



**A MAGYAR TÓGAZDASÁGI PONTY  
LEHETŐSÉGEI ÉS KORLÁTAI A HAZAI,  
ÉS A NEMZETKÖZI PIACOKON**

**Sebestyén Attila – kereskedelmi igazgató  
Hortobágyi Halgazdaság ZRt.**

**2010. május 12.**

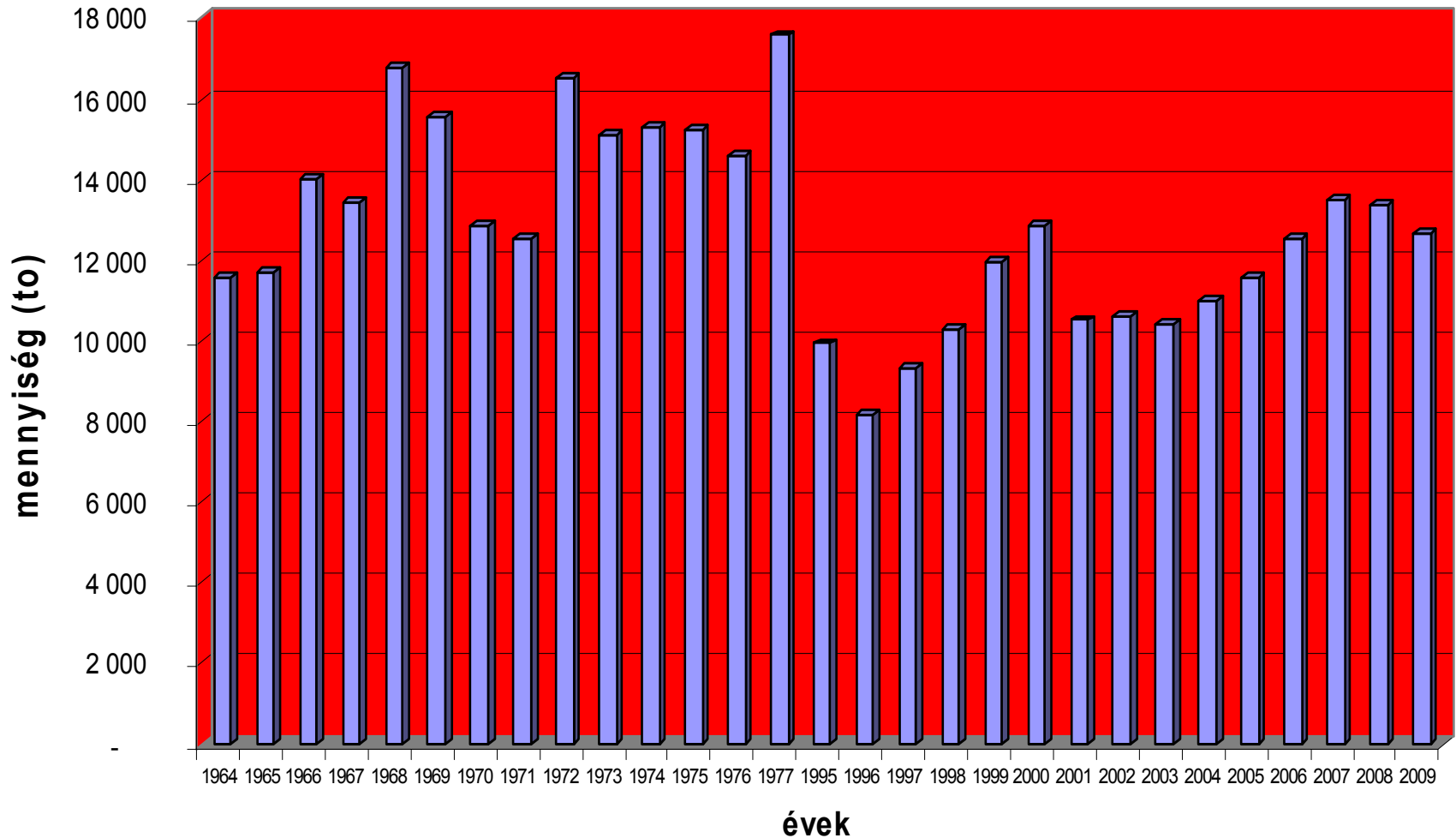
**Halászati Tudományos Tanácskozás  
Szarvas**

