

A pálinka helyzete Magyarországon. Problémák és lehetőségek

The situation of pálinka in Hungary. Problems and opportunities

Harcza I. M.¹

Absztrakt

A lepárlásnak Magyarországon több évszázados hagyományai vannak. Rövid nemzetközi kitekintés keretében a környező országok magán-szeszfőzési gyakorlata is bemutatásra kerül. A pálinka hungaricum termék, kizárólag kereskedelmi főzdében készülhet. Hazánkban lehetőség van bérfőzésre, illetve magánfőzésre is, az így készült termék azonban csak a párlat megnevezést viselheti és nem kerülhet forgalomba. Az elmúlt tíz évben igen gyakran változott a pálinka előállítására vonatkozó jogszabályi környezet, ami eltérő módon befolyásolta a szektor szereplőit. Bemutatásra kerülnek az egyes főzési formák statisztikai adatai, kiemelt figyelmet fordítva az adómentességi időszakokra. A bérfőzés ismert adatait felhasználva megállapítást nyert, hogy 52,1 milliárd forintos hiány keletkezett a jövedéki adó eltörléséből. A 0%-os jövedéki adó a bérfőzés fellendülését eredményezte, neutrálisan, részben negatívan hatott a kereskedelmi főzésre. A magánfőzők száma rendkívüli növekedésnek indult, az adó visszaállítását követően pedig mintegy 50-70 ezer fő „tűnt el” a bérfőzőtök soraiból. Szekunder forrásokra támaszkodva összegyűjtöttem az ágazatot érintő problémákat, melyek megoldásra várnak. Továbbá felvázolom azokat a lehetőségeket, melyek ugyan rendelkezésre állnak, de azokat nem használják ki eléggé.

Kulcsszavak: pálinka, bérfőzés, magánfőzés, kereskedelmi főzés, jövedéki adó

Abstract

Distillation has centuries-old traditions in Hungary. A brief international outlook will also present the private distillation practices of the surrounding countries. Pálinka is a Hungaricum product produced by exclusively in commercial distilleries. In our country it is possible to make in subcontract distilleries or at home, however, the product made in this way can only be called distillate and cannot be marketed. Over the last ten years, the legal framework governing the production of pálinka has changed very often, affecting the operators in the sector in different ways. Statistical information on each type of distilling will be presented, with special emphasis on the tax exemption period. Using known data from subcontract distilling, it was found that a HUF 52.1 billion deficit arose from the abolition of excise duty. The 0% excise tax resulted in a boom in subcontract distillation, with a neutral, partly negative effect on commercial distilling. The number of home distillers started to grow extraordinarily, and after the tax was restored, about 50,000 to 70,000 people disappeared from the ranks of subcontractors. Based on secondary sources, I have identified problems in the sector that need to be resolved. Furthermore, I outline the opportunities that are available but are not being used enough.

Keywords: pálinka, subcontract distilling, home distilling, commercial distilling, excise tax

JEL Kód: L66

Bevezetés, téma felvetés

A desztilláció felfedezését illetően a vélemények jelentősen megoszlanak, azonban a tömény italok készítésének kapcsán megközelítőleg ezer éves tradícióról beszélhetünk. *Börcsök (1979)* szerint már a 7. században létezett a párlatkészítés, azonban az így készült italt drágasága miatt csak az előkelők fogyasztották. *Jónás (2006)* öt, eltérő álláspontot is közöl a lepárlás kezdeteit illetően. A legtöbb szerző szerint Európába a 11. században jutott el a lepárlás tudománya (*Torbágyi – Novák, 1948; Sólyom, 1986; Békési–Csarnai, 2010; Faragó, 2016; Lippmann, 1906*).

¹ Hun-Dest Drink Kft. 4494 Kékcse Fő út 2/A



Magyarországon a legkorábbi, pálinkához kapcsolható említés 1332-re datálható (*Balázs, 1998; Remete, 2017*). Gyakorlatilag a kezdetekben – sőt még néhány évtizeddel ezelőtt is – maga a pálinkafőzés is a hulladékok hasznosítására szolgáló, gazdaságos iparág volt. A rendszerváltás előtt született szakkönyvek alapján a pálinkafőzés feladata az értékmentés, a más célra már hasznosíthatatlan gyümölcs feldolgozása (*Soós – Rakcsányi, 1948; Kekesz, 1955; Kmetty, 1965; Keller, 1977; Sólyom, 1986*). A pálinkás szakma érdeme, illetve a fogyasztók „szerencséje”, hogy ez a szemlélet gyökeresen megváltozott.

2002.06.01-től jogilag is megkülönböztetésre került a pálinka a finomszesz alapú, gyümölcs ízesítésű alkoholtermékektől. Ezen időponttól csak a 100%-ban gyümölcsből készített párlat nevezhető pálinkának (*Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1576*). Az Európa Parlament és Tanács 110/2008/EK rendelete alapján védelem alá került a pálinka, mint Magyarországot képviselő ital. A 2008. évi LXXIII. törvény rendelkezik a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról. A 2012. évi XXX. tv. (hungarikum törvény) értelmében első számú hungarikumunk a pálinka, második pedig a törkölypálinka. Jelenleg három legális előállítási módja létezik: kereskedelmi főzdeben, palackozva és zárjeggyel ellátva, bérfőzés keretében, szolgáltatásként, illetve magánfőzés útján, otthoni körülmények között.

A tanulmány célkitűzései az alábbiak:

- A magán-, bér- és kereskedelmi főzés jelentőségének, egymáshoz viszonyított súlyának és mindezek időbeni átalakulásának meghatározása.
- A pálinkaszektor problémaelemzése, a fejlődést hátráltató főbb problémák meghatározása.
- A fejlődési lehetőségek, illetve a fejlődést segítő tényezők értékelése.

1. Anyag és módszer

A tanulmány döntően szekunder kutatásra épül. Szakirodalmi források tanulmányozásával kerültek vizsgálatra az ágazatot érintő problémák, illetve a kereskedelmi, ténylegesen pálinkának nevezhető termék népszerűségét növelni képes tényezők. A különféle párlat előállítási formák jelentőségének meghatározásához tíz év adatait tekintetem át. A bér-, illetve kereskedelmi főzdek vonatkozásában 2009 és 2018 közötti, míg a magánfőzés esetében a jogszabályi keretek hiányából adódóan csak 2015-től rendelkezésre álló információkat dolgoztam fel. Primer kutatás keretében kiemelt figyelmet fordítottam a 2010 szeptember és 2014 december közötti adómentességi időszakra. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal rendelkezésre bocsátotta bérfőzésre vonatkozó adatbázisát, amely tartalmazza a bérfőzésre vonatkozó párlat mennyiségi, illetve jövedéki adóbevételi adatokat. Ezekből kalkulálhatóvá vált a bérfőzés adómentességi időszakára vonatkozó bevételkiesés, vagyis az államháztartási hiány. A kvalitatív (minőségi) módszer típusai közül az egyedi mélyinterjú alkalmaztam Magyarország elismert pálinka készítő cégeinek vezetőivel. Céлом az volt, hogy a tapasztalattal rendelkező szakmabeliek véleményét is felhasználva támaszam alá a problémákat és lehetőségeket, továbbá vizsgáljam a jövedéki adó változásának hatását az ágazat szereplőire. Tíz kereskedelmi pálinkakészítő cégnél, továbbá egy bérfőzdeknél, valamint egy ismert magánfőzővel készültek a mélyinterjúk, 2016 és 2018 között (*Harcza, 2018*).

