

SZAKDOLGOZAT

Dr. Kéméni Konrád

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési
szak

A szeszesitalok előállítására vonatkozó Európai Uniós
és hazai szabályozások hatásai

Belső konzulens: Dr. habil. Temesi Ágoston
egyetemi docens

Belső konzulens
intézete/tanszéke: Agrár- és Élelmiszeripari
Gazdaságtan Intézet, Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Külső konzulens: Dr. Berki Zolna
ügyvéd

Készítette: Dr. Kéméndi Konrád

Budapest

2024

***Magyar Agrár- és Élelmiszertudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: **Pálinkamester szakmérnök/szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak**

Szakedolgozat készítés helye: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Hallgató: **Dr. Kéméndi Konrád**

A szakedolgozat címe: **A szeszesitalok előállítására vonatkozó Európai Unió és hazai szabályozások hatásai.**

Belső konzulens: Dr. habil Temesi Ágoston egyetemi docens

Külső konzulens: Dr. Berki Zolna ügyvéd

Beadás dátuma: 2024.

Dr. Fehér Orsolya
szakedolgozat készítés helyének vezetője

Dr. habil Temesi Ágoston
belső konzulens/szakfelelős

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS.....	5
2. AZ EURÓPAI UNIÓ TÖRTÉNETÉRŐL RÖVIDEN.....	7
3. A DASSONVILLE ÉS A CASSIS DE DIJON ÜGY.....	11
4. AZ EURÓPAI UNIÓ ALKOHOL TERMÉKEKRE VONATKOZÓ HATÁLYOS SZABÁLYOZÁSA.....	14
5. A HATÁLYOS HAZAI SZABÁLYOZÁS.....	19
6. A HAZAI SZABÁLYOZÁS HÁTULÜTŐI, HIÁNYOSSÁGAI.....	22
7. ÖSSZEGZÉS.....	28
8. IRODALMI HIVATKOZÁS.....	30

Bevezetés:

2016 őszén költöztem családommal jelenlegi lakóhelyemre, egy Pécs melletti faluba. A lakóhelyünkül választott ingatlan udvarán már akkor is szép számmal álltak különböző gyümölcsfák, köztük cseresznye, meggy, alma és körtefák. A gyümölcsök hasznosításának körében szinte azonnal felmerült bennem a pálinkakészítés lehetősége. Így aztán kicsit utánajárva a jogszabályi környezetnek hamarosan megvásároltam első lepárló berendezésemet. Az első alapanyagok cefrőzéséhez, a lepárláshoz, mint talán oly sokan mások a családon belüli idősebb férfiaktól kértem segítséget, akikről tudtam, hogy foglalkoznak pálinkakészítéssel. Az már nagyon hamar világossá vált számomra, hogy jó minőségű, ép és érett gyümölcsökből érdemes csak pálinkát főzni. Ennek ellenére az első eredményeim nem okoztak felbecsülhetetlenül nagy örömet. Értelemszerűen a pálinka minősége annak ellenére, hogy igyekeztem minél jobban utána olvasni a kérdéskörnek, bőven hagyott kívánnivalót maga után. Rá kellett ébrednem arra, hogy bár az általános közfelfogás szerint Magyarországon "mindenki tud pálinkát főzni" - ahogy a focihoz is mindenki ért - azonban pálinka és pálinka között óriási különbségek vannak, melyek alapvetően a cefréléssel, lepárlással összefüggő műveletekre, azok során elkövetett hibákra vezethetők vissza.

Így aztán, mert szerettem volna jó, finom pálinkákat készíteni, elhatároztam, hogy jogász alapvégzettségem ellenére jelentkezem a képzésre és igenis megtanulom a jó pálinka készítésének mikéntjét. A képzésre járva egyre inkább erősödött bennem az a szemlélet, érzés, hogy a korábban tett kijelentés, miszerint mindenki tud pálinkát főzni, meglehetősen téves. Persze az igaz, hogy valamilyen alkohol tartalmú italt mindenki képes otthon készíteni, a végeredmény azonban aligha lesz a szó nemes értelmében vett pálinkának nevezhető ital. Érdekes volt megtapasztalni a képzés keretében azt, hogy a pálinka üzlet szereplői milyen viszonyban vannak egymással, bepillantást nyerni abba, hogy miért ilyen csekély a jó, minőségi pálinka ismertsége még itthon is.

Jogászként ezt követően már adódott a kérdés, hogy a pálinka vonatkozásában kialakult helyzetnek mennyiben lehet vajon oka maga a jogi szabályozási környezet, vagy esetlegesen az okokat valahol máshol kell-e keresni. A pálinka minőségének javításához, a pálinka ismertségének elterjesztéséhez a magam részéről akár a cefrélési ismeretek, akár a lepárlási-, érlelési folyamatok elemzése, értékelése kapcsán nem tudok hozzájárulni, számtalan ahhoz

nálam sokkal jobban értő szakemberrel találkoztam már csak e rövid képzés alatt is. Viszont arra mertem vállalkozni, hogy áttekintsem a hazai és Európai Unió jogi szabályozás releváns aktusait, megpróbálva ezzel egy kicsit segíteni annak a kérdésnek az eldöntését, hogy a hiba, hiányosság a jogi környezetben érhető-e tetten vagy sem. Ezáltal reményeim szerint elősegítve azt, hogy valóban ott keressük majd a pálinka helyének, helyzetének javítása lehetőségeit, ahol az valóban akadályokba ütközik.

Első körben dolgozatomban lévén, hogy Magyarország az Európai Unió tagja, röviden áttekintem az Európai Unió létrejöttének okait, fejlődését. Két szeszes italommal összefüggő jogeset kapcsán mutatnám be az alapszerződésekben lefektetett alapelveknek az Európai Unió Bírósága által történő védelmét, értelmezését. A dolgozatban természetesen nem lehet eltekinteni az Európai Unió szeszes italokkal kapcsolatos hatályos rendelkezéseinek ismertetésétől. Végezetül nem mellőzhető a hazai szabályozás áttekintése, az azzal kapcsolatosan estelegesen felmerülő hiányosságok, visszasságok feltárása, értékelése.

Az Európai Unió történetéről röviden:

Az európai egység gondolatát, annak filozófiai és politikai előzményeit követően véglegesen a XX. század második fele érlelte meg. Majd a kiépített, kialakult intézményrendszer további fejlődése, alakulása teremtette meg a lehetőséget a jelenleg létező európai integrációs intézmények kialakulása és kiépülése előtt. Nem lehet mellőzni azonban annak a rögzítését, hogy az együttműködés alapját a gazdasági együttműködés jelenti, képezi, a döntési mechanizmus (egyhangúság követelménye) is ennek megfelelően lett kialakítva, tudatosan kerülve annak a lehetőségnek a biztosítását, hogy a többség akár olyan helyzetet is elő állíthasson, melynek eredményeként egy konkrét döntés, vagy intézkedés következtében valamely tagállamot gazdasági szempontból kizárólag hátrányok érhetik.

A II. világháború gazdasági és minden egyéb értelemben vett pusztítása és ennek következtében az európai országok jelentős részének többek között gazdasági értelemben is vett kimerülése, elszegényedése ráébresztette az országok vezetőit arra, hogy Európa a háborút követő helyzetből csak akkor képes tartósan kilábalni, ha a gazdasági újjáépítés mellé tartós béke is társul. Ez az, ami garantálhatja Európa lakosainak jólétét és az országok hosszú távú fejlődését.

Ennek érdekében kidolgozták az Európai gazdasági-politikai egyesülés, közelítés lépéseit, amelyre alapozva elkezdték, megvalósították az európai integrációs folyamatot. A folyamat élharcosai kezdetben elsősorban francia és német politikusok voltak.

