

**A MAGYARORSZÁGI
PULYKAVERTIKUM
EGY ÉVTIZEDES
FEJLŐDÉSI PÁLYÁJÁNAK
ÉRTÉKELÉSE**

Szerző: Aliczki Katalin

Opponensek: Csorbai Attila
Stummer Ildikó

Felelős kiadó: Kapronczai István

Szerkesztőbizottság: Biró Szabolcs
Dublecz Károly
Felföldi János
Fertő Imre
Herdon Miklós
Illés B. Csaba
Kapronczai István
Káposzta József
Kemény Gábor
Kertész Róbert
Keszthelyi Szilárd

Lámfalusi Ibolya
Pető Károly
Potori Norbert
Rieger László
Stummer Ildikó
Szakály Zoltán
Szűcs István
Takács István
Tóth József
Tóth Tamás
Vágó Szabolcs

Kiadó:
Agrárgazdasági Kutató Intézet
H-1093 Budapest, Zsil utca 3-5.
Postacím: H-1463 Budapest, Pf.: 944
Telefon: (+36 1) 476-3060
Fax: (+36 1) 476-3304
www.aki.gov.hu
aki@aki.gov.hu

ISBN 978-963-491-587-4
ISSN 1418-2122 (Agrárgazdasági Tanulmányok sorozat)

Nyomda, kötészet: Primerate Kft.
© Agrárgazdasági Kutató Intézet

Minden jog fenntartva. A kiadvány bármely részének sokszorosítása, adatainak bármilyen formában (nyomtatva vagy elektronikusan) történő tárolása vagy továbbítása, továbbá bármilyen elven működő adatbázis kezelő segítségével történő felhasználása csak a kiadó előzetes írásbeli engedélyével történhet.

Tartalomjegyzék

Bevezetés	5
Nemzetközi kitekintés	7
A pulykahús globális fogyasztásának alakulása	7
A pulykahús globális termelésének alakulása	9
A pulykahizlalás nemzetgazdasági szerepe	21
A magyarországi pulykahús-fogyasztást és -termelést uraló tendenciák	21
Termék drágult, fogyasztói bizalom romlott, fogyasztás visszaesett	21
Ingadozó fogyasztás, ciklikus termelés	23
Feketekereskedelem az ágazatban	24
Károk, kárenyhítés és kockázatsökkentés az ágazatban	26
Földtulajdon nélküli állattartás közvetlen hatása a pulykaszektorra	28
A pulykaágazat üzemgazdasági előnyei és hátrányai	29
Kettévált termékpálya	29
Pulykaistállók és keltetők kapacitása	32
Termelői csoportok helyett integráció	34
Szalmonellamentesítés	34
A pulykakeltető és alapanyag-előállítás	36
Feldolgozás	39
Költség- és árelemzés	43
Kereskedelem	49
Kiskereskedelem	49
Külkereskedelem	50
Összefoglalás	55
Summary	56
Kivonat	57
Abstract	58
Mellékletek	59
Mellékletek jegyzéke	59
Hivatkozások jegyzéke	63

Bevezetés

A pulykahús termelésének és fogyasztásának 15 évig tartó töretlen emelkedése 2010-től mélyrepülésbe fordult. Magyarországon a pulykahús egy főre jutó fogyasztása 7 kilogrammról 5,8 kilogrammra csökkent, míg a termelés több mint 30 százalékkal esett vissza 2010–2013 között. Az inputköltségek ugrásszerű növekedése a baromfiágazatok közül a pulykahús-termékpályát érintette legérzékenyebben, annak ellenére, hogy az állattenyésztésben ez a legjobban integrált és strukturált vertikum. A pulykahústermelés alacsony jövedelmezősége a feldolgozásba is átgűrűzött. A szektor egyik nagy integrátorának alapanyagtermelése 2012-ben megszűnt, majd 2013-ban, egy alig két éve újraindult, termelői tulajdonú vágóüzem került felszámolásra. A vertikum feldolgozói fázisának struktúrája Magyarországon jelentősen átalakult. Ez nem hazai sajátosság, az elmúlt tíz évben az EU-ban mindenhol szerkezeti átalakuláson ment keresztül a teljes baromfiszektor feldolgozói fázisa.

Tanulmányunkban a pulykahús-termékpálya elmúlt évtizedben bekövetkezett változásait vesszük számba. A globális piaci tendenciák mellett vizsgáljuk a hazai vertikumra ható egyéb globális tényezőket és főbb európai versenytársaink termelésének várható alakulását. Az alapanyagelőállítás jelenlegi helyzetének értékeléséhez annak minden fázisát részletesen elemezzük, a keltetéstől a hízalásig. A feldolgozási fázist leíró fejezetében a nagyobb integrátorok jellemzése mellett a kisebb vágóüzemek működésének erősségeire vagy gyengeségeire is kitérünk. A költség- és árelemzés keretében a pulykahízalás jövedelmezőségének bemutatása mellett az inputköltségek (takarmány, energia) változásának függvényében vizsgáljuk a felvásárlási árak és néhány kiemelkedő termék fogyasztói árának alakulását. Végül áttekintjük hogyan változott a pulykahús kereskedelme Magyarországon, illetve részletesen tárgyaljuk milyen tényezők hatottak és hatnak a termék külkereskedelmére.

Munkánk során különböző adatforrásokat használtunk, de következetesen törekedtünk tízéves intervallum áttekintésére. A különböző paraméterek tekintetében a befejező évek annak függvényében térhetnek el, hogy az adatszolgáltatónak mely éveket sikerült lezárni. A nemzetközi adatok feldolgozásánál elsősorban a világ legnagyobb pulykahús-termelőjének, az USA mezőgazdasági minisztériumának (USDA) adatait vesszük alapul, de a részletes áttekintés végett az EU Baromfi-feldolgozói és -kereskedői Szövetsége (AVEC), a FAO és az Európa Bizottság adatait is felhasználjuk. A nemzetgazdasági vonatkozásoknál elsősorban a KSH, a Baromfi Termék Tanács (BTT) és az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) adatgyűjtésére támaszkodunk.

Nemzetközi kitekintés

A pulykahús globális fogyasztásának alakulása

A fogyasztók egészséges, biztonságos, környezetbarát baromfi termékek iránti igénye jelentősen megnőtt. A megváltozott fogyasztói szükséglet az alacsony kalóriatartalmú, fehérjében gazdag élelmiszerek térnyerését fokozta. A szárnyasok húsa közül a szív- és érrendszervédő hatású, többszörösen telítetlen zsírsavtartalmú pulykahús a modern fogyasztók igényeinek kielégítése mellett népelelmezési jelentőséggel is bír, mivel egy gramm fehérje megvásárlása, alacsony egységára és magas fehérjetartalma miatt pulykahús formájában a legolcsóbb.

A pulykáról fehér- és vörös hús egyaránt nyerhető, ami a többféleképpen történő feldolgozhatóság mellett különböző fogyasztói igények kielégítését is lehetővé teszi, és akár más állatok (elsősorban sertés) húsa is helyettesíthető vele. Bőr nélkül energiaszegény diétán élők is fogyaszthatják. Más húsfélével összehasonlítva a pulykahús a legkedvezőbb fehérje/zsír/szénhidrát/energia értékekkel rendelkező hústípus (1. táblázat).

1. táblázat: A különböző húsfajták fehérje-, zsír-, szénhidrát - és energiatartalma

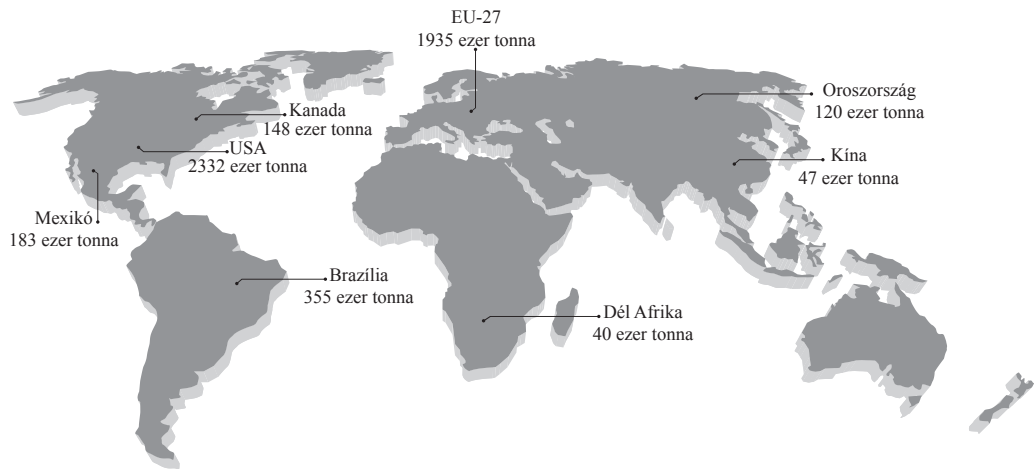
Húsfajta	Fehérjetartalom (g/100g)	Zsírtartalom (g/100g)	Szénhidrát tartalom (g/100g)	Energiatartalom (kJ/100g)
Pulykahús	20,5	9,5	0,4	174
Pulykamell	25,9	3,4	0,1	139
Borjú	19,5	4,5	0,3	123
Csirkecomb	20,9	5,2	0,5	136
Csirkemell	24,7	1,0	0,5	112
Tyúkhús	19,0	6,5	0,4	114
Kacsa, peccsenye	19,0	12,0	0,4	191
Libahús, peccsenye	18,5	13,6	0,3	203
Marhahús, hátszín	19,0	4,4	0,6	249
Sertéscomb	21,0	8,1	0,4	163

Forrás: SÁGA táplálék táblázata alapján, Rodler, 2005, Antal, 2012

Korábban a pulykahús fogyasztásához szezonális kötődött, ami korlátozta annak folyamatos termelését. Elsősorban a karácsonyi időszakban, illetve az angolszász világban hálaadás idején nőtt meg a fogyasztása, majd könnyű elkészíthetősége és gyors süthetősége miatt kiszélesedett a nyári grillszezonra is. Mára a pulykahús mind nyershúsként, mind feldolgozott áruként történő felhasználása annyira elterjedt, hogy termelését nem jellemzik idénycúcsok. Kizárólag a feldolgozott áru szerkezete változik szezononként, mert nyáron a kisebb kiszerelésű grillhúsok fogyasztása, míg télen az egész pulyka iránti igény nő meg.

Bár fogyasztását vallási okok sem tiltják, termelése és fogyasztása nyolc régióra korlátozódik (1. ábra).

1. ábra: **A pulykahús-fogyasztás alakulása a világban (2013)**



Összesen: 5176 ezer tonna

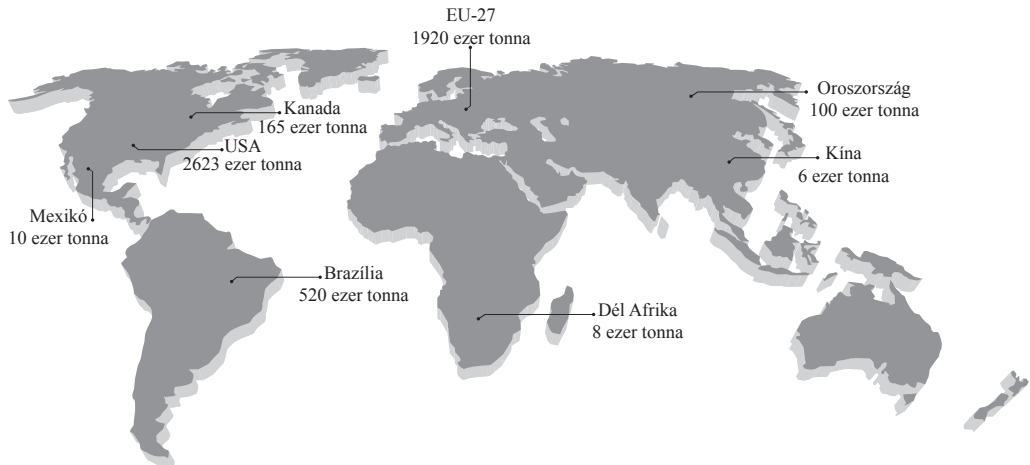
Forrás: USDS, 2013

Az elkövetkezendő években előreláthatólag nőni fog az organikus és szabadtartású termelési módszerekkel előállítható szárnyasáru kereslete. Ez utóbbinál közrejátszik az is, hogy a fogyasztók ezeket a termékeket gyakran azonosítják a fenntartható, környezetbarát termeléssel előállított élelmiszerekkel. Mivel ezzel a hústermelési módszerrel a világ lakosságának legfeljebb felét lehetne ellátni, a globális hússzükséglet előállítása továbbra is nagyüzemi keretek között fog történni, viszont környezetbarát és fenntartható intenzív termelési eljárással. Az állati termékek nagyüzemi termelése közül a baromfihús előállítása a leginkább környezetbarát és fenntartható intenzív termelési mód, ami szintén a szárnyasokból készült termékek térnyerését indokolja.

A pulykahús globális termelésének alakulása

Az USDA adatai alapján a világ 245 millió tonna körüli hústermelésének 35 százaléka volt baromfi-hús 2013-ban (2. ábra), aminek 6,3 százalékát (5,4 millió tonnát) a pulykahús adta.

2. ábra: A pulykahústermelés alakulása a világban (2013)



Összesen: 5417 ezer tonna

Forrás: USDS, 2013

Az USDA adatai alapján a globális pulykahústermelés 2000–2013 között 4,9–5,4 millió tonna között ingadozott, de a baromfiinfluenza idején is alig csökkent 5 millió tonna alá. Az előállítás a 2002–2013 közötti időszakban 2008-ban volt a csúcson, amikor a pulykahús előállítása Oroszországban 40 százalékkal, Brazíliában 11 százalékkal és az USA-ban 5 százalékkal nőtt. Ennek ellenére a pulykahús termelésének regionális megoszlásában nem történt változás 10 év alatt: az előállítás 90 százalékban továbbra is az USA-ra és az EU-27-re koncentrálódik (2. táblázat).

2. táblázat: A világ tíz legnagyobb pulykahústermelő országa

2000		2009		2013	
USA	2 419	USA	2 569	USA	2 623
Franciaország	738	Németország	383	Brazília	520
Olaszország	327	Brazília	426	Franciaország	415
Németország	296	Franciaország	383	Németország	387
Egyesült Királyság	255	Olaszország	293	Lengyelország	290
Kanada	153	Lengyelország	280	Olaszország	288
Izrael	138	Kanada	167	Egyesült Királyság	177
Brazília	137	Egyesült Királyság	157	Kanada	165
Magyarország	98	Chile	100	Spanyolország	111
Chile	62	Magyarország	94	Oroszország	100

Forrás: OECD-FAO, 2013, AVEC, 2013, USDA, 2013 előrejelzés, BTT

Az USDA adatai alapján az export 95 százalékát az USA, az EU-27 tagországi és Brazília adja. A világkereskedelemben kerülő pulykahús mennyisége 680 ezer tonna volt 2013-ban (3. táblázat).

3. táblázat: A globális pulykahúsexport országokénti megoszlása (2003–2013)

	ezer tonna										
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
USA	220	195	206	248	248	306	242	264	295	336	338
EU-27	187	170	155	130	124	120	106	134	150	150	140
Brazília	111	128	155	156	177	204	164	158	141	170	175
Kanada	16	20	25	27	27	25	25	24	25	25	26
Mexikó	2	2	1	0	0	0	0	1	1	1	1
Egyéb	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Összesen	536	515	542	561	576	655	537	581	611	667	680

Forrás: USDA, 2013

Az USDA adatai alapján az importált pulykahús mennyisége 379 ezer tonna volt 2013-ban, 2 százalékkal kevesebb, mint egy évvel korábban (4. táblázat). A legnagyobb felvevő Mexikó, 2013-ban 162 ezer tonna pulykahúst importált. De magas termelésének ellenére az EU-27 is jelentős mennyiségű pulykahúst vásárolt. Oroszország pulykahús importja 2003–2013 között 114 ezer tonnáról 14 ezerre esett vissza.

4. táblázat: A globális pulykahúsimport országokénti megoszlása (2003–2013)

	ezer tonna										
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
USA	1	2	2	5	7	6	9	11	10	10	10
Mexikó	158	168	173	189	196	197	144	153	160	170	160
EU-27	77	70	70	112	103	125	112	99	90	81	90
Kína	0	0	0	0	30	45	27	26	35	41	53
Oroszország	114	70	80	96	75	68	41	35	33	20	14
Dél-Afrika	28	25	22	25	40	31	26	26	29	32	45
Kanada	8	7	9	9	9	9	8	8	8	8	7
Egyéb	16	16	18	10	0	0	0	0	0	0	0
Összesen	402	358	374	446	460	481	367	358	365	362	379

Forrás: USDA, 2013

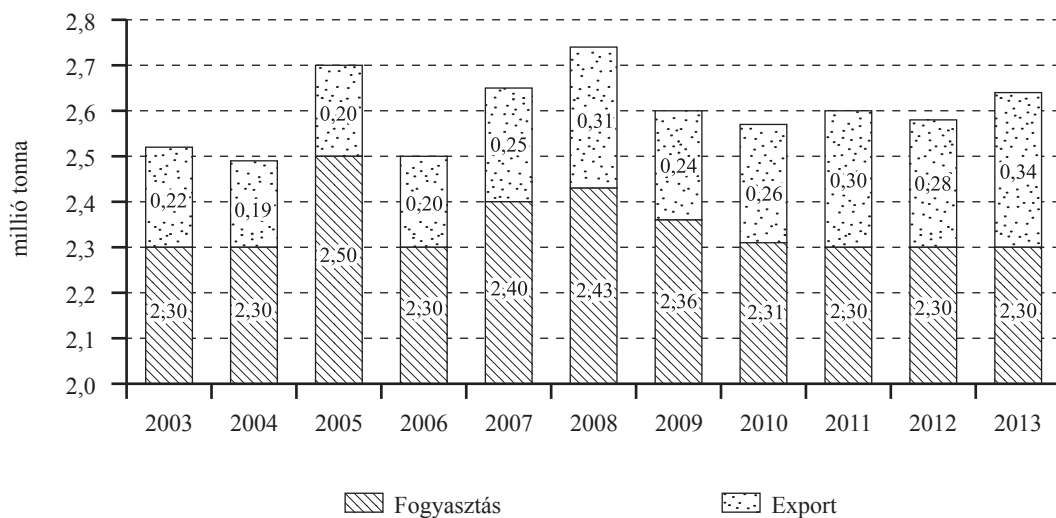
A pulykahús előállításának iparszerű, a mezőgazdasági és az élelmiszeripari tevékenységét összefogó vertikális integrációja a fejlett országokban egyre nagyobb vállalatcsoportok kialakulásához vezetett. A baromfiipar területén tevékenykedő integrátor cégek irányítják a mezőgazdasági (tenyésztési, nevelési, hizlalási) fázis mellett a feldolgozó és továbbfeldolgozó fázist, valamint a kereskedelmet is. Nagyobb és teljes integráció esetében ehhez olyan melléktevékenységek is kapcsolódnak, mint a szántóföldi növénytermesztés vagy a takarmánygyártás, amivel teljesen zárt rendszerben termelhető a pulykahús és az azokból készült termékek.

Az Egyesült Államok sikere a koncentrált termelés

A világ legnagyobb pulykahústermelője az USA, előállítása éves szinten eléri a 2,6 millió tonnát (USDA, 2013). Az USA termelésének csaknem 90 százaléka saját belső szükségleteit fedezi, de még

így is jelentős a kivitele (3. ábra). A világkereskedelemben kerülő 680 ezer tonna pulykahús csaknem fele, 2013-ban 338 ezer tonna az Egyesült Államokból származott.

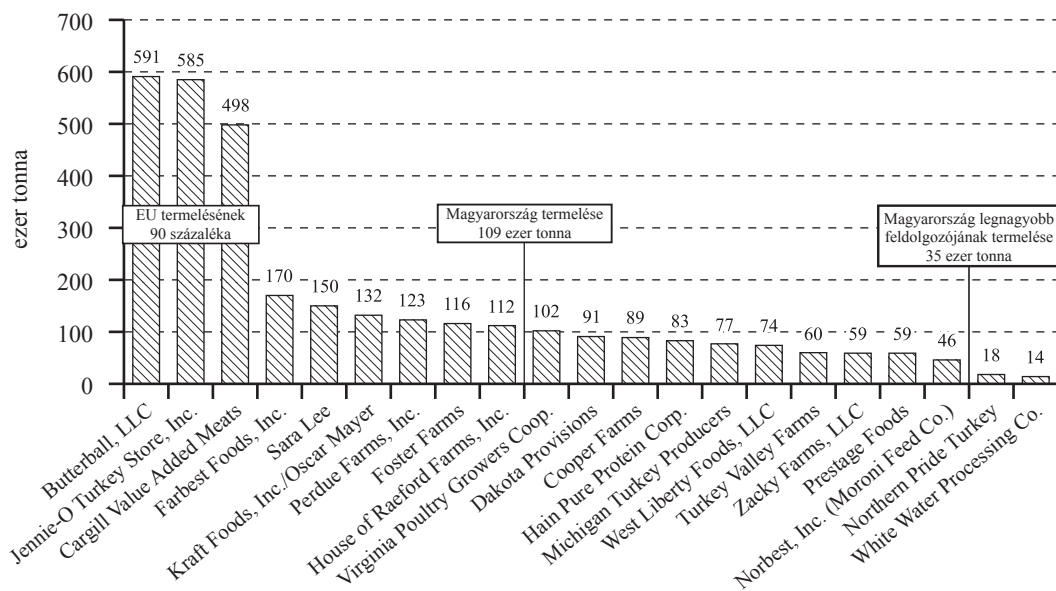
3. ábra: Az USA pulykahús fogyasztásának és exportjának alakulása (2003–2013)



Forrás: USDA, 2013

Az Egyesült Államok pulykahús termelésének több mint 50 százalékát három feldolgozóüzem integrálja és vágja (4. ábra).

4. ábra: Az USA legnagyobb termelőüzemei (2011)



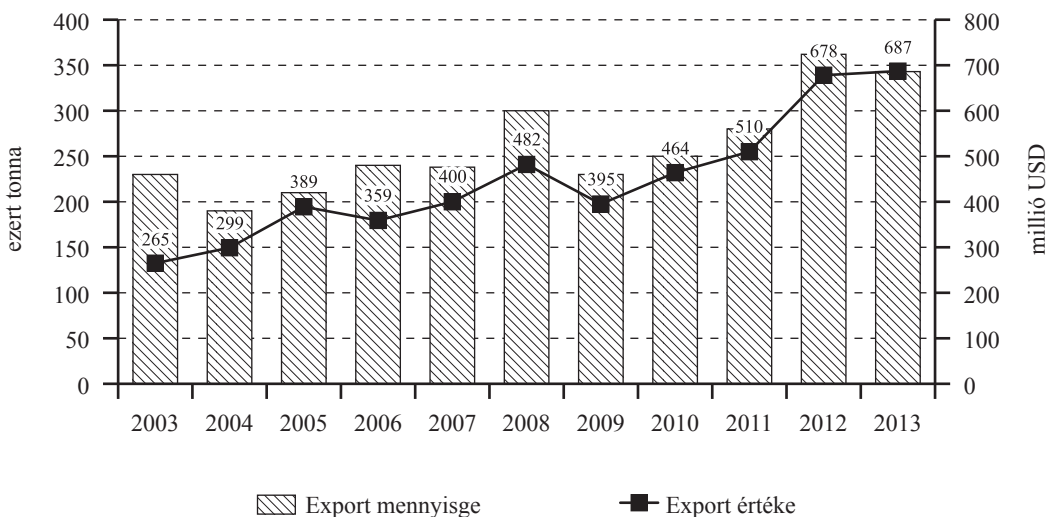
Forrás: USDA, 2012

Ezek közül a legnagyobb az Észak-Karolinában működő Butterball LLC nevű vállalat, ahol 2011-ben 590 ezer tonna pulykahúst dolgoztak fel. Ez meghaladja Brazília teljes pulykahús termelését és

a legnagyobb magyar termelőüzemben vágott mennyiség tizenhét-szerese. A cég alkalmazottainak száma 5500 fő. Az Egyesült Államok pulykafeldolgozásának másik jelentős képviselője a Minnesotában működő Jennie-O Turkey Store vállalat, ahol a feldolgozás 585 ezer tonna évente. Ezen kívül számottevő mennyiséget állít elő a Kensenben működő Cargill Value Added Meats nevű vállalat is, amelynek vágásszáma 2011-ben elérte a 497 ezer tonnát. A három gigantikus méretű integrátor összesített éves pulykahústermelése az Európai Unió előállításának csaknem 90 százaléka.

Az USA világkereskedelemből való részesedését folyamatosan növelte, 2012-ben termelésének 11 százalékát exportálta. Míg 2002-ben a világkereskedelemben kerülő pulykahús 35 százaléka származott az Egyesült Államokból, addig 2011-ben már 48 százaléka. Az USA exportja mennyiségben 295 ezer tonna, értékben 510 millió dollár volt 2011-ben, 10 százalékkal több, mint egy évvel korábban (5. ábra).

5. ábra: Az USA pulykahúsexportjának értéke (2003–2013)



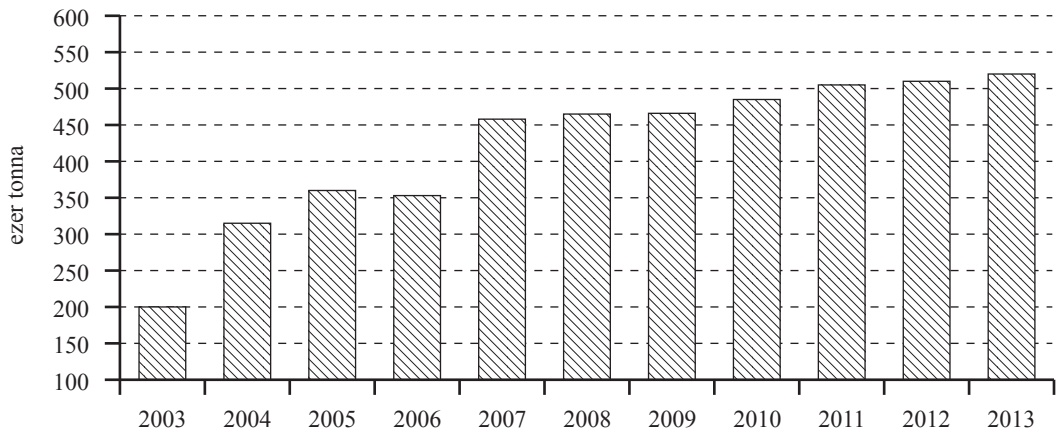
Forrás: USDA, 2012

Az USDA adatai alapján 2013-ban az Egyesült Államok exportjának 70 százaléka Mexikóba, 16 százaléka Kínába irányult, de partnerei között volt Hongkong (5 százalék), Kanada (5 százalék) és a Dominikai Köztársaság (4 százalék) is.

