

SZÚCS István

Debreceni Egyetem, Gazdálkodástudományi
és Vidékfejlesztési Kar,
Gazdálkodástudományi Intézet, Agrobiznisz
Menedzsment Tanszék
(University of Debrecen Faculty of Applied
Economics and Rural Development, Institute
of Business Economics, Department of
Agribusiness Management)
H-4032 Debrecen, Böszörményi út 138.
e-mail: szucsi@agr.unideb.hu

A HALÁSZATI TERMÉKEK FOGYASZTÁSA, TERMELÉSE ÉS KERESKEDELME EURÓPÁBAN CONSUMPTION, PRODUCTION AND TRADE OF FISHERIES PRODUCTS IN EUROPE

The introduction of the article is detailing the importance of fish, crustaceans and molluscs consumption in the human nutrition. The second part is focusing on Europe, and the European Union introducing the situation of the production and consumption of fisheries products (marine and inland fisheries, aquaculture, fish processing). This informs the reader about that Europe, and the European Union has the third most significant fish production with the total landings of 5.7 million tons in 2005, and it is the largest fish importer (17.3 billion EUR in 2006). The output of aquaculture products of the EU-27 accounts for 1.27 million tons of fish, crustaceans and molluscs with the value of 2.8 billion EUR (2005).

The third part of the article shows and analyses the export/import situation and the internal structure of the EU fisheries products. One can conclude that the EU is currently net importer with a continuously increasing deficit, and, at the same time it is the World's largest importer of fisheries products. The EU share of the World import is increasing: it was 42%, 44% and 46% in 2005, 2006 and 2007, respectively. The import of fisheries products of the EU (27) was 10.5 million tons in 2006.

The fourth chapter of the article is describing the major factors influencing the consumption of fisheries products, where the author is dealing with the need for safe food, market need for healthy-, quality-, convenience- and natural (organic) foodstuffs, and the importance of religion, traditions and geographic location.

It is key issue to get the consumers acquainted with the importance of fish consumption and its positive physiological effects by using marketing tools in Central-East Europe, to aim the increasing level of fish consumption.

The authors suggest that mitigation of the regional differences in the fish production and consumption should appear in the Common Fisheries Policy as a strategic objective.

1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Évezredek óta a különböző hal, rák és kagyló fajok fontos szerepet játszanak az emberi táplálkozásban, ami nem véletlen, mivel sok népcsoport számára viszonylag könnyen elérhető egészséges és ízletes fehérje- és energiaforrást jelentettek és jelentenek napjainkban is. Már az ókori Egyiptomban is fontos szerepet töltött be a hal a népelemezésben, ahol a halbőség akkoriban olyan mértékű volt, hogy az emberek a halhoz olcsóbban hozzájuthattak, mint a kenyérhez. Példának okáért, Skóciában is a XVII. században olyan sok volt a lazac, hogy a törvényi szabályzás értelmében még a szolgálk étkeztetésében sem lehetett heti három alkalomnál többször lazacot adni (KETTER, 1985).

Említhetjük Skandináviát is, ahol már a vikingek korában is volt egy olyan időszak, amit történelmileg a „Tőkehal periódusnak” is neveznek, mert ebben az időszakban a vikingek rendkívül nagy mennyiségben kereskedtek sózott, szárított tőkehallal, ami jól eltartható volt és kiemelkedően fontos táplálékforrásnak minősült a hosszú tengeri utakon.

A történelmi időkben, az angol parlament is hozott egyszer egy olyan hosszú ideig élő döntést, ami három napot, a csütörtököt, a pénteket és a szombatot minden héten ún. böjti napnak minősített. Ezeken a napokon az emberek nem ehettek húst, de a törvény szerint a hal nem tartozott a húsok közé, vagyis a fogyasztása szabad volt. Ez a hal iránti kereslet erőteljes növekedését eredményezte, vagyis nőtt a halfogyasztás a halászok társadalmi megbecsültsége Anglia-szerte. Ezt a megnövekedett haligényt elsősorban az angol felsővezeték angol halászok szolgálták ki.

A XX. században tudományos kutatásokkal is igazolták, hogy a halhús az egyik legegészségesebb élelmiszer, mert számos olyan kedvező élettani hatással bíró összetevőt tartalmaz (pl. esszenciális aminosavak, omega-3 zsírsavak, foszfor, mikroelemek), amelyek rendszeres fogyasztása fontos szerepet tölt be a fejlett világban gyakori betegségek (pl. szív- és érrendszeri betegségek, egyes daganatos betegségek, Alzheimer-kór) megelőzésében. A halhús relatív fehérjetartalma magas, ami könnyen emészthető, teljes értékű fehérjéket jelent. Alacsony energiatartalmát alacsony zsír-

tartalmának köszönheti, amely 1-7% közötti, attól függően, hogy szárazabb (amur, busa, süllő, a tengeriek közül tőkehal, lepényhal, stb.) vagy zsíros húsú (ponty, harcsa, angolna, a tengeriek közül makrél, lazac, tonhal, hering, stb.) halról beszélünk. Mindezeket túlmenően a halhús gazdag vitaminokban, elsősorban D-, E-, B-vitaminokban és különösen az esszenciálisnak minősülő B-12 vitaminban.

A modern táplálkozástudomány által támogatott, egészségtudatos táplálkozási piramisok (1. ábra) rendre tartalmazzák a halat, és az egyéb halászati termékeket és külön kiemelendő, hogy ezen piramisoknak mindig az első belépő húsfélelége, vagyis alacsonyabb, azaz szélesebb részen jelenik meg. Ez egyben azt is jelenti, hogy nagyobb gyakorisággal és nagyobb mennyiségben javasolt a fogyasztása, mint a többi húsfélelége.



1. ábra

Fig. 1

Az egészséges táplálkozás piramisa – Healthy Eating Pyramid
Forrás (Source): www.hsph.harvard.edu/nutritionsource (2009)

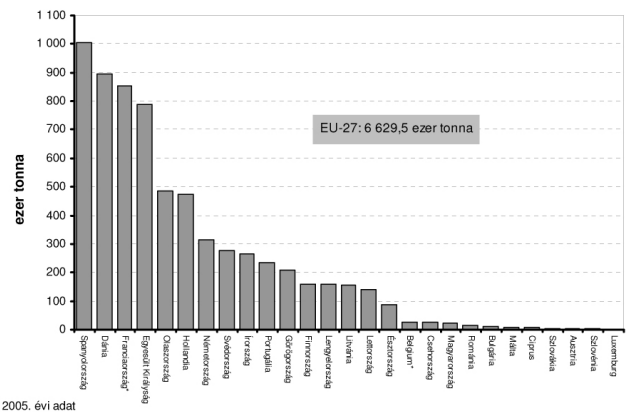
2. HALFOGYASZTÁS ÉS -TERMELÉS EURÓPÁBAN – FISH CONSUMPTION AND PRODUCTION IN EUROPE¹

2.1. A fogyasztásra rendelkezésre álló hal Európában – Available Fish for Human Consumption in Europe

Európában a hal, mint a fogyasztás tárgya rendelkezésre áll saját termelésből és importból. A saját termelésnek van két nagy területe a halászat és az akvakultúra. A halászatban meghatározó a tengeri halászat és szinte jelentéktelen részt képvisel az ún. belvízi halászat (Magyarországon: természetes vízi halászat), mely a szárazföldi területeken lévő folyókon, csatornákon és tavakon folytatott halászati tevékenységet jelenti.

2.1.1. Az európai összes halászati termelés (tengeri és belvízi halászat + akvakultúra) – Total Fisheries Production in Europe (Marine and Inland Fisheries + Aquaculture)

A halászat és az akvakultúra világtermelése továbbra is folyamatosan növekedik (kb. évi 1%-kal). A kibővített Európai Unió (EU-27) a világ össztermelésének ugyan csak 4,4%-át adja, de ezzel is a világ harmadik legnagyobb termelője (tengeri és belvízi halászat+akvakultúra). Az elmúlt 20 év során minden évben, az Európai Unió halászati ágazatának össztermelése a korábbi évekhez képest enyhén csökkent. Az EU-n belüli volumen tekintetében Spanyolország és Dánia a legnagyobb termelő (2. ábra).



