

SAJTÓDOSSZIÉ

TEDD KÜLÖNLEGESSÉ A MINDENNAPOKAT

fenntartható juhhiússal
Európából

A juh- és bárányhús fogyasztása fenntartható lehetőség, amely jelentős környezeti, társadalmi és gazdasági előnyöket kínál a vidéki térségek számára.

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy az Európai Kutatási Végrehajtó Ügynökség (REA) hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk. Ismerje meg az "Élelmiszeralapú táplálkozási irányelveket Európában" az Európai Unió egyes tagállamaiban: https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/topic/food-based-dietary-guidelines-europe_en



Az Európai Unió
társfinanszírozásával



interovic

AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATJA
AZOKAT A KAMPÁNYOKAT, AMELYEK
PROMÓTÁLJÁK A MAGAS MINŐSÉGŰ
MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEKET.



Juh- és bárányhús fogyasztást népszerűsítő promóciós kampány: „Tedd különlegessé a mindennapokat fenntartható juhhússal Európából”.

Az INTEROVIC és a Juh és Kecseke Ágazati Szakmaközi Szervezet (JKÁSz), a juh- és kecskeágazat spanyol, illetve magyar szakmaközi szervezetei, 2025 és 2027 között egy új európai multiprogram keretében folytatják a juh- és bárányhús fogyasztásának ösztönzését, valamint az ezekből készült termékek népszerűsítését Spanyolországban és Magyarországon. A kampány célja, hogy mindkét országban növelje a fogyasztói tudatosságot és a termékek ismertségét, külön hangsúlyt fektetve azok fenntartható jellegére.

A „**Tedd különlegessé a mindennapokat fenntartható juhhússal – Európából**” kampány szlogene a termék fenntarthatóságára épül, és célja, hogy ledöntse a juh- és bárányhúsfogyasztással kapcsolatos korlátokat. A kampány **szeretné közelebb hozni a bárányhús mindennapi fogyasztását** a célközönséghez, hiszen minden apró pillanat tökéletes alkalom lehet arra, hogy bárány-, vagy juhhússal ünnepeljünk. Ez a húsfajta már régóta jelen van az ünnepi asztalokon, a baráti grillezéseken, valamint a legkülönlegesebb családi eseményeken egyaránt.

A program magában foglalja a gasztronómiai és ágazati vásárokon történő részvételt, saját honlap létrehozását, aktív jelenlétet a közösségi médiában, sajtóesemények szervezését, valamint digitális és hagyományos médiakampányok lebonyolítását is. Emellett PR-tevékenységekkel, továbbá egyéb innovatív kezdeményezésekkel célozza meg az új közönségeket, például a női labdarúgó-Európa-bajnokság támogatásával vagy a bárányhúsból készült készételek új termékcsaládjának bevezetésével.

A juh- és kecskehús fogyasztása fenntartható és környezetkímélő választás

A „Tedd különlegessé a mindennapokat fenntartható juhhússal – Európából” szlogen az Európai Unió juh- és kecskehús-ágazatának fenntartható stratégiáját foglalja össze. Kiemeli, milyen fontos a **fenntartható termelési módszerekkel** előállított európai juh- és bárányhús fogyasztásának támogatása, különösen azoké, amelyek **hozzájárulnak a biodiverzitás megőrzéséhez, a talaj termékenységének fenntartásához és az erdőtüzek megelőzéséhez**. Emellett hangsúlyozza, hogy az Európai Unióból származó juh- és kecskehús fogyasztása egy nagyon környezetbarát és fenntartható választás.

A juhhús és bárányhús fenntarthatósága azon környezeti, társadalmi és gazdasági előnyökön alapul, amelyeket a legeltetés és tenyésztés biztosít a tájak és a termőterületek számára. Ezek az előnyök a fenntartható termelési módszereknek köszönhetően a fogyasztókhoz is eljutnak, hiszen így természetes, egészséges és környezetbarát hús kerül az asztalukra.