Dél-Amerikában a termelés és a fogyasztás emelkedése várható

A dél-amerikai országok baromfihús-termelése a globálisnak csaknem negyede (23 százaléka). Versenyképességi előnyük a termelésben évi 2–3 százalékos növekedésben ütközik ki. A dél-amerikai térségben a brazil mellett az argentin, a kolumbiai, a venezuelai, a perui, a chilei és a bolíviai termelés is dinamikus fejlődik, és fogyasztásuk és baromfihús-előállításuk emelkedése mellett az országok exportja is erőteljesen nő. Míg a csirkehústermelés területén világelsőnek számít a dél-amerikai régió, addig a pulykahús-előállításuk a globális termelés alig 10 százalékát (530 ezer tonna) éri el. A pulykahús-előállítás területén nagy előrelépést ért el Brazília. Az ország tíz év alatt a világ harmadik legnagyobb pulykahús-előállítójává nőtte ki magát. Az előállított pulykahús mennyiség többszörösére, 182 ezer tonnáról 520 ezer tonnára emelkedett 2003–2013 között (6. ábra).

6. ábra: Brazília pulykahús termelésének alakulása (2003–2013)

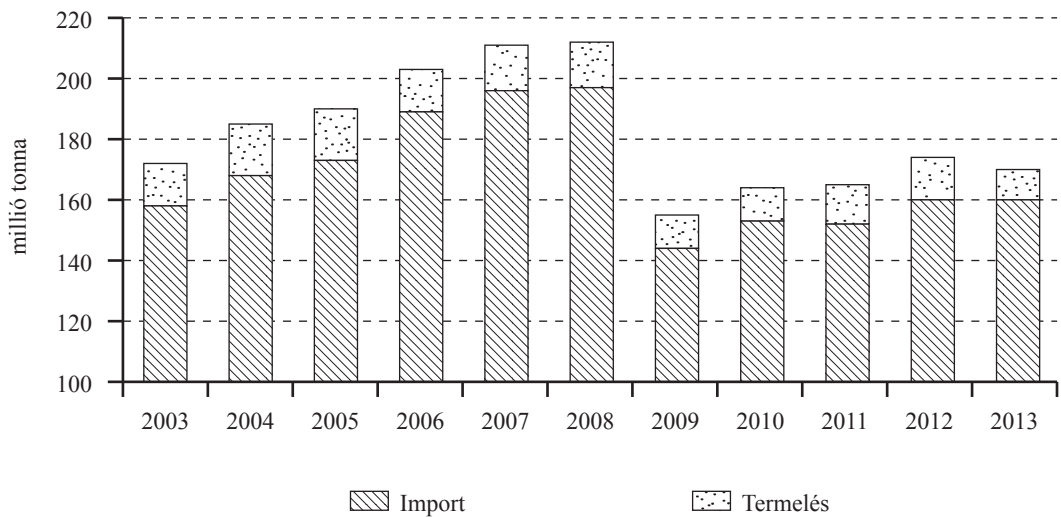


Forrás: USDA, 2013

Brazília pulykahús-termelésével együtt fogyasztása is jelentősen megugrott, amit jól mutat, hogy az előállított pulykahús több mint 70 százaléka, 390 ezer tonna országon belül kerül értékesítésre.

Megemlítendő még Mexikó termelése is a régióon belül, bár fogyasztásának csak 5–10 százalékát állítja elő évente, ezért jelentős importja miatt a világ legnagyobb pulykahús importőre (7. ábra).

7. ábra: Mexikó pulykahús importjának és termelésének alakulása (2003–2013)

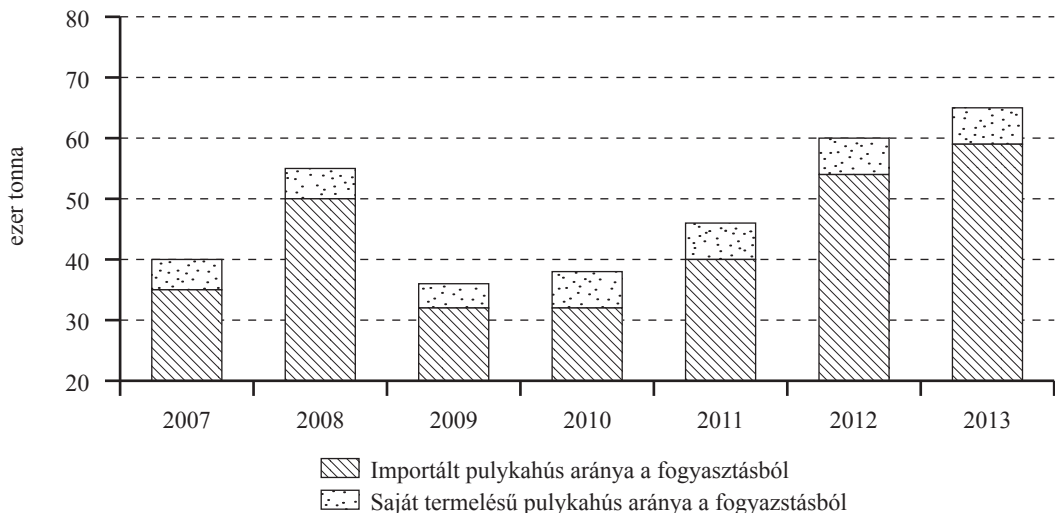


Forrás: USDA, 2013

Kínában nő a feldolgozott áru termelése

Kína baromfihús-termelésének erőteljes növekedése az országot a világrangsor második helyére emelte 10 év alatt. A pulykahús-termelés viszont még mindig nem terjedt el az országban: a megfelelő infrastruktúra hiányában a belső szükséglet mindössze 10 százalékát, (5–6 ezer tonnát) állítja elő évente (8. ábra). Kína 59 ezer tonnás fogyasztásának 90 százalékát importból fedezi, ami elsősorban az USA-ból származik.

8. ábra: Kína pulykahús-fogyasztásának és -importjának alakulása (2007–2013)^{a)}



^{a)} 2007 előtt az USDA nem rendelkezik kínai adatgyűjtéssel a pulykahúsra vonatkozóan.
Forrás: USDA, 2013.

Csirkehústermelésük nagyon rövid idő alatt és dinamikusan, a fogyasztás emelkedésével párhuzamosan fejlődött, ezért várhatóan a pulykahús fogyasztásának szélesebb körű elterjedése is a termelés további növekedését valószínűsíti. Az USDA előrejelzése alapján az ázsiai országban a pulykahús fogyasztásában már 2014-ben erőteljes, 17 százalékos növekedés várható. Mivel az ország lakossága nagy gabonafogyasztó és a takarmánynövényként is hasznosítható növényeknek humánkonkurenciája van, előnyben részesíti a legjobb takarmányértékesítő állattenyésztő ágazatot, a baromfit.

Kína versenyképessége abban rejlik, hogy a külföldi tőkére alapozott magas fokú technológia rendkívül olcsó munkaerővel párosul, így a takarmány alapanyagok hozzáférhetőségéből, gyenge infrastruktúrából és állandó baromfi-egészségügyi veszélyekből adódó problémák ellenére is növekedést tud elérni. Mindezek mellett versenyelőnyt jelent az európainál engedékenyebb állatjóléti és környezetvédelmi szabályozás, az állati eredetű melléktermékek takarmányként történő alkalmazása, és az eltérő árstruktúra: a csontos részek, (pl. szárny, csirkeláb) piaci ára másfél-kétszerese az európai áraknak.

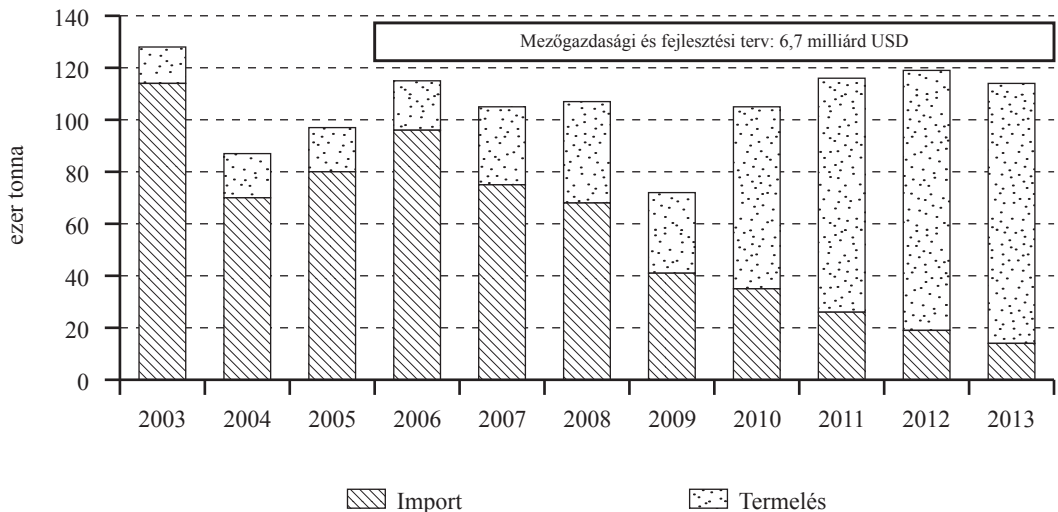
Jelenleg az előállított szárnyas áru döntő részét még mindig élőbaromfiként értékesítik, viszont párhuzamosan a feldolgozóipar fejlődésével és az urbanizációval ez a feldolgozott termékek iránti keresletnövekedésének irányába tolódik el.

A FÁK országok pulykahús termelésének felvirágzása

A Szovjetunió szétesése a politikai környezet változásával és gazdasági hanyatlásával párhuzamosan a régió baromfiiparát is érintette. A gyenge hatékonyságú, alacsony produktivitású ágazat éveken keresztül küszködött az integrált termelés és a tőke hiányával. Az alacsony fizetőképes kereslet, a

versenyképes termelési technológia, a marketing és piaci információk hiánya az évtized végére töredékére csökkentette a térség országainak baromfihús termelését, amely 1,8 millió tonnára esett vissza és az egyik legnagyobb baromfihús-importőrre tette a FÁK országokat. Az elmúlt tíz évben viszont Oroszországban több mint 200 milliárd rubel (6,7 milliárd USA dollár) értékben hajtottak végre fejlesztéseket az ágazatban. A kormányzati támogatások és a külföldi tőke fellendítette a termelést, ami Oroszországban hétszeresével nőtt 2003–2013 között (9. ábra).

9. ábra: Oroszország pulykahús termelése és importja (2003–2013)



Forrás: USDA, 2013

Az első lökést a vertikum fellendülésének a 2003-ban bevezetett kvótarendszer adta, ugyanakkor az elfogadott mezőgazdasági fejlesztési terv is segítette, aminek köszönhetően nemcsak az előállított baromfihús mennyisége nőtt, de a minősége is javult. A korszerű technológiai fejlesztések és a javuló menedzsment az EU tagországokkal szemben korábban versenyképtelen baromfi-vertikumban olyan szintű javulást hozott, hogy 2013-ra Oroszország csak csaknem teljes mértékben önellátóvá vált.

Az USDA előrejelzése alapján Oroszország pulykahús termelése 2014-ben várhatóan eléri a 105 ezer tonnát, ami 5 százalékos növekedést jelent 2013-hoz képest. Az Oroszországi Baromfitenyésztők Szövetsége (RUPP) szerint 19 pulykahús-feldolgozó üzemel Oroszországban és 9 újabb áll építés alatt. Az egyik legnagyobb, amelynek éves kapacitása 33 ezer tonna lesz, a libahús-előállításban is meghatározó Kurgan régióban épül. Az afrikai sertéspestis miatt több sertéstartó más ágazatban keresi a boldogulást. Ilyen a baromfiágazat, ám a csökkenő jövedelmezőség miatt a gazdák egyelőre nem érdekeltek a szerkezet-átalakításban. A növekvő belső termelés hatással van a pulykahúsimport alakulására is. Oroszország tíz éve kezdett önállóságra törekedni a baromfihús és tojás termelés területén, a pulykahús termelése viszont csak 2011-ben kezdett gyorsabban fejlődni, mint a többi baromfitermék előállításával foglalkozó ágazat. Az elmúlt tíz évben az előállított pulykahús volumene 170 százalékkal bővült, ezzel párhuzamosan a behozatala 150 százalékkal csökkent. Az Oroszországi Statisztikai Hivatal szerint a következő tíz évben akár nyolcszorosára is nőhet a pulykahús termelése. Elemzők szerint, ha az összes beruházás elkészül, a pulykahús-termelési kapacitás akár 800 ezer tonnára is ugorhat 2022-ig (Kálmán, 2013).

Oroszországban a pulykahús fogyasztása 2009-től növekvő tendenciát mutat, és az USDA adatok alapján 4 százalékkal fog emelkedni 2014-ben is. A nagy pulykahús-készítmény előállító cégek

továbbra is folytatják marketing tevékenységüket, amelynek keretében hangsúlyozzák a pulykahús jótékony élettani hatásait, és mint egészségesebb alternatívaként kínálják a pulykahúst a csirkehús helyett. Tekintettel a növekvő belső termelésre, a pulykahús-behozatal várhatóan stagnál 2014-ben, de meghaladja a pulykahúsról vonatkozó vámkontingens 14 ezer tonnás mennyiségét. Míg 2003-ban a pulykahús-fogyasztás 93 százalékát fedezték importból, addig 2013-ra csupán 16 százalék lesz a behozatal aránya. Oroszország legjelentősebb exportőrei 2013-ban Brazília, Franciaország, Törökország és Németország voltak. Oroszország 2013. február óta korlátozza a pulykahús behozatalát az USA-ból mindaddig, amíg az Egyesült Államok nem garantálja a termékek ractopamin¹ mentességét.

Az Orosz Szövetségi Statisztikai Hivatal (Rosstat) előrejelzése szerint a fejlesztéseknek köszönhetően Oroszország pulykahús-termelése 2015-ig megháromszorozódik, ami azt jelenti, hogy az ország a világ öt legnagyobb pulykahústermelő országa közé lép elő, és nem csak importját szorítja teljes mértékig vissza, de exportja is jelentős lesz, ami az EU-27 és ezen belül a magyar külkereskedelemre is hatást gyakorol (Aliczki, 2012). Amennyiben az ágazat fejlődésének üteme nem lassul jelentős mértékben, a következő években a baromfihúst exportáló országoknak nem csak az orosz import visszaesésével, hanem az ország baromfihús-kivitelének növekedésével és konkurenciaként történő megjelenésével is számolnia kell (Kiss, 2012).

A kedvező gazdasági adottságok lépésekre sarkallták a szomszédos Fehéroroszországot is, ahol izraeli bankok finanszírozzák a pulykahúst termelő és feldolgozó üzemek létesítését. Az ország legnagyobb baromfitermesztője 2012-ben csaknem 90 millió eurós fejlesztésbe kezdett, ami várhatóan 2014 júliusára készül el. Az üzemből 12 ezer tonna pulykahús feldolgozását tervezik, amelyből 9 ezer tonnát az oroszországi piacon kívánják elhelyezni.

Kazahsztán pulykaágazatában 2013-ban várhatóak nagyszabású beruházások. Az évi 5 ezer tonna pulykahús-termelést a kétszeresére kívánják emelni 2014-től. A 8,6 millió dollár állami támogatásnak köszönhetően 10 új baromfitelep létesítésébe kezdtek. A takarmánykeverők, a vágóhidak és a feldolgozók kapacitása már jelenleg is lehetővé teszi 10 ezer tonna pulykahús előállítását, így ezek bővítése nem szükséges. A teljes termékpálya lefedése érdekében a jövőben Kazahsztán igényt tart saját szülőpár-állományra és keltetőtojásokra, amelyeket eddig Kanadából importált. A termelés növekedése lehetővé teszi az export erősödését, amely jelenleg 30 százaléka a teljes kibocsátásnak. Elsősorban Oroszországba szállítanak pulykahúst, azonban tervezik az exportpiacok bővítését Törökország, Üzbegisztán és Afganisztán felé is.

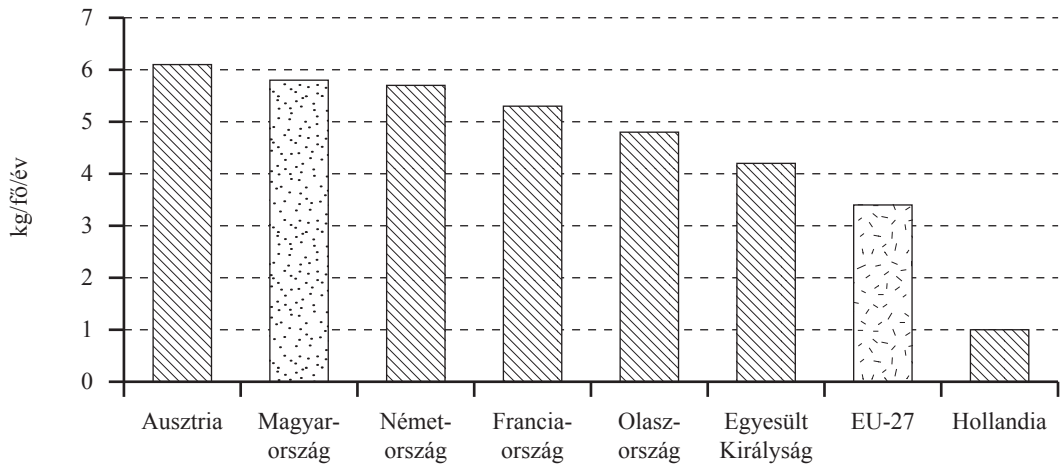
Ukrajnában, Oroszországhoz hasonlóan nagy fejlődésen ment át a baromfivertikum, elsősorban a brojlercsirke és a tojástermelő szegmens. Az ukrán mezőgazdasági minisztérium bejelentése szerint 2012-től viszont a pulykahús-termelés fejlesztésére irányuló program kidolgozása is megkezdődött, és közvetlen támogatásokkal megindultak a fejlesztések. Ukrajna a jövőben nem csak belső szükségletét kívánja ellátni saját termelésből, hanem célul tűzte ki a pulykahús exportértékesítését is (Aliczki, 2013).

A szabályozás visszafogja az EU termelését

Az EU pulykahús-fogyasztása a globálisnak csaknem 40 százaléka volt 2013-ban. Az AVEC (Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU countries) 2013-as jelentése szerint az egy főre jutó pulykahús-fogyasztás 3,4 kilogramm évente, amely Ausztriában (6,1 kilogramm/fő), Magyarországon (5,8 kilogramm/fő) és Németországban (5,7 kilogramm/fő) a legnagyobb (10. ábra).

¹ A Ractopamin egy vegyszeres adalék, amely az állatoknál izomtömeget növel és csökkenti a zsírt. Kanadában, USA-ban, Mexikóban, Brazíliában használják. Ez az adalék nem engedélyezett az EU-ban és a Vámuunió tagországaiba illetve Kínában.

10. ábra: Az EU-27 néhány tagországának fejenkénti pulykahús fogyasztása



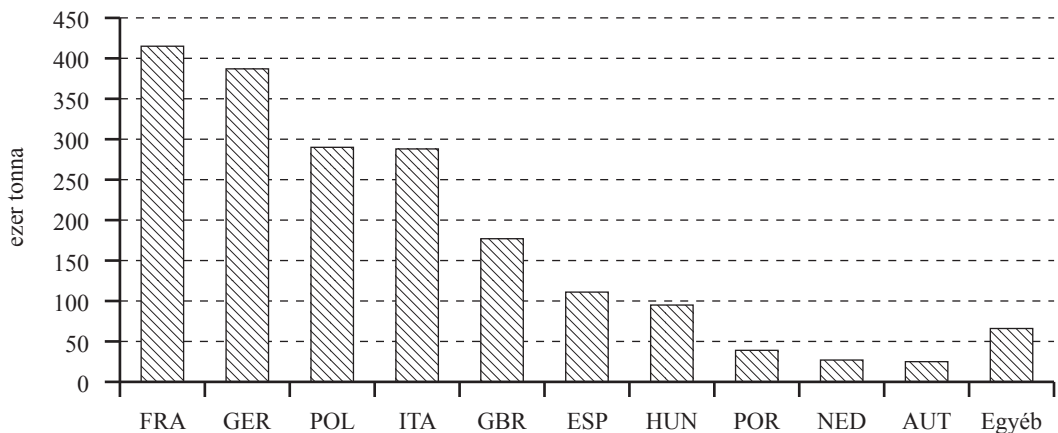
Forrás: AVEC, 2013

Az EU-ban a termék iránti visszafogott kereslet a jellemző, elsősorban a sertéshúsfogyasztás újbóli előretörése miatt. Olyan árérzékeny fogyasztókkal bíró tagországban, mint Magyarország ebben erősen közrejátszik az is, hogy egy kilogramm pulykamell fogyasztói ára (1300–1800 forint) 2013-ban már meghaladta egy kilogramm sertéstárja fogyasztói árát (900–1700 forint). Ennek ellenére az előrejelzések 2020-ig az EU-ban és a magyarországi piacon is a pulykahús-fogyasztás szerény, de tartós növekedésével számolnak (DG AGRI, 2013).

Az Európai Bizottság adatai alapján az EU baromfihús-termelése 12 millió tonna volt 2013-ban, amelynek több mint 83 százalékát a csirkehús, 16 százalékát a pulykahús adta. A Közösség összességében 1,92 millió tonna pulykahúst termelt 2013-ban, így az USA után a világ második legnagyobb termelője. A legerősebb konkurense az európai pulykahúsnak a brazil.

Az AVEC adatai alapján az EU-n belül Németország, Franciaország és Lengyelország termelése a legnagyobb, a Közösség termelésének 60 százalékát három tagország állítja elő (11. ábra).

11. ábra: Az EU pulykahús termelésének megoszlása 2013-ban



Forrás: AVEC, 2013

Az EU vezető pulykahús termelője, Franciaország termelése 12 éven keresztül folyamatosan csökkent. Bár a németek javára 2010-ben elveszítette piacvezető pozícióját, úgy tűnik 2012-ben visszaszerezte és növekedést is el tudott érni a termelésben, ami a vágásra kerülő pulykák nagyobb súlyával magyarázható (az átlagtömeg 9 százalékkal 11,3 kilogrammra emelkedett, miközben a levágott állatok száma 5 százalékkal csökkent 2012-ben az előző évihez képest). A telepített pulykák száma 2013-ban tovább esett Franciaországban. A 2011-ben vágott súly egyenértékben 405 ezer tonna pulykahúst termelő franciák 2012-ben már a 414 ezer tonnát állítottak elő. Igaz, ez még messze elmaradt a 2000-es év csúcstermelésétől, a 763 ezer tonnától. A német pulykaágazat teljesítménye egyébként dinamikusan nőtt: míg 2000-ben termelésük 292 ezer tonna volt vágott súly egyenértékben, addig 2012-ben már 400 ezer tonna volt ugyanez az érték. Jelentős pulykahús termelése van még az EU-n belül Olaszországnak (288 ezer tonna), Lengyelországnak (275 ezer tonna) és az Egyesült Királyságnak (177 ezer tonna).

Az EU tagországok baromfi-hús-termelését a termelési költségek magas szintje jellemzi, ami többek között (a takarmány-alapanyagok, a munkaerő és az energia költsége mellett) a szigorú élelmiszerbiztonsági, állategészségügyi, állatjóléti előírásokra vezethető vissza. Tény, hogy az innovatív, a biológiai változatosságot fenntartó termelésű baromfi-húst a tagországok lakossága is jobban preferálja, mint a világ más régióiban, sok esetben viszont előbb lép életbe az állategészségügyi, illetve állatjóléti szabályozás a termelésben vagy a feldolgozásban, mint az arra irányuló igény a fogyasztókban megfogalmazódna.

A baromfitartáson belül a pulykatartásra vonatkozó, érvényben lévő uniós rendeletek, irányelvek

A TANÁCS 2005/1/EK RENDELETE (2004.december 22.) az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelemről, valamint a 64/432/EGK és a 93/119/EK irányelv és az 1255/97/EK rendelete módosításáról.

A TANÁCS 1999/2009/EK RENDELETE (2009. szeptember 24.) az állatok leölése során a védelméről.

A TANÁCS 1998/58/EK IRÁNYELVE (1998. július 20.) a tenyésztés céljából tartott állatok védelméről.

A VM 140/2012. (XII. 22.) rendelete a vágóállatok leölésének és levágásának állatvédelmi szabályairól.

Baromfitartáson belül a pulykatartásra vonatkozó, érvényben lévő hazai jogszabályok

1998. évi XXVIII. törvény az állatok védelméről és kíméletéről.

32/1999. (III.31.) FVM rendelet a mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól.

9/1999. (I.27.) FVM rendelet a vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályairól.

88/2008. (VII.18.) FVM rendelet az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelmére vonatkozó 1/2005/EK rendelet végrehajtásáról.

157/2004. (V.4.) Kormányrendelet a gazdasági haszonállatok védelméről szóló, Strassburgban 1998. december 9-én aláírt Európai Egyezmény kihirdetéséről. (BTT, 2012)

Az egységes jogszabályoknak történő megfelelés a tagországok eltérő gazdasági helyzete miatt nehezen tartható. A folyamatosan váltó szabályok a termelők kiesését és az előállított baromfihús mennyiségének visszaesését okozzák. Az EU magasabb minőségű termelését megfelelő jelöléssel és informálással kellene tudatosítani a fogyasztókban, hogy ne az alacsonyabb árkategóriás import terméket válasszák, hanem a vásárlásnál esélyt kapjanak a drágább, de magasabb minőségű vagy más termelési körülményeknek megfelelően az Unióban előállított termékek is. Ennek hiányában a termékek magas ára a belső termelésű áru vásárlását és fogyasztását csökkenti és az import baromfihús beáramlását fokozza.

