



**SZENT ISTVÁN EGYETEM
GÖDÖLLŐ
GAZDÁLKODÁS- ÉS SZERVEZÉSTUDOMÁNYOK
DOKTORI ISKOLA**

DOKTORI (PhD) ÉRTEKEZÉS TÉZISEI

**A MINŐSÉG HATÁSA A HAZAI SERTÉSHÚS VERTIKUM
VERSENYKÉPESSÉGÉRE**

Készítette:

Nagyné Pércsi Kinga

Témavezető:

Dr. Szénay László
prof. emeritus
közgazdaságtudomány doktora

Gödöllő
2006

A doktori iskola megnevezése:

**Gazdálkodás- és Szervezéstudományok
Doktori Iskola**

A doktori iskola tudománya:

Gazdálkodás- és Szervezéstudományok

A doktori iskola vezetője:

**Dr. Szűcs István
egyetemi tanár, tudomány doktora,
közgazdaságtudomány
SZIE, Gazdaság- és
Társadalomtudományi Kar,
Gazdaságelemzési és Módszertani
Intézet**

Témavezető:

**Dr. Szénay László
prof. emeritus, tudomány doktora,
közgazdaságtudomány
SZIE, Gazdaság- és
Társadalomtudományi Kar,
Regionális Gazdaságtani és
Vidékfejlesztési Intézet**

.....
Az iskolavezető jóváhagyása

.....
A témavezető jóváhagyása

BEVEZETÉS

A kutatómunka célját meghatározó jelenlegi helyzet és követelmények

A II. Nemzeti Fejlesztési Terv (Európa Terv) keretében körvonalazódó agrár-vidékfejlesztési politika 2007-2013-ig terjedő időszakának prioritásai többek között a mezőgazdaság és az erdészeti szektor versenyképességének erősítése, ezen belül a termékek minőségének javítása, a környezet védelme, a környezetgazdálkodás.

A hazai szakirodalomban az EU csatlakozás kapcsán megfogalmazódott, hogy a támogatásokkal nem érintett ágazatokban, amelyhez a sertéságazat is tartozik, az egységes európai piac biztosan csak szorosabb versenyt hoz, annak minden lehetőségével és kockázatával együtt. Ezen ágazatok sorsa és jövedelemtermelő képessége is egyrészt külső tényezőkön, a magyar költségvetés támogatási lehetőségein, másrészt pedig az egyéni és a társas vállalkozások versenyképességén múlik.

Az új európai élelmiszerszabályozás előtérbe helyezi a termelői felelősséget, a teljes élelmiszer-lánc szemléletet, a nyomon követhetőséget és az elővigyázatosság elvét. Az előírások érvényesítésében meghatározó szerepet kap az önkéntes minőségbiztosítás, illetve az ehhez szükséges rendszerek bevezetése. Az élelmiszerbiztonság, amely tudatos felelősségvállalás, és hatékony módszerekkel, rendszerekkel érvényesíthető, tehát a piacon maradás alapvető feltétele. Ugyanakkor a versenyképesség megteremtése szempontjából az utóbbi években a súlypont a minőségbiztosításról a minőségirányításra helyeződött át.

Mindemellett meg kell említeni, Beládi és szerzőtársai (2005) megállapítását, miszerint a különböző minőségbiztosítási rendszerek egyre inkább olyan piacra-lépési küszöbnek tekinthetők, amelyek meglete különösebb előnyt nem, de hiánya komoly hátrányt jelent a beszállítóknak, és amelyeknek adott esetben nem csak a minőség biztosítása lehet a célja, vagy hatása. Felmerül továbbá a kérdés, hogy vajon mi az a piaci helyzet, amíg betartják az előírt minőségi szabályokat, és kérdés az is, hogy a fogyasztók hogyan értékelik a minőségtanúsító rendszerek meglétét.

Az elvi és gyakorlati kiindulópontok

Az előzőekben említett versenyképesség, fenntarthatóság, élelmiszerbiztonság egymással és a minőséggel szorosan összefüggő fogalmak. Az összefüggéseket Csete és Láng (1999) minőségmodellje nagyon szemléletesen tükrözi.

A szerzők szerint az élelmiszerek minősége komplex rendszer, biológiai, műszaki, technológiai, közegészségügyi, fogyasztói, piaci, táplálkozás-élettani, környezeti, élelmiszer-, és élelmiszerbiztonsági stb. vonatkozásokkal és bonyolult folyamatokkal. Ezzel összefüggésben határozták meg a minőség főbb dimenzióit, a társadalmi – gazdasági (versenyképesség) - természeti környezet (fenntarthatóság), a termékpálya és az alapanyag, illetve végtermék dimenziókat. Véleményük szerint kulcskérdés, hogy a minőségi fejlődést meghatározó dimenziók között egyirányúság, összehangoltság, és arányos fejlesztés valósuljon meg (Csete-Láng, 1999). A modellből következik ugyanakkor, hogy a minőség dimenziói egyben a minőségfejlesztés elemei, tényezői is.

A minőség fejlesztése tehát, a műszaki fejlesztéshez hasonlóan csak komplexen képzelhető el, az említett dimenziók mentén.

A disszertációban a minőség Csete és Láng (1999) által megfogalmazott dimenziói mentén elemzem a minőség és a versenyképesség összefüggéseit, a versenyt meghatározó feltételeket, a 90-es évektől napjainkig. Az ilyen típusú elemzéssel jól megfogalmazhatók, illetve meghatározhatók a minőségfejlesztés további irányai, a minőségstratégia megvalósításának akadályozó tényezői is. Fő célkitűzésem, az említett minőségi dimenziók mentén, a szakirodalmi és empirikus elemzés révén, a hazai sertés vertikum számára kitörési lehetőségeket biztosító, a minőségre alapozott megkülönböztetőségre építő ágazati stratégia alapjának kidolgozása, a fejlesztési területek meghatározása.

A dolgozat empirikus részében a témához kapcsolódóan a húsipar szereplőit vizsgálom, a következő szempontok szerint, illetve az alábbi kérdésekre keresve a választ:

- Milyen csoportok alkotják jelenleg a húsipart?
- Milyen, a minőségfejlesztéshez kapcsolódó, jellemzőkkel írhatók le a húsipar szereplői és az egyes csoportok?
- Melyek az általuk követendő jövőbeni stratégiák, fejlesztési elképzelések?
- Mi várható a csoportok jövőbeni szerepét illetően?
- Hogyan képzelhető el mindezek ismeretében a vertikum minőségfejlesztése, melyek a fejlesztés jövőbeni irányai?

A kutatás korlátait figyelembe véve, a termékpálya szereplői közül azért a húsipart vizsgálom, mivel a termékpályák alsó szakaszának fejlődési esélyei is alapvetően a feldolgozóipar fejlődési esélyeitől függenek.¹

A mezőgazdasági árutermelők helyzetét, működésük feltételeit alapvetően a feldolgozóipar határozza meg. Az élelmiszer-előállítás folyamatát a fejlett, versenyképes élelmiszertermeléssel rendelkező országokban a feldolgozóipar koordinálja. A feldolgozóipar viszont alkalmazkodik a fogyasztók és a kereskedők igényeihez, ugyanakkor nem elhanyagolható szempont, hogy a feldolgozóipari vállalkozások versenyképessége nagymértékben függ a mezőgazdasági termeléstől.

