

Halászsati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

X. évfolyam

2009/
november

A Haltermelők Országos Szövetsége és TermékTanácsa
információs és marketing hírlevele

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György

Gyűléseztek a küldöttek

A szövetségi élet szempontjából eseménydús októberben van túl a tagság: 15-én Agárdon agronómusi értekezletre került sor, míg 30-án a küldöttek számára rendeztek gyűlést. Mindkét értekezleten központi témaként szerepelt, hogy mi lesz az agrár-környezetgazdálkodási program folytatásával. A küldöttgyűlésen Kiss Ferenc, a jelölőbizottság elnöke beszámolt a feldolgozó társelnök választásának helyzetéről, s döntés született arról, hogy november 13-án a közgyűlésen választják meg az új társelnököt. Demeterné Pédery Tünde, az MgSzH munkatársa „A magyar halászatért” kitüntetését vehette át.

Az agárdi „agronómusi” értekezleten Tölgy László, a szövetség munkatársa a 2009. évi termésbecslésről beszélt. A beérkezett adatok alapján, s az elkészült táblázat szerint 44 tagtól 14 450 hektárról érkezett információ. E szerint hektárra vetítve azonos a hozam a tavalyival, így 12–13 ezer tonna hal meglesz az idén is, plusz az intenzív termelés, ami 1500 tonnát tesz ki. (Ez utóbbinál 300 tonna csökkenés tapasztalható, ennek oka egyelőre nem ismert.)

A piaci haltermelés hozamokban, átlagsúlyban az idén jónak látszik. A tavalyi eredmények alapján az mondható, hogy az egy- és a kétgyaras ponty kevesebb, a tenyészanyag pedig épp hogy elég lesz. Az ár egyelőre jónak tűnik, de véglegeset nem lehet még mondani a karácsonyi árakat illetően. Az értekezleten osztották ki a tavalyi évet összefoglaló Fehér Könyvet,

Úgy tűnik, hogy Magyarországon rendezetlen a halfeldolgozás higiéniai kérdéseinek szabályozása. Hazánkban jelenleg a halfeldolgozás tevékenysége alapvetően két helyszínen történik, az EU-regisztrációs számmal és engedéllyel rendelkező halfeldolgozó üzemekben, valamint a hipermarketek halas pultjain. Az említett két területen történő halfeldolgozás tevékenységének jogi szabályozása két, egymástól némileg eltérő jogszabály alapján történik, melyről egyértelműen megállapítható, hogy a hipermarketek tevékenységét más megítélés alá eső, enyhébb jogszabályi környezet szabályozza.

Ez önmagában véve is ellentmondásosnak tekinthető, de ezen túlmenően a hipermarketek sajátosságukból és az infrastrukturális háttér hiányából adódóan nem felelnek meg az őket szabályozó „lazább” jogi feltételrendszernek sem. Az állategészségügyi hatóság tevékenysége során a halfeldolgozó üzemeket szabályozó jogszabályoknál szigorúbb követelményeket fogantatosít, míg a hipermarketeknél a kontroll hiánya miatt a lazább feltételrendszert sem kell betartani. A két területen történő halfeldolgozás követelményei és körülményei között jelentős különbség mutatkozik. Ez két okból is rendkívül aggasztó: egyrészt, mert mindkét területen ugyanazt a végterméket és élelmiszerbiztonságot kellene biztosítani, másrészt mert emiatt a hazai halfeldolgozóknak jelentős versenyhátránya keletkezik. Ezen túlmenően továbbra sem tisztázott a hipermarketeknél történő halfeldolgozás tevékenysége során keletkező hulladék és szennyvíz kezelésének kérdése sem.

Nem elfogadható az sem, hogy a kialakult helyzetre az EU jogszabályi környezete hivatkozási alapot teremt, ugyanis állategészségügyi, higiéniai területeken nemzeti hatáskörben lehet az uniós előírásoknál szigorúbb feltételeket támasztani, amit igazol a hazai halfeldolgozó üzemek szabályozásánál kialakult gyakorlat is. A jelzett problémakör egy általános, helytelen állapotot tükröz, így ennek megoldása nem egyedi, konkrét esetek kivizsgálásain kell hogy alapuljon, hanem a probléma azonnali, generális kezelésén.

Tartalom:

Nyári egyetem a halgazdálkodási tanszéken 2

Nagydíjas körösi termékcsaládok 3

Szakmai úton Madeira szigetén 4

A HAKI ázsiai küldetése 6

Sikeres FEAP-ülés Helsinkiben 8



Demeterné Pédery Tünde

amelynek táblázatait ugyancsak Tölgy László ismertette. Sajnálatos, hogy a taglétszám 94-ről 87-re csökkent.

Az agrár-környezetgazdálkodási program 2010-től történő finanszírozásával kapcsolatban Dr. Orosz Sándor ügyvezető elnök hangsúlyozta – s ez a szövetség álláspontja – hogy a folytatás nem mehet az ágazat fejlesztési pénzeinek rovására. A program a tagság többségét érinti, az idei kifizetés várhatóan decemberben, s jövő év januárjában, februárjában lesz. Nagy kérdés a hogyan tovább? El kell dönteni, hogy mit képviseljen a szövetség. Nem mi, magyarok rendelkezünk a pénzek fölött, minden változtatáshoz brüsszeli jóváhagyás szükséges. A tagság azt tudja eldönteni, hogy a Monitoring Bizottságban milyen álláspontot képviseljen a szövetség. A természetvédelmi szervezetek részéről egyébként kapott segítséget a magyar halászság, sőt, a KvVM is a szövetségi álláspont mellé állt.

(Folytatás a 2. oldalon)



Gyűléseztek a küldöttek

(Folytatás az 1. oldalról)

Ami a víz-keretirányelv hazai alkalmazását illeti, az úgynevezett vízgyűjtő-gazdálkodási tervezés időszaka november 18-ával zárul. Már közismert a szövetség azon álláspontja, hogy a tervezetet alapvetően, koncepcionálisan kell megváltoztatni. A szeptember 10-ei tárgyaláson elfogadták a munkabizottság felállítását, s azt is, hogy meg kell változtatni a koncepciót. Eszerint a halászság nem tudja elfogadni, hogy egyik oldalról mezőgazdasági vízfelhasználóként, a másik oldalról viszont ipari szennyezőként tüntetik fel a tógazdaságokat. Kizárólag üzemnek tekintik a tógazdaságokat, s csovégi szabályozás érvényesül. A november 18-ai zárónapon azt az álláspontot képviseli a szövetség, hogy maradjunk a VKI hatálya alatt, de úgy, hogy bennünket ne valami máshoz, hanem önmagunkhoz hasonlítsanak. A jó ökológiai állapotot olyan ismérvszerezhhez kössék, amit a magyar halastavak képesek teljesíteni, legyen egy saját technológiai szabályozás elfogadva (Jó Tógazdálkodási Gyakorlat). A civil és hivatalos természetvédők álláspontja, hogy Magyarország egyik legfontosabb természetvédelmi területe a tógazdaság.