A korábbi évek törekvései és a piac szabályozása az EU baromfiiparának a versenyképességét jelentősen csökkentette. Az USA-ban 36 százalékkal, Braziliában 40 százalékkal volt alacsonyabb a baromfihús termelési költsége 2007-ben, mint Hollandiában. Ez az alacsonyabb adminisztratív, takarmány- és munkaerő-költségekkel magyarázható. Mindkét országban engedélyezett a hús- és csontliszt használata, ami az EU-ban 2001 óta tilos. Az európai termelők kezdeményezték annak ismételt bevezetését, viszont évekbe telhet az újbóli engedélyezés. Igaz, hogy az EU, illetve az amerikai és brazil baromfiipar közötti korábbi versenyelőny a világgazdasági válság időszakában méréselődött, még mindig tetemes előnye van az amerikai kontinens országainak.

A nagy európai termelők is nyögik a terheket

A baromfiipar adminisztratív kötelességeinek fokozása, az állatjóléti, környezetvédelmi és állatszállítási előírások szigorítása, a hatósági ellenőrzés, a laboratóriumi vizsgálati kötelezettségek növelése együttesen idézték elő a jelentős költségnövekedést, ami nem csak az újonnan belépett, gazdaságilag gyengébb országokban, hanem a régi tagországokban is jelentős terhet ró a vertikum szereplőire. Erre példa az EU legnagyobb baromfihús előállítója Franciaország, ahol 2008–2011 között a 400 ezer tonnával (20 százalék) csökkent a termelés (World Poultry, 2012). A Francia Baromfi Szövetség (CFA) szerint az elkövetkezendő tíz évben sem fog a baromfiipar lépést tartani a globális termelés és fogyasztás dinamikus fejlődésével. Európában az ország szerepe még meghatározó a piacon, de a strukturális gondok további problémákat vethetnek fel és részesedése visszaeshet. Habár 2010–2011 között enyhe növekedés volt tapasztalható, ez messze elmarad a globális és az európai versenytársak növekedési mutatóitól. Míg a világ baromfitermelése 3 százalékkal bővült, Franciaország 1,86 millió tonnával csak 2,3 százalékos növekedést ért el, ami nem tudta kielégíteni az egyre növekvő belső fogyasztást sem. Több tényező gyengíti Franciaország baromfiiparát. A termelőknek jelentős problémát okoz az adminisztrációs költségek növekedése és a környezetvédelmi előírásoknak való megfelelés. Mindemellert gazdasági fejlettségétől függetlenül, Franciaországban sem kielégítő a termelőegységek állapota, az épületek elöregedtek (2011-es felmérés szerint a baromfiistállók átlagos életkora 22 év) és állaguk folyamatosan romlik. A termelő gazdaságok szintjén több mint tíz éve nem történt komolyabb beruházás. Az épületek még alkalmasak ugyan az intenzív állattartásra, ám hosszabb távon a befektetések hiánya kihathat a termelésre. A gazdaságok mérete és az istálló nagysága kisebb, mint a versenytársaké, amit fokoz a franciaországi feldolgozók kapacitásának 50 százalékos kihasználatlansága.

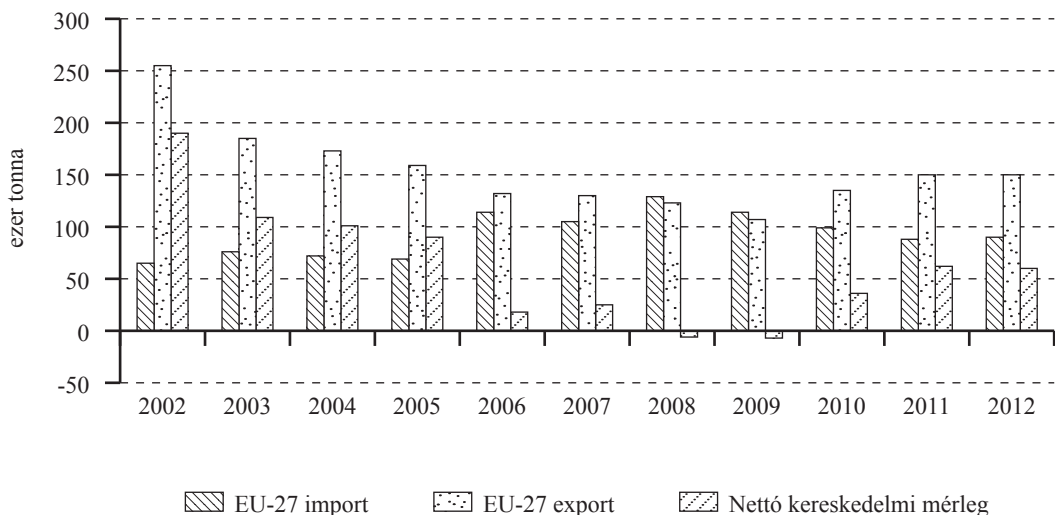
Ez nem azt jelenti, hogy az EU baromfiiparára vonatkozó szabályok feleslegesek, hiszen ezek elősegítik a koncentrációt és az integrációt. A probléma az, hogy nem veszik figyelembe a termékpálya szereplőinek gazdasági helyzetét és nem minden esetben korlátozzák a baromfiimport beáramlását a versenytársak és az EU termelésére vonatkozó szabályozásnak megfelelően. Szélsőséges esetben a termelés visszaesése az európai feldolgozás fázisát is zsugorítja. A feldolgozó cégek felszámolása az EU térségén kívüli baromfitermelőket erősíti, ami gyakran a kontinenseken átvivő globális Európán túli cégek térnyerését eredményezi.

A hús fogyasztásának emelkedését a világgazdaság növekedése, illetve egyes térségek gazdasági teljesítménye befolyásolja. Az elmúlt évek eredményei azt mutatják, hogy a GDP és a baromfihús termelés együttesen mozgott, így annak növekedése, illetve csökkenése a baromfihús fogyasztásának és termelésének változásában közvetlenül megmutatkozik.

Nehézségek ellenére az EU nettó kereskedelmi mérlege újra pozitív

Az Európai Unió pulykahús behozatala 2002-től 2007-ig folyamatosan nőtt, míg kivitele csökkent, majd 2008-ban és 2009-ben kereskedelmi egyenlege mínuszba fordult (12. ábra). Az export 2010-től újra az importot meghaladó mértékben nőtt, így a Közösség a 2010-2011. évet már pozitív szaldóval zárta. Az EU pulykahús exportja 2012-ben 10 százalékos növekedés mellett 150 ezer tonnára emelkedett, importja 10 százalékos csökkenést követően 90 ezer tonnára esett vissza.

12. ábra: Az EU pulykahús kereskedelme (2002–2012)



Forrás: Európai Bizottság, 2013

Az Unió pulykahús-exportjának aránya a globális exporton belül folyamatosan csökken, aminek háttérében az USA és Brazília kivitelének erőteljes növekedése áll. Míg a Közösség 2002-ben még 35 százalékkal részesedett a pulykahús világkereskedelméből, addig ez az arány 2012-ben már csak 25 százalék volt. A mélypontot 2007–2008 között érte el az EU, amikor a világ pulykahús exportjának mindössze 20 százalékát adta.

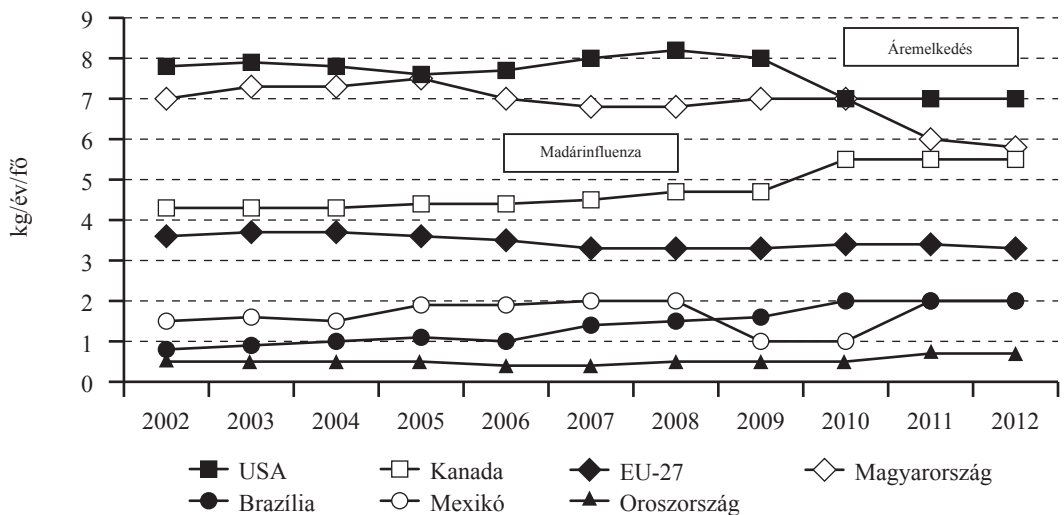
A pulykahizlalás nemzetgazdasági szerepe

A magyarországi pulykahús fogyasztást és -termelést uraló tendenciák

A hazai húsfogyasztásból a baromfihús részesedése tíz év alatt 5 százalékkal visszaesett. Az egy főre jutó 24,6 kilogramm baromfihús mennyisége, 3 kilogrammal volt kevesebb 2010-ben, mint 2009-ben. Amíg a sertéshús aránya az összes húsfogyasztásból 2008-2010 között fokozatosan nőtt, addig a baromfihúsé 46,7 százalékról 43 százalékra csökkent. A magyar baromfihús fogyasztás döntő részét a csirkehús adja (18,8 kilogramm/fő/év), de jelentős az ország pulykahús fogyasztása is, amely az elmúlt öt évben 5,5-7 kilogramm között alakult fejenként.

A baromfihús fogyasztásán belül a pulykahús aránya Magyarországon egy évtized alatt 20 százalékkal csökkent (13. ábra), de még mindig vetekszik az USA-val és Brazíliával, amely két ország mind a teljes mennyiségben, mind az egy főre jutó fogyasztásában a világ élvonalát képviseli.

13. ábra: Az egy főre jutó pulykahús fogyasztás alakulása (2002–2012)



Forrás: USDA, 2013, KSH, 2013, BTT, 2013

Termék drágult, fogyasztói bizalom romlott, fogyasztás visszaesett

Magyarországon a vásárlási döntést 70–85 százalékban meghatározó tényező a termék ára, a minőség a fogyasztó számára „automatikus” kategória. Az egyéb szempontok, mint a termék csomagolása, reklámja, az állatok tartási módja, az antibiotikumok használata, a géntechnológiailag manipulált alapanyagok kizárása a termelésből, az állatjólét, a természetes tartásmód fontos elvárások és kiegészítő információk a vásárlási döntésnél. A baromfiipar minőségbiztosítási rendszereinek sarokkövei és a fogyasztók által megfogalmazott elvárások, fogalmak nem teljes mértékben fedik egymást, bár természetesen összefüggésben állnak egymással. A fogyasztók elsősorban a köznapi értékeket kérik számon, míg az ipar a gyártástechnológiával kapcsolatos elemeket helyezi előtérbe. Az élelmiszer-biztonság, a minőségbiztosítás elengedhetetlen követelménye a baromfiiparnak. A „fogyasztóközpontú” élelmiszertermelés és -értékesítés megköveteli a feltüntetett minőségi kategóriák és információk garantálását. Ma a fogyasztó joggal várja el, hogy a baromfiipar által forgalmazott termékek, hangsúlyozottan beleértve az olcsó termékeket is, élelmiszerbiztonsági

szempontból megbízhatóak legyenek. A vásárlók elvárják a pontos és világos tájékoztatást a termék minőségi paramétereiről, tápértékéről, a termelés körülményeiről és speciális tulajdonságairól. Nem elhanyagolható a termék származása sem, amely a garanciák és az imázs szempontjából gyakran meghatározó. Ugyanakkor az élelmiszer-biztonság nem kizárólag a gyártók, forgalmazók által biztosítható. A fogyasztók többsége nem kellően tájékozott az élelmiszerek, ezen belül a baromfitermékek tárolásának, felhasználásának biztonságos módjáról. Az élelmiszerbiztonsági ismeretek terjesztése, a fogyasztó „minőségbiztosítási tudatának” fejlesztése ezért fontos feladata a baromfiiparnak. A fogyasztóvédelem „klasszikus” eszközei, módszerei mellett az áruházláncok váltak a fogyasztói elvárások közvetítőivé. Az élelmiszer-biztonság garantálása, a minőségbiztosítás hatékonysága érdekében a beszerzési társulások megfogalmazták mindazokat az elvárásokat, szabályokat (code of practice), amelyek betartását, garantálását megkövetelik a beszállító cégektől, és amelyeket rendszeresen ellenőriznek. A baromfiipar cégei, átvéve más ágazatok módszereit is, kialakították az elvárásoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszereket (HACCP, GMP, QM nyomon követhetőség). Ezeket a minőségbiztosítási elemeket az integrált baromfihús-termelés termékpályájának megfelelően kiterjesztették a termelési lánc minden elemére, beleértve az integrációval kapcsolatban álló beszállítókat is, hiszen ezek minősítése és garanciái nélkül a termék biztonsága, minősége nem garantálható (Zoltán, 2013).

Magyarországon a pulykahús a könnyű elkészíthetősége, alacsony ára és egészségessége miatt terjedt el. Ha a fogyasztók választását befolyásoló tényezők valamelyike csorbát szenved a bizalom megrendül és a termék fogyasztása visszaesik. Jelenleg a pulykahús fogyasztásában több tényezőre is visszavehető csökkenés tapasztalható. A pulykahús-fogyasztás visszaesésének egyik oka, hogy a pulykahús ára az utóbbi időben nőtt. Bár a vásárlóerő meghatározza, hogy a baromfitermékek felsőbb árfekvésű kategóriáiból mennyi értékesíthető, alapvetően az alacsony árú, gyakran akciókban kínált termékek biztosítják a tömeges értékesítést. A fogyasztók ezért a konkurens termékek (csirkehús, sertéshús) közül választanak. A fogyasztók másik részénél, akiknél elsősorban az élelmiszer-biztonsági szempontok játszanak szerepet, a pulykahús körüli negatív hírek (hiedelmek) miatt csökkent a fogyasztás.

A fogyasztást visszavető szalmonellafertőzés

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) jelentése szerint a pulykahúsban azonosított *Salmonella Stanley* nevű baktérium volt a forrása a Magyarországon, Németországban és Belgiumban megfigyelt betegségeorozatnak 2012 nyarán. Az ECDC augusztus elején hívta fel a figyelmet arra, hogy több országot érintő szalmonellajárvány bontakozik ki Európában. A központ hangsúlyozta: a Stanley azért lehet veszélyes, mert több antibiotikummal szemben is rezisztens, és hiába keresték, akkor még nem találták a fertőzés forrását. Magyarországon januártól júniusig hatszor több *S. Stanley* fertőzést jelentettek, mint a korábbi években, és az esetek nagy részénél ezek egymástól elkülönítve fordultak elő. Nem voltak utazáshoz sem köthetők, holott ez a baktériumtípus főleg Dél-Kelet-Ázsiában, elsősorban Thaiföldön volt korábban fellelhető. A *S. Stanley* törzs egyébként elsősorban 9 év alatti gyermekeket fertőzött meg, és az esetek súlyosságát jelzi, hogy a magyar és belga fertőzöttek több mint fele, 53 százaléka kórházi kezelésre szorult. Az európai járványügyi központ jelentése szerint a fertőzéseknek forrása a pulykahús feldolgozása során keletkezett szennyeződés volt (ECDC, 2012).

A pulykahús megítélése szempontjából szintén kedvezőtlen, hogy a fogyasztók nagy része magas antibiotikum- és hormontartalmat tulajdonít a baromfihúsoknak, ezen belül is elsősorban a pulykahúsoknak. Magyarországon az antibiotikum használata megelőzési céllal egyáltalán nem, terápiás céllal is csak szigorú állatorvosi felügyelettel és az előírások betartása mellett alkalmazható.

Mindemellett az antibiotikumok használatának jelentős anyagi vonzata is van, ami szintén alkalmazásuk ellen szól. Használatukat szigorú előírások szabályozzák, mint például a várakozási idő, aminek le kell telnie a kezelés után ahhoz, hogy a vágóüzem átvegye a baromfit. A szabályozás mellett az élelmiszer-biztonsági hatóság folyamatos ellenőrzése is gátolja az antibiotikum-maradványok jelenlétét a baromfihúsban. Egy másik, elterjedt tévhit, hogy a baromfihús-termelésben a gyors eredmény eléréséhez hormonokat használnak. Ennek alkalmazása az állati fehérje etetéséhez hasonlóan tilos. Az állati fehérje etetése egyébként a kórózdóknél fellépő kergemarhakór miatt került betiltásra az EU-ban az összes haszonállat takarmányozásánál, holott a baromfihoz hasonló mindenevő állatfajok esetében ez soha nem okozott problémát (Csorbai, 2012).

Ingadozó fogyasztás, ciklikus termelés

A vertikum szereplőinek rendkívül nehéz körülmények között kell helytállniuk, amit a más állattenyésztési ágazatokra is jellemző nehézségeik mellett a faj biológiai sajátosságaiból adódó problémák is súlyosbítanak. Az ágazat mégis sikeres és erős integrációt, koncentrált feldolgozást, összetartó szakmai képviselést és elismert exporttermékeket tudhat magáénak.

A fogyasztás különböző okokra visszavezethető változásának következménye a termelés ciklikussága. Hol a megnövekedett kereslet okozott termelésbővülést, ami túlkínálathoz, árvisszaeséshez és veszteséghez vezet, hol a veszteséges termelés miatt esnek ki ágazati szereplők, ami újra a kínálat csökkenését, a kereslet növekedését majd a hízóállomány felduzzadását eredményezi. A magyar agrárpolitikát a rendszerváltástól kezdve a szakmai szempontok helyett politikai érdekek irányították, ami kedvezőtlenül hatott a mezőgazdaságra és ezen belül a baromfiágazatra egyaránt. Az országba beszabadult nyugat-európai tőke elsősorban a piacok megszerzésére koncentrált, viszont a termelési kapacitások zömét leépítette. Súlyosbította a helyzetet, hogy a magyar élelmiszeripar a rendszerváltást követően (90-es évek elejére) elveszítette legnagyobb piacát, a volt Szovjetuniót. A gazdasági és a jogi környezet változásai kiszámíthatatlanná tették a teljes baromfiszekort, aminek eredményeként megtelepedett a feketekereskedelem (Bárány *et al.* 2013).

A rendszerváltást követő élelmiszeripari csődhullám nem kímélte az ágazatot. Az 1990-es évek közepére, végére újraszerveződött a termékpálya, heterogén tulajdonosi összetétellel és ellentmondásos tulajdonosi szemlélettel. Egyszerre, egy időben volt jelen az egyre erősödő kis- és középvállalati réteg, de több nagyvállalat romjaiból építkezve nagyvállalati csoportosulások is létrejöttek. A vertikum 2002-ben szembesült először az olcsó thai és brazil pulykahús konkurenciájával, ami azonnal lenyomta a határon kívüli és belüli árakat és – mivel már akkor a kivitel csaknem 50 százaléká az EU-ba irányult – visszavetette az exportot.

A hazai pulykahústermelés 2004-ben, az EU-csatlakozáskor még 140 ezer tonnát ért el, és több mint 30 százalékát tette ki a 450 ezer tonna baromfihústermelésnek. Magyarország, Lengyelország után és Szlovákia előtt az új tagországok közül a második legnagyobb pulykahús-termelőként lépett be az EU-ba. Az ország termelése 2004-ben az EU-ban előállított pulykahús 6 százaléka volt és a Közösségen belül csak Franciaország (32 százalék) Németország (17 százalék), Olaszország (17 százalék), az Egyesült Királyság (10 százalék) és Lengyelország (10 százalék) előzte meg.

A 2004 után kezdődő konszolidációban az ágazatra a 2006 és 2007. évi madárinfluenza-pánik és járvány mért csapást. A szülőpárkivágás tojáshiányt okozott. Mind tojás, mind napospipe tekintetében importra szorult az addig keltező alpanyagból önellátó ország. A pulykahústermelés hanyatlását 2007–2008 között az EU magas importigénye mentette meg, amit akkor még jelentősen növelt Magyarország pulykahús-kivitele Oroszország irányába. Oroszország és Ukrajna önellátásra való törekvése miatt növelte saját termelését, importigénye csökkent és a magyar pulykahús-export viszszaesett a két ország irányába, de még így is 30 ezer tonnát tett ki.

Feketekereskedelem az ágazatban

A felvásárlási árak növekedése 2011-ben már nem ellensúlyozta az energia- és a takarmány-költségek emelkedését, a hizlalók jövedelempozíciója tovább romlott. A felvásárlási árak növekedése és az átadási árak stagnálása pedig a feldolgozás jövedelmezőségét csökkentette. Az áfakulcs háromlépcsős emelése az utóbbi években egyrészt a fogyasztói árak emelkedése miatt visszafogta a belföldi fogyasztást, másrészt erősítette a szürke- és feketegazdaságot, amelynek aránya a Baromfi Termék Tanács (BTT) becslése alapján a csirketermelésben 20–25 százalék, a pulykahústermelésben 18–20 százalék, a kacsá- és libatermékek, illetve a hizott libamáj előállításban mintegy 10 százalék. Ez a belföldi forgalom legalább 15 százaléka, ami azt jelenti, hogy csak a baromfiszektorban folyó feketekereskedelem miatt a költségvetésbe évente minimum 11–12 milliárd forint áfa nem kerül befizetésre.

Az illegális baromfihús-kereskedelmen belül a BTT fekete- vagy mélyfekete gazdaságnak azt nevezi, amikor a termék az előállítási és értékesítési láncban sehol sem találkozik hatósági ellenőrzéssel, azaz nemcsak a felneveléshez használt napos alapanyagot és takarmányt szerzik be számla nélkül, hanem a vágást és az értékesítést is teljesen illegális módon hajtják végre.

A „garázs”- és „zugvágók” több szempontból is veszélyesek. Nem csak az áfavisszaélés okoz gondot, hanem az illegális vágókban vágásra kerülő baromfihús feldolgozásának ellenőrizetlen körülményei is. Az ilyen vágásból kikerült húсарu a higiéniai viszonyok és a technológiai, hűtési hiányosságok miatt jelentős élelmiszer-biztonsági kockázatot hordoz. A működési engedély nélküli, adót, járulékokat, fenntartási, állatorvosi és egyéb költségeket nem fizetők jóval alacsonyabb áron állítják elő és értékesítik a baromfitermékeket, mint a termelési lánc legalisan működő szereplői. Előbbiek termékei – ellenőrzés hiányában – már a boltba érkezés előtt kórokozókval szennyezettek lehetnek, hiszen a termékkezelés, tárolás módja nem előírás szerű, ellenőrizetlen. A feketevágások és -kereskedelmi csatornák termékeit legtöbbször a közepes vagy a nagyobb városok – beleértve Budapestet is – piacain, vásárcsarnokaiban értékesítik számla nélkül, legjobb esetben östermelői igazolvánnyal.

A termékpálya szereplőinek véleménye alapján a lédiges, azaz egyedi csomagolással nem rendelkező, ömlesztett baromfihús kereskedelmében egyszerű módon elkerülhető a lebukás. Legális helyről származó baromfihús esetében csak a termék egy részéről kérnek/kapnak bizonylatot, a maradék tétel áfája pedig megoszlik a beszállító és a kereskedő között. Ha a kereskedő számla nélkül kapja meg az árut és hasonló módon is értékesíti, jelentős összeget (a 27 százalékos áfakulcsot és a jövedelemadót) „takarít meg”. Ha az előállító egyáltalán nem tud vagy nem akar számlát adni, címkézetlen terméket oly módon is tud értékesíteni, ha a bolt más forrásból is beszerez azonos, de számlával lefedett árut. Az illegális forrásból beszerzett húsról a kereskedő kettős nyilvántartást vezet, és folyamatosan ügyel arra, hogy a raktárában és a bolttérben lévő, valamint az eladott, bizonylatolt tétel ne legyen negatív eredőjű.

A szürke termelésből kikerült áru esetében a termelés bizonyos szakaszai működnek illegálisan. Elsősorban az értékesítéskor, vagyis a késztermékek forgalmazásakor „szürkül be” azzal, többnyire fél áfával, készpénzért adják a terméket. Baromfi esetében ezeknek a termékeknek a mennyisége jelentősebb, mint az illegális termelésből származó árué. Élelmiszer-biztonsági szempontból nem kifogásolhatók, mivel legalis, ellenőrzött vágóüzemekben dolgozzák fel a baromfihúst. Az értékesítés során viszont a termékeket úgynevezett „R”-es szállítóval kísérik, ami azt a célt szolgálja, hogyha konkrét hatósági ellenőrzés van a kiskereskedelmi egységben – legyen az falusi bolt, hazai áruházlánc, külföldi multi, piaccsarnokok vagy baromfihús nagykereskedő – e szállítólevél aktívvá válik, és az adott kereskedelmi ügylet az érintett elárusítóhelynél tiszta lesz. Ha nincs konkrét hatósági ellenőrzés az adott kereskedelmi ponton és a terméket eladták, a szállítójegyet eltépi, a megbízott pedig néhány napon belül megérkezik a pénzért, amely zsebből-zsebbe van.

dorol. Olyan esetek is előfordulnak, amikor egy bizonyos tevékenység végzéséhez engedéllyel rendelkező vállalkozó más egyéb, illegális előállítást is végez, és ezt az árut idegen gyártóüzem csomagolásával és címkéjével látja el.

