

# A hízott libamáj fogyasztásának aktuális kérdései

Lendvai Edina – Czibolya Anita

*A hízott libamáj egy speciális termék, melyet a ludak töméses hizlalásával állítanak elő. Sok ezer éves múlttal rendelkezik a termék előállításának folyamata, amely mára Magyarország számára is meghatározó ágazattá nőtte ki magát.*

*Munkánk során ennek a hungaricum terméknek az előállításával, illetve fogyasztásával kapcsolatosan végeztünk elemzéseket. A termelési oldalról 10 gazdával készítettünk strukturált interjúkat, melyekből megtudtuk, milyen aktuális kérdések, problémák foglalkoztatják, érintik őket. A kvalitatív módszer mellett a kvantitatív kérdőíves felmérést is alkalmaztuk – fogyasztói szokások felmérése, megismerése céljából. Képet kaptunk arról, hogy a fogyasztók körében mennyire számít különlegességnek, úgynevezett kuriózumnak a termék, hazánkban jellemzően valamilyen alkalomhoz kötik az emberek a libamáj fogyasztását. A vélemények szerint a libamáj termékek magas árkategóriába sorolhatók, ezért azok fogyasztói csoportjai is magasabb jövedelemmel rendelkezőkből áll. A megkérdezett fogyasztók többsége tisztában van a töméses hizlalás folyamatával, esetenként szükséges rossznak tartják.*

*Kulcsszavak: strukturált interjú, kérdőíves felmérés, fogyasztói preferenciák, állatjólét*

## 1. Bevezetés

A hízott libamáj termelés évtizedek óta kiemelkedő helyet foglal el a magyarországi baromfi termékek előállításának sorában.

Kutatásunkkal ezen tématerületet igyekszünk több oldalról is feltárni.

1. egy képet szeretnék adni az intenzív májtermelés múltjáról és jelenéről.
2. a termelésben szereplők közvetlen véleményei alapján betekintést szeretnénk nyerni az általuk végzett termelésbe,
3. a fogyasztói szokások alakulását szeretnénk felmérni, valamint arról szeretnénk információt nyerni, hogy mennyire tájékozódottak az emberek a libahizlalás témájában.

A célok elérése érdekében kvalitatív és kvantitatív kutatást végeztünk.

### 1.1. A libahizlalás története

A baromfifajok közül az ember a ludat háziasította a legkorábban, a lúdtartás az egyik legősibb tradíciója az emberiségnek. Már az ókori Egyiptomban (Kr. e. 2500) is alkalmazták a hizlalásos tömést, az i.e. 2500-ból feltárt sírköveken és domborműveken fellelhetőek olyan képek, melyek a ludak tömését ábrázolják.

A liba hizlalásának gyakorlata így feltehetően Egyiptomból terjedt tovább a mediterrán térség felé, Görögországban majd a rómaiaknál is alkalmazták a folyamatot. Ezt követően a zsidó nép körében is ismertté vált a libatömés, és tovább terjedt Európa szerte.

Egyes kutatások szerint a Kárpát-medencében körülbelül ezer évre visszanyúló hagyományra mutató jelek utalnak. Magyarországon a lúdtenyésztésnek már év-százados múltja van, a XI.–XII. században már tartottak libákat, amik után egyházi tizedet is kellett fizetni. A XIX. század közepén egyre inkább megindult a nagyarányú libatartás, melyet a kukoricatermesztés fellendülése idézett elő. Amíg a kukorica nem volt széles körben ismert

takarmány, addig más energia-gazdag növényekkel igyekeztek elérni azt, hogy az állatok mája szép nagyra és zsírosra fejlődjön. Az egyik legjellemzőbb ilyen takarmányként a fűgét használták, amely a legalapvetőbb takarmányként szolgált. További fellendülést idézett elő hazánkban az, hogy a tanyasi lúdtartás és a kukoricatermesztés egyre szorosabban összekapcsolódott. Ezekből kiindulva elmondható, hogy Magyarország lúdtenyésztése az 1970-es évek második felétől dinamikus fejlődést mutatott, melynek eredményeképpen 1980-tól hazánk a világ leg-nagyobb libamájtermelő-, és exportáló országa lett (Horn 1991, Locsmándi 2007, Tóásó 2006).

