

**XXXI. Országos Tudományos Diákköri Konferencia
Had- és Rendészettudományi Szekció
Budapest, 2013. április 16-18.
Nemzeti Közsolgálati Egyetem
Hadtudományi és Honvédtisztképző Kar**

**Párlaton innen – Pálinkán túl
Magyarország nemzeti italának előállítására, EU-belső határon
történő behozatalára vonatkozó jövedéki szabályok, különösen
a forradalmi változásnak tekinthető magánfőzés tükrében**

Tanszék:
Nemzeti Közsolgálati Egyetem Rendészettudományi Kar
Vám- és Pénzügyőri Tanszék

Készítette:
Kasza Sándor pénzügyőr törzsszáslós
Vám- és Jövedékigazgatási szakirány

Konzulens: Dr. Christián László pénzügyőr százados Úr
Opponens: Kónya Imre István pénzügyőr törzsszáslós Úr

Készítette:

Kasza Sándor

Készítés éve:

2012

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	4
1.1 témaválasztás indoka	
1.2 történeti áttekintés	
2. A párlat/pálinka előállításával kapcsolatos alapfogalmak	8
2.1 alkoholdermék, párlat, pálinka	
2.2 a Pálinka Nemzeti Tanács	
2.3 bérfőzés, bérfőzető, magánfőzés, magánfőző	
3. Jövedéki termék előállításának törvényi lehetőségei – adóraktár, magánfőzés	13
3.1 engedélyezés,	
3.2 engedélyezési feltételek	
3.3 biztosítékok	
4. A párlat előállítás törvényi lehetőségei: keresk. főzés, bérfőzés, magánfőzés	19
5. A gyümölcstől a pálinkáig	20
5.1 Az alapanyagok, és azok átvétele	
5.2 A gyümölcsök előkészítése a cefrézéshez	
5.3 A lepárlás (desztillálás)	
5.4 A kisüst rendszerű lepárlókészülékek és berendezések	
5.5 A befejező mozzanatok - finomítás, érlelés, derítés, szűrés, raktározás, palackozás	
6. Bérfőzés	39
6.1 Általános szabályok	
6.2 Eljárási szabályok	
6.3 A párlat értékesítése	
6.4 A zárjegy	
7. Magánfőzés	45
7.1 Általános rendelkezések	
7.2 Értékesítés – adófizetési kötelezettség	
7.3 Zárjegy	
7.4 Jogkövetkezmények	
8. Takács Antal (Szatymaz) szeszfőzdéjének bemutatása (interjú)	51
9. Gyakorlati megközelítés - a román-magyar határszakaszon behozott szeszesitalal kapcsolatos eljárás problematikája	56
10. Összegzés	61
10.1 Otthoni párlatfőzés versus szeszfőzdei előállítás	
10.2 Gazdasági hatások, tapasztalatok, statisztikák	
10.3 Az igazolatlan eredetű párlatok ellenőrzése a gyakorlatban – a sorozatellenőrzés	
10.4 EU Irányelv versus nemzeti szabályozás	
11. Felhasznált irodalomjegyzék	69
12. Mellékletek	70

1. Bevezető

1.1 A témaválasztás indoka:

1996 nyarán, a Nemzeti Adó-és Vámhivatal Csongrád Megyei Vám- és Pénzügyőri Igazgatósága jogelődje, a szegedi Vámhivatal fiatal – 24 éves – pályakezdőjeként találkoztam először a jövedéki ellenőrzés bizonyos típusaival, melyek közül a szeszfőzdek időszakai elszámolása nyerte le legjobban a tetszésemet. Érdekesnek találtam a szeszfőzdek hangulatát, az ott folyó munkát, azt a folyamatot, amely során a gyümölcsből (cefréből) emberi fogyasztásra alkalmas pálinka kerül előállításra. Bár, azóta nem jövedéki szakon teljesítek szolgálatot, és csak ezen a nyáron, a diplomamunkához kapcsolódó adatgyűjtés végett juthattam el ismét egy szeszfőzdébe, úgy éreztem, hogy *magyar pénzügyőrként, Magyarország nemzeti italának előállítása lehetne a legjobb, legkedvesebb téma, amelyről írhatnék, különös tekintettel arra, hogy 2010-től ismét lehetőség van magánszemélyként is pálinkát, pontosabban párlatot előállítani.* Ahogyan a Magna Cum Laude zenekar is megénekelte a Pálinka dalban: „Egy kupica reggelire – abból bajod nem lehet, a magyarnak csak ez adhat ihletet”, nekem is ennek a nedűnek az előállítása, valamint a 2012. augusztusában szülővárosomban, Szegeden megrendezésre kerülő Hungarikum fesztivál adta meg a szükséges inspirációt a dolgozatom elkészítéséhez. *A munka elkészítése során különös figyelmet fordítottam – és ennek megfelelően nagy terjedelmet szántam – a vonatkozó jogszabályokban meg nem található pálinkafőzés folyamatának leírására („A gyümölcstől a pálinkáig”), illetve a magánfőzés „intézményére”.*

1.2 Történeti áttekintés:

Az *első szeszleparlást* és töményesítést valószínűleg a XI. században, Itáliában végezték. A szeszes erjedést azonban már évezredekkel korábban, időszámításunk előtt több ezer évvel ismerték és alkalmazták anélkül, hogy a folyamatot közelebbről vizsgálták volna, a cukortartalmú anyagok erjesztése az ember tudatos beavatkozása nélkül, spontán ment végbe. A kiejedt alkoholos folyadék mámorító hatását felismerve később már tudatosan is készítették és fogyasztották, melyet Istentől eredőnek tartottak, így az italokat különböző vallási szertartások alkalmával fogyasztották.¹

¹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (15. oldal)

Hazánkban a gyümölcspálinka előállítás – írásos emlékek alapján – a XV. századra, az Anjou-ház uralkodásának idejére vezethető vissza, amikor Károly Róbert feleségnek, Erzsébet királynénak a köszvényét gyógyították párlattal, aqua vitae-vel. A seprőpálinka első írott említése 1540-ből való, a szilvapálinkáról 1722-ben tesznek először említést, míg a törkölypálinka előállításáról száz évvel később írnak a történelmi okmányok. Mátyás korában már a borból előállított szesztől megkülönböztették a gabonából készült párlatokat, de csak mintegy négy évszázaddal később nevezték pálinkának a gyümölcsből készült alkoholokat.²

A pálinkafőzés földesúri előjog volt, ugyanakkor a paraszti főzést korlátozták, sőt, az Európát többször is sújtó éhínségek miatt tiltották a párlat előállítását kenyérgabonából.

A pálinka előállítás - illetve annak adóztatása - 1850-től állami monopóliummá vált, az 1868. évi XVI. törvénycikk a szeszadóról pedig megteremtette a modern kori jövedéki szabályozás alapjait. Ettől kezdve a pénzügyőrök ellenőrizték a pálinka előállítását, mely a mai napi a hatáskörünkbe tartozik. Az állam az 1920-as években jelentősen korlátozta a szesz előállítását, többletermelésre csak külföldi megrendelés esetén adott engedélyt. A termelés mennyiségét évente állapították meg, a szeszmérőgépeket 1924-1926 közötti időszakban szerelték fel, ez azonban negatív hatást gyakorolt a pálinkatermelés alakulására.³ A szabályozások és korlátozások, szigorítások ellenére a mindennapi pálinkafogyasztás szokásai kialakultak a lakosság körében, a bérfőzés rendszere megszilárdult. Ilyen szigorítás volt pl. a feles főzés rendszere, melynek értelmében a termelés fele a fizetőé, a másik fele az államé volt, vagy a részes főzési mód, amely szerint az előállított pálinka 60 %-át adó fejében az államnak kellett átengedni, 40 %-át pedig a főzetőnek adták ki, amely után még bérfőzési díjpótlékot is kellett fizetnie. Az 1968-tól 1970. augusztus 15-ig terjedő időszakban háromféle termelési módon lehetett pálinkát előállítani: kereskedelmi főzéssel; bérfőzéssel, adófizetés mellett; és bérfőzéssel, feles formában. A feles főzési módot 1970. augusztus 15-én megszüntették, így ettől kezdve csak kétféle pálinkafőzésre van jogszabályi lehetőség: kereskedelmi főzés és bérfőzés adófizetéssel.⁴

² Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (16. oldal)

³ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (16. oldal)

⁴ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (24. oldal)

A bérfőzés Magyarországon először 1993-ban került törvényi szinten szabályozásra. Az 1993. évi LVIII. törvény, mely a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról szól, ugyanis már meghatározta a szeszfőzde, a bérfőzés fogalmát és a természetes személy által bérfőzetett pálinka, borpárlat adóztatási szabályait.

1998. január 1-jén hatályba lépett a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 1997. évi CIII. törvény, amely bevezette az adóraktár fogalmát.

A megkezdett jogharmonizáció a csatlakozással egyidejűleg életbe léptetett a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának szabályairól szóló 2003. évi CXVII. törvény (a továbbiakban: Jöt.) kihirdetésével fejeződött be, illetve teljesedett ki. Az Európai Unióhoz történő csatlakozás a pálinkafőzés tekintetében is változásokat hozott figyelemmel a Csatlakozási Okmányban lefektetett elvekre. Egyfelől a kedvezményes adómérték 46,1 %-ról 50 %-ra történő megemelése történt meg, másfelől bérfőzető fogalmi elemei is. Ez utóbbinak lényeges eleme a saját tulajdonú gyümölcsből, vagy az abból származó alapanyagokból történő előállítás, ami egybevág a honi sajátosságokkal és bérfőzési szokásokkal.

Az Országgyűlés 2010-ben megszavazta a Jöt. módosítását, és lehetővé tette a kistermelők számára, hogy saját gyümölcsből legálisan pálinkát (pontosabban a törvény meghatározása szerint: párlatot) állítsanak elő.⁵ Törvényjavaslat már régen nem kapott olyan felfokozott figyelmet, mint a T/581. számú, mely már a beterjesztése előtt felcsigázta a magyar társadalmat és a pénzügyőr szakmát, hiszen alapjaiban változtatta meg a jövedéki termékek (így a pálinka) előállításának igen régóta fennálló szabályait.⁶ A jogszabály módosítások (az egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról szóló 2010. évi XC. törvény, valamint az egyes adózási tárgyú PM rendeletek módosításáról szóló 4/2010. (VIII.13.) NGM rendelet párlat előállítására és forgalmazására vonatkozó rendelkezései) 2010. szeptember 27-én léptek hatályba, és új fejezetet nyitottak a hazai bér- és kereskedelmi főzést végző adóraktárak esetében.⁷

⁵ A Pénzügyőr 2011. júliusi számában megjelent interjú Dr. Esküdt Gábor ezredes Úrral „A pálinkáról” címmel. (Bárany Tibor) 8. oldal

⁶ Vám-Zoll (A Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnokságának folyóirata) 2010/10. számában megjelent cikk „A pálinkafőzés és az új szabályozás” címmel. (Sárdi András) 16. oldal

⁷ - Pénzügyőr mellékletben (2011/3.) megjelent cikk „A pálinkafőzés új szabályainak hatása a bér- és kereskedelmi főzésre” címmel. (Hauck Csaba) 4. oldal

Magyarországon a gyümölcs-szeszfőzdei hálózat kialakulása spontán módon, központi irányítás nélkül ment végbe. Egy-egy főzde létrejöttét a természeti adottságok, az egyéni vagy csoportérdekek és az anyagi lehetőségek határozták meg. Telepítésük alapja az volt, hogy a gyümölcsstermelő körzetekben jelentkező gyümölcsfeleslegeket, a megtermelt népgazdasági értéket megmentésük.⁸ A legtöbb szeszfőzde ennek megfelelően Bács-Kiskun, Pest, Borsod és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében jött létre.

Ennyi bevezető és némi történeti áttekintés után tekintsük át a párlat előállításához kapcsolódó legfontosabb alapfogalmakat:

⁸ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (31. oldal)

2. A párlat előállításával kapcsolatos alapfogalmak

2.1 Alkoholtermék, párlat, pálinka

Az Európai Unió belső piacának megfelelő működése érdekében fontos, hogy az összes érintett terméket egységes definíciók szerint tekintsék a jövedéki adóztatás szempontjából alkoholterméknek. Az áruk nemzetközi szinten is egységes azonosításának legelterjedtebb módja a vámtarifaszámok alá történő besorolás.

A Jöt. X. fejezete, azon belül a 63. § (1) bekezdése határozza meg az *alkoholtermék* fogalmát. Ezen jogszabályi hely alapján, alkoholterméken

- a 2204, a 2205, a 2206 vámtarifaszámú, 22 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú,
- a 2207 és a 2208 vámtarifaszámú, 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú,
- a 2207 és 2208 vámtarifaszámú terméket oldott vagy oldatlan állapotban tartalmazó, 1,2 térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalmú, a fenti két albekezdésben említett vámtarifaszámok alá nem tartozó terméket kell érteni.

Ugyanezen paragrafus (2) bekezdés 1. pontja szerint a *párlat* a 2208 20 19, 2208 20 99, 2208 90 33, 2208 90 39, 2208 90 51 és a 2208 90 71 vámtarifaszám alá tartozó alkoholtermék. (A Jöt. A 2010-es módosítás óta nem használja a pálinka megnevezést, helyette a párlat szó került a törvény szövegébe, azaz párlatként definiálja a bor és gyümölcs párlatokat.)

El kell határolnunk egymástól a párlatot és a pálinkát. Gyakorlatilag ugyan arról az itálról van szó, azonban az elmondható, hogy *minden pálinka párlat, de nem minden párlat pálinka!* A pálinkatörvény, (a 2008. évi LXXIII. Törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról, és a Pálinka Nemzeti Tanácsról) meghatározza, hogy melyek azok a szeszesitalok, amelyeket pálinkának illetve törkölypálinkának lehet nevezni. *Ennek megfelelően a valódi pálinkának hat feltételnek kell megfelelnie:*

- 100 %-ban gyümölcsből (ideértve a gyümölcsvelőt is) készült párlat, semmilyen adalékanyagot (pl. méz) nem tartalmazhat! (A 2008. évi LXXIII. Törvény melléklete szerint azonban a pálinka és törkölypálinka készítésénél segédanyagok, úgy mint: enzimek, savak, élesztők, derítőszerek és a nehézfémek eltávolítására alkalmas segédanyagok felhasználhatóak.)

- kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú-szőlőtörköly lehet az alapanyaga (az importgyümölcs tehát nem felel meg a kívánalmaknak, és sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék sem nevezhető pálinkának)
- a gyümölcsöt, illetve törkölyt Magyarországon cefrézték, párolták, érlelték és palackozták
- minimum 37,5 % v/v alkoholfokos (maximális kikötés, hogy 86 % v/v alatti legyen)
- neve kizárólag *pálinka* alakban írható
- 2004-ben az Európai Unió elfogadta, hogy a pálinka megnevezést csak Ausztria négy tartományának (Burgenland, Alsó-Ausztria, Stájerország és Bécs) kajsziparackpárlatai és Magyarország gyümölcspárlatai viselhetik. A pálinka azóta is Hungarikum.

Amennyiben a fent felsorolt *bármelyik* feltétel nem teljesül, nem nevezhető pálinkának, illetőleg törkölypálinkának.

A pálinka termék megnevezésében egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a gyümölcs nevét közvetlenül a pálinka szó követi. A különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak a különleges egyedi ízharmonia érdekében történő utólagos keverésével előállított pálinka megnevezése gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni. A különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajokat a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.

A törkölypálinka termék megnevezése egyfajta szőlőből készült törköly esetében kiegészülhet – a törkölypálinka szót közvetlenül megelőzően – a szőlő nevével és egy, a termék származására utaló földrajzi névvel. Aszútörköly-pálinkának az a törkölypálinka nevezhető, amely igazolhatóan 100%-os mértékben a Tokaji borvidék magyarországi termőhelyéről származó aszú készítéséhez felhasznált aszú szemek kipréselt téstájából készült. A pálinka és a törkölypálinka bármilyen arányú keverésével készült terméket – még akkor is, ha a termék alkoholtartalma 100%-ban e két összetevőből származik – kizárólag csak szeszesitalnak lehet nevezni.

Amennyiben az adott pálinka *különleges eljárással* készült, az alábbi megnevezések alkalmazhatóak:

- *Kisüsti pálinka*: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő.
- *Érlelt pálinka*: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.
- *Ópálinka*: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.
- *Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka*: az a gyümölccspálinka, amelyet gyümölccsel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

A Magyarország valamely régiójából vagy helységéből származóként földrajzi árujelző oltalomban részesülő pálinkának és törkölypálinkának – a pálinkatörvényben előírtakon túl – meg kell felelnie a rá vonatkozóan jóváhagyott termékleírásban foglaltaknak is.

2.2 A Pálinka Nemzeti Tanács

Tekintve, hogy a pálinka Hungarikum, ezért annak védelme magyar érdek. A tizenhárom tagú *Pálinka Nemzeti Tanács feladatai* a teljesség igénye nélkül:

- kidolgozza a Nemzeti Pálinkastratégiát a pálinka, mint nemzeti kincs megóvása érdekében;
- fellép a kulturált pálinkafogyasztás érdekében;
- véleményezi a pálinkával kapcsolatos jogszabályok tervezetét; ezzel segítvén a törvényhozás munkáját
- a minőségvédelem érdekében összehangolja a pálinkakészítők szakmai együttműködését, szakmai fórumokat szervez;
- együttműködik a közigazgatási szervekkel a feketegazdaság elleni küzdelemben;
- internetes oldalt működtet a fogyasztók és előállítók tájékoztatása érdekében;
- felszólíthatja a pálinkára vonatkozó jogszabályok megsértőit jogsértésük azonnali abbahagyására. A felszólítás eredménytelensége esetén értesíti az illetékes hatóságokat, illetve együttműködik a fogyasztóvédelmi hatósággal;

Az alkoholtermékek *denaturálás* tárgyát is képezhetik, mely eljárásnak az a célja, hogy az egyébként magas adótartalmú alkoholtermék bizonyos célok érdekében adózatlanul is felhasználható legyen. Beszélhetünk teljes és részleges denaturálásról: A teljes denaturálás esetében az alkoholtermék teljes egészében emberi fogyasztásra alkalmatlanná válik, míg a részleges denaturálás esetében az alkoholterméket csak élvezeti cikként történő felhasználásra teszik alkalmatlanná.

2.3 Bérfőzés, bérfőzető, magánfőző, magánfőzés

A Jöt. 63. § (2) bekezdés 1. pontja határozza meg a *bérfőzés* fogalmát, amely nem más, mint a 2208 20 19, 2208 20 99, 2208 90 33, 2208 90 39, 2208 90 51, 2208 90 71 vámtarifaszám alá tartozó alkoholtermék (párlat) a bérfőzető részére szeszfőzdében történő előállítása. Ugyanezen bekezdés 2. pontja szerint *bérfőzetőnek* az a 18. életévét betöltött gyümölcstermesztő személy tekinthető, aki saját tulajdonú gyümölcsből (gyümölcsből származó alapanyagból) állítat elő bérfőzött párlatot.

A magánfőzés a párlattal és természetesen a magánfőzővel egyetemben teljesen új fogalomként jelenik meg a jövedéki szabályozásban.

A Jöt. 63. § (2) bekezdésének 12. pontja *magánfőzőnek* minősülhet az a személy, aki

- a 18. életévét betöltött személyként végzi a magánfőzést
- saját tulajdonú gyümölcsből végzi a főzést (ez lehet vásárolt gyümölcs is)
- saját tulajdonú desztillálóberendezésen állítja elő a párlatot

Ugyanezen paragrafus 11. pontja alapján a *magánfőzés* fogalmi elemei az alábbiak:

- a magánfőző párlatot állít elő
- az előállítást saját maga végzi
- az előállítás kizárólag a lakóhelyén vagy a gyümölcsöse helyén történik
- az előállítást legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított desztillálóberendezésen végzi
- éves szinten legfeljebb 2 hektoliter tiszta szesz mennyiségig állít elő párlatot
- és 86 térfogatszázalékos gyümölcsesz esetén legfeljebb 50 liter mennyiségig adófizetés nélkül végezhető, ha (és kizárólag) a főzés a háztartásában való személyes fogyasztásra szolgál

A fogalmi elemek között nem szerepelnek megkötésként azok a feltételek, amelyek a pálinkatörvényben meghatározásra kerültek, így nincs garancia arra, hogy a magánfőzés keretében, sokszor hozzá nem értő személyek által előállított szeszesisital megfelel a pálinkára vonatkozó törvényi előírásoknak. Ezért *nem lehet, és nem szabad a házilag előállított italt pálinkának nevezni.*

3. Jövedéki termék előállításának törvényi lehetőségei – adóraktár (engedélyezés, feltételek, biztosítékok), illetve a magánfőzés

3.1 Engedélyezés

A Jöt. 34. § (2) bekezdésében foglaltak alapján jövedéki termék (ásványolaj, alkoholtermék, sör, bor, pezsgő, köztes alkoholtermék, dohánygyártmány) előállítása - a magánfőzés kivételével - kizárólag adóraktárban történhet, illetve adózatlan jövedéki termékek tárolása, raktározása, kiszerelése is itt történik.