A küldöttgyűlésen *Kiss Ferenc*, a jelölőbizottság elnöke arról tájékoztatót, hogy

a bizottság összehívása megtörtént, a feldolgozó társelnöki posztra jelöltek kiválasztásának a munkája megkezdődött. A regionális bizottsági tagok nagy érdeklődést tapasztalnak, ami jelzi, hogy fontos posztról van szó. Ez jelentős előrelépést jelez a szövetségi életben, ami annak köszönhető, hogy sok esetben zsebbevágó, a halászság egészét érintő ügyekben kell eljárni. Markáns személyiségre van szükség: *Puskás Nándor*, *Radics Ferenc*, *Szilágyi Gábor* neve jöhet szóba a jelöltek között, a többiek nem vállalták a jelölést (*Hoitsy György*, *Radóczy János*, *Sztanó János*, *Puskás Zoltán*, a BH Zrt. státusza tisztázatlan.) A választással egyértelműen az a cél, hogy az ügyvezetés munkájának a hatékonysága, intenzitása nőjön. Sztanó János (a Szegefish Kft. ügyvezető igazgatója) szerint a tagság igen nagy várakozással tekint a választás elé. Mindhárom jelölt kiváló, a posztra alkalmas személy, de olyat kell választani, aki mögött elég nagy szervezet, támogatás áll, s nem csak a feldolgozó, hanem a halászság egészének érdekeit is képviseli. Nem titoltan Puskás Nándor (Hortobágyi Halgazdaság Zrt.) mellett tette le a voksát már a választás előtt, mert szerinte képes ezeknek a feltételeknek megfelelni.

„Az AKG és a HOP kérdéseiben kialakult helyzet értékelése és megvitatása,

szükség esetén: a Haltermosz korábbi állásfoglalásainak felülvizsgálata” napirendi pont keretében Lévai Ferenc társelnök elmondta, hogy az eddigi javaslatok rendre elbuktak a brüsszeli elbírálás során, ezért új, koncepcionális, de a szövetség korábbi állásfoglalását nem befolyásoló programra tett javaslatot, melynek lényege, hogy a jelenlegi programot élőhely típusú támogatásra kellene változtatni. Az elképzelésekről rövid időn belül komplex anyag készül, amit Brüsszelbe is eljuttatnak. Sztanó János és Puskás Nándor szerint az akc-program finanszírozásához szükséges forrás 2010 után elveszett, a szövetség rossz taktikai lépéseket tett a program folytatásának megvédése érdekében. Lévai Ferenc szerint a pénz nem veszett el, bízik az új elképzelésben.

A Pontytenyésztő tagozat részéről *Dr. Gorda Sándor* (HAKI) és *Demeterné Pétery Tünde* (MgSzH) a 2009. évi teljesítményvizsgálatok eredményéről adott tájékoztatót. Demeterné Pétery Tünde „A Magyar Halászatért” kitüntetést vehette át az elmúlt évtizedekben kiválóan végzett pontytenyésztő munkájáért. A kitüntetett november 1-től fizetés nélküli szabadságra megy, Brüsszelbe költözik a családjával, ezért a napi munkakapcsolat sajnós megszakad vele.

H. Gy.

Nyári egyetem a halgazdálkodási tanszéken

A CEEPUS program a közép-kelet-európai országok felsőoktatási intézményei között biztosít mobilitási lehetőséget hallgatók és fiatal szakemberek számára. A SZIE Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kara 1999 óta koordinátora az „Agriculture and Environment in the 21st century” hálózatnak, mely 11 ország mezőgazdasági irányultságú karának a konzorciuma.

Az első nyári egyetem tavaly, 2008. augusztus 11–20. között került megrendezésre a Halgazdálkodási Tanszéken a „CEEPUS Summer Course 2008 HU-03 @groen Network; Freshwater fisheries and its management” címmel, mely az édesvízi, tógazdasági halgazdálkodás körében adott ismereteket a résztvevőknek. A nemzetközi nyári egyetem megrendezésére a CEEPUS pályázati forrása biztosította a pénzügyi fedezetet. A tavalyi nyári egyetem 13 résztvevője a közép-kelet-európai régió 6 országából (Ausztria, Románia, Litvánia, Csehország, Szlovákia és Horvátország) érkezett, akik halászati, állatorvos és környezettudományi MSc és PhD hallgatók, oktatók.

Az idén a Szent István Egyetem Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kara két pályázatot nyert el, az egyik a révén a Halgazdálkodási Tanszék nyert finanszírozást. A tanszék második nyári egyeteme 2009. július 27-től augusztus 5-éig tartott „CEEPUS Summer Course 2009 HU-03 @groen Network; Reproduction and breeding of freshwater native fish species” címen. A kurzuson 22 fő vett részt a környező országokból (Románia, Csehország, Lengyelország, Bulgária, Horvátország, Szerbia, Oroszország).

A nyári egyetem célja volt megismertetni a hallgatókkal az édesvízi halfajok szaporodásbiológiáját, a mesterséges szaporítás folyamatát, valamint a larva- és ivadéknevelés feltételeit. A hallgatókat aktív részvételre sarkallták, afrikai harcra és pontybolcolást végeztek, spermamélyhűtőben vettek részt, foci- és horgászversenyen mérteék meg magukat.

Augusztus 11-én a kar dékánja, *Dr. Csányi Sándor* nyitotta meg a nyári egyetemet. A tíz nap során 24 előadást hallgattak meg 17 előadótól. Az előadásokon kívül részt vettek egy egész napos buszos kirán-

duláson, melynek során az Aranyponty Zrt rétimajori tógazdaságában egy igazi magyaros halászlé elfogyasztása után a tógazdaság működését szemlélhették meg, majd a Halászati Múzeumot járhatták körbe egy előadás keretében.

A nyári egyetemet *Dr. Beke László* rektorhelyettes zárta augusztus 5-én, ünnepélyes keretek között adta át a résztvevőknek *Dr. Tarr Zsuzsanna*val és *Dr. Urbányi Bélával* a kurzus elvégzését igazoló okleveleket. A résztvevők egybehangzó véleménye volt, hogy hasznos és informatív előadásokon és gyakorlati bemutatókon vettek részt, és a megszerzett tudást alkalmazni tudják a munkájuk során. A szervezők és előadók véleménye: nagy munka egy ilyen jellegű rövid, 10 napos kurzus koordinálása és lebonyolítása, de ennek révén személyes kapcsolatokat lehet kialakítani a környező országok leendő halas szakembereivel, ami a jövőben nagy segítséget jelenthet a problémák együttes megoldására irányuló törekvésekben és az egységes megjelenésben, fellépésben.

