



SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
UNIVERSITAS SCIENTIARUM SZEGEDIENSIS
MÉRNÖKI KAR

A HÍZOTT LIBAMÁJTERMELÉS TÖRTÉNETE ÉS AKTUÁLIS HELYZETE

OTDK DOLGOZAT

Czibolya Anita

I. évfolyamos vidékfejlesztési agrármérnök Msc hallgató

Szegedi Tudományegyetem

Mérnöki Kar

Ökonómiai és Vidékfejlesztési Intézet

Témavezető:

Dr. Vincze-Lendvai Edina

főiskolai docens

SZEGED

2014.

TARTALOMJEGYZÉK

Tartalomjegyzék.....	1
Bevezetés.....	2
I. Szakirodalmi áttekintés	4
1.1. A libahízlalás története	4
1.2. A hazai hízott libamáj előállítás alakulása	5
1.3. A hazai libamáj termelés piacának alakulása	7
1.3.1. A hízott libamáj részesedése az exportált baromfi termékekből.....	8
1.3.2. Hízott libamáj termelés és export alakulása	9
1.4. A hízott libamáj minőségi besorolása.....	11
1.5. Az intenzív májtermelés állatjóléti kihívásai.....	16
1.6. Négy Mancs nevű állatvédelmi szervezet és a libahízlalás	18
II. Anyag és módszer	20
III. Eredmények és értékelésük	21
3.1. A libahízlalás hazai szokásainak alakulása, strukturált interjú kereteiben felmérve, a témában érdekelt 10 termelő körében.	21
3.2. A hazai libahús és libamáj fogyasztói szokásainak kérdőíves felmérése	28
3.2.1. Kiértékelés.....	28
3.2.2. Fogyasztói szokások rövid összefoglalása	38
IV. Következtetések, javaslattevél	39
V. Összefoglalás.....	41
Irodalomjegyzék.....	43
Köszönetnyilvánítás	45
Mellékletek.....	46
Nyilatkozat	49

BEVEZETÉS

A hízott libamáj termelés évtizedek óta kiemelkedő helyet foglal el a magyarországi baromfi termékek előállításának sorában.

TDK dolgozatomban témájának választásakor több érvet is szem előtt tartottam. Alapvetően olyan témát szerettem volna bemutatni, amely az agrárjellegű témakörön belül a haszonállatok termelésével kapcsolatos témát öleli fel. Témaválasztásom mögött személyes motivációk is fellelhetők, szüleim libaneveléssel és libamájtermeléssel foglalkoznak.

A dolgozat megírásával az alábbi célokat szeretném megvalósítani:

- egy képet szeretnék adni az intenzív májtermelés múltjáról és jelenéről;
- a termelésben szereplők közvetlen véleményei alapján kívánok betekintést nyerni az általuk végzett termelésbe, összehasonlítva azt, hogy egy-egy gazdaságot milyen hatások értek az évek során, napjainkban milyen problémákkal küzdenek és jövőbeli tervekről is beszámolhatnak;
- a fogyasztói szokások alakulását szeretném felmérni, és azt, hogy mennyire tájékozódottak az emberek a libahízalás témájában.

A céljaim elérése érdekében primer kutatást végeztem, kvalitatív és kvantitatív módszerekkel.

Dolgozatomban felépítésére jellemző, hogy a libamáj hízalás történeti háttérének vizsgálatától eljutunk egészen a napjainkban zajló gyakorlatig. Ennek megfelelően a dolgozatomban 4 részből áll.

Az 1. és 2. fejezetem kidolgozása során leginkább a témában megjelent szakirodalmakat, tanulmányokat, publicisztikákat vettem alapul, mindezeket túl internetről is szereztem információkat különböző, a témához kapcsolódó szakszervek honlapjairól.

- Az 1. fejezetben a libahízalás kialakulásának történeti háttérét mutatom be, miközben eljutunk az ókori, ősi lúdtartástól a napjainkban működő korszerű tömőházakig. Betekintést nyerhetünk a hazai hízott libamáj előállításának alakulásába, megfigyelhetjük a termék piaci helyzetének mozgását.

- A 2. fejezetben a Baromfi Termék Tanács adatbázisából dolgozva bemutatom a hízott libamáj export piacának alakulását, milyen mértékű a részesedése az export baromfi termékekből. A hízott libamáj minőségi besorolása is változásokon ment keresztül, mint ahogy arról a dolgozatomban utolsó részében a termelők is beszámoltak. Táblázatba foglalt BTT adatok alapján alátámaszthatóak a termelők állításai, miszerint egyre inkább a piac a kisebb tömegű (600-650g-os) májakat keresi, nem pedig a nagyobb méretűeket (800-850g-os). Ebben a fejezetben említést nyernek az ágazatot érintő állatjóléti kihívások is.

A 3. és 4. fejezetet tartom a dolgozatomban legjelentősebb fejezeteinek.

- A 3. fejezet a termelésben több évtizede részt vevő gazdákkal készített interjúkra épül. Ebben a fejezetben találkozunk legnagyobb mértékben az elmélet a gyakorlattal. A gazdák vélemény kinyilvánítása és azok értékelése után lehetőségem nyílt arra, hogy megállapítsam a dolgozatomban első és második felében levezetett adatok és információk mennyiben valósulnak meg a gyakorlatban. A gazdák és köztem lefolytatott, részben irányított beszélgetés során a termelés gazdasági, termelési oldalát kívántam jobban megismertetni. Az interjúk készítése során többnyire a napjainkban felmerülő problémákról számoltak be a termelők. A 10 termelővel készített interjúk során olyan információkhoz és ismeretekhez jutottam, amelyeket egyik könyv elolvasását követően sem tudtam volna megkapni.

- A 4. fejezetben kérdőív segítségével mérem fel a hazai libamáj fogyasztói szokásait 150 megkérdezett körében. A kérdőív kiértékelését követően képet kaphatunk többek között arról, hogy milyen gyakorisággal, milyen alkalomból fogyasztanak az emberek libamájat, és választ kaphatunk arra is, hogy mennyire tájékozottak az adott témában a megkérdezettek.

I. SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

1.1. A libahízlalás története

A baromfifajok közül az ember a ludat házasította a legkorábban, a lúdtartás az egyik legősibb tradíciója az emberiségnek. Már az ókori Egyiptomban (Kr. e. 2500) is alkalmazták a hízlalásos tömést, az i.e. 2500-ból feltárt sírköveken és domborműveken fellelhetőek olyan képek, melyek a ludak tömését ábrázolják. (1. ábra)



1. ábra: Egyiptomi relief, Forrás: Locsmándi, 2007

A liba hízlalásának gyakorlata így feltehetően Egyiptomból terjedt tovább a mediterrán térség felé, Görögországban majd a rómaiaknál is alkalmazták a folyamatot. Ezt követően a zsidó nép körében is ismertté vált a libatömés, és tovább terjedt Európa szerte.

Egyes kutatások szerint a Kárpát-medencében körülbelül ezer évre visszanyúló hagyományra mutató jelek utalnak. Magyarországon a lúdtenyésztésnek már évszázados múltja van, a XI.-XII. században már tartottak libákat, amik után egyházi tizedet is kellett fizetni. A XIX. század közepén egyre inkább megindult a nagyarányú libatartás, melyet a kukoricatermesztés fellendülése idézett elő. Amíg a kukorica nem volt széles körben ismert takarmány, addig más energia-gazdag növényekkel igyekeztek elérni azt, hogy az állatok mája szép nagyra és zsírosra fejlődjön. Az egyik legjellemzőbb ilyen takarmányként a fűgét használták, amely a legalapvetőbb takarmányként szolgált.

További fellendülést idézett elő hazánkban az, hogy a tanyasi lúdtartás és a kukorica-termesztés egyre szorosabban összekapcsolódott. Ezekből kiindulva elmondható, hogy Magyarország lúdtenyésztése az 1970-es évek második felétől dinamikus fejlődést mutatott, melynek eredményeképpen 1980-tól hazánk a világ legnagyobb libamájtermelő-, és exportáló országa lett.

A tömési eljárás Európa országain belül is továbbterjedt, Bulgáriában, Spanyol- és Franciaországban is megjelent, de Kína és Ukrajna baromfitenyésztői is alkalmazták az eljárást.

1.2. A hazai hízott libamáj előállítás alakulása

A magyar baromfitenyésztés világhírnevét nagy részben a libamájtermelésnek köszönheti, a hízott libamáj ősidők óta és napjainkban is különlegességnek számít. Az ország ennek a terméknek az előállításában kimagasló eredményeket mutat, már 1977-ben Magyarország a világ egyik legnagyobb májtermelő országa volt. Ebben az évben hazánk az előállított 628 tonna hízott májjal először szárnyalta túl a francia májtermelést. Az ezt követő években Magyarország májtermelése jellemzően mindig meghaladta a francia libamáj-előállítást. (Kozák, 2011)

A magyarországi libamájnak a 75-80%-a minden évben exportra kerül, az exportált libamáj 2010-ben megközelítőleg 1242 tonnát tett ki. (Kozák, 2011)

Fő felvevőpiacot Franciaország jelenti, 2000-2005 közötti években a friss libamájimportjának 85-91%-át hazánk biztosította. A magyar libamáj további jelentős vásárlója Japán és Belgium. (Szigeti, Szente, Szakály, 2008)

A legtöbb közép-kelet-európai országban, többek között Magyarországon is, ismert és alkalmazott módszer a töméses libamájtermelés. Mindenképpen szükséges kiemelnünk, hogy az optimális májtermeléshez nem elegendő az állatok természetes takarmányfelvétele, emiatt azokat tömni szükséges. A tömés folyamata az évek során modernizálódott, a korábban alkalmazott kézi tömést mára felváltotta a hatékonyabb gépi tömés. Napjainkban a gépi tömés mondhatni iparszerűvé nőtte ki magát, az erre a folyamatra specializálódott tömőközösségek évente több turnusban, turnusonként több száz vagy akár több ezer ludat is tömnek. A korszerű, nagyüzemi tömőházakban egész évben folyamatosan zajlik a májtermelés. (2. ábra, 3. ábra) Az ilyen típusú épületek fűthetőek, hűthetőek, szellőztetési rendszerük automatikusan szabályozható.



2. ábra: Korszerű tömőház, Forrás: Saját készítés



3. ábra: Ludak elhelyezése korszerű tömőházban, Forrás: Saját készítés

A manapság alkalmazott tömőgép hidraulikus keverő-tömő változatú. (4. ábra) Ez a technológia arra ad lehetőséget, hogy a tömőtakarmányt folyamatosan keverni tudjuk, így megmarad az anyag optimális koncentráltasága, ezáltal biztosítva a tömési intenzitás. Az ilyen technológiával működő gépnek volt az elődje az 5. ábrán látható kukoricás tömőgép.

A tömőalapanyagok kiválasztásánál figyelembe kell venni, hogy az állatok jó kondícióban legyenek, testsúlyuk minimálisan érje el a 4-4,5 kg-ot, illetve az idősebb ludak esetében a 4,5-5 kg-ot. A hagyományos töméses hizlalás hatására a máj elzsírosodik, 14-21 nap alatt az állatok tömegének 10%-át is kiteheti, a hizott máj zsírtartalma meghaladhatja az 50%-ot.



4. ábra: Hidraulikus tömőgép Forrás: Saját készítés



5. ábra: Kukoricás tömőgép Forrás: Saját készítés

1.3. A hazai libamáj termelés piacának alakulása

Magyarország a libamáj termelő és exportáló országok között az első helyen szerepel. A magyar libák közel 90%-a exportra kerül, ennek többek között az is az oka, hogy csak a külföldi piacokon képesek olyan árat biztosítani a termékeknek, amely kifizetődővé tesz egy-egy gazdaságot. Általánosságban elmondható, hogy a húsliba főleg a német nyelvterületeken hódít, míg a hazai májliba Franciaországban bír a legnagyobb kereslettel. A belföldi fogyasztás jellegzetessége, hogy az leginkább Márton-nap idején realizálódik, mivel hazánkban a hagyományokhoz és az ünnepi alkalmakhoz kötik a libamáj fogyasztását. Ezt a tényt a fogyasztói szokásokat felmérő kutatásom eredményei is alátámasztják, amelyeket a későbbiekben részletesen bemutatok.

Azáltal, hogy Magyarország libamájtermelése nagymértékben exportorientált a magyar baromfiipar nemzetközi versenyképessége sok szempontból korlátozott. A baromfi-termelés és -feldolgozás önköltsége meghaladja az élenjáró országokét. Az elmúlt évtizedekben a takarmány és munkaerő költsége jelentős mértékben emelkedett, és kialakult az a helyzet, hogy már nem képesek kompenzálni a gyengébb termelési értékeket. Így elmondható az, hogy a döntően libamájtermelésre koncentrálódó hazai húzottmáj-előállítás a jövőben csak jelentős korszerűsítéssel képes versenyképes maradni.

1.3.1. A húzott libamáj részesedése az exportált baromfi termékekből

A libahízalás elsődleges célja az exportfeltételeknek megfelelő minőségű húzott libamáj előállítása. 2005-2012 között megfigyelhető, hogy kis mértékben növekedett az exportra kerülő nyers húzott libamáj és ennek megfelelően a belőle származó export-árbevétel is. (1. táblázat)

1. táblázat

A húzott libamáj részesedése az exportált baromfi termékekből

Forrás: BTT-Magyar Lúdszövetség, 2013

Export árbevétel (ezer Ft)				Részesedés (%)		
Év	Baromfi összesen*	Lúd összesen **	Húzott libamáj	Lúd az összes baromfiból	Libamáj az összes lúdból	Libamáj az összes baromfiból
2005	63 834 209	17 535 180	6 341 260	27,5	36,2	9,9
2006	53 125 909	14 982 680	6 149 009	28,2	41,0	11,6
2007	65 099 526	17 648 630	6 044 821	27,1	34,3	9,3
2008	62 065 447	17 164 654	5 766 588	27,7	33,6	9,3
2009	57 907 398	15 479 474	6 991 906	26,7	45,2	12,1
2010	60 277 891	16 243 109	6 017 015	26,9	37,0	10,0
2011	108 592 154	22 159 796	7 859 650	20,4	35,5	7,2
2012	79 038 057	17 536 122	7 103 139	22,2	40,5	9,0

*baromfihús húzott liba- és kacsamáj, toll nélkül

**libahús és húzott libamáj toll nélkül

A libamáj részesedése az összes lúdból 2009-ben érte el a csúcspontját 45,2%-kal. Az azt követő 2 évben csökkenés észlelhető, de 2012-ben ismét meghaladta a 40%-os részesedést. Az 1. táblázat alapján megfigyelhető, hogy a libamáj részesedése az összes baromfiex-

port értékből általánosságban a 10% körüli értéket mindig megközelítette a vizsgált 8 éves intervallumban. A 2009-es évben ezt az értéket meg is haladta, 12,1%-os részesedéssel.

