



Válogatás a magyar halgazdálkodás legjobb gyakorlataiból

A Győri ELŐRE Halászati Termelőszövetkezet jelenleg Magyarország édesvízi halpalettájának egyik legszínesebb termékkörével rendelkezik, amelyben a konyhakész élelmiszerek is megtalálhatóak. A cég hét hektáros kisbajcsi telephelyén harminc embernek biztosít munkát. Tározótavaiban akár 500 tonna élőhalat is biztonságosan tud tárolni. Az intenzív halnevelő telep összesen 2.500 köbméter térfogatú új betonmedencéiben tokfélék, süllő és afrikai harcsa nevelése folyik. A vadonatúj halfeldolgozó üzemben készülnek a „Bajcsihal” márkanéven forgalomba hozott konyhakész haltermékek. Ezek között piacvezető a füstölt afrikaiharcsa-filé, a tokfilé, illetve a prémium minőségű „Caviar Danubius” tokhal kaviár. A cég slágertermékei között említhetjük még a szigetközi vödrös halászlét és halászlé-sűrítményt, illetve a szintén saját receptúra alapján készülő halpástétomot és halsalátát. Az élőhal-előállítás energiaigényének csökkentése érdekében 2009-ben a cég egy uniós támogatású nagyobb fejlesztés részeként a kisbajcsi telephelyén napelem parkot hozott létre a Halászati Operatív Program (HOP) 2. tengelyére benyújtott sikeres pályázat segítségével. A beruházáshoz kb. 40 millió forintot biztosított az Európai Halászati Alap (EHA). A rendszer az időjárási körülményektől függően évente 60-70 MW áramot tud termelni. Ez fedezi a haltermelő rendszer és a jelenlegi haltároló tavak vízmozgatáshoz és oxigénbeoldáshoz szükséges energiaigényét. A beruházással a cég úgy tudja megvalósítani a termelés növelését, hogy nem vagy csak minimálisan növeli az üzem környezetterhelését. A projekt pozitív környezeti hatásaként a fosszilisenergia-felhasználás mintegy évi 10 MWh-ával csökkent, ezzel biztosítva a nemcsak jó minőségű, de a környezetvédelmi szempontokat is figyelembe vevő haltermék-előállítást.



A 1989-ben létesített **Akasztói Halgazdaság** elsősorban a különleges ízvilágú Akasztói Szikipontyról nevezetes, melynek tenyésztését a terület éghajlata és egyedi talajadottságai, valamint a termelőtavakat tápláló kiváló minőségű víz együttesen teszi lehetővé. Emellett számos egyéb halfaj található itt, melyeket félextenzív tavi haltermelés, valamint kiegészítő intenzív halnevelés útján állítanak elő. A szolgáltatások bővítésének céljából 2004-ben nyitották meg a horgásztavakat, halboltot és éttermet is magában foglaló Akasztói Horgászpark és Halascsárda nevű komplexumot, a megtermelt Szikiponty 30%-át itt helyben értékesítik. Ezenfelül a multifunkcionális halgazdaság területén igényesen felszerelt, széleskörű szolgáltatásokat nyújtó panzió és strand is található. A gazdaságot üzemeltető ÖKO 2000 vállalkozás már a kezdetektől fogva eredményesen működik, ennek köszönhetően az elmúlt évek során többször is sikeresen pályázott a Halászati Operatív Programban, így a multifunkcionális jelleget erősítő nagyszabású fejlesztési és rekonstrukciós programok indulhattak. Az idáig elnyert több mint 500 millió forintos támogatással megvalósult projektek rendkívüli módon újították meg a halgazdaság központi részét, valamint infrastruktúráját. Új halszállító autók, rakodógép, szállítójárművek, szivattyúk és számos halászati eszköz került beszerzésre. Ezenfelül megépült a halelőnevelő csarnok, egy félig nyitott, fedett szín, környezetvédelmi szempontból lényeges trágyatárolók és sok egyéb műtárgy. Hőszivattyúval fűtött-hűtött öltöző és ebédlő építésével jelentősen javultak a munkakörülmények és nőtt a foglalkoztatottság.