A Jöt. 7. § 12. pontja alapján *adóraktár* az a fizikailag (pl. fallal, kerítéssel, mérési ponttal) elkülönített, - a terméktávvezeték adóraktár és a kikötői adóraktár kivételével - helyrajzi számmal beazonosított, egy technológiai egységet képező üzem, raktár, kialakított üzlethelyiség a hozzá tartozó raktárral, ahol a Jöt.-ben meghatározott engedély birtokában jövedéki termék előállítása folyik, illetve ahol olyan jövedéki termék tárolását, raktározását végzik, amely után az adót még nem fizették meg.

Az alkoholtermék adóraktár-kategória azokat az adóraktári tevékenységeket foglalja magába, amelyek az alkoholtermékek előállítására, valamint az adózatlan alkoholtermék tárolására irányulnak. A Jöt. 72. § (1) bekezdése alapján az alkoholtermék adóraktár-kategórián belül a következő *adóraktár típusok* különböztethetők meg:

Szeszüzem, szeszfőzde, italgyár, szeszpalackozó, üzemi szeszraktár, etanolüzem, alkoholtároló adóraktár, kijelölt alkoholraktár, alkoholregeneráló és denaturáló üzem, egyéb alkoholtermék adóraktár.

Az összes engedélyköteles adóalany közül az adóraktár működésében rejlik a *legnagyobb adókockázat*, éppen ezért az adóraktár tekintetében a legszigorúbbak az engedélyezési feltételek.

Az összes adóalany engedélyezési feltétele gyakorlatilag az adóraktár engedélyezési feltételein alapszik. Az adóraktári engedély legfontosabb feltételeit a Jöt. tartalmazza, míg a részletes feltételek a Jöt. egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról szóló 8/2004 (III.10.) PM rendeletben találhatóak. Az adóraktári engedélyt az adóraktár székhelye szerint illetékes alsó fokú VP Megyei igazgatóság adja ki.

A Jöt. 37. § (1) bekezdése szerint az adóraktári engedély iránti kérelem legfontosabb elemei:

- a tevékenység és
- a jövedéki termék megjelölése,
- az éves szinten várhatóan előállításra kerülő adóköteles jövedéki termék mennyisége, valamint az adó megfizetése nélkül betárolt, raktározásra kerülő jövedéki termék mennyisége,
- kérelmező neve,
- nyilvántartási, bizonylatolási rend megjelölése,
- adóraktár címe, helyrajzi száma,
- kérelmező nyilatkozata a jövedéki biztosítékról.

3.2 Engedélyezési feltételek (Jöt. 35. §):

I. Személyi feltételek

- a kérelmezőnek a vámhatóság/ adóhatóság felé nincs meg nem fizetett vám, vagy adótartozása,
- természetes kérelmező esetén, illetve az igazgatónak, ügyvezetőnek 30 napnál nem régebben kiállított hatósági erkölcsi bizonyítvánnyal kell rendelkezni,
- nem áll csőd-, felszámolási, vagy végelszámolási eljárás alatt,
- jövedéki ügyintézői szakképesítéssel rendelkezik, vagy ilyen képesítésű személyt alkalmaz.

Kizáró ok: nem adható engedély annak a személynek, aki gazdasági, vagy a közélet tisztasága elleni bűncselekmény miatt jogerősen elítéltek és a kérelem benyújtásakor még nem mentesült a büntetett előlethez fűződő hátrányos jogkövetkezmények alól.

II. Tárgyi feltételek:

- adatszolgáltatási és adóbevallási kötelezettségét a vámhatósággal közvetlen számítógépes rendszeren keresztül teljesíti,
- könyvvezetési kötelezettségének a kettős könyvvezetés szerint tesz eleget,
- olyan nyilvántartási, bizonylati rendszert alkalmaz, amelyből a felhasznált alapanyag, - raktározott jövedéki termék ellenőrizhető,
- rendelkezik azokkal a megfelelő szakhatósági hozzájárulásokkal, engedélyekkel, amelyeket jogszabály külön előír.

III. Garanciális feltétel:

- jövedéki biztosítékot (Jöt. 38. §) kell felajánlani a tevékenységgel összefüggő adókockázatból, azaz az adófelfüggesztéssel történő szállításból, valamint az előállításból, adózatlan jövedéki termék raktározásából adódó adókockázat kivédésére

A feltételek meglétét a vámhatóság előzetesen – helyszíni szemlét tartva – megvizsgálja. A szemlét követően 15 napon belül a vámhatóság határozatban közli a jövedéki biztosíték összegének elfogadását, vagy annak visszautasítását.

Az adóraktár által nyújtandó jövedéki biztosíték kiszámítására vonatkozó legfontosabb rendelkezések alapján különbséget kell tenni a már működő és a még csupán engedélyezési eljárás alatt álló raktárak között

- a *már működő raktárak* esetében a jövedéki biztosítékot az előző évi működésének adatainak alapulvételével számítják ki oly módon, hogy megnézik, mennyi jövedéki adót kellett megfizetnie az előző évben és ennek veszik az 1/12-ed részét,

- a *még csak működésük kezdetén járó adóraktáraknál* nem létezik semmilyen előző évi adat, így esetükben az éves szinten várhatóan előállítandó, raktározandó, kiszerezendő jövedéki termék mennyiségének alapulvételével kiszámolják, hogy mennyi adót kellene fizetni, és ennek veszik az 1/12-ed részét.

A Jöt. 37. § (5) bekezdése szerint az adóraktári engedély a kérelmező nevére szól. Az adóraktári engedély mellékletét képezi az adóraktár-engedélyes által működtethető adóraktárra, több adóraktár esetén az adóraktáranként kiállított adóraktár-betétlap.

A (7) bekezdésben foglaltak alapján az adóraktár engedélyese az engedélykérelemben megadott, illetve az engedélyben rögzített adatok változását haladéktalanul köteles a vámhatósághoz bejelenteni, abban az esetben is, ha az egyébként az adóraktári engedély módosítását nem igényli.

Ha az adóraktár engedélyese további adóraktár működtetését, vagy adóraktárában az engedélyezett tevékenység bővítését, vagy szűkítését kéri, az adóraktári engedély módosítására irányuló kérelmet kell benyújtania.

Ugyanezen paragrafus (10) bekezdése alapján a vámhatóság az engedély megadásánál figyelembe vett feltételeket folyamatosan vizsgálja.

A tevékenység gyakorlása helyi körülményeinek olyan megváltozása esetén, amely az adóaktárban az adófizetési kötelezettség szempontjából jelentős adatok megállapítását, ellenőrzését veszélyeztetik, az adóaktár engedélyesét a vámhatóság felszólítja a hiányosság megszüntetésére. Ha arra a felszólításban megadott határidőn belül nem kerül sor, a vámhatóság az adóaktárra kiállított *engedélyt visszavonja*.

Visszavonásra sor kerülhet a Jöt. 39. § (2) bekezdése alapján akkor is, ha

- az adóaktár engedélyese ellen felszámolási eljárás indult,
- az adóaktár engedélyese az adóhatósághoz, illetve a vámhatósághoz teljesítendő adóbevallási, adófizetési, társadalombiztosítási járulék fizetési kötelezettségét vagy vámtartozását a határidőt, illetve az esedékességet 60 nappal meghaladóan késedelmesen teljesítette, vagy azt követően sem teljesítette, vagy a vámhatóság, illetve az adóhatóság a vizsgált időszakra vonatkozó adókötelezettség 10 százalékát meghaladó adóhiányt jogerősen állapít meg, és a magatartás jellegére tekintettel az adóbírság mérséklését az Adózás rendjéről szóló törvény 171. §-ának (2) bekezdése kizárja
- a felemelt biztosíték összegét a határozat kézbesítését követő 30 napon belül nem teljesítik;
- a Jöt-ben meghatározott egyéb feltételek nem teljesülnek

A Jöt. 39. § (1) bekezdése szerint *az adóaktári engedély megszűnik* - és az erről hozott határozat fellebbezésre tekintet nélkül azonnal végrehajtható -, ha

- az adóaktár természetes személy engedélyese meghalt, kivéve, ha özvegye vagy örököse az adóaktárban végzett vállalkozói tevékenység folytatásának szándékát az esemény bekövetkezését követő 30 napon belül a vámhatósághoz bejelenti, és az e törvényben előírt feltételeknek megfelel;
- a jogi személy vagy jogi személyiség nélküli szervezet jogutód nélkül megszűnik;
- az engedélyt visszaadják;
- az engedélyt a vámhatóság a fentebb részletezett okok miatt visszavonja.

3.3 Biztosítékok

Jövedéki biztosíték (Jöt. 38. §)

Mind az adófelfüggesztési rendszer adóalanyai, mind a szabadforgalomba bocsátáshoz tartozó jövedéki engedélyes kereskedő számára kötelezően előírja a Jöt. a jövedéki biztosítékfizetési kötelezettséget.

A két adóalanyi kör biztosítéknyújtási kötelezettsége közt a lényeges különbség abban rejlik, hogy a szabadforgalomba bocsátott jövedéki termék már adózott, ezért az ilyen jövedéki termékkel kereskedők biztosítékfizetési kötelezettsége nem az adókockázathoz kötődik. Számukra a jövedéki biztosíték *fix összegű*, mert nem az adókockázatot fedezi, hanem a tevékenységhez kötődik.

Az adófelfüggesztési rendszer adóalanyainál a biztosíték összege esetenként más és más.

Az adóraktár jövedéki biztosíték nyújtási kötelezettsége mindig a birtokában lévő adózatlan jövedéki termék mennyiségétől függ, az a folyamatos készletváltozás miatt változhat.

A jövedéki biztosíték emelésének/csökkentésének esete (Jöt. 38. § (5)-(9) bekezdései):

- *A jövedéki biztosíték összegét fel kell emelni*, ha az adóraktár által nyújtott jövedéki biztosíték összege nem fedezi azt az adókockázatot, amely abból adódik, hogy az adóraktár időközben nagyobb mennyiségű jövedéki terméket állít elő, amelynek adóértéke 25%-kal nő. A biztosíték összegének hivatalból történő emelése esetén az adóraktár engedélyes az I. fokú, illetve II. fokú határozat közlésétől számított 30 napon belül köteles gondoskodni a biztosíték kiegészítéséről. Az újonnan kiadott adóraktár engedélyek esetén a Jöt. előírja, hogy az engedély kiadását követő fél éven belül, ezt követően pedig évente legalább 2-szer vizsgálni kell a jövedéki biztosíték mértékének indokoltságát.
- *Az előzetesen kikalkulált jövedéki biztosíték csökkentése válik szükségessé*, ha a termelési adatok alapján csökkenés állt be a jövedéki termékek tekintetében és így csökkent az adókockázat is. A biztosítékcsonkítás nem törvényi kötelesség, hanem csak lehetőség, ügyféli kérelem eredményeként történhet meg.

A jövedéki biztosíték összegét nagymértékben befolyásolja, hogy rendelkezik-e *megbízható adós státusszal*, vagy sem.

Amennyiben a jogszabályi követelményeknek megfelel, akkor a Jöt. 38. § (5) bekezdése alapján csak a biztosíték összegének csak a felét kell nyújtani. A megbízható adós (Jöt.7. § 32. pont) szerinti meghatározása, feltételrendszere 2012.01.01-től kibővült az engedélyezett gazdálkodó státusszal (AEO tanúsítvány) rendelkező adóalany tekintetében is.

Szállítási (jövedéki) biztosíték (Jöt. 19. § (2) bekezdés)

Vannak olyan esetek, amikor a jövedéki termék adófelfüggesztéssel történő szállítása esetén az adóalany alaptevékenységéhez kapcsolódó *jövedéki biztosíték mellett* szállítási biztosítékot is kell nyújtani, amelynek mértéke a szállítással érintett jövedéki termék mennyiségével járó adókockázat mértékéhez igazodik.

Ugyanezen § (4) bekezdése alapján a jövedéki biztosíték *készpénz, vagy pénzügyi biztosíték* lehet. A készpénzben nyújtott biztosíték után a vámhatóságnak kamatfizetési kötelezettsége nincs. Pénzügyi biztosítékként a visszavonhatatlan, vagy a kizárólag olyan visszavonható pénzügyi biztosíték fogadható el, amely a visszavonás lehetőségét a vámhatóság jóváhagyásához köti.

A párlat otthon főzésének szabályai jóval egyszerűbbek, engedélyekre, biztosítékokra nincs szükség ahhoz, hogy valaki magánfőzés keretében a jogszabályban meghatározott mennyiségig saját célra párlatot állítson elő. Amennyiben a magánfőző az 50 liter 86 fokos mennyiség fölött állít elő párlatot, vagy a párlatot a magánfőző értékesíteni kívánja, akkor meg kell fizetnie a jövedéki adót, és az előállítás a vámhatóságnak három munkanappal korábban be kell jelentenie.

4. A párlat előállításának törvényi lehetőségei – kereskedelmi főzés – bérfőzés – magánfőzés

Gyümölcsből meleg úton történő párlat-előállításnak a jelenlegi jogszabályok alapján három módja van: a *kereskedelmi főzés, a bérfőzés illetve 2010. évtől a magánfőzés*.

A Jöt. 72. § (1) bekezdés a) pontja alapján alkoholtermék-adóraktári engedély az alkoholterméket – a gyümölcs kivételével – cukor- vagy keményítőtartalmú mezőgazdasági eredetű termékből erjesztéssel és/vagy lepárlással előállító, és/vagy a borból és a borászati melléktermékekből lepárlással borpárlat, boralkohol, nyersszesz vagy semleges alkohol előállítását külön jogszabály szerint végző üzemre, azaz szeszüzemre adható. Ebből megállapítható, hogy *szeszüzemben – alapesetben – gyümölcsből történő párlat-előállításra nincs lehetőség*.

Ugyanezen bekezdés b) pontja rendelkezik a *szeszfőzdekről* is, mely szerint a szóban forgó engedély a gyümölcs- vagy borpárlatot gyümölcsökből és bogyókból, gyümölcstörkölyből, gyümölcsmustból, szőlőből, szőlőmustból, szőlőborból és borászati melléktermékekből, illetve a sör vagy gabona alapú alkoholterméket sörből, gabonából erjesztéssel és lepárlással előállító, és/vagy a borból és a borászati melléktermékekből lepárlással boralkohol, nyersszesz vagy semleges alkohol előállítását külön jogszabály szerint végző üzemre adható.

Szeszfőzdében szeszt kereskedelmi főzés és/vagy bérfőzés keretében lehet előállítani. A *kereskedelmi főzés* során saját, vagy felvásárolt nyersanyagból kereskedelmi – eladási, tovább feldolgozási – célból, vagy bér munkában állítanak elő gyümölcspálinkát vagy borpárlatot. Kereskedelmi főzést engedély birtokában bármely szeszfőzde folytathat. A bér munkát végző szeszfőzdében a bér munkára való áttéréskor és befejezésekor résztermelés megállapítást kell tartani. A bér munkában előállított szeszt a szeszfőzde termékmérlegében kell nyilvántartani mindaddig, amíg annak kiszállítása nem történt meg. A kitárolást az adófelfüggesztéses szállítás vagy a szabadforgalomba bocsátás szabályai szerint kell elvégezni. A bérfőzés során a szeszfőzde engedélyese a bérfőzető gyümölcséből, gyümölcscefréjéből állít elő bérfőzött pálinkát. A bérfőzést végző szeszfőzde engedélyese a szabadforgalomba nem bocsátott adózatlan, illetve a nem kizárólag bérfőzést végző szeszfőzde a szabadforgalomba bocsátott adózott bérfőzött pálinkát a bérfőzetőtől felvásárolhatja. A bérfőzetőnek ki nem adott, egészségre ártalmas (fogyasztásra alkalmatlan) bérfőzött pálinkát az időszaki elszámoláskor termelésként kell elszámolni.

5. A gyümölcstől a pálinkáig

5.1 Az alapanyagok, és azok átvétele

A párlat-előállítás alapszabálya, hogy teljes értékű „pálinka” csak egészséges, érett gyümölcsből várható. Mivel azonban a szeszfőzdék feladata a felesleg hasznosítása is, ezért a gyakorlatban ritkán dolgoznak fel ilyen gyümölcsöt a szeszfőzdékben. Az 1961-1984-ig terjedő időszakra vonatkozó adatok alapján az ilyen jellegű felhasználás az összes gyümölcstermelés 16-20 %-át adta, egy „kiugró év volt, történetesen az 1983-as, amikor az összetermés 26 %-át használták fel pálinka-előállításra.⁹ A gyümölcstermesztés célja elsősorban az, hogy az emberek a gyümölcsöt frissen vagy feldolgozott (pl. konzerv) formában fogyasszák, ebből az is következik, hogy a hibátlan gyümölcsök szeszipari felhasználása pazarlás. Egy fán megtermett gyümölcs sorsa tehát lehet akár az, hogy gyümölcs legyen a Jogobellában, de az is, hogy cefre váljék belőle. (1. számú melléklet). A gyümölcs becsét a cukor-, ásványi anyag, vitamin- és zamattartalma együtt adja, azonban a legjobb párlat előállítása során is csupán a cukortartalom és a zamat egy része érvényesül, a többi alkotórész elvész.¹⁰

A párlatok készítésének legfontosabb *alapanyagai* az alábbi gyümölcsök:

- *Alma (Malus)* A nemes alma a gyümölcsszesz előállítás tekintetében is a legfontosabb gyümölcsünk, az összes e célra feldolgozott gyümölcs 50-60 %-át teszi ki. Legjelentősebb fajtáink: Jonatán, Starking, Golden Delicious, Húsvéti rozmaring. Párlat előállítás szempontjából az őszi fajták értékesebbek a nyáriaknál. Gyümölcsszeszipari szerepük a lehullott, és a szabványon aluli, valamint a tárolási selejt nagy tömege miatt jelentős.¹¹
- *Cseresznye (Prunus)* A hazánkban őshonos cseresznye gyümölcsszeszipari feldolgozása a rövidnek mondható érési idő (május közepétől június közepéig), és a szedés kézimunka-igénye miatt minden évben problémás, azonban magas cukortartalma eredményeképpen a pálinka-kihozatala az összes hazai gyümölcs közül a legkedvezőbb, 6 % feletti.

⁹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (43. oldal)

¹⁰ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (37. oldal)

¹¹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (37-38. oldal)

Legjelentősebb fajták: Germesdorfi óriás (a „ropogós, nagy szemű cseresznye), Hedelfingeni óriás, Szomolyai fekete¹²

- *Eper (Morus)* Korai gyümölcs, már májusban érik, így a párlat előállítás szempontjából szezonnyitó nyersanyag. A gyümölcs majdnem savmentes, ezért a fertőzések megelőzésére ajánlatos a cefrét savanyítani.

Az eper cukortartalma közepes, és a párlatnak jellegzetes zamatot ad. A jelentősége csökkenő tendenciát mutat, mert az utak építésével, és növényvédelmi okokból is tömegesen kivágják.¹³

- *Kajszibarack (Prunus)* Fő termőterülete hazánkban a Duna-Tisza közti homokvidék, Kecskemét Európa-szerte híres a barackjáról. A két nagy őshonos fajtacsoport, a Magyar kajszi és a Kései rózsza típusú fajták (Borsi-féle kései rózsza, Ceglédi biborkajszi) adják a termés zömét. A hazai terméshozama évenként erősen ingadozik (pl. 2010. és 2012 az időjárási viszonyosságok miatt gyenge termést hozott, míg 2011-ben roskadoztak a fák felnevelt a gyümölcs súlyától), így a legtöbb gondolt okozó gyümölcsünk. A kajsziabarackból készült párlatminőségét a magozás, valamint a lepárláson kívül az erjedés befejezése utáni feldolgozási idő is jelentősen befolyásolja.¹⁴

- *Körte (Pyrus)* Ezt a csekély savtartalmú gyümölcsöt már az ókorban is termesztették. Napjainkban a nyári fajták elsősorban a házi kertekben fordulnak elő, míg az üzemi ültetvényeken az őszi fajták dominálnak, melyek közül a Bosc kobak aránya a legnagyobb. A körte savtartalma csekély, így a cefre könnyen fertőződik, párlata esetenként akroleines, ezért gondos, tiszta előkészítést és lepárlást igényel. A jelentősebb fajták: Clapp kedveltje, Vilmos körte, Hardenpont téli vajkörte, és természetesen a fent említett Bosc kobak.¹⁵

- *Meggy (Prunus)* Viszonylag igénytelen fajta, hazánkban mindenhol megterem. Pálinka-előállítás szempontjából jelentéktelen, viszont konzervipari, lényerési célra jelentős mennyiséget használnak fel. A legelterjedtebb fajták: Pándy üvegmeggy, Érdi nagy gyümölcsű, és az úton-útfélén látható, apró szemű, kissé lapos alakú Cigánymeggy.