Trenovszki Magdolna,
Tarr Zsuzsanna, Urbányi Béla



Nagydíjas körösi termékcsaládok

A Körösi Halértékesítő, Halfeldolgozó Szövetkezetet az a megtiszteltetés érte, hogy idén szeptemberben a Parlamentben vehette át a Magyar Termék Nagydíj kitüntetését. A hagyományos körösi haltermékeket jutalmazta a szigorú zsűri ezzel az oklevéllel. Dr. Csoma Antal, a Körösi Halász Szövetkezet elnöke, és Puskás Zoltán, a Körösi Halértékesítő, Halfeldolgozó Szövetkezet elnöke joggal büszkék a díjra, mivel haltermék(ek)nek első alkalommal adományozták ezt a címet.

– A Magyar Termék Nagydíjat a Körösi Halász Tradíciók termékcsalád: – olajos, pácolt termékek és halászlé-termékcsalád – előállításáért és gyártásáért kapta a szövetkezet – kezdte mondandóját *Csoma Antal*. A „tradíció” megnevezés szó szerint fedti azt, amit a termékek képviselnek. A pácolt és olajos halat először több mint húsz évvel ezelőtt készítették a körösi halászok saját fogyasztásra, s amikor a szövetkezeti vezetők is megkóstolták a termékeket – *Galád Tamás* halász kezdeményezte a kóstolást –, akkor azon kezdtek gondolkodni, hogyan lehetne üzemi méretekben előállítani az olajos és a pácolt halat.

A gondolkodást tett követte: tíz évvel ezelőtt – miután a technológiai feltételeket sikerült megteremteni – megkezdtek e termékek gyártását a körösi halfeldolgozó üzemben. A pácolt hal busából, az olajos hal busából, keszgeből, csukából készült, s minden alkalmat megragadtak ahhoz, hogy kóstoltassák a termékeket. Mondhatni, mindenütt nagy sikert értek el, legyen az FOODAPEST, FEHOVA, OMÉK vagy éppen más országos és helyi élelmiszerkiállítás, vásár, halfőző esemény. Mindkét termék sajátos, de igen finom és ízletes ízvilágot képvisel, a kóstolók szerint finomabb, mint a tengeri halból készült hasonló termék. Az olajos hal egyébként más technológiával készül, mint a tengeri halból készült termék. A gyomai feldolgozóban olajban főzik a halat – nem dobozba zárva, olajjal leöntve „érlelik” – s dekalcinálással veszíti el a keménységét a csont és a szálka. Az olajat ízesítik a főzés előtt, s ezek az ízek, fűszerek a halhúst is finomabbá teszik, mint a megszokott tengeri halakét. Magyarországon korábban gyártottak balatoni keszgeből ruszlit, hidegen pácolt halat. Nem véletlen, hogy Gyomaendrődön a busát választották alapanyagul: egyrészt ez a hal nem volt topon az értékesítési listán, másrészt a busa húsa jól ízesíthető.

A termékcsaládok ugyan elkészültek, de sokáig keresték azokat az értékesítő helyeket, ahol megfelelő körülmények között kínálják is ezeket a halkészítményeket. Csak tavaly jutottak odáig, hogy egy üzletláncban megjelentek a körösi haltermékek, s amikor megjelent, a fogyasztóktól rengeteg pozitív visszajelzés érkezett. A halászlé

sűrítmény egyébként még régebbi múlttal büszkélkedhet: 1971-ben készült először, s már 1972-ben kialakult a halászlé-termékcsalád. Miután a hűtőipari cégek igényelték a halászlévet, mélyhűtve áruolták a boltokban. *Dr. Beke György* volt az a szakember, aki a halászlé összetételét meghatározta, pontosabban kikísérletezte, de a körösi halászok is beleszóltak az étel készítésébe, mivel szerették volna, ha az ő ízviláguk is érvényesül. Az ő javaslatok alapján „állt össze” a végleges receptúra, így a sűrítmény elérte azt a minőséget, amiért napjainkban is keresett a körösi halászlésűrítmény. Kevés olyan élelmiszeripari termék van, amely 30 év alatt is megtartja piaci jelenlétét és keresett, kedvelt termék.

A csomagolás nagy gondot okozott, de *Puskás Zoltán* megtalálta azt a lehetőséget, amellyel ez a probléma is megoldódott. Ma

emblémája szerepel a dobozokon, addig bármikor ellenőrizhetik (s ellenőrzik is) a terméket, a minőséget. Amíg teljesítik az előírt és elvárt paramétereket, addig a díjat is használhatják.

Puskás Zoltán megtisztelőnek tartotta a díj átvételét, mindamellett, hogy az elmúlt 2–3 évben megdolgoztak a kitüntetésért. Az külön figyelemre méltó, hogy a díj alapítói között a nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság is megtalálható. Ez önmagában biztosíték arra, hogy csakis a tartós, elismert, jó minőség jelenik meg a díjazott termékekben. A csomagolóanyag kérdését egyébként hazai gyártásból nem tudták megoldani, Szlovákiából, illetve Norvégiából importálják a műanyag hordozókat, amelyek esztétikusak, s a vevő számára vonzóak.

Azzal, hogy a termékdíj lógóját használhatja a szövetkezet, a kereskedelmi tárgyalások is könnyebbé válhatnak. A kereskedelmi láncoknál is tudják, hogy ilyen oklevelet csak alapos vizsgálatok után kaphat meg a gyártó.

Mivel ez az innováció és a minőség nagydíja, így Gyomaendrődön sem ülnek karba tett kézzel. Újabb fejlesztéseken dolgoznak, s a vevők körében is akad, aki ezt a fejlesztést igényli. A felhasznált alapanyagok – a csomagolást kivéve – hazai előállításúak, a



A díjazott termékcsalád

már jól záródó, a rakodást, szállítást is jól bíró dobozokban kaphatók a körösi termékek, s a legszigorúbb élelmiszer-biztonsági előírásoknak is megfelel a csomagolóanyag. Immár termék-nagydíjjal is kifejezték azt a minőséget, amit egy-egy – dobozba zárt – hagyományos termék képvisel.

