

A magyar tógazdasági ponty lehetőségei és korlátai a hazai és a nemzetközi piacokon

Sebestyén Attila

Hortobágyi Halgazdaság Zrt., Hortobágy-Halastó

Kivonat

A magyarországi tógazdasági haltermelés az 1960-as években nagy lendületet vett és egyre jelentősebb termelési eredményeket ért el. A tógazdasági haltermelés legfontosabb halává a ponty vált, mely a mai napig őrzi vezető helyét. Amennyiben megvizsgáljuk a hazai tógazdasági haltermelés mennyiségi adatait az elmúlt évtizedek vonatkozásában, megállapítható az a tény, hogy mind az összes étkezési halmennyiség, mind az étkezési ponty mennyiségében a 60-as évek végén már jobb eredmények születtek, mint amit az ágazat az elmúlt években produkált. Ez a tény azért megdöbbentő és ad gondolkodásra okot, mert közben eltelt több mint 40 év, ami alatt más ágazatokban a technológiai fejlesztéseknek köszönhetően jelentős eredmények generálódtak. Ennyi „elpazarolt” év után érdemes újragondolni a lehetőségeinket és a piaci adottságokat arra vonatkozólag, miként tudnánk a tógazdasági haltermelést elmozdítani jelenlegi állapotából úgy, hogy annak generálója a piaci igények változása legyenek. Ideje lenne most már úgy tekinteni a magyar pontyra, mint a lehetőségek halára, és észrevenni azt, hogy jelentős mértékben élelmiszerként van potenciálja a piaci áttörésre.

A jó élelmiszernek az a tulajdonsága, hogy az év bármelyik napján, adott ország, vagy a világ bármelyik pontján hasonló minőségben érhető el a fogyasztó számára. Az élelmiszernek felállított sztenderdek betartása mellett kell elkészülni, és ezen sztenderdek az alapanyag előállításától a végtermék megszületéséig alkalmazni kell. Jelenleg Magyarországon a tógazdasági haltermelés során nincsenek normák felállítva, magyar halként bármi eladható, aminek nagyon sok esetben negatív visszacsatolása van a termelők és az ágazat irányába.

A tógazdasági ponty előtt álló lehetőségek kihasználása végett, fontos normákat felállítani annak élelmiszerként való forgalmazása során. Elvárható és megkövetelhető feltétel lehetne az élelmiszerként forgalmazott ponty eladójával szemben, hogy igazolja az alapanyag eredetét, igazolja a nevelés során előírt sztenderdek betartását, garantálja a vevő részére a halhús elvárható minőségi paramétereit és érzékszervi tulajdonságait. Célként lehetne meghatározni azt, hogy a ponty, mint élelmiszer nagyobb részben csak feldolgozott formában, EU regisztrációs számmal rendelkező üzemen keresztül kerülhesen forgalomba, ahol vágás során a minőségi paraméterek folyamatosan ellenőrizhetőek.

Az ágazatban meglévő jelenlegi szemléleten mindenképpen változtatni kell, a tógazdasági ponty potenciálját át kell gondolni annak érdekében, hogy az így is alacsony egy főre eső halfogyasztásunk növekedését ne az import haltermékek eredményezzék.

Az elmúlt időszakban több szakmai fórumon, kollegákkal való beszélgetések során felmerült az alábbi kérdés: Nevezhetjük-e a lehetőségek halának a magyar pontyot? A kérdés megválaszolása során nem alakult ki bennem egyértelmű válasz, főleg úgy, hogy a részleteket tekintve rendkívüli módon megoszlanak a vélemények. Újságírói nyelven megfogalmazva, ezért most tényfeltárássra töreksem, a mondanivalómat tudományos kutatás nem előzte meg, a megjelölt adatok bárki számára hozzáférhetőek, csak eddig még nem történt meg ezek ilyen jellegű feldolgozása.

