



## Az integrált vágósertés előállítását megalapozó tényezők

<sup>1</sup>Illés L., <sup>1</sup>Vidács L., <sup>2</sup>Ács P.

<sup>1</sup>Szegedi Egyetem, Mezőgazdasági Főiskolai Kar, Hódmezővásárhely

<sup>2</sup>HUNGAPIG Kereskedelmi Kft., Herceghalom

### ÖSSZEFOGLALÁS

*A sertéshús termelésben résztvevők vertikális és horizontális összefogásának szükségességét hangsúlyozzuk. Ezek hiányában a termelésfejlesztés legfontosabb elemei nem hangolhatók össze. E feladat megoldásában állami szerepvállalásra is szükség van. A sertés temékpálya feldaraboltóságának megszüntetése vezethet a „márkázott húsprogramok” létrehozásához és a minőségbiztosítási rendszer teljeskörű kiépítéséhez. (Kulcsszavak: sertés, vágósertés termelés, integráció, minőségbiztosítás)*

### ABSTRACT

#### Key factors of the integrated slaughter pig production

L. <sup>1</sup>Illés, L. <sup>1</sup>Vidács, P. <sup>2</sup>Ács

<sup>1</sup>University of Szeged Faculty of Agricultural Sciences, Hódmezővásárhely

<sup>2</sup>HUNGAPIG Ltd., Herceghalom

*The importance of horizontal and vertical integration of pork production's participants was emphasised by the authors. It could be concluded that the absence of integration makes coordination of the product development's most important elements impossible. In order to solve the above-mentioned task the direct participation of the appropriate governmental organisations is also necessary. Abandonment of the sector's division might result in the establishment of branded pork programmes and quality control.*

(Keywords: pig, slaughter pig production, integration, quality control)

### BEVEZETÉS

Az elmúlt néhány évben a sertéstenyésztési szakemberek számára rendezett legkülönbözőbb fórumokon az EU-s csatlakozásról, annak várható hatásairól, valamint az addig megoldandó feladatokról már sok szó esett. Ennek ellenére a sertésvertikumban dolgozók továbbra is kételyeiknek adnak hangot. Nap mint nap feltesszük a kérdést: „Jó-e nekünk a csatlakozás? Felkészültek vagyunk-e rá? Megfelelő-e a termelés, feldolgozás jelenlegi színvonala, szervezettsége arra, hogy álljuk a szigorú versenyt a közeljövőben?” Közben tisztában vagyunk azzal, hogy jelenlegi fő nyugat-európai piacaink önállósági foka egy-két régiót kivéve meghaladja a 100%-ot.

Mindezeket tetézendő az EU-ban az elmúlt 2-3 évben bekövetkezett, az állategészségügyet és élelmiszer biztonságot érintő, botránnyá dagasztott problémákat sem oldották meg, és ennek következtében sorra születnek a mind szigorúbb élelmiszer-higiéniai, gyógyszer, takarmány, környezetvédelmi, illetve állatvédelmi szabályozások.

Sokat hangoztattuk, hogy Magyarország adottságai – az, hogy a gabonaövezetben vagyunk, hogy van szaktudás, hagyomány, férőhely - a sertéstartásra predestinálnak minket. Valójában azonban egyre inkább úgy tűnik, hogy korábbi verseny előnyünk határozott és eredményes lépések nélkül elenyészik. Láthatjuk, hogy a nyugati fejlett sertéstartókhoz képest kocánként 3-5 hízóval kevesebbet állítunk elő évente, lényegesen (150-200 g-mal) alacsonyabb a tömeggyarapodás a hizlalásban, gyengébb a fajlagos takarmányértékesítés és az átlagos vágóérték is elmarad az ideálistól. Mindez annak ellenére van így, hogy a biológiai alapok, azaz a megfelelő genetikai színvonalat képviselő tenyészállatok rendelkezésre állnak. Más kérdés az, hogy a pénzügyi gondok, a rossz menedzsment, a tenyésztési piramis teljes körű működésének hiányában a megfelelő mennyiségű tenyészsertés nem kerül az árutermelő szférába, így az csak rendkívül lassan fejlődik. Az évek óta jellemző piaci helyzet és a termelés jelenlegi színvonala egyértelműen azt üzenik, hogy rövid időn belül el kell mozdulni szervezettebb vágósertés előállítás irányába. Ennek a kérdéskörnek a - teljesség igénye nélkül - szeretném felvillantani néhány igen fontos elemét.