2. Eredmények

2.1. A bér-, magán- és kereskedelmi főzés 2009 és 2018 között

Napjainkban a legnagyobb forgalmat a bérfőzés generálja. A fogalom azt takarja, hogy a magánszemély által elkészített cefréből pálinkafőzdeben, szakember állítja elő a párlatot. Magyarország még az Európai Unió csatlakozási tárgyalásoknál kérte és megkapta azt a kedvezményt, mely alapján 50%-kal csökkentett jövedéki adókulcsot alkalmazhat a pálinka bérfőzésre. (*92/83/EGK irányelv*) Jelenleg 43 Hlf pálinkát jogosultak főzetni háztartásonként kedvezményes adókulcs (835 Ft/liter, 50%-os párlat) megfizetése mellett, amelyet kizárólag saját fogyasztásukra használhatnak fel.

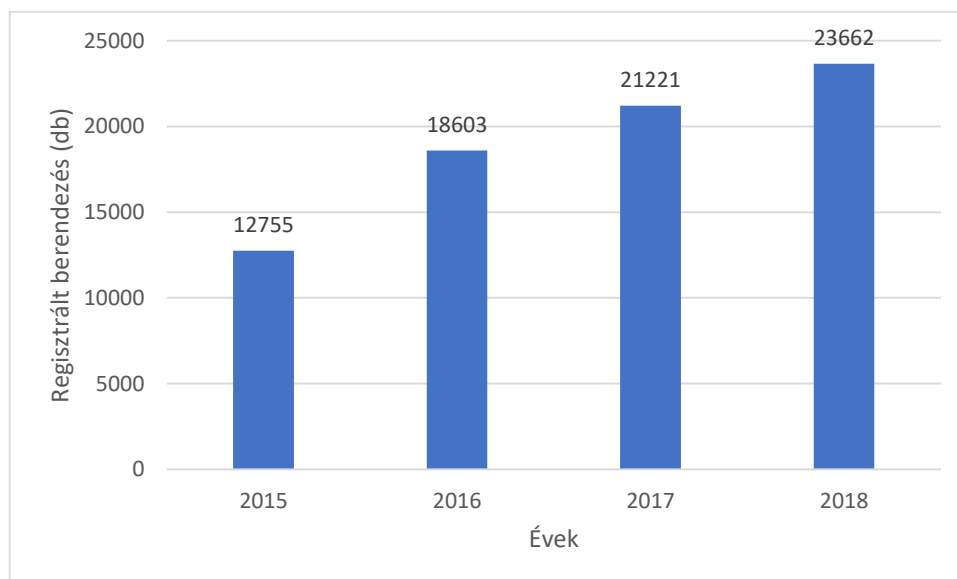
A közel ötven éves hagyománnyal rendelkező bérfőzési rendszer egy jogszabályi változásnak köszönhető, unikális előállítási mód, mely az unió területén máshol ismeretlen (Harcza, 2018). Erdélyben „vám” fejében üzemel a hazaihoz hasonló főzési rendszer. A főzés az elkészült mennyiség 1/5-ét megtartja főzési díj fejében (Kádár-Tímár, 2008), A bérfőzde esetében szolgáltatásról beszélhetünk, hiszen a megrendelő saját alapanyagából készült termékét a lepárlás végeztével elszállítja.

Panyik és Béli (2008) szerint a szeszfőzdek nagyobb része bérfőzéssel foglalkozik. Ezt erősíti meg Kassai et al. (2016) kutatása is. Arra a megállapításra jutottak, hogy a pálinkafőzdek döntő többsége bérfőzde, mely a tradicionális kisüsti lepárlási módot alkalmazza, általában 500 literes méretű üsttel. A kisebb számban megtalálható kereskedelmi főzdek a tornyos (egylépcsős) lepárlási módot használják leginkább, illetve kizárólagosan ők jogosultak a hungarikum pálinka megnevezéssel termék előállítására. Foglalkoztatás szempontjából előbbiek jellemzően családi-, vagy mikroállalkozások, melyek 2-5 főt foglalkoztatnak, általában szezonálisan. Utóbbiak 8-10 főt foglalkoztatnak átlagosan. Megfigyelhető, hogy támogatásban leginkább csak a kereskedelmi főzdek részesülnek, gép beszerzése, illetve egyéb technológiai korszerűsítés jogcímén.

A kereskedelmi főzés során a gyümölcscefrét saját jogon állítják elő és párolják le, a nyert pálinka értékesítésre kerül (saját jogon, vagy más adóraktárban), zárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után (Panyik-Béli, 2008). Ennek összege jelenleg 3 333,85 Ft/hlf (2016. évi LXVIII tv).

90 évnyi tiltás után, 2010. szeptember 27-től ismételten engedélyezetté vált a házi pálinkafőzés. A magánfőzés keretében történő párlat előállításához minimum 5 darab párlat adójegy megvásárlása szükséges. Előnye, hogy kis mennyiségű gyümölcsből könnyebben lehet szép párlatot készíteni. A hazai magánfőzéshez hasonló rendszerek az Európai Unión belül máshol is megtalálhatók. Ausztriában, Németországban, Spanyolországban vagy Portugáliában a gazdák saját cefréjüket maguk párolják le, úgynevezett kislepárló üzemekben. Jellemző ugyanakkor, a magyar gyakorlattal ellentétben egy szigorúbb mennyiségi korlátozás. Ausztriában az úgynevezett gazdasági főzdeket maguk a termelők hozzák létre, a saját alapanyagaik felhasználására. Egy főzdeben évente 200 hektoliterfok alkohol állítható elő. Tíz hektoliterfok adómentes, száz hektoliterfokig csökkentett adóval terhelt, a további száz hektoliterfok adóterhe pedig az előzőnek körülbelül a duplája (11). Ezek ugyanakkor szigorú vámhatósági felügyelet alatt működnek.