A II. világháborút lezáró békekötés ötödik évfordulóján, 1950. május 9. napján a Schuman-nyilatkozattal vált lehetővé az, hogy több kísérletet követően 1951-ben hat nyugat-európai ország (Belgium, Hollandia, Luxemburg, Olaszország, Franciaország és az NSZK) Párizsban létrehozza az első európai integrációs szervezetet, az Európai Szén- és Acélközösséget (ESZAK).

Az ESZAK elsődleges célja az volt, hogy a hadiipar szempontjából kiemelt jelentőséggel bíró széntermelést és acélipart egy új, a tagállamoktól független, szupranacionális (nemzetek feletti) szervezetre bizzák. A tagállamok ebben látták annak a biztosítékát, hogy egy újabb háború ne törjön ki Európában. Ráadásul ezzel egyidejűleg biztosították az ágazat fejlődésének

lehetőségét is. Közép-Európa keleti országai (beleértve Magyarországot is), valamint Kelet-Európa egésze az 1990-es évekig el volt zárva az ESZAK-hoz való csatlakozás lehetőségétől.

Az ESZAK működőképességét látva az alapító tagállamok 1957-ben Rómában újabb két közösséget hoztak létre, az Európai Gazdasági Közösséget (EGK), valamint az Európai Atomenergia-közösséget (Euratom). Az ezeket a közösségeket létrehozó szerződéseket nevezzük Római szerződésnek. Az Európai Gazdasági Közösség képezi a gerincét a további, mélyebb európai gazdasági-politikai integrációnak, míg az Európai Atomenergia-közösség az atomenergia biztonságos és békés célú felhasználása érdekében jött létre. Tekintettel arra, hogy az integrációs folyamat működőképesnek bizonyult, az alapító tagállamokon kívüli európai országok is sorozatosan jelezték azon szándékukat, hogy szeretnének a szervezetekhez csatlakozni.

Ennek eredményeként 1973-ban az Egyesült Királyság, Írország, valamint Dánia, 1981-ben Görögország, 1986-ban Spanyolország és Portugália csatlakozott a közösségekhez. Az 1980-as évek végén, 1990-es évek elején közép- és Kelet-Európa országaiban lezajlott változások újabb kihívást jelentettek az Európai Közösségeknek, melynek eredményeként az ekkor már részes tagállamok átgondolták az európai integráció helyzetét, várható jövőjét.

Ennek eredményeként a tagállamok az 1992. évi Maastrichti Szerződéssel létrehozták az Európai Uniót, és egyúttal módosították a Római Szerződést is. 1995-ben immáron az Európai Unióhoz csatlakozott Svédország, Finnország és Ausztria. 2004. május 1. napján minden addiginál nagyobb bővülésénél több, összesen tíz ország (Magyarország, Csehország, Szlovákia, Lengyelország, Szlovénia, Málta, Ciprus, Észtország, Lettország, Litvánia) csatlakozott az Európai Unióhoz.

2007-ben történt meg az Európai Unió eddigi utolsó bővülése, amikor Románia és Bulgária is csatlakozott a szervezethez.

A kezdeti 6-ról így már 27-re nőtt a tagállamok száma, ami szükségszerűen újabb átgondolásra készítette a tagállamokat az alapszerződéseket tekintve. Ezeket, a jelenleg az Európai Unió alapvető szabályait tartalmazó módosításokat 2007-ben fogadták el a Lisszaboni Szerződéssel.

1993 - 2009 között az Európai Unió három ún. pillérre épülve működött. Az első pillér szupranacionális (nemzetek feletti) elven szerveződött, és lényegét tekintve ez az Európai Közösségeket jelentette. A második pillér a Közös Kül- és Biztonságpolitikát, míg a szintén klasszikus államközi felépítésű harmadik pillér a Bel- és Igazságügyi Együttműködés, 1999-től a Büntetőügyekben folytatott Rendőrségi és Igazságszolgáltatási Együttműködés ügyeit takarta.

A Lisszaboni Szerződés – többek között – megszüntette az Európai Unió addigi pillérrendszerét, és az EU-t jogi személylé tette.

Az Európai Uniónak jelenleg is hét intézménye van, melyek a következők:

1. Európai Parlament,
2. Európai Tanács,
3. Tanács (Miniszterek Tanácsa),
4. Európai Bizottság,
5. Európai Unió Bírósága,
6. Európai Központi Bank,
7. Számvevőszék.

Dolgozatom szempontjából jelentősége az Európai Unió Bíróságának van, így ennek bemutatására szorítkozom.

Az Európai Unió Bírósága a Bíróságból, a Törvényszékből és az ún. különös hatáskörű törvényszékekből áll, székhelye Luxembourgban van.

Különleges hatáskörű törvényszékből jelenleg egy létezik állandóan, amelyik az uniós alkalmazottak „munkaügyi” vitáival foglalkozik.

A Bíróság tagállamonként egy-egy, a Törvényszék tagállamonként legalább egy (jelenleg 27) bíróból áll. A Bíróság munkáját nyolc főtanácsnok segíti. A bírákat és a főtanácsnokokat a tagállamok kormányai nevezik ki közös megegyezéssel hatéves időtartamra, de megbízatásuk megújítható.

A bíróság legfontosabb feladata a jog tiszteletben tartásának biztosítása az alapszerződések értelmezése és alkalmazása során. Az Európai Unió Bírósága dönt a keresettel elé terjesztett

ügyekben. Keresetet a tagállamok, az intézmények, illetve természetes és jogi személyek nyújthatnak be meghatározott esetekben. (Bóka 2019.) Az Európai Unió alapját képezi, illetve a tagállamok közötti együttműködés egyik legfontosabb követelménye az áruk, szolgáltatások, tőke és személyek szabad áramlásának biztosítása, a belső határok lebontása. Ennek keretében a tagállamoknak tartózkodni kell minden olyan intézkedéstől, mely ezeknek akadályát képezi.

Természetesen ezek az elvek azért nem annyira egyértelműen érvényesültek, különösen az együttműködés kezdetén, ezért a bíróságnak meghatározó részt kellett vállalnia az alapszerződések értelmezésében, különösen az áruk, szolgáltatások és tőke szabad mozgásának akadályát képező tagállami intézkedések megakadályozása, letörése tekintetében. A területen hozott alapvető döntések között kell megemlíteni az ún. Cassis de Dijon ügyet és az ún. Dasonville ügyet. Érdekességként lehet megemlíteni, hogy mindkét ügy szeszes italok forgalmazásával függött össze, mely már önmagában rámutat arra, hogy a szeszes italok forgalmazása, jelentős gazdasági tevékenység a közösségen belül is. Továbbá rámutat arra is, hogy ezen termékek tekintetében a tagállamok előszeretettel hoznak, hoztak olyan intézkedéseket, melyek ténylegesen akadályozták az áruk szabad kereskedelmét a tagállamok között.

A Dassonville ügy:

Az első mérföldkövet jelentő ügy az ún. Dassonville (8/74) ügy volt, melynek eredményeként a bíróság megalkotta a Dassonville -formulát, ami a későbbiekben is alapját képezte a további bírósági döntéseknek.

Az ügy alapját képező eljárás Belgiumban volt, ahol büntetőeljárást folytattak a hatóságok olyan kereskedőkkel szemben, akik rendszeresen vásároltak Franciaországban már szabad forgalomban hozott Scotch whisky-t, és ezeket anélkül importálták forgalmazási céllal Belgiumba, hogy rendelkeztek volna a brit vámhivatal által kiállított származási bizonyítvánnyal. Ezzel pedig megsértették a belga szabályokat, melyek szerint alkoholt kizárólag az áru előállítójától közvetlenül beszerzett eredetigazolással lehetett Belgiumban kereskedelmi forgalomba hozni. A kereskedő védekezése szerint az a kereskedő, aki Franciaországból, ott már szabad forgalomban lévő Scotch whiskyt kívánt Belgiumba importálni, a terméket közvetlenül az előállító országból behozó kereskedőhöz képest komoly nehézségek árán juthatott csak ilyen az áru előállítójától közvetlenül származó bizonyítványhoz. A tagállami bíróság előtt Dassonville így lényegét tekintve arra hivatkozott, hogy a belga hatósági előírás valójában a mennyiségi korlátozásokkal azonos hatású tagállami importkorlátozásnak minősül. A bíróság által eldöntendő kérdés az volt, hogy az alapszerződés értelmében vett mennyiségi korlátozással azonos hatású intézkedésnek minősül-e, ha egy nemzeti rendelkezés az exportáló ország kormánya által kiállított, az eredet-megjelöléshez való jogot igazoló hivatalos dokumentum hiányában megtiltja az eredetmegjelöléssel rendelkező áruk importját.

