

Javaslat a  
**„Magyar szürke szarvasmarha”**  
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez



Magyar Szürke szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete  
2015



3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat**  
**„Magyar szürke szarvasmarha”**  
**Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:

Babay Gellért, Gera Cecília,  
Magyar Szürke szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete

Budapest, 2015

(P. H.)



MAGYAR SZÜRKE SZARVASMARHA  
TENYÉSZTŐK EGYESÜLETE  
1134 Budapest, Lóportár u. 16.  
Tel.: 412-5095 Fax: 412-5096  
Adószám: 18042137-2-41

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

### 1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése:

„Magyar szürke szarvasmarha”

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód     | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások             | <input type="checkbox"/> kulturális örökség      | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet                    | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |  |

### 3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

- Magyar Értéktár: „Magyar szürke szarvasmarha”

### 4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

#### *A magyar szürkemarka fajta rövid bemutatása:*

A magyar szürkemarka szilárd szervezetű, szívós, színe rendkívül variábilis ezüst szürkétől a sötét daruszínig, szarva hosszú, változatos állású.

Eredete bár pontosan nem ismert, valószínűsíthetően a honfoglaló magyarsággal érkezett a Kárpát-medencébe. Jelenléte a középkortól bizonyított hazánkban (Hankó, 1936). Lábon hajtva az ország egyik legnagyobb hasznot hajtó exportcikke (Éber, 1961), a XV.-XVIII. századig hazánk középkori fejlődésének mozgatórugója. Húsa igazi „világmarkának számított”, a Nyugat-európai vágóhidakon szeparáltan történt a feldolgozás, a hús a helyi marha húsának értékén felül értékesült (Augsburgi városi levéltár, Ratschlag von Ochenfleisch, 1578).

Az 1800-as évek végére az extenzíven takarmányozott magyar szürke szarvasmarha mellett intenzív takarmányozású, jobb húsformájú és jól tejelő szarvasmarhafajták tenyésztése indult meg Magyarországon, amely a szürke szarvasmarha létszámának és kivitelének csökkenését okozta. A gépesítettség kezdetéig a fajtának inkább igásökörként volt meghatározó szerepe a szántóföldek művelésében (Rudolf Főherczeg kezdeményezéséből, 1888).

Az első világháború utáni években, az 1929-től kezdődő gazdasági válság ismét növelte a külterjes, igénytelen marha iránti keresletet, így az állatlétszám növekedésnek indult.

A gépesítettség széleskörű elterjedése és a szövetkezeti átszervezés azonban halálra ítélte a fajtát. A mélyponton, az 1960-as években a hazai állomány mindössze 3 Állami Gazdaság gulyájára apadt (6 bika, 200 tehén) (Bodó-Koppány-Gera, 2002). Megmentését a nemzeti érzésből eredő ellenállás tette lehetővé. A 80-as években megindult fajmentési program sikeresnek mondható. A fajta jelentősége napjainkban az állomány létszámával arányosan növekvőben van.

#### ***A „Magyar szürke szarvasmarha” hagyományos tartástechnológiájának rövid bemutatása:***

A „Magyar szürke szarvasmarha” tenyésztésénél a több száz éves hagyományokra épülő néprajzi és kulturális örökséget képviselő extenzív gulyabéli tartás és fedeztetés gyakorlata ötvöződik a kor elvárásainak megfelelő származásigazolással. A tenyésztésbe állított tehének évenként egy borjat ellenek extenzív körülmények között; a borjak azonnal alkalmasak a ridegtartásra. Az állatok kihajtástól behajtásig gulyákra osztva legelnek. A marhák az évszázados gyakorlatnak megfelelően a téli időszakban minden káros következmény nélkül tarthatók a szabad ég alatt; az egyetlen fontos kikötés, hogy a szélárnyék és a száraz szalma biztosított legyen számukra (MSzTE, 2008).

