

# **OTDK DOLGOZAT**

Spirk Renáta

BA

2013

Merre tart a pálinkaipar?

A kereskedelmi pálinkafőzdék vagyoni, pénzügyi,  
és jövedelmi helyzetének átfogó elemzése

Kézirat lezárása: 2012. október 30.

## Where does the spirit industry go?

### Analysis of the wealth, financial and income situation of the commercial distillery

---

The spirit means a real hungaricum, every hungarian can be proud of it. According to the traditions spirit gives the power, but do the distilleries represent also this power?

The spirits are very famous, everybody can choose from many kind of spirits and could find the best.

From 27. September 2010 we can produce spirits at home too because the spirits law makes it possible.

In the first part of my work I examined the laws, the produced quantity, the wheater conditisons and the prices of fruits. Then I calculated the price of the spirits, when I want to destillate at home and compare it with the prise of the cooking wage.

My research was aimed at the analysis of the wealth, financial and income situation of the spirit industry in Hungary. I made the analysis regarding the full scale of the Hungarian commercial destilleries learning on the data of the balance and result reports of the years(2009-2011).

## Tartalomjegyzék

|        |                                                |    |
|--------|------------------------------------------------|----|
| 1.     | Bevezetés .....                                | 1  |
| 2.     | A pálinkáról általában .....                   | 2  |
| 2.1.   | A majomtej története .....                     | 2  |
| 2.2.   | A pálinka előállítása .....                    | 4  |
| 2.3.   | Főzési eljárások .....                         | 5  |
| 2.4.   | Eredetvédett pálinkák .....                    | 5  |
| 2.5.   | Pálinka speciális fajtái .....                 | 6  |
| 3.     | Kutatás .....                                  | 7  |
| 4.     | Törvényi szabályozás.....                      | 9  |
| 4.1.   | Európai Unió szabályozása a pálinkáról .....   | 9  |
| 4.1.1. | Kategóriák .....                               | 9  |
| 4.2.   | 2008-as törvény Magyarországon.....            | 13 |
| 4.3.   | A 2010-es törvénymódosítás .....               | 15 |
| 4.1.2. | 2010-es pálinkatörvény hatásai .....           | 15 |
| 5.     | Hipotézisek felállítása .....                  | 16 |
| 6.     | Nemzetközi kitekintés .....                    | 17 |
| 7.     | Hazai áttekintés.....                          | 18 |
| 7.1.   | A hazai gyümölcstermés rövid áttekintése ..... | 18 |
| 7.2.   | Termelői árak .....                            | 19 |
| 7.3.   | Adóváltozások .....                            | 20 |
| 7.4.   | Főzött pálinka mennyiségének alakulása.....    | 21 |
| 8.     | Otthonfőzés.....                               | 23 |
| 9.     | Számviteli elemzés .....                       | 25 |
| 9.1.   | Vagyoni helyzet elemzése .....                 | 26 |
| 9.1.1. | Eszközszerkezeti mutatók .....                 | 26 |
| 9.1.2. | Forrásszerkezeti mutatók.....                  | 31 |
| 9.2.   | Horizontális mutatók.....                      | 36 |
| 9.2.1. | Likviditási gyorsráta.....                     | 37 |
| 9.2.2. | Likviditási ráta .....                         | 38 |
| 9.2.3. | Befektetett eszközök fedezete II.....          | 39 |
| 9.3.   | Jövedelmezőség elemzése .....                  | 40 |
| 9.3.1. | Bevételarányos eredmény I. ....                | 40 |
| 9.3.2. | EBITDA.....                                    | 41 |
| 9.3.3. | ROI.....                                       | 42 |
| 9.4.   | Számviteli elemzés összefoglalása .....        | 42 |
| 10.    | STEEP elemzés.....                             | 43 |
| 11.    | Hipotézisek, elfogadása, elutasítása .....     | 46 |
| 12.    | Összefoglalás, javaslatok, vélemények .....    | 47 |
|        | Felhasznált irodalom jegyzéke .....            | 50 |
|        | Melléklet .....                                | 52 |

## Ábrajegyzék

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. ábra: Kutatás folyamatábrája.....                          | 8  |
| 2. ábra: A lefőzött pálinka mennyisége .....                  | 22 |
| 3. ábra: Költségszámítás: otthonfőzés/bérfőzdei főzetés ..... | 23 |
| 4. ábra: Pálinkafőzés technológiája.....                      | 44 |

---

## Diagramjegyzék

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1.diagram: Gyümölcsök termelői árindexe.....               | 19 |
| 2. diagram: Értékesítés nettó árbevételének alakulása..... | 25 |
| 3. diagram: Befektetett eszközök aránya.....               | 26 |
| 4. diagram: Tárgyi eszközök aránya.....                    | 27 |
| 5. diagram: Forgóeszközök aránya.....                      | 28 |
| 6. diagram: Készletek aránya.....                          | 29 |
| 7. diagram: Követelések aránya.....                        | 30 |
| 8. diagram: Tőkeellátottság mutatója.....                  | 31 |
| 9. diagram: Jegyzett tőke aránya.....                      | 32 |
| 10.diagram: Mérleg szerinti eredmény aránya.....           | 33 |
| 11.diagram: Kötelezettségek aránya.....                    | 34 |
| 12.diagram: Hosszú lejáratú kötelezettségek aránya.....    | 35 |
| 13.diagram: Rövid lejáratú kötelezettségek aránya.....     | 36 |
| 14.diagram: Likviditási gyorsráta.....                     | 37 |
| 15.diagram: Likviditási mutató.....                        | 38 |
| 16.diagram: Befektetett eszközök fedezete II.....          | 39 |
| 17.diagram: Bevételek arányos eredmény.....                | 40 |
| 18.diagram: EBITDA.....                                    | 41 |
| 19.diagram: ROI.....                                       | 42 |

---

## **1. Bevezetés**

„A jó magyar pálinkának nincsen párja”- tartja a mondás. Egy igazi hungarikumról van szó, amelyre méltán lehet büszke minden magyar. A hagyomány szerint a pálinka adja az erőt, de vajon a kereskedelmi pálinkafőzdek is ezt az erőt képviselik?

A pálinka ma már egyre nagyobb népszerűségnek örvend, hiszen rengeteg féle létezik, mindenki megtalálhatja a magának legmegfelelőbbet, legyen az ágyas vagy érlelt, házi vagy épp kereskedelmi forgalomban kapható. Akik a házi pálinkáért rajonganak nyilván örömmel fogadták a 2010. szeptember 27-én bevezetésre került jövedéki adótörvény módosítást, ismertebb nevén a pálinkatörvényt, amely törvényes keretek közt lehetővé teszi az otthoni pálinkafőzést. Egy főzőberendezés és már kezdődhet is az otthoni főzés. A módosítást természetesen a bérfőzdek már nem fogadták ilyen derűvel, hiszen működésük forgott kockán.

Dolgozatom első részében megvizsgáltam, hogy a jövedéki adótörvény módosítása miként hatott a bérfőzdekben illetve a kereskedelmi pálinkafőzdekben lefőzött mennyiségekre. Az elmúlt három év időjárásadatait figyelembe véve elemeztem a gyümölcsárakat, továbbá összehasonlítottam az otthoni pálinkafőzés és a bérfőzetés közti árkülönbséget.

Kutatásom a hazai kereskedelmi pálinkafőzdek vagyoni, pénzügyi és jövedelmi helyzetének elemzésére irányult. A vizsgálatot a hazai főzdek teljes körére vonatkozóan végeztem el az elmúlt három évre vonatkozóan a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján.

## **2. A pálinkáról általában**

Pálinkának<sup>1</sup> csak az olyan gyümölcspárlat (törkölypálinka esetén törkölypárlat) nevezhető, amelyet kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből készítettek, illetve cefrézését, lepárlását, érlelését és palackozását is hazánkban végezték el. Semmilyen egyéb anyagot nem tartalmazhat. Nem lehet ízesíteni, színezní, édesíteni még a végső ízének elérése érdekében sem. Alkoholfoka minimum 37,5 % V/V. Az Európai Unió döntése alapján, azokra a gyümölcspárlatokra, amelyek az eredetvédelemnek megfelelnek, a pálinka elnevezést kizárólag Magyarország használhatja illetve négy osztrák tartomány, de azok csak a barackpálinkára vonatkozóan.

### **2.1. A majomtej története**

A pálinka története a lepárlás, mint technológia feltalálásával kezdődött. Nagy valószínűséggel ezt a lepárlási folyamatot, amibe már a hűtés fázisa is beletartozott a VII. században arab tudósok fejlesztették ki. Az első tényleges desztilláló azonban XI. században jelent meg Itáliában.

Az első hazai utalás az égetett szeszes italra a XIV. század elejére vonatkozóan található. Egy 1656-ban megjelent munkában tettek említést arról, hogy Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos aqua-vitae-val kezelték. Ez borpárlat lehetett, amelyet sokáig főként gyógyszerként használtak. A következő írásos emlék Bártfa 1438-ban kelt számadási könyve, amelyben a város égetett-bor főző üstjeit említik.

A pálinka megnevezés első írásos említése 1630-ból való és a szlovák palenka szó átvételéből származik. Ez ekkor még a gabona, gyümölcs- és borpárlatok közös megnevezése volt. Magyarországon csak később jelent meg a gyümölcspálinka, és az erről utaló első írásos adat 1658-ból való. A XVIII. századból egyértelmű tárgyi emlékek bizonyítják, hogy Magyarország területén a mai értelemben vett pálinkafőzést folytattak. A pálinka gyakorlatilag ekkortól vált a gyümölcsalapú párlatok egyértelmű megnevezésére.

Az iparosodás során a fejlődés részese volt a szeszipar is, szükségessé vált egy központi szabályozás. 1850-ben vezették be a szeszádot, innentől rendelkezésre állnak magyarországi pálinkafőzésről hiteles és részletes adatok. A XIX. század közepén hazánkban több mint százezer főzde üzemelt, amelyből azonban csak körülbelül hatezer volt ipari jellegű. a század végére lezajlott a szeszipar koncentrációja, amely a kis főzdek számának csökkenését jelentette. A XX. század elején már csak kevesebb, mint ezer szeszfőzde üzemelt, amelyből harminc volt ipari méretű. A magyar szeszgyártás mégis ekkor vált világszerte ismertté, amely együtt járt a termelés megnövekedésével. Az első világháború után a szeszgyártásban gyökeres változások következtek be.

---

1. <http://www.palinka.com/hu/a-palinkarol/a-palinka-tortenete/> Letöltés ideje: 2012.09.15.

Az állam erőteljesen beavatkozott a termelésbe, és évről évre a gyümölcsstermés mennyiségétől függően határozta meg az előállítható mennyiséget. Ezáltal a szeszgyárak száma tovább csökkent hazánkban, a gyümölcspálinkák exportja viszont a világháború kitöréséig folyamatosan emelkedett.

A második világháborút követő államosítás a szesziparban is végbement. Az összes szeszfőzde állami kézbe került, amelyek kizárólag a termelési keretek szerint gyárthattak. 1952-ben bevezették a feles főzést, amelynek az a lényege, hogy a termelő a főzetett pálinka felét megkapta, ami után bérfőzési adót fizetett és állta a teljes kifőzéshez szükséges tüzelőanyag költségét, míg a másik fele az államhoz került. A feles főzés 1970-ben megszűnt, ezután csak kereskedelmi és bérfőzés létezett.

A következő nagy változás 1982-ben következett be. Az állam a szeszmonopóliumáról lemondott és engedélyezve lett, hogy a pálinkafőzéssel magánszemélyek is foglalkozhassanak. A legnagyobb főzőüst kapacitása azonban korlátozva lett, maximum 500 literes lehetett. Emellett engedélyezték a szeszfőzdék magánszemélyeknek történő bérbeadását vagy szerződéses üzemeltetésbe adását. Ugyanebben az évben módosították a gyümölcs-pálinka- szabványt, így a legalacsonyabb engedélyezett szeszfok 50 helyett 40 lett.

A magyarországi pálinkafőzdeket a rendszerváltás után legtöbb esetben az elmaradott technikai felszereltség és háttér, illetve a jó minőségű alapanyagok hiánya jellemezte. Jó pálinka készítésére alig volt lehetőség, bár ezt az akkori piac nem is igényelte. Ekkoriban a boltokban a finomszeszből, vízből és aromából készült szeszesitalokat lehetett kapni, amit pálinkának neveztek. Ebből a helyzetből kellett a pálinka hitelét helyreállítani és az igazi pálinkát újrateremteni. Az 1990-es évek végén a pálinkafőzők megszervezték a megfelelő gyümölcscellátást és technológiai fejlesztéseket hajtottak végre, illetve néhányan teljesen új gyártóegységeket létesítettek. A legfontosabb számukra a minőségi pálinkafőzés volt. Bízta abban, hogy a kiváló minőségű termék kivívja a fogyasztók elismerését. A jogalkotás is segítségükre volt az ügyben. A Magyar Élelmiszerkönyv 2002. július 1-től érvényes, szeszesitalokra vonatkozó új előírásai a pálinka korrekt definícióját megadta. Ide tartozik még a 2008-as Európai uniós rendelet is, ami a pálinka megnevezés oltalmát foglalja magában többek között. A Magyar Parlament 2008-ban elfogadta a 2008. évi LXXIII. törvényt, az úgynevezett Pálinkatörvényt, ami magába foglalta a pálinkával kapcsolatos minden lényeges paramétert, megszigorítva az Unió előírásait.

A pálinkával kapcsolatos utolsó jogi változás a 2010. évi XC. jövedéki törvénymódosítás, amely bizonyos feltételek mellett lehetővé teszi az otthoni pálinkafőzést.

A pálinkának hosszú utat kellett bejárnia, míg elért az ismertségig és elismertségig.

## 2.2. A pálinka előállítása

A pálinkák előállítása<sup>2</sup> többlépcsős folyamat, amely az egyes pálinkák esetében különbözhet. A pálinka előállítás alapfolyamatait mutatnám be.

Maga a lepárlás egy nagyon rövid, de a legfontosabb esemény a pálinka előállítása során.

A pálinkafőzés során mindig érdemes azt a célt szem előtt tartanunk, hogy a pálinkába minél többet mentsünk át a gyümölcs értékeiből, ízéből, frissességéből, illatából, jellegzetes aromavilágából. A pálinka a gyümölcs lelke, illet- és ízvilágának eszenciája.

A pálinka előállítás négy szakaszra bontható.

### 1. Gyümölcsök előkészítése

Pálinka készítéséhez csak érett, kifogásolhatatlan minőségű gyümölcs használható fel. Az érettség nagyon fontos, hiszen a gyümölcs cukortartalma az alkoholos erjedés nélkülözhetetlen alapanyaga. Továbbá csak az érett gyümölcsben van jelen a nagy mennyiségű aromaanyag, ami a pálinkába átkerülve a legfontosabb értékteremtője lesz. A gyümölcsök tisztaságát mosással kell biztosítani. Az almaféléket ledarálják, a csonthéjasokat kimagozzák.

### 2. Cefrőzés, cefre erjesztése

Az előkészített gyümölcsöt, a cefrét erjesztik. Ennek során a gyümölcsben található cukortartalom élesztők közreműködésével alkohollá alakul. Ami ezen kívül szintén nagyon fontos, hogy a gyümölcsben lévő elsődleges aromaalkotók felszabaduljanak és létrejöjjenek a másodlagos aromakomponensek. Ezek együttesen átkerülve a pálinkába adják majd annak egyedi ízét, csak rá jellemző karakterét. Az erjedési folyamat meggyorsítása érdekében gyakran fajta élesztőket adnak a cefréhez. Elterjedt továbbá a pektinbontók alkalmazása, amelyek segítik a rostot, viaszos héjszerkezetű, kemény húsú gyümölcsök aromáinak feltárását és megjelenésüket a párlatban. Az erjesztés időtartama 1-3 hét, függően a körülményektől és a gyümölcsöktől.

A cefre erjedése során hő szabadul fel, azonban fontos, hogy ne melegedjen túl, hiszen ekkor a végtermék ízére is negatívan ható folyamatok indulnak el. A cefre optimális erjedési hőmérséklete 17-18 Celsius körül van.

### 3. Lepárlás

A kierjedt gyümölcscefrében az élesztők a gyümölcscukrot alkohollá alakították, így ezután következhet a legfontosabb szakasz, a lepárlás. A lepárlás során a cefre különböző elemeit desztillációval választják szét. A desztilláció során a cseppfolyósított anyag három részre bontható, elő- közép- és utópárlatra.

---

2, <http://www.palinka.com/hu/palinkarol/palinka-eloallitasa/> Letöltés ideje: 2012. 09. 15.

#### 4. Pihentetés, alkoholfok beállítás

A friss pálinka fogyasztásra nem alkalmas, mivel szeszfoka túl magas, ízei nem harmonikusak, ezért szükséges pihentetni. Ennek ideje 30-60 nap általában. ez idő alatt a pálinka belső egyensúlya rendeződik, letisztul.

Az alkoholfok beállítása is szükséges, mivel a főzés során 80 V/V %-os pálinka is keletkezik, ami fogyasztásra alkalmatlan. Az ideális koncentráció 40-60 V/V %, amelyet lágy víz hozzáadásával érnek el, majd pár napos pihentetéssel fogyasztható, kellemes ital jön létre.

### 2.3. Főzési eljárások

A lepárlás kétfajta módon történhet, a „kisüsti” kétszeri lepárlás módszerével, illetve egyszeri lepárlással, azaz erősítő-feltétes eljárással. A két módszer között lényeges eltérések mutatkoznak. A következőkben ezeket mutatnám be részletesen.

#### Kisüsti technológia

A módszer elnevezése az üst méretére utal. A lepárló berendezés űrtartalma nem haladhatja meg az 1000 litert. A technológia kétszakaszos, azaz két különálló desztilláció során kapjuk meg a készterméket, azaz a pálinkát. Az első fázisban lefőzik a cefrét és desztillációval kinyerik belőle az etil-alkoholt és az egyéb illó anyagokat. Az így kapott alkoholos folyadékot alszesznek nevezik.

A második szakaszban az alszesz tovább finomítása történik, amelyből először előpálinka jelenik meg, majd ezt követi a középpárlat (ez a pálinka) és végül az eljárás végső produktuma az utópárlat.

#### Erősítő-feltétes eljárás

A főző üst űrtartalma ebben az esetben is 1000 liter körüli, azonban a lepárlás egy szakaszban történik. A cefre „főzését” és a finomítást egy lépésben végzik el. Az erősítő-feltétes berendezésben a főzőüstöt egy aroma-alkoholkoncentráció oszloppal kombinálják (ezt nevezik „erősítő-feltétnek”), ahol a cefre gőzzé alakítása és finomítása is megtörténik. A folyamat során nyert anyag ebben az esetben is három részre választható el: elő-közép- és utópárlatra. Ennél a módszernél is a középpárlat jelenti a pálinkát.