1.3.2. Hízott libamáj termelés és export alakulása

A 2. táblázatban a 2006-2012 között terjedő időszakban megfigyelhetjük a hízott libamáj termelés és az export alakulását külön-külön az évekre lebontva, tonnában kimutatva. A következőkben részletesen szemléltetném a táblázatban szereplő adatok segítségével, hogy hogyan alakult a termelés az adott években.

2. táblázat

Hízott libamájtermelés és export 2006 - 2012. a Baromfi Termék Tanács tagsági körében
(tonna)

Forrás: Látits Miklós, 2013

Év	Termelés (t)	Export (t)
2006.	1 734,1	1 243,9
2007.	1 947,2	1 318,5
2008.	2 006,4	1 457,6
2009.	1 556,8	1 173,6
2010.	1 331,9	1 242,4
2011.	1 190,6	1 205,5
2012.	1 353,5	1 126,3

2006-ban az ágazat rendelkezésére álló alapanyagok mennyisége, mindez alatt a rendelkezésre álló szülőpár, illetve végtermék liba és a tömők létszámát értem, nem tette lehetővé, hogy az évben túltermelés következzen be a hízott libamáj előállítás területén. Ezekhez a korlátozó tényezőkhöz csatlakozott a madárinfluenza következtében elrendelt zárlat, amely mind a termékek mind az állatok szállítását korlátozta. Több telepen hatóságilag végzett kiirtást rendeltek el, ezzel megtizedelve az akkori állományokat. Továbbá a késedelmes letelepítési lehetőség is hozzájárult a termelési nehézségekhez. Együttesen ezek a tényezők a májtermelés visszaeséséhez is azonos módon hozzájárultak, annak csökkenéséhez vezettek.

2007-ben a hízott libamáj termelése 10 %-ot meghaladó növekedést mutatott, amely köszönhető egyrészt a feldolgozó szektor bővülésének, másrészt a 2006-os madárinfluenza miatt az adatok alacsonyabb bázishoz köthetőek. A libamáj exportja ugyan a Baromfi Termék Tanács adatai szerint is növekedett, a tényleges kiszállítás feltehetően a jelzettnél több volt. Továbbra is számolnunk kell olyan – bérvágásból származó – mennyiségekkel, amelyek nem

közvetlenül a feldolgozó üzemből kerültek a külföldi vevőhöz, így az export-adatok összesítéséből is kimaradtak.

2008-ban a hízott libamájtermelésben kismértékű növekedés tapasztalható. Az adatok alapján elmondható, hogy az évi előállított mennyiség meghaladta a 2.000 tonnát. Mivel az állatvédők kampánya nem a hízott máj, és annak elsősorban francia piacaira, hanem a libahús exportjának német vagy osztrák célterületeire irányult, a kiszállított hízott máj mennyisége 10 %-kal a bázis felett alakult. Ezt tovább növeli még a bérvágásból származó, nem a vágóhid által exportált mennyiség is.

2009-ben a hízott libamáj előállítása ugyan csökkent, azonban ennek mértéke kisebb, mint ahogy azt BTT adatszolgáltató üzemének információi mutatják. Az eltérés a bérvágott mennyiséghez köthető. A bérvágásokból származó mennyiséget is számításba véve az éves termelés 1.800 tonna körül alakult. Az állatvédők kampánya továbbra sem érintette a hízott máj francia piacát, ezért éppen a célba vett termék exportját nem zavarta.

2010-ben a hízott liba vágásának visszaesésénél csökkent az előállított hízott libamáj mennyisége is. Az év során a termelés alig haladta meg az 1.500 tonnát.

2011-ben a rendszeres adatszolgáltatásban részt vevő feldolgozó üzemek 10%-kal kevesebb hízott libamájat állítottak elő, mint egy évvel korábban. Ehhez hozzászámítva a Baromfi Termék Tanács tagsági körein kívül, bérvágás során termelt mennyiséget, az éves teljes mennyiség megközelítette az 1.500 tonnát. A hízott libamáj exportja a termelésnél jelzettnél kisebb mértékben csökkent, így a kiszállítás aránya növekedett. Ennek hátterében az állhat, hogy a korábbi évben a radikális állatvédők akciói elsősorban a hízlalásra irányultak, a későbbiekben azonban már a tollszedés is célpontba került. Így a hízott ágazatra nehezedő nyomás kisebb enyhülése miatt a korábban készletre került máj is 2011-ben került exportra.

2012-ben az BTT körébe tartozó adatszolgáltató vágóhidak a korábbi visszaesést követően 14%-kal növelték hízott libamáj előállításukat. Összesített, 1.350 tonnát meghaladó termelésüket az adatszolgáltatásból kimaradó, bérvágást végző üzemek 400 tonnára tehető máj-előállítása egészíti ki, így az országos mennyiség 1.700 tonna felett alakult, ezáltal a korábbi év teljes termelését kb. 16%-kal múlta felül. A hízott máj exportja nem érte el a korábbi év mennyiségét. Ebben azonban a bázis esetében az export arányát is figyelembe véve szerepet játszik az is, hogy 2011-ben a készletek is piacra kerültek. Tekintettel arra, hogy a kereskedő cégek, illetve a bérvágató integrációk által kiszállított mennyiségek az összesítésben nem szerepelnek, a tényleges összes máj-exportról nincsenek adatok. A 2012-es évben hízott máj Ft-ban kifejezett export átlagára 3%-kal alacsonyabb volt, mint egy évvel korábban. Ennek hátterében a hazai mennyiség növekedése mellett szerepet játszhatnak olyan országok is,

ahol alacsonyabb termelési költségek (takarmány, munkaerő) mellett egyre nagyobb, egyes vélemények szerint 100 tonnás nagyságrendű hízott májtermeléssel lehet számolni.

A bemutatott adatok a BTT információs rendszerében közreműködő üzemekből származnak, eltérhetnek a szövetség által eseti szinten bekért adatoktól.

1.4. A hízott libamáj minőségi besorolása

Magyarországon a friss-előhűtött, nyers libamájat négy minőségi osztályba sorolják.

A nyers libamájak osztályozása a 3. táblázatban látható kritériumoknak való megfelelés alapján történik. A főbb szempontok, amelyeket figyelembe vesznek azok a máj állománya, színe, épsége, alakja és tömege. A feldolgozó üzemekben a májak osztályozását szakszerűen végzik gyakorlott személyek.

Magyarország exportértékesítési lehetőségeit figyelembe véve a libamájtermelés szinten tartása mellett a máj átlagos tömegének, azaz az I. és II. osztályú májak arányának a növelése az állandó cél.

3. táblázat

A hízott libamáj minőségi tulajdonságai osztályonként

Forrás: Tóásó Szilvia, 2006

	Állomány	Szín	Épség	Tömeg	Alak
I. osztály	az érett májnak megfelelő, tapintása kissé puha	egyenletesen sárgás rózsaszín	sérülésmentes, ép	min. 450 g	arányosan fejlett lebenyek
II. osztály	a kislebeny 1/3-ad része enyhén húsos tapintású lehet	az összfelület 1/10-ed részén enyhén barna színváltozás lehet (foltokban)	sérülésmentes, ép	min. 350 g	arányosan fejlett lebenyek
III. osztály	kissé szívósabb, tömöttebb, a nagylebeny vége kissé húsos tapintású	sötétebb sárga, az összfelület 1/3-án foltokban enyhén barna színváltozás	a felület 1/10-én repedés, szakadás lehet	min. 250 g	
IV. osztály	érettségtől független, tömött, szívós vagy laza szerkezetű	világos krémszínűtől sötétbarna árnyalatig			

A következő táblázatok segítségével áttekintést nyerhetünk arról, hogy 2005-2012-ig hogyan alakult a Magyarországon előállított hízott libamáj minőségi osztályokba való sorolása, illetve az egyes osztályokon belül a darabszámot, az adott osztály össz- és átlagtömegét láthatjuk.

2005-2006-ban leginkább a minőség felé történő elmozdulás jele mutatkozik. Látható az, hogy az általános csökkenés mellett az I. osztályú májnak nemcsak a részaránya, hanem tényleges mennyisége is nőtt, és a máj-átlagtömeg is átlépte a 60 dkg/db-ot. (4. táblázat)

Az őszi értékesítési szezonban a friss máj értékesítése szempontjából jelentett problémát, mert annak ellenére, hogy a zárlati intézkedéseket az állategészségügy augusztus végén feloldotta, a fontos piacnak számító Japán október elejéig nem engedélyezte a beszállítást. A kínálati oldal csökkenése lehetővé tette az értékesítési árak emelését. (4. táblázat)

4. táblázat

A hízott libamáj minőségi besorolása 2005-2006

Forrás: BTT adatok, 2007

	hízott libamáj mennyisége (ezer db)			hízott libamáj tömege (ezer kg)			átlag tömeg (dkg)		
	2005	2006	05/06 (%)	2005	2006	05/06 (%)	2005	2006	változás (dkg)
I. osztály	1 302	1 316	101,10	939	956	101,80	72,15	72,66	0,51
%	41,47	46,25		50,10	55,22				
II. osztály	559	472	84,30	312	261	83,50	55,92	55,35	-0,57
%	17,81	16,57		16,68	15,07				
III. osztály	778	621	79,80	409	321	78,40	52,68	51,73	-0,95
%	24,76	21,81		21,85	18,54				
IV. osztály	501	437	87,30	213	193	90,70	42,55	44,22	1,67
%	15,96	15,37		11,37	11,17				
Összesen	3 140	2 846	90,60	1 875	1 732	92,40	59,71	60,86	1,14

2007-ben a máj átlagtömegét tekintve számottevő változás nem történt, azonban az elmondható, hogy az I. osztály visszaesésével a II-III. osztályú máj aránya növekedett a korábbi évhez képest. (5. táblázat)

2008-as adatok alapján némi javulás jelentkezik a minőségben, az I. osztályú máj mind mennyiségében, mind arányában növekedett, és az átlagos máj-tömeg is magasabb volt, mint a korábbi évben. (5. táblázat)

5. táblázat

A hízott libamáj minőségi besorolása 2007-2008

Forrás: BTT adatok, 2009

	hízott libamáj mennyisége (ezer db)			hízott libamáj tömege (ezer kg)			átlag tömeg (dkg)		
	2007	2008	08/07 (%)	2007	2008	08/07 (%)	2007	2008	változás (dkg)
I. osztály	1 368	1 636	119,60	1 001	1 155	115,40	73,20	70,62	-2,58
%	42,82	51,55		51,41	57,57				
II. osztály	566	476	84,10	313	254	81,30	55,25	53,47	-1,78
%	17,72	14,99		16,06	12,68				
III. osztály	760	596	78,40	394	335	85,10	51,82	56,26	4,44
%	23,79	18,77		20,22	16,70	109,30	47,89	56,18	8,29
IV. osztály	500	466	93,20	240	262	109,30	47,89	56,18	8,29
%	15,66	14,69		12,30	13,05				
Összesen	3 194	3 173	99,30	1 947	2 006	103,00	60,97	63,23	2,27

2009 és 2010 közé eső időszakban az I. osztályú máj aránya és az átlagos májtömeg is csökkent a bázishoz képest. Ennek hátterében az állhatott, hogy a piac akkoriban már nem kereste a nagy (800-850 g feletti) májat. Ezért a kisebb májak előállítása került előtérbe. Annak érdekében, hogy ezt teljesíthető legyen egyrészt a hízalási idő rövidülése is megfigyelhető volt, másrészt a vágóhídi minősítés is változott. Így a nagy májak nem kerültek I. osztályú besorolásra, és az értük fizetett összeget is csökkentették az üzemek. (6. táblázat)

Összességében a máj átlag-tömege, a teljes termelést tekintve igen kismértékben csökkent, nagyobb visszaesés csak a IV. osztályba sorolt terméknel történt. Ennek magyarázata ismét az lehet, hogy a nagy vevők (a készítményekhez való felhasználás miatt) alacsonyabb tömegű májat igényeltek. Mivel a nagy (800-850 g feletti) májak iránti kereslet továbbra is csökkenést mutatott, a vágóhídi minősítés során is másként osztályozták a terméket, mint néhány évvel azelőtt. (6. táblázat)

6. táblázat

A hízott libamáj minőségi besorolása 2009-2010

Forrás: BTT adatok, 2011

	hízott libamáj mennyisége (ezer db)			hízott libamáj tömege (ezer kg)			átlag tömeg (dkg)		
	2009	2010	09/10 (%)	2009	2010	09/10 (%)	2009	2010	változás (dkg)
I. osztály	1 028	843	82	744	616	82,80	72,35	73,07	0,72
%	41,55	39,66		47,78	46,25				
II. osztály	496	466	94,00	281	271	96,30	56,64	58,02	1,37
%	20,04	21,94		18,04	20,31				
III. osztály	550	641	116,70	310	387	124,90	56,38	60,32	3,94
%	16,19	8,21		14,27	4,39				
IV. osztály	401	174	43,50	222	58	26,30	55,43	33,51	-21,93
%	16,19	8,21		14,27	4,39				
Összesen	2 474	2 125	85,90	1 557	1 332	85,60	62,92	62,67	-0,24

2011 és 2012 között az adatokból megállapítható, hogy a vizsgált 2 év során az első osztályú hízott libamájból voltak képesek a hazai termelők a legnagyobb mennyiséget előállítani. Ennek aránya a hízott libamájon belül is emelkedést mutat. Általánosságban az is elmondható, hogy a második legnagyobb mennyiséget a harmadosztályú hízott libamáj mennyisége adta, és ezt követte a másod- és negyedosztályú libamáj aránya. (7. táblázat)

Ebben az időszakban a máj átlagtömegében jelentős változások egyik minőségi osztályban sem történtek a korábbi évhez képest. Az I-II. osztályban minimális növekedés, a III-IV. osztályban hasonló mértékű csökkenés volt megfigyelhető. (7. táblázat)

Összességében elmondható, hogy a fajlagos májtömeg-növekedés jelentős májminőség javulással jár együtt.