A **Lillafüredi Pisztrángtelep** Magyarország legrégebbi pisztrángtelepeként 1933 óta működik, üzemeltetője a Hoitsy és Rieger Kft. nevű családi vállalkozás. A tenyésztett fajok közül Magyarországon már csak ezen a helyen található meg nagyobb számban az őshonos sebes pisztráng, innen biztosítják a természetes vizek állományának utánpótlását. Szintén kuriózum az arany pisztráng, mely hazánkban egyedül itt fordul elő. A telep szolgáltatásait a turizmus igényeinek megfelelően alakították ki. A megtermelt halat a társaság helyben dolgozza fel, melyet a látogatók füstölten és grillezésre készen megvásárolhatnak. Az értékesítés legnagyobb része a nevelőtavak mellett elhelyezkedő étteremben történik, ahol a vendégek a telepen nevelt halat fogyaszthatják el. Az aszályos idő okozta vízhiány miatt a vállalkozás egy víztisztító és -visszaforgató, úgynevezett recirkulációs rendszer megépítéséről döntött, melyre pályázatot nyújtottak be. A HOP révén elnyert több mint 15 millió forintos támogatás segítségével megvalósult recirkulációs rendszert a legújabb kutatások eredményeire alapozva építették meg. Az egyedi tervezésű, Közép-Kelet-Európában sajátos rendszer részeként létesített biofilternek és dobszűrőnek köszönhetően a visszaforgatott víz gyakorlatilag ivóvíz minőségű. A beruházás eredményeképp biztosítottá vált a folyamatos megfelelő vízellátás, melynek segítségével a számítások alapján megduplázható a jelenlegi termelés. Így a tervek szerint a már meglévő népszerű áruk köre a közeljövőben hidegkonyhai termékekkel bővül tovább.



Szerkesztette: Vidékfejlesztési Minisztérium
„Európai Halászati Alap: a fenntartható halászatba ruházunk be” – az Európai Unió és Magyarország támogatásával



Best practices in the Hungarian fisheries sector

Győri ELŐRE Fisheries Co-operative currently has one of Hungary's most diverse ranges of freshwater fish products, which also includes prepared foods. The seven-hectare site is located in Kisbajcs, where the company provides work for 30 people. In its storage lakes it can securely hold up to 500 tonnes of fish. Sturgeon, pikeperch and African catfish are reared in the 2,500 m³ of new concrete pools of intensive fish-rearing facilities. Ready to cook fish products called "Bajcsfal" are produced in the new fish processing factory. Among others, the most popular products are smoked African catfish filet, sturgeon filet and the sturgeon caviar with premium quality called „Caviar Danubius”. Fish soups in bucket and in concentrate, furthermore the fish pate and salad prepared according to their own recipe, are also best sellers. For reducing energy demand of producing fish alive, in 2009, as part of a larger development supported by EU, the company established a solar cell park on its site in Kisbajcs with the help of a successful application for Axis 2 of the Fisheries Operational Programme (FOP). European Fisheries Fund (EFF) provided around 138 000 Euros for the investment. The system can produce 60-70 MW power per year depending on the weather conditions. This covers the energy demand of the fish-producing system and the current fish-storing ponds for water movement and oxygen solvation. With the investment, the company is able to achieve production growth by not or minimally increasing environmental pressure of the factory. As a positive environmental effect of the project, consumption of fossil energy decreased by 10 MWh per year, providing high-quality production of fish products while also taking into consideration aspects of environment protection.

Szarvas-Fish Ltd. founded in 1993, as the second largest African catfish producer in Europe, also covers about 90% of the Hungarian market by its approximately 1700 tonnes yearly production. This is carried out based on geothermal energy in a closed intensive system on its sites in Szarvas and Tiszacsege. African catfish was imported to Hungary more than 20 years ago, at first for research, then for production purposes. The company played a key role in its popularization and spreading. The delicious meat of African catfish produced by the company has low fat content, it is free from arista and taint, thus suitable for preparation of numerous fish food. Besides selling live fish, the company also supplies hypermarkets and chain stores with processed fish. In addition to domestic sales, products are also exported to abroad. 7500 kg of almost own produced fish is processed in a shift in the factory approved by the EU, while breeding, propagation, growing, processing, selling are carried out by the company itself. The Ltd. has received 550 000 Euros allowance so far in the frame of FOP in the 2007-2013 programming period for developing biological base and technical background of the technology. Modernisation of processing factories in Szarvas and Tiszacsege, establishment of hatchery, forage store house, mechanical water cleaning system on the intensive farm in Szarvas, furthermore providing safe supply and cleaning of water are all realized investments. As a result of the investments, quality of released water was improved, safety of water supply of the fish farm in Szarvas was increased and the range of processed, finished and semi-finished products was expanded, which increased the efficiency and profitability of farming.