### 2.4. Eredetvédett pálinkák

A pálinkák egy olyan csoportját nevezzük eredetvédettnak, amelyek földrajzi származása, előállításuk módja speciálisan meghatározott, és névhasználatukban az Európai Unión belül oltalom alatt állnak.

Magyarországnak jelenleg nyolc eredetvédett pálinkája van:

✓ *Békési Szilvapálinka*

- ✓ *Göcseji Körtepálinka*
- ✓ *Gönci Barackpálinka*
- ✓ *Kecskeméti Barackpálinka*
- ✓ *Pannonhalmi Törkölypálinka*
- ✓ *Szabolcsi Almapálinka*
- ✓ *Szatmári Szilvapálinka*
- ✓ *Újfehértói Meggy-pálinka*

Ez a felsorolás tovább bővíthet, amennyiben érdemileg bizonyítható az Európai Unió felé egy pálinkáról, hogy egyedi értékek hordozója, melynek eredete földrajzi származási területében rejlik, az eredetvédett státusz kezdeményezhető.

## **2.5. Pálinka speciális fajtái**

A pálinka esetében három speciális fajtát tudunk megkülönböztetni:

- *ágyas pálinka*
- *érlelt pálinka*
- *ópálinka*

### **Ágyas pálinka**

Az ágyas pálinka, vagy más néven gyümölcságyon érlelt pálinka az a gyümölcspálinka, amely legalább három hónapig gyümölccsel együtt érleltek. Előállításához 100 liter pálinkához legalább 10 kg érett vagy 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. Amennyiben a gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, akkor a gyümölcs nevével jelölik a pálinkát (pl: ágyas barackpálinka).

### **Érlelt pálinka**

Érlelt pálinkának az a gyümölcs- vagy törkölypálinka nevezhető, amelyet legalább három hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy hat hónapig 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A termék címkéjén a termék korát, érlelés időtartamát, és a fahordó anyagát is fel kell tüntetni.

### **Ópálinka**

Az a gyümölcs- vagy törkölypálinka nevezhető ópálinkának, amelyet legalább egy évig érleltek 1000 literesnél kisebb, vagy legalább 2 évig 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

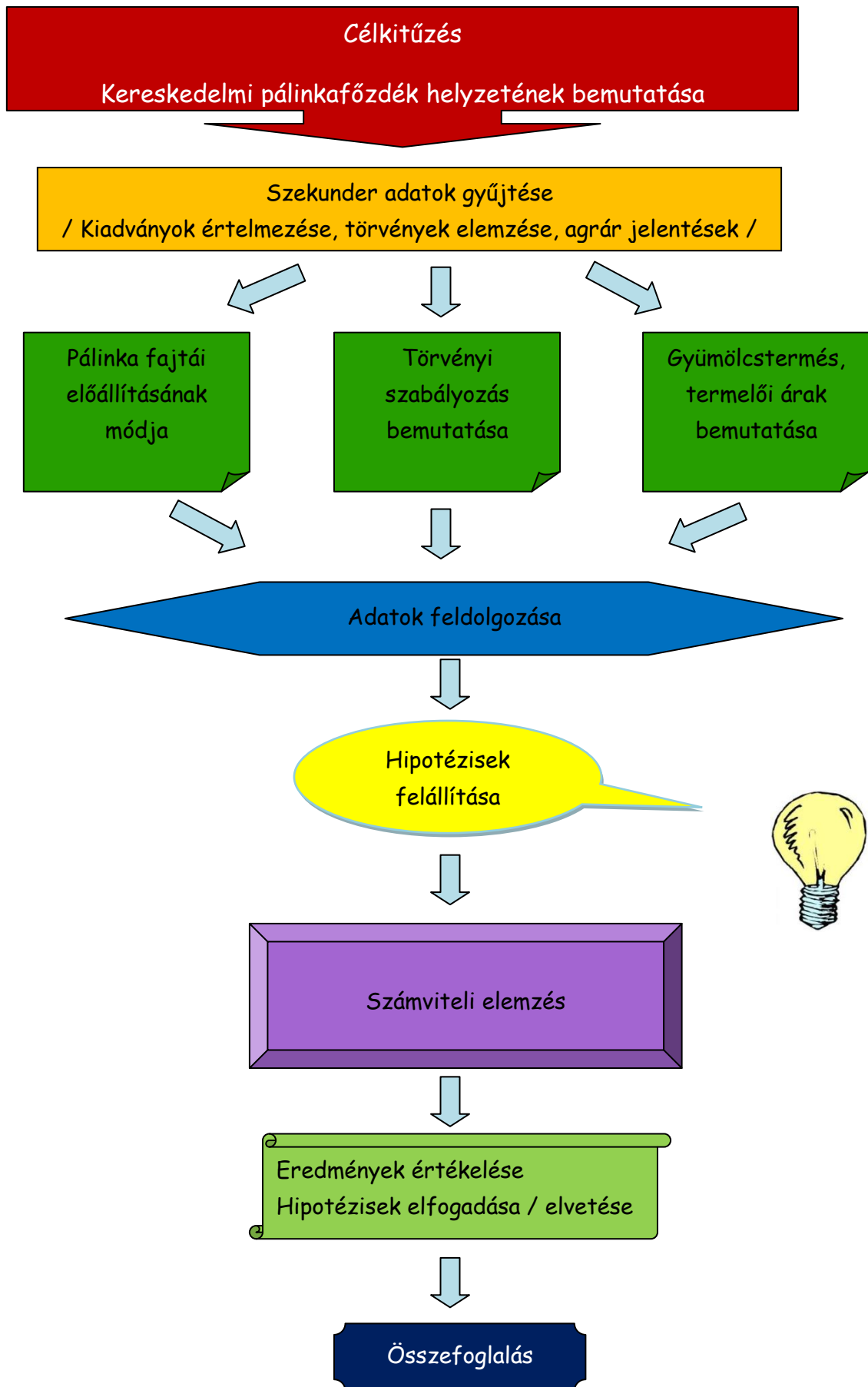
### **3. Kutatás**

A folytonosan változó törvények következtében jelenleg már lehetőség van bárki számára adómentesen pálinkát főzni otthon. Ennek hatására fogalmazódott meg bennem a kérdés, vajon ez a jövedéki adómentesség miként hatott az emberekre és emellett a bérfőzdekre, és vajon befolyásolta-e ez a kereskedelmi pálinkafőzéssel foglalkozó vállalatokat. Kutatásom folyamatát az alábbi ábrán foglalom össze.

A célkitűzés meghatározása után összegyűjtöttem a kapcsolódó kiadványokat, törvényeket, agrárjelentéseket, majd ezeket három részre bontva kielemeztem a pálinka fajtáit, előállításának módját, a törvényi szabályozást, továbbá a gyümölcstermést és a termelői árakat.

Az adatokat feldolgozva hipotéziseket állítottam fel, amelyeknek megválaszolására további primer kutatásra volt szükség, amelyet számveteli elemzés formájában végeztem el.

A kutatás elvégzése után a kapott adatokat kiértékeltem, majd ezek alapján hipotéziseim megválaszolására került sor. Végezetül kutatásom eredményét összefoglaltam.



1. ábra: Kutatás folyamatábrája  
Saját szerkesztés

## 4. Törvényi szabályozás

Több törvény is született a szeszipar szabályozására az elmúlt években mind az állam, mint az Európai Unió által. Az Európai Tanács 110/2008/EK<sup>3</sup> rendelete a szeszes italokról szól, de külön részben olvashatunk a pálinkáról benne. A magyar törvénykezés 2008-ban hozott törvényt kimondottan a pálinkáról, amelyet a 2010-es évben módosítottak.

### 4.1. Európai Unió szabályozása a pálinkáról

A 2008-ban, az Európai Unió által megalkotott törvény alapján, Magyarországon kívül csak Ausztria négy tartományában (Alsó-Ausztria, Burgenland, Stájerország, Bécs) használható a pálinka szó az alkoholos gyümölcspárlat megnevezésére. A pálinka tehát a világ által elismerten is hungaricumnak minősül.

Az Európai Tanács 110/2008/EK rendeletében olvashatunk a szeszesitalok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és a földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint a korábbi (1576/89/EK) rendelet hatályon kívül helyezéséről.

A törvény azon részeit értelmezném, amelyek a pálinkára vonatkoznak

#### 4.1.1. Kategóriák

A szeszesitalokat a törvény kategorizálja. A rum, vodka, whisky mellett külön csoportba sorolja a pálinka több fajtáját, mint:

- *gabonapárlat*
- *borpárlat*
- *törkölypárlat*
- *gyümölcstörköly párlat*
- *mazsolapárlat*
- *gyümölcspárlat*
- *mézpárlat*
- *seprőpárlat*

A következőkben a pálinka kategóriákat fejtem ki részletesebben, figyelembe véve az adott italra vonatkozó főbb követelményeket.

---

3. 110/2008/EK rendelete. Letöltés ideje: 2012. 09. 15.

### **Gabonapárlat**

A rendelet rögzíti, hogy a gabonapárlat olyan szeszes ital, amely kizárólag egész gabonaszemeket tartalmazó, erjesztett gabonacefre lepárlásával készítenek, és ami rendelkezik a nyersanyagokból származó érzékszervi tulajdonságokkal.

A párlat:

- *maximális alkoholtartalma 96 térfogatszázalék*
- *minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.*

### **Borpárlat**

A borpárlat kizárólag borból vagy desztilláláshoz felerősített borból lepárlással, vagy borpárlat újra lepárlásával készülő szeszes ital.

A párlat:

- *illóanyagtartalma legalább 125 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *maximális metanol-tartalma 200 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *maximális alkoholtartalma 86 térfogatszázalék*
- *minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat*

### **Törkölypárlat**

A törkölypárlat olyan szeszes ital, amely kizárólag szőlőtörkölyből erjesztettek és pároltak le, vagy közvetlenül vízgőzzel vagy víz hozzáadása után.

- *a törkölyhöz adható borseprő mennyisége legfeljebb 25 kg seprő/ 100 kg felhasznált törköly*
- *a borseprőből nyert alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholmennyiségének 35 %-át*
- *a törköly jelenléte mellett a lepárlás 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalommal történik*
- *megengedett az ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás*
- *illóanyagtartalma legalább 140 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *maximális metanol-tartalma 1000 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék*

- *alkohol hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamell használható*

### **Gyümölcstörköly-párlat**

A gyümölcstörköly-párlat olyan szeszes ital amely mazsolatörköly kivételével kizárólag gyümölcstörköly erjesztésével és lepárlásával nyerik.

- *a lepárlás 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalommal történik*
- *illóanyagtartalma legalább 200 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *maximális metanol-tartalma 1500 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetén a maximális hidrogénianid-tartalma 7 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva*
- *megengedett az ugyanilyen alkoholtartalomra történő újra-desztillálás*
- *a párlat nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat*
- *kereskedelmi megnevezése a gyümölcs nevéből és a „törköly” szóból tevődik össze*
- *amennyiben különböző gyümölcsök törkölyét használták fel, akkor a gyümölcstörköly-párlat megnevezés használendő*

### **Mazsolapárlat**

A mazsolapárlat vagy másneven Raisin Brandy olyan szeszes ital, amely kizárólag az alexandriai muskotály vagy a korinthoszi fekete szőlőfajták szárított bogyóiból készült kivonat alkoholos erjesztésével és az ezt követő lepárlással nyerik.

- *94,5 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra párolják le úgy, hogy a párlat rendelkezzen a nyersanyagból nyert ízzel és aromával*
- *minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék*
- *alkohol hozzáadására sem hígított sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat*

## Gyümölcspárlat

A gyümölcspárlat olyan szeszes ital, amely kizárólag húsos, magozott vagy mag nélküli gyümölcsök, vagy ezek a gyümölcsök mustjának, valamint bogyótermések vagy zöldségek alkoholos erjesztésével és annak lepárlásával nyernek.

- 86% (V/V)-nél kisebb alkoholtartalomra párolnak le, úgy hogy a gyümölcs íze és aromája megmaradjon a párlatban
- illóanyag-tartalma legalább 200 g/ hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
- csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetén a hidrogénianid-tartalom nem haladhatja meg a 7 g/ hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva
- a párlat maximális metanol-tartalma 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva. Bizonyos párlatok esetében ez eltérhet.
  - 1200 g/ hl abszolút alkoholtartalomra vonatkoztatva a következő gyümölcsök esetén:
    - szilva
    - alma
    - körte
    - málna
    - földiszedér
    - kajszibarack
    - őszibarack
  - 1350 g/hl abszolút alkoholtartalomra vonatkoztatva a következő gyümölcsök esetén:
    - vilmoskörte
    - ribiszke
    - fekete ribiszke
    - madárberkenye
    - fekete bodza
    - birsalma
    - borókabogyó
- a gyümölcspárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék
- alkohol hozzáadására sem hígított sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor
- nem ízesíthető
- kereskedelmi megnevezése a gyümölcs nevéből és az azt követő „párlat” szóból áll pl: cseresznyepárlat
- ha két vagy több gyümölcsöt, illetve bogyótermést, zöldséget együtt pároltak, akkor értelemszerűen a terméket „gyümölcspárlat” vagy „zöldségpárlat” néven kell értékesíteni

## **Mézpárlat**

A mézpárlat olyan szeszes ital, amely kizárólag mézcefre erjesztésével és lepárlásával lett előállítva

- *86% (V/V)-nél kisebb alkoholtartalomra párolják úgy, hogy a felhasznált nyersanyagokból származó érzékszervi jellemzők a párlatban megmaradjanak*
- *minimális alkoholtartalma 35 térfogatszázalék*
- *alkohol hozzáadása sem hígított sem hígítás nélküli formában nem lehetséges*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként kizárólag karamell használható*
- *kizárólag mézzel édesíthető*

## **Seprőpárlat**

A seprőpárlat, más néven Hefebrand olyan szeszes ital, amely kizárólag erjesztett gyümölcs vagy bor seprőjének lepárlásával állítanak elő.

- *a párlat alkoholtartalma 86 % (V/V)-nél kisebb*
- *minimális alkoholtartalma 38 térfogatszázalék*
- *alkohol hozzáadására sem hígított sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor*
- *nem ízesíthető*
- *színezőanyagként csak karamell alkalmazható*
- *kereskedelmi megnevezését ki kell egészíteni a felhasznált nyersanyag nevével*

## **4.2. 2008-as törvény Magyarországon**

A LXXIII. számú törvény szabályozza a pálinka megnevezés használatát, továbbá kiterjed az előállítása során alkalmazott különleges eljárásokra, a pálinka forgalomba hozatalára, illetve Pálinka Nemzeti Tanácsra. A törvény rendelkezései nem terjednek ki a 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. számú mellékletében megnevezett osztrák területeken előállított barackpárlatokra.

A pálinkára az élelmiszerekre vonatkozó törvényi rendelkezéseket kell alkalmazni, az e törvényben meghatározott eltérésekkel.

A törvény az Uniók rendelet által megfogalmazott pálinka és törkölypálinka megnevezést használja.

A második paragrafusban fogalmazták meg a pálinka alapvető követelményeit, miszerint a törkölypálinka készítése során nem használható fel répa-, nád-, ize-, vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő. A pálinka ízesítésére, színezésére és édesítésére vonatkozó előírás szintén megegyezik az Európai Uniók rendelettel.

Amennyiben ezek közül bármelyik feltétel nem teljesül, a párlat nem nevezhető pálinkának, illetőleg törkölypálinkának.

A törvény négyféle különleges eljárással készült pálinkát nevez meg.

5. *kisüsti pálinka*
6. *érlelt pálinka*
7. *ópálinka*
8. *gyümölcságyon érlelt pálinka*

A belföldön forgalomba hozott pálinka és törkölypálinka a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény hatálya alá tartozó más alkoholtermékekre alkalmazandó zárjegytől színében eltérő zárjeggyel is ellátható. A vámhatóság pálinka-zárjegyet kizárólag a pálinka, illetve törkölypálinka előállítását, palackozását vagy tárolását a jövedéki adóról szóló törvényben az e tevékenység folytatásához előírt adóraktári engedély birtokában végző személynek adnak ki, megrendelés alapján.

A törvény dönt a Pálinka Nemzeti Tanács létrehozásáról is, amelynek feladata a pálinka előállítása, származása, minősége, eredetvédelme egységes szabályozáshoz és annak végrehajtásához fűződő közös magyar érdek előremozdítását segítse. A Tanács tagjelöltjeit az agrárpolitikáért felelős miniszter 3 évre kéri fel. A jelöltek között van az agrárpolitikáért felelős miniszter kettő, az adópolitikáért felelős miniszter egy, valamint a szakmai szervezetek tíz jelöltje. A tagok elnököt választanak maguk között. A tanács tagjairól névjegyzéket kell készíteni, és az abban bekövetkezett változásokat vezetni kell folyamatosan. A Tanács működésének és szervezetének rendjét alapszabályban kell meghatározni, amelyet az agrárpolitikáért felelős miniszter hagy jóvá. A Tanács titkársági feladatait az agrárpolitikáért felelős miniszter által vezetett minisztérium látja el.

A Tanács:

- *a Nemzeti Pálinkastratégiát dolgoz ki a pálinka, mint nemzeti kincs megóvása érdekében*
- *kidolgozza és felterjeszti az agrárpolitikáért felelős miniszternek az éves, illetve több éves pálinka marketing tervet, továbbá nyomon követi ennek megvalósítását. A szakmai szervezetekkel is együttműködik ennek érdekében.*
- *a kulturált pálinkafogyasztás érdekében fellép, illetve az ezzel kapcsolatos társadalmi kommunikációs tevékenység kidolgozásában részt vesz*
- *a pálinkával kapcsolatos jogszabályok tervezetét véleményezi*
- *elkészíti és közzéteszi a pálinkakészítésre, forgalmazásra és ellenőrzésre vonatkozó szakmai ajánlásokat*
- *összehangolja a pálinkakészítők szakmai együttműködését a minőségvédelem érdekében, illetve fórumokat szervez*

- *etikai kódexet bocsát ki a tisztességes piaci magatartás és az ennek megfelelő reklámtevékenység követelményeiről*
- *a feketegazdaság elleni küzdelemben együttműködik a közigazgatási szervekkel*
- *az érintetteket tájékoztatja a szakmai és piaci információkról*
- *a fogyasztók és előállítók tájékoztatása érdekében internetes oldalt működtet*

### **4.3. A 2010-es törvénymódosítás**

A törvény<sup>4</sup> a jövedéki adóról és jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. Évi CXXVII. törvény módosítása, amely 2010. szeptember 27-én lépett életbe.

A törvény kimondja, hogy adómentes a magánfőzésben magánfőző által évi 50 liter mennyiségben előállított 86 V/V %-os párlat, amennyiben az a háztartásában való személyek fogyasztására szolgál. Legfeljebb 100 liter űrtartalmú desztillálóberendezés használható a magánfőző lakhelyén, vagy gyümölcsöse helyén. Az előállított párlat mennyisége nem haladhatja meg a 2 hektoliter tiszta szesz mennyiségét.

