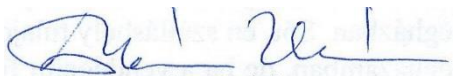


Javaslat a
„Pápai sonka”
települési/tájegységi/ágazati²
értéktárba történő felvételéhez

Készítette:
Dr. Kovács Zoltán (név)



(alíírás)
Pápa, 2021. 09.14. (település, dátum)
(P. H.)

² Kérjük, húzza alá a megfelelőt.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Dr. Kovács Zoltán
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Dr. Kovács Zoltán
Levelezési cím: 8500 Pápa, Fő u. 19.
Telefonszám:
E-mail cím: kovacs.zoltan@fidesz.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Pápai sonka**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:³:

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

a szakterületi besorolás indokolása:

A Pápai Hús Kft. a magyar húsipar egyik legnagyobb vállalata. A vállalat a magyarországi húsipari cégek közül az elsők között, 1992-ben vezette be akkori minőségbiztosítási rendszerét. 2005. áprilisában sikeresen megszerezte a nemzetközi IFS, illetve BRC tanúsítványait „HIGHER LEVEL” minősítéssel. 1998 óta használják a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegyet. A Pápai márka igazi magyar márkának számít, minőségi, üzleti és fogyasztói szempontok alapján egyaránt. Ennek elismeréseként már több alkalommal elnyerték a MAGYAR BRANDS címet is. 2011-ben a Pápai sonka OMÉK nagydíjat kapott.

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:⁴
- nem**

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Pápa városa
5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- települési**
- tájegységi
- ágazati

amely értéktár neve: Pápai Települési Értéktár

6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

³ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

⁴ Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

A Földművelődésügyi Miniszter 1908. évi 54.000 számú rendelete értelmében az árusításra kerülő szarvasmarhákat, lovakat, juhokat és a sertéseket csak közvágóhídon vághatták le és dolgozhatták fel. Pápa 35-40 hentes- és mészáros mesterét kötelezték arra, hogy a vágásokat intézményesen szabályozott módon közvágóhídon hajtsák végre. Ennek köszönhetően 1913. május 5-én kezdte meg működését a városi vágóhíd két vágócsarnokkal, 20 hűtőkamrával és jéggyárral.

A világgazdasági válságnak köszönhetően a belső piac erőteljesen pangott, e mostoha viszonyok közepette jelentkezett a Magyar Királyi Külkereskedelmi Hivatalnál a Poels et Co. antwerpeni cég, hogy Magyarországon bacongyártást kíván meghonosítani. A Hivatal a cégnek Pápát ajánlotta, a sertések beszerzésére és szállítására pedig a Dunántúli Húsertés Kiviteli Rt-t bízták meg, amely 1931-ben 150 gazda részvételével alakult meg. Az Rt. 1933. október 14-én kötötte meg a szerződést a Poels céggel és október végétől megkezdték az egyelőre heti 370 sertés feldolgozását és kiszállítását Angliába, majd 1934-ben folyamatossá vált a termelés és az exportálás. A pápai üzem először csak bacont gyártott, így a sonkát és a lapockát is hasznosítani kellett. A válság megszűnésével a mezőgazdasági termékek exportja jelentősen növekedett, hosszas előkészítés után 1935-ben Poelsék megindították a sertésvágóhídon a húskonzervgyárukat, ahol szinte teljes egészében dobozolt sonkát gyártottak, a cég egyik legsikeresebb termékét, melyek nagyrésze Angliába került kivitelre. A bacon után a sonka is pápai recept alapján készült, mely technológia szigorúan titkos volt.

A vágóhídon a húsfeldolgozót hamarosan kibővítették és egy új csarnokot is építettek. Itt készültek az elsőrangú hentesárúk, mint például a sonka is, majd 1938-ban megkezdték az addig csak exportra készített dobozolt sonkák belföldi árusítását is. A Pápai sonka rövid idő alatt országos, majd világhírnévre tett szert, melyhez hozzájárult a korát megelőző technológia és a kiváló szakember gárda. Olyan technológiával dolgoztak, ami csak Pápán volt ismert (bujtatott csontozás), melynek köszönhetően egy darabban maradt a comb és a lapocka is.

1949-ben az államosítás során jött létre a Pápai Húsipari Vállalat. A vállalat 1952-ben a felelős minisztérium közvetlen irányítása alá került és 1953-ban kezdődött meg a már exportfeltételeket is kielégítő dobozsonka-gyártó üzem építése. Az üzemben új technológiát alkalmaztak: a nyers sonkát kicsontozás után zsirtalanították, kiinasták és a színhús darabolva került a pácoló gépbe. Egy forgó dob - amely a Dániából vásárolt gépsor egyik tagja volt -, a hús szöveteit széjjel rázta, és a páclevet egyenletesen osztotta el a húsban. Rozsdamentes acélkocsikban pontos technológia szerint érlelték, majd a konzervdobozba töltötték. Ezt követően egy automata berendezésben főzték a sonkát, végül szállítószalag vitte a hűtőbe. Nem sokkal később már teljes „díszben” sorakoztak a sonkával töltött különböző dobozok, amely főleg külföldön volt szívesen látott csemege, de határainkon belül is a húsipari termékek legkeresettebb cikke lett. Pápa város neve hallatán a legtöbb embernek a gépsonka jutott az eszébe.

