

HALÁSZATI LAPOK 2025 | 12



Búcsú Dr. Dérer Istvántól

**A feldolgozás fontossága és a magyar
halfogasztás modernizációja**

**Kitüntetések a magyar
akvakultúra kiválóságainak**

**Őszi kecsge-monitorozás a LIFE-Boat 4
Sturgeon projekt keretében**



**A MAGYAR
MEZŐGAZDASÁG
MELLÉKLETE**

Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet Lapja
Szerkeszti: Szerkesztőbizottság | Felelős szerkesztő: Török Gergely
Ez a lapszám az Agrárminisztérium támogatásával készült.

BÚCSÚ DR. DÉRER ISTVÁNTÓL, A MAGYAR HALGAZDÁLKODÁS ELKÖTELEZETT SZAKEMBERÉTŐL

Mély megrendüléssel és tisztelettel adózunk Dr. Dérer István, a Magyar Országos Horgász Szövetség (MOHOSZ) elnökhelyettese, valamint az Országos Horgász Szervezeti Szolgáltató Központ főigazgatója, a magyar halgazdálkodás és horgászat meghatározó alakjának emléke előtt. Hosszan tartó, méltósággal viselt betegség után, november 8-án bekövetkezett halálával nemcsak a horgásztársadalom, de a haltermelők és a tógazdaságok is egy elkötelezett támogatót és igaz barátot veszítettek el.

Dr. Dérer István szakmai pályafutása során kiemelt figyelmet fordított a hazai akvakultúra ágazatra, felismerve annak központi szerepét a magyar horgászat halellátásában és a vidék gazdasági életében. Az Országos Horgász Szervezeti Szolgáltató Központ főigazgatójaként végzett munkája jelentős mértékben járult hozzá a magyarországi tógazdaságok stabil működéséhez és fejlődéséhez.

Kezdeményezései és aktív szerepvállalása révén a tógazdaságok a Halászati Operatív Programokon (MAHOP) és a MOHOSZ saját forrásain, mint az Állománypótlási és Fejlesztési Cél-előirányzat (ÁPFE) keretein belül is jelentős forrásokhoz juthattak. Ez a támogatási rendszer kulcsfontosságú a halállományok folyamatos utánpótlásának biztosításában és a termelési technológiák fejlesztésében.

Mint a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) elkötelezett partnere, folyamatosan szorgalmazta a horgászati szektor és a haltermelők közötti szoros, kölcsönö-

sen előnyös együttműködést. Személyében a termelők megbízható szövetségesre leltek az ágazatot érintő jogszabályi és szakmai kérdések rendezésében.

Tudatában volt a magyar hal belföldi népszerűsítésének fontosságával. Támogatta a halmarketing-tevékenységet, hozzájárulva ezzel a tógazdaságok termékeinek szélesebb körű ismertségéhez és a hazai halfogyasztás növekedéséhez.

Dr. Dérer István a MOHOSZ főigazgatójaként a horgásszervezeti élet átfogó modernizálásának és egységesítésének is egyik fő motorja volt. Az általa vezetett Országos Horgász Szervezeti Szolgáltató Központ (OHSZK) égisze alatt egységesítették és korszerűsítették a horgászati nyilvántartási és jegyrendszert, ami egy átláthatóbb és hatékonyabb halgazdálkodási alapokat teremtett. Bár ez elsősorban a horgásztársadalmat szolgálta, hosszú távon hozzájárult a halgazdálkodási tervek megvalósításának pontosságához, ami közvetve a telepítő halat biztosító tó-



gazdaságok számára is kiszámíthatóbb piacot jelentett.

Dr. Dérer István nem csupán hivatalnoki feladatokat látott el, hanem valódi vezetőként és kiváló szakemberként dolgozott. Empatikus és megoldásközpontú hozzáállása, valamint szakmai felkészültsége mély nyomot hagyott mindazokban, akikkel együtt dolgozott. A haltermelői ágazat számára elvesztése hatalmas űrt jelent. Emlékét a magyar akvakultúra fejlesztéséért tett erőfeszítései, a tógazdaságok támogatása és a halágazat szereplőinek összefogása iránti elkötelezettsége őrzi.

A Halászati Lapok szerkesztősége és a hazai tógazdaságok nevében őszinte részvétünk a családnak és a MOHOSZ közösségének. Nyugodjon békében!

VÍZMEGTARTÁS ÉS HALTERMELÉS KÉZ A KÉZBEN



Villámlátogatáson járt Húbai Imre, az Agrárminisztérium mezőgazdaságért felelős államtitkára Biharugrán, ahol többek között Puskás Nándorral, a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet elnökével, a Biharugrai Halgazdaság Kft. ügyvezetőjével, találkozott. A kft. Magyarország második legnagyobb, több mint 100 éve létesített halastórendszerét működteti, és ahol mintegy ezer hektáron főként pontyot, busát, amurt és harcsát termelnek. A halgazdaság kiváló kapcsolatot épített ki szomszédjaival a Körös-Maros Nemzeti Parkkal, az egykori Tiszabirtok részét képező Vátyoni-erdőt kezelő DALERD Délalföldi Erdőgazdaság Zrt.-vel,

valamint a térségben működő Fenntartható Vízgazdálkodási Közösséggel, illetve a vadászatra jogosult vadásztársasággal.

A halastavak vízrendszerében egész nyáron át megtartott vízkészletből az őszi lehalászáskor sem megy pocskékba a leeresztett mennyiség – emelte ki az államtitkár Facebook-oldalán. Az a több tízmillió köbméter éves vízkészlet, amelyet a halgazdaság a Korhány-mederbe ősszel átad a környékelieknek, megmentheti a két világháború között ide telepített faállományt, a védett természeti értékeket, az erdei ökoszisztémát, a vadállományt, sőt öntözési lehetőséget is ad a gazdáknak.

BEOL

GASZTRONÓMIAI „NAGYÁGYÚVAL” ERŐSÍT A SZEZONRA A HORTOBÁGYI HALGAZDASÁG



A karácsonyi időszak hagyományosan a hazai haltermelés legfontosabb értékesítési szezonja, amikor az éves halfogyasztás jelentős része realizálódik. A Hortobágyi Halgazdaság Zrt. az idén új szintre emeli a fogyasztói kommunikációt: az ország egyik ismert Prima Prémium-díjas televíziós műsorvezetőjével, *Borbás Marcsival* karöltve népszerűsítik a minőségi, hazai halételeket.

A halászati ágazat szereplői számára régóta ismert kihívás, hogyan lehetne a magyar lakosság halfogyasztását nemcsak mennyiségileg növelni, hanem a fogyasztói kultúrát is mélyíteni. Bár a karácsonyi asztalról elmaradhatatlan a halászlé, a szakma érdeke az, hogy a vásárlók bátrabban nyúljanak a kü-

lönböző halfajokhoz, és változatosabb technológiákkal készítsék el azokat. Ebben a szemléletformálásban lépett most nagyot előre az ország egyik legnagyobb haltermelője. A Hortobágyi Halgazdaság közösségi oldalán jelentette be, hogy idei karácsonyi kampányukban Borbás Marcsi, a hazai gasztronómia és a vidéki ízek elkötelezett nagykövete is részt vesz. Az együttműködés célja egyértelmű: megmutatni, hogy a hortobágyi hal nem csupán egy alapanyag, hanem a magyar konyha egyik legértékesebb kincse.

