

# Sajtóközlemény

- azonnali közlésre -

**A Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének 20 éves, jubileumi díszülésére került sor az Országház Felsőházi Termében. Az ünnepi megemlékezésen felszólalt Dr. Fazekas Sándor, földművelésügyi miniszter és Tóth Péter egyesületi elnök. A rendezvényt Dr. Szabó Péter, a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének titkára nyitotta meg.**

Sajtótájékoztatóval és ünnepélyes díjátadóval egybekötött ünnepi alkalmon jelen volt, a többi között, Jakab István, az Országgyűlés alelnöke, a MAGOSZ elnöke; Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár, a NÉBIH elnöke; Czerván György agrárgazdaságért felelős államtitkár, Gajda Róbert, Békés megye kormány megbízottja, Dr. Feldman Zsolt agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár; Román István agrárszakképzésért felelős helyettes államtitkár továbbá Dr. Görgényi Ernő Gyula város polgármestere. Az díszülésre meghívást kaptak mindazon gazdák, akik áldozatos munkával küzdöttek a kihalásra ítélt fajta megmentéséért valamint a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének aktív tagjai, mikro-, kis- és közepes családi gazdálkodók, vállalkozások és vezető húsipari cégek képviselői, szakértők és piacfejlesztési tanácsadók.

A mangalicasertés megmentésének társadalmi ereje van, hiszen képes volt összehozni az egész magyar társadalmat és sikerült megmenteni a kihalástól. „Mára elértük, hogy a megőrzés és a hasznosítás kerüljön előtérbe. Egyszerre nyit ajtót külföldön más magyar prémium élelmiszereknek és öregbíti hazánk hírnevét máshogy el nem érhető piacokon és országokban, képezi a magyar vidékfejlesztés alappilléret, példázza, hogy a magyar gazdáknak van jövője, helyben maradniuk érdemes, a mangalica által a vidéki élet minősége a városi létformával versenyképes lehet.” – számolt be Tóth Péter elnök a mangalica világpiaci szerepének jelentőségéről. Továbbá kihangsúlyozta, hogy a mangalica sikerében komoly szerepe van a magyar állam képviselőinek, mangalicában bízó politikusainak, a segítő államgépezetnek, a támogató jogszabályi környezetnek, a magyar és az EU-s támogatásoknak egyaránt. **A jelenlevők megemlékeztek arról, hogy 10 éve nyilvánították magyar nemzeti kincssé a mangalicát** és azóta eltelt időszakban milyen, a mangalica elterjedését támogató, kormányzati lépések történtek. Mára kormányprogram szintjére emelkedtek azok a tevékenységek, amiket a mangalicatenyésztők régóta spontán, autodidakta módon végeznek.

„A sertés megmentése, megőrzése, hasznosítási programjainak támogatása a Földművelésügyi Minisztérium stratégiájának kiemelt pontja. Ennek keretében a minisztérium 2013 óta évente több mint 100 millió forinttal támogatta és támogatja a mangalica termékek hazai és nemzetközi piacra jutását” – mondta el Dr. Fazekas Sándor, Földművelésügyi Miniszter.

„Küldetésünknek tekintjük a mangalicatenyésztésben felhalmozódott tudás átadását és már most megkezdjük a következő generáció felkészítését, betanítását is. Ennek keretében szeretnénk az agrárszakképzésben is megjeleníteni a mangalicát, úgy vonva be ezen intézményeket a mangalica génmegőrzésébe, hogy közben a mezőgazdaságban elhelyezkedni kívánó fiatalokkal megismertetjük eleven örökségünk szeretetét és a vele való munkát, egy teljes hivatást is.” – vázolta a jövőképet Tóth Péter, MOE elnök.

Dr. Fazekas Sándort, az egyesület döntésének eredményeként, tiszteletbeli taggá választották, melynek igazoló oklevelét, tagsági igazolványát is átvette. Az esemény zárásaként kitüntetéssel díjazták azokat, akik a mangalicafajta megőrzésében jelentős szerepet tölthettek be az elmúlt 20 év során:

