Spanyolul tanul a magyar mangalica!

TÖRÖK ÁRON

Kulcsszavak: mangalica, hungarikum, serrano sonka, őshonos állat.

ÖSSZEFOGLALÓ MEGÁLLAPÍTÁSOK, KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A sonkákat gyártó spanyol vállalat felismerte a mangalicában rejlő lehetőséget, azt, hogy a mangalica zsiradékkal finoman átszőtt húsának összetétele nagymértékben hasonlít annak az ibérico sertésfajtának a húsához, amiből a termékeiket gyártják. A spanyolok felvásárolták az állatok számukra értékes részeit, s hazánkban egyre többen fogtak ismét a mangalica tartásába. Az 1990-es évek második felétől kezdve a mangalica reneszánszát éli. Egyre több hazai húsüzem kezdett ismét mangalicát feldolgozni, önálló mangalica termékcsaládokkal megjelenve a piacokon. A mangalicák törzskönyvezését az újra megalakult Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete végzi, s csak az a sertés nevezhető mangalicának, amelyről az egyesület igazolást ad.

A MANGALICÁRÓL TÖMÖREN

József nádor kisjenői uradalmában a szerbek híresen zsíros sumadia sertését keresztezték a szalontai és bakonyi sertésekkel. Az eredmény annyira kedvező volt, hogy az 1850-es évek végére létrejött a mangalica fajta. A kisjenői uradalomból származó tenyészállatokat szinte kapkodták az uradalmak szerte az országban, s majdnem minden nagyobb tenyészetben megtalálható volt a kisjenői vérvonal. A viszonylag rövid időszak alatt olyan sertésfajta jött létre, amelyik kiválóan alkalmazkodott a hazai viszonyokhoz, s igazi magyar fajtává vált (*Bodó, 2000*).

Egészen az 1940-es évek végéig a mangalica dominanciája megkérdőjelezhetetlen volt a hazai sertéstenyésztésben. (Az 1884. évi állatösszeírás szerint már a sertésállomány 90%-át a zsírsertés mangalica adta.) Ezt a közel egy évszázados intervallumot nevezik a mangalica arany korszakának is (*Szabó, 2002*).

A mangalica a példátlan „sikerét" annak köszönhette, hogy tökéletesen megfelelt a kor táplálkozási igényeinek. A nehéz fizikai munkát végző városi munkások mellett a vidéki emberek is táplálékként elsősorban a szalonnát és a különböző zsírtermékeket igényelték. Vidéken a napszámot sokáig gyakran szalonnában fizették. A mangalica rendkívül magas arányban (vágótömegének 70%-a) képes fehérárut termelni. Emellett még a kukoricának a korban tömegtakarmányként való elterjedése is segítette a mangalica népszerűségét, hiszen ezzel a korábbiaknál gyorsabban és hatékonyabban lehetett felnevelni az állatokat.

Bár a mangalica híres volt nagyfokú igénytelenségéről és ellenálló képességéről, a századfordulón beindult nagyüzemi sertéstenyésztés a mangalicát is bevonta az ipari méretű termelésbe. Hatalmas sertéshizlaló telepek alakultak szerte Magyarországon, ezek közül is a legnagyobbak Budapest környékén: Nagytétényben és Kőbányán több tízezres férőhellyel. A sertéstelepek köré kialakult a szükséges infrastruktúra is: gabonaraktárak és malmok az állatok etetéséhez, vasúti rakodók, dokkok az állatok szállításához. Érdekességképpen a Kőbánya-Kispest Alsó és Felső vasútállomások megépítésükkor a kőbányai hizlalda egy-egy sertésfelhajtó-

jának készültek. Az egyik kőbányai hizlaló, *Schuster János* alapította meg az *Első Magyar Sertéshizlaló és Kölcsönelőlegező Társaságot*, amely fontos szerepet játszott a terület fejlesztésében (*Kovács, 2006*).

A századforduló előtt már évente akár egymillió állat is megfordult a magyar vágóhidakon, az elsődleges kiviteli célpont pedig Németország volt. Az 1895-ös sertéspestis jelentősen visszavetette az ágazatot, s a mangalica már soha nem tudta elérni a járvány előtti szintet. (A Szerbiából a kőbányai telepre importált sertésekkel behurcolt járvány közel húsz évig tartott, s a becslések szerint megközelítőleg 4,5 millió sertés pusztult el ezalatt hazánkban, melynek 95%-a mangalica volt.)

