

SZAKDOLGOZAT

Ecseri Ferenc

2024



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

**A KERESKEDELMI PÁLINKAFŐZDÉK SZAKEMBER-
ELLÁTOTSÁGA**

Belső konzulens: Dr. habil Temesi Ágoston
egyetemi docens

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

Készítette: Ecseri Ferenc

2024

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés és célkitűzések	2
2. Szakirodalmi áttekintés	4
2.1. A lepárlás története az ókortól napjainkig világszerte.....	4
1.2. A lepárlás története Magyarországon	10
2.3.A szeszipari oktatás magyarországi története	24
2.4.A pálinkafőzés és a hozzá kapcsolódó szakképzés hazai jogi szabályozásának változásai és elemzésük.....	39
5. Alkalmazott módszerek (anyag és módszer)	53
6. Eredmények és értékelésük (megvitatás).....	55
6.1. A konzultációk eredménye	55
6.2. Az első kérdőív eredményeinek elemzése	56
6.3. A második kérdőív eredményének elemzése	59
10. Következtetések és javaslatok	69
11. Összefoglalás.....	71
12. Irodalomjegyzék.....	73
Ábrák és táblázatok jegyzéke	85
Melléletek.....	86
1. Melléklet A Franklin Kézi Lexikon 3. kötetének 378-379. oldala a szeszgyártásról	86
2. melléklet Szesztermelő pavilonja az 1896-os Milleneumi kiállításon	88
3. melléklet Pálinkával kapcsolatos statisztikai adatok.....	89
4. melléklet Óratervek	92
5. Melléklet Óraterv a szesz- és likörgyártó 34 hetes tanfolyamos képzéséhez.....	93
6. Melléklet Az első kérdőív pdf változata	94
7. melléklet A második kérdőív pdf változata.....	97
Nyilatkozatok	104
Hallgatói Nyilatkozat	104
Konzulensi Nyilatkozat	105

1. Bevezetés és célkitűzések

Magyarországon a pálinka nem csupán ital, hanem mély kulturális és gasztronómiai hagyományokkal rendelkezik. Nem túlzás azt állítani, hogy az ország identitásának fontos részét képezi. Összehasonlítva más országok szeszes italaival látható, még sok feladat vár a pálinkával foglalkozókra, hogy a XXI. században megtalálja a helyét ez a hagyomány. A kereskedelmi pálinkafőzés is ugyanazokkal a kihívásokkal és nehézségekkel szembesül, mint a magyarországi élelmiszeripar egésze. Ezek között mindenképpen megemlítendő a rendkívül erős nemzetközi verseny, az elavult technológiák és tudások használata a mindennapokban, és a tőkehiány mellett a belső piac elvesztése is. Az előzőkben említetteken túl egyre nagyobb problémaként említik a teljes szektorban a megfelelően képzett, gyakorlati ismeretekkel felvértezett szakemberek hiányát.

Ha a nemzetközi trendeket figyeljük az alkoholos italok terén, akkor néhány fontos tény megállapíthatunk. Bár folyamatosan érdeklentét van az egészségipar és az alkoholt gyártók között, ennek ellenére a szeszes italok iránt az érdeklődés és a kereslet folyamatosan növekszik. Az italok értékesítési volumenét elemezve látható, hogy leginkább a legfelső kategóriás italok szegmense növekszik leginkább. A pálinka továbbra is elsősorban a Kárpát-medence, illetve a magyarok lakta területek itala, fogyasztása elsősorban ezeken a helyeken jellemző.

Ha a magyarországi folyamatokat figyeljük, akkor látható, hogy a kezdeti „pálinkaforradalom” után a növekedés nem maradt meg hosszú távon. Nem csupán a jelentősen megemelkedett energiaárak, a növekvő adó- és járulékterhek nehezítik a kereskedelmi pálinkafőzdek munkáját, hanem az egyre kevesebb és egyben drágább gyümölcsárak is. Sajnálatos tény az is, hogy a kereskedelmi pálinkafőzdek termékei iránt a növekvő kereslet megállt, és az összes alkoholfogyasztásban nem képvisel jelentős mértéket.

A növekvő kihívások idején egyre inkább szükség van felkészült szakemberekre. Ez a megállapítás a hazai pálinkafőzdekre is igaz. A dolgozat elkészítése előtt az ágazat több szereplőjével konzultáltam, így érett meg az elhatározás, hogy a szakemberek kérdésével szeretnék foglalkozni majd a továbbiakban. Fontos tény az is, hogy oktatóként dolgozom egy technikumban, ahol az erjedésipar számára releváns szakemberképzést fogjuk elindítani a 2024/25-ös tanévben mind alapfokú és középfokú szinten.

A kutatásom fő célkitűzése a magyarországi kereskedelmi pálinkafőzdek szakemberellátottságának átfogó vizsgálata, és az ezen a területen jelenlévő kihívások mélyebb megértése. A dolgozat elkészítésekor a következő hipotéziseket fogalmaztam meg:

1. A kereskedelmi főzdeknek szüksége van megfelelő alap- és középfokú szakképesítésű dolgozóra.
2. A kereskedelmi főzdekben a jelenlegi dolgozók között kis számban található pályakezdő és 5 évnél kevesebb ideje ott dolgozó.
3. A kereskedelmi főzdek nem ismerik a középfokú szakképzés rendszerét.
4. A kereskedelmi főzdek többségében nem felsőfokú képzettségű vezeti a céget.

Dolgozatomban a fenti hipotézisekre keresve a választ a következő célkitűzéseket szeretném elérni:

- **Szakemberhiány és szakmai kihívások feltárása:** Kutatásomban részletesen foglalkozom a jelenlegi szakemberhiánnyal, annak okával, és az ebből fakadó szakmai kihívásokkal, hogy pontos képet alkothassunk a probléma összetettségéről.
- **Képzési rendszer és szakmai fejlődés értékelése:** Dolgozatomban elemzem a múltbéli és jelenlegi szakemberképzési rendszert, végül feltárjam, hogy milyen lehetőségek vannak a pálinkafőzdeknél dolgozó szakembereknek a szakmai fejlődésre és folyamatos képzésre.
- **Gazdasági hatás és versenyképesség:** A kutatás rámutat, hogyan befolyásolja a szakemberhiány a pálinkafőzdek gazdasági helyzetét.

A fenti célkitűzésekre kapott válaszokkal a dolgozat hozzájárulhat a kereskedelmi pálinkafőzdek munkájának komplexebb megértéséhez, szakmai párbeszéd kialakításához, és a terület fejlődéséhez szükséges irányok meghatározásához.

A dolgozatot a következőképpen fogom felépíteni:

1. A szakirodalmi áttekintésben a szesziparban szerepet játszó szakemberképzés kialakulását és fejlődését elemzem a kezdetektől.
2. A szeszipari szakképzés törvényi hátterének változását mutatom be a kezdetektől.
3. Az ágazati szereplőkkel történt konzultációk eredményét elemzem.
4. Kérdőíves kutatás eredményeit mutatom be és elemzem.

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1. A lepárlás története az ókortól napjainkig világszerte

Az alkoholos italok eredetét kutatva a források abban megegyeznek, hogy az emberiség legelőször a sörhöz közel álló italt fogyaszthatott. Ezt követte a borkészítés feltalálása, majd később a lepárlás és vele együtt a magasabb alkoholtartalmú italok használata.

Jelenlegi tudásunk szerint az első legenda az ókori Perzsia szakrális fővárosához, Perszepoliszhoz kötődik. Az **Alan J. Buglass** (2011) által szerkesztett *Handbook of Alcoholic Beverages* műben megemlíti a legendát, melyben a perszepoliszi király és egy háremhölgye játssza a fő szerepet. A király állítólag megunt a háremhölgyét és száműzte. A fiatal nő úgy döntött, hogy véget vet az életének, ezért ivott egy kis folyadékot egy üvegből, a palota raktárában, melyen „méreg” felirat volt. Az üvegbe eredetileg szőlő tettek, a király kedvenc gyümölcsét. Felcímkezték, hogy mások ne egyék meg a különleges finomságot. Az üvegben lévő szőlő összetört és a szőlőhéjon lévő élesztő hatására a lé megerjedt, ennek eredményeként megkóstolva a nő úgy gondolta, hogy rendkívül kellemes ital jött létre. Egy poharat vitt a királynak, aki úgy megörült, hogy a fiatal nőt visszahelyezték a hárembe.

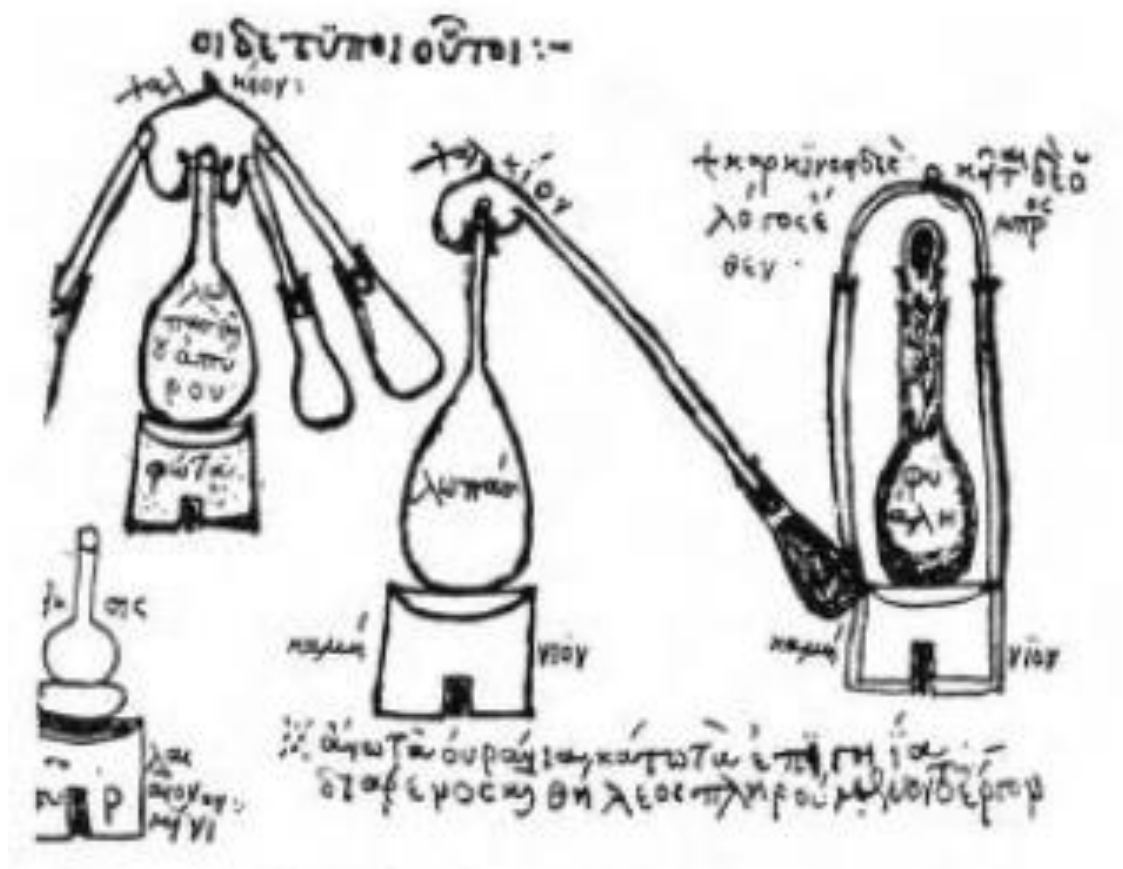
A sör kapcsán is ismerünk hasonló mítoszt, mely az ókori Mezopotámiában játszódik. Itt Gilgames keresi Ut-napistimet, mindeközben betér egy kocsmába, ahol a sumér szokás szerint a sörfőző és egyben a tulajdonos egy nő volt. Krisztus születése előtt 1780 évvel Hammurapi törvényei már az említett sörfőzőnőkről is szólnak. A törvény szerint a hamisított sörért halálbüntetés járt, egész pontosan belefajtották a saját sörébe a kocsmárosnőt.

A szeszfőzés kezdetei is az ókorra tehetők. **Marton Szabolcs** (2014) megemlíti *Mindennapi italunk* című művében, hogy Mezopotámiában, Egyiptomban és Babilóniában már folytattak desztillációt. Ez a desztilláció természetesen elsősorban illatszerek készítése volt, azonban nem zárható ki az etil-alkohol előállítás sem. Az indiai Rig-véda, mely Kr. e. 1200 körül keletkezett megemlíti a „szurá” szót, mely a mi pálinkánkhoz hasonló italt jelent. De megtalálható a „szurákava” szó is mely magát a helyiséget jelenti, ahol a lepárlás folyt. **Marton Szabolcs** (2007) doktori értekezésében a következőket állítja: „Az ókori Indiában kezdődött a szeszfőzés, már az i. e. XII. századból van egy feljegyzésünk erről, a Rig-véda legrégebbi könyvei tartalmazzák. Bármennyire furcsa is, akkoriban szinte kizárólag ilyen tömény italokat fogyasztottak Indiában. Innen természetesen a közeli Kinába is átjutott az ital, melynek készítése már elterjedt ott is az időszámításunk kezdetére.”

A jelenleg rendelkezésre álló források szerint a lepárlás kezdete Kr. e. 2000 köré datálható.

A desztilláció, mint tudás az ókori alkimisták eszköztárában volt megtalálható. Kr. u. 3-4 században élt **Panopoliszi Zoszimosz**, akinek jelentős művében, a 28 könyvből „*Cheirokmeta*”-ban már található lepárlókészülék (1. ábra).

1. ábra Zosimos desztillációs berendezése, a 15. századi bizánci görög kéziratból, (Forrás: Hudson, J.A. (1992): *The History of Chemistry*. Macmillan, Basingstoke, UK 21.p.)



Az alkimisták örökségét az arab tudósok vitték tovább, nem csupán megőrizték a tudást, hanem a desztillációt, mint módszert tovább fejlesztették. **Dzsábir ibn Hajján** (721-815) arab tudós kezdi el megírni a kor legnagyobb alkímiai művét a *Jabiriai Korpuszt*, melyet latinra is fordított később *Summa perfectionis magisterii* címen egy **Geber** nevű tudós. A művet teljes egészében a tudós utódai fejezték be. Maga az alkoholos lepárlás módszere, az alembik lepárlóval (alembic still) előállított tiszta szesz ettől az időszaktól származik. Ez alepárlótípus az elődje a világ összes lepárlójának. A későbbi fejlődés során az alapokat megőrizve a szesz

italok előállításának jelenleg is a szereplője. Az első képes megjelenítése a Jabíriai Korpuszban volt megtalálható (2. ábra).

2. ábra Alembic lepárló a Jabíriai Korpuszból

(Forrás: <https://al-furqan.com/alchemical-manuscripts-the-specific-case-of-corpus-jabirianum/> Letöltés: 2024 március 5.)



A lepárolt alkohol ekkor még gyógyszerként, illetve gyógyhatású készítményként került felhasználásra. 802-ben megalapítják Salernoban a **Schola Medica Salernitana**-t, a világ első orvosi egyetemét. Itt nem csupán az orvoslással foglalkoznak, hanem kiterjedt fordítói munka is zajlik. Salernoban az arab, a görög és a zsidó orvoslás munkáinak fordítása mellett a római hagyományokat is folytatják. A sok neves fordító mellett érdemes **Taddeo Alderotti** (született Firenzében 1206 és 1215 között, meghalt 1295-ben) olasz orvos nevét megemlíteni. Alderotti a Bolognai Egyetem orvosprofesszora volt, neki köszönhető az etanol koncentráálásának javítása. Módszerével az ismételt frakcionált desztillációval egy vízhűtéses állóoldaton keresztül már 90% -os tisztaságú etanolt kaphatunk.

Hudson (1992) a *History of Chemistry* című művében megemlíti, hogy az ezekkel a technikákkal előállított gyúlékony alkoholos oldatot **aqua ardens** néven ismerték, és az ismételt desztilláció során **aqua vitae**, vagyis életvíz keletkezett.

Kelet-Ázsiában a **soju** volt valószínűleg az első desztillált ital, amelyet először 1300 körül, a Koreával vívott mongol háború idején készíthettek először. A mongolok megtanulták **arak** lepárlását, ezt követően az ázsiai nemzetek vették át a tudást. Az első lepárlóüzemek közül néhányat **Kaesong** (a mai Észak-Korea távoli déli részén) és **Andong** (Dél-Korea keleti részén) városokban hozták létre ebben az időben. Dél-Korea déli partjainál fekvő nagy vulkanikus sziget, **Jeju** hagyományos desztillált italát, a **gosorisul**-t szintén a 13. századtól készítették hagyományosan a nők.

A mai Japán területén az **awamori** volt az első desztillált szeszes ital valószínűleg, amelyet rizsborból készítettek a XV. században a **Ryukyu-szigeteken**, valószínűleg Thaiföldről tanult technikákból. Ázsiában minden bizonnyal a perzsa közvetítéssel került a lepárlás tudománya.

Craig Alexander Wilson (2008) az edinburghi Heriot-Watt University-n írt doktori értekezésében megemlíti **Arnold de Villeneuve** francia kémikus nevét. A desztilláció folyamata ezidáig titkos tudásnak tartották, de a Montpelieri Egyetem professzora, **Arnold de Villeneuve** leírta és nyilvánossá tette a desztilláció eszközét Európában.

1500-ban Strasbourgban kiadásra kerül **Hieronymus Brunschwig** német nyelven írt **Liber de arte distillandi** (A lepárlás kis könyve) című műve. Ez könyv tekinthető lepárlás témakörben az első széles körben elterjedt szakkönyvnek, ugyanis 1500 és 1568 között tizenhat kiadást ért meg, Az egyik legkorábbi nyomtatott mű a természettudományokról, amelyet angolra fordítottak, ez volt az első kémiai szöveg, amelyet angol nyelven publikáltak, és több mint két évtizedig az egyetlen maradt.

A nagy földrajzi felfedezések ösztönözték az alkohollepárlás további fejlődését és széleskörű elterjedését. A XVI. században Hollandia (a korban még Németalföld) tengerészflottájának nagy szüksége volt a desztillált alkoholra. Ezért Franciaországban lepárlóüzemeket hoztak létre a borvidékeken. A lepárolt terméket **brandewijn**-nek (égett bor) nevezték, amelyből az angol **brandy** szó származik.

Körülbelül ugyanebben az időben számos más szeszes ital tömeges gyártása is elkezdődött. A XVI. század végére a **vodka** lesz a legnagyobb mértékben előállított égetett szesz. Szintén ebből az időszakból származik az **akvavit**. Míg a vodka elsősorban az úgynevezett északi „vodka-övben” a legnépszerűnb, addig az akvavit a skandináv országokban elterjedt, és a vodkával ellentétben köménnyel ízesített. 1650 környékétől készítenek **gint**

Hollandiában gabonapárlat újradesztillálásával **jenever** néven, míg a franciák **eau de genievre** néven készítették az italt.

Ebben a korban a gyógyszert készítő patikusok állították elő az égetett szeszeket. Az alkohol gyógyszerészetben túli használata a XV-XVI. századra tehető, a tömeges termelés ekkor indul el. Ezzel a kijelentéssel az ír és skót whisky gyártói minden bizonnyal vitatkoznának, mert legendáik szerint már a kelta időkben is készítettek malátából égetett szeszt. A jelenlegi források nem támasztják alá ezeket a legendákat. A **whisky** gyártása a középkor végére vált tömegessé. A földrajzi felfedezésekkel új alapanyag a cukornád is bekerült az erjeszhető anyagok közé. A XVII. században már **rumból** is nagy mennyiséget állítanak elő. Érdekes apróság, hogy a brit Királyi Haditengerészetnél 1970. július 31-ig (Black Tot Day) szolgáltak fel „tot” néven napi fejadagként rumot. Kanada hadiflottója 1972-ben, Új-Zélandé pedig 1990-ben követte a brit példát.

A nagy földrajzi felfedezéseket követő felvilágosodás és a kibontakozó ipari forradalomnak köszönhetően rendkívül nagy fejlődés történt a desztilláció tudományában. A gőzgépek elősegítették a munkát és erre szükség is volt, mert egyre inkább szükség volt a tömeges termelésre. **Antoine Laurent Lavoisier** (1743–1794) francia kémikus, volt az első olyan kémikus, aki az erjedést vizsgálta. A folyamat során megmérte az elfogyasztott cukrot és az alkoholt, valamint a keletkezett szén-dioxidot, és egyenlőnek találta azokat. A Lavoisier nevéhez köthető az anyag megmaradásának törvénye, melyet az erjedés vizsgálatával bizonyított. Az erjedés kutatásában az 1830-as évek vége lesz egy újabb fordulópont. Ekkor megállapították, hogy az erjedés élő élesztősejtek jelenlétében ment végbe, amelyek elszaporodtak az erjedés előrehaladtával. Azt is megállapították, amennyiben az élesztőt hevítéssel elpusztítják, akkor az erjedést megszüntik.

A technológia fejlődésében a következő jelentős állomás **Aeneas Coffey** munkássága volt. Az ír jövedéki tisztviselő először az ellenőrzés és a jogalkotás során alkotott maradandót (Excise Act of 1823), nyugdíjba vonulása után pedig a lepárlás technológiáját fejlesztette. 1832-ben szabadalmaztatta a folyamatos lepárlót, aminek köszönhetően gyorsabb, olcsóbb termelést tudtak folytatni a gyártók. Az ír szakember találmányát hazájában ellenségesen fogadták, viszont a skót whisky felemelkedése ekkor kezdődik a technológiának is köszönhetően. Találmánya Robert Stein, Jean-Jacques St. Marc és Sir Anthony Perrier már működő gépeit vette alapul, azonban jelentős továbbfejlesztése révén lényegesen hatékonyabb működést tett lehetővé.