A húsipari szereplők csoportosításánál, elemzésénél alkalmazott változók a vertikális koordináció kérdésköréhez szorosan kapcsolódnak, ennek főbb indokai az alábbiak:

- Az agrárkomplexum termékpályáinak időbeni, arányossági, ütemezetségi összehangolatlansága, érdekellentétei, erőfölénybeni, modernizációs, termelékenységi ellentmondásai megghiúsíthatják a minőségi törekvéseket.²
- A szakirodalmi elemzésekből megállapítható, hogy jelenleg a minőség termékpálya dimenziója mentén adódik, tehát a strukturális és koordinációs problémákkal kapcsolatos, a legtöbb gond a vertikum minőségfejlesztése terén.
- Az előírt élelmiszerbiztonság és a nyomon követhetőség szoros összefüggésben van a termékpálya szervezetségével, az érdekek összehangolásával.

¹ Potori, Udovecz, 2004, Papp, Nyárs, 2002

² Csete, Láng, 1999

- Részben az előzőhöz kapcsolódik a Bizottság élelmiszerhigiéniai rendelete által megfogalmazott elvárás, miszerint a HACCP rendszerek alkalmazását az alapanyag-termelőkre is ki kell a jövőben terjeszteni.
- A minőségirányítási rendszerek hatékonyságát is nagymértékben meghatározza a termékpálya koordináltsága.
- A felmérésben szereplő húsüzemek által megfogalmazott jellemző probléma a koordináció hiánya.

2. ANYAG ÉS MÓDSZER

A kutatás anyagi háttérét egyrészt kiinduló alapinformációs bázisként, valamint a korábbi tapasztalatok és álláspontok összehasonlító analízisének fő forrásaként a hazai és a nemzetközi szakirodalom kritikai feldolgozása adta. A bőséges elméleti és gyakorlati szakirodalom elemzésének tanulságait a saját kutatásom és a dolgozat logikai felépítésének törekvései szerint dolgoztam fel. A disszertációban a Csete-Láng (1999) által megfogalmazott minőségmodell három fő dimenziója (környezeti, termékpálya, termék) mentén elemzem a témát, mivel a minőség szerzők által megfogalmazott aspektusai szinte kivétel nélkül megjelennek a szakirodalomban is. Ugyanakkor a modell jó keretet biztosít a téma áttekintésére, lehetővé teszi a kapcsolódó területek rendszerezését. A modell igen szerteágazó, egyes dimenziói egymással szorosan összefüggenek, éppen ezért csak a célkitűzésemnek megfelelő mélységben, annak megfelelő részletességben vizsgálom az egyes dimenziókat, foglalkozom az egyes területekkel. A felhasznált és feldolgozott szakirodalomnak, az előzőeknek megfelelően öt fő csoportját (társadalmi, gazdasági, természeti környezet, termékpálya, végtermék dimenziók) hasznosítottam.

A kutatás anyagi háttérének lényeges feltétele volt az igen sok munkát jelentő adat és információ begyűjtése, feldolgozása és elemzése. Az adatok fő forrásait és a feldolgozás, majd az analízisek rendszerezését a téma kutatási feladataihoz igazítva alakítottam ki.

1. táblázat

EU engedélyezett üzemek tevékenység szerinti bontásban (2005. decemberi állapot szerint)^a

Tevékenység	Üzemek száma, db	Beérkezett kérdőív, db	A beérkezett kérdőívek aránya az összes üzemhez viszonyítva, %
V+D+F	19	8	42
V+F	5	0	0
V+D	10	4	40
V	20	1	5
F	48	6	13
D	8	2	25
DF	14	8	57
Összesen	124	29	23

Forrás: saját számítás

A témában publikált külföldi és hazai szakirodalom interpretációja után állítottam össze a kérdőívet és felállítottam a legfontosabb hipotéziseket. A kérdőíveket postai úton küldtem ki. A felmérésben résztvevő cégeket a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján közzétett engedélyezett üzemek címlistája, valamint az Országos Élelmiszervizsgáló Intézet honlapján közzétett jóváhagyott és derogációs üzemek címlistája alapján választottam ki. A különböző üzemsoportok egymástól eltérő kérdőíveket kaptak, a

^a Jelmagyarázat: V+D+F: vágási, darabolási, feldolgozási tevékenység; V+F: Vágási, feldolgozási tevékenység; V+D: vágási, darabolási tevékenység; V: csak vágás; F: csak feldolgozás; D: csak darabolás; D+F: Darabolás és feldolgozás

két üzemkör eltérő sajátosságaiból fakadóan. A kérdőíveket a nagyobb cégek esetében a termelési igazgatónak, kisebb cégeknél a cégvezetőnek, illetve az egyéni vállalkozónak címeztem. A 124 engedélyezett üzemből 36-tól érkezett válasz, illetve visszajelzés, ebből 29 volt értékelhető, kitöltött kérdőív, ami az üzemek 23,4%-a (1. táblázat). Ez egyben a 2005. decemberi állapot szerint az összes EU elfogadott friss hús és húskészítmény előállító üzemből való részesedést is jelenti. A válaszadási hajlandóság 29%-os volt.

A jóváhagyott és derogációs üzemek esetében a kérdőíveket összesen 153 üzem (52,6 %), és 151 cég kapta meg. 4 cégtől jött vissza kitöltetlen kérdőív a címzés hiányosságából, rossz címből kifolyólag. Az így fennmaradó 149 üzemből 41-től érkezett valamilyen formában válasz (27,5%), melyből összesen 39 volt értékelhető, a kiküldött kérdőívek 25%-a. A derogációs üzemek esetében 1 cég kivételével, melynek nem volt meg a pontos címe, minden üzemnek küldtem kérdőívet (14 cég), a kiskapacitású (jóváhagyott) üzemek címlistáján szereplők közül (276 üzem) minden második üzemnek, de tevékenységek szerint szétbontva, tehát minden második vágó, minden második feldolgozó, stb. került a mintába (2. táblázat). Minden címlista esetében a sertéssel, illetve a sertéssel is foglalkozó üzemeket vettem kiindulási alapul. A derogációs üzemek 29%-át, a jóváhagyott üzemeknek pedig 13 %-át reprezentálják az adatok.