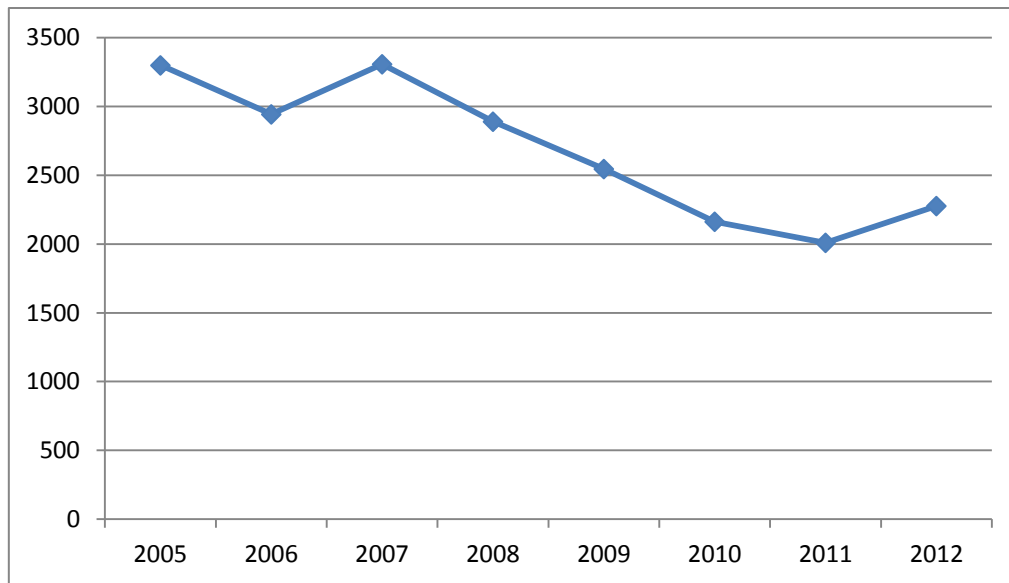
7. táblázat

A hízott libamáj minőségi besorolása 2011-2012

Forrás: Látits Miklós, 2013

	hízott libamáj mennyisége (ezer db)			hízott libamáj tömege (ezer kg)			átlag tömeg (dkg)		
	2011	2012	11/12 (%)	2011	2012	11/12 (%)	2011	2012	változás (dkg)
I. osztály	773	896	115,90	570,20	661	115,90	73,69	73,73	0,04
%	41	42,08		47,89	48,83				
II. osztály	414	442	106,90	243	261	107,30	58,78	58,95	0,17
%	21,93	20,77		20,43	19,27				
III. osztály	548	629	114,80	327	379	115,90	59,71	60,27	0,56
%	29,01	29,52		27,46	28				
IV. osztály	152	163	106,90	50	53	105,00	33,08	32,48	-0,59
%	8,06	7,63		4,22	3,90				
Összesen	1 887	2 130	113	1 191	1 354	113,70	63,09	63,54	0,45

A 6. ábrán a hízott liba felvásárlásának alakulását szemléltetem a 2005-2012 közötti években. Az ábrán jól látható, hogy a BTT által szolgáltatott 8 év adatait figyelembe véve megállapítható, hogy a hízott liba felvásárlás a vizsgált időszakban csökkent. A maximumot 2007-ben érte el a 3306 ezer db-os létszámmal. Ezt követően egészen 2011-ig csökkenés figyelhető meg, 2011-ben az akkori adatokhoz viszonyítva némi növekedés következett be. 2012-ben a felvásárolt mennyiség 2009-ről 2276 ezer db-ra növekedett.



6. ábra

A hízott liba felvásárlásának alakulása 2005-2012 között (ezer db)

Forrás: BTT adatok

1.5. Az intenzív májtermelés állatjóléti kihívásai

A hízottmáj-termelést állatjóléti okok miatt nagyon sokat támadják, leginkább a kényszeretetés folyamatát vélik állatkínzásnak. Ennek a tényének a megalapozására a mai napig nincs tudományosan alátámasztott bizonyíték. A májtermelésben nagy tradíciókkal rendelkező országokban, mint például Franciaország, Magyarország, Bulgária, nagyon magas számú munkaerőt foglalkoztat ez az iparág. Az állatjóléti előírások szigorodása és a különböző állatvédő mozgalmak igen jelentős kihívások elé állítják az ágazatot. Az Európai Unióban több ország is tiltja a kényszeretetést, többek között Németország, Dánia, Észtország, Finnország, Luxemburg, Lengyelország. A felsorolt országok közül csupán Lengyelországban van törvény a töméses hizlalás betiltásáról, a többi országban csak kényszeretetés általános tiltásáról rendelkeznek. (Kozák, 2011.)

2012 júniusában fogadta el az Európai Parlament mezőgazdasági és vidékfejlesztési bizottsága a 2012-2015 közötti európai uniós állatjóléti stratégiával kapcsolatos jelentést, de ugyanekkor elvetette a hízott libamáj betiltását célzó javaslatot. A hízott libamáj hagyományos mezőgazdasági terméknek számít, a Lisszaboni szerződés védelme alatt áll. Így az EP agrárbizottsága az előállítást továbbra sem tiltotta meg azokban az országokban, ahol a hízott libamáj tradicionális terméknek számít. Magyarország számára az Európai Parlament döntése kiemelkedő jelentőséggel bír, hiszen az országból származik a világ hízottlibamáj-termelésének közel 80%-a, továbbá az ágazat több ezer, leginkább hátrányos helyzetű vidéki

térségben élő ember megélhetését biztosítja. Mindezeken túl, a libamáj fontos exportcikkünk, évente átlagosan 2000 tonna libamáj előállítására kerül sor. A termelés döntő hányadát kiviszik az országból, ez mintegy 8 milliárd forint árbevételt jelent hazánknak.

Mi magyarok mindig is kulturális és gasztronómiai örökségnek tartottuk a tömött libából származó májat. Ezt a megállapítás a Magyar Országgyűlés egy egyhangú határozati javaslat formájában nyomatékosította is. Javaslatot tettek a kormány felé, hogy szülessen egy olyan törvény, amely a magyar gasztronómiai különlegességeket, az úgynevezett hungarikumokat a védelme alá veszi, és ezáltal azok kulturális örökségnek tekinthetők. 2012 áprilisában elfogadásra került a 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról, amelynek keretei között a jogszabály meghatározást ad arról, hogy a hungarikum egy olyan kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítményét jelenti. A felsorolt ismérveket figyelembe véve a libamáj méltó helyet foglal el a hungarikumok sorában.

„2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról**

Magyarország Alaptörvényének P) cikke alapján a magyar nemzet egységétől vezérelve az Országgyűlés megállapítja, hogy

a) a magyar nemzeti értékek (a továbbiakban: nemzeti értékek), és azokon belül a hungarikumok megőrzendő és egyedülálló értékek;

b) az összetartozás, az egység és a nemzeti tudat erősítése érdekében nemzetünk értékeit össze kell gyűjteni, dokumentálni, az értékvédelem alapjául szolgáló dokumentációt a szigorú nyilvántartás és kutathatóság szabályai szerint meg kell őrizni, az értékeket pedig ápolni, védelmezni és támogatni kell;

c) örökségünket, a magyar kultúra évezredek értékeit, a magyarság szellemi és anyagi alkotásait, ember alkotta és természet adta értékeit átfogó értéktárban kell összesíteni;

d) a nemzeti értékeink védelme hozzájárul a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához;

* A törvényt az Országgyűlés a 2012. április 2-i ülésnapján fogadta el.

** A törvényt az Országgyűlés a 2012. április 2-i ülésnapján fogadta el.

e) nemzeti értékeink széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése nyelvi, szellemi, kulturális, gazdasági teljesítményünk, természeti és épített értékeink elismertetése, valamint az ország márká erősítése egyaránt kiemelkedő jelentőségű.

Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének tekinti, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikusan fejlődő tárháza, az értékalapú nemzeti összefogás alapja.

A nemzeti értékek tárházát gazdagítják a magyarországi együtt élő népek, a magyar nemzetalkotó nemzetiségek és a határon túli, valamint szerte a világban élő, magukat magyarnak valló egyének, közösségek értékei.” (Magyar Közlöny, 2012. évi 42. szám)

Európa szerte is elismerik a libamáj gasztronómiai jelentőségét. 2008-ban Strasbourgban Belgium, Bulgária, Spanyolország, Franciaország és Magyarország részvételével megalakult az Európai Hízott Máj Szövetség. A későbbiek folyamán ez a szövetség kiadott egy kartát, amely a hízott májat, mint gasztronómiai örökséget, a világ kulturális szimbólumát kívánja megvédeni az egész világon, az Európai Unió intézményeinél és más nemzetközi szervezeteknél. A hízott máj fogalma ebben az esetben természetesen a liba- és kacsamáj termelésre is kiterjed.

1.6. Négy Mancs nevű állatvédelmi szervezet és a libahízalás

A Négy Mancs nevű szervezet egy bécsi székhelyű állatvédelmi szervezet, amely 2006 novemberétől nemzetközi kampányt folytatott a tömött libákból származó hús és máj ellen, és ezek alapján feketelistát készített, amelyen több magyar cég neve is szerepelt. A szervezet azt kérte az áruházláncoktól, hogy ne vásároljanak árut azoktól az üzemektől, amelyek szerepelnek a listájukon, azaz részt vesznek a töméses hízalás útján történő termék előállításban. Ezen intézkedések következményeként alakult ki az a helyzet 2008-ban, amelyről a termelőkkel folytatott interjúk során is hallhatunk, hogy a szentesi Hungerit Zrt. az általa végzett hízott áru feldolgozását felfüggesztette, mivel a kiemelkedő jelentőséggel bíró osztrák és német felvásárló piacát elveszítette. Az úgynevezett lejárato kampány hatására több milliárd forintos kára keletkezett a cégnek és több száz ember munkanélküliségét eredményezte az elbocsátások miatt. A Hungerit Zrt. kártérítési pert indított a Négy Mancs ellen, de első lépésként a feketelistáról való lekerülést tűzték ki célul.

Napjainkban is felmerülő problémaként jelenik meg az ágazatban a Négy Mancs tevékenysége. A legfrissebb információk szerint 2013 szeptemberének végén a Vidékfejlesztési Minisztérium egy közleményt adott ki, melyben felhívta az állattenyésztők figyelmét, hogy semmilyen tájékoztatási kötelezettséggel nem bírnak a Négy Mancs nevű szervezet felé, azokat a telepekre nem kötelesek beengedni. A tárca amiatt tartotta fontosnak felhívni erre a gazdák figyelmét, mert tudomásukra jutott, hogy a szervezet aktivistái többször próbáltak felvételeket készíteni egy-egy termelőnél. A strukturált interjúk készítése során kiderült, hogy erről

az általam felkeresett termelők néhányja is be tud számolni. A Vidékfejlesztési Minisztérium döntését azzal indokolta, hogy a szervezet olyan minőségbiztosítási és tájékoztatási rendszerrel működik, amely sem a magyar sem pedig az Európai Unió jogszabályoknak nem tesz eleget. (www.hvg.hu)

Összességében elmondható, hogy az ágazat termelésére erősen hatott a szervezet lejárató kampánya, bizonytalanságot okozott a termelésben. A libatömés ellen induló kampány mellékhatásaként feltüntethető az is, hogy a darabolt termékek kereskedelme is visszaesett.

II. ANYAG ÉS MÓDSZER

Kutatómunkám során elsőként a már meglévő, rendelkezésre álló adatbázisok értékelését, rendszerezését végeztem el, ezáltal különböző statisztikai információkat dolgoztam fel. A munkám megkönnyítése, illetve minél több oldalról történő megközelítése érdekében felvettem a kapcsolatot a Baromfi Termék Tanáccsal. A Baromfi Termék Tanács termelési és értékesítési adatai kiindulópontként szolgáltak a kimutatások levezetése folyamán. A szekunder piackutatásom során részletesen áttekintettem a libahízalásra és a libamájtermelésre vonatkozó szakirodalmat.

Annak érdekében, hogy az általam vizsgált témakört fogyasztói oldalról is megvizsgáljam primer piackutatást végeztem, melynek során mind a kvalitatív, mind a kvantitatív adatgyűjtési módszert alkalmaztam.

A kvalitatív piackutatás, amely minőségi piackutatást jelent, inkább iránymutató, nem általánosítható, mintsem meghatározó jellegű eredményeket biztosít. Lényege, hogy kisszámú válaszadó attitűdjeinek, motivációinak, tapasztalatainak, preferenciáinak megfigyelésén alapul. Ebbe a körbe sorolhatók az egy személlyel készített interjúk. Ennek megfelelően strukturált interjút készítettem 10 termelővel, akiknek a fő tevékenységi körébe a liba hízalás és libamájtermelés tartozik. (Az 1. számú mellékletben olvashatók az interjúkérdések.)

A kvantitatív, azaz mennyiségi piackutatás mennyiségileg mérhető eredményeket biztosít, amelyek valószínűségi mintavétel segítségével kivetíthetők a vizsgált alapsokaság egészére. A módszercsoport leggyakrabban használt eljárása a kérdőíves megkérdezés, amelyet munkám során én is alkalmaztam. A felmérés keretében 150 fogyasztót kérdeztem meg a vizsgált termékekkel kapcsolatos fogyasztói szokásokról és a témával kapcsolatos véleményekről. A felmérést különböző településtípusokon bonyolítottam le, leginkább a dél-alföldi régiót érintve, megyei jogú városokban, egyéb városi rangú településeken és falvakban is sor került a kérdőívek kitöltésére. A felmérésben résztvevő települések 18 éves és idősebb lakosságának egyenlő esélyei voltak a mintába kerülésre.

Az elkészített kérdőív (2. számú melléklet) jellemzően zárt kérdésekre épült, bizonyos kérdéseknél intervallumskála használatát tartottam indokoltnak, adott kérdéseknél pedig lehetőséget biztosítottam a megkérdezettek egyéni meglátásainak kifejtésére.

A kérdőíven szereplő kérdéscsoportok a következők voltak:

- A fogyasztási gyakoriság vizsgálata.
- A fogyasztást befolyásoló tényezők vizsgálata. (alkalom, ár, egészségesesség)
- Minőség- és árérzékenység.