### *1.2. Az intenzív májtermelés állatjóléti kihívásai*

A hízottmáj-termelést állatjóléti okok miatt nagyon sokat támadják, leginkább a kényszeretetés folyamatát vélik állatkínzásnak. Ennek a tényének a megalapozására a mai napig nincs tudományosan alátámasztott bizonyíték. A májtermelésben nagy tradíciókkal rendelkező országokban, mint például Franciaország, Magyarország, Bulgária, nagyon magas számú munkaerőt foglalkoztat ez az iparág. Az állatjóléti előírások szigorodása és a különböző állatvédő mozgalmak igen jelentős kihívások elé állítják az ágazatot. Az Európai Unióban több ország is tiltja a kényszeretést, többek között Németország, Dánia, Észtország, Finnország, Luxemburg, Lengyelország. A felsorolt országok közül csupán Lengyelországban van törvény a töméses hizlalás betiltásáról, a többi országban csak kényszeretetés általános tiltásáról rendelkeznek (Horn 1991, Kozák 2011).

2012 júniusában fogadta el az Európai Parlament mezőgazdasági és vidékfejlesztési bizottsága a 2012-2015 közötti európai uniós állatjóléti stratégiával kapcsolatos jelentést, de ugyanekkor elvetette a hízott libamáj betiltását célzó javaslatot.

Mi magyarok mindig is kulturális és gasztronómiai örökségnek tartottuk a tömött libából származó májat. Hazánkban 2012 áprilisában elfogadásra került a 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról, amelynek keretei között a jogszabály meghatározást ad arról, hogy a hungarikum egy olyan kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítményét jelenti. A felsorolt ismérveket figyelembe véve a libamáj méltó helyet foglal el a hungarikumok sorában (Magyar Közlöny 2012. évi 42. szám, 2012. évi XXX. tv).

A Négy Mancs nevű szervezet egy bécsi székhelyű állatvédelmi szervezet, amely 2006 novemberétől nemzetközi kampányt folytatott a tömött libákból származó hús és máj ellen, és ezek alapján feketelistát készített, amelyen több magyar cég neve is szerepelt. A szervezet azt kérte az áruházláncoktól, hogy ne vásároljanak árut azoktól az üzemeiktől, amelyek szerepelnek a listájukon, azaz részt vesznek a töméses hizlalás útján történő termék előállításban. Ezen intézkedések következményeként alakult ki az a helyzet 2008-ban, amelyről a termelőkkel folytatott interjúk során is hallhatunk, hogy a szentesi Hungerit Zrt. az általa végzett hízott áru feldolgozását felfüggesztette, mivel a kiemelkedő jelentőséggel bíró osztrák és német felvásárló piacát elveszítette. Az úgynevezett lejárató kampány hatására több milliárd forintos kára keletkezett a cégnek, és több száz ember munkanélküliségét eredményezte az elbocsátások miatt. A Hungerit Zrt. kártérítési pert indított a Négy Mancs ellen, de első lépésként a feketelistáról való lekerülést tüzték ki célul ([www.hvg.hu](http://www.hvg.hu)).

### *1.3. Hízott libamáj termelés és export alakulása*

Az 1. táblázatban a 2006–2012 között terjedő időszakban megfigyelhetjük a hízott libamáj termelés és az export alakulását külön-külön az évekre lebontva, tonnában kimutatva. Ahogyan azt az ábra is jól szemlélteti, a termelés 2008-ig nőtt, majd hirtelen megtorpant és

egy visszaesést tapasztalhatunk, bár, a bérvágások miatt ez a visszaesés nem olyan nagymértékű, mint ahogy a táblázat adatai sejtetik. A radikális állatvédő akciók következtében a csökkenés egészen 2012-ig tartott, tavaly azonban újra megnőtt a termelt mennyiség.