2. táblázat

Kiskapacitású üzemek tevékenység szerinti bontásban (2006. januári állapot szerint)

Tevékenység	Üzemek száma, db	Beérkezett kérdőív, db	A beérkezett kérdőívek aránya az üzemek számához viszonyítva, %
V+D+F	18	4	22
V+F	24	2	8
V+D	4	1	25
V	98	13	13
F	103	11	11
D	9	0	0
DF	20	5	25
Összesen	276	36	13

Forrás: saját számítás

Az engedélyezett és a jóváhagyott üzemeken kívül 5 derogációs üzemtől érkezett vissza kérdőív, ebből 2 feldolgozási tevékenységre jóváhagyott (tehát a kiskapacitású, engedélyezett feldolgozók között már szerepel), és csak a vágási tevékenységre derogációs, míg 3 vágási tevékenységre derogációs. A 2006. januári címlista alapján összesen 15 derogációs üzem működik, amelyek mindegyike foglalkozik sertésvágással. 6 cég feldolgozási tevékenységre jóváhagyott üzem, ezért ezek az üzemek szerepelnek a kiskapacitású, jóváhagyott feldolgozóüzemek között is. 7 cég derogációs vágóüzem, további 2 rendelkezik külön jóváhagyott feldolgozóüzemmel, és külön derogációs vágóüzemmel is.

Az üzemcsoportoktól (engedélyezett, jóváhagyott, derogációs) összesen tehát 68 kitöltött értékelhető kérdőív érkezett vissza (277 üzemtől).

A kérdőív első része a minőséggel, nyomon követhetőséggel kapcsolatos kérdéseket és válaszlehetőségeket tartalmazta, a második rész kérdései a múltbeli, és a tervezett a

beruházásokkal kapcsolatosak, a harmadik rész a beszerzési csatornák főbb jellemzőire, míg negyedik és az ötödik rész az üzemre és a vállalkozásra vonatkozó legfőbb adatokra kérdez rá. A hatodik és egyben utolsó rész tartalmazza az uniós csatlakozás legfőbb előnyeivel és hátrányaival kapcsolatos kérdéseket, valamint egy nyitott kérdést is. A kérdőív kérdéseit a minőség-versenyképesség-stratégia összefüggés szerint igyekeztem összeállítani, úgy hogy lehetőleg ne nyúljon túl hosszúra. A vállalkozás általános adataira vonatkozó rész, az engedélyezett üzemek esetében, egy 7 fokozatú sorba rendezéssel a kiskereskedelmi láncokkal szembeni magatartásra, míg ugyanennél az üzemkörnél a minőséggel kapcsolatos rész 5 fokozatú sorba rendezéssel a márkázott húsprogramok széleskörű működésének akadályozó tényezőire is rákérdez. A kérdőívnek a vállalkozás adataival kapcsolatos része tartalmazza mindkét üzemcsoport esetében a kínálat szerkezetére és az értékesítési csatornákra vonatkozó kérdéseket is. Az adatokat Excel formátumban rögzítettem, majd SPSS 14.0 szoftver segítségével elemeztem.

Faktoranalízissel a kiválasztott változók közötti kölcsönös összefüggésen alapuló kapcsolatrendszer vizsgáltam, vagyis megpróbáltam az összefüggő változócsoportokat meghatározni.

A faktoranalízisnél alkalmazott változókkal klaszterelemzést végeztem, a cél az volt, hogy a megfigyelési egységeket relatíve homogén csoportokba rendezzem a kiválasztott szempontok alapján. Olyan klasztereket kerestem, amelyek elemei hasonlóak egymáshoz és különböznek más klaszterek elemeitől. A hasonlóság/különbözőség számszerűsítésére alkalmas mérőszám az euklédieszi távolság volt, a módszer pedig K-közép klaszterelemzés. A nem hierarchikus klaszterezést megelőzően, az elkülöníthető csoportok számának meghatározása céljából hierarchikus klaszter elemzést végeztem, amely során kapott dendrogram alkalmas a rejtett struktúrák feltárására. A hierarchikus klaszterezés során a „legtávolabbi szomszéd” („furthest neighbor method”) módszert használtam, viszonylag zárt csoportok elkülönítése céljából, valamint a négyzetes euklédieszi távolság módszert az elemek távolságának meghatározásához.

3. KÖVETKEZTETÉSEK

A minőségi dimenziók mentén, a minőségfejlesztés további irányai, a minőségstratégia megvalósításának akadályozó tényezői a következők:

1. Hazánkban a húsiparra jelenleg a túlélési stratégia, a nyomott áras értékesítés jellemző, amelyért a kereskedelem nagy részben felelős. Az „alacsony ár”, illetve „olcsó tömegtermék” stratégia azonban tovább nem tartható, amit az a tény is alátámaszt, hogy a csökkenő reálárak ellenére a sertéshúsfogyasztás folyamatosan csökken. Ennek okai közül kiemelendő a fogyasztói ízlés változása, illetve eltolódása más termékek irányába. A növekvő lakossági jövedelem tehát nem eredményezi automatikusan a húsfogyasztás növekedését, valamint, a jelenlegi tendenciák megváltoztatásához a fogyasztók gondolkodását, a vöröshúsokkal kapcsolatos attitűdjeit kell módosítani.
2. A témakörben végzett empirikus kutatások eredményei is azt igazolják, hogy a sertéshús megítélése társadalmi szinten kedvezőtlen, valamint hogy a magyar lakosság a jövőben is igényelni fogja, és az árban is elismeri majd a magasan feldolgozott, drága termékeket. Ez utóbbi területen azonban igen erős az importtermékek versenye. A helyzetet árnyalja, illetve a hazai termékek esélyeit javítja, hogy a hazai fogyasztók a húsipari termékekkel kapcsolatban az érzékszervi tulajdonságokat, ezen belül is a frissességet és az ízletességet értékelik a legtöbbször, valamint, hogy a termék származási helye és az áru gyártója is egyre fontosabb szempont a vásárlói döntéseknél. Nagyon fontos, hogy a termékpálya résztvevői ki tudják használni ezt a lehetőséget, melyhez összefogás és közösen végzett promóció, kampány elengedhetetlenül szükséges.
3. Saját vizsgálatom csak közvetve kapcsolódott a sertéshús-fogyasztás témaköréhez. A vizsgálatban a márkázott húsprogramok működési problémáiról kérdeztem az engedélyezett üzemeket. Érdekes eredmény, hogy az említett programok széleskörű működésének problémáit a legtöbb üzem a fizetőképes kereslet hiányában látja. Ugyanakkor legkisebb problémának a fogyasztói igény hiányát érzik, ami azt jelentheti, hogy cégek úgy érzik, hogy a reáljövedelmek növekedésével nagyobb lenne az igény az ellenőrzött, magas minőségű termékekre. A húsipar szereplői tehát a reáljövedelmek emelkedésével számítanak keresletnövekedésre e termékkörben. Ki kell még emelni, hogy a fizetőképes kereslet hiányától, mint korlátozó tényezőtől csak kis mértékben marad el a nem megfelelő promóció, ami szintén kiemeli a közösen végzett promóció jelentőségét.
4. Az Európai Unió új élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai jogszabályai kapcsán az élelmiszer-előállítás szabályozásában a leglényegesebb változás az, hogy az ún. jóváhagyott létesítmény, mint belföldre forgalmazó üzemi kategória megszűnik és csak engedélyezett (regisztrált) élelmiszer-feldolgozó üzem működhet és forgalmazhat a nemzeti területre éppúgy, mint az Unió teljes területére és harmadik országokba. Természetesen az ilyen üzembe csak hasonló minősítésű üzemből érkező bármilyen élelmiszer alapanyag. Az ilyen üzemeknek az új higiéniai előírások szerint kell működni és a működtetés jóváhagyását, és felügyeletét a nemzeti hatóság végzi. Mindezzel összefüggésben elmondható ugyanakkor, hogy a jelen kutatás keretében felmért jóváhagyott üzemek döntő többsége (87%) az engedélyezéshez szükséges feltételeknek, követelményeknek eleget kíván tenni, illetve néhány már végre is hajtotta a szükséges fejlesztéseket.
5. Az új élelmiszer szabályozás követelményeinek teljesítése érdekében (információs szolgáltatás, nyomon követhetőség) a húsfeldolgozóknak sokkal szorosabb

