

SZÁMOLJUNK UTÁNA!

MAGYARORSZÁG TERMÉSZETI ADOTTSÁGAI A NAGYVAD SZÁMÁRA KEDVEZŐEK. EZT MUTATJA, HOGY AZ UTÓBBI 50 ÉV SORÁN A HAZAI NAGYVADÁLLOMÁNY A TÖBBSZÖRÖSÉRE NŐTT, AKÁRCSAK EURÓPA TÖBBI ORSZÁGÁBAN, AHOL HASONLÓ JELENSÉGEK TAPASZTALHATÓAK. A GYAKRAN NAGYSÁGRENDNYI NÖVEKEDÉS A LELÖVÉSEKRE IS POZITÍVAN HATOTT, AZONBAN MÉGIS ELMONDHATÓ, HOGY ALULBECSÜLJÜK ÉS HASZNOSÍTJUK A CSÜLKÖSVAD ÁLLOMÁNYAIT.

A lőtt vad húsa a vadászat során keletkező olyan „termék”, amely megfelel a mai élelmiszerfogyasztási kívánalmaknak is. Itthon az egy főre jutó éves fogyasztás körülbelül 0,4 kg/fő, amin van mit javítani – az uniós átlagokhoz képest, ahol éves szinten ennek duplája a vadhús-fogyasztás. A vadgazdálkodási adatokat szemügyre véve, az utóbbi években egyre nagyobb a jelentősége a lőtt vad értékesítésnek, hiszen 2013-ban már közel 300 ezer nagyvadat lőttek, mely 12 ezer tonna zsigerelt össz-súlyt jelent. Egy egyszerű számítás alapján, ha ebből levonjuk a feldolgozási hulladékot, illetve a kobzási veszteséget, akkor is körülbelül 6–7 ezer tonna a vadból nyert éves csontos hús mennyisége.

A vadállományt nézve érdemes azzal számolnunk, hogy megfelelő szakmaiság, tőkebefektetés, menedzselés és marketingintézkedések mellett a vadgazdálkodás hosszú távon is sikeres ágazata lehet a jelenkor agráriumának. A célunk ezzel az írással az, hogy feltárjuk a hazai vad-

húspiact keresleti-kínálati oldalát, a kereslet jellemzőit és annak befolyásoló tényezőit, valamint a vadhús-értékesítés gazdasági szerepét, fejlesztési lehetőségeit.

A lőtt vad felhasználásról adatokat az Országos Vadgazdálkodási Adattár adatbázisaiból gyűjtöttünk a 2005–2014 közötti időszakra vonatkozóan. A vizsgált szűk egy évtizedre vonatkozóan látható, hogyan emelkedik a lőtt vad értékesítése és vele együtt az ebből származó bevétel (16 százalékról 26 százalékra). Elmondható, hogy az elejtett vadból származó bevételek megközelítik, sőt lassan el is érik a bérvadásztatásból befolyó bevételek értékét.