Szintén az 1800-as években a Porosz Királyságban jelentős találmányok sora segíti a lepárlás fejlődését. 1817-ben **Johann Heinrich Leberecht Pistorius**, 1819-ben **Johann Friedrich Dorn** készítenek lepárlókat. Azonban a leginkább működőképes eszközt a később Magyarországon dolgozó **Heinrich Ludwig Lambert Gall** alkotta.

A XIX. század végére az alkohollal foglalkozó iparágak igen jelentős növekedésnek indulnak. A technológia egyre kiforrottabb, és a biokémiai folyamatokkal is tisztában vannak a kor lepárlómesterei. A XX. század egyre tömegesebb alkoholigénye egyre inkább a tömegtermelés felé tereli a cégeket. A két világháborúban a harcoló felek jelentős mennyiségű alkohol vittek a csatákba, ezeket az egyre inkább fogyó alapanyagokból kellett előállítani. A gyökeres változások mellett ez az a korszak, amikor már az alkohol káros hatásaival is egyre inkább tisztában vannak az orvosok, tehát az alkoholelles mozgalmak is zászlót bontanak. Az 1800-as évek végétől az alkoholelőállítás több jelentős esemény is befolyásolja, a szőlőket kipusztítja a Phylloxera, az USA-ban alkoholtilalmat vezetnek be, és a régebbi gyarmatokról is egyre inkább érkezik az ott előállított alkohol.

A XX. század közepétől a fellendülő gazdaságnak köszönhetően soha nem látott igény alakult ki az alkoholos termékekre. Ennek köszönhetően a fokozatosan egyre nagyobb méretű cégek egyre több terméket dobtak piacra. Az iszlám világot kivéve a világon gyakorlatilag mindenütt folyik lepárlás, készül alkohol. Elérve jelenig már azt láthatjuk, hogy a rendkívül kifinomult és automatizált technológia mellett, a kisebb szériában készülő és kiemelkedően drága „Super Elite” státuszú alkoholokig igen széles palettán kínálják termékeiket a cégek. Az utóbbi 10 év jelentős változása az iparágban, hogy a legnagyobb cégek már ázsiai székhelyűek, és a legtöbbet ázsiai eredetű alkoholokból állítják elő.

A desztilláció fejlődésének fontos része az üzemanyagként és a gyógyszeriparban alkalmazott etanol gyártása is. Hosszú út volt a jelenig 1826-tól, ugyanis belső égésű motorokban először ekkor alkalmaztak alkoholt. 1908-ban Henry Ford megalkotja a flex-fuel Model T-t, amit már alkohollal is lehetett tankolni. A XX. században hol felfut, hol lecsökken az ilyen üzemanyag termelése, azonban jelenleg nem csupán Brazília és az USA fő termelői az etanolnak, hanem Kína is igen jelentős szereplő ezen a területen. Kiemelendő tény, hogy Kína már nem csupán mezőgazdasági eredetű alapanyagok fermentációja révén hoz létre alkoholt, hanem egyéb eredetű nagyobb lignintarmalmú anyagok hidrolízise előzi meg az erjesztést. Elsősorban kukorica és cukornád kerül feldolgozásra továbbra is az etanolgyárakban. Évente a világon ez a szektor mintegy 100 milliárd liter etanolt termel a bioüzemanyagok piacára.

A lepárlás, a desztilláció tudományát a történelem során először az alkimisták alkalmazták, majd a kémikusok és gyógyszerészek. Fokozatosan alakult ki az oktatása az időközben tapasztaltak alapján. A lepárlás oktatására gyakorlatilag a jelenig jellemző, hogy apáról-fiúra száll a tudás, és az elméleti tudás csupán megalapozza azt, hogy gyakorlatban is fejleszthesse ismereteit. A jelenre kialakult a nagy szeszipari tapasztalatokkal rendelkező országokban, hogy nem csupán lepárlómestert (Master Disteller) alkalmaznak, hanem az érleléssel és keveréssel (blendelés) foglalkozó „Master Blender”-t is. **Nancy Fraley** (2014) az *American Distilling Intstitute Distiller* című lapjában 3 nagy tapasztalatú szakembert kérdezett meg, kit is lehet nevezni „Master Destiller”-nek. Hubert Germain-Robin a Jules Robin 11. generációs lepárló és blendmestere hangsúlyozta a tapasztalati időt. Véleménye szerint minimum 10 év gyakorlat szükséges ahhoz, hogy a lepárlástól az érlelés befejezéséig mindent tudjon a szakember. Luis Ayala a Rum Runner Press elnöke szintén fontosnak tartja, hogy Master Blender-ré akkor válhat a szakember, ha előtte mindent elsajátított a lepárlás tudományából. A harmadik megszólaltatott szakember, Dave Sheurich, aki Kentucky állam whiskey gyártásának egyik jelentős szereplője a következő, akár bonmot-nak is beillő egy mondatos választ adta a kérdésre: „*Egy lepárlómester (Master Destiller) – egy fickó, aki 80 éves, és 60 éve dolgozik a szakmában.*”

1.2. A lepárlás története Magyarországon

Magyarországon a lepárlás kezdetei minden bizonnyal már a kialakult szerzetesrendekhez köthetőek elsősorban. **Dr. Hérics-Tóth Jenő** (1948) az igen nagy jelentőségű Erjedéstani Állomás első igazgatója a következőképpen fogalmaz: „*Országunkon 1188-ban átvonuló kereszties hadakat mi láttuk el liszttel és egyéb élelmiszerekkel. Fejlett volt borászatunk, a városokban várakban, gazdaságokban a sörfőzés. Nyugatot a komló használatára mi tanítottuk meg. A borból, sörből, a gabonából való pálinkafőzés Róbert Károly uralkodása alatt honosodik meg.*”

A magyar nyelven íródott pálinkával foglalkozó szakirodalom mindegyike megemlíti az Anjou uralkodó király feleségének, Erzsébet királynénak készített rozmaringos **aqua vitae**-t. Így tehát szerepel **Balázs Géza, Marton Szabolcs, Szathmáry László, Tamás Jenő Soós Kálmán és Dlusztus Imre** műveiben ez a történelmi momentum.

Marton Szabolcs (2008) szerint: „*A legelső írott adat, amely a magyar pálinkát jelzi, 1427-ből származik. Abban az évben ugyanis a Bácscon tartózkodó Töttös János, a szondi sókamara ispánja egy ízben égetett bort is kapott szondi alattvalóitól.*”

Abban is biztosak vagyunk, hogy Bártfa város számadókönyvében már megemlíti az égetett szeszeket. A számadó könyvek olvasásával megállapítható, hogy a jelenleg ismert források alapján Miklósnak hívták az első szeszfőzőt Magyarországon. A mai tudásunk alapján az láthatjuk, hogy Magyarországon először a felvidéki területen készítettek égetett szeszt és elsősorban nők végezték ezt a tevékenységet.

Marton Szabolcs (2007) doktori értekezésében megemlíti, hogy a XV. századi régészeti emlékek bizonyítják, hogy hazánkban desztillációt folytattak a várakban, Kőszegen találtak is agyagból készült lepárlókat, amelyeken minden kétséget kizárólag szeszes italt készítettek. 1450-ben Kőszegen nagy valószínűséggel már készítettek olyan italt, amelyet fogyasztásra szántak.

Szathmáry László (1932) az 1880-ban született vegyész-mérnök, kémia-történész valamint a kémia története első hazai egyetemi doktora írt cikksorozatot a szeszipar fejlődéséről. Munkájához hasonló részletességű mű gyakorlatilag azóta sem jelent meg. Az 1990-es évek végén és a jelenkorban megjelent művek minden esetben forrásként Szathmáryt jelölik meg. Az Általános Szeszipari Közlönyben megjelent írásából tudjuk, hogy hazánkban a lepárlást az itáliai bevándorlók honosították meg. Ekkor már a hideg vízzel hűtött desztilláció ismert volt, hiszen Alderotti Salernóban ezt a tudást ismertette. Megállapítható az is, hogy nem telt el sok idő az első ismert hűtött desztilláció megemlítése és a hazai felhasználása között! A XVI. század okleveleit tanulmányozva két fontos tény is érdemes megemlíteni. Az egyik egy gyakori személynév, a Borégető sűrű emlegetése, a másik pedig az, hogy a lepárlók már akkor rézedények voltak.

Lorántffy Zsuzsánna Sárospatakra hívja Jan Amos Comeniust a református kollégium tanárának. A meghívásnak eleget téve 1650 és 1654 között átszervezi az iskolát, saját didaktikai elképzelései szerint vezeti az oktatást. A négy éves munka eredménye az „*Orbis sensualium pictus ...*” (*A' látható világ ...*) című könyv. Ezt a művet tekinthetjük az első modern tankönyvnek, ugyanis szemléltetést is alkalmaz a szöveg illusztrálására. Annyi biztos, hogy a mű 1654-ben még csak kéziratos formában létezett, a metszetek éveken keresztül készültek. Végül kalandos úton egy tűzvészt is túlélve jutott el Nürnbergbe, hogy végül sikerüljön nyomtatásban megjelentetni 1658-ban az Endtner nyomda kiadásában. Ez mű végül még Comenius életében több kiadást megért az elején latinul és németül, azonban már 1669-ben a harmadik nyelv magyar volt. A gyermekeknek készült illusztrált tankönyv a későbbiekben számtalan kiadást megélt, még az 1800-as években is alapja volt a tankönyveknek.

Ebben a munkában már sörfőzőt találhatunk, melyhez szeszfőző kapcsolódik (3. ábra). A kor történelmét ismerve tudjuk, hogy ezeket a készülékeket már Magyarországon gyártották, Különösen híresek volt a Besztercebányán készült desztillálók.

3. ábra Sörfőző és desztilláló Comenius: Orbis Senxualum Pictus művéből

(Forrás: Comenius J. A. (1887): *The Orbis Pictus Syracuse. N.Y. p. 71.* (Forrás: <https://ia804504.us.archive.org/25/items/orbispictusofjoh00comeiala/orbispictusofjoh00comeiala.pdf> Letöltés: 2024. 03. 11.)



Comenius (1658) itt elsősorban „borégetésről” beszél, és maga az eszköz is alembik típusú lepárló. De már említésre kerül a fermentáció újabb terméke is, az ecet. „*Vinum subli/natum, extractum vi Caloris e fecibus Vini in Aheno, 7. cui Alembicum, 8. superimpositum est. destillat per Tubum, 9. in Vitrum. Vinum & Cerevisia, cum acescunt, fiunt Acettim.*”. Ebben az időszakban a serházak elválaszthatatlan része volt a desztillálóüst. Biztosan tudható, hogy a korban sok helyen folyt lepárlás, bár a lepárlók nagysága nem túl nagy, tehát biztosan nem állítanak elő kereskedelmi célra nagy mennyiségben alkoholt. 1652-ben Besztercebányán 300 pálinkafőző üzemelt, Lőcsén 1696-ban 116, Hétfalun (Brassó mellett) 1764-ben 240. A korban Thököly uradalmaiban 1684-ben 4000 icce (1 icce=0,8484 l) alkoholt készült, Erdélyben 1721-ben 3774 lepárlót számoltak, a legtöbbet Udvarhelyen, szám szerint 501-et. A lepárlás elterjedtségét bizonyítja, hogy már a XV. századtól az ínséges időszakokban tiltják a gabonából történő szeszelőllítást. Érdekes történelmi tény, hogy tiltás eredetét kutatva eljuthatunk a törkölypálinka korai említéséig, ugyanis 1697-i erdélyi országgyűlés a törkölyből

(akkor törkölymalátának hívták!) történő pálinkafőzést – éppen úgy, mint a gabonapálinkafőzést – betiltotta!

A lepárlás további fejlődését két fontos tényező segítette elő. Az egyik az, hogy széles körben elterjedt a burgonya termesztése, a másik pedig az, hogy gőzkazánokat kezdenek alkalmazni a kialakuló szeszüzemekben. A burgonyából először szeszt 1769-ben az erdélyi földművelő egyesület ülésén, **Bánffy Farkas és Zilahy József** készítettek.

1770-ben az erdélyi földművelő egyesület ülésén elhangzik, hogy a kukorica is jó szeszipari alapanyag. Megállapítható tehát, hogy a XVIII. század kezdetén már több nyersanyagból készítenek alkoholt Magyarországon: bor, gabona (búza, rozs, árpa), burgonya, kukorica és törköly. 1787-ben **Mátyus István**, Küküllő vármegye főorvosa, a szilvórium egészségügyi hatásairól tájékoztat. A szilvórium első említése innen ismert.

Sólyom Lajos (1979) munkájában megemlíti, hogy a szabad királyi városokban a XVII. századtól az okiratok tanúsága szerint általánossá vált az alkoholos italok készítése. 1775-ben már jelentős a mennyisége a szeszfőzdeknek, 1820-ra már csaknem minden vármegyében folytatják a tevékenységet.

Az 1800-as évektől a Habsburg birodalomban, később Osztrák-Magyar Monarchiában igen erőteljes fejlődést látunk a szeszipar területén. **Huber Ferenc** 1821. március 14-én szabadalmat kap desztilláló-készülékére, mely hatékonyabb a kor készülékeinél. Egy év múlva **Bernat Jäckel** osztrák polgár szabadalmaztatja gőzzel működő desztillálóját. Ebben az évben **Matschiner Károly** bécsi likörgyáros már az alkoholos cefre előmelegítésére képes eszközt hoz létre. **Hieronymi Caesatti** készülékén már deflegmátorszerű készüléket találhatunk. **Ludwig Heinrich** kémikus vízgőzzel működő lepárlót alkotott, melyet „Securiclave”-nak nevezett el.

De nem csak Bécsben folyt a korban „szeszipari forradalom”. 1822-ben **Remolt Ferenc** pesti rézkovácsmester alkotott lepárlót, mely a következő részekből állt: kazán, előmelegítő, deflegmátor és kondenzátor. A kazánban és az előmelegítőben kavarókat helyeztek el, amelyek meggátolták a szesz cefre odaégését. A szeszfőzőn két deflegmátor volt.

Az 1830-as években a kor leghíresebb magyarországi szeszgyára **Ghillányi Sándor** báró szerednyei birtokán működik. Itt nem csupán termeléssel, hanem lepárlógyártással és oktatással is foglalkoznak. A birtokot és azon az ipari termelést **Gall Lajos** vezeti, aki a Aldenhoven (jelenleg Németország) született **Heinrich Ludwig Lambert Gall** néven. Gall sok éven

keresztül segíti a magyar feldolgozóipar és a mezőgazdaság fejlődését. Az általa feltalált lepárlót a kor legjobbjának tartották, még **Johann Heinrich Leberecht Pistorius** által megalkotott desztillálót is tovább fejlesztette.

Ebben az időben a fő alapanyagok közé kerül az ország keleti és déli részén a szilva és a többi gyümölcs, az északi részen azonban elsősorban burgonyából és gabonából készítenek alkoholt.

Az első hitelesnek mondható statisztika a szeszipar kapcsán **Fényes Elektől** származik. Fényes tekinthető a magyar statisztika megalapítójának, nevéhez fűződik az első jelentős statisztikai mű, mely 6 kötetből áll. Fényes Elek (1847) a *Magyarország leírása* című műben *Pálinkafőző és szeszgyár* címszó alatt találunk sok érdekes tény. Megállapítja, hogy az akkori határvidékeken (Felvidék és Délvidék) a legtöbb az üstök száma, jelentős a szilvából készült ital mennyisége. Szabolcsban is nagy mennyiségű lepárló van, azonban akkor még elsősorban burgonya és gabona (rozs) az alapanyag nagy része. Megemlíti még művében, hogy a bányászott réz többségéből lepárló készül.

A XIX. század közepére jelentős mennyiségű szeszipari vállalkozás alakul. Még a céhek tartják magukat, azonban a gyorsuló fejlődésben már láthatóan lemaradnak. 1845-ben számon tartott 875 ipari üzemből 64 foglalkozott szeszfőzéssel, és 142 egyéb vegyiparral.

A legmegbízhatóbb adataink 1850-től vannak, ugyanis ekkor vezetik be a szeszádot. **105 129** szeszfőzdet tartanak nyilván, ebből 5671 volt nagyobb méretű, azaz 17 hl-nél nagyobb volt az erjesztőtere. Érdeemes megjegyezni, hogy az 1870-es évekre az üzemek műszaki színvonala a világ élvonalába tartozott. Azt is érdemes a kor műszaki színvonaláról és szaktudásáról elmondani, hogy a kukorica feltárására **Hollefreund** 1870-ben Magyarországon készítette az első gőzölőt! Az 1897-ben megjelent Pallas Nagy Lexikonában is terjedelmes szócikkek taglalják a szeszgyártást, illetve a hozzá kapcsolódó egyéb fogalmakat (szesz, szeszegyedáruság, szeszmérő, szeszmérő gépek, szeszmoslék). Külön megemlíti, hogy a később *Henze-gőzölő* néven ismertté vált eszközt először **Leopold Rezső** alkalmazott 1872-ben *destructeur* néven. Ez a gőzölő a burgonya szeszipari felhasználásához szükséges. Ha a lexikonban tovább lapozunk, akkor a korabeli szesztermelési statisztikákat is megtaláljuk. Azért jelentős tény ennek megemlítése, mert a közölt statisztikában **Kosutány Tamás** és **Lázár L. Pál** munkájára hivatkoznak. A két szerző a kor legszakavatottabb tudósa, így a közölt statisztika mérvadó. Ebben a táblázatban még természetesen Ausztria-Magyarországgént

szerepelünk, és érdemes azt tudni, hogy ez a Habsburg Birodalmat jelöli. Itt rendkívül előkelő helyen található Ausztria-Magyarország a termelés nagyságát tekintve (4. ábra).

4. ábra Európai országok szesztermelése az 1890-es években
(Forrás: Pallas Nagy Lexikona 15. kötet p. 661.)

O r s z á g	Termelés 1000 hl.-ben	Fogyasztás 1000 hl.-ben	A lakosságra esik fejenként liter	
			abszolút alkohol	mint 45%-os pálinka
Európai Oroszország ...	7.600	6.400	4·7	9·3
Német birodalom ...	2.300	1.700	4·1	9·1
Franciaország ...	2.070	1.500	3·8	8·4
Ausztria-Magyarország	1.500	1.400	3·8	7·8
Nagybritannia s Írország	1.100	1.280	2·8	6·0
Dánia ...	420	370	8·9	19·7
Németalföld ...	415	140	4·7	10·4
Belgium ...	300	310	4·7	10·3
Olaszország ...	300	350	0·9	2·0
Svédország ...	280	250	4·0	8·8
Norvégia ...	70	60	1·6	3·8
Svájc ...	60	125	4·6	10·1
Egyéb államok ...	500	—	—	—

Irodalom. Kosutány Lázár, A gazdasági szeszgyártás kézikönyve; Maerker M., Handbuch d. Spiritusfabrication; Magyar Szesztermelők Lapja; Wolf-Bosányi, A szeszadó; Dammer, Chemische Technologie, III. köt.; Köztelek. sz. GY.

A szeszipar működésének nehézségeit taglaló írásokat is találunk már az 1800-as évek közepétől. **Szolcsányi** (2017) munkájában a következőképpen fogalmaz: „A szembetűnő fejlődés dacára a kortárs statisztikus, Földes Béla 1880-as évek szeszipara terén három fő hiányosságot észlelt: 1.) a szakértelem hiánya, 2.) a nagy gyárak teljes elkülönítése a mezőgazdasági üzemtől és a kis mezőgazdasági szeszgyárak számának apadása, 3.) a külföldi piacok meghódításának a nehézsége (Földes 1885: 288).”

Krausz Lajos (1882) előadása jelenik meg a Gazdasági Mérnök c. lapban írásos formában. Krausz a kor szesziparát méltatja, és javasolja a Szeszipari Állomás felállítását. Megjegyzi továbbá, hogy az ötlet már nem újkeletű, hiszen 1880-ban is felmerült az Iparegyesület ülésén. A részletesen kidolgozott tervezetben található laboratórium, kísérleti főzde és még üvegfúvó is, mert a korban a laboratóriumi eszközökhöz nem könnyű hozzájutni.

A felállítandó állomás feladatait 9 pontban taglalja, melyben természetesen a gyakorlati oktatás is szerepel igen nagy hangsúllyal.

1883-ban a Magyar Ipar-ban és a Gazdasági Mérnök-ben megjelenteti a közgazdasági miniszterhez intézett felterjesztését az Országos Iparegyesület. Ekkor a fővárost jelölik meg, mint kívánatos helyszín a létrehozandó szesz-kísérleti állomás helyszínéeként. Feladatául jelölik meg a jövendő állomásnak a helyes kezelési eljárások, a nyersanyagok hatékony kiaknázása mellett a gyakorlati képzés megvalósítását is.

Fehér György (1994) a mezőgazdaságban kísérletüggyel foglalkozó állomások történetét feldolgozó művében megállapítja, hogy a dualizmus kori ország nemzetközi szempontból figyelemre méltó, korszerű szesziparral rendelkezett. Nem csupán nagyobb termelési kapacitású gyárak foglalkoznak szesz-főzéssel, hanem nagyszámú kisipari jellegű szesz-főzde is működik a korban. Ekkor az alapanyagot előállító mezőgazdasági üzemek és a szeszipar között nagyon szoros kapcsolat jött létre. Magyarországi sajátosság, hogy a szeszgyárak jelentős része ráépült egy-egy alapanyagot előállító nagybirtokra, ennek köszönhetően a földbirtokos és a szeszgyár tulajdonosa egy és ugyanaz a személy volt.

Az 1896-os Milleneumi Kiállításon önálló pavilonban (1. melléklet) állítanak ki a szesziparosok. Magát a kiállítást és az eredményeket 9 kötetes műben foglalják össze. A szeszgyártás is kap 32 oldalt, melyet **Leipzinger Vilmos** (1896) írt meg, aki a kor egyik legnagyobb szeszgyárosa volt. A részletes elemzésben helyt kap a nemzetközi piac változásai mellett a hátrányosan és gyakran változó jogszabályi környezet. Már ekkor gondot okoz a nagymennyiségű szeszmoslék elhelyezése, a korban a leggyakrabban sertéshizlaldát nyitnak erre a célra a szeszgyárosok. Helyet kap a tanulmányban a százezer feletti kisüst kérdése is, valamint a nem megfelelő minőségű szesz okozta problémákról is szó esik.

