

KACSAFARM SZARVASON



Szarvasi látogatásunk célja az volt, hogy egy új kacsa hibrid születésének folyamatába pillanthassunk be. Kiss László, a Sarvasi Kacsafarm Kft. ügyvezetője nem csak a nemesítő munkával, ennek szarvasi múltjával ismerttetett meg minket, de megosztotta velünk nézeteit a kacsa hús piacáról, annak jövőjéről is.

Mi indokolja egy új hibrid kialakítását?

Évekkel ezelőtt, amikor a kacsa tenyésztés jövőjének lehetséges útjait elemeztük, az ágazatban uralkodó hazai áldatlan állapotok és a nyugat-európai keresleti piac trendje volt az a két ok, ami erre az elhatározásra inspirált. Nem láttuk értelmét, hogy a hagyományos intenzív kacsa hizlalás "mezőnyében" próbálkozzunk továbbra is, amikor akkor negatív árverseny volt jellemző itthon, és nem nyereséges termelés. A kitorési lehetőségek keresése közben döntöttük el, hogy számunkra ez egy natúr kacsa hibrid lehetne.

A natúr kacsa nál nem az a szempont, hogy minél előbb (47-49 napra), viszonylag magas víztartalommal elkészüljön, amely terméket azután csak igen nyomott áron lehet eladni. Miért, jelentősen magasabb szárazanyag tartalmú hússal rendelkező, ízletes, minőségi termék előállítására irányuló nemesítés, és nem a "hajtatott" hizlalás felé indultunk el. Az, hogy ebből "bio" termék legyen, már csak rutín feladat.

Úgy tudjuk, 7 hét helyett 10 hétre tervezed az új hibrid elkészülését, nem zsírosodik túl?

Itt két problémával kerültünk szembe, az első a nehezebb, hogy kitoljuk a tollérés idejét két héttel. A most forgalomban lévő fajták közös tulajdonsága, hogy a tollérése 50 napos korra éri el azt a minőséget, amikor le lehet vágni, és fel lehet dolgozni a peccsenyekacsát nagyüzemi szinten. A megoldást egy ősi magyar kacsa fajta, a parlagi magyar tarka jelentette, mivel ennek a fajtának a tollérése lényegesen később következik be, mint a jelenlegi fajtáké. Ezzel reményeink, és az eddigi tesztek alapján megoldható, hogy 10 hét alatt legyen vágóérett az új hibridünk.

A második probléma a hosszabb hizlalási idő alatti esetleges túlzsírosodás. Ez a genetikai determináltságon túl tartástechnológiai és takarmányozási kérdés. Kidolgoztunk egy olyan takarmányozási programot, amivel "kordában" lehet tartani az elzsírosodást, sőt a testsúlyhoz viszonyított abdominalis zsír mennyisége is csökken. A "Rónafarm" márkajelű termék már ehhez hasonló technológiával készül, igaz ez még a Sarvasi K-94 kacsa. Ez a technológia – azt hiszem érthető okok miatt – nem publikus egyelőre.

Azért azt tudomásul kell venni, hogy a kacsa, összehasonlítva más baromfi fajokkal, azoknál mindig zsírosabb lesz. Hiszen ez adja meg a kacsa jellegzetes ízét, zamátát és élvezeti értékét is ezért a legjobb. Ebben az utolsó mondatban azért benne van elfogultságom is.

Az új hibrid nemesítését tehát ősi magyar fajtáira alapozod. Mennyire homogén a parlagi magyar?

A megtervezett paraméterek közül több realizálásához is a parlagi ma-





gyaron keresztül vezet az út. Ehhez először "visszanemesítést" kellett végeznünk. A fajtát eldugott Bács-Kiskun megyei tanyákon leltük fel, onnan kerültek hozzánk. Ez az állomány még igen vegyes volt, többen a kollégák közül a roueni fajtát vélték felismerni benne, de véleményük nem bizonyult helytállóknak. Bizonyított erre a színe és a roueni kacsára oly jellemző, szinte a talajig érő haslebeny teljes hiánya. Az általunk fellelt kacsák tehát valóban a parlagi magyar kacsák tarka változata, ami az évek óta folyó igen erős szelekció hatására mára teljesen homogén, biztonságosan felhasználható a tenyésztői munkánkban.