Magánfőző lehet minden 18. életévét betöltött személy, aki saját tulajdonú gyümölcsből, vagy az ebből származó alapanyagokból a saját tulajdonú desztillálóberendezésén párlatot állít elő.

A bérfőzés keretében, a bérfőző alapanyagából előállított párlat adója az adóalapra (a 100 térfogatszázalékos etilalkohol 20 Celsiuson mérve) számítva egy bérfőző részére évente 50 liter mennyiségig 0 forint. Az ezt meghaladó mennyiségre 276100 forint. A törvény hatása kettős, valaki számára előny, mások számára hátrány keletkezett belőle.

#### **4.1.2. 2010-es pálinkatörvény hatásai**

A törvény módosításának hatására az emberek számára előnyök keletkeztek, hiszen olcsóbban, akár otthon is elő tudnak állítani pálinkát. Azonban az állam számára hátrányos döntés volt ez, hiszen így jelentős adóbevételről esett el a bevezetett adómentességen, ugyanis töredékére esett vissza a bérfőzésből származó bevétele az állami költségvetésnek. 2009-hez képest négy százalékára esett vissza ez az érték. 2010-ben összesen 2,8 milliárd forint volt az ebből befolyt összeg.<sup>5</sup> Ezenkívül a feketepiac felélénkülésére is számítani lehet, mivel a törvényben maradt egy kiskapu.

4. Magyar közlöny 2010. évi 132. szám 22477 Letöltés ideje: 2012. 09.19.

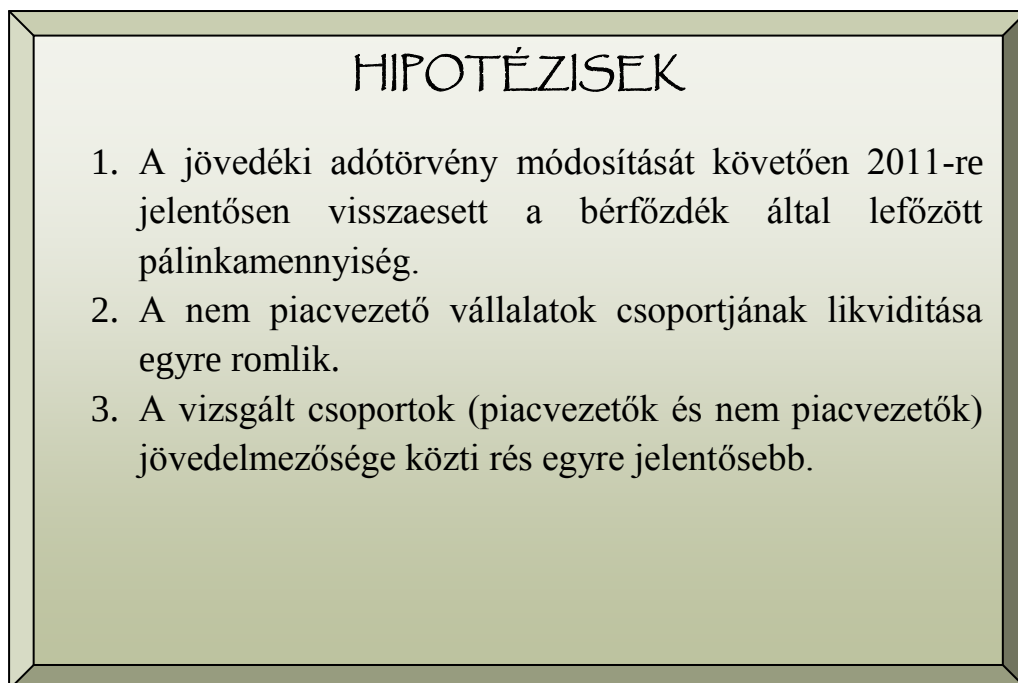
5. [http://adozona.hu/archive/20110110\\_palinka\\_palinkafozes\\_koltsegvetes\\_budzse](http://adozona.hu/archive/20110110_palinka_palinkafozes_koltsegvetes_budzse) Letöltés ideje: 2012.09.21.

### **Kiskapu a 2010-es adótörvényben**

Az otthoni pálinkafőzés<sup>6</sup> 50 literig megengedett, azonban a jogszabály szerint sem a főzőkészüléket, sem a főzést nem kell bejelenteni, illetve erről kötelező nyilvántartást sem kell vezetni. Ez azt jelenti, hogy akár napi 50 liter pálinkát is főzhetünk, hiszen nem ellenőrizhető, hogy túlléptük-e ezt.

A pálinkatörvény ellen csak az EU léphetne fel, mivel a jogszabály ellentétes csatlakozási szerződésünkkel és az EU jövedéki szabályaival is.

## **5. Hipotézisek felállítása**



---

6. [http://adozona.hu/archive/20100816\\_adotorvenyek\\_kiskapuk](http://adozona.hu/archive/20100816_adotorvenyek_kiskapuk) Letöltés ideje: 2012. 09.21.

## 6. Nemzetközi kitekintés

A pálinkának nincs különösebb hírneve még külföldön, azonban a nemzetközi kiállításokon és vásárokon sikeresen szerepel.

- A World Spirits Award<sup>7</sup> minden év tavaszán megrendezésre kerülő párlatverseny, ahol a hazai piacvezető vállalatok közül egyre sikeresebben szerepelnek a Klagenfurti eseményen. A rendezvényen 2011-ben<sup>8</sup> 70 résztvevő párlatfőző 337 főzettel vett részt a világ 33 országából. Az eseményen az italokat kategóriákba sorolják, majd ez alapján díjazzák őket. Helyet kap a versenyen a grappa, a rum és a whiskey is épp úgy, mint a pálinka. A verseny mottója: "Simply the best in spirits", azaz „Egyszerűen a legjobb a párlatok közül”.
- A Berlinben megrendezésre kerülő Grüne Woche<sup>9</sup> nemzetközi vásáron Magyarország 2010-ben partnerországgént vett részt. A pálinka, vagy, ahogy a németek mondják Schnaps, mellett szalámi, bor és paprika is jelen volt.

A vásárok, kiállítások biztosítják az ismertséget a magyar termékeknek, így a pálinkának is.

A haszon.hu internetes portál által készített nemzetközi kérdőívből kiderült, hogy a magyar termékek közül a pálinka az egyik legismertebb.

Neves uralkodók is véleményezték a hazai pálinkát. VIII. Edward brit uralkodó a következőképpen nyilatkozott róla: „*Mit Soda schmeckt er besser als Whisky, mit Tee besser als Rum*”<sup>10</sup>.

---

7. <http://www.world-spirits.com/index.php/en/media-center> Letöltés ideje: 2012. 10. 19.

8. <http://www.southfloridagourmet.com/site/cellar/856-world-spirits-award-a-festival-2011-at-the-gast-in-klagenfurt-austria.html> Letöltés ideje: 2012.10.19.

9. <http://www.ungarn-netz.de/174/2010-0106/palinka.html> Letöltés ideje: 2012.10.19.

10. <http://www.budapest.com/ungarn/kultur/hungarika/obstschnaps.de.html> Letöltés ideje: 2012.10.19.

## **7. Hazai áttekintés**

A pálinka alapanyaga a gyümölcs, így érdemes megvizsgálni miként alakult ennek mennyisége és ára az adott években. Emellett a vizsgált időszakban a főbb adóváltozásokra térek ki.

### **7.1. A hazai gyümölcstermés rövid áttekintése**

Az igazi minőségi pálinka elengedhetetlen feltétele a kiváló minőségű gyümölcs. Ezért érdemes a hazai agrárhelyzetet röviden áttekinteni, milyen volt a gyümölcstermés, az időjárás mennyire befolyásolta ezt.

#### **2009**

A 2009-es évben negatív tendenciák jellemezték a mezőgazdaságot.<sup>11</sup> Az előző évekhez képest a termelői árak jelentősen visszaestek, azonban a fogyasztók ezt az árcsökkenést nem érzékelték. Az árcsökkenés okai közül legfontosabb a gazdasági válság, amely csökkentette a keresletet és fokozta a felvásárló cégek, főként a multinacionális üzletláncok árversenyét. Ez az árverseny vonja maga után a termelői árak csökkenését. Emellett a termelés szintje is mérséklődött 10 %-kal az előző évhez képest.

Időjárás tekintetében átlagos év volt.

#### **2010**

A 2010-es évet a pálinka fekete évének<sup>12</sup> is szokás nevezni, mivel több olyan esemény is történt, ami a pálinkára kedvezőtlenül hatott. A 2010-es évben a rendkívüli időjárás következtében a zöldség és gyümölcstermés harmada megsemmisült. A megmaradó termés a közepesnél is rosszabb minőségű volt, ennek hatására áremelkedés volt megfigyelhető a piacon.<sup>13</sup> Mivel az alapanyag ára is emelkedett, ezért a kereskedelmi főzdeknek a rossz termés növelte költségeiket.

---

11. [http://www.szabadsfold.hu/gazdanet/szantoveto/padlot\\_fog\\_a\\_zoldseg\\_es\\_gyumolcspiac\\_is](http://www.szabadsfold.hu/gazdanet/szantoveto/padlot_fog_a_zoldseg_es_gyumolcspiac_is) Letöltés ideje: 2012.09.27.

12. <http://www.vilaggazdasag.hu/gazdasag/dramai-a-mezogazdasag-helyzete-meg-a-mentoov-is-artott-285911> Letöltés ideje: 2012.09.27.

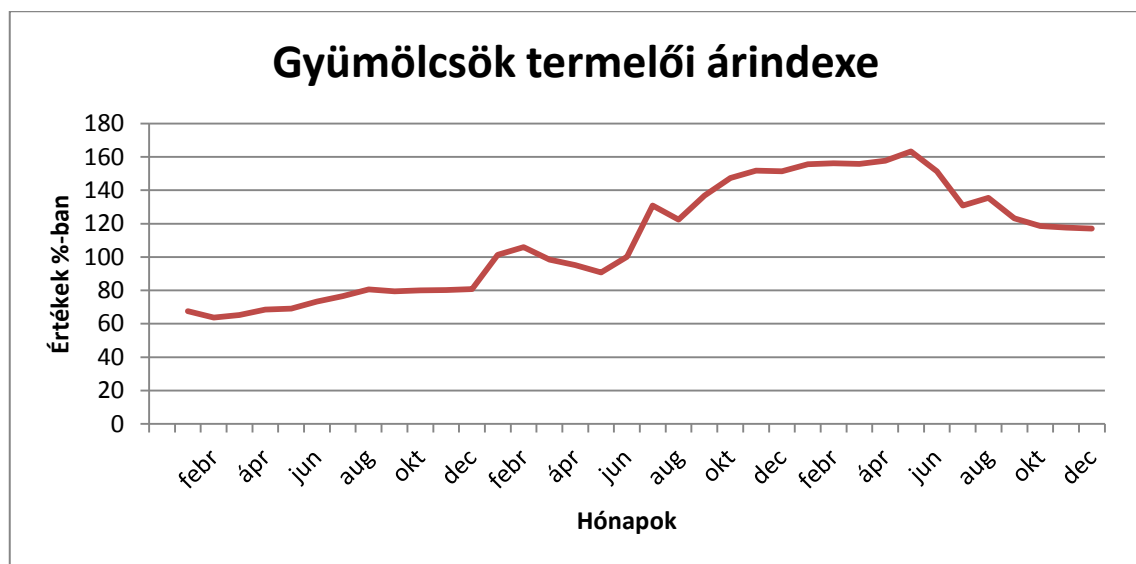
13. [http://hvg.hu/gazdasag/20100819\\_frutivab\\_zoldseg\\_gyumolcs\\_termes\\_kar](http://hvg.hu/gazdasag/20100819_frutivab_zoldseg_gyumolcs_termes_kar) Letöltés ideje: 2012.09.27

## 2011

A májusi rendkívüli hideg miatt a gyümölcstermés nagy részét elvitte a fagy. Emiatt az árak ismételten emelkedtek. A gyümölcshiány miatt importra szorult hazánk, azonban a többi európai országban is jelentős károk keletkeztek a hideg miatt, így a behozott áruk is drágák voltak.<sup>14</sup>

### 7.2. Termelői árak

Az összegyűjtött adatokból a mennyiség és minőség volt az, ami jelentősen befolyásolta a termelői árakat. A következő diagramon a termelői árindex alakulását mutatom be a 2009, 2010 és 2011-es években.



1. diagram: Gyümölcsök termelői árindexe

Saját szerkesztés a [www.ksh.hu](http://www.ksh.hu) adatai alapján

A termelői árindex megmutatja, hogy a bázishoz képest hogy változtak az árak. Bázisnak az előző időszak tekinthető. A 2009 januári árak az előző évi árak 70 %-a körül mozogtak, a termelői árak visszaestek, azonban az év során fokozatosan emelkedtek a gyümölcsárak. A 2010- es évben többnyire a bázishoz képest magasabb árak voltak jellemzőek. Az árak folyamatosan feljebb kúsztak, egészen 180 %-ig, amely 2011 júniusában volt megfigyelhető.

14. [http://www.palinkafozes.com/hirek/20110124\\_rossz-gyumolcstermes-ellenere-tobb-palinkat-foznek](http://www.palinkafozes.com/hirek/20110124_rossz-gyumolcstermes-ellenere-tobb-palinkat-foznek)

### 7.3. Adóváltozások

2009 július elsejétől a pálinkafőzés díja emelkedett, mivel az áfa 5 %-kal emelkedett és 10 %-kal a jövedéki adó. Ez az adóváltozás hatással volt a bérfőzők és a kereskedelmi főzdek áaira is.<sup>15</sup>

2010 elején a jövedéki adó mértéke ismét emelésre került 10 %-kal, ezáltal a bérfőzdeknek és kereskedelmi főzdeknek árat kellett emelniük.

Ez év szeptember 27-én életbe lépett a jövedéki törvény módosítása, ami bevezette az otthonfőzés intézményét, és bizonyos mennyiségig adómentességet biztosít.

Az adók változása befolyásolta az árakat is. A növekvő adóterhek, egyre növekvő árakat eredményeztek, azonban a 2010. szeptember 27-ei törvénnyel változás következett. Mivel a főzés során 86 liter 50 V/V %-os pálinka főzéséig adómentességet biztosít a törvényi szabályozás, így a bérfőzdeknek is csökkenteni kellett áraikat az adó mértékével. Így a 2009-ben az átlagosan 1200 ft/literes ár helyett a törvény életbelépése után 900 forint körül főznek le egy liter pálinkát. Ebből arra lehet következtetni, hogy a csökkenő ár hatására egyre többen főzetnek bérfőzdekben, azonban az otthonfőzés lehetősége csökkentette ezt az értéket. A lefőzött mennyiségi adatok vizsgálatát is elvégeztem, hogy megállapíthassam a jövedéki adótörvény módosítás pontos hatásait.

---

15. [http://www.astraconto.hu/adovaltozasok\\_2009\\_julius\\_1.html](http://www.astraconto.hu/adovaltozasok_2009_julius_1.html) Letöltés ideje: 2012. 09.02.

#### 7.4. Főzött pálinka mennyiségének alakulása

Megvizsgáltam a kereskedelmi főzdekben és a pálinkafőzdekben lefőzött pálinka mennyiségét, amelyet az alábbi ábrán foglalok össze.

|                                                                                    | Kereskedelmi<br>főzdek |      | Bérfőzdek |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1 590 748              | 2009 | 6 480 175 |                                                                                     |
|                                                                                    | 730 013                | 2010 | 4 525 990 |                                                                                     |
|                                                                                    | 850 000                | 2011 | 5 753 000 |                                                                                     |
| Lefőzött pálinka mennyisége (adatok hektoliterben)                                 |                        |      |           |                                                                                     |

2. ábra: A lefőzött pálinka mennyisége  
Saját szerkesztés a [www.4cent.hu](http://www.4cent.hu) adatai alapján

A kereskedelmi főzdekben 2009-ben<sup>16</sup> összesen 1590748 hektoliter pálinkát állítottak elő. Látszólag 2010-re ez az érték felére csökkent<sup>17</sup>, de valójában jogszabályváltozás miatt történt meg. 2010. január 1-től az 547-es fajtakód bevezetésével a 22082019 vámtarifaszám alatti borpárlat és pálinka mennyisége elkülöníthető, így a 2009-es évvel ellentétben a 2010-es év már csak a pálinka mennyiségét tartalmazza.

A 2009-ben a bérfőzdekben lefőzött pálinka mennyisége a korábbi évekhez képest is maximumon volt. Ebben az évben a termelői árak jelentősen visszaestek, azonban a gazdasági válság miatt a kereslet is, viszont a recesszió a bérfőzdekben nem mutatkozott. A 2010-es évben a csökkenés oka a folyton növvő alapanyagárak, illetve az év eleji újabb adóemelések miatti áremelkedés a főzdekben.

16.[http://www.4cent.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=316:lehet-e-vilagcikk-a-palinka-2-resz&catid=6:hungarikum&Itemid=7](http://www.4cent.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=316:lehet-e-vilagcikk-a-palinka-2-resz&catid=6:hungarikum&Itemid=7) Letöltés ideje: 2012.09.29.

17.[http://www.4cent.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=448:12-millio-liter-&catid=10:hirek-emberek-esemenyek&Itemid=11](http://www.4cent.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=448:12-millio-liter-&catid=10:hirek-emberek-esemenyek&Itemid=11) Letöltés ideje: 2012.09.29

A bérfőzdék a „pálinkatörvény” bevezetése után számítottak rá, hogy forgalmuk visszaesik, azonban ez nem így történt, és a lefőzött mennyiség növekedett.<sup>18</sup>

Bár az otthoni főzés engedélyezett, sokan nem mernek belevágni, hiszen ehhez kellő szakértelem szükséges.

A táblázat adatai jól mutatják, hogy a kereskedelmi főzdek által lefőzött pálinka mennyisége jóval a bérfőzdekben főzött alatt van. Az adatok egyértelműen megcáfolták hipotézisemet, miszerint 2011-re a törvénymódosítás hatására csökkent a főzött mennyiség a bérfőzdekben.

Az adótörvény változást követően lehetőség nyílt az otthoni pálinkafőzésre is. A következőkben kiszámítom, mennyibe kerül otthon pálinkát főzni.