Az 1900-as századforduló körüli évekre a malomipar után a legjelentősebb iparágunk volt a szeszipar. A szeszgyártás a mezőgazdaság termékeit használta fel és hulladékait vissza is adta (például állatok hizlalására). A mezőgazdasági és az ipari szesz-főzdek elterjedtségét vizsgálva megállapítható, hogy többségben voltak a mezőgazdasági szesz-főzdek. Az ipari szeszgyárak melaszt és cukorrépat használtak fel, a mezőgazdaságiak azt, ami a közelükben volt. 1912-es évből állnak rendelkezésre hivatalos adatok arról, hogy 30 ipari- és 830 mezőgazdasági szeszgyár működött Magyarországon. A piacok telítődése, a szeszipari termelés eladhatatlan készletei miatt az 1913. évi törvény megtiltotta az új gyárak építését és a meglévőknek a termelésbővítését. A vámvédelem miatt a belső piacokon magasabb árat tudtak

alkalmazni, mint az exportpiacon. (Sebestyén 2016) 1912-ben az első világháború előtt nem csupán jelentős a szesziparunk és lépéseket tesznek a szakemberképzés fejlesztésére, hanem már a tudományos ismeretterjesztő lexikonokban is teret kap a szeszgyártás. (Lásd: 1. melléklet)

A Monarchia utolsó éveinek termelését a következőképpen foglalja össze **Koffler Károly** (1941): *„Az Osztrák-Magyar Monarchia utolsó éveiben hazánkban körülbelül 740 mezőgazdasági szeszfőzde és 40 ipari főzde volt üzemben. A mezőgazdasági szeszfőzdek átlagos termelése főzdeként 1000 hl körül mozoghatott, az ipari szeszfőzdek két legnagyobbika egyenként évi 100.000 hektoliteren felüli mennyiséget termelt és további 2—3 ipari szeszfőzdeként volt évi 30—60.000 hektoliterig terjedő termeléssel. Az 1914-es év összes szesztermelése kb. 1,250.000 hektolitert tett ki, amelyből kb. 500.000 hl esett az ipari szeszfőzdekre.”*

Hérics-Tóth Jenő (1918) a Borászati Lapokban közöl hosszú cikket az Erjedéstani Állomás létrejöttéről és működéséről. A cikket a Vegyészeti Lapok is közli, üdvözölve az Erjedéstani Állomás létrejöttét. Ekkor alakítják meg a központi szeszfőzdeket, ugyanis az I. világháborúban a nagyszámban meglévő kisüstöket réztartalmuk miatt összegyűjtik. Hérics-Tóth kiemeli, hogy ezen szeszfőzdek számára kiemelt fontosságú a megfelelő szakemberek oktatása. Az újonnan létrejött állomás feladatául tűzi ki a szakképzés mellett a kísérletek és a minőségvizsgálatok rendszeresítését is.

Az I. világháború elvesztése és Trianon hatásai a szesziparra is jelentősek. Nem csak a területeinket, hanem piacaink egy részét is elvesztettük. Hérics-Tóth (1921) a Magyar Mérnök és Építész Egylet közlönyében jelentett meg két részletben részletes elemzést. Temesvár, Arad és Nagyvárad fejlett szesz- és élesztőipari központ volt, technikailag világszínvonalú, elvesztésük gyakorlatilag a mai napig hatással van az erjedésiparra. A Felvidék szintén jelentős szeszipari potenciállal bírt. Erdély és Délvidék pedig a felvevőpiac szempontjából volt fontos Trianon előtt. A háborús pusztítás és általános alapanyaghiány mellett a szeszipart a szakképzetlenség is sújtja. Példaként megemlíti, hogy Németországban már 2-3 éves szeszgyári mérnökstanfolyamok vannak, ezen kívül a cseheknél egy évnyi a szeszfőzőtanfolyam ideje a magyar 6 hetessel szemben. További nehézség a korban, hogy a Hérics-Tóth vezette Erjedéstani Állomás finanszírozási problémákkal küzd, melynek orvoslására javasolják német mintára bevezetni a szeszgyárak fizetési kötelezettségét, azaz megtermelt hektoliterenként fizessenek 20 fillért. Ha ez megtörtént volna, akkor az akkori állami finanszírozás megháromszorozódott volna.

1921-ben Kunszentmártonban megalakul a Kisüsti Szesztermelők és Kisüstösök Országos Szövetsége. Gaál István református lelkészt választják meg elnöknek. Ez a szervezet tekinthető az első kisüsti pálinkafőzéssel foglalkozó érdekvédelmi szervezetnek az országban. Az alapításkor előterjesztést fogalmaznak, melyet a kormánynak kívántak eljuttatni. Az előterjesztésben a következők szerepeltek:

1. a kisüstöket adják vissza magántulajdonba;
2. kisüstöt csak termelő kaphasson;
3. a bérfőzést hagyják meg;
4. szabad a verseny legyen a kisüsti és központi szeszfőzés között;
5. a felemelt kincstári részesedési adót csökkentsék.

Az egyesületbe sokan beléptek, ezt jelzi, hogy 1922. február 28-án a Cegléden megrendezett kongresszusukon már 2500-3000 kigazda jelenik meg, és részt vesz államtitkár, valamint miniszteri tanácsos és jó néhány nemzetgyűlés képviselő is a gyűlésen. Az egyesület érdekellentétben állt a nagyobb szesztermelőkkel, illetve folyamatosan vádolták őket az adó meg nem fizetésével és a zúgfőzéssel.

1929-ben az Est Hármaskönyve már külön szócikkben említi a szeszgyártást. A szócikk szerint: „Magyarországon 8 ipari szeszgyár, ezek közül kettő élesztőgyártással kapcsolatos és körülbelül 240 mezőgazdasági szeszgyár van.” 1921-ben felállítják az Országos Szeszértékesítő Rt.-t., mely alakításában szerepet játszott az alkohol üzemanyagkénti („motalko”) felhasználásra és a külföldi értékesítés megszervezése. A cég működésének köszönhetően a kezdeti 37404 hektoliterről 1927-28-ra 200 ezer hektoliterre tudta növelni a kivitelt. 1930-ra növekszik tovább a kivitel, az üzemanyagfelhasználás, és remélik a szeszipar helyzetének javulását. A „motalko” kapcsán meg kell említeni **Moskovits Miklós** nevét, ugyanis ő kapta meg először a szabadalmat a gyártásra.

Osztrovszky Antal (1936) a Magyar Szesztermelő hasábjain elemzi a szeszipar helyzetét. Osztrovszky ekkora már az Erjedéstani Állomás vezetője, nagy tapasztalattal rendelkezik a témában, mert az üzemek ellenőrzését maga végzi. Cikkéből kiderül, hogy a háború előtt még 830 üzem létezett, ez 256-ra csökkent 1936-ra. Megállapításaiból kiderül, hogy a gyárak leromlott felszereléssel a technológia fegyelem lazulásával alacsony hatékonysággal termelnek. A szakember megfizetésével is takarékoskodnak a tulajdonosok, annak ellenére, hogy az Állomás szeszgyárvezetői és gyümölcsfeldolgozói tanfolyamait többen elvégzik. A szaktanácsadók jelenlétét sem igénylik: „A tanulatlan, minden legkisebb elméleti

ismerettől mentes gyárvezető azután — a saját érdekében, a saját elkövetett hibáinak leplezésére — nemcsak hogy nem óhajtja a gyárban a kísérletügyi intézet szakembereinek látogatását, hanem minden erejével távol is tartja gazdáját az „elméleti szakemberek“ költséges igénybevételeitől. Másrészt gyakori eset, hogy maga a tulajdonos is óvakodik a külső szakember megkérdezésétől, nem annyira talán a költségek miatt, mint inkább azért, mert nem akar hallani elavult és rossz gyári berendezésének kiküszöbölendő hibáiról — melyek kijavítása közvetlen költségekbe kerülne — és nem szereti lelki nyugalma megzavarni, jónak szuggertált gyárának esetleg kedvezőtlen kritikájával.” Osztróvszky a magyar helyzet mellett bemutatja a lengyel és a német ellenőrzési rendszert. Kiemeli, hogy az ellenőrzés és szaktanácsadás hatására a lengyel szesziparban 4-5%-os növekedést értek el a kinyerhető szeszmenyiség terén. A német példa kapcsán hangsúlyozza, hogy a technikailag fejlettebb német vállalkozások 90%-a folyamatos kapcsolatban van a szaktanácsadókkal.

A Bor- és Gyümölcseszszőzdeák Országos Egyesülete **Rásonyi Papp Gedeon** szerkesztésében 1937-től 1944. április 20-ig 8 éven keresztül kiadja a „*Párlat*” című lapot, amit augusztus 5-től átkeresztelnek „*Gyümölcspárlat*”-ra. A szaklap kéthetente jelent meg, az első nyomtatásban is megjelent pálinka tematikájú lapnak tekinthető, gyümölcstermelési és szeszipari hivatalos lapként működött. 1936. március 21-e estére a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete, **Rásonyi Papp Gedeon** szervezésével összehív sokszáz gyümölcspálinkafőzőt ismerkedési estére a Park szállodába. Másnap az egyesület irodájában megalakult a **Gyümölcsszesztermelési Szakosztály**, mely a „*gyümölcs-, törköly- és egyéb pálinkafőzdekkal bíró gazdák és érdekeltek*” érdekeinek képviselőjét látta el. Az alakuló ülésen a következők hangzottak el:

- „...*kifejtette, hogy minden szélsőségtől mentesen meg kell találni a lehetőséget arra, hogy Magyarországon emberi fogyasztásra ne lehessen másból, mint gyümölcsből és borból és a szőlő melléktermékeiből párlatot főzni. Lehetetlen állapot az, hogy a törkölyt, cefrét és a hulladékgyümölcsöt, amelyből értékes pálinkát lehetne kifőzni, a trágyadombra kelljen hordani.*” (Rásonyi Papp Gedeon felszólalása)
- határozatban tiltakoztak, hogy élvezeti célokra gyártott szesz melaszból vagy lisztből készülhessen (3. határozati pont)
- sürgeti a gyümölcsből készült párlatok kedvezményes adójának létrehozását (4. határozati pont)

Már a kezdetben felmerül, hogy önálló egyesületet hozzanak létre a kisüsti pálinkafőzők. Maga Rásonyi az 1936. október 25-re szervezett ülés meghívójában a szakosztály mellett teszi le voksát. Miután készíti elő az illetékes minisztérium az alkohol kapcsán az új jogszabály, így több helyen megnyilvánulnak az érdekeltek. A szakosztály erőteljesen és többször kiáll, legfőképpen a gyümölcspálinka védelmében, hogy az ízesített alkoholokat különítsék el a tisztán gyümölcsből készült párlatoktól. 1936. október 14-én a szakosztály ülésén közlik, hogy Rásonyi levélben lemondott az elnöki posztról, mert gyümölcspálinkafőző kisüstitősök külön egyesületének alakítását határozták el. Az új érdekképviseleti szerv neve *Pálinkafőző Kisüstitősök Országos Egyesülete* lett a neve, elnökének **Barla-Szabó Jenő** kisújszállási nyugalmazott gimnáziumi tanárt választották, az igazgatói feladatokat **Rásonyi Papp Gedeon** látta el 1937-ben alakult meg. Az 1938-ban létrejött **Szesztermelési és Értékesítési Szaktanács** tagja az egyesület a következő szervezetekkel együtt:

- Országos Mezőgazdasági Kamara,
- Magyar Mezőgazdasági Szesztermelők Országos Egyesülete,
- Magyar Gyáriparosok Országos Szövetségének szeszipari szakosztálya,
- Bor- és Gyümölcs Szeszfőzdék Országos Egyesülete,
- Gyümölcstermelők Országos Egyesülete, Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete,
- Szeszfinomító és Víztelenítő Vállalatok Országos Egyesülete,
- Likőrgyárosok és Gyümölcslepárolók Országos Egyesülete.

Ez a tanács a jelenleg működő Pálinka Nemzeti Tanács első előképének tekinthető, a PNT-nél bővebb feladatkörökkel. A Szaktanácsban szereplő Bor és Gyümölcsszeszfőzdék Országos Egyesülete 1937 augusztusában alakult meg, a központi szeszfőzdeket összefogó „Fructus” megszűnése után jött létre. Ebbe az egyesületbe olvadt be a Pálinkafőzők Kisüsti Országos Egyesülete 1939. október 22-én, a továbbiakban Bor és Gyümölcsszeszfőzdék Országos Egyesülete néven működött. Az egyesületek egybeolvadását nagyban segítette, hogy a két érdekképviselet együttesen dolgozott az 1938-ban meghozott szeszipari jogszabály módosításán, aminek köszönhetően 400 abszolút hektoliterfokig főzhettek a kisüsti főzdek is az eddigi házi fogyasztáson túl.

1943-ban bővül az Erjedéstani Állomás, valamint a neve is megváltozik Országos Magyar Királyi Mezőgazdasági Ipari Kísérleti Intézet lesz a neve és tevékenységi körébe tartozik gyakorlatilag a teljes élelmiszeripari kutatás.

Az 1945 utáni szeszipar szakmaisága, és termékei alapján az eddigi mélypontként ítéltető. Azonban nem így kezdődött, még az Élet és Tudományban **Lengyel Miklós** (1948) a következőképpen fogalmaz: „*„Tüzesvíznek” — pálinkának minőségi gyártása nem a szeszfőzdében kezdődik. Számatalan tényező, a felhasznált nyersanyag, ennek cefrézése, kezelése már a kifőzés előtt meghatározza a főzet minőségét. Elvileg mindazon gyümölcs és bogyóféléből lehet pálinkát főzni, melyben elerjeszthető cukor található. A cukor- és zamatanyag-tartalomtól függ, hogy milyen mennyiségű és minőségű lesz a párlat. Az a helytelen felfogás régen megdőlt, hogy pálinkafőzés céljára minden gyümölcs jó. Rohadt, penészes, dohos gyümölcsből minőségi árut főzni nem lehet.*”

A 3600/1949/86. számú Kormányrendelet alapján alakul meg a Szeszipari Kutató Intézet”, mely működését 1949. augusztus 1-én kezdte meg. 1952—1970-ig Erjedésipari Kutató Intézet elnevezéssel a szesz-, élesztő-, likőr-, pálinka-, sör-, keményítő- és kávéipar területén tevékenykedik. Az 1971. január 1.-ével a Szeszipari Vállalatok Trösztbe tagozódva mint iparági kutatóintézet — ismét Szeszipari Kutató Intézet lesz a neve, és foglalkozik a következő szakterületekkel: szesz, sütő- és takarmányélesztő, ételecet, szeszecet, szeszecet, gyümölcspálinka, üdítőitalok, keményítő- és származékok gyártás-és gyártmányfejlesztése, valamint a kapcsolódó analitikai, mikrobiológiai, energetikai, gépészeti, szabványosítási, minőségellenőrzési, könyvtár és dokumentációs tevékenységek és nem utolsósorban a szakemberek továbbképzése.

A második világháború után a háborús károk helyreállítása után a pálinkát és szeszt előállító üzemek megkezdik működésüket. Az előállított pálinkaévi termelése 60-120 ezer abszolút hektoliter volt. 1949-ben a nagyobb bor- és gyümölcsszeszfőzdeket államosították. Létrejön egy nagy országos vállalat a Gyümölcsszeszzipari Nemzeti Vállalat, mely később Gyümölcsszeszzipari Tröszt néven működött. A következő években a kezdeti 60 után a többi magánfőzdeket is államosították. Az államosított üzemek élére a korban megszokott módon nem szakemberek kerültek, így a működésük számatalan problémával küzdött. Az időszakos működés mellett gondot okozott az elavult és rossz technológia, illetve a jogi szabályozás is nehezítette a szeszfőzést. Jellemzően bérfőzés volt leginkább a feladatuk ebben az időszakban a szeszfőzdekeknek. 1951-re egy mélypontra ért a termelés mennyisége, amelyet elsősorban egy hibás rendelet okozott. Miután a szeszfőzdekek általában csak időszakosan működtek, így más tevékenységet is felvettek működési körükbe a Tröszt vállalatai. Így került a szikvízgyártás, üdítőitalgyártás és ecetgyártás a szeszfőzés mellé. Az 1950-es Statisztikai Szemle adatai alapján látható, hogy a szeszipar döntően Budapestre koncentrálódott. A főváros mellett

Szabadegyházán, Győrött és Kisvárdán volt a székhelye a cégeknek. Összesen 2137-en dolgoztak ezekben a szeszipari cégekben.

1952-ben a jogszabályi hibát kijavították és bevezették a feles főzés rendszerét. Ebben a rendszerben a feles főzető vitte a cefrét, mely törkölyből, borseprőből vagy gyümölcsből készülhetett. A cefrén túl gondoskodott a tüzelőanyagról vagy annak árát kifizette. Ezen túl a bérfőzetés díját is kifizette. Az elkészült pálinka felét vehette át, a másik felét köteles volt a szeszfőzdében hagyni, ami a kijelölt vállalathoz került értékesítésre. A megkapott pálinka után még jövedéki adót is kellett fizetni. Ez a rendszer 1970-ig volt érvényben, azonban 1965-ben már a pálinka 60%-t kellett felajánlani az államnak, és a maradék 40%-ot kapta meg fizetés ellenében a főzető. A feles, majd részes főzés rendszerében a termelt pálinka háromnegyede általában a bérfőzésből származott, csak a maradékot állították elő kereskedelmi főzésben.

1970-től a feles főzés megszüntetésével kezdett emelkedni jelentősen a kereskedelmi főzés. Az 1980-as évekig az emelkedés hatására voltak évek, amikor már a bérfőzés mennyisége kevesebb volt, mint a kereskedelmi főzésé. Azonban ezt is érdemes tudni, hogy ebben az időszakban kezdett virágozni a mindig is létező zugfőzés. **Zám Tibor** (1974) Szesz mesterek című szociográfiája rendkívül jól leírja a zugfőzés történetét a korban.

Az állam 1982-ben megszünteti a szeszmonopóliumát, azaz innentől kezdve a jogszabályi rendelkezések betartása mellett magánszemély is végezhetett szeszfőzdei tevékenységet. A jogszabálynak köszönhetően a szesz előállításával foglalkozó szervezet szeszfőzdéjét magánszemély bérbé vehette vagy szerződéses keretein belül üzemeltethette. A későbbi nevesebb kereskedelmi pálinkafőzdek közül néhány gyakorlatilag ekkor kezdi meg működését. A kedvezőbb körülményeknek köszönhetően áll meg a szeszfőzdek számának csökkenése. Súlyom Lajos 1986-os könyvében 864 szeszfőzdet tart nyilván, amely az 1982-es 815-höz képest kisebb növekedés. Azonban érdemes tudni, hogy 1965-ben még 1141 volt ez a szám. 1984-ben már 88 magánszemély üzemeltetett szeszfőzdet, a legtöbbet Borsod (10), Hajdú-Bihar (12) és Szabolcs-Szatmár (19) megyékben. Minden bizonnyal elősegítette a növekedést az is, hogy 1983. január 1-től a magánszemélyek 500 liter alatti főzőüst-kapacitású szeszfőzdet létesíthettek a bérlésen túl. (3. melléklet) A korszakban működő gyümölcseszszipar működését **Súlyom Lajos** (1986) művének első mondatai teljes mértékben leírják: *„A jelenlegi körülmények között társadalmi érdekeink azt kívánják meg, hogy a már megtermelt gyümölcs- és borgazdasági melléktermékek teljes mértékben hasznosuljanak. A gyümölcseszszipar azonban akkor jár el helyesen, ha csupán a szabványelőírásoknak meg nem felelő, a hulladék*

gyümölcsöt és a mellékterméket dolgozza fel, ezt azonban s lehetőségekhez mérten teljes egészében. A szeszfőzdeknek tehát értékmentő szerepe van.”

„A rendszerváltáskor a 880 működő főzde közül összesen 202 db. főzde volt magánszemély birtokában.” (Potoczki, 2016)

A '90-es évek közepére a mezőgazdasággal együtt az élelmiszeripar egyértelműen pozícióvesztést szenved el. A régebbi piacok elvesztése, a kevés minőségi eladható termék mellett jellemző a privatizáció okozta káosz a területen. A mezőgazdaság és a hozzá kapcsolódó élelmiszeripar a fejlesztés területén rendkívüli lemaradásban van. Az agrárszakoktatásról írt dolgozatában a területről és a hozzá kapcsolódó szakoktatásról **Wallendumps Árpád** (1994) a következőket írja: *„A kiszarolt és belső tartalékait felélő ágazatot tovább sújtotta a világméretű társadalmi változások következtében, a hagyományos termékeink megszokott piacainak elvesztése. A válságos helyzetet tovább súlyosbította, hogy ezzel egyidőben a mezőgazdaság az utóbbi 50 évben immár harmadik alkalommal a tulajdonváltás gyötrelmeit éli át. Eszközök és tőke nélkül, rendkívül alacsony jövedelmezőségi szinttel, a központi támogatások csökkenése mellett, a megtermelt áru bizonytalan értékesíthetőségét is vállalva kell dolgozni, fejleszteni, áttérni a tömegtermelésről a magasabb minőséget igénylő minőségi árueelőállításra. Ilyen körülmények között az oktatás szerepe felértékelődik. A majdani felemelkedés döntő feltétele a szakember! Sajnos az ágazat és az üzemek nincsenek abban a helyzetben, hogy az oktatást jelentősebb mértékben külön is finanszírozni tudják. Ugyanakkor az általános oktatási elképzelések új megjelenése, a korábbi sok változás, az iskolák fenntartásának napi gondjai, az üzemi gyakorlati helyek megszűnése, a belső viszonyokat nem kellő mélységben ismerő külföldi szakértők döntési jellegű javaslatai az egész szakképzést rendkívül nehéz helyzetbe hozták.”*

A pálinka legújabb kori története a 2000-es években kezdődik. Itt jelentős változásokat figyelhetünk meg a területen. Elkezdődik, -egyesekek szerint le is cseng- a „pálinkaforradalom, melyet vitán felül a Vértes Tibor által megalapított Agárdi Pálinkafőzde 2002-es elindulásával kezdődik. Ebben az évben is megkülönböztetésre került a pálinka a finomszesz alapú, gyümölcs ízesítésű alkoholtermékektől, ugyanis csak a 100%-ban gyümölcsből készített párlat nevezhető pálinkának. Az Európa Parlament és Tanács 110/2008/EK rendelete alapján védelem alá került a pálinka, mint Magyarországot képviselő ital. A jogalkotás is több jogszabályt alkot. Először a 2008. évi LXXIII. törvény válik hatályossá, mely a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szól. Később a 2012.évi XXX. tv. (hungarikum törvény) értelmében lesz az első számú hungarikumunk a pálinka, második pedig a törkölypálinka. A 2000-es évektől a szektor problémáit vizsgáló szacikkek tanulmányok száma is megnő.