¹² Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (38. oldal)

¹³ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (39. oldal)

¹⁴ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (39. oldal)

¹⁵ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (39-40. oldal)

- *Őszibarack (Prunus)* Őshazája Kína, az ókori rómaiak köszönhetően került Európába. Kimagozása ugyan nehézkes, de nagy tömege és – terméstől/időjárástól függően – alacsony felvásárlási ára miatt főleg vegyes pálinkához kerül feldolgozásra. A termés cukortartalma csekély, pálinka-kihozatala is alacsonynak mondható. Jelentősebb fajták: Ford, Champion¹⁶

- *Szilva (Prunus)* Az egyik legjelentősebb – az alma után a legnagyobb mennyiségben képviselt – pálinkafőzési alapanyagunk, részben népszerűsége, részben amiatt, hogy nagy mennyiségben terem. A cukortartalma magas, az érésideje hosszú. További fontos előnye, hogy feldolgozás viszonylag egyszerű, kimagozás nélkül is megoldható. Gyümölcsipari célra a fajtaazonos, egységes minőségű, nagy cukor- és savtartalmú, kicsiny magvú szilva a legalkalmasabb. Előnyös az erős héj és az édes magbél. Jelentősebb fajták: Besztercei szilva, Olasz kék, Vörös szilva.¹⁷

További – kevésbé jelentős – gyümölcspálinka-alapanyagok: Áfonya (Vaccinium), Berkenye (Sorbus), Bodza (Sambucus), Boróka (Juniperus), Málna (Rubus idaeus), Szeder (Rubus), és természetesen a „vegyes gyümölcs”. Ez utóbbi a gyümölcs alapanyagú pálinkáink nyersanyagának jóval több, mint felét (kb. 70 %-át) adja. Ennek az okai az alábbiak:

- a kisebb termelők a különböző fajtájú gyümölcsöket érésük sorrendjében, egy gyűjtőedényben szedik össze, erjesztik, és főzetik ki.
- kisebb tételeket a szeszfőzdékben öntenek össze, hogy az üstkapacitást kihasználják¹⁸

A pálinka-előállítás alapanyagai még a borgazdasági termékek:

- *Bor:* Friss szőlő kipréselt levéből, a mustból alkoholos erjedéssel képződött szeszes folyadék. A jó főzési bor követelményét így fogalmazhatjuk meg: friss, üde, kellemes illatú, zamatú, csekély kénessavtartalmú (50 mg/l alatt), sok nem illó savat tartalmazó, kis cukortartalmú, nem tükrös, fiatal, egészséges, még nem fejtett vagy egyszer fejtett seprős bor legyen. A borból készült borpárlat a brandy alapanyaga.¹⁹

¹⁶ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (40. oldal)

¹⁷ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (41. oldal)

¹⁸ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (41-43. oldal)

¹⁹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (46. oldal)

- *Szőlőtörköly*: A szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből (kocsány, héj, mag stb.) álló anyag. A törköly az évjáráttól, fajtától és a feldolgozás módjától függően a szőlő 15-30 %-a. Gyorsan romló, ezért különös kezelést igénylő nyersanyag, a szeszhozama kicsi. Az édes törköly az értékes fajta, amit kiejtés után közvetlenül feldolgoznak. A jó törköly tehát édes, vékony, könnyű kocsányú, apró magvú, gyengén préselt, nem vizezett, nem csigerezett.²⁰

- *Borseprő*: A must erjedése során borrá alakul át, s ebben az elhalt sejtek leülepednek. Az erjedési folyamat lassú leállásakor ülepedési folyamat kezdődik meg. A seprőnek nevezett üledék az élesztősejteken kívül az alkoholos közegben nem oldódó borkősavas sókat és egyéb szennyeződések is tartalmazza. Ez az anyag (a bor 3-8 %-a) a borseprő. Borászati és szeszipari gyakorlatban a „seprő” elnevezésen mindig a seprőnek és a bornak a keverékét kell érteni.²¹

A gyümölcspálinka-alapanyagok *átvétele* során az alábbiakra kellé figyelemmel lenni:

- nagy cukortartalmúak legyenek
- jellegzetes, aránylag erős aromát tartalmazzanak
- érettek, egészségesek, a lehetőségnek megfelelően épek, penésztől, rothadástól mentesek legyenek (Az éretlen gyümölcsök egyben aromaszegények is, a beteg gyümölcsökön lévő nemkívánatos mikroorganizmusok pedig károsan befolyásolják az erjedést.)

A gyümölcs vizsgálata érdekében a beszállított tételből átlagmintát kell venni. (Nagy mennyiség esetén minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, néhány rekesznyi szállítmány estében minden rekeszből fél-fél kilogrammot, ömlesztett nyersanyag esetén a kirakás alatt folyamatosan kell kivenni a szükséges mennyiséget.)

Átvételkor néhány *vizsgálatot* is el kell végezni:

- az érzékszervi vizsgálatnak ki kell terjednie az érettségi fokra, a tisztaságra, a penészmentességre, a héjsérülésre, a törődöttség fokára és a fajtajellemzők (illat, íz) meghatározására.

²⁰ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (47. oldal)

²¹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (47-48. oldal)

- a gyümölcs legyen kellően érett, csak nagyon kis mennyiségben tartalmazzon a gyűjtésből származó idegen anyagot (gallyat, falevelet, és nem utolsósorban az akrolein-veszély miatt földet). A gyümölcsön penész egyáltalán nem lehet, rothadás is csak akkor, ha az a cefrézés előtt biztonságosan eltávolítható.
- a cukortartalom vizsgálata a várható szeszhozam megállapításához szükséges
- a várható alkoholtartalom meghatározása két módon történhet: az édes gyümölcs levének refrakciójának megméréssel, illetve próbaerjesztéssel.

A borgazdasági termékek minőségi átvétele során azokat alaposan szemügyre kell venni, megszagolni, megkóstolni. Sem idegen szagot, sem idegen ízt nem tartalmazhatnak. A mennyiségi átvétel a bor és a borseprő esetében az alkoholtartalom alapján történik, a meghatározás Malligand-készülékkel végezhető el. Az édes törköly alkoholtartalmát a benne maradt cukortartalom erjesztésével (próbaerjesztés) kapjuk meg.²²

5.2 A gyümölcsök előkészítése a cefrézéshez

A következő lépés a pálinkához vezető úton a gyümölcsök előkészítése a cefrézéshez. Az első mozzanat az *átválogatás*, melynek során manuálisan el kell távolítani a faleveleket, gallyakat, kődarabokat. Fémdarabok kiválasztása akár mágnessel is történhet, a földet pedig leginkább mosással lehet eltávolítani a nyersanyagból. Nem csak a fenti idegen anyagokat szükséges eltávolítani, hanem a dohos, penészes, romlásnak indult gyümölcsöket is, mert a rajtuk megtelepedett káros mikroorganizmusok (gombák, vadélesztők, penészek) tevékenységükkel kedvezőtlen erjedési folyamatokat indítanak meg.

Az éretlen gyümölcs szintén kiválogatás tárgyát kell, hogy képezze, mert kicsi a cukortartalma, így alacsony a szeszhozama. Sérült, hibás gyümölcs természetesen kerülhet a cefrébe, de jégvert gyümölcs csak akkor alkalmas pálinka készítésére, ha a károsodás egy-két napnál nem régebbi.²³

²² Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (52-56. oldal: Az alapanyagok átvétele – Gyümölcsök/Borgazdasági termékek átvétele)

²³ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (56-57. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrézéshez – Átválogatás)

Az átválogatást a *mosás* követi, tekintve, hogy a pálinkafőzéshez sok földre lehullott gyümölcsöt használnak fel. Ezek sárral, földdel, porral, talajbaktériumokkal, vadélesztőkkel szennyezettek. A gyümölcsök mosása többféleképpen is történhet: rekeszek vízbemártásával, vízpermetezéssel, gyümölcsmosó kádakkal (nagyobb üzemekben), illetve forgódobos alma vagy burgonyamosókkal. Komolyabb gondot a túlérlett, folyós gyümölcsök mosása okozza, mert akkor a víz sok aromaanyagot, és cukrot vihet magával.²⁴

A következő tevékenység a *magozás*, és a *száreltávolítás*. A magozás (mely történhet kézzel, passzírozással, verőléces- illetve kiszűrőtűskés magozógéppel) a szilva és a barack esetében ajánlatos, sőt, a rózsabarackból készítendő pálinkánál gyakorlatilag kötelező. A magbél ugyanis egy amigdalin nevű vegyületet tartalmaz, amely – ha nagyobb mennyiségben van jelen – a pálinka ízét kellemetlenül keserűvé teszi. Ennek az az oka, hogy az amigdalinból az erjedés folyamán benzaldehid és erős mérgező hatású cianhidrogén keletkezik. A pálinkákban megengedett ciantartalom maximum 40 mg/kg hidrogén-cianid lehet. Másik oldalról viszont a magzat is szükséges a harmonikus illat- és ízanyag eléréséhez, ezért az édes magvú kajszibarack magját összetörik, és 30-50 dkg/hl mennyiségben visszateszik a cefrébe. Nem utolsósorban azért is szükséges eltávolítani a barack magját, mert a gyümölcs eredeti tömegének kb. 20 %-át tesz ki, és ezzel a művelettel is felszabadul valamennyi hely a szűk cefrétérben. A cseresznye és a meggycefre készítésekor nem kell a gyümölcsöt magozni, itt a szár eltávolítása fontos.²⁵

Az ép gyümölcsökben nehezen indul meg az erjedés, ezért van szükség az *aprításra*, illetve a *zúzásra*. Minél kisebb darabra bontjuk szét a gyümölcsöt, annál tökéletesebb a sejtek feltárása, azaz annál könnyebben szabadulnak fel az erjeszthető zamatanyagok. Az aprítás/zúzás több berendezéssel is végezhető, például hengeres gyümölcshúzóval, kalapácsos darálóval, gyümölcsszeletelő géppel, fűrészes almatépővel, vagy éppen lyuktarcsás malommal.

²⁴ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (57-58. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrőzéshez – Mosás)

²⁵ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (58-60. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrőzéshez – Magozás, száreltávolítás)

Ha különlegesen finom pálinkát akarunk készíteni, akkor a megzúzott gyümölcsből a cukor- és aromaanyag-tartalmú levet ki kell *préselni*, ezt elerjeszteni gyümölcsborrá, s a bort desztillálni, majd finomítani. Így készül például a méltán híres Calvados. A préselés történhet kézi présrel, illetve présgéppel.²⁶

Egyes felettebb rostos, kemény húsú gyümölcsök esetében *pektinbontó enzim* adagolására is sor kerülhet, annak érdekében, hogy az erjedés tökéletesen végbemenjen. Szintén az erjedést segíti elő az ammónium-dihidrogén-foszfát, azonban ezt elsősorban a hűvösebb éghajlatú országokban alkalmazzák, ahol a gyümölcsök nem tudnak megfelelően beérni.

Az erjedés helyes vezetéséhez megfelelő *savkoncentrációra* van szükség, a gyümölcspálinka készítésénél a pH 2,8 és 3,2 között kell, hogy legyen, azonban a gyümölcsök az estek többségében nem tartalmazzák a szükséges savmennyiséget. A hiány kénsavval pótolható különösen az eper, a körte, és a cseresznye esetében. (A savbeállítás azért is fontos, mert a nagy savtartalom a lepárlás során akár a lepárló berendezésben is kárt tehet.) A modern szeszfőzdékben már savadagolásra nincs szükség, mert sterilizálják a gyümölcsöt és steril körülmények között végzik az erjesztést, így nagyobb pH-értéken is kifogástalan minőségű pálinka nyerhető.²⁷

Tekintve, hogy erjedéshez (melyhez a 27-28 Celsius fok a legmegfelelőbb) csak *élesztő* jelenlétében mehet végbe, ezért ez is egy sarkalatos pontja a párlat-előállításának. Minden gyümölcsön van ugyan úgynevezett vadélesztő, azonban ezek nemkívánatos irányba terelik az erjedést (vajsavat, acetont, tejsavat képeznek), ezért érdemes az erjedést fájlesztő segítségével irányítottan végezni. Fájlesztő hiányában szárított sütőélesztő is alkalmazható. Az élesztő a levegővel (oxigénnel) érintkezve szaporodik, míg annak kizárásával erjesztő hatással bír, ezért ahhoz, hogy a gyümölcs cukortartalma az erjedés során alkohollá alakuljon, szükséges, hogy az élesztő ne érintkezzen oxigénnel, azaz a levegőt tökéletesen ki kell zárni az erjesztőtérből.

²⁶ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (60-64. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrézéshez – Aprítás, zúzás, préselés)

²⁷ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (64-66. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrézéshez – Pektinbontás, Erjesztést elősegítő anyagok, Savbeállítás)

Ennek a legjobb módja, hogy az erjesztőtartály a levegő számára átjárhatatlan anyagból (fém, műanyag, üvegbéléses cementkád) készüljön, és célszerű a vízzár alkalmazása is, melyen keresztül a szén-dioxid könnyen távozhat, de levegő nem kerülhet a rendszerbe. A cefre védelme érdekében fontos továbbá az, hogy a kész pálinka-alapanyag minél hamarabb kifőzésre kerüljön, valamint a tárolási hőmérséklet.

Arra kell törekedni, hogy a cefrét minél hidegebben tároljuk a kifőzésig, mert ezzel csökkenthető a párolgási veszteség és megakadályozható a káros mikroorganizmusok működése.²⁸

A cefre erjesztése/erjedése (melynek elmélete Lavoisier-hez, Pasteur-höz, és Gay-Lussac-hoz kapcsolódik), illetve az *erjesztésvezetés* tehát kulcsfontosságú a kiváló pálinka készítése során. Az erjedés lezajlása alatt gondoskodni kell az élesztők számára optimális életfeltételekről, mert így tudják a gyümölcsökben lévő cukrot maradéktalanul átalakítani szesszé. Az *erjesztő helyiségek* megvédik az erjedő cefrét az időjárás viszontagságaitól. Fontos, hogy ezen helyiségek tiszták, könnyen moshatóak legyenek. Az erjedési folyamat levezetéséhez *erjesztő edényekre* is szükség van, ezek lehetnek fából készült hordók, vasból előállított erjesztőkádak, sőt, egyes helyeken, ahol a talajviszonyok (vízzáró réteg) megengedték, földbe ásott gödrökben is erjesztettek cefrét. Az erjedési folyamat – túl a spontán erjedésen – a *cefre beoltásával* kezdődik, mely az élesztő hozzáadását jelenti. A folyamat három szakaszának (előerjedés, a főerjedés /vagy zajos erjedés/ és az utóerjedés) mindegyikében változások, anyagátalakulások mennek végbe a párhuzamosan végbemenő aerob (légzési) és anaerob (erjedési) folyamatok formájában.²⁹

5.3 A lepárlás (desztillálás)

A következő lényegi mozzanat maga a *lepárlás (vagy desztillálás)*, melynek során az erjesztett cefréből elkülönítésre kerülnek az illóanyagok a szilárd és nem illó anyagoktól.

²⁸ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (66-68. oldal: Gyümölcsök Előkészítése a cefrézéshez – Élesztőadagolás, A levegővel való érintkezés kizárása, Hőmérséklet beállítása)

²⁹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (80-83. oldal: Az erjesztés vezetése – Erjesztőhelyiségek, Erjesztőedények, A cefre beoltása)

A kierjedt cefre vizet, alkoholt, továbbá szilárd és oldott anyagokat tartalmaz, ugyanakkor a gyümölcspálinka kizárólag illó anyagokból, 50-60 % alkoholból, vízből és aromaanyagokból áll. A lepárlás célja az alkotórészek elválasztásán túl az alkoholkoncentráció növelése a cefrében lévő 2-10 %-ról 10-25 %-ra. Az erjedt cefrét előmelegített tartályokba fejtik, majd a vörösrézről vagy rozsdamentes acélból készült üstökben lepárolják. A pálinka desztillálása során a középpárlatot használják fel, vagyis a legértékesebb részt, amit a francia nyelv „le coeur”-enk, szívnek nevez.

Tekintve, hogy az egyszeri desztillációval nyert párlat alkoholkoncentrációja nagyobb, mint a kiindulási folyadéké, a párlat ismételt desztillációjával az alkoholkoncentráció tovább emelkedik.

Ez a módszer azonban sok időt és hőenergiát igényel, ezért a gyakorlatban a rektifikációt illetve a deflegmációt alkalmazzák. A *rektifikáció* egy lepárlókészüléken, egyidejűleg végzett ismételt lepárlás, mely technikailag az üst fölé szerelt lepárlóoszlop segítségével valósítható meg, a *deflegmáció* pedig a gőz egy részének hűtéssel történő cseppfolyósításának, azaz részleges cseppfolyósításnak a megfelelő alkalmazása.

Az alkoholkoncentráció növelhető a mellékalkotórészek (metil-alkohol, kozmaolaj, acetaldehid, furfurool, etil-acetát, savak) elválasztásával is. Ezek kellemetlen szagú és ízű vegyületek, melyek a finomítás során az elő- és az utópárlattal távolíthatók el.³⁰

A kisüsti készülékeken végzett lepárlás két műveletből áll, a *cefre lepárlásából* és az így nyert *alszesz finomításából*. A lepárlás terméke az alszesz és a moslék. Az alszesz tartalmazza az összes illó anyagot, beleértve az alkoholt is, a moslékban pedig visszamaradnak a cefre szilárd részei és az oldott, nem illó anyagok. A lepárlás részfolyamatai az üst töltése, a főzés, és az üst ürítése. A *töltés* során a kierjedt cefrét az erjesztő tartályokból cefreszivattyúval, esetleg kézi erővel (kannákkal, vödörökkel) töltik az üstbe, vagy az adagolótartályba. Ügyelni kell rá, hogy töltéskor a töltőnyíláson kívül minden más nyílás, különösen az ürítőnyílás zárva legyen. Az üst a névleges térfogat 75-80%-áig tölthető, az áthabzás veszélye nélkül, kivétel ez alól a seprő, amely nagyon habzik, itt 50-60 % a maximális tölthetőség. Sűrű cefre (pl. törköly) főzésénél a leégést megakadályozandó a cefrére annyi vizet kell önteni, hogy azt ellepje.

³⁰ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (96-97. oldal: A lepárlás – Módszerek az alkoholkoncentráció növelésére)

A felforralás a *főzési művelet* lassú szakasza, ezért igyekezni kell azt meggyorsítani, de vigyázni kell a leégés elkerülésére. Lassítani kell azonban a forralást, ha erős a habzás, ha nem elegendő a hűtővíz mennyisége, illetve a hűtővíz nem eléggé hideg, valamint télen, ha túl hideg a hűtővíz. A főzési idő függ az üst térfogatától, de általában 2-5 óra. *Meg kell szakítani a főzést*, ha a főzdében szúrós, könnyezésre, köhögésre ingerlő szagot érzünk, ez esetben a cefre minden bizonnyal akroleint tartalmaz, ami mérgező. Gyanú esetén a cefrét, az alszeszt vagy a párlatot szakintézetrel kell megvizsgáltatni! Szintén nagy óvatossággal kell eljárni a nagy kénessavtartalmú borok vagy seprő lefőzése, finomítása esetén, mert a kénssav nagy töménységben szintén ártalmas. Az üst *ürítésénél* két dologra kell figyelni: Mielőtt kinyitnánk az ürítőnyílást, ki kell nyitni a töltőnyílás fedelét, vagy oldani a sisak peremét, ellenkező esetben a moslék távozásakor az üstben vákuum keletkezik, és az üst behorpadhat. Szintén fontos a baleset megelőzése: A töltőnyílás fedelét és az ürítőnyílást úgy kell kinyitni, hogy sem forró gőz, sem a forró moslék ne okozzon forrázásos sérülést.³¹

5.4 A kisüst rendszerű lepárlókészülékek és berendezések

A befejező mozzanatok (finomítás, érlelés, derítés, szűrés, raktározás, palackozás) tárgyalása előtt essék néhány szó a kisüst rendszerű lepárlókészülékekről és berendezésekről, hiszen a minőségi cefre mellett természetesen a kiváló minőségű párlat előállítása a *lepárlókészülékeken* illetve a *lepárló berendezéseken* áll vagy bukik. Ezen készülékek a mai formájukat sok évszázados fejlődés során nyerték el, de a ma is használatos deflegmátorok és egyéb berendezések kialakítására csak a XIX. században került sor. Kezdetben sok gondot okozott a megerjedt italok forraláskor képződő gáz lehűtése, cseppfolyósítása, és a középkor alkímistái jöttek rá arra, hogy a lepárlóüstre épített sisakkal és az üst felé lejtő, hosszú páracsővel az alkoholkoncentráció növelhető.