---

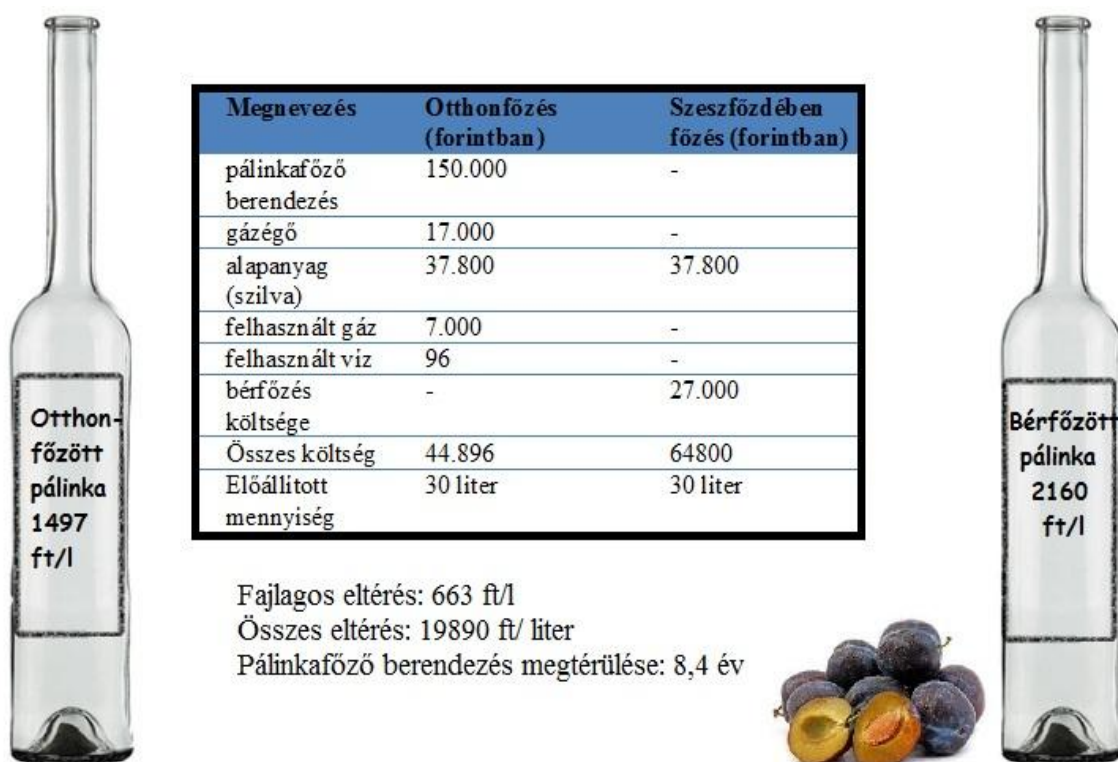
18. <http://www.alon.hu/ma-mar-sikk-palinka-latogatas-birkasek-csaladi-vallalkozasban-mukodo-fozdejeben> Letöltés ideje: 2012.09.30.

## 8. Otthonfőzés

A 2010. szeptember 27-én életbelépő jövedéki adótörvény módosulás lehetővé teszi, hogy otthon is főzhessünk pálinkát, 86 liter 50 V/V %-os alkoholfokig adómentesen. Ehhez kapcsolódóan elvégeztem egy költségszámítást, amely tartalmazza, hogy mennyibe kerül egy pálinkafőző berendezés megvásárlása, illetve, hogy a pálinka előállítása során milyen költségeket kell figyelembe vennünk. A kapott előállítási költséget összevetettem a bérfőzdei főzési díjjal.

Mivel a különböző gyümölcsökből eltérő mennyiség szükséges egy adott fajta pálinka literjének előállításához (alma 15 kg, barack 10 kg, kökény-som 40 kg), ezért példámat egy gyümölcsön vezetem keresztül. A költségszámítást szilvapálinka főzésére mutatom be.

Az alábbi ábra tartalmazza a felmerült költségeket, illetve a bérfőzés díját. A táblázatban szereplő adatok 30 liter szilvapálinka előállítására vonatkozik.



3. ábra: Költségszámítás: otthonfőzés/bérfőzdei főzés  
Saját számítás, és szerkesztés

Az otthoni pálinkafőzés kezdetben egy nagyobb beruházással indul, hiszen egy főző berendezés megvétele szükséges. A szerkezet a hozzá szükséges egyéb eszközökkel, mint a gázégő 167000 forintért vásárolható meg. Számításomban 30 liter szilvapálinka főzésére került sor. Egy liter szilvapálinka előállításához 9 kg szilva szükséges, azaz jelen példában 270 kg szilva megvásárlása szükséges. A minőségi pálinkához természetesen minőségi magyar áru szükséges. A nagybani piacon a szilvának 140 forintért kapni kilóját. A szilva összességben 37800 forintba kerül. Az alapanyagköltség mind az otthonfőzés, mind a bérfőzetés esetében felmerül.

Otthonfőzés esetén a főző berendezés működtetéséhez egy gázpalackra és vízre is szükségünk van, ennek értéke 7096 forint. A bérfőzetés esetében ilyen költségekkel nem kell számolnunk, azonban a bérfőzetésnek díja van. Az adótörvény változást követően már 900 forintért lefőzethetünk egy liter pálinkát.

Az otthonfőzés összes költsége tehát 44896 forint. Amennyiben ezt a mennyiséget bérfőzdeben főztem le a költségem 64800 forintra tehető. Egy liter pálinkát otthon 1497 forintért tudok előállítani, míg vérfőzdei főzetés esetén 2160 forint. A fajlagos költségekben 663 forint eltérés mutatkozott, tehát az otthoni előállítás során a pálinkát literenként 663 forinttal kevesebbet tudom előállítani. Ha minden évben 30 liter pálinkát állítok elő a kezdeti beruházásom 8,4 év múlva teljesen megtérül, ezután már csak „profitot” termel számomra.

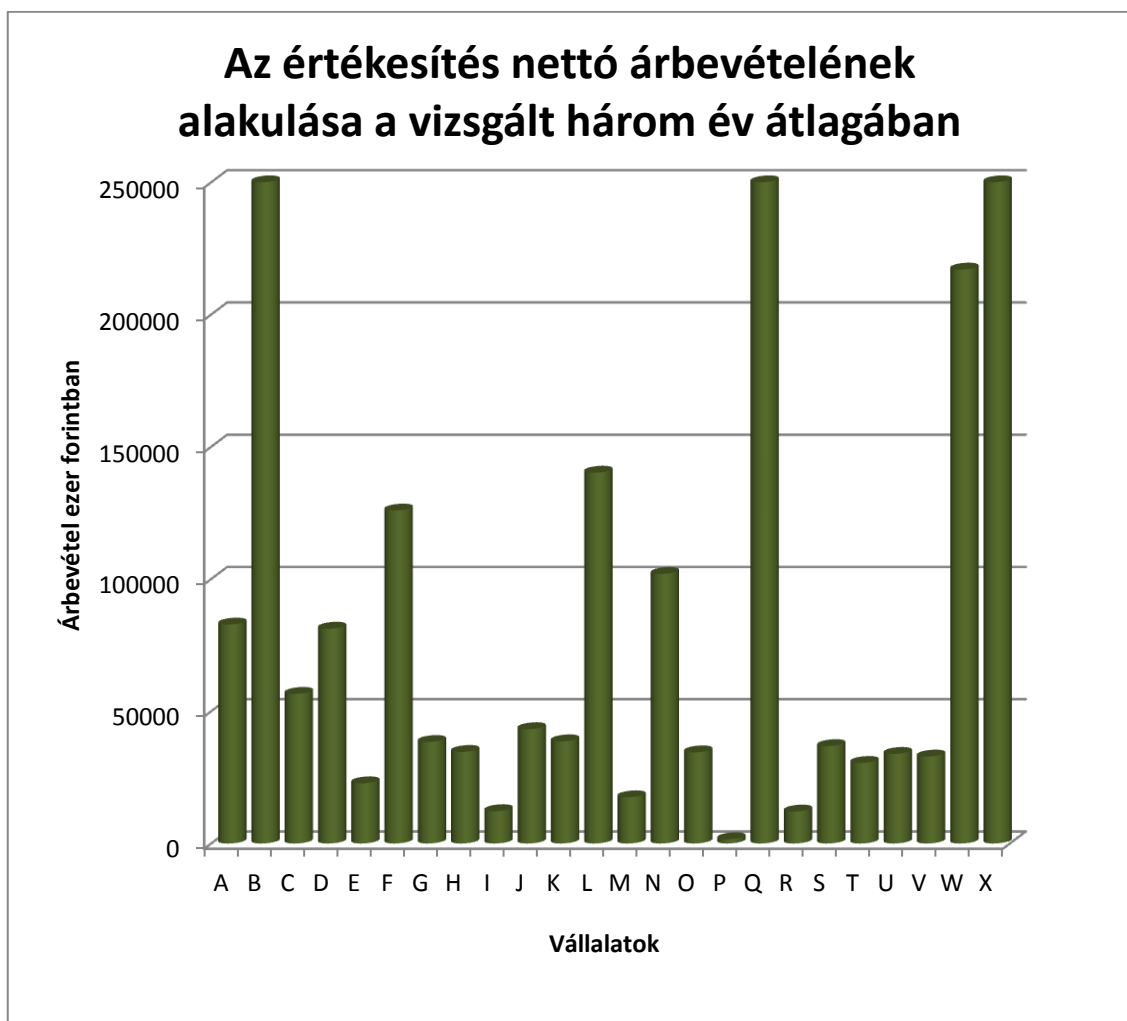
A számok bizonyítják, hogy otthon jelentősen olcsóbban lehet pálinkát előállítani, ha az embernek megfelelő szakértelme és kezdőtőkéje van hozzá.

A következő fejezetben a kereskedelmi főzdek helyzetét elemzem mutatószámok segítségével.

## 9. Számviteli elemzés

Munkám során a szesziparon belül a kereskedelmi pálinkafőzdek elemzését végeztem el. A Nemzeti Adó-és Vámhivatal adatai alapján jelenleg 37 vállalat rendelkezik olyan engedéllyel, amely lehetővé teszi számára, hogy kereskedelmi pálinkafőzést folytasson. Ezekből a vállalatokból 24 vállalat működik a piacon jelenleg is, így az elemzésem teljességére törekedve kizárólag ezeket a vállalatokat vontam be a vizsgálatba.

Első lépésben ezeknek a cégeknek a piaci pozícióját állapítottam meg az értékesítés nettó árbevétele alakulásának vizsgálatával. Ez alapján a vállalatokat két csoportba soroltam, piacvezetők és nem piacvezetők csoportjába. A csoportokban hasonló tulajdonsággal rendelkező vállalatok vannak jelen.



2. diagram: Értékesítés nettó árbevételének alakulása

Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján

Piacvezetőnek azokat a vállalatokat minősítettem, akiknek az árbevétele a vizsgált három év átlagában meghaladta a százmillió forintot. Ilyen vállalatot hét darabot találtam a piacon.

A számviteli elemzést a csoportok tagjainak átlagával végeztem.

### 9.1. Vagyoni helyzet elemzése

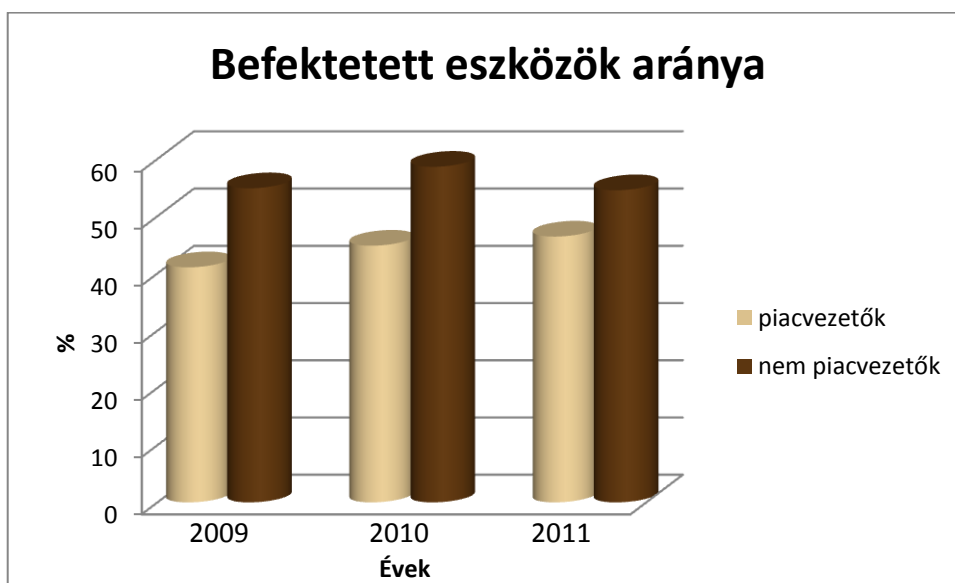
A mérleg eszköz- és forrástételeinek vizsgálata alkalmas arra, hogy megbízható képet kaphassunk a vállalkozás vagyoni helyzetéről. Az elemzés során a szeszipar, és ezen belül a kereskedelmi főzdek sajátosságait szem előtt tartva, az általam leginkább meghatározónak vélt mutatószámokat dolgoztam ki.

#### 9.1.1. Eszközszerkezeti mutatók

Az eszközszerkezeti mutatók vizsgálata során a Befektetett eszközöket, a forgóeszközöket és az aktív időbeli elhatárolásokat viszonyítjuk a mérlegfőösszeghez. Ezen arányokból megismerhetjük a vállalat vagyoni struktúrájában bekövetkező változásokat.

##### 9.1.1.1. Befektetett eszközök aránya

A befektetett eszközök aránya megmutatja, hogy a vállalatban milyen súllyal vannak jelen a működést tartósan szolgáló eszközök.



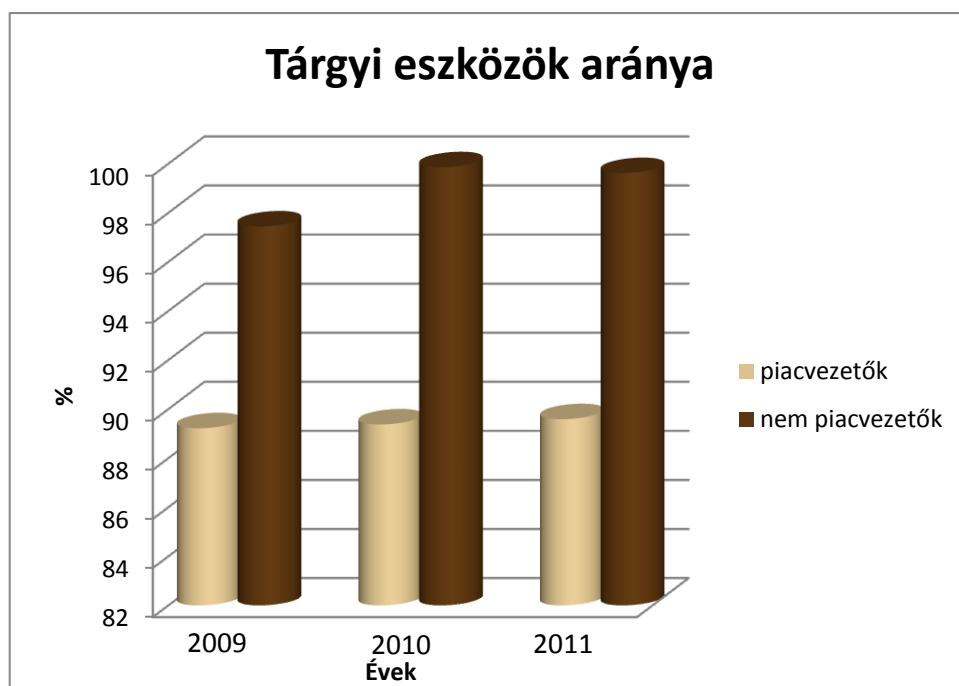
3. diagram: Befektetett eszközök aránya

Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján

Az elemzés során megállapítható, hogy a befektetett eszközök eszközökhöz viszonyított aránya a piacvezetők esetében alacsonyabb, mint a nem piacvezető vállalkozásoknál.

A piacvezetők a vizsgált három évben a befektetett eszközök eszközökhöz viszonyított aránya folyamatos növekedést mutatott. Drasztikus változás nem volt megfigyelhető a vizsgált három évben, ebből arra következtettem, hogy az eszközök elhasználódása folyamatosan ellentételezésre került új beruházásokkal.

#### 9.1.1.2. Tárgyi eszközök aránya



4. diagram: Tárgyi eszközök aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

Az iparág sajátosságaiból adódóan korszerű tárgyi eszköz állomány megléte szükséges, hogy az élesedő piaci helyzetben a vállalatok versenyben maradjanak.

A piacvezető és nem piacvezető vállalatok esetében is magas a tárgyi eszközök aránya. Ez az ágazat sajátosságait figyelembe véve szinte követelmény, mivel ide tartoznak a pálinkafőzéshez elengedhetetlen ingatlanok, berendezések.

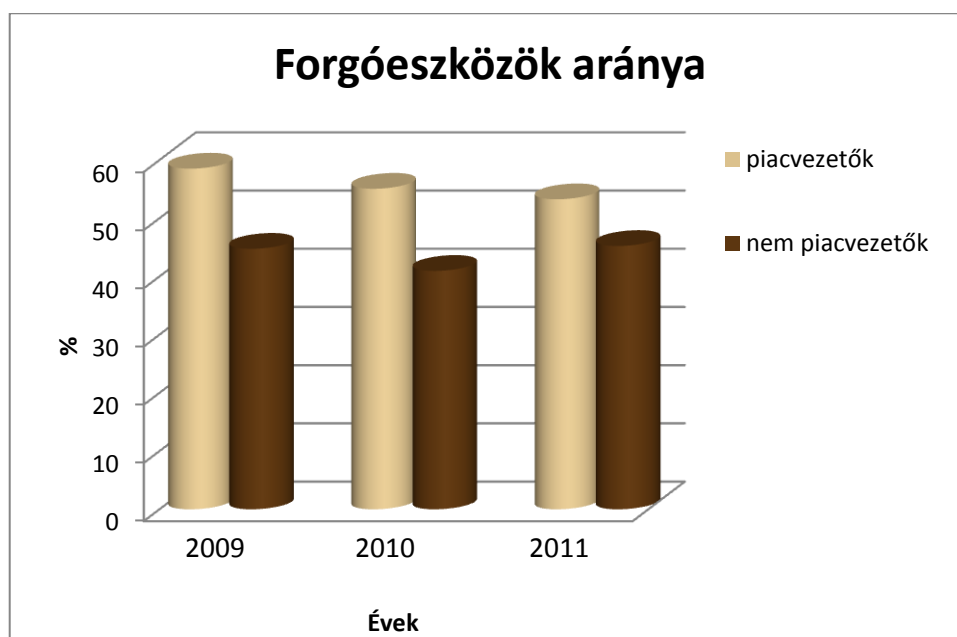
A tárgyi eszközök befektetett eszközökhöz viszonyított aránya a nem piacvezető vállalatok esetében rendkívül magas. 2010-ben és 2011-ben befektetett eszközeiket teljes mértékben a tárgyi eszközök tették ki. Ennek oka, hogy a kisvállalatok az adott években több pályázat révén is beruházási támogatáshoz juthattak, amely segítségével tárgyi eszköz állományukat fejleszteni tudták. Ilyen pályázat volt az AVOP-3.1.1-0561

program, az ÉMOP-2.1.1/B-2f-2009-0004 beruházási támogatási program, illetve az MVH vidékfejlesztési stratégiák LEADER fejezetének pályázata.