2009-2017 közötti időszakot vizsgálta a Gazdálkodás című lapban megjelent tanulmányukban **Maró** munkatársaival (2016). Ekkor mindösszesen 461 főzdet tartanak nyilván, melynek háromnegyede bérfőzde (345), míg egynegyed pedig kereskedelmi főzde (116), mely végezhet bérfőzést is. Ekkor az átlagos alkalmazotti szám a kereskedelmi főzdekben 20 fő, míg a bérfőzdekben pedig 5. (1. táblázat)

1. táblázat Legfontosabb gazdasági jellemzők átlagai a különböző főzdetípusok esetén
(Forrás: Saját szerkesztés Maró és munkatársai 2016-os adatai alapján)

	Kereskedelmi főzde	Bérfőzde
Mérlegfőösszeg(EUR)	1 643 795	206 854
Alkalmazottak száma (fő)	20,33	5
Főzde kora (év)	15,8	13,46

Harcza Imre Milán (2020) a szektor problémáit a következő pontokban foglalja össze címszavakban:

- feketepiac,
- külföldi piacok meghódításának nehézsége,
- halmozott évjáráthatás, azaz „nem lehet minden évben azonos minőségű, kiváló terméket készíteni, de technológiailag hibátlant igen”
- nincs pálinkastratégia,
- népegészségügyi termékadó,(2022-től módosult a jövedéki adó emelésével),
- tapasztalatok és tudás cseréjének, megosztásának hiánya,
- hiányzó műszeres analitikai vizsgálat a forgalomba hozatal előtt,
- gyakran változó a jogszabályi környezet,
- helyettesítő termékek nagy száma.

2.3.A szeszipari oktatás magyarországi története

Magyarországon az erjesztés és lepárlás tudománya legkorábban a szerzetesrendeknél volt ismert. Itt taníthatták elsősorban a kémiai tudományok területén. Később a mezőgazdasági szakoktatásban kaphatott helyet ez a tudás. **Comenius Orbis sensualum pictus**-át tekinthetjük első széles körben ismert könyvnek, melyben lepárlásról. Talán nem túlzás azt állítani, hogy magát a művet gyakorlatilag az első illusztrált tankönyvnek tekintjük, tehát megállapíthatjuk, hogy a szeszipari képzések eredete egészen idáig visszanyúlik.

Segner János András (1704-1777) a neves magyar természettudós és egyetemi tanár (Halle és Göttingen) naplóiban olvashatjuk először a szeszfőzés technológiájának fontos elemét a frakcionált desztillálást. Segnerhez érkezik Teleki László gróf és Halmágyi István nevelő 1753-ban. Halmágyi naplóiból tudjuk, hogy a gróf kapott bort, mely úton megromlott, ennek a romlott bornak a desztillálása kapcsán történik meg az oktatás. A következőképpen fogalmaz Segner: *„A seprőnek vagy egyéb gabonának etc. az a része, mely nagyobbára a szagosságot okozza, innen szükséges 2—3 vagy több edénybe venni az égett bort, mert az eleje legjobb, közepe utána való, utolja pedig a legrosszabb és szagosabb. Szükség pedig vízzel a seprőt megelegyíteni, mert úgy tisztábban desztillálódik.”* Segner nem csupán a desztillálásról oktat, hanem a likőrkészítés és a szeszvizsgálat rejtelseibe is beavatja tanítványait. Az első ismert „tanfolyam” mely a lepárlással foglalkozik, tehát Segner János nevéhez fűződik

1815-ben megjelenik az első magyar nyelvű mű a pálinkakészítésről. **Mitterpracher Lajos** jezsuita szerzetes *„Rövid oktatás a szőlő műveléséről és bor, pálinka, és etzet készíttetéséről, mellyet Chaptal, Rozier, Parmentier és Dussieux, frantzia irók utmutatása szerént készített”* című művét fordítja magyarra Pósfai János. A műben alembic típusú lepárló működését mutatja be a szerző. Mitterpracher a Nagyszombatról Budára helyezett egyetemen az agrártudományok oktatója volt, az első ilyen professzor. Miután megjelent művei gyakorlatilag az oktatási anyagok voltak írott formában, így kijelenthető, hogy a korban az agrártudományok elsajátítása során a hallgatók bepillantást nyerhettek a lepárlás tudományába is.

1839-ben Ghillányi Sándor báró szerednyei birtokán működik szeszkiérsleti állomása, szeszfőző iskolája és szeszipari gépeket gyártó üzeme. *„A báró 1836-tól a kor legjobb erjedési technikusát és lepárló készülék szerkesztőjét, a Bajorországból Magyarországra költözött Gáll (a korabeli újságokban gyakran Gall) Lajos doktort alkalmazta.”* (Laczik Bálint, 2022). A szerednyei birtok jelentőségét maga **Gall Lajos** (1845) (született: **Heinrich Ludwig Lambert Gall**) szavai jelzik a Budapesti Híradó című lapban: *„...— engem, ki technikai foglalkozások iránti szenvedélyes előszeretetből 8 év előtt porosz-statusi hivatalomról lemondtam, 's Rajna mellett a legszebb várost, barátim 's rokonim becses körét elhagyám a végből, hogy csekély erőmet Magyarországon a műipar előmozdítására szenteljem engem, ki eredetileg 17 rajnai 's belga jeles érczművesekkel Szerednyén báró Ghillányi gépgyárát alapítottam, melly már 1837-ben száz munkást foglalkoztatott, 's tulajdonosának halála után történt megszüntéig száznál több szeszégető házat minden szükséges géppel 's készülétekkel látott el, mellyeket azon időig külföldről kelle hozatni, 's mellyek évenként 100,000 akónál több borszeszt égetnek, mi*

*azelőtt szinte külföldről szállítottott, „, Ugyanebben a lapszámban adják hírül, hogy Magyar Gazdasági Egyesület 1845. márciusi közgyűlésén támogatja gróf Zichy Miklóst gazdaképző és tangazdaság felállításában. Ennek a gazdaképzőnek tananyaga lesz a „gazdasági műtan”, amiben a szeszgyártás mellett a sör- és ecetkészítés is szerepel, az oktató kiképzését támogatja az egyesület. A cikket Török János adja közzé, aki később megalapítja Cegléd mellett a szőkealmi gazdaképzőt. A szerednyei birtok jelentőségéről a Budapesti Hírlap 1911-es számából megtudhatjuk, hogy 1843-ig 63 berendezést készítenek a magyarországi szeszgyárakba, és még 1908-ban Oroszországban két ilyen lepárló fedeznek fel a német Institut für Gährungsgewerbe tisztviselői. A cikket a Magyar Ipar is szemlézi, kiegészítve azzal a ténnyel, hogy a szeszfőző gépek műhelyét **Mauer Fülöp** igazgatta. Az 1841-ben megjelent Magyar Gazda cikkében a Gall-féle főzőkészüléket hasonlítja Pistorius-éval, melyben a Gall-félét tartja jobbnak.*

Szathmáry a következőképpen ír a kor fermentációs iparáról, és az ahhoz szükséges tudásról: *„Ausztriában és Magyarországon a szeszfőzés gyakorlását munkarend szabályozta. Aki szeszt, rozsolist vagy ecetet akart gyártani, annak hivatalosan is be kellett mutatni tudását és készségét: kirendelték próba végzésére, bírái egyetemi tanárok voltak. Utóbbiak voltak azok, akik írásban jelentették felsőbb helyre, hogy a jelölt tud-e szeszt főzni és szeszes italt készíteni. Amikor valaki engedélyért folyamodott, be kellett nyújtania a recepteket is, elbírálás végett. Ez volt a gyáralapítás első lépése, és ezzel akarták meggátolni, hogy hozzá nem értők szeszfőzéssel foglalkozzanak.”*

1851-ben a magyaróvári gazdasági akadémián kémiai-technológiai laboratóriumot állítottak fel. Ehhez a laboratóriumhoz kapcsolódott az alagsorban elhelyezkedő tanszeszgyár, ahol már Pistorius lepárló és hozzá való teljes erjesztési technológiai sor volt megtalálható. *„Ebben az üzemben a téli hónapokban alkalomszerűen burgonyát, tengerit, csicsókát, romlott lisztet, melaszt, savót, szilvát, borseprőt, törkölyt dolgoztak fel Hacker Lajos (1851—64), dr. Reitlechner Károly (1864— 69), végül 1869-től 84-ig dr. Ulbricht Richard és magyar tanártársa dr. Kossutány Tamás akadémiai tanárok terveinek megfelelően.”* (Hérics-Tóth, 1939)

Az 1800-as évek közepén a szeszfőzéssel kapcsolatos ismeretekkel a mezőgazdasági tanintézetek foglalkoztak. Az intézetek falai között kiváló tanárok és tudósok adták ezeket az ismereteket, név szerint **Kossutány Tamás**, **Lázár Pál** és **Stollár János**. Ekkorra a szesztermelők az érdekeik érvényesítésére megszervezték a Magyar Mezőgazdasági Szesztermelők Országos Egyesületét, és már 1888-ban azzal a kéréssel fordultak a

Földművelés-, Ipar- és Kereskedelemügyi Minisztériumhoz, hogy az állam anyagilag is támogassa az önálló szeszipari tanfolyamok szervezését. Kezdetben kampányszerűen ismétlődött ez a képzési forma, de olyan nagyfokú érdeklődés lett, hogy a szaktárca 1900-ban a „M.kir. Szeszkisérleti Állomás" felállításáról hozott döntést. Az e területen már jó hagyományokkal rendelkező kassai tanintézetben helyet kapott állomás élére **Zalka Zsigmondot** nevezték ki, rajta kívül még két személy látta el a tennivalókat, amelyeket az alábbiakban foglaltak össze:

- a szeszipari tudományos vizsgálatok végzése, ezek eredményeinek ismertetése,
- egy minta-szeszgyár üzemben tartása és vezetése,
- szeszipari szakmai kérdések figyelemmel kísérése és kísérletek végzése
- újabb szeszfőző eljárások kipróbálása és megismertetése,
- szeszgyári üzemvizsgálatok végzése megszabott díjszabás alapján,
- szeszgyári szaktanácsadás,
- szeszgyári tervek és költségirányzatok felülbírlata,
- közreműködés szeszgyári vezetők képzésében

Az első szesziparral kapcsolatos tanfolyamot 1888-ban 78 fő részvételével rendezte a Magyar Szesztermelők Országos Egyesülete. A tanfolyam 3 hetes volt, ami korban jelentős előrelépésnek számított. Ekkor elsősorban a felsőipari iskolák végzett vegyészeit alkalmazzák a szegyárakban. Az 1800-as évek végén a gimnáziumi tananyagban a természetrajz tantárgynál tanulnak a diákok az erjedésről általánosságban. Az egyetemi vegyészoktatásban szerepel szesz-, élesztő-, pálinka- és ecetgyártás speciális, azaz választható kollégiumként.

A Magyar Szesztermelők Országos Egyesülete a Széchenyi István alapította Országos Magyar Gazdaági Egyesületből eredeztethető. A működése során elsősorban az un.: mezőgazdasági szeszgyárak érdekképviselője volt. A kor szeszgyártásában igen jelentős szereppel bírtak, gyakorlatilag a jelentősebb gazdálkodók mindegyike rendelkezett ilyen gyárral. A szesztermelők egyesülete 1898 és 1944 között adta ki szaklapját, mely csak 1919-ben a Tanácsköztársaság idején szünetelt. A mindösszesen 47. évfolyamnyi szakújság a korban igen jelentősnek volt mondható, a benne megjelent cikkek még gyakran ma is szakirodalmi forrásokként szolgálhatnak, mert a szeszipar szerves fejlődését a két világháború és szocialista berendezkedés egy teljesen új pályára állította, egészen más fejlesztési prioritásokkal.

1895-től Kassán a gazdasági tanintézetben Zalka Zsigmond vezetésével az akkori tanszeszgyárban (későbbi szesz-kísérleti állomás) szeszgyárvezetői tanfolyamokat szerveznek évente (5. ábra).

5. ábra Kassai gazdasági tanintézet és a Szeszkísérleti Állomás

(Forrás: Zalka Zs. (szerk.) : *A Magyar Királyi Földművelésügyi Minister Fenhatósága alatt álló Kassai M. Kir. Gazdasági Akadémia Értesítője az 1913-14. tanévre.*)



A szeszgyártás technológiájának fejlesztése, a szakemberek képzése érdekében 1898-ban Kassán létesítenek Szeszkísérleti Állomást. Maga az az állomás 1900-1901-ben kezdi működését. Jelentőségéről Károly Rezső is megemlékezik a Magyar Nemzet hasábjain. Megemlíti, hogy a korban a nagyobb szesztermelő országokban, így Ausztriában is állandó szeszfőző iskolák vannak, ellentétben a magyar tanfolyamos rendszerrel. Az állomás szervezésében kétféle tanfolyam valósult meg: szeszfőzői (15 napos) és szeszgyár-vezetői (6 hetes). A tanfolyamok tematikájában szerepelt a szeszgyártás elmélete, gyakorlata, az ellenőrző vizsgálatok laboratóriumi gyakorlata, a szeszipari moszlék elhelyezése és a szeszadó ismerete. A szeszgyár-vezetői tanfolyamra jelentkezésnek előfeltétele volt a szeszipari gyakorlat, vagy szakirányú alapképzettség. A tanfolyamon részt vevőknek az összes szeszfőzdében felmerülő feladatot el kellett látni. A tanfolyamok gyakorlati és elméleti vizsgával zárultak. A Szeszkísérleti Állomást helyezi át Darányi Ignác teljes egészében Gödöllőre, és lesz a neve Magyar Királyi Szeszkísérleti Állomás. Az építési anyagok és munkabérek emelkedése miatt az Erjedéstani Állomás 1903 óta épülő szeszgyárát az 1907-es zárszámadás tanulsága szerint

további 40473 Korona 95 fillérrel összeggel támogatta a Földművelésügyi Minisztérium. De a kísérleti állomás építése mellett azt is láthatjuk, hogy az alkohol egyéb műszaki alkalmazásának kutatását is támogatta a minisztérium. 1918-ban Budapestre költözik az állomás, az Ampelológiai Intézet épületébe. Tevékenységi köre a következőket öleli fel: szesz-, élesztő-és pálinkagyártás, konzervgyártás, cukor-és söripar.

Vásony Lajos (1904) jelentet meg két részletben egy jelentős cikket a Magyar Iparoktatás című lapban, mely a Országos Ipari És Kereskedelmi Oktatási Tanács Hivatalos Közlönye. A cikk címe: „A vegyészeti szakoktatás reformja.” Vásony elismert szakember a korban, mert az alkoholos erjedésről ad ki könyvet és az erjedési kozmás olajok képződéséből készíti doktori értekezését, de gyakorlati szakemberként a Törley Pezsgőgyárat is vezeti. A cikkben a szakoktatás szempontjából következő jelentős megállapításokat teszi (dőlt betűvel a szó szerinti idézetek):

- *a gyáros nem akar tanítani, hanem azonnal használható, vagyis kész szakembert kíván,*
- *gyakorlati üzemi kiképzést a tanuló egyáltalában nem nyer,*
- *tanulónak az intézetbe való belépés előtt semmi kémiai vagy technológiai ismerete sincs,*
- *az életbe kilépő tanuló nem visz magával annyi gyakorlati ismeretet, hogy a gyári üzemben könnyen boldogulhatna,*
- *a szeszipari szakoktatás a külföldön már régóta rendezve van s most már nagyon fejlett, ott már több kísérleti szeszgyárat állítottak fel,*
- *a jelenlegi magyar szeszipari képzés hiányos és rövid (akkor 10 hét), a szeszipar mai fejlettsége mellett még elméletileg képzett egyéneket sem lehet ily rövid idő alatt kiképezni,*
- *a magyar ember csak úgy érvényesülhet, ha tanulmányai kiegészítésére a berlini mezőgazdasági ipari kísérleti állomást, vagy Effront brüsszeli laboratóriumába vagy Jörgensen koppenhágai laboratóriumát keresi fel.*

Vásony cikkében két fontos területen látja a változás fontosságát. Az első a gyakorlatorientált 3 éves képzés bevezetése, a másik pedig oktató helyként is működő kísérleti szeszgyár felállítása.

Később **Szilágyi Gyula** (1907) kifejti egy előadáson nézeteit a szakoktatás fontosságáról. Szilágyi Gyula kémikus, és az 1895-ben megjelent *„A gazdasági szeszgyár üzemének ellenőrzése.”* című művét több nyelvre lefordítják, és évekig tankönyvként használják. A Vegyészeti Lapok idézi az előadást, melyben a következőképpen vélekedik a szeszipar kapcsán a szakoktatásról: *„Nagyon érezzük a kísérleti állomással egybekötött szakiskolák hiányát, pedig a német gyáripár racionális haladását és fejlődését ezek bizonyítják. Így a berlini „Institut für Gährungsgewerbe“ 30 tudományos munkást foglalkoztat 550.000 márka költségvetéssel és Németország szakbeli haladásának irányítója.”*

1908-ban a Felsőipari Iskolák kapcsán sorozatos tárgyalást kezdenek az érintett szervezetek, az egyetemtől kezdve az egyesületekig. A korban a vegyésziparos tanulókból lehettek szeszgyári vezetők. Azt javasolják, hogy felvételt csak az nyerhessen, aki 1-2 évet eltöltött már munkásként egy szeszgyárban. A gyakorlati képzésüket a tanulóknak szeszipari kísérleti telepen kívánják megvalósítani.

1909-ben a Budapesti Hírlap május 20-i számában találunk felhívást, melyben budapesti szeszgyár-vezetői képzést hirdetnek. A kurzus 75 koronába kerül, a Magyar Mezőgazdasági Szesztermelők Országos Egyesülete szervezi. A legalább 3 éves tapasztalattal rendelkező jelöltek vizsgát tesznek, melynek sikeres letétele esetén szeszgyárvezető képesítő oklevelet kapnak. Magáról a képzésről az 1907-ben a Gazdasági Mérnökben a következőket fogalmazzák meg: *„Az évenként rendezendő hathetes tanfolyam célja az, hogy a szeszgyár-vezetők kellő kiképzését a mai fokozottabb követelményeknek megfelelő mértékben lehetővé tegyék. A tanfolyam a berlini Institut für Gährungsgewerbe által rendezni szokott négy hetes tanfolyamnál két héttel hosszabb lévén, az előadás anyagát a magyarországi-viszonyokhoz mérten nagyobb keretben is tárgyalják az előadók, akik kiváló elméleti képzettségen kívül bő gyakorlati tapasztalattal is bírnak. Az Egyesület által rendezett tanfolyamon részt vehetnek szeszgyárosok és alkalmazásban levő szeszgyárvezetők. A legalább hároméves szeszgyári gyakorlatot felmutatni tudó szeszfőzők a tanfolyam befejezése után július 12. és 13.-án írásbeli és szóbeli vizsgálatot tehetnek az előadók az Egyesület igazgató választmánya és a kormány képviselőiből álló vizsgáló-bizottság előtt. A hallgatók a sikeres vizsga letétele után szeszgyárvezetői képesítő oklevelet, a vizsgát nem tett hallgatók pedig látogatási bizonyítványt nyernek.”* Ezen a tanfolyamon 1906-ban 17, 1907-ben 19 fő végzett.

Az 1910-es évekre gyümölcspálinkák nagyobb térhódítását is jellemzi, hogy **Hérics-Tóth** szerzőtársával elkészíti *Szeszfőzés gyümölcsökből* című művét, melyet tankönyvként alkalmaztak a korban. Meghirdetik ebben az évben az első olyan tanfolyamot, melyen a fő téma

a pálinkafőzés. Az 1918. április 28-án megjelent Borászati Lapokban már a tanfolyam tematikáját is láthatjuk: „Czefre-, törköly-, borseprő-, gyümölcsbeváltás, elhelyezés, erjesztés, gondozás, eltartás, kifőzés. Főzőkészülékek ismertetése és a melléktermékek jelentősége, borkősavkészítés, törköly- és czefreszáritás, telepberendezés, elrendezés. Gyümölcs- és főzelékaszalás, kifőzés, a hozzátartozó készülékek ismertetése és használata. Szesztörvény, rendeletek és utasítások értelmezése, főzőkészülékek biztosítása, lajstromok, árukönyvek vezetése, gyűjtődény és szeszmérőgép használata, szeszfokozás és szeszkészlet megállapítása, adókiszámítás és levonás, büntető határozatok. — Községi és szövetkezeti központi szeszfőzdék alapítása, szervezése, igazgatása, ügyvitele; szövetkezeti törvények és rendeletek ismertetése és értelmezése, a könyvvitel alapvető munkálatai.” Ez a kéthetes tanfolyam a központi szeszfőzdék dolgozóinak a részvételével zajlott, és a szervezésben a „Fructus Gyümölcsértékesítő és Szeszfőzőszövetkezet közreműködése segítette. A helyszínek között szerepel a Budapest, Ménesi út 45. szám is!