A nagydíj egyben olyan kötelezettség is, hogy az elfogadott minőséget minden szinten tartósan biztosítani kell. Ez esetben örökké a csúcson kell lenni, hangsúlyozta az elnök, ugyanis amíg a termék-nagydíj

hal a Körösök, a Tisza vízrendszeréből származik. Köztudott, hogy a Körösöket úgy tartják számon, mint a hazai folyók legtisztábbjait. Az itt nevelt halnak nincs mellékíze, s széles körű felhasználást tesz lehetővé. Hiába próbálkozna bárki is a körösi hal-sűrítmény előállításával, csak a körösi halból lehet ezt a minőséget biztosítani. Ami a technológiát illeti, az nem egyedi, de a felhalmozódott tudás, s a kiváló alapanyag a siker egyik pótolhatatlan záloga.

H. Gy.



TÚL AZ ÓPERENCIÁN...

Szakmai úton Madeira szigetén

Immár hagyományossá vált szeptemberi halászati szakmai utunk során a Földközi-tenger térségét túllépve, az Atlanti-óceánban fekvő, Portugáliához tartozó, vulkáni eredetű Madeira szigetére látogatott OHVB-tagozatunk. Lisszabontól 978 km-re található sziget, egy afrikai kőzetlemezen fekszik, de Porto Santóval együtt politikailag és kulturálisan Európához tartozik, mint Portugália autonóm régiója (lakossága 250 ezer fő). A főként természetes vízzel (Duna, Tisza, Kőrös, stb.) foglalkozó tagozatunk tagjait a hosszú utazás fáradalmi (két átszállás repülővel) megviselték, de már a szállodába érve, a szobáinkból elének táruló Atlanti-óceán látványa és annak moraja úgy érzem, mindenkit megnyugtatót, jó helyen: vízközélen vagyunk.

Első napunk a rövid alvás ellenére talán az út legemlékezetesebb napja volt. A fővárosban, Funchalban a korai órákban megtekintettük a nyüzsgő halpiacot. Idegenvezetőnk és a helyi halászok, halboltosok jóvoltából egy kis ízelítőt kaptunk az itt élő halászok életéből, halfogásaiból. A szigeten tíz éve még 2500 ember élt halászatból (a lakosság egy százaléka), napjainkban viszont már csak 600 fő foglalkozik halászattal, akiknek 20 százaléka mondható fiatalnak. A halászok a sziget összebevételének csupán 0,71 százalékát termelik meg, ami nem jelentős, de annál fontosabb, hogy a helyben fogott friss hallal ellátják az idegenforgalmi egységeiket (szállodákat, éttermeiket, stb.). Az éves fogás kb. 8000 tonna hal, ennek a halmenységnek 40 százalékát a tonhal teszi ki, kisebb részét exportálják.

Éttermeikben egyik legismertebb a ton-

hal mellett a fekete kardhal (espada), igazi mélytengeri hal – amit a szeme is elárul –, teste hosszúkás, kard alakú. Este fogják, több száz méteres, felcsalizott horogkészséggel, melyen a csali általában polipdarab. Ez a szinte átlátszó halfajta 1500 méter mélyen él, fényre érve azonban elfeketedik. A szigeten általában grillezve vagy banánnal egybesütve kínálják. Nem összetévesztendő azonban az espetadával, amely szintén hagyományos étel a szigeten, de egy majdnem egy méter hosszú marhahúsnyráznak a neve.

Visszatérve a fogás fő halára, a tonhalra, látványos szeletelést láthattunk a piacon, majd később egy különleges halas étteremben kóstolhattuk is. A hal méreteihez képest egy kisebb kb. 70 kg-os példányt láthattunk, ez kicsinek számít, jellemzően 350–400 kg-os példányokat fognak „ugróhordós”

módszerrel, melyhez kötél és horgon mozgó csali tartozik.

A kardhal (espadarte) kedvelt a helyi szállodákban és a sporthorgászok körében, átlagos hossza 2–3 m, súlya 150–200 kg, könnyen felismerhető hosszúkás orráról, ami testhosszának mintegy harmada. A szigeten évente egy alkalommal nagy horgászversenyt rendeznek kardhal kifogására, erre 3000 USD nevezési díj a belépő. Jellemző az érdeklődésre, hogy a nyertes mindent visz, s ez lehet akár 450 ezer USD is. A kardhal Madeirán nemzeti eledelnek számít. A világon eddig kifogott legnagyobb példánya 1443 kg (Chile, 1953).

Kisebb jelentőséggel bír a fűrészesfogú sügér, ez kisebb testű, max. hossza 120 cm, max. súlya 25 kg. Helyi konyhákban népszerű grillezve és banánnal sütve. Október-novemberi hónapokban halásszák, mikor a víz hőmérséklete kb. 15 C-fokos. A szigeten tömeghalként fogyasztják a gaiado-t (átlagsúlyban 2–5 kg-os), de lehetségesek 40 kg-os példányok is. Idegenvezetőnk, Sophia szerint legfinomabb a helyiek étrendjében sósan, fűszeresen, grillezve elkészítve, illetve szárítják is, mely után igen jólesik a helyiek söre.

Szigettúránk során Porto Moniznál láthattunk haltermelő telepet, melyet az óceánban telepítettek a partközeli részekben. Ezek a telepeken (3–4 helyen) az aranykeszeget (dourada-t) tenyésztik, éves termelésük 450 tonna. A halakat nevelik, majd nagyobb részét az óceánba visszatele-

Együtt a csapat





pítik, kisebb része exportra jut. A környéken 55 cápafaj él, azonban ezek veszélyt nem jelentenek, mivel partközelségben tartózkodnak. Kb. 150 m-es mélységben fogják őket. A piacon láttunk szárított cápa-húst, üvegben cápamájolajat, amit kozmetikai alapanyagként, a bőrgyártásban, sőt rovarok elleni szerekhez is felhasználnak. Kisebb jelentőségű a fogásokban a tintahal és a papagájhal (bodiao).

A halászat visszaesésének fő oka a túlhalászás (robbantásos és egyéb módszerek). A szigetcsoport partját 1986-ban (elsősorban a tengeri emlősök, cetek, fókák védelmére) nemzeti parkká nyilvánították, ez lett Portugália első tengeri parkja.

Egy délutáni vitorlázás alkalmával a Santa Mariáról, amely Kolumbusz vezérhajójának élethű mása, nagy szerencsénkre mellettünk elúszó ceteket láthattunk, melyek halászcsoportokat lenyűgöztek és gyorsan kattogtak a fényképezőgépek. Madeirától nyugatra található a Föld egyik jelentős cethalász területe, ezért a bálnavadászat betiltásáig (az ámbráscet vadászatát Madeirán 1982-ben tiltották be) jelentős szerepet játszott a helyi gazdaságban.

A szigetről szemmel is jól látható, a turisták elől elzárt sivatagos Desserte-szigeteken élnek a kihalófélben lévő barátfókák, melyet sajnos nem láthattunk.