A BTT illegális baromfihús értékesítésére megfogalmazott javaslatait néhány kiegészítéssel a következőkben foglaljuk össze (Bárány, 2013):

- **Áfa csökkentése:**
A Baromfi Terméktanács a feketegazdaság elleni küzdelem részeként elsődlegesen az alapvető baromfitermékek és húskészítmények áfájának csökkentését szorgalmazza.
- **Forgalmazás legális telephelyről, áruértékesítés közvetlenül:**
Friss és fagyasztott baromfihúst csak legális telephellyel rendelkező vállalkozások forgalmazhatnak, és csak akkor, ha az adott vállalkozás rendelkezik a forgalmazáshoz szükséges telephellyel, eszközökkel (hűtőház, szállító járművek és egyéb eszközök). A megfelelő telephely megléte egyben lehetőséget is biztosít a rendszeres élelmiszer-biztonsági ellenőrzések lefolytatására. Ezek hiányában felvetődik a gyanú az ún. lánckereskedelemben való részvételre, nem utolsósorban az áfa részleges vagy teljes körű eltüntetésére.
- **Számviteli és bizonylati rend szigorítása a nyomon követés érdekében:**
Közvetlen áruterítést, értékesítést szigorú számadású, konkrét gazdasági eseményre vonatkozó számlával lehessen csak folytatni. Jelenleg az ún. szállítójegy nem szigorú számadású bizonylat. Ennek a „lazításnak” a következménye, hogy a napi több tízezer gazdasági esemény, illetve annak a valós bekövetkezése a későbbiekben nem ellenőrizhető. Ezért javasolt, hogy a szállítójegy, mint szigorú számadású bizonylat mellé a kiskereskedelem és a közüzemi felhasználók felé történő termékértékesítést valódi, a teljesítéssel megegyező tartalmú számla is kíséresse. Ezek együttes kíséretében nehéz lesz letagadni a valódi áruforgalmat.
- **Áru- és anyagmérleg kimutatás:**
A baromfi-termékpálya valamennyi szereplője az éves mérleg- és eredmény kimutatáshoz csatolja az adott év input és output áruforgalmának analitikai kimutatását. Ez az egyszerű áru- és anyagmérleg kimutatás azt a célt szolgálja, hogy az adott év gazdasági eseményeinek számviteli és pénzforgalmi adatait össze lehessen vetni a gazdasági esemény tartalmi, naturális számaival (elhullási adatok, fajlagos takarmány felhasználási értékek, vágóüzemi kihozatali mutatók stb.).
Kontrollparaméterek használata az ellenőrzés során javasolt. Szigorúan kellene ellenőrizni a technológiai adatokat. Vágóüzemek esetében kontrollparaméter lehetne a kihozatali veszteség vagy a kobzási veszteség. Ha egy cégnek 70 százalékos körüli kihozatala van, azzal már veszteséges lenne, mivel e mutatóknak 75 százalékosnak kell lennie. A kobzási veszteség 4–5 százaléknál magasabb nem lehetne. Ugyanígy a termelésben ellenőrzésre lehetne használni a naturális hatékonysági mutatókat (elhullás, fajlagos takarmány felhasználás). Ezeknek a sarokparamétereknek az ellenőrzésével azonnal lefülelhető a csalás.
- **Javaslat az importból származó baromfi termékek ellenőrzésére:**
Bármely relációból történő import esetén az importálást végző, telephellyel rendelkező vállalkozás a szállítmány beérkezését megelőzően 7 nappal bejelentési kötelezettséggel tartozzon a NÉBIH területileg illetékes hatóságának.
A bejelentési kötelezettség kiszűri a nem megfelelő minőségű termék beérkezését és kereskedelmi értékesítését azzal, hogy a hatósági ellenőrzés műszaki, technológiai feltételei ezáltal biztosítva lesznek.
A bejelentés elmulasztása vagy annak valós tartalmi, minőségi kritériumainak megsértése esetén szigorú szankció javasolt (magas pénzbüntetés mellett a tevékenység 6–12 hónapra szóló felfüggesztése).

- **Termékvédjegy:**
Kapjon nagyobb hangsúlyt a termékvédjegy. Magyarországon az európai uniós jogszabályokon kívül a magyar jogszabályok is megkövetelik az élelmiszerek jelölésének rendszeres és mindenre kiterjedő vizsgálatát. A védjeggyel szemben az alapvető elvárás, hogy az azt viselő termék rendelkezzen olyan, a megszokottnál kedvezőbb, pontosan értelmezhető és azonosítható tulajdonságokkal – beleértve a termelési eljárást is –, amellyel kiemelkedik az azonos vagy hasonló termékek kínálatából. Az élelmiszerjelölési előírások betartásának ellenőrzését, mint élelmiszerlánc felügyeleti szerv, a NÉBIH, a megyei kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságai, valamint a járási hivatalok végzik. A hatóság a védjegyben szereplő felirat, valamint képi elemei – például magyar zászló színei – által sugallt származás megfelelőségét is ellenőrzi.
- **Inkább tálcást, mint lédigest (tanács a fogyasztóknak):**
A legális húsfeldolgozók és a szakemberek egyöntetű tanácsa, hogy a fogyasztók nyershúst kizárólag megbízható helyen, de még ott is inkább előrecsomagolt, tálcás kiszerelésben vásároljanak, aminek címkéjén megtalálják az előállító nevét, címét, a gyártás idejét vagy a fogyaszthatóságra vonatkozó kötelező jelöléseket.

Károk, kárenyhítés és kockázatcsökkentés az ágazatban

A 2012-es év nyári kánikulája jelentős veszteségeket okozott a pulykaszektorban. A többletelhullás és a megsemmisítés költségei mellett az állatok étvágytalansága a súlygyarapodás csökkenését okozta. A BTT által készített számítások alapján a nyári hőség a legmelegebb két hétre vetítve 4,1–4,2 milliárd forint közvetlen kárt okozott a baromfiszektorban. A közvetlen kár az elhullás nagyobb arányából, az elmaradt súlygyarapodásból, a szaporaság csökkenéséből és olyan többletintézkedésekből adódott, mint a fokozott vitaminozás és szellőztetés.

A szélsőséges időjárás versenytársainknál is gondot okoz

A legnagyobb magyar pulykafeldolgozó, a Gallicoop egymilliárd forintos kárt szenvedett el az említett problémák miatt, annak ellenére, hogy az elhullást 2-3 százalékos szinten tudták tartani. A súlygyarapodás visszaesése viszont jelentős veszteséget okozott: a húshetes pulykák, a normális 19 kilogramm helyett csupán 16 kilogrammot nyomtak. A szélsőséges időjárás miatt télen a fűtési, nyáron a hűtési költségek is jelentős többletköltséget jelentenek a termelésben.

Az utóbbi évek megváltozott időjárása, az aszályos nyarak, a kánikula európai méretű problémává nőtt. A 2012 nyarának 40 fokos melege csak Németországban több ezer pulyka elhullását okozta. A német pulykaistállók modernebbek a Magyarországon használtaknál, de extrém melegben azok szellőztető berendezése sem tud az állatok számára megfelelő klímát biztosítani. Németországban a sertés és a brojlercsirke esetében létezik állatjóléti szabályozás a szellőztetésre vonatkozóan, viszont pulykánál ez nincsen egyértelműen meghatározva (Drucksache 17/5047). Jelenleg Németországban a pulykatartás esetében az állatok fejlődésétől függően 5-20 kilogramm/m² között van az állatsűrűség. A kis területen elhelyezett magas állatlétszám miatt fokozott az állatok elhullása, illetve a különböző állatbetegségek is. Magyarországon az egy négyzetméterre eső állatsűrűség meghaladja a németországi gyakorlatot, ezért a probléma fokozottabban jelentkezik. A németek tervezik egy új állatjóléti jogszabály bevezetését, ami a brojlercsirke és sertés tartástechnológiájára vonatkozó előírások mellett a pulyka tartáskörülményeinek szabályozására is kiterjedne. Ezt egyrészt állatjóléti okok indokolják, másrészt viszont az elhullás csökkentése miatt a termelők érdeke is. Az előírásnak megfelelő technológiai berendezések beszerzése és alkalmazása viszont

jelentősen növeli a költségeket is (Krüsken, 2013). Ha a németek termelési költsége nő az új előírás miatt, saját piacuk védelme érdekében előfordulhat, hogy korlátozzák az importot vagy csak azokból az országokból engedélyezik, ahol hasonló szabályok vannak érvényben. Jelenleg Magyarországon az FVM 32/1999 (III.31.) a Mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatjóléti szabályairól szóló rendelete írja elő a pulykatartás szabályait. Magyar szempontból a német szabályozás azért lényeges, mivel egyik legfontosabb exportpartnerünk. Így Németország belső állatjóléti törvényei közvetve, de az adott állati termék külkereskedelmére is hatást gyakorolnak. Példa volt erre a ketreces tojás termékek németországi exportjának visszaesése, amit az okozott, hogy Magyarországon más körülmények között termelték a tojást. Németország csak olyan termelőtől, illetve feldolgozótól vett át terméket, ahol a termelési technológia a német szabályoknak megfelelt.

Az elmúlt években szinte minden baromfitartónál problémát jelentettek a hosszantartó kánikulai napok és a hőstressz is jelentős mértékű elhullást okozott. A problémát fokozza, hogy a mezőgazdasági kockázatkezelési rendszernek jelenleg nem része az állattenyésztés, nincs központi kárenyhítési alap, ami az állattartók számára megfelelő lehetőséget biztosítana elhullás esetén. Jelenleg konkrét rendszerszerű kárenyhítő juttatási szabályozást a szaktárcánál nem terveznek bevezetni az ágazat számára. Ugyanakkor a kockázatkezelési törvény ad hoc kárenyhítési intézkedésekre lehetőséget nyújtana, amelyek már az állattenyésztést is segíthetik. Az állattenyésztés közvetve – a takarmánytermő területek kárenyhítési rendszerbe történő bevonásával – részesülhet a kárenyhítési rendszer által nyújtott juttatások előnyeiből. Lényeges elem a kárenyhítés és az állami kártalanítás fogalmának elkülönítése, mivel az állami kártalanítás keretében az állam kártalanítást nyújt egyebek mellett az állatbetegségek, a járványok megelőzésének, továbbterjedésének megakadályozása és a felszámolás érdekében elrendelt állatjárványügyi intézkedések miatt az állattartónál keletkezett vagyoni hátrány ellentételezésére. Kártalanítás csak a ténylegesen elszenvedett veszteség után fizethető, mert az eljárás lényege az eredeti állapot helyreállítása, tehát az elmaradt haszon megtérítésére nincs mód. Az állami kártalanítás célja, hogy ösztönözze az állattartókat a hatósággal való együttműködésre. Kártalanításra jogosult, az elhullott illetve a járványügyi intézkedésként leölt állat, megsemmisített termék, anyag, eszköz tulajdonosa, valamint mindazon természetes és jogi személy, akinek például földterületét, járművét, eszközét az eljárás során igénybe vették, továbbá az a gazdálkodó szervezet (pl. vágóhíd), amelyet a hatóság aktív közreműködésre kötelezett (Wellmann, 2013).

Magyarországon jelenleg három biztosító társaságnál (Generali, Groupama Garancia, Allianz) köthető állatok elhullására biztosítás. Az állatok elhullására köthető biztosítás speciális, ezért speciális szaktudással rendelkező üzletkötők személyre szólóan állítják össze, az igényeknek és a lehetőségeknek megfelelően. A köthető biztosításoknak jelenleg három típusa van. Az állatállományok biztosítása természeti csapás, elemi kár esetén arra az esetre köthető, ha az állatok valamely elemi csapás – például tűz, jégverés, földrengés, vihar – miatt elpusztulnak. Másik lehetőség a költségkiegészítő biztosítás, ami az állami kártalanítás alá eső betegségek esetén köthető, ha az állatállományt az állam megsemmisíti. Harmadik lehetőség a haszonállatok katasztrófabiztosítása, ami a „szokásos” elhullási mértéket meghaladó elhullásokra nyújt fedezetet. Ebben is lehet betegség az okozó.

A biztosítók a hőség okozta elhullásokra általában akkor fizetnek, ha valamely előre nem látható, nem kiszámítható ok, például áramkimaradás okozta klímaleállás, a szellőzőrendszer meghibásodása áll a háttérben. Van azonban olyan biztosító, amely a hőstresszre is kínál biztosítást. Így azok a gazdák, akiknek volt érvényes és erre a kockázatra kiterjedő biztosításuk, a 2012-es kánikulában is kaphattak kártérítést. Az ágazati szereplők véleménye viszont az, hogy a gyakorlatban az állattartók maguktól viselik az ilyen jellegű kockázatot, mivel olyan magas a díjtétele az elhullásra köthető

biztosításnak, hogy nem éri meg kötni, mert még elhullás esetén sem adnak pozitív egyenlegű fedezetet. Elemi károokra vonatkozóan – vízkár, viharok – szoktak biztosítást kötni az állattartók, mivel ezeknek vállalható a biztosítási összege és az eddigi tapasztalatok alapján ilyen esetekben korrekten járnak el a biztosítók.

Földtulajdon nélküli állattartás közvetlen hatása a pulykaszektorra

A gazdaságok zöme nem rendelkezik termőterülettel és az állattartáshoz szükséges takarmányt a piacon szerzi be, ami állandó és nehezen kigazdálkodható többletköltséget eredményez. Több ágazati szereplő szerint a hazai és a nemzetközi versenyképesség csak akkor biztosítható, ha a baromfi-tartó üzemek maguk termelik meg a gazdasági abrakot és így meg tudják takarítani a piaci ár és az önköltség közti különbséget és hozzájutnak a területalapú támogatáshoz is. A termőföld használatból, illetve a területalapú támogatásból nyerhető összeget számszerűsítve az 5. táblázat mutatja be.

5. táblázat: **Kalkuláció a termőföld hasznosítására és a terület alapú támogatás kihatására a baromfiágazatban**

Kalkuláció a termőföld hasznosítására		Kalkuláció a terület alapú támogatás kihatására		
		Különbségből adódó nyereség	Támogatásból adódó nyereség	
1 kg takarmány-alapanyag búza kukorica hányadának (takarmány 65 százaléka) költsége	Piaci ára 60 HUF, önköltségi ára 40 (különbség 20 HUF, aminek 65 százaléka)	13 HUF/kg	Támogatás 60 000/ha	Átlagtermés 6000 kg/ha 10 HUF/kg
1 kg vágópulykára vetítve	2,8 kg/kg takarmány felhasználás esetén	36,4 HUF/kg	1 kg vágópulykára számolva	2,8 kg/kg takarmány felhasználás esetén 28 HUF/kg
1 kg vágópulykára vonatkoztatva a két tétel együttesen 64,4 HUF/kg				

Forrás: Gyöngyösmenye Baromfi Termelői és Értékesítési Szövetkezet és a Baromfiértékesítő és Termeltető Termelői Csoportok Országos Szövetségének elnökével folytatott konzultáció alapján

Egy kilogramm baromfitakarmány piaci ára és önköltségi ára között 2013-ban 20 forint különbséget lehetett realizálni, ami a kukorica és a búza 65 százalékos hányada mellett 13 forintot jelent. Egy kilogramm vágópulyka előállításához átlagban 2,8 kilogramm/kilogramm takarmány felhasználást kalkuláltunk, tehát a 13 forint különbséget 2,8-cal szoroztuk, ami azt jelenti, hogy egy kilogramm pulyka 36,4 forinttal került többbe a saját földtulajdonnal nem rendelkező termelőnek. Ha hozzászámoljuk a területalapú támogatás összegét is, akkor az egy kilogramm vágópulykára vonatkoztatva 64,4 forinttal kevesebb termelői költséget jelent. A gyakorlatban viszont a pulykatermelők integrációban termelnek, ami azt jelenti, hogy a termelési fázistól függően a pipét, illetve az előnevelt pulykát a takarmánnyal együtt az integrátor biztosítja. Ettől függetlenül az állattenyésztés takarmánypiaci kitettsége csökkenthető, ha az állattenyésztő a takarmány-alapanyagok előállításában is tevékenykedik, mivel önköltsége és használdozati költsége csökken.

A takarmányárak 2012-ben bekövetkezett robbanásszerű emelkedése 2013-ban is éreztette hatását. A 2012-es év betakarítási időszakától számítva a termelési költségek 30 százalékkal nőttek, míg vágócsirkénél a felvásárlási ár 15 százalékos, vágópulykánál 6 százalékos emelését tudták csak elérni a termelők. Mindeközben néhány kisebb vágóüzem leállása, továbbá a sárvári integráció alapanyag-

termelésének és vágásának megszűnése miatt jelentősen csökkent az élőállat-felvásárlás. A pulyka-termelés visszaesése az EU tagországok közül Magyarországon volt a legnagyobb.

A pulykaágazat üzemgazdasági előnyei és hátrányai

Az ágazat egyfajta kényszerpályán mozog, ami azt jelenti, hogy a takarmányárak növekedéséből – vagy más okból – adódó veszteség akkor a legkisebb, ha a termelők nem hizlalják végig az állományt. A felszámolás viszont állomány kieséssel jár, ami a feldolgozóknál gyűrűzik be. A sertéstartás és -feldolgozás helyzetéhez képest a hathetes termelési ciklusú csirkehizlalás mindenképpen jobb helyzetben van, viszont a pulyka termelése hosszú, 24 hetes ciklusból áll, így jobban ki van téve a takarmányárak változásának. A befektetett tőke mozgása és megtérülése gyorsabb, mint a sertésnél, de lassabb a brojlercsirkenél.

A pulykahizlalás eszközigénye más állattenyésztési ágazatokhoz képest alacsony, mindemellett kiváló istállókihasználtság jellemzi. A zárt technológia szigorú fegyelmet és hozzáértést igényel, amihez hazánkban nem minden esetben van megfelelő szaktudás és technológiai bázis. A pulyka-istállóként átalakított, korábban más állattenyésztési ágazat által használt telepeket használnak, ami szalmonella mentesítés szempontjából a repedezett padozat miatt rendkívül előnytelen.

Az esetenkénti élőmunka csúcsok (vakcinázás, rakodás stb.) ellenére, az állati termékeket előállító ágazatok közül az egyik legkisebb élőmunka igényű és a legjobban szervezhető munkarendű vertikum. Egy 3000–6000 ezer pulykát tartó telep egy gondozóval működtethető.

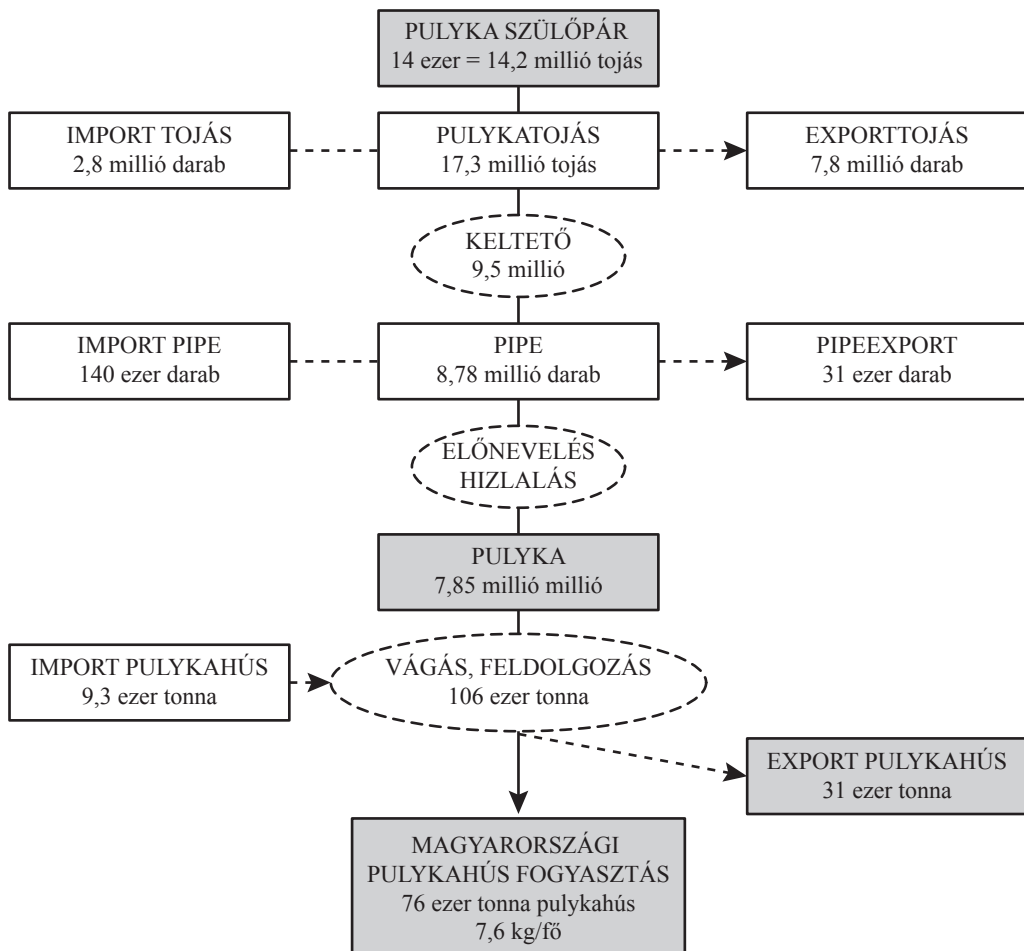
A nagyüzemi méretű feldolgozók, mint integrátorok összefogják a termékpálya szakaszait. Az integráció jól szervezetté teszi az ágazatot és szinkronizálja az alapanyag termelés – azaz a pulykaartás és takarmányelőállítás – és feldolgozás fázisát. Ennek ellenére jelentősen ingadozik a kereslet és a kínálat.

Magyarország földrajzi elhelyezkedéséből adódóan a nyugati piacokra friss pulykahúst tud szállítani, viszont a tradicionális importörököt az egyre élesebb versenyben csak a jelenleginél alacsonyabb árakkal lehet megtartani. Nehezíti a helyzetet, hogy a közelmúltban Lengyelország, valamint Ukrajna és Oroszország új, dinamikus fejlődő konkurenciaként jelent meg a nemzetközi és – közvetlenül vagy közvetetten – a hazai piacon.

Kettévált termékpálya

A pulykatartás Magyarországon integrált termelési rendszerben folyik, ami magába foglalja a tenyészállatok tartásától a késztermék értékesítésig a tenyésztési nevelési és tartástechnológiai folyamatokat és a feldolgozási fázist (14. ábra). A legnagyobb magyarországi vágóhidak integrátori tevékenységet is betöltenek. A termelési integráció esetén a törzstartástól a feldolgozó üzembe kerülő pulykaállományig a termelés egyes fázisaiban minden szereplő a saját kockázatára termel. A pulykahizlalás 90 százaléka folyik előfinanszírozott rendszerben, amikor a hitelező elsősorban a vágóhid, illetve a feldolgozóüzem. Az integrációban az integrátor finanszírozza elő a termelést, azaz a napospipe, valamint a takarmány- és gyógyszerköltséget hitel formájában nyújtja a termelők részére, aminek elszámolása a vágást követően történik. Integrációban történő termelésnél bevált gyakorlat Magyarországon, hogy a pulyka későbbi felvásárlási árát az integrátor/feldolgozó és a termelő már a betelepítéskor rögzíti.

14. ábra: A pulyka keltető-alapanyag és hízóállat-előállítás termékpályája (2011)



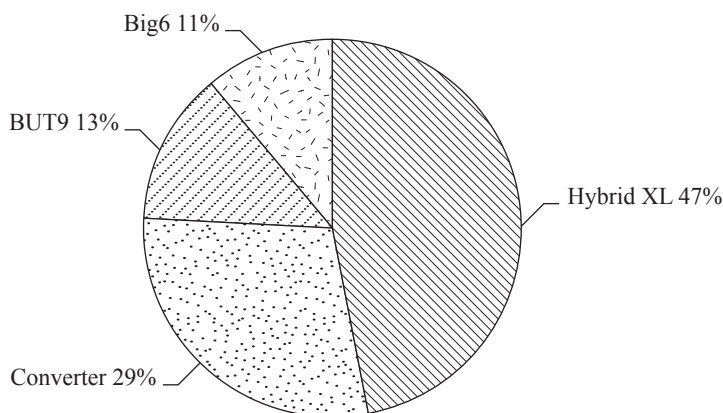
Forrás: Aliczki, 2013

A pulyka tartásánál a tenyészállatok és hízóállatok nevelését külön kell választani, mivel az előbbinek a célja a pulykatojásnak, illetve a napospipének az előállítása, míg az utóbbi a pulykahús termelésére irányul.

A pulykavertikum nehézsége, hogy a nevelés hosszú ideje alatt a finanszírozás komoly terhet jelent az ágazati szereplőknek. A faj a nemesítés hatására ugyan látványos teljesítményjavulást ért el, (a napospipe megnégyszázszorozza súlyát a hizlalási idő végére, ez olyan, mintha egy 1 kilogrammos malac 5 hónap alatt 4000 kilóra hízna) nevelési ideje a leghosszabb a baromfifajok közül. Tíz évvel ezelőtt a 15-16. hétre érték el a tojók a 8 kilogrammos átlagsúlyt, a bak pulykák a 22. héten 18 kilogrammot nyomtak, ma ez a 13 héten 8,5 kilogramm, illetve a 20. héten 18–19 kilogramm. A fajlagos abrakfelhasználás is igen kedvező: egy kilogramm élőtömeg előállításához mintegy 3 kilogramm abrakanyagra van szükség.

Jelenleg a piacon elsősorban a nagytestű pulykák keresettek. A B.U.T., a Hybrid és a Nicholas tenyésztő cégek szaporítóanyagából lehet válogatni, de az utóbbi Magyarországon kevésbé elterjedt. Elsősorban négy hibridnek (Hybrid XL, Converter, BUT9, Big6) van vezető szerepe a pulykahús-előállításban, ezeknek a gyakoriságát Magyarországon a 15. ábra mutatja.

15. ábra: Magyarországon elterjedt pulyka hibridek (2011)



Forrás: Szöllösi *et al.* (2011)

Az állattenyésztés egyik alapvető feladata olyan termelési feltételek kialakítása, amelyek a takarmányok és állati termékek folytonosan változó ára mellett is biztosítani tudják a fenntartható fejlődést, az optimális hatékonyságot, illetve a maximális jövedelemszintet. A különféle tényezők közül a termelő elsősorban a természetes mutatók javításán és a költséggazdálkodás optimalizálásán keresztül tud a jövedelmezőségre és hatékonyságra befolyást gyakorolni.

A termelőknek a pulykahús-előállítás megkezdésekor azt kell szem előtt tartaniuk, hogy a napospipe vásárlásakor nem csak hizlalandó élőteveget vásárolnak, hanem genetikai potenciált is, amely az összes későbbi ráfordítás hatékonyságát döntően befolyásolja. Fontos kiemelni, hogy a hibridek nevelése esetén nem csak a bekerülési költség magasabb, hanem a számukra optimális környezeti tényezők megteremtése is jelentős többletráfordításokat igényel.

A csirkéhez hasonlóan a termelés hatékonyságának növelése a pulykaágazat tekintetében is rendkívül fontos. A második legnagyobb mennyiséget előállító és feldolgozó termékpálya esetében a konkurens országok – elsősorban az épület és technológiai fejlesztések, illetve kedvezőbb támogatási konstrukciójuk miatt – fajlagos mutatóikban előnyre tettek szert. Néhány ország termelési eredményét hasonlítja össze a 6. táblázat.