1. táblázat Hízott libamájtermelés és export 2006–2012. a BTT tagsági körében (tonna)

Év	Termelés (t)	Export (t)
2006.	1 734,1	1 243,9
2007.	1 947,2	1 318,5
2008.	2 006,4	1 457,6
2009.	1 556,8	1 173,6
2010.	1 331,9	1 242,4
2011.	1 190,6	1 205,5
2012.	1 353,5	1 126,3

Forrás: Látits (2013)

A libamáj-export mennyisége a fent leírtaknak megfelelően alakult. A libamáj részesedése az összes lúdból 2009-ben érte el a csúcspontját. 45,2%-kal az azt követő 2 évben csökkenés észlelhető, de 2012-ben ismét meghaladta a 40%-os részesedést. A libamáj az összes baromfiexport értékéből általánosságban a 10% körüli értéket mindig megközelítette a vizsgált 8 éves intervallumban. A 2009-es évben ezt az értéket meg is haladta, 12,1%-os részesedéssel. (Látits 2013).

## 2. Anyag és módszertan

Munkánk során kettős kutatást végeztünk, annak érdekében, hogy két oldalról is megvizsgálhassuk a témát. Egyrészt strukturált interjút készítettünk 10 termelővel, akiknek a fő tevékenységi körébe a liba hizlalás és libamájtermelés tartozik, másrészt kérdőíves felméréssel igyekeztünk a fogyasztói szokásokkal kapcsolatosan új információkhoz jutni. A felmérést különböző településtípusokon bonyolítottam le, leginkább a dél-alföldi régiót érintve, megyei jogú városokban, egyéb városi rangú településeken és falvakban is sor került a kérdőívek kitöltésére. A felmérésben résztvevő települések 18 éves és idősebb lakosságának egyenlő esélyei voltak a mintába kerülésre. A kérdőíven szereplő kérdéscsoportok a következők voltak:

- A fogyasztási gyakoriság vizsgálata.
- A fogyasztást befolyásoló tényezők vizsgálata. (alkalom, ár, egészségesség)
- Minőség- és árérzékenység.
- A termékekkel kapcsolatos attitűdök vizsgálata.
- A termékekkel kapcsolatos szervezetek ismeretségének vizsgálata.

A kitöltött kérdőíveket a STATISTICA programmal és az EXCEL táblázatkezelővel elemeztük.

## 3. Eredmények és értékelésük

### 3.1. A kvalitatív kutatás eredményei

A libatenyésztőkkel elvégzett interjúk kapcsán három fő problémát emelnénk ki. Az egyik a *gazdasági válság hatásával* kapcsolatos, melynek kapcsán valamennyien egybehangzóan állították, hogy a kiadások egyre inkább csak növekedtek, mindemellett a hozam

növekedésének mértéke nem arányos a kiadások növekedésének mértékével. Sokkal többet kell termelni, viszont a bevételek nem mutatnak növekedést. Az *európai uniós szigorítások* esetében megoszlottal a vélemények. A megkérdezettek 4-6 arányban adtak igen-nem választ a feltett kérdésre. Azok, akik azt válaszolták, hogy okoztak nehézségeket a szigorítások, leginkább a szigorítások által megkövetelt változások kivitelezésének költségeire gondoltak. Tapasztalataik szerint az uniós szabályozások betartása jelenti a nehézségeket, ezen túl is a többletköltségeket. Számos engedély beszerzése szükséges a gazdaság megfelelő működtetéséhez, melyek magas költségekkel járnak (vízjogi engedély, monitoring vizsgálatok). Ahhoz, hogy egy gazdaság a későbbiekben is működőképes legyen a szigorításoknak, szabályozásoknak eleget kell tenni. Ezek megoldásához fejlesztéseket kell megvalósítani, melyek anyagi befektetéseket követelnek. Ezek a befektetések legtöbb esetben saját tőkéből kerülnek ki, ami a nehézséget okozza. Az *aktuális problémákra* rátérve az alábbiakat sorolták fel az állattartók: A takarmány- és gyógyszer árak emelkedését 6 termelő emelte ki, az alacsony felvásárlási árakat 3 termelő említette. A magasabb elvárások megjelenése 2 termelőnek jelent kiemelkedő problémát úgy, mint a kereslet visszaesése és az alkalmazottak finanszírozása, és a tömő alapanyag minőségének romlása is. A késedelmes kifizetést egy termelő emelte ki, mint jelenleg fennálló problémát.

