

**Javaslat a
hízott libából előállított termékek
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére**

Készítette:

Dr. Csorbai Attila igazgató, Baromfi Termék Tanács



.....
Budapest, 2013.

(P. H.)

BAROMFI TERMÉK TANÁCS

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Baromfi Termék Tanács

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Dr. Csorbai Attila, igazgató

Cím: 1094 Budapest, Páva u. 8.

Levelezési cím: 1392 Budapest 62. Pf. 292

Telefonszám: (06-1) 269-2998

E-mail cím: csorbai.attila@magyarbaromfi.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Hízott libából előállított termékek

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

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

A termék rövid bemutatása

A lúd sokoldalú hasznosíthatósága révén mindig előkelő helyet foglalt el a magyar baromfiudvarokban. Hazánkban a hízott lúdárutermelés –kulturális és gasztronómiai jelentőségén túl – nemzetgazdasági szempontból is fontos területnek, s ezen belül is jelentős export-bevételi forrásnak minősül, vidéki foglalkoztatásra gyakorolt jótékony hatása pedig gyakran éppen a leghátrányosabb helyzetű településeken jelentkezik. Kiemelendő, hogy nem csak a termelésben (amelyben hazánk piacvezetőnek minősül), hanem a termeléshez szükséges szaktudásban és kutatásokban is élen járnak a magyarországi előállítók és szakemberek (Kozák, 2011).

A lúd a többi baromfiféléhez képest rendkívül változatos termékkínálat kialakítására alkalmas, amelyek közül kiemelt fontosságú a máj, illetve a „hasznos melléktermékként” keletkező, kiemelkedő érzékszervi tulajdonságokkal jellemezhető hús és zsír.

A bontott, egészben kiserelt, illetve a darabolt testrészenként csomagolt és értékesített hízott liba, továbbá a hízott máj nem csak hazánkban és nyugat-európában, hanem a keleti piacokon is keresett termékek. A hízott liba húsának előnyös tulajdonságai között ki kell emelni a vadas jellegű, sötét színt, és a töméses hízalásnak köszönhető különleges állományt, amely a testben jelentős sejten belüli és sejten kívüli zsírbeépülés eredményeképpen jön létre. A sejten belüli zsírmennyiség a megfelelő sütéssel nem távozik el a testből, így a hízott libahúsból készült sülték finoman porhanyósak, ízletesek maradnak, s emiatt gasztronómiai különlegességnek számítanak. Fontos szempont az is, hogy e húsféleségek minimális fűszerezéssel is rendkívül finoman elkészíthetők, hiszen a fűszerekben található aromák a zsírban kitűnően oldódnak.

A hízott liba húsa nem igényel sütéséhez hozzáadott zsiradékmennyiséget, sőt a többlet zsír kisütésével jelentős érték teremthető: a kisült libazsír fűszerezve vagy önmagában, kenyérre kenve is nagyszerű csemege, de emellett sok más, kiemelkedő gasztronómiai- (pl. hájas tészták) és táplálkozás-élettani (telítetlen zsírsavak magas aránya) vonatkozása is van. Igazán felbecsülhetetlen szerepet természetesen az élelmezésben és a húsok tartósításában játszott. A zsír jobb eltarthatósága mellett magasabb energiatartalma miatt is kiemelkedő értéket képviselt, emellett a húsrészek tartósítására egészen a háztartási hűtőgépek megjelenéséig kiterjedten alkalmazták. Ma a zsírban tartósított máj és húsok elsősorban gasztronómiai különlegességnek számítanak. A konyhaművészetben betöltött, kitüntetett szerepe mellett, bizonyos szépirodalmi művek témájaként is megjelenik a libamáj (pl. Krúdy Gyula alkotásai) (Locsmándi, 2007). Megemlíthető, hogy a zsír a korabeli szépségápolásban is szerephez jutott: egyes aromaanyagok kioldásához használták a különféle olajok mellett.