Ha kialakul a parlagi fajta törzsállomány, ez feltételezhetően fajtaként minősítést is kaphat.

Tudtommal jelenleg Magyarországon nincs bejelentve egyetlen ősi kacsafajta sem. Ha meglesz a megfelelő létszámú törzsállományunk, be kívánjuk jelenteni az OMMI-nél, utána ez hozzáférhetővé válik bármely tenyésztő számára. Bár a szaporasági mutatók elmaradnak az intenzív fajtákétól, lassabban éri el a vágósúlyt, de ízletesebb és megfelelő kereslet mellett önmagában is tenyészthető. A fajta értékét számunkra az adja, hogy az intenzív fajtákkal történő keresztezés folytán, mind-

két fajta előnyeinek összeadásával egy nagyon értékes hibridet lehet előállítani.

Génbanki állományokban láttunk vadkacsa vonalat is. Felmerült például a vadkacsa bevonása is az új hibridbe?

A vadkacsának (tőkés récének) igen értékes tulajdonságai vannak, elég csak az ellenálló-képességet, vagy az abdominalis zsír szinte teljes hiányát említenem. Viszont költséges a tartása az 1:1 ivararány szükségessége miatt. Reprodukciós képességén is van még mit javítani, bár a nálunk lévő törzs tojástermelése már meghaladja a száz darabot. Elképzelhető, hogy használni fogjuk a keresztezéseknél is, de ez egyelőre inkább maradjon a mi titkunk.

Igénybe vesztek-e állami támogatást a munkához?

Alapvetően, hogy ha olyan minőséget állítok elő, ami sikeres a piacon, akkor támogatás nélkül is megél a termék. A Szarvasi K 94-es fajtánkból évről-évre sikerül annyi tenyészacskát exportálni, ami biztosítani tudja az igen szerény nyereséget. De egy új fajta kinemesítése igen-igen költséges "mulatság", és erre nincs direkt támogatás. Pár éve megszűnt a génbanki állomány után adott normatív támogatás (vajon miért?), a tenyészállomány tojói után adott 100 Ft pedig; "no comment". Sokat pályáztunk, 3-4 évente meg is nyerünk egyet-egyét, de ez kevés a kutató, nemesítő munkához, amit komolyabban kellene támogatni. Ha mi csak olyan kutatással, fejlesztéssel foglalkoznánk, amely azonnal felhasználható a termelésben, jó lenne, ha ezt közvetlenül támogatnák, még akkor is, ha nem állami tulajdonú intézetben történik ez a munka. Programjainkat le tudnánk rövidíteni megfelelő anyagi háttérrel,

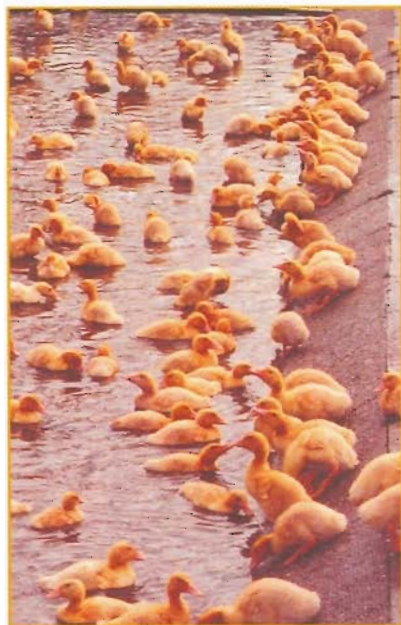
de ennek hiányában bizony sokszor csak a lelkesedés az, ami előre visz.

A bőr színe a vágóhíd szempontjából fontos tényező. A magyar tarkával előállított hibridnél ez hogyan alakul?

