

SZATHMÁRI László¹,
KÁLDY Jenő¹,
NÉMETH Ádám¹,
SZILÁGYI Gábor²,
HANCZ Csaba³

¹Nyugat-Magyarországi Egyetem
Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar
(University of West Hungary, Faculty of
Agriculture and Food Sciences)

H- 9200 Mosonmagyaróvár Vár u. 2.

²Győri „Előre” Halászati Termelőszövetkezet
(„Előre” Fish Cooperative Győr)

H-9062 Kisbajcs Arany J. u. 22.

³Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar
(University of Kaposvár Faculty of Animal
Sciences)

H-7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.

e-mail: szathmaril@mtk.nyime.hu

A HAZAI HALFOGYASZTÁSI SZOKÁSOK ÉS A MAGYARORSZÁGI HALPIACI TENDENCIÁK ALALKULÁSA NAPJAINKBAN

CONSUMER'S HABITS AND ACTUAL TRENDS IN THE HUNGARIAN
FISH COMMERCE

In Hungary the total fish pond area in the last 5 years varied between 22800-24300 hectares, while the fish production reached 20 000 tons. 64% of the total harvest was market size fish. In the years 2006 and 2007 the production of common carp decreased in absolute value, but the share of silver carp did not increase due to the boom of intensive rearing systems. On the 5 years average the rate of common carp was 66.4%, while the silver carp shared 12.3% in the production structure of Hungarian aquaculture.

There was a marked increase in the field of intensive fish rearing. Within the total market size fish production the share of these carnivorous species reached a value of 12.4% by the end of 2008, resulting a relative decrease in herbivorous fish production. The importance of the consumption of silver carp based on its high content in PUFA. These unsaturated fatty acids are advantageous for the function of human blood circulation. A number of clinical trials proved, that the fatty acid structure of silver carp is similar to marine fish species.

Present study investigates the production structure of Hungarian aquaculture, regarding to the production, commerce, nutritional value and consumer's habits. Emphasize the commerce of processed and value added fish products. Details can be found about the product developing research and the launch of the products to the domestic food market. The study presents the most actual and effective product path and the structure of fish commerce as well as logistics following the Hungarian accession to European Union.

1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Magyarországon a halászati ágazatban az utóbbi 15 évben jelentős változások történtek. A tulajdoni viszonyokban meghatározó lett a gazdasági társaságok aránya. A hazai halastavak területének 62%-án végzik a tógazdálkodást. Az értékesítési viszonyok lassabban változtak. A kilencvenes évek végéig a megtermelt hal zöme nagykereskedelmi csatornákon keresztül jutott a piacra. Az export külkereskedelmi vállalatok közreműködésével bonyolódott.

Az áruházi láncok megjelenése markáns változást eredményezett a halkereskedelemben. Az élő- és feldolgozott hal forgalma folyamatosra vált. A halgazdaságok erre a piacra szállító csoportja a korábbi szezonális értékesítés helyett áttért az egész éven át tartó szállításra. Ez relatív költségnövekedéssel és munkaszervezési többlet feladatokkal jár, de a piac megtartása az elsődleges feladat. A fogyasztói szokások is változtak. Folyamatosan nő az igény a feldolgozott friss (jegelt) termékek iránt. A korábban

pontyra alapozott fajválaszték is bővült. Általános igény mutatkozik a busa, az afrikai harcsa és a pisztráng iránt. Több halfeldolgozó végez olyan gyártmányfejlesztést, amely a funkcionális élelmiszerek előállítására irányul. A busából készült, hozzáadott értéket képviselő halászati termékek piaci bevezetése gyakorlattá vált.

Mára a halgazdaságok zöme él a direkt értékesítés módszereivel is. A horgászegyesületek kiszolgálása mellett a halgazdák multifunkcionális tevékenységet is folytatnak (bérhorgásztatás, öko-turizmus, vendéglátás). Több halgazdaság alkalmazza a 6P marketing mix rendszerét, ahol a production és a publicity módszereinek használatával a nagyközönség számára nyilvánossá teszik a termelés körülményeit és folyamatát.

Az Európai Unió tagországaiként a hazai halkereskedelemben további átalakítás szükséges. Növelni kell a táplálkozás-élettani szempontból értékes élelmiszerek részarányát, kihasználva a termelői csoportok és a logisztikai központok által nyújtott előnyöket.