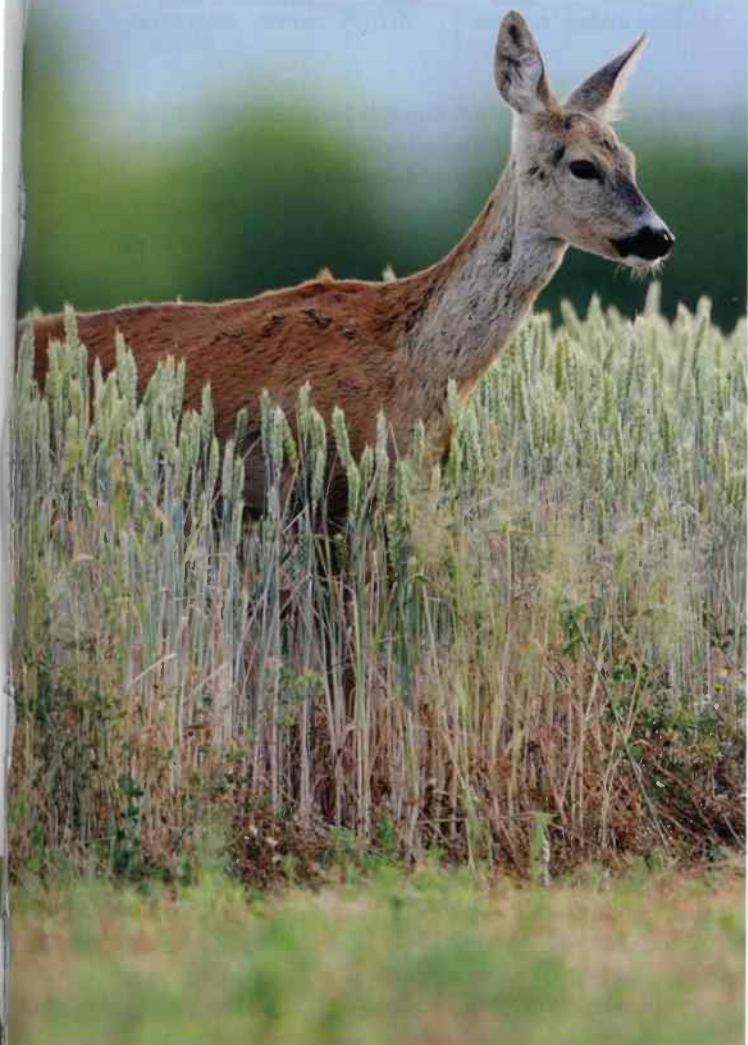
Vizsgálataink során a vadhús értékesítésének lehetőségeire, illetve a vevői szokásokra és az ezeket befolyásoló tényezőkre vonatkozóan szeretnénk volna számszerűsíthető adatokat kapni. Ennek érdekében összeállítottunk egy 25 pontból álló, fogyasztóknak, valamint egy 19 pontból álló, feldolgozóknak szánt kérdőívet.



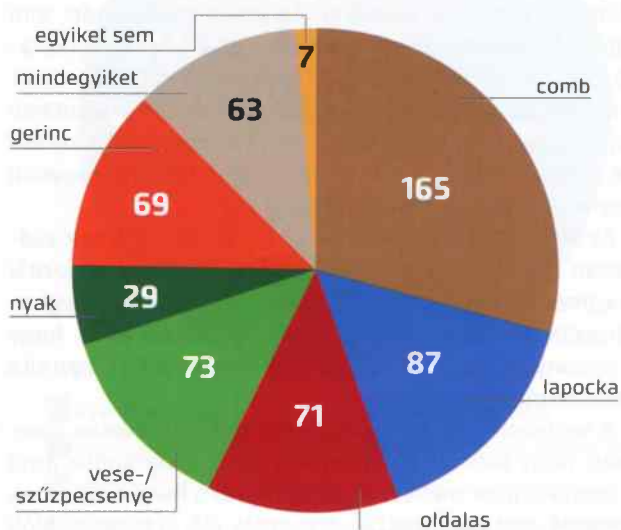
Mennyi az annyi?

Az Országos Vadgazdálkodási Adattár a 2013/2014. vadászati évre vonatkozó adatai alapján közel 300 ezer nagyvad (53 000 gímszarvas, 12 700 dám, 100 000 őz, 3200 muflon, 128 000 vaddisznó) került terítékre. Ez összeségében több mint 11 500 tonna vadhúst jelent. Ennek 80 százalékát, körülbelül 9000 tonnát bel- és külföldön értékesítettek. A belső felhasználás (a vadászrész) 20 százalékot, 2227 tonnát tesz ki. Példányszámukból adódóan a vaddisznó, az őz és a gímszarvas-hús a legnagyobb „árualap”, de a dám és a muflon is jól teljesített. A nagyvadállomány számnövekedését jól mutatja, hogy míg a 2003/2004-es vadászati évben 8145 tonna vadhúst „termeltek” nagyvadjaink, azóta közel 30 százalékkal nőtt a vadhúskihozatal. Az apróvad esetében visszaesés és egyfajta „átrendeződés” figyelhető meg. Amíg a 2003/2004-es vadászati évben több mint 120 ezer fácánt adtak el, addig tavaly több mint 40 százalékkal kevesebbet, mindössze csak 76 ezer példányt. A tőkésréce esetében még ennél is nagyobb volt a visszaesés, harmada napjaink réce „értékesítése” a 10 évvel ezelőttinek. A fogoly is csökkent, bár nem ilyen drasztikusan. Ezek oka az állománycsökkenés és a 2000-es évek madárinfluenza mizériája. A mezei nyúl esetében az értékesítés a felére redukálódott, viszont a belső felhasználás valamivel növekedett. A lött vadból származó bevétel 2003/2004-ben még a 2 milliárd forintot sem érte el, azonban tavaly már átlépte a 4 milliárd forintot. Sajnos, ez a növekedés a felvásárlási árak folyamatos csökkenése miatt az ágazat nyereségén mit sem látszik. Napjainkban a vaddisznó kilójáért átlagosan 300 forintot, a szarvasért 600 forintot, az őzért 1000 forintot, a muflonért pedig 200 forintot fizet a vadhúsfelvásárló.