A szakirodalom a különböző lúd- és kacsafajtákat összefoglaló nevükön víziszárnyasoknak nevezi (Kozák, 2007). Napjainkban három víziszárnyas genotípussal állítanak elő hízott árut: ludakkal (mindkét ivarral), pézsmakacsa gácsérokka és mulard kacsza gácsérokka. A hazai víziszárnyas ágazaton belül előállított hízottmáj-termékek döntő hányadát, közel 70%-át a hízott libamáj teszi ki.

A töméses hizlalás kiváló minőségű és nagyméretű májat, jó húskihozatali arányt, illetve nagy mennyiségű zsír beépülést eredményez. Ugyanakkor mind a különböző fajokkal, mind pedig a különböző fajtákkal termeltetett máj is számos eltérést mutat a kémiai összetétel és a méret tekintetében (Horn, 1981; Hermier et al, 1999). Napjainkban olyan lúdfajták és hibridek állnak rendelkezésre, amelyek célzottan a hizott áru előállításra alkalmasak. A ludak esetében a hazai fajtaválaszték széles körű, 9 májtípusú fajtát és ezek hibridjeit öleli fel. Bár jelenleg is számos fajta megtalálható a termelésben, az elterjedt genotípusokat többségében az emdeni és pomerániai fajtákra alapozták (Blaskó et al, 2011).

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1906/90 számú előírása kötelező jelleggel meghatározza a hizott libára, illetve a hizott libamájra vonatkozó jellemzőket. Továbbá a 2-13 számú irányelve minőségi osztályokat különböztet meg az egyes paraméterek (állomány, épség, szín, alak, tömeg) alapján.

Az előállítási folyamat bemutatása

A ludak töméses hizlalásának elsődleges célja a kiváló minőségű máj előállítása, ugyanakkor a speciális tartástechnológiának köszönhetően más testrészek is magas élvezeti értékkel bírnak (Bogenfürst 1999; Locsmándi 2007). A Baromfi Termék Tanács 2011-ben megjelent *Víziszárnyas- termékek előállításának kódexe* (Csorbai et al. 2011) című kiadványában olyan szabályrendszert fogalmaz meg a hizottmáj-előállításhoz kapcsolódóan, amely a technológiai lépéseken túlmenően kiemelt figyelmet szentel az állatjóléti szempontoknak is.

A töméses hizlalás biológiai alapja a vándormadaraknál általános jelenségnek számító, költözés előtti természetes májelzsírosodás folyamata (Hermier 1997). A zsírraktározás célja az energiakészletek növelése, melynek a során a zsírkészlet a bőr alatti szövetekben halmozódik fel, egy része pedig a májban jelenik meg. Ez a természetes élettani folyamat képezi a hizott libából előállított termékek előállításának alapját. A tradicionális termékek előállításával kapcsolatos tudományos ismereteink a számos hazai és nemzetközi kutatás eredményeképpen jelentősen bővültek az elmúlt 25-30 évben (Bogenfürst 1992), de az alapok mit sem változtak. A ludak előnevelése szabadtartásban történik. Az ezt követő töméses hizlalás során a szárnyasokat szénhidrátban gazdag takarmánnyal – Magyarországon hagyományosan kukoricával – táplálják. A cél az, hogy minél rövidebb idő alatt minél több energiát raktározzon el az állatok szervezete. Így a májban előállított zsírok a szervezet egyéb zsírraktárai helyett a máj sejtszerkezetébe épülnek be. A libák tömése naponta többször,