* 2005. évi adat

2. ábra

Fig. 2

Az EU halászati termelése (fogás + akvakultúra) (2006) – Fisheries Production in the EU (Catches + Aquaculture) (2006)
Forrás (Source): FACTS AND FIGURES ON THE CFP (2008)

2.1.2. Az európai tengeri és belvízi halászati termelés – Production of Marine and Inland Fisheries in Europe

A tengeri halászat napjainkban rendkívüli fontossággal bír Európában. Számos családnak, településnek biztosítja a megélhetését, nem feledkezve meg az élelmezésben betöltött jelentőségéről sem. Napjainkban Európa és azon belül az Európai Unió a világ harmadik tengeri halászati nagyhatalma, a 2005. évi 5,7 millió tonnányi tengerekből kifogott mennyiséggel. Egyben a legnagyobb halimportőr is (2006-ban 17,3 milliárd euró értékben), amely fejlett technológiák előnyeit élvezzi. Ennél fogva jelentős a felelőssége a kapcsolódó problémák kezelésében. De melyek is ezek a problémák? Az egyik legfontosabb probléma a túlhalászat, aminek következtében a hal, rák és puhatestű populációk méretükben csökkenni kezdtek, és egyes fajok igen jelentős mértékben megfogyatkoztak. Ehhez kapcsolódik az is, hogy jelenleg a kifogható mennyiségekhez képest a halászati kapacitások túlméretezettek, és a halászat intenzitásának visszafogása veszélyezteti egyes térségekben az ott élők megélhetését is. Másik komoly probléma a jogellenes halászati (orvhalászati) tevékeny-

¹ A fejezet megírása során a jelenleg elérhető legfrissebb adatokkal számolt a szerző.

ség. Természeténél fogva igen nehéz megbecsülni a jogellenes halászat mennyiségét, mely természetesen szintén megjelenik az európai halfogyasztásban, részben legalizálva, részben legalizálatlanul. Mindazonáltal az ismert néhány adat letaglózó. Komoly értékelések a világ egészét tekintve évi mintegy 3-10 milliárd euró értékű kapcsolódó kereskedelemről beszélnek. Összehasonlításképpen: a közösségi flotta 2004. évi törvényes partra tételeinek értéke 6,8 milliárd euró volt. A FAO jelzése szerint² a jogellenes halászat az összes fogások mintegy 30%-át képviseli bizonyos fontos halászerületeken, és bizonyos fajok valóságosan kiemelt mennyisége háromszorosa lehet a kvótával meghatározott mennyiségnek (ANONYMUS 3, 2008).

Jóllehet az európai halászflootta az egész világon jelen van, az EU fogásai elsődlegesen az Atlanti-óceán keleti részéről és a Földközi-tengerből származnak, és elsősorban a hering, a sprottni, a szardínia és a makréla halfajok dominálnak. A legfontosabb tengeri halászatot folytató uniós országok Dánia, Spanyolország, az Egyesült Királyság és Franciaország (TOP-4), melyek együtt a fogásoknak több mint a felét adják (ANONYMUS 3, 2008).

Az ún. „partra tett fogások” mennyiségét nyilvántartják az Unióban, ahol a számadatok a tagállamok kikötőiben az összes hajó által partra tett halászati termékek értékét és súlyát jelentik, függetlenül a származási helyüktől. Ennek nagysága mennyiségben kifejezve 4 442,6 ezer tonna, amely értékben kifejezve 6701,7millió EUR (2006). A halászati termékek átlagára 2006-ban 1,50 EUR/kg értéket ért el, és enyhe növekedést mutat az Európai Unióban, tükrözve ezzel a partra tett fogások mennyiségének enyhe csökkenését és a partra tett termékek értékének enyhe emelkedését (ANONYMUS 3, 2008).

2.1.3. *Az európai akvakultúra termelése - Production of Aquaculture in Europe*

Az akvakultúra nagyon változatos ágazat, amely nem csupán tengeri és édesvízi halak tenyésztését, hanem puhatestűek és rákfélék termelését is magában foglalja, különböző tenyésztési típusokban és különböző módszerekkel előállítva: nyitott vagy zárt, extenzív vagy intenzív tenyészetekben, a szárazföldön, tavakban vagy medencékben – amelyeket folyók, sőt akár felszín alatti vizek táplálnak –, a part menti vizekben, vagy a part menti nyílt vizekben. Bár kezdetben kisipari tevékenységként indult, ezen ágazat bizonyos ágai napjainkban egy csúcstechnológiát képviselő iparág minden jellemzőjével rendelkeznek. Bár az ágazatra továbbra is nagymértékben jellemző a kis- és középvállalati struktúra, ma már az ágazat legfontosabb szakaszait (a halak szaporodása és hizlalása, táplálás, feldolgozás és forgalomba hozatal) bizonyos nagyvállalatok integrálják (ANONYMUS 3, 2008).

Az EU-27 kibocsátása akvakultúrás termékekből 1,27 millió tonna nagyságrendet ér el halakból, puhatestűekből és rákfélékből egybevéve, míg értéke 2,8 milliárd eurót tesz ki (2005). Az EU akvakultúrája a belső halászati termelés teljes volumenének 18,4%-át képviseli. Ez a világ fellendülésben lévő összes akvakultúrás termelésének mintegy 2%-át teszi ki. A puhatestűek közül a legnagyobb mennyiséget a tenyésztett kék kagyló, tölcser alakú osztriga és a manilai kagyló adja, míg a halfajok közül a szívárványos pisztráng, a lazac, az arany durbinca, tengeri sügér, pontyfélék és az angolna jelenti. Az akvakultúra kiemelt fejlesztési lehetőséget jelent Európában, különösen a tengeri halászat csökkenése által sújtott régiókban. Az ágazat jelenleg mintegy 65 000 munkahelyet biztosít (ANONYMUS 3, 2008).

Világszinten az akvakultúra az az élelmiszeripari ágazat, amelyben évi 6-8% közötti átlagos növekedéssel a legjelentősebb a bővülés. A világtermelés 2006-ban gyakorlatilag elérte az 52 millió tonnát, azaz az ezredforduló óta egyharmad résszel növekedett, mindössze 6 év alatt. Ez a haladás azonban elsősorban az Ázsiában és Dél-Amerikában tapasztalható látványos növekedéssel magyarázható. Napjainkban az akvakultúra szolgáltatja világszinten már az emberi fogyasztásra szánt halak, rákfélék és puhatestűek közel felét. A FAO előrejelzése szerint a világszintű fogyasztás halakból és a tenger gyümölcseiből továbbra is emelkedni fog. Jelenleg a világ tengeri halászata is küzd a túlhalászat problémájával, de ettől eltekintve is a halállományok mennyiségükben korlátozottak. Ennél fogva, még ha a tengeri halászat továbbra is alapvető tevékenység marad a világfogyasztás egy jelentős részének biztosítására, a kereslet ilyen mértékű növekedését nem lehet majd teljes egészében vadon élő halakkal kielégíteni. E kilátások arra engednek következtetni, hogy az európai akvakultúra előtt szép perspektíva áll. Napjainkban azonban az európai akvakultúra nem részese teljes mértékben a világméretben tapasztalható „szárnyalásnak”. Valójában 1995 és 2004 között az EU-27-ek összesített akvakultúrás termelése csak 3-4%-kal növekedett 1999-ig, ami a világszintű növekedési aránynak kevesebb, mint a fele. 2000 és 2004 között pedig az EU termelése stagnált. Az európai fogyasztók kereslete azonban folyamatosan nő, így a kereslet növekedésének haszonélvezői jelentős részben az import termékek, melyek jelenleg az európai fogyasztás több mint 60%-át teszik ki (ANONYMUS 3, 2008).

