STRUKTURÁLIS ÁTALAKULÁS A HAZAI HÚSIPARBAN

NAGYNÉ PÉRCSI KINGA

ÖSSZEFOGLALÁS

Publikációiban számos szerző hívta már fel a figyelmet arra, hogy hazánk EU csatlakozásának egyik kulcskérdése a sertéshúsvertikumban is a szerkezetátalakítás megvalósítása, a versenyképes üzemi szerkezet kialakítása.

Az elaprózódott húsipari szerkezet, figyelembe véve a kiskereskedelem alkupozíciójának erősödését, akadályát képezi az ágazati minőségstratégia megvalósításának is, hiszen emiatt a húsipari szereplők nagy része képtelen érdekei érvényesítésére, életképes koordinációk, integrációk létrehozására és működtetésére. Megindult ugyan a koncentráció és specializáció, de ez még nem kielégítő mértékű a versenyképes húsiparral rendelkező EU tagországokhoz viszonyítva.

A koncentrációt és specializációt az is gátolja hazánkban, hogy míg az Európai Unióban az elsődleges feldolgozás (darabolás, csontozás), amelyet döntően a vágóhidak keretei között végeznek, teljesen elkülönül a tovább-feldolgozástól, addig nálunk ez a „kombinát-elv" érvényesülése miatt nem jellemző. Ez utóbbi, az üzemkialakítással összefüggésben, számos esetben okozott nehézséget az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások betartásában. Ennek ellenére az elmúlt néhány évben folyamatos javulás figyelhető meg a higiéniai, élelmiszerbiztonsági, környezet- és állatvédelmi követelmények teljesítésében, ami egyrészt annak köszönhető, hogy a SAPARD támogatásokat széles körben igénybe vették, másrészt számos olyan üzemet bezártak, melyek az alapvető követelményeket nem teljesítették, illetve ahol az üzem kialakítása ezt nem is tette lehetővé.

BEVEZETÉS

A hazai húsipar strukturális átalakulásának, és annak a főbb versenytárs, fejlett sertéshús-termelő EU tagállamoktól való eltéréseinek vizsgálata bonyolult feladat. Nem elég kidolgozottak az eltérő struktúrák összehasonlításának módszerei, figyelembe kell venni, hogy az egyes EU tagországokban kialakult, versenyképes struktúrák évtizedek alatt épültek ki, és jelentős hagyománnyal rendelkeznek.

Ugyanakkor a magyar sertésipar fejlődését ellentétes folyamatok jellemezték az '90-es években. A piaci és a közgazdasági körülmények a rendszerváltás következményeként gyorsan megváltoztak. A korábbi évekre jellemző struktúrák meghatározó része felbomlott. (1) Így egyre fontosabb a versenyképes húsiparral rendelkező EU tagországokban kialakult struktúrák, a főbb tendenciák vizsgálata, hiszen a magyar termékeknek az EU egységes piacán kell helytállniuk. A tanulmányban a szakirodalmi publikációk, a rendelkezésre álló konkrét adatok és információk alapján elemeztem a hazai húsipar szervezeti-üzemi struktúráját, főbb változásait, a hazai és a nemzetközi helyzet közötti különbségeket, a strukturális átalakulás fontos tényezőit.