ZacVik



Húsrészek népszerűsége (db válasz)



A 248 válaszadó nemenkénti aránya közel azonos - a nőké 54, a férfiaké 46 százalék - volt. A többség 20 és 50 év közötti, az átlagéletkor 32 esztendő. Az ország szinte minden megyéjéből érkezett válasz, kivéve Zalát. A felmérésben szereplők egy főre jutó havi nettó átlagjövedelme 118 952 forint, ami elmarad a KSH legfrissebb országos adataitól (151 117 forint - 2013). A válaszadók több mint 95 százaléka fogyasztott már vadhúst, és nagy részük készített is belőle valamiféle ételt. A legtöbben közülük a pörkölteket és sülteket említették. A hazai piacot jól igazolja, hogy a fogyasztók általában a tökehúsokat, illetve a füstölt termékeket részesítik előnyben, ennek oka, hogy a kereskedelemben leginkább a fagyasztott, csomagolt vadhúshoz és a szárazáruhoz lehet hozzájutni. Az eredmények összesítése során egyértelműen kiderült, hogy a fogyasztók a vaddisznót és a szarvaszt kedvelik a leginkább.

A feldolgozott kérdőívek alapján a kitöltők több mint fele évente pár alkalommal eszik vadhúst, ami teljesen reálisnak tűnik, ha az egyénileg adott válaszok alapján megnézzük, hogy az éves fogyasztási mennyiségeknek a leggyakoribb értéke az 5 kilogramm. Az átlagfogyasztás ettől már jóval eltérőbb - 12,38 kilogramm -, amit azonban nagyban torzítanak a mintában szereplő szélsőértékek.

Kíváncsiak voltunk arra is, hogy a válaszadók milyen kapcsolatban állnak a vadászattal, illetve vadászokkal: a nagy többség (183 fő) vadászok ismerőse, 22-en pedig



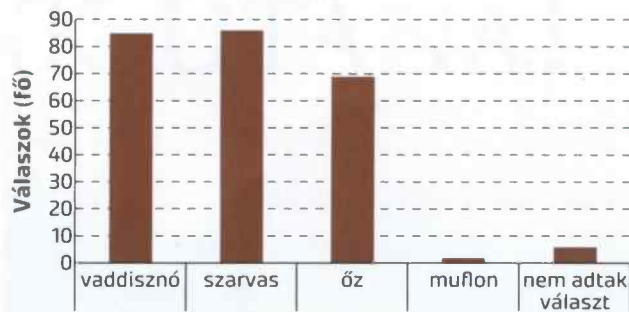
FOTÓ: WALLENDUMS PÉTER

A német „Markt”

