al növekedik. Jellemző fajai Németországban és Ausztriában a ponty és a pisztráng, Írországban a lazac, Nagy-Britanniában pedig a pisztráng és a lazac. A „bio" megjelölés a haltermelésben jellemzően inkább az előállítási folyamatot jelöli, mint magának a terméknek a minőségét, a hagyományosan előállított hal minősége lehet ugyanannyira egészséges és biztonságos. Ráadásul az organikus vagy magyarul inkább bio haltermelési rendszerek sem tudják garantálni termékeik mentességét a természetben és a vizekben is előforduló káros anyagoktól (pl. dioxinok). Azt, hogy mitől lesz bio egy haltermelési folyamat, jelenleg a különböző tanúsító szervezetek adják meg, pedig minden bizonnyal szükség lenne a már említett általános európai alapelvekre az egyenlő piaci esélyek biztosítására. Több FEAP képviselő felhívta a figyelmet arra a veszélyre, hogy a bio-hal megjelenése a piacon azt az érzetet keltheti, hogy a többi akvakultúrában termelt élelmiszer kifejezetten káros. Ráadásul a ragadozó halak (pisztráng, lazac) bio tenyésztése nem is különbözik sokban a hagyományos termelési rendszerektől. Más fajok esetében, mint például a ponty tenyésztésben, a jelenleg használt módszerek igen közel vannak bio-élelmiszer termelés alapelveihez, a bio-hal termelésnek itt van igazán létjogosultsága.

A megbeszélés megállapításai szerint a bio-hal termelés a jelenlegi 2 millió tonnás európai haltermelés 0,2%-a, de átlagosan évente 25%-al növekedik.

A Halegészségügyi Bizottság ülésén főleg a tervezett reformokról volt szó, amellyel kapcsolatban többen kételkedtek a zónák megvalósíthatóságáról. A nagy folyók miatt, például egész országoknak, vagy régióknak kellene egy zónába kerülniük. A betegségek minősítésén is változtatást terveznek, és jelenlegi 3 lista helyett csak 2 lenne. A FEAP küldöttei a megbeszéléseken mindig azt hangsúlyozták, hogy a szabályozásnak rugalmasnak kell lennie, hiszen a betegségek, illetve azok jelentősége folyamatosan változik az új tenyésztésbe vont fajok megjelenésével. A farmok ellenőrzését is minden betegségre nézve különböző módszerekkel kell elvégezni. A tervezet még minden bizonnyal sokat fog alakulni a végső forma eléréséig, de a jelenlévők egyetértettek abban, hogy a FEAP fontos feladata lesz a termelői érdekek érvényesítése a tervezetben.

A bizottságban megbeszélt másik fontos téma a haltenyésztésben használható gyógyszerek kérdése volt. A probléma abból adódik, hogy miközben a régebben használt szerek folyamatosan eltűnnek, mert vagy lejár az engedélyük, vagy használatukat tiltják meg, nem jelennek meg új gyógyszerek. Mint *Nick Yonge* (Anglia) elmondta, legutóbbi megbeszélésükön az illetékes főigazgatóság képviselője arról tájékoztatta, hogy készül egy olyan anyag, amely meghatározza a halakban előforduló szermaradványok maximális értékét és dolgoznak az engedélyezett gyógyszerek kérdésén is.

A bizottsági ülések után került sor a FEAP 2002. évi közgyűlésére, ahol először *Courtney Hough* a szervezet igazgatója számolt be a szövetség elmúlt évi munkájáról. Kiemelte, hogy a FEAP uniós támogatást nyert egy összeurópai haltermelői konferencia sorozat megrendezésére, amelyen tenyésztett fajonként ülnének össze termelők és kutatók, hogy véleményt cseréljenek a szektor aktuális problémáiról és meghatározzák azokat a kutatási feladatokat amelyek segíthetik a termelők munkáját. A magyar delegáció aktívan lobbizott azért, hogy e konferenciasorozat tógazdaságokkal foglalkozó ülése Magyarországon legyen. Ebben segítségünkre volt a projekt elődjének tekinthető Aqua-Flow programban már sokat dolgozó *dr. Váradi László* is, és egyetértett velünk a német és lengyel delegáció is. A közgyűlés megerősítette azt az ígéretet, hogy ez a konferencia Magyarországon lesz a Haltermelők Országos Szövetsége és a Magyar Aqua-Flow Team szervezésében, de az előkészületekbe (pl. tematika, előadók) bekapcsolódnak a cseh, osztrák, német és lengyel kollégák is. A közgyűlés arról is döntött, hogy a 2003. évi FEAP elnöki találkozó Budapesten lesz megrendezve. Reményeink szerint ezek a rendezvények mind azt segítik elő, hogy hazánk a kibővülő Európai Unióban vezető szerepet játszhasson a tógazdasági termelők érdek érvényesítésében.

A közgyűlés arról is döntött, hogy a 2003. évi FEAP elnöki találkozó Budapesten lesz megrendezve.

B. T.