A Bíróság a kérdésre igennel válaszolt, és kifejtette, hogy amíg nem hoznak létre a fogyasztók számára a termékek eredetmegjelölésének valódiságát biztosító közösségi rendszert, egy tagállam csak bizonyos feltételekkel hozhat intézkedéseket a tisztességtelen gyakorlat megelőzésére e vonatkozásban. Ezen feltételek a következők:

- 1/ az intézkedések ésszerűek legyenek,
- 2/ a megkívánt intézkedésnek, bizonyítási eszköznek ne legyen a tagállamok közötti kereskedelmet akadályozó hatása,
- 3/ azok a tagállamok minden állampolgára számára hozzáférhetőek legyenek.

Ezen túlmenően az ítéletben a bíróság megalkotta a mennyiségi korlátozásokkal azonos hatású intézkedések első bírósági definícióját is, amely Dassonville-formulaként vált közismertté. Ennek lényege szerint a tagállamok minden olyan kereskedelmi szabályozását, amely közvetlenül vagy közvetve, ténylegesen vagy potenciálisan akadályozhatja a Közösségen belüli kereskedelmet, mennyiségi korlátozásokkal azonos hatású intézkedésnek kell tekinteni. (8/74 ügy)

A Cassis de Dijon ügy:

Ebben az ügyben 1979-ben (120/78) hozott a Bíróság ítéletet. A tényállás lényege szerint az alapeljárás felperese, egy német cég egy rakomány Franciaországból származó „cassis de Dijon”-t akart importálni Németországba, forgalomba hozatal céljából. A kereskedő az ehhez szükséges engedélyek beszerzése érdekében a megfelelő német hatósághoz fordult. A hatóság azonban a kereskedőt arról tájékoztatta, hogy nem elégséges alkoholtartalma miatt a termék Németországban nem hozható likőrként forgalomba. A német hatóság az elutasító döntést azzal indokolta, hogy a német szabályok szerint a gyümölcslikőrök – mint amilyen a „cassis de Dijon” is – forgalomba hozatalának feltétele, hogy annak alkoholtartalma legalább 25% legyen. Ezzel szemben a forgalomba hozni tervezett „cassis de Dijon” gyümölcslikőr (ami Franciaországban szabad forgalomban van) alkoholtartalma mindösszesen 15 és 20% között van. A hatósági határozatot megfellebbező kereskedő a német bíróság előtt folyt eljárásban arra hivatkozott, hogy ez a szabályozás ténylegesen a mennyiségi korlátozással azonos hatású intézkedés, amely ellentétes az alapszerződéssel. A kereskedő szerint a legalacsonyabb alkoholtartalom német jogszabályok által történő meghatározásának az az eredménye, hogy a más tagállamból származó, ismert szeszes italok nem hozhatók forgalomba Németországban és ezért e rendelkezés valójában és ténylegesen az áruk tagállamok közötti szabad mozgásának korlátozását jelenti.

A Bíróságnak ebben az ügyben arra a kérdésre kellett választ adnia, hogy a Dassonville-formula vonatkozik-e a jelen ügyben felmerült tagállami szabályozásra. A Bíróság az ítéletben azt állapította meg, hogy mennyiségi korlátozással azonos hatású intézkedésnek minősül az emberi fogyasztásra szánt szeszes italokra vonatkozó minimális alkoholtartalom megállapítása, amelyet egy tagállam jogszabályai írnak elő, amennyiben egy másik tagállamban jogszerűen előállított és forgalmazott szeszes ital behozataláról van szó.

A Bíróság ítélete kiterjesztette a tilalom hatályát nemcsak a diszkriminatív, de a megkülönböztetés nélkül bevezetett és alkalmazott tagállami intézkedésekre is. A Bíróság szerint tehát a tagállami szabályozások pusztán eltérése is magában hordozhatja a tagállamok közötti kereskedelem potenciális akadályát. Ezek a korlátozó hatású intézkedések csak akkor vannak összhangban a közösségi joggal, ha azokról a tagállam bizonyítani tudja, hogy valamelyik megengedhető korlátozás közé tartoznak. Az ítélet megalkotta az ún. „feltétlenül érvényesítendő követelmények” fogalmát is, mint a mennyiségi korlátozások és az azzal azonos hatású intézkedések tilalma alóli kivételek csoportját.

Az ítélet szerint ezek a kivételek lehetnek az adóellenőrzés hatékonyságát, a közegészség védelmét, a kereskedelmi ügyletek tisztességességét és a fogyasztóvédelmet érintő tagállami intézkedések. Továbbá feltétel azonban az e körbe tartozó tagállami intézkedések esetén is, hogy azok csak megkülönböztetés nélküliek lehetnek, továbbá meg kell felelniük az arányossági tesztnek és szükségességüket illetően a tagállamokat terheli a bizonyítási teher.

Ebben az ítéletben alkotta meg a Bíróság a kölcsönös elismerés elvét is, amelynek alapvető célja, hogy a nem harmonizált (Uniós jogi aktussal nem érintett) területeken is elősegítse az áruk szabad mozgását. A kölcsönös elismerés elve értelmében a tagállamok – az uniós jogi szabályozást nélkülöző, nem harmonizált területeken – kötelesek elismerni és tiszteletben tartani egymás nemzeti jogszabályait, és nem akadályozhatják vagy korlátozhatják az áruk szabad forgalmát az eltérő tagállami normákra hivatkozással. Másképp fogalmazva, amennyiben egy terméket valamely tagállamban jogszerűen állítottak elő és hoztak forgalomba, akkor azt az Unió egész területén szabadon forgalmazhatónak kell tekinteni, amennyiben nincs az adott területen uniós jogi szabályozás. (120/78 ügy)

Az Európai Unió alkohol termékekre vonatkozó hatályos szabályozása:

A szeszesitalok kereskedelme, forgalmazása az Európai Unióban is jelentős állami bevételeket generál. Ezen túlmenően az egyes tagállamok a saját, hazai terméküket sokszor kulturális téren is kiemelkedőnek tartják. Gondoljunk csak a franciák bor-, pezsgő fogyasztási-, gyártási hagyományaira, a németek sörkészítéssel kapcsolatos tradícióira stb. Éppen ezért nem lehet véletlen az sem, hogy a közös piac megteremtése, az áruk szabad mozgása felett örökdő bíróságnak az első ügyei között több is éppen szeszes italokkal volt összefüggésben.

A szeszes italok fogyasztásának, kereskedelmének jelenetőségét, a szeszes italok előállításának, követelményeinek országonként eltérő hagyományait, előírásait felismerve került sor a mai napon hatályos közösségi szabályozás megalkotására. Ez a szabályozás a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkohol tartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 2019/787 számú EU rendeletben ölt testet. Ezt a jogszabályt minden ezen a területen tevékenykedő személynek szükséges megismernie.

A rendelet értelemszerűen közvetlenül hatályos valamennyi tagállamban, azt nem kell a nemzeti jogba átültetni, harmonizálni, hiszen éppen az a célja, hogy valamennyi tagállamban ugyanazok a szabályok legyenek érvényesek. Egészen pontosan a tagállamok enyhébb szabályokat nem, de a rendeletben foglaltaknál szigorúbb előírásokat alkalmazhatnak saját szeszes italaikra vonatkozóan.