körülbelül 2-6 alkalommal végezhető el. A tömés történhet kézi töméssel, tömőtölcsérrel illetve gépi töméssel. Meg kell említeni azonban, hogy ez az eljárás még a gépi tömés esetében is jelentős élőmunka-ráfordítást, szakértelmet és tapasztalatot követel meg. A tömés időtartama kézi tömés esetén 29-32 nap, tömőtölcsérrel 21-24 nap, gépi töméssel 18-21 nap. A tömési időszak alatt 18-22 kg kukoricát kell a szárnyassal etetni (Szabó 2002). Ma már számos tudományos vizsgálat igazolja, hogy sem a szakértelemmel elvégzett takarmányozás, sem pedig a megnövekedett máj nem okoz szenvedést az állatoknak (Sótonyi 2008). Sok esetben kifejezetten megfigyelhető, hogy a jószágok „libasorban” sorakoznak fel a tömést végző személy előtt. A töméshez Magyarországon kizárólag lágy, rugalmas gumiból készült tömőcsövet használnak. A víziszárnyasoknál természetes életmódjukból következően hiányzik az a garatot záró reflexszerű mechanizmus, amely megakadályozná a takarmány bejutását és kellemetlen érzést okozna az állatoknak. Ha esetleg túl sok takarmány jutna a nyelőcsőbe, a liba egyszerűen fejrázással kiszórja a garatüregből a felesleget.

Történeti áttekintés

A hízott libamáj előállítására több ezer éves múltra tekint vissza. Írásos emlékek – piramisábrázolások – bizonyítják, hogy már az ókori Egyiptomban is foglalkoztak libatartással, töméses hizlalással, hízott máj előállításával (Bögre, 1969; Böő 2000).



1. ábra. Mészakódombormű, Nefer-Seschem-Ptah sírkamrájából a 6. dinasztia idejéből

A libatartás technológiája Egyiptomból terjedt tovább később a mediterrán országokba (Bogenfürst, 1991). A görög és a római étkezési kultúrának szintén fontos részét képezte a libamáj, de emellett előszeretettel fogyasztották a liba húsrészeit is. A Római Birodalomban egyedi, töméshez használt takarmányt – tejbe áztatott fügét vagy tejes-mézes búzadarát – alkalmaztak a máj nagyobbodásának elősegítése érdekében, a római történírók – Cato,

Varro, Columella – leírásai szerint. (Guy és Guémené, 2004). Plinius római író is ékes szavakkal, „az ingyencek által nagyra tartott és szerfelett értékes csemegeként” illetve a hizlalt libamáját a *Historia Naturalis*ban. Az említett szerzők műveikben a libamáj értékeinek elsősorban íz és illatanyagait emelték ki, de táplálkozás-élettani jelentőségéről is említést tettek (Kozák, 1998).

Nagy Károly frank császár idejéből származnak az európai lúdtartás szabályozásával kapcsolatos első írásos emlékek (742-814). Intézkedései során rendeletbe foglalta – más baromfiak mellett – a lúdenyésztéssel kapcsolatos elvárásokat is.

A középkorban az egyes izraelita közösségek tettek sokat a hizott libamáj előállításának megőrzéséért. Nekik köszönhetően terjedt el és maradt fent e gyakorlat jó néhány európai országban később (Bogenfürst, 2004).

A lúdenyésztés Magyarországon is – korabeli feljegyzések szerint – több évszázados múltra tekint vissza (Bogenfürst, 1991). Már a XI. századi Magyarországon rendeletben tették kötelezővé a ludak után egyházi tized befizetését, továbbá a 13. században a beszolgáltatott liba fehér színét is meghatározták. Hazánkban erre az időszakra tehető a libatartás, illetve libafogyasztás meghonosodása. A középkori Magyarország nemesi lakossága előszeretettel fogyasztotta az akkor már export cikknek számító, különleges csemegeként számon tartott libamáját. Amerika felfedezését követően egyre inkább előtérbe került a kukorica takarmányként való alkalmazása. Később, a XIX. század közepétől – a kukoricatermesztés fellendülésével – Magyarországon új lendületet kapott a libatenyésztés is.