Célom az, hogy felhívjam a figyelmet a magyarországi tógazdasági haltermelésben előállított termékek eladásánál jelentkező problémákra, melyek jelentős kihatással bírnak az ágazat szereplőire. Szeretném feltárni azon korlátozó tényezőket, melyek negatívan hatnak ki a hazai tógazdasági haltermelésre, és ezen belül a pontytermelésre, és megpróbállok rámutatni azon lehetőségekre melyek alternatívát jelenthetnek a továbbfejlődésre, és a jelenlegi helyzetből való elmozdulásra.

Magyarországon a tógazdasági haltermelés a XX. század elején fejlődésnek indult, melynek folyamatosságát a II. világháború kettétörte. A világháború után szinte mindent újra kellett kezdeni. Az 1950-es években a haltenyésztés jelentős állami pénzekhez jutva újra fejlődésnek indult, és a tóépítések újra elkezdődtek. A tófelület növekedése mellett a technológiai fejlődésnek köszönhetően a hozamok is jelentősen nőttek, melynek eredményeképpen az 1960-as évek végétől az 1980-as évek elejéig egy dinamikus fejlődés figyelhető meg a hozamok terén. A magyarországi haltermelés a csúcspontját az 1980-as években érte el, amikor is a horgászfogásokkal együtt évi 42.000 tonna hal került számadásra. Sajnos napjainkra ez a szám cca. 29.000 tonnára esett vissza, ami 30-35 %-os visszalépést jelent a korábbi szinthez viszonyítva. Mi lehet ennek a visszaesésnek az oka? Miért van az, hogy az elmúlt 10 évben jelentősen nem változott az ágazat étkezési hal, és ezen belül a ponty kibocsátásának színvonala, főleg annak tekintetében, hogy a statisztikai mutatók szerint a halfogyasztás egy főre vetített volumene évről évre növekszik?

Jelenleg a hazai pontynak az alábbi értékesítési csatornai léteznek:

- *élő formában hazai horgászvizekbe*
- *élő formában exportpiacokra*
- *feldolgozott formában export piacokra*
- *élő és feldolgozott formában élelmiszerként a hazai piacra*

Amennyiben a fent megemlített csatornákat külön-külön megvizsgáljuk, megállapíthatjuk, hogy az ágazat számára jelentős fejlődési lehetőségek elsősorban a külföldön és élelmiszerként eladott halak vonatkozásában a hazai piacokon vannak.

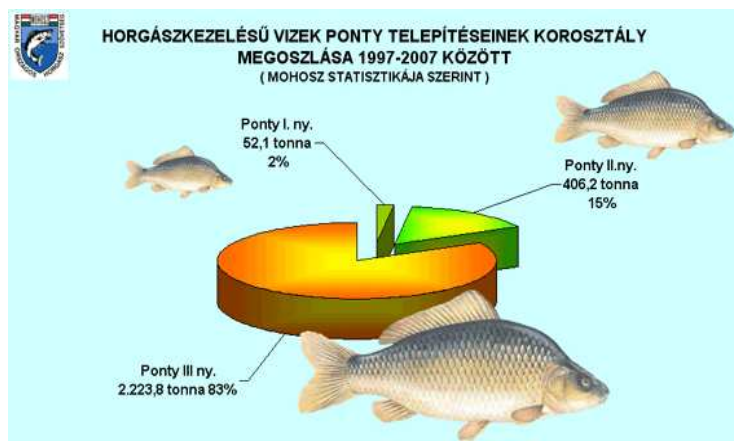
Magyarországon jelenleg a legnagyobb tömegeket (cca. 350.000 fő) megmozgató tömegsport a horgászat, de folyamatosan növekvő forgalmat már nem tud generálni a termelők felé.