A kezdeményezés túlmutat egyetlen cég sikerén: minden olyan aktivitás, amely a minőségi, magyar halat helyezi fókuszba és növeli annak presztízsét a gasztronómiában, az egész ágazat malmára hajtja a vizet. Ha a vásárlók látják, hogy a hal elkészítése lehet élmény és az eredmény egy ízletes, egészséges ünnepi fogás, azzal a hazai akvakultúra egésze nyer.

Hortobágyi Halgazdaság

MELYIK ŐSHONOS FAJUNK LEGYEN AZ ÉV HALA?



szilvaorrú keszeg



paduc



vágótok

(Fotók: Sallai Zoltán)

A hagyományokhoz híven idén ősszel is útjára indította népszerű közönség-szavazását a Magyar Haltani Társaság (MHT). A kezdeményezés célja immár másfél évtizede változatlan: ráirányítani a figyelmet Kárpát-medencei vizeink gazdag élővilágára, és megismertetni a nagyközönséggel azokat az őshonos halfajokat, amelyek természeti értékeink pótolhatatlan részét képezik.

Az „Év hala” cím nem csupán egy elismerés, hanem egy egész éven át tartó

kommunikációs lehetőség. A nyertes faj kapcsán számos ismeretterjesztő cikk, előadás és média-megjelenés születik, amely közvetve az egész halászati és horgászati ágazat társadalmi megítélését javítja, növelve a halak iránti általános érdeklődést és a vizes élőhelyek védelmének támogatottságát. A Társaság szakemberei ezúttal is három, Magyarországon őshonos fajt jelöltek a címre. A szilvaorrú keszeg (*Vimba vimba*), a paduc (*Chondrostoma nasus*) és a vágótok (*Acipenser gueldenstaedtii*) versenyez a 2026-os címért. A válogatásnál szempont volt, hogy a jelöltek között szerepeljenek a természetes vizek különböző zónáit, illetve eltérő életmódot képviselő halak, lehetőséget adva arra, hogy kevésbé ismert vagy éppen védelmet igénylő fajok is reflektorfénybe kerüljenek.

Szavazni a Magyar Haltani Társaság hivatalos honlapján lehet egészen az év utolsó napjáig (www.haltanitarsasag.hu). A szervezők arra biztatják a szakmabelieket, a haltermelőket és a horgászokat, hogy vegyenek részt a döntésben, és segítsenek népszerűsíteni vizeink lakóit.

Magyar Haltani Társaság



HOGYAN KERÜLJÖN A HELYI HAL IS AZ ÉTLAPRA?

A Kislépték Egyesület módszertani kézikönyvet dolgozott ki, ezzel inspirációt és konkrét mintákat kíván nyújtani mindazoknak, akik a helyi erőforrásokra építve szeretnék fenntartható, közösségi alapú kezdeményezéseket létrehozni. A tapasztalatok szerint ugyanis a vendéglátók viszonylag szűk, de növekvő köre elkötelezett a helyi alapanyagok iránt. Ez az arány érdemben bővíthet, ha a vendéglátásban dolgozó szakemberek egy támogató szakmai közösség közbenjárásával, szakmailag hiteles termelőket ismerhetnek meg, közvetlen és élményalapú tapasztalatokat szerezhetnek a termelők termékeiről. A fogyasztói oldalon hasonló a dinamika: a vendégek mintegy ötöde tudatosan keresi az eredettörténettel bíró ételeket, és érték számukra ha látják, honnan származik az alapanyag.

A kézikönyv célja ezért az, hogy közérthetően, lépésről lépésre vezesse végig az olvasót egy termelő-vendéglátó B2B („Business to Business”) üzleti kapcsolódást segítő találkozó megszervezésének folyamatán, ezzel segítve a kisléptékű élelmiszertermelők éttermi beszállítói válását, a helyi gasztronómiai kínálat bővülését és a helyi gazdaság erősödését.

A cél nem pusztán egy rendezvény megszervezése, hanem tartós együttműködések kialakítása: egy térség gasztronómiai közösségének megerősítése, a helyi élelmiszer-rendszerek fejlesztése, és nem utolsósorban a termelők piacra jutásának támogatása. A kézikönyv a kisleptek.hu oldalon ingyenesen letölthető.

Termelők és Tájak

[Kína]

ARCFELISMERÉS A HALAKNÁL – ÚJ LEHETŐSÉG A PRECÍZIÓS AKVAKULTÚRÁBAN

Egy forradalmi, mesterséges intelligencián alapuló azonosítási rendszer, a FishFaceID jelent meg Kínában, amely átforgalmazhatja a tenyésztett víziállatok felügyeletét és menedzsmentjét. Bár a hagyományos állattenyésztők pontosan számon tartják állataikat, a tógazdaságokban és az akvakultúrában ez a lehetőség eddig hiányzott és megnehezítette az egyedi kezelést.

Az Ocean University of China kutatói által fejlesztett FishFaceID egy mélytanuláson (deep learning) alapuló, nem-invazív

azonosító rendszer. Ez azt jelenti, hogy a halakat fizikai jelölés, chip vagy címke nélkül képes egyedileg nyomon követni. Fontos szempont, mert a jelölések gyakran stresszt, lassabb növekedést okoznak, vagy növelik a betegségekkel szembeni sebezhetőséget. A FishFaceID kiküszöböli ezeket a hátrányokat. Használatával lehetővé válik a precíziós etetés és a pontosabb genetikai szelekció. Például a gazdaságban a leggyorsabban növő egyedeket céltartan lehet továbbtartásra szelektálni. Előny még, hogy pontosan nyomon követhető az egyes halak egészségi állapota, amely kulcsfontosságú a modern akvakultúra erősítéséhez.

A rendszer lelke egy innovatív mélytanulási modell, a Vim-FFD (Vision Mamba architektúrán alapulva), amelyet kifejezetten a finom szemcsészetű (fine-grained) vízalatti azonosításra terveztek. Előnye, hogy a kereskedelmi telepeken, tipikusan kedvezőtlen körülmények között is nagy pontossággal és megbízhatóan mű-

ködik. Kezeli a víz zavarosságát és az egyes halak átfedését (okklúzió). Valamint képes megbirkózni a változó megvilágítással és kamerabeállításokkal a különböző mérési alkalmak között. Míg a korábbi tanulmányok laboratóriumi körülményekre és egy fajra korlátozódtak, ez a kutatás egy skálázható megoldást kínál az ipar számára, mivel több fajon is validálták, köztük fontos édesvízi fajokon is.