6. táblázat: A hizlálásiteljesítmény összehasonlítása (2012)

		Magyarország	Németország	Ausztria	Lengyelország
Tőjó	Vágáskori élőtömeg (kg)	8,3–9,9	10–15	9,5–11	9–10,5
	Vágáskori életkor (nap)	98–111	105–112	98–105	98–112
	Telepítési sűrűség (kg/m ² max)	55	50	50	50
Bak	Vágáskori élőtömeg (kg)	18,7–19,8	20–22	19–21,5	19–20
	Vágáskori életkor (nap)	142–149	140–150	133–147	133–147
	Telepítési sűrűség (kg/m ² max)	60	65	60	60
	Takarmány-értékesítés (kg/kg)	2,8–2,9	2,55–2,70	2,6–2,65	2,65–2,9
Jellemző fajta/hibrid		Converter	B6	B6, Converter	B6, Converter

Forrás: BTT, 2013

A takarmányárak emelkedése, az extrém időjárás, az EU szigorú állatjóléti és állategészségügyi szabályai európai versenytársainkat is sújtják, azonban a pulykahizlalásban Magyarország és az EU más tagországainak termelési paraméterei között jelentős különbségek mutatkoznak. A pulykatenyésztés területén alkalmazott genetika megegyezik a pulykahúst előállító országokban, a Magyarországon mért rosszabb termelési paraméterek hátterében más tényezők húzódnak meg. A takarmánykeverékek alapanyagainak áraiban sem mutatkozik számottevő különbség, amiből Magyarországon esetleg gyengébb minőségű takarmányok felhasználására és ennek tömeggyarapodást befolyásoló hatására következtethetnénk². A 6. táblázat adatai alapján, mind a takarmányértékesítés, mind a telepítési sűrűség tekintetében Magyarországon mérhető a legrosszabb eredmények. Az épületek elavultsága, valamint a faj igényváltozásait követni nem tudó technológiai lemaradás miatt a telepítési sűrűség és az egy négyzetméterre vetített hozam elmarad a konkurencia eredményeitől.

Tehát annak okaként, hogy Magyarországon a termelők a más országokban is használt hibridekkel és közel hasonló összetételű takarmánykeverékkel rosszabb termelési eredményeket érnek el, elsősorban a tartástechnológiai különbségek (leginkább a hibridek számára nem megfelelő tartáskörülmények), illetve a technológiai előírások be nem tartása hozhatók fel. Hátterében állhatnak viszont olyan illegális tevékenységek is, mint például termelt és értékesített áru elhullásként történő elkönyvelése.

Pulykaistállók és keltetők kapacitása

Az AKI 2009-ben, a főbb állattenyésztési ágazatok versenyképességéről készített tanulmányában (Popp *et al.*, 2009) a baromfivertikum makrogazdasági és üzemi tényezőkre visszavezethető hiányosságaira hívta fel a figyelmet. Akkor az ágazat a genetika mögött lemaradt és elavult tartástechnológia miatt komoly állat-egészségügyi problémával küszködött és az állomány szalmonella fertőzöttsége is kirívóan magas volt. Az új beruházások drasztikus csökkenése miatt a telepek műszaki állapota leromlott és az idejemúlt tartás- és takarmányozás-technológiai berendezések sem tették lehetővé a világszínvonalú hibridekkel történő gazdaságos termelést. A versenyképes működéshez szükséges termelési feltételeknek a telepek mintegy 60 százaléka felelt meg 2009-ben, viszont kellő átalakítással a nem megfelelő telepek nagy részét is kielégítő termelésre alkalmassá lehetett volna tenni – mindössze 10 százalék volt termelésre alkalmatlan. Igaz, az AKI tesztüzemi adatai alapján a baromfiágazat esetében 2010–2011 között a nettó hozzáadott érték 13,6 milliárd forintról 18 milliárd forintra emelkedett, a hosszú távú tendencia aggodalomra ad okot, mivel a beruházások 2011-ben sem érték el az EU-csatlakozás előtti szintet. Márpedig a beruházások, a termelési technológia folyamatos korszerűsítése elengedhetetlen feltétele a versenyképesség javításának. Elgondolkodtató, hogy a csatlakozás után eltelt hét teljes évből ötben az egyéni gazdaságok nettó beruházása negatív volt, vagyis a beruházások összege az amortizációt sem haladta meg, tehát a gazdálkodók az elhasznált eszközeiket sem tudták pótolni. A gazdasági válság elmélyülése hitelfelvételi nehézségeket és az idegen tőke magas kamatát vonta maga után, ami szintén gátat szabott az ágazat hiányosságainak pótlására.

A pulykaágazat versenyképességi hátrányát elsősorban az okozza, hogy nem épültek a faj igényeire formált istállók, hanem a pulykatartók általában „örökölték” azokat. A BTT felmérte a pulykahústermelés különböző fázisaira jellemző épületek technológiai kapacitását és állapotát (BTT, 2013).

² Ha nem kevernek hozzá homokot, mint 2013 májusában azt néhány „leleményes” magyar takarmánykeverő tette, több százmillió forintos veszteséget okozva ezzel az ágazatnak

Szülőpár-állományok épület és technológia kapacitásai, keltető kapacitások

A BTT felmérése szerint 2013-ban a szülőpár-előnevelő épületek és a szülőpár termelő istállók épületállománya 100 százalékban 20 év feletti volt. Az épületben alkalmazott technológiák átlagos életkora elérte a 13 évet. A technológiai berendezések közül az etető-itató berendezések, valamint a hűtés-fűtés és a ventilációs berendezések átlagéletkora volt a legfiatalabb, 10 év körüli.

Az épületek állapota a gyengétől a közepesig volt minősíthető. A kapacitások jelenleg is lehetővé teszik 150–180 ezer pulyka szülőpár tartását, amihez 42 470 m² előnevelő felület és 67 100 m² termelő istálló ad lehetőséget (BTT, 2013).

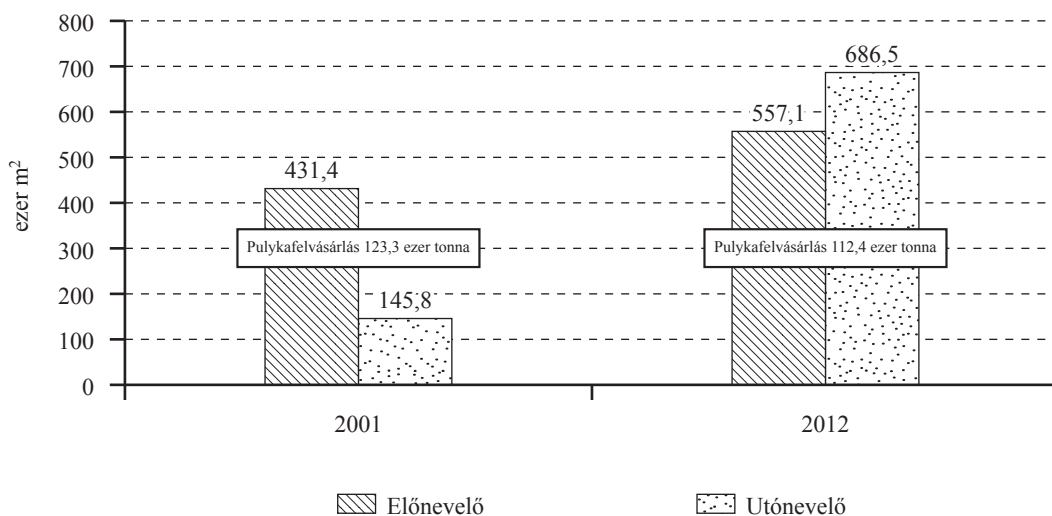
Keltetők

A kapacitások szempontjából következő technológiai folyamat a keltetés. Jelenleg három nagy pulykakeltető működik Magyarországon. A Gallicoop Zrt. napospipe kibocsátása 3,6 millió darab, a Partiz 2000 Kft. 1,5 millió darabot keltet, a Nagisz Zrt. üzemeiből 7,1 millió keltető tojás (ebből 1,5 millió belföldi napos, a többi export) származik. A Nagisz kapacitásai kihasználása helyett sok esetben exportálja a keltetőtojást, illetve több hazai vállalkozás is importból szerzi be a napos állományát. A keltetők esetében az épületek építésének átlagéve jelentősen meghaladja a 20 évet, ahogy az alkalmazott keltetés technológiája is (egy megkérdezett vállalkozás esetében volt a keltetési technológia 10 éves).

Alapanyag-termelés (előnevelés)

A BTT felmérést készített 2013-ban az alapanyagtermeléshez felhasznált istállófelület nagyságáról, amit az AKI által 2001-ben gyűjtött adatokkal hasonlított össze (16. ábra).

16. ábra: A pulyka alapanyag termeléséhez felhasznált istállófelület nagysága (2001, 2012)



Forrás: BTT, 2013

Az ábra adataiból kiderül, hogy az alapanyag-termelés mennyiségével együtt az istállófelület nagysága is csökkent (vagy más hasznosításúvá vált). Az elő- és utónevelő felületek nagysága 2001-ben 988,5 m² volt, amiben akkor 123,3 ezer tonna élőtömeget termeltek. Ezzel szemben 2013-ban 10 százalékkal kevesebb élőpulykához 18 százalékkal kevesebb istállófelület társul.

Az elő- és utónevelő felületek egymáshoz viszonyított aránya (az egy- és kétfázisú nevelés miatt) nem ad érdemi információt, így azt nem célszerű külön vizsgálni. Megjegyzendő, hogy a termelés elmúlt években bekövetkezett csökkenésében leginkább azon vállalkozások kényszerültek tevékenységük feladására, amelyek mobil technológiával (fóliasátor) rendelkeztek vagy *ad hoc* termelést folytattak. Ez, valamint az egységnyi felületen megtermelhető fajlagos éves hozamok emelkedése magyarázza az istállófelület nagyobb mértékű csökkenését. A BTT tagsága körében elvégzett felmérés eredményeit, az előnevelő és hizlaló épületek, illetve az alkalmazott technológia korának megosztását a 1–4. számú mellékletek tartalmazzák.

Termelői csoportok helyett integráció

A termelői csoportoknak az ágazat integráltsága miatt nincs jelentősége a baromfi-termékpályán. Ennek oka, hogy helyüket a feldolgozói szintről irányított integráció vette át, és egyenként nem rendelkeznek olyan mennyiségű áruállappal, amivel a piacon előnyökhöz juthatnának. Amíg a termelői csoportok nem nagyobbak, mint egy-egy komoly egyéni termelő, a vágóüzemek érdekérvényesítő képessége velük szemben nagyobb. Ennek ellenére a baromfitermelői csoportok a gabonatermelői csoportok után a második legnagyobb, állattenyésztési ágazatok közül pedig a legnagyobb áruforgalmat érték el 2011-ben. Az árbevétel volumene alapján a baromfitermelői csoportok átlaga 2011-ben 48 milliárd forint volt. Ez nem a baromfivertikumban kiemelkedően működő termelői csoportok tevékenységét támasztja alá, hanem azt, hogy Magyarországon más mezőgazdasági ágazatban működő termékpályaképviselő is hasonlóan alacsony hatékonysággal tevékenykedik. Az összes támogatásból 15–16 százalék körül részesednek évente a baromfivertikumot képviselő termelői szervezetek, így a gabona után a második helyen állnak. A baromfitermékek értékesítésének 20 százaléka történt 2011-ben termelői csoportokon keresztül. A 38 elismert termelői csoport 2010-ben 741 tagból álló létszáma 2011-re 707 tagra csökkent, és továbbra is a tej után a második legkevesebb tagot számláló termékcsoporthoz maradt. A termelői csoportokat a baromfi termékpályán a kormány által elismert Baromfiértékesítő és Termeltető Termelői Csoportok Országos Szövetsége fogja össze.

A pulykavertikumban a termelés nyersanyagtól a végtermékig tartó folyamatát vertikális integráció fogja össze. A vertikális integráció lehet a termelői csoportok működéséhez hasonlóan előreirányuló (ami nem jellemző az ágazatra) és hátrairányuló. A hazai pulykahús előállítás 80 százaléka vertikális integrációban történik, amiben a feldolgozók töltik be az integrátori szerepet (lásd. Feldolgozás c. fejezet).

Szalmonellamentesítés

A szalmonellamentesítésnek alapvetően közegészségügyi és nem állat-egészségügyi okai vannak, mivel a pulyka a csirkéhez hasonlóan nem pusztul el szalmonellózisban. Igaz, a humán-egészségügyi kockázata is elhanyagolhatóra csökken a hús alapos sütésével és főzésével, mégis az EU átlagnál két és félszer gyakrabban fordul elő a betegség Magyarország lakosságának körében. Ennek ellenére az ágazat szereplői a szalmonellózis visszaszorítására irányuló program mögött nem kizárólag nép-egészségügyi, hanem az EU részéről piacvédelmi indokokat vélnék.

A VM mentesítést szabályozó 180/2009. rendelete szinte steril környezetet követel a termelőtől. A szigorúbb istállóhigiéniai és járványvédelmi feltételek megteremtése a hazai hizlalóktól jelentős beruházást igényel. Igaz olyan általános járványvédelmi intézkedések is szükségesek – mint pl. a személy- és járműfertőtlenítés, a rágszálók elleni védelem, az istállók megfelelő tisztítása és fertőtlenítése, szalmonellamentes napospipék betelepítése, az alombogarak (ezek is közvetítik a betegséget) számának minimálisra csökkentése, a tünetmentes, de szalmonella-hordozó dolgozók kiszűrése – amelyek az EU szabályok bevezetése előtt is többségükben kötelezőek voltak, illetve a termelőknek saját érdeke volt ezek betartása. A megvalósításuk viszont azért kérdéses, mert a megfelelő körülmények megteremtése többeurós (pl. az alombogártól való mentesítéshez korszerű, jól fertőtleníthető és tisztítható istállókra van szükség).

Az aktív járványügyi felmérő rendszerek keretén belül az Európai Unió által részben vagy egészben támogatott monitoring programok évek óta folynak Magyarországon, amelyek a baromfi esetében többek között a madárinfluenza, valamint szalmonellafertőzések felderítésére irányulnak.

A szalmonellafertőzések döntő többségét, 70 százalékát a Salmonella Enteritidis (SE) és Typhimurium (ST) (továbbiakban SE/ST) okozza, ami a különböző baromfifajokban, így a pulykában is előfordulhat, ezért a mentesítés erre a két törzsre irányul. A védekezés eredményességét a mintavételi (monitoring) program ellenőrzi. A tenyész- és hízópulyka-állományok szalmonellamentesítését az EU 50 százalékban társfinanszírozta, a felmerülő költségek másik felét nemzeti támogatás formájában kapták meg a termelők. Megelőlegezni a termelőnek a vizsgálat költségeit nem kellett, egyszerűen a mintavételért nullás számlát kapott, a vizsgálatokért pedig a hatóság költségei közvetlenül kerültek megtérítésre. Az EU 2013-tól a szalmonellamentesítéshez vakcinánként adott 10 eurocent támogatást 0,2 centre csökkentette.

A mentesítés jelenlegi helyzete

A gyérítési program a tenyész- és hízópulyka állományok bevizsgálásával indult 2010-ben. A hízópulyka-állományok összes szerotípus vonatkozásában 29,92 százalékban, SE/ST törzsekre nézve 0,08 százalékban voltak fertőzöttek. Így akkor egy tenyészpulyka-állományt sem kellett felszámolni. Megjegyzendő viszont, hogy 2010-ben a hagyományos és szabadtartásos istállóknak az összes szalmonella szerotípusra vonatkozóan 81,2 százalékos fertőzöttséget állapítottak meg. A tenyészpulyka-állományok szalmonella összfertőzöttsége 2011-ben nem csökkent jelentősen, 2010-hez viszonyítva az SE/ST fertőzöttség még mindig 2,72 százalék volt. Az országban regisztrált 147 darab tenyészállományból 4 esetében azonosították a mentesítési program alá tartozó szalmonella szerotípusokat, ezek kivágásra kerültek (16 711 állat). A hízópulyka-állományok szalmonella összfertőzöttsége 2011-ben 28,2 százalékra csökkent. A magyar hízópulyka-állomány 0,26 százaléka volt fertőzött 2011-ben SE/ST törzsekkel, ami a vizsgált 3025 hízópulyka-állományból 8 állomány 41,8 ezer állatának ártalmatlanítását vonta maga után. A hízóállományok SE/ST-fertőzöttsége lényegesen alacsonyabb, mint a tenyészállományoké, és megfelel az 584/2008/EK rendelet célkitűzésének. Mind a hízó, mind a tenyészpulyka-állományokban viszont új törzsek jelentek meg: az S. Kentucky és a S. Stanley szerotípusok. Szakértők szerint a 3 éve beindított és igen kemény munkával folytatott szalmonellagyérítés a baromfiállományainkban meglehetősen ambivalens képet mutat, sőt, a kedvezőtlen felé tendál (Zoltán, 2012).

A szalmonella jelenlétét az egész pulyka-termékpályán vizsgálják. A keltetőnek és a szállítónak polgárfogi felelőssége is, hogy a napospipe mentes legyen a szalmonellától. Ha bizonyítható, hogy a fertőzés innen ered, a termelő az értékcsökkenést rajtuk kérheti számon.

A fertőzött hízóállomány egyébként értékesíthető, de csak abban az esetben, ha a levágásából és feldolgozásából származó élelmiszer-alapanyag minden csomagolási egységén jól olvashatóan, letörölhetetlenül feltüntetik, hogy csak hőkezelés (alapos sütés vagy főzés) után fogyasztható. Az ilyen állatok természetesen alacsonyabb áron kelnek el. A fertőzött állatokat csak elkülönítve lehet levágni. A termelő ezt követően köteles gondoskodni az ólak, a felszerelési és berendezési tárgyak, a kapcsolódó helyiségek és közlekedő utak takarításáról, szigorított fertőtlenítéséről, valamint a rágcsáló- és rovarirtásról.

Az állomány mentességéről a termelő a kerületi főállatorvostól igazolást, hatósági bizonyítványt kérhet. Abban az esetben, ha a pulykaállomány tartási helye megváltozna, az új tartási helyre vonatkozó vizsgálatokat követően újabb mentességi bizonyítványt kell kiadni.

Az EU tagországok közül a régiek általában jobb helyzetből versenyeznek, mivel már túl vannak a szalmonella-mentességhez vezető beruházásokon, igaz, ennek eredményessége nagyban függ földrajzi helyzetüktől is. Minél északabbra megyünk, annál kedvezőtlenebbek az éghajlati viszonyok a szalmonella terjedéséhez, így Dánia, Svédország, Finnország már mentesek a szalmonellától. Ellenben déli irányba haladva nőnek a problémák, így a szakemberek megkérdőjelezik, hogy például Portugáliában az elvárt 1 százalékos fertőzöttségi szint elérhető lehet-e valaha.

Ugyanakkor az EU teljes mentessége jól jönne az ázsiai és dél-amerikai baromfihús dömpinggel szemben, hiszen ha az EU szalmonellamentes, akkor joggal követelheti meg ugyanezt a nagy exportőrökkel szemben is. Bár Közép- és Dél-Európában nehezebb elérni az 1 százalék alatti fertőzöttséget, ez nem lehetetlen. Például a spanyolok és az olaszok jól haladnak a szalmonellamentesítéssel. Legnagyobb vetélytársunk az EU piacain Lengyelország, ahol a közegészségügyi követelmények megvalósulása szintén napirenden lévő kérdés (Haszon Agrár, 2010).

A pulykakeltető és alapanyag-előállítása

A pulykatojás a tyúktojáshoz hasonlóan emberi fogyasztásra alkalmas, azonban előállításának magas költsége miatt a pulykatojást csak keltetésre és napospipe előállítására használják. A pulyka tojástermelő képességét a tyúkra vonatkozó alaptulajdonságok határozzák meg, azonban természetes viszonyok között a pulykatojás termelése szezonális jellegű. A tojók a tojástermelést tavasszal, március-április hónapban kezdik, és kisebb-nagyobb megszakításokkal június-augusztusig folytatják. Intenzív körülmények között a tojástermelés az évszaktól függetlenül is elindítható, és ilyen feltételek alatt a tojók 24 hétig képesek termelni. A szülőpárok nevelése és azok tojóházi tartása mélyalmos istállóban történik, míg az állatok felnevelése zárt istállóban kezdődik.

Magyarországon 2011-ben 8,78 millió napospipe került a termelőkhez kihelyezésre, aminek csaknem 90 százaléka a hazai vágóüzemekben került feldolgozásra (Aliczki, 2012). Dacára, hogy a magyar keltetők töredéke foglalkozik egyszerre szülőpártartással és keltetéssel, az országban előállított pulykatojás száma a kihelyezett állatok számának nagyjából másfélszerese, 2011-ben közel 16 millióra rúgott. Bár Magyarországnak a belső szükségletét meghaladó pulykatojás-termelése van, importja mégis jelentős.

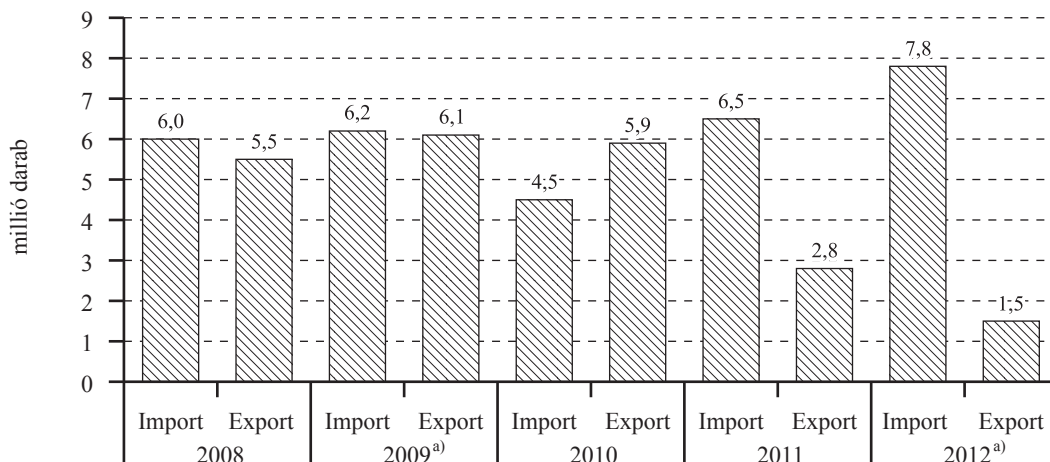
Az import pulykatojás mennyisége 2011-ben 1,5 millió volt, ami azt jelenti, hogy a keltetés alapanyagának 10 százaléka határon túlról érkezett. Ez az arány 2010-ig csaknem 50 százalék volt, tehát az országban kikelt csibék fele importtojásból származott (Aliczki, 2013).

Körbegurul a tojás

Magyarországon a Pannon Pulyka Kft. termelésének és ezzel nagyjából 2,5 millió pulykacsibe keltetésének megszűnésével tízre csökkent a keltetéssel foglalkozó telepek száma. A keltető üzemek mindössze fele foglalkozik a tojástermeléshez szükséges szülőpárok tartásával is. Magyarországon nagyjából 150 ezres szülőpárállomány biztosítja a pulykatojás-termelést. A közepes testű Converter fajtajú pulyka tojásának ára 2012 nyarán 91–95 eurocent között mozgott, míg a nagyobb testű Big6 fajta tojása 0,97 eurocent és 1 euró között volt.

A Magyarországon előállított és az országba behozott 17,4 millió pulykatojásból csak 9,5 millió került a hazai keltetőkhöz 2012-ben, a többi exportra, illetve feltételezhetően re-exportra került (17. ábra). Ausztriába 2011-ben több mint 5 millió tojást szállítottunk, de jelentős mennyiség irányult Horvátországba, Törökországba, Ukrajnába, Romániába és Szerbiába is. Lengyelországba az export (5,2 ezer darab) csaknem ugyanakkora volt, mint az onnan Magyarországra érkező import (5,4 ezer darab).

17. ábra: A pulykatojás külkereskedelme (2008–2012)



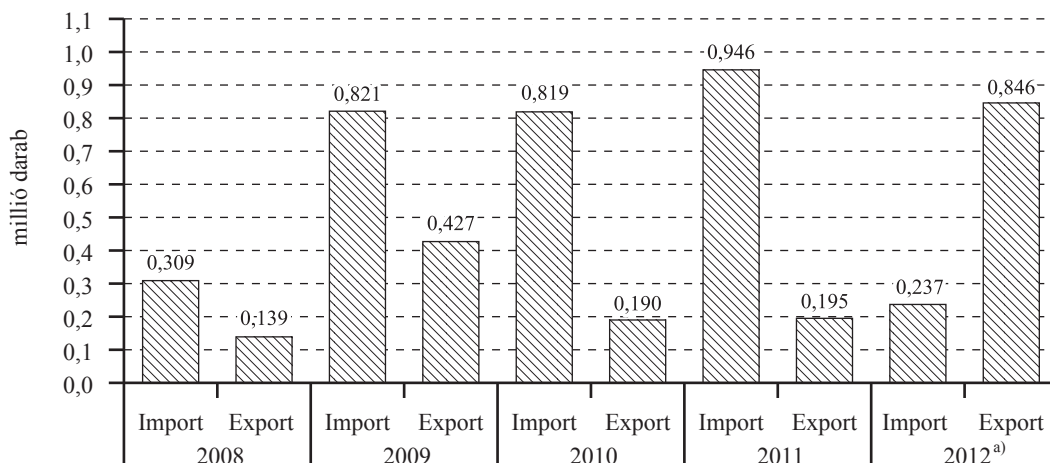
^{a)} Becsült adat.

Forrás: KSH, 2013 adatok alapján az AKI Agrárpolitikai Kutatások Osztályán készült számítás

Mással keltetjük ki

A tojáshoz képest a pulykacsibe külkereskedelme kisebb nagyságrendű, annak ingadozása és elmúlt években történő változása mégis említést érdemel (18. ábra). Magyarországon a pulykatojás túltermelése és a fejlett technológiájú keltetés ellenére az importált pulykacsibe mennyisége a 2008. évet követően jelentősen megugrott. Ezzel szemben az export csak 30 százalékkal nőtt, vagyis a kereskedelmi mérleg nagymértékben romlott (Aliczki, 2013).

18. ábra: A napos pulyka külkereskedelme (2008–2012)



^{a)} Becsült adat.