AZ EU CSATLAKOZÁS HATÁSÁRA HAZÁNKBAN BEKÖVETKEZŐ SZERKEZETI VÁLTOZÁSOK

A hazai élelmiszeripar szakágazattól független szerkezeti problémájaként a kapacitások alacsony kihasználtságát, a megfelelő szakosodás hiányát, az alacsony hozzáadott-érték termelést, a termelők és a feldolgozók közötti kapcsolatok felbomlását és a modernizáló beruházások elmaradását említi a szakirodalom. Az élelmiszer-kiskereskedelem mindeközben hazánkban is egyre nagyobb szervezeti egységekké koncentrálódik, az értékesítési csatornán belül egyre inkább meghatározó irányítóvá válik, és integrációs kapcsolatok nélkül is képes érdekei érvényesítésére. A kiskereskedelem piaci alkuerejének fokozódásával egyre erősebb nyomást fejt ki a feldolgozási és az alapanyag-termelési fázisra, a termelőkkel és feldolgozókkal szemben támasztott elvárásai közelítenek a nyugat-európai szinthez. (5) Ez utóbbi ugyan pozitívan is értékelhető, de mindezek a folyamatok egyben akadályait is képezik az ágazati minőségstratégia megvalósításának, hiszen a sertéshús-feldolgozás elaprózódott szerkezete miatt a húsipari szereplők képtelenek érdekeik érvényesítésére, életképes koordinációk, integrációk létrehozására és működtetésére. Példaként említhető a márkázott húsprogramok korlátozott működése, mely többek között a kereskedelem részvételének hiánya miatt nem funkcionál megfelelően, és amelynek alapját kellene hogy képezze a magas színvonalú koordináció.

Az egyes termékvertikumokon belül a feszültségek felhalmozódását *Villányi és munkatársai (2003)* is az élelmiszergazdaság szerkezeti aránytalanságában látják, melynek egyik okaként az élelmiszeripar nehezen változó, hagyományos vállalati struktúráját jelölik meg. A kitörés feltételei között említik a koncentrációt, a további specializálódást, és mindezekhez kapcsolódva a fokozott minőségellenőrzést. (7) Ugyanakkor *Csete – Horn – Papócsi (1996)* szerzők szerint a termékpálya integrációban, mint összehangolt marketing láncolatban, a szerveződés iránya a végtermék gyártótól, forgalmazótól várható el, mivel rendszerint rendelkezik a megszervezéshez és működtetéshez szükséges tőkével, információval, szakmai, üzleti, szervezési felkészültséggel és képes áttekinteni a termékpálya egészét. (2)

A fentiek kapcsán és a fejlődési irányok meghatározása végett érdemes áttekinteni az EU csatlakozás, illetve az EU állategészségügyi ellenőrzéseinek hatására a hazai húsiparban végbement szerkezeti változásokat.

A hazai vágóhídi szervezeti-üzemi struktúra igen sajátos, amit a vágóhidak nagy száma is alátámaszt.

A *Humil Kft.* 1999. évi felmérését, valamint a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium 2004-es adatait összevetve megállapítható, hogy a húsipari vállalkozások száma 5 év alatt közel 1/3-ával csökkent. Ezen belül a legkisebb mértékben a csak feldolgozást végző üzemek száma, a legnagyobb mértékben pedig a daraboló kapacitással rendelkező üzemek száma csökkent (1. táblázat).

Az üzemek élelmiszerbiztonsági és higiéniai helyzetének változása jól nyomon követhető, az állategészségügyi hatóság által alkalmazott kategóriák segítségével.

1. táblázat

Húsipari vállalkozások száma és tevékenységi körük

Megnevezés	1999	2004	Változás, %
Húsipari vállalkozás	**821**	**598**	**-27**
Ebből			
Vágóhíddal rendelkezik	494	320	-35
Sertést vágó vágóhidak	478	307	-36
Daraboló kapacitással rendelkező üzemek	460	145	-69
Húsfeldolgozó tevékenységet végző üzemek	**469**	**376**	**-20**
Ebből			
Csak feldolgozással foglalkozik	327	278	-15
Feldolgozással és vágással is foglalkozik	142	98	-31
EU elfogadott sertésvágóhidak	**12**	**25**	**+108**

Forrás: Humil Kft. és FVM adatok alapján saját számítás

Az üzemek higiéniai státusz szerinti megkülönböztetésére jelenleg 7 kategóriát alkalmaz az *FVM illetékes Főosztálya* (8):

- EU által elfogadott üzemek
- Derogációs/derogációra javasolt üzemek
- Nagykapacitású, megfelelt (a hazai jogszabályokban foglalt feltételeknek megfelelt) minősítésű üzemek
- Nagykapacitású, nem felelt meg minősítésű üzemek
- Kiskapacitású, megfelelt minősítésű üzemek
- Kiskapacitású, részben megfelelt minősítésű üzemek
- Kiskapacitású, nem felelt meg minősítésű üzemek

Az üzemek besorolása az előírt követelmények teljesítésétől függően változhat.

