

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 5

Issue 4

Különszám

Gödöllő
2009



A HÍZOTT MÁJ TERMELÉSE ÉS PIACI KIHÍVÁSAI

Kozák János

Szent István Egyetem, Állattenyésztés-tudományi Intézet, Állatnemesítési, Sertés-, Baromfi- és

Hobbyállattenyésztési Tanszék,

H-2103 Gödöllő, Páter Károly út. 1.

Kozak.Janos@mkk.szie.hu

Összefoglalás

A hízott máj előállítása céljából a töméses hízlalást valószínűleg először az egyiptomiak alkalmazták mintegy 4500 évvel ezelőtt. A hízott májelőállítás módszerét átvették a görögök, a rómaiak is. Napjainkban e tevékenység elterjedt Európa több országában, de fellelhető az amerikai, az afrikai kontinensen, sőt Kínában is. A hízott máj ma már hagyományos ételnek számít Európában, de leginkább Franciaországban.

A világ hízott máj termelése az elmúlt években dinamikusan fejlődött. Az 1995. évi 14491 tonnás termelés 2008-ra 26509 tonnára emelkedett. A 2008. évi termelés 75%-át Franciaország állította elő, ezt sorrendben Magyarország követi 10%-os, majd Bulgária 7,5%-os részesedéssel, így a hízottmáj-termelés 92,5%-a csupán három országra koncentrálódik. Franciaország és Bulgária főként kacsamájat termel, így Magyarország a világ legnagyobb hízott libamáj-előállító országa. A hízott máj többsége Franciaországban kerül feldolgozásra, és itt a legnagyobb e termék fogyasztása is. Franciaország ugyanakkor jelentős mennyiségű májat illetve májkészítményeket is exportál, főként az Európai Unió országaiba.

A hazai hízott májpiacnak kihívást jelent az export-kiszolgáltatottság, a növekvő francia kacsamáj-termelés és kacsamáj-import, a kiegyenlítetlen minőség, a hízottmáj-fogyasztás területi behatároltsága, a fogyasztás megtorpanása és visszaesése, a kínai libamájtermelés, a madárinfluenza járvány, az állatjóléti előírások és legfőképpen a szélsőséges állatvédő mozgalmak. Reményt és lehetőséget nyújthat, hogy a libamáj több ezeréves élelmiszerkülönlegesség, előállítása az EU-ban engedélyezett tevékenység, Franciaországban a hízott máj kulturális és gasztronómiai örökség, hungarikummá nyilvánítása hazánkban is folyamatban van, a libamáj piacon nincs meghatározó versenytársunk, és a hízott májak között a libamáj a legértékesebb termék.

Kulcsszavak: hízott májtermelés, libamáj, kacsamáj, májpiac, májfogyasztás, állatjólét



Production and market challenges of fattened liver

Abstract

Probably 4500 years ago the Egyptians were the first to use force feeding for getting fattened liver from geese. The method of making fattened liver had been taken over by the Greeks and Romans. Nowadays this activity is widespread through the European countries, and also practiced in America, Africa, moreover in China. The fattened liver is now a traditional food in Europe, especially in France.

The world's fattened liver production has increased dynamically during these last years. The production of 1995 was 14486 tons that increased to 26506 tons in 2008. In 2008 France shared by 75% in the world's total fattened liver production, followed by Hungary by 10%, and Bulgaria by 7.5% - totaled 92.5% of the production in these three countries. France and Bulgaria produces mainly duck liver thus Hungary is the world's biggest goose liver producer. Much of the fattened liver is processed in France, and it is also consumed at a highest rate in this country. On the other hand France exports a significant amount of liver, mainly to the countries of the European Union.

The export-defenselessness, the raising production and import of French duck fattened liver, the altering quality, the restricted area of the consumption of fattened liver, the check and fall of the consumption production, the liver production of China, the avian flu epidemic, the animal welfare directives, but in particular the movements of extreme animal protectionists pose a big challenge for the domestic fattened liver market. The fact can offer hope and opportunity, that production of goose liver - having been a unique delicacy for year thousands - is a permitted activity in the EU. Moreover, the fattened liver is a cultural and gastronomical heritage in France, its pronouncing as a Hungaricum is under process. We have no significant rival in the market of fattened liver, and the goose liver is the most valuable product among the fattened livers.

Hungary is further on interested in goose and duck liver production. However, it has to face up new competitors in the liver market and a growing duck liver production by other countries. Concerned the groundless attacks upon liver production and to keep consumers' reliance we have to advertise via the media that animal welfare aspects are duly considered during liver production.

Keywords: fattened-liver production, goose liver, duck liver, "foie gras", liver market, liver consumption, animal welfare



Bevezetés

Az egész világon különlegességszámba menő, egyik legnépszerűbb étel a libamájpástétom. Az állati termékek között a libamáj – a kaviárhoz hasonlóan – olyan delikátesz ételkülönlegesség (*Xiangpin*, 1998), amely más termékekkel nem helyettesíthető. A drága csemegének tartott libamáj, sajátos gasztronómiai és kereskedelmi értékét annak íz- és zamatanyagai, valamint a hízott máj előállításának technológiája indokolja (*Mártha*, 1978).