A bejelentésre kötelezettség első évében (2015) összesen 12 755 lepárlót regisztráltak az önkormányzatok. 2018 év végére számuk megközelítette a 24 ezret, vagyis közel duplájára emelkedett (1. ábra). Jelenleg is tárgyalások zajlanak egy bizonyos mennyiségig ingyenes párlatkészítés lehetőségéről. (12)



1. ábra: Magánfőzők számának változása. Change in the number of home distillers.

Forrás: saját szerkesztés, *Jakubász, 2019* alapján.

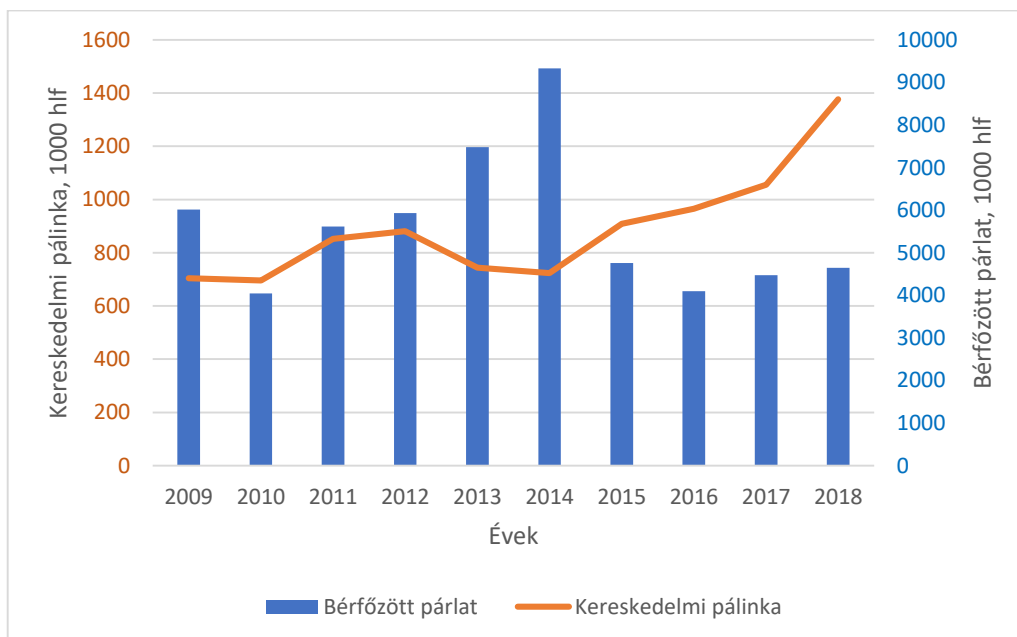
Az otthon, illetve bérfőzésben készült termék azonban csak a párlat megnevezést viselheti, pálinka megnevezéssel csak az üzemekben előállított, és a Hungarikum Bizottság által elismert gyümölcspárlatok rendelkezhetnek.

1957-ben 1 300 szeszfőzde működött, mely több, mint tízezer embert foglalkoztatott. (*Réth, 1958*) Míg 1996-ban 836, 2001-ben már csupán 632, 2006-ban 592 ilyen üzemet tartottak nyilván (*Jónás, 2006*). A kereskedelmi főzdek száma a 2000-2008 közötti 30-50 darabhoz képest (PANYIK-BÉLI, 2008) egy évtized alatt jelentős emelkedést mutat. Hazánkban jelenleg két alkoholgyártó üzem (egy épülőben), 35-40 szeszestital-gyártó cég, 130-140 kereskedelmi pálinkafőzde és 5-600 bérfőzde található.

A szabad forgalomba hozott szesz italok tekintetében (2009 és 2015 között) elmondható, hogy a szesz italok mennyisége csökken, a kereskedelmi pálinka mennyisége stabil, a bérfőzött pálinka mennyisége az elérhető gyümölcstől jelentősen függ, míg az otthon főzött pálinka mennyisége jelentős, de csak becsülhető (2-6 millió hektoliterfok). A kereskedelmi forgalom 40 százaléka a kommersz italok árkatóriájába esik. Az égetett szesz kategóriában a valós fogyasztás a magán és bérfőzött italokból kerül ki, amelyek jelentősen olcsóbbak, mint a kereskedelemben kapható termékek. A szesz italok típusa alapján a fogyasztás közel felét a pálinka adja (*I3*).

A Pálinka Nemzeti Tanács szerint „szinte stagnál a pálinka forgalma, a bejelentett bérfőzdeké pedig csökkent” (*I4*). Ennek a Nemzeti Adó- és Vámhivatal által rendelkezésre bocsátott statisztikai adatok némiképp ellentmondanak.

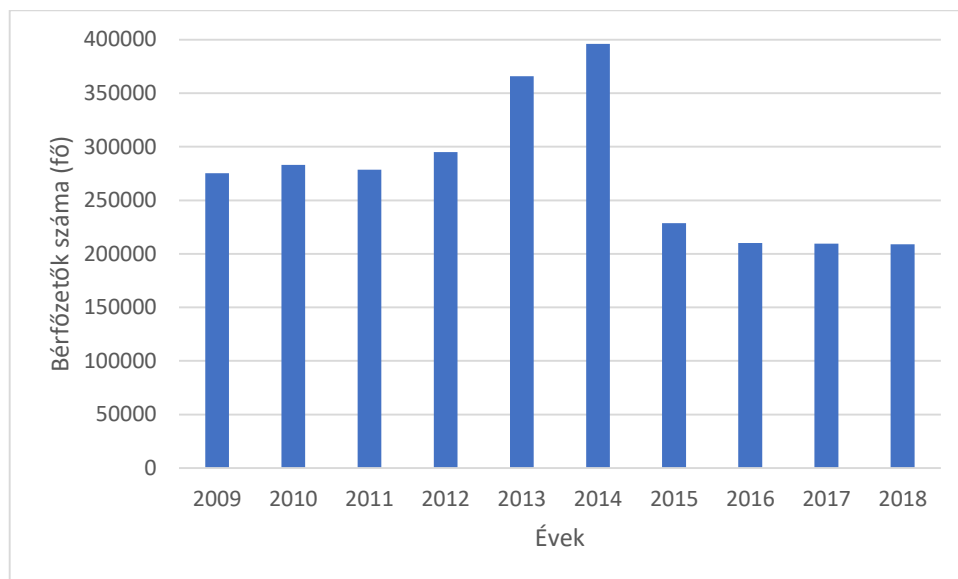
A 2. ábráról leolvasható, hogy a szabad pálinkafőzés engedélyezésének évében, 2010-ben az előző évihez (2009) képest nem csökkent számottevően a szabadforgalomba bocsátott, kereskedelmi főzésben készített pálinkák mennyisége. 2011-ben, illetve 2012-ben tovább emelkedett a „bolti” pálinkák forgalma, csökkenés csupán 2013-ban, illetve 2014-ben mutatkozott, azonban még így is elérte, sőt meghaladta a forgalom a 2009. évet. 2015-tel kezdődően az elmúlt években növekedett a mennyiség, Ebben az évben már több, mint 900 ezer hektoliterfokot, azaz 50%-os pálinkára vetítve 1,8 millió liter állítottak elő. 2018-ban 1,37 millió hlf értékesítéssel a 2009-es év adatát közel megduplázták az üzemek.