A rendelet a szeszes italok kapcsán sokrétű szabályozást tartalmaz. Kiterjed a szeszes italok meghatározására, leírására, megjelenítésére, jelölésére, földrajzi árujelzőkre. Célja között kiemelkedő szerepet kap a fogyasztóvédelem, a tájékoztatási aszimmetria felszámolása, a megtévesztő gyakorlatok megszüntetése, a piac átláthatóságának és a tisztességes verseny feltételeinek megteremtése. Ugyanakkor nyitva hagyja a lehetőséget az újítások, innovációk alkalmazása előtt, feltéve, hogy az a minőség javítását szolgálja, anélkül azonban, hogy az érintett szeszes ital hagyományos jellegét befolyásolná. A rendeletet az uniós piacon forgalmazott valamennyi szeszes italra alkalmazni kell, függetlenül attól, hogy azt valamelyik

tagállamban, vagy harmadik államban állították-e elő. Az unióban gyártott szeszes italok hírnevének megőrzése érdekében valamennyi kivitelre szánt termék esetében is alkalmazni kell a rendeletet.

A rendelet szabályozási köre eredményeként tehát előállhat az a helyzet, hogy az unió kívüli államban jogszerűen előállított és bizonyos névvel ellátott ital (pl. rum) az Európai Unió területén azon a néven nem lesz forgalomba hozható, mert a rendeletben foglalt, az adott szeszes italra vonatkozó szabályoknak nem felel meg. (Pl. a rum esetében, ha az utólagosan fűszerekkel van ízesítve). Ugyancsak előállhat az a helyzet, hogy az unió tagállama által előállított ital annak ellenére nem lesz megadott néven forgalmazható a harmadik államban, hogy a helyi előírásoknak megfelel, ugyanakkor a rendeletben foglaltaknak nem.

A rendelet a részletszabályokban meghatározza a szeszes ital fogalmát, melynek lényege abban ragadható meg, hogy emberi fogyasztásra szánt, különleges érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező, legalább 15 V/V % alkohol tartalmú, meghatározott eljárással (pl. lepárlás, kivonatolás) készült ital. Ugyancsak meghatározza a rendelet a szeszes ital előállítása, csomagolása során használt fogalmakat is (pl. keverés, elegyítés, látómező stb.), illetve előírásokat tartalmaz a különböző adatok (pl. érlelési idő) megjelenítésére is.

A rendelet magukat a szeszes italokat több kategóriába csoportosítva tartalmazza és szabályozza. Az ún. I. melléklet 1-14. pontjaiban szabályozott italokra vonatkozó általános szabályok szerint ezek:

- alkoholos erjesztéssel és lepárlással készülnek kizárólag a meghatározott nyersanyagból,
- nem tartalmazhatnak sem hígított sem hozzáadott alkoholt,
- nem ízesíthetők,
- kizárólag karamellel színezhethők,
- nem édesíthetők (kivéve a termék végső ízének lekerekítése érdekében),
- nem tartalmazhatnak egyéb járulékos anyagot az alkohol előállításához használt nyersanyagok egész, feldolgozatlan darajain kívül, melyeket elsősorban díszítésre szánnak.

A 15-44. pont szerinti szeszes italokra vonatkozó általános szabályok szerint ezek:

- az I. számú mellékletben felsorolt bármely mezőgazdasági nyersanyagból előállíthatók,
- tartalmazhatnak hozzáadott alkoholt,
- tartalmazhatnak aroma anyagokat,

- színezhető és
- édesíthető.

A rendelet részletes szabályokat tartalmaz a szeszes italok megjelölésére, különösen a földrajzi árujelzők használatára. Kiemelésre érdemes az a szabály, miszerint tilos a földrajzi jelzéseket használni az I. mellékletben foglalt vonatkozó kategória vagy a vonatkozó földrajzi jelzés követelményeit nem teljesítő bármely ital leírásában, megjelenítésén és jelölésén. Ez a tilalom azokra az esetekre is vonatkozik, amikor az ilyen előírt neveket vagy földrajzi jelzéseket olyan szavakkal vagy mondatokkal együtt alkalmazzák, mint a „hasonló”, „típusú”, „jellegű”, „készített”, „ízű” vagy bármely más hasonló kifejezéssel. A földrajzi árujelzőkkel kapcsolatosan fontos megemlíteni, hogy az ténylegesen nem az adott területen lévő vállalkozások érdekeit védi, hanem magát a terméket. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéseket ugyanis bármely olyan gazdasági szereplő használhatja, amely a vonatkozó termékleírásnak megfelelően készített szeszes italt forgalmaz. Ennek értelmében bármely tagállam bármely vállalkozása állíthat elő pálinkát, amennyiben ennek feltételeit teljesíti.

A rendelet végrehajtásának ellenőrzését a rendelet a tagállamokra bízta, a tagállamok felelősek a szeszes italok ellenőrzéséért. A rendelet kifejezetten felhatalmazza a tagállamokat arra, hogy - a saját területükön gyártott szeszes italokra és különösen a nyilvántartásban felsorolt földrajzi jelzésekre vagy az új földrajzi jelzések oltalmára vonatkozó minőségpolitika alkalmazása során - a gyártásra, a leírásra, a megjelenítésre és a jelölésre vonatkozóan a rendeletben foglaltaknál szigorúbb szabályokat is elfogadhatnak, feltéve, hogy az így elfogadott szabályok összeegyeztethetők az uniós joggal. Ugyanakkor a tagállamok nem tilthatják meg, illetve nem korlátozhatják a rendeletnek megfelelő, egyéb tagállamban vagy harmadik országban előállított szeszes italok behozatalát, értékesítését vagy fogyasztását.

A rendelet a már sokszor hivatkozott I. számú mellékletben sorra veszi a különböző szeszes italokat és meghatározza, hogy milyen eljárással, milyen anyagok hozzáadásával készült ital milyen néven (pl. rum, vodka, whisky stb.) hozható forgalomba. A pálinka szempontjából jelentősége az ún. 9. pontnak van, hiszen az tartalmazza annak leírását, hogy melyik szeszes ital nevezhető gyümölcsparlatnak. Nem lehet azonban eléggé hangsúlyozni, hogy szinte valamennyi szeszes italra (pl. whisky, rum, vodka, gin stb.) tartalmaz előírásokat a rendelet, így amennyiben valaki ilyen termék gyártását tervezi, úgy a későbbi bonyodalmak elkerülése

érdekében mindenképpen célszerű tanulmányozni a rendelet előírásait. Dolgozatomban csak a gyümölcspárlatokra vonatkozó szabályok részleteseb ismertetését tartom indokoltnak.

A rendelet szerint a gyümölcspárlatnak nevezhető szeszes italnak a következő feltételeket kell teljesíteni:

- kizárólag magos vagy mag nélküli friss és húsos gyümölcsök, többek között banán, vagy az ilyen gyümölcsökből, bogyótermésekből vagy zöldségekből készült must alkoholos erjesztésével és lepárlásával készítik;
- minden egyes lepárlás 86% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történik úgy, hogy a párlat a lepárolt nyersanyagokból nyert aromával és ízzel rendelkezzen;
- illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
- csonthéjas gyümölcsből készült párlat esetén a hidrogéncianid-tartalom nem haladja meg a 7 g/hl-t abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A gyümölcspárlatok maximális metanoltartalma 1000 g/hl lehet abszolút alkoholra vonatkoztatva, kivéve:

- alma (*Malus domestica* Borkh.),
- kajszibarack (*Prunus armeniaca* L.),
- szilva (*Prunus domestica* L.),
- szilva („quetsch”) (*Prunus domestica* L.),
- mirabellszilva (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.),
- őszibarack (*Prunus persica* (L.) Batsch),
- körte (*Pyrus communis* L.) a vilmoskörte (*Pyrus communis* L. cv „Williams”) kivételével,
- vadszeder (*Rubus* sect. *Rubus*),
- málna (*Rubus idaeus* L.), amelyek vonatkozásában a maximális metanoltartalom 1200 g/hl lehet abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- birsalma (*Cydonia oblonga* Mill.),
- borókabogyó (*Juniperus communis* L. vagy *Juniperus oxycedrus* L.),
- vilmoskörte (*Pyrus communis* L. cv „Williams”),
- fekete ribiszke (*Ribes nigrum* L.),
- piros ribiszke (*Ribes rubrum* L.),
- csipkebogyó (*Rosa canina* L.),
- fekete bodza (*Sambucus nigra* L.),
- madárberkenye (*Sorbus aucuparia* L.),

- kerti berkenye (*Sorbus domestica* L.),
- barkócaberkenye (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), amelyek vonatkozásában a maximális metanoltartalom 1 350 g/hl lehet abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A forgalomba hozott gyümölcs párlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék, és nem színezhető. Ettől eltérve a legalább egy éve fával érintkezve érlelt gyümölcs párlat színezőanyagként karamell használható.