A környezetvédelemre és az élőhelyek fenntartására, visszapótlására nagy hangsúlyt fektetnek, mint az a leíratakból kiderül. Az energiaellátásukat is szélenergia-erőművekkel és a Paul de Serra-fennsíkrol induló, víztározókból hasznosított víz energiájából nyerik, tucatszani vízierőművet üzemeltetve.

A vízhasznosítást és annak szakszerű kezelését az egész szigeten tapasztalhatjuk. A levadának nevezett csatornák több szintben futva behálózják az egész szigetet. Eredetileg a cukornádültetvények vízellátására építették őket, mai fő szerepük a banánültetvények kiszolgálása. Az összesen 1400 kilométer csatornából 85 kilométer megy alagútban. A levadák mellett a sziget északi oldalán, a bővízü patakokat elzárva pisztrángtenyésztet hoztak létre. A babérlombú erdők övezte Ribeiro Frioban ellátogattunk egy pisztrángtenyésztő telepre, ahol szivárványos pisztrángot tenyésztettek. Itt 1957. óta foglalkoznak tenyésztéssel, a szigeten két telep van, amit meglátogattunk, az a nagyobb. Az itt keltetett és nevelt pisztrángot (kb. 100 ezer db/év), visszahelyezik a bővízü, tiszta patakokba. Gyakorlatilag az említett tengeri halakon kívül csak a pisztrángot tenyésztik, mint édesvízi halat. A halászok zsákmánya a halakon kívül a rákok (cavaco, caramujos) és tengeri csiga.

A sziget fő gazdasági ága a kedvező éghajlatot és a természeti szépségeket kihasználó idegenforgalom. Túránk során az ebédek és esti vacsorák során megismerhettük a helyi ételkülönlegességeket. Ilyenek az espada (fekete kardhal) filézve, banánnal, vagy főzve fokhagymával és borral, a tonhal grillezve, sült makréla. Egy kikötői halas étteremben a vacsorához rákkoktelt szolgáltak fel, amely



Halászhajó a zsákmányával

igazi finomság. Az aperitifnek felszolgált poncha (citromléből, mézből és cukornád-pálinkából készült ital), vagy a világhírnévnek örvendő madeira bort szinte senkinek nem kell bemutatni, hiszen minden jó konyhában felszolgálják, a borból készült madeira-mártást pedig ételekhez szolgálják föl. A bor speciális eljárással, hevítés, erjesztés és érlelés kombinációjával készül. E borkészítési eljárás a 17. századig nyúlik vissza: hogy a bor jól bírja az Európába vezető utat, brandyt is hozzáadtak.

Tovább fokozva gasztronómiai élvezetünket, egy felejthetetlen folklór-estén vehettünk részt. A felszolgált poncha és madeira borok megtették hatásukat, csapatunk néhány tagja bátorságot véve táncolt a helyiekkel a színpadon. A folklór-zenekar zenéje és előadásmódja engem különösen lenyűgözött, egy egyedi ütemű hangszert használva (amit elárulok, én is megvettem és gyakorlok rajta) igen jó hangulat kerekedett. A vacsora fenséges volt, az asztalok közepén végighúzódo állványon közel egy méter hosszú espetade-ket (nyáron sült marhahús szeletek babérsóval és körettel) helyeztek el. A marhahús és a különféle halakból készült ételek Madeira nemzeti ételei.

A sok finom étel és ital mellett sikerült ellátogatni Camara de Labosba, egy festői kis halászfaluba. Ezt az öblöt csónakok és kisebb hajók javítására is használják. Itt szemügyre vehettük csónakjaikat, melyek számunkra érdekes építésűek. A halászfalunak híres vendége volt Churchill az 1950-es években, sok képet festett itt. Róla elnevezett vendéglő is található a faluban.

Megtudhattuk, hogy a halászköznök 40–50 évvel ezelőtt a családban 8–10 gyermek is született, akik általában folytatták a mesterséget – ez a mai napokra már nem igaz, jellemző a családonkénti 2, esetleg 3 gyermek, és a lakosság többsége az idegenforgalomból él. A gyönyörű idegenforgalmi egységek mellett azonban a helyi mezőgazdaságról is úgy érzem, szólni kell. A XV. és XVI. században a sziget gazdaságát a cukornádtermesztés uralta. Azonban ezt követően a teljes iparág összeomlott, a dömpingáron exportált brazil és közép-amerikai cukor behozatala miatt. A cukortermelés

második nagy időszaka a XIX. században, a bortermelés összeomlása (filoxéra-járvány) után kezdődött. Mára a cukornádtermelés és -feldolgozás visszaesett, csupán egy gyár üzemel. Mivel nemcsak a cukornád, hanem a szőlőt is Tengerész Henrik telepítette be a XV. században, a bortermelés Madeirán több mint félezer éves múltra tekinthet vissza. A világhírt a madeira bor feltalálása hozta meg a szigetnek. A jobb minőségű borokat szőlőfajták szerint négy kategóriába sorolják (Sercial, Verdelmo, Boal és Malmsey).

Buszunk ablakából kitekintve a sziget kb. 300 m-es magasságáig szinte mindenhol banánültetvényeket láthattunk, e fölött 600 m-ig szőlőt. A legtöbb családi ház kertjében is található 20–30 banán növény. A XX. században a banán volt a sziget fő termesztett növénye, rendkívüli vízigénye miatt továbbfejlesztették a levadákat is. Termőterülete azonban a gyors építkezések és gazdasági okok miatt 1990 óta csökken. Jelenleg kb. 70 ezer tonna banán terem, aminek egy része exportra kerül.

A sziget ipara jelentéktelen, azonban kézműipara messzeföldön híres – a kosárfonást és hímzést még az angol telepesek honosították meg. Camacha-ban volt szerencsénk a helyi kosárfonás művészetével megismerkedni. A fővárosban pedig csipkeverők által készített termékeket árusító szakboltot tekintettünk meg.

Sajnos számunkra elérkezett utunk befejező napja: a szálloda medencéje és az óceán partja melletti kis teraszon tartottuk OHVB-tagozatunk ülését. Itt szóba került a halászati törvény módosítása, a HOP-2-es tengely támogatása, pályázatok, környezetvédelmi program – az extenzív halastavi gazdálkodás támogatása, a vízgyűjtő-gazdálkodás tervezése, a vízügy hozzáállása, valamint az állami haltelepítések kérdése. Jól sikerült pihenés és sok szakmai élmény mellett ezzel a tagozati üléssel a munka újra elkezdődött, többségünk már az őszi lehalászás gondjaival volt elfoglalva. De abban mindannyian egyetértettünk, hogy Madeirát nem felejthetjük – és ezt tagozati zászlónk aláírásával szentesítettük.