A fejlesztő csapat a nyilvánosság számára is elérhetővé tette a létrehozott adatkészletet, ezzel is ösztönözve a nyílt és együttműködő technológiák fejlesztését a következő generációs akvakultúrában. A halarc-felismerő technológia mérföldkő lehet a precíziós halgazdálkodás felé vezető úton. Bár jelenleg még kutatási fázisban van, a hazai tógazdaságok számára ígéretes megoldást jelenthet a növekedési erély, az etetés optimalizálása és az állategészségügy terén anélkül, hogy a halakat fizikai beavatkozásnak tennék ki.

misPeces

[Finnország]

A HALÁSZATI MELLÉKTERMÉKEK ÚJ ÉRTÉKE AZ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSBAN

A halkészítmények gyártásával foglalkozó Hailia nevű vezető tengeri technológiai vállalat új adatai forradalmasíthatják a halgazdálkodás gondolkodásmódját a melléktermékek (side streams), azaz a filézés során keletkező alapanyagok – fejek, uszonyok és csontvázak – hasznosításával kapcsolatban. Az eredmények azt mutatják, hogy ezekből a részekből készült termékek jelentősen több kulcsfontosságú tápanyagot tartalmaznak, mint a piacon kapható tipikus filékészítmények, új, magas hozzáadott értékű lehetőséget teremtve a feldolgozóknak. A Hailia vizsgálatai szerint a melléktermékekből készült élelmiszerek 100 grammjában akár 20-szor több kalcium, 5-ször több kollagén, 2-szer több vas és 10-szer több cink található, mint a lazacfilében. Ez a tápanyagtöbblet a csont- és porctartalom növekedésének köszönhető. A magas kalcium- és D-vitamin-tartalom különösen előnyös, mivel e két tápanyag szimbiózisban segíti a kalcium felszívódását az emberi szervezetben.

A tengeri kollagén piaca az elmúlt években óriási növekedést mutatott a szépség- és wellnessipar globális kereslete miatt. A Hailia adatai szerint a melléktermékekből készült adagok akár 2 gramm kollagént is tartalmazhatnak, ami ötszöröse a filékben található mennyiségnek, és megegyezik sok népszerű kollagén-kiegészítőben lévő szinttel. Ez a felfedezés lehetővé teszi a tenyésztők és feldolgozók számára, hogy a halászatból származó melléktermékekből (például fejekből és csontvázakból) fenntarthatóbb és természetesebb forrását biztosítsák a keresett kollagénnak, szemben az importált bőrökből és pikkelyekből előállított kiegészítőkkel. Az új adatok azt mutatják, hogy ezek az alapanyagok sokkal nagyobb célt szolgálhatnak

természetes tápanyagforrásként, beleértve a globális wellness-piacokon keresett kollagént is.

Ahogy *Otto Kaukonen*, a Hailia technológiai igazgatója is rámutat, hasonló mintát látunk, mint a gabonaféléknél, ahol korábban a legjobb részeket (korpa, csíra) kidobták. Ma a halfeldolgozás a filéket részesíti előnyben, holott a fejek, csontvázak és uszonyok tartalmazzák a legtöbb tápanyagot. A Hailia technológiája – amely mára a kis pelagikus fajoktól és a lazacoktól kezdve minden halfaj melléktermékeire alkalmazható – lehetővé teszi, hogy ezeket az alacsony hozamú alapanyagokat ízletes, tápláló, magasabb értékű élelmiszertermékekkel alakítsák. Ez a váltás teszi a halászati melléktermékeket a jövő szuperélelmiszerévé, amely természetesen tápanyagdús, fenntartható és modern étrendbe illeszthető.

Aquaculture Magazine



[Ecuador]

NŐK A JÖVŐ AKVAKULTÚRÁJÁNAK „ALAPKÖVEI”

A nemzetközi akvakultúra szektor egyre nagyobb hangsúlyt fektet a női vezetői szerep erősítésére és az iparágon belüli integrált fejlesztésére. Ennek jegyében a Világszervezet a Nőkért az Akvakultúrában (OMMA – World Organization of Women in Aquaculture) meghirdette a „Nők átalakítják a történelmet, alakítják az akvakultúra jövőjét” című eseményét. Ez a kezdeményezés – bár nem közvetlenül technológiai vagy gazdasági – lényeges a hazai tógazdaságok és haltermelés szempontjából is, mivel a jövőbeni szakemberhiány kezelésében és az innovációban rejlő potenciál kiaknázásában a nemek sokszínűsége kulcsszerepet játszhat. Az OMMA célja, ahogy azt *Eva Martínez* ügyvezető igazgató is megfogalmazta, az akvakultúra-iparág átala-

kításának vezetése, a női szerepvállalás ereje által megerősítve. A szervezet alapvető pillérei: az oktatás, a képzés és a fenntarthatóság, melyek konkrét lépéseket ösztönöznek a nők részvételének és vezetői szerepének erősítésére a szektor minden szintjén.

María Fernanda Maldonado, a BIOBAC kereskedelmi vezetője kifejezte, hogy a női vezetés valóban segít majd abban, hogy az akvakultúra-ipar hosszú távon fenntarthatóvá váljon. Ez a meggyőződés rávilágít arra, hogy a nők vezetői képességei és eltérő perspektívái elengedhetetlenek a komplex környezeti és gazdasági kihívások kezelésében, amelyekkel a halgazdálkodás szembesül.

A nemzetközi mozgalom tanulsága, hogy a magyar halászati ágazat is pro-

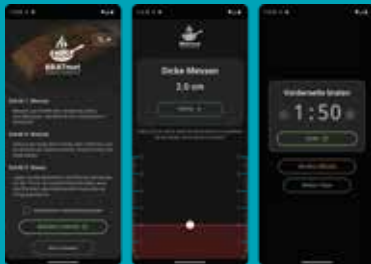


fitálhatja a nők oktatásának, képzésének és vezetői pozícióba kerülésének célzott támogatásából. A tógazdaságok és feldolgozók számára ez a megközelítés segíthet a tehetségek megtartásában és az új innovatív megoldások bevezetésében, ezzel erősítve az ágazat hosszú távú versenyképességét.

Aquaculture Magazine

[Németország]

FÓKUSZBAN A TÖKÉLETES FOGYASZTÓI ÉLMÉNY



Egy különleges hír érkezett Düsseldorfból, amely első pillantásra a konyhába kalauzol, de valójában fontos tanulsággal szolgál a hazai édesvízi haltermelők és a tógazdaságok számára a termékmarketing és minőségbiztosítás terén. A 91 éves *Hans Krichel*, korábbi neves német halászati szakkereskedő, aki mindig is a legjobb termékminőségre törekedett, egy mobilalkalmazást (Bratmet) fejlesztett ki a hal tökéletes elkészítési idejének meghatározására. Hans Krichel kezdeményezése arra világít rá, hogy a kiváló minőségű nyersanyag önmagában nem elég: a tökéletes elkészítés legalább annyira fontos a fogyasztói elégedettség szempontjából. Ha a fogyasztó túlsüti vagy alulsüti a friss halat, az negatívan befolyásolja a termékkel kapcsolatos élményét, függetlenül attól, hogy a nyersanyag milyen ki-

váló volt a tógazdaságban. Az ilyen típusú útmutatás (digitális applikáció vagy akár egyszerű nyomtatott recept/sütési táblázat) növeli a fogyasztói bizalmat, és segít lebontani az egyik legnagyobb gátat a halfogyasztás növelésében: a bizonytalanságot a konyhai feldolgozással kapcsolatban.