Az Európai Unióban az akvakultúrás termelési adottságokban jelentős eltérések mutatkoznak, amely elsősorban az éghajlati és a domborzati viszonyoknak a következménye, de legalább ekkora eltérés mutatkozik a piaci követelmények, valamint a vásárlói szokások között is. Mindezek a különböző halfajok iránti igényt, és nem a feldolgozottsági szintben megnyilvánuló eltérést jelentik. Észak-Európában más halfajok iránt van nagyobb kereslet, mint esetleg Közép-, Kelet-, vagy Dél-Európában. A halfajokat, valamint egyéb termékeket figyelembe véve általánosságban

² A jogellenes halászat egyáltalán nem veszi figyelembe a halállományok védelmére hozott intézkedéseket (halászati engedélyek, halászat elől lezárt térségek, szezonális halászati tilalmak, teljes kifogható mennyiségek, technikai szabályok, a tengeren töltött napok számának korlátozása, stb.). Ebből a tényből kifolyólag igen nagy veszélybe sodorja a halászat fenntarthatóságát. A FAO adatai szerint a tengeri állományok 25%-a túlzottan kiaknázott, és ez az arány eléri a 66%-ot a nyílt tengeri fajok és a kizárólagos gazdasági övezeteken túlnyúló halállományok esetében, amelyek különösen ki vannak szolgáltatva a jogellenes halászatnak. A tonhal, a közönséges tőkehal, az antarktisz-i fogasbal, a vörös álsügér, a kardhal intenzív jogellenes halászat célpontja, e fajok jelentős kereskedelmi értéke miatt.

elmondható, hogy Észak-Európában leginkább a lazacfélék, a pisztrángok, a laposhalak, a hering és maréna termékek iránt mutatkozik a legnagyobb kereslet. A termelési technológiában az intenzív ketreces lazactartás a legelterjedtebb, ugyanakkor a kis gazdaságokban leginkább fél-intenzív és intenzív pisztrángtermelés folyik. Dél-Európában a tenger-gyümölcsei, a kagylók, a tengeri sügér, arany durbincs jelentik a legnagyobb mennyiségben termelt és értékesített halkészítményeket, melyeket egyaránt extenzív és intenzív termelési technológiával állítanak elő. Közép-Kelet Európában az extenzív rendszerekben előállított édesvízi halfajok (pontyfélék, harcsa, csuka, süllő, stb.), és a fél-intenzív és intenzív rendszerekben előállított – még jelenleg újnak számító – afrikai harcsa, tilápia, hibrid csíkos sügér és a klasszikusnak számító pisztráng a leginkább keresett. A hipermarketek térhódításának köszönhetően viszont a lazac egész Európában, beleértve a frissen csatlakozott uniós országokat is, a vásárlók számára könnyen elérhető termék (SZÜCS, 2008).

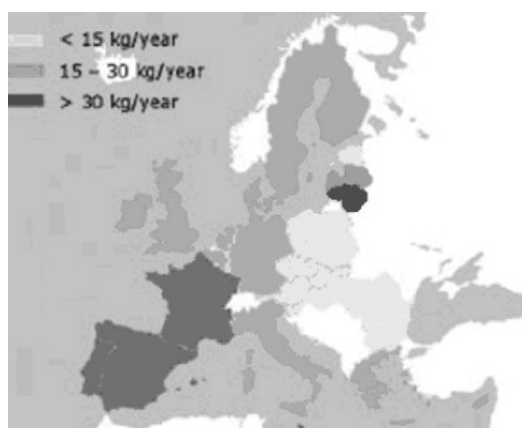
Az európai hal- és halászati termék feldolgozóipar a maga körülbelül 18,9 milliárd EUR-ós globális értéktermelésével jelenleg háromszor nagyobb üzleti forgalmat bonyolít le, mint a fogáságazat (2005). Az európai termelés elsősorban konzervekből és halból, rákból és kagylóból elkészített ételekből áll. Az EU-27 együttes hal és halászati termék feldolgozásában meghatározó Spanyolország, Egyesült Királyság, Franciaország, Németország, Olaszország, Dánia és Lengyelország (TOP-7). Ez a hét vezető ország adja az összes feldolgozásnak mintegy 83%-át értékben kifejezve. Uniós szinten a statisztikai adatok szerint mintegy 4 035 vállalkozás és 129 500 alkalmazott dolgozik ebben a szektorban (ANONYMUS 3, 2008).

2.2. Halfogyasztás Európában – Fish Consumption in Europe

A hal és halászati termékek – beleértve az akvakultúrás termékeket is – egy főre jutó fogyasztásában jelentős különbségeket tapasztalhatunk az egyes uniós tagállamok között. Hagyományosan magas azokban az országokban ez az érték, ahol régmúltból, meghatározó tengeri halászati hagyományokkal rendelkeznek. Megjegyzendő azonban, hogy nem minden kiterjedt tengerparti zónával rendelkező országról mondható ez el. Amint a 3. ábrán is látható a 15 kg/fő/év alatti értékekkel elsősorban a közép-kelet európai országok bírnak, akik többségükben nem rendelkeznek tengerparttal, de figyelemre méltó az a tény is, hogy közöttük is jelentősek a különbségek, ha egymáshoz viszonyítjuk őket.

Az észak-nyugat európai országok rendre 15-30 kg/fő értékkel szerepelnek és ebből elsősorban a dél-európai országok és pl. Franciaország déli provinciái azok, ahol ezt meghaladó adatok a jellemzőek. Európai Unión belül Portugália és Spanyolország valamint Litvánia kiemelkedik a 40kg/fő/év értéket meghaladó egy főre vetített hal és halászati termék fogyasztásával, míg ugyanebben az összehasonlításban látható, hogy Magyarország,

Bulgária és Románia a sereghajtó rendkívül alacsony, 5 kg/fő/év értéket el nem érő adataival³.



3. ábra

Egy főre jutó halfogyasztás az EU-ban I. – Per Capita Fish Consumption in the EU I.

Forrás (Source): www.thefishsite.com/articles/439/eu-fishery-marketing-report-2008

A világon a legmagasabb a halfogyasztás Izlandon és Japánban, ahol az előbbinél ez az érték meghaladja a 91 kg/fő/év, míg az utóbbinál a 65 kg/fő/év értéket. A nem uniós európai országok közül – már csak a méltán híres „lazac ipara” miatt is –, meg kell említeni Norvégiát, ahol a halfogyasztás történelmi távlatból szemlélve is igen magas, meghaladja a 47 kg/fő/év értéket (47,4 kg/fő/év). Kína, aki meghatározó az akvakultúrás termelésben és mindemellett a népessége is dinamikusan növekszik, 25,8 kg/fő/év értékkel büszkélkedhet. Az Egyesült Államokban ez 23,8 kg/fő/év, Oroszországban 17,3 kg/fő/év volt az egy főre jutó halfogyasztás 2005-ben. Érdekes megemlíteni, hogy amíg Peru igen jelentős szerepet játszik a világ tengeri halászatában és nemzetközi kereskedelmében, addig az egy főre jutó fogyasztás relatíve szerény, azaz 20,3 kg/fő/év (ANONYMUS 3, 2008).

A halászati és az akvakultúrás termékek értékes fehérjeforrásként és egészséges ételként is egyaránt elismertek, és nem elhanyagolható szerepet töltenek be Európa és a világ élelmezésében. Globális szinten ezen termékek egy főre jutó fogyasztása 16,1 kg/fő/év értéket képvisel (2005), ami az állati eredetű fehérjebevitel 15,5%-át jelenti. A Világon az ehhez kapcsolódó kereskedelmi forgalom értékben közelíti a 100 milliárd eurót. Az Európai Unióban (EU 28) az egy főre eső hal- és halászati termék ellátás az elmúlt tíz évben lassú, de folyamatos gyarapodást mutat. Az Unióban az átlagos egy főre jutó halfogyasztás 21,4 kg/fő/év (2005). A fogyasztási adatokat vizsgálva megállapítható, hogy igen nagy a szórás, mert példának okáért a legalacsonyabb értékkel Románia esetében találkozhatunk, ami 3,9 kg/fő/év és a legmagasabbal Portugália esetében ahol ez 56,9 kg/fő/év (4. ábra). A csatlakozásra váró országok közül, Törökországban 7,2 kg/fő/év, Macedóniában 5,2 kg/fő/év és Horvátországban 14,7 kg/fő/év ez az érték ugyanebben az időszakban.