A hízott máj előállítására egészen a 20. századig csak ludakat használtak. Napjainkban három víziszárnyas genotípussal termelnek hízott májat: ludakkal (mindkét ivarral), pézsmakacsa gácsérokkel és mulardkacsa gácsérokkel. A hízott máj tömegének több mint 300 grammnak kell lennie a kacsánál, és több mint 400 grammnak a ludaknál (*Guémené és Guy*, 2004). Kényszeretetés (tömés) szükséges ahhoz, hogy a máj „hízott májjá” váljon, vagyis megfelelő méretű és zsírtartalmú legyen. Hízalás alatt a májméret akár tízszeresére növekszik, és annak zsírtartalma meghaladja az 50%-ot (*AVMA*, 2007). A hízott májtermelést ezért állatjóléti okok miatt sokan támadják, főleg személyes érzelmekre, megfigyelésekre hivatkozva (*Guémené et al.*, s.a.). Azonban nincs megalapozott tudományos bizonyíték ezek igazolására. Mégis több európai állam – főleg politikai indokok miatt – a hízott májtermelést betiltotta (*Guémené és Guy*, 2004).

A májtermelésben nagy tradíciókkal rendelkező országokban (Franciaország, Magyarország, Bulgária) nagyszámú munkaerőt foglalkoztató iparág épült ki erre a tevékenységre. A dolgozat áttekinti a világ hízott májtermelését, e termék-előállításban jelentősebb szerepet betöltő országok májtermelésének változását, és részletesebben foglalkozik Magyarország májszektorával, a hízott májpiac kihívásaival, jövőbeni kilátásaival.

Májtermelő régiók egykor és napjainkban

Valószínűleg az egyiptomiak voltak az elsők, akik a töméses hízalást alkalmazták. Erre utal, hogy a Szakkarában i.e. 2500-ból feltárt sírköveken a ludak töméses hízalása látható (*Kákosy*, 1979). A hízott máj-előállítás módszerét későbbiekben alkalmazták Görögországban és a rómaiaknál is, ahol a tömést főként a zsidó rabszolgák végezték. A hagyomány fennmaradt, a zsidó nép körében tovább terjedt Európa különböző területein. Napjainkban már fellelhető az amerikai kontinensen (*Guémené és Guy*, 2004), és az 1980-as évektől Kínában is (*Xiangpin*, 1998). A kacsák és a libák tömésével előállított hízott máj ma már hagyományos ételnek számít Európában és főleg Franciaországban (*Tai et al.*, 1999).



A világ hizott májtermelése az elmúlt években dinamikusan növekedett (1. táblázat). Az 1995. évi 14491 tonnás termelés tizenhárom év alatt 82,9%-kal emelkedett. E termék előállításában azonban kevés ország vesz részt. A termelés zöme Európára koncentrálódik. Az összes hizott máj 92,5%-át három ország (Franciaország 75%, Magyarország 10%, Bulgária 7,5%) termeli meg (2. táblázat). Az ázsiai országok májtermeléséről kevés információ van, az afrikai országokban pedig – Madagaszkárt kivéve – nincs jelentősége a hizott májtermelésnek. A hizott májtermelésében a kacsamáj dominál. A világ össztermelésének 2008-ban 90,2%-át a kacsamáj adta, a libamáj aránya így nem érte el a 10%-ot. Az Európai Unió hizott máj- és májkészítmény-exportja az unión kívül mintegy negyven országban talál vevőre (CIFOG, 2009), fogyasztása területileg behatárolt.

I. táblázat: A világ hizott máj termelése (1995-2008)

Év ⁽¹⁾	Franciaország ⁽²⁾	Magyarország ⁽³⁾	Bulgária ⁽⁴⁾	Egyéb országok ⁽⁵⁾	Összesen ⁽⁶⁾
1995	10385	2406	900	800	14491
1996	10850	1971	500	600	13931
1998	13464	2629	800	736	17629
2000	15784	2463	1000	670	19917
2002	17323	2805	1000	685	21813
2004	17882	2569	2000	1570	24021
2006	19106	2467	2000	1450	25023
2008	19813	2596	1975	2125	26509

Mértékegység: tonna⁽⁷⁾

Forrás⁽⁸⁾: AGPFG (s.a.); Anonim (s.a.); Bogenfürst F. (é.n.) [2004]; CIFOG (2008); CIFOG (2009); Magyar Kacsaszövetség (1997; 1999; 2001; 2003; 2005; 2007; 2009); Magyar Lúdszövetség (1997; 1999; 2001; 2003; 2005; 2007; 2009) adatai és számított értékek

Table 1: Fatty liver production of the world between 1995 and 2008

Year(1), France (2), Hungary (3), Bulgarie (4), Other countries (5), Total (6), Metric ton (7), Source (8)

Jelentősebb májtermelő országok

Franciaország a hizott májtermelésben és májfogyasztásban a világ vezető országa. Franciaország 2008-ban a világ hizott májtermelésének 75%-át adta, míg korábban 1995-ben 71,6%-kal részesedett. A hizott máj nagyobb része kacsamáj, 2004-ben a libamáj aránya csupán 3,0% volt. A francia libamájtermelés a



világ összes libamáj-termelésének kb. 25%-át tette ki (Guémené és Guy, 2004), de 2008-ban már csak egy-ötödét adta (2. táblázat).

Franciaország hízott májból és májtermékekből jelentős exportforgalmat bonyolít le. 2008-ban több mint 20 országba exportált nyers hízott májat (2625 t) és májkészítményt (2029 t). Fő exportpiacuk – az exportbevétel csökkenő sorrendjében – Spanyolország, Japán, Svájc és Belgium. A nyers hízott máj exportmennyiségének 73%-át, a májkészítményeknek pedig 69%-át ezek az országok vásárolták (CIFOG, 2009).