A MOHOSZ által kiadott mennyiségi mutatók (1. és 2. ábra) szerint megállapítható, hogy a Magyarországon jelenleg megtermelt III. nyaras ponty mennyiségnek cca. 22-25 %-a (2300 – 2400 tonna) kerül horgászvizekbe idehaza. Amennyiben a tendenciákat is megfigyeljük elmondható az, hogy nem a horgásztársadalomban van a fejlődésünk kulcsa, ugyanis aki horgász, azoknak a nagy része eszi is a halat. Az ágazati kibocsátás akkor növelhető, ha új piacokon nye-

rünk teret, vagy a hazai piacon sikerül azon fogyasztókat megszólítanunk, és értékrendjüket átfőrnálni, akik eddig idegenkedtek a haltól, és soha nem vásároltak édesvízi halat, magyar pontyot.



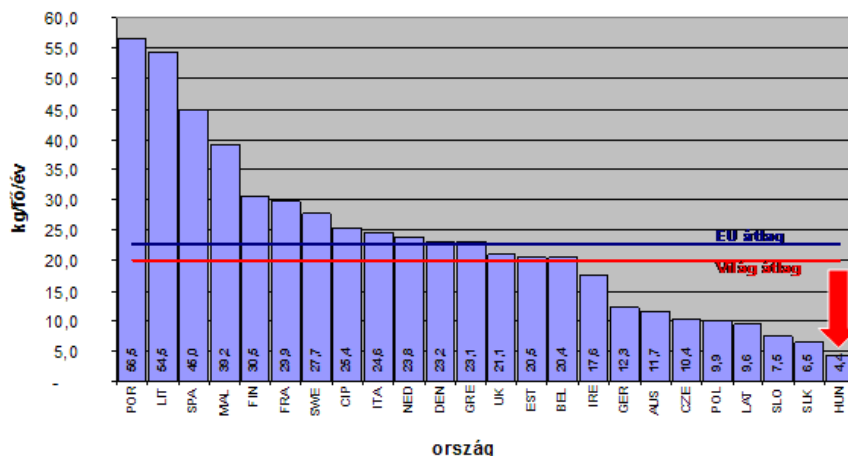
1. ábra: Horgászvizek halasítása 1991-2007 (Forrás: MOHOSZ)



2. ábra: Horgászvizek telepítésének fajonkénti megoszlása (Forrás: MOHOSZ)

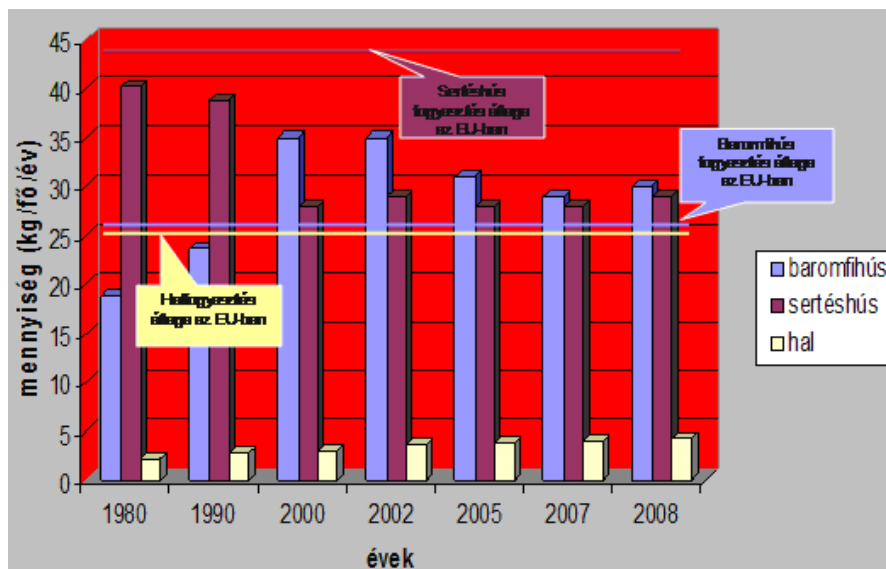
Az exportlehetőségek számbavételekor az állapítható meg, hogy jelenleg élő hal formában vannak lehetőségeink a külföldön bizonyos korlátok mellett. Korlátként említhető az igények szezonálisága, a konkurencia árai, valamint a lassan már kiszámíthatatlan devizapiaci mozgások. Mindezek oda vezetnek, hogy néhány esetben nem ésszerű gazdasági döntések, hanem a veszteségek minimalizálása generálja az exportot. Sajnos a hazai halfeldolgozás színvonala, és a relatíve magas feldolgozási költségek kedvezőtlenül hatnak a pontytermékek külföldön történő térnyerésére. A fentiek alapján az látszik, hogy rövid távon a hazai igények generálásával van lehetőség az ágazati kibocsátás növelésére, de ennek érdekében alaposan át kell gondolni a hazai piacokon való térnyerés lehetőségeit, a jelenlegi állapotokat, és a jövőbeli terveket.