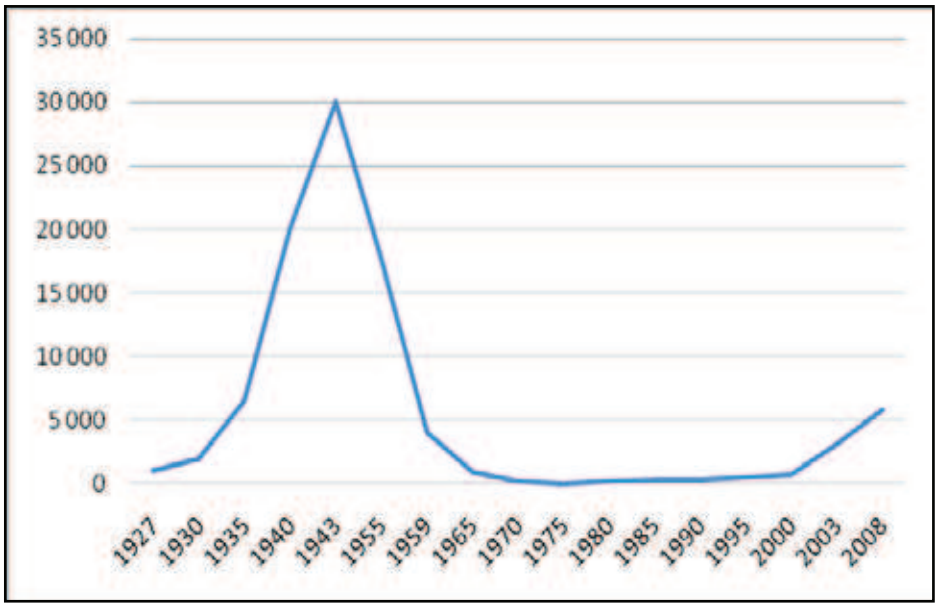
Kissé megkésve, csak 1927-ben alakult meg a *Mangalica Tenyésztők Országos Egyesülete* (MOE), melynek elsődleges feladata a mangalica törzskönyvezése volt (*Szabó, 2003*). Ennek azért volt nagy jelentősége, mert ezt megelőzően nem volt tudatos, központilag irányított mangalicanemesítés. Sajnos a céltudatos tenyésztéshez szükséges feltételek akkorra jöttek csak létre, amikor a fajta már túljutott zenitjén.

Bár a világháborúk ugrásszerűen megnövelték a keresletet a zsírsertések iránt, a polgárosodó társadalmak étkezési szokásaiban változások történtek. A fogyasztók más minőségű élelmiszereket, s mindenekelőtt leginkább több húst kívántak, így a mangalica napjai meg voltak számlálva.

A második világháború előtt az ellenőrzött mangalica kocák száma még elérte a 30 000-et, azonban a háború után már csak 17 000-re tudott visszakúszni ez a szám (1. ábra). Az igazán nagy probléma az 1960-as években kezdődött, amikor az állomány 1000 példány alá csökkent, s az 1970-es évekre szinte teljesen átadta a helyét a modern, hústípusú fajtáknak. Az egykoron világhírű magyar zsírsertést a teljes kihalástól az 1973-as miniszteri rendelet mentette meg, amely a fajtát védetté nyilvánította, s génrezervátumokban őrizte.

1. ábra

Ellenőrzött mangalica kocák száma Magyarországon



Forrás: saját szerkesztés, MOE alapján

A mangalica állomány 1991-re 198 darabra csökkent. Így szinte a huszonnegyedik órában sikerült a fajta tenyésztőinek egy olyan piaci rést találniuk, amely rövid időn belül gyökeresen megváltoztatta a mangalica helyzetét. Ebben az évben a stabil ibériai piacokkal rendelkező spanyol sonkagyár potenciális alapanyagként kezdte el vizsgálni a mangalicát (*Egri, 2002*). A *Jamones Segovia S.A.* serrano sonkagyár vezetői már évek óta kutattak világszerte olyan feketekörmű zsírsertés után, amely márványozott húsával az őshonos spanyol ibérico sertés mellett a vállalat termékeinek alapanyagává válhatott volna, s melynek előállítási költsége alacsonyabb, mint az ibéricóé Spanyolországban. A mangalica megfelelt ennek az igénynek, s húsa tökéletesen alkalmas a méltán világhírű serrano sonka előállításához.

Együttműködés keretében a 95%-ban a spanyol fél által tulajdonolt *Olmos és Tóth Kft.* jött létre, amely mind a mai napig központi szerepet tölt be a hazai mangalica tenyésztésében. Kezdetben problémát jelentett a megfelelő állatalapanyag beszerzése a mangalicák nagyon alacsony létszáma miatt, ezért a vállalat saját génmegőrző központot hozott létre az egyik telepén, hogy ezáltal is biztosítsa az utánpótlást. A sertéseket Magyarországon nevelik fel, majd levágás után az értékesebb részeket (karaj, lapocka és a sonkák) elszállítják Spanyolországba továbbfeldolgozásra, a többi részt (leginkább töltelékáruként) pedig itthon készítik és értékesítik. A spanyol fél számára a mangalica húsa a magyar munkaerőbérek és a takarmányárak mellett a szállítási költséggel együtt is jelentősen olcsóbb, mint a spanyolországi beszerzés. Az egyre növekvő mennyiségű spanyol igényeket a már említett spanyol–magyar vegyesvállalat egyedül már nem tudja kielégíteni. Így fordulhatott elő az a magyar mezőgazdaságban oly ritkán jellemző helyzet, hogy egy őshonos magyar állatfajta a XXI. századra piaci alapokon megújul, és tenyésztése éles versenyhelyzetben is kifizetődővé válik.