Az állatok legeltetésének ideje időjárásfüggően április közepétől november végéig tart. Ilyenkor a takarmányt alapvetően a helyi vegetáció határozza meg, amely Magyarország egész területén az extenzív viszonyok között kialakult növényflórákat jelenti. A téli időszakban a takarmányozás alapja a jó minőségű, gyepterületről származó réti széna. Kiegészítésként ezen kívül adható GMO mentes kukoricaszár vagy répaszelet, takarmányszalma és lucerna- illetve fűszénáz, vagy szilázs, növendék állatok esetében csekély mennyiségű abrak. Az állatok takarmányozására hozamfokozók használata tilos. Az extenzíven legelt gyeptársulások összetétele, illetve a tradicionális tartástechnológia együttesen járul hozzá a „Magyar szürke szarvasmarha” hús sajátos minőségének és íz világának kialakulásához (OFJ Termékleírás, 2008).



### ***A magyar szürke szarvasmarha hús egyedi jellemzőinek leírása:***

Kutatási eredmények igazolják a "Magyar szürke szarvasmarha" húsának kiemelkedő beltartalmi értékeit, illetve minden más marhahústól eltérő íz világát és minőségét (Szűcs és mtsai). Pigment és szárazanyag tartalma magasabb, csepegési vesztesége minimális, íze a vadhúsokéra emlékeztet. Az extenzív takarmányozásnak köszönhetően a hús zsírsavösszetétele a humántáplálkozás szempontjából előnyösebb, mint az intenzíven tartott marhafajták húsánál (Holló et al, 2003).

### **5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:**

A magyar szürke szarvasmarha fajta Magyarország kiemelkedő értéke, mely méltán tart számot a Hungarikum védjegy és jelző használatára, hiszen nem csak nemzeti büszkeségünk, de máig élő történelmi hagyományunk is, kulturális, néprajzi, gyökereink kötődnek hozzá.

Az 1999-ben a Világörökség részévé nyilvánított, a Hungarikumok Gyűjteményébe felvett „Hortobágyi Nemzeti Park- A puszta” kultúrtáj fenntartásában a legelő szürkemarha állományoknak elvülhetetlen szerepe van (Világörökség portál).

A „Magyar Szürkemarha hús” a „magyar konyha” világhírű ételeinek (gulyás, marhapörkölt) alapanyaga, belőle készül számos Nemzeti Parki Termék.

A magyar szürke szarvasmarha legismertebb őshonos haszonállatunk. Impozáns megjelenésével, szilaj természetével, nagy tűrőképességével a hazai állattenyésztés, természetvédelem és állattenyésztés egyik ikonállata. A magyarság „hungarikumnak” tekinti, az állat hozzátartozik a hungarikummá nyilvánított Magyar Puszta látképéhez, húsát pedig igazi magyar terméként tartják számon (Szakály et al, 2008).

Nemzetközi elismerésnek tekintjük, hogy a „Magyar szürkemarha hús” az Európai Unióban is elismert földrajzi árujelző oltalommal rendelkezik (ld. 2. sz. melléklet).



## 6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

(1578). Augsburgi városi levéltár, Ratschlag von Ochenfleisch. 7. pag. 353., 7. pag. 135.

Bodó-Koppány-Gera. (2002). A magyar szürke Szarvasmarha, szakmai kiadvány. Budapest: MSzTE.

Éber, E. (1961). A magyar állattenyésztés fejlődése. Budapest: Közgazdasági és Jogi kiadó.

Hankó, B. (1936). A magyar szarvasmarha eredete. Debrecen: Tisia.

Holló et al, G. (2003). A fajta és a takarmányozás hatása a marhahús zsírsavösszetételére. EU konform mezőgazdaság és élelmiszer-biztonság, Gödöllő, II. kötet, 9-13 p.

MSzTE. (2008). A magyar szürke szarvasmarha tenyésztésének, tartásának szabályai.

MSzTE. (2008). OFJ Termékleírás. Forrás:

[http://www.kormany.hu/download/b/d3/20000/magyar\\_szurkemarha\\_hus\\_termekleiras.pdf](http://www.kormany.hu/download/b/d3/20000/magyar_szurkemarha_hus_termekleiras.pdf)

Rudolf Főherceg kezdeményezéséből. (1888). Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képekben, Magyarország 1. kötet, 444 p. Budapest: Magyar Királyi Államnyomda.