A franciák az utóbbi években egyre növelték a hízott májtermelésüket és a belső fogyasztásukat, önellátottsági szintjük mégis 100,2-104,6% között változott a 2000-es években (Nyárs *et. al.*, 2006). A hízott máj 2006 óta a francia gasztronómia és kulturális hagyomány részeként került elfogadásra. A hízott máj azonban nem vált hétköznapi terméké, megmaradt magas minőségű ünnepi ételnek. Az egy háztartásra jutó fogyasztás 2006-ban 652 grammot tett ki (Doumolin, 2007). Franciaországban 2008-ban a háztartások fogyasztása 8%-kal visszaesett, az éttermek forgalma és az export is csökkent (EuroFoieGras, 2009). Franciaország már négy évtizeddel ezelőtt is a legnagyobb liba- és kacsamájfogyasztó ország volt. A franciák 1970-ben 450 tonna hízott májat fogyasztottak el. Hazai termelésük ekkor 420 tonna libamáj és 145 tonna kacsamáj volt. Nyers libamájimportjuk ekkor elérte a 400 tonnát (Csörgő, 1975).

2. táblázat: A világ hízott máj termelése 2008-ban

Ország ⁽¹⁾	Hízott libamáj ⁽²⁾		Hízott kacsamáj ⁽³⁾		Hízott máj összesen ⁽⁴⁾	
	tonna ⁽⁵⁾	%	tonna ⁽⁵⁾	%	tonna ⁽⁵⁾	%
Belgium ⁽⁶⁾			23	0,10	23	0,09
Bulgária ⁽⁷⁾			1975	8,26	1975	7,45
Spanyolország ⁽⁸⁾			930	3,89	930	3,51
Franciaország ⁽⁹⁾	503	19,43	19310	80,72	19813	74,74
Magyarország ⁽¹⁰⁾	2006	77,48	590	2,47	2596	9,79
Egyéb országok ⁽¹¹⁾	80	3,09	1092	4,56	1172	4,42
Összesen ⁽¹²⁾	2589	100,00	23920	100,00	26509	100,00

Forrás⁽¹³⁾: CIFOG, 2009; EuroFoieGras, 2009; Magyar Kacsaszövetség, 2009; Magyar Lúdszövetség, 2009 adatai és számított értékek.

Table 2: Fatty liver production of the world in 2008

Country (1), Goose fatty liver (2), Duck fatty liver (3), Total fatty liver (4), Metric ton (5), Belgium (6), Bulgarie (7), Spain (8), France (9), Hungary (10), Other countries (11), Total (12), Source (13).



Bulgáriában korábban a lúdtenyésztés legfőbb célja a libamájtermelés volt, amit nyersen a velük kooperáló francia konzervüzemeknek exportáltak (Csörgő, 1975). Az 1960-as évek közepétől Magyarország után Franciaország legnagyobb libamáj beszállítója Bulgária lett (Vuattrin, 1969), így 1970-ben már 99 tonna libamájat exportáltak. A francia konzervipar anyagi támogatásával Bulgária májhasznú lúdállományok kialakítását kezdte el (Csörgő, 1975).

A későbbiekben azonban Bulgária főként kacsamáját termelt. Az utóbbi években jelentősen nőtt a bolgár májtermelés, a világtermelésnek közel 10%-át adja. Termelésének nagy részét, 88%-át Franciaországba szállítja (Guémené és Guy, 2004). Emellett Spanyolországba és Belgiumba is exportál. Az exportált hízott máj (2041 tonna) 18%-át friss kacsamáj, 81,5%-át fagyasztott kacsamáj, 0,5%-át pedig májkészítmények tették ki 2008-ban (CIFO, 2009). Bulgáriának hét EU-ra jóváhagyott viziszárnyas-feldolgozó üzeméből napjainkban ötben vágnak májkacsát (Galyó és Látits, 2008).

Izraelben a libamájtermelésnek nagy hagyománya van (Guémené és Guy, 2004). Hízott libamájjal első alkalommal 1965-ben jelent meg a piacon. Legjelentősebb kereskedelmi partnere a hízott libamájban Franciaország lett (Anonim, 1981). Izrael kivitele 1965-ben 25 tonna volt, 1970-ben pedig már 86,5 tonnára emelkedett (Thumin és Cohen, 1972). Néhány évvel ezelőtt a világ libamájtermeléséből megközelítőleg 1,5%-kal részesedett (Guémené és Guy, 2004).

Spanyolország a közelmúltban kezdte el a hízott májtermelését, részesedése a világtermelésből 1%-ot tesz ki (Guémené és Guy, 2004). Spanyolország 2008-ban 930 tonna hízott kacsamáját termelt és 2349 tonna hízott májat importált. Az ország fogyasztása 3232 tonnát tett ki (CIFO, 2009). A spanyol gazdaság helyzete miatt a májpiacot 2009-re csökkenés jellemzi. A tömést ellenző aktivisták itt is folytatják akciójukat (EuroFoiGras, 2009).