Ismert a tény, hogy jelenleg Magyarországon az egy főre vetített halfogyasztás rendkívül alacsony, az uniós országok közül eme mutató tekintetében a sereghajtók között találjuk magunkat (3. ábra).



3. ábra Az EU(25) tagállamok egy főre jutó éves halfogyasztásának alakulása (2005). Forrás: EU DGF&A 2006

Bár megállítható, hogy az egy főre eső halfogyasztás évről évre nő, azonban ez a növekedés egyéb húsfélések hazai fogyasztási szintjétől még nagyon távol van. Annak érdekében, hogy megfelelően tudjuk értékelni a hazai halfogyasztás színvonalát, vizsgáljuk meg annak mértékét egyéb húsfélések viszonylatában is (4. ábra).

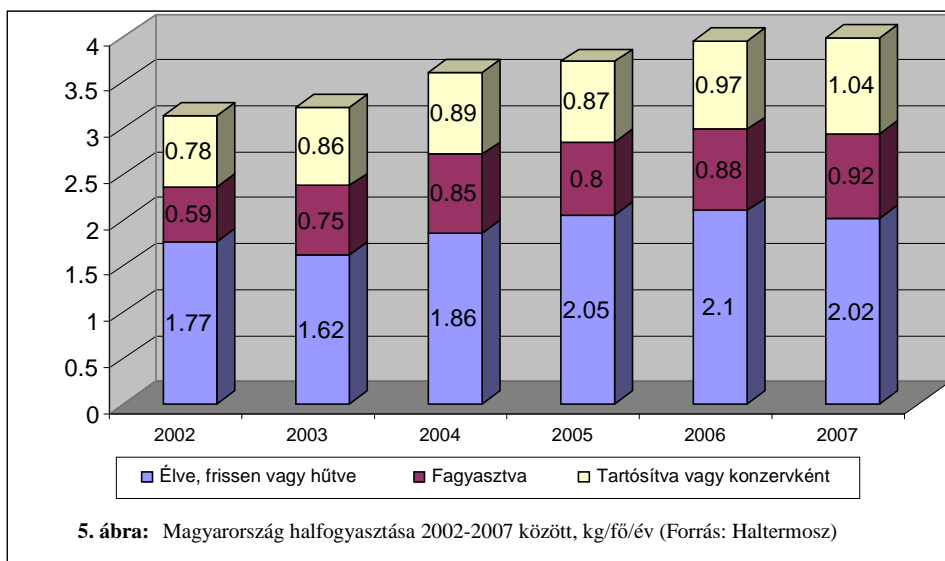


4. ábra. Egyes húsfélék fogyasztási színvonala Magyarországon (Forrás: KSH, AKI)

Magyarországon jelenleg a legnépszerűbb húsfélések sorrendje a következőképpen alakul: baromfihús, sertéshús, halhús. Az EU-ban ettől eltérő képet tapasztalunk mind a sorrendben, mind a mennyiségek vonatkozásában. Az EU-ban a sertéshús örvend a legnagyobb népszerűségnek, azt követi egy jelentősebb lemaradás mellett a baromfihús, amitől szinte alig van elmaradva a halhús. Magyarországon a baromfihús fogyasztási szintje az 1990-es években előzte meg a sertéshús fogyasztásának szintjét, a különbség azonban különböző külső tényezők hatására azóta csökkent. Szembetűnő ugyanakkor, hogy az EU mutatóiban nincs különbség a baromfihús és a halhús fogyasztás tekintetében.