A pálinkafőző üstök és berendezések szerkezeti anyaga csaknem kizárólag a vörösréz, azonban saválló acél használata is elterjedőben van. A *vörösréz* jól vezeti a hőt, jól ellenáll a cefre savainak, katalizálja a lepárlás közben végbemenő kémiai reakciókat, és ez által javítja a pálinka minőségét, továbbá megszünteti a hibás, kén-hidrogénes cefrék kellemetlen szagát. Hátránya azonban, hogy korrózióra hajlamos.

³¹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (115-117. oldal: A lepárlás műveletei – A cefre lepárlása)

A *saválló acél* élettartama ezzel szemben gyakorlatilag korlátlan, tökéletesen ellenáll a cefre savas anyagainak, továbbá nem okoz elszíneződést, zavarodást, fémestörést, azonban nincs a rézhez hasonló katalizáló hatása, a hővezető képessége is rosszabb, ezáltal az ilyen készüléken főzött pálinka minősége elmarad a rézüstben főztétől. A legjobb megoldás a kettő kombinációja, miszerint az üstöt és a deflegmátort vörösrézből, míg a páracsovét és a hűtőt saválló acélból készítik.³²

Elmondható, hogy a szeszfőzde üzemi berendezéseinek felépítését elsősorban a gyümölcspálinka előállításának mozzanatai határozzák meg. *A szeszfőzde egyes készülékeinek és berendezési tárgyainak egymás utáni - a technológiai folyamatok időbeni sorrendje szerinti - elhelyezkedése a következő:*

- Főzőüst (sisakkal, töltőnyílással, moslékleeresztő csővel);
- Szeszpáracső;
- Hűtő;
- Alszeszkifolyó cső, melybe beépítésre kerül a légcső, a Szöllősy-féle szűrő és az alszesz szeszfokmérő berendezés (epruvetta);
- Alszeszgyűjtő edény;
- Szivattyú (szívó-, nyomó- és keverő csővel);
- Ellenőrzői szeszfokmérő berendezés (epruvetta) az alszesz-, elő- és utópárlat gyűjtő edényekben lévő szesz fokolásához;
- Finomítóüst (sisakkal, alszeszvíz-leeresztő csővel);
- Alszeszvízgyűjtő akna (ciszterna);
- Szeszpáracső;
- Hűtő;
- Összekötőcső, melybe beépítésre kerül a légcső és a pálinka szeszfokmérő berendezés, továbbá beépíthető a Szöllősy-féle szűrő, valamint az utóhűtő;
- Elő- és utópárlat gyűjtő edény;
- Végleges elő- és utópárlat gyűjtő edény (a nagyobb kapacitású szeszfőzdekben a végleges elő- és utópárlat szeszmérő géppel is mérhető);
- Levegőztető és torlasztást megakadályozó túlfolyó csőrendszer, illetőleg átívelő cső;
- Szeszmérő gép;
- Pálinkakifolyó cső³³

³² Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (99-100. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – Szerkezeti anyagok)

³³ 55/2005. (V.20.) VPOP utasítás az alkoholtermékek lepárlással történő előállításának speciális feltételeiről és ellenőrzésének különös következményeiről

A *főzőüstök* (2. számú melléklet) űrtartalma 3-40 hl, kisüstnek tulajdonképpen csak a 10hl-es vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük. Megkülönböztetünk közvetlen tüzelésű, vízfürdős, és gőzfűtésű üstöt. A ma már korszerűtlennek nevezhető közvetlen tüzelésű üstök esetében az üst fala értelemszerűen közvetlenül érintkezik a tüztérrel, ezért nagy a cefre leégésének veszélye, amitől a pálinka kozmás ízű lehet. További hátránya, hogy a tüzelés nehéz fizikai munkával jár, valamint az is, hogy a töltés és az ürítés közben a tüzet csökkenteni kell, ezért a főzési idő hosszú. A vízfürdős üstök esetében a fűtés ténylegesen forró vízzel történik, így elkerülhető a cefre odaégése. A zárt vízfürdő tehát kíméletes lepárlást tesz lehetővé, a cefre alkoholtartalma teljes egészében kinyerhető, hátránya viszont az, hogy működtetéséhez sok tüzelőanyag kell. A gőzfűtésű üst esetében a gőz előállításához kazánra van szükség. Beszélhetünk közvetlen (direkt) és közvetett (indirekt) fűtési lehetőségről. A direkt gőz keveri a cefrét, ezért leégés nem fordulhat elő, és keverőre sem szükség. Az indirekt gőzt az üstbe szerelt zárt kigyócsőbe vezetik, ennek azonban a hátránya az üst nehézkes tisztítása. Azonban természetesen van több előnye is a gőzfűtésű üstnek: a tüzelőanyag hasznosítása gazdaságos, nem igényel nehéz fizikai munkát a kezelése, a fűtés pontosan szabályozható, valamint a lepárlás rövid idő alatt elvégezhető.

A *finomítóüst* (3. számú melléklet) az alszesz finomítására szolgál. Tekintve, hogy ebben mindig alszeszt párolnak, a töltő- és ürítőnyílása kisebb, közvetlen tüzelés esetén nincs szükség keverőre, és a gőzfűtésnél nem alkalmaznak direkt gőzt, mert a kondenzvíz feleslegesen hígítaná az alszeszt.

Régebben, kisebb üzemekben ugyanazt az üstöt használták a cefre főzésére, és az alszesz finomítására is, ez azonban kettős hátránnyal járt: rossz volt az üstkapacitás kihasználása, és minden cefrefőzés után tökéletesen ki kellett takarítani az üstöt.³⁴

A *sisak (dóm)* szerepe kettős: megakadályozza a cefrének a páracsőbe való felfröccsenését, és léghűtéses deflegmátorként működik, ezáltal növeli a távozó gőzelegy alkoholkoncentrációját. Hazai főzdekben korábban a körte alakú, és a fordított üst alakú sisakot használták, újabban a henger alakúakat részesítik előnyben.³⁵

³⁴ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (100-104. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Üst)

³⁵ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (100-104. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Sisak (dóm))

A *Pistorius-féle tányér* a sisak felett helyezkedik el, lényegében vízhűtéses *deflegmátor*, melynek feladata a gőzelegy alkoholtartalmának növelése. Ez egy lencse alakú szerkezet, amelybe terelőlemez építenek, és az a sisakból érkező gőzt arra kényszeríti, hogy a vízzel hűtött fedél mellett haladjon el. A hűtés hatására a víz egy része kondenzálódik, és visszafolyik az üstbe, míg az alkoholban feldúsult gőzelegy továbbhalad. Fontos, hogy a tányért nem szabad hideg vízzel hűteni, mert az erős hűtés következtében az alkohol is cseppfolyósodna, és a gőzök alkoholtartama nem növekedne, ezen kívül nagymértékben növeli a kondenzációt is, ami csökkenti a lepárlás sebességét. Kisebb szesztartalmú cefrék lepárlása esetén ajánlott a tányérok számának növelése. Pistorius-tányér helyett más deflegmátor is használható, például a csőköteles hűtő, amely igen jó hatásfokkal működtethető.³⁶

A páracső a *hűtőben* (4. számú melléklet) folytatódik, melynek feladata a gőzök teljes cseppfolyósítása, és a kondenzált forró folyadék lehűtése 18-20 Celsius fokra. Fontos, hogy a gőzök nagy felületen érintkezzenek a hűtővízzel. Megkülönböztetünk csőkígyós (kígyócsöves), tányéros, csőköteges hűtőt, illetve palackhűtőt. A csőkígyós hűtő kevés vízzel, jó hűtőhatással, biztonságosan üzemeltethető, hátránya azonban, a tisztítása meglehetősen nehézkes. A tányéros hűtő előnye – a jó hőhatás mellett – az, hogy a tányérszerkezet kiemelhető, és könnyen tisztítható. A palackhűtő működése a csőkígyós hűtőéhez hasonló, a hazai gyakorlatban a legelterjedtebb hűtőtípus., míg a csőköteges hűtőt a nagy teljesítmény, az üzembiztosság, a könnyű kezelhetőség, és a kis fogyasztás jellemzi. A hűtővíz hőmérsékletét beépített hőmérővel, ennek hiányában tapintással állapítják meg. A legjobb, ha a hűtő külső, vízzel érintkező köpenyét vaslemezről, míg az alkoholos párával érintkező részét vörösrézről készítik, mert így kihasználható a réz katalizáló hatása.

Ha a hűtő saválló acélból készül, azzal elkerülhető a párlat rézvegyületekkel való szennyezése. Jó a hűtés, ha a hűtő felső harmada langyos, alsó fele pedig hideg. Ilyenkor a kifolyó meleg víz hőmérséklete 65-70 Celsius fok.³⁷

³⁶ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (104-106. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Pistorius-féle tányér, deflegmátorok)

³⁷ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (104-106. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Hűtő)

A hűtőből távozó folyadék a *Szőllősy-féle szűrőn* (5. számú melléklet) halad keresztül. Ennek funkciója az alszeszben levő olajos, zsíros anyagok és egyéb tisztatlanságok kiszűrése. A szűrőben a folyadék a négyszög alakú rézedénybe ferdén behelyezett dróthálós szűrőbetétten folyik át, majd a szennyező anyagtól mentesen a készülék alsó részéhez illesztett vezetéken távozik az *epruvettába*, ami lényegében egy szeszfokmérő berendezés, amely a pillanatnyi alkoholkoncentráció meghatározását teszi lehetővé. (Finomításkor a finomítvány már közvetlenül a hűtőről folyik át ide.) Az epruvetta a lefolyócsőbe épített, kilevegőzővel ellátott, U alakú cső, melynek felszálló ágába helyezett fokolóról olvasható le a folyadék alkoholkoncentrációja. A párolgási veszteség csökkentése végett a készülékre üvegbúrát helyeznek. Az epruvetta használhatósága a folyadékba merített hőmérővel növelhető, mert így a leolvasott látszólagos fok és a hőmérséklet alapján a valódi szeszfok is meghatározható.³⁸

A megtermelt szesz utáni adózás a finomítvány mérése alapján történik a rendszerbe épített *szeszmérő gép* segítségével. A gyümölcseszszőzdekben többnyire a *Weszycki-féle szeszmérő gépet* (6. számú melléklet) használják, mely négy rekeszre osztott forgódobot tartalmaz, egy-egy rekesz űrtartalma 1 liter. A dobot a beömlő folyadék forgatja, egy körülforgás alkalmával tehát 4 liter folyadék távozik. A körülforgások számát a tengelyre rögzített fordultmérő számolja, és ennek alapján méri az átfolyt folyadék mennyiségét, azonban az alkohol mennyiségének megállapításához ezen kívül még szükség van a szeszfok ismeretére is. E célból a szeszmérő gépbe épített kis kanál a dob rekeszeiből minden körülforgáskor 1-1 cm³ mintát vesz. A minták a próbaszesz tartályba kerülnek. Az így képződött átlagmintából az átlagos szeszkoncentráció fokolással meghatározható.

Nagyobb szeszőzdekben a *Beschorner-féle szeszmérő gépet* használják, melynek szerkezete megegyezik a Weszycki-ével, a különbség csupán annyi, hogy e gépnél egy-egy rekesz térfogata 5 liter, azaz egy körbeforgással ötször annyi (20 liter) folyadék halad át az órán.

³⁸ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (108. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Szőllősy-féle szűrő, Epruvetta)

Az alszeszt – amely helyesen vezetett főzés esetén tartalmazza a cefre összes illó anyagát, beleértve az alkoholt is –, a finomítványt, az elő- és utópárlatot üvegedényekben, fahordókban, cementtárolókban, fémhordókban (saválló acél, zománcozott vastartály) lehet tárolni. Vastartály nem használható, mert párlatokban lévő savak megtámadják, és a párlat vastartalmú lesz. A gyűjtőtartályokat hitelesített mércével ellátott folyadékállás-mutatóval kell ellátni.³⁹

5.5 A befejező mozzanatok - finomítás, érlelés, derítés, szűrés, raktározás, palackozás

A kisüsti lepárló készülékek bemutatása után térjünk vissza a további – befejező – mozzanatok tárgyalására. A *finomítás* célja a kellemetlen szagú és ízű anyagok eltávolítása, valamint az alkoholkoncentráció további növelése 50-60 tf%-ra. A finomítási művelet két fő terméke a *középpárlat* (a tulajdonképpeni pálinka), valamint az *elő- és utópárlat*. Tekintve, hogy az alszesz – amely a cefre térfogatának 25-30 %-a – általában már nem habzik, ezért az üst néveleges térfogatának 80-90 %-áig tölthető, és a finomítás során már nincs szükség a folyadék keverésére sem. A pálinkafőzés eredményessége az elő-, a közép- és utópárlat szétválasztásán áll vagy bukik. A *szétválasztás* legbiztonságosabb módja az érzékszervi vizsgálat, a szaglás és az ízlelés, ehhez azonban komoly tapasztalat és hozzáértés szükséges. Az előpárlat legelső része a *rézeleje*, ami az alszesz térfogatának 0,3-0,5 %-a. Ez tartalmazza a legtöbb szennyeződést, elsősorban rézvegyületeket, és emiatt újrafeldolgozásra nem alkalmas, így vagy megsemmisítésre, vagy a végső elő-utópárlati tartályba kerül. A rézeleje után az *előpárlat* következik a sorban, ez már az alszesz 0,5-1,5 %-át képezi. Az előpárlat szúrósszagú acetaldehydet és etil-acetátot, valamint esetsavat és kozmaolajat tartalmaz. Az előpárlat után már rendkívül kellemes aromájú anyagok párolódnak át, így azonnal át kell váltani a középpárlat elvételére, nehogy ezek az anyagok veszendőbe menjenek. A középpárlat elvétele során a lassú párlásra kell törekedni, és ezen párlatot külön tartályban kell gyűjteni. A középpárlat az alszesz térfogatának 30-35 %-a, szeszfoka 52-58 %.

³⁹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (108-109. oldal: Lepárlókészülékek- és berendezések – A kisüst rendszerű lepárlókészülékek – Szesz mérő gép, Gyűjtőedények)

Az utópárlatra – amely savanyú szagú, és némileg a moslókra emlékeztet, és az alszesz 25 %-át adja –akkor kell váltani, ha megjelenik a jellegzetes főtt üstíz. Az *utópárlat* – az előpárlattal egyetemben – a közös elő-utópárlat tartályban vár a további feldolgozásra.

Ezekből még kinyerhető megfelelő minőségű, de kisebb mennyiségű középpárlat, kétféleképpen: Az egyik mód az, hogy az elő- és utópárlat a soron következő, lepárlásra kerülő alszeszhez kerül keverésre és finomításra. Ez csak egynemű gyümölcsöknél alkalmazható, és bérfőzésnél nem ajánlott. A másik verzió az, hogy amikor az elő- és utópárlatból egy üstre való összegyűlt, az külön kerül finomításra. A rézelejét is tartalmazó, *végleges elő- és utópárlat* a szeszgyárak részére került átadásra további feldolgozásra, vagy – pénzügyőri jelenlét mellett – megsemmisítés tárgyát képezi.⁴⁰

A pálinka *érlelése* a gyártástechnológia szerves részét képezi. A lepárolt pálinka nem tekinthető kész italnak, hiszen a szeszfoka nincs beállítva, esetenként az illata, íze nem harmonikus, hiányos. A nagy alkoholtartalmú szesz italok *fahordóban* tárolva érlelődnek jól, és sokféle *fizikai és kémiai változáson* mennek át. A fából kellemes aromaanyagok, valamint színanyagok oldódnak ki, másrészt a fa katalizálja az oxidációs folyamatokat. A fizikai folyamatok között – a fából történő anyagok kioldódásán kívül – említhetjük a folyadék párolgását, és a levegő diffúzióját az italban. A kémiai reakciók színtere a hordódonga, itt a fa anyaga, a felszívódott ital és az oldott oxigén között játszódnak le az ital érését elősegítő reakciók, melyek célja az egyensúlyi állapot elérése. Ez azonban gyakorlatilag sohasem fejeződik be, mert az újabb anyagok oldódása, valamint a párolgás a kialakuló egyensúlyt állandóan megbontja. Mindezek ellenére az italok érlelését nem lenne célszerű az „idők végezetéig” folytatni, meg kell találni azt optimális érlelési időt, amely betartása esetén az ital a legkedvezőbb zamatú lesz. Tekintve azonban, hogy a természetes érési folyamat hosszadalmas, és rendkívül megdrágítja a terméket, az érlelés meggyorsítása elkerülhetővé teheti a nagyméretű, költséges raktárak létesítését. Az érlelés meggyorsítható katalizátorok, ultrahang, illetőleg levegő (oxigén) alkalmazásával.⁴¹

⁴⁰ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (118-120. oldal: A lepárlás műveletei – Az alszesz finomítása, Az elő és utópárlat feldolgozása)

⁴¹ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (126-132. oldal: Befejező gyártási műveletek: Érlelés – Az érlelés fizikai/kémiai folyamatai, Az érlelés időtartama, érlelés-gyorsítási törekvések)

A szeszfok beállítását általában a *szűrés* követi, illetve – amennyiben szükséges –, a szűrést még megelőzi a *derítés* is. Mindkettő mozzanat annak érdekében történik, hogy a kiadott ital tükroesen tiszta, fényesre szűrt legyen, és az idegen anyagok eltávolításra kerüljenek. A derítés annál hatásosabb, minél alacsonyabb hőmérsékleten végzik. A gyakorlatban használt *derítőszer*ek két csoportba sorolhatók. A oldható derítőanyagok közé tartoznak a fehérjetartalmú derítőszerek (vizahólyag, zselatin, tojásfehérje, kazein, főlözött tej), valamint a fehérje alapú derítőszerek kicsapására alkalmas tannin. Az oldhatatlan derítőanyagok csoportjába tartozó derítőszerek szilárd, porszerű, oldhatatlan szervesetlen anyagok, főleg az alumíniumszilikátok.

Ásványi eredetű derítőszerek a spanyolföld, a kovaföld, a bentonit és az égetett magnézia. A *szűrés* – melynek folyamatát az időegység alatt mérhető szűrletterfogot és a szűrlet minősége határozzák meg – gyakorlatilag a szilárd anyagok elválasztása a folyadéktól kis pórusú, sűrű szűrőréteg segítségével. A szilárd anyag visszamarad a szűrőrétegen, a folyadék a réteg előtt és után uralkodó nyomáskülönbség hatására áthalad a pórusokon. Már az érlelő hordóba is csak tiszta pálinkát helyes tölteni, ezért szükség esetén előbb meg kell szűrni. A második szűrésre az érlelés és a szeszfok beállítása után, többnyire a palackozás vagy kiszállítás előtt kerül sor.⁴²

Amennyiben a pálinka nem kerül azonnal kiadásra, értékesítésre, azt raktározni kell. A *raktározás* során nagyon fontos feladat, hogy a párolgási veszteség a lehető legkisebb legyen. A párolgás üteme és mértéke elsősorban a raktárhelyiség hőmérsékletétől, a hőmérséklet változásaitól, a levegő áramlásától és páratartalmától függ, ezért az a legoptimálisabb, ha a tárolása szolgáló helyiség hűvös, és hőmérséklete egész éven át gyakorlatilag változatlan. Fahordókban való tárolás esetén nem szabad, hogy a pince nedves legyen, és alapvető szempont az is, hogy minél kisebb legyen a levegőmozgás.

A pálinkák raktározásának gazdaságosságára a tároló helyiségeken kívül a tárolásra használt eszközök is hatással vannak. A legáltalánosabban használt *fahordók* funkciójuk szerint lehetnek tároló- szállító és érlelő hordók. A kisebbeket (2-7 hl nagyságú) szállításra vagy tárolásra, míg a nagyobbakat (100 hl-ig) csak tárolásra használják. Anyaguk általában tölgyfa, mert az ebből készült hordókban a párolgási veszteség viszonylag csekély.

