

Seregi János - Bartos Szabolcs - Kovács Ágnes

Az un. „alternatív állatfajok” (szarvasmarha, bivaly, sertés, juh, baromfi, nyúl) és termékeik szerepe a regionális állattenyésztésben

Seregi, János - Bartos, Szabolcs - Kovács, Ágnes: The Role of the so Called “Alternative Animal Species” (Cattle, Buffalo, Sheep, Poultry, Rabbit) and their Products in the Regional Farming

Our country, being the integral part of the Carpathian basin, has very different animal breeding traditions in each region. In addition, nowadays the influence of the so called invasive species is also decisive. The efforts to protect the farming environment and the range of products have renewed those needs that return to the past traditions. Some examples of animal races and species are living their renaissance: jersey and hoary cattle, “coloured” pigs (black and white belted pigs, Cornwall, Berkshire) There are getting also importance some partially forgotten sheep, goat, Hungarian hen, Hungarian giant rabbit and other species. The process is widened with the products manufactured from the mentioned animal species and the marketing: rural tourism, events, meetings and rural development. This way, the special quality regional artisan products will enhance the development of a region; will satisfy the export necessities, and enrich the product scale with different “regional tastes”.

Key words: regional animal breeding, alternative animal species, traditional products

ÖSSZEFOGLALÓ

Hazánkban, mint a Kárpát-medence szerves részének állattenyésztési hagyományai régióként különbözőek. Emellett mára az idegen hatás jelei, az un. „özfajok” számának döntő fölénye is érzékelhető. A törekvés az állattartó környezet megóvására és a termékek sora mára felélesztette azokat az igényeket, amelyek a múlthoz való visszatérésre irányulnak. Újból megjelennek a következő főbb fajok, fajták (a teljesség igénye nélkül): borz deres és jersey szarvasmarha, „színes” sertések (német öves, cornwall, berkshire stb.). Szerephez jut számos napjainkra már részben elfelejtett juh, kecske, magyar tyúk és vízi szárnyas fajta, és a magyar óriás nyúl. A folyamat kibővül a felsorolt állatfajok alapanyagaiból és termékeiből készült termékek komplex marketingjével: falusi turizmus, rendezvények, összejövetelek, vidékfejlesztés. Így a nagy értékű, speciális minőségű regionális kézműves hagyományos termékek

erősítik a régiók fejlődését; az export igényeket is kielégítik és gazdagítják a termékspalettát a különböző „régiónyi ízeivel”.

Kulcsszavak: regionális állattenyésztés, alternatív állatfajok, hagyományos termékek

1. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

Regionális és lokális szinteken fontos alapelvek, hogy a természettel szoros együttműködésre törekvő embernek alkalmazkodnia kell a környezethez és a környezet meglévő erőforrása-ihoz, minél kisebb import erőforrás felhasználása mellett. Meg kell őrizni a biológiai sokféleséget, vizsgálni kell a terület felhasználását, a tájgazdálkodást, a tájhasználatot és a fenntartható mezőgazdaságot, a természeti ipar lehetőségeit (Gasser, 2004).

A fenntartható fejlesztés szempontjainak érvényesítése alapvetően az emberi életfeltéte-



lek hosszú távú biztosítását és egyúttal a többi biológiai egyed fennmaradását célozza. A fenntartható fejlődés érdekében csak olyan termelésnövelést szabad szorgalmazni, amely:

- megőrzi a talaj termőképességét, és nem szennyezi a felszín alatti vizeket;
- megőrzi a növénytermesztés és az állattenyésztés genetikai erőforrásait;
- elősegíti a biológiai sokféleség, a biodiverzitás fennmaradását (Briceno és Stagl, 2006);
- a humán táplálkozási lánc valamennyi szereplője számára az élő szervezetet nem károsító, s megfelelő beltartalmi értékű termékeket állít elő;
- melléktermékeivel és hulladékaival nem, vagy csak minimális mértékben szennyezi a környezetet;
- a vidéki népesség minél szélesebb köre számára biztosít munkaalkalmat és megélhetést;
- lehetővé teszi a termelés gazdaságosságának folyamatos fenntartását (Laczó, 1998).