A magyar tarka kacsza bőre nem pigmentált, csak a tolla színes. Megfelelő időben vágva lényegesen nem tér el a fehér kacsáétól csak kissé sárgásabb – ez inkább előny a vásárlói ízlés alakulása miatt. A mai pecsenyekacsa gyakorlatilag mind fehér, a gond az, hogy a fehér szín recesszíven öröklődik. A mi új hibridünk is fehér lesz végül, még akkor is, ha ez jelentősen meghosszabbítja az előállításához szükséges időt. Ezek azok a genetikai törvények, amiket kikerülni nem lehet.

Mennyiben befolyásolja majd az új hibriddel előállított termék árát a lassúbb elkészülés?

Mint az előzőekben említettem, kitűzött célunk volt a 10 hetes vágási kor. Természetesen a hosszabb hizlalási idő miatt lassúbb a rotáció, fajlagosan több munkaerőt (bért) igényel. Az viszont nem szükségszerű, hogy a



hosszabb tartási idővel arányosan nő majd a takarmányozási költség is. Ez a többlet költség az eddigtilt lényegesen eltérő takarmányozási technológia miatt számottevően nem nő meg fajlagosan, viszont a termék árbevételenek nyereség hányada magasabb lesz, mint a hagyományos pecsenyekacsaé, hiszen a natúr terméket 50-100%-kal magasabb áron lehet értékesíteni.

A tartástechnológiában mi a különbség? Ha valaki korábban intenzív kacsát tartott és most váltani akar, a korábbi technológia alkalmas?

Az általunk kidolgozott tartástechnológia tavi, vagy legalább úszó-ivó csatornán való hizlaláson alapul. Az EU szabvány, ami jelenleg még csak ajánlás, de előbb-utóbb előírás lesz, kötelezően írja elő a kacsák vízben való hizlalását. Nos, ebből kell kiindulni: egyik megoldás a halastavi pecsenyekacsa nevelés jól bevált módszeréhez való visszatérés lehet. Ennek Magyarországon komoly hagyományai vannak, gondoljunk csak Hortobágyra, Szeged környékére, Biharugrára és Szarvasra. Az említett helyek közül már csak Szarvason van tavi hizlalás. Csak rémhíreknek tudom

nevezni, amik elterjedtek, hogy a kacsza tönkreteszi a tavat, leússza magát, ezáltal romlik a takarmány-értékesítő képessége, rontja a víz minőségét stb. Ezzel szemben az igazság – amiszámtalan hazai kísérlet és külföldi publikáció is bizonyít – az, hogy a kacsza 50 m-es sétával több energiát fogyaszt, mint 500 m úszással. Valóban rongálhatja a partot, de ennek kiküszöbölésére van megoldás. Az igazi partrongálást a szél okozta hullámzás teszi. A halastavat trágyázni kell, a kacsza mint kis trágyaszóró gép ezt ingyen megteszi, és ennek eloszlása is homogénebb, mint a partról történő trágya beszórás. A halastavi kacsza tolla jobb minőségű, szervezete szilárdabb, csak azzal, hogy a tavon neveltem 2-3 q halhústöbbletet "termel" ingyen. Sakkormég nem beszélünk arról, hogy a tavon nevelt kacsza takarmányából 1,5% fehérjét meg lehet takarítani, mert ezt fedezni tudja a vízből, vízi rovarok, lárvák, növények elfogyasztásával. Ez a technológia a rendszerváltással együtt – különböző okok miatt – kevés kivételtől eltekintve megszűnt, egyrészt a gyakorlati szakértelem hiánya, másrészt a hatóságos ellenpropaganda miatt. Szerintem, mivel az EU-ban nincs kvótarendszer a halászatra, a halastavakat kis beruházással át lehet alakítani kacsatartásra, s már növekszik a nyereség.