A MANGALICA GAZDASÁGOSSÁGI ÉRTÉKELÉSE

A mangalica tipikus zsírsertés, sőt elmondható, hogy a világrekordot jelentő 78,9%-os fehéráru-kihozatal egy mangalicához fűződik. *A mangalica sokkal kevesebb húst termel, mint a modern hússertések, azonban a zsírja és szalonnája sokkal lágyabb és emészthetőbb*, mint más fajtáké (*Márai, 2004a*). A mangalica húsa nagy mennyiségű, intramuszkulárisan eloszlott, azaz az izomszöveteket finoman átszőtt zsiradékot tartalmaz. Ez a szakemberek által márványozottságnak nevezett tulajdonsága biztosítja, hogy a mangalica hús elkészítve sokkal omlósabb és porhanyósabb, mint az intenzív tartással gyorsan felhizlalt sertéseké, utóbbiak „vizezett" húsa a mangalica mellett roszszabb minőségűnek tűnik. *A mangalica húsa leginkább steakek és minőségi sonkák készítésére alkalmas* (*Halmy, 2006*). A mangalica húsának ízletessége mellett még másik előnye, hogy genetikailag meghatározott módon nagyobb mennyiségű mikroelemet (vas, réz és cink) és vitamint (elsősorban különböző fajtájú B-vitaminok) tartalmaz (*Ender, 2002*).

A mangalica lassan növekvő, extenzív jellegű fajta. Kezdetekben leginkább legeltetéssel nevelték, de intenzív takarmányozással jelentős eredményt értek el. *Csáky Ferenc* – a volt kőbányai sertéshizlalda egykori vezetője – az 1920-as években az úgynevezett expressz-hizlalással lényegesen javította a mangalica mutatóit, ami azonban a hússertések mellett kevésnek bizonyult.

A hússertések már hat hónapos korukra elérhetik a meghatározónak számító 105 kg-os vágósúlyt, s ezalatt 25-30%-os fehéráru mellett 50-55%-os színhúskihozatalt produkálnak (a fennmaradó részt az állat csontozata teszi ki). Ehhez képest

a mangalicák a fent jelzett súlyt csak egy év alatt érik el, s emellett a színhúskihozataluk 35-40%, a fehéráru pedig 45-50%-os érték körül mozog (*Ender, 2002*). Ha ehhez hozzávesszük, hogy a mangalicáknál ideálisnak tartott 130-160 kg-os vágósúlyt csak másfél-két év alatt érik el, belátható a mangalica jelentős hátránya.

A fent említettek miatt a XX. század elejétől folyamatosan folytak kísérletek arra vonatkozóan, hogyan lehetne a mangalica paramétereit javítani. Több kutatás is bebizonyította, hogy a jobb táplálóanyagellátás nem javítja szignifikánsan a hizlalási eredményeket, valamint az állatok beltartalmi értéke sem változik. A kísérletek bizonyították, hogy a mangalica hizlalása azzal tehető gazdaságosabbá, ha a takarmányon „spórolnak", vagyis olcsóbb komponensekből állítják össze a takarmányt, zöldtakarmányokból, ipari melléktermékekből stb.

A mangalica egy-egy fialáskor átlagosan 5-6 utódot ellik, s bár feljegyeztek 10-nél nagyobb alomszámot is, ezek ritkaságszámba mennek. Összevetve ezt a modern fajták 10-en felüli átlagával (jellemzően 10-12-es alomszám), a mangalica alulmarad (1. táblázat).

A kisebb alomszám alapvetően még nem jelent hátrányt, hiszen a kevesebb malac kisebb stresszhatásnak kitett, s így a malachullás aránya is szignifikánsan alacsonyabb lehet. Azonban mivel a mangalica növekedési üteme lassabb, a kocaforgó is elnyúlik, s jellemzően a két év alatt három fialás eredményez a mangalicáknál olyan tartható ütemet, amelyet az anyakocák is bírnak, s mindemellett a malacok is életképesen jönnek a világra. Éppen ezért a mangalica termékeknek olyan piaci pozíciót kell megcélozniuk, ahol a vásárlók hajlandóak megfizetni a hosszabb ideig tartó, azonban magasabb minőségű termelési folyamatot (*Gundel, 2004*).