³ Magyarország a hazai statisztikai adatokban alacsonyabb értékkel szerepel, aminek az oka, hogy az EU tagállamok közül egyedülállóan a nettó tömegesen veszi számba a halászati termékeket, míg az EU és a FAO a nettó tömeget kulcsszámok segítségével felbruttósítja. A két szervezet kulcsszámjai kismértékben eltérőek.

elmondható, hogy Észak-Európában leginkább a lazacfélék, a pisztrángok, a laposhalak, a hering és maréna termékek iránt mutatkozik a legnagyobb kereslet. A termelési technológiában az intenzív ketreces lazactartás a legelterjedtebb, ugyanakkor a kis gazdaságokban leginkább fél-intenzív és intenzív pisztrángtermelés folyik. Dél-Európában a tenger-gyümölcsei, a kagylók, a tengeri sügér, arany durbincs jelentik a legnagyobb mennyiségben termelt és értékesített halkészítményeket, melyeket egyaránt extenzív és intenzív termelési technológiával állítanak elő. Közép-Kelet Európában az extenzív rendszerekben előállított édesvízi halfajok (pontyfélék, harcsa, csuka, süllő, stb.), és a fél-intenzív és intenzív rendszerekben előállított – még jelenleg újnak számító – afrikai harcsa, tilápia, hibrid csíkos sügér és a klasszikusnak számító pisztráng a leginkább keresett. A hipermarketek térhódításának köszönhetően viszont a lazac egész Európában, beleértve a frissen csatlakozott uniós országokat is, a vásárlók számára könnyen elérhető termék (SZÜCS, 2008).

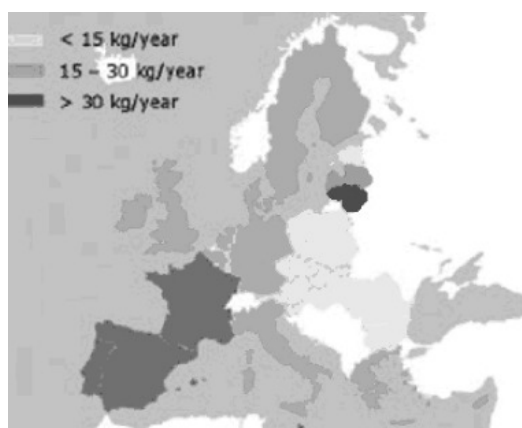
Az európai hal- és halászati termék feldolgozóipar a maga körülbelül 18,9 milliárd EUR-ós globális értéktermelésével jelenleg háromszor nagyobb üzleti forgalmat bonyolít le, mint a fogáságazat (2005). Az európai termelés elsősorban konzervekből és halból, rákból és kagylóból elkészített ételekből áll. Az EU-27 együttes hal és halászati termék feldolgozásában meghatározó Spanyolország, Egyesült Királyság, Franciaország, Németország, Olaszország, Dánia és Lengyelország (TOP-7). Ez a hét vezető ország adja az összes feldolgozásnak mintegy 83%-át értékben kifejezve. Uniós szinten a statisztikai adatok szerint mintegy 4 035 vállalkozás és 129 500 alkalmazott dolgozik ebben a szektorban (ANONYMUS 3, 2008).

2.2. Halfogyasztás Európában – Fish Consumption in Europe

A hal és halászati termékek – beleértve az akvakultúrás termékeket is – egy főre jutó fogyasztásában jelentős különbségeket tapasztalhatunk az egyes uniós tagállamok között. Hagyományosan magas azokban az országokban ez az érték, ahol régmúltból, meghatározó tengeri halászati hagyományokkal rendelkeznek. Megjegyzendő azonban, hogy nem minden kiterjedt tengerparti zónával rendelkező országról mondható ez el. Amint a 3. ábrán is látható a 15 kg/fő/év alatti értékekkel elsősorban a közép-kelet európai országok bírnak, akik többségükben nem rendelkeznek tengerparttal, de figyelemre méltó az a tény is, hogy közöttük is jelentősek a különbségek, ha egymáshoz viszonyítjuk őket.

Az észak-nyugat európai országok rendre 15-30 kg/fő értékkel szerepelnek és ebből elsősorban a dél-európai országok és pl. Franciaország déli provinciái azok, ahol ezt meghaladó adatok a jellemzőek. Európai Unión belül Portugália és Spanyolország valamint Litvánia kiemelkedik a 40kg/fő/év értéket meghaladó egy főre vetített hal és halászati termék fogyasztásával, míg ugyanebben az összehasonlításban látható, hogy Magyarország,

Bulgária és Románia a sereghajtó rendkívül alacsony, 5 kg/fő/év értéket el nem érő adataival³.



3. ábra

Egy főre jutó halfogyasztás az EU-ban I. – Per Capita Fish Consumption in the EU I.

Forrás (Source): www.thefishsite.com/articles/439/eu-fishery-marketing-report-2008

A világon a legmagasabb a halfogyasztás Izlandon és Japánban, ahol az előbbinél ez az érték meghaladja a 91 kg/fő/év, míg az utóbbinál a 65 kg/fő/év értéket. A nem uniós európai országok közül – már csak a méltán híres „lazac ipara” miatt is –, meg kell említeni Norvégiát, ahol a halfogyasztás történelmi távlatból szemlélve is igen magas, meghaladja a 47 kg/fő/év értéket (47,4 kg/fő/év). Kína, aki meghatározó az akvakultúrás termelésben és mindemellett a népessége is dinamikusan növekszik, 25,8 kg/fő/év értékkel büszkélkedhet. Az Egyesült Államokban ez 23,8 kg/fő/év, Oroszországban 17,3 kg/fő/év volt az egy főre jutó halfogyasztás 2005-ben. Érdekes megemlíteni, hogy amíg Peru igen jelentős szerepet játszik a világ tengeri halászatában és nemzetközi kereskedelmében, addig az egy főre jutó fogyasztás relatíve szerény, azaz 20,3 kg/fő/év (ANONYMUS 3, 2008).

A halászati és az akvakultúrás termékek értékes fehérjeforrásként és egészséges ételként is egyaránt elismertek, és nem elhanyagolható szerepet töltenek be Európa és a világ élelmezésében. Globális szinten ezen termékek egy főre jutó fogyasztása 16,1 kg/fő/év értéket képvisel (2005), ami az állati eredetű fehérjebevitel 15,5%-át jelenti. A Világon az ehhez kapcsolódó kereskedelmi forgalom értékben közelíti a 100 milliárd eurót. Az Európai Unióban (EU 28) az egy főre eső hal- és halászati termék ellátás az elmúlt tíz évben lassú, de folyamatos gyarapodást mutat. Az Unióban az átlagos egy főre jutó halfogyasztás 21,4 kg/fő/év (2005). A fogyasztási adatokat vizsgálva megállapítható, hogy igen nagy a szórás, mert példának okáért a legalacsonyabb értékkel Románia esetében találkozhatunk, ami 3,9 kg/fő/év és a legmagasabbal Portugália esetében ahol ez 56,9 kg/fő/év (4. ábra). A csatlakozásra váró országok közül, Törökországban 7,2 kg/fő/év, Macedóniában 5,2 kg/fő/év és Horvátországban 14,7 kg/fő/év ez az érték ugyanebben az időszakban.

³ Magyarország a hazai statisztikai adatokban alacsonyabb értékkel szerepel, aminek az oka, hogy az EU tagállamok közül egyedülállóan a nettó tömegesen veszi számba a halászati termékeket, míg az EU és a FAO a nettó tömeget kulcsszámok segítségével felbruttósítja. A két szervezet kulcsszámjai kismértékben eltérőek.

sége közel 6,5 millió tonna (2006), amely értékben mintegy 17 milliárd EUR. Az 1 kg exportált halászati termék átlagára 2,6 EUR/kg, míg az 1 kg importált termék átlagára 2,9 EUR/kg (2006). Ez a 0,4 EUR negatív különbség nem túl kedvező a közösségre nézve.