A fenti kategorizálásnak megfelelően, 1999-ben az EU előírásoknak *12 sertésvágó üzem felelt meg* (EU exportra elfogadott)[1], amelyek kapacitása évi több mint 5 millió sertés levágására adott lehetőséget (1. táblázat). 2004 elején a nyilvántartások szerint *92 db EU - elfogadott vöröshús üzem működött, melyből 31 végez vágási tevékenységet, és közülük 25 foglalkozik sertésvágással is, 1 244 600 számosállat összkapacitással.* Ez a 25 üzem adja az összes sertésvágással is foglalkozó üzem (307 db) összes kapacitásának 67%-át. Pozitív fejlemény tehát, hogy az EU higiéniai előírásainak megfelelő üzemek száma jelentősen növekedett az EU csatlakozás hatására.

A 2. táblázat adatai alapján leginkább a több állatfajt vágó (marha- és sertésvágó) üzemek száma csökkent 2004-re, tehát e tekintetben valamelyest egyszerűsödött a vágóhidak tevékenységi szerkezete.

A rendszerváltás előtti húsipari struktúra (kombinát-elv) miatt a nagyüzemek továbbra is – általában – marha- és sertésvágást, valamint húsfeldolgozást folytatnak. A közepes méretű üzemek jellemzően kétféle tevékenységet végeznek: vagy vágnak és feldolgoznak, vagy marha- és sertésvágást folytatnak. A legkisebb üzemek általában egyféle tevékenységet végeznek (3. táblázat).

[1] A húsipari vállalkozások higiéniai státusz szerinti kategorizálására 1999-ben még csak három kategóriát alkalmazott az állategészségügyi hatóság: EU - exportra (EU vagy attól szigorúbb, pl. USDA elfogadott üzemek), „Nemzeti listán" exportra (EU-ra nem de egyéb exportbélyegzővel rendelkező üzemek), valamint belföldi értékesítésre elfogadott üzemek.

2. táblázat

A húsipari üzemek tevékenységenkénti szerkezete

Megnevezés	Vágó üzemek száma (db)		Vágást és feldolgozást együttesen végző üzemek száma (db)		Feldolgozó üzemek száma (db)	
	1999	2004	1999	2004	1999	2004
Összesen:	352	195	142	125	327	278
Sertés	172	127	73	72		
Marha	15	5	1	2		
Sertés és marha	165	15	68	31		
Sertés, marha és egyéb	-	33	-	18		
Sertés és egyéb		8		3		
Marha és egyéb	-	2	-	2		
Juh	-	1	-	1		

Forrás: Humil Kft., FVM adatok alapján saját számítás

3. táblázat

Húsipari helyzetkép 2004-ben

Kategória*	EU elfogadott	Derogációs	Nagykapacitású megfelelt	Nagykapacitású nem megfelelt	Kiskapacitású[2] megfelelt	Kiskapacitású nem megfelelt	Kiskapacitású részben megfelelt
db							
Összesen vöröshúsüzem	**92**	**33**	**28**	**36**	**220**	**181**	**8**
Összesen vágóhíd, húsüzem	**31**	**32**	**18**	**24**	**109**	**104**	**2**
ebből							
Vág és darabol	14	4	0	5	2	2	0
Vág és feldolgoz	1	1	3	4	18	10	1
Vág, darabol és feldolgoz	10	13	6	6	14	11	0
Csak vág	6	14	9	9	75	81	1
Csak sertés vágóhíd, húsüzem összesen	16	21	9	14	73	64	2
Összes vágóhíd, ahol vágnak sertést is	**25**	**32**	**18**	**24**	**107**	**99**	**2**
A sertést is vágó vágóhidakból							
Csak vág	4	14	9	9	73	77	1
vág+ csak darabol	10	4	0	5	2	1	0
V+F	1	1	3	4	18	10	1
V+D+F	10	13	6	6	14	11	0
számosállat/év							
A sertésvágást is végző üzemek össz. kapacitása	**1 244 600**	**206 933**	**138 479**	**95 411**	**91 609,7**	**65 606**	**1 780**
Csak sertésvágó, húsüzem össz. kapacitása:	**645 950**	**125 686**	**51 178**	**71 114**	**59 968,7**	**32 264**	**1 780**

Forrás: FVM adatok alapján saját számítás

* Az állategészségügyi hatóság által az üzemek besorolására jelenleg alkalmazott kategóriák

[2] Kiskapacitású az a vágóhíd, amelyen nem vágnak hetente 20-nál, évente 1000-nél több számosállat-egységet.