Az 1924. április 7-én megjelent Brassói Lapokban hirdetnek szeszgyárvezetői tanfolyamot Temesváron. A 8 hetes tanfolyamot a készülő jogszabályváltozások mellett az is indokolja, hogy a kassai tanfolyam már évek óta nem működött. A lap szerint Kézdivásárhelyen is tervezett a tanfolyamvezető – Pierre János- egy kurzust, mert nagy volt az érdeklődés. A későbbi lapszámokból kiderül, hogy 1924-ben Temesvárott, majd a következő évben Kézdivásárhelyen is megtartották a tanfolyamokat.

A Magyar Királyi Erjedéstani Állomásról 1927-ben a 8 órás újság cikket közöl, melyben kifejtik, hogy szesz- és élesztőipari, a gyümölcs-szesz és borlepároló, és likőr- és ecetipari tanfolyamokat szervez az intézet. Az igazgatóval történő beszélgetésből kiderül, hogy „a kísérletügy és a tanügy érdekében az intézet kezdő tisztviselőit a földművelésügyi miniszter egy-kétévi ipari gyakorlatra küldi ki. melyet részben az intézet gödöllői mezőgazdasági szeszgyárában, részben Mezőhegyesen, vagy más nagybirtokon töltenek el.” A cikkből kiderül, hogy az állomás munkája sokrétű, ugyanis nem csupán az erjedéssel foglalkoznak, hanem már a korban az alkoholból gyantát és szigetelő anyagokat(!) állítanak elő, illetve üzemenként hasznosítják az alkoholt. A cikk állításait alátámasztja **Hérics-Tóth Jenő** (1926) cikke a Magyar Szesztermelő című lapban. Megemlíti a szeszgyár vezetői, az ecetmesteri, a likőr- és gyümölcs-szeszipari tanfolyamokat, valamint azt, hogy a Földművelésügyi Minisztérium közel negyedmilliárdos befektetéssel támogatja az intézet fejlesztését. A fejlesztésnek köszönhetően több tanterem, 6 laboratórium és 1200 szakmunkából álló könyvtárral rendelkeznek.

Vadas Rezső (1928) a Szeszgyárvezetők tiszántúli csoportjának elnöke a szeszgyárvezetők képesítéshez kötésére javasolja. A Művezetők Lapjában jelentetik meg következő javaslataikat:

1. *Önálló szeszgyárvezető csak 24 éves életkort betöltött olyan magyar állampolgár legyen, ki a Budapesti m. kir. Erjedéstan Intézet által kiállított oklevelet tud felmutatni és ennek megszerzése után 4 évig, mint segédgyárvezető működött, (de elfogadnának más végzettséget vagy 12 év gyakorlatot is)*

2. *A M. kir. Erjedéstan Intézet által rendezendő szeszgyárvezetői tanfolyamokon a szeszgyárvezetői oklevél elnyerése a következő feltételekhez köthessék : a) büntetlen előélet igazolása. b) 4 polgári iskola, vagy ennek megfelelő iskolai előképzettség. Ennek hiányában az Erjedéstan Intézet által megtartandó felvételi vizsgálat sikeres letétele. c) 20 éves életkor betöltése. d) legalább 4 évi szeszgyári gyakornokság,*

3. *A szeszgyárvezetői tanfolyamot sikerrel elvégzettek, oklevelük alapján további 4 évet mint segédgyárvezetők tartoznak alkalmazást vállalni és csak ezután vállalhatnak önálló szeszgyárvezetést.*

4. *Szeszgyári üzletvezető csak önálló szeszgyárvezetés követelményeinek fentiekben megfelelő oklevelű szeszgyárvezető lehessen.*

5. *Ezen javaslat végrehajtásával, illetve annak ellenőrzésével, amennyiben az jogerőre emelkedik, a m. kir. Földművelésügyi Miniszter, a Budapesti Erjedéstan Intézetet bizza meg, melynek feladata lenne, a szeszgyárvezető törzskönyv felfektetése.*

Hérics-Tóth Jenő (1941) a Magyar Szesztermelő hasábjain egy cikkben a németországi szeszgyárvezetőképzést taglalja. A lap több mint egy éven keresztül ad helyet az iparági szereplőknek véleményük megosztására, mert a hazai szakképzés hiányosságai és a hozzá kapcsolódó problémák jelentős súlyúakká válnak a korban. Magából a cikkből megtudhatjuk, hogy Németországban elsősorban a gyakorlati képzésre helyezik a hangsúlyt és több helyen is lehet az elméleti tanfolyamokon részt venni. A tanfolyamokon tananyag az üzemtan, a szeszadótörvény, a növénytan gyakorlattal kiegészítve, a géptan, külön enzimek ismerete, valamint a fizika és a kémia is. Ezekon felül minden nap ismétlőórák vannak gépkezelésből és üzemvezetésből. Az oktatás nagyon széleskörű tanüzem segíti, ahol sört, ecetet, likőrt és gabonapárlatot is előállítanak a burgonyaszesz mellett. Minden gép rendelkezésre állt, hogy az alapanyagból készterméket készíthessenek.

A Magyar Szesztermelő 1942/43-as számaiban a fenti cikk kapcsán közölt 11 hozzászólónak köszönhetően sok érdekes tény tudhatunk meg. Maga a szerkesztőség látja fontosnak a kérdés taglalását, ezért kéri is az olvasókat, hogy fejtsék ki véleményüket. A Trianon okozta károk után, és a már elkezdődött II. világháború okozta nyersanyaghiány miatt rendkívül nehéz helyzetben vannak a főzdek. Ezt a nehézséget tetézi a zsidótörvények miatti kényszerű szeszgyárvezetői csere is. **Bükkösy Albert** (1942) a szolgálgyházi (később nevén Szabadegyháza) szeszgyár vezetője 70-80%-ra teszi azon üzemek arányát, ahol ezt a cserét végre kell hajtani. Ennek köszönhetően hirtelen sok szakképzetlen szeszgyári munkásból kellett vezetőt képezni. Bár több év óta szerveznek szeszgyárvezetői tanfolyamokat, az 1941-es évben kiütözik a probléma, ugyanis a résztvevők 10%-nak csak 4 elemije, 80%-nak csak 6 osztálynyi végzettsége volt. Az oktatók szerint a tanfolyamon részt vevők az elemi számolási feladatokat sem tudták biztonsággal elvégezni, ezért a tanfolyamon gyakorlatilag számolni tanították őket. Felháborodva írja **Molnár Bertalan** (1942) szeszgyárvezető levelében a következőket: *„Drogérista tanulónak, aki a tejkrem-et kavarja, 4 középiskola kell, viszont egy szeszgyárvezetőnek, aki egy szerveserjedési üzemet vezet és irányít, akinek a fizikai és kémiai törvényeknek legalább az alapismereteivel tisztába kell lenni, a jelenlegi állapotok szerint elég 4 elemi iskola.”* Mindösszesen 11-en fejtik ki írásban véleményüket a kialakult helyzet kapcsán. A következő pontokban lehet összefoglalni az igényeket a szeszgyárvezetői képzés kapcsán:

- legyen felvételi vizsga,
- a vizsgabizottságba szeszgyárvezetők is helyet kapjanak
- iskolai előképzettsége 4 középiskola elvégzéséhez legyen
- növekedjen a képzés 1 évre,
- hangsúlyos legyen a gyakorlati képzés.

Hérics-Tóth Jenő (1944) beszámol, hogy Németországban egyetemi szintű képzés folyik a szeszipari területen, de képeznek technikusokat is. A technikusképzés 4 féléves, a mérnöki képzés 6 féléves. A képzések előfeltétele 2 éves szesz- vagy élesztőgyári gyakorlat. A tananyag igen széles körű, a kémiai ismereteken túl az erjedéstan, az energiaellátás és elektrotechnika is szerepelt a tananyagban.

1949-től úgynevezett iparostanulói rendszer volt érvényben. Ekkor elsősorban az üzemekben sajátítottak el az adott szakma tudását a tanulók. Az iparosiskolákat az állam vagy az állam által kijelölt üzemek szervezték és tartották fenn. A tanulók tanulószerveződéssel

dolgoztak tizennégy éves koruktól ezekben az üzemekben, majd 3 év elteltével segédvizsgát tettek. A szeszfőzdék esetében nem ismert, hogy lett volna ilyen képzés ebben az időben.

1957-től az Élelmezésügyi Minisztérium által felügyelt Erjedésipari Technikumba nyerhetett felvételt szeszipari szakmunkás képzésre az a szakember, aki 2 éves gyakorlatot igazolt, illetve a technikumi képzésbe az 5 év gyakorlattal rendelkező jelölt.

1962-ben a **12/1962. (V. 5.) Kormányrendelet** létrehozta a felsőipari technikumokat. A létrehozott technikumok felsőoktatási intézmények, amelyekben nappali, esti, vagy levelező tagozat működhetett. Szegeden és Budapesten hoztak létre 2 élelmiszeripari technikumot, melyen nappali tagozaton 3 év alatt, esti és levelező tagozaton pedig 4 év alatt lehetett technikus oklevelet szerezni. Előírták, hogy a felvételi vizsga tárgyai matematika, fizika és kémia legyenek. Az esti és levelező tagozatokra jelentkezőknél a szakba vágó két éves szakmai gyakorlatot követeltek meg. Az első évben Budapesten 102 fő nappalin, 68 fő estin, 157 fő levelezőn kezdte meg tanulmányait. Szegeden pedig 60 fő nappalin és 33 fő levelezőn indította az 1962/63-as tanévet (Forrás: Statisztikai Évkönyv 1962. p. 391.). A tanulók később szakosodhattak az élelmiszeripar különböző területeire, eleinte 7 különböző szakágazatban. Ezek közül volt az egyik terület a sör-, és szeszipar külön. Később egy szakágazatba került a bor-, sör és szeszipar. A felsőipari technikumokat az 1970/71-es tanévtől átszervezték, és élelmiszeripari főiskolaként működtek tovább.

A középfokú szakképzésben is voltak változások, ugyanis 1962-től a korábbi középfokú technikumok, melyeket 1951-ben alapítottak, átalakultak szakközépfiskolákká. Ezekben a középfokú intézményekben sokféle élelmiszeripari képzés folyik, azonban a szeszipari képzést nem találhatunk. A legközelebbi szakma a söriparhoz tartozó söripari szakmunkás. Az 1953/54-as tanévtől kezdve nevezik át erjedésipari technikummá a korábban az Élelmiszeripari Minisztérium felügyelete alatt működött intézményt, mely tagozatként működött. A 4 éves középiskolai oktatásban osztályvizsgákat kellett tennie a tanulóknak. Az erjedésipari technikumban a meghatározott tantárgyak a következők voltak: kémia, természetismeret, erjedésipari kémia, mikrobiológia valamint anyagismeret és gyártásismeret. A 4 éves képzésben az első három osztály esetén kellett ezeket a vizsgákat letenni. Ezek a technikumok léteztek dolgozók számára is, azonban nekik a heti 32-36 óra oktatás helyett 20-21 órában kellett elsajátítani a képzést (Lásd: 4. melléklet) 1967-re már mind a 4 évfolyamban megfelelő szakkönyv állt rendelkezésre, az 1967/68-as tanévre kiadott tankönyvjegyzékben 22 tankönyv szerepel az erjedésipari technikumnál, amiből a Kémia és Biológia tankönyvek mellett az erjedésipari tankönyvek is szerepelnek.

1969-ben szabályozzák a szakmunkásképzést. Ennek köszönhetően létrejön az Országos Szakmunkásképzési Jegyzék. Ebben szerepel az 1911-es számú szesz és likörgyártó szakma. Ha a tanuló általános iskolai végzettséggel rendelkezett, akkor 3 év volt a képzés, amennyiben középiskolai végzettsége volt 2 év. Az első ilyen rendszerben tanuló diákok az 1970/71-es tanévben kezdhették meg tanulmányaikat. 1972-ben csak esti és levelező tagozaton folyt a képzés. Szintén 1969-ben a Magyar Mezőgazdaságban egy cikkben összeszedik a pálinkafőzéssel kapcsolatos rendelkezéseket. Pálinkafőzdet akkor a felelős üzemvezető vezethetett, akinek a megfelelő végzettséggel kellett rendelkeznie. A következő esetekben alkalmazhatták a jelentkezőt felelős üzemvezetőként:

„— alkalmazását megelőző egy éven belül szeszfőzdevezetői szakvizsgát tett vagy annak letétele alól felmentést kapott,

— szesz- és likörgyártó szakmunkás képesítéssel rendelkezik és szakmunkástovábbképzés keretében a szeszfőzdevezetői továbbképző szakot sikeresen elvégezte,

— erjedésipari technikumi, illetőleg szakközépiskolai vagy ennél magasabb szakmai képzettséggel rendelkezik.” (Dr. J. Gy., 1969)

1972-től technikusminősítő vizsgákat vezettek be. Így az erjedésipari területén következő technikus okleveleket szerezhette meg a jelölt: gyümölcseszszipari, likőripari és szeszgyártó. A minősítő vizsgára a következő feltételek teljesülése esetén jelentkezhetett:

— erjedésipari szakközépiskolai, illetve ezzel egyenértékűnek minősülő végzettsége van

— a választott technikus szakirányának megfelelő — a közvetlen termelőmunkától a részfolyamatok irányításáig terjedő — munkakörben eltöltött, legalább két éves gyakorlata van

— a munkahely felvételi javaslatával, vagy kedvező véleményezésével, illetve igazolásával rendelkezik.

1974-től 34 hetes tanfolyami képzést vezetnek be a szesz- és likörgyártó szakma megszerzésére. A tanfolyam gyakorlatorientált, az órák kétharmada gyakorlat. (Lásd: 5. melléklet)

Az 1979/80-as tanév elején a korabeli statisztika szesz- és likörgyártó szakmát tanulókból 64-et (ebből 3 lány) jegyez fel. 41 fő felnőtt dolgozó tett szakmunkásvizsgát 1979-ben.

Az 1980-as években ismételen előtérbe kerül a szakemberek és a szakértelem kérdése. A kor szeszfőzdéiben a szeszfőzők nagyrészt szakképesítés nélküliek voltak. Ezért ellenőrizni kellett a ciántartalmat, mind a kereskedelmi, mind a bérfőzött tételre. 1982-től a megváltozott gyümölcspálinka-szabvány lehetővé teszi az alacsonyabb (40 V/V%) alkoholtartalmú ital gyártását is. **Sólyom Lajos** (1986) művében a következőképpen vélekedik: *„A bérfőzés vonalán ilyen gyors előrelépés sajnos nem várható egyrészt a főzetői szokás, ízlés miatt, jelenleg az 50-50 (V/V)%-os pálinkát részesíti előnyben, másrészt a bérfőzést végző szeszfőzdékben még nincsenek meg a személyi tárgyi feltételei az alacsonyabb szeszfokú pálinka gyártásának. Ez ismételen aláhúzza az előbb említett szakemberképzés fontosságát.”* Miután 1982-től lehetséges volt már magánszemélynek is szeszfőzdet üzemeltetni, így többen kezdtek szeszfőzésbe. A jogszabály már előírt szakirányú képzettséget is a működés feltételeként. A Szeszipari Kutató Intézet kezdte el szervezni a négyhetes tanfolyamokat. 1983-85 között 10 alkalommal rendezték meg ezt a képzést, melyen 400-an szereztek felelős üzemvezetői képesítést.

Az 1987/88-as tanévtől, a kiadott Országos Szakmunkásképzési Jegyzék (OSZJ) alapján, az 1913 számú erjedésipari termékgyártó szakmán belül az 1913-3-as számú szesz- és likörgyártó szakmát lehetett oktatni nappali tagozaton. A jegyzékben szerepel önállóan 1915-2 számmal erjedésipari gépész szakma is.

Az OSZJ-t 1993-ban felváltotta az Országos Képzési Jegyzék, rövidítve OKJ. A 2019. január 1-ig (felnőttképzésben 2020. december 31-ig) érvényben lévő jegyzék minden évben változott, módosult, sőt több évben többször is. Ezt a jelenleg is hatályban lévő Szakmajegyzék váltotta le. Szeszipari szakmunkás, szesz- és likőripari technikus (1995-ben már nincs a jegyzékben!) valamint erjesztő- és élesztőkészítő (1995-ben már nincs a jegyzékben!) képzettségek léteztek 1993-ban, ezeket a szakmákat lehetett oktatni valamilyen formában az országban. 1994-ben kerülnek a jegyzékbe az erjedés- és üdítőitalipari technikus, 1995-ben pedig a gyümölcspálinka gyártó (szakmunkás) szakmák. 2001-től az erjedés- és üdítőitalipari technikus szakma az élelmiszeripari technikusba integrálják, annak egyik szakmairánya lett. 2006-tól erjedés- és üdítőitalipari termékkészítő szakmát hoznak létre mely szakmunkásképzés, és a tananyagban az élesztőgyártástól a szeszgyártásig minden szerepel. Ennek a szakmának részsakmájaként hozzák létre a gyümölcspálinka-gyártó és a szesz- és szeszitalgyártó képzéseket. A részsakmákat iskolai rendszerben a gyógypedagógiai intézmények oktathattak, illetve tanfolyam i rendszerben akkreditált cégek felnőttképzésben. 2012-től erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus képzés váltja le elődjét. A szaktechnikus azt jelentette, hogy az alap

élelmiszeripari technikus végzettség után újabb 1 év tanulással juthatott el a vizsgáik a jelölt, azaz összesen 7 évig járt iskolába. Ebben az évben a szakmunkás szintű képzések kikerülnek az OKJ-ből, helyettük létrejön az élelmiszeripari szakmunkás 3 éves képzés. 2016-ban újból bevezetik az erjedés- és üdítőitalipari termékkészítő szakmát és megszűnik az élelmiszeripari szakmunkás.

2013-tól a középfokú agrár- és élelmiszeripari szakképzések döntő többsége az Agrárminisztérium fenntartásában lévő Agrárszakképzési Centrumok intézményeiben folyik. Amennyiben ilyen képzést kíván más fenntartású intézmény indítani a minisztérium hozzájárulása szükséges. A szeszipari, azon belül a pálinkafőzési tanulmányokat nappali rendszerben két képzésen lehet szerezni. A szakmajegyzéken az 5 éves erjedés- és üdítőitalipari technikus (szakmajegyzék száma: **507210506**) és a 3 éves erjedés- és üdítőitalipari termékkészítő (szakmajegyzék száma: **407210507**) képzések találhatóak. Ezeknek a szakmáknak az elsajátítása során a tanuló nem csupán a pálinkagyártást tanulhatja meg, hanem a sör, ecet, üdítő, szikvíz, élesztő és keményítő gyártása is szóba kerül. 2023 szeptemberében 2 középfokú intézmény hirdetett az országban ilyen képzéseket Budapest és Villány helyszíneken, azonban kizárólag Budapesten tudnak osztályokat indítani az utóbbi 3 tanévben.. 2021-ben összesen 39 tanuló (35 technikus , 4 szakmunkás), 2022-ben 30 tanuló (18 technikus, 12 szakmunkás), 2023-ban 40 tanuló (32 technikus, 8 szakmunkás) volt a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal adatai alapján (7-8. ábra). A számok az összes évfolyamon tanuló, a képzéseken részt vevő tanulók számát jelzi, amibe a felnőttképzési jogviszonyban tanulók száma is benne van. A 2021/22-es tanévben 14 fő és a 2023/24-es tanévben pedig 15 fő tanult így, azaz a nappalin tanuló diákok száma éves viszonyban nem éri el a 30 főt! (2. táblázat)

2. táblázat A szeszipar és a pálinkagyártás számára jelentős középfokú szakképzésben részt vevő tanulók száma 2021-2023 között.

(Forrás: Saját szerkesztés az NSZFH nyilvános adatai alapján)

Szakma megnevezése	2021			2022			2023		
	Férfi	Nő	Összesen	Férfi	Nő	Összesen	Férfi	Nő	Összesen
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	21	14	35	7	11	18	17	15	32
Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	1	3	4	5	7	12	5	3	8

Érdeemes a vizsgázó tanulók számát is megtekinteni. Ezen a területen nyilvános forrást nehéz találni, bár a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal nyilvántartja a különböző szakmai vizsgákon sikeresen szereplők számát, az adatokat nem hozzák nyilvánosságra, csak másodlagos forrásokat lehet találni. A dolgozat elkészítésekor az NSZFH részére küldtem adatkérést, azonban a beadásig nem érkezett válasz, ezért ezeket az adatokat sajnos nem tudtam a dolgozatban megjeleníteni.

Az eddigi adatokból azonban világosan látszik, hogy összes végző tanuló száma jelenleg az országban nem éri el a 10 főt! (3. táblázat) Miután ezeknek a képzéseknek több élelmiszeripari területet kell lefednie, amelyekből a szesz, sör, üdítőital és ásványvízgyártás cégei rendelkeznek jelentősebb munkavállalói állománnyal (tízezres nagyságrendű), megállapítható, hogy biztosan nem látja el a szakemberutánpótlást a nappali képzés.

3. táblázat A szeszipar és a pálinkagyártás számára jelentős középfokú szakképzésben részt vevő tanulók sikeresen vizsgát tettek száma 2013-2018 között.

(Forrás: Saját szerkesztés a Hamza és munkatársai által szerkesztett *Az agrárszakképzés tanulói háttere 2018. évi jelentés alapján*)

Sikeres vizsgát tett						
Szakma	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Erjedés- és üdítőitalipari technikus	0	7	0	0	0	0
Erjedés- és üdítőitalipari termékkészítő	6	7	4	0	0	0
Összesen	6	14	4	0	0	0

A nappali képzéseken túl létezik többféle pálinkagyártást oktató tanfolyam, azonban ezek elsősorban a kiterjedt magánfőzői igényeket fedik le, semmiképpen nem alkalmasak az elmélyült tudás átadására. Természetesen nagy a jelentőségük a pálinkakultúra szempontjából, hiszen az érdeklődő és elsősorban hobbitevékenységként űzött magánfőzés sok szempontból támogatja a minőségi pálinkák ismeretét és elterjedését, azonban a nagyobb kereskedelmi főzdeknek szüksége lenne szélesebb tudással rendelkező szakemberekre.