Biodiverzitás

Biodiverzitás és élőhelyek megővése

A juh- és bányahús fogyasztása közvetlenül támogatja azokat a fenntartható állattartási gyakorlatokat, amelyek megőrzik az őshonos tájak és a biodiverzitásban gazdag élőhelyek értékeit. A legeltetés révén a juhek folyamatosan karbantartják a gyepterületeket, megelőzve a növényzet túlbujjánzását és az elcseszesedést, amelyek hosszú távon csökkentenék az élőhelyek fajgazdagságát. Ez a természetes „növényzetkezelés” hozzájárul ahhoz, hogy a területek nyitottak maradjanak, biztosítva a különböző növény- és állatfajok fennmaradását.

A legeltetés hatására a talaj tápanyagtartalma is kedvezően alakul: az állatok trágyája szerves anyaggal gazdagítja a talajt, elő-

segítve annak regenerálódását, vízmegtartó képességét és mikrobiológiai aktivitását. Mindez kulcsfontosságú az egészséges ökoszisztémák fenntartásában és a mezőgazdasági területek hosszú távú termékenységének megőrzésében.

A hagyományos legeltetési rendszerek a táji mozaikosságot is növelik, ami kedvez a rovaroknak, madaraknak és más vadon élő állatoknak. A biodiverzitás megőrzése így nemcsak természeti, hanem társadalmi és gazdasági értéket is képvisel, mivel hozzájárul a fenntartható élelmiszer-termeléshez, a helyi közösségek megélhetéséhez és a kulturális örökség fennmaradásához.

*Forrás: A FAO (2022) hangsúlyozza, hogy a helyi állatfajták kulcsfontosságú szerepet játszanak a mezőgazdaság fenntarthatóságában és az éghajlati alkalmazkodóképességben.



Erdőtüzek megelőzése

A vidéki és erdős térségekben folytatott állattenyésztés – különösen a juh- és kecsketartás – természetes tűzvédelmi eszközként szolgál. Az állatok legeltetés közben csökkentik a száraz növényzet mennyiségét, így megelőzik a tüzesetek kialakulását, illetve terjedését. Ez a gyakorlat növeli az erdők éghajlatváltozással szembeni ellenállóképességét is.

Spanyolországban 2022-ben elfogadott tűzmelegelőzési irányelvek hivatalosan is elismerik az állattartás tűzvédelmi szerepét. A spanyol Ökológiai Átmenet és Demográfiai Kihívások Minisztériumának jelentése szerint* a legeltetés erőteljesen hozzájárul az erdőtüzek megelőzéséhez. Egy felnőtt juh naponta 2–3 kilogramm száraz növényt fogyaszt el, amely bozotos és fás növényzetet is magába foglal, ezzel csökkentve a gyúlékony biotömeg mennyiségét.

A közösségi kampányokba integrált figyelemfelkeltő programok, amelyek a juh- és kecskehús fogyasztását népszerűsítik, nemcsak az európai gasztronómiát, hanem a fenntartható környezetvédelmet is támogatják.

*Forrás: MITECO, 2022.

Spanyolországban körülbelül 8 millió juh és több mint 600 ezer kecske él, amelyek évente közel másfél millió hektárnyi erdőt és bozótost képesek tűzmentesen fenntartani. Egy-egy állomány átlagosan 900 hektárnyi területen fejti ki jótékony hatását. Ha ezeket a zónákat hivatalosan is tűzgátló területekként kezelnék, az jelentős szerepet játszhatna az erdőtüzek számának csökkentésében.

Legelőhasználat fenntarthatóság szempontjából

A legelőhasználat fenntarthatósága kulcskérdés a juhtartásban, hiszen a legelő nemcsak takarmányforrás, hanem az állatok jólétének, a táji értékek megőrzésének és a környezeti fenntarthatóságnak is alapja. A fenntartható legeltetés célja, hogy a gyepterület hozama, fajösszetétele és talajállapota hosszú távon is megmaradjon, miközben biztosítja a juhok megfelelő táplálékellátását. Ehhez elengedhetetlen a megfelelő terhelés – vagyis az állatlétszám és a legelő kapacitásának összehangolása –, a rotációs (váltó-) legeltetés alkalmazása, valamint a pihentetési időszakok betartása, amelyek lehetővé teszik a gyepterület regenerálódását.