1. táblázat

A mangalica és a hússertés főbb paramétereinek összehasonlítása

Mangalica		Hússertés
5-6	Szaporaság (db)	10-12
13	Nevelési idő (hónap)	6
130	Vágási súly (kg)	100
40	Szalonnavastagság (mm)	20
28	Izomvastagság (mm)	46
37	Színhús (%)	52
420-460	Gyarapodás (g/nap)	530-560
4,6-5,2	Takarmányhasznosítás (kg/kg)	2,8-3,9

Forrás: saját szerkesztés

Ha megvizsgáljuk a feldolgozott húskészítmények árát (*Török, 2010*), akkor megállapítható, hogy a mangalicából készült élelmiszerek többe kerülnek, mint a hagyományos hússertésekből készültek. Ezek szerint a fogyasztók hajlandóak akár kétszer annyit is fizetni az effajta termékekért, ami jelentős felárnak tekinthető. A legnagyobb különbség (225%) a sonkaféléknél tapasztalható, míg a differencia a tepertőknél a legalacsonyabb (29%). A mangalica „sikerét" tehát annak köszönheti, hogy a belőle készült termékeket (amelyek többnyire nem a hétköznapi fogyasztás élelmiszereit jelentik) a kereslet magasabb áron is hajlandó felvenni, ez-

által kompenzálva a termék előállításánál keletkező hátrányokat. A jelentős különbségek ugyanakkor csak a feldolgozott termékekre jellemzők, hiszen az élőállat-felvásárlás esetében a mangalica árprémiuma mindösszesen 10-15% körül mozog.

TÉVHITEK A MANGALICÁVAL KAPCSOLATBAN

A mangalicával kapcsolatban az elmúlt években több tévhit is kialakult. Elsősorban a mangalica húsának élettani hatásával kapcsolatban jelentek meg téves elképzelések. Ezek szerint a mangalica húsának nagyon kicsi a koleszterintartalma, sőt egyesek egészen odáig elmentek, hogy a mangalica zsírja koleszterinmentes, egyenesen egészséges. A közelmúltban számos laboratóriumi vizsgálat készült, hogy kiderítse a pontos igazságot ezzel kapcsolatban (*Gundel, 2006b*).

A kísérletekben mangalica és modern hússertésekből vett mintákat hasonlítottak össze. A különböző állatokat ugyanazzal a táppal etették, s ugyanakkora súlynál vágták le, hogy a külső feltételek teljesen azonosak legyenek. (Ugyanazt a 115 kg-os vágósúlyt a mangalicák közel 75%-kal több idő alatt érték el.) A vizsgálatok szerint a mangalicák izomszöveteiben sokkal nagyobb volt a szárazanyag-tartalom, s ezzel együtt a zsír mennyisége is. A telített zsírsavak aránya közel azonos volt a két típusú állatban, míg az egyszeresen telítetlen zsírsavak (pl. olajsav) aránya a mangalicában, a többszörösen telítetleneké (pl. linolsav) pedig a modern fajtában volt nagyobb (*Radnóczi, 2002*). A modern, egészséges táplálkozás alapelvei szerint a telített zsírsavak bevitelét csökkenteni kell, s az egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavakat kell preferálni. Ezek szerint és a fentiek tükrében a mangalica húsának zsírtartalma s koleszterinszintje nem kedvezőbb, mint a modern fajtáké, emellett azonban a „jó koleszterin" magasabb arányban fordul elő a mangalicában (*Szabó, 2006*).

A különböző vitaminok és mikroelemek koncentrációja a mangalica húsában szignifikánsan nagyobb, s ez független a felhasznált takarmányoktól. Ez azt mutatja, hogy a mangalica ilyen irányú mikroelem- és vitamin-felhalmozása genetikailag meghatározott.

Összefoglalva tehát elmondható, hogy a mangalica húsának az emberi egészségre gyakorolt hatásával kapcsolatos nézetek többsége hibás. A mangalica húsa se nem rosszabb, se nem jobb, mint a modern sertésfajtáké, hanem más. Éppen ezért a mangalica húsának fogyasztása kitűnő élvezeti értéket biztosít, s mérsékelt fogyasztása beleilleszthető a modern táplálkozási rendbe is (*Gundel, 2006; Lugasi, 2006*).

A termékkel kapcsolatos marketingnek a mangalica termékek fogyasztóiban azt célszerű tudatosítania, hogy más terméket vesznek, mint ha hagyományos sertéshúst vásárolnának.

A MANGALICA VERSENYKÉPESSÉGÉNEK HÁROM PILLÉRE

A mangalica ágazat eredményességét az ibériai kereslet, a falusi turizmus és a bioélelmiszerek kereslete alakítja.

A spanyol serrano sonkaipar

A spanyol serrano sonka az olasz pármai sonka mellett talán a leghíresebb, sertéshúsból előállított, érlelt húskészítmény. A serrano sonkát Spanyolországban már évszázadok óta készítik, s 1999 óta az Európai Unió is a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségét szabályozó minőségügyi politikája részeként spanyol *Hagyományos és Különleges Terméknek* (HKT) ismeri el. A HKT termékek legfontosabb jellemzője az, hogy szemben más kategóriákkal, ezt a jelzőt minden olyan termékre lehet használni,

amely a szabályozás során rögzítésre kerülő leírásnak megfelel, azaz még csak jogi akadálya sem lehet annak, hogy a Magyarországon tenyésztett mangalicákból készült termékeket serrano sonkaként hozzák forgalomba.