Moser (2001) a fenntarthatóan működő öko régiót az élő sejthez hasonlítja. A környezet és a mezőgazdasági ágazatok (állattenyésztés, növénytermesztés) évszázadokig stabil, standard szinten léteztek. Mára ez a helyzet megváltozott. A német irodalom nem véletlenül használja a „templomtoronyfajta” kifejezést. Ahány terület, annyiféle szarvasmarha, sertés, juh és egyéb állatfaj élt, biztosítva a meglévő környezeti állapot fenntartását és megőrzését. Hazánk a megelőző években ebben élen járt, biztosíték erre a mintegy 60 megőrzött, tradicionális őshonos faj és fajta (Bodó, 2002).

2. SAJÁT VIZSGÁLATOK

Hazánkban (főleg EU követelésre, ajánlásra) kialakuló régiók helyzete eltérő. A potenciális állattartó képesség és a foglalkoztatottak számának alakulása régióként változik. Adataink érzékeltetik, hogy főleg öko körülmények kö-

zötti létszámfejlés – ez nem okozna környezeti terhelést, sőt segítene a tájrehabilitációban – mintegy 1.305 ezer számosállattal növelné a létszámot és mintegy 22.000 fő foglalkoztatását jelentené. A konferenciánk szempontjából fontos Dél-Alföldi régióban ez a legnagyobb, 250.000 számosállat bővítést és 4.500 fő foglalkoztatását jelent(het)né. Az állattenyésztés fejlesztése azonban nem választható el számos olyan kérdéstől, mint a közvetlen értékesítés, az integráció, a régióra valamikor jellemző állatfajok és fajták tartása, a régió adottságai.

1. táblázat:

Az állattenyésztés regionális fejlesztésére ható főbb tényezők

Környezeti tényezők	Regionális tényezők	Politikai tényezők
Klíma	A tájkultúra szintje	Agrárpolitika
Elérhető takarmányok, nyersanyagok, állatfajok és fajták	A régió adottságai Turizmus Természeti környezet	Támogatás
A tájvédelem feltételei	Technikai (infrastrukturális) színvonal	Jogi feltételek

3. MEGVALÓSÍTHATÓ MODELLEK

A következőkben állatfajonként elveket, modelleket és gazdálkodó (alap) egységeket mutatunk be. Meggyőződésünk, hogy az alap gazdaságok (ha úgy tetszik „molekulák”) alkalmasak, arra, hogy rendszerré (ha úgy tetszik „vegyületté”) alakuljanak át. (Az öko jellegű gazdálkodáson túl a tradicionális fajokat, illetve fajtákat tartó egységeket ábrázolunk. Ezzel is valamennyi hazai előnyt jelent(het)ő tényezőt figyelembe veszünk.)

3.1. Szarvasmarha

Mind a magyar szürke (1), mind a magyar tarka (2) tradicionális fajtának tekinthető. Alternatív fajta lehet a borzderes, a jersey, a wagyú. Tartásuk a hústermelésben, legelőre alapozottan lehet öko-jellegű. Az általuk adott alapanyag (borjú) lehet az integráció tárgya (bérhizlalás).

3.2. Sertés

A kiválasztott fajta a mangalica, szőke és feckeshasú színváltozatban, valamint az öves, illetve a színes sertések: cornwall, berkshire. Ez azt a hagyományos utat jelzi, ahol a szaporulat kis körben integrálódik, illetve helyben értékeződik. Ha ez az út járható (pl. falusi turizmus), úgy biztosítható a szerény jövedelem.

3.3. Juh

A gyimesi racka és a magyar cigája valamint a down fajták adnak használható modellt.

A döntő kérdés: korszerű gyeptenyésztés, kitűnő fejési technológia, jó szaporasági mutatók, a tej (sajt) és a hús értékesítésének biztos piaca. A húsvétra, szüretre értékesíthető bárányal és a folyamatos sajtértékesítéssel, a környezetvédelmi támogatásokkal a jövedelmezőség biztosítottabb.