⁴² Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (132-137. oldal: Befejező gyártási műveletek: Érlelés – A pálinka derítése, szűrése)

A párolgási veszteség a hordók belső felületének paraffinozásával is csökkenthető, azonban a *vasbeton tárolótartályokban* – melyek általában üvegveléssel készülnek – a veszteség gyakorlatilag egyenlő a nullával. További hátránya a hordós tárolásnak, hogy drágák, élettartamuk viszonylag rövid, állandó gondozást igényelnek, és nagy a helyigényük. A gesztenye- és kőrisfa hordók a szintelen pálinkák hosszú idejű tárolására alkalmazhatóak. Az új hordók dongáiból a pálinka sok csersavat, durva ízanyagokat és felesleges színezőanyagokat old ki, ezért ezeket előzetesen el kell távolítani a hordók előkezelésével. Ennek leghatásosabb módja a hordók gőzölése. Használaton kívül hordók tárolásakor a legjobb, ha azokat 15 %-os szesszel töltjük meg. Ez egyaránt véd a kiszáradás és a baktériumos fertőzés ellen. A hordókban lehetőleg mindig ugyan azt a pálinkát, párlatot ildomos tárolni, mert így elkerülhető a hordók gyakori mosása, amely három szakaszból áll: a forró vízzel történő mosás, a már fentebb említett gőzölés, és a hideg vizes öblítés. A hordós és a vasbeton-tárolás mellett a *fém-tartályok* is elterjedtek, de itt arra kell figyelni, hogy azok saválló acélból készüljenek. Használatba vétel előtt a tárolóeszközöket az OMH-val hitelesíttetni kell. Az ászokhordókat 10 évenként, a szállítóhordókat pedig 3 évente kell hitelesíteni. (Az ászok nem más, mint megfelelő térközzel egymás mellé párhuzamosan fektetett – több ponton alátámasztott – gerenda.)⁴³

A kész pálinka kereskedelmi és vendéglátó-ipari forgalomban hordóban, demizsonban vagy palackban kerül. A *palackozás* gyűjtőfogalommal jelölt műveletcsoport a következő gyártási folyamatokat foglalja magába: palackmosás, palacktöltés- és zárás, címkézés. *Palackmosás* során az új vagy a visszaváltott palackok tökéletes kitisztítását értjük, mely során a címkék is eltávolításra kerülnek. A mosás általában lúgos kémhatású vízzel történik, míg az öblítés lágyított vízzel. Az, hogy a palackok mennyire lettek tiszták, a szállítószalagon átvilágító lámpán keresztül ellenőrizhető. A *palacktöltő- és záró gépek* két fő típusa ismert: a gyakoribb szintre töltő gépek, és a térfogatra töltő berendezések. Közös jellemzőjük, hogy a palackba benyúló töltőszáron keresztül a gép a palackban először részleges vákuumot képez, majd a megnyíló töltőszelepen át a folyadék a beállított szintmagasságig a palackba folyik. A palack zárása gyakorlatilag kizárólag csavarzárral történik. A töltött palackok is minőség-ellenőrzésen (átvilágításon) mennek át az esetleges szennyeződések felismerése végett.

⁴³ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (137-142. oldal: Befejező gyártási műveletek: Raktározás – Raktárak, tárolóeszközök – Hordók, tartályok hitelesítése)

A *címkézés* szintén korszerű gyártóvonalon történik, ennek is két fő felviteli módja ismert: a vákuumos pneumatikus, és a mechanikus megoldás.⁴⁴

A fentiekben részletesen levezetésre került, hogy milyen folyamatoknak kell lezajlania ahhoz, hogy a gyümölcsből párlat/pálinka váljék. Most nézzük meg a bérfőzésre és a magánfőzésre vonatkozó legfontosabb rendelkezéseket.

⁴⁴ Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986 (151-155. oldal: Befejező gyártási műveletek: Töltés, palackozás)

6. Bérfőzés

6.1 Általános szabályok

A bérfőzésre vonatkozó szabályokat a Jöt-ben a 63. §-tól, a Jöt. végrehajtására kiadott 8/2004. (III.10.) PM rendeletben pedig az 55. §-tól találjuk meg. Dolgozatom 2. pontjában már szó esett az alkoholdermék, valamint a bérfőző és a bérfőzető fogalmáról.

Egy tárgyében belül természetes személy *vagy* bérfőzetőként, *vagy* magánfőzőként jogosult párlatot előállíttatni, illetve előállítani és *egy háztartáson belül*, vagy csak bérfőzetőként, vagy csak magánfőzőként lehet előállíttatni, vagy előállítani párlatot. (A háztartás fogalma a Jöt. 7.§ 44. pontja alapján: az egy lakásban életvitelszerűen együtt élő, ott bejelentett lakóhellyel, vagy tartózkodási hellyel rendelkező természetes személyek közössége.)

Fontos kitétel, hogy amennyiben egy háztartásban több bérfőzető vagy magánfőző él, az éves mennyiségi korlátok szempontjából az általuk főzött vagy főzetett mennyiségek egybeszámítandók.

A bérfőzést végző szeszfőzdében legfeljebb 50 liter mennyiségig előállított párlat adómértéke 0 Ft, igazodva a magánfőzés keretében előállított párlat adómentességéhez, amelyet a Jöt. 9.§ (3) bekezdése biztosít. Ez lényegében azt jelenti, hogy akár magánfőzés, akár bérfőzés keretében került előállításra a párlat, arra *nem kell jövedéki adót fizetni*, legfeljebb 50 liter mennyiségig. Az 50 liter bérfőzött párlatnak az 50 liter 86 térfogatszázalékos gyümölcsesz, azaz a 43 hektoliterfok mennyiségű bérfőzött párlat felel meg.

A Jöt. 64. §-a alapján a *jövedéki adó mértéke* egy hektoliter tiszta szeszre 289.900.-Ft, azaz egy liter mennyiségű tiszta szesz után 2.899.-Ft jövedéki adót kell megfizetni. Az *adó alapja* az alkoholdermék 100 térfogatszázalékos-etilalkohol (tiszta szesz) tartalommal hektoliterben meghatározott, 20 °C -on mért mennyisége.

6.2 Eljárási szabályok

A bérfőzött párlattal kapcsolatos *eljárási szabályokat* a Jöt. 65-67.§-ai tartalmazzák.

A bérfőzött párlat utáni adófizetési kötelezettség nem a belföldi előállítással, szabadforgalomba bocsátással keletkezik, hanem igazodik az adóbeszedés egy tradicionálisabb módszeréhez:

A bérfőzött párlat utáni *adófizetési kötelezettség* akkor *keletkezik*, ha:

- a szeszfőzde a terméket átadja a bérfőzetőnek, vagy
- a szeszfőzde a terméket még nem adta át, de az adó összege elérte az 500 ezer forintot, vagy
- külön jogszabály szerinti elszámolási időszak utolsó napján a szeszfőzdében a bérfőzető által még el nem szállított bérfőzött párlat található
- a vámhatóság által megállapított, az elszámolási időszakban gyártott mennyiség meghaladja a szeszfőzde nyilvántartásában kimutatott, gyártott mennyiséget.

A bérfőzető a részére előállított, kiadott párlat adóját a szeszfőzde részére fizeti meg és a szeszfőzde fizeti azt tovább a hatóság felé. (Ezt nevezzük *beszedéses adóztatásnak*, melynek a célja az, hogy az adóztatásban kevésbé jártas adóalanyok száma csökkenjen, és az adózással összefüggő kötelezettség olyan személyek vállát terhelje, akik kellő jártassággal, tapasztalattal bírnak ezen a téren.) A *szeszfőzde válik adóalannya* akkor, ha az elszámoláskor megállapított párlat mennyiség meghaladja a nyilvántartás szerint gyártott mennyiséget. Meg kell jegyezni azonban azt is, hogy amennyiben a bérfőzető az adófizetési kötelezettségét nem teljesíti, részére a bérfőzött párlat nem adható ki. Természetesen, ha a szeszfőzde mulaszt és az adó bevételezése nélkül kiadja a bérfőzött párlatot, úgy arra a mennyiségre adóalannya válik, tehát a be nem szedett adót a szeszfőzde köteles megfizetni.

Amennyiben bizonyítható, hogy a szeszfőzde a bérfőzető valótlan nyilatkozata alapján állapította meg helytelenül az adó összegét, akkor a Jöt. 66. §-a alapján a bérfőzető az adókülönbözet megfizetésén túl az adókülönbözettel azonos összegben adóbírságot is fizet. A szeszfőzde a bérfőzetőtől beszedett adót az 500 ezer forint értékhatár elérését, illetve az elszámolási időszakonkénti (3 havonta) rendszeres vagy a szűrőpróbaszerű elszámolást követő munkanapon köteles átutalni a vámhatóság részére.

Az adó – és esetlegesen a késedelmi pótlék – megfizetésére méltányosságból fizetési könnyítés (fizetési halasztás, részletfizetés) nem adható, és az elengedésére/mérséklésére sem kerülhet sor. Az elszámolásnál alapfeltétel, hogy a főzdében az adózott és az adózatlan bérfőzött párlat egymástól elkülönítve, megfelelő jelzéssel legyen tárolva.

A szeszfőzde a bérfőzető részére *egyszerűsített kísérő okmányt* állít ki, azzal igazolja az adó megfizetését, illetve az adóraktárban történő előállítást (az átvételt követő 15 évig alkalmas a párlat származásának igazolására, 2 évente meghosszabbítható).

A bérfőzető a szeszfőzdeknek *írásbeli nyilatkozatot* ad a tárgyévben általa, illetve a vele egy háztartásban élő más bérfőzető által együttesen főzetett párlat mennyiségéről, továbbá arról, hogy az átvételre kerülő párlatból mekkora mennyiséget kíván értékesíteni és magánfőzésben sem ő, sem a vele egy háztartásban élő más bérfőzető nem állít elő párlatot. *Ha ez a nyilatkozat hiányzik*, akkor a bérfőzött párlat a jövedéki adótörvény szerinti kedvezményes (nulla forint összegű) adómértékkel nem adható ki a bérfőzető részére. Nem adható ki ezen adómértékkel szesz a főzetőnek akkor sem, amennyiben tárgyévben a kedvezményes adótétellel lefőzethető mennyiséget átlépte.

A bérfőzött párlat csak jogszabályban előírt minőségben adható ki a bérfőzetőnek. Az egészségre ártalmas párlatot, valamint a végleges elő- és utópárlatot nem szabad kiadni. A szeszfőzde engedélyese köteles nyilatkozni arról, hogy a végleges elő- és utópárlatot további felhasználás céljából értékesítette-e másik adóraktárnak, vagy megsemmisítette azt. Ha a bérfőzött párlat a fogyasztásra alkalmatlan, és minőségének javítására irányuló eljárás nem vezet eredményre, az csak szeszüzem részére értékesíthető vagy előzetes bejelentés alapján a hatósági felügyeletet ellátó vámszerv ellenőrzése mellett megsemmisíthető.

6.3 A párlat értékesítése

Alapszabály, hogy a párlat kizárólag a bérfőzető háztartásában *való személyes fogyasztás* céljára szolgálhat. Lehetőség van azonban annak értékesítésére is, melyről a Jöt.67.§ (2) bekezdése rendelkezik.

Eszerint a bérfőzető a bérfőzött párlatot

- csak alkoholtermék-adóraktár engedélyes részére, vagy
- amennyiben a bérfőzető kistermelőnek minősül [52/2010 FVM rendelet határozza meg, hogy ki a kistermelő] és megfizette az adót, palackozva, legfeljebb 2 literes kiszerelésben, zárjeggyel ellátva, saját gazdasága helyén folytatott vendéglátás, vagy falusi szálláshely szolgáltatás keretében-, illetve – *2012-től alkalmazandó szabályként* – a saját gazdasága helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli vásáron vagy piacon, de nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében *értékesítheti*. Ez utóbbi esetben – legkésőbb az értékesítést megelőző három munkanappal – bejelentést is kell csatolni az értékesítés helye szerint illetékes Vám- és Pénzügyőri Igazgatósághoz, melynek tartalmaznia kell az értékesítés helyét, időpontját, esetlegesen az értékesítési napokat, az értékesítés kezdő és befejező időpontját, valamint a jövedéki termék raktározására szolgáló épület/épületrész címét (helyrajzi számát).

A bérfőzéssel kapcsolatos – szigorú számadású alapokmány – a *bérfőzési lap*, mely formanyomtatványon, vagy számítógéppel előállított formában vezethető. A bérfőzési lapot bérfőzetőnként és bérfőzésenként négy példányban kell vezetni, melynek második példányát a vámhatóság az időszaki elszámolás alkalmával bevonja, a harmadik és negyedik példánya a szeszfőzde engedélyesének bizonylata. A bérfőzött párlat és a származási igazolvány átvételét a bérfőzetőnek a párlat kiadásával egyidejűleg, a bérfőzési lap megfelelő rovatának aláírásával kell igazolnia. A bérfőzött párlat származási igazolványát annak érvényességi idején belül, illetve a bérfőzött párlat birtokban tartásáig kell a bérfőzetőnek megőriznie.

6.4 A zárjegy

Bérfőzető esetében a *zárjegy* megrendelésnek a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 43/2009. (XII.29.) PM rendelet 5. számú mellékletében meghatározott adattartalmú kérelem minősül. Az igényelt zárjegyet a vámszerv abban az esetben bocsátja a bérfőzető rendelkezésére, amennyiben az előállítás költsége és a bérfőzési szeszadó megfizetésre,- ugyanakkor a szeszfőzde által kiállított származási igazolvány bemutatásra kerül.

A zárjegy fogalma: az alkoholtermék palackjára vagy legkisebb fogyasztói csomagolási egységére felhelyezett olyan bélyeg, amely igazolja, hogy a termék adóraktárban került előállításra (palackozásra), és onnan került kiszállításra, továbbá azt, hogy az adót megfizették, valamint azt, hogy a harmadik országból, illetve tagállamból a közösségi vámjog, illetve e törvény rendelkezései szerint került behozatalra.

Alkoholtermék zárjegy:

A zárjegy fekvő téglalap alakú, színe kékeszöld összhatású, kék és zöld biztonsági (guilloche) nyomattal, benne ugyanezen színek használatával Merkúr embléma. A zárjegyen a „Szeszes ital zárjegy” és az „Adózott termék” felirat sötétkék, a sorszám, valamint a vonalkód fekete színű. A zárjegyet a jövedéki termék azon legkisebb csomagolási egységére kell felragasztani, amelyben a jövedéki termék közvetlenül a fogyasztóhoz kerül. A zárjegyet úgy kell felhelyezni, hogy a zárjegyen feltüntetett szöveg és sorszám olvasható legyen

Pálinka zárjegy

A zárjegy fekvő téglalap alakú, színe vöröses-narancs összhatású, rózsaszín és narancs biztonsági (guilloche) nyomattal, benne Merkúr embléma. A zárjegyen a „Pálinka zárjegy”, az „Adózott termék” felirat és a Merkúr embléma sötétbarna, a sorszám, valamint a vonalkód fekete színű.

Párlat zárjegy

A zárjegy fekvő téglalap alakú, színe zöldes összhatású, zöld biztonsági (guilloche) nyomattal, benne ugyanezen szín használatával Merkúr embléma. A zárjegyen a „Párlat zárjegy” és az „Adózott termék” felirat sötétzöld, a sorszám, valamint a vonalkód fekete színű⁴⁵

A zárjegyet a *Magyar Állam állíttatja elő* és a vámhatóság bocsátja – elektronikus úton, ügyfélkapun keresztül benyújtott megrendelés alapján és elszámolási kötelezettség mellett – az adóraktár engedélyese, a bejegyzett kereskedő, a jövedéki engedéllyel rendelkező importáló, vagy a közösségi kereskedelmi tevékenységet folytató kereskedő rendelkezésére.

⁴⁵ a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 43/2009. (XII.29.) PM rendelet 1. számú melléklete

A zárjegyeket az erre a célra rendszeresített kettőpéldányos *zárjegy-megrendelőlap* egy példányának megküldésével postai, vagy pedig elektronikus úton a KAVIG-nál kell megrendelni úgy, hogy az legkésőbb a megrendelésben kért átvételi időpontot megelőző 15. munkanapon beérkezzen. Az adóraktári zárjegyfelhasználó havonta egy alkalommal nyújthat be zárjegymegrendelést, a negyedéves termeléséhez szükségesnél nagyobb zárjegykészletet nem tarthat. Ha zárjegyfelhasználó a megrendelt zárjegyet az átadásra-átvételt megelőző napot követő 10. munkanapig nem veszi át, a hatóság a zárjegyek előállítási költségével a zárjegyfelhasználót megterheli. A zárjegyen nemcsak a szövegnek és a sorszámnak kell olvashatónak lennie, hanem a vonalkód teljes terjedelmében látható kell, hogy legyen.

Nem kell azonban zárjegyet alkalmazni

- a bérfőzött pálinka bérfőzető részére történő kiadására
- a harmadik országból nem kereskedelmi jellegű áruként, illetve tagállamból magáncélra behozott, illetve az árumintaként importált vagy tagállamból árumintaként behozott alkoholtermékre
- a 2207 vtsz-ú alkoholtermékre, amennyiben az laboratóriumi vizsgálatok, kísérleti, kutatási és fejlesztési célok, kísérleti termékeke próbagyártása, labor eszközök, gépek mosás, tisztítása, szolgáltatói tevékenységek, kórházak, rendelőintézetek, gyógyszer-nagykereskedelem, gyógyszertárak céljára, valamint a fermentált dohányváogat aromásítására, továbbá gyógyszer gyártási felhasználási célokra kerül adózottan értékesítésre
- a teljesen denaturált alkoholtermékre
- a 2207 vtsz alá tartozó, nyomdaipari célokat szolgáló hígítóra, oldószerre

7. Magánfőzés

7.1 Általános rendelkezések

A Jöt. 9. § (3) bekezdése kiterjesztette az adómentes jövedéki termékek körét. Az új szabályozás szerint adómentes a magánfőzésben a magánfőző által évente legfeljebb 50 liter mennyiségben előállított párlat, feltéve, hogy az a háztartásában való személyes fogyasztására szolgál. (A párlat, valamint a magánfőző és a magánfőzés fogalmait a jogszabály 2. pontjában kifejtésre kerültek.) Az 50 liter esetében fontos megjegyezni, hogy a Jöt. végrehajtásáról szóló 8/2004. (III.10.) PM rendelet (Vhr.) 59/A § (3) bekezdése alapján az 50 liter bérfőzött párlatnak 50 liter 86 térfogatszázalékos gyümölcsesz felel meg, tehát az adómentesen előállítható párlat mennyisége 50 térfogatszázalékos termék esetén 86 liter. Tekintve, hogy a "nemzet itala" a magyar szokásoknak megfelelően 50 százalékos v/v, ezért *gyakorlatilag adómentesen 86 liter pálinka állítható elő adómentesen akár magánfőzés, akár szeszfőzdei bérfőzés esetében*, hiszen e kettő szabályozása egybevághat. A 86 liternél lehet otthon több is, hiszen évente egy háztartáson belül 400 liter 50 fokos párlat állítható elő, csak az adómentes rész feletti mennyiséget be kell jelenteni, és a jövedéki adót - amit a vámhatóság állapít meg - be kell fizetni.⁴⁶ A Jöt. 64. § (3) bekezdése alapján az 50 (86) litert meghaladó párlat adója 289.900,- Ft. Amennyiben a magán vagy bérfőzető az 50 (86) liter mennyiséget túllépi, akkor a fizetendő adó például 100 térfogatszázalékos termék esetén 2.899,- Ft/liter.

Azt is tudni kell, hogy az otthoni főzés esetében *nincs adminisztrációs kötelezettség*, tehát a törvényalkotó egyfajta szabadságot adott az embereknek, amihez nem társított elszámolási, statisztikai, nyilvántartási kötelezettséget.

A Jöt. régi szabályozása alapján az alkoholtermék előállítására alkalmas desztillálóberendezés, vagyis a "pálinkafőző" birtoklása, előállítása és forgalmazása is vámhatósági engedélyhez kötött tevékenység volt.

⁴⁶ A Pénzügyőr 2011. júliusi számában megjelent interjú Dr. Esküdt Gábor ezredes Úrral „A pálinkáról” címmel. (Bárány Tibor)

A Jöt. 74. § (1) bekezdése alapján a magánfőző általi beszerzést és birtokban tartást a vámhatósághoz nem kell bejelenteni, ennek megfelelően ahhoz vámhatósági engedély nem szükséges, de a párlat előállítására használt desztillálóberendezés előállítása, értékesítése továbbra is csak a gyártó, forgalmazó hatósági felügyeletét ellátó vámszerv engedélyével történhet.

7.2 Értékesítés – adófizetési kötelezettség

Alapesetben a magán- és bérfőzés keretében előállított párlat is a magánfőző illetve a bérfőző háztartásának személyes fogyasztását szolgálja, sőt, még a gyakorlatilag ellenőrizhetetlen ajándékozást is tiltja a törvény, azonban a jogalkotó az értékesítésnek megteremtette a jogszabályi lehetőségét.⁴⁷

A Jöt. 67. § (2) bekezdése értelmében a bérfőzött párlat

- csak az alkoholtermék-adóraktár engedélyese részére, vagy
- amennyiben kistermelőről van szó, és az adót megfizette, palackozva, legfeljebb 2 literes kiszerelésben, zárjeggyel ellátva, saját gazdasága helyén folytatott vendéglátás vagy falusi szálláshely-szolgáltatás keretében, vagy – 2012. január elsejét követően – a saját gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli vásáron vagy piacon, nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében, bejelentést követően értékesíthető.