A felsőfokú oktatásban a folyamatosan változó körülmények közül elsősorban az élelmiszeriparral foglalkozó képzések tematikájában szerepelt a szeszipar, azon belül a pálinkafőzés. Jelenleg a MATE-n található pálinkamester szakmérnök képzés, amelynek feltétele egy élelmiszeripari vagy agrártudományi alapvégzettség. 2012 őszétől évente, majd 2 évente kerül meghirdetésre a szakirányú továbbképzés. A képzés létrehozásában és mentorálásában oktatóként vett részt Panyik Gáborné Dr., akinek a kutatásai és tudása alapozza meg napjaink felfogását és hozzáállását a pálinkához. A pálinkát felsőfokon gyártók mindegyike Panyik Gáborné Dr. „köpenyéből” bújt ki.

A desztilláció középiskolai oktatásában jelenleg a legutolsó fejlemény a 2022. október 28-ai zárókonferenciával zárult EUDISTYL projekt. Az EUDISTYL (*Európai lepárlás-technológiai tanulásfejlesztés -European development of distillation technology learning*) projekt célja az volt, hogy egy magas színvonalú, átfogó tananyag kerüljön kialakításra nemzetközi együttműködésben. A tananyag egy átfogó tankönyvet, egy a műszaki

szakismereteket tartalmazó segédletet és mindezek e-tananyag formában való létrehozását tartalmazta szakmai szöszedettel kiegészítve. A részt vevő szervezetek között található a Siófoki Szakképzési Centrumot, a Berufsförderungsinstitut Burgenland-et (Ausztria legnagyobb szakképző intézete), a Lendvai Kétnyelvű Középiskolát és a Völgy Hangja Fejlesztési Társaság Közhasznú Egyesületet. A projekt részeként a következő tankönyvek és segédanyagok jöttek létre, melyek nyilvánosan elérhetők az eudistyl.hu webcímen:

- A lepárlás technológiája,
- Lepárló berendezések típusai, installációja, karbantartása és javítása,
- Pálinkafőző tanműhely helyiségei és felszerelései.

2.4.A pálinkafőzés és a hozzá kapcsolódó szakképzés hazai jogi szabályozásának változásai és elemzésük

A pálinkával kapcsolatos jogszabályok után kutatva azt találjuk, hogy eleinte tiltások lesznek többnyire. Általában egy-egy közigazgatási területen betiltják a szeszfőzést, többnyire azért, mert kevés gabona termelt és nem szeretnének éhínséget. Ezek a szabályok nem országos hatókörűek. Ezek közé tartozik az 1497-es pozsonyi italmérési rendszabály, melyben a kocsmárosoknak megtiltják az égettbor készítését és árusítását. Az 1574-es rozsnyói városi szabályok is a pálinkamérés tiltásáról szólnak.

A jelenleg ismert pálinkafőzéssel kapcsolatos rendelkezést is tartalmazó első jogszabály *1836. évi VI. törvénycikk azokról, melyek a telek haszonvételel felül a jobbágyok hasznai közé tartoznak.* A törvényt az 1832-36-os országgyűlésen hozták, mely a Mária Terézia által 1767-ben életbe léptetett úrbárium szabályait pontosította, illetve emelte törvényerőre. A 2. §-ban található a pálinkafőzés szempontjából jelentős passzusokat: *„ A Jobbágyoknak, de csak önmagoknak, megengedtetik, hogy törkölyből, gyümölcsből, borból, borseprőből, és minden földi természetűekből, egyedül csak a gabona kivételével, (ide nem értvén azon gabonamennyiséget, melly a kolompér élesztésére megkívántatik) akár saját szükségökre, akár akónkénti kereskedésre pálinkát főzhessenek, azt azonban kimérniek szabad nemlészen. Azon részeiben az Országnak mindazonáltal, hol a Jobbágyok a pálinka-főzést gabonából eddig is gyakorlották, azok e haszonvételel gyakorlatában továbbá is meghagyatván. - A pálinkakazányoktól vagy üstöktől mindenki, a ki azokkal él, nem tekintve a kiégett mennyiséget, 2 forintot fog az uraságnak esztendőnként fizetni.”* Az előzőeken túl a 4. §-ban pedig a következőket modja a törvény *„...- egyébiránt pedig a Földes-Úr saját határbéli erdeiből sem kézi mivekre, sem pálinka-égetésre, vagy épen a kereskedésre Jobbágyainak fát adni nem lészen*

köteles;...”. Az 1836-os törvényben tehát meghatározza azokat a terményeket, amelyekből főzettek alkoholt, meghatározza a fizetendő adót, és a tüzelőanyaggal kapcsolatban hoz rendelkezéseket.

Az 1850. szeptember 29-én kelt császári pátens alapozta meg az első szeszadót Magyarországon, melyet 1851. január 1-től kellett alkalmazni a pénzügyminiszter rendeleteként. A rendelet részletesen szabályozza az egész szeszgyártás folyamatát az alapítástól kezdve. Az adó alapja a rendelet szerint az erjesztőterek nagyságához viszonyul. A mai jogszabályokhoz viszonyítva érdekesség is található a jogszabályban, ugyanis a 26. § arról rendelkezik, miképpen kell a feljelentőket és elfogókat jutalmazni. Az égetett szeszes italokkal kapcsolatos külön rendelkezéseket a B melléklet tartalmazta. Már ekkor 48 órán belül köteles volt bejelenteni a lepárlóeszközt a tulajdonosa, akkor, ha nem üzleti tevékenységre kívánta azt alkalmazni. Az adómentes pálinkafőzés is engedélyezett volt két alsó-ausztriai (bécsi, más néven németül Eimer) akó mennyiségig évente, azaz 113,178 literig. További érdekesség, hogy a cefrézési időt is meghatározza a rendelet 24-60 órában, de kérelmezhető hosszabb cefrézési is. Maximum 1 hónapnyi folyamatos üzem volt lejelenthető, a lejelentés minden esetben kötelező érvényű volt. A rendelet C Melléklete tartalmazta az adómentes pálinkafőzés szabályait. Bár adómentességet megállapítottak, de bejelentési kötelezettséget is előírtak a pálinkafőző számára a következő adattartalommal:

- tartózkodási helye, és a főzés helye,
- az alapanyag megnevezése,
- főzés időpontja (legalább 24 órával előtte),
- mennyit fog termelni,
- az alapanyagot adó terület megnevezése,
- a főzőkészülék minősége és köbtartalma,
- erjesztőedények minősége és köbtartalma,
- háztartásában lakók száma a cselédekkel együtt.

Az adómentes főzésre maximum 2 hónapos időszak állhatott rendelkezésre, azonban nem lehetett folyamatosan főzni. Ezek a főzők gabonából is főzettek alkoholt, ha pedig meghaladták az adómentes mennyiséget a további mennyiség adókötelessé vált. Ez a rendelet rendkívül nehezen volt betartatható, nehézkessé tette a termelést, ezért már 1851. január 27-én közzé tettek olyan módosításokat, mely lehetőséget teremt a szeszadó megváltására. Ez a lehetőség először a földesurak számára volt lehetséges, azonban decemberben kiterjesztették a

vállalkozók számára is. A rendelet az adó mennyiségét alku vagy egyesség tárgyává tette. Az 1800-as évek szakírói ezen adókönyvités eredményének tekintik a szeszipar gyors fejlődését. 1856-tól jelentősen emelkedik az adóalapja a szeszfőzésnek. 1862-től változik a szeszdó ismételtén, már a szeszmérővel felszerelt főzdeknél előírja adóalapnak a mért mennyiséget és foktartalmat. Ez a szabály visszaveti a fejlődét, majd az 1866. február 1-én bevezetett általányrendszernek köszönhetően ismét növekedni kezd a termelés mennyisége.

A szeszdó bevezetése 1851-ben történik, minden évben valamiféle változtatás rendelet formájában változtatja az eredeti jogszabályt. Egészen 1868-ig, amikor új szeszdótörvényt hoznak. A jogszabály elsősorban könnyítéseket vezet be az adóalap kapcsán. A szakoktatás szempontjából jelentős első jogszabályt szintén 1868-ban hozzák, ez az 1868. évi XXXVIII. népoktatási törvény. Erre a törvényre alapozva 1872-ben létrehozzák a felső népiskolákat, melyek az első modern, nem céhrendrendszerű iparos iskolaként tartunk nyilván. 1882-ben az ipari tanműhellyel egybekacsolt felső népiskolák és a tanítóképzők tantervében már található szeszfőzéssel, erjesztéssel kapcsolatos ismeret. A népiskolákban Vegytanból III. osztályban a szesz és ecet a tananyag része, míg a tanítóképzőkben Természet és vegytan tantervében szerepel a borszesz és a szeszes italok készítése és a szeszes erjedés, valamint az ecet előállítása. Szintén 1872-től fogva megszűnik a céhrendszer, ezért az ipartörvény értelmében az iparosok tanoncokat foglalkoztathatnak, akikkel kapcsolatban kötelezettségei is voltak, úgymint iparági szakoktatás, vallás gyakorlásának engedése, és külön iskolába küldeni, ha írni, olvasni vagy számolni nem tudott a tanonc. Az oktatáson túl az iparostörvény rendelkezett arról is, hogy előzetes iparhatósági engedély szükséges a szeszgyár építéséhez.

Az 1878. évi XXIV. törvénycikkben az adómentes pálinkafőzés is változik valamelyest, a következő szabály lép életbe: *„Azoknak, kik a szeszes folyadékokkal sem kicsinyben, sem nagyban nem kereskednek, megengedtetik, hogy öntermesztette anyagokból önmaguk és velök egy kenyéren levő háznépük vagy cselédek részére évenként (az évet szeptember 1-től augusztus végeig számítva), legfeljebb 50 foku (a száz foku szeszmérő szerint) pálinkát, 1 hektolitert meg nem haladó mennyiségben, adómentesen főzhessenek. Ha tisztas anyagok fordittatnak az adómentes pálinkafőzésre, arra 2 hektoliternél nagyobb ürtartalmu főzőüstöket használni nem szabad.”* Az adózás rendszerében további egyszerűsítéseket vezetett be a törvény. 1884-re újabb törvényt alkotnak, mert az adóbevétel mértékét nem tartják megfelelőnek, illetve a technikai fejlődést is követnie kell a jogszabályoknak. Az oktatás kapcsán is újdonságot hoz az 1884-es iparostörvény, a községi tanonciskolák létrehozására kötelezte azon településeket, ahol minimum 50 tanonc volt. Ezekben az iskolákban a közismereti tárgyakat és a rajzot tanulták. A

szabályt maradéktalanul 1896-ra sikerült érvényesíteni, mert akkorra sikerült minden kötelezett településen felállítani a tanonciskolákat.

1888-ban az újabb törvényváltoztatással egy jelentős változás lép életbe. Ez a törvény az adófelfüggesztés intézményét bevezeti, ugyanis csak termelési adót kellett fizetni, ha a termék szabadraktárba, vagy külföldre került. A Wekerle Sándor pénzügyi államtitkár nevéhez köthető törvényben a mezőgazdasági szeszfőzdeknek egy meghatározott szintig kevesebb adót kell fizetniük. 1888-ban az italmérést is jövedéki adó alá vonják, ezzel megszűnik az utolsó királyi haszonvételi jog a *ius educilli*, magyarul italmérési jog. 1890. január 1-től a jogszabály alapján az 1888. évi XXXV. törvénycikk értelmében: „*1. § A szesz italok kimérése és kis mértékben való elárusítása felett a kizárólagos rendelkezési jog az állam részére tartatik fenn.*” Ettől fogva az italmérés joga feletti rendelkezés állami monopóliummá vált. A XXXVI. törvénycikk a kártalanításról is rendelkezett, mert az jogot többen is gyakorolhatták általában szerzett jogként.

1901-ben a Földművelési Értesítőben teszik közzé Kassai Szeszkísérleti Állomás részére elkészített szervezeti szabályzatot és díjjegyzéket 61754/901. szám alatt. A 3.§ tartalmazza az állomás feladatait, melyek a következők:

- 1. A szeszipar körébe vágó tudományos és főként gyakorlati irányú kérdéseknek önálló kutatások és vizsgálatok alapján való végzése, és ezeknek megismertetése.*
- 2. A szeszipar körébe vágó ismereteknek szóval és írásban terjesztése.*
- 3. Újabb szeszfőzési eljárásoknak kipróbálása és az eljárásoknak megismertetése.*
- 4. Újabb szeszgyári gépeknek kipróbálása, és a kipróbálás alapján szakvélemények adása.*
- 5. Szeszgyárakban a megszabott díjazás mellett üzemvizsgálatok végzése.*
- 6. A szeszgyári üzembe vágó szaktanácsok adása, illetőleg kidolgozása.*
- 7. Szeszgyári tervek és költségelőirányzatok felülbírálata.*
- 8. Minden a szeszipar körébe tartozó vizsgálatoknak a megállapított díjszabás szerinti végzése.*

A további paragrafusokban megtalálható tételesen az ott dolgozók feladata és a vizsgálatok díjjegyzéke.

1908-ban az új szeszadótörvénnyel megszűnik az adómentes pálinkafőzés lehetősége a gyümölcstermelők számára. Megváltás általi adózást vezetnek be és meghatározzák az alkalmazható eszközök mennyiségét és felszereltségét.

Az 1914. évi 121.653. számú pénzügyminiszteri rendeletben korlátozták a termelést. Az alapanyaghiány miatt a búza és a rozs szeszfőzdei felhasználását teljes mértékben megtiltották, továbbá korlátozták az árpa, a zab, a kukorica, a burgonya, a cukorrépa és a melasz szeszfőzdei feldolgozását. 1914-ben a kereskedelmi miniszter rendeletben szabályozza az ipari munkanemek jegyzékét. Ez a jegyzék a jelenlegi FEOR-nak felel meg. A jegyzékben a következő szakmák szerepelnek, melyek a szesz- és pálinkagyártáshoz kapcsolódnak:

- Pálinka- és ecetgyári szakmunkás,
- Pálinkafőző szakmunkás,
- Pálinkagyári szakmunkás,
- Szesz- és ecetgyári szakmunkás,
- Szesz- és élesztőgyári szakmunkás,
- Szeszfinomító szakmunkás,
- Szeszfőző szakmunkás.
- Szeszgyári szakmunkás

A háború miatt először 1915-ben hadicélokra lefoglalják a honvédelmi miniszter rendeleteivel (1597-es, 3820-as, 6730-as, 10.297 20/b és 13462 20/b) az összes vörös- és sárgaréz nyersfém alapanyagot, ötvözetet, ércet és félkész termékeket, majd később az abból készült termékeket, így a rézüstököt is. 1915. július 31. tekinthető a hazai pálinkafőző kisüstök gyásznapijának, ugyanis ezen a napon hirdetik ki és lép hatályba a 10.297 20/b számú honvédelmi rendelet, melyben kötelezik a rézüstök beszolgáltatását. A befalazott eszközöket meghagyták pálinkafőzésre. Legvégül a 13.462 20/b rendeletben a mosóüstök, mozsarak, lekvárüstök, parázstartók, függönyrudak mellett az összes főzőedény is beszolgáltatásra kerül báró Hazai Samu honvédelmi miniszter aláírásával. Ezzel a kisüsti pálinkafőzés teljesen ellehetetlenül.

A szeszadó bevezetésétől fogva folyamatosan problémákba ütközött a megfelelő adórendszer kialakítása. Mindig többféle módszer volt a különböző típusú szeszfőzdek számára, hogy megállapítsák az adót. Kezdetben az is nehézséget okozott, hogy nem volt megfelelő szeszmérőgép, mely a mennyiséget és az alkoholfokot is tudja mérni. Bár az 1908. évi XXVIII. törvénycikk megkísérel valamiféle egységesítést létrehozni, valójában az 1910-es

évek közepén még nem voltak hatályosak ezek a paragrafusok. Végül az 1916. évi XXIV. törvénycikk tudja új alapokon szabályozni a területet. A törvényben megjelenik a központi szeszfőzde, mint fogalom, amely több szempontból egy megoldási lehetőség a korban a különböző, elsősorban gyümölcs és szőlő alapanyagú pálinkák és szeszek elkészíttetésére. Miután az előző évben minden rézből készült eszközt be kellett szolgáltatni, így nem volt a kisebb gazdaságok számára lehetőség pálinkát készíteni. A törvényben szó esik a központi szeszfőzdék kapcsán az ellenőrizhetőségről is. A következőképpen fogalmaz a témában a jogszabály: *„...megfelelő módosításokkal már most való életbeléptetésével meg kell teremtenünk a lehetőséget arra, hogy már most keletkezzenek olyan központi főzdek, amelyek a szeszfőzésre használni szokott gyümölcs, illetve szőlőtörköly és borseprő szokásos értékesítésének biztosítása mellett s a főzőkészülék termelőképesége szerint általányozásnak az illető vidéken való kizárásával a tényleg termelt alkohommennyiség után fizessék az adót.”* Ezekben a központi szeszfőzdekben elsősorban szilvát, bort, törkölyt és borseprőt dolgoztak fel. Jelentős előrelépés volt adózási szempontból, hogy nem általányadót fizettek, hanem a ténylegesen megtermelt mennyiség volt az adó alapja. Az első világháború előrehaladtával a hátszországban egyre több korlátozó intézkedést vezettek be. Ilyen volt az 1917. augusztus 22-én életbeléptett miniszterelnöki rendelet, mely szerint a szőlő kivételével minden gyümölcsöt vagy gyümölcskészítményt tilos volt szesztermelésre felhasználni. A központi szeszfőzdek voltak a kivételek, ott az átvett szilvamennyiség minimum 25%-ából aszalványt, vagy szilvaízt kellett készíteni. A háború alatt több rendeletet is alkottak a szeszgyártással kapcsolatban, elsősorban tiltások és szabályozások voltak az alapanyagokkal, így a burgonyával és a gabonával kapcsolatban.

1921-ben megszűnik a szeszkontingens rendszere, azaz nincsen kedvezményes adótétel a kontingensen belül a továbbiakban. Létrejön a termelési keretrendszer, a pénzügyminiszter határozza meg és engedélyezi a termelési mennyiségeket. Az 1920. évi IV. törvénycikk teszi lehetővé a községi (városi) és egyesületi szeszfőzdek létesítését. Ezekben a szeszfőzdekben még engedélyezett volt az általányadó, melynek alapja az üst mérete volt.

Az 1922. évi XII. törvénycikk módosítja az 1884-es ipartörvényt, melyben bevezeti a következő iparúzési csoportokat:

- képesítéshez kötött iparok,
- engedélyhez kötött iparok,
- szabad iparok.

A módosítással nem kötötte továbbra sem képesítéshez a szesz gyártását, azonban továbbra is engedélyhez kötött iparként működött.

1924-től a pénzügyminiszter 159.600-as rendeletének értelmében „...a már engedélyezett községi (városi), egyesületi és egyéb termelési adó alá eső szeszfőzdekben, valamint a fentiek szerint a jövőre engedélyezendő egyéni termelési adó alá eső szeszfőzdekben a szeszfőzés kizárólag a termelt szeszmenyiségnek szeszmérőgéppel alkalmazásával a tényleges termelvény szerinti megadóztatása mellett gyakorolható.” Mondhatni új időszámítás kezdődik a szeszfőzdek életében, ugyanis csak a termelt mennyiség alapján lehet adózni, és a termelést szeszmérővel kell mérni. A szeszmérőgépeket a pénzügyminisztérium bocsátotta rendelkezésre, a Magyar Fém- és Lámpaárúgyár gyártotta. Bár térítésmentesen jutottak a szeszmérőkhöz a főzdek, azonban használatukért fizetni kellett, kezdetben hektoliterfokonként 2 fillért. Az ellenőrzés feladatát a pénzügyőrök kapták meg. A rendelet engedélyezte azon területein az országnak, ahol nem voltak központi vagy községi szeszfőzdek, egyéni szeszfőzde felállítását, elsősorban hadirokkantaknak. Meghatározta az újabb szeszfőzdeengedély kiadásának prioritási sorrendjét a következőképpen: 1. szőlő- és gyümölcsstermelőkből álló szervezetek (hegyközség, közbirtokosság, gazdakör) 2. községek vagy városok 3. magánemberek. Ennek a jogszabálynak köszönhetően a bérfőzetés is lehetővé vált.

1938-ban lépett életbe szeszegyedárusági törvénycikk. Ez azt jelentette, hogy kizárólag az állam rendelkezett a „szesz előállítás, finomítása, víztelenítése, behozatala és értékesítése” feletti joggal. A pénzügyminiszter 2000. számú rendelet volt a törvény végrehajtási rendelete. A szeszgyártásban gyökeres változások történtek. A szeszmonopólium bevezetése mellett létrehozta a rendelet a Szesztermelési és értékesítési szaktanácsot, mely a szakterület szakpolitikai kérdéseinek megvitatását, véleményezését látta el, valamint javaslattételi joga volt. A Szaktanács kapcsán külön érdekképviseleti csoportok létrehozására kötelezi az érdekelteket (3. § Ut. (5) pont)! Természetesen rendelkezett a szeszmérőgépekről is, a korban a Beschorner- és a Dolainski-féle gépek voltak engedélyezve. A jogszabály külön rendelkezett arról a 17. §-ban, hogy „(1) A szeszt előállító, finomító és víztelenítő vállalatok gyári berendezésüket hazai gyáráktól kötelesek beszerezni. (2) Az (1) bekezdésben foglalt rendelkezés alól a pénzügyminiszter az iparügyi miniszterrel egyetértőleg indokolt esetekben kivételt engedélyezhet.” Új szabályozást és fogalmakat vezet be a termelés kapcsán is, a szesz előállítására jogosult vállalatok között a következőket különbözteti meg:

- mezőgazdasági szeszfőzde,
- ipari szeszfőzde,

- bor- és gyümölcseszszefőzde,
- pálinkafőzde.