A két adatbázis ugyan nem teljesen összehasonlítható, mégis megállapítható, hogy 5 év alatt, az EU ellenőrzéseknek is köszönhetően mind a húsipari vállalkozások, mind a vágóhidak száma csökkent és megfigyelhető bizonyos ésszerű specializáció elindulása is. Az FVM a 2004. évi kapacitásadatokat a különböző állatfajokra vonatkozóan együtt, számosállat-egységben tartja nyilván, így az 1999. évi adatokkal az összehasonlítás nem lehetséges. Ennek ellenére megállapítható, hogy a vágókapacitás nem csökkent megfelelő mértékben, amit alátámaszt, hogy 2004-ben a csak sertést vágó vöröshúsüzemek (199 db) összkapacitása 987 941 számosállat volt, ami 4,9 millió db 100 kg élősúly feletti sertésnek felel meg.

Az EU csatlakozással tehát a hazai vágóhídi struktúra valamelyest egyszerűsödött, kedvező koncentrációs, specializációs folyamatok indultak el, de még mindig jelentős kapacitástöbblettel küzdünk, és számos területen elmaradunk a fejlett sertéshús-termelő Európai Uniós országoktól.

HAZÁNK ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ HÚSIPARI STRUKTÚRÁJÁNAK ÖSSZEHASONLÍTÁSA

Az Európai Unió legversenyképesebb, valamint a dinamikusan fejlődő húságazattal rendelkező országaiban a húsipari tevékenységeket végző vállalatokat két, egymástól határozottan elkülöníthető részre lehet osztani. *Az elsődleges feldolgozást, vagyis a vágást, darabolást és csontozást*, a hagyományosan mezőgazdasági termelői tulajdonban lévő nagyüzemek végzik. Az alacsony hozzáadott érték, valamint a szigorú élelmiszerbiztonsági, higiéniai, környezetvédelmi, állatjóléti feltételeknek való megfelelés, a húsipar e szektorát erősen koncentrálttá tette. (6)

A tovább-feldolgozást, a húsipari termékek gyártását, az alapvetően kereskedelmi szervezetekből kialakult húsfeldolgozó üzemek végzik. Ezen vállalatoknak a skálája széles, a magasabb hozzáadott érték és a speciális, vagy lokális igények kielégítése lehetővé teszi a piacon maradást, természetesen csak az egyre szigorodó feltételeknek megfelelve. (6) Mindezekből (az elsődleges- és a tovább-feldolgozás elkülönülése) nyilvánvaló, hogy ezekben az országokban működik a hasított felek kereskedelme is (aukciók keretében), mely hazánkra eddig nem volt jellemző, a már említett „kombinát-elv" érvényesülése miatt. Jóllehet jelenleg 187 csak vágással foglalkozó sertésvágóhíd működik, amelyek többnyire (81%-ban) kiskapacitású üzemek.

A fentieken kívül fontos még megemlíteni, hogy ezen EU országok fejlett piaci intézményekkel, termelői piaci szervezetekkel (aukciók, termelői csoportok) rendelkeznek, amelyek megfelelő alkupozíciót biztosítanak a termelők számára, és lehetővé teszik érdekeik érvényesítését.

A következőkben azokat az Európai Uniós sertéshústermelő országokat vizsgálom, melyekről egyrészt megfelelő adatok, információk álltak rendelkezésre, másrészt, amelyek a legversenyképesebb húsiparral rendelkeznek, illetve amelyek sertéshús-termelése az elmúlt években dinamikusan fejlődött és fejlődik.

Franciaország dinamikusan fejlődő sertéshús-ágazattal rendelkezik, amelyet alátámaszt, hogy az elmúlt 10 évben vált nettó sertéshús importőrből nettó sertéshús exportőrré (4. táblázat).