2. ábra: A bér- és kereskedelmi főzés adatai 2009-2018 között. Data of the subcontract and commercial distilleries between 2009 and 2018.

Forrás: saját szerkesztés, NAV tájékoztatás alapján.

A bérfőzés tekintetében a 2010. év csökkenése részben a gyümölcstermesztés szempontjából kedvezőtlen időjárási körülményekkel magyarázható. A 2011 és 2012. évek a korábbi átlagos termelésnek feleltethetőek meg. 2013-ban jelentős növekmény mutatkozott, majd 2014-ben elérte csúcspontját a bérfőzdei termelés több, mint 9 millió hlf termeléssel (ekkor a termésmennyiség is kiemelkedő volt). A bérfőzdek forgalma a jövedéki adókedvezmény megszüntetésével drasztikusan visszaesett – a 2014-es adatokhoz viszonyítva. 2015-ben az előző évi mennyiség felére esett vissza a termelés, mely stabilizálódni látszik. 2018-ban a rekordtermés ellenére sem volt kiugró a bérfőzött mennyiség. A főzési kedv visszaesésének oka sokféle lehet. Az elmúlt években olyanok is főztek pálinkát, akik azelőtt soha. Akik minden évben kihasználták a kedvezményes főzési lehetőséget, jelentős készleteket halmozhattak fel, így számukra nem volt sürgős az utánpótlás. Sokakat visszavethet a bérfőzéstől a szeszadó, ők a magánfőzés, vagy akár a zugfőzés felé fordulhatnak. Mindezen idő alatt a kereskedelmi főzdek 25%-kal több párlatot állítottak elő.



3. ábra: A bérfőzötök száma 2009-2018 között. Number of the subcontractors between 2009 and 2018. Forrás: saját szerkesztés, Rigó, 2016 alapján.

A bérfőzötök száma 2009-2010-ben mintegy 280 ezer fő volt. Számuk a 2011-2014 közötti időszakban folyamatosan növekvő tendenciát mutatott, amely egyértelműen az adómentességnek köszönhető. A 2014-es évben megközelítően 400 ezren készítettek bérfőzdeben párlatot. A 2015. év érzékelhető csökkenést hozott a bérfőzötök számát illetően. A bázisnak tekintett 2009-es év adatához viszonyítva is, mintegy 50-70 ezer fő „tűnt el” a rendszerből (3. ábra). Feltételezhető, hogy ők a magánfőzés felé fordultak.

Zsótér és Molnár (2015) bérfőzdekből történt kérdőíves felmérésük eredményeképpen megállapították, hogy a 45 évesnél idősebbek részesítik előnyben a bérfőzési lehetőséget. A főzötök döntő többsége már a 2010-et megelőző időszakban is igénybe vette a szolgáltatást, 2/3-uknál nem volt befolyásoló hatással a 0 Ft-os jövedéki adókulcs. A megkérdezett bérfőzötök 49 %-a a megengedett 43 hlf mennyiségén felül is kifizette volna cefróját, adófizetési kötelezettség mellett, 51% azonban megelégedett a legfeljebb 86 liter mennyiséggel, valamint ez a csoport nem szívesen fizet adót. A bérfőzötök preferenciáit a szerzők az alábbi sorrendbe tették: a pálinka minősége, 0 Ft-os adókulcs, a pálinka mennyisége, az előállítás idő rövidege. Vizsgálatukban kitértek néhány, a magánfőzést érintő kérdésre is. Eredményeik alapján a lehetőséggel nem élők legfőbb indoka a gyakorlati tapasztalat hiánya, mely mellett második helyen a lepárló készülék magas bekerülési költsége szerepel. Az otthoni párlatkészítés lehetőségét az általuk megkérdezett válaszadók 65%-a tartotta negatívnak, a balesetveszély és a kétes minőségű végtermék lehetősége végett. További hátrányos megítélés a bérfőzötök részéről a mennyiségi korlátok valószínűsíthető túllépése és az illegális „házi bérfőzés”. Bér-, illetve kereskedelmi főzdek vezetőivel készített interjúkból ezen megállapítások megerősítést nyertek, az üzemvezetők a jogszabályok további szigorítását tartották szükségesnek. Azon válaszadók, akik pozitívnak ítélték meg a házi főzést,

elsősorban a kisebb mennyiségű alapanyag feldolgozásának lehetőségét hangsúlyozták, valamint az „aki tudja, az csinálja” elvvel értettek egyet.

A 2010. évi XC. törvény tette lehetővé az adómentes párlat előállítását. Elméleti különbséget húztak meg ekkor a magánfőzés és a bérfőzés adóvonzatában. Míg előbbi ugyanis adómentességet élvezett, utóbbinak 0Ft volt az „adója”. A vidékfejlesztési államtitkár becslése szerint a jogszabálmódosítást követő egy év alatt mintegy tízezren főzhettek otthon pálinkát. (110)

Az adómentes pálinkakészítés lehetősége elhozta a bérfőzdek aranykorát. Jóval többen engedhették meg maguknak, hogy pálinkát főzessenek, hiszen csak a bérfőzési díjat kellett megfizetni, literenként 5-900 Ft-ot. Ezáltal a bérfőzdek forgalma fellendült, számos, korábban nem működő üzemet nyitottak újra, illetve újak is szép számmal épültek. Emiatt erősebb versenyhelyzet alakult ki a bérfőzdek között.

Az adómentes pálinkafőzés államháztartási bevételekre gyakorolt negatív hatását pontosan még nem mutatták ki. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal által rendelkezésre bocsájtott bérfőzésben előállított párlat mennyiségekből, valamint a bérfőzési szeszadó bevételi számla nettó egyenlegéből, az érvényes jövedéki adókulcs ismeretében az értékek kinyerhetők. Mivel a kapott adatok bizalmasan kezelendők, csupán a számítás eredményét lehetséges közölni. Ennek eredménye szerint az adómentesség éveire lebontva az államháztartási hiányt a 2. táblázat mutatja be.

2. táblázat: Az államháztartás bevételi kiesése az adómentes pálinkafőzés éveiben. Loss of general government revenue in the years of tax-free pálinka distillation

Időszak	Államháztartási bevételkiesés (millió Ft)
2010. szeptember 27 – december 31.	3 457,075
2011	8 520,244
2012	9 475,949
2013	15 255,383
2014	15 399,237
Összesen	52 107,889

Forrás: saját szerkesztés, a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (2017) által közöl adatok alapján.