Fish Farm of Akasztó, established in 1989, is famous primarily for the "Szikiponty" of Akasztó – a local type of carp with a special taste –, breeding of which is available due to climate and unique soil properties of the territory, together with the excellent quality of water that supplies producing ponds. Furthermore, there can be found numerous other fish species here, that are produced by semi-extensive fish production in ponds, completed with intensive fish growing. For expanding services, the Fishing Park and Tavern of Akasztó, including fishing ponds, a fish store and a restaurant was opened in 2004, 30% of Szikiponty produced is sold locally. In addition, a well-equipped pension and spa can also be found on the territory of the multifunctional fish farm providing a wide range of services.

Due to resultful activity of the operator ÖKO 2000 Ltd. from the beginning, it has successfully applied for support several times in the Fisheries Operational Programme so far, therefore large-scale development and reconstruction



programmes strengthening the multifunctional feature, could be launched. Projects realised with the support of almost 2 000 000 Euros so far, dramatically renewed the equipment and infrastructure of the fish farm. New fish transporting cars, loader machines, vehicles, pumps and a variety of fishing gear were purchased. In addition, the fish growing facility, half-open storage, environmentally important manure storage and many other objects were constructed. By building heat pump heated-cooled dressing room and dining room, working conditions were also significantly improved and employment was increased.

Jászkiséri Halas Ltd. bought ponds of local co-operatives in 1994, and continuous improvements created the infrastructure for a multi-purpose fish farming. The company produces carp, grass carp, pikeperch and catfish among others in extensive ponds, semi-intensive and intensive technologies. Furthermore, angling and hospitality are also included in their services. In 2009, the company received 360 000 Euros from Axis 2 of the FOP for using locally available thermal water supply for fish farming purposes. With the help of the support, an intensive fish-producing site was established in an 850 m² light-structured hall in Jászkisér including market size fish rearing and post-rearing pools. The site is equipped with high-tech tools such as automated oxygen supply, ventilation, lighting and climate control, as well as spare source of power. Due to the high quality of water treatment process, the site does not emit pollutants. During the planning, low power consumption was a primary concern, so the fish processing site is capable of rearing fish in a cost-efficient and environmentally friendly way. The fish called barramundi is reared in this site in a closed, so-called recirculation system, and provides an extremely healthy source of protein by its high-quality meat. In the system mentioned, water is used for more times besides appropriate filtering and sterilising, therefore the daily amount of fresh water is less than 10 % of the total volume. Fish fed with special feed reach their meal size of 350- 600 grams in about half a year, then cooled fish get to the counters of stores, enriching fish range of Hungary with fresh goods of excellent quality.

Lillafüred Trout Breeding Farm as the oldest trout breeding farm in Hungary, has been operating since 1933, its operator is a family enterprise called Hoitsy & Rieger Ltd. From the species bred, indigenous brown trout in greater amount can only be found in this place in Hungary, supply of stocks in natural waters is provided from here. Golden trout is another rarity, which occurs only here in the country. Services of the farm were developed in accordance with the needs of tourism. The enterprise processes trout reared on the farm locally, which can be purchased smoked and ready to grill by visitors. Most of the fish is sold to the restaurant located next to the growing-ponds, where the fish reared on the farm can be consumed by guests. Because of the dry weather, the enterprise decided to build a recirculation system, for which they submitted an application. The recirculation system established with the support of more than 52 000 Euros received from the FOP, was built on the basis of results of the most recent researches. Thanks to the bio filter and drum filter established as a part of the individually designed system that is unique in Central and Eastern Europe, recycled water has the same quality as drinking-water. As a result of the investment, continuous and sufficient water supply became provided, with the help of which current production can be doubled according to calculations. Thus, range of existing popular goods is planned to be expanded with cold kitchen products in the near future.