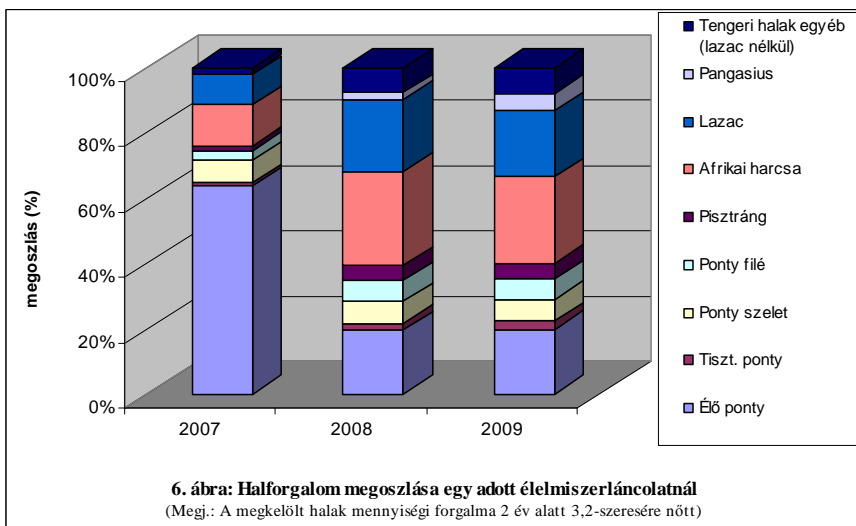
A magyarországi közvélemény kutatások nem tükrözik hűven a hazai halfogyasztás szintjét. Egy 2007-ben készített kutatás szerint a megkérdezettek 70 %-a azt vallotta, hogy szívesen fogyaszt halat, ami azt mutatja, hogy a hal egy kedvelt ételismiszer. Ezzel szemben a válaszadók legnagyobb része (45%) elsősorban ünnepekhez kötve csak egy-két alkalommal fogyaszt halat. Ezen túl a válaszadók 13%-a nyilatkozott úgy, hogy soha nem fogyaszt halat.

A magyarországi halfogyasztás színvonalának változását az 5. ábra szemlélteti.



A grafikon adatai jól mutatják, hogy a hazai halfogyasztásnak felét az élő és előhűtött haltermékek adják, míg a fennmaradó 50 %-on a fagyasztott és konzervként vagy egyéb módon tovább feldolgozott termékek között oszlik meg közel azonos arányban. Mivel a statisztikai adatokban a fagyasztott termékek szinte kizárólag importot takarnak, és a konzervek esetében is hasonló a helyzet, így kijelenthető, hogy a hazai halfogyasztás 50 %-a importból ered. Azonban érdemes megvizsgálni egy konkrét példát is annak érdekében, hogy még tisztább képet lássunk a hazai halfogyasztásról.

A 6. ábrán egy, a magyarországi piacon dolgozó üzletlánc által forgalmazott adott haltermékek mennyiségi adatait mutatja megoszlásuk szerint.



Az 6. ábra adatait tanulmányozva megállapítható, hogy az adott nagyobb mennyiségekben forgalmazott haltermékek összesített volumenéhez viszonyítva a vizsgált 3 év vonatkozásában az élő ponty és egyéb pontytermék jelentősége nagymértékben visszaesett az intenzív haltermelési rendszerekből származó haltermékek térnyerése mellett. Míg 2007-ben a vizsgált haltermékek összes volumenéből mindössze 11 % volt az import haltermékek aránya, addig 2009-ben ez az arány elérte a 33 %-ot. Ma már az adott üzletlánc esetében a lazac mennyisége meghaladja az élő ponty forgalmát, és több az eladott pangasius filé mennyisége, mint a tisztított pisztráng mennyisége. Az arányszámok abból a szempontból is elgondolkodtatóak, hogy a 2009-ben forgalmazott haltermékek mennyisége több mint háromszorosa a 2007 évi mennyiségnek.