### 3.2. A kvantitatív kutatás eredményei

A felmérés során 150 fő töltötte ki a kérdőívet, 67%- nő, 33% férfi – jellemzően 26-40 év közöttiek (42%), illetve 18-25 és 41-65 év közöttiek (27 % – 27 %) válaszoltak a kérdésekre. Végzettség szerint 38% felsőfokú, 54% középfokú, illetve 8% alacsony végzettséggel rendelkező volt közöttük.

A kérdőív első kérdése arra keresi a választ, hogy a megkérdezettek milyen gyakran fogyasztanak libamájat. A fogyasztói gyakoriság megállapításához öt válaszadási lehetőséget soroltunk fel. Az értékelés során kiderült, hogy a válaszadók jelentős része, 39%-a évente 2-3 alkalommal jut a kérdéses termékhez, 23%-uk évente egyszer mondhatja el, hogy libamáj kerül az asztalára. A megkérdezettek 19%-a nem fogyaszt libamájat, amit a legtöbb esetben azzal magyaráztak, hogy nem szeretik a terméket. Viszonylag kis százalékban jelenik meg azoknak a száma, akik heti rendszerességgel iktatják be étkezésükbe a libamájat. Jellemzően azok tehetik ezt meg, akik a termeléssel foglalkoznak, vagy a családi, baráti kör tevékenységében előfordul a libahízalás. A termék fogyasztásának gyakoriságát leginkább annak magas ára befolyásolja. A legtöbben az alacsony jövedelmükre hivatkoztak, hogy nem, vagy csak ritkán engedhetik meg maguknak a libamáj vásárlását, sokaknak szinte elérhetetlen a produktum.

Szorosan ehhez a témához kötődik a második kérdésünk, miszerint a fogyasztáshoz kapcsolódó alkalmakra kérdeztünk rá. A válaszadási lehetőségek között szerepelt a Mártonnap (46%), a Karácsony (22%), a családi ünnep (29%) és annak a lehetősége, hogy alkalmától függetlenül kerül az asztalra a termék (75%). Az egyéb (6%) kategóriába azok a válaszadók tartoznak, akik azt mondják, hogy libamájat nem fogyasztanak. Több választ is megjelölhettek a kérdőív kitöltői.

A továbbiakban a válaszadó 5 állítással találkozott a felmérésben. A feladata az volt, hogy meg kellett határozni egy 5 fokozatú skálán, hogy mennyire ért egyet az állításokkal. A válaszok alapján megállapítható, hogy milyen kép rajzolódik ki a fogyasztókban a libamájról és az azokból készült termékekről. A kapott pontszámokból átlagot és szórást számoltunk (2. táblázat).

2. táblázat A libamájjal kapcsolatos állítások fogyasztói megítélése (N=150)