Franciaországban körülbelül 300 EU elfogadott/regisztrált sertésvágóhíd működik. 2002-ben a 11 legnagyobb vágóhídon vágták le az összes vágásra kerülő, 25,7 millió sertés 70%-át.

8 olyan vágóhíd működik, melyek kapacitása meghaladja az évi 1 millió sertést. Együttes piaci részesedésük 61%-ot tesz ki: a Socopa (3,4 millió); Cooperl (3,2 millió); Groupe ABC (2,0 milló) és az Olympig (2,1 millió) cégek a legnagyobbak. (4)

4. táblázat

Sertéshús-termelés és felhasználás változása Franciaországban

(M.e.: 1000 t hasított súly)

Megnevezés	1992	2002
Termelés	1 589	2 360
Import	513	474
Export	315	608
Fogyasztás	2 057	2 224
1 főre jutó fogyasztás, kg	**35,9**	**36,3**
Önellátottsági szint, %	**90,4**	**106,1**

Forrás: SCEE-Agreste

A szövetkezeti és egyéni cégek mellett igen jelentősek a „termelői csoportok" („groupements") tulajdonában lévő vágóhidak. A Cooperl 100%-ban, a Socopa pedig részben termelői tulajdonban van. (4)

A francia vágóhidak, az Európai Unió nagy sertéshús-termelő országaihoz hasonlóan, elsősorban elsődleges feldolgozást, vágást, darabolást és csontozást végeznek, bár alacsony hozzáadott értékű termékeket – a hasított felek 80%-a darabolva hagyja el az üzemet – de nagy volumenben termelnek, és ezzel igen erős alkupozíciót biztosítanak maguknak a feldolgozóiparral való tárgyalások során.

Amint az látható, a francia húsiparban igen meghatározók a „termelői csoportok" tulajdonában lévő vágóhidak. A termelői csoport tagjai alapanyag termelők, és az első ilyen csoport 1968-ban alakult a kormányzat, a vágóhidak, tenyésztő szervezetek és a takarmánygyártók támogatásával. Jelenleg a csoportok a termelők tulajdonában vannak, és alapvető céljuk a lehető legmagasabb piaci felvásárlási ár elérése. A csoportok igen erős alkupozícióval rendelkeznek a vágóhidakhoz viszonyítva, mindemellett azonban ők is tulajdonosai vágóhidaknak. Különböző termelői csoport típusok különíthetők el a sertéshús-termelés területén Franciaországban. Van olyan, amelynek fő tevékenysége a vágósertések összegyűjtése és vágóhidakra szállítása, emellett takarmányozási, tenyésztési, állategészségügyi, technikai és gazdasági tanácsadással is szolgálnak a tagok számára. Számos termelői csoport rendelkezik tulajdoni részesedéssel vágóhidakban, és létezik olyan, amelynek tevékenysége szinte az egész termékpályára kiterjed, a teljes termelési folyamatot ellenőrzi: a takarmányozást, a vágóállat-termelést és a vágást. A csoportok száma az elmúlt 30 évben jelentősen csökkent. Míg 1972-ben 204 csoport adta a vágósertés-termelés 31%-át, addig 1980-ra ez az arány 59%-ra emelkedett. 1990-ben a csoportok száma 145-re csökkent, és ők képviselték a vágósertés-előállítás 81%-át, a folyamat tovább folytatódott és 2001-re 89 csoport állította elő a termelés 91%-át. Tehát ezen a területen is jelentős koncentráció ment végbe. (4)

Hollandiában egyre erősödő koncentráció jellemzi a sertésvágási tevékenységet. 1990-ben még 44 olyan üzem működött, ahol a vágásszám meghaladta az évi 25 ezret, 2000-re mindössze 26 ilyen vágóhíd maradt. Ebből 23 vágóhídon az éves vágások száma meghaladta a 100 ezret. 2000-ben 18,8 millió sertést vágtak, 90 százalékát olyan vágóhidakon, amelyek a magyar méretek alapján nagynak számítanak (évi 100 ezer feletti

vágásszám). (6) Franciaországhoz és más nyugat-európai országokhoz hasonlóan a feldolgozás első szakaszához tartozik a vágást követő bontás, darabolás, valamint a csontozás. A tovább-feldolgozást végző vállalkozások jellemzően kereskedelmi szervezetekből alakultak ki. Az egy üzem által feldolgozott hús mennyisége évről-évre növekszik.