Alkohol hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.

A gyümölcs párlat nem ízesíthető kivéve a végső íz lekerekítése érdekében történő édesítést. A végtermék azonban nem tartalmazhat literenként 18 gramm, invertcukorban kifejezett édesítőterméknél többet.

A „Williams” vagy „vilmoskörte” név csak az olyan körte párlat forgalomba hozatalához használható, amelyet kizárólag vilmoskörtéből készítettek.

Ha két vagy több gyümölcsöt, bogyótermést vagy zöldséget együtt pároltak, akkor a terméket a következő előírt néven kell forgalomba hozni:

- a kizárólag gyümölcs vagy bogyótermés vagy mindkettő lepárlásával előállított szeszes italok esetében „gyümölcs párlat”, vagy
- a kizárólag zöldségek lepárlásával előállított szeszes italok esetében „zöldség párlat”, vagy
- a gyümölcsök, bogyótermések és zöldségek együttes lepárlásával előállított szeszes italok esetében „zöldség- és gyümölcs párlat”.

Az előírt név kiegészíthető minden egyes felhasznált gyümölcs, bogyótermés vagy zöldség nevével, a felhasznált mennyiség szerinti csökkenő sorrendben.

A hatályos hazai szabályozás:

Magyarországon 2008. november 20. napján lett kihirdetve és ennek megfelelően 2008. december 05. napján lépett hatályba a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény, amely jogszabály tartalmazza azokat a legalapvetőbb szabályokat, melyek alapján egy szeszes italt pálinkának lehet nevezni.

A szabályozás értelmében pálinkának csak az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 9. pontjában meghatározott eljárással készített olyan gyümölcs párlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is - készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. (Pálinka tv.)

Törkölypálinkának csak az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 6. pontjában meghatározott eljárással készített olyan törköly párlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.

A törkölypálinka készítése során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel.

A pálinkát és a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színezní, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Amennyiben az előzőekben említett bármelyik feltétel nem teljesül, a termék nem nevezhető pálinkának, illetőleg törkölypálinkának.

A pálinka termék megnevezésében egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a gyümölcs nevét közvetlenül a pálinka szó követi. A különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak a különleges egyedi ízharmónia érdekében utólagos keveréssel előállított pálinka megnevezése gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni. (Pálinka tv.)

A különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajokat a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.

Különleges eljárásokkal készült pálinkák és törkölypálinkák megnevezése.

Kisüsti pálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő.

Érlelt pálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Ópálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a gyümölcspálinka, amelyet gyümölcsrel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Ágyas törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet Magyarországon termelt szőlővel vagy aszalt szőlővel együtt érleltek legalább 3 hónapig. 100 liter ágyas törkölypálinkához legalább 10 kg érett vagy legalább 5 kg aszalt szőlőt kell felhasználni. A szőlő fajtáját csak abban az

esetben kell feltüntetni a címkén, ha mind a pálinka alapjául szolgáló törköly, mind a gyümölcságy ugyanolyan fajtájú szőlő felhasználásával készült. A palack címkéjén a nettó pálinkamennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

A jogszabály előírásokat tartalmaz a Pálinka Nemzeti Tanácsra is.

Eszerint a Pálinka Nemzeti Tanács önkormányzattal és nyilvántartott tagsággal rendelkező köztestület, amely a pálinka előállításának, származásának, minőségének és földrajzi jelzés oltalmának egységes szabályozásához és annak végrehajtásához fűződő közös magyar érdek előmozdításával, a pálinka előállításával kapcsolatban az előállítók képviselőjével összefüggő, országos közfeladatokat lát el. (Pálinka tv.)

A törvény a Pálinka Nemzeti Tanács feladatává teszi azt is többek között, hogy a pálinka, mint nemzeti kincs megóvása érdekében kidolgozza a hosszú távú Nemzeti Pálinkastratégiát, kidolgozza és jóváhagyásra felterjeszti az illetékes miniszternek az éves, illetve többéves pálinkafejlesztési, valamint bel- és külpiazi marketingtervet, és nyomon követi annak megvalósítását, továbbá ennek érdekében együttműködik a szakmai szervezetekkel. (Pálinka tv.)

A hazai szabályozás hátulütői, hiányosságai:

Jómagam kedvtelésből foglalkozom pálinkafőzéssel, magánfőzőként. A pálinka vitán felül állóan Hungarikum, mindemellett ízében zamatában, illatában kiváló szeszes ital. Az ország jelentős erőforrásokat mozdított annak érdekében, hogy ezt a megjelölést (pálinka) kizárólag a hazai előállítású termékekre lehessen használni. Magánfőzőként belecsöppenne a gazdaság ezen szegmensébe meglepődve tapasztaltam, hogy mindennek ellenére a pálinkában rejlő lehetőségek kihasználása érdekében tulajdonképpen érdemi megvalósítás nem történik. A "pálinka üzlet" szereplői még rövidtávon sem tudnak/akarnak hatékonyan együttműködni, hosszútávú stratégiáról pedig álmodni sem lehet. A pálinkafőzésre vonatkozó szabályozások egyrészt hiányosak, másrészt néhol pedig túl szigorúak. Továbbá a szabályok betartását nem kellő következetességgel ellenőrzi és szankcionálja az állam.

Magyarországon a mai napon hatályos szabályozás szerint bárki főzhet pálinkát a magánfőzőkre vonatkozó szabályok szerint, akinek van saját gyümölcstermő területe. (Jöt.) A jogszabályok nem követelik meg, hogy a magánfőző csak saját maga által termelt gyümölcsből készíthessen pálinkát, így akár a kertben álló egy darab tetszőleges fajtájú gyümölcsfa megteremti a lehetőséget arra, hogy bármilyen vásárolt gyümölcsből a magánfőzésre vonatkozó szabályok szerint adómentesen lehessen pálinkát főzni otthon. Az adómentes pálinkafőzésre tekintettel a kereskedelmi főzdek előszeretettel említik az elsők között a magánfőzés problémáját, mint ami a pálinka értékesítését jelentősen megnehezíti.

Álláspontom szerint ez meglehetősen túlzó állítás. Igaz ugyan, hogy a magánfőzőnek a desztilláló berendezést a település szerinti önkormányzathoz kell bejelenteni, így egységes, megbízható adatbázis a magánfőzők számáról nem áll rendelkezésre. Azonban a Magyar Magánfőzők Pálinka Egyesületének becslése szerint nagyságrendileg 30.000 körül lehetett a regisztrált magánfőzők száma 2023. évben. (Hellovidék 2023.) Ez az adat összhangban van a korábbi évek adataival, hiszen 2018-ban az adóhatóság 23.662 készüléket tartott nyilván. (Agroforum 2019.)