A juh különösen alkalmas gyepterületek fenntartható hasznosítására: legelési szokásai szelektívek, a növényzetet nem gyökerestül tépi ki, és járása kevésbé károsítja a talajt a szarvasmarhához képest. Emellett a juhok hozzájárulnak a táji mozaikosság fenntartásához, a cserjésedés visszaszorításához, így természetvédelmi szempontból is értékes eszközei az élőhelykezelésnek. A legelőhasználat fenntarthatósága ugyanakkor nemcsak ökológiai, hanem gazdasági és társadalmi kérdés is: csak akkor tartható fenn hosszú távon, ha gazdaságilag is életképes marad a juhtartás, és van, aki a pásztortevékenységet folytatja. A helyes legelőgazdálkodás tehát nemcsak a juhok, hanem a táj és a vidéki közösségek jövőjének záloga is.

A talaj termőképessége és egészsége

A fenntartható legeltetés javítja a talaj termékenységét és megakadályozza annak romlását, elősegítve ezzel az ellenálló mezőgazdasági rendszerek kialakulását.

Termékenység javítása és szén-dioxid-megkötés

Az extenzív állattenyésztési gyakorlatok javítják a talaj minőségét azáltal, hogy elősegítik a tápanyagok újrahasznosítását és a biológiai aktivitást. Ezen kívül a legeltetés hozzájárul a szén-dioxid-tároláshoz, enyhítve az éghajlatváltozás hatásait.

A talajromlás megelőzése

A vidéki területeken a talaj regenerálódása a fenntartható állattenyésztés révén valósul meg, amely megakadályozza a talaj tömörödését és támogatja a mikrobiológiai aktivitást. Ezek a tevékenységek összhangban vannak az európai öko célokkal, beleértve a talaj élővilágának javítását és a tápanyagok kezelését.



Fenntartható termelés és alkalmazkodás az éghajlatváltozáshoz

Az EU fenntarthatósági stratégiájával összhangban álló legeltetés és a vándorlegeltetés csökkenti a szén-dioxid-kibocsátást és optimalizálja a természeti erőforrások felhasználását.

Oktatás és fogyasztói tudatosság

A fogyasztói tudatosság növelése a juh- és kecskehúsok kiegyensúlyozott étrendbe való beillesztésének előnyeiről, kiemelve azok minőségét, fenntarthatóságát és a hozzájuk kapcsolódó kulturális értékeket.

A vidékfejlesztés ösztönzése

A juh- és kecskehús-termelés előmozdítása támogatja a vidéki közösségek fejlődését, segít megőrizni a hagyományokat és pozitív gazdasági hatást gyakorol.

Termékek Fenntartható juhhús Európából



A juh- és kecskehús előállítása hasonló fenntartható mezőgazdasági módszereken alapul, amelyek elősegítik a biodiverzitás megőrzését, javítják a talaj termékenységet, és hozzájárulnak az éghajlatváltozás mérsékléséhez. Mindkét termék az Európai Unió magas szintű élelmiszer-biztonsági, minőségi és állatjóléti követelményeinek megfelel, így az európai minőség szimbólumának tekinthetők. Emellett jelentős kulturális és regionális szerepet töltenek be, hiszen elengedhetetlenek a hagyományos kulináris értékek megőrzésében, valamint a vidéki térségek gazdasági fejlődésének támogatásában.

Juh- és bárányhús



A friss és hűtött termékektől a fagyasztott termékekig igazodnak a piac és a fogyasztók igényeihez.



Spanyolország, mint Európa legnagyobb juhhús-termelője, és Magyarország, mint jelentős exportőr ország kiváló minőségű termékeivel és az őshonos fajták megőrzésével hozzájárul a hagyományos tájak és a helyi ökoszisztémák megővéséhez.

Kecskehús



A kecskehús egy igazi különlegességnek számít.



A kecsketenyésztés Spanyolországban és Magyarországon a helyi igényekhez igazodik, de emellett támogatja a biodiverzitást és a mezőgazdasági fenntarthatóság szempontjából elengedhetetlen őshonos fajták megőrzését is. Spanyolország Európa második legnagyobb termelője, 75 000 kecsketenyésztő gazdasággal.