Kínában a májtermelés az 1980-as évek elején vette kezdetét (Kozák, 2006b). A helyi Xupu lúd és az oroszlanfejű lúd alkalmasnak bizonyult Kínában a májtermelésre (Xiangpin, 1998). A májhasznosítású állományok kialakításához azonban francia landeszi ludakat is bevontak (Li, 1994). Hízott májpiacuk igen szűk, Sanghaj, Peking, Hongkong szállodáira és Kína középső területére korlátozódik (Kozák, 2004). Kína májkereskedelme ezért még nem befolyásolja Európa májpiacát. A kínaiak 2005-ben csupán 150 tonna hízott májat termeltek, ami a világtermelés 0,6%-át tette ki (Wikipedia, 2008). Negyvenöt-ötven évvel ezelőtt Magyarország libamájtermelése is 150 tonna körül változott (Kozák, 1987). Tekintettel Kína óriási termelési potenciájára, az ország jelentős tényező lehet a jövőben a hízottmáj-piacon.



Magyarország májtermelése

Magyarország Franciaország után a második a májtermelők rangsorában. A libamájtermelő és exportáló országok között viszont az első helyen van (1. táblázat). A lúdtenyésztés fejlesztését elősegítő hazai kutatások és a lúdágazatot támogató kormányzati intézkedések hatására Magyarország libamájtermelése az 1970-es évek második felétől erőteljesen fejlődött. Ennek eredményeként a magyar libamájtermelés először 1977-ben 628 tonnás májhozamával túlszárnyalta Franciaország libamájtermelését. Ezt követően 1980-tól Magyarország májtermelése mindig meghaladta a francia libamáj előállítását (Kozák, 1998). A növekvő libamájtermelés mellett az 1990-es évektől a kacsamáj-előállítás is dinamikusan fejlődött Magyarországon (3. táblázat). A hízott máj háromnegyed részét a libamáj, egynegyedét a kacsamáj teszi ki (Kozák, 1999b). Libamájtermelésre a szürke landi ludat használják (Guémené és Guy, 2004).

A világ hízott májtermelésének döntő hányadát Franciaország és Magyarország adja. A két ország májtermelésében azonban nagyon lényeges különbség van. Franciaországban a libamájtermelés mennyisége az elmúlt másfél évtizedben egyre csökkent. 1995-höz képest mintegy 20%-kal esett vissza. Ugyanakkor 2008-ra a hízott kacsamájtermelés rendkívüli ütemben gyarapodott, majdnem kétszeresére növekedett, így 2008-ban már meghaladta a 19ezer tonnát. Magyarországon viszont a libamáj mennyisége ebben az időszakban 1600 és 2000 tonna között változott, az utóbbi években kétezer tonna körül stabilizálódott. A kacsamájtermelés erőteljesen hullámzott (3. táblázat).

3. táblázat: Hízott májtermelés Magyarországon és Franciaországban

Év ⁽¹⁾	Magyarország ⁽²⁾		Franciaország ⁽³⁾	
	Libamáj ⁽⁴⁾	Kacsamáj ⁽⁵⁾	Libamáj ⁽⁴⁾	Kacsamáj ⁽⁵⁾
	tonna ⁽⁶⁾			
1995	1849	557	618	9767
1996	1564	417	540	10310
1998	1891	738	463	14064
2000	1807	656	581	15185
2002	1934	870	607	16716
2004	1780	789	555	17389
2006	1732	735	527	18579
2008	2006	590	503	19310

Forrás⁽⁷⁾: CIFO, 1998; CIFO, 2009; Magyar Kacsaszövetség; 1997; 1999, 2001; 2003; 2005; 2007; 2009; Magyar Lúdszövetség, 1997;1999.;2001; 2003; 2005; 2007; 2009.

Table 3: Fatty liver production in Hungary and in France

year (1), Hungary (2), France (3). goose fatty liver (4), duck fatty liver (5), metric ton (6), Source (7).



A hízott májelőállításában kedvező jelenség az, hogy javult a máj minősége. 2000. évet megelőzően az I. osztályú májak aránya a 40%-ot sem érte el, ezt követően azonban mindig meghaladta ezt az értéket, sőt 2008-ban az 57,6%-ot ért el. Az exportált libamáj mennyisége 2008-ban 1457,6 tonnát tett ki, ugyanakkor a megtermelt májból csupán 1155,1 tonna minősült I. osztályúnak (Magyar Lúdszövetség, 2009), ezért alacsonyabb minőségű termék is került külficra. Az I. osztályú májak aránya 1961-ben csupán 7,3%-ot tett ki (Kozák, 1987). A jobb minőségű májtermelést nagymértékben elősegítette, hogy az 1990-es évek végére a lúdállomány genetikai összetétele javult, növekedett a májhasznosítású fajták, hibridek (pl. babati szürke landi, bábolnai szürke landi, kolos szürke, Babati májhibrid) száma. A fajtaváltás következtében a hízott liba átlagsúlya és a máj átlagsúlya is növekedett. 1985-ben csupán 486 gramm volt a libamáj átlagsúlya (Kozák, 1998). 2008-ra már 632 grammot ért el (Magyar Lúdszövetség, 2009).

A Magyarországon megtermelt liba- és kacsamáj döntő hányada exportra kerül. A Magyar Lúdszövetség a csatlakozást megelőző időszakban a libamáj export mennyiségét 1350-1400 tonnában határozta meg (Zoltán, 2001 cit.: Nyárs et al., 2006), és a belpiaci értékesítésnél további 450-500 tonna kereslet mutatkozik (Nyárs et al., 2006). 1990-ben az exportált hízott máj 94%-a az európai piacokon talált vevőre. Ennek mértéke azonban a későbbi időszakban jelentősen csökkent 2002-től már 60% alá mérséklődött. Ez egyben azt is jelenti, hogy a hízott máj exportpiaca jelentősen átrendeződött, az Európán kívül eső piacok bővültek (Kozák, 2006a). A libamáj és a kacsamáj többsége a legnagyobb felvevő piacunkra, Franciaországba kerül. Franciaország legnagyobb hízott máj beszállítója Magyarország. 2000-2005 között friss libamáj-importjának 85-91%-a hazánkból érkezett. A fagyasztott libamájból a francia import 73-95%-át ugyancsak hazánk szolgáltatja (Nyárs et al., 2006). A magyar libamáj további jelentősebb vásárlója Belgium és Japán. 2008-ban Franciaországba 930, Belgiumba 795 és Japánba 312 tonna hízott májat exportáltunk (CIFO, 2009).