A piacvezetők esetében is magas, 90 % körüli értékek figyelhetők meg. Ezen vállalatoknál a tárgyi eszközökön kívül az immateriális javakon belül vagyoni értékű jogok, szellemi termékek találhatók meg, továbbá befektetett pénzügyi eszközök.

#### 9.1.1.3. Forgóeszközök aránya

A forgóeszközök olyan eszközök, amelyek a vállalkozási tevékenységet egy évnél rövidebb ideig szolgálják.

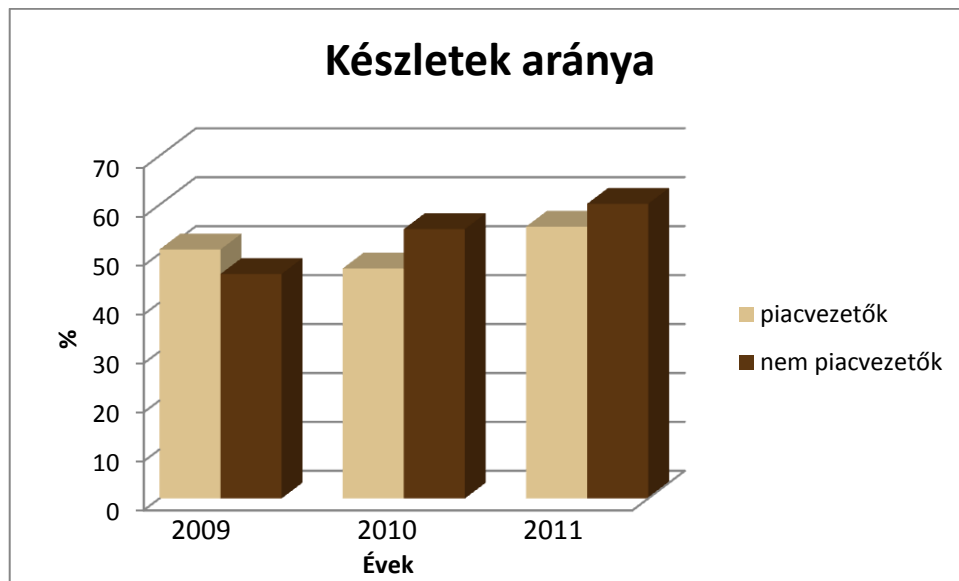


5. diagram: Forgóeszközök aránya  
Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján

A forgóeszközök eszközökhöz viszonyított aránya a piacvezető vállalatok esetében a magasabb, illetve kismértékben folyamatos csökkenő tendenciát mutat.

Már a tárgyi eszközök arányából következtethetem arra, hogy a piacvezető vállalatok esetében nagyobb forgóeszköz állomány lesz megfigyelhető. A folyamatos csökkenés oka, hogy a nagyvállalatok egyre inkább törekedtek a kintlévőségeik behajtására az elmúlt években.

#### 9.1.1.4. Készletek aránya



6. diagram: Készletek aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

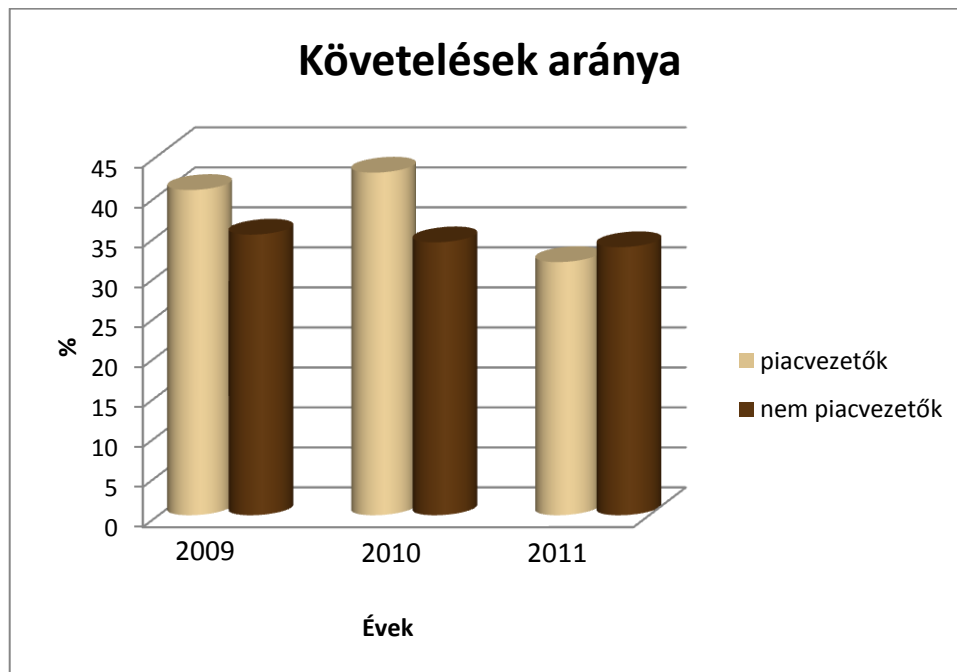
A piacvezető vállalatok készleteinek forgóeszközökhöz viszonyított aránya 2009-ről 2010-re 4 %-kal csökkent, azonban 2011-re készleteik aránya ismét 50 % felé emelkedett. A változások okai, hogy 2009-re a piacvezetők jelentősen csökkentették termelési mennyiségüket, ami több okra is visszavezethető. Egyrészt a kedvezőtlen időjárás hatására a gyümölcsárak megemelkedtek, így az előállítás is magasabb költséggel járt volna. Ezt az árváltozást teljes mértékben pedig nem lehetett áthárítani a fogyasztókra. Másrészt csökkent a piacvezető vállalatok termékei iránti kereslet, ezáltal árbevételük csökkent. Ezek együttes hatásának volt betudható a 2010-es csökkenés.

A nem piacvezető vállalatok esetében a készletek aránya folyamatosan emelkedő. Óvatosságra int, hogy ezek a vállalatok mennyire tudják értékesíteni raktáron lévő készleteiket.

A 2011-re bekövetkezett készletnövekedés oka közt szerepelhet a piacvezető vállalatoknál a 2010. szeptember 27-ei törvénymódosítás (miszerint az otthoni pálinkafőzés 86 liter 50 V/V %-os pálinkára véve adómentes), hiszen sokan kedvet kaptak az otthoni pálinkafőzéshez, illetve a fekete piac felélénkülése is megfigyelhető.

#### 9.1.1.5. Követelések aránya

A követelések különféle szállítási, vállalkozási, szolgáltatási és egyéb szerződésekből jogszerűen eredő, pénzürtékben kifejezett fizetési igények.



7. diagram: Követelések aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A követelések forgóeszközökhöz viszonyított aránya a 2010-es évre megnövekedett a piacvezető vállalatoknál. A lecsökkent készletmennyiség következtében növekedett a követelésük, amelyet az adott évben nem tudtak behajtani.

2011-re a nagymértékű csökkenés oka, hogy a vállalkozások termékei után csökkent a kereslet, így kevesebb vevőállománnyal rendelkeztek. Ezenkívül a megnövekedett készletállományuk hatására igyekeztek kintlévőségeiket behajtani, hogy ne lépjen fel likviditási probléma.

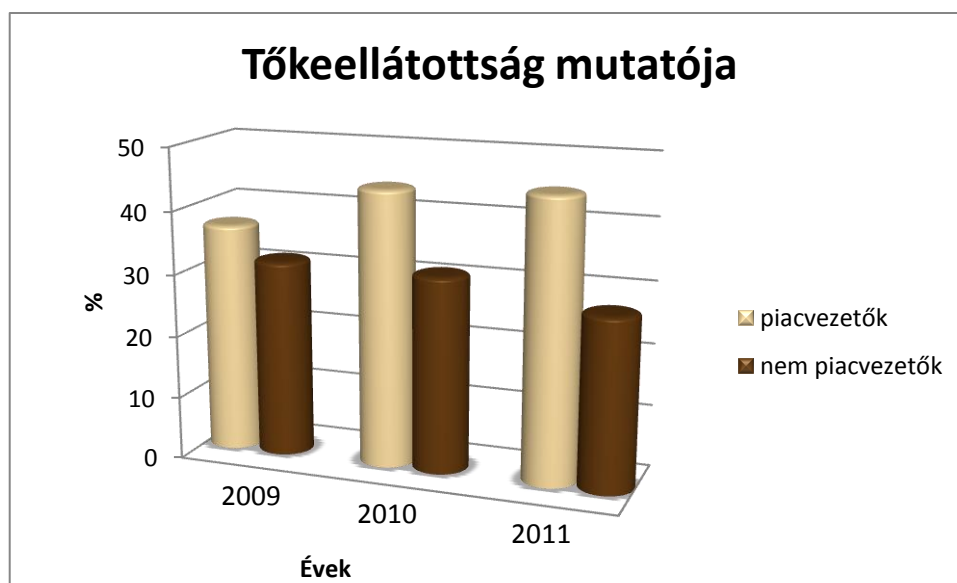
A 2010-es „pálinkatörvény” hatása a követelések állományának változásában is észrevehető.

### 9.1.2. Forrásszerkezeti mutatók

A forrásszerkezeti mutatók elemzése során a tendenciaszerű változások figyelhetők meg.

#### 9.1.2.1. Tőkeellátottság mutató

A forrásszerkezeti mutatók vizsgálatát a tőkeellátottság mutatójának elemzésével kezdtem, amelyből valós képet kaptam a saját tőke forrásokhoz viszonyított arányáról, amelyből megállapítható, hogy idegen tőke bevonása szükséges-e a vállalatok számára működésük fenntartásához, az eszközeik finanszírozásához..



8. diagram: Tőkeellátottság mutatója

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A diagramról egyértelműen látszik, hogy a piacvezető vállalatok esetén a sajáttőke forrásokhoz viszonyított aránya jóval magasabb, mint a nem piacvezető vállalatoknál.

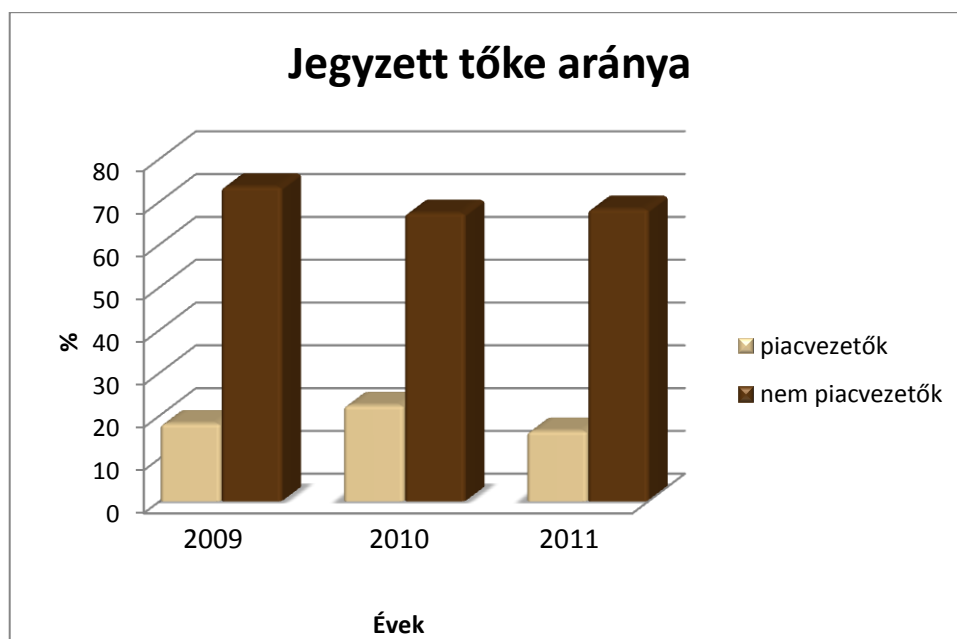
A tőkeellátottság mutatója a nem piacvezető vállalatok esetében 30 % alatti, ami kritikusnak nevezhető, hiszen a vállalatnak nagy mennyiségű idegen tőkét kell bevonnia működésének fenntartásához és eszközeik finanszírozásához.

A piacvezetőknél bekövetkező növekedés oka, hogy a vállalatok saját tőkéje nagyobb mértékben növekedett, mint a mérlegfőösszeg. A saját tőke növekedésének oka, azonban nem csak a mérleg szerinti eredmény növekedésére vezethető vissza, hanem a

jegyzett tőke növekedésére is. Emellett a vállalatok lekötött tartalékainak értéke is egyre növekvő tendenciát mutatott.

A piacvezető vállalatok eszközeik finanszírozására egyre kisebb mértékben vesznek igénybe rövid lejáratú idegen tőkét, inkább a hosszabb lejáratúak a jellemzőek. A nem piacvezető vállalkozások működésük finanszírozására jelentős mértékben vesznek igénybe idegen tőkét, főként rövid lejáratúakat.

#### 9.1.2.2. Jegyzett tőke aránya



9. diagram: Jegyzett tőke aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

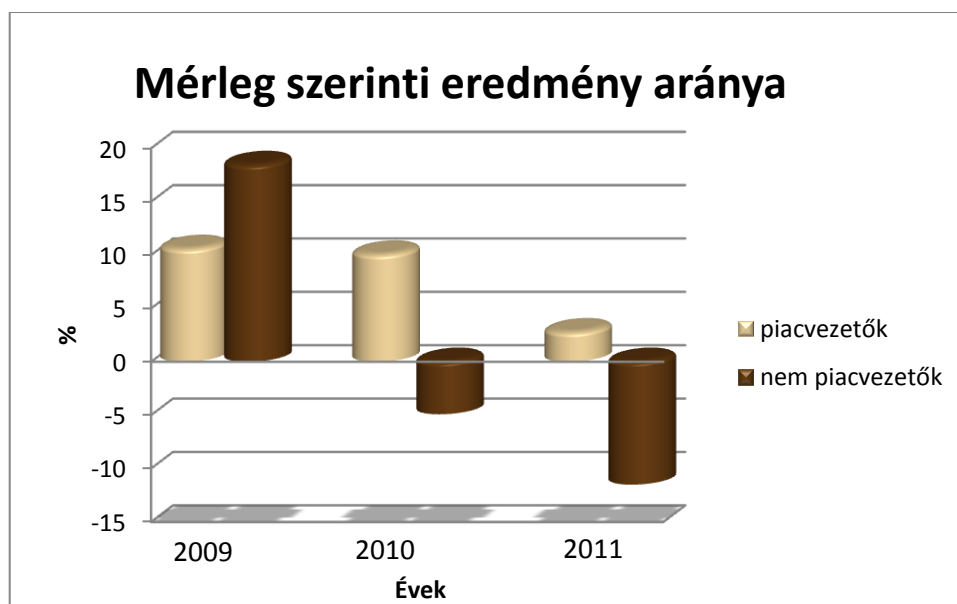
A jegyzett tőke saját tőkéhez viszonyított aránya a piacvezető vállalkozások esetében rendkívül alacsony. A jegyzett tőke 2010-ről 2011-re történő kismértékű csökkenése kedvező, mivel a saját tőke nőtt.

A nem piacvezető vállalkozások esetében a jegyzett tőke aránya 5 %-kal csökkent 2010-re, aminek az oka, hogy a vállalatok jegyzett tőkéjét megemelték. A saját tőke értéke is emelkedett, nagyobb mértékben, mint a jegyzett tőke, mivel az eredménytartalék és a lekötött tartalék is emelkedett olyan mértékben, hogy a mérleg szerinti eredmény csökkenése nem tudta ezt ellensúlyozni.

A diagram jól mutatja, hogy a nem piacvezető vállalatok saját tőkéjének nagy részét a jegyzett tőke teszi ki. A piacvezetőknél viszont az arány igen alacsony, hiszen a

nagyobb vállalatok saját tőkéjének nagy részét az eredménytartalék teszi ki, ahol az előző évek halmozott mérleg szerinti eredménye van.

### 9.1.2.3. Mérleg szerinti eredmény aránya



10. diagram: Mérleg szerinti eredmény aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A piacvezető és nem piacvezető vállalatok esetében a mérleg szerinti eredmény saját tőkéhez viszonyított aránya folyamatosan csökkenő tendenciát mutat.

2009-ben a piacvezetők és a nem piacvezetők is pozitív mérleg szerinti eredménnyel zártak 2010-re a piacvezetőknél csak kismértékű visszaesés volt megfigyelhető, azonban a nem piacvezetőknél drasztikus csökkenés történt. A rendkívüli visszaesés, hogy a nem piacvezetők mérleg szerinti eredménye a megnövekedett költségek, ráfordítások következtében jelentősen csökkent.

A piacvezető vállalatok esetében a 2011-es rendkívüli csökkenés oka, hogy a vállalat mérleg szerinti eredménye kritikusan lecsökkent, illetve a saját tőkéje kismértékben megemelkedett. A vállalatnál az adott évre az értékesítés nettó árbevétele ugyan növekedett, de az aktivált saját teljesítményének értéke jelentősen csökkent, költségeik pedig emelkedtek, ami miatt a mérleg szerinti eredmény kevesebb lett az előző évhez képest. A nagymértékű csökkenés mellett azonban még így is pozitív eredménnyel zártak a piacvezető vállalkozások, azonban ha a tendencia tovább folytatódik, akkor ezen vállalkozások is veszteségessé válhatnak.

#### 9.1.2.4. Kötelezettségek aránya



11. diagram: Kötelezettségek aránya

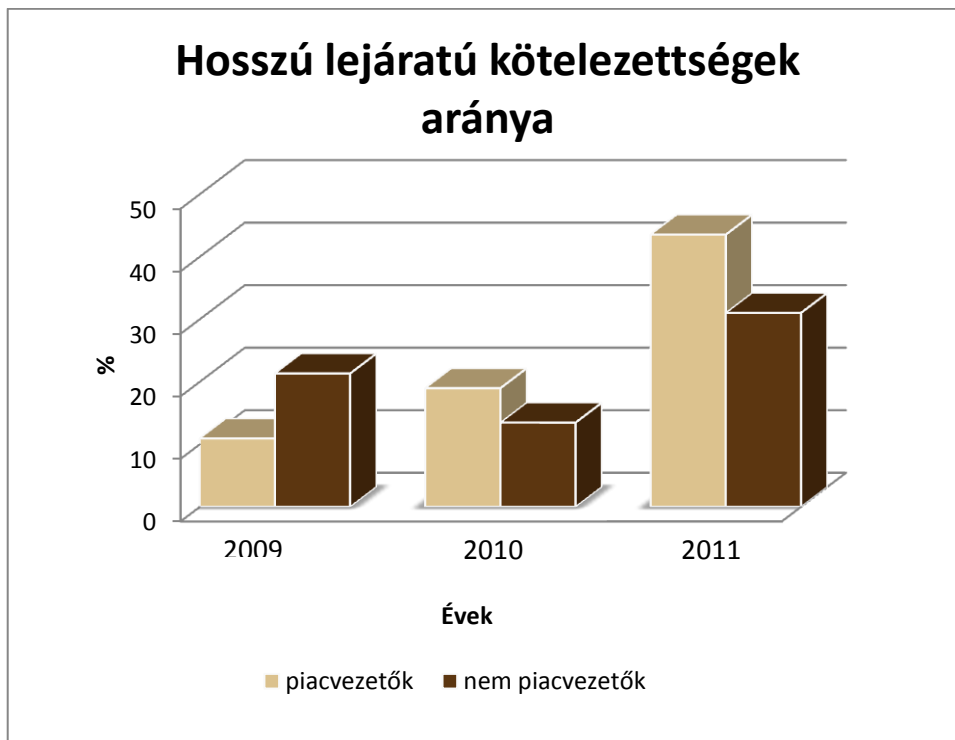
*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

Az elemzés során megállapítható, hogy mind a piacvezetők, mind a nem piacvezető vállalkozások tekintetében a kötelezettségek mérlegfőösszeghez viszonyított aránya 50 % feletti.