A mezőgazdasági szeszfőzdében kizárólag mezőgazdasági nyersanyagokat (burgonyát, répát, tengerit, gabonaféléket, hüvelyes veteményeket, csicsókát és növényi rostokat) használnak fel. Az ipari szeszfőzdekben nem csupán a mezőgazdasági nyersanyagokat használhatják fel, hanem a feldolgozás során létrejött termékeket is. A mezőgazdasági szeszfőzdenél volt mennyiségi korlát, illetve szoros kapcsolatban kellett állni a mezőgazdasággal, a szeszipari moslékot kellett állatokkal feletetni, ezek a megkötések nem voltak érvényesek az ipari szeszfőzdekre. A 10.000 hektoliter feletti termelési kapacitású ipari szeszfőzdek kisajátítás alá kerültek. A kisajátított üzemekért az évi tiszta jövedelem húszszorosa járt. Bor- és gyümölcseszszefőzdek lettek a korábbi központi szeszfőzdek és kérelem esetén az egyéni, illetve községi (városi) szeszfőzdek. A pálinkafőzdek lettek a bérfőzetők üzei. A pálinkafőzdekben és a bor- és gyümölcseszszefőzdekben kizárólag bor, szőlőtörköly, borseprő volt feldolgozható. A mennyiségi korlát a pálinkafőzdekben maximum 25 hektoliter volt, míg a bor- és gyümölcseszszefőzdekben 600 hektoliter. A pálinkafőzdek összességére 15000 hektoliteres keretet határozott meg a rendelet.

A II. világháború befejezésig szabályozta az 1938. törvénycikk az egész szeszipar működését, a termelhető mennyiség és az értékesítési ár is a szabályozás tárgya volt. Törvény egészen 1951-ig volt hatályban. A háború után az első oktatást érintő változás az 1949. évi IV. törvénycikk volt, mely megszüntette a tanonrendszert és alapja lett az új szakmunkásképzésnek. Jelentős változás volt, hogy csak 14. életévét betöltött 8. osztály elvégzett tanulót lehetett tanulószereződéssel felvenni.

1948. május 11-én kihirdetik a 1948. évi XXV. törvénycikket, melynek köszönhetően elkezdődnek az ipari vállalatok állami tulajdonba vételei. 1949-ben először 60 nagyobb szeszfőzdet államosítottak, létrejött a Gyümölcseszszepari Nemzeti Vállalat.

A 66/1951. számú minisztertanácsi rendelet hatályon kívül helyezte a szeszegyedáruságot szabályozó törvényt, azonban továbbra is az állam határozta meg a termelhető mennyiséget. Az ekkor még létező bor- és gyümölcseszszefőzdeket kötelezték a termelt pálinka átadására. A pálinka után a Központi Gyümölcseszszepari Vállalat beváltási árat fizetett. Az 53/1952. számú minisztertanácsi rendelet vezette be a feles főzés rendszerét. A rendelet szerint csak saját maga által termelt gyümölcsből, szőlőtörkölyből vagy borseprőből lehetett főzetni pálinkát, mely szabály alól a faeper, boróka, som és bodza volt kivétel. A főzetett pálinkából a csak a felét

vehette át a főzető, a másik felét a beváltási ár ellenében köteles volt a szeszfőzde útján a Központi Gyümölcseszepari Vállalat részére átadni. 1959-ben egy törvényerejű rendelettel változtattak a jogszabályon, vadon termő gyümölcsöknél a feles főzést megszüntették, és nem kellett fizetni jövedéki adót és bérfőzetési díjat, ha felesfőzési módot választott a főzető. 1962-től ismét lehetett faeperből felesfőzési módon pálinkát főzetni. 1965-től a feles főzés részes főzéssé (60%-ot kell a főzdénél hagyni) válik, 1966-tól lehetett már az 50% alkoholtartalomtól eltérni bérfőzetés esetén. A részes főzés 1970-ig állt fenn.

Az oktatásban is változások történnek. 1950-ben egy törvényerejű rendelettel létrehozzák a technikumokat. 1951-től az ipari technikumok felügyeletet nem a közoktatásügyi miniszter gyakorolta, hanem az ágazati minisztérium. Középfokú szakemberképzés idáig ipari gimnáziumokban vagy műszaki középiskolákban folyhatott. Ekkor jöhet létre az erjedésipari technikum, mely az 1953/54-es tanévtől „*Élelmiszeripari technikum erjedésipari tagozat*” elnevezést kap. A létrejött technikumokban a végzős évfolyamok kivételével május 25-ig tartott az oktatás. A szorgalmi időszak befejeztével meghatározott tantárgyakból osztályozó vizsgákat kellett tenni, azon tantárgyakból, amelyekből nem volt vizsga évvégi összefoglalókat kellett tartani felelésekkel. 1969. évi VI. törvény értelmében a technikumok átalakulnak szakközépiskolákká, létrejönnek a szakmunkásképzők és képzéseket csak az Országos Szakmunkásképzési Jegyzékben (OSZJ) felsorolt szakmákban lehet indítani. 1973-tól csak tanfolyami képzésben szereshető technikus végzettség, az iskolai rendszerbe újra 1985-ben kerül

A 11/1968. számú MÉM rendelet megalkotja a „Felelős üzemvezető” fogalmát. „**64. §** (1) *Ipari szeszgyárban, mezőgazdasági szeszüzemben és szeszfőzdeben felelős üzemvezetőt kell alkalmazni.*

(2) *Szeszfőzdeben felelős üzemvezetőként csak olyan személyt szabad alkalmazni, aki alkalmazását megelőző egy éven belül szeszfőzdevezetői szakvizsgát tett, vagy annak letétele alól felmentést kap. A szeszfőzdevezető vizsgával kapcsolatos rendelkezéseket külön jogszabály határozza meg.*”

A jogszabályokban először ekkor jelenik meg képesítési kötelezettség, azzal a szépséghibával, hogy a külön jogszabály nem születik meg 1973-ig sem, amikor egy újabb rendelet monda ki ugyanezt a szabály. Azonban nem él sokáig ez a paragrafus sem, mert 1976-ban hatályát veszti. Érdekesség még, hogy ezt a rendeletet megelőzi egy évvel egy

kormányrendelet, melyben már szó esik arról, hogy magánszemély is kaphat engedélyt szeszfőzésre!

39/1967. (X. 12.) Korm. rendelet a szesz adóztatásáról, valamint a szesz előállításával, forgalomba hozatalával és jövedéki ellenőrzésével kapcsolatos rendelkezési jogról. 2. § (1) A szesz előállításával, kiválasztásával, finomításával, víztelenítésével és regenerálásával (a továbbiakban: szesz előállítása), továbbá feldolgozásával és felhasználásával, valamint raktározásával, forgalomba hozatalával, kivitelével és behozatalával (a továbbiakban: szesz forgalomba hozatala) csak az ilyen tevékenység folytatására létesített állami vállalat, illetőleg olyan állami vállalat, szövetkezet, szövetkezeti vállalat (a továbbiakban: vállalat) vagy magánszemély foglalkozhat, aki erre engedélyt kapott.

A 11/1968-as rendelet megszünteti a feles, illetve részes főzést, és bevezeti a bérfőzés és kereskedelmi főzés fogalmakat. Ekkor már a Magyar Likőripari Vállalat volt a felvásárló 1960 óta, oda került a feles és részes főzésből eredő pálinka. A minőség kapcsán is bevezet szabályokat, ugyanis hektóliterfokban számítva, kereskedelmi főzés esetén legalább 2%, bérfőzés esetén pedig legalább 3% végleges elő- és utópárlatot leválasztani a pálinka főzése során az üzembentartó. Ez a szabály 1970-ban finomodik, és megállapodás kérdésévé teszi az elő- és utópárlat mennyiségét. További jelentős rendelkezés volt, hogy a hozzáadott cukrot tiltotta a cefrőzés során a rendelet, azonban az 1970-es módosítással ez a szabály megszűnt.

1979 szeptemberétől kísérleti jelleggel néhány intézményben újból elkezdik az iskolarendszerű technikusképzést. Az elképzelés szerint a szakközépiskolákban egy 5. technikusképző osztályt hoztak létre. Végül az **1985. évi I. törvény** újból bevezette az iskolarendszerű technikusképzést. A szakközépiskolai tanuló a negyedik évfolyam sikeres elvégzése után a képzési szaknak megfelelő érettségi-képesítő és érettségi vizsgát tehetett, az ötödik évfolyam elvégzése után pedig technikusképesítő vagy más szakmai képesítő vizsgát. A szakmunkástanulóknak 1985-től ösztöndíj járt, a technikusképzésben részt vevőknek csak az összefüggő gyakorlat idejére. Az ösztöndíjon túl további juttatásokat (pl. munkaruha, étkezés, útiköltség-térítés) is kaptak tanulók. A 18/1986. MM rendelet határozta meg az oktatható szakokat és szakmákat. Továbbra is az OSZJ tartalmazta az oktatható szakmákat, a jegyzéken szerepel erjedésipari termékgyártó (azon belül szesz- és likörgyártó) és az erjedésipari gépész, mint szakma. Egészen 1993-ig volt érvényben, amikor leváltotta az OKJ.

A 25/1982. számú MÉM rendelet lehetővé tette a magánszemélyek számára a szeszfőzde létesítését. A főzőüst maximum 500 liter kapacitású lehetett. 1986-ban egy újabb

rendeletmódosítással ismét képesítéshez kötötték a felelős üzemvezető alkalmazását. A képesítés megszerzésének határidejét 1990. december 31-ben határozták meg. A 9/1986-os MÉM rendelet mellékletében megjelentek szeszfőzde felelős üzemvezetői képesítés megszerzésének feltételei. Az előírt tananyagból szerepeltek szakmai, technológiai, nyilvántartási, munkavédelmi, higiéniai szabályok és a jogszabályok ismerete a szesz előállításával kapcsolatban. A MÉM Mérnök- és Vezetőtovábbképző Intézet szervezte tanfolyamokat. A tanfolyamra való jelentkezés feltételei voltak: felsőfokú, vagy középiskolai végzettséggel rendelkezőknél egyéves szakmai gyakorlat, általános iskolai végzettségükénél kétéves szakmai gyakorlat, ami alól felmentés volt kérhető. A tanfolyam háromheti elméleti és egyheti gyakorlati oktatásból áll. Nem volt kötelező a tanfolyam elméleti oktatásán való részvétel a vegyészmérnöki, vegyész üzemmérnöki, tartósítóipari mérnöki, tartósítóipari üzemmérnöki, élelmiszeripari üzemmérnöki, erjedésipari technikus és szeszgyártó technikus oklevéllel rendelkezőknek. A szesz- és likörgyártó szakmunkás képesítéssel rendelkezőknek, valamint a szesz- és likörgyártó szakközépiskolát végzetteknek a MÉM Mérnök- és Vezetőtovábbképző Intézet által szervezett egyhetes különbözeti tanfolyamot voltak kötelesek elvégezni. A szeszfőzdei gyakorlat és a vizsga letétele alól a felsorolt szakképesítéssel rendelkezők sem voltak mentesíthetők. A képesítést adó vizsgát a MÉM Mérnök- és Vezetőtovábbképző Intézet által javasolt és a MÉM által jóváhagyott személyekből álló vizsgabizottság előtt kell letenni.

1989-ben az ismételt rendeletmódosítással magánszemély is létesíthetett bérfőzésre pálinkafőzdét. Az 1973 óta hatályos és többször módosított rendeletet a rendszerváltás után a 11/1992-es FM rendelet váltotta, mely megtartotta a felelős üzemvezető fogalmát és a hozzá tartozó képesítési feltételeket néhány kiegészítéssel. A képzést már a Szeszipari Kutatóintézet, valamint a Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága bevonásával a GATE Vezető- és Továbbképző Intézet tanfolyamán lehetett megszerezni. A tanfolyamra való jelentkezés egyetlen feltétele az általános iskola elvégzése volt. Az elméleti oktatás 4 hétre a gyakorlati oktatás 2 hétre növekedett. Ha 15 évi szeszfőzde felelős vezetői gyakorlattal bírt valaki, akkor csak vizsgáznia kellett.

1993. évi LVIII. törvény hatályon kívül helyezte a rendeletet, a felelős üzemvezető, mint fogalom megváltozott, a képesítési kötelezettség megszűnt. A továbbiakban a felelős üzemvezető az a telephelyenként kijelölt személy, aki a vámhivatallal az együttműködésért és a jövedéki ellenőrzés feltételeinek biztosításáért felelős. Ennek a törvénynek köszönhetően

jönnek létre a szeszfőzde, italgyár és szeszüzem kategóriák. A törvény bevezeti a jövedéki biztosítékot is.

Az 1993. évi LXXVI. törvény új alapokra helyezi a szakképzést. A törvénynek köszönhetően a képzési jegyzéket fogadnak el, az OSZJ-t leváltják és a 7/1993. MüM rendelet hatályba lépésével megszületik az Országos Képzési Jegyzék, azaz az OKJ. Az első jegyzékben szerepel az erjedés- és üdítőital-ipari technikus, a gyümölcspálinkagyártó és a szeszipari szakmunkás végzettség. Az OKJ, amíg hatályban volt 2019-ig mindösszesen 31 alkalommal változott. Végül az 1993-as törvényt a 2019. évi LXXX. törvény váltotta, ami 2020. január elsejétől hatályos. Az új szakképzési törvény és a hozzá tartozó 2020-as kormányrendelet hozta létre a jelenleg is hatályos Szakmajegyzéket, amiben az iskolarendszerű képzéseket találhatjuk meg. A Szakmajegyzékben az erjedés- és üdítőital-ipari technikus, valamint az erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő. Amennyiben nem iskolarendszerű képzést kíván bárki létrehozni és képzést szervezni, a szakképzési törvény lehetőséget biztosít programkövetelményes képzés akkreditálására, és később működtetésére. A jelenlegi adatok szerint az NSZFH honlapján található programkövetelmények között szerepel a 300-400 órában oktatható 07214018 számú Pálinkakészítő szakképesítés.

1995-ben az XC. törvény szabályozza az élelmiszertermelés egészét. A korábbi hasonló témájú törvényt váltja le kiegészítve és pontosítva egy jelentős szabályozását: „5. § *Élelmiszer-előállítással kizárólag olyan személy foglalkozhat, akinek egészségi állapota megfelel a munkakörére megállapított követelményeknek, és aki rendelkezik a szükséges szakképesítéssel, vagy közegészségügyi élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi alapismeretekkel.*” A törvény végrehajtási rendelete az élelmiszerelőállító hely részére előír minimális képesítést. 1996-tól a szeszelőállítást végző vállalkozást szeszipari, szesz- és likörgyártó szakmunkás vagy szeszfőzde üzemvezetői munkaköri képesítéssel lehet vezetni. Gyümölcs-szesz-főzéssel foglalkozó vállalkozás esetén a vezető minimum gyümölcs-pálinkagyártó vagy a szeszfőzde üzemvezetői végzettségnek kell lennie. A rendeletet a képesítések terén a 47/2011-es VM rendelet váltja.

1997-től új jövedéki törvény lesz hatályos. Létrehozását az Európai Unió joganyagával történő harmonizáció indokolta. Ezt váltotta a 2003. évi CXXVII. törvény, majd több módosítás után a jelenleg is hatályban lévő 2016. évi LXVIII. törvény. Jelenleg a hatályos jövedéki törvényen túl az Európai Unió joganyaga is érvényes a magyarországi főzdekre.

A 2008. évi XLVI. törvény mely az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről rendelkezik fontos rendelkezést tartalmaz. „8.§ (1) *Élelmiszer-vállalkozás csak olyan helyen és módon létesíthető, amely esetében biztosított, hogy az élelmiszer az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírásoknak, valamint a környezet és az állatok védelmére vonatkozó külön jogszabályok szerinti követelményeknek megfelel. Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez az e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerinti élelmiszer-ipari szakképesítés megléte szükséges.*” A törvény felhatalmazta az ágazati minisztert, hogy rendeletet alkosson élelmiszer-előállítási tevékenységet végző vállalkozások működésének szabályozására. A 47/2011. VM-rendelet létrehozta a *szakmai felelős személy* és az *intézkedésre feljogosított felelős személy* fogalmakat, amikhez képesítési követelményeket társít. Ezt a rendeletet váltja a jelenleg is hatályban lévő 34/2018. AM rendelet. A *szakmai felelős személy* az az élelmiszer-vállalkozás szakmai tevékenységéért egyszemélyben felelős élelmiszer-biztonsági szaktudással is rendelkező természetes személy, aki a szakmai irányítást végzi. Az *intézkedésre feljogosított felelős személy* pedig szakmai tevékenységét közvetlenül irányítja, és folyamatosan jelen van a helyszínen az élelmiszer-előállítási tevékenység alatt, továbbá közvetlen, és azonnali intézkedési jogkörrel rendelkezik az élelmiszer-előállítással kapcsolatos tevékenység területén. A rendelet határozza meg a különböző méretű élelmiszeripari vállalkozásoknál alkalmazott szakmai felelős személy számára előírt minimális élelmiszeripari szakképesítést, szakirányú továbbképzésben megszerzett szakképzettséget vagy rész-szakképesítést. Mikrovállalkozás esetén, ha pálinka vagy szeszesital-gyártás a tevékenysége a cégnek, akkor erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakmai végzettség, vagy szesz- és szeszesital-gyártó, gyümölcspálinkagyártó résszakképesítés a kötelezően előírt, de 5 év szakmai tapasztalat is elfogadható. A kisvállalkozások esetén az előzőekben felsorolt képzettségek mellett a pálinkamester szaktanácsadó is lehet szakmai felelős személy, és szükséges legalább 3 év szakmai tapasztalat. Középvállalkozásnál a minimálisan előírt feltétel a felsőoktatásban szerzett biológus, biomérnök, élelmiszermérnök, kertészmérnök, vegyész és vegyészmérnök mellett a pálinkamester szakmérnök is, valamint 1 év szakmai tapasztalat szükséges. A középvállalkozásnál is nagyobb méretű üzemekben az okleveles mérnökök lehetnek a szakmai felelős személyek, ha van 1 éves szakmai tapasztalatuk. Az intézkedésre feljogosított felelős személynél mikrovállalkozás esetén a feltétel az alapfokú iskolai végzettség és 5 év szakmai tapasztalat. A kis-, közép, és középnél nagyobb vállalkozásnál 1 év szakmai tapasztalattal és minimum a következő végzettségek egyikével kell rendelkeznie: erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó, pálinkamester szaktanácsadó, szesz- és szeszesital-gyártó, gyümölcspálinkagyártó.

2008. óta van Pálinkatörvényünk, mely a Pálinka Nemzeti Tanács működését határozza meg és a földrajzi jelzés oltalommal rendelkező pálinka és törkölypálinka előállításának, minősítésének és ellenőrzésének törvényi erejű szabályozását valósítja meg.

2010. évi XC. törvény módosította a jövedéki törvényt, és tette lehetővé az adómentessé a magánfőzésben előállított párlatot. A rendelkezés a jövedéki törvény része lett, ahol részletes szabályai vannak a magánfőzésnek, mely jelenleg adómentes. A jövedéki törvény hatályos rendelkezései alapján a magánfőző a maximum 100 liter űrtartalmú desztillálóberendezésén állíthat elő 86 liter párlatot.

5. Alkalmazott módszerek (anyag és módszer)

A szakdolgozat elkészítése előtt és a kutatás megkezdése előtt felvettem a kapcsolatot a Pálinka Nemzeti Tanáccsal. A munkában nagy segítséget nyújtottak a folyamatos szakmai segítségükkel, konzultációikkal. Az első lépésben a szakképzés kérdésének elemzésére, és az intézményem (ceglédi Török János Református Oktatási Központ) indítandó erjedésipari képzéseinek segítésére felállított egy munkacsoportot 2023 év elején, melyben a részt vevők a következők voltak:

Barabás Attila; a Győri Likörgyár vezetője,

Béli Géza PNT; alelnök,

Lunczer Attila; a Lunczer Pálinkaház vezetője,

Madár Mihály; a PNT munkatársa,

Szicsék János; a Szicsék Pálinkafőzde vezetője,

Ecséri Ferenc; a Török János ROK munkatársa.

A munkacsoport javaslatára egy előzetes rövid interneten kitölthető kérdőívet hoztam létre melyhez a Google Forms alkalmazást használtam. A kérdőívet a PNT küldte ki 2023. augusztusában. A kérdőív kérdései a következők voltak (lásd.: 6. melléklet):

- Jelenleg hány fő végzi az adóraktári tevékenységet?
- Amennyiben lehetősége nyílna rá, hogy tanulót foglalkoztasson duális képzésben, akkor hány főt szeretne foglalkoztatni?
- Lát-e lehetőséget arra, hogy a vonzáskörzetében az általános iskolában tájékoztatást adjon az induló képzésről?
- Szükségesnek ítéli-e az adóraktár dolgozói létszámát növelni a jövőben? Ha igen, mennyit kíván technikusból és szakmunkásból felvenni?

A második kérdőív elkészítése előtt konzultáltam a főzdet üzemeltetőikkel, és figyelembe vettem a jelenlegi jogszabályi kötelezettségeket is. A kérdőívet Google Forms alkalmazással készítettem el. Az interneten elérhető nyilvános adatok alapján mindenkinek külön személyesen küldtem el a kérdőívet, amennyiben nem jó email-címet találtam, akkor a

messenger alkalmazást választottam. A második kérdőívben a következőkre kerestem a választ (lásd.: 7. melléklet):

- Milyen méretű a vállalkozás?(mikro, kis, közép, középnél nagyobb)
- Melyik vármegyében található a vállalkozás?
- Mikor alapították a vállalkozást?
- Milyen végzettséggel rendelkezik a szakmai felelős személy, és hány év szakmai tapasztalattal bír?
- Milyen végzettséggel rendelkezik az intézkedésre feljogosított felelős személy, és hány év tapasztalattal bír?
- Vállalkozásában a termeléshez kapcsolódó feladatokat (cefre előkészítésétől a palackozással bezárólag) hány fő végzi, és azoknak mennyi az átlagéletkora?
- Vállalkozásának üzemeltetésében milyen súlyúnak látja szakemberellátottság kérdését?
- Vállalkozásában az elkövetkező években tervezi-e középfokú vagy felsőfokú szakmai végzettségű munkavállaló felvételét a termelési/termelésirányítási feladatokra?
- A nappali képzésben oktatható erjedéssipari képzések szakmai tárgyakat mennyire tartja vállalkozása szempontjából fontosnak?