A termelői oldalon érdemes elgondolkodni, hogyan lehetne a vásárlók kezébe adni a siker garanciáját. A tógazdaságok és halboltok profitálhatnak abból, ha termékeik mellé könnyen használható, precíz elkészítési útmutatót biztosítanak (akár QR-kód formájában, amely egy méretalapú sütési táblázatra visz). A német szakember elképzelése, hogy együttműködjön vállalatokkal, szupermarketekkel és élelmiszergyártókkal, rávilágít a láncban rejlő üzleti lehetőségekre. Bár a technológia maga a fogyasztókat célozza, az üzenet a haltermelők felé világos: fektessenek be a fogyasztói útmutatásba és a minőségélmény kiterjesztésébe. A vásárló csak akkor lesz elégedett a tavi ponttyal vagy harcsával, ha az az asztalon is tökéletes.

Fischmagazin

MAHOP Plusz
pályázati tanácsadás

Minden magyarországi haltermelőnek, ingyenes tanácsadói szolgáltatás!



- Pályázati lehetőségek felkutatása
- Pályázati anyagok előkészítése és összeállításában való közreműködés
- Támogatási kérelem, előleg kérelem, kifizetési kérelem, beszámoló, fenntartási időszak (és ezekhez tartozó hiánypótlás) – pályázat életútja – során felmerülő kérdések megválaszolása
- EPTK felületen való eligazodás
- Felhívásban, kapcsolódó jogszabályokban, útmutatókban való orientáció

www.ma-hal.hu

„Vagy előre lépünk egyet a növekedés irányába, vagy hátrafelé a biztonságba.”

- Abraham Maslow



A feldolgozás fontossága és a magyar halfogyasztás modernizációja

Amikor a Trade Magazin zsűrije az Év Halkereskedője díjat a METRO Kereskedelmi Kft.-nek ítéli, az nem csupán egy szakmai elismerés, hanem egy piaci stratégia megerősítése is. Bodor Andrásnak, a METRO halkereskedelmi vezetőjének irányítása alatt a cég halforgalma két év alatt 30 százalék felett nőtt, miközben a selejt arányát 3 százalék alá sikerült szorítani. Ezen számok a pontos kategóriamenedzsment és a HoReCa-fókusz üzleti sikerét bizonyítják.



A hazai termelők számára a METRO eredménye azt jelenti, hogy a piac ezen szegmense (a professzionális vendéglátás) nem csupán stabil vásárlóerő, hanem azt is, hogy a magas hozzáadott értékű, feldolgozott termékek iránti kereslet növekszik. A METRO elsősorban nagykereskedelmi cégeként tér vissza alapjaihoz, ahol hal kategóriában a vásárlók több mint 60 százalékát a HoReCa szektor adja. Ez a stabilitás alapvető, ellentétben a végfelhasználói vásárlások erős szezonálisával (karácsony és húsvét). Fontos tudni, hogy a METRO stratégiai együttműködést ápol a legnagyobb hazai termelőkkel.

A PONTY PARADIGMA

A Bodor Andrással készített exkluzív interjú egyik legfájdalmasabb, de leginkább stratégiai jelentőségű megállapítása a ponty jövőjével kapcsolatos borúlátás. A ponty ma Magyarországon gyakorlatilag a hazai haltermelés 80-90 százalékát teszi ki, mégis komoly piaci nyomás alatt áll. Egyik oldalról versenyképtelen árazás jellemzi a fogyasztói érzékenységek tükrében. Egy kiváló minőségű, tisztított pontyfilé kiskereskedelmi ára meghaladja a 4000 Ft/kg-ot. Hasonló árszinten akár 5000 Ft-ért a fogyasztó lazacfilét választhat. A legtöbb vásárló a lazac ízét és szálkamentes textúráját preferálja, a ponty iránti kereslet pedig csökken, másrészt a feldolgozottság hiánya és minőségi problémák is jelentkeznek.

A ponty értékesítésének több mint a fele karácsonykor történik. E szezonális csúcs miatt a feldolgozóipar nem tudja magas hozzáadott értékű termékekkel lekövetni a keresletet. A szállkasság és a nehéz feldolgozhatóság miatt a ponty nem tekinthető „szexi” halnak. Ehhez jön hozzá, hogy

a termelők nagyrészt élő vagy legfeljebb tisztított pontyot tudnak szállítani, de a konyhakész termékek (pl. irdalt filé, patkó) előállítására nincs elegendő kapacitás.

KITÖRÉSI PONTOK

A nehéz helyzetből való kiút egyértelmű: a magyar halgazdaságnak radikális termékfejlesztésre és a feldolgozókapacitás bővítésére van szüksége. A METRO saját példája mutatja, hogy a feldolgozási kapacitás stratégiai előnyt jelent. Mivel az afrikai harcsatenyésztés területén működő partnerek (pl. Szarvas-Fish Kft.) nem rendelkeznek a szükséges méretű filézőkapacitással, a METRO 13 „mini halüzemet” üzemeltet az áruházakban, ahol a törzsben érkező halat kézzel dolgozzák fel. E munka előnyei a kis volumenű magyar piacon a frissesség és a minőség, így a hal tovább eltartható, a feldolgozás csak közvetlenül az eladás előtt történik.

A kihozatal is nagyon fontos, ugyanis egy tapasztalt kézi filéző 3-5 százalékkal jobb kihozatalt is tud, mint a gépi. Kisebb volument tekintve hatékonyabb és olcsóbb a képzett munkaerő. A helyi feldolgozás biztosítja a képzett halfeldolgozó állományt, amely a lazac és más halak esetében is alkalmazható.

Bodor András szerint a nyereségesség szempontjából kulcsfontosságú, hogy a haszon ne csak a filén, hanem a melléktermékeken is realizálódjon. A norvég lazacüzemek például a hal minden részét hasznosítják: a zsigerekből lazacolaj és halliszt készül, a bőrből cipő és táska, a fejét japán éttermeknek adják el, a gerincről leválasztott hús pedig burger alapanyaga lesz. A magyar feldolgozóiparnak is el kell mozdulnia a teljes körű hasznosítás felé.





Az afrikai harcsa az egyetlen olyan halfaj, amelyben Magyarország európai viszonylatban is élvonalas, és a hazai piacon is jelentős a kereslete. Érdekes módon azonban ez a sikertermék nem exportképes, mivel a környező országokban, még Németországban sem alakult ki jelentős kereslet iránta.

A METRO hálkereskedelmi vezetője szerint a busa egy jövőbeli potenciális kiterjesztési pont lehet, de csakis a természetes vizekből származó, ökológiai célú lehalászással. A busa az ökológiai katasztrófa szélére sodorja vizeinket, ugyanakkor gyakorlatilag ingyen fehérjét jelent hatalmas mennyiségben. A kihívás a feldolgozásban rejlik: olyan magas hozzáadott értékű termékeket kell előállítani belőle, amelyek a fogyasztók számára vonzóak.

INNOVÁCIÓ, MARKETING ÉS A „JÓZÚ MAGYARORSZÁG” PROGRAM

A hazai haltermékek értékesítésének egyik legnagyobb kihívása a fogyasztói edukáció és a termékek „Instagram kompatibilitása”. A HoReCa szektorban is egyre nagyobb a nyomás a konyhakész, magas feldolgozottságú termékek felé. A szakácsok, előkészítők hiánya miatt már a menzák és halsütők is az előre panírozott, filézett termékeket keresik. A hazai feldolgozóiparnak az ilyen típusú „fogod és kisütöd” termékekben kell gondolkodnia, ha növelni akarja a kapacitását.