Míg 2009-ben a piacvezetők kötelezettségállománya magasabb volt, mint a nem piacvezetőké, addig 2010-re ez az arány megfordult, és a nem piacvezető vállalkozások idegen tőke aránya kismértékben megemelkedett, emellett a piacvezetők kötelezettségei több mint 10 %-kal csökkentek.

2011-re a piacvezetőknél nem történt változás, azonban a nem piacvezetők kötelezettségei csökkentek, amelyből arra következtetnek, hogy a 2010-es emelkedés a megnövekedett rövid távú kötelezettség állomány miatt következett be.

#### 9.1.2.5. Hosszú lejáratú kötelezettségeik aránya



12. diagram: Hosszú lejáratú kötelezettségek aránya

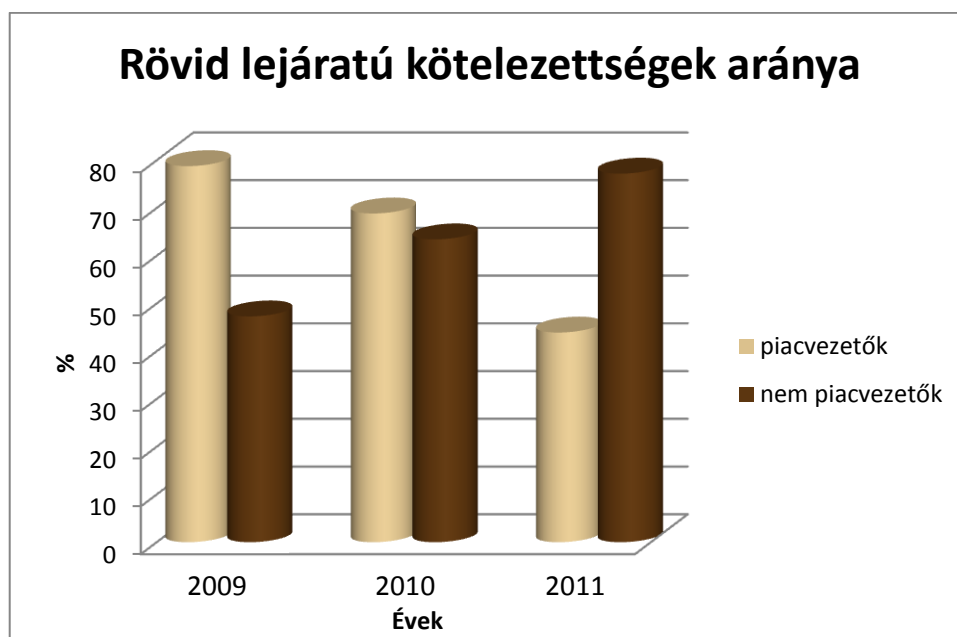
*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A kereskedelmi pálinkafőzdek piacvezetőinek hosszú lejáratú kötelezettségeinek kötelezettségekhez viszonyított aránya növekedést mutatott a vizsgált években. Az emelkedések oka a megnövekedett hosszú lejáratú kötelezettségállomány.

A nem piacvezetőknél 2010-re visszaesés történt, melynek oka, hogy hosszú lejáratú kötelezettségeik egy részét visszafizették a vállalatok, majd 2011-re ezek értéke ismét megnövekedett.

A diagramból arra következtettem, hogy a vállalatok hosszú távon gondolkodnak. A megnövekedett hosszú lejáratú kötelezettség szoros összefüggésben áll vállalatok tárgyi eszköz állományával, hiszen ezekből az idegen tőkéből berendezéseiket, eszközeiket fejlesztik. A tárgyi eszközök aránya nem változott jelentősen 2011-re, azonban az ehhez kapcsolódó értékcsökkenés megnövekedett, de új eszközök beszerzésével biztosították az eszközállomány fennmaradását.

#### 9.1.2.6. Rövid lejáratú kötelezettségek aránya



13. diagram: Rövid lejáratú kötelezettségek aránya

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A rövid lejáratú kötelezettségek kötelezettségekhez viszonyított aránya a piacvezető vállalkozások esetében folyamatosan csökkenő tendenciát mutat. Míg 2009-ben majdnem elérte a 80 %-ot, addig 2011-ben már csak 50 % körül mozgott.

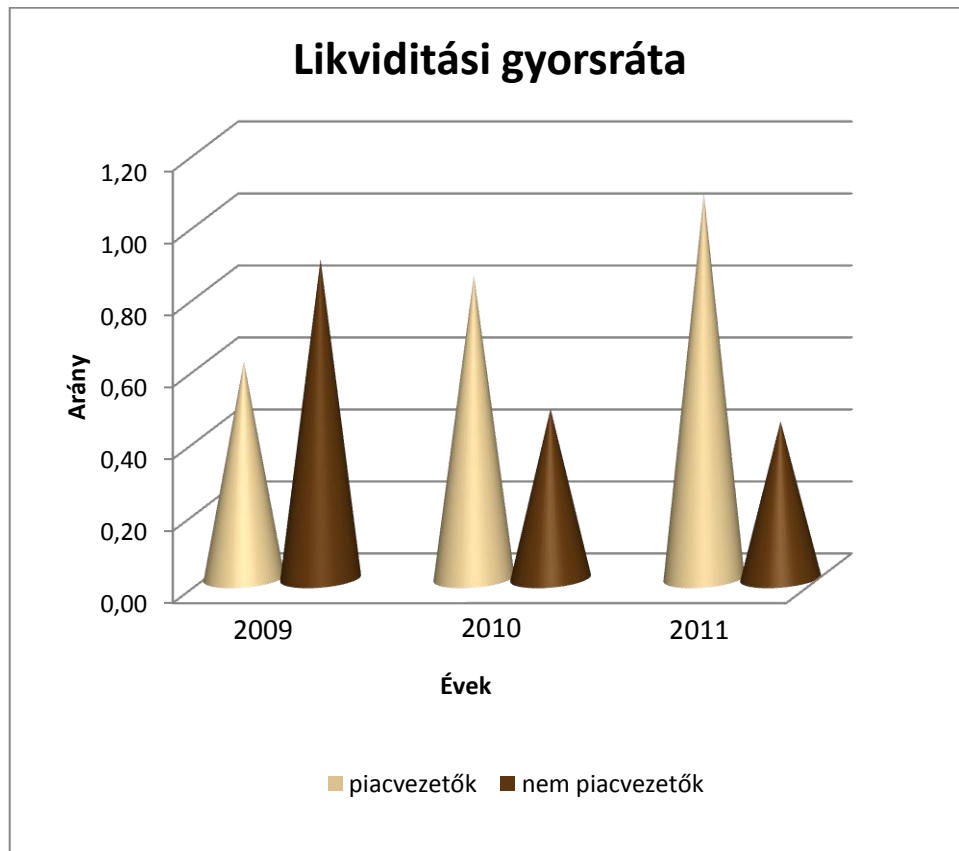
A nem piacvezető cégek esetén a rövid lejáratú kötelezettségek aránya folyamatosan emelkedett. A csökkenő mérleg szerinti eredmény mellett a vállalatok fennálló tartozásaikat egyre inkább nem tudták visszafizetni.

## 9.2. Horizontális mutatók

A vállalkozói vagyon átfogó vizsgálatához a horizontális mutatók elemzését végeztem el

Az aranymérlegszabály szerint a vállalkozásban le nem kötött forgóeszközök finanszírozása a saját tőkével és a rövid lejáratú kötelezettségekkel történik. A horizontális mutatók közül a legfontosabb a vállalkozás pénzügyi stabilitását tükröző arányok.

### 9.2.1. Likviditási gyorsráta



10. diagram: Likviditási gyorsráta

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

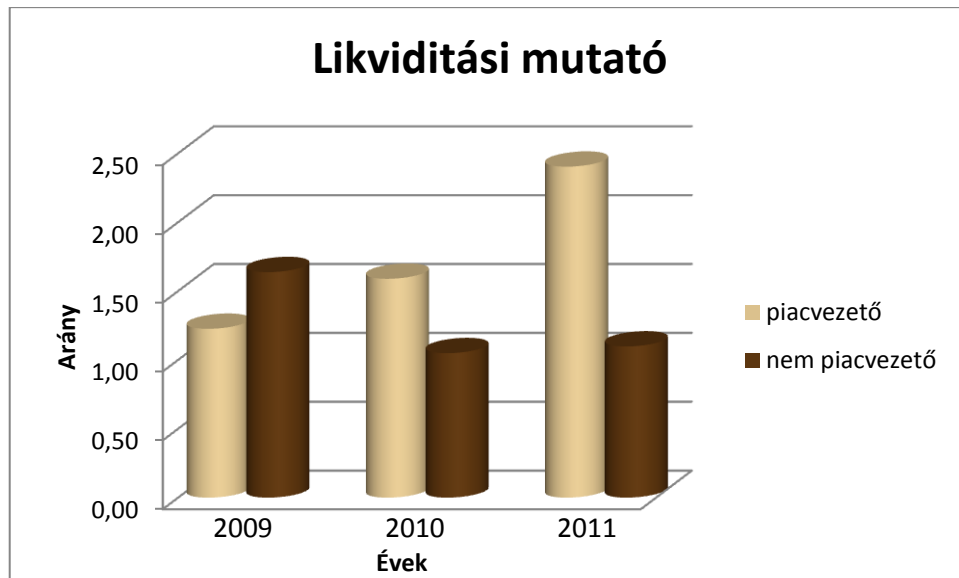
A likviditási gyorsráta vizsgálata során a készleteket figyelmen kívül hagyjuk. A piacvezető vállalkozások esetében a likviditási gyorsráta értéke egyre nő, ami kimondottan kedvezőnek tekinthető, hiszen a forgóeszközökbe fektetett idegen tőke egyre inkább megtérül.

A nem piacvezető vállalkozások esetében azonban kedvezőtlennek tekinthető a likviditási gyorsráta alakulása, mivel egyre csökken, ezáltal a befektetett idegen tőke megtérülése bizonytalan.

A diagram adatai igazolják hipotézisemet, miszerint a nem piacvezető vállalatok likviditása romlik.

### 9.2.2. Likviditási ráta

Mivel a vállalatok mindegyike jelentős készletállománnyal rendelkezik, ezért érdemes a likviditási rátát is vizsgálnunk.



10. diagram: Likviditási mutató

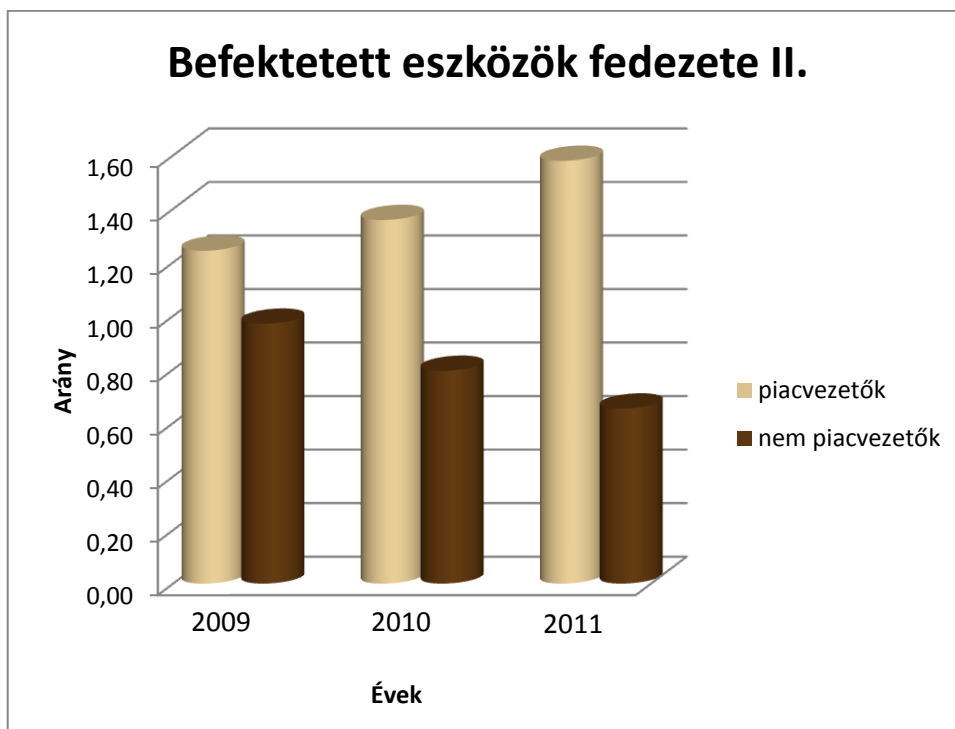
*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A likviditási mutató ideális értéke 1 felett van. A mutató megmutatja, hogy a vállalat a forgóeszközeiből mennyire tudja rövid lejáratú kötelezettségeit fedezni.

A nem piacvezetők csoportjánál az érték csökkenő tendenciát mutat, ami kedvezőtlen. A készletek folyamatosan növekednek a vállalatnál, de emellett követeléseik és pénzeszközeik csökkennek, ezáltal a likviditás is romlik.

A likviditási mutató alátámasztja hipotézisemet, miszerint a nem piacvezető vállalatok likviditása egyre inkább veszélybe kerül.

### 9.2.3. Befektetett eszközök fedezete II.



10. diagram: Befektetett eszközök fedezete II.

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

A befektetett eszközök fedezete arra adja meg a választ, hogy a befektetett eszközök milyen mértékben finanszírozhatók a saját tőkéből. A vizsgálat során arra az eredményre jutottam, hogy a piacvezető vállalkozások teljes mértékben képesek befektetett eszközeiket a saját tőkéjükből fedezni idegen tőke bevonása nélkül.

A nem piacvezető vállalkozások elemzésekor megállapította, hogy a befektetett eszközök fedezete mindhárom évben 1 alatti, tehát a saját tőke nem nyújt elég fedezetet befektetett eszközeik fedezésére, így külső, idegen tőke bevonása szükséges.

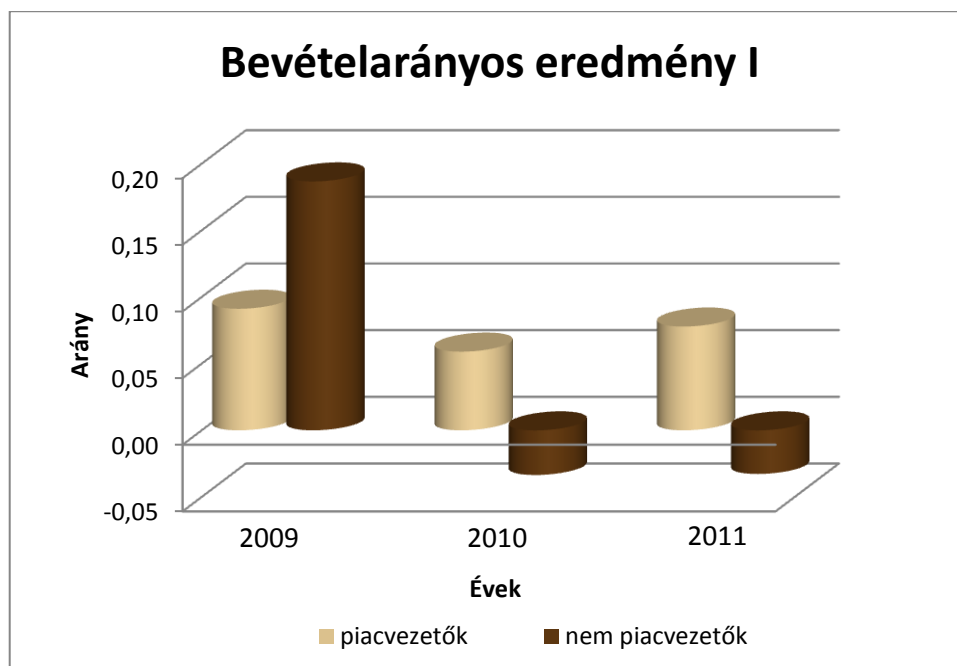
Mivel a nem piacvezető vállalatok értéke egyre csökkenő, egyre több hitelre van a vállalatnak szüksége, hogy befektetett eszközeit finanszírozni tudja.

A mutató adatai ellenkező irányba mozognak, azaz egyre nagyobb rés alakul ki köztük a befektetett eszközök fedezetét illetően, azaz alátámasztja az erről kialakított hipotézisemet.

### 9.3. Jövedelmezőség elemzése

A jövedelmezőség elemzésekor a vállalatok eredményességének vizsgálatát végezzük el, amelyhez az eredménykimutatás tételeit használjuk fel. Egy vállalat akkor válik eredményessé, ha bevételei meghaladják költségeit, ráfordításait.

#### 9.3.1. Bevételek arányos eredmény I.



10. diagram: Bevételek arányos eredmény

Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján

A bevételek arányos eredmény I. mutató kifejezi, hogy az üzemi tevékenység eredményének az értékesítés nettó árbevétele és az egyéb bevétele mekkora hányadát képezik.