- A termékekkel kapcsolatos attitűdök vizsgálata.
- A termékekkel kapcsolatos szervezetek ismeretségének vizsgálata.

A kitöltött kérdőíveket a STATISTICA programmal és az EXEL táblázatkezelővel elemeztem.

III. EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELEÉSÜK

3.1. A libahízlalás hazai szokásainak alakulása, strukturált interjú kereteiben felmérve, a témában érdekelt 10 termelő körében.

Dolgozatom kutatási munkájának első pontja a termelőkkel készített strukturált interjú elkészítése volt. 10 termelőt kerestem fel a dél-alföldi régió területén. A találkozások során 17 kérdésre válaszoltak, mindemellett hosszas beszélgetésekbe sikerült elmerülnünk az ágazat aktuális helyzetének témájában. (Az interjúk a dolgozat terjedelmi korlátai miatt nem szerepelnek a mellékletekben.)

Az *első kérdés* az általános személyes adatokra irányult, a termelő nevére, életkorára, iskolai végzettségére és foglalkozására voltam kíváncsi. A válaszokból kiderült, hogy 10 termelő közül 5-en szereztek alapfokú végzettséget, 5-en pedig középfokú iskolai végzettséggel rendelkeznek. A megkérdezettek jellemzően az 50-es, 60-as éveikben járnak, az átlag életkor 56 év. A legtöbben már több mint 20-30 éve foglalkoznak intenzív libahízlalással vagy libaneveléssel. Közülük 7-en gazdálkodnak őstermelőként, 2 termelő vállalkozói igazolvánnyal rendelkezik, 1 termelő pedig egy betéti társaság ügyvezető igazgatója.

A következő táblázatokban (8. táblázat, 9. táblázat) jól láthatóak az *első és második kérdésre* adott válaszok összefoglalói, névre lebontva jelenítettem meg a termelőkről kapott információkat. A nevekhez hozzárendelve a táblázatban feltüntettem az életkort években meghatározva, a foglalkozást, az iskolai végzettséget az iskola típusának megadásával. Az utolsó pontban a termelés kezdetéről kaphatunk információt, amit a kezdet évszámával tüntettem fel.

8. táblázat

Termelői adatok, Forrás: Saját feldolgozás

	1.	2.	3.	4.	5.
Név	Czibolya András	Fekete Zoltánné	Tóth Imre Győzőné	Messzi Szabó József	Kovács Attila
Életkor (év)	57	53	53	62	47
Foglalkozás	vállalkozó	BT. igazgatója	őstermelő	őstermelő	őstermelő
Iskolai végzettség	általános iskola	középis-kolai érettségi	szakközépiskola	szakközépiskola	szakközépiskola
Termelés kezdete (év)	1981	2005	1983	1982	1989

9. táblázat

Termelői adatok, Forrás: Saját feldolgozás

	6.	7.	8.	9.	10.
Név	Vörös Rudolf-né	Tisóczki János	Barna Péter	Hajagos-Tóth Vince	Pimbor Imre
Életkor (év)	43	59	61	59	63
Foglalkozás	őstermelő	őstermelő	őstermelő	őstermelő	vállalkozó
Iskolai végzettség	szakközépiskola	általános iskola	általános iskola	általános iskola	általános iskola
Termelés kezdete (év)	1994	1978	1978	1982	1973

A 3. kérdése az interjúnak arra irányul, hogy az adott gazdaságban a termelés megkezdésétől fogva, hogyan alakult az állomány száma, esetleg növekedés vagy csökkenés figyelhető meg. A vizsgált 10 gazdaság mindegyikéről elmondható, hogy növekedett az állomány létszáma az évek során.

A 4. kérdés megválaszolását követően arra kaptam választ, hogy melyik termelő az, aki esetleg a tartástechnológia több szakaszával is foglalkozik.

Czibolya András (1.), Fekete Zoltánné (2.) és Pimbor Imre (10.) saját gazdaságukon belül nevelik fel a tömőalapanyagul szolgáló állatokat. Messzi Szabó József (4.) kizárólag neveléssel foglalkozik, tőlük legkorábban 9 hetes korban elszállítják a sovány libákat. Tóth Imre Gyözőné (3.), Vörös Rudolfné (6.), Tisóczki János (7.) és Barna Péter kizárólag intenzív lúdhízlalással foglalkozik.

Kovács Attila (5.) 1995 táján 1-2 turnus, 2000-3000 db-számú napos liba lefogadását is elvégezte, de a későbbiek folyamán csak a májtermelésre helyezte a hangsúlyt. A gazdasága területi adottságai nem tették lehetővé a napos liba tartását és felnevelését, az optimális körülmények kialakítása túl költséges lett volna, így azt nem kiviteleztek.

Hajagos-Tóth Vince (9.) 25 évvel ezelőtt közel 6 éven keresztül libaneveléssel is foglalkozott a tömés mellett, de mára csak a tömés jellemző.

Az 5. kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy hová szállítják el a termelőktől az élő állatokat, hol dolgozzák azokat fel. Esetleges változások történtek-e erre vonatkozóan az évek során, amennyiben igen, akkor annak mi volt az oka.

Jelenleg a megkérdezettek közül 7-en szállítanak a kiskunfélegyházi baromfi vágóhídra, 3 termelő a jászberényi vágóhídra, közülük egy termelő a kiskunmajsai vágóhíddal is kapcsolatban áll.

A 6. kérdésben a gazdasági válság hatásaira kívántam kitérni, egészen pontosan arra, hogy a hazánkat is érintő válság okozott-e visszaesését az adott gazdaság termelésében, amennyiben igen, akkor az hogyan nyilvánult meg. A megkérdezettek mindegyike azt nyilatkozta, hogy a gazdasági válság hatására a kiadások egyre inkább csak növekedtek, mindemelt a hozam növekedésének mértéke nem arányos a kiadások növekedésének mértékével. Sokkal többet kell termelni, viszont a bevételek nem mutatnak növekedést.

A 7. kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy az integrátori tevékenységet a termelők végzik maguk, vagy az erre kiválasztott integrátor. A válaszokból kiderült, hogy 10 termelő közül egy végzi saját magának az integrátori munkákat, 9 termelő rendelkezik választott integrátorral. Mindemelt kiemelném azt, hogy a termelők alapvetően egy céget választanak, akinek a megbízásában áll az integrátor.

Pimbor Imre (10.) termelő termelésére jellemző az, hogy maguk végzik az integrátori munkát. Ennek az oka az, hogy 1975 táján integrátori tevékenységet végeztek egy önálló cég keretei között. Ekkor tapasztalatokra tettek szert és a későbbiekben lehetőségük nyílt arra, hogy saját integrációt alakítsanak ki.

Czibolya Andrásnak (1.) feltettem azt a kérdést, hogy mi az oka annak, hogy nem a termelők, azaz jelen esetben, miért nem ő végzi saját magának az integrátori munkákat. El-

mondása szerint ahhoz, hogy egy termelő saját maga tudja végezni az integrátori tevékenységet, ahhoz hatalmas mennyiségű saját tőkére lenne szükség. Ez sajnos a tapasztalatok szerint nem adott az ágazat termelői körében.

A 8. kérdésben arra kérdeztem rá, hogy az évek során milyen fejlesztések valósultak meg egy-egy gazdaságban. A 10 megkérdezett termelő mindegyike el tudja azt mondani, hogy a 2000-es évek elején sikerült alkalmaznia a kukoricás, mélyalmos technológiáról való átváltást a masszás, rácsos technológiára. Ennek a kivitelezése minden esetben új tömőszín építésével, a gépek cseréjével járt. Mindezek mellett arról sem szabad megfejtkeznünk, hogy az új technológia új munkafolyamattal is járt. Ezt szintén el kellett sajátítani a termelőknek. Ahhoz, hogy az optimális eredményt elérjék, ki kellett tanulni azt, hogy a masszás anyaggal, hogyan tudják a libák hízását elérni úgy, mint a kukoricás technológiával. Így elmondható az, hogy a szellemi kihívásokon kívül, anyagi befektetéseket is igényelt a fejlesztés. Mindegyik termelőnek új tömőgépet kellett vásárolni, a hagyományos kukoricás gépet (5. ábra) le kellett cserélni a hidraulikus tömőgépre (4. ábra). A massa előállításához, amivel az állatokat táplálják, szükséges egy speciális keverő gép, ez szintén költséget jelentett.

A 9. kérdésem arra irányul, hogy a fent említett fejlesztések, hogyan valósultak meg. Ezalatt azt értem, hogy önerőből vagy különböző pályázatok, támogatások útján. 10 termelőből 8 minden fejlesztését önerőből végezte, a legtöbb esetben semmilyen támogatást, pályázatot nem vettek és nem vesznek igénybe.

Czibolya András (1.) tudott arról beszámolni, hogy a legnagyobb mértékű fejlesztését a gazdaságának a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatala által meghirdetett pályázat útján tudta kivitelezni, 2002-ben. Korszerű tömőházat építettek, amely az európai uniós szabályozásoknak is eleget tesz. A pályázat elnyerésével a fejlesztés 40%-át finanszírozták pályázati pénzből, 60%-ot az önerő tett ki. A dolgozatomban első felében látható képek ebben a tömőházban készültek (2. ábra, 3. ábra). További fejlesztések is megvalósultak az adott gazdaságban, viszont azok már önerőből lettek kivitelezve. Ilyenek például a takarmány tárolás céljából felállított silótartályok, új trágyatárolót építettek és a nevelőszínek is korszerűsíteni tudták.

Pimbor Imre (10.) is támogatás útján tudta modernizálni a telepét. 2006-ban egy MVH-s pályázat keretei között trágyatárolót építtettek és rakodógépet vásárolt. Ezeken kívül az egyéb fejlesztések is folyamatosak a telepen, csepegtető itatórendszert vásároltak, tömőórákban a hűtőrendszert alakították ki és a géppark fejlesztése is lehetőségekhez mérten zajlik a telepen. Az egyéb fejlesztések jellemzően saját tőkéből valósultak meg, a többi 8 termelő is önerőből fejlesztette gazdaságát.

A 10. kérdésben az európai uniós szigorításokra térek ki, egészen pontosan arra, hogy a szigorítások okoztak-e valamilyen problémát a termelőknek a mindennapi munkában.

A megkérdezettek 40-60%-os arányban adtak igen-nem választ a feltett kérdésre. Azok, akik azt válaszolták, hogy okoztak nehézségeket a szigorítások, leginkább a szigorítások által megkövetelt változások kivitelezésének költségeire gondoltak.

Czibolya András (1.), Barna Péter (8.), Hajagos-Tóth Vince (9.) és Messzi Szabó József (4.) tapasztalatai szerint az uniós szabályozások betartása jelenti a nehézségeket, ezen túl is a többletköltségeket. Számos engedély beszerzése szükséges a gazdaság megfelelő működtetéséhez, melyek magas költségekkel járnak (vízjogi engedély, monitoring vizsgálatok). Ahhoz, hogy egy gazdaság a későbbiekben is működőképes legyen a szigorításoknak, szabályozásoknak eleget kell tenni. Ezek megoldásához fejlesztéseket kell megvalósítani, melyek anyagi befektetéseket követelnek. Ezek a befektetések legtöbb esetben saját tőkéből kerülnek ki, ami a nehézséget okozza.

A 11. kérdésben a napjainkban felmerülő problémákra szerettem volna kitérni. A 7. számú mellékletben olvashatók a részletes válaszok, melyekből kiemeltem a legjelentősebbeket.

A takarmány- és gyógyszer árak emelkedését 6 termelő emelte ki, az alacsony felvásárlási árakat 3 termelő említette. A magasabb elvárások megjelenése 2 termelőnek jelent kiemelkedő problémát úgy, mint a kereslet visszaesése és az alkalmazottak finanszírozása, és a tömő alapanyag minőségének romlása is. A késedelmes kifizetést egy termelő emelte ki, mint jelenleg fennálló problémát. A válaszok kiértékelésekor figyelembe vettem azt, hogy egy-egy probléma több termelőt is érinthetett.

A 12. kérdésben a költségek arányainak változására térhettek ki a termelők. Elmondásuk szerint a költségek napjainkra ugrásszerűen megnöttek, a hízott súly ára ennek megfelelően nem emelkedett arányosan. A legjelentősebb költséget a takarmány és rezsiköltség jelenti, de az alapanyag ára is emelkedett.

A 13. kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy melyik az a kiadás, amit a termelők a legjelentősebbnek gondolnak. Összességében elmondható, hogy a megkérdezett 10 termelő mindegyike kiemelte a takarmány- és gyógyszer árak drasztikus emelkedését, az energia költségeket is kiemelték. 2 termelő gazdaságának költsége tovább emelkedik az alkalmazottak járulékeinak költségeivel.

Messzi Szabó József (4.) a libanevelés területén kiemelte azt, hogy a tüzelőanyag igen jelentős mértékben növeli a kiadásokat. A napos libák esetében 30 Celsius fok feletti hőmérsékletet kell biztosítani, ehhez folyamatos fűtésre van szükség és a tüzelőanyag ára is magas.

Tisóczki János (7.) tapasztalati alapján elmondta, hogy a takarmány ára közel 20-szorosára növekedett, a máj ára csupán 4-szeresére. Megjegyezte még azt is, hogy 20 évvel korábban egy állomány gyógyszerkezési költsége úgy alakult, mint ma kb. az állomány egy napi gyógyszerkezési költsége.

A 14. kérdés a takarmány előállítására irányult, egészen pontosan, hogy az adott gazdaságon belül előállítják vagy beszerezik a szükséges takarmányokat. A megkérdezettek közül többnyire vásárolják a termelők a takarmányt. Barna Péter (8.) azzal indokolta a takarmányvásárlást, hogy nem képesek megtermelni maguknak a szükséges alapanyagokat, az előállítás is költséges és körülményes lenne a gazdaságon belül.

Czibolya Andrásék (1.) termelésében jellemző mind a termelés, mind a vásárlás. A szálastakarmányokat, és a szemes takarmányok egy részét is a tulajdonukban lévő földterületeken meg tudják termelni. A tápféléket és a szemestakarmányok szükséges részét integrátoron keresztül vásárolják meg. A többi 8 termelő esetében is az integrátoron keresztüli takarmányvásárlás a jellemző, így a cég irányítása alatt kerül, annak körforgásában kerül beszerzésre a termeléshez szükséges összes alapanyag.