A több évszázados múltra visszatekintő német vadászati hagyományok és -jog alapján a vad teste, azaz a hús a mindenkori vadászati jog tulajdonosát illeti. A tulajdonával mindenki szabadon rendelkezik és így a vadászbérlő a vadhúst családjával vagy barátaival elfogyasztja, ha úgy tetszik, elajándékozta, vagy eladja. A német vadászképzésben döntő szerepet kap a vadbetegségek felismerése, hiszen az elejtő végzi az elsődleges vizsgálatot, így a hús minőségéért büntetőjogi felelősséggel tartozik. Ezért célszerű egy önálló vadászterület bérlőjének a puska mellé a megfelelő méretű hűtőszekrényt és egy mélyhűtőt beszereznie. Ha bőséges a zsákmány - vagy a családban már mindenkinek elege van a vadhúsból és a vegetarianizmussal kacérkodik -, akkor célszerű kiépíteni a vadhús-értékesítési piacokat, amely lehet a vadász széles ismeretségi köre vagy a környékbeli éttermek. Itt napi piaci áron történik az átvétel; jelenleg az őz kilója 6 euró, a vaddisznó kilója pedig 5. Néhány éve felröppent a hír: a jövőben a vadhúst a vadászok csak kereskedőkön keresztül értékesíthetik. A felháborodás elemi erejű volt és a tiltakozások hatására gyorsan lekerült a napirendről.

B. E.

Vadfajok népszerűsége



maguk is vadászok voltak. Ennek köszönhetően a többség elfogadható áron tud vadhúst beszerezni, a válaszadók fele (48,8%) azonban több vadhúst fogyasztana, ha olcsóbban és könnyebben juthatna hozzá. Ezt a megállapítást támasztja alá, hogy a válaszadók 37 százaléka nagyobb mennyiséget fogyasztana, ha a jelenleginél magasabb lenne a jövedelme.

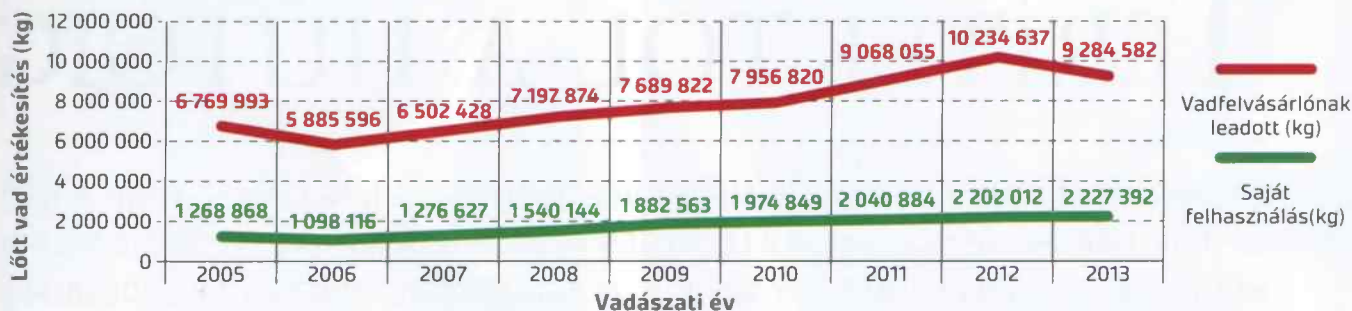
Megkérdeztük, hogy a fogyasztók milyen árkategóriában lennének hajlandók egy kilogramm vadhúst megvásárolni, azaz meghatároztuk az úgynevezett rezervációs ár nagyságát is. A piaci „tarifákat” figyelembe véve nyolc árszintet jelöltünk meg. A válaszokat szintenként összesítettük és egy választ 1 kilogramm vadhús mennyiségnek vettünk. A kínálat modellezéséhez a kérdőívre kapott válaszok alapján legnépszerűbbnek tűnő termékekre vonatkozó átlagárát számítottunk. Az adócsökkentés várható hatásának modellezésére az így kapott átlagárát 27 százalékos ÁFA-val terhelt (bruttó) árnak vettük, amit átszámoltunk úgy, mintha csupán 5 százalékos általános forgalmi adó terhelné.