3.4. Baromfi

Minden szempontból a legjobb faj, a leggyorsabban megvalósítható alany a regionális integrációhoz.

Nyugat-Európában a „csibetraktor” használata az ökológiai gazdálkodást folytató farmokon nem ritka. A módszer hazánkban még nem kellőképpen ismert, sőt sok esetben a komplex gazdaság kialakítása is nehezen valósítható meg, pedig hagyományai vannak (vándor olasztatás). A fajok és fajták választéka itt a legszélesebb: tyúkfélék, pulykák, vízi szárnyasok, galambok, fűrj, stb.

3.5. Bivaly

Magyarországon a bivaly (*Bubalus domesticus*) tenyésztéséről Szent István idejéből, illetve 1412-ből már sejtünk írott jelzéseket, de elődeink biztosan ismerték. Virágkorát a XVIII-XIX. században élte (Tormay, 1889).

A történelmi Magyarországon két testnagyságban találjuk meg (kisebb: Zala, Somogy vármegye, nagyobb Szatmár, Erdély). Eredete: India. Balkáni, illetve görög-olasz közvetítéssel jut Magyarországra.

Napjainkban, növekvő létszámban tartják, tenyésztését Szövetség és a természetvédelem kezdi felkarolni. Húsa koleszterinszegény.

3.6. A magyar óriás nyúl

A házinyúl több évszázados tenyésztésének eredményeként számos változat jött létre. Ezek közül sok jelentős eltérést mutat a közös őstől, az üregi nyúttól. Az óriás testű fajták közül a magyar óriás érdemel említést. Süldő korban nincsenek kész húsformái, így az intenzív tenyésztésből kiszorult. Mivel a gyengébb minőségű takarmányokat is jól hasznosítja, a lassabb felnevelési idő ellenére bizonyos körülmények között/hobby, öko/, tenyésztésének van létjogosultsága.

4. KÖVETKEZTETÉSEK

Az emberi táplálkozásban – néhány szélsőséges felfogással ellentétben – az állati eredetű élelmiszerek fontossága pótolhatatlannak nevezhető. A gazdasági célú állattenyésztés fő terméke a vágóállat. A tej- és tojástermelésre tartott állatok is végül vágóállattá válnak.

A magyar táplálkozási szokásoknak, valamint az éghajlati és földrajzi viszonyoknak köszönhetően Magyarországon a sertés vált a hústermelés legfontosabb forrásává.

Számos új érv jelenik meg a húsfogyasztás mellett: a HÚS, a teljes értékű táplálkozás része, a leggyakrabban felhasznált élelmiszer, zsírtartalma kisebb, mint azt gyakran gondolják (Zsarnóczay et al., 2007). A táplálék kalóriájának kevesebb, mint 20%-át fedezi (Gölze, 2008). A benne lévő zsír fontos az ízletesség szempontjából, táplálkozás-biológiai értékű, könnyen

emészthető fehérjéket tartalmaz, a napi B₁ vitaminszükséglet felét, valamint a B₁₂ és a vas szükséglet nagy részét biztosítja (Holló et al., 2003). A mértékletes húsfogyasztásnak nincs egészségügyi hátránya. Az agyi eredetű intelligencia nem fejlődik ki húsfogyasztás nélkül.