Megállapítást nyert, a bérfőzés ismert adatait felhasználva, hogy 52,1 milliárd forintos hiány keletkezett a bérfőzést érintő jövedéki adó eltörléséből.

2.2. Problémák

„Részben népünk élelmessége, találékonysága, gyakran szociális helyzete magyarázza, hogy elég gyakori az illegális főzés. Más esetben előre nem várt, hirtelen jött kiadás indokolja szerintük a szabálysértést.” (Böröcsök, 1979). A zugfőzésnek több évszázados a hagyománya Magyarországon, a társadalom szemében bocsánatos bűnnek számít.

A '90-es évek derekán úgy becsülték, hogy a **feketepiac** a teljes forgalom mintegy 40 százalékára tehető (Marik, 1997). Az illegális keretek között történő eladás napjainkban is az ágazat egyik fontos problémája. Kopcsay (2008) szerint a legnagyobb veszély a pálinkára az illegális forgalmazás. Egyes becslések szerint a bérfőzdekben lepárolt szesz ital nagyjából 20 százaléka kerülhet kereskedelmi fogalomba, és ekkora lehet az otthoni főzetből értékesített párlat aránya is (Bihari, 2014). Ennek gyökerei a kommunizmus időszakára vezethetők vissza. Az 1970-es években a kötelező beszolgáltatás alatt alacsony volt a gazdák által készített termékek felvásárlási ára. A piacon a jó minőségű italból hiány volt, azt pedig illegálisan akár tízszeres áron is értékesíteni lehetett. A vidéki lakosság városba felutazva magával vitte az otthon készített pálinkát, hogy azt ott eladhassa. A rendszerváltást követően gyakran Magyarországra is jutott az erdélyi házi pálinkából, hiszen kedvezőbb áron lehetett hozzájutni (Anghel, 2003).

Már Földes (1885) is felvetette a szeszipar hiányosságai között a **külföldi piacok** meghódításának nehézségét. A pálinka exportja évek óta mindössze 2 százalék körüli az előállított mennyiségből. (Kohut, 2018; Enghy, 2019) A nemzetközi piacon célországok lehetnek azok, amelyek ismerik a gyümölcsalapú termékeket, partnerek pedig azok a speciális üzletek, ahol az emberek az eredetiséget, a valódiságot részesítik előnyben.

Az évjáratok eltérő gyümölcsminőségei miatt **nem lehet minden évben azonos** minőségű, kiváló terméket készíteni, de technológiailag hibátlant igen. A pálinka éppen „*attól hiteles, hogyha nem mindig ugyanazt a minőséget tudja produkálni.*” (Bakos, 2010).

Amennyiben fejlesztés történik is, az azzal kapcsolatos tapasztalatok publikálása jellemzően elmarad, mely szintén nem újkeletű probléma. Napjainkban is igaz a 60 évvel ezelőtti gondolatsor: „*Jelenleg a szeszfőzdék fejlesztése egymástól függetlenül, a tapasztalatok cseréje nélkül, a legjobban bevált eljárások széleskörű elterjesztése és ismertetése nélkül folyik*” (Réth, 1958).

Nincs „pálinkastratégia”. 2003-ban az Agrármarketing Centrum megbízást adott pálinkastratégia kidolgozására (Jónás, 2006), az eredmény azonban – amennyiben elkészült – nem kapott publicitást. A 2008-ban megalakult Pálinka Nemzeti Tanács céljaul tűzte ki a nemzeti pálinkastratégia kidolgozását, majd 2016-os köztestületté válásukkor ezen szándékukat újra megerősítették (15). Ennek folyamatáról, eredményéről sem hallhattunk azóta.

2019. január 1-től a pálinka után is kötelező **népegészségügyi termékadó** megfizetése. A 35-45 térfogatszázalék alkoholtartalmú italok esetében 850, magasabb alkoholtartalom esetén 1 100 forintos többletköltséget jelent literenként (2011. évi CIII. tv.).

A pálinkát a borral ellentétben forgalomba hozatal előtt **nem kötelező alávetni műszeres analitikai vizsgálatoknak**. Amennyiben a kötelező minőségvizsgálat bevezetésre kerülne, kettős hatást eredményezne. Egyrészt elősegítené a minőség magasabb szintre történő emelését, másrészt tovább drágítaná a már egyébként is prémium árszínvonalú pálinka árát.

2010 (a magánfőzés engedélyezése) óta **gyakran változik a jogszabályi környezet**. Valószínűsíthetően a jövőben is további módosításokat fognak a jogalkotók a szabályozásokon eszközölni. Ezek folyamatos követése, az előírásoknak való megfelelés többlet terhet róhat a vállalkozásokra.

A minőségi pálinkák tekintetében **helyettesítő terméknek** tekinthető az égetett szeszesitalok és egyéb röviditalok. Említést kell tennünk a házi- és bérfőzés keretében előállított párlatokról, valamint a pálinka jellegű szeszes italokról is. Bár ezek többnyire nem tartoznak azonos minőségi kategóriába a pálinkákkal, azért esetenként a fogyasztó által kedvezőnek vélt ár/érték arány és/vagy a megtévesztő kommunikáció miatt ezek is megjelenhetnek helyettesítő termékként (Totth et al., 2018).

2.3. Lehetőségek a kereskedelmi pálinka népszerűsítésére

Már *Osztrovszky (1943)* is felhívta a figyelmet a folyamatos **tanulásra**, külföldi **tapasztalatszerzésre** és az **egyéni kezdeményezések**, kísérletezések szükségességére. A pálinka iránt elkötelezettek számos képzésen vehetnek részt, az egynapos oktatástól a kétéves egyetemi képzésig. A kereskedelmi főzdek körében egyre inkább elterjedt egylépcsős berendezés osztrák és német területekről terjedt át Magyarországra. Van, aki a fahordós érlelés megszállott kutatója (*Csendes – Dül, 2016*), mások pálinkaversenyeket szerveznek (16), bírálóként tevékenykednek, vagy saját szakterületükön munkálkodva részt vesznek az oktatásban is.

A különféle **érlelt** (például a gyümölcs saját fájából készült hordóban) és **ágyas** pálinkák tovább bővíthetik a pálinka kínálatot, ezáltal újabb fogyasztók nyerhetők meg.

A fogyasztói szokások eltérhetnek, egyesek a kisüsti, mások az egylépcsős módszerrel készült párlatokat kedvelik jobban. Jelenleg az üvegeken **nem tüntetik fel, hogy milyen technológiával készült a termék**, pedig aki már tudja, hogy milyen szeret, eszerint választhatna (*Sipos, 2018*).