A végfelhasználók egy része még mindig ódzkodik a fagyasztott termékektől, és inkább frissen vásárolják meg a halat, majd otthon fagyasztják le karácsony előtt. Bodor András szerint rendkívül hasznos lenne a fogyasztókat felvilágosítani: vegyék meg a sokkolva fagyasztott terméket, amelyeket üzemi körülmények között azonnal a feldolgozás után fagyasztanak le, így sokkal jobb minőségű, mint az otthon lefagyasztott hal.

A METRO két komoly programot is indított. A HalPéntek kampányuk részeként a pénteken 5000 Ft értékben halat vásárlók számára egy 1000 Ft értékű kupont adnak. Ez 20 százalékos kedvezménynek is tekinthető. Valamint egy hosszú távú programot is elindított „Jóízű Magyarország” néven. A misszió célja a hagyományos magyar ételek megőrzése és népszerűsítése a hazai éttermekben a jövő nemzedéke számára. Bár a kezdeti fókusz a gulyáslevesen és a makói hagymán volt, a cél az, hogy a program előbb-utóbb magába foglalja a tradicionális magyar halételeket is.

A kulcs a termék modernizálása. A tavaly karácsonyi halfogyasztási kampányban a METRO által bemutatott, újragondolt halászlé például – pontytölteléssel töltött formájában – bizonyítja, hogy a magyar halételeket is lehet „Instagram kompatibilis” módon, a fiatal Z és Y generáció számára vonzóan tálalni.

ELŐRE, FELEMELT FŐVEL

A METRO, mint az Év Hálkereskedője, sikere egyértelmű útmutatást ad a hazai halgazdaságoknak: a depresszív szemlélet helyett előre kell tekinteni és fejleszteni kell! A jövő nem az élő vagy tisztított pontyban, hanem az irdalt, konyhakész, feldolgozott, magas hozzáadott értékű termékekben rejlik. Ez a stabil HoReCa piac és a tudatosan vásárló végfelhasználók elvárása is.

Ahhoz, hogy a magyar halászat és tógazdaság újra versenyképesé váljon – különös tekintettel a szomszédos országok (pl. Csehország) extenzív termelésére és kedvezőbb területalapú támogatási rendszerére –, a termelőknek át kell venniük a kereskedelmi logikát, és a filétől a melléktermékekig mindenben látniuk kell a profitpotenciált. A piacon azok a szereplők maradnak talpon, akik hajlandók megtenni azt a nehezen járható, úgynevezett „melós” utat, ami a modernizált feldolgozáshoz és termékfejlesztéshez vezet.

AZ ÉV HALKERESKEDŐJE

-25%
ELŐSZEZONI
KEDVEZMÉNY
minden WALISE
monitoring
eszközre*

Automatizált VÍZMINŐSÉG- MONITORING és beavatkozás

- ✓ Halpusztulás megelőzés
- ✓ Költségcsökkentés és hozamfokozás
- ✓ Biztonságos, fenntartható vízkezelés

- 0–24 valós idejű monitoring távról!
- Profilozás, vízminőségi adatok minden vízrétegből
- Vízi és környezeti adatok
- Automatikus riasztások és beavatkozás

Tudjon meg többet:
Dr. Várkonyi Levente
értékesítési vezető,
halbiológus
+36 70 885 65 42
walise.com

walise

*Jelen kampány az elérhető akciók készletek erejéig és/vagy a következő árlista kiadásáig van érvényben.
Elszámolható: MAHOP Plusz • GINOP Plusz • KAP Plusz • KEHOP Plusz • TOP Plusz • DIMOP Plusz
A részletes pályázati feltételek és a támogatás mértéke programonként eltérő lehet.

Kitüntetések a magyar akvakultúra kiválóságainak



Magyarországon minden évben, hagyományosan az állami ünnepek alkalmával, az agrárszektorban is sor kerül a kiemelkedő teljesítményt nyújtó szakemberek elismerésére. Így történt idén is az 1956-os forradalom és szabadságharc emléknapiján, október 23-a alkalmából rendezett ünnepségen, amikor a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban tartott megemlékezésen Nagy István agrárminiszter átadta az állami kitüntetések, köztük az ágazatunk számára jelentős Pro Aquacultura Hungariae Díjakat is, az akvakultúra és a halászat terén maradandót alkotó szakembereknek.

Idén a szaktárca vezetője az Agrárminisztérium nevében 66 díjat és oklevelet osztott ki olyan kimagasló teljesítményt nyújtó szakembereknek, akik a hazai agráriumban, az élelmiszeriparban, az akvakultúrában, az erdészeti, vadászati ágazatban kimagasló teljesítményt nyújtottak. Mint fogalmazott: „Az Agrárminisztérium nevében köszönjük a helytállásukat, mert amit tesznek, azzal 1956 üzenetét fordítják le a jelen nyelvére: szabadság, hazaszeretet és béke a mindennapokban.”

A Pro Aquacultura Hungariae Díj az akvakultúra ágazatban nyújtott példamutató tevékenység elismerésére szolgál, és a magyar haltenyésztés, valamint a halgazdálkodás fejlődéséért végzett áldozatos munka elismerése. Az idei kitüntetettek munkássága is hűen tükrözi a magyar halgazdálkodás és a vizes élőhelyek védelme iránti elkötelezettséget.

Az idén három, eltérő szakterületen tevékenykedő szakember részesült az elismerésben, melyek képviselik az ágazat sokszínűségét és fontosságát.

BOJTÁRNÉ LUKÁCSIK MÓNIKA

Bojtárné Lukácsik Mónika, az Agrárközgazdasági Intézet (AKI) csoportvezetője vehette át az elismerést. Munkája a magyar akvakultúra ágazat adatainak megalapozott gyűjtésében és elemzésében kulcsfontosságú. Az ágazati döntéshozatalhoz, a gazdasági tervezéshez és az EU felé történő adatszolgáltatáshoz elengedhetetlen a megbízható statisztikai háttér. Bojtárné Lukácsik Mónika tevékenysége biztosítja, hogy a magyar akvakultúra helyzete pontosan mérhető és megalapozottan fejleszthető legyen.

PROF. DR. MÜLLER TAMÁS

Prof. Dr. Müller Tamás, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE), Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézetének egyetemi tanára a tudományos élet területén nyújtott kiemelkedő teljesítményéért részesült díjazásban. Kutatói és oktatói munkája révén hozzájárul a hazai halgazdálkodás fenntarthatóságához. Különösen fontos az a módszertani fejlesztés, amely lehetővé teszi olyan halfajok szaporítását és telepítését, amelyek nemcsak gazdasági hasznot hoznak, hanem a vizeink ökológiai egyensúlyát is segítik fenntartani.



Prof. Dr. Müller Tamás, a tudományos élet területén nyújtott kiemelkedő teljesítményéért részesült díjazásban

SZABÓ ATTILA

Szabó Attila, a Tógazda Halászati Zrt. főhalászmestere a termelési gyakorlatban, és a fogassüllő-termelés területén elért látványos és kimagasló eredményeiért kapta meg a díjat. A fogassüllő ugyanis az egyik legértékesebb ragadozó halunk, így a halastavi kultúrában történő sikeres és nagy volumenű termelése nemcsak a vállalat számára hoz kimagasló eredményeket, hanem a hazai termelés diverzifikációját és a minőségi haltermékek kínálatának bővítését is támogatja.