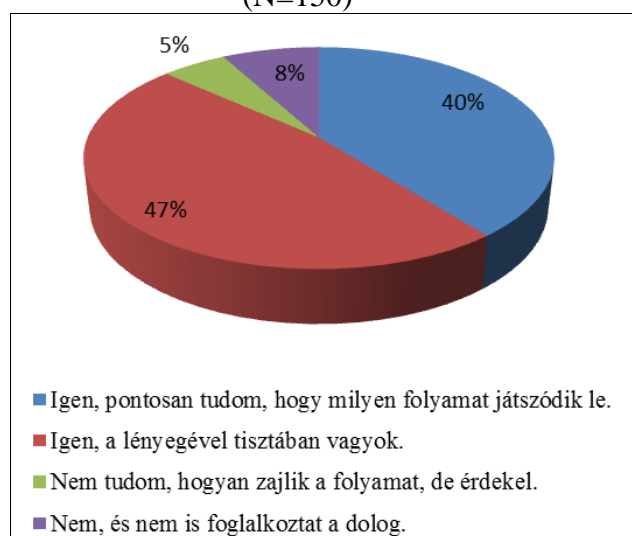
Állítás	Átlag	Szórás
A libamáj magyar különlegesség.	4,36	0,91
A libamáj az egészséges táplálkozás része.	3,29	1,21
A libamáj megfizethetetlen az Ön számára.	3,01	1,16
A libamáj túl zsíros számomra.	2,59	1,32
A libamáj elkészítése számomra nehéz.	2,42	1,45

Forrás: saját szerkesztés

A megkérdezettek leginkább azzal értettek egyet, hogy a libamáj magyar különlegesség, ezen kívül most is jól kirajzolódott, hogy magas az ára a terméknek, sokak számára megfizethetetlen. Azok körében, akik fogyasztják a terméket nem jelent problémát elkészíteni azt – derült ki az utolsó állítás alacsony pontszámából. Ugyanakkor az is kiderült, hogy a fogyasztók nem feltétlen vannak tisztában azzal, hogy a libamáj magas kalóriatartalommal bír, s emiatt nem tartozik a könnyű ételek körébe.

A 7. kérdésben arra vonatkozóan, hogy a fogyasztók milyen mértékben ismerik a libatömés módszerét, annak lépéseit, négy választási lehetőséget tüntettünk fel. Ezek közül egyet jelölhetett meg a kitöltő. A megkérdezettek 47%-a tisztában van a libatömés folyamatával, és megközelítőleg hasonló számban (40%) vannak azok, akik pontosan tudják, hogy milyen folyamat játszódik le a libamáj hízalása során. 8%-ot tesz ki azoknak a válaszoknak a száma, akik nem ismerik és nem is szeretnék megismerni a munka folyamatát. A legkevesebb választás arra a lehetőségre érkezett (5%), hogy nem ismerik a folyamatot, de szert tennének arra, hogy tudomást szerezzenek róla. (1. ábra)

1. ábra A válaszadók megoszlása a libatömés munkafolyamatának ismerete alapján, % (N=150)



Forrás: saját szerkesztés

A továbbiakban rátértünk a *Négy Mancs* nevű szervezettel kapcsolatos vélemények feltérképezésére. A megkérdezettek 79%-a hallott már őlük. A velük kapcsolatos állításokkal való egyetértés mértékét a 3. táblázat ismerteti.

3. táblázat A válaszadók megoszlása a Négy Mancs nevű szervezet tevékenységének fogyasztói megítélése alapján (N=121)

	Átlag	Szórás
A szervezet a hazai lúd ágazat termelésének csökkenését eredményezi.	4,19	1,19
A Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, mert a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie.	4,17	1,27
A szervezet valójában nem állatvédelemmel foglalkozik.	3,36	1,40
A Négy Mancs mellett még sok más ilyen jellegű szervezetre lenne szükség, amely védi az állatokat.	2,21	1,43