A francia piac másik nagy beszállító országa Bulgária. Bulgária 1999-ről 2005-re csaknem megdupláztta a hízott máj bevitelét (CIFO, 2005), így Franciaország legjelentősebb kacsamáj beszállítója lett. Az exportban növekedett a fagyasztott kacsamáj mennyisége (Nyárs et al., 2006). Kisebb mennyiségben exportál még hízott májat Franciaországba Izrael, Belgium és Luxemburg is (CIFO, 2005). A kacsamájpiacon jelen van még Moldávia és Románia is. Mindezek ellenére a hízott libamájexportban piacvezető Magyarország, a kacsamáj piacán viszont pozícióink gyengébbek (Nyárs et al., 2006), egyre erősödő versenytársakkal kell osztozni a meglehetősen szűk hízott máj piacon. Magyarországnak, s ezen belül a baromfiágazatnak igen erős érdekeltsége fűződik a lúdartermékek, a liba- és kacsamáj piacán elért pozíciók megtartásához.



A hízott májpiac kihívásai

- A hízott máj piaca leginkább Franciaországra korlátozódik, ami a magyar hízott májtermelés és export kiszolgáltatottságát növeli (Nyárs *et al.*, 2006) Franciaországban erős arányeltolódás alakult ki a májfogyasztásban, így a kacsamáj kedveltsége egyre növekedik (Birkás *et al.*, 2001), s egyidejűleg erősödik a francia kacsamájtermelés és az import mennyisége is.
- A libamájfogyasztás növekedése a főbb piacainkon nem valószínűsíthető, a fiatalabb korosztályok kevésbé fogyasztják a libamájkészítményeket (Nyárs, *et al.*, 2006).
- Erősödő kínálattal párhuzamosan csökkenő exportárral, növekvő termelési költségekre lehet számítani az elmúlt évek adatai alapján (Birkás *et al.*, 2001).
- Konkurenciát jelenthet a jövőben a kínai libamájtermelés felfutása is (Nyárs *et al.*, 2006).
- A magyar libamáj minősége nem teljesen felel meg a piaci igényeknek, minősége kiegyenlítetlen. Ez egyrészt a nevelési és a hizlalási technológiai differenciáltságból, másrészt a genetikai alapokból adódik (Birkás *et al.*, 2001).
- 2006-ban Franciaország bevezette a madárinfluenza elleni aktív immunizálást, melynek hatására 30 ország korlátozást rendelt el a francia májkészítmények bevitelére (Nyárs *et al.*, 2006), ami az amúgyis kedvezőtlen piaci helyzetet tovább rontja. A zárlat enyhítésére Franciaország megkezdte a tárgyalásokat (Galyó, 2009). A madárinfluenza fellépése a zárlat alá vont területen átmeneti exportkorlátozást jelenthet.
- Az állatjóléti előírások szigorodása és az állatvédő mozgalmak jelentik ma a legnagyobb kihívást a lúdágazatban, s azon belül is a máj – és a tépett toll – előállításában is. Az EU-ban több ország tiltja a kényszeretetést: Németország, Dánia, Észtország, Finnország, Luxemburg, Lengyelország, Csehország, Szlovénia. Olaszország 2013. január 1-jétől kívánja betiltani a tömést. A felsorolt országok közül azonban csupán Lengyelországban van törvény a töméses hizlalás betiltására, a többi országban csak a kényszeretetés általános tiltásáról rendelkeznek. A tömést ellenzők honlapjain, így az osztrák székhelyű Négy Mancs civil állatvédő honlapján is igaztalan állításokkal azt sugallják, hogy 14 európai ország tiltja a tömést, holott csak egy országban (Lengyelország) van erre törvény (EPPA, 2009). Európán kívüli országokban (pl. USA, Izrael) is történtek már intézkedések a májtermelés betiltására (Kozák, 2008).
- Az európai uniós szabályok a harmadik országokra nem vonatkoznak, így az EU-n kívüli országok növelhetik a hízott májelőállításukat a nyugat-európai piacok igényei szerint. Ennek következtében olyan termékek beszállítása válik lehetővé az Európai Unióba, amelyek sem a higiéniai, sem az állatjóléti előírásoknak nem tesznek eleget. Mindez igazságtalan piaci helyzetet teremthet (Guémené és Guy, 2004)