kapcsolatba kell kerülnie a vágóállat előállító farmokkal. Ennek keretében alkalmazni kell bizonyos követelmény rendszert a beszállítókkal szemben. A szakszerűen működtetett HACCP rendszer jó lehetőséget nyújt egy ilyen rendszer kialakításához. Ehhez kapcsolódóan el kell mondani, hogy a felmért engedélyezett vágóüzemek 38%-a, a kiskapacitású és derogációs vágóüzemek 31%-a várja el, hogy a beszállító vágósertés-termelő HACCP rendszert működtessen. Az engedélyezett vágóüzemek mindegyikénél a vágósertés legalább részben olyan üzemből származik, ahol működik valamilyen minőségbiztosítási, vagy élelmiszerbiztonsági rendszer, míg a jóváhagyott üzemek meglepően magas aránya, 65%-a esetében a vágósertés/sertéshús kizárólag olyan telephelyről származik, amely rendelkezik minőségbiztosítási rendszerrel (a HACCP-t is ideértve). A feldolgozó üzemeknél, mivel ezek beszállítói döntően vágó-, daraboló üzemek, a HACCP rendszer 2002. év elejétől kötelező alkalmazása miatt értelemszerűen a helyzet lényegesen kedvezőbb. A jövőben mindezeket a kedvező lehetőségeket kihasználva felül kell vizsgálni az alkalmazott élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási megoldásokat, meg kell határozni, hogy van-e szükség azok kiegészítésére az élelmiszer-biztonság, a minőség, fogyasztóvédelmi elvárások szempontjából, valamint hogy elég hatékonyan működnek-e ezek a rendszerek.

6. A húsfeldolgozók és a vágóállat-előállító farmok kapcsolatában a nyomon követhetőséggel összefüggésben előzetes feltételezésem az volt, hogy a teljes körű nyomon követhetőség biztosítása több feldolgozó üzem esetében okoz problémát, mint vágóüzem esetén. Ez a hipotézis az engedélyezett üzemek esetében ugyan beigazolódott, de a jóváhagyottak esetében nem, ami abból is adódhat, hogy az utóbbi üzemekre inkább jellemző a kisüzemi sertések felvásárlása. Az engedélyezett feldolgozó üzemek 31%-ánál, míg a vágóüzemek 15%-ánál nem, vagy csak bizonyos termékek esetében követhető nyomon a termék származási helye egészen az alapanyag-termelőig. Kis különbséggel ugyan, de a jóváhagyott feldolgozók kisebb részének (16%) okoz problémát a nyomon követhetőség biztosítása, mint a vágóüzemek esetében (19%). A legtöbb üzem esetében az egyébként nem kötelező, belső nyomon követési rendszernek a kialakítása jelentheti a problémát.
7. A természeti környezet védelme, és az élelmiszerbiztonság, valamint a termékdifferenciálási törekvések előtérbe kerülése kapcsán, a vertikum szereplőinek egy része számára fenntartható alternatívaként jelentkezik az ökológiai gazdálkodás, a biosertéshús előállítás. A publikációkban is gyakran megjelenik, hogy a vágósertés-termelésben azok a termelők, amelyek nem tudják vállalni a több tíz milliós környezetvédelmi beruházásokat legkönnyebben az ökotermék előállítás folyamatába integrálódhatnak, illetve hogy a kis és közepes méretű húsipari vállalkozások esélyt találhatnak a biotermék előállításban. Fel kell azonban hívni a figyelmet az ökológiai termék-előállítás néhány korlátozó tényezőjére: A hagyományos termelési formák esetében is gondot okoz, hogy a meglévő állatállomány 25-30%-ához egyáltalán nem tartozik mezőgazdasági terület, illetve ennél is nagyobb az elégtelen területtel rendelkezők aránya. Sok állattenyésztési telepnek egyrészt tehát gondot okoz a trágya-elhelyezése, másrészt az ökológiai gazdálkodásra való áttérés is csak úgy képzelhető el, ha biztosítható a talaj-növény, növény-állat, és állat-talaj körforgás. (Jelenleg az ökológiai gazdálkodásban az állatsűrűség igen alacsony, ami e körforgás kialakulását lehetetlenné teszi.) A piac oldaláról ugyanakkor fontos megemlíteni, hogy a hazai főként exportra termelő biotermelők erőteljes versenyhelyezettel szembesülhetnek az Unió biotermék piacán. Az ökotermelésre átállni szándékozó termelőknek ezért fejlesztenie kell a termékszerkezetet, valamint a termékfeldolgozottságot és szükséges az értékesítési csatornák megszilárdítása is. A termelőknek fel kell tehát készülni a belföldi piaci igények kielégítésére is. Ennek kapcsán azonban figyelembe kell venni,

hogy az ökotermékek fogyasztói árai a konvencionális termékekhez képest lényegesen magasabbak, amely a fogyasztói érdeklődésnek mindenképpen akadálya. A másik ok a belső piac kiépítetlensége, amely azzal is összefüggésben van, hogy a magyar biogazdaságok túlnyomó része exportra termel. Megállapítható továbbá, hogy az ökológiai sertés-hús-termelésre is rányomja a bélyegét a fogyasztók vöröshússal szembeni negatív hozzáállása, ami abban is kifejeződik, hogy a sertés részesedése a bioállatállomány összetételében 3,4%-os volt 2005-ben.