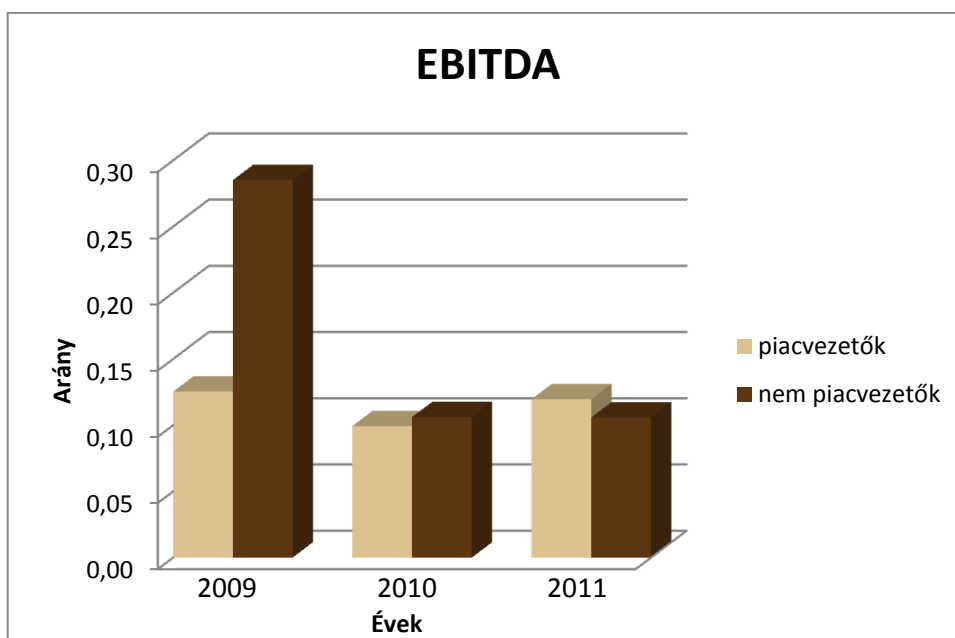
A bevételek arányos eredmény mutatója 2010-re a piacvezető és nem piacvezető vállalatoknál is csökken. A nem piacvezető kereskedelmi főzdek sokkal nagyobb mértékű csökkenést mutatnak, mint a piacvezetők, tehát tágul a rés a két csoport között. A nagymértékű csökkenés egyértelműen kedvezőtlen, hiszen azt mutatja, hogy az értékesítés nettó árbevétele és az egyéb bevétele egyre kisebb részét képezik az üzemi tevékenység eredményének.

A piacvezető vállalkozásoknál 2011-re kismértékű kedvező változás történt.

A bevételarányos eredmény mutatója is igazolja harmadik hipotézisemet, miszerint nő a rés a vizsgált csoportok között.

### 9.3.2. EBITDA

Az EBITDA mutató elemzésekor a vállalat üzemi tevékenységének eredményét az értékcsökkenéssel korrigáljuk, tehát a jövedelmezőség megállapításához az eszközök elhasználódásából fakadó eredménycsökkenést is figyelembe vesszük. Fontosnak tartom az EBITDA mutató vizsgálatát, mivel a vizsgált vállalkozások rendkívül sok tárgyi eszközzel rendelkeznek az iparág sajátosságaiból adódóan, így az EBITDA mutató tükrözi leginkább a jövedelmezőség alakulását.



10. diagram: EBITDA

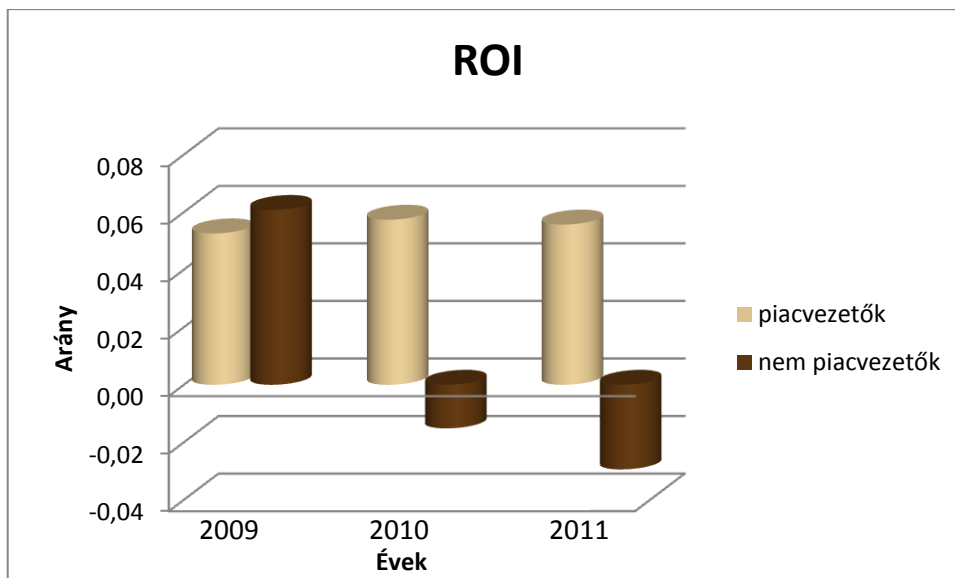
*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

Az EBITDA mutató értéke a piacvezető pálinkafőzdek esetében 10-13 % között mozog.

A nem piacvezető vállalatoknál 2009-ről 2010-re drasztikus csökkenés figyelhető meg, ami egyértelműen az üzleti tevékenység eredményének nagymértékű csökkenésével magyarázható, bár az értékcsökkenés mértéke nőtt. Az üzleti tevékenység eredményének lecsökkenése az árbevétel csökkenésével és költségnövekedéssel magyarázható.

### 9.3.3. ROI

Az eszközmegtérülési mutató az eszközök jövedelemtermelő képességét mutatja. A mutató elemzésekor az elért eredményt viszonyítjuk a vállalat eszközeihez.



10. diagram: ROI

*Saját szerkesztés a nyilvánosságra hozott beszámolók alapján*

Az eszközmegtérülési mutató a piacvezetőknél 2010-re kismértékben növekedett, ami kedvezőnek nevezhető, hiszen a vállalat a meglévő eszközeivel nagyobb jövedelmet tudott elérni. A nem piacvezetők esetében azonban a ROI értéke 2010-re negatív értékre csökkent, ami azt jelenti, hogy a vállalkozások eszközeinek adózott eredményből történő megtérülése nem lehetséges.

A piacvezetők és nem piacvezetők közötti szakadék egyre nő, azaz a rés növekedéséről alkotott hipotézisem beigazolódik.

### 9.4. Számviteli elemzés összefoglalása

A számviteli elemzés eredményei azt mutatják, hogy a nem piacvezető vállalatoknak csökken a jövedelmezősége. A fennmaradás érdekében ezt a folyamatot meg kell állítaniuk, de hogy lehetséges ez?

Úgy gondolom, hogy a kisebb méretű vállalkozások számára kulcskérdés lehet a külső környezet pontos megfigyelése és elemzése. Ehhez a legmegfelelőbb módszer a STEEP elemzés. Összegyűjtöttem melyek azok a társadalmi, technológiai, gazdasági, környezeti és politikai jogi pontok, amelyekre ügyelni kell a vállalatoknak.

## 10. STEEP elemzés

A STEEP<sup>19</sup> elemzés a vállalatok makro környezetének elemzését jelenti, amely sok előnnyel jár a vállalatok számára. A környezeti változások megfigyelésével a vállalatok képesek lesznek a későbbiekben megjelenő problémák előrejelzésére, rugalmasabb lesz a stratégiai tervezés folyamata.

A STEEP elemzés öt tényező vizsgálatát jelenti:

Social: társadalmi környezet

Technological: technológiai környezet

Economic: gazdasági környezet

Ecological: természeti környezet

Political: politikai és jogi környezet

### Társadalmi környezet

A társadalmi elemzés kulcskérdése a társadalom és alkohol megítélése, tehát, hogy hogyan ítélik meg az alkohol társadalomban elfoglalt szerepét. Az alkohol társadalmi hatásainak vizsgálatával a holland Amsterdam Group foglalkozik. A vizsgálódás eltolódhat a fogyasztókról az iparra. A vállalatok gyakran adnak ki belső használatra úgynevezett Marketing Kódexet, amely tartalmazza azokat a tevékenységeket, amelyek az italmárka építése érdekében végeznek. Ilyen például a reklámozás, élmény-marketing, web-oldal fejlesztése.

A másik fontos társadalmi kérdés a fogyasztói célcsoport kialakítása. Általános problémát jelent a 21. században a fogyasztói célcsoport számának csökkenése, ami alapvetően népesedési problémára vezethető vissza, hiszen a születési arány alacsony, ugyanakkor a halálozási arány magas.

19. [www.nyme.hu/fileadmin/.../ktk/.../MK\\_Marketingmen\\_BSc.ppt](http://www.nyme.hu/fileadmin/.../ktk/.../MK_Marketingmen_BSc.ppt) Letöltés ideje: 2012.10.10.

## Technológiai környezet

A pálinka előállításához speciális technológia szükséges. A főzés folyamatát az alábbi ábra mutatja be.



4. ábra: Pálinkafőzés technológiája  
Forrás: [www.infographics.blog.hu](http://www.infographics.blog.hu)

## Gazdasági környezet

A gazdasági környezetet az határozza meg leginkább, hogy mekkora verseny van a piacon, kik és hányan vannak a konkurensok.

A piacon egyre nő a pálinka szerepe. Piaci részesedése 40 % körül mozog.

A vállalatoknak figyelembe kell venniük a konkurens vállalatokat, elemezni kell, hány konkurens cég van a piacon, melyeknek mekkora a piaci részesedése.

A piac figyelése a legfontosabb, hiszen nagy a konkurencia. A vállalatok kalkulációval megállapítják a termék önköltségét, majd az árat képeznek. Ennek a folyamatnak része kell hogy legyen a másik vállalat ugyanolyan termékének a figyelembe vétele is, mivel a fogyasztók ár érzékenyek. Ha a bolt polcain talál két hasonló minőségű és alkoholfokú barackpálinkát, akkor nyilvánvalóan az olcsóbbat veszi meg. Természetesen nem az a fő cél, hogy árverseny alakuljon ki a vállalatok közt, hanem hogy a minőség is hangsúlyt kapjon.

## Természeti környezet

A tudatos környezetvédelmi tevékenység szükséges a vállalatok működéséhez. A főbb pontok a természeti környezetben a légszennyezés, a hulladékgazdálkodás és a

szennyvízkibocsátás. Ezekre mind figyelnie kell a vállalatoknak, hogy a hazai és Uniós követelményeknek megfeleljen.

### **Politikai és jogi környezet**

Az Uniós csatlakozást követően új jogszabályok és rendeletek léptek életbe. Ezek még ma is élnek. Dolgozatom elején ezekről bővebben írtam.

A vállalatok mindegyikének kötelessége a törvényt betartva működni.

## **11. Hipotézisek, elfogadása, elutasítása**

- 1. A jövedéki adótörvény módosítását követően 2011-re jelentősen visszaesett a bérfőzdek által lefőzött pálinka mennyisége.**

### **ELUTASÍTVÁ**

A várakozásokkal ellentétben a 2010. szeptember 27-én bevezetett „pálinkatörvény” nem hatott kedvezőtlenül a bérfőzdekre. Bár az otthonfőzés engedélyezett és adómentes bizonyos mértékig, az emberek mégsem élnek ezzel a lehetőséggel, mivel jelentős kezdeti beruházás szükséges hozzá, illetve kellő szakértelem. Sokkal inkább vonzóbbá vált számukra a bérfőzdek lecsökkent árai, hiszen a korábbinál olcsóbban tudnak főzetni.

- 2. A nem piacvezető vállalatok csoportjának likviditása egyre romlik.**

### **ELFOGADVA**

A likviditási gyorsráta rámutat hipotézisem helyességére, mivel ezen vállalatok kevés likvid eszközzel rendelkeznek. Mivel magas a készletállományuk, ezért a likviditási rátát is megvizsgáltam, ami javítja a vállalat helyzetét, de a nem piacvezetők csoportjánál az érték így is az ideális 1 alá került.

- 3. A vizsgált csoportok (piacvezetők és nem piacvezetők) jövedelmezősége közti rés egyre jelentősebb.**

### **ELFOGADVA**

A vizsgált jövedelmezőségi mutatók megmutatják, hogy igenis egyre nagyobb rés keletkezik a csoportok közt. A mérleg szerinti eredmény arányából látható, hogy a 2009-ben még sikeres nem piacvezető vállalatok eredménye is nagymértékben romlik, s míg a piacvezetők nyereségesen működnek, addig a nem piacvezetők mutatói negatívvá váltak. Emellett az eszközmegtérülési és a bevételarányos eredmény mutatója is alátámasztja hipotézisem helyességét.

## 12. Összefoglalás, javaslatok, vélemények

A jelenleg hatályos törvényi szabályozások, rendeletek kimondják mit is jelent a pálinka, milyen fajtái fordulnak elő és ezeket milyen névvel kell illetni. A 2010. szeptember 27-én életbe lépő „pálinkatörvény” az otthoni pálinkafőzést is engedélyezte. A várakozásokkal ellentétben ennek negatív hatásai elmaradtak, a bérfőzdek a korábbinál is nagyobb mennyiséget főztek le. Ennek oka egyértelműen arra vezethető vissza, hogy az emberek nem tehetnek meg egy új beruházást, azaz egy pálinkafőző berendezés megvásárlását, továbbá nem rendelkeznek kellő szakértelemmel, hogy otthon, saját maguk, minőségi pálinkát főzzenek le. Emellett a bérfőzdei főzetés díja a jövedéki törvénymódosítást követően csökkent, így ezt a megoldást mindenképpen előnyösebbnek ítélik meg az emberek.

Azonban egy ilyen beruházás hamar megtérülne. Példámban 30 liter pálinkát főztem. A jelenlegi árak mellett egy kicsivel több, mint nyolc év alatt megtérülne. Azonban ha valaki a törvényben megengedett mennyiséget főzi le minden évben, akkor ez jelentősen csökken, tehát megéri befektetni. A szaktudás is megszerezhető. Sok főzde tart pár órás „tanfolyamot” a főzés elsajátításáról.

Az elvégzett elemzésből megállapítottam, hogy a vállalatok jövedelmezősége közt rés kezd kialakulni.

- *A piacvezető vállalatok még jól működnek, azonban mutatóik aránya folyamatosan csökken, ami az elkövetkezendő években negatívvá válhat.*
- *A nem piacvezető vállalatok eredményessége egyre csökken. Mérleg szerinti eredményük, eszközmegtérülési mutatójuk, bevételarányos eredményük mind negatív, azaz a vállalatok ezen csoportjának működése veszélyben van.*

Úgy gondolom a fennmaradás, a hosszú távú működés megvalósítható lenne.

Mit tehetnének a nem piacvezető vállalkozások fennmaradásuk érdekében?

Egy nem piacvezető vállalat számára ajánlatos lenne elkészíteni egy STEEP elemzést, amelyben megismernék makro környezetüket és a megszerzett információk felhasználásával stratégiai döntéseket tudnának hozni.

1. A vállalat számára az ismertség megszerzése lehetne az első lépés. Ennek eléréséhez különböző marketing eszközök használata válik szükségessé, mint például a reklámozás. Megnyerő reklámokkal az emberek igenis ösztönözhetőek a vásárlásra.
2. Ezen kívül a különböző fesztiválokon, főként pálinkafesztiválon való részvételt tanácsolnám a vállalatoknak, hiszen ezeken a rendezvények kimondottan a pálinka népszerűsítésére szolgálnak. Több száz vagy akár több ezer ember is megfordul egy-egy ilyen eseményen, és az ismert márkák (főként piacvezető vállalatok termékei) mellett más vállalatok termékeit is

szívesen fogyasztják az oda látogatók, tehát az emberek megismerik a vállalat termékeit.

Mik a lehetőségei egy piacvezető vállalatnak eredményeik javítása érdekében?

A piacvezető vállalatok mindegyike ismert márkát hozott létre hazánkban, jelen vannak a multik polcain, ők már megtettek mindent annak érdekében, hogy idehaza sikeresek legyen, tehát náluk a marketingeszközök csak rövid távú eredményhez vezetne. Természetesen egy jó reklám mindig fellendítheti a keresletet, de a vállalatok hosszú távú növekedésének lehetőségét tartanám szem előtt.

Az ismertségig úgy gondolom 5 fontosabb lépcső vezet, amely mindegyikét meg kell tennie a vállalatoknak a siker eléréséhez:

1. Igényes, jól megszerkesztett, több nyelven elérhető internetes oldal, amelyen webáruház is elérhető
2. Nemzetközi versenyeken és kiállításokon való részvétel  
Mint korábban írtam a nemzetközi versenyeken a pálinka jól teljesített, több érmet is szerzett. Ezeket a törekvéseket kellene erősíteni.
  - Az európai versenyeken túl, a világ többi táján is érdemes lenne szerencsét próbálni. Például a World Spirits Award, melyen Klagenfurtba sikeresen szerepel a pálinka, nem csak Ausztriában, hanem az Egyesült Államokban (San Franciscóban) is megrendezésre kerül.
3. Megjelenés  
Az arculat, megjelenés is kulcskérdés. Igazodni kell a célország igényeihez, szokásaihoz.
4. Termékek helyes pozicionálása a piacon  
A pozicionáláshoz érdemes feltérképezni a konkurens vállalatok termékeit és árait, majd ezután következne a döntés, melyik célcsoportot célozza meg a vállalat.
5. Minőség és hitelesség  
A minőség a pálinka esetében elengedhetetlen követelmény, így erre törekedni is kell. A hitelesség összefügg a minőséggel, hiszen egy vállalat akkor marad hiteles a fogyasztók szemében, ha mindig fel tudja mutatni az elvárt minőséget.

Tehát a külföldiekkel is meg kell ismertetni a termékeket, hogy ebből előnyre tehessenek szert a vállalatok.

Azonban úgy gondolom a versenyeken sikeresen szereplő vállalatok mégsem állnak készen arra, hogy a nemzetközi piacra lépjenek.

Úgy vélem, hogy eme törekvésük mennyiségi korlátokba ütközhet:

Ezen vállalatok terméklistáján többféle pálinka is szerepel, a baracktól a somon át egészen a bio pálinkákig.

*Tételezzük fel*, hogy egy külföldi üzletlánc boltjaiban számóca pálinkát kívánna értékesíteni, és emiatt felkeresné az egyik magyar főzde tulajdonosát, hogy egy nagyobb mennyiségre lenne szüksége a terítéshez. Minden bizonnyal az üzlet megghiúsulna, hiszen a vállalat képtelen lenne ilyen nagy mennyiségben számócát termelni/beszerezni, hogy megfelelő mennyiségű pálinkát tudjon előállítani belőle. /A jogszabály kimondja, hogy csak Magyarországon termett gyümölcsből lehet pálinkát főzni! / Továbbá a vállalat kapacitása is véges.

Emellett a vállalat minden bizonnyal a hazai piacon is jelen szeretne maradni a továbbiakban is, tehát más fajta pálinkákat is főznie kellene.

Amennyiben egy vállalat komolyan gondolkodik a külföldi terjeszkedés irányába, célszerű lenne számukra két-három termék gyártására koncentrálni, hiszen kevesebb fajtájú termékből többet elő tudnának állítani, és elegendő pálinka lenne a külföldi partner számára is.

Ezeket a lehetőségeket vizsgálva úgy vélem, hogy a pálinkának a nemzetközi piacon a helye, és hogy ez bekövetkezik-e, az a vállalatokon és a külföldi emberek befogadóképességén múlik.

De miért ne történhetne meg?