Juh- és kecskehús

A juh vágási módjai – kulturális és vallási sajátosságok

A juhok vágása során alkalmazott eljárások jelentős kulturális és vallási különbségeket mutatnak, amelyek nemcsak hagyományokra, hanem etikai és vallásjogi normákra is épülnek. Az Európai Unió állatvédelmi jogszabályai az állatok kábítással történő leölését írják elő, amelynek célja a vágás előtti szenvedés minimalizálása. A kábítás – például elektromos vagy mechanikus módszerrel – biztosítja, hogy az állat eszméletlen állapotban legyen a kivérzés megkezdésekor, így megfelel az állatjóléti előírásoknak.

Ezzel szemben a halal és kóser vágási gyakorlatok vallási előírásokat követnek. Mindkét esetben alapelv a gyors és teljes kivérzés, amelyet egyetlen, pontos nyakmetszéssel hajtanak végre. A vágást kizárólag vallási tekintély-



lyel rendelkező, képzett személy – muszlim esetén a zabihah vágást végző hentes, zsidó esetben a sofer – végezheti el, szigorú rituális szabályok betartása mellett. Az előzetes kábítás alkalmazása ezekben az esetekben sokszor kizárt, mivel az az állat sértetlenségét – és így a hús rituális tisztaságát – befolyásolhatja. Ugyanakkor egyes országokban megengedett az ún. reverzibilis kábítás, amely nem okoz halált, de lehetővé teszi a vallási vágás összeegyeztetését az állatvédelmi szempontokkal.

A különböző vágási módok tehát egyszerre tükrözik a kulturális sokféleséget és az állatjóléti, etikai megfontolásokra való törekvést, miközben mindegyik esetben hangsúlyos szerepet kap az állat életének tiszteletteljes lezárása.

BÁRÁNYNYAK

Zsírosabb, szaftos rész, amely lassú főzéssel vagy párolással fejt ki legjobban gazdag ízét. Kiváló alapanyaga raguknak, pörköltnek és ízes leveseknek.