8. A kívánt minőségfejlesztés egyik legfontosabb eszköze az ösztönző árrendszer, amely a minőség befolyásolásának nagyhatású eszköze. A hazai vágóhídi minősítési rendszer hiányossága azonban, hogy nem tartozik hozzá megfelelően kialakított árrendszer. Emiatt a vágósertés minősítési rendszer az EU-csatlakozás előtt is csak külső támogatási beavatkozással fejtette ki hatását. A csatlakozással ez a beavatkozási forma is megszűnt, és mint ahogy az a felmérésből is kiderül, a vágóhidak egy része nem a minősítés eredménye alapján fizeti ki a termelőt. A felmért engedélyezett vágóüzemek 16%-a, a jóváhagyott és derogációs vágóüzemek közül, a válaszadók majdnem fele (48%-a) nem a minősítés alapján számol el a termelővel. Azokon a vágóhidakon, ahol figyelembe veszik a minősítés eredményét a termelővel való elszámolásakor, ott is csak a termelő és a vágóhíd közötti átvételi árat határozzák meg a vágott test minősítés alapján, és a hasított feleket általában minősítéstől független áron értékesítik. Így a minősítés alapján több színhúst tartalmazó és ezért magasabb áron felvásárolt állatok hasított feleit a piacon általában nem lehet a minőségüknek megfelelő magasabb áron értékesíteni. Mindez szoros összefüggésben van a hazai húsipari struktúrával is. Hazánkban a trösztli húsipari vállalati struktúra egyik maradványaként a nagy húsfeldolgozó üzemek sokáig egyben vágóhidak is voltak, az elsődleges- és a továbbfeldolgozás tehát nem vált el egymástól, így a hasított felek kereskedelme sem működött úgy, mint a fejlett sertéságazattal rendelkező EU országokban, ahol ez a két tevékenység elkülönült. Következésképpen a hasított feleknek a minősítésnek megfelelő áron való értékesítéséhez, az ármeghatározás kiterjesztéséhez sem kötődött sokáig érdek. Mindemelllett az Európai Unió legversenyképesebb húságazattal rendelkező országaiban fejlett piaci intézmények, termelői piaci szervezetek (aukciók, termelői csoportok) működnek, amelyek megfelelő alkupozíciót biztosítanak a termelők számára, és lehetővé teszik érdekeik érvényesítését. A fentiek miatt is fontos lenne a szakmai és érdekvédelmi szervezetek, valamint a termék tanács összefogása, és a kialakult ellentétek mielőbbi rendezése az ágazat érdekében.
9. A kiskapacitású vágóhidak minősítési problémáival kapcsolatosan a következőket kell kiemelni: Az unió a korlátozott vágásszámú kisvágóhidak esetében nem teszi kötelezővé a minősítést. Az ilyen vágóhidak értékesítése földrajzilag korlátozott, és bejelentési kötelezettséggel tartoznak a tagállamok az ilyen vágóhidak tekintetében. A fekete vágások megszüntethetősége érdekében hazánkban sokáig ennél szigorúbb szabályozás volt érvényben, vagyis a minősítés minden vágóhíd számára kötelező volt. A rendelet végrehajtásának azonban nem voltak meg a feltételei, emiatt rendszeressé váltak a kezelhetetlen rendelethez való eltérések. A HÚSCÉH, Vállalkozó Húsiparosok és Húskereskedők Szövetsége által közzétett, 2005. évi adatok szerint 71 jóváhagyott vágóüzem, azaz a kiskapacitású vágóüzemek 45%-a nem rendelkezik minősítő helyre vonatkozó engedéllyel. Az általam vizsgált, jóváhagyott, kiskapacitású vágóhidak 24 %-a nem rendelkezik minősítő helyre vonatkozó működési engedéllyel. A jelenleg érvényben lévő szabályozás ugyan lehetővé teszi, hogy bizonyos évi vágásszám alatt a vágóhidak ne végezzenek minősítést, azonban továbbra is előírja, hogy kereskedelmi forgalomba csak minősített áru kerülhet. Mielőbb szükséges tehát az ellentmondás feloldása.

10. A kisebb vágóhidak számára nagy terhet jelenthetnek a minősítés költségei, amelyek a minősítő hely létrehozásával, és a minősítést végző szervezet által felszámított díjjal kapcsolatosak. Ez utóbbi költség azonban csökkenthető lenne, ha a műszeres minősítés helyett a kiskapacitású vágóhidakon újból engedélyeznék (2003-ig engedélyezett módszer volt) az un. kétpontos ZP módszert. A módszer megbízhatósága a felülvizsgálatok szerint megfelel a vonatkozó EU rendeletek által előírtaknak, és más EU tagállamokban is régóta alkalmazott eljárás.
11. Jelenleg bizonyos minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek működtetése, és ezáltal meghatározott minőség biztosítása, valamint a nyomon követhetőség a piacra lépés feltétele, alapkövetelménye az élelmiszerek esetében, feldolgozottsági foktól függetlenül. A felmérésben szereplő engedélyezett vágóüzemek 69%-a csak HACCP rendszert működtet, integrált rendszere (ISO és HACCP együttesen, valamint BRC, IFS tanúsítványa) a vágóüzemek 31%-ának van (3 húskombinát és 1 vágó és daraboló üzem). A vágóüzemek zöme (62%) 5-10 éve működteti rendszereit (már a kötelező bevezetést megelőzően működtette), és csak egy üzemnél működik minőségbiztosítási rendszer (ISO) több mint 10 éve. Az előzőekhez képest a jóváhagyott vágóüzemek esetében lényeges különbség, hogy a jóváhagyott üzemkörben az üzemek csak a kötelező HACCP rendszert működtetik (77%), ami 6 üzemnél (23%) kiegészül a GMP és/vagy a GHP alkalmazásával. Az üzemmérettel is összefüggésben integrált rendszere egy üzemnek sincs. Az engedélyezett feldolgozó üzemek felének integrált rendszere van, míg másik fele a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert működteti. Csak egy üzemnél működik 10 évnél régebben minőségbiztosítási rendszer. A jóváhagyott feldolgozó üzemek egyikénél sincs integrált minőségbiztosítási rendszer, a kötelező HACCP rendszer mellett 3 üzem (23%) alkalmazza a GMP-t és/vagy a GHP-t. A jóváhagyott üzemek a HACCP rendszert jellemzően csak annak kötelezővé tétele óta alkalmazzák. Összességében elmondható, hogy a minőség szabályozási rendszerek bevezetése tekintetében viszonylag jól állunk, ugyanakkor elsősorban a jóváhagyott üzemek problémaként értékelték, hogy sok rendszer csak „papíron” működik és az ellenőrző hatóság is inkább ezt ellenőrzi. Ez utóbbi területen várható pozitív irányú változás, az új ellenőrzésre vonatkozó EU rendelet kapcsán is, azonban az ellenőrzés több területen (minősítés) is problémát okoz, és elsősorban az ellenőrök létszámával van összefüggésben.
12. . A magas hozzáadott érték tartalmú termékek esetében a termékverseny további erősödése várható, melyben a különböző árujelzők, megkülönböztető funkciójuk révén hatékony versenyzőként szolgálhatnak. A védjegyekkel kapcsolatos EU-s szabályok közös jellemzője, hogy nem ajánlják a kombinált, származást és minőséget egyaránt tanúsító jeleket, ugyanis a minőség elsőbbséget élvez a származás hangsúlyozásával szemben. A közpénzből finanszírozott rendszernek nyitottnak kell lennie, vagyis a védjegyeknek mindenki számára elérhetőnek kell lennie, még a más régióból, országból származóknak is. Ugyanakkor a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy pályázati feltételrendszerében az szerepel, hogy „a pályázatra benyújtott feldolgozott élelmiszerrel szemben alapvető követelmény, hogy Magyarországon bejegyzett, érvényes működési engedéllyel rendelkező élelmiszer-előállító telephelyen készüljön”. A származás-minőség kombináció tehát egyértelmű. Megoldást jelenthet a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy szakmai szövetségek által történő fenntartása. Érdekes más olyan tagállamok gyakorlatának megfontolása ezen a területen, amelyek már szembesültek ezzel a problémával (pl. Németország). A földrajzi árujelzők és a hagyományos különleges termékek vonatkozásában problémát jelent, hogy bár hazánkban az EU-konform jogi szabályozás már 1998-ban megteremtődött, agrár- és

