

A vadhús értékesítési lehetőségei

A vadhús rendkívül értékes fehérje és tápanyagforrás. Ezt történelmi koroktól, divattól függetlenül az emberiség hajnala óta tudjuk és ki is használjuk. Változás csupán a módszerekben és a különböző társadalmi berendezkedéseken alapuló hozzáférési lehetőségekben történt – és ezek a folyamatok szabják meg ma is az elejtett vad húsának fogyasztási lehetőségeit és elérhetőségét. A mai emberek halászó-vadászó-gyűjtögető ősei közül az jutott hozzá, aki elég ügyes volt (vagy elég erős, hogy elvegye mástól), és a túlélés kulcsa volt adott esetben a vad elejtése; ebből a szempontból nézve meglehetősen széles körű felhasználásról beszélhetünk. A földművelés, és az ehhez kapcsolódó földbirtok-rendszerek kialakulása a tulajdonviszonyokat, és vele együtt a vadászathoz való jogot is jelentősen átszabta.

„Szép földeinkből

Vadászni berkeket csinálnak, a-

Hová nekünk belépni nem szabad.

S ha egy beteg feleség, vagy egy szegény

Himlős gyerek megkívánván, lesújtunk

Egy rossz galambfiat, tüstént kikötnek,” panaszolja Tiborc Katona József drámájában

Bánknak.

A vadfogyasztásból úri multság lett (ahogyan a vadászatból magából is), a tömegek hússal való ellátását Európában átvette a gazdasági haszonállatok egyre koncentráltabb tartása, és az erre épülő feldolgozási lánc. A biztonságos tartósítási eljárások, a hűtés (és mélyhűtés) elterjedésével és mindennapi használatával a múlt században a tömegesen előállított, magasan feldolgozott húsok és a belőlük készített termékek gyakorlatilag konzerválták a vadhús fogyasztásának szűk rétegre korlátozódó lehetőségét. A vadászat úri sportként való elkönnyvése csak ráerősített a vadhús luxuscikként történő társadalmi beskatulyázására.

A világ azonban változik: egyre többen ismerik fel, hogy az erőforrásaink nem végtelenek és már szélesedik az a társadalmi réteg Magyarországon is, akiknek fontos a környezet-tudatosság, az ökológiai lábnyom mértéke, az élelmiszerek kémiai vegyületektől való mentessége („bio”, „öko” kliensek). Ezen elvárásoknak a vadhús tökéletesen megfelel, bár tömeges ellátásra természetesen soha nem lesz már alkalmas.

Mégis milyen lehetőségei vannak a vadászatra jogosultnak ebben a társadalmi-gazdasági környezetben a vadhús értékesítésére? Ha a jelen piaci viszonyokat nézzük, látszólag nem sok: a statisztikai adatokból úgy tűnik, kizárólag a vadfeldolgozókon keresztül csatornázható be a lőtt vad az élelmiszerláncba. Kétségtelenül ez a legkényelmesebb módszer, ami a vadászat szervezésén (vadászturizmus), a trófeás vad értékesítésén túl egy jól tervezhető bevételt jelent a vadászatra jogosultak számára. Kitekintve viszont a szomszédba, Ausztriában azt láthatjuk, hogy a közvetlen értékesítés a piac jelentős mértékű szegmensét foglalja el, -a hazai adatokhoz képest mindenképpen. Ennek nyilvánvalóan nem kizárólag a vadsűrűség és vad populáció eloszlási különbözősége az oka. Kell, hogy legyen más is a háttérben.

Az okokat feszegető írások (Csányi, S. & Heltai, M., 1999. A vadgazdálkodás magyarországi helyzete és fejlesztésének lehetőségei az EU csatlakozás során. Zöld Belépő, 75. kötet, pp. 1-50., Hajas Péter Pál, 2013. A közvetlen vadhús-értékesítés jól működő európai példái. OMVK kiadvány: A vadgazdálkodás időszerű kérdései 13. A hazai vadhús hasznosítás helyzete és távlatai 62-71.) fő okként a magyar szabályozás hiányosságait, kifejezetten akadályozó jellegét említik, illetve azt, hogy a vadászati ágazat nem kapja meg a jól megérdemelt figyelmet az agrárpolitikában. Ritkán hallani olyan hangot, ami a vadászatra jogosultak felelősségét is felvetné a jelen helyzet megváltoztathatósága kapcsán. Az OMVK Vadvédelmi és Vadgazdálkodási Bizottság által összeállított korábbi anyagban (Hajas Péter Pál, ld. fent) szereplő javaslatok jó része már a szabályozás részét képezi egy ideje, és mégsem látni érzékelhető elmozdulást a helyi értékesítés irányába. Mivel az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályi feltételrendszer nagyon hasonló az EU területén (még akkor is, ha a kis mennyiségű vad kereskedelmét nemzeti hatáskörben szabályozzák a tagállamok), máshol kell az okokat keresnünk.