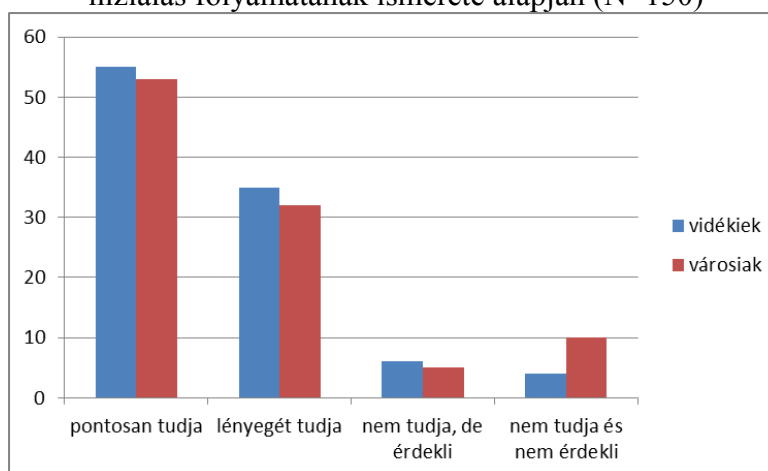
Forrás: saját szerkesztés

A táblázat adatai szerint a válaszadók jellemzően károsnak ítélik meg a szervezet tevékenységét.

A fenti kérdéseket megvizsgáltuk demográfiai ismérvek alapján is. Az alábbi jelentősebb eltéréseket tudtuk kimutatni:

- A vidéki és a városi lakosok esetében különbséget találtunk az alapján, hogy mennyire vannak tisztában azzal, mit jelent a libatömés. A megkérdezettek közül 33%-ot tesz ki a vidéki településeken élők száma. Közülük 55% pontosan tisztában van a folyamattal, 35%-uk ismeri a folyamat lényegét, 6% és 4% van azon a vélemény, hogy nem ismeri a folyamatot, de érdekli, és nem ismeri, de nem is kíváncsi a termelés lényegére. A városiak 53%-a az, aki a libatömés folyamatának lényegével tisztában van, de pontosan nem világos számára a munkafolyamat. 32% pontos ismeretekkel rendelkezik, 5% nem ismeri a folyamatot, de érdekli. 10%-ot tesz ki azoknak a száma, akik nem tudják, hogy hogyan zajlik a májtermelés és nem is foglalkoztatja őket a termelés (2. ábra).

2. ábra A válaszadók megoszlása a vidéki és városi lakosok körében a töméses hízalás folyamatának ismerete alapján (N=150)



Forrás: saját szerkesztés

- Az általános iskolai végzettséggel rendelkezők mindegyike hallott már a Négy Mancsról. A középiskolai végzettségűek 80%-os arányban, a felsőfokú végzettségűek 75%-os arányban tudják azt elmondani magukról, hogy nem idegen számukra a Négy Mancs. Ennek a látszólagos ellentmondásnak az az oka, hogy az alacsonyabb végzettséggel rendelkezők foglalkoznak a libatartással, ezért őket jobban érinti a téma, míg a magasabban kvalifikáltakat nem feltétlenül érdekli a csoport tevékenysége.

- A lakóhely szerinti megoszlást vizsgálva, a vidéki lakosok 94%-a, a városi lakosok 72%-a mondta azt, hogy nem ismeretlen számára a Négy Mancs nevű szervezet. Ezzel a kérdéssel is azt a tudom megerősíteni, hogy a városi lakosok kevésbé érdekeltek a témában, így azzal kapcsolatos közvetett ismereteik is felszínesebbek.

#### 4. Következtetések, javaslatok

A libamáj és libamájkészítmények esetében a kutatási eredmények alapján elmondható, hogy a fogyasztók igényei, vásárlóereje, vásárlási szokásaik földrajzi elhelyezkedésük, korcsoportjuk és képzettségük alapján eltérő. A dél alföldi régióban igen elterjedt folyamat a libák töméses hizlalása, számtalan családnak biztosítja a megélhetését. Az eredmények kiértékelését követően elmondható, hogy a legtöbb embernek a libatömés jut eszébe a libamájról. Leginkább a vidéki emberek asszociálnak önmagára a folyamatra, közülük jelölték a legtöbben azt választ, hogy pontosan tudják, hogy milyen folyamat játszódik le a tömés során vagy azt, hogy a lényegével tisztában vannak. A városi lakosoknak a libamáj hallatára jellemzően az íz világa jut eszükbe. A legtöbben a pástétomra, sült libamájra, finom ízre gondolnak a libamáj hallatán. A fogyasztói értékítélet szerint a libamáj termékek magas árkategóriába sorolhatók, ezért azok fogyasztói csoportjai is magasabb jövedelemmel rendelkezőkből áll. Így kialakult a libamáj kuriózum jellege, hiszen az emberek magas áron tudnak csak hozzájutni.