2. ANYAG ÉS MÓDSZER – MATERIALS AND METHODS

Az elemzések során felhasznált adatok a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Vadgazdálkodási és Halászati Főosztálya, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa által publikált forrásokból származnak. Az Agrárgazdasági Kutató Intézet éves statisztikai jelentései is a vizsgálatok tárgyát képezték. A fent említett forrásokból származó elemzéseket kiegészíti a Győri „Előre” Halászati Termelőség-tervezet elmúlt három évben realizált értékesítésének vizsgálata.

A vizsgálati időszak 2004–2008 évekre vonatkozik. A vizsgált adatokat – jellegükből adódóan – az MS EXCEL táblázatkezelő és függvényszerkesztő programmal dolgoztuk fel. A táplálkozás-élettani szempontból jelentős busa termékek zsírsavszerkezetének meghatározását a Nyugat-magyarországi Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar Állattudományi Intézetében a Takarmányozástani Tanszék laboratóriumaiban végezték gázkromatográfias módszerrel. A közölt értékek 1000 g szárazanyagra vonatkoznak.

3. VIZSGÁLATI EREDMÉNYEK – RESULTS

Magyarország tógazdasági haltermelésének mennyiségi alakulását az 1. táblázat szemlélteti.

1. táblázat

Table 1

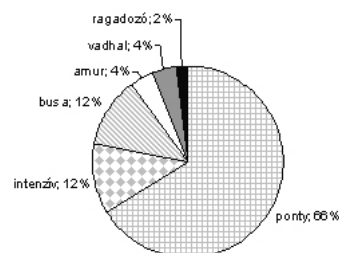
Magyarország tógazdasági haltermelése tonnában
Fish Production in Hungary in tons (2004-2008)

Év Year	Összes bruttó hal total fish	Étkezési hal Market-size fish	Ponty, étkezési Market-size Common carp	Busa, étkezési Market-size Silver carp	Egyéb étkezési hal Others
2004	20 527	12 739	8 688	1 506	2 545
2005	21 024	13 660	9 739	1 092	2 829
2006	22 796	14 686	9 662	1 603	3 421
2007	23 480	15 864	9 570	2 640	3 654
2008	22 531	15 686	10 485	1 692	2 509

Forrás (Source): FVM HOSZ (2009)

A fontosabb halfajok arányát az 1. ábra szemlélteti.

A halkínálatban évtizedekig vezető ponty részaránya enyhén csökken, miközben az intenzív termálvizes rendszerekben nevelt fajok (afrikai harcra, kéksügér, tokfélék) aránya lineárisan növekszik. Ez egyértelműen a táplálkozási szokások előnyösebbé tételére irányuló marketing tevékenység eredménye.



1. ábra

Fig. 1

Étkezési haltermelés termékszerkezetének alakulása a 2004–2008 évek átlagában – Production structure of Market-size Fish production at Average of 2004–2008

Forrás (Source): AKII (2004-2008)

2. táblázat

Table 2

Halfogyasztás Magyarországon (2004-2007)
Fish consumption in Hungary (2004-2007)

Év Year	Teljes fogyasztás Total consumption	Élve, frissen hűtve Alive, fresh fish	Fagyasztva Frozen	Tartósítva Conserved
	kg/fő/év, kg/cap/year			
2004	3,61	1,86	0,85	0,89
2005	3,72	2,05	0,80	0,87
2006	3,95	2,11	0,88	0,97
2007	3,98	2,02	0,92	1,04
2008	4,16	2,03	1,07	1,06

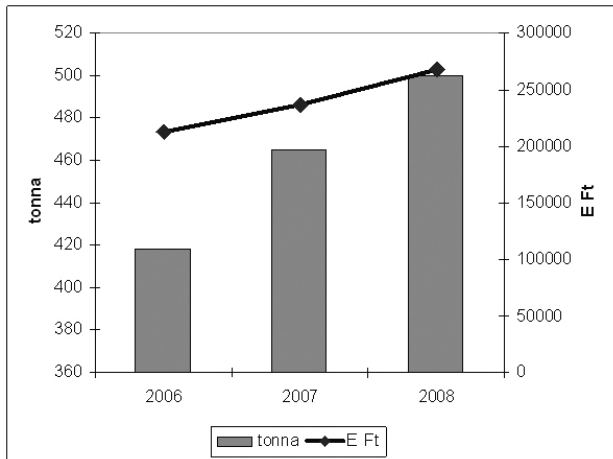
Forrás (Source): FVM (2008)

A táblázat adatai azt mutatják, hogy az egy főre jutó halfogyasztás, ha szerényen is, de növekszik. Ez egyértelműen a direkt értékesítés bevezetésének és az áruházi láncok tevékenységének köszönhető.