Mint minden folyamatnak, az élelmiszerek előállításának is van kiinduló pontja (előállítás) és egy végpontja (felhasználás), a két pont között pedig egy kapcsolati láncolat, amit az EU egységes jogi környezettel szabályoz a fogyasztók védelme érdekében (az áruk szabad áramlásának biztosításának megfelelően): ez az úgynevezett „higiéniai csomag” (178/2002, 852/2004, 853/2004 EK rendeletek, valamint a 2019/627 bizottsági végrehajtási rendelet). Ezek garantálják, hogy a EU piacaira azonos higiéniai feltételek mellett előállított, biztonságos élelmiszerek kerülhessenek. Az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK rendelet 2. cikkének (1) b) pontja szerint a vadászból származó termék alaptermék. (a zsigerelés, nyúzás nem minősül feldolgozásnak). A 853/2004/EK rendelet határozza meg az állati eredetű élelmiszerek előállításának és forgalmazásának különleges higiéniai szabályait; a vadhús -lévén állati eredetű- ezen szabályok alá tartozik. Mindkét rendelet nagyon fontos kivételt tesz viszont a vadhússal kapcsolatban: különbséget tesz a nagy mennyiségű, széles körű forgalmazásra szánt termékek és azon tevékenységek között, amellyel kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül látják el a végső felhasználót vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi és vendéglátó létesítményeket. Ezen esetek szabályozását a tagállamokra bízva, a nemzeti jogban kell olyan jogszabályokat alkotni, amelyek biztosítják a közösségi rendeletek célkitűzéseit. A magyar szabályozásban ez az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendeletet jelenti, melyet utoljára az agrárminiszter 20/2021. (V. 17.) AM rendelete módosította, mégpedig a vadhús értékesítés szabályaira is kihatással.

Fentiek miatt különbséget kell tennünk a nagyobb mennyiségű, széles körű (akár más országban is) forgalmazásra szánt vadhús értékesítési lehetőségei és azon vadászok tevékenysége között, akik a vad vagy a vadhús kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket. Ez utóbbi esetben figyelemmel kell lenni arra is, hogy a vadászról, vagy a vadászatra jogosultról beszélünk-e. Mivel a vadászatra jogosult nem természetes személy, kistermelői tevékenységet nem folytathat, a kistermelői rendeletben leírt szabályok a lőtt vadra nem alkalmazhatók.

A vadászatra jogosult az elejtéssel birtokába került aggálymentes vadat

- a) felhasználhatja (elfogyaszthatja), saját maga, mint végső fogyasztó (pl. vadásztársaság rendezvénye);
- b) átadja, valamint eladja a végső fogyasztónak minősülő, vadászjeggyel rendelkező elejtőnek vagy az elejtőtől eltérő, a vadászatra jogosult vadászterületén a vadgazdálkodási tevékenységben elsődleges termelőként részt vevő végső fogyasztónak (pl. hajtó);
- c) felvásárlással és tovább értékesítéssel foglalkozó élelmiszeripari vállalkozónak vagy vadfeldolgozó üzemnek értékesíti;
- d) átadja, valamint eladja a végső fogyasztónak minősülő természetes személynek, jogi személynek, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetnek vagy a végső fogyasztót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek.

Az első két esetben minden élelmiszerjogból eredő jogszabályi korlátozás nélkül járhat el, sem a hazai, sem a közösségi szabályozás nem vonatkozik rá. **Természetesen ez a mentesség a járványügyi korlátozásokat nem érinti (pl. ASP).**