Remények és lehetőségek a hízottmáj-termelésben és -forgalmazásban

- A libamáj évezredek óta tradicionális, egyedülálló gasztronómiai és kereskedelmi értékű – minőségben mással nem helyettesíthető –, luxus igényeket kielégítő élelmiszerkülönlegesség. Kellemes íze, rendkívüli élvezeti értéke miatt az emberiség évezredek óta szívesen fogyasztja. Már az ókorban is a liba legízletesebb részének a máját tartották (*Mártha, 1978*), s ez várhatóan így is marad.
- A töméses hizlalás gyakorlata több ezeréves, az egyiptomi emlékek szerint i.e. 2500-ra vezethető vissza. (*Guiémené és Guy, 2004*). Hazánkban a libamájfogyasztásról mintegy félezer éves adataink vannak (*Mártha, 1978*), a francia libamájpástétom receptjéről 1747-ből írásos dokumentum van (*Endresz, 1971*).
- A francia nemzetgyűlés „a hízott májat kulturális és gasztronómiai örökségnek nyilvánította”, s ezzel a töméses technológia megtartása mellett foglalt állást. Franciaországban ugyanis a hízott máj teljes termékpályája megközelítőleg 30 ezer embernek ad munkát és megélhetést (*Nyárs et al., 2006*).
- Az Országgyűlés határozatot fogadott arról, hogy a Kormány a hungarikumokról – beleértve a magyarországi hízott kacsá- és libamájtermelést – törvényjavaslatot nyújtson be (*122/2008. (XI. 28.) OGY h.*). Az Országgyűlés a tradicionálisan hizlalt kacsá- és libamáj-előállítását védendő nemzeti értékeknek minősíti. E termékek diszkriminatív bojkottját elítéli (*MTI, 2008*). Magyarországon kb. 30-38 ezer család foglalkozik közvetlenül és közvetetten hízott máj előállításával (*Kozák, 1999a*).
- Az 1995-ben elfogadott európai uniós szabályozás a háziludak és azok keresztezéseinek valamint a pézsmakacsa és a mulardkacsa tartására vonatkozó ajánlás engedélyezi a libák és a kacsák töméses hizlalását, de egyben előírja azt is hogy keresni kell az alternatív májelőállítási eljárásokat. (*Council of Europe, 1999ab*). Tömés nélküli libamájtermelési kísérletek azonban mindeddig eredménytelennek bizonyultak a foie gras, hízott májelőállításában. Jelenlegi ismereteink szerint a töméses hízott májtermelésnek még nincs alternatívája (*Kozák, 1999*). A magyarországi állatvédelmi törvény sem tekinti a hízott máj előállítását állatkínzásnak (*1998. évi XXVIII. tv.*). A májtermelésnél betartandó előírásokat rendeletben szabályozza [*32/1999.(III.31.) FVM r.*], ami garancia arra, hogy a termék-előállítás során az állatjóléti követelményeket kielégítik. Ugyanakkor a fogyasztók egyértelmű választási lehetőségét adja meg a rendelkezés, amely alapján a hizlalás útján előállított termékeket a következő jelöléssel kell ellátni: „Az állatvédelmi előírásoknak megfelelő töméses hizlalásból” [*127/2008.(IX. 19.) FVM r.*].
- A szűkülő francia libamájtermelés és a néhány országban a libatömés beszüntetése azt jelzi, hogy Magyarországnak Európában a libamájpiacon nincs meghatározó versenytársa (*Nyárs et al., 2006*), a libamájtermelésben vezető ország.
- A távol-keleti kiszállítások, s főleg Japán importja bővíthető (*Kállay, 2006*).



- Kedvező, hogy a tömésre használt három víziszárnyas közül a lúdfajban érhető el a legnagyobb hízott máj, és sütés után itt a legkisebb a zsírvesztés. A pézsmakacsa mája kisebb, mint a libamájé, és a minősége is gyengébb. A mulardkacsánál a májsúly már megfelelő (*Guémené és Guy, 2004*), forgalmi értéke azonban elmarad a libamajtól. Így a hízott libamáj sajátos minősége miatt a májtermékek és májkészítmények között is kiemelkedő, csúcskategóriát képviselő termék (*Bogenfürst et al., 1995*).
- 2008. június 2-én Strasbourgban megalakult az Európai Hízott Máj Szövetség (*EuroFoieGras, 2009*) Belgium, Bulgária, Spanyolország, Franciaország és Magyarország részvételével. A Szövetség kiadott egy kartát, amely a hízott májat, mint gasztronómiai örökséget, a világ kulturális szimbólumát kívánja megvédeni az egész világon, az EU intézményeinél és más nemzetközi szervezeteknél. Segíti és előmozdítja a hízott máj fogyasztását.

Következtetések

1. A világ májtermelésének növekedése azt jelzi, hogy e különleges termék fogyasztása iránti igény várhatóan hosszabb távon fennmarad.
2. A termelés szerkezetében azonban további átrendeződés várható az olcsóbb hízott kacsamáj javára. Ugyanakkor a libamáj a hízott májtermékcsoportban csúcsminőség marad. Magyarország, mivel Franciaország után a legnagyobb májtermelő ország, továbbra is mindkét termék előállításában érdekelt lesz.
3. Hazánk már évtizedek óta a világ vezető libamájtermelő országa, de a jövőben új piaci versenytársak (pl. Kína) megjelenésére is számíthat a világ májkereskedelmében. Emellett más országok növekvő kacsamájtermelése is egyre nehezebbé teszi a magyarországi májtermékek külpiaci értékesítését.
4. Mivel a jelenlegi gyakorlattól eltérő módon hízott májat (*foie gras*) előállítani nem lehet, ezért – az egyre erősödő állatvédelmi mozgalmak miatt – helyes megoldás a vásárlók tájékoztatására az a magyar rendelkezés, amely előírja, hogy a hizlalt libából és kacsából előállított termékeket kiegészítő jelöléssel kell ellátni. Ez korrekt tájékoztatást ad a vevőnek, megadva a választás lehetőségét a termék megvásárlására vagy elutasítására.
5. Kommunikációs eszközökkel célszerű tudatosítani – hazánkban és külföldön egyaránt –, hogy a hízott libamáj egy sajátos minőségű tradicionális *hungaricum* termék. Ennek megtartásához komoly társadalmi érdekek (munkahelyek, iparág megőrzése), gazdasági előnyök (exportbevétel) fűződnek. A májvertikum védelme érdekében a hízott máj imázsának növelése céljából – az állatjóléti szempontokat érvényesítő



termék-előállítási technológia széles körű tudatosításával –, meg lehet, meg kell cáfolni a májhizlalást alaptalanul ért szélsőséges kritikákat.