A hagyományos lúdtartási forma egészen a 20. század közepéig a Kárpát-medencében őshonos, magyar parlagi lúddal (népies nevén paraszt libával vagy mezei lúddal) folyt. Termete közepes, illetve apró volt, helyenként szürkés tollazattal. A magyar parlagi lúd állományából keletkeztek a lúdra jellemző színváltozatok és tájfajták, amelyek ma már alig lelhetők fel. Tájfajtákra kitűnő példaként szolgál a kiváló húsról ismert Léva-vidéki lúd, illetve a májadottságairól nevezetes Makói-lúd is (Báldy, 1958). A 20. század második felétől elkezdődött a hazai, őshonos libák nemesítése külföldi (például emdeni) fajtákkal, s napjainkban is ezek keresztezésével létrejött változatok jellemzőek. A hófehér tollazat is a folyamatos nemesítésnek tudható be. Ugyanakkor érdemes megjegyezni, hogy népünk a magyar parlagi lúd házasítását – nem szabályozott körülmények között – már a középkorban elkezdte vadlúd tojásainak begyűjtésével, illetve keltetésével (Hankó, 1936).

A lúdtenyésztéssel szemben a lúdhizlalás hazai gyakorlatáról kevés írásos dokumentummal rendelkezünk, mégis következtethetünk rá, hogy már a kukorica elterjedése előtt is hizlaltak ludakat árpadarával, galuskával. *B. Nagy Margit* kutatásaiból kiderül, hogy 1636-ban Siménfalván – mai elnevezése szerint Udvarhelyen – a majorsági építmények között fellelhető egy úgynevezett „lúdhizlaló ólacska” is, amelyet szalmás fedéllel és kis ajtóval láttak el (*Nagy B., 1973*). A libatömési szokások tájegységeként eltérést mutattak a néprajzi kutatások szerint (*Bálint 1976, Kocsis és Nagy Varga 1977*). Az export célú libahizlalás elsősorban az Alföld középső és déli részein honosodott meg. Az északi tájegységeken ez nem volt jellemző, s bár elszórtan Dunántúl és Erdély területén is foglalkoztak ilyen jellegű tevékenységgel, ezek jellemzően a helyi igényeket elégítették csak ki (*Fél 1941*). Tömeges libahizlalás az olyan nagyobb mezővárosainkra volt jellemző, mint például Hódmezővásárhely, Orosháza, Makó, Kiskunfélegyháza, s csak a 19. század végén kezdték meg a kisebb alföldi települések (például a csongrád megyei Tápé) is a tevékenység gyakorlását (*Andrásfalvy 1971*). A korabeli feljegyzések (*Elek 1836*) és a néprajzi kutatások (*Mártha 1968*) szerint a hazai lúdtenyésztés elterjedése éppen azért az Alföld területén volt megfigyelhető, mert a folyószabályozások előtti időszakban e területeket gyakran borította víz. Az árterek háziállat tartására általában nem alkalmasak, de a víziszárnyasok számára mindez ideális körülményeket teremtett. A parasztoktól kedvező áron vásárolták fel a húskereskedők a hízott libát és máját, s nagy haszonnal tudták értékesíteni a nyugat-európai piacokon. Mindemelllett a háziasszonyok a hízott libát, illetve máját a piacokon készre sütve árulták, sőt az igénynek megfelelően akár házhoz is szállították egyes városokban. Erről ad tanúbizonyságot *Szinnyei József (1948)* Komáromi Lapokban írt feljegyzése is: „Híresek voltak a komáromi lúdölő asszonyok is, akik nagy májra tömték vagy hizlalták a ludakat, aztán kis teknőben hozták a májat házhoz; egy ilyen lúdmáj megsütve, ropogós hájjal egész tállal volt, és pecsenye gyanánt szolgált...”

Az 1900-as évekig a kézi tömés volt jellemző a libák hizlalására. Ez a folyamat megkívánta a tapasztalatot, a sok türelmet és a kézügyességet, hiszen létfontosságú volt, hogy a kukoricaszemek ne kerüljenek az állat légcsővébe. Néprajzi kutatások szerint az asszonyok úgy próbálták hatékonyabbá tenni a tömést, hogy egyidejűleg két állaton végezték a műveletet ülő helyzetben. Amíg az egyik jószág lenyelte a kukoricát, addig másik liba csőrét szétfeszítve engedte be az áztatott szemeket. Az eleséget hüvelykujjuk által jutatták le a lúd begyébe, s közben a liba nyakát ujjaik közé fogva segítették a szemek lejutását.