Szakály et al. (2008). Kiemelt állati eredetű hungarikumok marketinglehetőségeinek elemzése. OTKA munkabeszámoló, 4.

Szűcs és mtsai. (dátum nélk.). A növendék hizóbikák izmainak húsminőségi tulajdonságai.

Világörökség portál. (dátum nélk.). Forrás:

<http://www.vilagorokseg.hu/portal/helyszin.php?id=20070131184205>

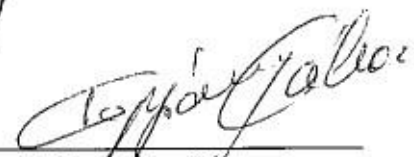
## 7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

[www.szurkemarha.hu](http://www.szurkemarha.hu)

([www.mszte.hu](http://www.mszte.hu); [www.magyarszurkemarhahus.hu](http://www.magyarszurkemarhahus.hu))



Budapest, 2015. január 20.

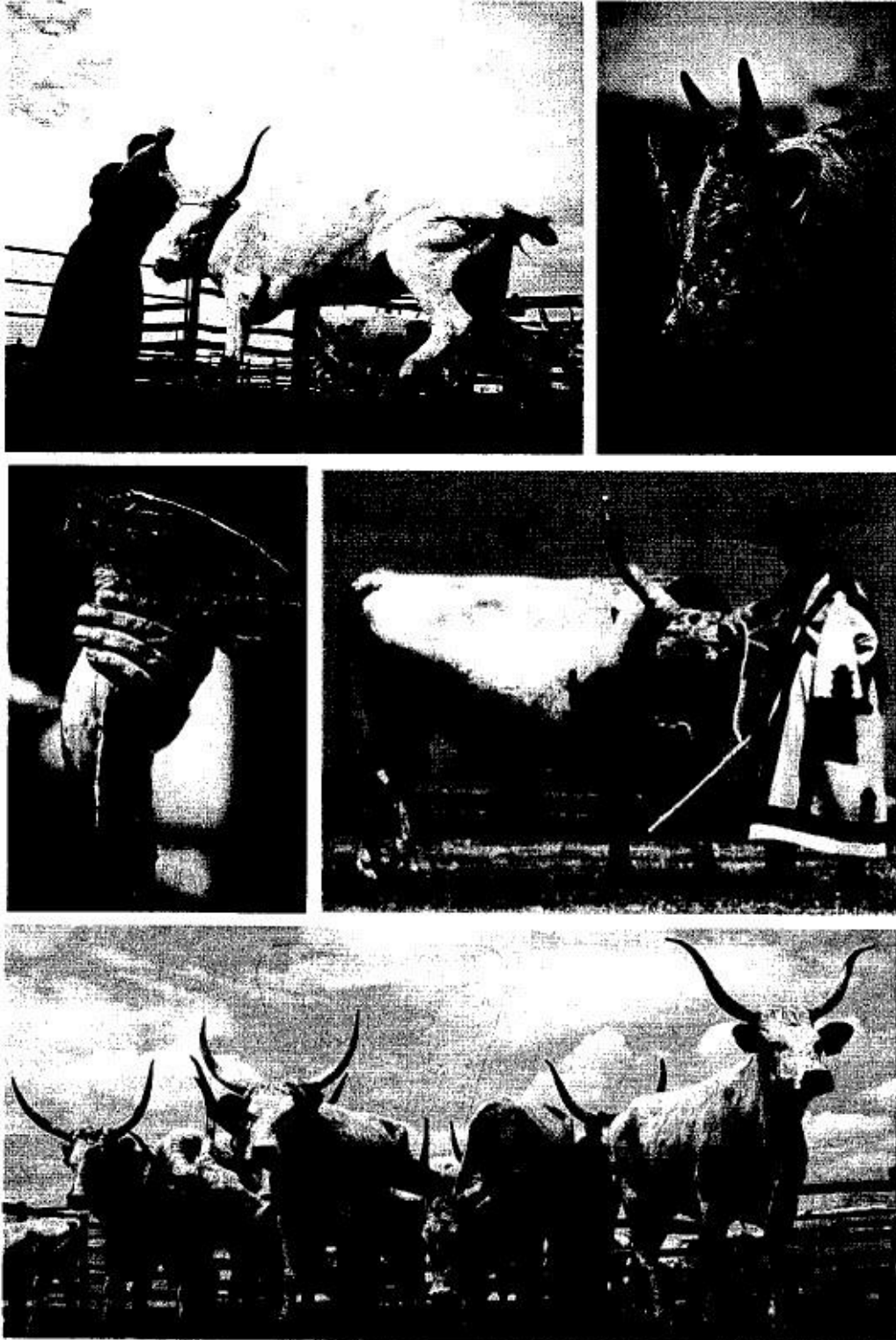
  
Koppány Gábor  
MAGYAR SZÜRKE SZARVASMARHA  
TENYÉSZTŐK EGYESÜLETE  
1134 Budapest, Lóportár u. 16.  
Tel.: 412-5095 Fax: 412-5096  
Adószám: 18042137-01

### III. MELLÉKLETEK

#### 1. sz. melléklet

Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja

Az alábbi fényképek és további felvételek nagyobb felbontásban, valamint a fajtáról, húsról és eredetazonosításról készült film megtalálható a Javaslatához csatolt digitális mellékletben. (A fényképeket Egyesületünk megbízásából készítette: Babay Máté és Pintér Árpád)



CIF



## 2. sz. melléklet

### A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

2011.12.14.

HU

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

L 330/11

#### A BIZOTTSÁG 1300/2011/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2011. december 9.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről [Magyar szürkemarha hús (OF)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre<sup>(1)</sup> és különösen annak 7. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Magyarország kérelmét<sup>(2)</sup> a „Magyar szürkemarha hús” elnevezés bejegyzésére.

- (2) A Bizottsághoz nem érkezett az 510/2006/EK rendelet 7. cikke szerinti kifogás, ezért az említett elnevezést be kell jegyezni.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. december 9-én.