Irodalomjegyzék

- 122/2008 (XI. 28.) OGY h.: A hízott kacsából és libából előállított termékek védelméről.
[http://fmcgtorvenyek.blogspot.com/search/label/122%2F2008.%20\(XI.%2028.\)%20OGY](http://fmcgtorvenyek.blogspot.com/search/label/122%2F2008.%20(XI.%2028.)%20OGY) (Letöltés dátuma: 2009.05.14.)
- 127/2008. (IX.29.) FVM r.: A tenyésztett víziállatokra és azokból származó termékekre vonatkozó állategészségügyi követelményekről és a víziállatokban előforduló egyes betegségek megelőzéséről és azok elleni védekezésről. Magyar Közlöny, 2008. szeptember 29. 140. szám, 15706-15731.
1998. évi XXVIII. tv.: Az állatok védelméről és kíméletéről. Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő, 1999. október 6. 50: 21. 1274-1280.
- 32/1999. (III.31.) FVM r.: A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól. Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő, 1999. október 6. 50: 21. 1299-1308.
- AGPFG Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras-Auch-Gers (s.a.a): La production mondiale.
<http://www.foie-gras-gers.com/filiere/chiffres.htm>. (Letöltés dátuma: 2008. 05. 09.)
- Anonim (1981): A libamájtermelés Izraelben. Baromfitenyésztés és Feldolgozás, 28: 3. 137.
- Anonim (s.a.): Le marché du foie gras. <http://julientap.free.fr/travail-fichiers/le-foie-gras.pdf>. 1-27. (Letöltés dátuma: 2007. 08. 27)
- AVMA American Veterinary Medical Association (2007): Backgrounder: Welfare implication of foie gras production. [1-4.p.] http://www.avma.org/reference/backgrounders/foie_gras_bgnd.asp (Letöltés dátuma: 2008.05.08.)
- Birkás E., Thenk A., Szigeti J., Turcsány Zs. (2001): A magyarországi hízott libamáj export jelen és jövője. Gazdálkodás, 45: 4.33-42.
- Bogenfurst F. (é.n.) [2004]: A viziszárnyas-ágazat nemzetközi és hazai helyzete, a baromfivertikum jövője az EU-csatlakozást követően. 319-334. In: Inotai A. (főszerk.): EU tanulmányok V. kötet. Budapest, Nemzeti Fejlesztési Hivatal, 697.
- Bogenfurst F., Szécsényi R., Szász S. (1995): A világ hízott lúd- és kacsamájtermelésének alakulása a franciaországi májtermelés és feldolgozás tükrében. Magyar Baromfi, 40: 8. 16-20.
- CIFOG (1998): Production Francaise 1997. Foie Gras Info, 46, 4.



- CIFOG* (2005): Tendances du marche. Foie Gras Info, No 80, 6-8.
- CIFOG* (2008): Rapport économique. Marché du foie gra: Dynamisme de la production et de la consommation de foie gras! Paris, Assemblée Générale du 27 juin 2008, 65.
- CIFOG* (2009): A hízott máj nemzetközi piaca (A CIFOG 2009. június 26-i Közgyűlésen elhangzott fontosabb információk. [Kézirat], 1-8.
- Council of Europe* (1999a): T-AP (95)5 adopted version. Standing Committee of the European Convention for Protection of Animals Kept for Farming Purposes (T-AP). Recommendation Concerning Domestic Geese (*Anser anser f. domesticus*, *Anser cygnoides f. domesticus*) and their crossbreeds. 1-12.
- Council of Europe* (1999b): T-AP (95)20 adopted version. Standing Committee of the European Convention for Protection of Animals Kept for Farming Purposes (T-AP). Recommendation Concerning Muscovy ducks (*Cairina moschata*) and hybrids of Muscovy and Domestic ducks (*Anas platyrhynchos*). 1-15.
- Csörgő I.* (1975): Az integrált hústermelés nagyrendszerei. Budapest, Kutatóintézeteket Ellátó Állomás, 170.
- Doumalin, L.* (2007): Après 20 ans d'organisation de la filière, le Cifog met le cap sur l'Europe du foie gras. Filières Avicoles, No 700, 24-25.
- Endresz I.* (1971): A liba és a libamáj a történelemben. Baromfitenyésztés, 15: 8. 31.
- EPPA* (2009): EuroFoieGras tanulmány. A tömés tilalma az egyes UE tagországokban. Brüsszel, 2009. május [Kézirat], 1-4.
- EuroFoiGras* (2009): Európai Hízott Máj Szövetség. Jegyzőkönyv a 2009. szeptember 15-i ülésről. [Budapest] [Kézirat], 1-6.
- Galyó J.* (2009): Jelentés az EuroFoiGras (Európai Hízott Máj Szövetség) Igazgató Tanácsának 2009. 02. 09-i Brüsszelben megtartott üléséről. Budapest, 2009. február 12. [Kézirat], 1-4.
- Galyó J., Látits M.* (2009): Jelentés az Európai Hízott Májszövetség 2008. 09. 04.-i Plovdivban (Bulgária) megtartott üléséről. Budapest, 2008. szeptember 8. [Kézirat], 1-4.
- Guémené, D. and Guy, G.* (2004): The past, present and future of force-feeding „foie gras” production. World's Poultry Science Journal, 60: 2. 210-222.
- Guémené, D., Guy, G.S., Serviére, J., Faure, J.-M.* (s.a.): Force feeding: An examination of Available Scientific Evidence. [http://www.artisanfarmers.org/image/Foie-Gras Study by. Dr.guemene.pdf](http://www.artisanfarmers.org/image/Foie-Gras%20Study%20by%20Dr.guemene.pdf) (Letöltés dátusam.2010. 05. 01.)
- Kákossy L.* (1979): Ré fiai. Az ókori Egyiptom története és kultúrája. Budapest, Gondolat, 446.
- Kállay B.* (2006): Viziszarlyas-ágazat – interjú a szakma vezető szakembereivel – Magyar Baromfi, 47: 3. 17-21.