# Tógazdasági haltermelés Magyarországon I.



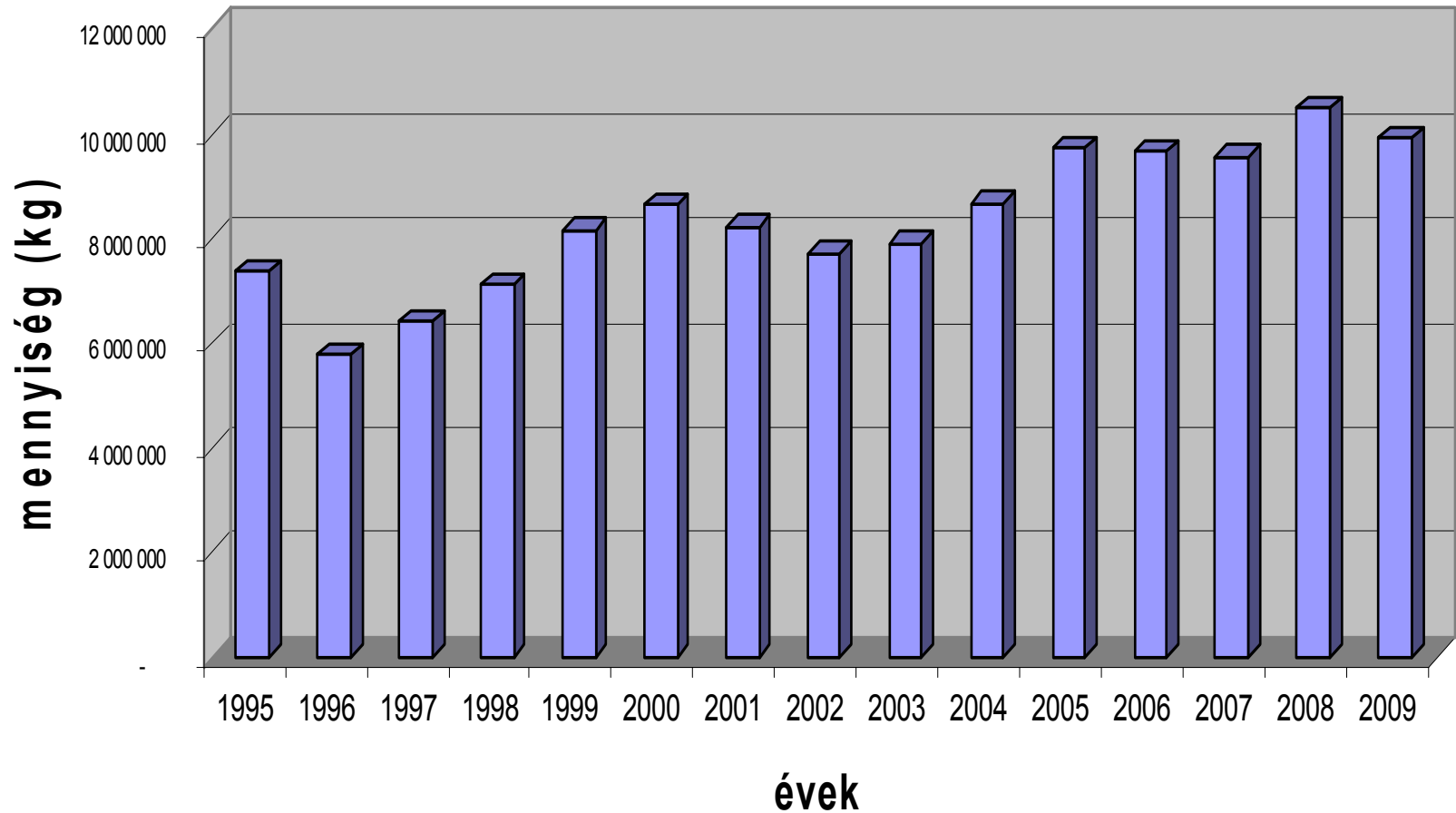
HORTOBÁGYI  
HALGAZDASÁG  
ZÁRTKÖRŰEN MŰKÖDŐ  
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Tógazdaságokban lehalászott összes étkezési hal (1964-2009)