Ez utóbbi kitétel a magánfőző értékesítésére is vonatkozik, tehát amikor a magánfőzés keretében előállított párlat értékesítés céljából lett előállítva, akkor az értékesítést kizárólag a külön jogszabály - a kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet - szerint kistermelőnek minősülő magánfőző végezheti, saját gazdasága helyén folytatott vendéglátás vagy falusi szálláshely-szolgáltatás keretében.

⁴⁷ Vám-Zoll (A Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnokságának folyóirata) 2010/10. számának 16-18. oldalán megjelent cikk „A pálinkafőzés és az új szabályozás” címmel. (Sárdi András)

A Jöt. 67/A. §-a rendelkezik a magánfőzésre vonatkozó szabályokkal, különösen arra tekintettel, hogy milyen kötelezettségei vannak az adóalany magánfőzőnek abban az esetben, ha adófizetési kötelezettsége keletkezik. A magánfőző által - mennyiségi korlátozásra tekintet nélkül - történő párlat értékesítés esetén, vagy ha a saját fogyasztásra előállított párlat mennyisége meghaladja tárgyévben az 50 (86) litert, az adókötelezettség előtt 5 nappal (korábban 3 munkanappal) köteles az illetékes vámszervhez bejelentést tenni, az erre a célra rendszeresített formanyomtatványon. Az adatszolgáltatás az adó megállapításához, illetve az igényelt zárjegyek rendelkezésre bocsátásához szükséges.

A bejelentésben - mely adóbevallásnak minősül - az alábbiakról kell nyilatkozni:

- a magánfőző adatai
- a párlat előállítására vonatkozó adatok
- a saját fogyasztásra szánt mennyisége
- a bejelentést megelőzően (tárgyévben) a magánfőző és háztartása által összesen előállított párlat mennyisége (kihozatali arányszámmal meghatározva)
- a saját fogyasztásra szánt párlatból adóköteles mennyiségről
- megegyezik-e a magánfőző gyümölcsösének a helye a magánfőzés helyével
- a magánfőző és háztartása bérfőzés keretében nem állítat elő pálinkát
- a magánfőző kistermelőnek minősül
- a magánfőző rendelkezik saját gyümölcsössel
- a kiejedt gyümölcscefre nem tartalmaz hozzáadott mesterséges vagy természetes eredetű cukorból, izocukorból vagy mézből származó alkoholt

Szintén 2012. január 01-e után lépett életbe a Jöt 67/A §-ának (5) bekezdése, mely szerint amennyiben a magánfőző az általa előállított adómentes párlattal kíván részt venni párlatok számára meghirdetett versenyen, akkor az előállítani kívánt párlatot be kell jelentenie a vámhatósághoz, azzal az eltéréssel, hogy zárjegyet nem kell igényelnie. Ebben az esetben a bejelentés nem minősül adóbevallásnak, továbbá a vámhatóság által kiadott származási igazolvány nem igazolja az adó megfizetését.

Az adó megfizetésére több lehetősége is van az adóalanynak, készpénzzel is fizethet a hatósági felügyeletet ellátó vámszerv hivatalos helyén (ez esetben nyugtát kell kibocsátani és az ügyfél részére átadni), de fizetési számlára történő készpénz befizetéssel is vagy átutalással is teljesítheti fizetési kötelezettségét.

Amennyiben az adó igazoltan befizetésre került, a bejelentést követő 8 napon belül a bevallott mennyiségre származási igazolványt állít ki és bocsát a magánfőző rendelkezésére.

Amennyiben az adó késedelmesen kerül befizetésre, a Jöt. 66. § (4) bekezdése - valamint a 67/A § (4) bekezdés a) pontja - alapján késedelmi pótlékot kell fizetni. A 66. § (5) bekezdése alapján az adó, valamint a késedelmi pótlék nem engedhető el és nem mérsékelhető, fizetési halasztás, részletfizetés nem adható.

Ez a rendelkezés teljesen "jogos", hiszen a jogszabály egyértelműen fogalmaz, az adó összege tisztán és világosan kikalkulálható, így nem hivatkozhat arra az adóalany, hogy nem volt tudatában annak, hogy az 50 (86) literen felüli előállítás illetve az értékesítés esetén adót kell fizetni. Ha pedig tudatában volt annak, hogy ez adófizetéssel jár, akkor nem lehet méltányosság alapja a nehéz anyagi helyzet, hiszen az előállítás/értékesítés tervezésekor figyelembe kellett volna venni a többlet költséget, tehát az adó megfizetését.

7.3 Zárjegy

Különbséget kell tennünk a zárjegy megrendelésének tekintetében a magánfőző és a bérfőzető között. A jogszabály kedvez a magánfőzőknek, hiszen a magánfőző esetében a Jöt. 67/A. § szerinti bejelentés minősül a zárjegy megrendelésének, a bérfőzetőnek azonban külön jogszabályban meghatározott - a 43/2009. (XII.29.) PM rendelet 5. számú mellékletében meghatározott adattartalmú - kérelmet kell benyújtania. Az igényelt zárjegyeket - akárcsak a származási igazolvány(oka)t - a vámszerv a zárjegy előállítási költségének megfizetése, valamint az adó megfizetése után bocsátja a magánfőző rendelkezésére. A zárjegyek előállítási költségének megfizettetését valamint a rendelkezésre bocsátást a KAVIG a hatósági felügyeletet ellátó vámszervek útján végzi. A párlat zárjegyek átadása-átvétele jegyzék felvétele mellett történik a hatósági felügyeletet ellátó vámszerv hivatalos helyén. Az átvett zárjegyekkel a magánfőző nem köteles elszámolni, de az átvételt követő 3 napon belül köteles felhelyezni a párlat fogyasztói csomagolására, hiszen ez igazolja, hogy a magánfőzés keretében előállított (eladásra termelt) párlat tekintetében az adót megfizették.

Ezt követően a magánfőző az adózott (értékesítésre szánt pálinka esetén a zárjeggyel ellátott) és az adómentes párlatot egymástól elkülönülten köteles tárolni.

A szabad párlatfőzés lehetőségének, illetve ezzel párhuzamosan a párlatjegyek megjelenésével az alkoholdermékeken alkalmazandó zárjegyek köre háromféle választékra bővült:

- a szeszesital zárjegy alapvetően a zárjegyköteles alkoholdermékeken szerepel. Színe kékeszöld összhatású, kék és zöld biztonsági (guilloche) nyomattal.
- a pálinka zárjegyet a hungarikumnak számító pálinkákon alkalmazzák a kereskedelmi szeszőzdek a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Nemzeti Pálinka Tanácsról szóló törvény felhatalmazása alapján. Ezen zárjegyek színe vöröses-narancs összhatású, rózsaszín és narancs biztonsági nyomattal.

E két fajta zárjegy között szembeötlő különég nincs a színtől és a rajtuk alkalmazott "Szeszes ital zárjegy" illetve "Pálinka zárjegy" szövegektől eltekintve. Háromféle méretben áll a felhasználók rendelkezésére, melyeket meghatározott úrtartalmú palackokon kell alkalmazni.

- a párlat zárjegy színe zöldes összhatású, és természetesen a "Párlat zárjegy" felirat található meg rajtuk. Csak egyféle méretben (80 X 16 mm) létezik, és ennek megfelelően kiserelési korlátozás nélkül kell alkalmazni.

Mindhárom fajta zárjegyen szerepel az "Adózott termék" felirat, továbbá az egyszer háromkarakteres és egyszer kétkarakteres betűjelből és nyolc számból álló sorszám, a sorszámot CODE 128 formában megjelenítő, vonalából álló jel, a zárjegyen szabad szemmel nem látható, UV fényre reagáló Merkúr embléma, illetve a zárjegy jobb oldali szélén 5 mm szélességben kizárólag erre a célra gyártott, egyedi arculattal és védelmi elemekkel ellátott hologramcsík.

7.4 Jogkövetkezmények

A vámhatóság az adóbeszedés mellett azért dolgozik, hogy a legális piacot védve a kereskedelmi színterekről az illegális szereplőket megpróbálja kiserorítani, a törvénytértő magatartásukat minél előbb felfedni, megakadályozni. Ebben a körben a magánfőzött párlatokkal történő visszaélés megakadályozása a cél.

A magánfőzők által termelt párlatok sok esetben kocsmákban, piacokon fordulnak elő nyíltan, pult alatt vagy adózott termékek palackjaiba töltve. Amennyiben adózás alól elvont párlat lefoglalására is sor kerül - tekintet nélkül a minőségére - a szesz elkobzásra majd megsemmisítésre kerül, mivel az élelmiszer kategóriába tartozik, akár csak a cigaretta.

A Jöt. 114. § (2) bekezdésének k) pontjában új elemként jelent meg a párlat adózás alól elvont termékek körébe történő emelése és a jövedéki bírság kilátásba helyezése, de csak abban az esetben, ha azt a magánfőző a jogszabályt megsértve értékesíti.

A Jöt 115. § (4) és (7) bekezdései szigorú szankciókat jeleznek előre a desztillálóberendezések jogosulatlan előállítására, értékesítésére vagy birtoklására, továbbá a valótlan nyilatkozattétel/valótlan adatok megadása esetén.

Szintén a törvényalkotók szigorát, illetve elkötelezettségét jelzi az is, hogy a Jöt. 119. § (2) h)- hd) pontokban meghatározott esetekben a desztillálóberendezés lefoglalására is sor kerülhet.

8. Takács Antal (Szatymaz) szeszfőzdéjének bemutatása

A diplomamunkám elkészítés szempontjából fontos állomás volt Takács Antal szatymazi szeszfőzdéjének meglátogatása, illetve a szakemberrel lefolytatott interjú elkészítése. A szakkönyvekben, illetve a jogszabályban leírtak gyakorlatban történő megfigyelése, áttekintése, illetve a Takács Úrtól kapott információk sok segítséget nyújtottak a dolgozat megírása során.

A szeszfőzde 1960 óta üzemel, három évvel később került az ÁFÉSZ tulajdonába. Takács Úr 1982. április 1-én került a szeszfőzdébe, azóta ez a „munkahelye”. Ő nem a felmenőitől tanulta a szakmát, eredetileg autószerelő volt, majd – anyagi megfontolásból is – tehergépkocsi vezetőként került az ÁFÉSZ-hez. Később szükség volt az édesapja sógorának szeszfőzdéjében egy segédmunkásra, így itt próbált szerencsét. Az ezt követő hónapok során kitanulta a szakmát, a könyvelést. Az ÁFÉSZ idejében még nem szakemberek irányították a szeszfőzdet, később ez előírássá vált, és 1986-ban Takács Úr került kiválasztásra az akkor négyfős brigádból, hogy elvégezze a hat hónapos szeszgyártói iskolát. Az elméleti oktatásokra Szegeden, az Élelmiszeripari Főiskolán került sor, míg a gyakorlati vizsgák a makói szeszfőzdében zajlottak le. A főzde 1996-ban került magánkézbe, innentől kezdve egyéni vállalkozóként működtetette (egyszemélyes pálinkafőzde volt), majd 2001-től az egyik fiával együtt vezetik.

A szeszfőzde jelenlegi állapotában abszolút nem hasonlít a 60-as évekbeli külsőre. Takács Antal a főzdet gyakorlatilag „lepusztult” állapotban vette át, hiszen amíg állami kézben volt, nem volt pénz a komolyabb felújításokra, csak kisebb festésekre került sor. A szeszfőzde újjászületése 1996-tól indult meg, új főzőüstök, finomítók, hűtők és szeszpáracsővek kerültek beszerzésre és beüzemelésre. Új szeszmérő gép nem került a főzdébe, a kezdetektől használt Weszycki-féle alkalmatosság 10 évente kerül felújításra. Az interjú alkalmával történt üzembe helyezés alkalmával a főzdében gyakorlatilag patikatisztaság uralkodott.

Az interjú során Takács Úr elmondta, hogy az Ő főzdéjében a cefre tárolására, erjesztésére nem kerül sor, a főzetők a saját maguk által erjesztett cefrét időpont egyeztetést követően hozzák a telephelyre, ahol – a cefre szemrevételezését követően – annak azonnali főzése történik meg.

(Természetesen a jogszabályban meghatározottak szerint a főzetők mindegyike nyilatkozik a gyümölcscefre fajtájáról, és mennyiségéről, valamint arról, hogy a cefre nem tartalmaz hozzáadott mesterséges vagy természetes eredetű cukorból, esetleg mézből származó alkoholt, továbbá arról is, hogy a bérfőzető vagy háztartásának tagja rendelkezik gyümölcsössel/gyümölcsfával. Ez a nyilatkozat a bérfőzetés alapfeltétele, e nélkül a gyümölcscefre bérfőzés keretében nem főzhető le.) A főzdében kettő fatüzeléses, kettős (dupla) falú főzőüst található, egy 470 literes, és egy 360 literes, a hőtágulás miatt azonban a tényleges űrtartalma 400 illetve 300 liter. Az üstökön körte alakú sisak található, amelyekben habzástgátló is van, ez lelassítja az üstben lezajló folyamatot, melynek hatására szeszen, aromában gazdag párlat keletkezik. A főzőüstben – az üst méretétől és a cefre mennyiségétől függően – körülbelül 3 óra alatt történik meg a párolás. A főzetők szilvából és kajszibarackból készíttetnek pálinkát leginkább, de gyakori a körte és az alma alapanyag is, valamint a téli időszakban a törköly. Eperből egyáltalán nem készített még pálinkát Takács Úr, de a cseresznyét és meggyet sem hoznak az ügyfelek. Előfordul azonban, hogy erdészek kérnek somból, kökényből, vadkörteből vagy éppen berkenyéből pálinka előállításra. A gyümölcsök esetében a pálinkafőzési idény augusztus közepén indul, és ez – a szilva, kajszibarack barack vonatkozásában – október végéig tart. Körteből és almából tovább tart a szezon (március végéig), mert azok jobban eltarthatóak, illetve főznek téli almából, illetve körteből is párlatot. A főzés során a vörösrézből készült szeszpáracsovön keresztül az 1000 literes kigyócsöves hűtőbe kerül a szeszes pára. Tekintve, hogy az egyre szűkülő keresztmetszetű szeszpáracső a hűtő felé emelkedő irányba került beépítésre, így a csőben kicsapódó szeszen szegény párák visszafolynak a főzőüstbe. A szakember kézrátétellel állapítja meg, hogy a hűtőben lévő víz hőmérséklete megfelelő-e, amennyiben már nem, akkor a hűtő alsó részén kerül beengedésre a hideg víz.

A hűtőből távozó folyadék a Szöllősy-féle szűrőn halad keresztül, melynek feladata az alszesz olajos, zsíros és egyéb szennyező anyagainak (pl. a kozmaolajnak) a leválasztása, kiszűrése. Ezen anyagok nemcsak szennyeznek párlatot, hanem annak aromáját is rontják. Az üzembe helyezés alkalmával – a szűrő fedelének eltávolítása után – volt lehetőség szemügyre venni a szűrőt. Ez egy téglalakú szekrény, amely saválló acélból készült. A szekrény belsejében hat darab, sárgarézből készült szitakeretre kifeszített szűrőszövet található. A hűtőkészülékből kifolyó szesz a szitákon átszűrődik, a durvább szennyeződések pedig lerakódnak rajtuk. Tekintettel az erős szennyeződésre, a szűrőkészülék minden időszakos elszámolásnál kitisztításra kerül.

Az üzembe helyezés során is megállapítást nyert, hogy a szűrőkészülék minden alkatrésze és tartozéka tökéletesen tiszta, tehát Takács Úr felkészülten várhatja az első főzetőket. Később megvizsgálásra kerültek a további fontosabb berendezések is: a szeszfokmérő berendezés (epruvetta), a főzőüst ürtartalmának felét kitevő alszeszgyűjtő edény, az alszeszszivattyú, a finomító üst, a szeszpáracsővek, a(z végleges) elő- és utópárlat gyűjtő tartály, és természetesen a szeszmérő gép. A finomító üst már szimpla falú, közvetlen tüzeléses, hiszen itt már az odaégés veszélye nem áll fenn, mert nincs rostanyag az üstben, így nincs szükség habzágátlásra sem. A párlás itt már kevesebb ideig tart, lassú tűzön körülbelül másfél óra, az átfolyási sebesség 25 liter óránként. Az elő- és utópárlat gyűjtőtartályban az újabb finomításnak alávethető elő- és utópárlatok tárolása történik, míg a végleges elő- és utópárlat gyűjtő tartályba az újrafinomítás során leválasztott úgynevezett végleges elő- és utópárlat kerül, melyet már nem szabad ismételt finomítani. Takács Úr részletesen bemutatta és elmagyarázta a párlat előállítás folyamatát, melynek egyik sarkalatos pontja az elő- és utópárlat, elsősorban a mérgező metil alkohol (rézeleje) leválasztása, hiszen a lepárlás során a középpárlatot kell kinyerni. A metil alkohol egyik rossz tulajdonsága, hogy marja a rezet, ennek ellenére a szatymazi szeszfőzde tulajdonosa egyértelműen a vörösrezet részesíti előnyben. Elmondása szerint az igazi kisüsti pálinka készítésének feltétele az, hogy a berendezések 75-80 %-a vörösrézből készüljön. A laikus, hozzá nem értő ember azt hihetné, hogy a kisüsti pálinka azért kisüsti, mert kicsi az üst, amiben főzésre illetve finomításra kerül, de ez nem így van. Az igazi kisüsti „sava-borsát” a vörösrézből készült főzőüstök, sisakok, szeszpáracsővek mellett természetesen a kétszeres lepárlás adja meg.

A szatymazi főzdében Weszycki-féle szeszmérőgépek üzemel. Takács Úr elmondása szerint a lengyel Weszycki illegális pálinkafőzésből élt, és emiatt börtönbe is került. Szabadulásának feltétele az volt, hogy alkotson meg egy szeszmérőgépet. Ez el is készült, először fából, majd később alakult ki a mai változatában. Ezek a gépek nem újak, 10 évente felújításra kerülnek, és minden időszaki elszámoláskor illetve üzembe helyezés során természetesen kipróbálásra kerülnek, valamint a próbamérésre is sor kerül.

Takács Úr elmondta, hogy a pálinka főzető részére történő kiadása során lehetőség van a pálinkának a hígítására is, amennyiben a főzető ezt kéri. Ez általában a főzető által hozott tiszta vagy desztillált vízzel történik. A főzetők általában 48-50 tf%-os pálinkát főzetnek, illetve igényelnek.

A pálinka kiadása során származási igazolvány kerül kiállításra, amely alapesetben 15 évig igazolja a párlat származását. A 15 év letelte után 2 évente hosszabbítható.

Kérdésként merült fel az interjú során, hogy mennyire befolyásolja a főzetés mennyiségét a magánfőzés engedélyezése, illetve az, hogy egy adott évben milyen a gyümölcstermés. A szakember elmondása alapján a magánfőzés nem befolyásolja a főzetést, komolyabb probléma, az illegálisan működő szeszfőzdék tevékenysége. Magánfőzés esetén ugyanis komoly befektetést kell eszközölni, hogy otthon párlat előállításra kerülhessen sor. Egy szeszfőző alkalmatosság majd' félmillió forintba kerül, és sok évnek kell eltelnie ahhoz, hogy behozza az árát. Ha figyelembe vesszük azt, hogy főzetés esetében – amennyiben a főzetett pálinka mennyisége az adómentes határ alatt marad – gyakorlatilag csak a főzetési díjat kell megfizetni, akkor egyértelműnek tűnik, hogy nincs értelme magánúton párlatot előállítani. Érdekesebb inkább rábízni a főzést a szakemberekre, akiktől a főzetők garantáltan kiváló minőségű (kisüsti) pálinkát kapnak a pénzükért cserébe. A gyümölcstermés kérdésében az állapítható meg, hogy amennyiben hazánkban nincs elegendő gyümölcs – mint például idén –, akkor a külföldről importált – el nem adott – gyümölcs landol a szeszfőzdékben. Ezen gyümölcsök azonban jellemzően nem láttak annyi napsütést, mint a hazaiak, a szállítási nehézségek miatt nem teljesen éretten lettek leszedve, így a cukortartalmuk össze sem hasonlítható a Magyarországon termett gyümölcsökével.

Ami a szeszkihozatalt illeti, Takács Úr tapasztalata szerint a darált, bogyózott szőlő a legmagasabb, valamint a besztercei szilváé. De a szeszkihozatal a cefre előkészítésétől, erjesztésétől is nagyban függ, rontja az arányszámot a rossz minőségű (korai szedésű, földről felszedett, félig meddig rohadt) alapanyag is.

A szeszfőzde kereskedelmi főzéssel, értékesítéssel nem foglalkozik, így zárjegyek megrendelésére, illetve a pálinka palackozására/címkézésére nem kerül sor. A szatymazi főzdében főzetők közül azonban már nyertek falunap keretében megrendezett versenyt. Törkölypálinkával Algyőn, míg gála almából főzött pálinkával Zsombón. Pályázat beadása látványfőzde kialakításra megoldható lenne, de azzal Takács Úr már nem foglalkozik, ezt már rábízta a mesterséget Tőle kitanuló nagyobbik fiára.