Balyi Gyula
Óbuda Szövetkezet



A HAKI ázsiai küldetése

Váradi László, a Halászati és Öntözési Kutatóintézet (HAKI) főigazgatója számára az elmúlt hónapok jószerivel azzal teltek, hogy a Távol-Keletre ingázott. Tette ezt azért, mert több ázsiai országban (Kambodzsa, Laosz, Vietnám, Kína) valósulnak meg olyan halas projektek, amelyekben a HAKI is érintett. A kutatóintézet munkatársai közül is jónéhányan dolgoznak külföldön, főként Ázsiában, ami azért sem véletlen, mert a világ akvakultúra termelésének több mint 90 százaléka e régióból származik. Aki a halászat fejlesztésében dolgozik és nincs ott Ázsiában, az valójában kimarad a fő áramlatból.

A HAKI és a magyarok ázsiai kapcsolatai tradicionálisak, hiszen még abból az időből eredeztethetők, amikor a FAO támogatást adott Magyarországnak. Ekkoriban – a múlt század '70-es éveiről van szó – a FAO azért támogatta a HAKI-t, hogy egy olyan kutatóintézet jöjjön létre, amely segíti a világ élelmiszerellátását, s az elmaradott régióban élő szegény emberek megélhetését. Ha úgy tetszik, ez egyfajta küldetés is a magyar kutatók számára, ami még nagyobb hangsúlyt kap azóta, hogy hazánk az Európai Unió tagja. Mint uniós tagország, kötelességünk segíteni a harmadik világot.

Hitelprogramok

– A HAKI bizonyos szempontból előnyt élvez másokkal szemben, éppen a tradíciók okán – jelentette ki a főigazgató. A több mint harminc éves távlatú kapcsolatok miatt nem meglepő, hogy a magyar állam a megfelelő technikák alkalmazásával nyújt segítséget a fejlődő világnak, ha az akvakultúra kerül szóba. E technikák közé tartozik például a Külügyminisztérium által kezelt NEFE program (Nemzetközi Fejlesztési Együttműködés), amely 100 százalékos támogatást ad a fejlődő országoknak. Az elmúlt években ilyen NEFE-programban is részt vett a HAKI, Vietnámban és Laoszban. A másik segítségnyújtási lehetőség az úgynevezett kötött segélyhitel program, amely egy nagyon kedvező hitel, nincs kamata, s a visszafizetési idő megle-

hetősen hosszú (például 18 év, amiből 8 év a türelmi idő). Azért kötöttek ezek a hitelek, mert a magyar kisvállalkozásokat, a programban résztvevőket is támogatják, hiszen az ezekből finanszírozott szolgáltatások és az áruk legalább 50 százaléka magyar kell hogy legyen. A HAKI aktív szereplője ennek a programnak, s itt már nem csak halászatról van szó, hanem az adott fejlődő ország igényeinek megfelelően más agrárfejlesztési programokról is.

A főigazgató a hitelprogram keretében dolgozott a nyári hónapokban Laoszban és Kambodzsa-ban. Laoszban már másfél éve folyik a program előkészítése. A két ország kormánya tavaly ősszel írt alá megállapodást a program végrehajtására, mégpedig három konkrét projektre vonatkozóan. A három projekt részben a főváros környékén, részben északon, Luang Prabang környékére koncentrál, hasonló tartalommal. A projekt összes költségvetésének 65 százaléka az állati takarmánytermelés fejlesztését írja elő, a többi az akvakultúra fejlesztését (haltermelés), illetve a sertés- és baromfitermelés fejlesztését segítik. A program összes értéke mintegy 8,6 millió dollár, s a hitelt az OECD-elveknek és -szabályoknak megfelelően kell végrehajtani, így egy ilyen projekt nem haladhatja meg a 2,8 millió dollár értéket. A program keretében három takarmányüzem, egy öthektáros törendszert, egy kisebb sertés- és marhavághid épül, illetve rekonstrukciót hajtanak végre

halas, sertés és baromfi telepeken. A program része a képzés is, amely magyar szakértők közreműködésével valósul meg.

Mérföldkövek

Több tekintetben is mérföldkövek is tekinthető a laoszi program, hangsúlyozta Váradi László. Nem csak azért, mert az elmúlt évtizedekben kiváló szakmai és emberi kapcsolatok jöttek létre, s ezt a rendszerváltás sem rontotta meg. Azokban a nehéz időkben is volt kapcsolat a két ország szakemberei között, amikor nem voltak projektek. Kezdetben szakértői szintre szorított az együttműködés, később bővült a kutatás-fejlesztés területével, így például a HAKI a helyi halászati és élővízi erőforrások kutatásával foglalkozó intézettel került kapcsolatba. Később a magyar Allattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet (ÁTK) a HAKI-val közösen a laoszi Nemzeti Mezőgazdasági és Erdészeti Kutatóintézettel alakított ki szoros együttműködést. Megjegyzendő, hogy a magyar intézmények ázsiai kapcsolatainak fejlesztését a magyar TÉT program és az FVM is támogatja. Mérföldkövek számít, hogy a kutatási-fejlesztési kapcsolatok, az elért eredmények alkalmazása tulajdonképpen egy vállalkozási projekt kialakításához vezetett, hiszen ez az agráriumot úgy támogatja, hogy termelő létesítmények épülnek, amelyek profitot termelnek, és hozzájárulnak az élelmiszergazdaság fejlődéséhez.

A projekt másik mérföldköve jellege, hogy miután Laoszban nincs korszerű ipari takarmánygyártás, a program keretében felépül egy új takarmánygyártó üzem. Ez forradalmasíthatja az állattenyésztést, hiszen a jelenlegi helyzet az, hogy a náluk meglévő takarmány-alapanyagokat eladják Thaiföldnek, majd az ott legyártott takarmányt drágán visszavásárolják. A laoszi agrárgazdaság fejlesztésére élénkítően hat e projekt megvalósítása, nem csak a gyártás tekintetében, hanem a feldolgozási szférában is. Mind a laosziak, mind a magyar résztvevők csupán első lépésnek tekintik a kötött program megvalósítását, hiszen a végső cél a laoszi élelmiszeripar fejlesztése, minőségi termékek előállítása, akár export célra is. Laoszban a környezet tiszta, ipar szinte nincs, s olyan értékes, tiszta vízi erőforrások állnak rendelkezésre, amelyekben kiváló minőségű halat lehet termelni. S igaz ez a természeti környezetre is, ahol az adottságokat nem használták még ki, de ebben segít a magyar állam, a magyar szakértők munkája.