1. ábra. Libatömő asszony, Bogács (Borsod vm.) – Gönyey [Ébner] Sándor felv. 1929. Néprajzi Múzeum

Hazánkban 1910-ben kezdték meg a tömőtölcsérek, illetve a libatömést megkönnyítő egyéb szerkezetek használatát. Ezzel jelentősen javítani tudták a munka hatékonyságát.



2. ábra. Libatömést segítő szerkezet (krmarnya), Pilisszántó (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.) – Gajzágó Jolán felv. a szentendrei Ferenczy Múzeum 58.26.1. ltsz-ú gyűjteménytárgyáról

A töméses hizlalást a 20. század második felétől egyre inkább dugattyús tömőgépek segítségével hajtották végre (Kiss, 1958). Az újszerű gyakorlatnak köszönhetően lerövidült a tömésre fordított idő, illetve jelentős mértékben lecsökkent a ludak nyelőcsősérülésének lehetősége is. A fejlődésnek köszönhetően egyes dél-alföldi települések parasztságának elsődleges kereseti forrásává vált libatömés (Nagy, 1968). Az 1950-es években azonban a korábban létrejött termelői érdekvédelmi egyesületek megszűntek, a magáncégek államosítás alá kerültek. Az országban mindössze néhány termelőszövetkezet foglalkozott hizott áru előállítással. A fejlődés ennek megfelelően ebben az időszakban alábbhagyott, jelentős visszaesés mutatkozott a libamáj előállításban egészen az 1970-es évekig. Ezt követően ismét fejlődésnek indult az ágazat, majd az 1980-as évekre hazánk a világ legnagyobb libamáj-termelő országává lépett elő (Kozák, 1987).

A termék nemzetgazdasági vonatkozása

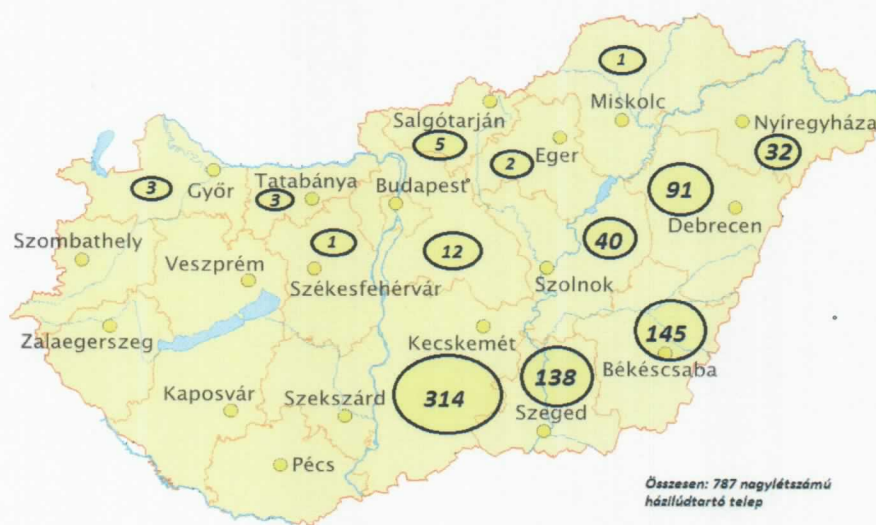
Magyarország a hizott libából előállított termékek tekintetében tartósan az első számú világpiaci szereplőnek számít (Arroyo et al. 2012, Eurofoiegras 2012, Birkás, 2003, Tóásó et al. 2005). A világ éves hizott liba termelésének 60-70%-át Magyarország szolgáltatja. A hazánkban megtermelt hizott máj mintegy 80-90%-a, s a hizott libahús részeknek szintén a többsége exportra kerül, amely hozzájárul nemzetgazdaságunk külkereskedelmi mérlegének javításához.