Torbágyi-Novák (1948) szerint a világsikert a **külföldről érkező turisták** hozhatják meg, terjesztve a magyar pálinka híret saját nemzetükben. Balázs Géza nyelvész, néprajzkutató 2008-ban már használta a pálinkaturizmus kifejezést (*Balázs, 2008*). Doktori értekezésében *Kopcsay László* szintén ebben az évben használta a fogalmat, azonban „*még nem létező lehetséges piaci vonzerő*”-ként beszélt róla. *Szőllősi Edit* pálinkamester 2016-ban úgy vélekedett, hogy még nem beszélhetünk szervezett pálinkaturizmusról, csak egymástól elszigetelt kezdeményezések léteznek. Abban a szerzők egyetértének, hogy különösen azokon a vidékeken van realitása a pálinkaturizmus megteremtésének, ahol a hagyományos italkultúra a pálinkához kötődik.

Totth et al. (2018) mélyinterjú felmérései alapján a pálinkafogyasztók körében a házi pálinka népszerűsége rendkívüli. Ezt erősíti meg *Kasza et al. (2018)* is. A szerzők a **minőség hangsúlyozására** irányuló marketingtevékenységet tartanak szükségesnek. Manapság a fogyasztókultúra átalakulásával, az igények növekedésével egyre inkább fontossá válik a jó minőségű termékek vásárlása (*Vass, 2008*). Mivel a magas minőségi színvonal a márkák kommunikációjának szerves részét képezi, ezért ez egyre kevésbé alkalmas a megkülönböztetésre. Hasonló ehhez a minőségi alapanyagok, a sokéves szakértelem, az előállítási eljárás, valamint a tradicionális elemek kommunikációja (*Kláben, 2012*).

A **Pálinkavédjegy** garancia arra, hogy a matricával ellátott palackokban laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatokkal ellenőrzött minőségű tételből származó pálinka van. Jelenleg 13 kereskedelmi szeszfőzde több terméke rendelkezik védjeggyel. (Ez mindössze kb. 10%-a az üzemeknek!) Megjelenését tekintve a pálinkavédjegy-címke egyedi sorszámmal rendelkező, egy adott formában és színben megjelenő, ragasztható védjegycímke. (17; *Martin, 2012*)



4. ábra: A pálinkavédjegy. The pálinka trademark.
Forrás: I8.

2014-ben a Vidékfejlesztési Minisztérium kiadta a **Pálinkakiválóságok** Könyvét. A kiadványba azok a párlatok kerültek, melyek műszeres analitikai vizsgálaton megfelelték, majd érzékszervi bírálat alapján is legalább ezüstérmesnek számítanak. Az elfogultságot megelőzendő, nem vehettek részt a kereskedelmi pálinkafőzésben érdekelt személyek a bírálaton. Két kategóriát különítenek el: pálinkakiválóság és top pálinkakiválóság. Előbbi kategóriába azok a tételek tartoznak, amelyek hibamentesek, aromatikájuk tiszta, a készítés módjára jellemző illat- és ízjegyekkel. Utóbbi kategóriába a csúcsmínőségű tételeket sorolják.



5. ábra: Pálinka-kiválóság címke. Pálinka excellency label.

Forrás: I9.

A fentebb említett pálinkavédjegy, illetve pálinkakiválóság címkék mellett a gyártók számos egyéb címkét alkalmazhatnak (pl.: HÍR védjegy címke, pálinkaversenyeken elért minősítések stb.). Fontos azonban megjegyezni, hogy sok ilyen címke alkalmazása a termék csomagolásán a fogyasztói bizalom vesztésével járhat. Ezt a jelenséget a szakma szerencsére felismerte, így a legtöbb palackon általában nem alkalmaznak többet 2 minősítő címkénél.

Kevés főzde vesz részt **pálinkaversenyeken**. Varga (2008) szerint a versenyeket egy olcsó, de hatékony minőségbiztosításnak lehet tekinteni.

Az Európai Unió jól ellátott gyümölcs piacán egyre jobban nő a **földrajzi eredetvédelem** szerepe. A definiált földrajzi márkanevben a vásárlók jobban bíznak, garanciát látnak az egyedi termelésben, ellentétben a tömegtermeléssel. A földrajzi eredet nem új keletű fogalom a gyümölcstermesztés történetében, hiszen évszázadokra visszamenőleg léteztek gyümölcstermő tájak és gyümölcstermelési körzetek. Magyarország a pálinka kategóriában az 1. táblázat szerinti eredetvédett termékekkel rendelkezik.

1. táblázat: Földrajzi eredetvédett pálinkafajták. Geographicaly protected pálinkas.

Megnevezés	Oltalomba vétel ideje
Kecskeméti barackpálinka	2000
Szabolcsi almapálinka	2000
Szatmári szilvapálinka	2000
Békési szilvapálinka	2001
Gönci barackpálinka	2003
Újfehértói meggypálinka	2007

Göcseji körte pálinka*	2008
Pannonhalmi törköly pálinka*	2009
Nagykunsági birspálinka*	2016
Nagykunsági szilvapálinka*	2016
Vasi vadkörte pálinka*	2017
Homokháti őszibarack pálinka*	2018
Nagykőrűi cseresznyepálinka*	2018

*nemzeti oltalom alatt álló termékek.

Forrás: Saját szerkesztés, a *Török, 2011* és *Kielmayer – Szöllősi, 2018* által közzétett adatok alapján

3. Következtetések, javaslatok

Az előállítás helye szerint három eset különböztethető meg, az előállított mennyiség szerint csökkenő sorrendben: bérfőzés, magánfőzés (becslések alapján) és kereskedelmi főzés. A magánfőzéssel szemben liberálisabb követelményeket támasztottak, míg a másik két forma szigorú, különböző szervezetek ellenőrzése alatt áll (NAV, ÁNTSZ, NÉBIH, stb.).

A magánfőzés, közel egy évszázados tiltás után 2010-től újra engedélyezett, kezdetben adómentes, 2015. évtől már adóköteles tevékenységként. A tevékenység jogszabályi háttere már több alkalommal módosult, ugyanakkor ennek ellenére is átláthatatlan. Vélhetően számuk illegálisan a bejelentett többszöröse is lehet, az adóelkerülés melletti előállításnak pedig az államháztartás mellett az üzemek is kárát láthatják. A jogszabályi környezet változása a jövőben is várható, azonban az adómentesség újbóli bevezetése – az uniós tagállamok egyetértésének hiányában – valószínűtlen.

A bérfőzdék száma az utóbbi évtizedekben jelentősen csökkent, a kereskedelmi főzdeké a pálinka reneszánszának, illetve a pályázati forrásoknak köszönhetően gyarapodott. Az előállított mennyiség tekintetében a bérfőzdek forgalma az utóbbi években stabilizálódni látszik, a kereskedelmi pálínkák forgalma nő. Kérdéses, hogy a piaci lehetőségek korlátai miatt, hány főzde marad életképes a közeljövőben.