A hosszú idő óta Spanyolországban előállított serrano sonka alapanyaga a mangalicához nagyban hasonló, szintén fekete körmű (spanyolul „pata negra") ibérico fajta. Ezen ibériai állatok is zsírsertések, melyek lehetővé teszik az egyedi eljárásban való feldolgozást. A feldolgozási folyamat során a nyers sonkákat először is tíz-tizenkét napra tengeri sóba forgatják, majd ezután lemossák őket és három hónapra érlelőkamrába kerülnek. Itt kizárólag a hőmérséklet, páratartalom és légmozgás szabályozásával befolyásolják a sonkák érését. Ezután következik az úgynevezett izzasztás, amikor is három hétre egy 30 °C körüli hőmérsékletű kamrába kerülnek, ahol is a megolvadó zsír teljesen átjárja a sonkákat. A menet közben kialakuló felületi nemes penész pedig évekre konzerválja a belső részeket. Az így előkészített sonkákra ezek után már csak az érlelés vár, még legalább tizennyolc hónapot, de akár két évet is eltöltenek a nyitott ablakú csarnokokban, ahol a helyi mikroklíma száraz levegője teszi tökéletessé az ízeket.

Spanyolországban a sertéságazat is kiemelt szerepű, hiszen az ország öt legfontosabb nemzetgazdasági ágának az egyike, éves szinten több mint 19 milliárd eurós értéket előállítva, ami az egész spanyol élelmiszeripar 20%-át jelenti[1]. A serrano sonkákat is magában foglaló érlelt sonkák ennek a sertéságazatnak mennyiségben a 19,5%-át, értékben pedig a 34,5%-át teszik ki, azaz Spanyolországban is elsősorban a prémium szegmensben találhatók ezek a termékek. Az *Alimarket (2010)* adatai alapján Spanyolországban 2010-ben összesen 17 167 tonna serrano sonkát készítettek, melynek piaci értéke közel 450 millió euró volt.

A Magyarországon levágott sertések sonkáit és a karajt fagyasztva szállítják a hazánktól 3000 km-re lévő Segoviába, ahol is a Jamones Segovia S.A. gyára található. Itt már évszázadok óta készül a világ legjobb minőségű sonkáinak egyike, a tengerszint felett 1500 m-en fekvő komplexumban minden adott a minőségi termeléshez. A vállalat ugyanakkor spanyol viszonylatban nem számít a nagyok közé, a 25-26 millió euró éves árbevételével (a 70-80 alkalmazottal üzemelő gyár éves szinten 3500-4000 tonna árut, közte sonkát állít elő) nem kerül be az első ötven vállalat közé ebben a szektorban (*Alimarket, 2010*). A spanyol gyártó kínálatában a mangalicából készült termékek külön termékcsaládot alkotnak, s mangalica név alatt kerülnek forgalomba.

Jelenleg a magyar mangalica tenyésztés motorjának mozgatórugója egyértelműen a spanyol kereslet. A legnagyobb magyarországi mangalica integrátornak számító *Olmos és Tóth Kft.* vágóhídi mangalica termékeinek fele Magyarországon értékesül, emellett pedig mintegy 1000 tonna exportra kerül, elsősorban Spanyolországba. A képet még jobban árnyalja az a tény, hogy pillanatnyilag Magyarországon mangalicából nem készül igazán prémiumtermék, s noha több hazai húsüzem is rendelkezik saját gyártású mangalica termékcsaláddal, ezeket elsősorban a fajlagosan olcsóbb termékek teszik ki (*Zelenák, 2006a, 2006b*).

A fent leírt helyzet több veszélyt is hordoz magában. Egyrészt a kihalás széléről az elmúlt két évtizedben elkerült fajta hosszú távú stabilitását az teremtené meg, ha Magyarországon és a szomszédos országokban is kialakulna a fizetőképes ke-

[1] http://www.aice.es/v_portal/apartados/pl_basica.asp?te=7 (2011. január 23.)

reslet a legfontosabbnak számító mangalica (prémium-) termékekre. Másrészt a jelenlegi exportvezérelt termelés nem kellő mértékben diverzifikált, Spanyolország egyértelműen domináns piacnak számít, csak egy-két távol-keleti országba (Japán és Kína) kerül még értékesítésre mangalica termék. Egy, a spanyol piacot érintő esetleges összeomlás beláthatatlan következményekkel sújtaná a mangalica ágazatot. A spanyolországi értékesítések további veszélye mindezek mellett az is, hogy az jelenleg szinte teljes egészében egyetlen vállalaton keresztül valósul meg. Ennek a spanyol viszonylatban kisméretű vállalkozásnak az összes kockázata pedig jelenleg közvetetten szinte az egész magyar mangalica ágazatra veszélyt jelenthet.

Falusi turizmus – előnyben a kistermelők

A falusi turizmus elsődleges célja, hogy a vendégeknek úgy nyújtsanak különböző szolgáltatásokat, hogy eközben a vidék kultúrtáj jellegét megőrzik és ápolják. A mangalica pedig, amely évszázadokon keresztül a vidéki élet elengedhetetlen része volt, tökéletesen illeszkedik ehhez a képhez. A falusi turizmusnak a mangalicák tartása tehát kézzelfogható pluszt jelent, hiszen a vendégek értékelik azt, ha megismerhetik ezen őshonos állatokat, s az asztalukon tálalva közvetlen anyagi bevételt jelentenek a vendéglátónak.