# Tógazdasági haltermelés Magyarországon II.

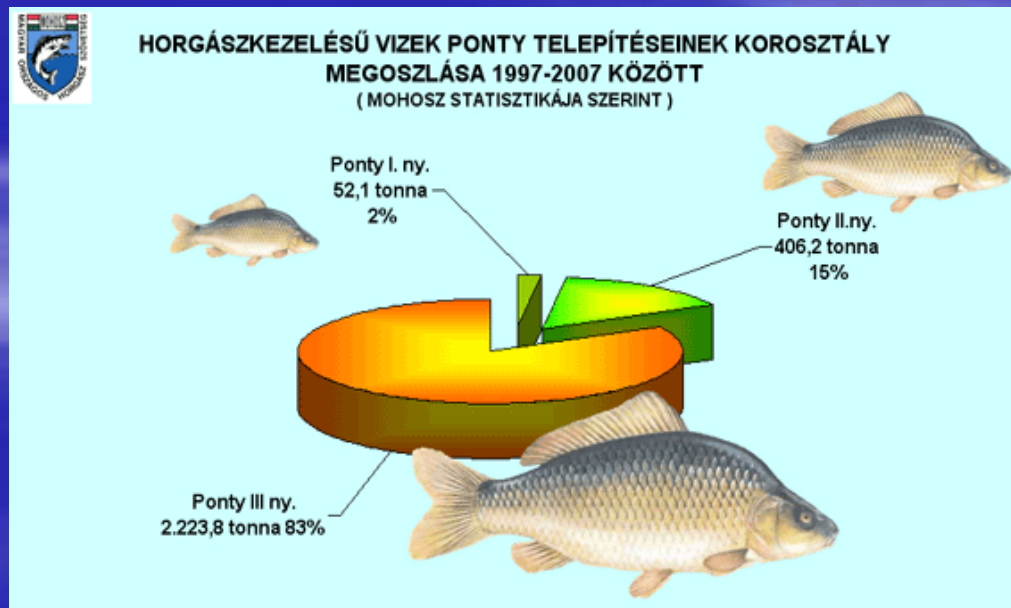
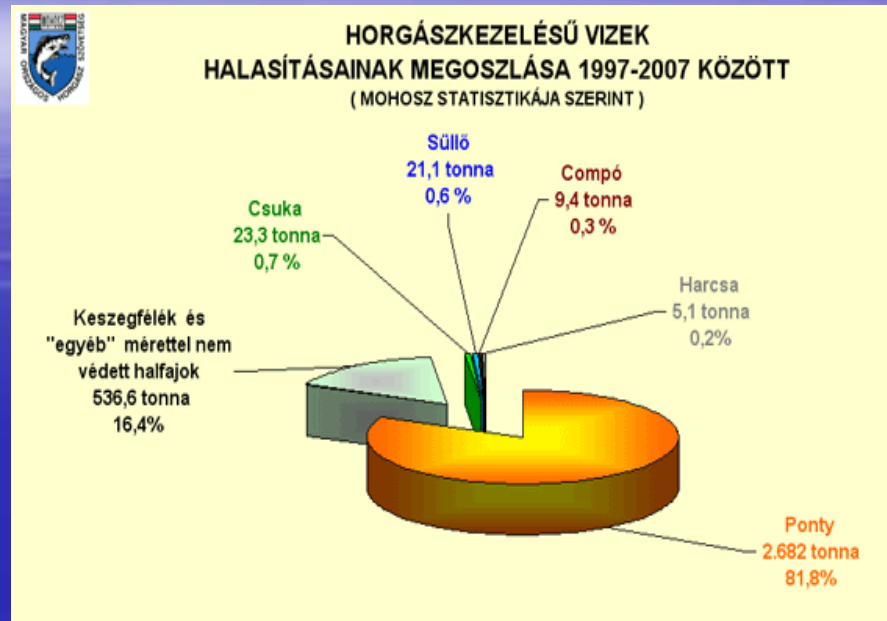
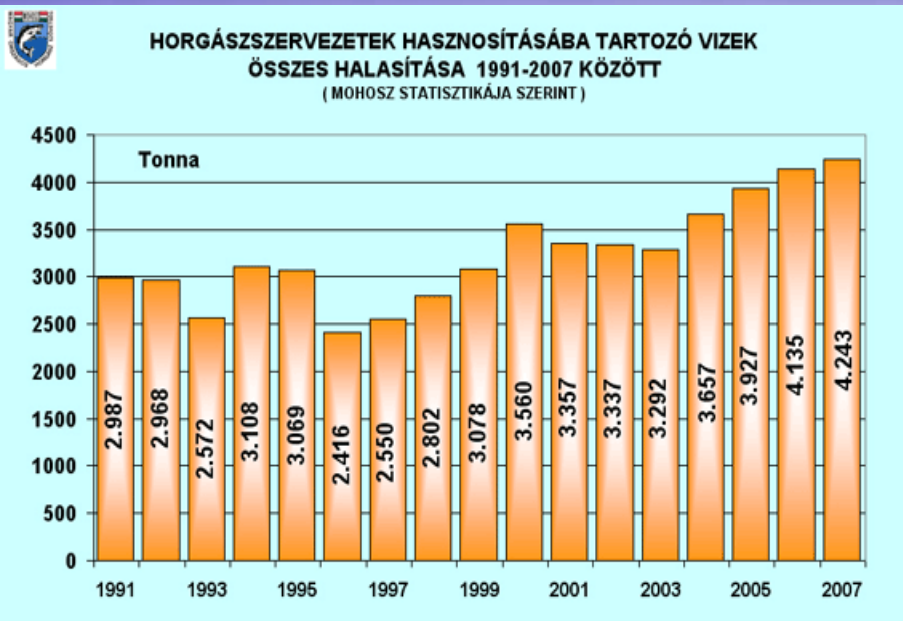
Tógazdasági étkezési ponty termelés Magyarországon (1995-2009)