élelmiszeripari tradícióinkhoz képest csatlakozásunkat megelőzően rendkívül kevés földrajzi árujelző és együttes védjegybejelentés történt, hagyományos különleges minőségű élelmiszer pedig 2006-ig egyáltalán nem került nyilvántartásba. Noha a különleges tulajdonság tanúsítása ugyanolyan jelentőséggel bír, a kis számú érdeklődés azzal magyarázható, hogy ez a kategória inkább az eredetvédelemből „kiszoruló” termékek előállítóinak érdeklődésére számíthat. Az eredetvédelmi rendszerben oltalmat élvező termékekkel szemben lényeges különbség, és egyben valószínűleg a termékek bejegyzésétől tévesen visszatartó erő is, hogy a hagyományos különleges termékekre vonatkozó védjegykonstrukció nem biztosít területi kizárólagosságot, ezért aki az adott termék leírását igazoltan betartja, a közösség egész területén előállíthatja az adott terméket. Fel kell tehát hívni a vertikum szereplőinek figyelmét az ebben rejlő lehetőségekre kihasználására is, melyre egyébként már eddig is történtek kísérletek.

13. A vágósertés-termelési struktúra, a vágósertés-termelés színvonala nagymértékben meghatározza a feldolgozás versenyképességét, a vertikum minőségügyi helyzetét. A csatlakozás hatására bekövetkező nagymértékű állománycsökkenés elsősorban strukturális okokra vezethető vissza, vagyis az ágazatban jellemző kisüzemi sertés-termelés magas részarányára (a csatlakozás előtt jellemzően az állomány 50%-át ebben az üzemi körben tartották, ahol meghatározó a 1-2 darab sertést tartók aránya), amely korábban sem jelentetett stabil termelői réteget. Ugyanakkor az állomány a gazdasági társaságoknál is csökkent, elsősorban a környezet- és állatvédelmi beruházások többletköltségei³ által meghatározott romló jövedelempozíció miatt. A hazai húsipar termelése ugyanakkor nem alapozható hosszabb távon importtermékekre, mivel az importra alapozott termelés hosszú távon nem jelent biztonságos megoldást, valamint a hazai fogyasztói igények sem támasztják ezt alá.
14. Az országos szinten alig 1-2 százalékos árbevétel arányos jövedelmezőség a húsiparban egyrészt az egyre szigorodó környezetvédelmi, élelmiszerbiztonsági követelmények miatt megnövekvő költségeknek, másrészt az értékesítési nehézségeknek köszönhető, ami részben a nagyméretű kiskereskedők és beszerzési társulások kemény árleszorító törekvéseivel is összefügg. Az általam felmért engedélyezett húsipari vállalkozások a multinacionális láncokkal való kapcsolatukban leginkább az alacsony árakat, és a bejutási díjak kifizetését tartják a legnehezebben teljesíthető követelményeknek. A cégek a kisebb jövedelemtermelő-képességet részben a beruházások visszafogásával próbálják meg ellensúlyozni, mégpedig azokon a területeken, melyek nem kifejezetten az előírásoknak való megfelelést szolgálja. Ilyen például az értékesítés területe, ahol az általam felmért üzemeknek is csak kis százaléka kíván a jövőben beruházni, illetve a korábbi beruházások sem ehhez a területhez kapcsolódtak, holott mint ahogy az az eddigiekből is kiderül ez nagyon fontos lenne. Mindez hosszabb távon a választék csökkenéséhez, illetve a termékminőség romlásához is vezethet.
15. A kiskereskedelem hatékonyságának növeléséhez a jövőben elengedhetetlen, hogy a beszállító és a kiskereskedelem között szorosabb kapcsolat alakuljon ki hosszú távú megállapodások, stratégiai szövetségek formájában. Ezzel összefüggésben elmondható, hogy a témakörben végzett empirikus kutatás tanúsága szerint a hazai kiskereskedők nagy része a piaci siker feltételének a széles termékválasztékot és a rugalmasságot tekinti. Az olcsó termékvonal hosszútávon önmagában már nem elég a piacszerzéshez, a piacok megtartásához.

³ Potori, Udovecz, 2004 szerkesztésében megjelent AKI tanulmány is ezt támasztja alá.

16. Az EU csatlakozással a hazai vágóhídi struktúra valamelyest egyszerűsödött, kedvező koncentrációs, specializációs folyamatok indultak el, de még mindig jelentős kapacitástöbblettel küzdünk, és számos területen elmaradunk a fejlett sertéshús-termelő Európai Unió országoktól. Részben a higiéniai követelmények változásának is köszönhető (a jóváhagyott üzemek csak belföldre forgalmazhatnak), hogy a felmérésben szereplő jóváhagyott húszüzemek 81%-a helyi és regionális igényeket elégít ki, szemben az előző kategória adataival, miszerint az engedélyezett húszüzemek 76%-a országos terítést végez, és egy üzem értékesítése sem korlátozódik helyi szintre. A termékstruktúrában is megfigyelhető bizonyos munkamegosztás az engedélyezett és a jóváhagyott üzemek között. Az engedélyezett üzemek több mint 80 %-a széles termékkörben értékesít, és nagyobb részük ezen nem is kíván a jövőben változtatni, ami összefügg azzal, hogy az EU engedélyezett húsipari vállalkozások 62%-ának fő értékesítési csatornája kiskereskedelmi lánc. A jóváhagyott és derogációs üzemek jellemzően szűk termékkörben értékesítenek, vagy speciális igényeket elégítenek ki, fő értékesítési csatornájuk között pedig szerepel a közvetlenül fogyasztónak történő értékesítés is. A kis- és a nagyüzemek közötti specializáció a termékstruktúrában tehát már jórészt megtörtént, amelynek nagyrészt köszönhető sok kiskapacitású üzem talpon maradása is. Érdekes lehet annak a jelenleg a vertikum előtt álló folyamatnak a hatása, melynek keretében a jóváhagyott üzemek nagy része engedélyezett üzemmé minősül át és megszűnik forgalmazási, illetve a vágóüzemek esetében kapacitáskorlátozása is. Ekkor is érdemes lehet azonban ebben az üzemi körben a speciális igények kielégítésére törekedni.
17. A kutatás keretében felmért húszüzemek (66 db) faktor-, valamint erre épülő klaszteranalízis segítségével 5 csoportba sorolhatók, melyből három csoport jellemzőit összegezve az a következtetés vonható le, hogy ezek jól elkülöníthető stratégiával rendelkeznek, és ezáltal jövőbeli fejlődési lehetőségük is biztosítottnak tűnik. Ezek a „Színvonalas minőségirányítási rendszerrel rendelkezők”, A „Vertikálisan integrált, koordinált üzemek”, és a „Kevés beszállítóval rendelkező, hosszú távú beszállítói kapcsolatokra építők” csoportja. A csoportokat elemezve elmondható, hogy mint ahogy az várható volt a nyomon követhetőség legszorosabban a koordináció szintjétől, illetve ehhez kapcsolódóan a beszállítók milyenségétől (főleg kisüzemi sertéstelepek, kereskedő) függ. A további csoportok közül a „Stabil beszállítói háttér nélküliek” csoportjának stratégiája az olcsó alapanyagra épül, illetve a csoportba tartozó jóváhagyott vágóüzemek termelése a helyi kisüzemi vágósertés-termelésen alapszik, és szerződéseik azért esetiek, mivel az alapanyag-termelés is esetleges. A legellentmondásosabb csoport a „Különböző területeken fejlesztésre szorulóknak” csoportja. Az adatokból kitűnik, hogy a csoportba tartozó üzemek jó része nem rendelkezik hosszú távú stratégiával. Az ebbe a csoportba tartozó üzemek egy részének jövőbeli fennmaradási esélye kétséges. A vertikum minőségfejlesztésének gerincét az említett három csoport („Színvonalas minőségirányítási rendszerrel rendelkezők”, A „Vertikálisan integrált, koordinált üzemek”, és a „Kevés beszállítóval rendelkező, hosszú távú beszállítói kapcsolatokra építők”) képezheti.