Az elmúlt 15 évben a fogyasztói szokások is megváltoztak, amelyek főbb elemei a következők:

- üzletben árusított élőhal arányának csökkenése,
- jegelt hűtött hal forgalmának emelkedése,
- halfeldolgozás fejlődése,
- termékkála bővülése,
- horgászattal történő halértékesítés növekedése.

Az áruházláncokban általánossá vált a hazai halak feldolgozott formában történő folyamatos értékesítése. Ez lehetővé tette a hazai halfeldolgozó kapacitás korszerűsítését és bővítését. A láncokba szállított halgazdaságok akkor tekinthetnek biztosnak a részvételt ebben a piaci szegmensben, ha konyhakész és továbbfeldolgozott halászati termékeket is kínálnak. A 2. ábra a Győri „Előre” HTSZ feldolgozott termékeinek forgalmát mutatja.



2. ábra **Fig. 2**
A Győri „Előre” HTSZ feldolgozott hal forgalma (2006–2008)
(Sales of Processed Fish at the „ELŐRE” Fish Cooperative Győr)
 Forrás (Source): GYŐRI „ELŐRE” HTSZ (2009)

A szövetkezet K+F tevékenység keretében folyamatosan végzi a gyártmányfejlesztő tevékenységet. A kedvező telítetlen zsírsav-szerkezettel rendelkező busából az alábbi termékeket gyártják:

- füstölt busa filé,
- natúr halpástétom,
- füstölt halpástétom,
- busa fasírt,
- halkolbász.

A 3. táblázatban MOLNÁR és munkatársainak mérései alapján (2009) a busa termékek esszenciális zsírsav szerkezetét és az ajánlott fogyasztandó mennyiségeket szemléltetjük.

Az adatok azt mutatják, hogy az olcsón előállítható busa feldolgozott változatai egyes tengeri fajok (hering, makrél) esszenciális zsírsav tartalmához közelítenek. A fenti táblázat termékei már több áruházi lánc terméklistáján szerepelnek.

A haltermelésben és az értékesítésében egyre nagyobb szerepet játszó marketingstratégia a 6P marketingmix elemeit alkalmazza.

SEBESTYÉN (2008) a közösségi marketing megalkotásához az alábbiakat javasolja:

- ne csak egy helyen és egy napon legyen a rendezvény;
- a régiókat az ott működő társaságok képviseljék és biztosítsák, hogy köztisztelőben lévő személyek legyenek a védnökeik;
- biztosítani kell az országos és regionális médiatámogatást;
- a rendezvények mellé fel kell sorakoztatni az áruházláncokat, éttermeket, akik kísérő promóciókat tudnak az ágazat szereplőivel megszervezni.

A vizsgált időszakban a halfogyasztási szokások is folyamatosan változtak. SZÜCS (2008) reprezentatív felmérése szerint a fogyasztók jelentős részének a halfaj ismerete, ár/érték arány ítélete nem kielégítő:

- a busa sok esetben jelentősen alul van pozícionálva a potenciális lehetőségeihez képest,
- a fogyasztók többsége igényli a biztonságos és nyomon követhető halászati termékcikket,
- a hazai fogyasztók a halat az egészséges élelmiszerek közé sorolják,