1. táblázat

Table 1

Az EU halászati termék exportjának és importjának termékcsoport struktúrája (2006)

Product group structure of the Exports and Imports of Fisheries Products in the EU (2006)

Megnevezés (Appellation)	Export		Import	
	tonna (tonnes)	ezer EUR (tsd EUR)	tonna (tonnes)	ezer EUR (tsd EUR)
Friss, hűtött, fagyasztott hal (Fresh, chilled or frozen fish)	3 403 786	8 356 071	4 905 530	14 513 063
Sózott, füstölt, szárított hal (Salted, smoked or dried fish)	213 797	1 441 483	330 038	1 970 428
Halkészítmények és halkonzervek (Preparations and preserves fish)	768 460	2 250 380	1 280 557	3 720 685
Haltermékek összesen (Total fish product)	4 386 043	12 047 934	6 516 125	20 204 176
Friss, hűtött, fagyasztott, szárított, sózott termékek rákfélékből és puhatestűekből (Fresh, chilled, frozen, dried, salted crustaceans and molluscs)	804 574	3 138 015	1 819 657	7 079 469
Készítmények és konzervek rákfélékből és puhatestűekből (Preparations and preserves crustaceans and molluscs)	169 048	947 898	280 233	1 424 873
Rák és puhatestű termékek összesen (Total crustaceans and molluscs products)	973 622	4 085 913	2 099 890	8 504 342
Halliszt és haltáp (Fish meals and solubles)	621 393	522 556	972 492	813 527
Egyéb (Others)	471 353	373 480	914 649	559 457
Mindösszesen (Total)	6 452 411	17 029 883	10 503 156	30 081 502

Forrás (Source): FACTS AND FIGURES ON THE CFP (2008) adataiból számítva

Amint már említésre került, az EU halászati termelése, mintegy 6,6 millió tonna évente, miközben mintegy 10 millió tonnára lenne igény. Azaz, az EU jelenleg, de valószínűleg a jövőben is, nettó importőr szerepet tölt be, 2002-ről, 2007-re 2,5 millió tonnáról 3,5 tonnára nőtt a deficit, vagyis az EU jobban függ az importtól, mint eddig valaha. Az EU-27 importja mintegy 10,5 millió tonna (2006) halászati termékekből, több mint 5 millió tonna import a harmadik országokból, a maradék az EU-n belü-

li kereskedelem. Az import értékben mintegy 31 milliárd EUR, amely folyamatosan növekszik. Az EU-27 exportjának mennyisége közel 6,5 millió tonna (2006), amely értékben mintegy 17 milliárd EUR. Az 1 kg exportált halászati termék átlagára 2,6 EUR/kg, míg az 1 kg importált termék átlagára 2,9 EUR/kg (2006). Ez a 0,4 EUR negatív különbség nem túl kedvező a közösségre nézve.

A 2. táblázatban kiszámításra került 1 kg halászati termék átlagos export és import értéke. Jól látható, hogy az import fajlagos értéke sok országban jelentősen meghaladja az export átlagos fajlagos értékét (pl. Svédország, Spanyolország, Belgium, stb.), míg más országokban éppen fordított a helyzet (pl. Málta, Dánia, Luxemburg, stb.).

2. táblázat

Table 2

Az EU halászati termék exportjának és importjának főbb jellemzői (2006)

Main Characteristics of the Export and Import of Fisheries Products in the EU (2006)

Ország (Country)	Export fajlagos értéke (Relative Value of Export)	Import fajlagos értéke (Relative Value of Import)	Import mennyiségi aránya az exporton belül (Import Volume vs Export Volume)	Import értékbeli aránya az exporton belül (Import Value vs. Export Value)	
					EUR/kg
ES	Spanyolország	2,5	3,0	1,8	2,2
DK	Dánia	2,8	1,7	1,2	0,7
FR	Franciaország	3,1	3,6	2,6	3,0
UK	E. Királyság	3,2	3,2	2,2	2,1
IT	Olaszország	3,7	3,8	6,6	6,7
NL	Hollandia	2,3	2,2	0,8	0,8
DE	Németország	2,3	2,6	2,0	2,2
SE	Svédország	2,6	4,0	0,8	1,3
IE	Írország	2,1	3,0	0,3	0,5
PT	Portugália	3,4	3,1	3,1	2,8
EL	Görögország	3,6	2,3	1,8	1,1
FI	Finnország	0,8	2,1	3,9	10,4
PL	Lengyelország	3,1	1,9	1,7	1,1
LT	Litvánia	1,8	1,6	1,0	0,9
LV	Lettország	1,1	1,3	0,4	0,5
EE	Észtország	0,9	1,7	0,3	0,6
BE	Belgium	3,3	4,6	1,2	1,7
CZ	Csehország	2,7	1,9	3,2	2,2
HU	Magyarország	2,1	1,8	9,8	8,6
RO	Románia	5,0	1,1	52,5	11,3
BG	Bulgária	2,6	0,8	7,1	2,3
MT	Málta	11,4	1,3	5,3	0,6
CY	Ciprus	7,3	2,5	6,8	2,3
SK	Szlovákia	2,0	2,0	13,0	12,4
AT	Ausztria	3,4	3,7	16,7	18,1
SI	Szlovénia	2,8	2,8	3,6	3,6
LU	Luxemburg	13,4	7,7	9,3	5,4
EU-27	EU-27	2,6	2,9	1,6	1,8

Forrás (Source): FACTS AND FIGURES ON THE CFP (2008) adataiból számítva

A 2. táblázat adatait megvizsgálva az is szembevetendő, hogy az EU-27 egészét vizsgálva is megállapítható, hogy az import mennyiségben 1,6, míg értékben 1,8-szorosa az exportnak (2006). Egyes országokban különösen nagy eltéréseket tapasztalhatunk. Négy olyan ország is szerepel a táblázatban, ahol értékben több mint nyolcszorosan meghaladja az import az exportot (Ausztria, Szlovákia, Románia, Finnország és Magyarország). Ez a különbség folyamatosan bővül, mivel az említett országokban növekszik az egy főre jutó halfogyasztás, de ezt jelentős részben nem saját termelésből elégítik ki, annak nagy része saját fogyasztásra kerül és csak elenyésző hányadát exportálják. A közép-kelet európai országok – Lengyelország kivételével – export/import struktúrájára különösen jellemző, hogy elsősorban feldolgozatlan terméket, élőhalat exportálnak és ezzel szemben magas feldolgozottsági szintű, nagy hozzáadott értékű halászati termékeket importálnak. Ez pont fordítva van Spanyolország, Egyesült Királyság, Franciaország, Németország, Olaszország, Dánia és Lengyelország esetében. Azt is el kell azonban mondani a lengyel példa kapcsán, hogy a lengyel halfeldolgozó kapacitások jelentős része norvég érdekeltségű, és az unió kivül, Norvégiában megtermelt hal feldolgozása és piacra juttatása történik ezen az úton.

4. FŐBB TENDENCIÁK A HALFOGYASZTÁSBAN ÉS FORGALMAZÁSBAN – MAIN TENDENCIES OF THE FISH CONSUMPTION AND COMMERCE

4.1. Főbb ható tényezők a halászati termékek fogyasztásában – Main Related Factors of the Consumption of the Fisheries Products

A fejlett országok esetében a halászati termékek fogyasztása kapcsán teljesen más a helyzet, mint a fejlődő országokban. Sok fejlődő ország bizonyos régióiban, különösen Ázsiában és Afrikában szinte az egyetlen elérhető állati eredetű fehérje forrás a hal, a különböző rákfélék és a tengeri puhatestűek. Ezekben az országokban a halászati termékeknek fontos szerepük van a népélelmezésben és a szegénység leküzdésében. Valamikor a jelenlegi fejlett európai országok egy részében is hasonló szereppel bírt a halászati termékek fogyasztása, mint a fejlődő országokban, de napjainkban ez inkább, mint kulináris specialitás jelenik meg és ez sokkal több, mint az alapvető ételkészítés szerepe. A gazdagabb

és fejlettebb országokban a hal fogyasztása kapcsolódik a kulturális és vallási hagyományokhoz, de mint az egészséges táplálkozás egyik fő és egyben divatos eleme is jelen van (ANONYMUS 2., 2009).