a Bizottság részéről,  
az elnök nevében,  
Dacian CIOLOS  
a Bizottság tagja

<sup>(1)</sup> HL L 93, 2006.3.31., 12. o.  
<sup>(2)</sup> HL C 83, 2011.3.17., 14. o.

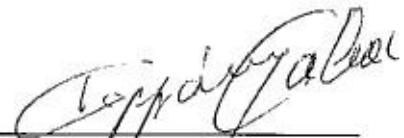
**DOKUMENTUMHOZ CSATOLT, SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FÉNYKÉPEK ÉS FILMEK  
FELHASZNÁLÁSÁRA VONATKOZÓ**

## **HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT**

Alulírott Koppány Gábor a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének elnöke nyilatkozom arról, hogy az általunk, a „Magyar szürke szarvasmarha” Hungarikummá nyilvánításához benyújtott adatokat, a Hungarikum Bizottság kezelheti és közzéteheti.

Budapest, 2015. január 20.



  
Koppány Gábor  
Elnök

## **Hungarikum Bizottság**

**Dr. Fazekas Sándor Úr**

Miniszter

Budapest

Tárgy: a magyar szürke marha felvétele  
a Hungarikumok Gyűjteményébe

Tisztelt Miniszter Úr, Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Kérem, engedjék meg, hogy mint Gundel Károly Hungarikummá minősített gasztronómiai életművének legidősebb élő folytatója, szakmai meggyőződésem és magyarságom legmélyebb elkötelezettségével ajánljam, hogy a magyar szürke marha, aminek egyébként már EU földrajzi eredetvédelme van, bekerüljön a Hungarikumok gyűjteményébe.

Ezt a szellemiséget, hagyományt követi megjelenésével, működésével, a hagyományok ápolásával, a Magyar Szürke szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete. Mint ilyen, tevékenységével és példamutatásával kiváló reprezentánsa lehet a Hungarikumoknak, amelyeket széleskörű hazai és külföldi kapcsolataival, magas színvonalon tud megismertetni, a hazai és külföldi tenyésztők, húsiparosok és vendéglátással foglalkozók elismerését kiérdemelve, és visszatérő barátokat szerezve Magyarországnak.