A HAKI vezető szerepet játszott a program létrehozásában, s a korábbi laoszi agrárminiszter, dr. Siene Saphanthong – aki többször járt hazánkban – is hangsúlyozta, hogy a halászat a laoszi mezőgazdaság



A ketreces tilápia termelés lendületesen fejlődik Laoszban



egyik húzóágazata lehet, hiszen ennek révén más ágazatok fejlődése is megindulhat. Az álmok ilyen módon valóra válhatnak, hiszen a program célkitűzései is ezt tartalmazzák. A komplex projekt végrehajtásában együttműködő partnerek a HAKI, az ATK és a dabasi székhelyű Vitafort Zrt, amely magyar többségi tulajdonú, nemzetközi hírű cég, takarmányokat, illetve takarmányadalékokat gyárt.

Kölcsönös a tanulás

Túl azon, hogy e kapcsolatoknak gazdasági haszna, hozadéka is van a magyar gazdaság számára, a főigazgató szerint az is fontos, hogy hosszú távra lehet tervezni, gondolkodni. Laossal például harminc éves az együttműködés, így a megépülő, fejlődő létesítmények működtetésében is szerepet kapnak a magyar szakemberek. Ezzel a magyarok is jelen vannak az ázsiai piacokon. Más megközelítésben a kérdést: kétoldalú a kapcsolat, ami annyit jelent, hogy az ázsiai tudásból, tapasztalatokból rengeteget meríthetnek az ott dolgozók. Éppen Laoszban léteznek olyan őshonos technológiák, amelyekre iparosodó, városiasodó világunkban nagyon is oda kell figyelni. Itt megtanulható, hogyan lehet a természettel összhangban élni, az adottságokat úgy kihasználni, hogy ne éljük fel az erőforrásainkat. Akad persze negatív példa is, hiszen irtják az erdőt, ami komoly gondokat okoz az árvizek kezelésében. Az akvakultúra fejlesztése éppen az egyik alternatívát jelenti az erdőirtás okozta károk kezelésében, hiszen bizonyos hegyi vidékeken, ahol nem igazán lehet mezőgazdasági termelést folytatni, ott a kisebb-nagyobb tógazdaságok adnak lehetőséget profit- és fehérjetermelésre.

Abban is tanulhatunk az ázsiaiktól, hogy a faluközösségek rendkívül összetartók, a kollektív agrárgazdálkodás erős. A természeti erőforrásokra vigyáznak, ugyanakkor a természetes anyagok felhasználása is széles körű. A hagyományos módszereken alapuló gazdálkodást továbbadják, nemzedékről nemzedékre.

A kutatás-fejlesztés területéről is adódhatnak olyan lehetőségek, amelyek idehaza alkalmazhatók. Például vannak olyan halfajok, amelyek nálunk termálvízben nagyon jól nevelhetők, s ha nem is a magyar fogyasztók, de az Európában élő ázsiaiak számára ezek fontos élelmiszerré válhatnak. Ilyen halfaj az úgynevezett mászó sügér (*Anabas testudineus*), amelynek hazai termelési kísérletei már folynak, illetve egy vietnami szakember e témából készíti MSc-disszertációját a HAKI-ban. Ez ugyan vietnami példa, de a délkelet-ázsiai munkák, projektek összekapcsolhatók. A HAKI projektjein keresztül kiépülnek a helyi nemzetközi együttműködések is, mint ahogy Vietnám, Laosz és Kambodzsa esetében ez már megvalósult.

Vietnám több szempontból is fontos partnere hazánknak. A magyar halgazdál-

kodók leginkább a pangasius miatt orrolnak a vietnámiakra, de a főigazgató szerint hosszabb távon nem jelent problémát ez a halfaj a piacon. Elsősorban azért, mert az ázsiai piacokon is egyre nagyobb az igény a Pangasius iránt, amit helyi termelésből kell kiszolgálni, másrészt bízunk az európai fogyasztók tudatosságában, ami azt jelenti, hogy a helyi termelésű halfajokat vásárolják. Váradi László megemlítette, hogy Vietnám néhány évvel ezelőtt magyar közreműködéssel épült egy haltakarmánygyártó üzem, ami referenciaként is szolgált, hiszen ennek kapcsán bontakozott ki a többi ázsiai projekt. A vietnami takarmánygyártó szakember például Laoszban segít az új üzem építésében, mivel ismeri a trópusi körülményeket, vannak gyártási tapasztalatai. Ugyanakkor sok olyan alapanyaggal dolgoznak a magyarok, amelyek idehaza nem ismertek. Itt van például a kasszava (mani-

pán” tartalommal kell kitölteni. Idén márciusban járt Kambodzsában a Nemzeti Fejlesztési és Gazdasági Minisztérium államtitkára, *Garamhegyi Abel*, aki arról tárgyalt a kambodzsai kormány képviselőivel és a magyar szakemberekkel, köztük Váradi Lászlóval, hogy hogyan lehetne megfelelő tartalommal kitölteni a programot. Több egyeztetés folyt, így a kambodzsai Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztériumban is, és ott három területet hoztak szóba. A halászatot, vagyis az akvakultúrát, a kukoricatermelést és a tejelő szarvasmarha-tenyésztést. A halászat és akvakultúra jelentőségét aligha kell Kambodzsa esetében hangsúlyozni, hiszen ott az egy főre jutó éves hal fogyasztás 53 kilogramm. A haltermelés jelenleg inkább a halfogást jelenti, mert évente félmillió tonna halat fognak a tengerből, a vizeiből, míg a haltermelésük 40 ezer tonna körüli.



Integrált hal-kacska termelés Vietnám a Mekong Deltában

óka), amely egy sor gyártási problémát okozott, s emiatt át kellett alakítani a gépsorozatokat. De a vietnami háttérrel sikerült megoldani a problémákat Laoszban is.

Kambodzsai tervek

A magyar halászati szaktudás és tapasztalat kiválóan alkalmazható a délkelet-ázsiai országokban. A tógazdasági pontytermelés ismeretei, módszerei például más halfajoknál is jól alkalmazhatók. Bár a ponty nem számít fő halfajnak Laoszban, Vietnám, Kambodzsában, hanem bizonyos helyi fajok a kedvencek, amelyekre eddig kevésbé figyelmet fordítottak a haltermelés során. Ami az intenzív akvakultúrát illeti, a medencés, recirkulációs rendszerek, telepek építése egyelőre nincs napirenden ebben a térségben. Bár, a Kambodzsában tervezett projekt egyik eleme éppen az ipari jellegű haltermelési telep létesítését foglalja magába, az odaérkező turisták egészséges hallal történő kiszolgálása érdekében.