A Pro Aquacultura Hungariae Díj átadása üzenet, hogy a magyar akvakultúra és halászat szektora nemcsak a hagyományokat ápolja, hanem innovatív, tudományos és gyakorlati téren is folyamatosan fejlődik, megbízható hátteret biztosítva a hazai élelmiszer-ellátásnak.



Bojtárné Lukácsik Mónika, a magyar akvakultúra ágazat adatainak megalapozott gyűjtésében és elemzésében végzett munkájáért kapott elismerést

Antibiotikum-rezisztencia az akvakultúrában – jelenlegi helyzet és jövőbeni kilátások

Az akvakultúra az elmúlt évtizedekben a világ egyik legdinamikusabban fejlődő élelmiszertermelő ágazatává vált. A globális halfogyasztás növekedése, a vadon élő halállományok túlhalászása és az élelmiszer-biztonsági igények mind hozzájárultak ahhoz, hogy a halgazdaságok és a recirkulációs rendszerek mára a világ számos régiójában meghatározó szerepet töltenek be az agráriumban. A fokozódó termelés azonban együtt jár a fertőző betegségek növekvő kockázatával, amelyek közül a bakteriális eredetű problémák különösen nagy gazdasági veszteségeket okozhatnak.



Bakteriális eredetű bőrfekélyesedés afrikai harcsán



Multirezisztens baktérium nem reagál a korongokból kioldódó antibiotikumokra



Korongdiffúziós rezisztenciavizsgálat

Ezen összetett okok kezelésére az akvakultúrában széles körben alkalmaztak és alkalmaznak továbbra is antibiotikumokat, ám a túlzott és gyakran nem megfelelő használat következtében mára az antibiotikum-rezisztencia az ágazat egyik legsúlyosabb kihívásává vált, melynek kialakulása több mechanizmuson keresztül történhetett. Ezek alapja a helytelen antibiotikum használat vagy a nem megfelelő koncentrációban és/vagy nem a szükséges ideig alkalmazott terápia.

A baktériumok spontán mutációi révén rezisztens gének jöhetnek létre, amelyeket az antibiotikumok jelenléte tovább szelektál. Emellett a vízi környezetben különösen gyakori a horizontális génátadás, amely révén a rezisztenciagének gyorsan terjednek a baktériumközösségekben. Az akvakultúra rendszerekben kialakuló biofilmek szintén elősegítik a rezisztencia fennmaradását, mivel a biofilmben élő baktériumok sokkal ellenállóbbak az antibiotikumokkal szemben, mint az állatok szervezetében élő társaik.

A jelenlegi helyzet világszerte eltérő képet mutat. Számos tanulmány szerint a halakban és a környező vizekben egyebek között olyan rezisztens *Aeromonas*, *Vibrio* és *Pseudomonas* törzsek fordulnak elő, amelyek nemcsak a tenyésztett állatok egészségét veszélyeztetik, hanem a környező ökoszisztémákra és az emberi egészségre is hatással lehetnek.

Az antimikrobiális rezisztencia mértékének növekedésével számos, eddig használt antibiotikum válik hatástalanná. A kialakuló multirezisztens törzsek ellen pedig alig akad hatékony kezelőszerszám.

Egyre több országban működnek rezisztencia-monitoring programok, amelyek célja a trendek nyomon követése és az adatok összehasonlíthatósága. Hazánkban 2026-tól az antibiotikumot használó halgazdaságoknak is jelentési kötelezettsége lesz a Nébih felé.

Fontos hangsúlyozni, hogy az antibiotikumok használata a rezisztencia vizsgálatok elvégzésével biztonságos és hatékony. Nélküle pontos és eredményes kezelés nem kivitelezhető.

Az antibiotikum-rezisztencia elleni küzdelemben egyre nagyobb hangsúlyt kapnak az alternatív megközelítések. A probiotikumok és prebiotikumok alkalmazása a bélflóra támogatásával csökkentheti a betegségek előfordulását. A vakcinák fejlesztése számos halbetegség ellen ígéretes eredményeket hozott, és jelentősen mérsékelheti az antibiotikum-szükségletet. A genetikai szelekció révén rezisztens halállományok tenyésztése hosszú távú megoldást kínálhat. Fontos kiemelni magát a megelőzést. Csökkenteni kell azokat a tényezőket (stresszfaktorok, mechanikai sérülések, paraziták bántalmak stb.) amelyek hozzájárulhatnak a bakteriális fertőzések kialakulásához.

A közegészségügyi vonatkozások különösen aggasztóak. Az akvakultúrában kialakuló rezisztens baktériumok az élelmiszerláncba jutva közvetlenül veszélyeztethetik az emberek egészségét. Az antibiotikum-rezisztencia így nemcsak állategészségügyi, hanem globális közegészségügyi probléma is, amely integrált megközelítést igényel. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO), valamint az Élelmiszezségügyi és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) is hangsúlyozza, hogy az antimikrobiális rezisztencia elleni küzdelem csak globális szinten lehet hatékony, és a „One Health” megközelítés – amely az emberi, állati és környezeti egészséget egységben kezeli – kulcsfontosságú.

A jövőbeni kilátások szempontjából a fenntartható akvakultúra kialakítása elengedhetetlen. A bakteriális eredetű megbetegedések továbbra is jelen lesznek, épp ezért nélkülözhetetlen a diagnosztikai vizsgálatok elvégzése. A pontos diagnózis tudatában a rezisztencia vizsgálatok eredményével pedig megtervezhető az antibiotikumok kezelése, amelyet az adott kórokozó érzékenysége optimalizálnak. Így csökkenthető és megelőzhető a rezisztens kórokozók kialakulása. Az innováció és kutatás terén új diagnosztikai eszközök, vakcinák és biotechnológiai megoldások fejlesztése szükséges, amelyek lehetővé teszik a betegségek korai felismerését és hatékony kezelését.

Halhúsfogyasztás Magyarországon

Ismeretes, hogy a halhús az egészséges táplálkozás egyik alapvető eleme, mivel kiváló fehérjeforrás, és gazdag ómega-3 zsírsavakban, vitaminokban és ásványi anyagokban is. Magyarországon az átlagos halhúsfogyasztás egy főre vetítve elérte a 6,1 kilogrammot, ami 5 százalékkal több, mint egy évvel korábban. A fogyasztók körében továbbra is a ponty számít a legkedveltebb, itthon termelt halfajnak, de az afrikai harcsa népszerűsége is folyamatosan nő. Bár a hal fogyasztása számos egészségügyi előnyt hordoz, még mindig ritkábban kerül az asztalra, mint más húsfélék.