Ha a fentebb tárgyaltakat két görbével ábrázolnánk, akkor a találkozási pontjaik - egyensúlyi pont - $Q=17$ alatt van, tehát elmondható, hogy 3692 forintos átlagár mellett 17 fő lenne hajlandó 1 kilogramm vadhúst vásárolni. Ennél az egyensúlyi pontnál a kereslet árrugalmassága kisebb, mint 1, tehát kifejezetten érzékeny pár százalékos áringadozásra is. Ezért meg akartuk vizsgálni, hogy miben változtatna a piacon egy áfa-csökkentés, mint azt 2014 elején a sertéshússal, illetve 2015 első felében a többi nagytestű vágóállat húásával kapcsolatban tapasztalhattuk. Az elméleti csökkentés alapján látható, hogy a keresett mennyiség jócskán megnövekedett. Az előbbi $Q=17$ alatti értékről, $Q'=56$ körüli értékre nőtt, ami több mint háromszoros növekedést jelent. Így elmondható, hogy az új árat ($P^*=3052$ forint) több mint 56 ember lenne hajlandó kifizetni 1 kilogramm vadhúsért. Ráadásul olyan szakaszba került az egyensúlyi pont, ahol a kereslet árrugalmassága már nem olyan érzékeny (nagyobb egynél), mint az előbbi szakasznál.

Az elkészített összesített egyéni keresleti görbék világosan mutatják, hogy a vadhús árát csökkentve pozitív eredmény várható, hiszen a piaci ár az egyik (fő) meghatározója a kereslet alakulásának. Jól látszik az is, hogy a viszonylag magas ára miatt jelenleg a vadhús egyfajta luxustermékeknek minősül.

A keresletet és az iparági kínálatot összevetve kivehető, hogy kicsi az a mennyiség ($Q=17$ kilogramm), amit a jelenlegi árak mellett ($P=3692$ forint) a megkérdezettek képesek megvásárolni. A válaszadók 6,8 százaléka jelölt

Értékesített és felhasznált lőtt-vad (nagyvad)

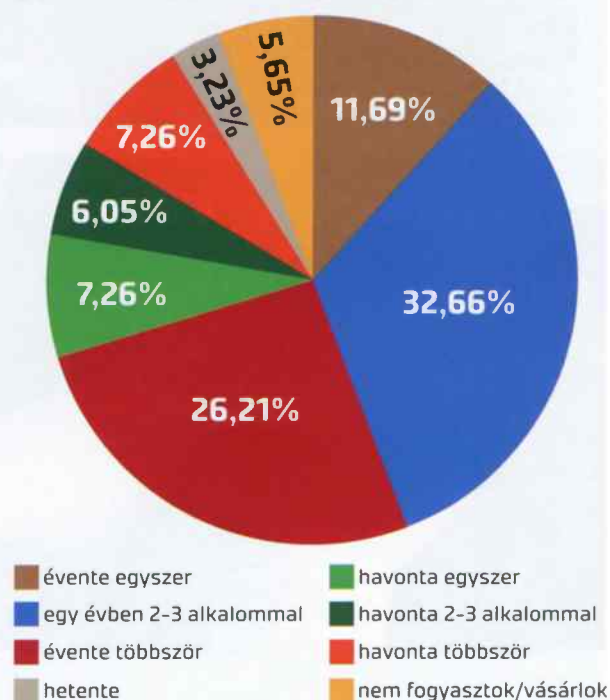


meg a 3692 forintos árszinttel megegyező vagy ennél magasabb rezervációs árat. A piacot ezek alapján tehát inkább a kínálat árszintje határozza meg, mint a keresett mennyiség. Ezen a jövőben változtatni kell, mert néhány százalékos árcsökkenés a keresett mennyiséget képes növelni, a csökkentett, 3052 forintos egyensúlyi ár mellett például háromszorosára nőhet a keresett mennyiség.

A nettó jövedelem és a fogyasztási gyakoriság összefüggés-vizsgálata során kiderült, hogy laza, pozitív kapcsolat van közöttük. Ez annyit jelent, hogy ha csökkenne a vadhús egységára, nem növekedne nagymértékben a keresett mennyiség, de a vásárlók hajlandóak lennének többször fogyasztani vadhúst. A vizsgálatok azt is jelezték, hogy csökkenteni kellene a hazai kiskereskedelemben kapható vadhúsok árát. Ennek lehetőségét nem feltétlenül az áfa-csökkentésben látjuk (ez csak könnyen elképzelhető példa volt), hanem a termelési költségek felülvizsgálatával és költségcsökkentési lehetőségek keresésével.