A lefőzött párlat mennyiségét a magánfőzőnek ugyancsak be kell jelenteni az adóhatósághoz. Ekként tehát a magánfőzőt nyilvántartó hatóság és a magánfőző által előállított párlat mennyiségét nyilvántartó hatóság egymástól elválí, ami nagymértékben nehezíti azt, hogy

valós adatokat kapjunk a magánfőzés mértékéről. Magánfőzés keretében 2018. évben a hatósági adatok szerint 115.000 liter párlat készült, míg 2022. évben 199.079 és 2023. évben 127.058 liter párlatot készítettek a magánfőzők.

A rendelkezésre álló adatok alapján, ha minden bejelentett magánfőző a teljes megengedett mennyiségben (50 liter) főz évente párlatot, akkor az ilyen módon előállított párlat mennyisége nagyságrendileg 150.000 literre tehető. 2023 évben a forgalomba hozott pálinka mennyisége 581,09 ezer hl volt (NAV 2023.), ami nagyságrendileg 1.162.000 liter 50%-os párlatnak felel meg. Ezen adatok alapján véleményem szerint kijelenthető, hogy a magyarországi kereskedelmi főzdeknek az értékesítési nehézségeket nem a jogszerűen (bejelentve) működő magánfőzők okozzák, hanem a nem jogszerűen működő zugfőzdek. Akár olyan magánszemélyek vagy gazdasági társaságok, akik a jogszerű működés feltételeit messze nem teljesítve, mindennemű bejelentési és adófizetési kötelezettség nélkül, ipari mennyiségben főznek ellenőrizetlen minőségű cefréből párlatot.

Ezzel egyidejűleg nehezen vitatható az, hogy a magánfőzés keretében előállított párlatok tekintetében is törekedni kellene a minőségi pálinka előállítására, amely azonban álláspontom szerint nem adminisztratív eszközökkel, hanem oktatással, képzéssel érhető el. Nem tartom ördögtől való gondolatnak kifejezetten a minőségi pálinka megóvása érdekében a jogszabályi környezet olyan módon történő megváltoztatását, hogy akár a magánfőzőként történő nyilvántartásba vételhez is szükséges legyen egy pálinkafőzéssel kapcsolatos alapfokú tanfolyam, képzése elvégzése. Miért lenne baj az, ha nyíltan kimondanánk, hogy a pálinkafőzés egy szakma, annak olyan alapvető szabályai vannak, amiket oktatás keretében kell és lehet elsajátítani? Talán ez lehetne az első lépés abba az irányba, hogy itthon is ismertté váljon az az alapvető tétel hogy jó pálinkát csak jó, egészséges gyümölcsből lehet készíteni. A pálinkakészítés nem kármentés, hogy abból a gyümölcsből készítsük, amit másra már nem lehet felhasználni.

Mindezek alapján meggyőződésem, hogy a hazai pálinka ipar problémáját elsősorban nem a magánfőzők jelentik. Sokkal komolyabb problémának tartom azt, hogy nincs egy jól kidolgozott, hosszú távú stratégia arra vonatkozóan, hogy mihez is szeretnénk kezdeni ezzel a Hungarikummal. Itt nem arra gondolok, hogy ne lenne az megfogalmazva, hogy jó minőségű pálinkákat kell készíteni, mert ez megvan. Az nincs kidolgozva, hogy egyrészt ezt a minőséget hogyan akarjuk biztosítani, másrészt mit kezdjünk ezzel a termékkel, mi a célunk vele.

Első körben az egységes, megbízható minőség érdekében ki kellene dolgozni pálinka standardokat. Nem lehet hagyni azt, hogy hibás (elő-, utópárlatos, dohos stb.) pálinka kereskedelmi forgalomban eladható legyen. Különösen ki kell szűrni és meg kell akadályozni a hibás pálinkák értékesítését a turisták (akár belföldi, akár külföldi) által előszeretettel látogatott helyeken. A pálinka standardok kidolgozásához a hazai elismert pálinka bírálókat lehetne, kellene felkérni, akik érzékszervi próbákkal meghatároznák, hogy mi az, ami már egyértelműen hibás tételnek minősül. Utána ezeket a tételeket laboratóriumi körülmények között be kell vizsgálni és meg kell állapítani, hogy milyen elő- és utópárlati komponensek, mekkora mennyiségben találhatóak benne. Így aztán akár minden egyes összetevő kapcsán meg lehetne határozni, azt a legmagasabb értéket, ami mellett a pálinka még nem tekinthető hibásnak. A szabályozást pedig úgy kellene megváltoztatni, hogy a pálinkák esetében minden tétel forgalomba hozását a boroknál létező rendszerhez hasonlóan előzetes NÉBIH vizsgálatra kellene kötni. A NÉBIH vizsgálatnak pedig laboratóriumi módszerekkel kell megállapítani, hogy a meghatározott elő- és utópárlati komponensekből, egyéb pálinkahibára utaló komponensekből a megengedett határérték alatt van-e az adott tételben vagy sem. Természetesen tisztában vagyok azzal, hogy ennek költsége van, ami minimális áremelkedést indukálhat, azonban álláspontom szerint a remélt haszon nagyságrendekkel meghaladja ezt a költséget. A NÉBIH vizsgálat ára már néhány 100 palackos tétel esetében is mindössze pár 100,- Ft összeggel emelné a pálinka árát, ami a 8.000-15.000,- Ft/palack ár mellett nem tekinthető jelentősnek. Ennél kisebb palackszám esetében pedig eleve kétséges, hogy megéri-e egyáltalán piacra dobni a terméket.

Miután meghatározásra kerültek a pálinka standardok, legalább a hibákat tekintve és bevezettük a kötelező minőségvizsgálatot, ezáltal garantálva, hogy hibás pálinka ne kerülhessen forgalomba, szükséges átgondolni a pálinkaversenyekre vonatkozó szabályokat is. Itt elsősorban nem is a kis helyi versenyekre gondolok, hanem a regionális és országos pálinkaversenyre. Első lépésként szakítani kellene azzal a szokással, hogy a kereskedelmi főzdek maguk szállítják be versenyre szánt pálinkájukat. Ennek az oka az, hogy vannak főzdek, akik készítenek kifejezetten ún. verseny pálinkákat, azokkal elérnek különböző díjakat, majd ezekkel a díjakkal megjelölt palackokban árulják az azonos nevű pálinkájukat, melyek azonban összetevőiket tekintve nem egyeznek meg azzal, amit a versenyre magukkal vittek. Ez így egyszerre rombolja a pálinka versenyek által kiadott díjakat, azok értékét, a pálinka minőségébe vetett bizalmat, hitet és a pálinkaverseny tisztaságát is. Nagyon egyszerű lenne ennek

megoldása, mégpedig úgy, hogy a versenyen indulni szándékozó főzdenek meg kéne jelölnie, hogy az adott évben melyik pálinkájával kíván indulni, majd ezt követően a pálinkaverseny szervezője a kereskedelmi forgalomba kapható pálinkát megveszi és az lesz a verseny során elbírálva. Így garantálni lehet, hogy a versenyen elbírált és a kereskedelmi forgalomban kapható pálinka tényleg azonos legyen. További korlátozásokat is be lehetne vezetni a résztvevők számának korlátozása érdekében, hiszen nem biztos, hogy helyes megfontolás az, hogy az országos versenyen még mindig hibás pálinkákat szűr ki a zsűri. Az országos pálinkaversenyre hibás tételnek már nem szabadna bejutnia. Erre lehetne felépíteni egy helyi-regionális-országos verseny szisztémát. A helyi versenyen bárki, bármilyen tétellel indulhat, regionális versenyen már csak az és azzal a tétellel, aki és amelyik indult legalább egy helyi versenyen és legalább nem hibás minősítést kapott, míg az országos versenyen csak az és csak azzal a tétellel indulhat, aki és amely legalább egy regionális versenyen részt vett és legalább nem hibás minősítést ért el.