5. A HÚS HASZNÁLATI ÉS ÉLVEZETI ÉRTÉKE

A használati érték közvetlenül a nyersanyagok tulajdonságaival függ össze, és a minőséget jellemzi. A hús esetében a következő fontosabb tulajdonságokat kell figyelembe venni: a szöveti felépítés, az izmok kiterjedtsége, a felhasználás szempontjai, az előállítható termékek, az elvárt minőségi jellemzők. A szöveti összetevők közül az izomszövet (színhús) a legjelentősebb, mert az izomfehérjék révén hozzá kötődnek a legfontosabb táplálkozásbiológiai és élvezeti érték funkciók. Minél nagyobb tehát egy nyersanyag izomszövet tartalma, annál értékesebbnek tartjuk úgy az élvezeti értéket, mint a technológiai felhasználhatóság szempontjából. A kötőszövet, fehérje tartalma ellenére kevésbé értékes, az élvezeti értéket és a technológiai felhasználást gyengíti. Adott határig az izomszövet és a kötőszövet együttes előfordulása táplálkozás-élettani szempontból kedvezőbb. A húsipari nyersanyagok használati értéke az őket felépítő szövetek tulajdonságaitól függ. A nyersanyagok funkcionális tulajdonságai közül a legfontosabbak: technológiai felhasználhatóság, táplálkozásbiológiai érték, élvezeti érték kialakító képesség, vagyis a fogyasztói igények kielégítésére való alkalmasság.

A fogyasztói szokásoknak megfelelően korábban a márványozott húst (több izmon belüli zsírtartalom) jobbnak értékelték (főleg azokban az országokban, ahol a sült, grillezett/"steak" húsok fogyasztása elterjedt szokás). A márványozott húsról való törekvés a következők miatt indokolt: az izmokon belüli zsír csökkenti a csepegési és főzési vagy sütési veszteséget,

javítja a porhanyósságot és a lédúságot. Az egyre soványabb, 1-2 % zsírtartalmú (száraz és rágós) hús előállítása miatt más, – tenyésztési és feldolgozási – módszerekkel kell biztosítani a megfelelő élvezeti értéket. A keresztezésre használt duroc fajta segíthet ezen, mivel ennek izomzsírtartalma nagyobb és ez a tulajdonság jól öröklődik.

Ender és Seregi szerint, (2003) étkezési szokásaink mintegy 10.000 évvel elmaradtak a genetikailag meghatározott fiziológiánktól, állati fehérje fogyasztásunk csökkent (19-35%-ról 15,5%-ra), szénhidrát fogyasztásunk nőtt (22-40%-ról 49%-ra), annak ellenére, hogy elődeink 4 millió éves fejlődésünk során 99,5%-ban húst, tejet és tojást fogyasztottak. A hús zsírtartalmának 55-65%-a telítetlen zsírsav, a konjugált-linolsav (CLA) tartalma rákellenes hatású, gátolja a zsírbeépülést, erősíti az immunrendszert, a CLA szintje pedig különösen magas a legeltetett, öko módon tartott állatok, a kérődzők húsában.

Érthető tehát, hogy Európában 1991 óta folyamatosan emelkedik az öko-termelés, különösen a nagy növénytermelő egységekben és a rét-legelő (takarmány) gazdálkodásban. Európa a világ legnagyobb öko-piac (3,9 milliárd Euró forgalommal, 2009-ben). Az egy főre jutó öko-termék fogyasztásban a sorrend a következő: Svájc: 101 Euro/fő, Dánia: 74 Euro/fő, Németország: 47 Euro/fő.

6. ÉLELMISZERKINCÜNK FELHASZNÁLÁSA

6.1. A régiók ízei

A HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) programot a VM jogelődje, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva már 1998-ban elindította. Több mint 300 termék szakmai-történeti leírása készült el, régióként és azon belül ágazati bontásban.

6.2. A gyűjtemény gazdasági hasznosítási lehetőségei

- a régiók-, és az ország arculatának erősítése;
- vidékfejlesztési programokban való felhasználás;
- falusi turizmus fellendítése (Pallóné, 2013)

ÖSSZEGRÉS ÉS ÚTMUTATÁS

Példának lehet: az „Ínyencrégiók Ausztriában” program. Az egyedi és különleges specialitások alapján most osztályba sorolták az

egyres régiókat, és ellátták őket a kitüntetett „ínyencrégió” címmel. Összesen 113 térségnek ítelték oda a megtisztelő ínyencrégió címet egy-egy különleges élelmiszernek vagy terméknek köszönhetően. Az „Ausztria ínyencrégiója” címet kizárólag olyan térségek nyerhették el, amelyek kimagasló minőségű, regionális specialitásokkal büszkélkedhetnek. Ezt a kezdeményezést bátran követhetjük hazánkban is, ahol ugyanis számos hagyományokat ápoló régióval és számtalan helyi speciális minőségű élelmiszertermékkel büszkélkedhetünk.