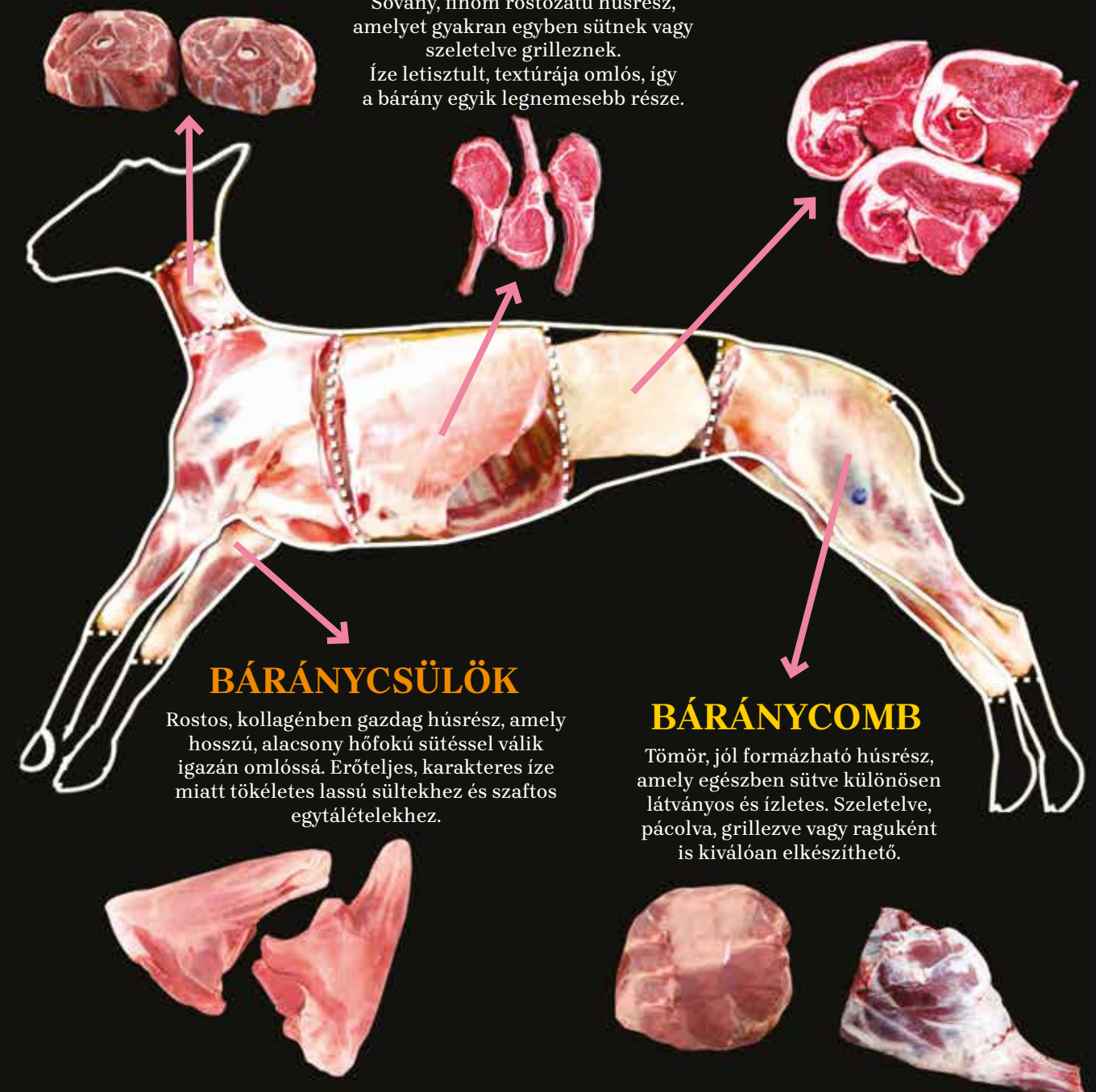
BÁRÁNYGERINC



Sovány, finom rostozatú húsrész, amelyet gyakran egyben sütnek vagy szeletelve grilleznek. Íze letisztult, textúrája omlós, így a bárány egyik legnemesebb része.

BÁRÁNYKARAJ

Zsengébb állagú, porhanyós hús, amelyet általában szeletelve, csontos bordakoszorúként vagy egyben sütvé készítenek. Látványos és ízletes fogás ünnepi alkalmakra.



BÁRÁNYCSÜLÖK

Rostos, kollagénben gazdag húsrész, amely hosszú, alacsony hőfokú sütéssel válik igazán omlóssá. Erőteljes, karakteres íze miatt tökéletes lassú sültékhez és szaftos egytálételekhez.

BÁRÁNYCOMB

Tömör, jól formázható húsrész, amely egészben sütvé különösen látványos és ízletes. Szeletelve, pácolva, grillezve vagy raguként is kiválóan elkészíthető.

A juh- és a bárányhús jellemzői

Prémium minőség

Az INTEROVIC és a JKÁSZ kampánya által népszerűsített juh- és bárányhús megfelel az Európai Unió szigorú élelmiszer-biztonsági és állatjóléti előírásainak. A termék friss, hűtött és fagyasztott formában kapható, ami garantálja a frissességét és megfelel a különböző értékesítési csatornák, köztük a HORECA és a kiskereskedelem igényeinek.

Helyi fajták és fenntarthatóság

1. A termelés a helyi ökoszisztémákhoz alkalmazkodott helyi fajták használatán alapul, ami hozzájárul a biodiverzitáshoz és a hagyományos tájak megőrzéséhez.
2. A legeltetés és a vándorlegeltetés, amelyeket ez a kampány népszerűsít, csökkenti a környezeti hatást és javítja a talaj minőségét.

A fogyasztói igényekhez való alkalmazkodás

1. A fenntartható és etikus termékek iránti kereslet kielégítése.
2. Sokoldalú alternatívaként pozicionálja a termékeket, amelyek egyaránt alkalmasak a modern és a hagyományos ételek elkészítésére.