4. ÚJ ÉS ÚJSZERŰ TUDOMÁNYOS EREDMÉNYEK

1. A disszertációban a minőség Csete és Láng (1999) által megfogalmazott dimenziói mentén elemzem a minőség és a versenyképesség összefüggéseit, a versenyt meghatározó feltételeket, a 90-es évektől napjainkig. Az ilyen típusú elemzéssel jól megfogalmazhatók, illetve meghatározhatók a minőségfejlesztés további irányai, valamint lehetővé válik a hazai sertés vertikum számára kitorési lehetőségeket biztosító, a minőségre alapozott megkülönböztetethez vezető ágazati stratégia kidolgozása.
2. Az élelmiszerszabályozás hazai hatásainak rendszerezésében való közreműködés, különösen az Európai Unió higiéniai rendeleteinek a vöröshús-előállító üzemekre, ezen belül a jóváhagyott (kiskapacitású) üzemekre vonatkozó hatásainak vizsgálatában. Ezzel összefüggésben lényeges az említett szabályozásnak a kiskapacitású üzemek beruházásaira, jövőbeni fejlesztési elképzeléseire gyakorolt hatásának, az üzemek problémáinak feltárása, feltérképezése.
3. A csoportosítások, differenciák és összefüggések vizsgálati módszerében a gazdaságpolitikai versenyösszefüggések kiegészítése, főleg a klaszter módszer céltudatosabb felhasználásával. Többváltozós matematikai-statisztikai elemzések segítségével 5 klasztert alakítottam ki, melyek jó támpontot adnak a húsipar szereplőinek jövőbeli stratégiáját és fejlesztési területeit illetően. A csoportok jellemzőit összegezve az a következtetés vonható le, hogy három klaszter jól elkülöníthető stratégiával rendelkezik, és ezáltal jövőbeli fejlődési lehetősége is biztosítottnak tűnik. A vertikum minőségfejlesztésének gerincét az említett három csoport („Színvonalas minőségirányítási rendszerrel rendelkezők”, A „Vertikálisan integrált, koordinált üzemek”, és a „Kevés beszállítóval rendelkező, hosszú távú beszállítói kapcsolatokra építők”) képezheti.
4. A hazai sertéshús vertikum jelenleg is zajló, a minőségi termék-előállítást nagymértékben meghatározó, strukturális folyamatainak, átalakulásának konkrét kérdőíves felmérés és szekunder adatok alapján történő vizsgálata, melyből megállapítható, hogy az EU csatlakozással a hazai vágóhídi struktúra valamelyest egyszerűsödött, kedvező koncentrációs, specializációs folyamatok indultak el, de még mindig jelentős kapacitástöbblettel küzdünk, és számos területen elmaradunk a fejlett sertéshús-termelő Európai Unió országoktól. Továbbá, a kis- és a nagyüzemek közötti specializáció a termékstruktúrában, és az értékesítésben már jórészt megtörtént, amelynek nagyrészt köszönhető sok kiskapacitású üzem talpon maradása is.
5. A vágósertés-termelés és a sertéshús vertikum piaci, integrációs szervezeti működésének mai aspektusaira vonatkozó vizsgálatok irányainak megfontolásai. A fentiek közül mindenképpen ki kell emelni annak a jelenleg részben még a vertikum előtt álló folyamatnak a hatásvizsgálatát, melynek keretében a jóváhagyott üzemek nagy része engedélyezett üzemmé minősül át és megszűnik forgalmazási, illetve a vágóüzemek esetében kapacitáskorlátozása is. Az előzőeken kívül további vizsgálat tárgyát kell képeznie az ökológiai sertéshús-termékek piaci értékesítési lehetőségeinek, piaci csatornáinak, és a multinacionális láncok árleszorító tevékenységének fejlődést akadályozó hatásának mélyebb vizsgálata is.

SZAKMAI ÖNÉLETRAJZ

Név: Nagyné Pércsi Kinga
Születési év: 1976. 08. 10.
Iskolai végzettség: egyetem

Oktatási intézmény **Megszerzett diploma**
Gödöllői Agrártudományi Egyetem,
Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar,
1994-1999 okl. gazdasági agrármérnök

Jelenlegi munkahely:
SZIE-GTK, Regionális Gazdaságtani és Vidékfejlesztési Intézet

Kinevezésben feltüntetett munkakör:
egyetemi tanársegéd

Eddigi oktatási tevékenység:
Agrárgazdaságtan (2001-)
Szövetkezeti ismeretek (2002-)

Oktatásban eltöltött idő:
Regionális Gazdaságtani és Vidékfejlesztési Intézet (2001-)

Gyakorlati tevékenység:
Eurocontroll Hungary Minősítő és Minőségvizsgáló Kft., 1998-1999
Vállalkozó Húsiparosok és Húskereskedők Szövetsége, 2001-2002
K+F kutatások

Nyelvismeret:
Angol felsőfokú „A” és „B” típusú állami nyelvvizsga (2005)
Német felsőfokú „A” és „B” típusú állami nyelvvizsga (2003)

A doktori tanulmányok kezdete: 1999. 09.
Az abszolutórium megszerzése: 2003. 05.
A műhelyvita időpontja: 2005. 07.

PUBLIKÁCIÓS LISTA

1.) Folyóiratcikkek:

4..1.1.1.1.1.1 Idegen nyelven megjelent:

Nagyné Pércsi, Kinga: Structural changes of the Hungarian meat processing industry influencing the quality strategy of the pig sector. Journal of Central European Agriculture, 2004. Volume 5 , Number 3, 161-168 p.

4..1.1.1.1.1.2

4..1.1.1.1.1.3 Magyar nyelven megjelent:

Nagyné Pércsi, Kinga: Strukturális átalakulás a hazai húsiparban. Gazdálkodás, 2005. 1. sz., 52-58 p.