Az Egyesült Államokba 1968 óta exportál a cég, ahol a bacon mellett a dobozolt sonka a legismertebb termékfajtájuk.

A '70-es évek végétől, akkor szakminisztérium utasítására pápai szakemberek kötelező jelleggel képezték a társüzemi dolgozókat sonkagyártásra (Kapuvár, Kaposvár, Baja, Cegléd, Miskolc), mert fontos export cikknek látták ezt a terméket. A pápai sonka dobozán a litográfia egy fiatal magyar népviseletben táncoló párt ábrázolt, így a termék neve belföldön és külföldön egyaránt Csárdás sonka volt évtizedekig.

A NASA-tól sz orosz Csillagvárosig mindenhol vásárolták. Ritka az, hogy egy termék és egy város neve így összeforrjon.

A vállalat 1992-ben részvénytársasággá alakult, 2004. nyarán a Carnex csoport, majd 2009. január 1-jével a Pápai Hús 1913 Kft. vásárolta meg. Az időközben csődbe ment cég 2016. végén hongkongi tulajdonba került. Az új tulajdonos tervei szerint a cég termékeit a kínai piacon is szeretné ismertté tenni. A 2019-től megvalósuló kétmilliárdos fejlesztésnek köszönhetően 2020. évben sonkából és füstölt árukból 30 %-kal nőtt a termelés, 2021-2022-ben pedig további évi 10 %-kal termelnek majd többet. A Pápai Hús Kft. egyik fő tevékenysége továbbra is a sonkagyártás, a cég legfontosabb exportpiacai az Egyesült Államok, Szlovákia, Horvátország, Szerbia, Kanada és a Dél-afrikai Köztársaság.

Köszönöm az ismertető összeállításához nyújtott szaktanácsadói segítséget Szappanos Péternek és Politzer Józsefnek!

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A több mint százéves múltra visszatekintő cég egyik legrégebbi, legismertebb és legsikeresebb terméke a sonka. Gyártása 1935-ben indult akkor még csak kizárólag angol exportra, majd 1938-ban megkezdték a hazai árusítását is. Az Egyesület Államokban való értékesítése 1968-ban indult. Térhódítása azóta is töretlen, mind a belföldi, mind a külföldi piacokon. Pápa városának neve összeforrt e híres húsipari termékkel.

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

<https://papaihus.hu>

<https://archivum.mtva.hu/photobank/item/MTI-FOTO-bktrQ0pFbz11U1NjNHYxRkkycFdwZz09>

<https://filmhiradokonline.hu/watch.php?id=20241>

https://elelmiszerlanc.kormany.hu/?_preview=166181b9-a6a4-4f88-cb09-000052953b47

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: nincs

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



forrás: www.papa-ma.hu

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Alulírott Dr. Kovács Zoltán hozzájárulok, hogy a javaslatban szereplő személyes adataimat, illetve a javaslat teljes dokumentációját Pápa Város Önkormányzatának Települési Értéktár Bizottsága kezelje, korlátlanul felhasználja, azokat szükség szerint nyilvánossá tegye.

4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról



AJÁNLÓ LEVÉL

Felelősségteljes, de egyben örömteli feladat nap mint nap egy legendát készíteni Pápán 1913 óta. Márpedig a pápai sonka a magyar sertésenyésztők és hentesek kiválóságának szimbóluma már több mint száz éve. A minőségi hazai sertéshús mellett a hentesmesterség generációkról generációkra öröklődő hagyománya tette a magyar vásárlók számára a legjobb sonka jelzőjévé a pápait. A Pápán készülő sonkákat hosszan érleljük, de még régebb óta érlelődik az a tudás, amit igyekszünk megőrizni és továbbadni a következő nemzedékeknek, hogy ők is azzal a büszkeséggel és örömmel kínálhassák, mint ahogyan most mi ajánljuk azt a települési értéktárba. Reméljük, hogy a Pápa és a régió jóhírének már több mint száz éve öregbítő sonkánkat érdemesnek ítélik arra, hogy a települési értékek sora mellett a megye kiemelkedő értékei közé is bekerüljön.

Pápa, 2021. 09. 13.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Szappanos Péter".

Szappanos Péter

ügyvezető

Pápai Hús Kft.

PÁPAI HÚS KFT.

H-8500 Pápa, Kisfaludy u. 2.

Adószám: 25405653-2-19