| <b>Kitüntetésben részesült</b> | <b>titulus / szervezet</b>   |
|--------------------------------|--|
| Dr. Szabó Péter                | A Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének (MOE) titkára; az egyesület alapító tagja |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Szomor Dezső           | Alapító tag, biogazdálkodó, termékgyártó   |
| Dr. Radnóczy László    | Alapító tag, a Földművelésügyi Minisztérium szaktanácsadója  |
| Koppány Gábor          | Alapító tag, a Magyar Szürke Marhát Tenyésztő Egyesület Elnöke   |
| Zengő Ákos             | Alapító tag, 1994 és 1998 között az egyesület ügyvezetője  |
| Kürti László           | Nyugdíjas, 13 éven át a MOE tenyésztésvezetője   |
| Papp Csaba             | Az egyesület tenyésztésvezetője  |
| Vásárhelyi Béláné      | A MOE irodavezetője  |
| Borovka Zsuzsanna      | Az FM Őshonos Haszonállatok Génerőforrás Tanácsának titkára  |
| Prof. Dr. Rátky József | Az Állattenyésztési Takarmányozási és Húsipari Kutatóintézet főigazgatója, az Őshonos Génerőforrás Bizottság első elnöke   |
| Szűcs László           | kommunikációs szakember, 2002-től a mangalica népszerűsítésének, hazai- és exportpiac bővítésének, piacfejlesztésének meghatározó szereplője, MOE elnöki tanácsadó |
| Szobota János          | Mangalicatenyésztő, Hagisz Zrt. főállattenyésztője, Halmaj   |
| Kocsis István          | Mangalicatenyésztő, Kocsis Tanya, termékgyártó, Tiszaeszlár  |
| Kövér Zoltán           | Mangalicatenyésztő, Kövér Tanya, termékgyártó, Kaba  |
| Magyaródi Tibor        | Mangalicatenyésztő, Istvándi és Társai Kft., termékgyártó, Káptalantóti  |
| Tóth János             | Mangalicatenyésztő, Termékgyártó, Petőfiszállás  |
| Rózsa Péter            | Mangalicatenyésztő, Biogazda, termékgyártó, Balmazújváros  |
| Tóth László            | Mangalicatenyésztő, Termékgyártó, Túrkeve  |
| Baumgartner Antal      | Mangalicatenyésztő, BVI Baumgartner Zrt., termékgyártó, Rum  |
| Tóth Péter             | A Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének elnöke, az FM Őshonos Haszonállatok Génerőforrás Tanácsának elnöke, mangalicatenyésztő, alapító tag                   |

További információ:  
[info@mangalica.com](mailto:info@mangalica.com)

## A mangalicáról – Háttér információ



Közel negyed évszázada, a rendszerváltás környékére, a mangalica sertésből alig maradt fent élő, regisztrált egyed. Ameddig 1955-ben még közel 20 ezres populációt regisztráltak, ez a regisztrált állomány a kilencvenes évekre 200 db alá esett.

A Magyar Országgyűlés nemzeti kincsé nyilvánította a mangalica húst 2004-ben, mint hazánk kulturális és gasztronómiai öröksége, melyet az évente megrendezésre kerülő Mangalica fesztiválon ünnepelnek meg.

A '90-es évek elején Tóth Péter kezdeményezésre az elszánt tagokkal illetve a későbbiekben a MOE tagjaival közösen küzdöttek a fajta megmentéséért, így az áldozatos munka folytán mára már a regisztrált, 100%-ban tiszta vérvonalú egyedek száma cca. 15 ezer, a regisztrálatlan vagy keverék egyedek közel 30 ezres populációt képeznek. Ezzel együtt az egykori 53 vérvonalból, 26 bizonyíthatóan elveszett, kihalt. Az egykori fiatal agrármérnök, aki Debrecenből indulva egy régi terepjáróval szedte össze a megmaradt egyedeket a Hajdúságból, Mecsekből, az Őrségből, ma az Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének valamint a Vidékfejlesztési Minisztérium Őshonos Haszonállat Génerőforrás Tanácsának elnöke.

A mangalica sikertörténete elsősorban annak a munkának és szaktudásnak köszönhető, amit elődeink az közel kétszáz éve a fajta nemesítésére fordítottak. A mangalica már az 1800-as évek közepétől alapított magyar húsüzemek által kifejlesztett és ma is világhírű csabai-, gyulai kolbász, Pick- és Herz szalámi szinte kizárólagos alapanyaga volt. A mangalica egy lassúbb növekedésű, korán zsírosodó sertés, amely kiváló legelőképességű. A mangalica húsmennyisége kb. 50-60 %-a a modern sertésekének. Húsa ugyanakkor rendkívül ízletes, ásványi anyagokban és mikroelemekben jóval gazdagabb, mint a modern sertéseké. Nagyobb szárazanyag- és zsírtartalma miatt elsősorban szárazárúk (kolbász, szalámi és sonka) előállítására alkalmas. Ebben szinte nincs partnere a világon, talán csak a spanyol Iberico sertés. Szalonnája több telítetlen zsírsavat (elsősorban olajsavat) tartalmaz, mint a benne lévő összes humán táplálkozás szempontjából hátrányos telített zsírsavak mennyisége. Speciális takarmányozással jelentősen csökkenthető a mangalichús és zsír koleszterin-tartalma is.

A mangalica sertés a magyar kobe marha, tartják a japánok. Éppen emiatt lett élelmiszer exportpiaci sikertermék nem csak Japánban, hanem más ázsiai országokban is. Japánban a Michelin-csillagos éttermek versengenek a mangalica húsert. Hamarosan megnyílik a világ első külföldi mangalica étterme, a világ legdrágább bevásárló utcájában, a tokiói Ginzában. A mangalica japán agrárpiaci szereplése öt év alatt legendássá vált. Ennek alkalmából nemrégiben egy képregény sorozat jelent meg Japánban.