Gasztronómiánk fontos része a régóta Közép-Európában élő ún. őshonos állatok termékei: húruk, tejük, tojásuk, mely állatok és termékek fontos szerepet töltek be népünk életében, táplálkozásában. A szürkemarha közülük a legnagyobb jelentőségű.

Az idők során elfeledkeztünk róluk, de az utóbbi években bekövetkezett az „újra felfedezés”, melynek két fő oka, odafigyelésünk természeti értékeink megőrzésére, és az ezzel együtt járó gazdasági érdekeinkre.

A szürkemarha színe ezüstös szürke, külleme hasonló az őstulokéhoz. A tehén tömege 550-600 kg, a bikáé 700-900 kg. Tejtermelésük 1.500-2.000 kg/év, tejük

---

Dr. Gundel János, 1014 Budapest, Bécsi Kapu tér 5. [gundel.janos@kvifk.bgf.hu](mailto:gundel.janos@kvifk.bgf.hu)

zsírtartalma 4,2 %. Jó igavonó, húsa ízletes. Bár teje, bőre, és szarva is jól használható, de legfontosabb a húsa! Annak íze, szaga, színe, porhanyóssága, de összességében az élvezeti értéke. A nemes húsrészek minősége kiváló, finom rostú. Kevés kötőszövetet és kevés intramuszkuláris zsírt tartalmaz, de annak eloszlása egyenletes, márványozottsága kiváló. A fiatal egyedek húsa értékesebb, jobban feldolgozható. Az idősebbeké „rostosabb”, rágósabb, szárazabb, nehezebben kezelhető, főzhető, süthető. Ez az oka annak, hogy sok, talán lelkes, de hozzá nem értő szerint, a szürkemarha húsa nem olyan jó, mint más fajtáké. Ugyanis a szürkemarha igavonásra nemesített fajta, legeltetéssel nevelik fel, tehát húsa sokkal inkább hasonlít a szarvasok húzához, mint az intenzív, egyhasznú, hús fajtákéhoz. Ez legfontosabb jellegzetessége, ezért kell másképpen kezelni, előkészíteni, feldolgozni és reklámozni is, és ezért van a más marhahúsokénál jobb íze.

Az Egyesület, az eredetet bizonyítandó, és a hamisításokat megakadályozandó, bevezette azt, hogy egyrészt „Tanúsítvány”-t ad az egyesület tagjainak, amiben igazolja, hogy a „Partner” részt vesz az „Eredeti Magyar Szürkemarha Termék Tanúsító Rendszerben”, másrészt a csomagolt termékeken, ill. a tökehúsként kiszállított termékek szállítólevelén feltüntetik, az állatok ún. ENAR számát. Ennek ismeretében ugyanis, az interneten, vagy SMS kérés alapján, azonnal megállapítható az adott állat minden (így gasztronómiai szempontból is) jellemző adata (ivar, születési és vágási idő, vágási súly, stb.). Ez a rendszer lényegesen elősegíti az optimális konyhatechnológia megválasztását, még pedig a mindenkori igényeknek megfelelően. Szép példája ennek, hogy a kiváló minőség védelmében, a történelmi időkben, a nagy német városokban, ha a magyar csorda odaérkezett, nem volt szabad máshonnan származó marha húsát árusítani.

**NÜRNBERGBEN SZOBRA VAN A MAGYAR SZÜRKEMARHÁNAK!**

A szürkemarha húsának hazai népszerűsítését, és fogyasztásának bővítését szolgálja, hogy egyrészt azokban a hentesüzletekben és vendéglőkben, ahol ez hús kapható, vagy ebből is készülnek ételek, ott ezt a tényt külön tábla, vagy az étlap kiemelten jelzi. Másrészt időről időre különleges, csak a szürkemarha húzával készülő recepteket tartalmazó szakácskönyvek jelennek meg.

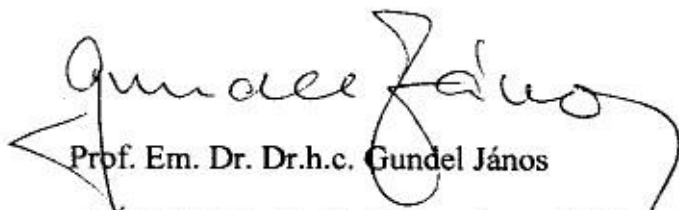
Az Európai Bizottság, a „Magyar szürkemarha hús” elnevezést, az oltalom alatt álló eredet megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába felvette (2011. december 9. 1300/2011/EU bizottság végrehajtási rendelet) és ezzel a magyar szürkemarha hivatalosan is belépett az európai prémium húsok családjába.