Az ágazat jelenlegi teljesítményét jól reprezentálják a Baromfi Termék Tanács adatai (1. táblázat). Megjegyzendő azonban, hogy a 2009-es évtől a statisztikákból hiányzik mintegy évi 7-900 tonna a hizottmáj-termelés és export az egyik meghatározó méretű vállalat kiválásának köszönhetően.

2. táblázat: Hízott libára vonatkozó értékesítési adatok (Baromfi Termék Tanács, 2013)

Év	Felvásárlás		Termelés	Export
	hízott liba		hízott libamáj	hízott libamáj
	ezer db	(élő) tonna	tonna	tonna
1994.	4 201	30 550	2 115,7	1 714,2
1995.	3 473	26 019	1 848,5	1 320,4
1996.	3 156	22 733	1 563,5	1 257,2
1997.	3 367	24 557	1 655,3	1 236,4
1998.	3 664	26 950	1 890,5	1 286,4
1999.	3 662	27 021	1 832,4	1 371,9
2000.	3 834	28 059	1 807,3	1 362,3
2001.	3 655	26 267	1 783,8	1 491,6
2002.	3 785	27 078	1 934,5	1 526,5
2003.	3 658	25 787	1 880,3	1 483,2
2004.	3 175	22 998	1 779,9	1 406,3
2005.	3 298	23 778	1 874,9	1 358,9
2006.	2 942	21 235	1 731,9	1 243,9
2007.	3 306	23 389	1 947,3	1 318,5
2008.	2 889	20 441	2 006,4	1 457,6
2009.	2 545	18 127	1 556,7	1 173,6
2010.	2 162	15 216	1 331,9	1 242,4
2011.	2 009	14 276	1 190,6	1 205,5
2012.	2 276	15 899	1 353,5	1 126,3

A lúdágazat mintegy 5000 embernek ad munkát Magyarországon. Az ország megyéinek 3/4-ében találhatók jelentősebb méretű libatelepek (bár a lúdtartás továbbra is az Alföld déli és középső részén a legjelentősebb). Fontos kiemelni, hogy e telepek sok esetben hazánk legelmaradottabb vidékein biztosítanak munkát az ott élőknek.



3. ábra. Nagy létszámú házilúdtartó telepek a Baromfi Termék Tanács adatai alapján (2007-es adatok)

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A hízott libából származó termékek előállítását hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb szimbólumaként tartjuk számon. E területen több évszázadra visszanyúló tradíciókkal rendelkezünk, amelyeket történelmi emlékeink és néprajzi kutatások sora támaszt alá. A hagyományos szabadtartásos módon előnevelt, és kukorica alapú takarmányon utónevelt libából készült termékek olyan gasztronómiai kincsek, amelyeket csak magas élömunka-ráfordítással, odafigyeléssel, szakértelemmel és állatszeretettel lehet előállítani. E termékeket egyaránt megbecsülik a hazai és külföldi fogyasztók: a világon mindenhol igazi különlegességnek számítanak a hízott májból, illetve a hízott állat húsból készült ételek. E termékek döntő hányadát Magyarországon állítják elő. Az említett fogások rendszerint ünnepi alkalmakkor, nevezetes eseményekkor kerülnek az asztalra. Mindez méltóvá teszi e termékeket arra, hogy hazánk jó hírét vigyék a világban, s hozzájáruljanak a magyar élelmiszer- és ételkultúra hagyományainak ápolásához, amely kétségkívül egyúttal nemzeti kultúránk ápolását is elősegíti.

Mindezt így gondolja Magyarország lakossága is. A Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának kutatói 2008-ban 928 fővel készítették személyes interjút, amely eredményeképpen megállapítható volt, hogy a magyar lakosság 85%-a határozottan a magyar tradíciók részének tekinti a hízott libából készült termékek előállítását (*Kasza et al. 2011*).

A Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétellel kapcsolatos igényt alátámasztja az is, hogy az Országgyűlés már 2008-ban – az országgyűlési képviselők több mint 99%-a által megszavazott – a hízott libából előállított termékek védelméről szóló 122/2008. (XI. 28.) OGY határozatban rögzítette, hogy a libából előállított termékek hungarikumnak minősülnek, és védelmüket törvényi erővel kell biztosítani.

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

1. Andrásfalvy B. (1971): Állattartás. In: Juhász A. (szerk.): Tápé története és néprajza. Magyar Néprajz nyolc kötetben 327–360. old.

2. Arroyo J., Fortun-Lamothe L., Dubois J.-P., Lavigne F., Auvergne A. (2012): Conduite et gestion des transitions alimentaires chez les oies destinées à la production de foie gras. INRA Prod. Anim., 25, 5, 419-430. old.
3. Bálint S. (1976): A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. I. rész. MFMÉ 1974–75/2. Szeged, Magyar Néprajz nyolc kötetben
4. Báldy B. (1958): Házimadarak (Domestic birds). In: Magyarország állatvilága, XXI. kötet, Akadémiai Kiadó, Budapest.
5. Birkás E. (2003): Magyarország piacvezető-pozíciója megőrzésének lehetőségei és feltételei a világ libamáj piacán. Doktori (PhD.) értekezés. Nyugat-Magyarországi Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi kar, Agrárgazdaságtani és marketing Tanszék, Mosonmagyaróvár
6. Blaskó, B., Cehla, B., Kiss, I, Kovács, K, Lapis, M, Madai, H., Nagy, A. Sz., Nábrádi, A., Pupos, T., Szöllősi, L., Szűcs, I. (2011): A lúdágazat szervezése és ökonómiája, Debreceni Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Pannon Egyetem
7. Bogenfürst F. (1991): Lúdtenyésztés, Egyetemi jegyzet, Kaposvár, Pannon Agrártudományi Egyetem, Állattenyésztési Kar, p.7.
8. Bogenfürst F. (1992): Lúdtenyésztők kézikönyve, Új Nap Lap és Könyvkiadó. Budapest. 267 old.
9. Bogenfürst F. (1999): Kacsák, Gazda Kiadó
10. Bogenfürst F., Áprily Sz. (2004): A minőségi májtermelés és a töméses hizlalás jövője, Baromfiágazat, 2004/2. p. 44-52.
11. Bögre J. (1969): A libamáj és termelése, Szent István Egyetem, Gödöllői Tudományos Könyvtár. p. 7-10.
12. Böő I. (2000): Libatartás, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2000. p. 79.
13. Eurofoiegras (2012): Marché international du foie gras. Bruxelles
14. Fél E. (1941): Kocs 1936-ban. Budapest
15. Fényes E. (1836): Magyarország s a hozzákapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben. I–VI. Pest
16. Guy, G., Guémené, D. (2004): The past, present and future of force-feeding and foie gras production; VII. Nemzetközi Baromfitenyésztési Szimpózium Proceedings; 3-16. old.
17. Hankó, B. (1936): A magyar baromfi eredete és gazdasági jelentősége. DSz X. 46–55
18. Hermier, D. (1997): Lipoprotein metabolism and fattening in poultry. J. Nutr. 127. (5Suppl): 805-808. old.
19. Hekler, A.: Antikművészet, Könyvbarátok Szövetsége kiadó, Budapest, 22.old
20. Horn, P. szerk. (1981): Baromfitenyésztők kézikönyve. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 697. old.