Kambodzsa egyébként úgy került a programba, hogy a magyar állam itt is aláírt egy segélyhitel-megállapodást a kormánnyal. A pénzügyi keret már rendelkezésre áll, „csu-

A HAKI-nak mind a minisztériummal, mind a halászati kutatóintézetekkel régóta erős a kapcsolata az információcsere szintjén, de a laoszhoz hasonlóan itt is a halászati kapcsolatok révén kerültek más szakterületek a fejlesztési tervekbe. Így például a körvonalazódó kötött segélyhitel-program keretében több miniprojekt valósul meg. A takarmánygyártás itt is kiemelt program, mivel egyáltalán nincs ipari méretű gyártás, viszont kiváló minőségű és elegendő mennyiségű alapanyag áll rendelkezésre. Itt ugyanaz a helyzet takarmányfronton, mint Laoszban. A kukoricatermelés azért került képbe, mert a nyolcvanas évek elején már épült egy kukorica vetőmag kísérleti telep, mégpedig magyar segítséggel. Az egykor épített épületek jelentősen amortizálódtak, ma már nem működnek. A szarvasmarha-projekt pedig azért nagy jelentőségű, mert érdekes módon Ázsiában a tejfogyasztás fellendülőben van. A lakosság kalciumigényét halból elégítik ki, de egyre nagyobb az igény a tejszóra. A kambodzsai projekt egyelőre embrionális állapotban van, sokat kell még dolgozni azon, hogy a tervek meg is valósuljanak, mondta végezetül a főigazgató.

Hajtun György



Sikeres FEAP-ülés Helsinkiben

Október 9–10-én rendezték a FEAP (Federation of European Aquaculture Producers), az Európai Haltermelők Szövetségének soron következő, elnöki ülését. A rendezvénynek a finn főváros, Helsinki adott helyet, ahol ugyan a házigazdák meleg fogadtatásban részesítették a delegációkat, az időjárás azonban már közel sem volt ennyire barátságos. A hűvös, időnként esős időből azonban nem sokat érzékelt a résztvevő 16 ország több mint 40 delegáltja. Egy rövid kikötői sétát leszámítva időnk nagy részét az üléstermekben töltöttük.

Magyar részről Tölg László a Haltermosz főmunkatársa, és e sorok írója, ifj. Lévai Ferenc képviselte a magyar termelők érdekeit. A többiekhez hasonlóan október 8-án, csütörtökön érkezünk, aznap este pedig egy könnyű vacsora és kötetlen beszélgetés volt a program, ahol természetesen máris szóba került néhány fontos halas téma. Sajnos nem sikerült nyélbe ütünk az erre a napra tervezett informális megbeszélést a német szövetség elnökével, Proske úrral, amelyen az általuk is támogatott, a KHV-val (Koi Herpes Virus) kapcsolatos előterjesztést szerettük volna tisztázni.

Magyar szempontból három olyan fontos téma volt napirenden, amelyek aktív részvételt, illetve figyelmet igényeltek. Az első: a német szövetség kezdeményezésére – többször átszövegezve –, majd végül a COPA-COGECA által előterjesztésre került egy határozat, mely szerint kéri az Európai Bizottságot, hogy a KHV-t vegye le a 2006/88EG-direktívában szereplő halbetegségek listájáról. Ezt a határozatot



Courtney Hough és a finn mezőgazdasági, erdészeti és halászati miniszter titkára

támogatta még Csehország, Lengyelország, Franciaország, valamint Ausztria, bár ez utóbbi nem FEAP-tag. A határozat első változatát néhány nappal az ülés előtt kaptuk kézhez, arra azonban még volt elég idő, hogy Tölg László hivatalos állásfoglalást kérhessen Dr. Csaba Györgytől, aki egyértelműen a határozat ellen emelt szót.

A támogató országoknak kétségtelen gazdasági érdeke fűződik ahhoz, hogy a vírus lekerüljön a listáról, hiszen náluk már jelen van a betegség. Sokat tenni nem tudnak ellene, viszont meglehetősen komoly költségeket okoznak a rendszeres vizsgálatok, valamint a betegség felbukkanásával kapcsolatos egyéb intézkedések végrehajtása. Érvelésük szerint a középkelet-európai pontyállomány nagy része már immunitással rendelkezik a vírussal szemben, azt állítják, hogy még magyarországi származású halban is mutattak ki antitesteket. A Tölg úr elnöklésével lefolytatott édesvízi bizottsági ülésen tárgyaltuk a kérdést, ahol azonban Proske úr semmilyen konkrét bizonyítékkal nem tudta alátámasztani a határozatban szereplő állításokat. Kérdéseimre, miszerint miért nem értesítették a magyar állategészségügyi hatóságokat a vizsgálatok lefolytatásáról, nem kaptunk egyértelmű választ, így a bizottság az általam javasolt

módosításokat terjesztette a szövetség elé. A módosítások határozottan elutasítják a KHV levételét a listáról, amíg további, a tagállamok által összehangoltan elvégzett kutatások nem bizonyítják annak indokoltságát. Végül a bizottság álláspontját a FEAP is megszavazta, így azt az október 13-ai ACFA (Advisory Commission on Fisheries and Aquaculture) ülésen a szövetség elnöke, Courtney Hough úr betervezte, és el is fogadták.



ifj. Lévai Ferenc

Második napirendi pontban a számunkra oly kényes és húsbavágó kormoránkérdés is szerepelt. Szintén az édesvízi bizottság ülésén tárgyaltuk az ügyet, az egyetértés azonban lényegesen nagyobb volt, mint az előző témában. Sajnos be kellett látnunk, hogy a tógazdasági haltermelés lobbijereje lényegesen alulmúlja a velünk szemben álló madárvédő szervezetekét. Szerencsénkre azonban nem maradunk egyedül ebben a szélmalomharcban, hiszen a már korábban is igen aktív Európai Horgászszövetség is a mi érdekeinket képviseli. A horgászok lobbitevékenysége már eddig is sokkal hatékonyabb volt, mint a haltermelőké, elsősorban jelentős taglétszámuknak köszönhetően. Bizottságunk, valamint a FEAP álláspontja az, hogy tovább kell folytatnunk a kormoránnal kapcsolatos európai lobbizást a horgászokkal karöltve, hogy ismét napirendre kerülhessen egy pán-európai kormoránmenedzsment terv elfogadása. Fontos továbbá, hogy minden érintett tagország hangsúlyozza a téma fontosságát a saját európai parlamenti képviselőjénél.

A harmadik minket is érintő téma az európai víz-keretirányelv adaptációja. Ezzel kapcsolatban azonban sajnos nem sikerült hasznos információkat szerezniünk, egyelőre úgy néz ki, a legtöbb tagország a sötétben tapogatózik. A FEAP továbbra is minél gyorsabb előrelépésre és munkára kéri a tagszövetségeket, ennél konkrétabb dolog azonban egyelőre nem hangzott el.

ifj. Lévai Ferenc