Tisztelt Miniszter Úr! Tisztelt Hungarikum Bizottság!

A magyar szürke marha története és jelentősége a magyar mezőgazdaság korábbi és jelenlegi történéseiben, továbbá azért, mert húsának szerepe a mindenkori exportban, a hazai és külföldi gasztronómiában, úgy vélem, joggal tekinthető a magyar kultúra olyan szerves részének, ami megfelel a Hungarikummá minősítés feltételeinek. Éppen ezért megerősítem ajánlásomat, hogy a Hungarikum Bizottság vegye fel a SZÜRKEMARHA FAJTÁT a Hungarikumok Gyűjteményébe. Amennyiben ez megtörténik, a magyar állattenyésztők nagy családja örömmel fogja tudomásul venni, hogy a szürke marha példamutató része lett, a hazánk hírnevét növelő HUNGARIKUMOK családjának.

Budapest, 2015. január 10.

Tisztelettel



Prof. Em. Dr. Dr.h.c. Gündel János

az Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet  
nyugalmazott főigazgatóhelyettese,  
a Budapesti Gazdasági Főiskola, KVIK  
Vendéglátás Intézeti Tanszékének  
nyugalmazott vezetője





### Támogató nyilatkozat

a

### "Magyar szürke szarvasmarha fajta"

Hungarikum Gyűjteménybe történő felvételéhez

Alulírott, Dr. Tózsér János, a Szent István Egyetem rektora támogatásomról biztosítom a „Magyar szürke szarvasmarha fajta” hungarikumként történő bejegyzését.

A magyar szürke szarvasmarha fajta, és az abból készült termékek, ételek, szorosan összefűződnek a magyarság kultúrájával. Magyarországon a XVIII. század végéig, XIX. század elejéig szinte nem is volt más fajta, a XVII. század közepéig Európa szerte az egyik legkeresettebb vágóállat volt a magyar szürke szarvasmarha fajtánk, amelynek hamisítását külföldön sok esetben rendelettel is védték.

Méltán lehetünk büszkék a fajtára nem csak impozáns megjelenése, de kiváló húsmínősége és ízletes húsa miatt is. Hagyományos marha ételeink, melyek közül mai napig a legtöbb kulináris különlegességet jelent a hazánkba látogatóknak, magyar szürke húsból készülnek. Az extenzív legeltetés, nyugodt tartási körülmények, változatos rétlegelők és gyógynövények hatására a magyar szürke húsa nem csak ízletes, de egészséges is.

A fajtának önmagában is nagyon nagy a jelentősége, hiszen a magyar állattenyésztésnek és a magyar pusztának már régóta emblematikus állata a magyar szürke. Állattenyésztési szempontból is fontos szerepet tölt be, hiszen a fajta által hordozott változatosság és ellenálló képesség génrezerv állományokban történő fenntartása mindig biztos alapot fog nyújtani a magyar állattenyésztőknek, akár új fajták kialakításánál, akár nemesítő keresztezések során.

A magyar szürke szarvasmarha hungarikummá történő nyilvánítása elősegítheti a fajta népszerűségének növekedését, ami lehetővé tenné, hogy a mai piaci igényekkel és intenzív termeléssel versenyezni nem tudó, veszélyeztetett őshonos fajtánkat ne a támogatások tartsák fent, hanem a különleges értékét és húsmínőségét megbecsülő fogyasztók is segítsék azt. Ez hosszabb távon egy biztosabb megoldást jelentene a fajta fennmaradására.

Fentiek alapján támogatom, hogy a „Magyar szürke szarvasmarha fajta” a Hungarikumok Gyűjteményébe bekerüljön.

Gödöllő, 2015. január 20.

Tózsér János  
Dr. Tózsér János  
egyetemi tanár, rektor