Pimbor Imréék. (10.) a takarmány előállításához szükséges alapanyagokat vásárolják és maguk állítják össze a neveléshez szükséges takarmányt. A tömőtáphoz pedig készen jutnak hozzá.

A 15. kérdés a madárinfluenza hatásaira terjed ki, amelyet megválaszolva kiderült, hogy egy-egy gazdaságot hogyan érintett ez a súlyos probléma. Általánosságban elmondható, hogy mindegyik gazdaság termelését érintette valamilyen mértékben a betegség. 6 termelő számolt be arról, hogy közvetlenül is részesei lehettek az intézkedéseknek.

Barna Péter (8.) és Tisóczki János (7.) termelésében 500 000 Ft-ot megközelítő kár keletkezett az állatok túltartása miatt. Barna Péter (8.) állományát 27 napig kellett az influenza miatt túltartania, mert az időszerű vágást nem végezték el. Mindezek következtében többletköltséggel kellett számolni.

Fekete Zoltánnénak (2.) mind sovány, mind hízott állománya is volt abban az időszakban a területén. A karantén miatt az állatokat nem engedték elszállítani, túltartották őket és csak a zárolás feloldása után foghatták be a sovány állományt, és szállíthatták el a hízottat.

Tóth Imre Gyözőné (3.) állatait akkor tömetlenül, soványan szállították el, mert a terület zárlat alá került.

Pimbor Imre (10.) számára a madárinfluenza fél éves bevételkiesést jelentett, fél éven keresztül állt a termelés gazdaságukban. Az influenza következményeként akkor megközelítőleg 8000 sovány libát kellett kényszer vágni, ami után kártalanítva lettek. Viszont az év má-

sodik felében egyáltalán nem rendelkeztek kereslettel, a termelés szünetelt. Az időben elvégezték a szükséges felújításokat, takarításokat. Az ólak ablakaira és az állatok kifutói fölé madárhálót helyeztek el.

Czibolya András (1.) is a túltartás nehézségeit tapasztalta meg, mivel vágást nem végeztek abban az időszakban a karantén miatt.

Hajagos-Tóth Vince (9.), Messzi Szabó József (4.) Vörös Rudolfné (6.) és Kovács Attila a madárinfluenza idején szüneteltették a termelést, így kényszervágásra és túltartásra sem került sor az gazdaságukban. A közvetett hatása az influenzának az volt, hogy termelés kieséssel kellett számolniuk, újabb állományt a tervezettnél később tudtak fogadni. Az intézkedések miatt 3-4 hónapos termeléskieséssel kellett számolniuk. Ezen kívül a szükséges szigorításoknak, véd intézkedéseknek eleget kellett tenniük. A területüket be kellett keríteni, nyílászárókra zöldhálót kellett helyezni és a hatékony fertőtlenítést meg kellett oldani. Ezek kivitelezése szintén költségekkel járt.

A 16. kérdésben a Négy Mancs nevű állatvédő szervezet tevékenységének hatására kívántam kitérni. 4 termelő nyilatkozott úgy, hogy semmilyen formában nem érintette gazdaságukat a szervezet tevékenysége. Kiesést nem okozott a termelésben és a kampányuk sem hatott ki a gazdák munkájára.

6 termelő érezte úgy, hogy ha közvetlenül nem is, de közvetve kihatott a szervezet tevékenysége a termelésre.

Czibolya András (1.) és Barna Péter (8.) arról is beszámolt, hogy a Négy Mancs képviseletében álló személyek fotókat, felvételeket próbáltak készíteni a területükről úgy, hogy arról engedélyt nem tudtak felmutatni és a gazdáktól sem kaptak erre vonatkozóan.

Kovács Attila (5.) akkoriban a szentesi vágóhídra szállította állományát. Mint az tudjuk, ez a vágó a Négy Mancs tevékenységének hatására elveszítette felvevő piacát, így azt be kellett zárni. Ebből kifolyólag Kovácsék (5.) is elveszítették azt a lehetőséget, hogy Szentesre adják le hizott állataikat, így másik vágóhídhhoz kellett szerződniük.

Tóth Imre Győzőné (3.) nem került semmilyen kapcsolatba a szervezettel. Viszont véleményét kifejtette, miszerint: „Tény, hogy a hazai termelőket közvetetten kiszorították a nyugati piacokról. Azokat a cégeket, amelyek az értékesítéssel, exportálással foglalkoznak, nem engedik be pl. a német és osztrák piacra.”

A 17. kérdés arra tért ki, hogy az Európai Unió csatlakozás milyen előnyökkel és hátrányokkal járult hozzá az adott gazdaság termeléséhez.

A válaszokat megfigyelve elmondható, hogy az európai uniós csatlakozás lehetőséget kínál arra, hogy a termelők fejlesszék gazdaságukat. Bizony ez sokszor nem könnyű feladat,

áldozatokkal és költségekkel járhat, de véleményem szerint az igazi célok eléréséhez áldozatokra és kihívásra van szükség. Vélhetően a jelenlegi gazdasági viszonylatokból adódóan tapasztalhatjuk azt, hogy a termelők mindegyike a szigorítások költségeinek vonzatát emelte ki a csatlakozás velejáróinak nehézségei közül.

Strukturált interjúm *záró kérdéseként* arra kívántam kitérni, hogy az általam feltett, irányított kérdéseken kívül beszámolna-e egyéb kérdésről a termelő, az elmondottakon kívül, milyen egyéb hozzáfűznivalója van az adott témában. Ennek a záró gondolatnak a lehetőségével 2 termelő élt.

Tisóczki János (7.) : „Egyre inkább csak a befektetett munka és pénz növekszik, de a hozam továbbra sem. Így leginkább csak az életben maradásért dolgozunk.”

Barna Péter (8.) : „Kezdetben, még a 75-85-ös években elnyúló időszakban haszonnal voltunk képesek végezni a termelést. Egy szezon alatt egész évre elegendő bevételre tudtunk szert tenni. Előrehaladást tudtunk mutatni, házat tudtunk építeni, autót tudtunk vásárolni. Mára ez a visszajára fordult. Sajnos az alapanyag minősége is romlott.”

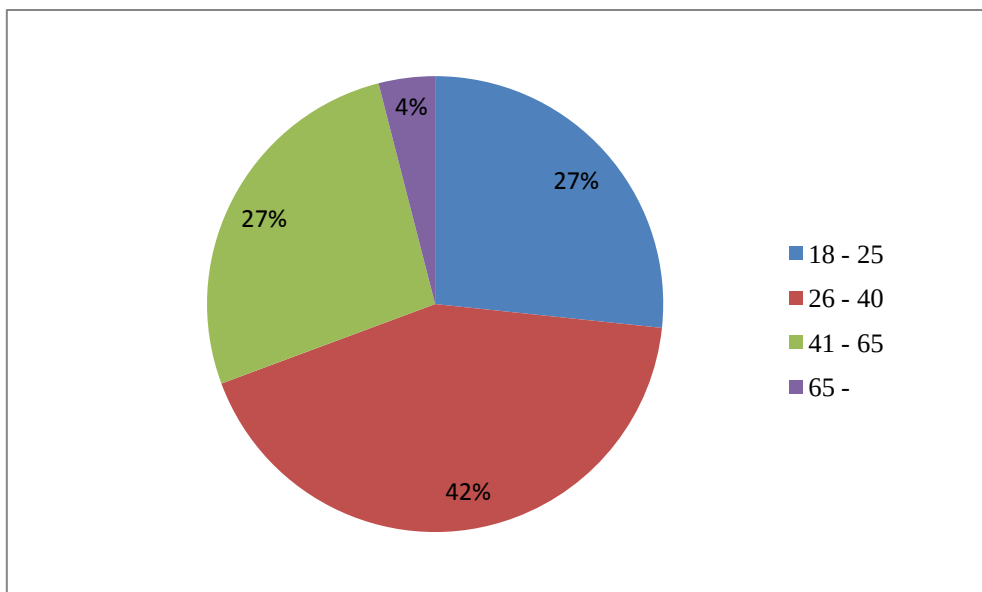
3.2. A hazai libahús és libamáj fogyasztói szokásainak kérdőíves felmérése

3.2.1. Kiértékelés

Kutatási munkám második pontjaként kérdőíves felmérés keretei között kívántam felmérni a libamáj fogyasztási szokásait. Ezenkívül a feltett kérdések egy része arra is rámutat, hogy a libatömés folyamatával milyen mértékben vannak tisztában a megkérdezettek.

150 ember töltötte ki az általam készített kérdőívet, a megkérdezettek nemek szerinti megoszlása úgy alakult, hogy 67% a nő, 33% a férfi.

Korcsoport megoszlására irányuló kérdés kiértékelését követően jól láthatjuk az alábbi diagram segítségével (7. ábra), hogy megkérdezettek legmagasabb arányban a 26-40 éves korosztályt jelenti. A 18-25 évesek és a 41-65 évesek 27-27%-os arányban töltötték ki az általam elkészített kérdőívet.

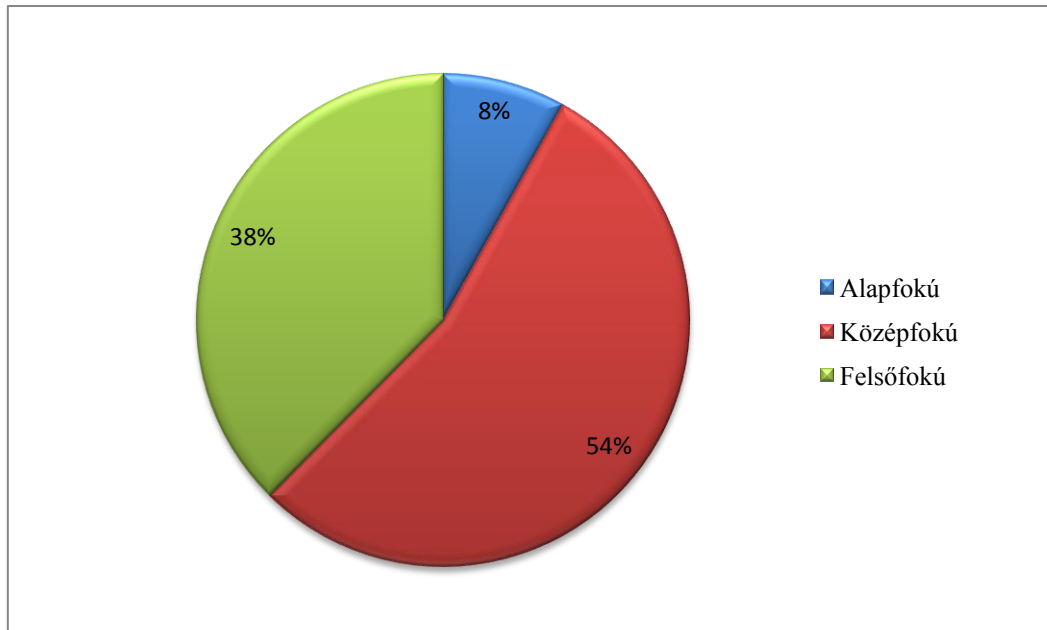


7. ábra

A válaszadók korcsoport szerinti megoszlása (N=150)

Településtípus szerinti megoszlást vizsgálva kiderült, hogy 67%-a a megkérdezetteknek városi lakos. Jelen esetben a kérdőív kitöltői a dél-alföldi régióban élnek. Túlnyomó többségben Szeged városát jelölték meg lakóhelynek, de érkezettek válaszok budapesti lakosoktól is.

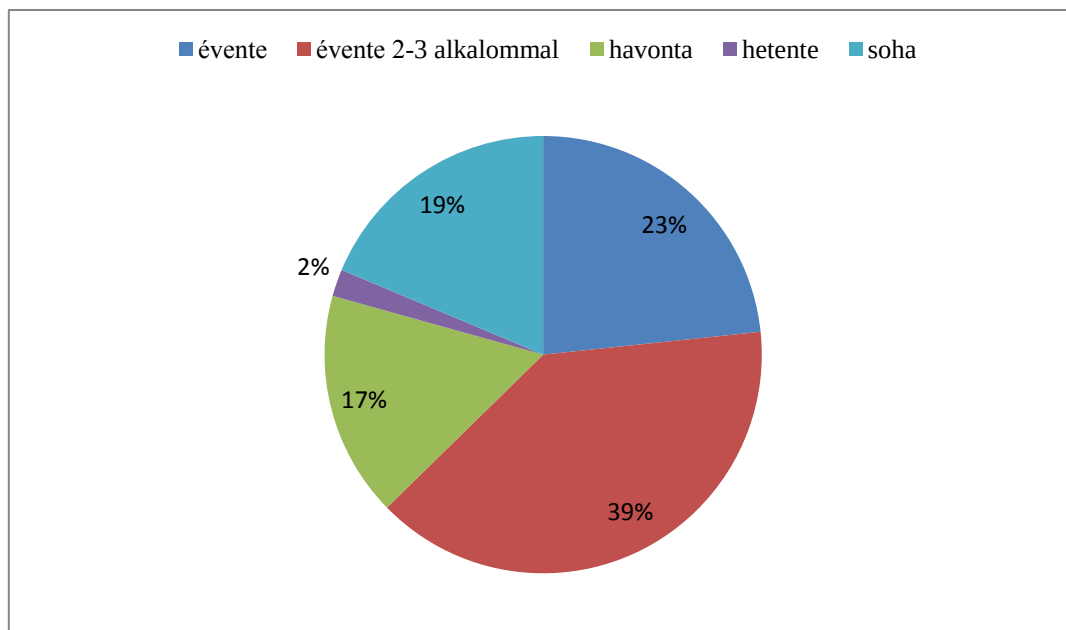
A fogyasztók iskolai végzettségét felmérve, a válaszok kiértékelését követően megfigyelhető, hogy a legmagasabb arányban a középfokú végzettséggel rendelkező lakosság választott, 54%-os arányban. A felsőfokú végzettségek száma 38%-ban jelent meg, az alacsonyabb végzettséggel rendelkező fogyasztók 8%-ban képviseltetik magukat. (8. ábra)



8. ábra

A válaszadók iskolai végzettség szerinti megoszlása (N=150)

A kérdőív *első kérdése* arra ad választ, hogy a megkérdezettek milyen gyakran fogyasztanak libamájat. A fogyasztói gyakoriság megállapításához öt válaszadási lehetőséget tüntettem fel, melyek alapján kördiagram formájában, az 9. számú ábrán szemléltetem az eredményt. Az értékelés során kiderült, hogy a válaszadók jelentős része, 39%-a évente 2-3 alkalommal jut a vizsgált termékhez, 23%-uk évente egyszer mondhatja el, hogy libamáj kerül az asztalára. A megkérdezettek 19%-a nem fogyaszt libamájat, amit a legtöbb esetben azal magyaráztak, hogy nem szeretik a terméket. Viszonylag kis százalékban jelenik meg azoknak a száma, akik heti rendszerességgel iktatják be étkezésükbe a libamájat. Jellemzően azok tehetik ezt meg, akik a termeléssel foglalkoznak, vagy a családi, baráti kör tevékenységében előfordul a libahízalás. A termék fogyasztásának gyakoriságát leginkább annak magas ára befolyásolja. A legtöbben az alacsony jövedelmükre hivatkoztak, hogy nem, vagy csak ritkán engedhetik meg maguknak a libamáj vásárlását, sokaknak szinte elérhetetlen a termék.