# A ponty értékesítésének lehetőségei

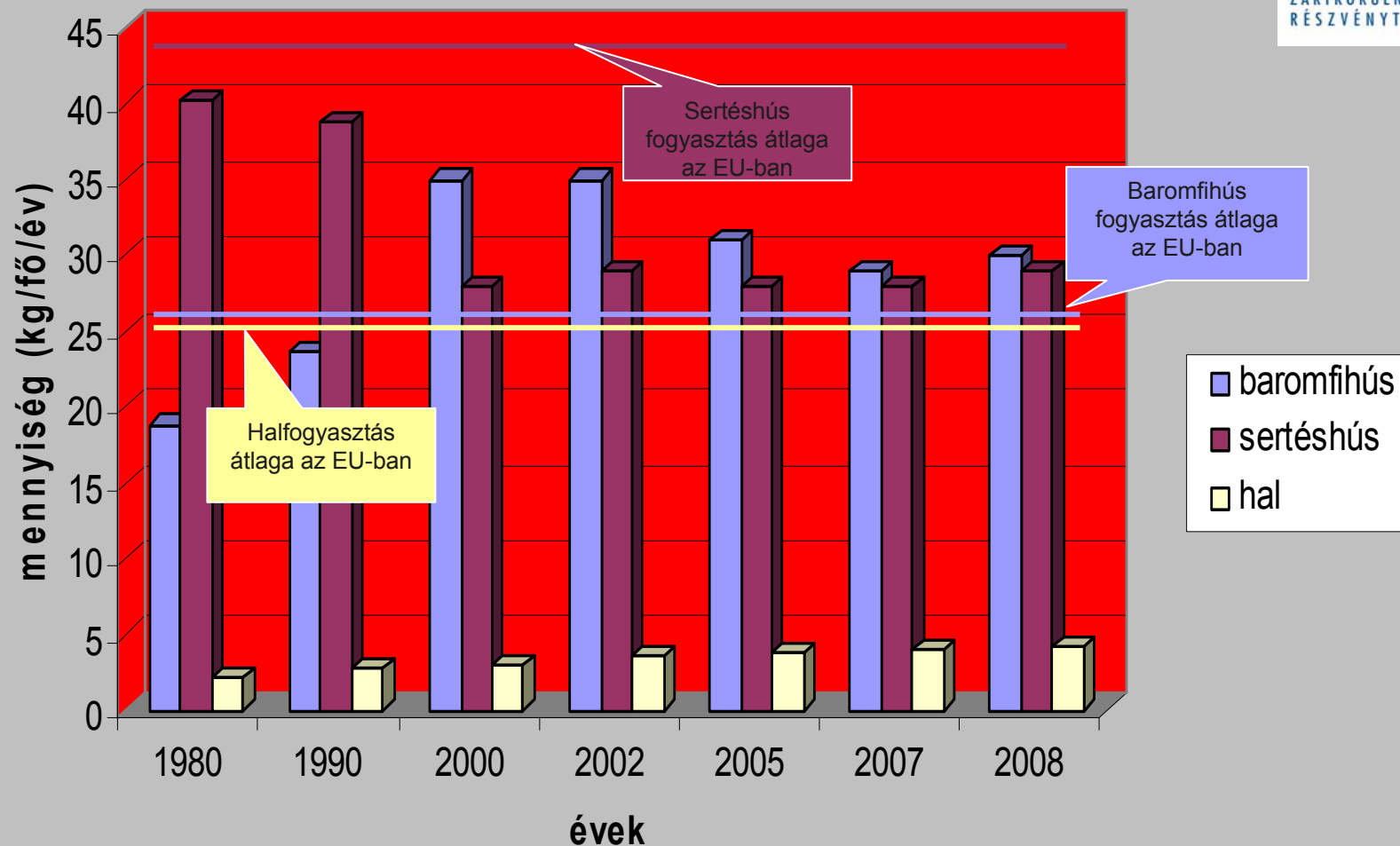
- Élő formában hazai horgászvizekbe
- Élő formában exportpiacokra (kiskereskedelmi forgalmazásra, feldolgozásra, horgásztavakba)
- Feldolgozott formában export piacra
- **Élő és feldolgozott formában ÉLELMISZERKÉNT a hazai piacra, LEGFONTOSABB CSATORNA!!!!!!!**