21. Kasza Gy. - Géher D. - Ózsvári L. - Süth M. - Lakner Z. (2011): A libatömés és társadalmi megítélése. Magyar állatorvosok lapja, 2011. (133. évf.) 1. sz. 38-47. old
22. Katona I. (1971): Baromfitartás Tiszaigaron. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának 20. évfordulójára. 43–57. old. Túrkeve Magyar Néprajz nyolc kötetben
23. Kiss L. (1958): Vásárhelyi hétköznapiak. Budapest Magyar Néprajz nyolc kötetben
24. Kocsis Gy–Nagy Varga V (1977): Perőcsény és Vámosmikola állattartása. In: IKVAI Nándor (szerk.): Börzsöny néprajza. Stud. Com. 5. 93–127. Szentendre, Magyar Néprajz nyolc kötetben
25. Kozák J. (1987): A vertikális kapcsolatok és az érdekeltségi rendszerek fejlesztési lehetőségei a lúdágazatban. Kandidátusi értekezés. Gödöllő, Gödöllői Agrártudományi Egyetem, Mezőgazdaságtudományi Kar, Agrárgazdaságtani Tanszék, p. 208.
26. Kozák J. (1998): A víziszárnyas szektor szerepe Magyarországon, p. 221-238. Gödöllői Agrártudományi Egyetem, Állattenyésztési Intézet, VISION-2000, a Melon program keretében szervezett szimpózium kiadványa 221-242. old.
27. Kozák J. (2007): Állattenyésztés, p. 117-153. Debreceni Egyetem Agrár- és Műszaki Tudományok Centruma Agrárgazdasági és Vidékfejlesztési Kar
28. Katona, I. (1971): Baromfitartás Tiszaigaron. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának 20. évfordulójára. 43–57. Túrkeve
29. Kozák J. (2009): A hízott máj termelése és piaci kihívásai. Animal welfare, etológia és tartástechnológia. Vol. 5 Issue 4. 532-546 old.
30. Kozák, J. (2011): A hízott liba- és kacsamáj termelése, valamint piaci kihívásai, Gazdálkodás, 55: (3) pp. 309-316.
31. Locsmándi L. (2007): Doktori értekezés: A libamáj komplex vizsgálata, Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Sertés és Kisállattenyésztési Tanszék, Állattermék-minősítő Laboratórium, 12-20. old.
32. Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1906/90 számú előírás, Barmomfihús
Elérhető: <http://www.omgk.hu/Mekv/1/13190690.html>
33. Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 számú irányelve, Hízottliba-máj
Elérhető: <http://www.omgk.hu/Mekv/2/213/a.html>
34. Mártha Zs. (1968): A baromfitoll a magyar gazdasági életben századunk elejéig. MMgMK 1968. 243–264. old.
35. Nagy Gy. (1968): Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán. Népr. K. XIII. 1–2. sz. Budapest Magyar Néprajz nyolc kötetben
36. Nagy M. B. (1973): Várak, kastélyok, udvarházak, ahogy a régiiek látták. XVII–XVIII. századi erdélyi összeírások és leltárak. Bukarest, Magyar Néprajz nyolc kötetben
37. Petercsák T. (1976): Baromfitartás Filkeházán. HOMÉ XV. 231–247. Miskolc Magyar Néprajz nyolc kötetben
38. Tóásó, Sz., Birkás, E., Vincze, J. (2005): The present state and the prospects of the

Hungarian goose farms after EU accession,

39. Gazdálkodás XLIX. évf. 2005. 12. sz. p. 74. Sótónyi P., Lorázkó G., (2008): A libatömés általánosságban nem állatkínzás; Magyar mezőgazdaság, 63 (42) 22-32. old.
40. Szakály Z., Szigeti O., Berke Sz., Szenté V (2006): The market analysis of branded, new generation hungaricums, University of Kaposvár, Faculty of Economic, Department of Marketing, Kaposvár, 98th EAAE Seminar 'Marketing Dynamics within the Global Trading System: New Perspectives', Chania, Crete, Greece as in: 29 June – 2 July, 2006
41. Szinnyei József (1848): Szinnyei József naplója 1835–1848. Kny. Komáromi Lapokból, Magyar Néprajz nyolc kötetben

A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.mbt.hu