A magyar fogyasztók halételekkel kapcsolatos szokásait a tradíciók és az ünnepi szezonális erősen befolyásolják, különösen a keresztény ünnepek, mint a karácsony és húsvét. Ekkor a hívek a böjt során a húsfogyasztásról lemondanak, de a hal ez alól kivételt képez. Bár a halételek fogyasztása más alkalmakkor – például családi összejöveteleken, baráti vacsorákon vagy nyaralások során – is előfordul, a karácsonyi időszak kiemelkedő, mert ekkor a hazai halak megközelítőleg 50-60 százalékát ekkor értékesítik. A legkeresettebb halfaj továbbra is a ponty, amely tradicionálisan az ünnepi menük alapanyaga, de egyre nagyobb népszerűségnek örvend az itthon termelt afrikai harcsa is, amely szálkamentes és enyhébb halízú, így sokak számára vonzó alternatívát kínál. Ezen kívül a szürke harcsa, süllő és pisztráng is egyre inkább keresettek az ünnepi időszakokban, mi-

vel ezekből a halfajokból különlegesebb ételek is készíthetők.

A hazai halfogyasztás alapját a hazai termelésű halak és az importból származó halak és haltermékek mennyisége adja. Az összes hazai étkezési haltermelés 2024-ben meghaladta a 20 ezer tonnát, ami 11 százalékkal több, mint egy évvel korábban.

Az importált haltermékek az elmúlt 5 évben a hazai fogyasztás meghatározó részét adták, 75-79 százalék között, de 2024-re ez az arány 70 százalékra mérséklődött. Ez részben a hazai termelés növekedésének, részben a fogyasztók egyre erősebb hazai preferenciájának köszönhető. A változást emellett a nemzetközi ellátási lánc bizonyos korlátozásai a szállítási nehézségek és az árak alakulása is befolyásolta, így a piac fokozatosan egyre inkább a helyi termékek felé mozdulhatott el.

A fogyasztásra rendelkezésre álló (étkezési- és importált hal, valamint halászati termékek) mennyisége 2020 és 2022 között fokozatosan nőtt, elérve a 64,7 ezer tonnát, azonban 2023-ban jelentős visszaesés következett be, az elérhető mennyiség 56 ezer tonnára csökkent. Majd 2024-ben ismét enyhe növekedés történt, 58,6 ezer tonna felhasznált mennyiséget elérve. Az importált halak részese- dése ugyanakkor folyamatosan csökkent: 2022-ben 78,4 százalék volt, 2023-ra 74,9 százalékra esett (-3,5 százalékpont), 2024-re pedig 70,1 százalékra mérséklődött (-4,8 százalékpont). Az importarány folyamatos csökkenése és a hazai termelés növekedése azt jelzi, hogy a trend nem csupán átmeneti jelenség, mert hosszabb távon is erősítheti a hazai piacot. Ráadásul a trend a fenntarthatóság szempontjából is kedvező, hiszen a helyi termékek fogyasztása csökkenti a szállításból származó károsanyag-kibocsátást, ami a környezetre is pozitív hatással van.

Magyarországon az egy főre jutó átlagos halhúsfogyasztás 2024-ben 6,1 kilogramm volt. Ez az érték a rendelkezésre álló mennyiséget tükrözi, amely 28 de-

EGY FŐRE JUTÓ HAZAI HALFOGYASZTÁS 2015-2024 KÖZÖTT

év	kg/fő
2024	6,1
2023	5,8
2022	6,7
2021	6,5
2020	6,4
2019	6,5
2018	6,6
2017	6,4
2016	6,0
2015	6,0

Forrás: Agrárközgazdasági Intézet



kagrammal haladta meg az előző évit. A termékcsopontonkénti halfogyasztást vizsgálva 2023-ról 2024-re a friss, élő- vagy hűtött halak fogyasztása emelkedett, 1,86-ról 2,15 kg/főre, így részarányuk a teljes fogyasztáson belül 32 százalékról 35 százalékra nőtt. Ezzel párhuzamosan a fagyasztott haltermékek iránti kereslet 1,67-ről 1,10 kg/főre mérséklődött, részarányuk pedig 29 százalékról 18 százalékra esett vissza.

A legnagyobb növekedést a tartósított és konzerv halak mutatták, ugyanis 2023-ban 2,30 kg/főről 2024-ben 2,86 kg/főre emelkedett a fogyasztásuk, részarányuk pedig közel 40 százalékról 47 százalékra nőtt. Ez a trend azt mutatja, hogy a fogyasztók egyre inkább kedvelik a könnyen tárolható, százkamentes és gyorsan elkészíthető, feldolgozott haltermékeket. Összességében a friss és konzerv halak növekedése ellensúlyozta a fagyasztott termékek csökkenését, így a teljes halhús-fogyasztás 2024-ben ismét emelkedett.

A KSH rendelkezésre álló legfrissebb 2023-as évi élelmiszer-fogyasztási adataival összevetve a halfogyasztási adatokat, az elmúlt öt évben a magyar lakosság élelmiszer-fogyasztási mintázata változatosan alakult. Egyes alapélelmiszer-csoportok fogyasztása erős ingadozást mutatott, ami jól jelzi az árak, a kínálat, valamint a fogyasztói szokások gyors változását. Ebben a mozgó környezetben különösen érdemes megvizsgálni a hal helyzetét, hiszen fogyasztása érzékenyen reagál a piaci és társadalmi folyamatokra, és jól tükrözi a magyar étrend szerkezeti sajátosságait. Bár a hal fontos, egészséges fehérjeforrás, súlya a fogyasztási szerkezetben továbbra is csekély. 2019 és 2023 között a hal továbbra is az egyik legkisebb mennyiségben fogyasztott élelmiszer-kategória volt Magyarországon. A vizsgált időszak első felében a halhús fogyasztása viszonylag stabil volt, 6,4–6,7 kilogramm között mozgott, azon-

ban 2023-ban jelentős visszaesés következett be, amikor a halfogyasztás 5,8 kilogrammra csökkent. Ez a közel 14 százalékos mérséklődés azt mutatja, hogy a hal a magyar étrendben különösen érzékenyen reagál az árak, a kínálat és a fogyasztói hangulat változásaira.

A hal a legkisebb tömegű fehérjeforrás, messze elmarad a húsoktól és a tejtermékektől. Ugyanis a vizsgált években a legmarkánsabb élelmiszer-kategóriák közül a tej és tejtermékek egy főre vetített fogyasztása éves szinten 160–175 kilogramm között ingadozott, a húsféléké 70 kilogramm körül stabilizálódott, míg a zöldség-gyümölcs kategória még ennél is magasabb, 180–200 kilogrammos mennyiséggel bírt. Ezekhez képest a hal fogyasztási súlya összességében marginális, ugyanis a tejtermékek volumenének mindössze néhány százalékát, a húsféléknek alig nyolc százalékát érte el, de még a burgonya vagy a liszt fogyasztása is többszörösét tette ki. A hal tehát a magyar lakosság étkezési szerkezetében egyértelműen réspiaci termék marad, amelynek súlya nemcsak alacsony, hanem nagyobb ingadozást is mutat, mint a vezető élelmiszer-csoportoké.

Mindezek alapján megállapítható, hogy a hal pozíciója a magyar étrendben az elmúlt öt évben nem erősödött, sőt 2023-ban tovább gyengült. Miközben a nagy élelmiszer-kategóriák – különösen a tejtermékek, húsfélék és a zöldség-gyü-

mölcs – visszatértek korábbi, magasabb fogyasztási szintjeikhez vagy stabilizálódtak, addig a halfogyasztás csökkent, és ezzel még inkább leszakadt a meghatározó élelmiszer-csoportok mögött. A tendencia jól mutatja, hogy a hal továbbra is érzékeny, kis súlyú és ingadozó fogyasztási termék, amely nem tudott tartósan előre lépni a magyar lakosság étkezési szerkezetében a vizsgált időszakban.