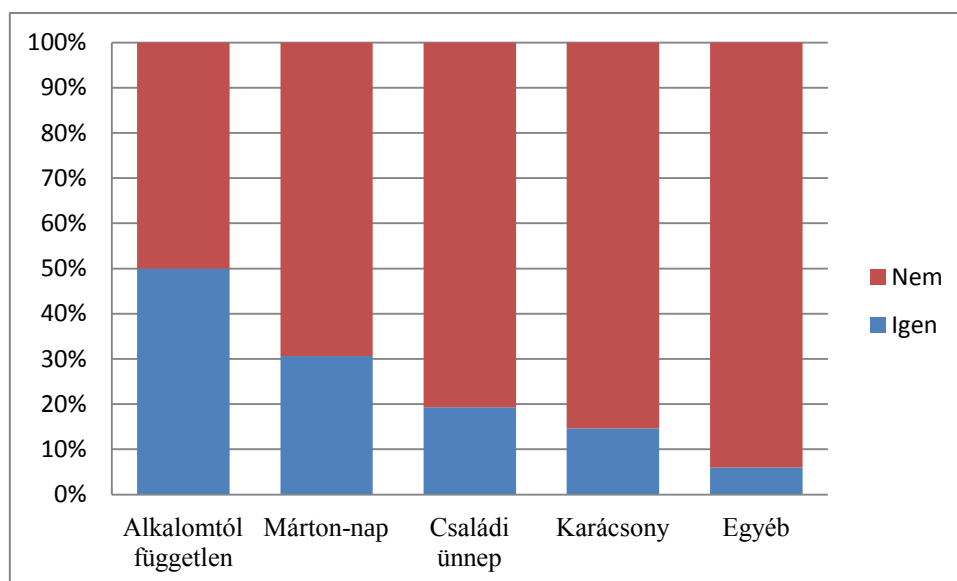
9. ábra

A válaszadók megoszlása a libamáj fogyasztásának gyakorisága alapján (N= 150)

Magyarországon jellemzően a libamáj egy olyan terméket jelent, amely nem tartozik a napi fogyasztási cikkek közé, inkább valamilyen alkalomhoz kötik.

A *második kérdés* kapcsán arra voltam kíváncsi, hogy milyen alkalomhoz kötik az emberek a termék fogyasztását. A kapott eredményeket a 10. ábrán szemléltetem.

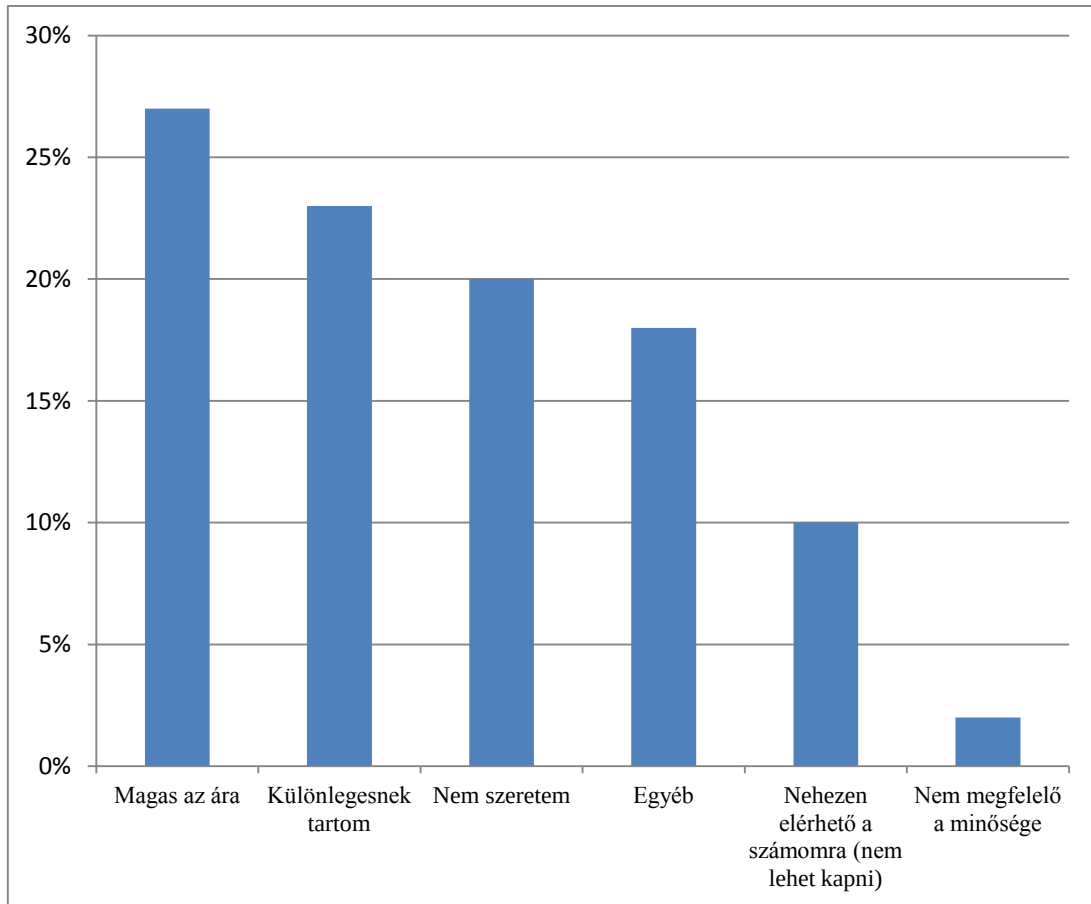
A válaszadási lehetőségek között szerepelt a Márton-nap (46%), a Karácsony (22%), a családi ünnep (29%) és annak a lehetősége, hogy alkalomtól függetlenül kerül az asztalra a termék (75%). Az egyéb (6%) kategóriába azok a válaszadók tartoznak, akik azt mondják, hogy libamájat nem fogyasztanak. Több választ is megjelölhettek a kérdőív kitöltői.



10. ábra

A válaszadók megoszlása libamáj fogyasztásának alkalomhoz kötődése alapján (%) (N=150)

A kérdőív *harmadik kérdése* arra irányult, hogy amennyiben ritkán fogyaszt a megkérdezett személy libamáját, akkor ennek mi az oka. Összesen hat válaszadási lehetőséget tüntettem fel, amelyből többet is megjelölhetett a kitöltő. Az eredményeket figyelembe véve megállapítható, hogy a fogyasztók nagy többsége, 41 fő, azaz a megkérdezettek 27%-a nyilatkozott úgy, hogy magas az ára a terméknek és emiatt nem fogyasztja azt. A fogyasztói vélemények vizsgálata során kiderült még az is, hogy a legtöbb esetben a magas minőség, ami az emberek gondolataiban megjelenik a libamáj kapcsán. Kuriózumként szerepel a magyar konyhán a termék, a válaszadók 23%-a jelölte be, hogy különleges terméknek tartja a libamáját. Közel azonos mértékben jelenik meg azoknak a száma, akik egyáltalán nem fogyasztják, mert nem szeretik a libamáját és az abból készült termékeket. (11. ábra)



11. ábra

A libamáj fogyasztását befolyásoló tényezők megoszlása a válaszadók között (%) (N=150)

Az ötödik kérdésnél a válaszadó 5 állítással találkozott a felmérésben. A feladata az volt, hogy meg kellett határozni egy 5 fokozatú skálán, hogy mennyire ért egyet az állításokkal. A válaszok alapján megállapítható, hogy milyen kép rajzolódik ki a fogyasztókban a libamájról és az azokból készült termékekről. A kapott válaszokból átlagot és szórást számoltam. A megkérdezettek leginkább azzal értettek egyet, hogy a libamáj magyar különlegesség, ezen kívül ebben a kérdésben is jól kirajzolódott, hogy magas az ára a terméknek, sokak számára megfizethetetlen. Azok körében, akik fogyasztják a terméket nem jelent problémát elkészíteni azt. A válaszok alapján kiderült, hogy a fogyasztók nem feltétlen vannak tisztában azal, hogy a libamáj magas kalóriatartalommal bír, emiatt nem tartozik a könnyű ételek körébe. (10. táblázat)

10. táblázat

A libamájjal kapcsolatos állítások fogyasztói megítélése (N=150)

Állítás	Átlag	Szórás
A libamáj magyar különlegesség.	4,36	0,91
A libamáj az egészséges táplálkozás része.	3,29	1,21
A libamáj megfizethetetlen az Ön számára.	3,01	1,16
A libamáj túl zsíros számomra.	2,59	1,32
A libamáj elkészítése számomra nehéz.	2,42	1,45

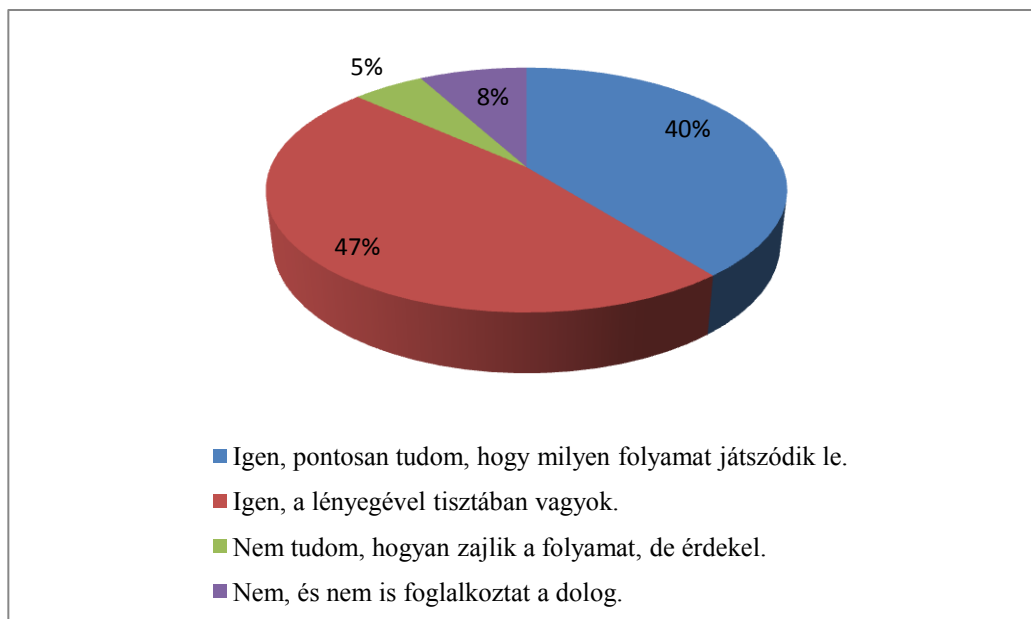
A 10. táblázatban azt szemléltetem, hogy a megkérdezettek az 1-től 5-ig terjedő skálán átlagosan milyen válaszokat adtak a megadott állításokra, a szórás segítségével pedig az átlagtól való eltérést mutatom be.

Kérdőívem második részének a kérdései a libatömés folyamatához kapcsolódik. Arra irányulnak a kérdések, hogy a fogyasztók tisztában vannak-e a termelés folyamatával és a termeléshez kapcsolódó kérdésekben mennyire mélyül el az ismeretük.

Magyarországon manapság egyre inkább fontossá válik az állatvédelem, az állatjólét. Ennek az élelmiszernek az előállításában a kíméletes tömés folyamatának a megvalósítása kiemelkedő fontossággal bír. Sokakban felmerül a kérdés, hogy az állat számára ez mennyire kíméletes vagy sem.

Ennek kapcsán a kérdőív 6. kérdésében azt kívánom felmérni, hogy a megkérdezettek haszonállatnak tartják-e a libát. A válaszadók 94%-a véli úgy, hogy a lúd haszonállat és a libatömés egy szükséges folyamat. A legtöbbször megfelelő körülmények között végzett libatömés elfogadott. Sokak igen nehéz munkának tartják, amely odafigyelést igényel.

A 7. kérdésben arra vonatkozóan, hogy a fogyasztók milyen mértékben ismerik a libatömés módszerét, annak lépéseit, négy választási alternatívát tüntettem fel. A négy lehetőség közül egyet jelölhetett meg a kitöltő. A megkérdezettek 47%-a tisztában van a libatömés folyamatával, és megközelítőleg hasonló számban (40%) szerepelnek azok, akik pontosan tudják, hogy milyen folyamat játszódik le a libamáj hízlalása során. 8%-ot tesz ki azoknak a válaszoknak a száma, akik nem ismerik és nem is szeretnék megismerni a munka folyamatát. A legkevesebb választás arra a lehetőségre érkezett (5%), hogy nem ismerik a folyamatot, de szert tennének arra, hogy tudomást szerezzenek róla. (12. ábra)



12. ábra

A válaszadók megoszlása a libatömés munkafolyamatának ismerete alapján (%) (N=150)

Az állatvédelemmel kapcsolatosan a sajtóból is értesülhettünk a Négy Mancs nevű szervezetről. Ez a szervezet az ágazat különböző területeit érintette, a munkafolyamatok során állatkínzást véltek felfedezni.