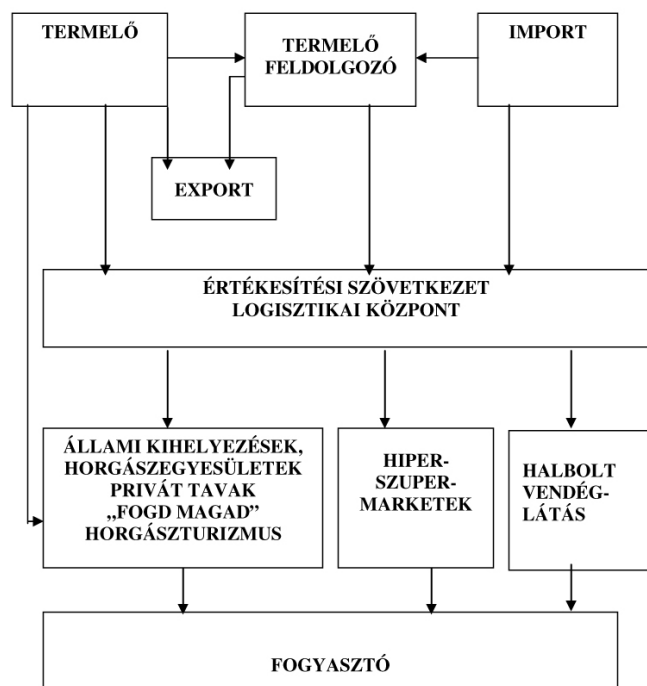
- a bio-minősítésű hal iránti igény markánsan megfogalmazódott,
- az idősebb emberek inkább az ízért, a hagyományoktól, megszokásoktól vezérelve fogyasztják a halat, míg a fiatalab-
bak inkább az egészséges életmódra való törekvés miatt.

3. táblázat **Table 3**
A busatermékek EPA és DHA tartalma és a javaslatoknak megfelelő napi fogyasztandó mennyiségek átlagos fogyasztók számára
(EPA and DHA Content of Silver Carp Products Daily Recommendations for Average Consumers)

	EPA (g) / (1000g sz.a. EPA g in 1000 g dry matter	DHA g/1000g sz.a.- ban DHA g in 1000 g dry matter	Napi 0,22 g EPA bevitelhez szük- séges mennyiség (g) Required quantity to input 0,22 g EPA	Napi 0,22 g DHA bevitelhez szükséges men- nyiség (g) Required quan- tity to input 0,22 g EPA
Füstölt busafilé	15,61	19,14	39,57	32,30
Natúr pástétom	7,43	9,96	86,96	63,95
Füstölt pástétom	7,41	10,19	68,32	49,66
Busa- kolbász	13,82	18,88	45,45	33,28
Busafasírt	9,79	11,05	67,90	58,67

A halászati ágazat külkereskedelmi egyenlege határozottan az import túlsúlyát mutatja (2008-ban 14-szeres importtöbblet). Az export szerkezete hagyományos (71% élőhal, 28% friss és fagyasztott, 1% konzerv, egyéb,) a kivitelben a hozzáadott értéket képviselő áruk mértéke elhanyagolható. Emiatt a kivitel évenkénti értéke hektikusan ingadozik a felajánlott ragadozó élőhal mennyiségétől függően. Ezzel szemben a halászati termékek importja az elmúlt években folyamatosan nőtt és szerkezete jóval előnyösebb (4% élőhal, 53% friss és fagyasztott, 43% konzerv, egyéb) (SZÜCS és TIKÁSZ, 2009).

A termékpálya is átalakult a vizsgált időszak folyamán. Az önálló külkereskedelem, a nagykereskedelmi halforgalmazás visszaszorulásával erősödő direkt értékesítés, az áruházi láncokba történő folyamatos beszállítás, a feldolgozás fejlesztése jellemzi a halászati termékek forgalmazását (SZÜCS, 2002). Folyamatban van a termelői csoportok szerveződése, és a megváltozott forgalmazási feltételekhez igazodó, a gyakorlatban már bevált logisztikai központok létesítése. A termékpálya kívánatos modelljét a 3. ábra szemlélteti.



3. ábra Fig. 3
 A hal termékpálya alakulása az EU-hoz történő csatlakozás után
 (Product path following the accession to EU)
 Forrás (Source): SZATHMÁRI (2003)

4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK – CONCLUSIONS AND RECOMMENDATIONS

- Az eredmények értékelése azt igazolja, hogy a hazai tógazdasági haltermelés a vizsgált időszakban viszonylag kiegyensúlyozott áru kínálattal jelent meg a piacon. A termék szerkezetben mutatkozó változások a fogyasztói igényekhez alkalmazkodnak biztosítva a szélesebb fajtálasztékot.
- A feldolgozott halak forgalma dinamikusan növekszik. Ebben a formában funkcionális, egészségvédő élelmiszerek gyártására is lehetőség adódik.
- A fogyasztói szokások változása a biztonságos, nyomon követhető halászati termékek értékesítését ösztönzi.
- A termékpálya fokozatosan átalakul, csökken a nagykereskedelem szerepe, melyet felvált a direkt és a termelői csoporton keresztül történő értékesítés, igénybe véve a logisztikai központok által nyújtott előnyöket.