A halfogyasztást egyszerre befolyásolja a termékek elérhetősége, feldolgozott-sági szintje, ára és a fogyasztók növekvő egészségtudatossága. A nemzetközi és hazai szervezetek – a FAO-tól a kormányzati és MA-HAL programokig – következetesen hangsúlyozzák a halfogyasztás növelésének jelentőségét. A tartós előrelépéshez azonban továbbra is kulcsfontosságú a megfizethetőség javítása, a hazai kínálat erősítése és a fogyasztói bizalom növelése.

Bojtárné Lukácsik Mónika, Kiss Gabriella



A tájékoztató anyag az AKI MAHOP_PLUSZ-1.2.1-24-2024-00001 azonosító számú projekt keretein belül készült.

NÉHÁNY HALTERMÉK 2025. ÉV 48. HETI BRUTTÓ FOGYASZTÓI ÁRA (FT/KG)							
		Élő ponty	Friss				
			pontyszelet	bőrös afrikai harcsa filé	busa törzs	busa szelet	lazac filé
Fogyasztói piacok, értékesítő helyek	Bp. Fővám téri csarnok	2500	3990	-	2700	2700	7500
	Bp. Lehel téri csarnok	2350	4200	4500	2400	2200	8200
	Székesfehérvár	-	3990**	4290**	-	2150	9990
	Dunaújváros	2290	3990	4350*	1790	1990	6900**
	Kecskemét	1990	3990	4800*	-	2100	7990
	Baja	2590	3900	-	-	2450	-
	Győr	2990	4390	4490*	1890	2150	9990
	Mosonmagyaróvár	-	4450	4990*	2600	3150	8990
	Miskolc	2190	3790	5000*	1400	2400	-
	Eger	2500**	4998	5450*	3400	3600	8300
	Nyíregyháza	1999**	5200	6500*	-	2990	-
	Debrecen	1999	3999	4990*	2999	2999	8999
	Gyula	3700	3800	4200*	-	2400	-
	Békéscsaba	2390	4390	4950	2490	2890	10500*
	Csongrád	2300	4200	-	2900	3000	-
	Szolnok	2000	2940	-	1570	1570	-
	Szeged	3290	4990	7290*	3690	3990	12190
	Székszárd	2235	3760	-	-	2790	-
	Pécs	2590	4490	4990*	2990	2990	-
	Keszthely	2450	4850	5390*	2790	2390	9890*
	Kaposvár	2300	3950	4500*	2950	2950	7500**
	Nagyatád	-	3990	4500*	-	-	-
	Nagykanizsa	2450	4850	5390*	2790	2390	9890*
	Veszprém	2600	3950	4995*	-	3450	7990
Üzletek (2025.11.26.)	budaörsi Auchan	1999	4499	4099**	-	2499	7399
	budaörsi METRO	1799**	3999	3699**	-	-	5990

*nyúzott, **akciós ár

Forrás: AKI DCF felmérés

Őszi kecsege-monitorozás a LIFE-Boat 4 Sturgeon projekt keretében

A hazai vizek őszi csendjét olykor a tudomány „zaja” töri meg: a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) AKI Halászati Kutató Központ (HAKI) munkatársai osztrák kollégáikkal kiegészülve átfogó állományfelmérést végeztek a Tiszán. A LIFE-Boat 4 Sturgeon projekt égisze alatt zajló kutatás célja nem kevesebb, mint a Duna-vízrendszer egyik legősbibb és legveszélyeztetettebb halcsoportjának, a tokféléknek – ezen belül is kiemelten a kecsegeknél – a megőrzése és a populációk dinamikájának pontos feltérképezése.



A tokfélék (*Acipenseridae*) a Föld legősbibb ma is élő halfajai közé tartoznak, evolúciós sikerük évmilliókon át töretlen volt. A 20. és 21. század antropogén hatásai – a folyószabályozások, a gátépítések okozta migrációs akadályok és a túlhalászat – azonban drámai mértékben a kihalás szélére sodorták ezeket a „élő kövületeket”. Míg a viza vagy a sóregtok mára gyakorlatilag eltűnt vizeinkből, a kecsege (*Acipenser ruthenus*) populációi, bár sérülékenyek, még mindig jelen vannak, védelmük és állománymegőrzésük így a hazai halászati kutatás egyik prioritása.

A mostani, őszi monitorozási időszak különleges jelentőségű. A HAKI szakembereihez bécsi kollégák csatlakoztak, ami kiváló alkalmat teremtett a szakmai tapasztalatcserére és a mintavételi metodikák nemzetközi harmonizációjára. A Duna és mellékfolyói nem ismernek országhatárokat, így a vándorló életmódot folytató (vagy részben vándorló) halfajok védelme is csak határokon átvélő együttműködéssel lehet sikeres.

A felmérés során a kutatók a Tisza mélyebb, áramlásos szakaszait vizsgálták, ahol a kecsegek előszeretettel tartózkodnak. A kifogott, kiváló kondícióban lévő példányok egyértelműen jelzik, hogy a folyó ezen szakaszai még mindig megfelelő élőhelyet biztosítanak a faj számára. A munka során minden egyes egyed biometria adatait rögzítették, emellett genetikai mintavételre is sor került, mielőtt a halakat kíméletesen visszaengedték volna éltető elemükbe.

A 2022 és 2029 között futó, az Európai Unió által támogatott LIFE projekt (LIFE21-NAT-AT-LIFE-Boat 4 Sturgeon) fő célkitűzése a Duna-medence még fennmaradt négy tokféléjének – a kecsege, a vágótok, a simatok és a viza – megmentése a kihalástól. A projekt egyik leginnovatívabb eleme egy Bécsben horgonyzó,

úszó hajó-keltetőállomás („The Boat”), amely lehetővé teszi a halak szaporítását közvetlenül a folyó vizében, minimalizálva a fogságban tartás okozta stresszt és a házasítási (domesztikációs) hatásokat.

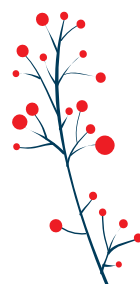
A magyarországi szakaszokon végzett monitorozás – mint amilyen a mostani tiszai felmérés is volt – elengedhetetlen adatokat szolgáltat ehhez a nagyszabású mentőakcióhoz. A bécsi és szarvasi kutatók közös munkája a bizonyíték arra, hogy a tokfélék védelme valóban, ahogy a HAKI munkatársai fogalmaztak: „közös feladatunk”.

A projekt eredményei reményt adnak arra, hogy unokáink ne csak múzeumi preparátumként, hanem a Tisza és a Duna hullámaiban cikázó, élő természeti kincs-ként ismerhessék majd a kecseget.

További információk a projektről az lb4sturgeon.eu/hu/ oldalon olvashatók.



„Békés,
boldog
ünnepkei
és sikerekben gazdag
új
esztendő!
kívánunk!”



Puskás Nándor
elnök

Timmel Ede
ügyvezető igazgató