A pálínkaágazatot érintő problémák közül kiemelendő a feketepiac, egészségügyi kockázata miatt is. 2019 januárjától az egyébként is prémium árszínvonalú pálínkát népegészségügyi termékadó is terheli. A forgalomba hozatal előtti műszeres analitikai vizsgálat kötelezővé tétele javíthatná a fogyasztók megítélését. Az ágazat problémáinak megoldásához elkerülhetetlen lenne a szakmai összefogás, illetve az állami szerepvállalás. Javasolom a több, mint tíz éve ígért, de meg nem valósult nemzeti pálínkastratégia kidolgozását, valamint a népegészségügyi termékadó pálínka forgalomra való hatásának elemzését követően annak felülvizsgálatát.

A földrajzi eredetvédett pálínkák köre folyamatosan bővül, mely a vásárlói bizalom fontos eszköze lehet. A gyártók számára javasolható a részvétel a Pálínkakiválóság programban, illetve a Pálínkavédjegy rendszerben, ezáltal is biztosítva az önellenőrzést, illetve marketinget. A pálínka csomagolásán fel kellene tüntetni a készítési technológiát, ezáltal segítve a fogyasztókat a döntésben. A pálínkaturizmus még nem szerves része a turisztikai desztinációknak, kialakítását támogatni szükséges.

Összefoglalás

A lepárlásnak több évszázados hagyományai vannak. A pálínka hungarikum termék, kizárólag kereskedelmi főzdekben készülhet. Magyarországon lehetőség van bérfőzésre, illetve magánfőzésre is, az így készült termék azonban csak a párlat megnevezést viselheti és nem kerülhet forgalomba. A fogyasztók sok esetben jobban kedvelik a házi pálínkát, melyben az ár is fontos szerepet játszhat. Ez a termék sok esetben kétes minőségű, így a cél a fogyasztók orientálása lenne a tényleges pálínkák felé.

2010 szeptemberében a kormány egy törvénymódosítás révén olyan intézkedést hozott, amellyel a bérfőzés adókulcsát 0%-ra módosította, illetve engedélyezte a korábban nem létező magánfőzést, adómentesség mellett. A bő négyévnyi adómentes időszak alatt megnőtt a bérfőzdek száma, valamint fellendült azok forgalma. A magánfőzés intézményrendszere a többször módosított szabályozás ellenére is átláthatatlan, valamint számos esetben kétes minőségű párlat lehet a végeredménye. Felmérésre került az államháztartás kiesett jövedéki adóbevétele. A pálinkafőzés adómentességéből származó költségvetési hiány 4 és ¼ év alatt 52,1 milliárd forint. A mélyinterjúk tapasztalatai alapján az adófizetési kötelezettség visszaállításával a bérfőzdek forgalma drasztikusan visszaesett, míg a kereskedelmi főzdeké fellendült.

Az ágazatnak számos megoldandó problémával kell szembenéznie, melynek megoldásában szükséges az állami szerepvállalás és a szakmai összefogás, továbbá a jogszabályi környezet felülvizsgálata, szükség esetén módosítása.

A pálinkavásárlók döntését napjainkban már számos marketingeszközzel segítik. Ilyen például a pálinkavédjegy, mely az ellenőrzött minőséget garantálja. Pozitív kezdeményezések a pálinkaversenyek díjazott tételeit és gyártóikat bemutató kiadványok, mint például a Pálinkakiválóságok könyve. A pálinkaturizmus alapjainak megteremtése segíthetne a külföldi turistákkal megismertetni első számú hungarikumunkat, ezáltal exportképesebbé téve azt.

Irodalomjegyzék

Anghel, R. (2003): Informal economy in communism and postcommunism. Apples and palinka in a northern village of Transylvania. 203-223 p. Renegotiating Socio-Cultural Identities in the Post-Socialist Eastern Europe. Faculty of European Studies, Babes-Bolyai University, Cluj. 28th-30th June, 2003.

Bakos J. (2010): A Zsindelyes Pálinka német piacra történő bevezetési lehetőségének vizsgálata. Szakdolgozat. Budapesti Corvinus Egyetem, 64 p.

Balázs G. (1998): A magyar pálinka. Aula Kiadó Kft., Budapest. 167 p.

Balázs G. (2008): A magyar pálinka folklórja és névkincse. In: A vörös postakocsi. 2008/tavaszi p. 23-32

Bánvölgyi Sz. – Galambos I. – Márki E. – Vatai Gy. (2013): A pálinkakészítés műveletei és berendezései. Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest, p. 107-114.

Békési Z. – Csarnai E. (2010): Házi pálinkafőzés. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 157 p.

Bihari T. (2014): Financális gondok a pálinkából https://nepszava.hu/1016895_financialis-gondok-a-palinkabol 2019.12.13.

Börcsök V. (1979): Adatok a pálinkafőzéshez és a pálinka fogyasztásához Szegeden és környékén. 95-112 o. In: Trogmayer O. (szerk, 1980): A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1978-79/1. Szegedi Nyomda, Szeged 459 p.

Csendes Zs. – Dúl U. (2016): „Fából koronát”. 177-217.o. In: Takács L. (szerk., 2016): Quintessence – a pálinka világa 2016. Ongai Kulturális Egyesület, Onga. 253 p.

Engny B. (2019): Pálinkát külföldre! A pálinka külpiaci bevezetésének problematikája a Panyolai Szilvórium Zrt. példáján. Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest, 90 p.

Faragó J. (2016): Pálinkatúra. Alinea Kiadó, Budapest, 208 p.

Földes B. (1885): Magyarország statisztikája összehasonlítva egyéb államokkal, különös tekintettel Ausztriára. Eggenberger-féle könyvkereskedés. Budapest. 404 p.

Harcza I. M. (2018): A pálinkafőzés gazdasági hatásai. Gazdálkodás- és szervezéstudományi elemzések, javaslatok. PhD értekezés, Debrecen, 157 p.