Felhasznált irodalom

- [1.] Bodó, I. (2002): Óshonos állataink és termékeink, a Hungarikumok. In.: Glatz, F. (2003): Óshonos állataink és termékeink, a Hungarikumok. MTA Társadalmi Kutató Központ. Budapest. 1-288 p.
- [2.] Brem, G., Seregi, J.: (1990): MOET-nucleusz tenyésztés a szarvasmarha tenyésztésben. Magyar Állatorvosok. Lapja, 1990.11. 653-659.
- [3.] Briceno, T., Stagl, S. (2006): „The role of social processes for sustainable consumption”. Journal of Cleaner Production 14. (17): 1541-1551.
- [4.] Ender K., Seregi J., Holló G., Nürnberg K., Wegner J., Seenger J., Repa I. (2003): An evaluation of meat quality and fatty acid composition of Mangalitzta hogs. Hungarian Agricultural Research. 15-18.
- [5.] Gasser, J. (2004): Die Jugend von heute, BischZwag, Vitaswiss (Volksgesundheit), 69. 2004.10.12.
- [6.] Holló I., Fal I., Seregi J., Horváth K., Andrassy Z., Holló G., Repa I. (2003): A fajta és a takarmányozás hatása a vágóértékre és a húsmínőségre. Új stratégiák az agrárgazdaságban, EU csatlakozás 2004. XLV. Georgikon Napok, Keszthely szeptember 25-26.
- [7.] Laczó, F. (1998): A Környezettudományi Központ állásfoglalása a fenntartható mezőgazdasági fejlődésről. <http://www.ktk-ces.hu/341.html> 2009.01.14
- [8.] Moser, A. (2001): A körfolyamatokban való természetszerű gazdálkodás és cselekvés. In.: Riegler, J.-Moser, A. (2001): Ökoszociális piacgazdaság. AGROINFORM Kiadóház, Budapest. 63-125.
- [9.] Oktatási és Kulturális Minisztérium (2009): <http://www.okm.gov.hu/main.php?folderID=1126&articleID=4265&ctag=articlelist&iid=1> 2009.08.14.
- [11.] Pallóné dr. Kisérdi Imola (2013): Jót tesz a HÍR-név a hazai termékeknek. Terra Madre Akadémia. Egy értékmegőrző program és ami mögötte van. 2013. október 24. <http://media.orientpress.hu/mc/archive/6804>
- [12.] Radics, L., Gál, I., Divéky, E.A., Pusztai, P. (2007): Európai Unió országok ökológiai gazdálkodása. Az Európai Unió Agrárgazdasága. 2007. 12. évfolyam 3. szám. 20-21.
- [13.] Seregi, J., Holló, G., Holló, I., Repa, I. (2008): Ökológiai állattenyésztésünk értékei és felhasználási lehetőségei versenyképességünk növelése céljából. „Verseny élesben – Európa napi konferencia.” Mosonmagyaróvár, május 5-6. 52.
- [14.] Seregi, J., Kovács, Á., Zsarnóczay, G., Holló, I., Holló, G., Ferenczy, F. (2008): Organic animal breeding, conditions, data, facts, plans (examples from central Europe). International scientific meeting: 60 years of scientific research in animal breeding, May 29-30. Timișoara, Ecology and Etology. vol. 41. 1, 248-255.
- [15.] Zsarnóczay, G., J. Seregi, Á. Kovács, G. Holló, P. Pusztai (2007): Tasks and possibilities for the human healthy nutrition. Omega-3 fatty acids and local animal husbandry. Scientific Papers, vol. 40 (1): 531-534., Faculty of Animal Sciences and Biotechnologies, Symposium, 2007. 05. 10-11., Timișoara, Romania.