Egy adott ország halászati termékeinek fogyasztását nagyon sok tényező befolyásolja és ezeknek a relatív súlya is rendre különböző. Ehelyett a fejlett európai országokban jellemző legfontosabb befolyásoló tényezőket tárgyaljuk, amelyek a következők (ANONYMUS 2., 2009; SZÜCS 2008):

- *Biztonságos ételkészítés iránti igény:* Az ételkészítés biztonság alapvető elvárás Európában, de sokszor jelentős problémák akadnak ezen a területen. Minden fogyasztó jól tudja, hogy az egészségünkre milyen közvetlen hatással van az, amit megesszünk, ezért kellően óvatos. Számos esetben a halászati termékek kapcsán is megjelenik egyes nehézfémekkel, kemikáliákkal (pl. fenol, cianid) való ún. szerves szennyezettség, de a mikrobiális szennyezés is rendre előfordul a halászati termékek körében (pl. szalmonella fertőzött kagylók). Az emberre átvihető fertőző betegségek (pl. H1N1, H5N1, BSE) szerencsére a halászati termékeket nem sújtja olyan mértékben, mint a többi húsféléseket, így ez relatív előny jelent. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy a halfogyasztás szinte mindig megugrott, amikor a marhahúshoz vagy a baromfi-húshoz kapcsolódóan valamilyen járvány (pl. BSE) megjelent.
- *Egészséges ételkészítés iránti kereslet:* A fejlett világban a fogyasztók egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek arra, hogy az általuk elfogyasztott ételkészítés lehetőleg egészséges és egészségvédő hatású legyen, ne tartalmazzon káros anyagokat, szennyezőanyagokat, nehézfémeket, stb. Egyre több fogyasztó felismerte és elfogadta azt a tényt, hogy a táplálkozás módja valamint a táplálék minősége és az egészségi állapot szorosan összefügg. Ma már nem vitatja senki, hogy számos ún. civilizációs betegség is összefüggésbe hozható a táplálkozással. Napjainkban a fogyasztók többsége – különösen a nagyvárosokban – nem részesíti előnyben a nehezen emészthető nagy energiatartalmú ételkészítéseket, így a halászati termékeknek jelentős a versenyelőnyük ezen a területen.
- *„Minőség” iránti igény:* A „minőség” – a hétköznapi értelemben véve – kulcsszó a modern fogyasztó számára, mely elvárás a halászati termékekkel kapcsolatosan is igaz. Jelentős eltérések vannak az egyes országok, illetve fogyasztói cso-

⁴ A minőség nagyon nehezen definiálható. A Wikipédia szerint: A minőség a filozófiában a dolgok lényegét jellemző tulajdonságok összessége, köznapi értelemben pedig az igény vagy a cél kielégítésének mértéke. Napjainkban szokásos „megfelelőség” értelemben is használni. A Gépipari Tudományos Egyesület Ipari Minőségi Klub szerint a minőség az egység azon jellemzőinek összessége, amelyek befolyásolják képességét, hogy meghatározott és elvárt igényeket kielégítsen. A minőség fogalmát nem helyes önmagában használni összehasonlító értelemben a kiválóság fokának a kifejezésére, sem mennyiségi értelemben, sem műszaki értékelések esetében (KONDOR, 1997).

Más meghatározás szerint a minőség egy termék (vagy szolgáltatás) olyan tulajdonságainak összessége, amelyek meghatározott vagy elvárható igényeket elégítenek ki. Ezek lehetnek tárgyilagos (szerződésben, előírásban vagy egy elfogadott mintadarabban meghatározott) követelmények, de lehetnek szubjektív alapon is, például a használatra való alkalmasság. Míg az első esetben valamilyen előre rögzített követelményeknek való megfelelésről van szó, addig a második esetben bizonytalanságban vagyunk, mert a használatra való alkalmasság elég megfoghatatlan, ugyanis a vásárlóknak eltérő igényei lehetnek, és az alkalmasságot is eltérően ítélik meg. A minőségfogalom a termékhez, a szolgáltatáshoz kötődik (SZILVÁSSY, 1997).

Jelentésrnyalattalbeli eltolódással az ISO 8404 nemzetközi szabvány szerint „a minőség, a termék vagy a szolgáltatás olyan tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatással vannak a terméknek arra a képességére, hogy kifejezett vagy elvárható igényeket kielégítsen” (LÖRINC, 1996).

Kronológiai rendben a minőség újabb, némileg módosított meghatározása a következő: „A minőség a termék, rendszer vagy folyamat belső eredetű jellemzői összességének az a képessége, hogy teljesíti a vevők és más érdekelt felek követelményeit” (BALOGH, 2000).

portok között, mert a szegényebb országokban és az alsó középosztályban gyakori, hogy az „ár adja el a halászati termékeket” különösebb minőségi elvárások nélkül. A „minőség” is két területen jelentkezik: az első a termelés és a második a feldolgozás és a kereskedelem. Mindkét területen az EU-ban jól működő minőségbiztosítási rendszerekről beszélhetünk. A fogyasztók egyik fontos elvárása, hogy az általuk vásárolt termékek termelési és feldolgozási körülményei ismerhetők legyenek. Az élelmiszerbiztonság alapvető a modern fogyasztó számára, és a „minőség” csak ezt követi. A „minőség” – hétköznapi értelemben véve – a modern fogyasztó számára egy extra többlet érték, amely megjelenik az ízvilágban, a megjelenésben, a frissességben, a természetességben, földrajzi eredetben és más szubjektív minőségi paraméterekben. A „minőségi termék”, mint fogyasztói fogalom gyakran összekapcsolódik a luxus élelmiszerek körével. De ne feledjük, hogy időnként mindenki megenged magának egy picit luxust, mivel a fogyasztó időnként szereti magát kényeztetni és szereti érezni, hogy ezt most megérdemlem. Egyes halászati termékek pl. a kaviár, drága halfajok húsa (barramundi, fogassüllő, stb.) jól illeszkednek ehhez a képhez.

- *Kényelmi termékek iránti igény:* A „rohanó városi életmód” általában nem hagy elég időt az ételeink elkészítésére. A nagyvárosi fogyasztók jelentős része elvárja az ételektől, hogy az legyen gyorsan és könnyen elkészíthető, egészséges és ízletes. A halból és rákfélékből viszonylag könnyű ún. konyhakész ételféleségeket készíteni, így jól illeszthető ebbe a koncepcióba is. Bár megjegyezzük, hogy az európai középosztály körében újból egyre népszerűbb a friss alapanyagokból való ételkészítés, a közös főzés sok helyen kisközösség összetartó erő, különösen baráti és családi társaságok körében.
- *Természetes (bio) termékek iránti igény:* A fogyasztók egy része egyre inkább igényli a természetes módon előállított élelmiszereket, amelyek nem tartalmaznak szennyezőanyagokat, tartósítószerket, és más kémiai anyagokat még az élelmiszer-egészségügyi határérték alatti értékben sem (SZAKÁLY, SZENTE és SZÉLES, 2008). Nem génmanipuláltak és nem hormonkezelték a termelő állati szervezetek. Az is elvárás, hogy lehetőleg „boldog” legyen életében az az állat, amelyiknek a húását elfogyasztjuk. Ide kapcsolódik az az elvárás is, hogy a hal kifogásával más élőlényeket, pl. a delfineket, ne veszélyeztessünk. A legújabb kapcsolódó elvárás, hogy az élelmiszer előállítása során minimális legyen az üvegházhatású gázok kibocsátása, minél kevésbé gyorsítsuk a globális felmelegedést illetve a klímaváltozást. Például a marhahús előállítása nagyon rosszul pozícionált ezen a területen.
- *Vallás és a hagyományok:* A vallási hagyományok és a táplálkozás, vagyis az étel milyensége szoros kapcsolatban állnak egymással. Jóformán nincs olyan vallás, amelyik ne rendelkezne valamilyen előírással, vagy ajánlással az ételféleségeket illetve táplálkozást illetően. Sok keresztény példának okáért halat evett minden pénteki napon Krisztus halálának tiszteletére, de a karácsonyi vacsora is sok esetben halból készül a keresztény családoknál. A valláshoz kötődő halfogyasztás területén Európa szerte jelentős különbségek tapasztalhatóak.