A falusi turizmus mellett nagy könnyebbséget jelent a szabályozási oldalon megjelent könnyítés, miszerint az őstermelők a saját maguk által előállított (mangalica) élelmiszereket közvetlenül értékesíthetik a fogyasztók számára. Mindemellett napjainkban megfigyelhető az a tendencia is, hogy egyre több vidéki szálloda tart mangalicát, elsősorban természetesen reprezentatív célból. Ezek a néha akár sokcsillagos szállodák hajlandóak mangalica állomány tartására, hiszen a hasonló őshonos magyar állatok mellett (szürke marha, racka juh stb.) a mangalica is kuriózumnak számít a szállóvendégek számára.

Ezek a piaci szereplők tehát a mangalicának nemcsak a húsárutermelő képességéből profitálnak, hanem annak „látványosságából" is. Éppen ezért az ilyen helyeken tökéletesen alkalmasak a mangalicának azon eredeti génekkel rendelkező egyedei, amelyek a hústermelés szigorú kritériumainak esetlegesen nem felelnek meg.

Bioélelmiszer – a jövő élelmiszere

Napjaink élelmiszer-fogyasztásában a bioélelmiszerek részesedése növekvő, a fogyasztók egyre jobban preferálják azokat a termékeket, amelyek mindenféle hozzáadott anyag nélkül készültek. A hagyományos állatfajták szerepe ezen a téren egyre jobban felértékelődik, hiszen genetikai felépítésük miatt alkalmasak arra, hogy biztonságos élelmiszerek készüljenek belőlük.

A mangalica adottságai lehetővé teszik, hogy tökéletes alapanyag készüljön belőle a bioélelmiszerekhez (*Márai, 2004b*), mivel ezen fajta nem veti meg, sőt kifejezetten kedveli az extenzív tartásmódot, ezért a természetes közegben felnevelt állatok sokkal nagyobb megbízhatóságot jelentenek élelmiszer-biztonság tekintetében, mint az intenzív viszonyok között tenyésztett társaik (*Szabó, 2004*). A mangalica nagyfokú ellenálló képessége lehetővé teszi akár a teljes gyógyszermentességet, ami a modern hússertések körében szinte elképzelhetetlen lenne. A sok zöldtakarmánnyal és az állatok legeltetésszerű tartásmódja alatt saját maguk által megkeresett táplálékaival az állatok természetes hatóanyagok elfogyasztásával válnak rezisztensé a betegségekkel szemben, amit a kisebb egyedsűrűség csak tovább segít. Mindemellett a mangalica nem igényli a különböző hozamnövelő szereket, hormonkezeléseket, hiszen ha bár lassan is, de azért biztosan tudja produkálni a rá jellemző tömeggyarapodást (*Rátky, 2006*).