Megjelenés alatt:

Nagyné Pércsi, Kinga: A minőség versenyképességi vonatkozásai a hazai sertéshús-termelési vertikumban.

2.) Tudományos konferenciákon elhangzott előadások konferencia kiadványban megjelentetve: in proceedings

4..1.1.1.1.1.4 Idegen nyelvű (full paper+abstract)

1. **Kinga Pércsi**-Eleonóra Rick: The importance of farmers' co-operation in the pig sector. Gödöllő, 2001. szeptember 4-5., 1st International Conference For Young Researchers , ISBN 963 9256 501,
2. **Kinga Pércsi** – Eleonóra Rick: Rolle der Zeichengemeinschaften in der Erzeugung von tierischen Produkten (durch das Programm „Offene Stalltür“). Gödöllő, 2001. szeptember 4-5., 1st International Conference for Young Researchers , ISBN 963 9256 501,
3. **Kinga Pércsi:** Accomodation problems of domestic meat-type swine producers to the changes of international and domestic food markets. Miskolc, 2001 augusztus 13-19., 3rd International Conference of PhD Students, Economics, ISBN 963 661 480 6, ISBN 963 661 481 4,

4..1.1.1.1.1.5 Magyar nyelvű (full paper+abstract)

1. Pércsi Kinga: A sertéshús-termelési vertikum struktúrájának minőségügyi konzekvenciái. Keszthely, 2001. szeptember 20-21., XLIII. Georgikon Napok – „Vidékfejlesztés-Környezetgazdálkodás-Mezőgazdaság” II. kötet, ISBN 963 9096 78 4 Ö, ISBN 963 9096 80 6, 705-709. p.
2. Pércsi Kinga: Az állati termékek fogyasztásának alakulását meghatározó tényezők, különös tekintettel a sertéshúsra. Keszthely, 2001. szeptember 20-21., XLIII. Georgikon Napok – „Vidékfejlesztés-Környezetgazdálkodás-Mezőgazdaság” II. kötet, ISBN 963 9096 78 4 Ö, ISBN 963 9096 80 6, 808-812. p.
3. Pércsi Kinga: A márkázott programok jelentősége a sertéságazatban. Gödöllő, 2001. augusztus 28., Szent István Egyetemi Napok 2001. – „Helyünk a régiók Európájában” Tudományos Konferencia, ISBN 963 9256 87 0, 45-50. p.
4. Pércsi Kinga: Vállalati reagálások a minőségi követelmények változására a sertéságazatban. Gödöllő, 2001., VISION-2000 III. – A kooperáció, a koordináció és az integráció szerepe és lehetőségei az agrár és a vidéki gazdaságban I. kötet, 60-69.p.
5. Pércsi Kinga: Vertikális és horizontális koordináció a márkázott sertéshúsprogramokon keresztül. Gödöllő, 2001., VISION-2000 III. – A kooperáció, a koordináció és az integráció szerepe és lehetőségei az agrár és a vidéki gazdaságban II. kötet, 323-326.p.

6. Pércsi Kinga: A piaci verseny erősödése és a minőségi struktúra hatása a versenyre a sertéságazatban. Mosonmagyaróvár, 2000. október 5-6., XXVIII. Óvári Tudományos Napok - Az élelmiszergazdaság fejlesztésének lehetőségei III. kötet, ISSN 0237-9902, 95-99.p
7. Pércsi Kinga: Minőségi stratégiák a hazai sertéshúspiacon. Keszthely, 2000 szeptember 21-22., XLII. Georgikon Napok – Az agrár-termékpiacok és környezetük I. kötet, ISBN 963 9096 71 7 Ö, ISBN 963 9096 72 5, 342-346.p.
8. Pércsi Kinga: Alkalmazkodás az Európai Unió élelmiszerminőségi előírásaihoz a hazai élelmiszerek minőségének fejlesztésével, különös tekintettel a sertéshúsról. Gyöngyös, 2000. március 28-29., 7th International Agrieconomic Scientific Days – Régiók vidék- és mezőgazdaság fejlesztése, Agricultural and rural development for regions 3. kötet, ISBN 963 9256 09 9Ö, ISBN 963 9256 12 9, 239-244.p.

3.) Könyv, -részlet, jegyzet, szerkesztés

Jegyzet, jegyzetrészlet

Magyar nyelvű

1. Fogarassy Csaba dr.-Tóth Tamás-Vasa László-**Pércsi Kinga**: Agrárgazdaságtani praktikum I., Egyetemi gyakorlati jegyzet, Gödöllő, 2001. 155. p.
2. Fogarassy Csaba dr.-Leitmann Álmos-Nagy Henrietta-**Pércsi Kinga**-Prohászka Viktória-Tóth Éva-Tóth Tamás-Vasa László: Agrárgazdaságtani praktikum II., Egyetemi gyakorlati jegyzet, Gödöllő, 2001. 128. p.
3. **Pércsi Kinga**: Szövetkezetek, új generációs együttműködési formák az élelmiszertermékpályán In: Dr. Fogarassy Csaba - Dr. Villányi László szerk.: Agrárgazdaságtan I., Egyetemi jegyzet, Gödöllő, 2004. 166-180. p.
4. **Pércsi Kinga**: Hús és állati termékek gazdaságtana In: Dr. Fogarassy Csaba - Dr. Villányi László szerk.: Agrárgazdaságtan II., Egyetemi jegyzet, Gödöllő, 2004. 45-61. p.
5. **Pércsi Kinga**: A műszaki fejlesztés szerepe, elemei In: Dr. Fogarassy Csaba – Dr. Villányi László szerk.: Agrárgazdaságtani alapismeretek, Gödöllő, 2004. 61-80. p.
6. **Nagyné Pércsi Kinga** – Orlovits Zsolt: Szövetkezeti ismeretek, Egyetemi jegyzet, SZIE Gödöllő, 2004., 101 p.

4.) Egyéb

Kutatási jelentések

Magyar nyelvű

1. Tóth T. - Puskás J. – Káposzta J. – Guth L. – Bélády K. – Kertész R. – Urbánné M. M. – Péter B. – **Nagyné Pércsi K.** – Keszthelyi K. – Vasa L. – Nagy H. – Leitmann Á. – Orlovits Zs - Villányi J.: Szerk.: Villányi L. – Szénay L. „Egyes élelmiszeripari termékek vertikális költség-, ár-, jövedelemviszonyainak vizsgálata” Kutatási részjelentés, készült: az FVM Élelmiszeripari Főosztály megbízásából 2002. Március
2. Tóth T. - Puskás J. – Káposzta J. – Guth L. – Bélády K. – Kertész R. – Urbánné M. M. – Péter B. – **Nagyné P. K.** – Keszthelyi K. – Vasa L. – Nagy H. - Leitmann Á. – Orlovits Zs. - Villányi J.: Szerk.: Villányi L. – Szénay L.: „Egyes élelmiszeripari termékek vertikális költség-, ár-, jövedelemviszonyainak vizsgálata” Kutatási zárójelentés, készült: az FVM Élelmiszeripari Főosztály megbízásából, 2002. Október