- Ignác T. J. (2015): Hármaskörös Pálinka Manufaktúra Reklámkampány 2015. Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék 41 p.
- Jakubász T. (2019): Egyre népszerűbb az otthoni pálinkafőzés. Magyar Idők, 2019.01.30. <https://www.magyaridok.hu/gazdasag/sok-helyen-rotyogott-a-gyumolcs-volt-keletje-tavaly-a-palinkanak-3900092/> 2019.12.12.
- Jónás J. (2006): Mesterpálinkák, pálinkamesterek. Korona Kiadó Kft. Budapest. 235 p.
- Kádár K. – Timár K. (2008): “-S ezt a rengeteg pálinkát ki issza meg? -Há én, s te.” Társadalomnéprajz dolgozat a pálinka társadalomformáló hatásairól, valamint az ebben betöltött szerepekről. XI. Erdélyi Tudományos Diákköri Konferencia. Kolozsvár, 2008. május 23-24.
- Kassai Zs. – Káposzta J. – Ritter K. – Dávid L. – Nagy H. – Farkas T. (2016): The territorial significance of food hungaricums: the case of pálinka. In: Romanian Journal of Regional Science. Vol 10. No. 2., pp. 64-84.
- Kasza Gy. – Szabó-Bódi B. – Szakos D. – Szegedyné Fricz Á. (2018): Pálinka: fogyasztói ismeretek, preferenciák, fogyasztási szokások, marketing lehetőségek. „Hungarikumok: múltunk és jövőnk” I. Országos Pálinkakonferencia. Budapesti Gazdasági Egyetem. 2018. november 14.
- Kekesz L. (1955): Gyümölcspálinkafőzés. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 98 p.
- Keller M. (szerk, 1977): Borpárlat és gyümölcspálinka. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest. 210 p.
- Kielmayer K. – Szöllősi E. (eds). Pálinkakiválóságok könyve 2018. Agrárminisztérium, Bp. 148 p.
- Klában T. (2012): A pálinkagyártók marketingkommunikációs stratégiái. A kereskedelmi főzdek márkaépítési és kommunikációs tevékenységének elemzése. Budapesti Gazdasági Főiskola. Budapest. 89 p.
- Kmetty Gy. (1965): Gyümölcsszeszipari kézikönyv. Műszaki Könyvkiadó, Budapest. 269 p.
- Kohut Z. (2018): Lehet-e világsiker a magyar pálinka? Agrárágazat, 2018.12.24 <https://agraragazat.hu/hir/lehet-e-vilagsiker-magyar-palinka> 2019.12.03.
- Kopcsay L. (2008): A területileg differenciált italkultúra szerepe a magyar turizmusban. Doktori (PhD) értekezés, Pécsi Tudományegyetem. link: old.foldrajz.ttk.pte.hu/phd/phdkoord/nv/disszert/disszertacio_kopcsay_nv.pdf
- Lippmann, E. O. (1906): Abhandlungen und Vorträge zur Geschichte der Naturwissenschaft. 1. Bd. Leipzig, pp. 203–215.
- Marik S. (szerk, 1997): Ahol a gyümölcs lelkét itallá varázsolják. Ardlea Kiadó, Nyíregyháza. 116 p.
- Martin A. (2012): Pálinka védjegy megfelelőségtanúsító rendszer működési szabályzata. http://www.palinkavedjegy.hu/documents/szabalyzat_palinkavedjegy_2012_04_10.pdf 2019.12.13.
- Osztróvszky A. (1943): Ipari likörgyártás. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest, 207 p.
- Panyik G. – Béli G. (2008), Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest. 112 p.
- Remete Farkas L. (2017): Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XII. kötet). Kézirat, Budapest. 43 p.
- Réthy S. (1958): A gyümölcsszeszipar távlati fejlesztése. In: Szeszipar. 1958. március. p. 168-173.
- Rigó N. (2016): Bérfőzés keretében előállított pálinka adóztatása és a gazdaság szereplőire gyakorolt hatásai. Miskolci Egyetem Állam- és Jogtudományi Kar, Miskolc. 60 p.
- Sipos E. (2018): A (tiszteletbeli) pálinkamesternő <http://www.borsmenta.hu/beszeltunk/a-tiszteletbeli-palinkamesterno> 2019.11.17.

- Sólyom L. (1986): Pálinkafőzés Kézikönyv kisüzemek számára. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Soós I. – Rakesányi L. (1948): Borpárlat és pálinkafőzés. Máté Ernő könyvnyomdája, Budapest, 191 p.
- Torbágyi-Novák L. (1948): Az égetett szeszesitalok gyártása, vizsgálata és minősítése. Hernádi Árpád adó-, illetékügyi és közigazgatási szakkönyvkiadó, Budapest, 573 p.
- Totth G. – Zarándné Vámosi K. – Mezőné Oravecz T. (2018): A pálinka pozitív élettani hatásai a fogyasztói percepciók tükrében. In: Józsa L. – Korcsmáros E. – Seres Huszárik E. (szerk.) (2018): A hatékony marketing. EMOK 2018 Nemzetközi Tudományos Konferencia konferenciakötete. Selye János Egyetem: Komárom. ISBN: 978-80-8122-2. 839-846. p
- Török Á. (2011): Az eredetvédelem jelentősége a magyar pálinka ágazatban. LIV. Georgikon napok. p. 505-511
- Varga G. G. (2008): Mit érnek az érmekek? In: Pálinkavilág I. évf. 2. szám, 2008 október, 7-9 p.
- Vass M. (2008): Gyógyszer és valuta. Az oroszhegyi szilvapálinka. ÖRÖKSÉGÜNK II. évfolyam (2008) 4. szám 12-13. p.
- Zsótér B. – Molnár A. (2015): A pálinka előállításával kapcsolatos jogszabályváltozások (2010) – előállítási feltételek, adózási kötelezettségek – hatásainak vizsgálata a gyakorlatban. In: Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok, (2015) X. évfolyam, 2. szám, pp. 35-52.
- I1: <https://demokrata.hu/magyarorszag/szabadsagot-a-palinkanak-78540/> 2019.10.11.
- I2: https://www.palinkafozes.com/hirek/20190527_palinka-szabadsagharc-2019 2019.10.09.
- I3: <https://www.nak.hu/szolgáltatások/praktikus-információk/elelmiszeripari-hirlevel/2017/1174-nak-elip-hirlevel-februar/file> 2019.10.09.
- I4: <https://www.palinkanemzetitanacs.hu/hu/aktualitasok/42> 2019.10.11.
- I5: https://www.palinkafozes.com/hirek/20160720_meg-az-iden-megkezdo-dhet-nemzeti-palinkastrategia-kidolgozasa 2019.10.11.
- I6: <https://www.foodandwine.hu/2018/04/19/palinka-a-balaton-open-palinkaverseny-eredmenyei/> 2019.11.02.
- I7: <http://hu.wessling-group.com/hu/szolgáltatások/termekmegfeleloseg/palinkavedjegy/> 2019.11.10.
- I8: <http://www.origo.hu/tafelpicc/hirdetes/20121122-palinkavedjeggyel-a-garantalt-minosegert.html> 2019.11.13.
- I9: <https://szicsekpalinka.co.uk/palinka-promotion-and-the-national-palinka-excellence-program/>
- I10: https://www.palinkafozes.com/hirek/20111003_tizezren-foznek-palinkatotthon