Forrás: KSH adatok alapján az AKI Agrárpolitikai Osztályán készült számítás

A pulykacsibeimport 85 százaléka, több mint 700 ezer napos pulyka Ausztriából érkezett 2012-ben, ami viszont a pulykatojásexport szempontjából elsődleges célszországunk. Ausztria pulykahús-termelése 20–25 ezer tonna között alakul évente. A szomszédos ország pulykaállománya 1,6 millió, így saját pulykahús-termeléséhez szükséges pulykacsibe-, illetve pulykatojás-szükséglete 2 millió

alatt marad. Magyarországról mégis ennek többszöröse, 5 millió tojás irányul Ausztriába, ami feltételezi, hogy annak szükség felett keltetett mennyisége többek között újra a magyar határ felé veszi az irányt. Vagyis kivisszük a tojást csak azért, hogy aztán pipeként visszahozzuk.

Ausztriában a keltetés technológiája nem hatékonyabb vagy eredményesebb, sőt a bérkeltetés még olcsóbbnak sem mondható. Az Ausztriából érkező napospipe ára 5–10 százalékkal magasabb (a bakok ára 2,6–2,8 euró, a tojóké 1,5 euró volt 2012 őszén), mint a Magyarországon keltetetté vagy akár a Szlovákiából importált napos pipéké, ahonnan a bakok 2,4 euró, a tojók 1,45 euró bekerülési áron érkeznek az országba (Aliczki, 2012).

Orosz piac: még három év

Míg 2011-ben nem volt forgalom, addig 2013–2014 között várhatóan évi 2 millióra nőhet Magyarország pulykatojásexportja Oroszország irányába, ami a magyar pipetermelésnek csaknem 20 százalékát jelenti. Annak ellenére, hogy Oroszország fogyasztása egyelőre alacsony, a pulykahús piaca és a pulykahús fogyasztásának kultúrája robbanásszerű fejlődés előtt áll. Az egy főre jutó fogyasztás 2011-ben 0,68 kilogramm/fő volt, 2010-hez képest 20 százalékkal nőtt, így országos szinten elérte a 115 ezer tonnát.

Oroszország tíz éve kezdett önállóságra törekedni a baromfi-hús-termelés területén, a pulykahús termelése viszont csak 2011-ben kezdett gyorsabban fejlődni. Bár a pulykahústermelés az elmúlt évek jelentős befektetéseinek köszönhetően számottevően – 2000–2011 között 7 ezer tonnáról 90 ezer tonnára – nőtt, az önellátás a termékpálya minden fázisára még mindig nem terjed ki (Aliczki, 2012).

Keltetőtojásból és napos pipéből az ország jelentős importra szorul. Mivel a vertikumban folyamatos fejlesztések és beruházások történnek, a szakértők az elkövetkezendő öt évben a termelés megháromszorozódását várják, ami Oroszországot a világ első öt legnagyobb pulykahúst termelő országa közé emelné. A hizlalás és a feldolgozás fázisának fejlettsége az elkövetkezendő 1-2 évben még meghaladja a szülőpártartás és keltetés fázisának színvonalát, ezért egy ideig az orosz pulykavertikum a termelés alapanyagának biztosításához valószínűleg a tojásból és a pipéből jelentős mennyiségű importra fog szorulni (Aliczki, 2013).

Feldolgozás

A feldolgozás nyeresége csökkent

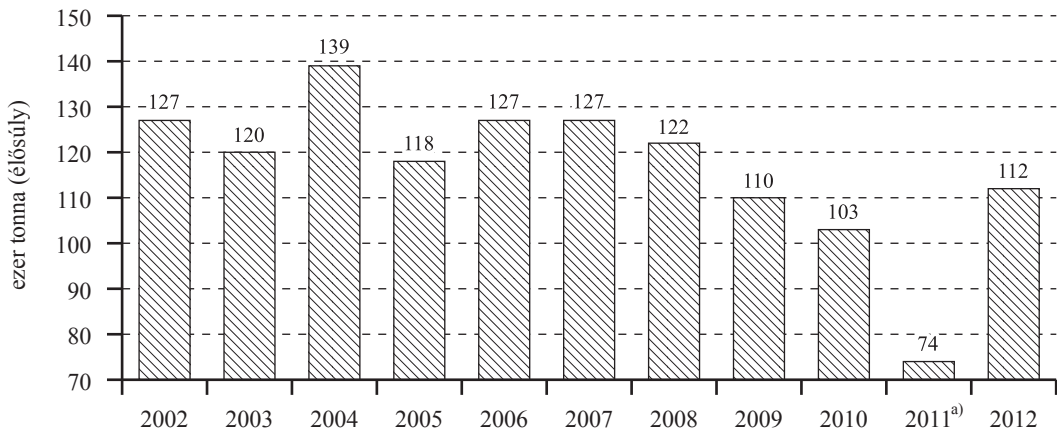
A világ baromfi- és pulykahús feldolgozása és -értékesítése elsősorban a fejlett baromfiiparral és igényes, fizetőképes vásárlókkal rendelkező nyugat-európai és amerikai piacon jelentősen átrendeződött az elmúlt években. Míg korábban a termékek választéka, csomagolása és ára játszott kiemelt szerepet, mára előtérbe került a forgalmazott termékek ételminőség-biztonsága. Ez a fogyasztóközpontú baromfihús-értékesítés előtérbe helyezte a minőségbiztosítási elvárásokat. A baromfihústermelés fejlett régióhoz kapcsolódó országok ipara is kénytelen alkalmazkodni a trendekhez, különösen azok az országok, cégek, amelyek alapanyagot vagy készterméket szállítanak ezekre a piacokra. A mai kereskedelmi struktúra miatt (központi beszerzések, áruházak saját márkás termékei) egyre kevésbé találkozunk a terméket előállító cég és a fogyasztó, hiszen a termékeket nem ő, hanem a közbeékelődő áruházlánc vagy nagykereskedő vásárolja meg, azaz ezek a cégek válnak vásárlóvá. Bár a beszerző áruházláncok és nagykereskedelmi társulások közvetítik a „vásárlói elvárásokat”, ezek gyakorta inkább az adott cég kereskedelmi érdekeit tükröző kívánságlisták, mint valóban a termelés, feldolgozás és kereskedelem minden területét átfogó minőségi elvárások. Ennek megfelelően nem egységes az elvárásokra épülő minőségbiztosítási rendszer és annak garanciái sem, hiszen minden baromfi-feldolgozó cég, integráció a saját, belső minőségbiztosítási rendszere és a közvetített vásárlói (és kereskedelmi) elvárások alapján állítja össze a programját. Az adott országok törvényi előírásai, hatósági ellenőrzési rendszere természetesen biztosítja a forgalmazott termékek alapvető ételminőség-higiéniai garanciáit, azonban a vásárló, illetve az őket „képviselő” kereskedő cégek ennél sokkal magasabb szintű és sokrétűbb elvárásokat fogalmazznak meg. A termékek ár- és minőségi versenyét tovább színesíti a kereskedelem liberalizációja, amelyet gyakorta „torzít” az országok eltérő támogatási és védővámrendszere, a gyökeresen eltérő minőségbiztosítási szemlélet és elvárások (Zoltán, 2013).

Az árnyalt és sok tényezőtől függő termelés a minőségbiztosítás, a fogyasztói garanciák növelését is megköveteli. A szigorú nyugat-európai fogyasztói elvárások és szabályozások mellett csak azok a cégek tudnak talpon maradni, amelyek addig megtalálják a versenyképes termelés és minőségbiztosítás megfelelő egyensúlyát. A cégek mindennapi gyakorlatában is hatékony minőségbiztosítási rendszer kiépítése azonban nem csak elhatározás és pénz kérdése, hiszen ennek kialakításához elsősorban a cégek vezetőinek szemlélet váltása szükséges (Zoltán, 2013).

A magyar ételminisztergazdaság piacai között kitüntetett helyet foglal el az Európai Unió. Baromfi exportunk közel 80 százalékban a Közösség országaiba irányul, ahol a magyar baromfihús csak úgy tud helytállni és versenyképes maradni, ha bizonyítható módon, valamilyen nemzetközi előírás szerint működő feltételek mellett kerül előállításra. A termékpálya képviselői közül mára csak azok a vállalatok tudták túlélni az elmúlt tíz év kihívásait (csatlakozás, átalakult tulajdonosi struktúra, gazdasági válság stb.), amelyek menedzsmentje felismerte, hogy a vállalati irányítási rendszerek és módszerek hatékonyságának növelése gazdasági kényszer és nélkülözhetetlen a túléléshez. A baromfiágazatok közül a 2012 és 2013-as év legnagyobb vesztese a pulykavertikum volt. A megemelkedett költségek miatt veszteségesé vált a termelés és a feldolgozás jövedelmezősége is csökkent. A SÁGA Foods Zrt. 2012-ben kivonult az alapanyag termelésből és vágásból, a Zalai Baromfi-feldolgozó Kft. 2013 tavaszán jelentette be üzemei felszámolását. A prognózisok 2013-ban 70–85 ezer tonna élőpulyka felvásárlásával kalkulálnak (Csorbai, 2013).

A feldolgozók által felvásárolt pulyka mennyisége Magyarországon folyamatosan csökkent 2002–2012 között. Míg 2004-ben 139 ezer tonna vágópulykát vásároltak fel az üzemek, addig 2012-ben 112 ezret (19. ábra).

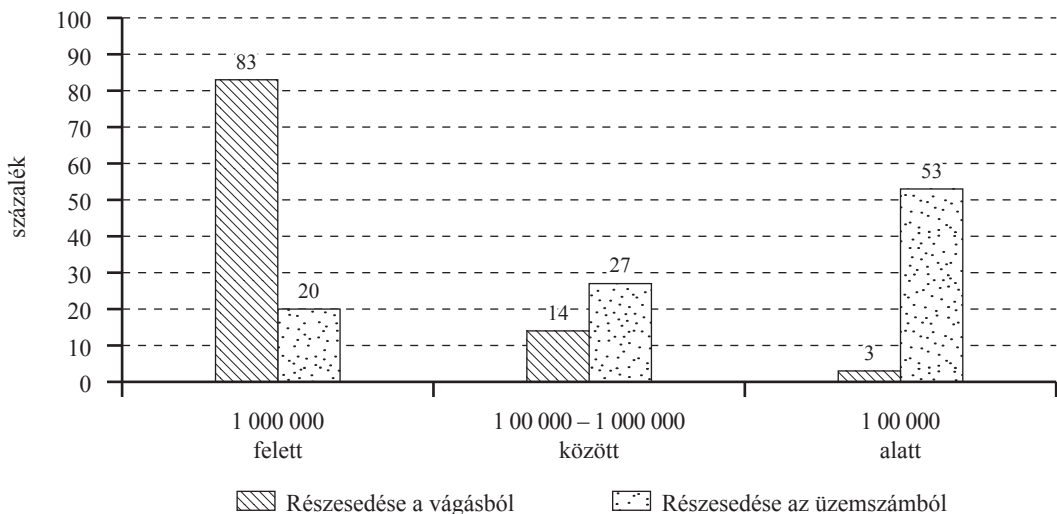
19. ábra: A vágópulyka felvásárlása (2002–2012)



^{a)} A 2011. évi adatokban a GALLFOOD Kft. nem szerepel.
 Forrás: BTT, 2013

A pulykaágazat feldolgozóinak struktúrája jelentős átalakuláson ment keresztül az elmúlt évtizedben. A vágás több mint 80 százaléka 2012-ben már csak három üzemre korlátozódott. Nagyságukat tekintve 1 millió darab feletti vágás négy üzemben folyt 2003-ban, míg 2011-ben már csak 3 üzem vágott ugyanekkora vágásszámmal. Ezzel szemben 2003-ban három, 2011-ben négy üzemben vágtak 100 ezer és 1 millió db között, ami a vágások 12–14 százalékát jelentette. A 100 ezer darabnál kevesebbet vágó üzemek száma jelentősen lecsökkent, 2003–2011 között négy pulykavágóhid zárt be, így 2011-ben már csak kilencben folyt vágás. Az AKI által gyűjtött adatok alapján 2011-ben 15 pulykavágással foglalkozó üzem működött Magyarországon. Ezeknek mindössze 20 százaléka rendelkezett évi 1 millió állat vágására alkalmas kapacitással. A pulykavágással foglalkozó üzemek 53 százalékának kapacitása nem éri el a 100 ezret (20. ábra).

20. ábra: A pulykavágás megoszlása Magyarországon (2011)



Forrás: AKI teszttüzemi adatok

Az elmúlt tíz évben az EU-ban szerkezeti átalakuláson ment át a baromfiszektor feldolgozó fázisa, de a baromfi-hizlálók és -feldolgozók vertikális kapcsolatainak erősödése is jelentős struktúraváltozást okozott. Az erős verseny miatt a fokozatos beruházást igénylő szakaszban csak a nagyobb vállalatok tudtak megmaradni és – átvéve a tönkrement kisebb feldolgozók pozícióját – növekedni. Az ágazat képviselői a piaci szereplők eltűnését nem kizárólag az élelmiszeripari vállalkozások alultőkésítetttségével magyarázzák, sokkal inkább a nem megfelelő stratégia alkalmazásával. Az ágazat helyzetét, strukturálisan az ok-okozati összefüggések láncolatát az 5. melléklet szemlélteti. Az elemzések alapján kijelenthető, hogy napjainkban a magyar baromfiágazat központi problémája a nemzetközi versenyképesség romlásában keresendő, ami piacvesztéshez, ezen keresztül a vertikumban tevékenykedő versenyképtelen vállalkozások megszűnéséhez vezet. Mindezek következményeként nemzetgazdasági szinten jelentős problémák – csökkenő kibocsátás, csökkenő adó- és járulékbévételek, romló külkereskedelmi mérleg stb. – jelentkeznek. A termelés felszámolása miatt növekedhet a más ágazatba nem konvertálható munkanélküliek száma, továbbá a megszűnő vállalkozások esetében a befektetett eszközök vonatkozásában egyfajta költségremanencia figyelhető meg, azaz az ágazat beszűkülése a kiszolgált ágazatok, például a takarmányipar egyébként is alacsony kapacitás-kihasználtságát fokozza (Szöllősi *et al.*, 2013). A baromfiágazatok közül kiemelkedő a pulykavertikum koncentrálttsága. Igaz a magyar húsfeldolgozásra a „kicsinek nagy, nagyoknak kicsi” üzemméret a jellemző, a pulykavertikum sikerének könyvelhető el, hogy az előállítás zömében (80 százalék) két üzemre koncentrálódva folyt 2013-ban. A feldolgozás fázisa az üzemek mérete és koncentrációja alapján megfelelően strukturált és a viszonylag kevés ágazati szereplő miatt sikeres stratégiára alapozott.

A kisebb húsüzemek idegenkednek a kereskedelmi láncok saját márkáinak gyártásától, holott a kereskedők szerint ez a legolcsóbb és gyorsabb módja annak, hogy egy kisebb gyártó a fogyasztók szélesebb köréhez eljusson. Egy bizonyos üzemméret felett viszont elkerülhetetlen, hogy egy feldolgozó az áruházláncok számára kereskedelmi márkát gyártson, mivel a kapacitásokat ki kell használni. Az általános költségek felosztásához nélkülözhetetlen a termelési mennyiség megléte. Az viszont más kérdés, hogy ez milyen minőségű termékek előállítására vonatkozik. Minden gyártó maga választ minőségpolitikát, ami nem mindegy, hogy a kvalitatív, vagy kvantitatív, lényegesen olcsóbb kereskedelmi márka irányába vezet. Jelenleg a saját márkák részaránya nagyon magas, mindemellett a márkaépítés is fontos egy feldolgozó üzem számára, ezért a hatékony működéshez elengedhetetlen a saját és kereskedelmi márkás termékek gyártásában a gazdaságosság határain belül megtalálni az egyensúlyt.

Mivel a magyar fogyasztó egyrészt tradicionális, de emellett nyitott, szeret kísérletezni és a termékskálában elvárja, hogy legyenek újdonságok, ezért a pulykafeldolgozásba is betörtek az egyre merészebb ízvilágú termékek. Az egészséges és kiváló élettani hatásokkal bíró pulykahúsból készült alaptermékek megfelelnek a tradicionális, magyaros ízvilágnak, a fogyasztói trendeknek, és alternatívát nyújtanak a sertés- és hústermékekre. Az ágazat szereplői a kézműves termékekkel szembeni versenyre vonatkozóan úgy vélik, hogy ami másnak kihívás, számukra lehetőség. Tekintettel arra, hogy jelenleg a manufaktúris (háztáji, kisüzemi) termékek jelentős kormányzati PR-t élveznek, a GfK háztartáspanel kutatás keretében megvizsgálta, hogy a húsipar közepes- és nagyvállalatainál miként vélekednek erről a kérdésről. Összességében az a kép rajzolódott ki, hogy ezeknek is megvan a helye a piacon, de jórészt csak a lokális forgalomba jutnak el, országosan viszont nem elterjedtek, így komoly konkurenciát nem jelentenek. A pulyka kézműves, tradicionális feldolgozása meglehetősen egyedinek számít. Több feldolgozó véleménye az, hogy a manufaktúris termékek esetében az élelmiszerbiztonsággal problémák lehetnek, de volt, aki hozzátette, hogy fogyasztóikat ez a kérdés egyrészt nem érdekli, mert meg vannak győződve róla, hogy a biztonság a termékkel jár, másrészt a háztáji jelleget, a különböző adalékanyagoktól való mentességet többre értékeli. A tartósítószer- és adalékanyagok használata a hústermékekben jelentősen megugrott, amit a politikai és fogyasztói körök egyaránt kritizálnak. Nem szabad viszont elfelejteni, hogy megváltozott a termék útja a ter-

melőtől a fogyasztóig. Ma egy feldolgozott húsáru igencsak hosszú utat tesz meg, ezért másképp kell legyártani, mint korábban. A GfK háztartáspanel adatai szerint a hagyományos és kézműves húskészítmények – jó PR-juk ellenére is – a magyar piac csupán kis színfoltjai, mert értékesített mennyiségük az összes eladott hústermékek 5 százalékát sem érte el 2012-ben. Még ha forintban nehezen is mérhető, mert nincsenek mögötte nagy eladási mennyiségek, az innovatív termékek nagyban hozzájárulnak a márkaértékhez.

Adatok a magyar feldolgozott húsáru fogyasztásra

A Nielsen élelmiszerfogyasztási adatai alapján a feldolgozott húsból az általános élelmiszerüzletek éves piaca 230 milliárd forint volt 2011. július és 2012. június között, ami 6 százalékkal haladta meg az előző időszaki adatot. Mennyiség szempontjából változatlanul 170 ezer tonnát adtak el a boltokban. A magyar fogyasztók által még mindig legkedveltebbek a sertéshúskészítmények, amelyek részesedése a feldolgozott termékekből 70 százalék körül mozog, míg a baromfi-húskészítményeké 20 százalék körüli (Szakács, 2012).

A Trend International Market Research Kft. és a MédiaQ Kft. vizsgálata alapján 2011-ben a magyar fogyasztók 16 százaléka a prémium, 62 százaléka a középkategóriás, 22 százaléka pedig az olcsóbb, saját márkás élelmiszert választotta. A kutatás kitért arra is, hogy szoktak-e a magyar fogyasztók háztáji, kézműves, termelői húskészítményeket vásárolni. A megkérdezettek 13 százaléka nyilatkozott úgy, hogy rendszeresen, további 40 százalék pedig úgy, hogy alkalmanként. Ezek előnyeként a legtöbben a termékek ízletességét említették (31 százalék), hátrányuként azt, hogy drágábbak (43 százalék).

A magyar fogyasztó szerint a saját márka az olcsóbb alternatíva. Ez a húskészítmények esetében nem igaz, mivel a GfK vizsgálatai alapján árelőnyük 2010-2012 között 10 százalékról 4 százalékra csökkent.

GfK háztartáspanel felmérése alapján a magyaros hústermékek súlya 2011-ben 3 százalékról 6 százalékra nőtt. Ezeknek a vásárlói jellemzően a kisvárosi környezetben élő idősebb háztartások.

A brojlercsirkével ellentétben a pulykahús esetében nem elsősorban a feldolgozott termékek alapanyagait, hanem az abból készült, magas hozzáadott értékű termékeket is exportáljuk.

Költség- és árelemzés

Az AKI tesztüzemi adatai alapján megvizsgáltuk meg a pulykahizlalás költség- és jövedelemhatékonyágát 2007–2012 között. A pulykahizlaláson belül a takarmánynak és az alapanyagoknak van kiemelkedő költsége, ezek együtt az összes költség 85–87 százalékát teszi ki. Az elmúlt öt év vonatkozásában a termelési költség jelentős növekedés volt tapasztalható, amely döntően a ráfordítások fokozására, illetve a takarmány és az energia árának gyors növekedésére vezethető vissza. Ezeknek a ráfordításoknak a mérséklésére nincs is lehetőség, hiszen a nagyteljesítményű pulyka hibridek nagyon érzékenyek a környezetükkel szemben. Az állat számára nem optimális környezeti feltételekre a termelés azonnali csökkenéssel reagál, ami szintén visszaveti az ágazat eredményét.

A pulykahizlalás 2008–2010 között folyamatosan veszteséges volt. Csak 2011-ben biztosított nyereséget a termelőknek – azt azonban meg kell jegyezni, hogy a kilogrammonként 9 forintos ágazati eredményből közel 7 forint az állami támogatásból származott (7. táblázat). Magyarországon a pulykaágazatban tevékeny termelők többsége veszteséggel zárta az évet. Míg a takarmányok ára csaknem megduplázódott, addig a felvásárlási árak emelkedése minimális volt (Csorbai, 2013).

7. táblázat: A pulykahizlalás (élőszűly) költségének és jövedelmének alakulása (2007–2012)

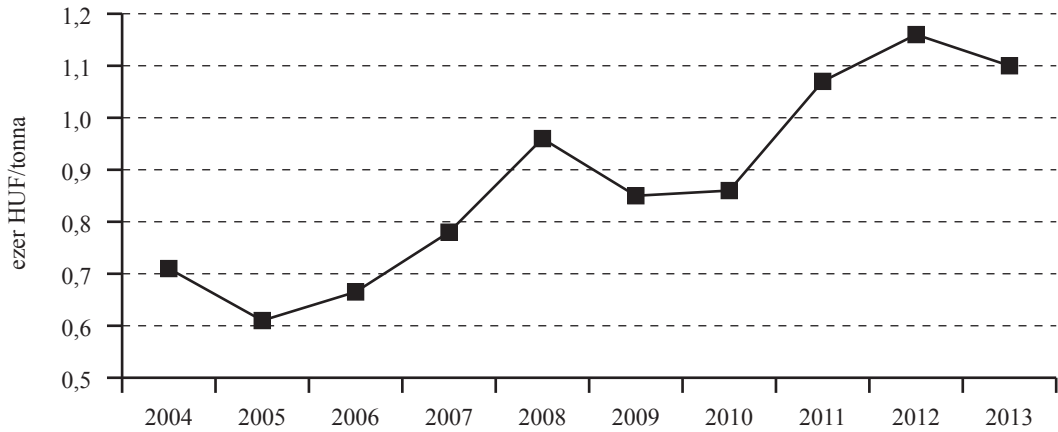
	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Értékesítési átlagára	287,1	315,2	307,0	298,3	346,4	360,5
Termelési érték	287,0	318,7	299,5	284,8	342,4	368,9
Termelési költség összesen	286,9	325,6	315,1	301,3	333,4	345,6
Alapanyag költség	72,2	92,6	96,2	76,3	72,9	75,5
Takarmányköltség összesen	175,9	193,5	161,6	166,38	198,8	208,5
Ágazati eredmény	0,1	-6,9	-15,6	-16,4	9,0	-18,9
Élőszűly önköltsége	284,9	325,6	315,1	301,3	333,4	350,0

Forrás: AKI, Ágazati Ökonómiai Osztály

Az ágazatban az egy kilogramm tömeggyarapodásra jutó termelési érték változatosan alakult a vizsgált években, ami az értékesítési árak hullámzásából következett. Az átlagárak 2009-ben visszaestek, az ágazat „bevételi oldala” pedig 5 százalékkal romlott 2010-ben (miközben ugyanerre az időre vonatkozóan húscsirkénél 12 százalékkal, libánál 4 százalékkal, kacsánál pedig 24 százalékkal nőtt).

A BTT adatai a takarmányok árszintjében éves átlagos változásában 2004–2013 között csirketáp esetében 13 százalékos, pulykatáp esetében 17 százalékos emelkedést mutatnak. A pulyka befejező tápjának árában lehetett a legnagyobb emelkedést tapasztalni: az 2006–2013 között kétszeresére ugrott. A baromfitápok árának változását a 21. ábra mutatja be.

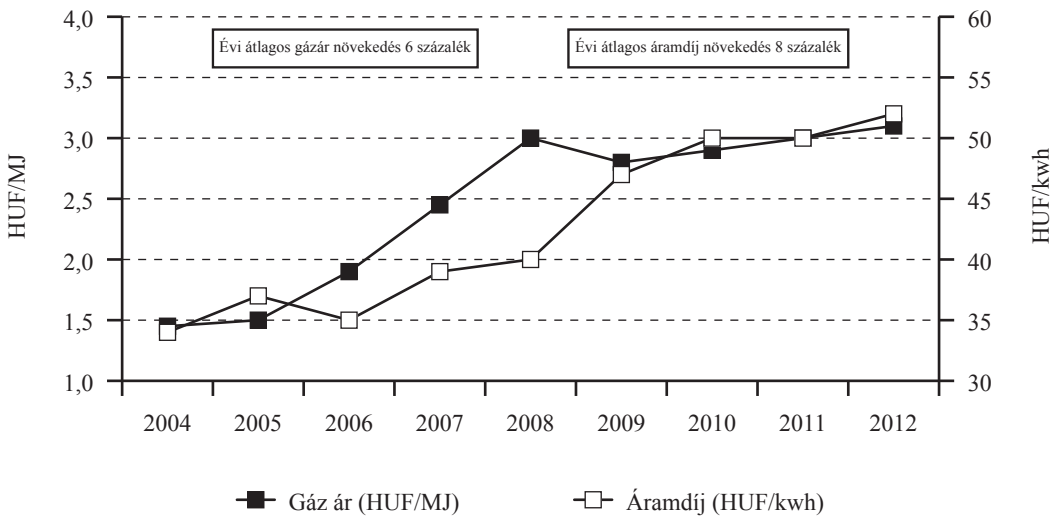
21. ábra: Baromfitápok éves átlagárának alakulása (2004–2013)



Forrás: BTT, 2013

Mindemellett a termelési költségeket az energia árak és munkabérek emelkedése is jelentősen növelte. A változás mértéke 2004–2012 között a villamos energia esetében évi 8 százalék, a gáz esetében csaknem 6 százalék volt (22. ábra).