A megkérdezettek véleménye a libatömésről, mint folyamatról általában megegyezett. A legtöbb esetben úgy ítélik meg, mint szükséges rossz. Manapság már hazánkban is egyre inkább felerősödőben van az állatvédelem, az állatjólét. A válaszadók kis számban vélik állatkínzásnak a folyamatot, leginkább azok körében jellemző, akik nem ismerik a folyamatot.

Az állatvédelemmel kapcsolatos kérdésköröket elemezve arra a megállapításra jutottam, hogy a megkérdezettek 21%-a csupán az, aki egyáltalán nem hallott erről a szervezetről. A megkérdezettek leginkább azzal a kérdéssel értettek egyet, hogy a Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, melyet a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie (4,17), illetve azzal, hogy a haza lúd ágazat a termelésének csökkenését okozza (4,19).

A 150 fős megkérdezésből kiderült, hogy a megkérdezettek 58%-a fogyaszt valamilyen gyakorisággal libamájat, illetve abból készült terméket. Kiderült az is, hogy azok, akik nem fogyasztanak libamájat, legtöbben azért teszik ezt, mert nem engedhetik meg maguknak, túl drágának tartják azt. Az értékelésből egyértelműen alátámasztható a korábbi állításom, hogy Magyarországon leginkább alkalomhoz kötik a libamáj fogyasztását.

A fogyasztás elősegíthető a libamáj népszerűsítésével, akár gasztro tévéműsorokban, akár fesztiválokon, ahol receptekhez juthatnak az érdeklődők, illetve kóstolóval lehetne közelebb hozni a fogyasztók számára ezt az ínycsengést. A Márton-napi libalakoma eléggé elterjedt már a vendéglátóipari egységekben, ezen kívül is lehetne az étlapokon kínálni a különböző variációkat. Természetesen a magas ár mindenképp csökkenti a keresletet, ugyanakkor azokat a potenciális vevőket, akik elvi okok miatt (libatömés-ellenesség) nem veszik a terméket, bemutatókkal, tájékoztatókkal, prospektusokkal lehetne meggyőzni arról, hogy a technológia nem liba-ellenes.

Összességében elmondható, hogy a libamáj magyar különlegesség. Jövedelmezőségi szempontból is igen fontos, hazai gazdaságunk előrelépését eredményezheti. Exportpiacunk fontos szereplője, mindemellett a számtalan családi gazdaság, vállalkozás alapjaként működik.

## Irodalomjegyzék

- Horn P.(1991): *Baromfitenyésztés Kézikönyve*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Kozák J. (2011): A hizott liba- és kacsamáj termelése, valamint piaci kihívásai. *Gazdálkodás*, 55, 3, 309–316. o.
- Látits M. (2013): *Szóbeli közlés*.
- Locsmándi L.(2007): *A libamáj komplex vizsgálata*. Doktori Disszertáció, Kaposvári Egyetem, Kaposvár.
- Magyar Közlöny (2012): 42. szám.
- Tóásó Sz. (2006): *EU-konform hizott libamáj előállítás hazai megoldásának ökonómiai kérdései*. Doktori Disszertáció, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Mosonmagyaróvár.
2012. évi XXX. tv – a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról  
[http://hvg.hu/kkv/20131014\\_Alneven\\_jart\\_a\\_kozjegyzonel\\_a\\_Negy\\_Mancs](http://hvg.hu/kkv/20131014_Alneven_jart_a_kozjegyzonel_a_Negy_Mancs)