A 9. kérdésben megkérdezettek válaszai alapján kíváncsi voltam arra, hogy a fogyasztók hallottak-e egyáltalán erről a szervezetről és esetleg ismerik-e a tevékenységüket. Az értékelést követően elmondható, hogy a megkérdezettek 79%-a hallott már a Négy Mancs nevű szervezetről. Azok körében, akik azt válaszolták, hogy van fogalmuk a szervezetről, azok felelhettek a következő kérdésre. A kérdéssel azt kívántam felmérni, hogy mi a véleményük a kitöltőknek a Négy Mancs tevékenységéről. A feladat az volt, hogy egy 5 fokozatú skálán meg kellett határozni azt, hogy mennyire értenek egyet az állítással. (1- egyáltalán nem ért egyet, 5- teljes mértékben egyet ért.) A válaszok alapján átlagot és szórást számoltam, melyeket a következő táblázatban foglaltam össze. (11. táblázat)

11. táblázat

A válaszadók megoszlása a Négy Mancs nevű szervezet tevékenységének fogyasztói megítélés alapján
(N=121)

	Átlag	Szórás
A szervezet a hazai lúd ágazat termelésének csökkenését eredményezi.	4,19	1,19
A Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, mert a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie.	4,17	1,27
A szervezet valójában nem állatvédelemmel foglalkozik.	3,36	1,40
A Négy Mancs mellett még sok más ilyen jellegű szervezetre lenne szükség, amely védi az állatokat.	2,21	1,43

A 11. táblázatban számolt átlag alapján meg tudhatjuk azt, hogy az 1-től 5-ig terjedő skálán átlagosan milyen válaszokat adtak a kérdőív kitöltői a feltüntetett állításokra, a szórás pedig az átlagtól való eltérés mértékét mutatja.

A következőkben az egyes kérdéseket a válaszadók különböző demográfiai ismérvei alapján vizsgáltam meg. A dolgozatban csak azokat a kérdéseket, illetve a rájuk adott válaszokat emelem ki, amelyeknél jelentős eltérést tapasztaltam, és amelyek összehasonlításában némi eredményességet véltem felfedezni.

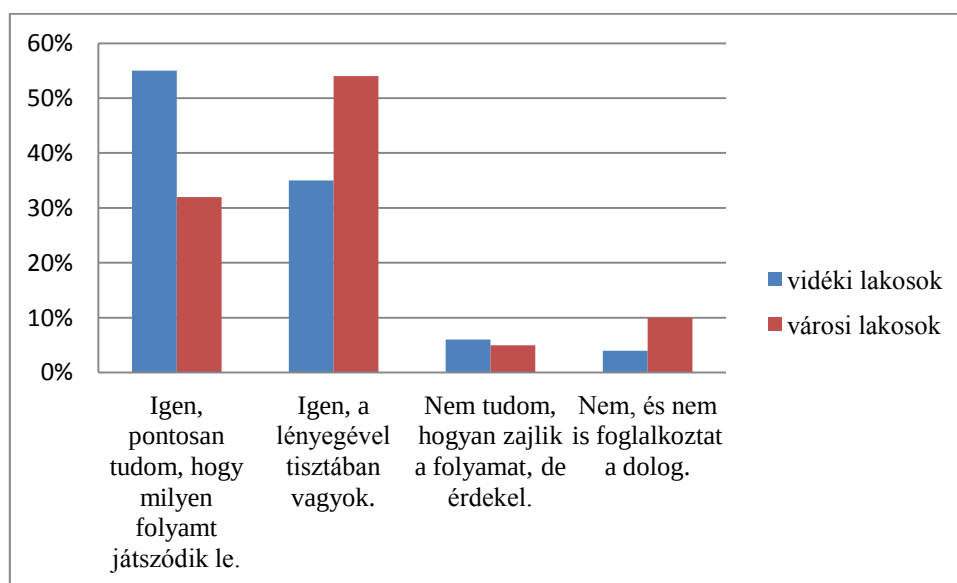
A 9. és a 13. kérdések adatait megvizsgálva arra kaphatunk választ, hogy a megkérdezettek iskolai végzettsége szerinti megoszlása milyen összefüggésben áll azzal, hogy hallottak-e már Négy Mancs nevű szervezetről. Az eredmények alapján elmondható, hogy az általános iskolai végzettséggel rendelkezők mindegyike hallott már erről a szervezetről. A középiskolai végzettségűek 80%-os arányban, a felsőfokú végzettségűek 75%-os arányban tudják azt elmondani magukról, hogy nem idegen számukra a szervezet. Ennek a látszólagos ellentmondásnak az az oka, hogy az alacsonyabb végzettséggel rendelkezők foglalkoznak a libatarással, ezért őket jobban érinti őket a téma, míg a magasabban kvalifikáltakat nem feltétlenül érdekli a szervezet tevékenysége.

A nemek szerinti megoszlást figyelembe véve pedig azt láthatjuk, hogy a véletlenszerűen megkérdezett férfiak 90%-a hallott már a Négy Mancs nevű szervezetről, a megkérdezettek közül a nők 74%-a mondhatja el ugyan ezt magáról. Ez az eredmény talán azzal magyarázható, hogy a férfiak politikai érdeklődése általánosan magasabb.

A lakóhely szerinti megoszlást vizsgálva, a vidéki lakosok 94%-a, a városi lakosok 72%-a mondta azt, hogy nem ismeretlen számára a Négy Mancs nevű szervezet. Ezzel a kér-

déssel is azt a tudom megerősíteni, hogy a városi lakosok kevésbé érdekeltek a témában, így azzal kapcsolatos közvetett ismereteik is felszínesebbek.

A 13. ábrán azt vizsgálom meg, hogy a vidéki és a városi lakosok milyen mértékben vannak tisztában azzal, hogy mit is jelent valójában a libatömés. A megkérdezettek közül 33%-ot tesz ki a vidéki településeken élők száma. Közülük 55% pontosan tisztában van a folyamattal, 35%-uk ismeri a folyamat lényegét, 6% és 4% van azon a vélemény, hogy nem ismeri a folyamatot, de érdeklő és nem is meri, de nem is kíváncsi a termelés lényegére.



13. ábra

A válaszadók megoszlása a vidéki és városi lakosok körében a töméses hízlalás folyamatának ismerete alapján (%) (N=150)

A 13. ábrán a vidéki lakosok válaszainak arányai mellett feltüntettem azt is, hogy a véletlenszerűen megkérdezettek közötti városi lakosok mennyire ismerik a töméses hízlalás folyamatát. A válaszokból kiderült, hogy a 150 válaszadó közül 101-en jelölték magukat városi lakosnak. Közülük 54% az, aki a libatömés folyamatának lényegével tisztában van, de pontosan nem világos számára a munkafolyamat. 32% pontos ismeretekkel rendelkezik, 5% nem ismeri a folyamatot, de érdeklő. 10%-ot tesz ki azoknak a száma, akik nem tudják, hogy hogyan zajlik a májtermelés és nem is foglalkoztatja őket a termelés.

A 13. ábrát megfigyelve elmondható, hogy a vidéki lakosok körében magasabb azoknak az aránya, akik pontosan tisztában vannak az intenzív májtermelés folyamatával. A városi lakosságról jellemzően azt állapíthatjuk meg, hogy a pontos ismereteik nincsenek, bár általánosságban a termelés lényegével tisztában vannak. A vidéki lakosok közül 10%-ot tesz ki

azoknak a száma, akiknek nincsenek ismereteik a libatömésről, közülük 4% mondta azt, hogy nem is foglalkoztatja a dolog. A városi lakosok körében ez az arány magasabb szintre emelkedett, 15% nem ismeri a folyamatot és közülük 10%-ot nem is érdekel.

3.2.2. Fogyasztói szokások rövid összefoglalása

A libamáj és libamájkészítmények esetében a kutatási eredmények alapján elmondható, hogy a fogyasztók igényei, vásárlóereje, vásárlási szokásaik földrajzi elhelyezkedésük, korcsoportjuk és képzettségük alapján eltérő. A dél alföldi régióban igen elterjedt folyamat a libák töméses hízlalása, számtalan családnak biztosítja a megélhetését. Az eredmények kiértékelését követően elmondható, hogy a legtöbb embernek a libatömés jut eszébe a libamájról. Leginkább a vidéki emberek asszociálnak önmagára a folyamatra, közülük jelölték a legtöbben azt a választ, hogy pontosan tudják, hogy milyen folyamat játszódik le a tömés során vagy azt, hogy a lényegével tisztában vannak. A városi lakosoknak a libamáj hallatára jellemzően az íz világa jut eszükbe. A legtöbben a pástétomra, sült libamájra, finom ízre gondolnak a libamáj hallatán. A fogyasztói értékítélet szerint a libamáj termékek magas árkategóriába sorolhatók, ezért azok fogyasztói csoportjai is magasabb jövedelemmel rendelkezőkből áll. Így kialakult a libamáj kuriózum jellege, hiszen az emberek magas áron tudnak csak hozzájutni.

A megkérdezettek véleménye a libatömésről, mint folyamatról általában megegyezett. A legtöbb esetben úgy ítélik meg, mint szükséges rossz. Manapság már hazánkban is egyre inkább felerősödőben van az állatvédelem, az állatjólét. A válaszadók kis számban vélik állatkínzásnak a folyamatot, leginkább azok körében jellemző, akik nem ismerik a folyamatot.

Az állatvédelemmel kapcsolatos kérdésköröket elemezve arra a megállapításra jutottam, hogy a megkérdezettek 21%-a csupán az, aki egyáltalán nem hallott erről a szervezetről. A megkérdezettek leginkább azzal a kérdéssel értettek egyet, hogy a Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, melyet a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie (4,17), illetve azzal, hogy a haza lúd ágazat a termelésének csökkenését okozza (4,19).

A 150 fős megkérdezésből kiderült, hogy a megkérdezettek 58%-a fogyaszt valamilyen gyakorisággal libamájat, illetve abból készült terméket. Kiderült az is, hogy azok, akik nem fogyasztanak libamájat, legtöbben azért teszik ezt, mert nem engedhetik meg maguknak, túl drágának tartják azt. Az értékelésből egyértelműen alátámasztható a korábbi állításom, hogy Magyarországon leginkább alkalomhoz kötik a libamáj fogyasztását.

Összességében elmondható, hogy a libamáj magyar különlegesség. Jövedelmezőségi szempontból is igen fontos, hazai gazdaságunk előrelépését eredményezheti. Exportpiacunk

fontos szereplője, mindemellett a számtalan családi gazdaság, vállalkozás alapjaként működik.

IV. KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATTÉTEL

A kutatásaim eredményeit az ágazatra vonatkozó SWOT analízis elvégzésével foglalom össze, mely a 12. táblázatban található.

12. táblázat

A hízott libamáj-előállítás SWOT analízise

Erősségek	Gyengeségek
• speciális termék előállítás • minőségi termék előállítás • ősi tradíciókra épülő technológia • gasztronómia különlegesség • export piacunk kiemelkedő szereplője a libamáj • magas munkaerő foglalkoztatottság • szakszerű osztályozás • szakértelem szükséges • magas árbevételt jelent hazánknak	• költséges a technológia fejlesztése • magas termelési költségek • csökkenő termelési értékek • nemzetközi versenyképesség korlátozott • beltenyészetek arányának növekedése
Lehetőségek	Veszélyek
• pályázatok útján fejlesztések • modernizáció lehetősége • potenciális igény külföldön a magyar minőségre • gasztronómia fesztiválok rendezése több vidéki városban is • fogyasztás népszerűsítése (főzőműsorok, éttermek)	• állatjóléti kihívások • állatvédő mozgalmak • egyéb korlátozó tényezők, betegségek, madárinfluenza • növekvő költségek, szigorítások • alacsony belföldi fogyasztás • magas beruházási költség, hosszú megtérülési idő, tőkehiány

Erősségek:

A hízott libamájtermelés több évszázadra visszanyúló termelési ágazat. Azáltal, hogy ősi tradíciókra épülő termék előállításról van szó, hosszú idők során kialakult az, hogy egy speciális termékről beszélhetünk. A mindennapi étkezésben egy gasztronómiai különlegességnek számít, gazdasági oldalról tekintve pedig több kedvező tényezőt is fel tudunk állítani a

termék vonatkozásában. Ahogy azt korábban is bemutattam a dolgozatomban, a libamáj Magyarország export piacának kiemelkedő szereplője, ezáltal magas árbevételt jelent hazánknak. Országunk minőségi termék előállítására képes, szakszerű osztályozást követően kerül a termék a piacra. A termelőtől egészen a feldolgozó üzemekig fontos az, hogy megfelelő szakértelemmel kövessék végig a termék alakulását. Ebből következik az, hogy a foglalkoztatottak számának növekedéséhez hozzájárul az ágazat.

Gyengeségek:

A speciális termék előállításából az is következik, hogy sajnos igen költséges a technológia fejlesztése. Erről a megkérdezett termelők is beszámoltak, mikor a mélyalmos, kukoricás technológiáról a masszás, ketreces technológiára történő átváltásról beszéltek. Mind a tömőházak átalakítása, mind a gépek cseréje magas költségekkel járt. Tovább nehezíti a termelést az, hogy a szükséges költségek egyre magasabbak, ellenben a termelési értékekkel, melyeknek a csökkenése figyelhető meg. Ezt a tényt a termelők véleménye is alátámasztotta, miszerint az állomány számuk az évek során arányában növekedést mutat, de a bevételük ezzel nem párhuzamos. Amennyiben sikerül egy-egy termelőnek a gazdaságát fejleszteni, sajnos számos további akadállyal kell még szembenéznie.

Veszélyek:

Az állatjóléti előírások betartása, betegségek megelőzése nagy odafigyelést igényelnek. Az állatvédő mozgalmak tovább nehezítik az ágazat érvényesülését, a piaci viszonyok beszűküléséhez vezettek a korábbi tapasztalatok alapján is. Ez többek között amiatt is jelenthet problémát, mert általánosságban a libamájról elmondható, hogy alacsony belföldi fogyasztással bír.

Lehetőségek:

A magyar minőség a bemutatott termék esetében magas kategóriát jelöl, amire szükség van a külföldi piacokon. Az Európai Unió lehetőségeket kínál arra, hogy fejlesszük a potenciális igényű magyar termékeket előállító ágazatokat. Pályázatok útján telepek, gépparkok modernizációja valósulhat meg.