A fogyasztási gyakoriság és a vadhús hozzáférhetősége közti kapcsolat vizsgálata során beigazolódott, hogy a lakosság vadhúsfogyasztásának az is egy gátja, hogy viszonylag nehéz vadhúshoz jutni, amit a kifejezetten erre utaló kérdésre adott válaszok is alátámasztottak. A megkérdezettek kétharmada válaszolta, hogy fogyasztási szokásaiban ez a szempont teljes mértékben vagy részben szerepet játszik.

Fogyasztási gyakoriság megoszlása



Az eredmények mutatták, hogy nemcsak a fentebb említett két tényező (jövedelem és a hozzáférhetőség) szabja meg a vadhús iránti keresletet, hanem egyéb tényezők is szerepet játszhatnak. Egy másik összefüggés-vizsgálat eredményéből tudható, hogy akik ritkábban fogyasztanak vadhúst, azoknál a termék népszerűsége is alacsonyabb, mint a gyakrabban fogyasztók között. Ennek oka, hogy a válaszadók között arányában magasabb a „nem” válaszok száma (31 százalék), tehát ők nem biztos, hogy többet is fogyasztanának, ha könnyebben jutnának hozzá vadhúshoz.

Valószínűsíthetően náluk más egyéb tényezők is közrejátszanak abban, hogy kevesebbszer kerül az asztalukra vadhús. Ilyen ok lehet a vadászat negatívabb megítélése, az eltúlzott „vadállat-védelem”, amiken gasztronómiai fesztiválokkal, népszerűsítő rendezvényekkel és jól felépített, átfogó marketinggel lehetne javítani.

Ha a fogyasztó az országban több helyen, olcsóbban tud vadból készült termékekhez jutni, akkor növelhető lenne az éves vadhúsfogyasztás is. Kitérésre lehetnek továbbá, ha a nyugati országokhoz hasonlóan regionális szinten működne a vadhús értékesítése, vagy például mikro-feldolgozók létesülnének, akár több szomszédos vadászatra jogosult összefogásával. Mindezek mellett megoldás lehet a helyi értékesítés kapcsán szóba kerülő kistermelői vadhús (kész) termékek gyártása és régióon belüli értékesítése is.

Berger Andor vadgazda mérnök és Prof. Csányi Sándor, Szent István Egyetem, Vadvilág Megőrzési Intézet

Források:

- Balsay M. (2013): A vadhúsfeldolgozás Magyarországon. In: Nagy E. és Bíró G. (szerk.): A vadgazdálkodás időszzerű kérdései 13. – A hazai vadhús hasznosítás helyzete és távlatai. Budapest, Vajdahunyad vár, 2013. május 25., 21-26 p.
- Barna, R. (2005): A nagyvadgazdálkodás vizsgálata a dél-dunántúli régióban. Doktori (PhD) értekezés, KE, Kaposvár 160 p.
- Csányi S. (2009): Nem vagyunk egyedül! In: Nimród, 97. (9) 26-29.
- Csányi S. és Heltai M. (1999): A vadgazdálkodás magyarországi helyzete és fejlesztésének lehetőségei az EU csatlakozás során. Kutatási jelentés, MTA: Stratégiai Kutatási Program. 75. 68 p.
- Csányi, S., Tóth, K., Kovács, I. és Schally, G. (szerk.) (2014): Vadgazdálkodási Adattár – 2013/2014. vadászati év. Országos Vadgazdálkodási Adattár, Gödöllő, 48pp.
- Lippóczy, G. (2013): Vadhúsfogyasztási szokások felmérése Észak-Magyarországon. Szakdolgozat, SZIE- Gödöllő. 44 p.

A cikk alapjául szolgáló „A magyarországi vadhúspiac jellemzői és fejlesztésének lehetőségei.” dolgozat az Országos Tudományos Diákköri Konferencia Agrártudományi Szekciójának Vadgazdálkodás II. Bizottságában 2. helyezést ért el.