Dániában a koncentráció következtében 2000-ben a 20,9 millió vágásra kerülő sertés 96 százalékát három szövetkezet (Danish Crown, Steff-Houlberg, TiCan) vágta le. Ezen szövetkezeteknél a jellemző kapacitásméret vágóhidanként 0,5-1,5 millió vágásszám között ingadozik. Ugyanakkor a *Danish Crown* legnagyobb üzemében közel 2 millió sertést vágnak le évente (2 műszakos munkarendben). A maradék 800 ezer vágóállatot egyéb magántulajdonú vágóhidakon és henteseknél vágták le, a vágások száma 11 vágóhídon haladta meg a 10 ezret. (6)

Jellemzőek az elsődleges feldolgozást végző szövetkezetek résztulajdonában álló tovább-feldolgozó üzemek, a tulajdonostársak között azonban kereskedelmi szervezetek is vannak. (6)

Az Európai Unióban a működő vágóvonalaknál 90 százalék feletti kapacitás kihasználtságra törekednek a nagy vágóhidakon!

FORRÁSMUNKÁK JEGYZÉKE

(1) Bíró O. – Ózsvári L. – Illés B. Cs. (2003): A hazai sertéságazat versenyképességének SWOT analízise. Agrárgazdaság, vidékfejlesztés és agrárinformatika az évezred küszöbén (AVA), Nemzetközi Konferencia, Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum, Debrecen, CD kiadvány, 2003. április 1-2. – (2) Csete L. – Horn P. – Papócsi L. (1996): Integráció az agrárgazdaságban. Gazdálkodás, 1996. 5. sz. – (3) Debreczeni S. (2000): Helyzetfelmérés a hazai sertés- és marhavágóhidakról, valamint húsfeldolgozásról. Humil Kft., Budapest – (4) Hooven, M. (2003): Good structure with strong concentracion, Pig Progress, vol. 19, no. 9, 24-26. pp. – (5) Lehota J. – Lakner Z. – Tomcsányi P. (1999): Fogyasztás, marketing és minőség az agrárgazdaságban. Minőség és agrárstratégia. MTA, Budapest, 59-80. pp. – (6) Nyárs L. – Papp G. (2002): Az állati eredetű termékek feldolgozásának versenyhelyzete. AKII Kiadvány, 7. sz., 7-37. pp. – (7) Villányi L. – Tóth T. – Villányi I. (2003): Élelmiszer termékpályák érdekeltségi problémái. Gazdálkodás, 5. sz. különkiadás, Budapest. – (8) FVM adatok 2001, 2004. – (9) 100/2002. (XI. 5.) FVM rendelet a friss hús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről.

STRUCTURAL CHANGES IN THE DOMESTIC MEAT-TRADE

BY:
NAGYNÉ PÉRCSI, KINGA

A number of authors drew attention to the fact, that a key problem in joining the EU is the development and implementation of competitive structural changes in the meat producing sector of agriculture. The fragmented structure of the meat industry, taking into account the strengthened bargaining position of retailers, hinders the implementation of a strategy for quality in the sector, therefore most participants are unable to realize their interests or form and operate viable connections, integrations. Amalgamation and specialization started already, but it is not yet extensive enough compared with the competitive meat industry of EU states. The process of amalgamation and specialization is hindered by differences how abattoirs operate. In the EU abattoirs carry out only the primary processing of carcass (chopping, boning) while

the remaining processing is done elsewhere. In Hungary the carcass is fully processed within the abattoir. This determines the layout of industrial units and has in a number of cases caused problems with enforcing standards of hygiene and food safety. However, in the past few years continuous improvements have been made in enforcing hygiene and food safety standards and in fulfilling the requirements of environmental and animal protection. This was achieved because (1) SAPARD support has been widely taken up and (2) numerous industrial premises were shut, which have not fulfilled requirements or were unable to fulfill them due to their unfavorable layout.