Az interjú végeztével megköszöntem a segítséget Takács Úrnak, és természetesen – szigorúan munkaidő után – nem maradhatott el az a bizonyos érzékszervi vizsgálat sem, melynek eredményeképpen jókedvre derültem, és megállapítottam, hogy valóban kiváló szakmai munka folyik a szatymazi szeszfőzdében.

A mellékletben a szeszfőzdében fényképezett szeszfőzdei berendezések szerepelnek. A fotók közzétételéhez Takács Úr hozzájárult.

9. Gyakorlati megközelítés - a román-magyar határszakaszon behozott szeszestallal kapcsolatos eljárás problematikája

A gyakorlatban komoly problémát vet fel a magyar-román határszakaszon *magánszemélyek által* behozott szeszestall ellenőrzése, illetve az azzal kapcsolatos eljárás. Elsősorban az, hogy mely szeszestallt kell lefoglalni annak adóztatlan volta miatt? Mennyi szeszestall minősül kereskedelmi mennyiségnek, és ez, valamint a szeszestall adózott/adóztatlan volta milyen ismérvek alapján ellenőrizhető? Ha harmadik országból behozható egy liter adóztatlan („free shop-os) szeszestall, akkor az EU-ból (Romániából) miért nem hozható be egy liter „cujka”, azaz házi jellegű pálinka? *Ha Magyarországon a magánfőzés- illetve a bérfőzés keretében főzött/főzetett pálinka egy bizonyos határig adómentes, akkor a keleti szomszédunknál előállított/előállított, és onnan behozott pálinka vajon miért nem?* A Romániában – a magyar szabályozáshoz hasonlóan – adómentesen előállított/előállított párlat egy tekintet alá esik-e Magyarországon készült párlattal?

A határon az ellenőrzések során az EU-s jogszabályokon túl a Jöt. és a PM rendelet vonatkozó rendelkezései, továbbá a TANÁCS 2008/118/EK irányelve, valamint a témához kapcsolódó hazai iránymutatások (26002/2001. VPOP II., és 30071/3-2007. VPOP II.) figyelembevételével kell eljárunk. A Jöt. – amely alapvetően az EU-s jogszabályokkal illetve az EU-s irányelvekkel összhangban került meghozatalra – 29. §-a részletezi a más tagországból történő magáncélú behozatal szabályait. Az (1) bekezdés szerinti legfontosabb kitétel az, hogy *a más tagállamban szabad forgalomba bocsátott, magánszemély által más tagállamban megvásárolt és általa belföldre behozott, a magánszemély saját felhasználására szolgáló jövedéki termék belföldön adómentes*. Ezek konjuktív összetevők, és ezek meglétét kell a belépés során ellenőriznünk. Az adómentesség tehát akkor érvényesülhet, ha a felhívott feltételek teljesülnek, azaz a más tagállam szabadforgalmából az adó megfizetése melletti vásárlást a természetes személy bizonyítani tudja, például a kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelt alkoholtermék esetén a tagállam hatósági jele, vagy a tagállam által megkövetelt egyéb jelzések meglétével. Az ellenőrzések során a ruhák közé illetve a gépjárműben elrejtett termékek kerülnek elő, amelyeken semmiféle jelzés nem utal a szesz adózott voltára, így azok jegyzőkönyv felvétele lefoglalásra kerülnek, és jövedéki bírság is kiszabásra kerül.

Nem szabad egy tekintet alá venni azon termékeket, amelyek úti holmiként kerültek az EU-ba, illetve azokat, amelyek közvetlenül a szomszédos tagországból (esetünkben Romániából) kerülnek behozatalra. Egy ukrán állampolgár által Románián keresztül az EU-ba behozni kívánt egy liter szeszesital a vonatkozó szabályok alapján jogszerűen kerülhet Magyarországra, és nem kell vizsgálni az adózott voltát sem, azaz lehet „free shop-os” is. Azt azonban igen, hogy ez a termék valóban úti holmiként került-e az EU területére, és ez nehézségekbe ütközik.

Természetesen előfordul olyan eset is, amikor feltételezhetően adózott termék behozatala történik meg, ilyen esetben a behozatal célja, illetve a behozni kívánt termék mennyisége a vizsgálendő. A Jöt. 29. § (2) bekezdésében konkrétan megfogalmazásra kerültek azon pontok, amelyek alapján a kereskedelmi célú illetve a magáncélú behozatal *elhatárolható*. Ökölszabályként elmondható, hogy ami nem fér bele a magáncélú behozatal/birtoklás szabályaiba, az kereskedelmi jellegű behozatalnak/birtoklásnak minősül. Alapvető a *szállítás módja, a tárolás helye, és a birtokban tartás* kérdésköre. Ez utóbbit nagyon fontos vizsgálni, hiszen a Jöt. 27. § (1) bekezdése alapján a más tagállamban szabad forgalomba bocsátott jövedéki termék kereskedelmi céllal belföldön történő birtoklásával adókötelezettség keletkezik, azonban figyelemmel kell lenni a kettős adóztatás tilalmára is. (Az adóalany ez esetben a kísérő okmányon címzettként feltüntetett személy, illetve a belföldre történt szállítást követően az, aki a jövedéki terméket kereskedelmi céllal birtokolja.)

A más termékkel történő együttes szállítás nem kizáró tényező. Az sem egyértelműen kizáró tényező, ha a jövedéki termék beszerzésére vonatkozó okmány (pl. számla) nem áll rendelkezésre. A kereskedelmi mennyiség (alkoholtermékek esetén személyenként 10 liter) túllépése – bár konkrétan meg van határozva a Jöt-ben – álláspontom szerint önmagában szintén nem kizáró ok. Ez is ingoványos terület, hiszen figyelemmel kell lenni arra, hogy egy autóban hány személy utazik. (Az utasok életkora e tekintetben – Uniós belső határról lévén szó – lényegtelen, ellentétben a harmadik országból vámhatáron történő behozattal.) Szintén fontos lehet az ellenőrzéseknél annak vizsgálata, hogy egy személy egy adott időszakban hány alkalommal kíván hazánk területére közvetlen szállítással behozni igazoltan adózott jövedék terméket. A Jöt. ugyanis nem határozza pontosan, hogy pl. egy adott évben egy személy hány alkalommal hozhat be jövedéki terméket Magyarországra. A belépő (pontosabban a Magyarország területén közúton

ellenőrzött) utas nyilatkozhatja azt is, hogy azért hoz be hetente két-három alkalommal 10-10 liter szeszesítalt, mert ennyi mennyiséget fogyaszt. Hivatkozhat a „családi” felhasználásra is.

Fontos tehát, hogy a magáncélú behozatalt globálisan közelítsük meg, minden összetevőt figyelembe kell venni, hogy el tudjuk dönteni azt, hogy fennállnak-e a magáncélú behozatal feltételei.

Konfliktust okozhat az is, hogy pl. EU-s (román) állampolgártól – jövedéki bírság kiszabása mellett – elvételre kerül egyetlen liter „cujka” egy közúti ellenőrzés során, ugyanakkor – a nemzeti jövedéki rendelkezés alapján – egy magyar állampolgárnál talált akár 86 liter pálinka tekintetében mondhatja azt a párlatot birtokló, hogy azt magánfőzés keretében saját magának főzte, esetleg főzette. Ahogyan az korábban kifejtésre került, az otthoni főzés esetében nincs adminisztrációs (elszámolási, statisztikai, nyilvántartási) kötelezettség, annak viszont – magánfőzésre irányuló nyilatkozat alapján – utána lehet nézni, hogy az illető rendelkezik-e ténylegesen pálinkafőző-berendezéssel. Ha később esetleg azt nyilatkozza az ügyfél, hogy nem ő főzte, hanem főzette, e tény az adott szeszfőzde nyilvántartásában ellenőrizhető, ha pedig azt, hogy más magánfőzőtől kapta ajándékba, ez sem jogszabályszerű, hiszen a törvény tiltja a magánfőzés keretében előállított párlat ajándékozását. Ugyanakkor mondhatja azt is, hogy ő főzte, de a főzőberendezést már eladta, vagy az időközben megsemmisült, így lényegében ellenőrizhetetlen a vizsgált párlat eredete. Mindkét esetben (a román egy liter, és a magyar nyolcvanhat liter párlat tekintetében) megállapítható, hogy adózatlan jövedéki termékről van szó, azonban a 86 liter párlat a magyar magánszemélytől nem vehető el, míg a román személytől – amennyiben semmi jel nem mutat annak adózott voltára – igen.

Tekintve, hogy Romániában is lehetőség van adó megfizetése nélkül főzni, vagy főzetni párlatot, kérdésként merül fel, hogy az vajon egy tekintet alá eshet-e a Magyarországon főzött/főzetett adózás nélküli párlattal? Az „más tagállamban szabad forgalomba bocsátott” terméknek minősülhet-e? A válasz nem egyértelmű. A Jöt. 22. § 22. pontja pontosan meghatározza, hogy a jövedéki termék tagállami adóraktárból történő kitárolása szabad forgalomba bocsátásnak minősül.

- Amennyiben egy tagállami adóaktárban (szeszfőzdében) főzetett párlatot kívánnak magáncélra Magyarország területére behozni, ezen rendelkezések alapján lehetséges, hiszen adózatlan termékről van ugyan szó – az adót nem fizették meg, mert nem is kellett megfizetni (0 %-os adómérték), – de adóaktárból került kitárolásra. Lehetséges, de nem feltétlenül van így, ugyanis hiába igazolja szeszfőzdében kiállított okmánnyal az általa behozni kívánt párlat eredetét – sőt, akár az adó megfizetését is –, ha az „eredet” azonosító jel hiányában egyértelműen nem állapítható meg. Előfordulhat ugyanis, hogy teljesen máshonnan származó párlat van a palackban, vagy demizsonban, mint amit a szeszfőzdei lap hivatott igazolni. Szükség lehet tehát a származás tisztázására, azonban ez általában zsákutca.

- A Romániában magánfőzés keretében előállított – adózatlan – párlat esetében viszont egyértelmű, hogy nincs lehetőség a magáncélú behozatalra, hiszen azt biztosan nem adóaktárban állították elő. (A Romániából behozott, és az Igazgatóság munkatársai által lefoglalt PET palackos „cujka” eredete és adózott volta mind bizonytalan, feltételezhetően jelentős részük házi pálinka főzdében készült, és az erre irányuló – jegyzőkönyvben rögzített – ügyféli nyilatkozatok is ezt támasztják alá: „ajándékba kaptam”, „a piacon vettem”.)

A fentieket azonban más aspektusból is meg lehet közelíteni, és ez alapján teljesen más végeredmény kapunk:

Az EU-s rendelkezések alapján egy jövedéki termék gyakorlatilag vagy adófelfüggesztés alatt áll, vagy szabadforgalomban van, illetve szabad forgalomba bocsátottnak tekinthető. A TANÁCS 2008/118/EK irányelvének II. fejezet, 1. szakaszának 7. cikke alapján a jövedékiadó-kötelezettség a szabad forgalomba bocsátás időpontjában és a szabad forgalomba bocsátás szerinti tagállamban keletkezik. Ezen irányelv alkalmazásában a „szabad forgalomba bocsátás” az alábbiak bármelyike

- a jövedéki termék adófelfüggesztés alóli – akár szabálytalan – kikerülése
- olyan, adófelfüggesztés alatt nem álló jövedéki termék birtoklása, amennyiben a közösségi jog és a nemzeti jogszabályok alkalmazandó rendelkezéseinek értelmében nem vetettek ki jövedéki adót (pl. magánfőzés)
- jövedéki termék adófelfüggesztésen kívüli – akár szabálytalan – előállítása
- jövedéki termék importálása, ideértve a szabálytalan importálást is, ha a jövedéki termék az importálást követően nem kerül azonnal adófelfüggesztés hatálya alá.

Ha ezeket vesszük figyelembe, a Romániában előállított házi jellegű pálinka, azaz a „cujka” szabad forgalomba bocsátottnak minősül, ami az alapfeltétele a magáncélú behozatalnak. Ha ez a szabálytalanul, de mégiscsak szabadforgalomba került szeszesital megvásárlásra, majd saját felhasználás végett Magyarországra személyesen behozatalra kerül, akkor a Jöt. 29. § (1) bekezdése alapján adómentesnek is tekinthető! Igaz, itt az adó megfizetése továbbra is sarkalatos pont, hiszen a jogellenes módon szabadforgalomba került termék után a jövedéki adó továbbra sincs megfizetve, és a Jöt. 1. § (4) bekezdése szerint szabad forgalomban csak olyan jövedéki termék szerezhető be, tartható birtokban, használható fel, értékesíthető, szállítható, amely után az adót megfizették.

A Magyarországra az EU-ból behozott ismeretlen eredetű szeszesitalok problémája tehát továbbra sem megoldott, több álláspont feszül egymással szemben, ezért szükség lenne annak mihamarabbi tisztázására, egységesítésére, akár EU-s szinten is. Jelenleg a román állampolgároknál megtalált ilyen ismérvekkel rendelkező párlat minden esetben elvételre kerül, és emellett – gyorsított eljárás esetén – minimum 20.000,- Ft jövedéki bírság is kiszabás tárgyát képezi. Tekintve, hogy általában családok hoznak be maximum 1-2 liter „cujkát” nyilvánvalóan nem kereskedelmi szándékkal, (azonban az eljárástól és a bírságtól félve az autóban elrejtve), ezért az annak elvételével járó tortúra csak a kollégák leterheltségét növeli, és a jövedéki bírság összege pedig talán túlzott is, különösen, ha nem gyorsított eljárás kerül lefolytatásra, ezért kellene felülvizsgálni párlat magáncélú behozatalának kérdéskörét.

10. Összegzés

10.1 Otthoni párlatfőzés versus szeszfőzdei előállítás

Az otthon főzés eszköze szinte csak makettja a szeszfőzdei berendezésnek. Az otthoni készülékeknek alapvetően három fajtáját különböztetjük meg:

- Standard
- Keverőlapátos
- Dupla fenekű

A Standard esetében 10, 40, 60, 80 és 100 literes kapható, a keverőlapátosból csak a 30 literes és a 100 literes van a piacon. A dupla fenekűnek van 6 literes változata is a 30 literes, a 80 literes és természetesen a 100 literes mellett.

Egy átlagos, közepes teljesítményű berendezést kb. 400.000 forintból beszerezni. (Minél nagyobb az űrtartalom, annál drágább a berendezés.) Azonos űrtartalom (100 liter) esetében megállapítható, hogy a Standard a legolcsóbb, míg a legdrágább a dupla fenekű. Tekintve, hogy egy liter párlat főzési díja 850-900,- Ft, a beruházás cirka 10 év alatt térül(het) meg.

A szeszfőzdében szakemberek dolgoznak, akik már az átvett cefre minőségéből meg tudják állapítani, hogy abból milyen pálinka (párlat) lesz. A szeszfőzés során minden egyes alkatrésznek, csőnek, de a lepárlás idejének is különös jelentősége van a végtermék minőségének szempontjából. A szeszpáracső tekintetében például a 7,5 méteres hossz az ideális. A szeszfőzdei berendezések általában rézből készülnek a katalizáló hatás miatt, de ez figyelhető meg a kisteljesítményű főzőberendezések esetében is. A szeszfőzdei berendezéseken szűrő is található, amely további szennyeződéseket is megköt. A szeszfőzdei rendszerek segítségével leválaszthatók a káros, rossz minőségű alkoholok, mint pl. a rézeleje és az utópárlatok.

A szeszfőzdék mellett szól a gyakorlati tapasztalat, a berendezések folyamatos ellenőrzése, a hatóságok általi engedélyezése. Nem lebecsülendő szempont a minimális balesetveszély, mert a szeszfőzdékben, melyek megfelelő légterűek és jól szellőztethetőek, a lepárlás során folyamatosan ellenőrzik a nyomást, és külön berendezéssel lehet azt szabályozni.

Az otthoni berendezések esetén csak a gáz szabályozásával lehet a nyomást felügyelni. Az otthoni főzőberendezések általában gáztüzeléssel működnek, ami gyulladás, robbanás és gázmérgezés veszélyét hordozza magában.

Szintén a szeszfőzdék oldalára billen a mérleg nyelve, ha figyelembe vesszük az egészségügyi szempontokat. A szeszfőzdék folyamatos ellenőrzés alatt állnak és a szeszfőzde is köteles az általa előállított pálinka minőségét folyamatosan ellenőrizni. A főzés során - a teljesség igénye nélkül - az alábbi mérgező anyagok fordulhatnak elő a párlatban:

- kozmaolaj (rövid szeszpára cső, szűrő hiánya)
- rézeleje (helytelen, túl korai elválasztás)
- cián (csonthéjas gyümölcsök lepárlása esetében, ha nem magozták ki azokat)
- ecetsav, vajsav, metil-alkohol (hibás cefrészés/lepárlás)
- utópárlat (helytelen desztillálás)
- opálosodás (nem megfelelő hígítóvíz, helytelen tárolás)

Mindez nemcsak az egészségre káros (gondoljunk csak a 2012. szeptemberében Lengyelországban és Csehországban bekövetkezett halálesetekre), de a párlat élvezhetőségét is rontja. A házi párlatnak általában van egy jellegzetes kozmaolajszaga és mellékíze is. Pontosan ezért az otthon főzött párlat minősége sohasem lesz olyan jó, mint egy ellenőrzött körülmények között készülté.

A fentiek miatt minden a szeszfőzdei előállítás mellett szól, de az otthoni főzésnek is vannak előnyei.

A legfőbb pozitívum, hogy a gyümölcstermelés helyén lehet előállítani a párlatot, tehát nincs szállítási, anyagmozgatási költség. Nem elhanyagolható az sem, hogy a magánfőző biztosan a saját gyümölcséből főzi a pálinkát, míg a szeszfőzdékben sokszor összevárják a különböző minőségű alapanyagokat, vegyítik/összekeverik azokat és, így az esetlegesen kiváló minőségű gyümölcsből nem lesz szintén kiváló minőségű párlat.⁴⁸

⁴⁸ Pénzügyőr melléklet (2011/3.) 4-7. oldalán megjelent cikk „A pálinkafőzés új szabályainak hatása a bér- és kereskedelmi főzésre” címmel. (Hauck Csaba)

10.2 Gazdasági hatások, tapasztalatok, statisztikák

A Jöt. módosításával sokan a kereskedelmi főzés termelésének visszaesését várták. Ez nem következett be, inkább csak az olcsóbb, kommersz italok esetében tapasztalható kisebb-nagyobb mértékű forgalom-visszaesés. Nagyobb visszaesés esetén az italgyártók termelése csökken, ami munkanélküliséghez is vezethet, valamint közvetve hozzájárulhat a kiskereskedelmi egységek (alacsonyabb osztályú kocsmák, talponállók) bezárásához, illetve az italgyárakat ellátó más ágazatok (üveggyártás, nyomda) termelésére is hatással lesz.

A pálinka, mint hungarikum nem veszített piacot és vélhetően nem is fog, mert a kiváló minőségű pálinkára továbbra is nagy kereslet van. A szeszfőzdekben a főzési kedv nem esett vissza a megváltozott jogszabályi környezet ellenére, hiszen a szeszfőzdekben előállított pálinka egyértelműen jobb minőségű (és jelenleg még gazdaságosabb), mint az otthon, gyakran hozzá nem értő emberek által készített párlat. Sőt, ki lehet jelenteni, hogy a jóval több pálinka kerül bérfőzés keretében előállításra, mint 2010. szeptembere előtt. Ezt alátámasztandó az alsónémedi Acsai Pálinkafőzdekben is megnövekedett érdeklődés volt tapasztalható a bérfőzés iránt a liberalizációt követően, pedig a szeszfőzdek nagyon tartottak a szabad pálinkafőzést lehetővé tevő törvénytől. Úgy gondolták, hogy „lehúzzhatják a rolót”, hiszen mindenki otthon főz majd, ám végül kellemesen csalódtak, mert az első, októbertől februárig tartó szezonban szinte napi 48 óra is kevés lett volna, annyi cefrét vittek be az Acsai Pálinkafőzdekbe, és vélhetően ez a tendencia mutatkozott az ország más településein is.⁴⁹

Csongrád megyében 2012. első negyedévében közel kétszer annyi pálinkát bérfőzettek, mint egy évvel korábban, így elmondható, hogy a bérfőzők – és közvetve a bérfőzetők – lettek az új szabályozás nyertesei.⁵⁰ Ennek az oka természetesen az, hogy nem csak a magánfőzőket, hanem a bérfőzetőket is megilleti a kedvezményes adótétel alkalmazása, és sokan továbbra is abban a szeszfőzdekben főzetik – immár csak a bérfőzési díj megfizetésének kötelezettségével – a pálinkát, ahol eddig is tették. Szintén nem elhanyagolható szempont az előző alpontban tárgyalt biztonság és a minőség kérdésköre.