### **MEGOLDANDÓ FELADATOK**

Hiányzik a vágósertés előállítás és a feldolgozóipar „intézményesített” párbeszéde, így nincs visszajelzés arra vonatkozólag, hogy milyen vágóértékű, ill. minőségű alapanyag szükséges ahhoz, hogy az export valamint a belföldi igényeket még tökéletesebben tudják kielégíteni, ezáltal javítani az értékesítési lehetőségeket. Ez rendkívül nehéz helyzetet teremt a nemesítésben, törzskönyvezésben dolgozóknak, hiszen nem fogalmazódik meg jól körülírt tenyésztési cél, melynek a genetikai fejlesztéseket alá lehetne rendelni. A nemesítők kénytelenek saját külföldön szerzett tapasztalataik alapján az általános trendeknek megfelelő elképzelések szerint a szelekciós irányokat meghatározni.

A nemesítői munkához rendelkezésünkre állnak a megfelelően képzett szakemberek, a korszerű módszerek (pl. BLUP tenyészérték becslés, molekuláris biológia), a legmodernebb gépek (pl. CT, ultrahangos készülékek). A megfelelő szervezethez és az információáramlás hiányában azonban nem használjuk ki kellő hatékonysággal azokat. Információáramlásról a vertikumban nehéz is lenne beszélni, hiszen annak ellenére, hogy az élet minden területére elemi erővel tört be a számítástechnika, a magyar sertéstartókat ez idáig csak igen kis hányadban tudta megnyerni ez az egyértelmű előnyököt kínáló lehetőség. Megfelelő gépek és szoftverek hiányában lényegesen alacsonyabb hatásfokkal történik meg az árutermelő üzemek termelésének hatékonyság-ellenőrzése, ill. a termelési folyamatok megtervezése. Vertikális integrációs körök kialakulásával (kialakításával) pedig létre lehet hozni olyan rendszert, mely érdekösszhang esetén biztosítja a termék előállítását és a feldolgozó szektor számára a maximális jövedelem elérésének lehetőségét.

Az EU piacain azt tapasztalhatjuk, hogy a bevezetőben is említett élelmiszer botrányok jelentős szemlélet változást eredményeztek. A fogyasztók zöme mindinkább csak olyan termékeket tud elfogadni, melyeknek eredete hitelt érdemlően bizonyítható. Vagyis az állatot ez a szemlélet a megszületésének pillanatában potenciális élelmiszernek tekinti mindaddig, míg a tányérba kerül. A fogyasztó ezt elvárja és csak azt az élelmiszert vásárolja meg, melynek eredete azaz termelője, feldolgozója a késztermék alapján is fellelhető. Ez a tény már önmagában eredményezi a termelők és feldolgozók nagyfokú felelősség vállalását. A már működő ezen kritériumoknak megfelelő programok (márkázott húsprogramok) minőségbiztosítási rendszert alkalmaznak, melynek része a szigorú azonosító rendszer, ami a sertés esetében a malac

egyedi jelölésével indul és a vágóhídon egy vonalkód közbeiktatásával lehetővé teszi, hogy a késztermék visszaazonosítható legyen. Ezen minőségbiztosítási rendszerek közös tulajdonsága, hogy a termelési folyamatban megkeresik és „felügyelik” azon pontokat, melyek befolyásolják az élelmiszer biztonságot és a termék minőséget, azaz az élvezeti értéket. Melyek ezek közül a legfontosabbak?