Táplálkozás-élettani hatás

1. A termék gazdag kiváló minőségű fehérjében, amely elengedhetetlen a kiegyensúlyozott étrendhez, és táplálkozási-élettani szempontból is kiváló választásnak számít az európai táplálkozási irányelvek szerint.
2. A főként gabonafélékkel és takarmánnyal táplált juh- és bárányok húsa jellegzetes ízével is kiemelkedik, ami megfelel azon fogyasztói igényeknek, akik hagyományos, mégis különleges kulináris élményeket keresnek.

Célpiacon Kulcsfontosságú információk



Spanyolország

13.596.561

Juhállomány 2023-ban

2.293.470

Kecskeállomány 2023-ban

2.450,1_M/€

Végső mezőgazdasági termelés (2023)

Spanyolország Európa legnagyobb juhhús-termelője, (2022-ben elérte a 229,2 ezer tonnát), és a második legnagyobb kecskehús-termelője.

Ez az ágazat nagy jelentőséggel bír a vidéki térségekben, mivel ezeken a természetes legelőkkel teli területeken - amelyek más mezőgazdasági célokra nem alkalmasak - található az országban több, mint 110 000 juh- és 75 000 kecsketenyésztő gazdaság. Emellett jelentős ipari infrastruktúrával is rendelkezik: 363 feldolgozóüzem és több, mint 1000 forgalmazó támogatja a bárány- és kecskehús termelését és forgalmazását.

Spanyolországi fogyasztás

Növekvő fogyasztási tendencia a Horeca szektorban

A fő értékesítési csatornák közé tartoznak a szupermarketek, amelyek a forgalom 36,1%-át bonyolítják le, valamint a hagyományos üzletek, amelyek 39,3%-os részesedéssel bírnak. Ezzel szemben a HORECA szektor – azaz a vendéglátóhelyek – a fogyasztás mindössze 13,5%-át képviseli.

Növekvő export

2022-ben Spanyolország 302 684 ezer euró értékben exportált juh- és kecskehúst, ami 7%-os növekedést jelent a 2021-es évhez képest.

Bár az elmúlt évtizedekben csökkenő tendenciát mutatott a juh- és kecskehús fogyasztás, az INTEROVIC utóbbi években végzett munkája jelentősen hozzájárulhat a fogyasztás növekedéséhez. Olyan kezdeményezésekkel támogatják a bárány- és kecskehús népszerűsítését, amelyek megfizethetőbbé és könnyebben fogyaszthatóvá teszik ezeket a húsokat. Ilyen például az El Paquito bárányhúsos szendvics, amely egyesíti a hús gazdag ízét, sokoldalúságát és értékeit, és közvetlenül szólítja meg a fiatalabb közönséget. Ezt a szendvicset bárok és éttermek kínálhatják pultjaikon, de ott-hon is egyszerűen elkészíthető.

A kampány hozzájárul a szezonális bárányhús fogyasztás csökkentéséhez, annak ellenére, hogy ez továbbra is egy olyan termék, amelyet különleges alkalmakkor fogyasztanak.

Magyarország

Magyarországi termelés

Kicsi, de jelentős:

2022-ben Magyarország 12,4 ezer tonna juh- és kecskehúst termelt, ezzel az EU-ban a 14. helyet foglalta el.

Helyi fajták:

A termelés helyi fajtákra épül, amelyek alkalmazkodnak az ökoszisztémákhoz, támogatva a biodiverzitást és a fenntarthatóságot.

Növekvő ágazat: Bár a termelés alacsonyabb, mint Spanyolországban, Magyarország egyre nagyobb szerepet játszik az exportpiacokon.

Juhállomány 2023-ban

907.100

ebből anyajuhok száma: 694.000

Kecskeállomány 2023-ban

31.300

Az ágazat termelési értéke 2023-ban:

30 Mrd Ft

ebből élőállat értékesítés 90%

Fogyasztás Magyarországon

Alacsony szintű fogyasztás:

A juh- és kecskehús kevésbé jellemző a mindennapi étrendben, inkább ünnepekkor és különleges alkalmakkor fogyasztják.

Exportorientált termelés:

Magyarország termelésének jelentős részét a külföldi piacokra értékesíti, ezáltal növelve piaci részesedését Európában és nemzetközi szinten egyaránt.