A széles körű forgalmazásra szánt (c) pont szerinti) vadat (és minden, a vadfarmon tenyésztett vadat, a fenti EU szabályozásnak megfelelően engedélyezett létesítményben (vágóhíd, vadfeldolgozó) kell feldolgozni a közösségi szabályok higiéniai előírásai megtartásával, hatósági húsvizsgálat mellett). Ennek hagyományos útvonala a vadfelvásárlón keresztül a vadfeldolgozóba történő értékesítés. Az így előállított termék (hús vagy húskészítmény) az EU egész területén hasonlóan forgalmazható, mint a vágóhídról származó háziállatok húsa, vagy az abból származó termék. Semmi sem zárja ki azt, hogy ilyen engedélyezett létesítményt maga a vadászatra jogosult tartson fenn – bár kétségkívül erőforrás-igényes a létesítése és üzemeltetése, így nyilvánvalóan csak ott éri meg a saját üzem engedélyeztetése, ahol az év folyamán elegendő mennyiségű vad áll rendelkezésre, bár ilyen üzemben nem csak a saját területén elejtett vadakat lehet feldolgozni. A higiéniai követelmények nem magasabbak, mint egy kis kapacitású vágóhídé.

A felvásárlón keresztül történő értékesítés kétségkívül kényelmes, és stabil, bár nem túl magas ár mellett biztosítani tud némi bevételt rendes körülmények között, azonban -ahogyan azt az afrikai sertéspestis miatti korlátozások bevezetése után tapasztalhattuk vaddisznó eseténekiesése esetén más hasznosítási lehetőséget kell keresni, különben meg kell semmisíteni a vadat, ha nincs B-terv. Ugyanakkor a hasonló háziállatfajokéhoz képest alacsonyabb fajlagos színhús kihozatal, magasabb munkaerő-ráfordítás és az energia árak felrobbanása miatt az így előállított termék magas ára erősen korlátozó tényező lesz a hazai piacon történő forgalmazás során.

Az utolsóként tárgyalt jogszerű lehetőség (d) pont) a közvetlen értékesítés harmadik személy részére, aki lehet végső fogyasztó (nem értékesíti tovább, hanem maga használja fel), vagy a végső fogyasztót ellátó helyi kiskereskedő (másik élelmiszervállalkozás számára nem értékesítheti), vagy vendéglátó. Ennek a lehetőségnek ugyan megvannak a nyilvánvaló piaci és jogszabályi korlátai, de némi odafigyeléssel és ráfordítással egyik sem áthidalhatatlan és a lehetőség jelentős potenciált hordoz magában. Az ilyen tevékenység végzésének szándékát be kell jelenteni a járási hivatalnak.

A felvevő oldal igényei egyértelműek: a szőrben-bőrben történő értékesítésre sem a háztartások, sem a kereskedők, de a vendéglátók sincsenek felkészülve, így ez a lehetőség nem jöhet szóba.

A probléma feloldásához kétségkívül szükség van egy olyan helyre, ahol a nyúzás / darabolás higiénikusan végrehajtható. Minden vadászatra jogosult számára, ha értékesíteni kívánja a vadat akár felvásárlónak, akár harmadik személynek, szüksége van egy, a hatósági húsvizsgálat elvégzésére alkalmas vadhűtőre. Nem véletlenül forgalmaznak ma már nálunk is olyan hűtőket, melyek másik fele rendelkezik a minimális higiéniai elvárásoknak megfelelő nyúzó/bontó helyiséggel. A közfogyasztásra szánt valamennyi húst (így a vadhúst is) mindig hatósági húsvizsgálatnak kell alávetni hazánkban (ez az egyetlen különbség a többi EU-s ország szabályozása között, de ez nem akadályozza például a kistermelői hús/húskészítmény értékesítést sem, így önmagában ez nem lehet elrettentő követelmény). Sajnos a közösségi szabályozás egyértelműen kizárta a hagyományos, egyedi mikroszkópos trichinella-vizsgálat lehetőségét, csak a hatóság által elismert laboratóriumok vehetők igénybe erre a célra (de ez minden tagállamban így van, és csak a vaddisznónál van relevanciája). Ez szintén nem okozhatja a jelenlegi eltérést például a hazai és osztrák viszonyok között.