A világhírnév lehetősége adott, hisz ha azt mondom Mexikó, mindenkinek a tequila jut eszébe, Oroszországról pedig a vodka. Lehet, hogy a következő a sorban Magyarország lesz a pálinkával?

Ez a jövő titka.

## Felhasznált irodalom jegyzéke

1. Adorján - Bary - Bíró - Fridrich – Lukács - Pál - Róth - Újvári - Veit [2002]: Számvitel 2001. Budapest, 2002.
2. Adorján - Bary - Lukács - Róth - Veit [2002]: A számvitel és a mérlegelemzés alapjai, Budapest, 2002
3. Böcskei Elvira [2007a]: A vállalkozások eredményének változására ható tényezők vizsgálata és azok számítási módszerei. A Controller, Ecovit Kft. 2007.
4. Böcskei Elvira [2007b]: A termelési érték változásának minőségi mutatószámokkal való controlling vizsgálata. A Controller, Ecovit Kft. 2007.
5. Böcskei Elvira [2008]: Vezetői számvitel a controlling szolgálatában – a vállalkozás vagyoni helyzetének elemzése. A Controller, Ecovit Kft. 2008.
6. Böcskei Elvira [2010a]: A mérleg vagyonelemeinek értékelése I. SzámAdó, HVGORAC Lap és könyvkiadó Kft. 2010.
7. Éva Katalin - Kovácsné Soós Piroska [2002]: Számvitel-elemzés II. Perfekt Gazdasági Tanácsadó, Oktató és Kiadó Rt., Budapest, 2002.
8. Körmendi Lajos - Kresalek Péter [2006]: A vállalkozások elemzésének módszertani alapjai. Perfekt Gazdasági Tanácsadó, Oktató és Kiadó Zrt., Budapest, 2006.
9. Róth József - Adorján Csaba – Lukács János - Veit József [2009]: Számviteli esettanulmányok. Budapest, 2009.
10. 110/2008/EK rendelet
11. 2003. évi CXXVII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló törvény Magyar Közlöny, 2010. évi 132. szám 22477, VII. fejezet
12. 2008. évi LXXIII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény módosítása
13. . [www.nyme.hu/fileadmin/.../ktk/.../MK\\_Marketingmen\\_BSc.ppt](http://www.nyme.hu/fileadmin/.../ktk/.../MK_Marketingmen_BSc.ppt) Letöltés ideje: 2012.10.10.
14. [http://adozona.hu/archive/20100816\\_adotorvenyek\\_kiskapuk](http://adozona.hu/archive/20100816_adotorvenyek_kiskapuk) Letöltés ideje: 2012.09.21.
15. [http://adozona.hu/archive/20110110\\_palinka\\_palinkafozes\\_koltsegvetes\\_budzse](http://adozona.hu/archive/20110110_palinka_palinkafozes_koltsegvetes_budzse) Letöltés ideje: 2012.09.21.

16. [http://hvg.hu/gazdasag/20100819\\_frutiveb\\_zoldseg\\_gyumolcs\\_termes\\_kar](http://hvg.hu/gazdasag/20100819_frutiveb_zoldseg_gyumolcs_termes_kar)  
Letöltés ideje: 2012. 09.22.
17. [http://www.4cent.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=316:lehet-e-vilagcikk-a-palinka-2-resz&catid=6:hungarikum&Itemid=7](http://www.4cent.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=316:lehet-e-vilagcikk-a-palinka-2-resz&catid=6:hungarikum&Itemid=7) Letöltés ideje: 2012.09.29.
18. [http://www.4cent.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=448:12-millio-liter-&catid=10:hirek-emberek-esemenyek&Itemid=11](http://www.4cent.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=448:12-millio-liter-&catid=10:hirek-emberek-esemenyek&Itemid=11) Letöltés ideje: 2012. 09. 29.
19. <http://www.alon.hu/ma-mar-sikk-palinka-latogatas-birkasek-csaladi-vallalkozasban-mukodo-fozdejeben> Letöltés ideje: 2012. 09. 30.
20. [http://www.astraconto.hu/adovaltozasok\\_2009\\_julius\\_1.html](http://www.astraconto.hu/adovaltozasok_2009_julius_1.html) Letöltés ideje: 2012. 09.02.
21. <http://www.budapest.com/ungarn/kultur/hungarika/obstschnaps.de.html> Letöltés ideje:2012.10.19.
22. <http://www.palinka.com/hu/a-palinkarol/a-palinka-tortenete/> Letöltés ideje: 2012.09.15.
23. <http://www.palinka.com/hu/palinkarol/palinka-eloallitasa/> Letöltés ideje: 2012.09.15.
24. [http://www.palinkafozes.com/hirek/20110124\\_rossz-gyumolcstermes-ellenere-tobb-palinkat-foznek](http://www.palinkafozes.com/hirek/20110124_rossz-gyumolcstermes-ellenere-tobb-palinkat-foznek) Letöltés ideje: 2012. 09. 15.
25. <http://www.southfloridagourmet.com/site/cellar/856-world-spirits-award-a-festival-2011-at-the-gast-in-klagenfurt-austria.html> Letöltés idwjjw: 2012.10.19.
26. [http://www.szabadfold.hu/gazdanet/szantoveto/padlot\\_fog\\_a\\_zoldseg\\_es\\_gyumolcspiac\\_is](http://www.szabadfold.hu/gazdanet/szantoveto/padlot_fog_a_zoldseg_es_gyumolcspiac_is) Letöltés ideje: 2012. 09. 27.
27. <http://www.ungarn-netz.de/174/2010-0106/palinka.html> Letöltés ideje: 2012.10.19.
28. <http://www.vilaggazdasag.hu/gazdasag/dramai-a-mezogazdasag-helyzete-meg-a-mentoov-is-artott-285911> Letöltés ideje: 2012. 09. 27.
29. <http://www.world-spirits.com/index.php/en/media-center> Letöltés ideje: 2012. 10. 19.

## Melléklet

Vállalatok árbevétele:

| VÁLLALATOK                    |   | 2009        | 2010        | 2011        | átlag         |
|-------------------------------|---|-------------|-------------|-------------|---------------|
| BOLDOGKŐ FRUIT                | A | 70900       | 67250       | 110191      | 82780,33<br>3 |
| BOLYHOS ÉS FIA                | B | 542152      | 565693      | 692549      | 600131,3<br>3 |
| BRILL PÁLINKAHÁZ KFT          | C | 44444       | 58085       | 67201       | 56576,66<br>7 |
| KISRÉT MANUFAKTÚRA KFT        | D | 65404       | 67951       | 110310      | 81221,66<br>7 |
| RÁCZ és rác                   | E | 828         | 23264       | 44240       | 22777,33<br>3 |
| TARPA manufaktúra             | F | 130880      | 105260      | 141591      | 125910,3<br>3 |
| CSALLÓ KFT                    | G | 43671       | 33407       | 38114       | 38397,33<br>3 |
| ÉDEN TÓ BT                    | H | 33478       | 21955       | 48453       | 34628,66<br>7 |
| FARKAS PÁLINKA                | I | 8953        | 10249       | 17492       | 12231,33<br>3 |
| GRAPPA KFT                    | J | 48216       | 32870       | 48649       | 43245         |
| GYULAI PÁLINKA MANUFAKTÚRA    | K | 18085       | 34588       | 63223       | 38632         |
| JOHANNA                       | L | 143458      | 137599      | 139645      | 140234        |
| MÁRKHÁZI PÁLINKAFŐZŐ TÁRSASÁG | M | 0           | 16294       | 36198       | 17497,33<br>3 |
| MATHEUS PÁLINKAHÁZ            | N | 87283       | 113756      | 104773      | 101937,3<br>3 |
| MÁTRASZESZ                    | O | 44432       | 25349       | 33624       | 34468,33<br>3 |
| NORMA                         | P | 1681        | 1551        | 1640        | 1624          |
| PANYOLAI SZILVÓRIUM           | Q | 253924      | 304359      | 457272      | 338518,3<br>3 |
| PELLE                         | R | 10427       | 11486       | 14374       | 12095,66<br>7 |
| SPIRITS 68                    | S | 38761       | 9771        | 61958       | 36830         |
| TÉTI PÁLINKAFŐZDE             | T | 43119       | 23666       | 24639       | 30474,66<br>7 |
| VECSE KOMPLEX                 | U | 36792       | 25908       | 38955       | 33885         |
| VINALKO KFT                   | V | 36397       | 56751       | 5520        | 32889,33<br>3 |
| VINOTREP                      | W | 227198      | 193877      | 229977      | 217017,3<br>3 |
| ZSINDELYES                    | X | 201033<br>6 | 236732<br>2 | 233504<br>0 | 2237566       |

**Mérleg:**

Piacvezető vállalatok /átlag/

(

| Tétel (sor) megnevezés                    | 2009   | 2010   | 2011   |
|-------------------------------------------|--------|--------|--------|
| <b>A. Befektetett eszközök</b>            | 211376 | 242513 | 254257 |
| I. Immateriális javak                     | 2074   | 1911   | 1900   |
| II. Tárgyi eszközök                       | 188587 | 216745 | 227784 |
| III. Befektetett pénzügyi eszközök        | 20714  | 23857  | 24571  |
| <b>B. Forgóeszközök</b>                   | 301277 | 297795 | 291612 |
| I. Készletek                              | 153264 | 139965 | 161940 |
| II. Követelések                           | 122477 | 127518 | 92263  |
| III. Értékpapírok                         | 0      | 0      | 0      |
| IV. Pénzeszközök                          | 25574  | 30312  | 37409  |
| <b>C. Aktív időbeli elhatárolások</b>     | 2117   | 466    | 1657   |
| Eszközök összesen                         | 514770 | 540788 | 547524 |
| <b>D. Saját tőke</b>                      | 189989 | 239098 | 246628 |
| I. Jegyzett tőke                          | 34471  | 53563  | 40420  |
| II. Jegyzett, de még be nem fizetett tőke | 0      | 0      | 0      |
| III. Tőketartalék                         | 3      | 3      | 3      |
| IV. Eredménytartalék                      | 117982 | 139792 | 152898 |
| V. Lekötött tartalék                      | 17437  | 21708  | 32189  |
| VI. Értékelési tartalék                   | 0      | 0      | 0      |
| VII. Mérleg szerinti eredmény             | 20095  | 24032  | 6832   |
| <b>E. Céltartalékok</b>                   | 0      | 0      | 0      |
| <b>F. Kötelezettségek</b>                 | 311950 | 272128 | 276283 |
| I. Hátrasorolt kötelezettségek            | 38700  | 38700  | 34643  |
| II. Hosszú lejáratú kötelezettségek       | 34162  | 51633  | 120293 |
| III. Rövid lejáratú kötelezettségek       | 245774 | 187413 | 121347 |
| <b>G. Passzív időbeli elhatárolások</b>   | 12832  | 29547  | 24613  |
| Források összesen                         | 514770 | 540788 | 547524 |

Nem piacvezető vállalatok /átlag/

| Tétel (sor) megnevezés                    | 2009  | 2010   | 2011   |
|-------------------------------------------|-------|--------|--------|
| <b>A. Befektetett eszközök</b>            | 46152 | 59498  | 61507  |
| I. Immateriális javak                     | 57    | 75     | 190    |
| II. Tárgyi eszközök                       | 38512 | 59413  | 61271  |
| III. Befektetett pénzügyi eszközök        | 10    | 10     | 45     |
| <b>B. Forgóeszközök</b>                   | 37638 | 41564  | 51024  |
| I. Készletek                              | 17265 | 22878  | 30723  |
| II. Követelések                           | 13199 | 14177  | 17093  |
| III. Értékpapírok                         | 438   | 455    | 617    |
| IV. Pénzeszközök                          | 5381  | 4054   | 2649   |
| <b>C. Aktív időbeli elhatárolások</b>     | 310   | 417    | 251    |
| Eszközök összesen                         | 84100 | 101479 | 112782 |
| <b>D. Saját tőke</b>                      | 26593 | 31822  | 31120  |
| I. Jegyzett tőke                          | 19542 | 21424  | 21247  |
| II. Jegyzett, de még be nem fizetett tőke | 0     | 0      | 0      |
| III. Tőketartalék                         | 3219  | 3935   | 5875   |
| IV. Eredménytartalék                      | -3436 | 1675   | -631   |
| V. Lekötött tartalék                      | 2364  | 6367   | 8035   |
| VI. Értékelési tartalék                   | 0     | 0      | 0      |
| VII. Mérleg szerinti eredmény             | 4905  | -1565  | -3583  |
| <b>E. Céltartalékok</b>                   | 0     | 0      | 0      |
| <b>F. Kötelezettségek</b>                 | 48596 | 62459  | 60196  |
| I. Hátrasorolt kötelezettségek            | 18510 | 17508  | 8102   |
| II. Hosszú lejáratú kötelezettségek       | 10365 | 8413   | 18669  |
| III. Rövid lejáratú kötelezettségek       | 22987 | 39627  | 46475  |
| <b>G. Passzív időbeli elhatárolások</b>   | 8911  | 7187   | 8414   |
| Források összesen                         | 84100 | 101479 | 112782 |

## Eredménykimutatás

Piacvezető vállalatok /átlag/

| Tétel ( sor) megnevezés                           | 2009          | 2010          | 2011         |
|---------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| I. Értékesítés nettó árbevétele                   | 485033        | 541124        | 585835       |
| II. Aktivált saját teljesítmények aktivált értéke | 21493         | 9037          | -478         |
| III. Egyéb bevételek                              | 8982          | 4747          | 11207        |
| IV. Anyagjellegű ráfordítások                     | 235133        | 230004        | 260012       |
| V. Személyi jellegű ráfordítások                  | 40889         | 44254         | 51000        |
| VI. Értécsökkenési leírás                         | 15774         | 21531         | 23613        |
| VII. Egyéb ráfordítások                           | 177092        | 226715        | 234980       |
| <b>A. Üzemi (üzleiti) tevékenység eredménye</b>   | <b>45043</b>  | <b>32207</b>  | <b>46475</b> |
| VIII. Pénzügyi műveletek bevételei                | 926           | 1141          | -15507       |
| IX. Pénzügyi műveletek ráfordításai               | 14106         | 13530         | 9592         |
| <b>B. Pénzügyi műveletek eredménye</b>            | <b>-13181</b> | <b>-12389</b> | <b>-8426</b> |
| <b>C. Szokásos vállalkozási eredmény</b>          | <b>31862</b>  | <b>19818</b>  | <b>35020</b> |
| X. Rendkívüli bevételek                           | 827           | 16045         | -15083       |
| XI. Rendkívüli ráfordítások                       | 157           | 584           | 230          |
| <b>D. Rendkívüli eredmény</b>                     | <b>670</b>    | <b>15461</b>  | <b>1043</b>  |
| <b>E. Adózás előtti eredmény</b>                  | <b>32532</b>  | <b>35279</b>  | <b>33710</b> |
| XII. Adófizetési kötelezettség                    | 5437          | 4248          | -13133       |
| <b>F. Adózott eredmény</b>                        | <b>27095</b>  | <b>31031</b>  | <b>30499</b> |
| <b>G. Mérleg szerinti eredmény</b>                | <b>22080</b>  | <b>28038</b>  | <b>6832</b>  |

**Nem piacvezető vállalatok /átlag/**

| Tétel ( sor) megnevezés                           | 2009        | 2010         | 2011         |
|---------------------------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| I. Értékesítés nettó árbevétele                   | 32093       | 30611        | 44987        |
| II. Aktivált saját teljesítmények aktivált értéke | 3874        | 4481         | 5686         |
| III. Egyéb bevételek                              | 1999        | 863          | 1439         |
| IV. Anyagjellegű ráfordítások                     | 21099       | 23640        | 34432        |
| V. Személyi jellegű ráfordítások                  | 4568        | 5502         | 7125         |
| VI. Értécsökkenési leírás                         | 2785        | 4303         | 6279         |
| VII. Egyéb ráfordítások                           | 3096        | 3565         | 5852         |
| <b>A. Üzemi (üzleiti) tevékenység eredménye</b>   | <b>6366</b> | <b>-1054</b> | <b>-1517</b> |
| VIII. Pénzügyi műveletek bevételei                | 118         | 150          | 272          |
| IX. Pénzügyi műveletek ráfordításai               | 1023        | 825          | 912          |
| <b>B. Pénzügyi műveletek eredménye</b>            | <b>-905</b> | <b>-674</b>  | <b>-640</b>  |
| <b>C. Szokásos vállalkozási eredmény</b>          | <b>5455</b> | <b>-1728</b> | <b>-2157</b> |
| X. Rendkívüli bevételek                           | 158         | 357          | 289          |
| XI. Rendkívüli ráfordítások                       | 8           | 14           | 1290         |
| <b>D. Rendkívüli eredmény</b>                     | <b>150</b>  | <b>344</b>   | <b>-1001</b> |
| <b>E. Adózás előtti eredmény</b>                  | <b>5605</b> | <b>-1385</b> | <b>-2040</b> |
| XII. Adófizetési kötelezettség                    | 435         | 151          | 160          |
| <b>F. Adózott eredmény</b>                        | <b>5111</b> | <b>-1536</b> | <b>-3316</b> |
| <b>G. Mérleg szerinti eredmény</b>                | <b>4905</b> | <b>-1565</b> | <b>-3583</b> |

### **Mellékszámítás az otthonfőzéshez:**

- pálinkafőző berendezés + gázégő megvásárlása:  $150000 + 17000 = 167000$ ft
- ehhez szükséges alapanyag:  $30\text{ l} * 9\text{ kg/liter} = 270\text{ kg}$  szilva
- alapanyag ára:  $270\text{ kg} * 140\text{ ft} = 37\,800\text{ ft}$
- alapanyag 1 literhez:  $37800/30 = 1260\text{ ft/l}$
- gázpalack: 1,4 palack szükséges:  $1,4 * 5000 = 7000\text{ ft}$
- gáz költség 1 literhez:  $7000\text{ ft} / 30\text{ l} = 234\text{ ft/l}$
- vízhozam: 3 óra + 5 óra = 8 óra \* 12 l/ó = 96 liter

$96\text{ liter} * 1\text{ ft/l} = 96\text{ ft}$

$96\text{ ft} / 30\text{ liter} = \text{kb } 3\text{ ft/liter}$

ÖSSZESEN:  $234\text{ ft/l} + 3\text{ ft/l} = 237\text{ ft/l}$

30 liter szilvapálinkát főzetünk szeszfőzdében:  $900\text{ ft/l}$

$30 * 900 = 27000$

Eltérés:  $900 - 237 = 663\text{ ft/liter}$

$167000\text{ ft befeketés} / 663\text{ ft/l} = \text{kb } 252\text{ liter pálinka}$

ha évente 30 litert főzetek:  $252/30 = 8,4\text{ múlva megtérül}$

A táblázatban szereplő adatok 30 liter pálinka előállítására vonatkoznak: (adatok forintban)

az összes lefőzött pálinka esetében az eltérés: 19.904

$167.000 / 19904 = 8,4\text{ év}$