Ezek után érdemes áttekinteni a magyarországi halfogyasztás ismérveit, melyek a következők:

- A magyarországi halfogyasztás alacsony színvonalú
- A magyarországi fogyasztók halfaj és haltermék ismerete alacsony és hiányos
- A fogyasztók nagy része (cca. 60 %-a) fél a szálkától, undorodik a halszagtól, és a hal ízétől
- Nincsenek standardok az étkezési célra értékesített halak, haltermékek esetében
- A tradíciók és most már a fogyasztói árak miatt is a kiskereskedelmi forgalom nagyobb részét az élő hal adja (áruházi halfeldolgozás!!!)
- Vidéki vásárló – élő hal; fővárosi, nagyvárosi vásárló – feldolgozott haltermékek
- Az intenzív termelésből származó haltermékek elfogadottsága és kereslete dinamikusan nő (pl. afrikai harcsa)
- A pontytermékek relatív kedveltsége nem növekszik, inkább stagnál
- Import termékek széles választéka és dinamikus térnyerése a magyarországi piacon
- A halfeldolgozás színvonala elmarad az EU-ban tapasztaltaktól

A felsorolt ismérvek közül leginkább a fogyasztók halismereti hiányosságait, a halszagtól, rossz hal íztől és a szálkától való félelmét emelném ki, ami nagy részben hozzájárul ahhoz, hogy egyre jobban megfigyelhető a tógazdasági halaktól való fogyasztói eltávolodás. Melyek azok a sztereotípiák, amelyekkel meg kell küzdeni a hazai halnak, a magyar pontynak? A válaszokat megkapjuk az alábbi két cikk elolvasása után.

I. „A pontyot tehát nem hagyjuk ki a halászléből, noha korábbi írásaiban meglehetősen nyíltsággal céloztam arra, hogy nem tartom túl sokra ezt a pocsolya ízű tólakót, de ami az övé, az az övé: remek léalap főzhető belőle. A szerepe azonban ezzel véget is ér.” „Most jön a csekélyke eltérés: pontyszeletek helyett harcsaszeleteket főzünk a halászlébe, valódi magyar harcsát, és nem afrikai importot. Ez a változat annyira nem is nemzetidegen, hiszen a mi vizeink kölyke a harcsa is, aki viszont távolabbra kíván rugaszkodni a tradícióktól és kozmopolita hajlamai vannak, az főzzön bele bátran lazacot vagy északi-tengeri tőkehalat.” (Forrás: <http://www.metropol.hu/cikk/450337>, Egy nemzetidegen halászlé c. cikk)

II. „De a pontyot imádom rántva. Ez nem volt mindig így. A ponttyal bonyolult, nőies viszonyunk van. Túl sokszor ettem pocsolyásat másoknál, étteremben, de annyit, hogy elhittem, ez a ponty. Elhittem, a ponty súlyosabb és bűdösebb az elsüllyedt tankhajók kormoránokat fojtogató olajfoltjainál. Jöttek pontyevő barátok, neem, a ponty jó, csak nem jót ettem. Nem hittem nekik, és nem foglalkoztam a ponttyal. Minek, van csuka, harcsa, kecsege és szerelmem, a fogas. Minek ruletteztek egy ronda és bűdös jószággal? Tavaly, a bajai halászléfesztiválon fordultam ki magamból. Ott, pláne Hajni, Zoli és Hajni anyukájának nyomása alatt enni KELLETT. Kussolva, mosolyogva zabálni a főtt pontyot, ellenségemet. Ízlett. Sőt, imádtam. Ezen az se változtatott, hogy a Pestre felhözött műanyagvödörben, gyomorforgató borzalommá foryant az otthonra kapott lé. Megvilágosodtam, és kikutatam a megfelelő forrást. A pontyevő haverok lelkesen avattak be, Hortobágyi Halgazdaság.” (Forrás: http://malackaraj.blog.hu/2010/02/03/a_rantott_ponty_mennybe_menetele)