# Magyarországi horgászvizek halasítása

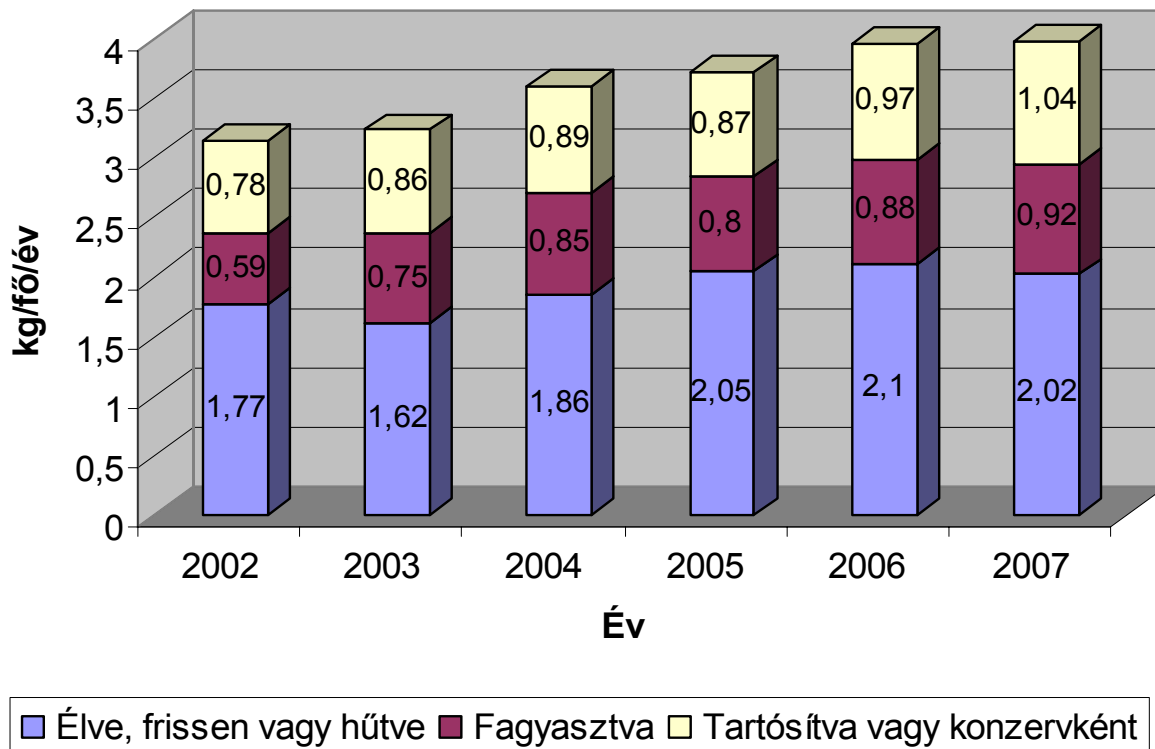


Forrás: MOHOSZ

## Egyes húsok fogyasztási színvonala Magyarországon



## Magyarországi halfogyasztás 2002-2007 között



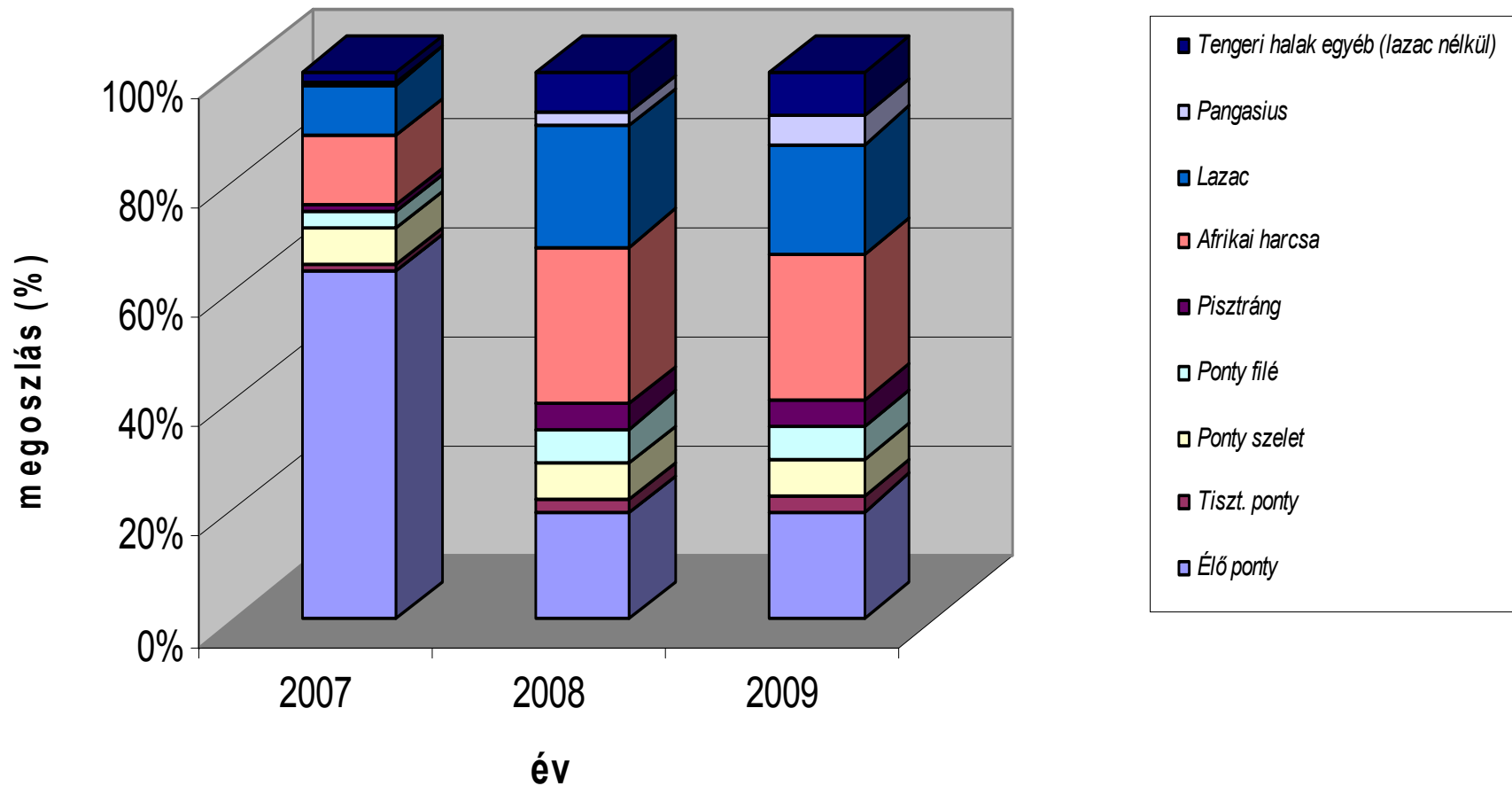
Forrás: Haltermosz

**Kedvelt élelmiszer a hal: 10-ből 7-en nyilatkoztak úgy, hogy szívesen fogyasztják.**

**A hal kedveltsége a halfogyasztás gyakoriságában nem tükröződik.**

A válaszadók nagyrésze – 45% - évente egy-két alkalommal eszik csak halat. A megkérdezettek 13%-a nyilatkozott úgy, hogy soha, 17% pedig legalább hetente egyszer fogyaszt halat.

## Halforgalom megoszlása egy magyarországi üzletláncnál 2007-2009 között



Megjegyzés: a megjelölt halak mennyiségi forgalma két év alatt 3,2-szeresére nőtt



# A magyarországi halfogyasztás ismérvei

- A magyarországi halfogyasztás alacsony színvonalú
- A magyarországi fogyasztók halfaj és haltermék ismeret alacsony és hiányos
- A fogyasztók nagy része (cca. 60 %-a) fél a szálkától, undorodik a halszagtól és a hal ízétől
- 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