A mangalica SWOT analízise

S	W
• **Őshonos állat.** A mangalica mint fajta a történelmi Magyarország területén alakult ki, így a Kárpát-medence adottságaihoz a lehető legnagyobb mértékben képes alkalmazkodni. • **Világhírnév.** Az egyetlen olyan sertésfajtánk, amely a történelem folyamán világhírnévre tett szert, ezáltal a mangalica név még mindig jól cseng külföldön is. • **Kiváló minőségű hús.** A húsa zsiradékkal finoman átszőtt, ezért elkészítve lédús és porhanyós marad. Ebből kifolyólag tökéletesen alkalmas első osztályú ételek (pl. steakek) elkészítésére, valamint a világhírű spanyol serrano sonkának is tökéletes alapanyaga. • **Igénytelenség.** A mangalica sokkal kevésbé kényes a tartásmódra, s a takarmánnyal szemben is sokkal alacsonyabb igényei vannak, mint a modern, keresztezett sertéseknek. • **Nagyobb ellenálló képesség.** A betegségekkel szemben kevésbé fogékony, ezáltal kevesebb gyógyszerre van szüksége. Emellett pedig a stressztűrő képessége is átlagon felüli. • **Más a zsírja.** A mangalica zsírja laboratóriumilag bizonyítottan más, mint a hússertések zsiradéka. Nagyobb mértékben tartalmaz olyan koleszterint, amelynek jótékony hatása van az emberi szervezetre.	• **Alacsony szaporaság.** A mangalica egy-egy fialáskor csak 5-6 utódot hoz világra, így szaporasága meg sem közelíti a modern fajták 10 malac feletti átlagát. • **Rossz takarmányértékesítő képesség.** Egyes esetekben a mangalicának majdnem kétszer annyi takarmány szükséges egy kilogramm élőtömeg előállításához, mint az intenzív tartású fajtáknak. • **Lassú növekedés.** A fajtára jellemző optimális vágótömeget több mint egy év alatt éri el, szemben egyes fajok 6 hónapos tenyésztési idejével. • **Nem kedveli az intenzív tartást.** A mangalica biológiai adottságaiból adódóan nem kedveli a nagyüzemi tartásmódot, illetve ilyen körülmények között nem lehet kihasználni a fajta előnyös tulajdonságait. • **Túlságosan zsíros állat.** A testtömegének akár 60-70%-át is kiteheti a feháéraruk aránya, ilyen mennyiségű zsiradékot pedig a modern táplálkozási szokások mellett nem lehet gazdaságosan értékesíteni. • **A prémiumtermékekre itthon még nincs kereslet.** A mangalicából készült prémiumtermékeknek itthon még elenyésző a kereslete. A fajta hosszú távú sikereihez elengedhetetlen a stabil és széles körű magyarországi fogyasztói bázis is.
O	**T**
• **Prémiumtermékek.** A mangalica kiváló húsából olyan extra minőségű termékeket lehet készíteni, melyek jóval az átlagos piaci ár felett értékesíthetők. Ezen áruk pedig igencsak közkedveltek Európa nyugati felén, de akár a Távol-Keleten is, jelentős exportpiacot eredményezve ezáltal. • **Biotermékek.** Az állat tartásmódja lehetővé teszi mindennemű nem természetes táplálékkiegészítő és gyógyszer mellőzését, így pedig tökéletes alapanyagot biztosít biotermékek előállításához. • **Állatbarát tartásmód.** Az egyre szigorodó állatvédelmi törvényeknek és EU-s előírásoknak teljes mértékben megfelel az a tartásmód, amelyet a mangalica a leginkább kedvel. • **Zöldtakarmány-értékesítés.** Bár a mangalica takarmányértékesítő képessége messze átlagon aluli, nem veti meg a zöldtakarmányokat. Ezen olcsóbb komponens pedig részben ellensúlyozni tudja a takarmányozás költségvonzatát. • **Törzskönyvezés.** A Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete által (újra) beindított törzskönyvezési folyamat eredményeként elérhető, hogy ellenőrzött és homogén minőségű tenyészállomány jöjjön létre Magyarországon. • **Mangalica termékcsaládok.** Egyre több húsüzem termékpalettáján tűnnek fel a mangalicából készült termékek. • **Marketing és PR.** Következetes és hatékony marketingstratégiával el lehet érni, hogy a széles vásárlóközönség számára is ismertek legyenek a mangalica termékek. Jó példa erre a közelmúltban útjára indított, évenként megrendezett Mangalica Fesztivál sikere is. • **Falusi turizmus.** A mangalica elengedhetetlen része a vidéki Magyarországnak, így ezen állatok tartása hozzáadott értéket jelenthet az itteni vendéglátásban, hiszen a vendégek hajlandóak többet fizetni, ha láthatják eredeti környezetükben őket, illetve ha elfogyaszthatják a belőlük készült ételeket is.	• **Monopolisztikus felvásárlói piac.** A mangalica újjászületését elsősorban annak köszönheti, hogy a spanyol kereslet az értékesebb részeket (sonka és karaj) prémiumáron vásárolja fel. Ez az értékesítési csatorna azonban egyszereplős, a Jamones Segovia S.A. vállalat az Olmos és Tóth Kft.-n keresztül egyszereplős felvásárlói piacot teremtettek, amely hosszú távon jelentős gazdasági kockázatot is jelenthet az iparág számára. • **Disznóhús fogyasztásának háttérbe szorulása.** Magyarországon a megfordult a tendencia, s immáron a baromfitermékek a legkeresettebb húsfélék. A sertéságazatot sújtó negatív tendencia pedig élesen érintheti a mangalicát, hiszen mangalica termékeket is elsősorban azok vásárolnak, akik a sertéshúst fogyasztják. • **Fogyasztók bizalmatlansága.** Veszélyt jelenthet az a fogyasztói berögződés, amely a mangalicából készült termékek túlzottan zsíros volta miatt, ezek egészségre ártalmas hatására hivatkozva inkább nem vásárolnak ilyen terméket. Mindemellett pedig a mangalica termékek magasabb árfekvése miatt az alacsonyabb jövedelműek az olcsóbb sertéshúsok iránt érdeklődnek inkább. • **Tévhitek káros hatása.** A közelmúltban a mangalicával kapcsolatban elterjedt tévhitek (pl. nem tartalmaz koleszterint) cáfolata negatívan üthet vissza a fogyasztóknál, hiszen ha elvesztik a bizalmukat a termékekkel kapcsolatban, akkor nyilvánvalóan nem is fogják vásárolni azokat. • **Vérvonalak lerontása.** Ha a mangalica versenyképességét növelendő bevett szokássá válik a tulajdonságok különböző fajtákkal való keresztezéssel történő javítása, akkor fennáll annak a veszélye, hogy ha mindez ellenőrizetlen keretek között zajlik, akkor elvesznek azok a mai mangalica vérvonalak, amelyeket már amúgy is csak a csodával határos módon sikerült megmenteni.