### **A MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS SZEREPE**

A termék minőségét alapvetően befolyásolja a születés és felnevelés helye, az, hogy a termelő megfelelő tartási technológiával, fajtával, higiéniai körülmények között termel-e. A telepi ellenőrzés lehetővé teszi a takarmányozás kontrolálását az ok- és célszerűsége, az összetételre, a medikációra, a hozamfokozókra, a toxinokra vonatkozóan egyaránt. A megfelelő takarmányozás garantálja, hogy a meghatározott fajták esetén a hús ízletes, szermaradványtól és toxinoktól mentes, egészséges legyen.

A telepeken gyógyszereket csak gyógyszerkönyvben rögzítve lehet felhasználni. A terápia esetén az állat egyedi azonosítója, a kezelés időpontja, a felhasznált gyógyszer rögzítésre kerül. Így az állategészségügyi várakozási idő ellenőrizhető.

Ugyancsak kritikus pont az állatok vágóhídra szállítása, mely a minőségvállalási szempontokon túl, az állatvédelmet tekintve is nagy jelentőségű napjainkban. Az állatokat csak korlátozott távolságra, a zsúfoltságot elkerülve lehet szállítani. A szállítójárművet csak speciális állatszállítási képesítéssel rendelkező személy vezetheti. A stresszhatások kivédésével javul a hús pH-ja, víztartó képessége. A kíméletes szállítás esetén az állatokon nem keletkeznek külsérelmi nyomok.

Természetesen a folyamat ellenőrzésének leginkább reflektorfényben álló része a vágóhíd, hiszen ez az a terület, mely a termék minőségét közvetlenül meghatározza. A hús minőségét azonban nem lehet csak egyetlen értékmérővel jellemezni, ezért az ellenőrzés kiterjed minden tulajdonságcsoportra, mely a felhasználás és értékesítés szempontjából fontos. Így az érzékszervi, a technológiai, toxikológiai és táplálkozásbiológiai paraméterekre, ill. a vágott test minőségére, higiéniai státuszára.

A minőségbiztosítási rendszerek, ill. márkázott húsprogramok Nyugat-Európában 6-8 éves múltra tekintenek vissza, és ma már komoly háttérrel fejlődnek. Talán ez az a terület, amely a legnagyobb kihívás elé állít bennünket, és fokozottan érvényes az, hogy áttörést csak komoly integrált termelési és minőségbiztosítási rendszerek létrehozásával lehet elérni.

### **KÖVETKEZTETÉSEK**

Összegezve megállapítható, hogy a termelésben résztvevők vertikális és horizontális összefogása nélkül a termelésfejlesztés fontos elemei úgymint a biológiai alapok, termék nyomon követés, ill. élelmiszerbiztonság valamint az informatika fejlesztése nem hangolhatók össze kellőképpen. Ennek hiányában nem vállalkozhat az ágazat olyan horderejű feladatok megoldására, melyet néhány éven belül a környezetvédelmi beruházások és az amortizálódott telepek felújítása jelent.

Véleményem szerint ez a feladat még optimális esetben is csak jelentős állami ráfordításokkal valósítható meg. Figyelembe véve azt a „történelmi” tény, hogy a termékpálya feldarabolódott, azaz az egyes résztvevők önállóan tevékenykednek, így az integrálódási folyamat legfontosabb útja, hogy szerződések biztosítsák a termelők, a kereskedők, a tenyésztőszervezetek, a vágó- és feldolgozó üzemek együttműködését a kölcsönös előnyök alapján.

Levelezési cím (*corresponding author*):

**Illés Lajos**

Szegedi Egyetem, Mezőgazdasági Főiskolai Kar  
6800 Hódmezővásárhely, Pf.: 79.

*University of Szeged, Faculty of Agricultural Sciences  
H-6800 Hódmezővásárhely, Pf.: 79.*

Tel.: 36-62-246-466, Fax: 36-62-241-779