A vadászatra jogosult ilyen tevékenysége során köteles

- a) gondoskodni arról, hogy az elejtett vadat a hatósági állatorvos, a vadbegyűjtő helyen az elejtéstől számított 48 órán belül megvizsgálhassa, és vaddisznó esetében trichinella hatósági vizsgálatára mintát vehessen mielőtt az elejtett vadat átadja, vagy eladja, és a szükséges intézkedéseket megtenni a trichinella vizsgálati mintának a NÉBIH által kijelölt vagy trichinella vizsgálatra akkreditált laboratóriumba juttatása érdekében (vagy a hatósági állatorvos közreműködését kérni).
- b) gondoskodni a trichinella vizsgálati eredmények megérkezéséig az elejtett vad megfelelő megőrzéséről és tárolásáról,
- c) nyilvántartást vezetni a forgalomba hozott, elejtett vad darabszámáról, fajáról, nagyvad esetében a felhasznált azonosító jel sorszámáról, apróvad esetében a felhasznált apróvad gyűjtőigazolás sorszámáról, valamint arról, hogy az adott elejtett vad, mely végső fogyasztót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységbe került, és a nyilvántartást megküldeni minden év március 20. napjáig a vadászterület helye szerint illetékes járási hivatalnak,
- d) üzemeltetni legalább egy vadbegyűjtő helyet,
- e) a tevékenységéből fakadó élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelése érdekében Helyes Higiéniai Gyakorlatot bevezetni és működtetni.

Lássuk be, egyik sem kivitelezhetetlen.

Sokszor felhozott érv a közvetlen értékesítés ellehetetlenítésére a rendeletben szereplő mennyiségi és térbeli korlátozás. A mennyiségre vonatkozóan a legutóbbi módosítás óta nincs érvényben jogszabályi korlát. A „helyi” fogalma a rendelet szerint a húsvizsgálat helyétől (vadhűtőtől) számított 60 km sugarú körön belül maximum 1 óra alatt autóval elérhető terület, de hűtő gépjárművel szállítva az ország egész területe beleértendő. Azt nem követeli meg a jogszabály, hogy ilyen járművel a vadászatra jogosultnak kell rendelkeznie. Így az előállítás és a fizetőképes kereslet területi különbségei áthidalhatók. Ma már a szállodák Ausztria, Franciaország, Írország piacairól szállítják maguknak a megfelelő minőségű baromfi vagy

marhahúst – a távolság már nem lehet akadály, sokkal inkább a stabil minőség és árualap, ami akár több jogosult összefogásával biztosítható.



Nagyon fontos, hogy a vadból készült terméket ilyen módon nem forgalmazhat, csak engedélyezett létesítményben feldolgozva!

Látható tehát, hogy a külföldi és a hazai gyakorlat között a különbséget nem az élelmiszerjog tartja fenn, sokkal inkább az alapvető tulajdonviszonyok eltérése és az abból fakadó tulajdonosi szemléletben megmutatkozó differencia. Míg Ausztriában a vad tulajdonjoga a vadászé (földtulajdonosé) és ebből adódóan tulajdonosként kiemelt érdeke a magasabb áron történő értékesítés, aminek érdekében erőfeszítéseket is tesz (infrastruktúra fenntartása): a lőtt vadat közel 80%-uk közvetlenül értékesíti a fogyasztóknak és egyharmaduk éttermeknek (is) hűtve, mélyhűtve vagy vákuumcsomagolásban (Fettinger és mtsai., 2010. lásd Hajas Péter Pál említett cikkének irodalomjegyzékében, illetve Hajas Péter Pál, Mi hiányzik a hazai vadhús piac további és tartós fellendítéséhez? az OMVK Fővárosi és Pest megyei Területi Szervezete „Jó Vadászatot!” Hírlevele 2013/2. számában 20-24. o.). **Természetesen a fogyasztói bizalom fenntartásához hozzátartozik, hogy olyan húst nem árul, amit saját családja nem fogyasztana el.**

Magyarországon ezzel szemben a vad a magyar állam tulajdona, az csak az elejtéssel kerül a jogosult birtokába (aki nem egyszemélyi tulajdonos, tulajdonosi szemlélettel). Mivel a bevétel nagy része a vadászturizmusból, a trófeás vad értékesítésből származik, a hús értékesítése olybá tűnik, mintha csak a némi bevételért történő, lehető legegyszerűbb megszabadulássá degradálódott volna. Pedig a párszáz forintért átvett vad a hűtőpultokban a legolcsóbb esetben is többes kilós áron bukkan fel újra. Az árkülönbség pedig megjelenhetne éppen a jogosultnál is. Ettől rövidebb ellátási lánc nemigen létezik, ami a jelenlegi elszabadult árak mellett piacépes alternatívát jelenthetne a helyi ellátásban, különösen a kistermelői, tanyasinak mondott húsforrásokkal szemben. A vendéglátásnak is egyre nagyobb szüksége lesz a piacépes vadhúsra. Az érdeklődés felkeltéséhez viszont elengedhetetlen a vadhús fogyasztás széles körű népszerűsítése.

Dr. Kocsner Tibor