⁴⁹ Origo internetes hírportál – A zugfőzdek korát hozhatja vissza az EU szigora
<http://www.origo.hu/itthon/20120625-nepszaru-az-adomentes-otthoni-palinkafozes-de-az-europai-bizottsag-megszuntetne.html>

⁵⁰ Délmagyarország, 8. oldal: „Véget és a pálinkaforradalom?” című cikk (2012. június 26.)

A törvény népszerűségét alátámasztják a Nemzeti Adó és Vámhivatal adatai is: 2011-ben Magyarország 539 szeszfőzdejének szolgáltatásait 33 százalékkal többen vették igénybe, mint 2010-ben, és összesen 27 százalékkal több pálinkát főzettek ki, mint egy évvel korábban. A házi főzés és az adómentes bérfőzetés közben nem ártott a piacra termelő kereskedelmi főzdeknek sem, hiszen ezek is több mint 16 százalékkal tudták növelni az eladásait.⁵¹

Egy 2011. júliusából származó adat alapján Magyarországon a kereskedelmi célból előállított pálinka mennyisége évente mintegy 1,5 – 2 millió liter, viszont a bérfőzés keretében előállított pálinka ennek körülbelül a háromszorosára rúg. Az egy főre eső magyar szeszital-fogyasztás tiszta szeszre vetítve évente 3 – 3,5 liter körül mozog, ugyanakkor a kereskedelmi forgalomba kerülő pálinkákból az egy főre jutó éves fogyasztás mindössze 1,5 deciliter(!).⁵² Ezen statisztikából is egyértelműen megállapítható, hogy hazánkban a pálinka előállításának nagy hagyományai vannak, és a fogyasztás jelentős részét a szeszfőzdekben, illetve magánfőzés keretében előállított/előállított pálinka teszi ki.

Nem csak a főzés száma növekedett meg, hanem a házi pálinkafőzők után is nagy kereslet mutatkozott 2010. őszén. A Hazaipalinka.hu Kft.-től származó információk alapján a törvény hatálybalépése utáni második napon már 20-30 ember kereste a terméket, és az első évben nem volt akkora kapacitás, mint amekkora kereslet. A főti cég először import berendezésekkel kezdte, de később hazai gyártót is keresniük kellett, hogy ki tudja elégíteni a keresletet. Pontos számok nem ismertek, de évente ezres nagyságrendű pálinkafőzőt adnak el.

A fentebb említett kiskereskedelmi egységek (kocsmák, talponállók) túlélését azonban befolyásolhatja az, hogy a "szabad főzés" eredményeképpen az olcsó, közepes vagy rossz minőségű, garázsból, pincéből árult párlat megvételének lehetősége arra készteti a pálinkát nap mint nap fogyasztó embereket, hogy ne a kocsmában igyák meg a napi adagjukat, hanem fél- vagy akár harmad áron megvegyék "kéz alól". A kocsmák ezt a helyzetet úgy billenthetik a javukra, ha ők is adózatlan terméket árulnak.

⁵¹ Origo internetes hírportál – A zugfőzdek korát hozhatja vissza az EU szigora
<http://www.origo.hu/itthon/20120625-nepszaru-az-adomentes-otthoni-palinkafozes-de-az-europai-bizottsag-megszuntetne.html>

⁵² A Pénzügyőr 2011. júliusi számának 8-9. oldalán megjelent interjú Dr. Esküdt Gábor ezredes Úrral „A pálinkáról” címmel. (Bárány Tibor)

A 2010. szeptembere óta liberalizált otthoni pálinkafőzéssel kapcsolatban a vámhatóság elsődleges feladata nem abban testesül meg, hogy a magánfőzőket „zaklassa”, hanem a gazdaság tisztaságának fenntartása és a fogyasztók egészségének védelme a cél. Zaklatásról nem is lehet szó, hiszen az otthon történő pálinkafőzés gyakorlatilag ellenőrizhetetlen, esetleg ellenőrzött bejelentés alapján lehet szó jogsértés felderítéséről. Ahogyan az a dolgozatban kifejtésre került, a magánfőzőknek csak akkor keletkezik bejelentési – és adófizetési – kötelezettségük, ha éves szinten meghaladja az egy háztartásban történő párlat-előállítás az adómentes keretet. A magánfőzők által használható desztillálóberendezéseket csak vámhatósági engedélyes vállalkozás gyárthatja és forgalmazhatja, ez azonban önmagában még nem garancia arra, hogy jó minőségű italt tudjanak előállítani, elsősorban a hozzáértés/tapasztalat hiánya miatt.

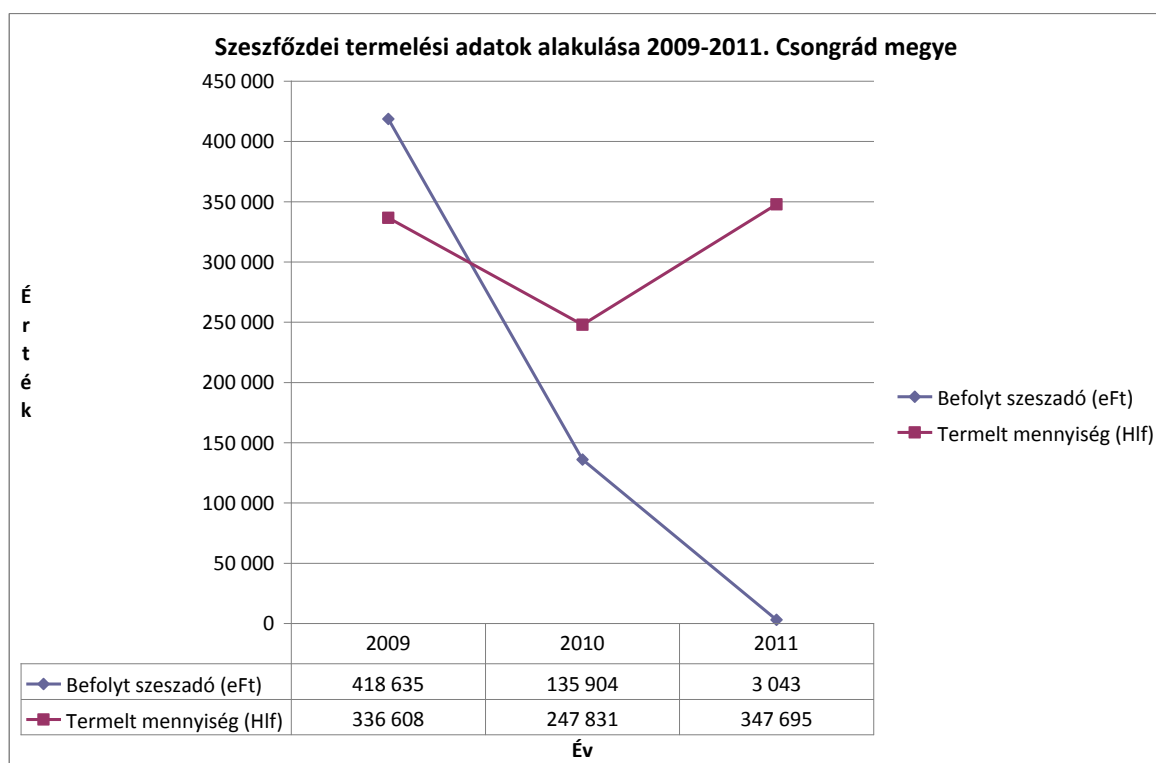
Tiltott pálinkafőzők a pálinkafőzést szabaddá tévő rendelkezések ellenére is lefoglalásra kerülnek időnként a vámhatóság által, jelezve azt, hogy még mindig jelentős az illegális úton előállított szesz mennyisége, amelyek elsősorban piacokon, talponálló kocsmákban kötnek ki. Elmondható, hogy nőtt a szabálysértések száma a házi párlat forgalomba hozása során. A pénzügyőrök 2012. áprilisában és májusában elsősorban vásártereken, csarnokokban és piacon ellenőriztek: 26 millió forint bírságot szabtak ki, és több mint 700 liter alkoholtermék is lefoglalására került.⁵³

A Csongrád megyére vonatkozó adatok (2009-2011) alapján az alábbi megállapítások tehetők a bérfőzési szeszadó-bevételek, és a főzött mennyiség tekintetében:

2010-ben az előző (bázis) évhez képest 283 millió Ft-tal kevesebb bérfőzési szeszadó folyt be, tehát a 2009. évben befolyt összegnek mindössze a 32%-a. 2011-ben a bázisévhez viszonyítva még szembetűnőbb a különbség, hiszen a 2009-ben befolyt összegnek alig több mint 0,7 %-a került bevételezésre. A szeszfőzés 2010. szeptember végétől érvényes liberalizációja tehát a bevételek alakulásában egyértelműen megmutatkozik, hiszen tavaly – 2009. évhez képest – több mint 400 millió forintos adóbevétel-kiesés realizálódott. És mindez csak Csongrád megyére értendő!

⁵³ Délmagyarország, 8. oldal: „Véget és a pálinkaforradalom?” című cikk (2012. június 26.)

Ami a termelt/főzetett mennyiséget illeti, a bázisévhez képest jelentős mértékű (24 %-os) visszaesés volt tapasztalható 2010-ben, azonban ez elsősorban a rossz termésnek, a kedvezőtlen időjárásnak tudható be. 2011-ben – szintén a bázisévre vonatkoztatva – már 3 %-os növekedés volt tapasztalható, köszönhetően a tavalyi jó gyümölcstermésnek. Az viszont szintén megfigyelhető, hogy a termelt mennyiség tekintetében a szabad párlat-előállítás nem hozott jelentős változást, hiszen mindössze 11.087 Hlf-kal került több lefőzésre 2011-ben, mint két évvel korábban. A főzési kedv tehát nem változott jelentős mértékben, a párlatot szerető emberek akkor is főzetnek, ha adót kell utána fizetni, és akkor is, ha nem, inkább a gyümölcstermés alakulása, az időjárás befolyásolja a szeszfőzdei termelést.



10.3 Az igazolatlan eredetű párlatok ellenőrzése a gyakorlatban – a sorozatellenőrzés

A kiskereskedelembe – első sorban az alacsony kategóriás vendéglátó-ipari egységekbe – beszivárgott, pult alól árult, adómentesen előállított, igazolatlan eredetű alkoholtermékek kiszűrésének egy lehetséges módja az úgynevezett *sorozatellenőrzés*. Ennek során a pálinkát, szeszes italt forgalmazó vendéglátó-ipari tevékenységet folytató kiskereskedelmi egységek visszatérő jövedéki céllenőrzése zajlik.

A vizsgálat tárgyát a forgalmazott szeszesitalok közül kiválasztott pálinka értékesítésének folyamata, annak szabályos, jogkövető volta, illetve a gyanút, továbbá az esetleges jövedéki eljárást megalapozó körülmények vizsgálata képezi. A sorozatellenőrzéseket kizárólag körültekintő, kockázatelemzéssel végzett kiválasztás után, indokolt esetben kell elvégezni. Első lépésben az ellenőrzéssel érintett alanyok kiválasztása történik meg.

Általában olyan vendéglátóhelyek jönnek szóba, ahol korábbi jövedéki ellenőrzések során pálinkával kapcsolatosan jogsértést tártak fel, vagy ahol új bejelentés, információ alapján erre gyanú van.

A sorozatellenőrzés lényege: az első ellenőrzést követően 1-2 héten belül ismételt ellenőrzést kell tartani, azonban ezen ellenőrzés már kizárólag a standlapon szereplő italok mennyiségi és elsődleges vizsgálatára irányul. (Az, hogy mennyi idő telik el az ellenőrzések során, a kockázatelemzés alapján kerül meghatározásra.)

- *Ha a mennyiség a korábban vizsgált palackban több* mint az előző ellenőrzéskor, és az utántöltés feltételezhető, akkor – az ügyfél nyilatkoztatásával és a jövedéki eljárás bevezetésével egyidejűleg – lefoglalást kell foganatosítani.

- *Amennyiben a palackban nincs különbség, vagy van, de az eltelt időhöz képes csak kis mennyiségű,* akkor a gazdálkodót vagy a képviselőjét nyilatkoztatni kell ennek okáról. A tényállás tisztázásáig a szóban forgó termék lefoglalható, illetve abból minta vehető.

- *Ha a palack már kifogyott,* nem vizsgálható, de az azonos fajtából a bemutatott számlán több palack beszerzése történt, és új palackot bontottak, akkor a mennyiség rovatba üres szót kell beírni, majd az új palack adatait külön sorba kell feljegyezni.

- *Ha időközben ugyanabból a termékfajtából új beszerzés történt,* a járőr a helyszínen dönt, hogy az, vagy egy másik termék lesz a sorozatellenőrzés tárgya.

- *Ha nincs új beszerzés, vagy új termék kiválasztása nem indokolt,* a járőr csak a standlapon szereplő terméket vizsgálja tovább.

A második ellenőrzés adataira alapozva 1-2 hét múlva *harmadszor is* ellenőrzést kell tartani, melynek módja megegyezik az előzővel. Ha a vizsgálatok alapján egy ellenőrzött termékfajta kereskedelmi forgási sebessége indokolatlanul kicsi, úgy a gazdálkodó magas jövedéki kockázatúnak minősül, ezért az ellenőrzésre kiválasztáskor (jövedéki ellenőrzésre, nyugtaadási kötelezettség ellenőrzésére) egy hónapon belül ismét figyelembe kell venni.⁵⁴

⁵⁴ A Pénzügyőr 2011. decemberi számának 12-13. oldalán megjelent cikk „pálinka a pult alól” címmel (Bognár Máté)

10.4 EU Irányelv versus Nemzeti szabályozás

Magyarország miniszterelnöke teljes győzelmet hirdetett a szabad pálinkafőzés ügyében 2010 nyarán azzal, hogy „visszaadta a szabad gyümölcspárlat-készítési jogot” az állampolgároknak, azonban az Európai Bizottság 2012. június 21-én bejelentette, hogy az ügyben kötelezettségszegési eljárás zajlik Magyarországgal szemben. A Bizottság szerint ugyanis mindez ellentmond a vonatkozó EU-s irányelvnek – melyben az EU arra kötelezi a tagállamokat, hogy egy bizonyos minimális adót mindenképpen vessenek ki a szeszes italokra –, és emiatt jelentős adóbevételtől esik el az Európai Unió. (A kormánynak két hónapja volt reagálni, pontosabban arról intézkedni, hogy visszaállítsa az adóminimumra a pálinka adóját, de még nem került pont az ügy végére, és az eljárás az Európai Bíróságon akár évekig is elhúzódhat. Kérdés, hogy az EB hogyan dönt: csak a szeszfőzdek tekintetében állíttatja vissza az adófizetési kötelezettséget, vagy az otthoni magánfőzők esetében is megköveteli ezt?) A közlemény kitér arra is, hogy ténylegesen már hónapokkal ezelőtt elindult a kötelezettségszegési eljárás Magyarországgal szemben, mely a színtalálak mögött zajlott, és ennek keretében Brüsszel és a magyar Kormány írásban kommunikált egymással. A Kormány nem tudta meggyőzni az igazáról a Bizottságot, ezért a második szakaszba lépett a folyamat: nyilvánosságra hozták, hogy nem felel meg a közösségi jognak az adott nemzeti jogszabály, tehát az, hogy Magyarországon adómentesen lehet főzetni pálinkát.

Brüsszel kritikája nem érthette váratlanul hazánkat, hiszen a Kormányt már 2010 nyarán, a törvény elfogadásakor is tisztában lehetett azzal, hogy a teljes adómentesség ütközik a közösségi joggal. Az égetett szeszekre kötelező jellegű uniós irányelv vonatkozik, amely kimondja, hogy ezek a termékek jövedékiadó-kötelesek, sőt, az adómértékek is meg vannak határozva. Magyarország azonban az uniós csatlakozási tárgyalásokon kialkudott egy olyan könnyítést magának, hogy 2015-ig a normál adómérték felét alkalmazhatja, de utána át kell térnie az EU-ra érvényes adókulcsokra. Fontos kitétel ugyanakkor, hogy adómentességet nem kapott Magyarország, azonban a Kormány mégis adómentessé tette egy bizonyos mennyiségig a pálinkafőzést/párlat előállítását, erről pedig nem kérték ki előzetesen Brüsszel véleményét, annak ellenére, hogy már 2010 nyarán a Budapesten a Kormánnyal tárgyaló Európai Bizottság is szóvá tette, hogy az nem fér össze az uniós szabályokkal.

A Nemzetgazdasági Minisztérium közleményben reagált az EB döntésére. "A pálinkafőzés történelmi hagyományok alapján kétségkívül a magyarság kulturális örökségének része. Ezért Magyarország hasonlóan más uniós államokhoz biztosítani akarja ezen hagyomány fennmaradását. Magyarország nem kíván többet, mint ami megillet több uniós tagállamot, így például Ausztriát, Németországot is" - áll az NGM reakciójában.⁵⁵

Összességében tehát elmondható, hogy amióta 2010. szeptemberében bevezették az új jogszabályt, virágzik az adómentes, legális pálinkafőzés: jól fogynak a pálinkafőző üstök, és a bérfőzdéknek is rengeteg munkájuk lett. Amennyiben azonban az EU szigora véglegesen lesújt, visszatérhet a pénzügyőrök leső zugfőzők, és az egymást feljelentő, rosszakarató szomszédok kora. A szeszfőzés továbbra is megy majd a maga útján, azonban aki teheti, megkerüli az adófizetési kötelezettséget, és illegális úton állít/állítat elő párlatot. A szabad pálinkafőzés eredményeképpen kis túlzással minden szem gyümölcs felhasználhatóvá vált egy gyümölcsösben, a piacon eladhatatlan termékből pálinka formájában jövedelmező termék vált, ugyanis az ingadozó felvásárlási árak miatt bizonytalan volt, hogy a gyümölcsfával rendelkezők (termelők) mennyit kapnak a kertjükben termő gyümölcsért.

⁵⁵ Origo internetes hírportál – Új front Orbán pálinkaharcában
<http://vallalkozoi.negyed.hu/vnegyed/20120621-vege-lehet-az-adomentes-hazipalinkafozesnek.html>

11. Felhasznált irodalom

Dolgozatom elkészítésekor az alábbi forrásokból szereztem az információkat:

- 1, 2003. évi CXXVII törvény a jövedéki adóról, és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól (Jöt.)
- 2, 8/2004. (III.10.) PM rendelet a Jöt egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról
- 3, 2008. évi LXXIII. Törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 4, Vám-Zoll (A Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnokságának folyóirata) 2010/10. számának 16-18. oldalán megjelent cikk „A pálinkafőzés és az új szabályozás” címmel. (Sárdi András)
- 5, Pénzügyőr melléklet (2011/3.) 4-7. oldalán megjelent cikk „A pálinkafőzés új szabályainak hatása a bér- és kereskedelmi főzésre” címmel. (Hauck Csaba)
- 6, A Pénzügyőr 2011. júliusi számában megjelent interjú Dr. Esküdt Gábor ezredes Úrral „A pálinkáról” címmel. (Bárány Tibor)
- 7, Pálinkafőzés – Kézikönyv kisüzemek számára (szerkesztette: Dr. Sólyom Lajos) Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1986
Ez a mű képezte az alapját az „5. A gyümölcstől a pálinkáig” fejezetben leírtaknak.
- 8, Délmagyarország: „Véget és a pálinkaforradalom?” című cikk (2012. június 26.)
- 9, Origo internetes hírportál – Új front Orbán pálinkaharcában
<http://vallalkozoi.negyed.hu/vnegyed/20120621-vege-lehet-az-adomentes-hazipalinkafozesnek.html>
- 10, Origo internetes hírportál – A zugfőzdék korát hozhatja vissza az EU szigora
<http://www.origo.hu/itthon/20120625-nepszaru-az-adomentes-otthoni-palinkafozes-de-az-europai-bizottsag-megszuntetne.html>
- 11, 55/2005. (V.20.) VPOP utasítás az alkoholtermékek lepárlással történő előállításának speciális feltételeiről és ellenőrzésének különös következményeiről
- 12, a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 43/2009. (XII.29.) PM rendelet
- 13, A Pénzügyőr 2011. decemberében megjelent cikk „pálinka a pult alól” címmel (Bognár Máté)

11. Mellékletek

1. számú melléklet – Jogobella vs Cefre



2. számú melléklet - Főzőüst



11. Mellékletek

3. számú melléklet – Finomítóüst(ök)



4. számú melléklet – A hűtő és a kapcsolódó berendezések



11. Mellékletek

5. számú melléklet – a Szöllősy-féle szűrő felülnézetben



6. számú melléklet – A Weszicky-féle szeszmérőgép



11. Mellékletek

7. számú melléklet – A hűtőkön innen – az üstökön túl



8. számú melléklet – Munka közben