Megkaptuk a választ! A magyar fogyasztó azért nem szereti a magyar pontyot, mert rengetegszer volt negatív élménye a belőle készített halételekkel kapcsolatban. A magyar fogyasztó azt gondolja a ponty pocsolya ízű, rossz körülmények között megtermelt, ünnepekkor kötelező jelleggel fogyasztandó ehetetlen valami. Hát ez nem így van, és ezt mi haltermelők, halszeretők nagyon jól tudjuk! Azért a cikkek íróinak, és további sok százezer embernek lehet igazsága az előítéletekkel kapcsolatban, hiszen már sokszor átértékelték azt a nemkívánatos élményt, amit éreztek egy halászlé, vagy egy sült ponty elfogyasztásakor. Sajnos, ma Minőségi Magyar Hal néven mindent el lehet adni akkor, ha az eladó egy Magyarországon bejegyzett társaság, és szövetségi tagsággal rendelkezik. A márkanév, a brand automatikusan jár, az hogy milyen minőségű portéka kerül a piacra semmilyen formában nincs ellenőrizve. Amíg a Minőségi Magyar Hal elnevezés használatához nincs mellérendelve egy követelmény rendszer, melyben meg lennének határozva minőségi paraméterek, addig az élelmiszerként piacra vitt rendkívül szűrt minőségű pontytermékek többet ártnak az ágazatnak, mint amennyi erényt kovácsolnának annak. A fogyasztókban generálódott negatív élmények visszacsatolást nyernek a forgalmazókon keresztül a termelők irányába, ami előbb-utóbb értékesítési problémákat, piaci feszültségeket, termelő vállalkozások megszűnéseit eredményezhetik. Végezetül a fogyasztók bizodalmukat a kiegyenlített minőséget

– de nem garantált, hogy jó minőséget - produkáló import termékek irányába fogják fordítani, ami a hazai piac nagymértékű elvesztését fogja jelenteni az ágazat részére.

Mi lehet a megoldás kulcsa? A megoldás az lehet, hogy csak adott minőségi szintet elérő magyar hal, magyar ponty kerüljön széles körben élelmiszerként a kiskereskedelmi forgalomba. Hogyan lehet ezt elérni? Először is minőségi paramétereket kell meghatározni annak érdekében, hogy osztályozni tudjuk az élelmiszerként forgalomba kerülő halakat. Ez a minőségi paraméter lehetne a halhús zsírtartalma, ami elsősorban felelős a ponty kedvezőtlen ízéért. De emellett más paramétereket is be lehet vonni a minősítés rendszerébe, a lényeg a végeredmény, a jóízű, magas élvezeti értékkel bíró halhús.

A minőségi paramétereket leginkább akkor tudjuk a fogyasztók felé garantálni, ha az élelmiszerként a kiskereskedelmi láncokba bekerülő haltermékek feldolgozóüzemből kerülnek ki. A feldolgozóüzemben a vágás során folyamatosan kontrollálható a ponty minősége, mind érzékszervi, mind véletlenszerű műszeres mérésekkel ellenőrizhetők a megkívánt minőségi paraméterek. Egy hasonló rendszer működik, a sertéshús előállításánál is, amikor a hasított félsertés színhústartalma szerint minőségi kategóriákra van osztva az alapanyag. Ez a rendszer két célt szolgál, egyrészt minőség szerint kategorizálja a végterméket, másrészt a kategóriák mentén alapot teremt egy árszabályozásra. Azonban a halhús minőségénél nem szabad elsiklani az alapanyag, az élő hal előállításának tógazdasági technológiai elemei fölött sem. A termelés során érdemes olyan irányadó normákat felállítani, melyek az első lépcsőfokát jelentik a minőségi halhús előállításának. Technológiai normák és üzemszerű rendszerek figyelhető meg például a broiler csirke előállításánál is, melynek eredményeképpen szinte azonos minőségű üzemi körülmények között előállított hústermékeket kaphatunk.