Natúrkaça hizlalásra bárki képes lehet, ha betartja annak technológiáját, úgy tartási, mint takarmányozási vonatkozásban, de mivel a technológia új, valamint rendkívül pontosan betartandó, ezért én csak szoros integrációban, szaktanácsadói hálózattal, állandó ellenőrzés mellett tudom elképzelni a termelést, legalábbis a kezdeti időszakban. Aki vét az előírásokkal szemben, azt ki kell zárni a termelésből, mert ha eredményesek akarunk lenni, csak az elvart és megsza-bott minőséggel állhatunk elő. A tömegtermelés helyébe a jó piaci kondícióval rendelkező minőséget kell helyezni.

Kétségtelen tény a baromfi trágya környezetet terhelő hatása. Hogyan lehet meggyőzni a kételkedőket ennek kiküszöböléséről az integrált tartásban?

Valóban reális veszélyt jelenthet a szakszerűtlenül végzett tavi kacsahizálás, mert ha a szükségesnél több trágya kerül a tóba, az anorganikus foszfor fel-dúsulása miatt eutrofizációt okozhat, és akkor "meghal" a tó. Mellékesen jegyzem meg, hogy a tömeges száraz tartás melletti foszfor bemosódása a talajvízbe, majd onnan az élővízbe jutása is hasonló "eredményt" produkál. Azonban ha megfelelően járunk el a tóbenépesítésében, úgyahai, mint a kacsá vonatkozásában, ez könnyen kivédhető. Továbbá vannak különböző természetes eredetű enzimek (ilyen pl. a fitáz) melyek a takarmányba keverve lényegesen csökkentik a trágyával kikerülő foszfor mennyiségét és nem befolyásolják a termék "natúr" minőségét. Egy most befejeződött, három éves kísérletünk bizonyította, hogy a fitáz alkalmazása szignifikánsan csökkentette a trágya foszfor tartalmát.

Ismerjük a tóba kerülő trágya mennyiségét, ismerjük a tó trágya igényét, így pontosan – és teljesen kockázatmentesen – megállapíthatjuk az egységnyi



tőfelületre helyezhető kacsák létszámát. Évtizedek óta folytatjuk az integrált, hal-kacsá nevelést, káros következmény nélkül, sőt kísérletekkel bizonyítottuk ennek igen hasznos voltát.

Szarvason, a volt intézetben, jelenleg Kft-ben több évtizedes múltat tekint vissza a kacsá nemesítés, mondhatjuk, hogy Magyarország egyetlen nemesítő helye volt. Itt készült egy olyan, speciálisan halastavi magyar fajta, amelyre büszkék lehetünk.

Azt hiszem most a Szarvasi K 94 fajtára gondolsz. Szerénytelenség nélkül mondhatom, hogy valóban jó halastavi

fajta, amit külföldön talán jobban ismernek, mint itthon, bár a hazai keresettségére sem lehet panaszunk. Fő erénye az egyedülálló ellenálló-képesség, emellett igen jó az alkalmazkodása a különböző klimatikus viszonyokhoz. Az ellenálló képesség számtalan tényező függvénye, elsősorban annaktudható be, hogyszisztematikusszelekciós munkával genetikailag determináltuk ezt a tulajdonságot a törzsállományban, de említhető a kiinduló fajták szerencsés kombinációja, ami a fenti képességek forrása volt.

Mi a kezdetek óta elköteleztük magunkat a halastavi kacsanevelés mellett, az új hibrid is ilyen lesz, s ennek több oka van. Először az, hogy a kacsá eredendően vízi szárnyas, igazán jól

ott érzi magát. A második ok gazdasági, a világon több kiváló, rendkívül intenzív kacsafajta van, de ezek a fajták nagyon igényesek. Vannak olyan országok, ahol ezeket az igényeket nem tudják kielégíteni és mi ezeket, Közép- és Dél-Amerikát, a Távol-Keletet, Afrikát és Kelet-Európát céloztuk meg, és ott szereztünk piacot. Szarvason 1959 óta folyik nemesítés, lényegében egy 40 éves szelekciós munka eredménye az az állomány, amelyből most is építkezünk. Itt volt Magyarország legnagyobb kacsa génbankja, de az állami támogatás megszüntetése miatt mára ennek csak egy, megítélésem szerint a legértékesebb része maradt meg, kiegészülve pár új vonallal. A Szarvason folytatott nemesítés eredményei a hazai meghatározó fajták és hibridek, mint a szarvasi pekingsi, a kőrösmenti hibrid, a szarvasi nemesített és a már említett Szarvasi K 94-es.