Globális piac

Export az EU-ban

Mindkét ország meghatározó szerepet tölt be a juh- és kecskehús fenntartható alternatívaként történő népszerűsítésében az Európai Unión belül és a nemzetközi piacokon egyaránt.

Pozitív környezeti hatás

A termelés mindkét országban a fenntartható módszereken alapul, például kiterjesztett és vándorlegeltetésen, amelyek mérséklik a környezeti terhelést, miközben elősegítik a talajok és az ökoszisztémák megújulását.



TEDD KÜLÖNLEGESSÉ A MINDENNAPOKAT
fenntartható juhhússal
Európából

A „Tedd különlegessé a mindennapokat fenntartható juhhússal Európából” szlogent viselő kampány egy európai kezdeményezés, amelynek célja a juh- és bárányhús-termékek fogyasztásának népszerűsítése a spanyol és a magyar piacokon. A kezdeményezés számos promóciós tevékenységet magában foglal, (sajtótájékoztatók, vásárok, honlapok, közösségi média tevékenységek, digitális kampányok és hagyományos médiumokban, például a televízióban megjelenő kampányok, PR-tevékenységek és a női Európa-bajnokság keretében szervezett események), valamint készételek készítését forgalmazás céljából, azzal a céllal, hogy növeljék ezeknek a termékeknek a ismertségét a megcélzott piacokon.

A kampány fókuszában a fogyasztók figyelmének felhívása áll az európai eredetű termékek fogyasztásának fontosságára. Az Európai Termelési Modell a világ legszigorúbb előírása, ami garantálja az élelmiszerek nyomon követhetőségét, az állatok jólétének védelmét, valamint a termelőtől a fogyasztóig terjedő magas szintű minőséget és biztonságot. Ezért az INTEROVIC és a JKÁSZ minden tevékenységével arra törekszik, hogy ezt az értékes üzenetet minél szélesebb közönséghez juttassa el.

Visszatér a Barihús!

A JKÁSZ és az INTEROVIC Barihús kampányának célja a puha és ízletes bárányhús sokoldalúságának bemutatása, valamint ezen rendkívüli hús fogyasztásának ösztönzése, különösen a fiatalabb korosztály körében. Ennek érdekében a Barihús koncepció azzal a szándékkal született meg, hogy közelebb hozza a juhhúst a közönséghez, és a bárókban, éttermekben szezontól függetlenné tegye a bárányhús fogyasztását. Ennek népszerűsítésére kerül újra megrendezésre minden évben a Bárány Napok is. A résztvevő éttermek teljes listája, azok címeivel és receptjeivel együtt itt tekinthető meg:

www.barihus.hu

Barihús

· A TE BÁRÁNYKAJÁD ·
FENNTARTHATÓ & EURÓPAI



Kapcsolat

További információkért a „Tedd különlegessé a mindennapokat fenntartható juhhússal Európából” kampányról látogasson el a **www.barihus.hu** honlapra.

Kérdés esetén vagy további információért kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot velünk a iroda@juhkecske.hu e-mail címen.

A JKÁSZ és az INTEROVIC a juh-, és kecskehús ágazat szakmaközi szervezete, az Európai Unió támogatásával 2025 és 2027 között egy promóciós multiprogram keretében Spanyolországban és Magyarországon ismerteti meg a közönséggel ezen élelmiszerek értékeit és kezdeményezi a juh és bárányhúsból készült ételek fogyasztását a fentebb említett tevékenységek segítségével.



barihus.hu



[@bariinfo](https://www.facebook.com/bariinfo)



[@Bari-info](https://www.youtube.com/@Bari-info)



**TÁPLÁLKOZÁSI
AJÁNLÁSOK
A HÚSRA
VONATKOZÓAN**

Az Európai Unió tagállamai által létrehozott „Élelmiszeralapú táplálkozási irányelvek Európában” fogyasztási ajánlásokat tartalmaz az egészséges életmód népszerűsítésére. Ezeket az ajánlásokat minden élelmiszercsoporthoz, beleértve a juhhúst is, megtalálja a QR-kód beolvasásával.