# Vélemények a pontyról

„A pontyot tehát nem hagyjuk ki a halászléből, noha korábbi írásaiban meglehetősen nyíltsággal céloztam arra, hogy nem tartom túl sokra ezt a pocsolyaízű 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 főzön bele bátran lazacot vagy északi-tengeri tőkehalat.”  
Forrás: <http://www.metropol.hu/cikk/450337>, Egy nemzetidegen halászlé c. cikk

„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 büdösebb 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, kecsge és szerelmem, a fogas. Minek rulettezzek egy ronda és büdös 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 felhozott műanyagvödörben, gyomorforgató borzalommá fortyant az otthonra kapott lé. Megvilágosodtam, és kikutattam a megfelelő forrást. A pontyevő haverok lelkesen avattak be, Hortobágyi Halgazdaság. „

Forrás: [http://malackaraj.blog.hu/2010/02/03/a\\_rantott\\_ponty\\_mennybe\\_menetele](http://malackaraj.blog.hu/2010/02/03/a_rantott_ponty_mennybe_menetele)

# Minőségi Magyar Hal

- Nincs definiálva az elnevezés, nincsenek kritériumok meghatározva a megjelölés használatához
- Minőségi termék: bárhol, bármikor standard mutatókkal rendelkezik a termék
- Ha a termék bármelyik paramétere nem eléri el a kívánt szintet, az már más minőségi osztályba tartozik, nem használhatja az adott brand elnevezést
- Jelenlegi helyzet és annak következményei:
  - Szórt minőség
  - Nincs széleskörűen megjelenített és felvállalt brandek
  - Negatív visszacsatolás kereskedő és termelő felé
  - Tógazdasági haltermékek iránti igények csökkenése
  - Túl kínálati állapot
  - Ágazati szereplők számának csökkenése értékesítési problémák miatt
  - Alternatív termékek megjelenése importból
  - Piacvesztés idehaza

# Minőségi hústermék előállítás Magyarországon

## Sertéshús:

Hasított testek közösségi osztályba sorolására alkalmazott rendszer

Kötelező a hasított testek minősítése EUROP-rendszer alapján

Célja: megbízható alapot teremteni az árszabályozáshoz.

Minőségi osztály	Színhústartalom (zsigerelt sertéstest %-ában)
S	60%, vagy több
E	55–59%
U	50–54%
R	5–49%
O	40–44%
P	40%, vagy kevesebb

## Baromfi, broiler csirke:

- Szigorú technológia, termelési program
- Előírt takarmányozás technológia

# Lehetőségek

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

# Feladatok a jövőre nézve

- 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 nyomonkövetés)



**Köszönöm figyelmüket!**