Mindezek után eljutottunk talán a legfontosabb kérdéshez, hiszen el kell dönteni, hogy mit akarunk kezdeni az immáron garantált minőségű, nemzeti italunkkal. Célunk legyen a nemzetközi piacra történő kilépés, vagy a pálinka maradjon meg egy kizárólag itthon kapható és fogyasztható itálnak. Mindkét elképzelés valid, védhető és elfogadható, de a kettő együttesen nem megy.

Ha és amennyiben a pálinkával ki szeretnénk lépni a nemzetközi piacra, akkor szembe kell néznünk azzal, hogy a jelen szabályozási környezet arra nem teszi alkalmassá a pálinkát. Egyrészt a standardok hiányában rendkívüli szórás mutatkozik a pálinka minőségét tekintve, márpedig nemzetközi piacon az nem fogadható el, hogy hibás tétel kerüljön a polcokra, kereskedelmi forgalomba, mert egyetlen ilyen tétel hosszabb időre visszavetheti az egész iparágba vetett bizalmat. Másrészt szembe kell nézni a ténnyel is, hogy nemzetközi piacon a jelen szabályozási környezetben a magyar pálinkaipar nem tud értelmezhető mennyiséget előállítani. 2022-ben a whisky export értéke meghaladta a 6 milliárd fontot (kb. 2.280 milliárd forint), ez kb. 1,67 milliárd 70 cl-es palackot jelent (kb. 1.14 milliárd liter). (Scotch Whisky Association 2023.) 2023 évben a Tequila exportja meghaladta a 401 millió litert. (Statista 2023.) Ezekhez az adatokhoz viszonyítva a magyarországi hatósági adatok alapján forgalomba hozott nagyságrendileg 1.200.000 liter pálinka kapcsán nyugodtan kijelenthető, hogy nem tétel. Amennyiben a magyar pálinkaipar célja az, hogy nemzetközi piacra lépjen, úgy az előállított minőségi pálinka mennyiségét jelentős mértékben növelni szükséges. Ezt azonban nem a

kereskedelmi főzdek számának további emelésével kell elérni, hanem a főzdek hatékonyabb működésével. Skóciában összesen 144 lepárló működik, míg Írorszáiban jelenleg 24. Ehhez viszonyítva a magyarországi közel 150 kereskedelmi főzde kevésnek semmiképpen sem nevezhető. A kereskedelmi főzdek az értékesítési volument álláspontom szerint alapvetően annak a nagyon szigorú előírásnak következtében nem tudják növelni, hogy csak a Magyarországon termelt gyümölcsből készített szeszesital nevezhető pálinkának. Ennek a szabálynak a következtében, különösen azokban az években, amikor a kedvezőtlen időjárási körülmények miatt bizonyos fajta gyümölcsből (pl. kajszibarack) nem terem megfelelő mennyiség, értelemszerűen a főzdek sem tudnak nagy mennyiségben pálinkát előállítani. Így különösen, ha nemzetközi piacra lépést szeretnénk megvalósítani érdemes megfontolás tárgyává tenni, hogy ha nem is általános jelleggel, de akár évente a gyümölcstermést már ismerve, fel lehessen oldani ezt a szigorú szabályt és akár a külföldön termelt - de egyebekben a jogszabályi előírásnak mindenben megfelelő - gyümölcsből előállított párlatot is lehessen pálinkának nevezni. Vagy ha ez nem lehetséges, akkor a főzdek "párlat" néven állíthatnak elő külföldi gyümölcsből szeszesitalt. Megjegyzem, hogy az általános tapasztalat alapján a fogyasztó a "párlat" és a "pálinka" közötti különbséget nem érti, érzékeli és nem is nagyon érdekli. Ennél sokkal fontosabb számára a minőség, az aromák, amit azonban a korábban részletezettek szerint szabványosítással, előzetes vizsgálatokkal lehetne biztosítani.

Az értékesítési volument növelni lehetne olyan módon is, hogy a tequilához, vagy a metaxához hasonlóan be lehetne vezetni egy jelölési rendszert, amely az adott termék minőségét hivatott tükrözni. Ehhez pedig meg lehetne határozni, hogy pálinka minőségét rontó aromaanyagok milyen mennyiségben megengedettek ahhoz, hogy az alacsonyabb vagy magasabb minőségi kategóriába tartozzon az adott termék.

A másik vélemény, hogy el kéne hagyni a nemzetközi piacra lépés gondolatát és hazai termelésre, fogyasztásra kellene fókuszálni, kihasználni a pálinkában rejlő lehetőségeket a sokfélesége tekintetében.

Ebben az értelmezésben kifejezetten előnyös lehet a kisebb mennyiségek, különleges párlatok előállítása. Azonban álláspontom szerint, ha a hazai fogyasztás fellendítése a cél, akkor a minőségre, hibás pálinka forgalomba helyezésének elkerülésére talán még nagyobb hangsúlyt és figyelmet kell szentelni. A nemzetközi márkákat, trendeket nem lehet figyelmen kívül hagyni ezen a piacon sem. Márpedig a whisky (elsősorban a skót whisky) egyértelmű reneszánszát éli,

rendkívül népszerű ital lett az elmúlt évtizedekben. Hozzá pedig felcsatlakozott a tequila, és nem hagyható figyelmen kívül az egyéb szeszes italok (vodka, rum stb.) népszerűsége sem. Ezekkel az italokkal a pálinkának az itthoni piacon is szükségszerűen versenyezni kell. Ráadásul, ha és amennyiben a pálinkára kizárólag Magyarországon kapható, magyar terméként kívánunk tekinteni, úgy egy-egy hibás tétel már nem csak magának a pálinkának vagy a főzvénynek a nevét csorbítja, hanem könnyedén magával ránthatja az országról kialakult véleményt, képet is.

Összegzés:

A jogszabályi környezetet áttekintve összességében megállapítható, hogy a hazai szabályozás az uniós előírással összhangban van, igaz annál ugyan szigorúbb követelményeket támaszt a pálinka névhasználat kapcsán. A pálinka üzlet nehézségeit álláspontom szerint alapvetően nem a jogi szabályozásban kell keresni.

A névhasználat kizárólagossága megteremtette a feltételeit annak, hogy a pálinkát, mint drága, értékes alapanyagból készült terméket, a konyakhoz, vagy a whiskyhez hasonlóan egyfajta nemzeti önkép, önazonosság hordozójaként lehessen pozicionálni és ez a pálinkával összefüggő kommunikációban is kiemelésre kerülhessen. (Totth 2011.)

Még nagyobb védettség biztosított azon pálinkák részére, melyek eredetvédett termékké váltak, eredet megjelölési oltalomban részesülnek. Elsősorban azok a prémium termékek kerülhettek ebbe a csoportba, melyek meghatározható eredettel rendelkeznek, vagyis a minőségre az jelenti a legfontosabb garanciát, hogy honnan származik az adott termék.

Mindezek ellenére a pálinka nemzetközi ismertsége, és elfogadottsága messze nem felel meg valódi értékének, nagy tartalékai vannak. A tartalékok kihasználásához azonban megalapozott, hosszútávú pálinka stratégiára és ezzel egybecsengő marketingtevékenységre lenne szükség. Szomorúan lehet megállapítani azt is, hogy a pálinka esetében a helyzetet még az is nehezíti, hogy a hazai lakosság tájékozottsága ezen a területen elég alacsony, és viszonylag kevesen tudják megkülönböztetni a pálinkát a pálinka jellegű, amúgy lényegesen olcsóbb szeszitaloktól. (Totth 2011.)