A szerzők javasolják multifunkciós tógazdaságok létesítését a meglévők átalakításával, fejlesztésével. Ezen halgazdaságok előnyei az alábbiakban összegezhetők:

Környezet

- egyre kisebb környezetterhelés melletti termelés,
- vizes élőhelyek védelme,
- biodiverzitás,
- rehabilitáció (halpusztulások).

Gazdaság

- fogyasztói és horgász igények kielégítése,
- biztonságos élelmiszer,
- bővített újratermelés.

Társadalom

- vidéki munkaerő foglalkoztatása,
- környezettudatos fogyasztói szemlélet,
- rekreáció.

5. ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY

Magyarországon a halászati ágazatban a tógazdasági haltermelés az utóbbi öt évben közel 22 800-24 300 hektáron folyt, megközelítve az évi 20 000 tonnát. A lehalasztott bruttó halmennyiség 64%-a volt étkezési korosztályú. A 2006–2007 években abszolút értékben csökkent a pontytermelés, de ez nem párosult lineárisan emelkedő busa kínálattal, mivel az intenzív rendszerekben termelt halfajok részaránya fokozatosan növekedett. A vizsgált öt éves periódusban a teljes étkezési hal termék szerkezetben a ponty 66,4%-kal a busa 12,3%-kal részesedett. Az intenzív rendszerekben előállított – elsősorban ragadozó – halfajok aránya 2007-re elérte a teljes étkezési haltermelés 12,4%-át, relatíve csökkentve ezzel a növényevő fajok részesedését.

Megjegyzendő, hogy a busa fogyasztása élettani szempontból előnyös, mivel az izomzatában található többszörösen telítetlen zsírsavak kedvezően hatnak az ember keringési szervrendszerének működésére. Ezt több klinikai kísérletsorozat bizonyította. Az édesvízi halak, elsősorban a pontyfélék között a fehér- és pettyes busa omega-3 zsírsavainak szintje közelít legjobban a tengeri halfajok értékeihez.

Jelen dolgozat a tógazdasági haltermelés meghatározó halfajainak szerepét vizsgálja. Az elemzés során figyelmet fordít a termelési, értékesítési, táplálkozás-élettani és fogyasztási szempontokra. Kiemeli a fogyasztásban egyre nagyobb szerepet játszó feldolgozott, hozzáadott értéket képviselő halászati termékek forgalmazását. Részletezi a fogyasztói igényekhez igazodó termékfejlesztési kutatásokat, valamint a feldolgozott termékek piaci bevezetését és forgalmát. Bemutatja, hogy az Európai Unióba történő belépés után a halászati értékesítés milyen termékpálya szerkezet szerint működtethető korszerűen és eredményesen.

IRODALOM – REFERENCES

- (1) **Haltermelők Országos Szövetsége:** Jelentés a Szövetség és terméktanács 2005. évi eredményeiről. Halászati Terméktanács, Budapest, 2006.
- (2) **Molnár E., Tóth T., Bali Papp Á., Zsédely E., Salamon I., Szathmári L.:** Fehér busából (*Hypophthalmichthys molitrix*) készült termékek zsírsavösszetétel vizsgálata. *Acta Agronomica Ovariensis* 51 (1) 31-38 (2009)
- (3) **Sebestyén A.:** A közösségi marketing hiánya és annak vonzatai a halászati ágazatban. XXXII. Halászati tudományos tanácskozás, Szarvas, 2008, 66.
- (4) **Szathmári L.:** A magyar halászati ágazat gazdasági elemzése a Hortobágyi Halgazdaság Rt. példáján. Doktori (PhD) értekezés, Mosonmagyaróvár, 2003.

- (5) **Szűcs I.:** A halászati ágazat gazdasági, szervezési és piaci kérdései. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2002.
- (6) **Szűcs I., Tikász I.:** A magyarországi halfogyasztók halvásárlási és halfogyasztási szokásainak helyzete. XXXII. Halászati tudományos tanácskozás, Szarvas, 2008, 63-65.
- (7) **Szűcs I., Fehér M.:** A halászati ágazat gazdasági kérdései. Egyetemi előadás, Debrecen, 2009.
- (8) **www.haltermosz.hu**
- (9) **www.akii.hu**
- (10) **www.fvm.hu**