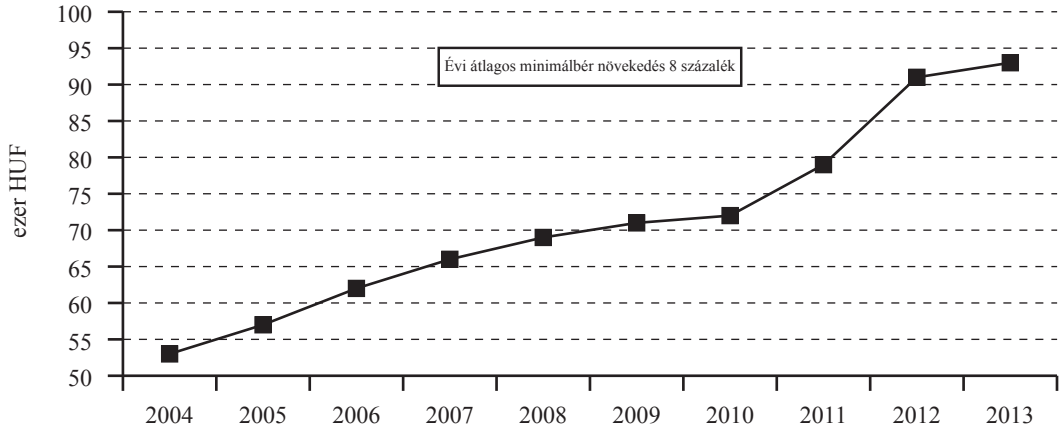
22. ábra: Áramdíjak és földgáz árának alakulása (2004–2012)



Forrás: KSH, 2012

A minimálbér 2004–2013 között 43 százalékkal nőtt (23. ábra).

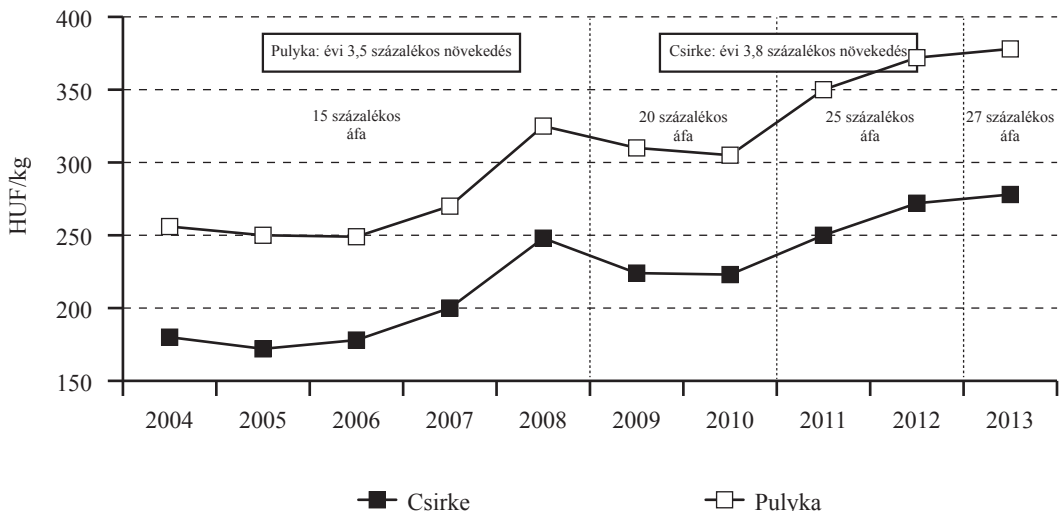
23. ábra: **Minimálbér alakulása (2004–2013)**



Forrás: KSH, 2012

A meghatározó költségeket (a bérjellegű juttatások) emelkedését a felvásárlási árak nem tudták kompenzálni. Bár a felvásárlási árak éves emelkedése nem követte az inputköltségek növekedését – és az inputköltségek csak részben jelentek meg a termelési árban – a tendencia növekedést mutat (24. ábra). A vágópulyka termelői ára éves szinten 5,6 százalékkal nőtt 2002–2012 között. A 2007–2012 közötti években háromszor történt áfaemelés, amely részben a fogyasztást is visszafogta, ugyanakkor a szürke- és feketegazdasági térnyerését segítette.

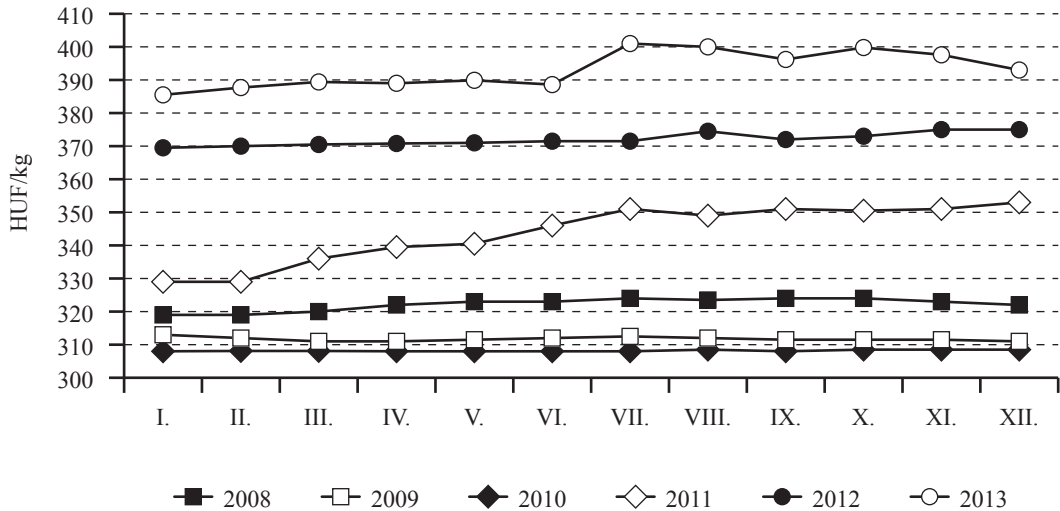
24. ábra: **Vágóbaromfi felvásárlási árának alakulása (2004–2013)**



Forrás: Mastergood, 2012, Földi, 2013 adatai alapján az AKI Agrárpolitikai Kutatások Osztályán készült összeállítás

A pulyka felvásárlási árának alakulását, áfa nélkül 2008–2013 között a 25. ábra mutatja be.

25. ábra: **Pulyka felvásárlási árának alakulása áfatartalom nélkül (2008–2013)**

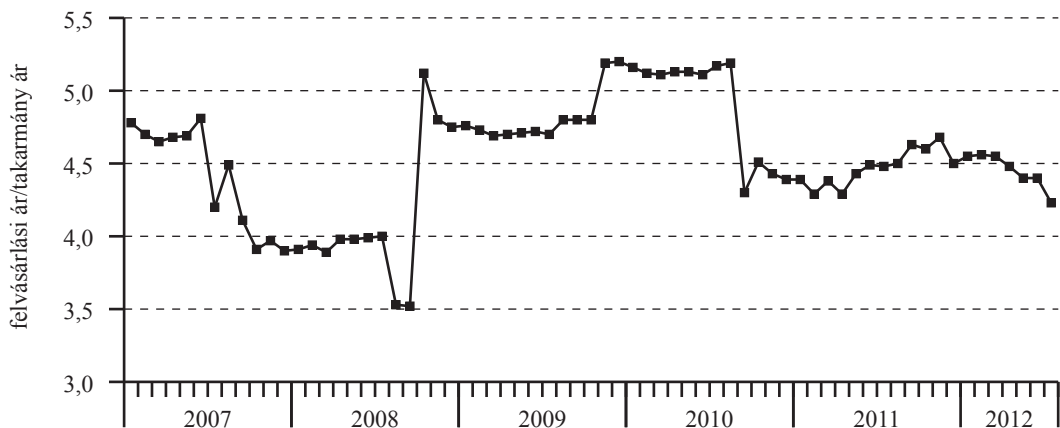


Forrás: BTT, 2013

Az elősúlyos felvásárlási átlagárak 2013 októberig a megelőző évhez viszonyítva 5–7 százalékkal magasabbak voltak, de az sem tudta ellensúlyozni a takarmányárak növekedését. A 2012-ben jellemző 370–375 forintos átlagárak helyett, 2013-ban kezdetben 390, majd júniustól 400 forint körül alakult a felvásárlási átlagár. Részben a mérséklődő kukoricaáraknak köszönhetően 2013 novemberében 390 forint körül alakult a felvásárlási ár. A takarmányozási költségek 2013-ban mérsékelődtek és a magas sertés- és marhahúsárak miatt javultak a piaci feltételek (Földi, 2013).

A Baromfi Termék Tanács metodikája szerint értékeljük az ágazatot. A számítás alapját az adja, hogy egy kilogramm pulykamell (ez természetesen más baromfi-hús esetében is számolható) és élőpulyka értékesítési ára hány kilogramm takarmánynak felel meg (26. ábra).

26. ábra: **Az élőpulyka felvásárlási árának és a takarmányok átlagárának viszonya (2007–2012)**



Forrás: Csorbai, 2013

Az ábra jól mutatja, hogy 2012-ben jelentősen lecsökkent a felvásárlási ár/takarmány ár hányadosa, azaz egy kilogramm élőpulyka felvásárlási árának megfelelő összegből feleannyi takarmányt lehetett vásárolni, mint 2007-ben. Mivel a pulykatartásnál a takarmányon belül nagyobb a fehérjehordozók aránya, mint a csirkehústermelésben, ezért ott a költségek magasabbak. Mindemellett a pulyka fajlagos takarmányértékesítése kedvezőtlenebb, mint a csirkéé. A brojlercsirkre esetében a legjobb termelők (magas szintű technológia, nagyteljesítményű hibrid, szaktudás stb.) 1 kilogramm élőcsirke előállítására 1,6–1,8 kilogramm takarmányt használnak fel, míg pulyka esetében ugyanez 2,5–3 kilogramm körül alakul.

A vertikumnak a 2013-ban bevezetett E-útdíj kapcsán újabb költségnövelő tényezővel kellett szembenéznie. Az E-útdíj termékenként eltérő nagyságú, de olyan teher, ami a termékpálya minden tevékenységét érinti és jelentős költségnövekményt jelent. Onnantól kezdve, hogy a tojás bekerül a keltetőbe, onnan a napospipe kiszállításra, élőállatként a vágóhídra, vágott állat az üzembe, a takarmány pedig szintén szállításra kerül, minden esetben útdíjat kell fizetni. De ha a tárolási kapacitások nem elegendők és az árut egyik hűtőházból a másikba kell szállítani, újra útdíjat kell fizetni. Igaz, a 2013. évi LXVII. Törvény módosításának elfogadása (28. § q) felhatalmazást adott a kormánynak arra, hogy a mezőgazdasági termelők saját gépjárműveivel végzett áruszállítására kidolgozza az útdíj alóli mentesülés részletes feltételeit. Saját források hiányában a baromfi vertikum képviselői nem képesek többletkiadásaikat fedezni, ezért azt áraikba beépítve megpróbálják a kereskedőkre ezen keresztül a fogyasztókra áthárítani.

A 2013. év első negyedévt vizsgálva az AKI PÁIR adatai Magyarországon a felvásárolt vágópulyka mennyiségében 38 százalékos csökkenést mutatnak, ugyanakkor az élősúlyos termelői ár 5 százalékkal volt magasabb 2013. 1–7. hetében, mint az előző év azonos időszakában. A pulyka alsócomb feldolgozói értékesítési ára 413 forint/kilogramm volt a vizsgált időszakban, ami 4 százalékkal haladta meg az előző év ugyanezen időszakának értékét. A pulyka felsőcomb értékesített mennyisége 36 százalékkal csökkent, értékesítési ára 9 százalékkal emelkedett ugyanebben az összehasonlításban. A pulykamell filét 13 százalékkal alacsonyabb áron (1087 forint/kilogramm) értékesítették az idei év első heteiben, mint egy esztendővel korábban.

A vágó- és feldolgozóüzemek jövedelem pozíciója hasonlóan alakult. Részben az élőbaromfi felvásárlási árának emelése, részben pedig az értékesítési árak stagnálása, illetve csökkenése vetette vissza a feldolgozóipar jövedelmezőségét, így a szereplők nagy része veszteséggel zárta a 2012-es évet.

A versenyképesség megőrzésének legfontosabb eleme a technikai és technológiai megújulás, illetve a fajtaválasztás. Igazán fontos a teljes integráció megléte is, hiszen így valamennyi költség – úgy mint tojás, napospipe, takarmány, előnevelt, és hízóállat – egy kézben tartható. Az integrációban az integrátor előfinanszírozza a termelést, azaz a napospipe, valamint a takarmány- és gyógyszerköltséget hitel formájában nyújtja a termelők részére, aminek elszámolása a vágást követően történik. A pulykahizlalás 90 százaléka folyik ilyen előfinanszírozott rendszerben, amikor a hitelező elsősorban a vágóhíd, illetve a feldolgozóüzem.

Azon vállalkozásoknál, ahol az utóbbi években technikai és technológiai fejlesztések történtek, megállapítható, hogy amennyiben a technikai, technológiai előrehaladás megvan – konkrétan a ventiláció, itató, etető technológiai megújulás –, abban az esetben a költségek még a jelentős takarmányár emelések mellett is kordában tarthatók. A technikai, technológiai fejlesztések megvalósításához azonban nélkülözhetetlen a saját tőke megléte, ami sok esetben szűkös erőforrásnak bizonyul.

Kereskedelem

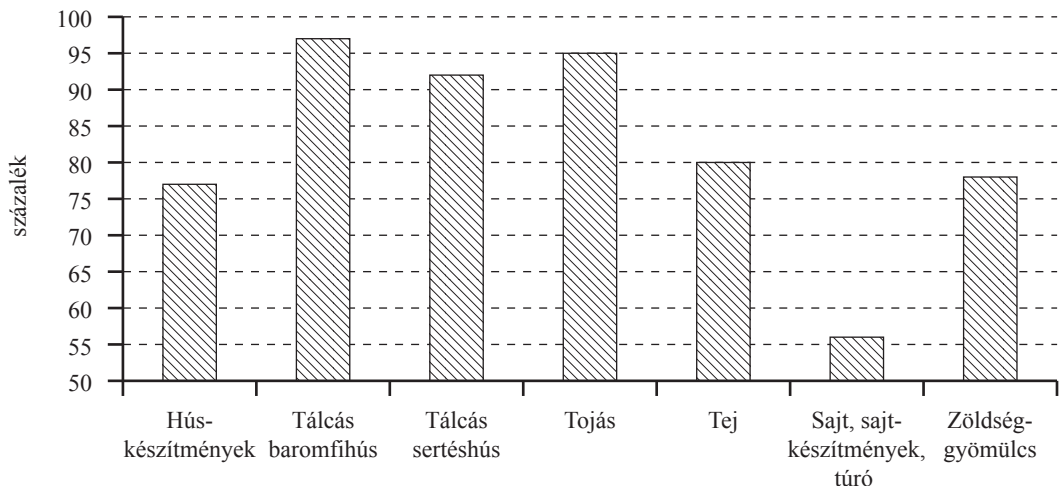
Kiskereskedelem

A hazai eredetű friss baromfi termékek aránya nagy a kiskereskedelemben

A kiskereskedelmi forgalomban megjelenő friss csirkehús kínálatában jelentős a hiper- és szupermarketek szerepe. Az összes csirkehús 45 százalékát itt szerezték be a háztartások 2011-ben, míg a hentesüzletek és a piacok 29 százalékos részesedést tudhatnak magukénak. A magyar lakosság 2011-ben mintegy 230 milliárd forintot költött tőkehúsrá, ebből 106 milliárdot sertéshúsrá adtak ki, 84 milliárdért friss csirkehúst vásároltak, s csupán 40 milliárd volt az egyéb baromfi-, a marha-, nyúl- és vadhúsokra kiadott összeg (GfK Hungária Piackutató Intézet).

A „magyar élelmiszerek”³ – többek között a húskészítmény, a tálcsás baromfihús, a tálcsás sertéshús, a tojás – hazai kiskereskedelemben betöltött arányát vizsgálta a Hungarikum Szövetség három magyar és kilenc nemzetközi tulajdonú lánc esetében. A legtöbb „magyar áru” arányaiban a magyar tulajdonú üzletekben található. A külföldi láncok közül a legkevesebb „magyar terméket” áruló cég az Aldi, míg a legtöbb „magyar termék” a Matchban (a felmérés 2012 előtt készült, mielőtt a CBA megvásárolta a Match üzleteket) található, ahol – annak ellenére, hogy külföldi tulajdonú – a hazai láncokénál is szélesebb a „magyar termékek” választéka. A „magyar termékek” aránya összességében az áruházaknál a vizsgált kategóriákban hetvenhat százalék, a hazai láncoknál nyolcvankettő, még a nemzetköziéknél hetvenkét százalék volt (27. ábra).

27. ábra: A „magyar termékek” aránya a kereskedelmi láncok kínálatában (2011)



Forrás: GfK Hungária Piackutató Intézet, 2011

Egyes csoportoknál – főként a frissáru esetében – az arány a 90 százalékot is eléri, sőt a baromfihús esetében még ezt is meghaladta. Bár az elmúlt években Magyarországon nőtt az a fogyasztói réteg, amely keresi a „magyar termékeket” és bizonyos határokig – ha érzel hozzáadott értéket – elfogadja azok magasabb árát, arányuk még mindig tíz százalék alatt marad.

³ A magyar termékminősítés vagy bármely más, az élelmiszer magyar származását tartalmazó állítás kizárólag akkor tüntethető fel az árun, ha az magyar alapanyagból, Magyarországon készült. Az állati eredetű élelmiszerek esetében ez azt jelenti, hogy a felhasznált állatok itt születtek, azokat határokon belül tenyésztették, dolgozták fel, a halakat honi vizekből fogták ki, a vadakat pedig Magyarországon ejtették el (<http://magyartermek.uw.hu/>).

Külkereskedelem

A baromfihús külkereskedelme jelentősen lassult

A 2008–2012 közötti években a baromfihúsexportunk kiegyensúlyozott emelkedést mutatott, és importunk is egyenletesen nőtt. A külkereskedelmi mérleg (28. ábra) továbbra is pozitív maradt.

28. ábra: A baromfihús külkereskedelmének változása (2008–2012)



Forrás: KSH, 2013

Ezen belül a pulykahús külkereskedelmi egyenlege is pozitív maradt, de egy hullámvölgyet írt le.

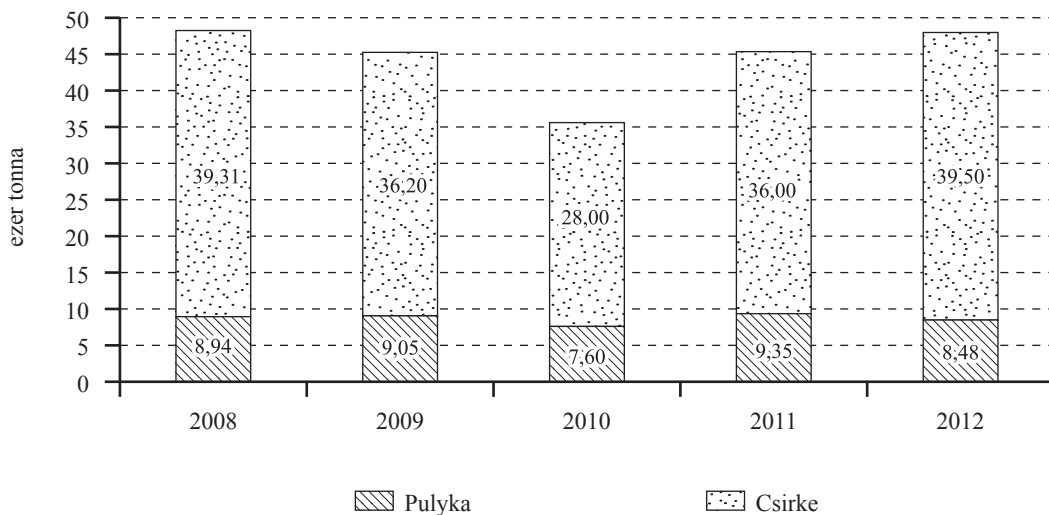
Az import baromfihús főleg a szomszéd országokból érkezik

Magyarország baromfihúsimportja 2011-ben 22 százalékkal meghaladta a 2010-ben behozott mennyiséget, 2012-ben 2011-hez képest 6 százalékkal nőtt. Az import 75–80 százalékát a csirke adja, de 2010–2012 között az országba behozott pulykahús mennyiségének aránya is emelkedett (29. ábra).

Az import 99 százalékban darabolt formában került Magyarországra, az egész pulyka importjának mennyisége elhanyagolható. A Magyarországra került import pulykahús 60 százaléka fagyasztott, ami a feldolgozott termékekben jelenik meg.

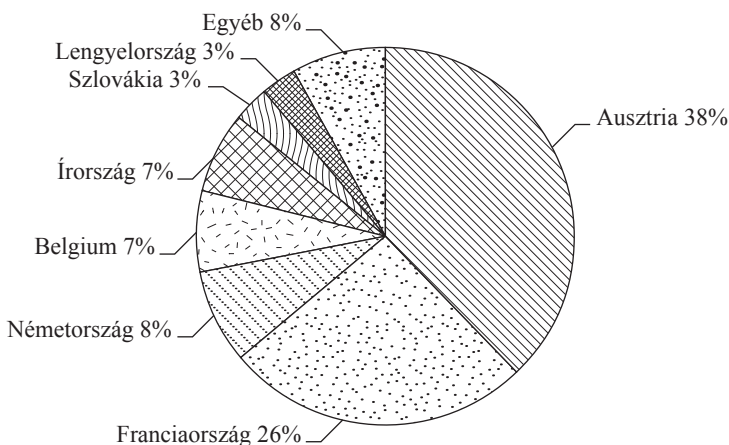
A SÁGA Foods Zrt. alapanyag-gyártásának, ezzel együtt több millió pulyka termelésének és vágásának megszűnése, nem csak a belföldi termelést csökkenti le jelentősen, hanem a tovább növelheti az import pulykahús beáramlását az elkövetkező években. A 30. ábra Magyarország elsődleges importpartnereit mutatja be.

29. ábra: Magyarország csirke és pulykahús importjának megoszlása



Forrás: KSH, 2013

30. ábra: Magyarország pulykahúsimportja a beszállító országok részesedése szerint (2012)



Forrás: KSH, 2013

Jelenleg a Magyarországra kerülő pulykahúsimport kizárólag az EU tagországokból származik. A legnagyobb mennyiségben Ausztriából érkeznek szállítmányok, elsősorban friss (vagy hűtött) pulykahús formájában. A behozott darabolt friss áru csaknem 90 százaléka a nyugati szomszéd országból jön.

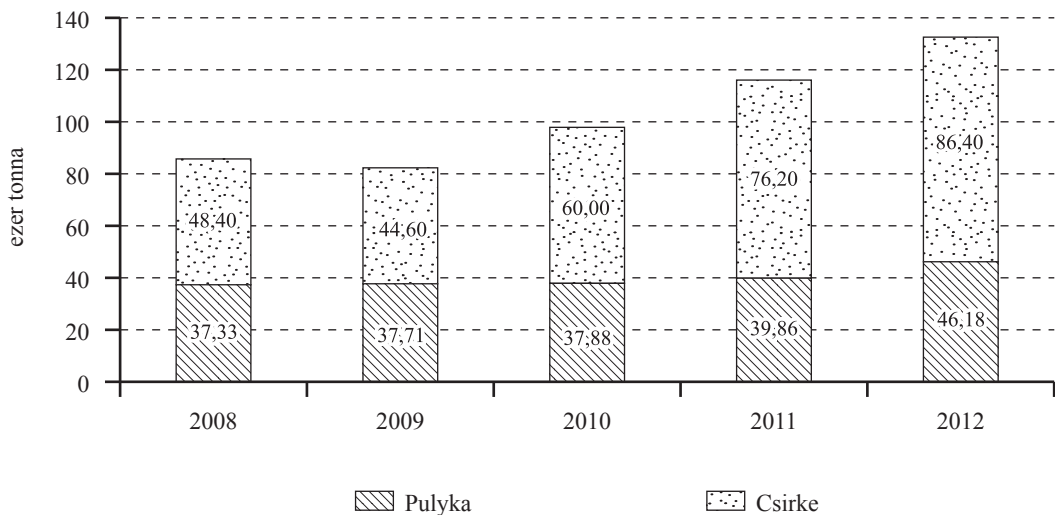
Jelentős a Franciaországból érkező pulykahús mennyisége is, de onnan a hosszabb szállítási út miatt fagyasztott formában kerül Magyarország a darabolt áru.

Az export volumene visszaesett

A magyar élelmiszer-gazdaság piaci között kitétetett helyet foglalnak el az Európai Unió tag-országai. A baromfiexportunk közel 80 százalékban a Közösség országaiba irányul, ahol a magyar baromfihús csak úgy tud helytállni és versenyképes maradni, ha bizonyítható módon, valamilyen nemzetközi előírás szerint működő feltételek mellett kerül előállításra. A termékpálya képviselői közül mára csak azok a vállalatok tudták túlélni az elmúlt tíz év kihívásait (csatlakozás, átalakult tulajdonosi struktúra, gazdasági válság stb.), amelyek menedzsmentje felismerte, hogy a vállalati irányítási rendszerek és módszerek hatékonyságának növelése gazdasági kényszer és nélkülözhetetlen a túléléshez.

Csirke- és a pulykahúsexportunk 2011-ben összességében 116 ezer tonna volt, csaknem 25 százalékkal haladta meg az előző három év átlagát, viszont 40 százalékkal volt alacsonyabb az előző évi exportnál. Kivételünk 65 százaléka csirke-, 35 százaléka pulykahús volt (31. ábra).