- Kozák J.* (1987): A vertikális kapcsolatok és az érdekeltség fejlesztési lehetőségei a lúdágazatban. Kandidátusi értekezés. Gödöllő, Agrártudományi Egyetem, Mezőgazdaság-tudományi Kar, Agrárgazdaságtani Tanszék, 208 + 38 melléklet.
- Kozák J.* (1998): A víziszárnyas szektor szerepe Magyarországon. 221-242. In: Illés B. Cs. és Lehota J. (szerk.): „Vision 2000” Tudományos Közlemények 4. Gödöllői Agrártudomány Egyetem, Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Gödöllő, 242.
- Kozák J.* (1999a): Magyarország baromfigazdasága és szabályozórendszerének EU-konformitása (Baromfitartás, piacsabályozás, állatvédelem). Budapest, Agroinform Kiadó, 131.
- Kozák, J.* (1999b.): Changes in duck stock, duck production and marketing in Hungary. 494-502. In: Proceedings 1st World Waterfowl Conference, December 1-4, Taichung, Taiwan, Republic of China
- Kozák J.* (2004): Emlékeztető a 2004. október 15-22. közötti kínai kiküldetéséről. Gödöllő, 2004. november 8. [Kézirat] 1-2.
- Kozák J.* (2006a): A libamáj termelés jelenlegi helyzete. Májtermelők III. Országos Találkozója. A májtermelést befolyásoló tényezők. A tanácskozáson elhangzott előadás. Szent István Egyetem, Gödöllő, 2006. július 19. [Kézirat], 1-11.
- Kozák J.* (2006b): A májtermelést befolyásoló tényezők. *Baromfiágazat*, 6: 3. 47-49.
- Kozák J.* (2008): A hizottmáj-termelés és állatvédelmi vonatkozásai. *Baromfiágazat*, 8: 4. 34-40.
- Li, W.* (1994): Breeding stock in China. *Poultry International*, 33: 12. 30-34.
- Magyar Kacsaszövetség* (1997, 1999, 2001, 2003, 2005, 2007, 2009): Kacsaágazat. Összeállította Látits Miklós. [Kézirat], 1-4. + mellékletek.
- Magyar Lúdszövetség* (1997, 1999, 2001, 2003, 2005, 2007, 2009): Lúdágazat Összeállította Látits Miklós. [Kézirat], 1-4. + mellékletek
- Mártha Zs.* (1978): Libamáj a magyar gazdaságtörténetben. 357-396. In: Takács I. (szerk.): Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1975-1977. Budapest, MÉM Kutatás és Oktatás Ellátási Központ Szolgáltató Üzeme (Kellás), 431.
- MTI* (2008): Az Országgyűlés kedden elfogadott határozatai. <http://209.85.229.132/search?q=cache:nQBR1LH3AJ:www.jogiforum.hu> 1-2. (Letöltés dátuma: 2009.01.08.)
- Nyárs L., Papp G., Vőneki É.* (2006): A pulyka-, kacsá-, lúd-, juh- és nyúlágazat nemzetközi helyzete. *Agrárgazdasági Információk*, 2006. 3. szám. Budapest. AKI Nyomda, 71.
- Tai, C., Wang, C. T. and Huang, C. C.* (1999): Production system and economic characters in waterfowl. 19-31. In: Wang, C. T. (ed.): 1st World Waterfowl Conference. December 1-4, Taichung, Taiwan, Republic of China. s.l., National Chung-Hsing University, Taiwan Livestock Research Institute



Thumin, A., Cohen, A. (1972): Zárt tartásban nevelt ludak takarmányozása. *Baromfiipar*, 19: 2. 80-81.

Vuatrin, B (1963): *La Production du Foie Gras (D'Oie et de Canard)*. Bibliothèque des Connaissances Utiles. Paris, J.-B. Bailliére et Fils, Éditerus. 106.

Wikipédia (2008): Foie gras. 1-11. Wikipedia, the free enciklopédia. http://66.102.9.104/search?q=cache:ilTolL5tWyYJ:en.wikipedia.org/wiki/Goose_liv... (Letöltés dátuma: 2008.05.20.)

Xiangpin Qiu (1998): Production of ducks and geese for food. 408-413. In: *Proceedings Symposium Series. The 8th World Conference on Animal Production. June 28 - July 4, Seoul National University, Seoul Korea.*