FORRÁSMUNKÁK JEGYZÉKE

(1) Alimarket (2010): Informe annual 2009 – alimentación perecedera. – (2) Bodó I. (2000): Eleven örökség. Régi magyar háziállatok. Bp. Kiadó – (3) Egri S. (2002): Élen az agráriumban. Szolnok Kiadó Nagyalföld K. – (4) Ender, K. (2002): Mangalica sertések hús- és zsírtartalmának vizsgálata laboratóriumban. A Hús. 12. 4. 204-207. pp. – (5) Gundel J. (2004): Egy napjainkban tipikus sertésfajta és a mangalica összehasonlító hizlalása. Őstermelő. 8. 6. 82-84. pp. – (6) Gundel J. (2006a): A mangalica húsminősége és táplálkozási jelentősége. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 263-275. pp. – (7) Gundel J. (2006b): A takarmányozás hatása magyar nagyfehér x magyar lapály és szőke mangalica sertések hizlalási teljesítményére. 2. közlemény: Takarmányozás hatása az eltérő élősúlyban vágott sertések zsírjának zsírsav-összetételére. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 1. 73-90. pp. – (8) Halmy L. (2006): Elvárásaink a mangalica élelmiszer termékektől. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 289-291. pp. – (9) Kovács J. (2006): A mangalica fajta múltja, szerepe Magyarország XIX. és XX. századi állattenyésztésében. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 195-202. pp. – (10) Lugasi A. (2006): A mangalica húsminősége és táplálkozási jelentősége. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 263-276. pp. – (11) Márai G. (2004a): A magyar mangalica fajtái, értékelésük. Biokultúra. 15. 1. 12-13. pp. – (12) Márai G. (2004b): A biosertéstartás stratégiája és a mangalica értékelése (I.). Biokultúra. 14. 3. 17-18. pp. – (13) Radnóczi L. (2002): A mangalica fajta kialakulása és értékei. Debrecen Kiadó Debreceni Egyetem Agrártud. Centr. – (14) Rátky J. (2006): Biotechnológiai és szaporodás-élettani jellegzetességek a mangalica szaporításban a kutatási tapasztalatok alapján. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3 233-246. pp. – (15) Szabó P. (2002): A mangalica története, tenyésztési- és termelési eredményei. Debrecen Kiadó Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Mezőgazdaságtud. Kar – (16) Szabó P. (2003): Mangalica törzskönyv. Debrecen Mangalicatenyésztők Orsz. Egyes. – (17) Szabó P. (2004): Természetes alapokon. Magyar Mezőgazdaság. 59. 20. 20-21. pp. – (18) Szabó P. (2006): A mangalica és más genotípusú sertések zsírszöveteinek zsírsav összetétele. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 293-311. pp. – (19) Török Á. (2009): A mangalica reneszánsza. Egy őshonos magyar sertésfajta helye a modern világban. BCE TDK dolgozat. – (20) Zelenák L. (2006a): Húskészítmények mangalicából. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 277-287. pp. – (21) Zelenák L. (2006b): Húskészítmények mangalicahúsból. A Hús. 16. 1. 20-24. pp.

TARTALOM

TANULMÁNY

Kassai Zsuzsanna – Ritter Krisztián: Helyi vidékfejlesztési programok a hátrányos helyzetű vidéki kistérségekben 337

Varga Eszter: Civil szervezetek szerepe a vidékfejlesztésben 347

Harangi-Rákos Mónika – Szabó Gábor: A mezőgazdasági szervezetek gazdálkodásának vizsgálata a 2002–2009 közötti időszakban 358

Lehota József – Szabó Zoltán – Lehota Zsuzsanna: Az integrált növényvédelem és gyümölcstermelés magyarországi bevezetésére, valamint elterjesztésére ható gazdasági tényezők 367

Pogány Éva – Sebesy Zsanett – Teschner Gergely – Troján Szabolcs: A tejtermelés költségei és bevételei a nyugat-dunántúli társas vállalkozásokban 378

Panyor Ágota: Gyógynövény-fogyasztási szokások vizsgálata 387

Vasvári Mária – Dávid Lóránt – Szabó Szilárd: A területhasználat néhány változása és következményei a Tisza-tónál 395

SZEMLE

Mihók Zsolt: A vidéket szolgáló Agrárgazdasági Kutató Intézet 407

Mészáros Sándor: Szabó G. Gábor: Szövetkezetek az élelmiszer-gazdaságban 409

Török Áron: Spanyolul tanul a magyar mangalica! 412

Hajduné Borsos Adrienne: Innováció a javából: a dohányzásról leszoktató cigaretta 421

Fodor Mónika – Gyenge Balázs – Horváth Ágnes: A munkahelyi étkezés hazai fogyasztói piacának vizsgálata 427

KRÓNIKA

Varga Zsuzsanna: Emlékezés Mádl Ferencre 435

A régiók neveinek helyes írásmódjáról 366

Tudnivalók a **gazdálkodásban** megjelentetésre készülő kéziratokról 386

Telefonszám-változás! 426

Summary 438

Contents 443