A magyar kacsa tehát egyenlő a szarvasi kacsával.

Ez csak a közelmúlt igaz, köszönhetően a HAKI első igazgatójának Szalay Mihálynak, majd Mosonyi Gézáknak. Az elmúlt években két hazai, új fajtát jelentettek be nem szarvasi nemesítők, és ez biztató és örömdetes a jövő szempontjából.

Beszélgetésünk során körvonalazódott, hogy bizonyos termelési mutatókat nem tartasz elsődlegesnek.

Gondolkozzunk "kapitalista" fejjel; számomra egyetlen mutató van, ami igazán fontos, az egy egységre eső jövedelem. Ha ez nekem 2,90 kg-os súlynál a legjobb, és el is tudom így adni, miért csináljak 3,60 kg-os kacsát. A grafikonon szépen mutatnak a beidegződött mutatók, pl. a fajlagos takarmányfogyasztás, de ez semmire sem jó. Nem az a fontos, hogy mennyi



takarmányból állítok elő 1 kg élősúlyt, hanem hogy hány forintból. Elő lehet állítani 1 kg brojler csirkét 1,4 kg takarmányból, ezt amerikai kísérlet igazolta, de olyan költséggel, ami eladhatatlan. Szerintem nekem, mint nemesítőnek optimalizálnom kell a lehető legjobb piaci minőséget a legkevesebb költséggel. Ennyi.

A jelenlegi világtendencia, amelyet napjainkban a BSE botrány csak felfűtött, a szarvasmarha és a sertéshús fogyasztás stagnálása, sőt inkább csökkenése. Ezzel szemben a baromfi-hús fogyasztása emelkedik, amin belül drasztikus volt a felfutás a pulykánál. Véleményed szerint megfelelő marketinggel növelhető-e a kacsahús fogyasztás a baromfi-húsokon belül?

Valóban megnőtt a kereslet a baromfi-hús iránt, és ez kedvezően érinti a kacsahús termelést is. Nem prognosztizálható, hogy a BSE miatt meddig tart ez a konjunktúra, mint baromfitermelő, azt remélem sokáig, miközben az ellenérdekeltek a mielőbbi lecsengésben bíznak. Ha nem veszem figyelembe a BSE és a száj- és körömfájás miatti felfutást, akkor is emelkedő a trend a

baromfi-hús fogyasztásában, de szerintem a kacsa soha nem lesz konkurens sem a csirkének, sem a pulykának. Ennek gazdasági oka, hogy a brojler mindig olcsóbb lesz, a pulyka pedig az étkezési szokások miatt előzi meg a kacsát. A kacsa most sem alapvető étel, és a jövőben sem lesz az, csak választék lehet az előbbieket mellett, de megfelelő marketinggel, különleges, úgy ne mondjam "divatos" minőséggel helye van a piacon. Meggyőződésem, hogy a natúr és bio termékekre (hasonlóan a francia Label Rouge system-hez) mindig stabil, jól fizető, keresleti piac lesz. Fel kell hagyni a tömegtermeléssel mert nem igazán gazdaságos, sőt mint az utóbbi években láttuk, veszteséges is könnyen lehet. Éppen azért kezdtünk el 5-6 évvel ezelőtt dolgozni az új hibrid kialakításán, mert már akkor jelentkeztek a jelenlegi stratégia első válságjelei. A régi magyar fajtára alapozott, újonnan kitenyészített hibridben látjuk a továbbélés lehetőségét, amely érett, ízletesebb hússal, és kevesebb abdominális zsírral rendelkezik. Hiszem, hogy optimizmusomnak reális alapja van.