31. ábra: Magyarország csirke- és pulykahúsexportjának megoszlása (2008–2012)



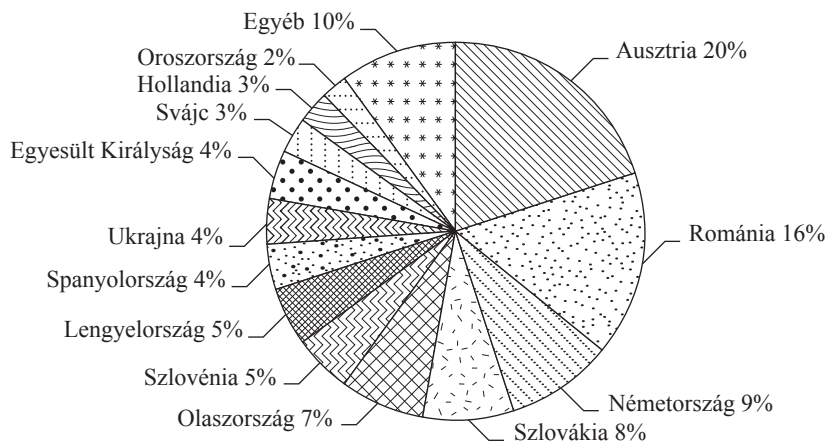
Forrás: KSH, 2013

A baromfihús-kereskedelem lassulása globálisan is jellemezte 2012-ben a szektort, mivel világviszonylatban az ázsiai országok termelésének emelkedése jelentősen lecsökkentette a kereskedelmet. Magyarországon szintén hasonló okokra visszavezethetően csökkent a kivitel, mivel az egyik legnagyobb export célországunk, Ukrajna baromfihús-termelésének felfutása negatívan hatott a hazai kivitelre.

Az importtal szemben exportunk elsősorban (60 százalék) frissen, darabolt formában hagyja el az országot. A fagyasztott pulykahúsexport a teljes pulykahúskivitel 40 százaléka volt 2012-ben. A nem darabolt, egész pulyka exportja nem jelentős, a teljes kivitel 1 százalékát sem éri el.

Magyarország pulykahús kivitelének célpiacait mutatja be a 32. ábra. Elsősorban a szomszédos Ausztria (20 százalék) és Románia a magyar pulykaáru felvevője, a két országba a teljes pulykahúsexport csaknem 40 százaléka irányul. Jelentős mennyiséget szállítunk mindemellett Németországba és Szlovákiába is.

32. ábra: Magyarország pulykahús exportjának célpiacai (2012)



Forrás: KSH, 2013

Összefoglalás

A magyarországi pulykavertikum egy évtizedes fejlődési pályájának értékelése

Aliczki Katalin

1. A pulykahús-termékpályán az alapanyagtermelés jövedelmezősége jelentősen visszaesett az elmúlt közel egy évtizedben. A felvásárlási árak ugyan emelkedtek, ez azonban nem ellensúlyozta a termelési költségek energia- és takarmányárak megugrásából adódó növekedését. Míg a 2006–2013 közötti időszakban a takarmányok ára megkétszereződött, a felvásárlási árak csupán 30 százalékkal nőttek.
2. Mindezek ellenére megállapítható, hogy azon kevés vállalkozás, amely az utóbbi években technikai és technológiai fejlesztést (ventilláció, itató és etető berendezések modernizálása) hajtott végre, a termelési költségeket még a takarmányárak jelentős emelkedése mellett is elfogadható szinten tudta tartani. A technikai, technológiai fejlesztések megvalósításához nélkülözhetetlen a saját erő, ami a pulykatartók esetében szűkösen áll rendelkezésre.
3. Az elmúlt években szinte minden baromfitartónál problémát okozott a szélsőséges időjárás. A hosszan tartó kánikula következménye a hőstressz és az elhullás volt, de az elhúzódó és hideg tél is csökkentette a tenyész- és vágóállományok teljesítményét, valamint nehezítette az állatok szállítását. A problémák a pulykatartásban a faj különös érzékenységéből adódóan hatványozottan jelentkeztek, jelentős veszteséget okozva a termelőknek.
4. A pulykatartók nehézségeit fokozza, hogy a mezőgazdasági kockázatkezelési rendszernek jelenleg nem része az állattenyésztés, nincs központi kárenyhítési alap, ami a termelők számára megfelelő kompenzációt nyújtana elhullás esetén. Igaz, e káresetekre lehet biztosítást kötni, az állattartók azonban többnyire inkább maguk viselik az ilyen jellegű kockázatot. Ennek elsődleges oka az, hogy igen magas az elhullásra köthető biztosítások díja.
5. A pulykahús-termékpálya feldolgozási fázisa Magyarországon jó példa az erős koncentrációra. Míg a hazai húsiparban általában a „kicsinek nagy, nagynak kicsi” üzemméret a jellemző, a pulykavertikum sikereként értékelhető, hogy a vágással kombinált feldolgozás zömét (80–85 százalékat) két üzem végzi. A nagy feldolgozók az integrátor szerepét is betöltik, aminek köszönhetően a vertikum jól szervezett, az alapanyagtermelés – azaz a pulykatenyésztés és -hízalás, valamint a takarmány-előállítás – és a feldolgozás összehangolt.
6. Ennek ellenére ingadozik a kínálat, ami az alapanyagtermelés gyenge tőkebázisára vezethető vissza. A termelés hatékonyságának növelése a pulykaágazatban rendkívül fontos azért is, mert a konkurens országok (az EU tagországai közül főleg Németország, Hollandia és Lengyelország) – elsősorban a technológiai fejlesztések és új istállók építése miatt, a természetes mutatók terén előnyre tettek szert.
7. Magyarország földrajzi elhelyezkedéséből adódóan a nyugati piacokra friss pulykahúst tud szállítani, viszont a tradicionális importőröket az egyre élesebb versenyben csak a jelenleginél alacsonyabb árakkal lehet megtartani. Nehezíti a helyzetet, hogy a közelmúltban Lengyelország, valamint Ukrajna és Oroszország új, dinamikusan fejlődő konkurenciaként jelent meg a nemzetközi és – közvetlenül vagy közvetetten – a hazai piacon.

Summary

Development of the hungarian turkey sector in the last decade

ALICZKI, Katalin

1. Among the actors in the poultry meat production chain, input producers have lost their position in terms of income. Purchase prices have increased, but this did not compensate for the increases in energy costs and feed prices. In the period 2006-2013 feed prices have doubled but purchase prices have only increased by 30 per cent.
2. Despite the increase in costs, those enterprises which have invested in technological developments such as improved ventilation, watering and feeding technologies have managed to maintain the same cost level even with the significant increase in feed costs. Own capital is needed for such and technological developments but the Hungarian turkey farmers do not have these resources.
3. In recent years the extreme weather conditions have caused problems for almost all the poultry farmers. The long heat wave has caused heat stress and mortality, and the prolonged cold winter has reduced the performance of the breeding and slaughter animals and has made their transportation more difficult. These problems occurred exponentially in the turkey production due to its sensitivity arising from the characteristics of the species and have caused significant losses for the farmers.
4. The difficulties faced by the farmers are enhanced by the fact that the agricultural risk management currently does not include animal husbandry. There is no central compensation fund which may provide an appropriate opportunity for the farmers in case of animal mortality. It is possible to take out insurance in such cases but farmers prefer to take on these risks themselves because the insurance premiums on animal mortality are higher than the compensatory payments for losses incurred.
5. The Hungarian turkey product chain is a good example of concentrated processing. Despite the domestic meat processing being characterised by “for small is big, for big is small” sizes, it can be considered as a success that most of the processing in the turkey chain is concentrated mainly (80-85 per cent) at two processing factories. The large-scale processors have most of the components in the integration structure which makes the sector well organised and synchronises the phases of input production (turkey stock and feed production) and processing.
6. Nevertheless there is significant fluctuation in demand and supply which may originate from the weak capital base of stock production. An increase in the production efficiency of the Hungarian turkey sector is extremely important because the competing countries (especially Germany, Netherlands and Poland among member states of the European Union), mainly due to their buildings and technological investments, are far ahead in terms of specific indicators.
7. Hungary is able to transport fresh products to the western markets due to its geographical location but it needs to offer competitive prices in order to keep its traditional markets, the number of which is currently still high by international standards. The fact that new competitors (Poland, Ukraine and Russia) have appeared in both international and domestic markets makes the situation even more difficult.

Kivonat

A magyarországi pulykavertikum egy évtizedes fejlődési pályájának értékelése

Aliczki Katalin

A pulykahús-termékpályán az alapanyagtermelés jövedelmezősége jelentősen visszaesett az elmúlt közel egy évtizedben. A felvásárlási árak ugyan emelkedtek, ez azonban nem ellensúlyozta a termelési költségek energia- és takarmányárak megugrásából adódó növekedését. Míg a 2006–2013 közötti időszakban a takarmányok ára megkétszereződött, a felvásárlási árak csupán 30 százalékkal nőttek. Mindezek ellenére megállapítható, hogy azon kevés vállalkozás, amely az utóbbi években technikai és technológiai fejlesztést (ventilláció, itató és etető berendezések modernizálása) hajtott végre, a termelési költségeket még a takarmányárak jelentős emelkedése mellett is elfogadható szinten tudta tartani. A pulykahús-termékpálya feldolgozási fázisa Magyarországon jó példa az erős koncentrációra. Ennek ellenére ingadozik a kínálat, ami az alapanyagtermelés gyenge tőkebázisára vezethető vissza. Magyarország földrajzi elhelyezkedéséből adódóan a nyugati piacokra friss pulykahúst tud szállítani, viszont a tradicionális importőröket az egyre élesebb versenyben csak a jelenleginél alacsonyabb árakkal tudja megtartani.

Abstract

Development of the hungarian turkey sector in the last decade

ALICZKI, Katalin

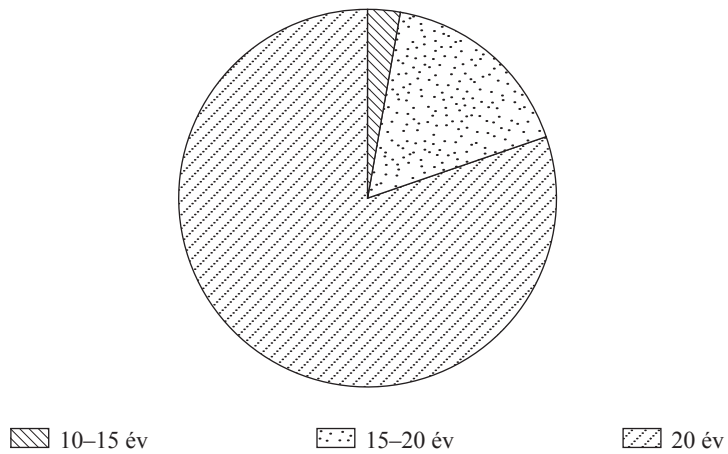
Among the actors in the poultry meat production chain, input producers have lost their position in terms of income. Purchase prices have increased, but this did not compensate for the increases in energy costs and feed prices. In the period 2006-2013 feed prices have doubled but purchase prices have only increased by 30 per cent. Despite the increase in costs, those enterprises which have invested in technological developments such as improved ventilation, watering and feeding technologies have managed to maintain the same cost level even with the significant increase in feed costs. The Hungarian turkey product chain is a good example of concentrated processing. Nevertheless there is significant fluctuation in demand and supply which may originate from the weak capital base of stock production. Hungary is able to transport fresh products to the western markets due to its geographical location but it needs to offer competitive prices in order to keep its traditional markets, the number of which is currently still high by international standards.

Mellékletek

Mellékletek jegyzéke

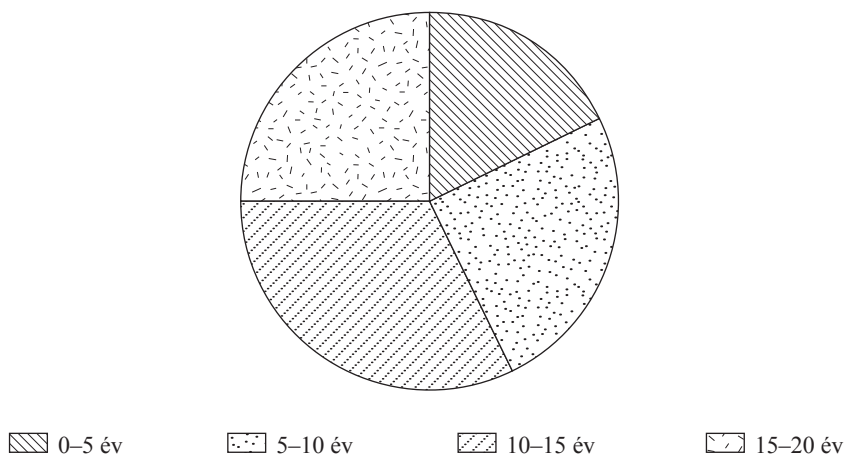
1. melléklet: Előnevelő épületek kormegoszlása	60
2. melléklet: Előnevelő épületekben alkalmazott technológiák kormegoszlása	60
3. melléklet: Hízlaló épületek kormegoszlása	61
4. melléklet: Hízlaló épületekben alkalmazott technológiák kormegoszlása.....	61
5. melléklet: Baromfiágazat problémafája.....	62

1. melléklet: Előnevelő épületek kormegoszlása

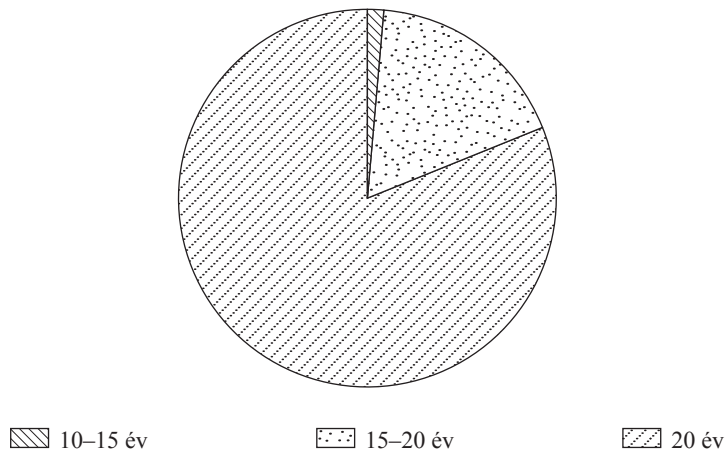


Forrás: BTT, 2013

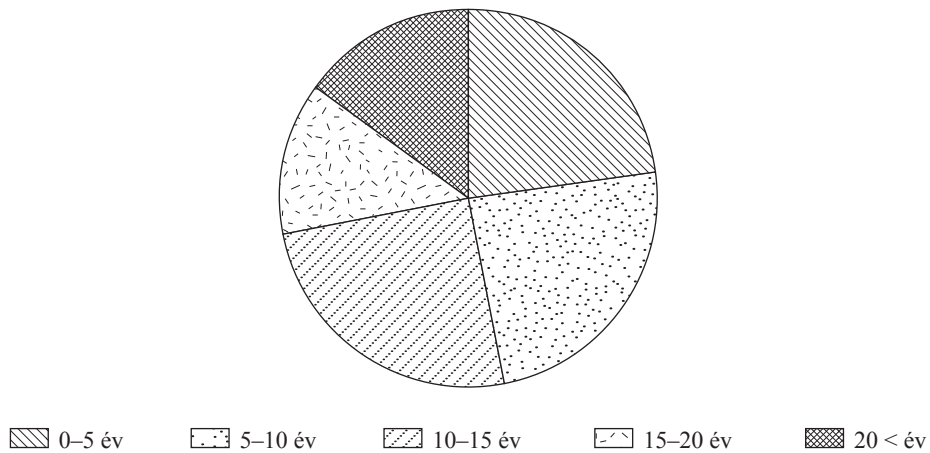
2. melléklet: Előnevelő épületekben alkalmazott technológiák kormegoszlása



Forrás: BTT, 2013

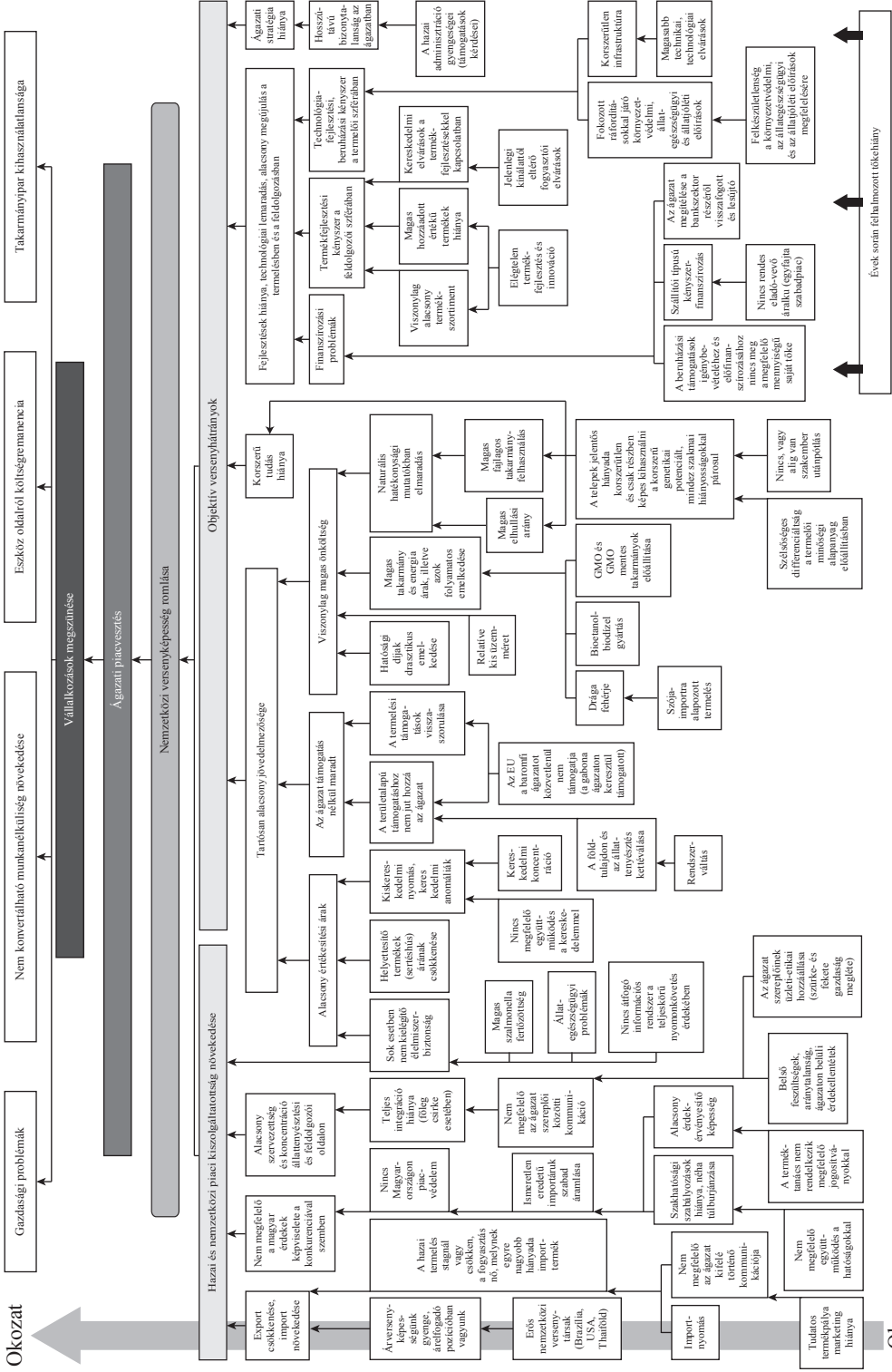
3. melléklet: **Hizláló épületek kormegoszlása**

Forrás: BTT, 2013

4. melléklet: **Hizláló épületekben alkalmazott technológiák kormegoszlása**

Forrás: BTT, 2013

5. melléklet: Baromfiágazat problémafája



Ok
Forrás: Nábrádi és Szöllösi, 2008

Hivatkozások jegyzéke

1. Aliczki, K. (2012): Importból exportálunk pulykatojást. Haszon agrár. 2012/12. pp. 40-41.
2. Aliczki, K. (2013): 'Keleti kistigris?', Haszon Agrár, 2013/1, pp. 38-40.
3. Aliczki, K. (2013): 'Továbbgurul, még mielőtt pipe lenne', Baromfiágazat, 2013/1, pp. 6-10.
4. AVEC (2012): Annual report. Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU Countries.
http://www.avec-poultry.eu/system/files/archive/new-structure/publications/annual_reports/AVEC%20Annual%20Report%202012-%20PDF.pdf
5. AVEC (2013): Annual repor. Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU Countries.
http://www20.gencat.cat/docs/DAR/DE_Departament/DE02_Estadistiques_observatoris/27_Butlletins/02_Butlletins_ND/Fitxers_estatics_ND/2013_fitxers_estatics/0127_2013_SProductius_Avicultura_AVEC_2013_final.pdf
6. Antal, E. (2012): Mérlegen a hús. Mennyit, hogyan miért? AMC Sajtótájékoztató. 2012. szeptember 13. Az AMC és a Baromfi Termék Tanács (BTT) közös sajtótájékoztatóján elhangzott előadás.
7. Bárány, L (2013): Javaslatok a baromfiágazat kifejlesztésére. Levél Dr. Fazekas Sándor Miniszter Úr részére. Kelt: Nyírkércs, 2013. november 28.
8. Bárány, L. – Púpos T. – Szöllősi L. (2013): Versenyképes brojlerhizálás. Nemezeti Agrárgazdasági Kamara Kiadványa. Szaktudás Kiadó Ház Zrt. ISBN 978-615-5224-41-6. 21-27 pp.
9. Berde, Cs. (2003): Menedzsment a mezőgazdaságban. Szaktudás Kiadó. Ház, Budapest, 238. pp.
10. BTT (2012): Baromfi állatjóléti útmutató. Baromfi Termék Tanács kiadványa. 4.pp.
11. BTT (2013): A BTT új stratégiája.
<http://www.magyarbaromfi.hu/uploads/files/0/baromfistrategia.pdf>
12. Csorbai, A. (2013): Mindkét szemünk a versenytársakon. Magyar Mezőgazdaság. 2013. február. 30-31 pp
13. DG AGRI (2013): Prospects for Agricultural Markets and Income 2012-2022, European Commission. Directorate-general for Agriculture and Rural Development. Brussels, December 2012.
http://ec.europa.eu/agriculture/markets-and-prices/medium-term-outlook/2013/fullrep_en.pdf
14. ECDC (2012): Multi-country outbreak of Salmonella Stanley infections. European Centre for Disease Prevention and Control, Stockholm. 2012. július 27.
<http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/publications/1207-ter-rapid-risk-assessment-salmonella-stanley-outbreak.pdf>
15. FAO (2011): Looking ahead in world food and agriculture: perspectives to 2050. Edited by Piero Conforti. Agricultural Development Economics Division. Economic and Social Development Department Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011, Rome. Pages 539 (ISBN 978-92-5-106903-5)
<http://www.fao.org/docrep/014/i2280e/i2280e.pdf>
16. Földi, P. (2013): A magyar baromfiágazat 2023 harmadik negyedében. Baromfiágazat. 2013/04. 14-23. pp.

17. GFK (2012): A csirke- és sertéshús a magyarok kedvence.
http://www.gfk.hu/imperia/md/content/gfk_hungaria/pdf/press_2012/press_hun/20120612_a_csirke-__s_sert__sh_s_a_magyarok_kedvence.pdf
18. Haszon Agrár (2010): Pulykaállományok kötelező mentesítése. 2010/4. 20-23 pp.
19. Intesco (2012): Russia: Turkey Meat Market. IndexBox Marketing Ltd.
20. Kiss, Sz. (2012): Orosz baromfipiac. Oroszországi Tanácsos Agrárattasé jelentése alapján.
21. KSH (2012): Stadat táblák. Központi Statisztikai Hivatal.
http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_omn001b.html
22. Krüsken, B. (2013): Geflügel Tagung, 2013 Celle – Aktuelle Entwicklungen auf den Ruhstoff- und Futtermittelmärkten. Kézirat
23. Mikáczó, A. (2008): A minőségmenedzsment szerepének és jelentőségének megítélése a hazai baromfi-ipari vállalkozások körében. Élelmiszer, táplálkozás és marketing. V. ÉVF. 1/2008. 31-38.
24. MTI ECO (2013): Megszűnik a Zalai Baromfifeldolgozó Kft. - 150 ember kerül utcára.
<http://www.vg.hu/vallalatok/megszunik-a-zalai-baromfifeldolgozo-kft-150-ember-kerul-utcara-401896>
25. Nábrádi, A. – Szöllösi, L. (2008): A baromfiágazat versenyképességének helyreállítása. Gazdálkodás. 2008/5. 52 évfolyam. pp.
26. OECD-FAO (2012): OECD-FAO Agricultural Outlook 2012-2021.
27. Popp, J. (szerk.) és Potori, N. (szerk.) (2009): A főbb állattenyésztési ágazatok helyzete. Budapest: Agrárgazdasági Kutató Intézet.
28. Púpos, T. – Szöllösi, L. (2013): Versenyképes broilerhízalás – a jövedelmezőség kulcstényezői a telepi gyakorlatban. Szaktudás Kiadóház Zrt. Budapest. 58-60. pp.
29. Rodler, I.(2005): Új Tápanyagtáblázat. Budapest: Medicina.
30. Szakács, Zs. (2012): A márkázott húskészítmények fogyasztása hazánkban. Doktori (Ph.D.) értekezés. Szent István Egyetem Gödöllő. Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar. Gazdálkodás és Szervezéstudományok Doktori Iskola.
31. Szöllösi, L. (2010): „A pulyka, kacsza és lúd ágazat gazdasági kérdései” In.: Állattenyésztési ágazatok ökonómiája. Az Agrármérnök MSc szak tananyagfejlesztése. TÁMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0010 projekt (Blaskó, B. – Cehla, B. – Kiss, I. – Kovács, K. – Lapis, M. – Madai, H. – Nagy, A.Sz. – Nábrádi, A. – Púpos, T. – Szöllösi, L. – Szűcs, I.) Elektronikus tananyag. 224-240. pp
32. USDA (2013): Livestock and Poultry: World Markets and Trade. Washington: United States Department of Agriculture, USA
<http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1488>
33. UkrAgroConsult (2013): Poultry market of Ukraine 2008-2012. 2013, Kiev, UkrAgroConsult.
34. Wellmann, T. (2013): Kárenyhítés és kockázatsökkentés az állattartásban. Baromfi ágazat. 13. évfolyam. 2013/3.szeptember. pp.66-67.
35. Zotán, P. (2012): Pulyka eredetű szalmonella járvány az EU területén. Baromfihírmondó. 2012. 4. negyedéves szám. 15.pp.
36. Zotán, P. (2013): Az Ukrán baromfitermelők nagy lehetőséget látnak az EU piacokon. Baromfihírmondó. 2013. 1. negyedéves szám. 13.pp.