A kérdőíves felmérésem során kiderült, hogy Magyarországon jellemzően nem mondható el az, hogy a libamáj a hétköznapi fogyasztás körébe tartozna. Ebből eredendően gasztronómiai fesztiválok keretei között népszerűsíteni lehetne a terméket. Több vidéki városban, úgymint Szegeden is, úgynevezett libamáj fesztivál megrendezésével alkalmat lehetne keríteni arra, hogy szélesebb fogyasztói körben ismertté váljon az ágazat és a termékei.

Specializált éttermek kínálataiba beépítve közelebb lehetne hozni a libahús és libamáj íz világát a fogyasztókhoz.

Az általam véletlenszerűen megkérdezettek válaszaiból kiderült az is, hogy sokaknak nehézséget okoz a libamájából készült ételek elkészítése. Ennek a problémának a kiküszöbölésére alkalmas lehetne az, hogy a televízió segítségével főzőműsorokon keresztül jobban megismerkedhetnének a fogyasztók a termék elkészítésének fortélyjaival.

Véleményem szerint azáltal, hogy a hízott libamáj gasztronómia jelentőséggel bír mindenképpen szélesebb fogyasztói körben kellene teret nyernie. Gazdasági erejéből fakadóan a külföldi piaci helyzetét továbbra is táplálni szükséges export jelentősége miatt. A belföldi piaci szerepét pedig növelni érdemes, Hungarikum jellegét népszerűsítve.

V. ÖSSZEFOGLALÁS

TDK dolgozatom írásának megkezdésekor olyan témát szerettem volna választani, amelynek elkészítése során gyakorlati ismeretekre tudok szert tenni, és az agrárjellegben belül a haszonállatok tenyésztésével kapcsolatos témát ölel fel. Szüleim évtizedek óta libaneveléssel és libamájtermeléssel foglalkoznak, az ismeretségi körünkben is több gazda megélhetése származik ebből az ágazatból. Így esett a választásom arra, hogy a dolgozatomban megírásával némi betekintést nyújthassa a termelésbe.

Azáltal, hogy egy ókori, több évezredre visszanyúló gyökerekkel rendelkező ágazatról van szó, lehetőségem nyílt arra, hogy első lépésként a libahízalás fejlődésének alakulását be tudjam mutatni egészen az ókortól a napjainkban működő korszerű tömőházakig.

Feltehetjük azt a kérdést, hogy hazánknak mekkora jelentőséggel bíró ágazatáról van szó, mennyire fontos az ország gazdaságának a termelés eredményessége. A dolgozatomban feltüntetett adatok alapján, melyek jelentős része a Baromfi Termék Tanács adatbázisaiból származnak, azt a megállapítást tudom alátámasztani, hogy Magyarország a világ egyik legnagyobb hízott libamáj-előállító országa. A magyarországi libamájnak döntő többsége exportra kerül, ezáltal növelve az ország export árbevételét.

Az hízott libamáj előállításának folyamatát az elméleti szint mellett a gyakorlati szinten a termelőkön keresztül kívántam bemutatni. 10 gazdával készített strukturált interjú keretei között felfedezhettem azt, hogy milyen technológiaváltásokra került sor. Figyelemmel kísérhettem, hogy milyen mértékű állománynövelésre van szükség ahhoz, hogy a termelés napjainkban is működőképes legyen. Betekintést nyerhettem a gazdákat közvetlenül érintő problémákra. Mindemellett képet kaphatunk arról, hogy a termelésben közvetlenül részt vevők véleménye szerint, a jelenlegi modern világunk és az Európai Unió, milyen lehetőségeket kínál ahhoz, hogy hosszú távon is működőképes és eredményes tudjon maradni az ágazat.

A hízott libamáj gasztronómia jelentőséggel bíró ételként kerül az asztalokra. Kutatási munkám során a kérdőíves megkérdezések alkalmával képet kapunk arról, hogy a fogyasztók körében mennyire számít különlegességnek, úgynevezett kuriózumnak a termék. Magas ára miatt is elmondható, hogy nem része a mindennapi étkezésnek. Mindezeket az ismérveket figyelembe véve tapasztalhatjuk azt, hogy hazánkban is jellemzően valamilyen alkalomhoz kötik az emberek a libamáj fogyasztását.

A termék előállítása sajátos módszert igényel, az állatok kényszertakarmányozását vonja magával. Ennek a ténye megosztja az emberek véleményét és állatvédő szervezetek törekvéseivel találhatja magát szemben az ágazat. Az általam megkérdezett véletlenszerűen kiválasztott fogyasztók válaszaiból is kiderült, hogy a legtöbben tisztában vannak a töméses hizlalás folyamatával, esetenként szükséges rossznak tartják. Úgy vélik, hogy az ágazat Magyarország gazdaságát kedvezőbb szintre emeli. Az állatvédő szervezetek tevékenysége a vélemények szerint a termelés csökkenését eredményezi.

Reményeim fűződnek ahhoz, hogy a libamájtermelés hosszú távon, továbbra is erősíteni tudja Magyarország gazdaságát és Hungarikum mivoltával emelni képes országunk hírnevét.

IRODALOMJEGYZÉK

1. Bogenfürst Ferenc (2005): A libamájtermelés jövője Magyarországon. Agronapló 9 pp 75-76.
2. Héjja Sándor (1984): Ha lúd, legyen kövér! Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
3. Horn Péter (1991): Baromfitenyésztés Kézikönyve. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
4. Kozák János (2011): A hízott liba- és kacsamáj termelése, valamint piaci kihívásai. Gazdálkodás. 55. évf. 3. szám. pp 309-316.
5. Kozák János (2009): Animal welfare, etológia és tartástechnológia. AWETH Vol 5. 4. Gödöllő
6. Kozák János (2010): Hízott májtermelés az állatjóléti szempontok figyelembevételével. Baromfiágazat 2010/2. 50-56.
7. Kozák János (1999): Magyarország baromfigazdasága és szabályozórendszerének EU-konformitása. Agroinform Kiadó, Budapest
8. Locsmándi László (2007): A libamáj komplex vizsgálata. Doktori Disszertáció, Kaposvári Egyetem, Kaposvár
9. Miklósné dr. Horváth Erzsébet (1989): Baromfi a kisgazdaságban 3. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
10. Tóásó Szilvia, Birkás Endre, Vincze Judit (2005): The present state and prospects of hungarian goose farms after EU accession. vol. XLIX. Special edition No. 12. pp 70-77.
11. Tóásó Szilvia (2006): EU-konform hízott libamáj előállítás hazai megoldásának ökonomiai kérdései. Doktori Disszertáció, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Mosonmagyaróvár
12. Szabó Ferenc (2006): Állattenyésztéstan, Mezőgazda Kiadó, Budapest
13. Szalay István (2004): Alternatív baromfitenyésztés és –tartás: ökológia, fenntarthatóság, hagyományok. Mezőgazda Kiadó, Budapest
14. Szigeti Orsolya, Sente Viktória, Szakály Zoltán (2008): Élelmiszer, táplálkozás és marketing V. évf. 1/2008 pp 13-21
15. Statisztikai Tükör VI. évf. 56. szám pp 2-5.
16. Statisztikai Tükör VI. évf. 11. szám pp 2-5.

Internet:

1. <http://m70.hu/hu/cikk/libamaj/> (2013. 07. 04.)
2. http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0010_1A_Book_19_Allattenyesztes_i_agazati_okonomia/ch12s02.html (2013. 07. 04.)
3. <http://www.magyarbaromfi.hu/show.php?pageid=0&pagetype=0&newsid=710> (2013. 06. 28.)
4. http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/actionplan/docs/aw_strategy_19012012_hu.pdf (2013. 07. 09.)
5. <http://nonprofit.hu/content/m%C3%A1jus-v%C3%A9g%C3%A9n-indul-n%C3%A9gy-mancs> (2013.10.16.)
6. http://hvg.hu/kkv/20131014_Alneven_jart_a_kozjegyzonel_a_Negy_Mancs (2013. 10. 16.)
7. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1886.pdf> (2013. 10. 14.)
8. http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/international/out17_en.pdf (2013. 10. 14.)

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönettel tartozom dr. Vincze-Lendvai Endina főiskolai docensnek (témavezető) a TDK dolgozatom írása során adott hasznos információkért és tanácsokért, a felém nyújtott figyelméért.

Köszönöm Prof. Dr. Bogenfürst Ferencnek (konzulens), hogy szakmai tudásával, odafigyelésével hozzájárult a dolgozatom megírásához.

Köszönettel tartozom a kutatási munkám során felkeresett fogyasztóknak és termelőknek, akik együttműködésével a gyakorlati tudásra tettem szert.

Hálával tartozom szüleimnek és barátaimnak, hogy tanulmányaim során és a dolgozatom elkészítésének ideje alatt türelmet és megértést tanúsítottak irántam.

MELLÉKLETEK

1. melléklet

Strukturált interjú

A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának hallgatójaként egy strukturált interjú keretében kívánom felmérni a hazai libahízlalás szokásainak alakulásait a termelők körében. A kérdések megválaszolásával jelentősen segítené a dolgozatomhoz kapcsolódó kutatási munkámat. Előre is köszönöm együttműködését az interjúra áldozott idejét.

- 1, Kérem, mutatkozzon be! (név, kor, foglalkozás, iskolai végzettség)
- 2, Mióta foglalkozik liba hízlalással/neveléssel?
- 3, Hogyan alakult az évek során az állomány száma? (növekedés/csökkenés mértéke)
- 4, Tartástechnológia mely szakaszaival foglalkozik? (nevelés, hízlalás/májtermelés)
- 5, Hol történik az állatok értékesítése? Öntől hová szállítják el az élő állatokat? Történt-e változás az évek során erre vonatkozóan? Amennyiben igen, akkor annak mi az oka?
- 6, Okozott-e visszaesést a gazdasági válság és ez az Ön által végzett termelésben hogyan nyilvánult meg?
- 7, Az integrátori tevékenységeket Ön végzi vagy az erre kiválasztott integrátor?
- 8, Milyen jellegű fejlesztések valósultak meg az évek során az Ön által végzett tartástechnológiában?
- 9, Hogyan valósultak meg ezek a fejlesztések? (EU-s pályázatok segítségével, önerőből)
- 10, Okoztak-e problémát az uniós szigorítások?
- 11, Napjainkban milyen problémákkal, nehézségekkel találja szemben magát?
- 12, Hogyan alakultak az évek során a költségek? Arányukban milyen változások következtek be? (takarmány, alapanyag, vitaminok, gyógyszerek)
- 12, Kiadások közül melyek a legjelentősebbek?
- 13, Beszerzi vagy előállítja a takarmányt?
- 14, Az Ön gazdaságát hogyan érintette a madárinfluenza?
- 15, Az Ön gazdaságát hogyan érintette a Négy Mancs tevékenysége?
- 16, Az Ön véleménye szerint az EU-s csatlakozás milyen előnyökkel és hátrányokkal járul hozzá a termeléshez?

Az elmondottakon kívül van-e még egyéb hozzáfűznivalója az érintett témában?

Köszönöm, hogy részt vett a felmérésben!

Kérdőív

A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának hallgatójaként a következő kérdőívvel a hazai libahús és libamáj fogyasztói szokásokat kívánom felmérni. Kitöltésével jelentősen segítené a dolgozatomhoz kapcsolódó kutatási munkámat. Előre is köszönöm együttműködését és a kérdőív kitöltésére áldozott idejét. A kérdőív kitöltése anonim és önkéntes.

1, Milyen gyakran fogyaszt libahúst?

- ☐ évente
- ☐ évente 2-3 alkalommal
- ☐ havonta
- ☐ hetente
- ☐ soha

2, Milyen alkalomhoz köti a libahús fogyasztását? (több választ is megjelölhet)

- ☐ Márton-nap
- ☐ Karácsony
- ☐ családi ünnep
- ☐ alkalomtól független
- ☐ egyéb:

3, Amennyiben ritkán fogyaszt libahúst, akkor ennek mi az oka?

- ☐ magas az ára
- ☐ nem megfelelő a minősége
- ☐ nehezen elérhető a számomra (nem lehet kapni)
- ☐ különlegesen tartom
- ☐ nem szeretem
- ☐ egyéb:

4, Mi jut eszébe a libamájáról? Kérem, írjon le egy szót, amire a libamáj kifejezés hallatán először gondol.

.....

5, Ön mennyire ért egyet az alábbi állításokkal? Kérem, jelölje 1-5-ig terjedő skálán (1: egyáltalán nem ért egyet, 5: teljes mértékben egyet ért)

- ☐ a libamáj magyar különlegesség _____
- ☐ a libamáj megfizethetetlen az Ön számára _____
- ☐ a libamáj az egészséges táplálkozás része _____
- ☐ a libamáj túl zsíros számomra _____
- ☐ a libamáj elkészítése számomra nehéz _____

6, Ön haszonállatnak tartja-e a libát?

- ☐ igen
- ☐ nem

7, Ismeri-e a libatömés folyamatát?

- ☐ Igen, pontosan tudom, hogy milyen folyamat játszódik le.
- ☐ Igen, a lényegével tisztában vagyok.
- ☐ Nem tudom, hogyan zajlik a folyamat, de érdekel.
- ☐ Nem, és nem is foglalkoztat a dolog.

8, Mi a véleménye a libatömésről? Kérem, fejtse ki néhány szóban!

.....

.....

.....

9, Hallott-e már a „Négy Mancs” nevű szervezetről?

- ☐ igen
- ☐ nem

10, Amennyiben a 9. kérdésre válasza IGEN – Mi a véleménye a tevékenységükről? Kérem, jelölje 1-5-ig terjedő skálán, mennyire ért egyet az állításokkal (1: egyáltalán nem ért egyet, 5: teljes mértékben egyetért.)

- ☐ A Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, melyet a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie.

- ☐ A szervezet a hazai lúd ágazat termelésének csökkenését eredményezik.

- ☐ A szervezet valójában nem állatvédelemmel foglalkozik.

- ☐ A Négy Mancs mellett még sok más ilyen jellegű szervezetre lenne szükség, amely védi az állatokat.

10, Az Ön neme:

- ☐ férfi
- ☐ nő

11, Az Ön kora: _____ (év)**12, Az Ön lakóhelye: _____ (település neve)****13, Az Ön iskolai végzettsége:**

- ☐ alapfokú
- ☐ középfokú
- ☐ felsőfokú

NYILATKOZAT

Kijelentem, hogy a dolgozat saját munkám, minden felhasznált forrásmunkát az irodalomjegyzékben megneveztem.

Szeged, 2013. október 25.

.....
Czibolya Anita