Elsősorban a római katolikusoknál él erősebben ez a hagyomány. Napjainkban a nagyvárosi emberek közül viszonylag kevesen esznek halat kifejezetten vallási okok miatt, de a gyakorlat az, hogy sokan ugyan pontosan nem is tudják az eredeti okát például a karácsonyi halfogyasztásnak, de mint hagyományt követik azt. A babona, illetve a népi bölcsesség szerint a halat, illetve a hal pikkelyét gyakran hozták összefüggésbe a gazdagsággal. A halpikkelyt magát is halpénznek nevezték, ezért számos helyen az új év kezdetén azért is ildomos halat fogyasztani, mert ez a záloga a következő évi pénzben dúskáló időszaknak.

- *Földrajzi eredet:* A felső és középosztályhoz tartozók többsége Európa szerte odafigyel az élelmiszer származási, termelési és feldolgozási helyére. Különösen erős ez a tendencia Franciaországban, Németországban és Ausztriában, ahol – ha lehet – még a magasabb árszínvonal mellett is a hazait (ország és azon belül régió/tartományi szint) létesítik előnyben. A közép-kelet európai országok többségében pedig éppen fordítva, sok esetben a külföldi lehetőleg német vagy angol feliratú termékek iránt nagyobb a bizalom az élelmiszer és azon belül a halászati termékek vásárlása során.

4.2. Tendenciák a halfogyasztásban és halforgalmazásban – Tendencies of the Fish Consumption and Distribution

Egy magyarországi felmérés szerint, Magyarországon kedvelt élelmiszernek minősül a hal: 10-ből 7-en nyilatkoztak úgy, hogy szívesen fogyasztják. A hal kedveltsége a halfogyasztás gyakoriságában azonban nem tükröződik. A válaszadók többsége – 45% – évente egy-két alkalommal eszik csak halat. A megkérdezettek 13%-a nyilatkozott úgy, hogy soha, 17% pedig legalább hetente egyszer fogyaszt halat. A hal Magyarországon a 3. legnépszerűbb húsféleség a szárnyasok és a sertés után, és megelőzi a marhahúst, a borjú-, vad- és bárányhúst is.

Halat 10 felnőttből mintegy heten különösen szívesen fogyasztanak – a legfiatalabb (15-19 éves) korosztályban ez az arány 60%, míg a 40-59 éves korosztályban 74% körül alakul. A halat különösen szívesen fogyasztók arányában nincs különbség a nemek között, a férfiak és a nők egyaránt kedvelik ezt a húsféleséget. Jellemzően az iskolázottsági szint növekedésével párhuzamosan nő a hal kedveltsége. Halat jellemzően azok fogyasztanak legszívesebben, akik egészséges táplálkozásra töreksenek, rendszeresen táplálkoznak, szeretnek főzni. A testsúlyról való vélekedés szerint a hal a legnépszerűbb a fogyni vágyók körében (75%), a súlyuk fenntartását célzóknak 66%-a nyilatkozott hasonlóképpen (GFK HPI, 2007; SZÜCS és TIKÁSZ, 2008).

A magyar halfogyasztásban még mindig egyértelműen a karácsonyi időszak a legkiemelkedőbb, amiben nagy szerepe van az ilyenkor jelentős élőhal vásárlásnak. Természetesen a kereskedelmi láncok országos akciói nagyban befolyásolják a forgalom alakulását, de az Iglo haltermékek esetében is a decemberi időszak tekinthető csúcsezónának. Valamelyest még igaz az is, hogy az egészséges életmódot követő, értelmiségi, jellemzően a fővárosban élő yuppie réteg az egyik legnagyobb halfogyasztó csoporttá lépett elő az utóbbi időben. Magyarországon a halfo-

gyasztásba élen járó, magasabb jövedelmű, egészségtudatos táplálkozást követő réteg mellett, a gyermekeiket egészséges életmódra nevelni kívánó szülők körében tapasztalható növekedés a halfogyasztás területén. Magyarországon az ár, ha nem is mindig a legfontosabb, de lényeges szempont a vásárlási döntések meghozatalánál.

A kép persze ettől árnyaltabb. Az érzékenység nem elsősorban a halról, hanem sokkal inkább egy ország gazdasági állapotáról, valamint fogyasztási kultúrája fejlettségéről szól. Ha például valaki kiszámolja, hogy egy drágább halat vagy halterméket vesz, és családjával elfogyasztja, az még nem biztos, hogy beltartalmi érték-ár arányban is sokat fizetett érte. A fagyasztott haltermékek esetében mind az alacsonyabb árfekvésű, mind a márkatermékek iránti kereslet növekedése megmutatkozik. Mint ahogy más termékkategóriákban, úgy ebben a szegmensben is növekedett a saját márkás illetve elsőáras termékek részaránya az elmúlt időszakban. Az olcsó árfekvésű termékek mindenhol versenytársat jelentenek, ugyanakkor „minőségben” sok esetben messze elmaradnak a prémium márkatermékektől.

Ha a legfontosabb termékkategóriákat nézzük, akkor megállapítható, hogy a fagyasztott hal kereslete kismértékben csökken és a jövőben is ez várható. Ezzel szemben az élő/friss hal kereslete stagnál, vagy kismértékben növekszik, míg a rákfélék, kagylók és a félkész egyéb halászati termékek kereslete dinamikusan növekszik (VAMOS, 2009).

Európában általános tendencia a halászati termékek fogyasztásának növekedése és várhatóan a kereslet továbbra is növekedni fog. Folyamatosan növekszik az EU népessége, és a frissen csatlakozott átlagosan alacsonyabb életszínvonalon élő országokban is emelkedik az életszínvonal, vagyis egy minden tekintetben bővülő piaccal állunk szemben.

A hipermarketeken keresztül történő halforgalmazás mind mennyiségben, mind értékben Európa-szerte növekszik. A legfontosabb elosztási csatornává váltak a hipermarket láncok, akik széles termékskálát tudnak kínálni, könnyen elérhető és különböző feldolgozottsági fokon. De azt is meg kell jegyezni, hogy a multinacionális kiskereskedelmi láncok térnyerésével párhuzamosan, növekszik a termelői kiszolgáltatottság, amely elsősorban az áralkuban és egyéb szállítási feltételekben jelenik meg. Alapvető fontosságú ezért a termelői szervezetek megerősítése, melyet a jelenleg hatályos Európai Halászati Alap is kiemelten támogat.

A forgalmat reprezentáló számadatokkal is bizonyítást nyert, hogy Európa számos térségében a baromfi és marhahúshoz kapcsolódó élelmiszerbotrányok pozitívan befolyásolták a halpiacot, illetve a halkeresletet. Egyre erősebb a fogyasztók körében a biztonságos élelmiszer-beszerzésre és az egészséges táplálkozásra való törekvés. Mindezekon túlmenően, az állat- és környezetbarát módon előállított halászati termékek iránti kereslet is ugyan kismértékben, de fokozódik.

A témához kapcsolódva azonban azt is meg kell jegyezni, hogy az élelmiszerbiztonságnak a fokozása együtt jár a csomagolóanyagok és hulladékok növekedésével, és mindenképpen emeli az előállítási és logisztikai költségeket.

Általános tendencia, hogy a termék-nyomonkövetési rendszerek és a piaci információs rendszerek folyamatosan fejlődnek, mely elvezet egy a jelenleginél sokkal átláthatóbb és ellenőrizhetőbb piac kialakulásához.

5. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK – CONCLUSIONS AND RECOMMENDATIONS

A legfontosabb megállapítások és következtetések az alábbiakban kerülnek összefoglalásra:

- Napjainkban Európa és azon belül az Európai Unió a világ harmadik halászati nagyhatalma, a 2005. évi 5,7 millió tonnányi kifogott mennyiséggel, és egyben a legnagyobb halimportőr is (2006-ban 17,3 milliárd euró értékben). Az EU-27 kibocsátása akvakultúrás termékekből 1,27 millió tonna nagyságrendet ér el halakból, puhatestűekből és rákfélékből egybevéve, míg értéke 2,8 milliárd eurót tesz ki (2005).
- Az európai hal és halászati termék feldolgozóipar a maga körülbelül 18,9 milliárd EUR-ós globális értéktermelésével jelenleg háromszor nagyobb üzleti forgalmat bonyolít le, mint a fogáságazat (2005).
- Az Európai Unióban (EU 28) az egy főre eső hal- és halászati termék ellátás az elmúlt tíz évben lassú, de folyamatos gyarapodást mutat. Az Unióban az átlagos egy főre jutó halfogyasztás 21,4 kg/fő/év (2005). A legtöbb EU-s országban a nemzeti ágazati stratégia egyik kiemelt kérdése a fogyasztási színvonal szinten tartása vagy annak emelése.
- Napjainkban az EU a legfontosabb halászati termékpiac a világon, mely folyamatosan növekszik. Jelenleg az EU nettó importőr és a deficitje folyamatosan nő, az egyik legmagasabb általános árszínvonallal rendelkezik a halászati termékek piacán. Ez azt is jelenti, hogy Japán után a legkívánatosabb export piac a világ minden részéről szemlélve az Európai Unió belső piaca.
- Az EU a világ legnagyobb importőre halászati termékekből, ugyanakkor nagy exportőr is a nagyértékű halászati termékekből. Az EU részesedése a világ importból évről évre növekszik, míg 2005. évben 42%, 2006. évben 44% addig 2007. évben már elérte a 46%-ot. Az EU (27) importja mintegy 10,5 millió tonna (2006) halászati termékekből. Az EU (27) egészét vizsgálva is megállapítható, hogy az import mennyiségben 1,6, míg értékben 1,8 szorosa az exportnak (2006).
- A XX. században tudományos kutatásokkal is igazolták, hogy a halhús az egyik legegészségesebb élelmiszer. A modern táplálkozástudomány által támogatott, egészségtudatos táplálkozási piramisok rendre tartalmazzák a halat.
- A halászati termékek fogyasztását nagymértékben befolyásolja: a biztonságos élelmiszer iránti igény; az egészséges élelmiszer iránti kereslet; a minőség iránti igény; a kényelmi termékek iránti igény; a természetes (bio) termékek iránti igény; a vallás és a hagyományok valamint a földrajzi eredet. Ezeket a faktorokat különösen hangsúlyosan kell kezelni a termékpiac szintű hal és halászati termékek fogyasztást ösztönző marketing akciókban.
- Európában, különösen a nyugat-európai országokban általános tendencia a halászati termékek fogyasztásának növekedése és várhatóan a kereslet továbbra is növekedni fog.
- A legfontosabb elosztási csatornává váltak a multinacionális kiskereskedelmi láncok a halászati termékek vonatkozásában, ezért a halfogyasztást ösztönző közösségi szintű marketing tevékenységek során kiemelten kell kezelni ezt a marketing csatornát.

- Közép-Kelet Európában, kiemelt jelentőségű, hogy a rendelkezésre álló marketing eszközökkel megismertessük a lakossággal a halfogyasztás fontosságát, pozitív élettani hatásait, és ezzel hozzájáruljunk a térség halfogyasztásának növekedéséhez.
- A szerző javasolja, hogy az EU Közös Halászati Politikájában (KHP) jelenjen meg, a haltermelésben és halfogyasztásban jelentkező területi különbségek mérséklése, mint célkitűzés.

6. ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY

A cikk bevezetőjéből megtudhatjuk, hogy a hal, a rák és kagyló fajok milyen fontos szerepet játszanak az emberi táplálkozásban. A második rész, amely Európára és azon belül is az Európai Unióra koncentrál, bemutatja a halászati termékek termelésének és fogyasztásának helyzetét (tengeri és belvízi halászat, akvakultúra, halfeldolgozás). Ebből megtudhatja az olvasó, hogy napjainkban Európa és azon belül az Európai Unió a világ harmadik halászati nagyhatalma, a 2005. évi 5,7 millió tonnányi kifogott mennyiséggel, és egyben a legnagyobb halimportőr is (2006-ban 17,3 milliárd euró értékben). Az EU-27 kibocsátása akvakultúrárs termékekből 1,27 millió tonna nagyságrendet ér el halakból, puhatestűekből és rákfélékből egybevéve, míg értéke 2,8 milliárd eurót tesz ki (2005).

A cikk harmadik része bemutatja és elemzi az EU halászati termékkörének export/import helyzetét és annak belső struktúráját. Ebből megtudhatjuk, jelenleg az EU nettó importőr, a deficitje folyamatosan nő, és egyben a világ legnagyobb importőre halászati termékekből. Az EU részesedése a világ importból évről évre növekszik, míg 2005. évben 42%, 2006. évben 44% addig 2007. évben már elérte a 46%-ot. Az EU (27) importja mintegy 10,5 millió tonna (2006) halászati termékekből.

A cikk negyedik fejezete a halászati termékek fogyasztását befolyásoló főbb tényezőkről szól, ahol a szerző foglalkozik a biztonságos élelmiszer iránti igényvel; az egészséges élelmiszer iránti kereslettel; a minőség, a kényelmi termékek és a természetes (bio) termékek iránti igényvel; a vallás és a hagyományok valamint a földrajzi eredet szerepével.

Közép-Kelet Európában, kiemelt jelentőségű, hogy a rendelkezésre álló marketing eszközökkel megismertessük a lakossággal a halfogyasztás fontosságát, pozitív élettani hatásait, és ezzel hozzájáruljunk a térség halfogyasztásának növekedéséhez.

A szerző javasolja, hogy az EU Közös Halászati Politikájában (KHP) jelenjen meg, a haltermelésben és halfogyasztásban jelentkező területi különbségek mérséklése, mint stratégiai célkitűzés.

IRODALOM – REFERENCES

- (1) **Anonymus 1.:** Department of Nutrition, Harvard School of Public Health, www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/; letöltés: 2009. december
- (2) **Anonymus 2.:** http://www.feap.info/pisces/hottopics/advant1_en.asp; letöltés: 2009. december
- (3) **Anonymus 3.:** „Facts and Figures on the CFP 2008 (Basic Data on the Common Fisheries Policy)” Office for Official Publications of the European Communities, Luxembourg, 2008.
- (4) **Balogh A.:** Az új ISO 9000-s szabvány szemlélete. Minőség és Megbízhatóság (3) 124-135 (2000)
- (5) **Ketter L.:** Gasztronómiánk krónikája. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1985.
- (6) **Kondor I. (szerk.):** Mi micsoda a minőségügyben? Korszerű minőségügyi fogalmak és betűszavak. GTE Ipari Minőségi Klub, Budapest, 1997.
- (7) **H. Josupeit:** “EU as Fish Importer” Presentation (ppt), FAO, Rome, August 2008
- (8) **Lőrinc I.:** Minőségirányítás, minőségbiztosítás szervezése. Műszaki fordító és Szolgáltató Rt. Budapest, 1996.
- (9) **Pinckaers, M.:** EU Fishery Marketing Report 2008 Hague. GAIN Report Nr: NL8009; <http://www.thefishsite.com/articles/439/eu-fishery-marketing-report-2008>; letöltés: 2009. 12.15.
- (10) **Szakály Z., Szente V., Széles Gy.:** Consumption trends and strategies on organic, traditional and functional food markets. (In Szűcs I., Fekete Farkas M.: Efficiency in Agriculture, Theory and Practice, 1-355). Agroinform Kiadó, Budapest, 2008, 207-226.
- (11) **Szilvássy E. (szerk.):** A minőségről. CO-NEX Könyvkiadó Kft., Budapest, 1997.
- (12) **Szűcs I., Tikász I.E.:** Fogyasztói attitűdök vizsgálata a haltermékek piacán. Élelmiszer, táplálkozás és marketing 5 (2-3) 51-56 (2008)
- (13) **Szűcs I.:** Akvakultúra termékek fogyasztásának helyzete és tendenciái Európában. II. Román-Magyar Interregionális Tanácskozás – Az Európai Halászati Alap biztosította lehetőségek kihasználása az édesvízi akvakultúra fejlesztésében Romániában és Magyarországon, Románia, Székelyudvarhely, ARKUM 2008. november 6-8. (előadás)
- (14) **Vámos É.:** „T alán elmozdulunk a halfogyasztás alacsony szintjéről” Progresszív (11) 44-46 (2009)