Nagy gondot okoz a fogyasztóknak a tógazdasági körülmények között megtermelt „alaphalak” húsának, köztük a pontynak, a szálkássága. A halhús szálkásságának megszüntetésére megvan a halfeldolgozás során alkalmazható technológiai elem, a halfilé irdalása, amit ismeretterjesztő kiadványokon, áruházi bemutatókon keresztül be lehetne mutatni a fogyasztók részére, így üzve el felelmüket a halhús szálkasságától.

Mint e kézirat szerzője, és mint pontyszerető magyar fogyasztó úgy gondolom, a magyar ponty akár rövidtávon is lehet a „lehetőségek hala” elsősorban a hazai, másodsorban a külföldi piacokon. Ha a meglévő lehetőségekkel az ágazat szereplői mihamarabb élni tudnak néhány éven belül látható és kézzelfogható eredmények szülehetnek.

A tógazdasági haltermelés lehetőségei:

- A haltermék jelenleg a legnagyobb potenciával rendelkező húsféleség (könnyen beilleszthető a reformtáplálkozásba, laza szerkezetű, magas fehérje és telítetlen zsírtartalmú húsféle, ágazati kibocsátása növelhető stb.)
- A fogyasztás mennyiségileg kismértékű növelésével jelentősen növelhető az ágazat kibocsátása
- A haltermékek elfogadottságát könnyen lehet pozitív irányba terelni a fogyasztóknál
- Szabad feldolgozó kapacitás kihasználásával növelhető a feldolgozott haltermékek belföldi forgalma és exportja

- Élelmiszerbiztonsági és származási oldalról az édesvízi haltermékek térnyerésének aktualitása lehet
- Térnyerési potenciál a közétkeztetésben

Annak érdekében, hogy a felsorolt lehetőségek megvalósuljanak, mindenképpen feladatokat kell meghatározni a jövőre nézve. A feladatok lehetnek rövid és hosszú távon megvalósíthatóak, a cél mindenképpen az, hogy a tógazdasági magyar hal, a magyar ponty korábban messze földön is meglévő jó hírét elsősorban idehaza visszasegítsük a megfelelő helyre.

A feladatok, amelyeket érdemes megvalósítani a jövőben a következők:

- Húsminőség alapján történő besorolási rendszeri bevezetése az élelmiszerként értékesített halak esetében
- Az étkezési célra értékesített haltermékek halfeldolgozókon keresztül jussanak el a kiskereskedelmi forgalomba, ahol vágás során folyamatosan ellenőrizhető a húsminőség
- Önálló és jól elkülöníthető márkák (brandek) bevezetése a piacra, és azok felvállalása a termelő részéről
- Innováció, új termékek fejlesztése
- Gyártástechnológiai és csomagolástechnika fejlesztések
- Ágazati komplex marketing stratégia kidolgozása és céltudatos megvalósítása (termékismertetés, rendezvények, kóstoltatás, közös együttműködés a kiskereskedelem egyéb szereplőivel, ajánlások stb.)
- Társaságoknak önállóan is kell marketing tevékenységet végezniük
- Biohaltermékek
- Országos terítési láncolat (pl. franchise láncolat) kiépítése a haltermék frissességének megőrzése mellett
- Direkt értékesítési csatornák kiépítése
- Élelmiszerhigiéniai fejlesztések, minőségbiztosítási rendszerek bővítése (pl. internet alapú nyomon követés)