A szabályozási keretek alapvetően adottak, azoknak inkább csak kiegészítésére, csekély mértékű módosítására lenne szükség, különösen a pálinka minőségére vonatkozó szabályok megalkotásával. A nemzeti pálinka stratégia kialakításával a Pálinka Nemzeti Tanács már évek óta (közel 16 éve) adós. A pálinka üzlet szereplőinek nagy többsége által támogatott, de legalább elfogadott egységes pálinka stratégia hiányában a pálinkában, mint nemzeti italban, Hungarikumban rejlő lehetőségek kihasználásának esélye jelentősen csökken. Új piacok nyitása, megtalálása helyett csak a már meglévő piacokat tudják a kereskedelmi főzdek egymás között újra és újra felosztani, értelemszerűen egymás kárára. Nagy hiba lenne azonban hagyni,

hogy hosszabb ideje működő, sikeres, igazán kiváló minőségű pálinkát előállító főzdek menjenek tönkre akár 1-2 év szerényebb gyümölcsstermése következtében, pusztán amiatt, mert nem akar külföldről származó azonos fajtájú gyümölcsből "párlatot" előállítani "pálinka" helyett, míg más főzde ezt az értékvesztés bevállalja. Ugyancsak nehezen elfogadható az, ha kereskedelmi forgalomban hibás pálinkákat lehet vásárolni, mely a pálinka standarddal kivédhető lenne. Ennek megalkotásában ugyancsak a Pálinka Nemzeti Tanácsnak kellene a zászlóvivő szerepét magára vállalnia. Hasonlóan fontos lenne a zugfőzdek felszámolása, az ellenük való hatékony hatósági fellépés szorgalmazása, minden eszközzel történő elősegítése, melyben ugyancsak kiemelkedő szerepe lehet a Pálinka Nemzeti Tanácsnak.

Összességében elmondható, hogy a pálinka üzlet, pálinkás társadalom nehézségei nem elsősorban a szabályozási környezetben, hanem jogszabályokban előírt feladatok, szerepek félre értelmezésében, a tényleges funkció be nem töltésében, a jogszabályok végrehajtásában, illetve a végrehajtással összefüggő kötelezettségek elmulasztásában érhető tetten. Megfelelő akarattal és szándékkal jelen szabályozási környezetben is, legfeljebb annak csekélyebb módosításaival, kiegészítéseivel rendezhető lenne a pálinkával összefüggő kérdések, nehézségek jelentős része.

Felhasznált irodalom:

- 1/ Kecskés László (2005.): *EU-JOG és jogharmonizáció bővített második kiadás*, Budapest: HVGORAC Lap- és Könyvkiadó Kft.
- 2/ Szalayné Sándor Erzsébet (2003.): *Az Európai Unió közjogi alapjai I-II.*, Budapest, Dialóg Campus Kiadó.
- 3/ Kecskés László (1994): *Új elsőbbségi doktrina az EK jogában: "pre-emption" analízis.* Budapest, Magyar Jog 1994. évi 1. szám 17-27.
- 4/ a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény (Jöt.)
- 5/ a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról 2008. évi LXXIII. törvény (Pálinka tv.)
- 6/ a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló az európai parlament és a tanács 2019. április 17-i (eu) 2019/787 rendelete
- 7/ Totth Gedeon-Fodor Mónika-Hlédik Erika (2011.): *A fogyasztói magatartás empirikus vizsgálata a pálinkafogyasztók körében.* Tudományos Évkönyv 2010: Merre tovább? Gazdaság és társadalom, realitás és esély. Budapesti Gazdasági Főiskola, pp. 48-61. Letöltés dátuma: 2024. április 04., forrás: URL: https://docplayer.hu/3262235-Totth-gedeon-fodor-monika-hledik-erika-a-fogyasztoi-magatartas-empirikus-vizsgalata-a-palinkafogyasztok-koreben.html#google_vignette
- 8/ Az Európai Unió hivatalos portáljához tartozó weboldal, a bíróság 1974. július 11-i ítélete: *Procureur du Roi kontra Benoît és Gustave Dassonville.* *Előzetes döntéshozatal iránti kérelem: Tribunal de première instance de Bruxelles - Belgium,* Letöltés dátuma 2024. március 05., forrás: URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:61974CJ0008> (8/74 ügy.)
- 9/ Az Európai Unió hivatalos portáljához tartozó weboldal, a bíróság 1979. február 20-i ítélete *Rewe-Zentral AG kontra Bundesmonopolverwaltung für Branntwein.* *Előzetes döntéshozatal iránti kérelem: Hessisches Finanzgericht - Németország.* *Mennyiségi korlátozásokkal azonos hatású intézkedések.* Letöltés dátuma 2024. március 05. forrás: URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?qid=1588620862331&uri=CELEX:61978CJ0120> (120/78 ügy)

- 10/ *Elképesztő, mennyi magyar főz otthon pálinkát kevesen tudják, pedig bírság jár érte* (2023.): Hello Vidék. Letöltés dátuma: 2024. március 05., forrás: URL: <https://www.hellovidek.hu/gazdasag/2023/10/08/elkepeszto-mennyi-magyar-foz-otthon-palinkat-kevesen-tudjak-pedig-igy-birsag-jar-erte>
- 11/ *Otthoni pálinkafőzés: valami nem stimmel a számokkal!* (2019.): Agroforum. Letöltés dátuma 2024. március 05., forrás: URL: <https://agroforum.hu/agrarhirek/eletmod/otthoni-palinkafozes-valami-nem-stimmel-a-szamokkal/>
- 12/ Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) (2024): *Jövedéki statisztikák*. Letöltés dátuma: 2024. március 05., forrás: URL: https://nav.gov.hu/adatbazisok/adostatisztikak/jovedeki_statisztikak
- 13/ Scotch Whisky Association (2023): *Scotch Whisky Exports Over £6bn for First Time*. Letöltés dátuma: 2024. március 05., forrás: URL: <https://www.scotch-whisky.org.uk/newsroom/scotch-whisky-exports-2022/>
- 14/ Statista (2024): *Exports volume of tequila from Mexico from 1995 to 2023*, Statista Research Department. Letöltés dátuma: 2024. március 05. forrás: URL: <https://www.statista.com/statistics/311742/mexico-s-export-amount-of-tequila/>
- 15/ Bóka János-Gombos Katalin-Szegedi László (2019.): *Az Európai Unió intézményrendszere*. Budapest, Dialóg Campus Kiadó
- 16/ J. Nagy László (2005): *Az Európai Integráció Politikai Története* Szeged,
- 17/ Ferwagner Péter Ákos (2019): *Az európai integrációs folyamat kezdetei 1945 után*, Szegedi Tudományegyetem, Szeged. Letöltés dátuma: 2024. március 05., forrás: URL: <https://eta.bibl.u-szeged.hu/2066/>
- 18/ Murádin, János Kristóf (2020): *Az európai integráció története és elmélete*. Scientia kiadó, Kolozsvár
- 19/ Kopcsay László (2008): *A pálinka mint hungarikum lehetséges piaci stratégiájának alapjai*, Budapest, Marketing & Menedzsment 2008/4. szám 56-63.
- 20/ Totth Gedeon-Mezőné Oravecz Titanilla-Zarándné Vámosi Kornélia (2018.): *A pálinka fogyasztási és vásárlási szokásainak kvalitatív vizsgálata*. Budapesti Gazdasági Egyetem, Letöltés dátuma: 2024. március 05., forrás: URL: <https://prosperitas.uni-bge.hu/publication/?id=227>

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve:	Dr. Kéméndi Konrád
A Hallgató Neptun kódja:	KHVDNR
A dolgozat címe:	A szeszesítalok előállítására vonatkozó Európai Unió és hazai szabályozások hatásai.
A megjelenés éve:	2024.
A konzulens intézetének neve:	Magyar Agrár- és Élelmiszertudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
A konzulens tanszékének a neve:	Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ila a fenti nyilatkozzattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizaga-hizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után lehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitóri rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitóri rendszerében.

Kelt: 2024. év április hó 16 nap


Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Dr. Kémóni Konrád (hallgató Neptun azonosítója: KHZDSR) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állami- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: 2024 év 04 hó 16 nap


belső konzulens