A második kérdőív kitöltése 2024 áprilisában történt. A kérdőívek adatainak elemzéséhez Microsoft Excel programot használtam.

6. Eredmények és értékelésük (megvitatás)

6.1. A konzultációk eredménye

A PNT által létrehozott munkacsoportban, és a MATE Budai Campus-án, 2023. december 6-án megrendezett II. Pálinkanapi Konferencián történt konzultáció, beszélgetések a pálinkás szektor általános helyzetével kapcsolatosak voltak. Az általános helyzeten túl a jövőkép és az azzal kapcsolatos tervek is szerepeltek a beszélgetésekben.

A kereskedelmi pálinkafőzdek a jelenlegi helyzetben rendkívül sok nehézséggel küzdenek. Bár a szakember-ellátottság biztosítása folyamatosan megoldandó feladat, azonban a legnagyobb problémák a főzdeknél nagyobbak és gyakran globálisak. A felkészült szakemberek jelentős szerepet tölthetnek be a pálinkás szektor fejlesztésében, de egyöntetűen kijelentették a főzdetulajdonosok, hogy megfelelően felkészült és gyakorlattal rendelkező munkavállalókat nagyon nehezen találnak. A szakképzés, és azon belül a középfokú nappali szakképzés sajátosságait nem ismerik a kereskedelmi pálinkafőzdek. Ez nem meglepő, mert jelentős változásokon ment keresztül az utóbbi években, és általában az érintett területeket gyakran nem vonják be a szabályozások változtatásába. A pálinkát érintő kérdésekben az érdekvédelmi szervezetek gyakran nem tudják érvényesíteni a szakmai elvárásaikat. Miután a pálinkás szektor döntően mikrovállalkozásokból áll, így a mindennapi feladatokon túl az érdekképviselő és a szektort nem szűken érintő feladatok kapcsán folyamatos erőforráshiányokkal küzdenek a cégek. A konzultációk során a következő nehézségeket foglalmazták meg a cégvezetők:

- a szűk piacon meglévő érdekellentétek nehezítik a közös megoldások keresését,
- a bevezetett EPR-rendszer rendkívüli kihívásokat okoz,
- megnövekedett alapanyagárak, illetve nehezen elérhető magyar gyümölcs,
- a pálinkás szektor rendre kimarad a különböző pályázati konstrukciókból,
- a zugpálinkafőzés, és a jövedéki adóelkerülés versenyhátrányba hozza a cégeket,
- a magánfőzés szürke zónája.

A fenti lista a leginkább emlegetett problémákat jelzi. A fentiekén túl a szakember-ellátottság kérdése is felmerült a beszélgetések során. Miután a modernkori és egyben minőségi pálinkafőzés sajnálatos módon csak néhány évtizedre korlátozódik, így a hozzá kapcsolódó széleskörű szakmai konszenzusok csak kis számban tudtak kialakulni. A gyümölcsökből készült pálinkák többségénél az elő-, és utópárlatok elválasztása talán az egyetlen olyan

alapvetés, amelyen talán a szakma nem vitatkozik, ez alól még a kajszi akár kivehető, hiszen a klasszikus lekváros jegyeket mutató kajszipálinka a bírálók szerint már hibás, utópárlatos tétel. A cefrőzés és az irányított erjesztés szükségessége mondható még konszenzusosnak, azonban a pálinka jelene, jövője, a hozzá kapcsolódó stratégiai lépések mikéntje folyamatos viták tárgya. Az egységes fellépést a pálinka ügyében gyakorlatilag mindenki hiányolja, azonban egy – a többség számára is elfogadható- stratégia nem létezik. Kialakulása várat magára. Abban talán minden megkérdezett szereplő egyetértett, hogy a pálinkáról nem csupán termékként beszél, fennmaradásáért sokat megtenne mindenki, és abban is egyetértett mindenki, hogy jó pálinkát csak felkészült és gyakorlattal rendelkező szakember képes készíteni. Az sem képezte vita tárgyát, hogy a mikroállalkozások elsősorban középfokú képzettséggel rendelkező, termelési feladatokat ellátó szakembereket igényelnek, akiknek a tudása egy néhány hónapos tanfolyamon nem szerezhető meg. A jelentősebb főzdek maguk is szívesen részt vennének a tanulók gyakorlati képzésében.

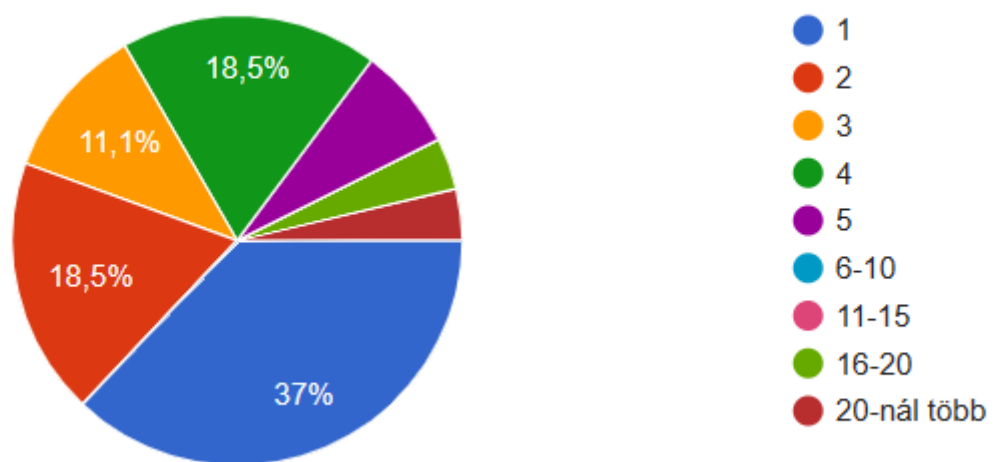
6.2. Az első kérdőív eredményeinek elemzése

Az első kérdőívet a PNT munkacsoporti megbeszélésén elhangzottak alapján állítottam össze. Az intézmény, amelyben dolgozom (Török János Református Oktatási Központ) két új képzés indításáról döntött, mely a pálinkaszektort is érinti. A két képzés nappali oktatási formában kerül meghirdetésre, az egyik 5 éves technikus képzés, míg a másik 3 éves szakképző iskolai képzés. Ezekben a szakmákban (erjedés- és üdítőitalipari technikus és termékkészítő) széleskörű, több iparágat érintő képzésben részesül a tanuló. Ennek a képzésnek csak egy része, ami közvetlenül a gyümölcs-pálinkagyártást érinti, de több olyan tárgyat is tartalmaz, ami mindegyik érintett szakmának (sörgyártás, üdítőgyártás, szikvízgyártás) fontos részét képezi, ilyenek a palackozás, csomagolás, gazdasági ismeretek és üzemvezetés. A lehetséges együttműködést megalapozó döntéseket is elősegíteni kívánta kérdőívből nyert információ. A kérdőíves felmérés 2023. július-augusztusában történt, összesen 27 válasz érkezett, ami a jelenleg működő és termelő kereskedelmi főzdek közel egyötödét jelenti, vagyis a válaszok erősen reprezentálják a pálinkásszektor tapasztalatait.

Az első kérdés a kérdőívben a következő volt: „*Jelenleg hány fő végzi az adóraktári tevékenységet?*” A 27 kitöltő jelentős többségénél az adóraktári tevékenységet 1 fő végzi, ez a válaszadók 37%-a. A következő mérettartomány a 2-5 fő, ennyi ember az összes kitöltő több, mint felénél, összesen 55,5% 13 főzdenél volt. A nagyobb mérettartományban a 16-20 és a 20

fő feletti munkavállalót az adóraktári tevékenységben foglalkoztatók között mindösszesen 2 főde volt. A válaszokból jól látható, hogy a főzdek döntő többsége a mikroállalkozások közé tartozik (6. ábra). Természetesen az összes létszáma a főzdeknek magasabb, mert nem csupán a termelési feladatokat látják el a cégeknél a dolgozók, azonban a munkavállalók döntő többsége ezen a területen dolgozik. A dolgozók számát tekintve a számtani átlag nem éri el a 3,6-ot (3,59), a mediánértéke 2, míg a móduszérték egyet mutat.

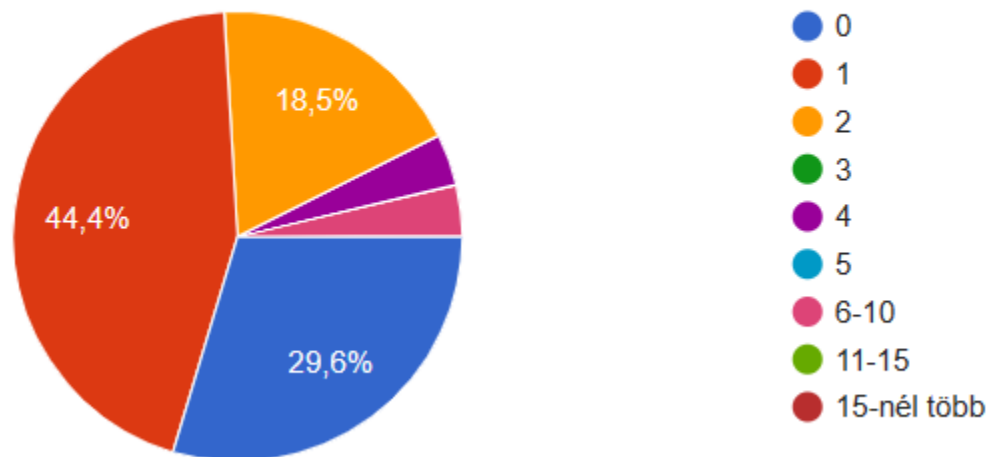
6. ábra A pálinkafőzdekben adóraktári tevékenységet folytató dolgozók száma főzdeként
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



A második kérdés a következő volt: „Amennyiben lehetősége nyílna rá, hogy tanulót foglalkoztasson duális képzésben, akkor hány főt szeretne foglalkoztatni?”. A duális képzés kérdése azért fontos, mert így a cégek lehetőséget kapnak, hogy részt vegyenek a szakmai képzésben. Részben, vagy akár egészben is tudnak szakmai képzést nyújtani, a mértékét mindig az adott szakma sajátosságai határozzák meg. A cégek a duális képzésnek köszönhetően teljes mértékben a nekik megfelelő tudásanyaggal tudják oktatni a tanulókat és a munkafolyamatba közvetlenül be tudják vonni úgy, hogy számukra ez a folyamat gazdasági-pénzügyi szempontból is jelentős hozadékkal bír. Sajnálatos módon a jelenlegi tapasztalatok alapján a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban ezzel a lehetőséggel a cég elenyésző része él. Az eredmények azonban kedvezőek egy lehetséges duális képzés kapcsán, ugyanis kevesebb, mint az egyharmada a cégeknek nem venne részt a duális képzésben (29,6%). A mikroállalkozások jellegéből jól látható, hogy a nagy többség egy tanulót tudna foglalkoztatni (44,4%), és 4 vagy

több tanulót a 27 főzdeből 7 tudna duális képzésben fogadni. Az önbevalláson alapuló információk szerint a jelenleg működő kereskedelmi pálinkafőzdek, amelyek részt vettek a kutatásban összesen 32-36 tanulót várnának (7. ábra). Ha az összes pálinkafőzdet számba vesszük, akkor ez a szám akár a 2-3-szorosa is lehet ennek a számnak. Érdeemes összevetni, hogy összesen az erjedéssipar területén meglévő nappali képzésben összesen mennyien vettek részt az utóbbi években. Ha megteesszük ezt az összevetést láthatjuk, hogy azokban az években, amikor többen jártak ilyen képzésre, akkor sem érte el az összes tanuló létszáma a nappali középfokú képzéseken!

7. ábra Duális képzés esetén foglalkoztatni kívánt tanulók száma a pálinkafőzdekben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)

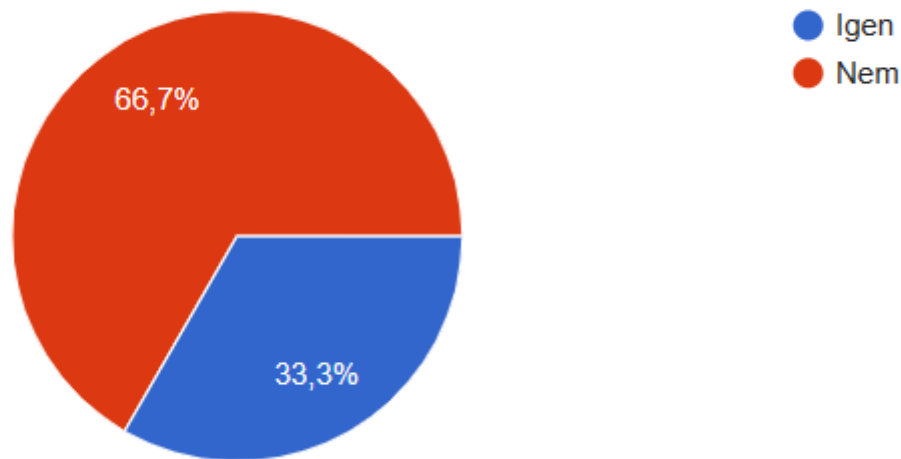


A következő kérdésben arra voltunk kíváncsiak, hogy a beiskolázás kapcsán a főzdek tudnának-e abban segíteni, hogy a középfokú képzések kapcsán tájékoztatást adjanak a térségükben lévő általános iskolákban. A főzdek kétharmada úgy nyilatkozott, hogy a népszerűsítésben és tájékoztatásban részt venne. Megállapítható az előző kérdésekre adott válaszokkal összevetve, hogy nem csupán a duális képzésre tanulót váró főzdek, hanem azok közül is segítenék a szakma népszerűsítését, akik egyébként nem szeretnék részt venni a duális képzésben.

A kérdőív utolsó kérdése a főzdek további bővülésével volt kapcsolatos. A kérdés a következő volt: „Szükségesnek ítéli-e az adóraktár dolgozói létszámát növelni a jövőben, amennyiben igen, akkor hány fő technikus, illetve szakmunkás végzettségű munkavállalót kíván

felvenni?” A cégek kétharmada a 2023-as adatok alapján nem kívánt felvenni munkavállalót. Akik tervezték munkavállaló felvételét, 9 cég 9 technikus és 9 szakmunkás igénnyel rendelkeztek. Ha a végzetek és vizsgát tettek meglévő adatai alapján elemezzük ezeket a számokat látható, hogy megfelelő szakképesítéssel rendelkező nappali rendszerben tanuló diák a közelmúltban egyetlen évben sem volt, hogy ezeket az igényeket kielégítse. A rövidtávú jövőbeni terveivel kapcsolatban nem kérdeztük ebben a kérdőívben a dolgozókat. Kiemelendő az a tény is, hogy technikus tanulók esetén 5 év a képzés, a szakképző iskolában (régi nevén: szakmunkás) pedig három év.

8. ábra A munkavállalók felvételét tervező pálinkafőzdek aránya 2023-ban
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



6.3. A második kérdőív eredményének elemzése

A második kérdőív 2024 áprilisában került kiküldésre, kitöltése egészen a szakdolgozat leadási határidejéig tartott. Igénybe vettem a PNT segítségét, kiküldték a saját levelezési rendszerükön. Ezen túl saját magam is elküldtem az interneten megtalálható források alapján. A kérdőívben kértem azonosítást is, hogy elkerüljem az esetleges többszörös kitöltés veszélyét. A kérdőív elkészítésben segített az első kérdőív által összegzett információ is. A cél a meglévő tudás mélyebb megértése, illetve a kereskedelmi főzdek, a gyakorlati szakemberek véleménye az általuk fontosnak tartott tudáselemekről, tantárgyakról a szakmajegyzékben szereplő

képzések kapcsán. A 2023. december 19-i adatok alapján (melyet a Pálinka Nemzeti Tanács juttatott rendelkezésekre), 143 olyan pálinkafőzde volt Magyarországon, amely pálinkazárjegy felhasználását bejelentette (lásd.: 4. táblázat). A kérdőívet 29 pálinkafőzde töltötte ki, azaz a meglévő főzdek több, mint az egyötöde.

4. táblázat A kiadott pálinkaelőállítási célú adóraktári engedélyek és pálinka zárjegyeket bejelentők száma 2018-2023 között

(Forrás: Saját szerkesztés a Pálinka Nemzeti Tanácstól Kapott adatok alapján a Központosított Jövedéki Informatikai Rendszer alapján, melyet a NAV KI Adóigazgatási és Jövedéki Főosztály készített, 2023. december 19.)

Év	Kiadott engedélyek (db)	Palackozott pálinkához zárjegy felhasználást bejelentő összes adóraktár (db)
2018	182	141
2019	190	153
2020	197	151
2021	200	149
2022	212	151
2023	209	143

A kérdőív első kérdése következő volt: „Az alábbi lehetőségek közül kérem válassza ki, hogy melyik megállapítások igazak az Ön vállalkozásának méretére és árbevételére?” A kérdés megfogalmazásában a 2004. évi XXXIV. törvény 3. §.pontjaiban lévő fogalmi elhatárolást alkalmaztam. A jogszabály a KKV-szektor 3 részre tagolja. A mikrovállalkozások összes foglalkoztatotti kétszáma 10 főnél kevesebb és éves nettó árbevétele vagy mérlegfőösszege nem haladja meg a 2 millió eurót. A kisvállalkozásoknál 50 fő és 10 millió euró határ, míg a középvállalkozásoknál 250 fő, valamint 50 millió euró nettó árbevétel vagy 43 millió euró mérlegfőösszeg a határ.

A kérdőív válaszai alapján a kérdezett cégek közül 26 mikrovállalkozás volt, ami közel 90%-os arány. A 29 vizsgálatban részt vevő cég közül mindösszesen 1 volt kisvállalkozás, míg a középvállalkozás kategóriát 2 pálinkafőzde jelölte meg. A magyarországi élelmiszeripari vállalkozások, és azon belül a kereskedelmi pálinkafőzdek döntően a mikrovállalkozások közé

tartoznak. Az előzetes ismeretek szerint ez az eredmény reprezentálja a pálinkaszektor vállalkozási méreteit (9.ábra).

9. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek méret és árbevétele szerinti eloszlása 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)

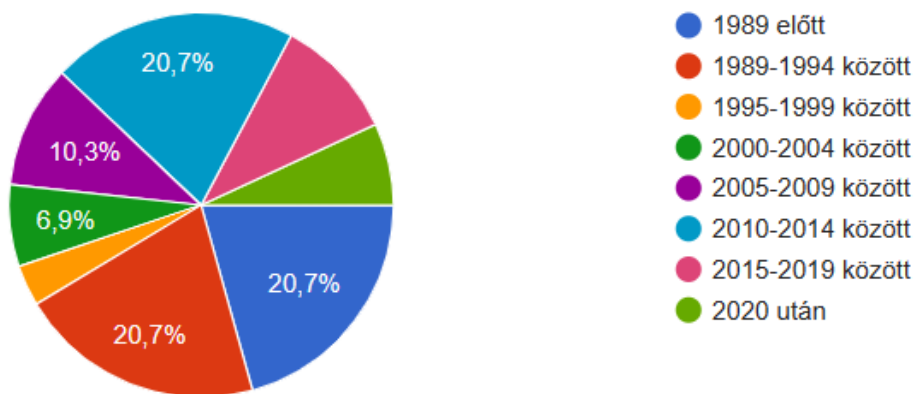


A második kérdés arra vonatkozott, hogy a kereskedelmi pálinkafőzde melyik vármegyében működik. A kérdést az indokolta, hogy lehetőség szerint minden megyéből találjak egy válaszadót, mert ebben az esetben tudok az egész országot megfelelő módon bemutató elemzést készíteni. A válaszadók az ország 15 vármegyéből kerültek ki, melynek kevesebb, mint a felében 1 válaszadó volt (7 esetben), a többiben pedig egynél több. A kérdőívet a következő vármegyéből nem töltötte ki egyetlen főzde sem: Fejér, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Zala. Több vármegyében telephellyel rendelkező cég egy volt összesen.

A harmadik kérdésben a vállalkozás alapításának éveire voltam kíváncsi. Az évek meghatározásánál a rendszerváltás után 5 éves periódusokat vettem figyelembe, kivétel az 1989-1994 közötti időszak és az előtte lévő évek. Választásomat a törvényi szabályozások változása indokolja. 1989 előtt magánszemély bérfőzéssel foglalkozhatott, a kereskedelmi főzés önmagában, mint tevékenységi forma 1989 után lehetséges. A jelenleg is működő kereskedelmi pálinkafőzdek közül többen az 1980-as években kezdték működésüket még bérfőzdeként. Az előzetes információk alapján annyi volt tudható, hogy a főzdek közül sokat a 2000-es években alapítottak, és az utóbbi években, elsősorban 2020 után új főzde igen kevés jött létre. A kérdőíves vizsgálatban résztvevő főzdek közel egynegyede (6) már 1989 előtt is létezett. 1989-1994 között alapítottak száma szintén 6 volt. A legfiatalabb, 2020 után alapított főzdek száma 2 volt. A 29 főzde kicsit több, mint a felét, összesen 14-et 2000 után alapítottak.

Megállapítható, hogy az eredmények reprezentálják a jelenleg működő kereskedelmi pálinkafőzdeket, mert olyan cégek töltötték ki a kérdőívet melyeknek alapítási éve leképezi az összes Magyarországon működő kereskedelmi pálinkafőzdet. (10. ábra)

10. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek alapítási év szerinti eloszlása 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



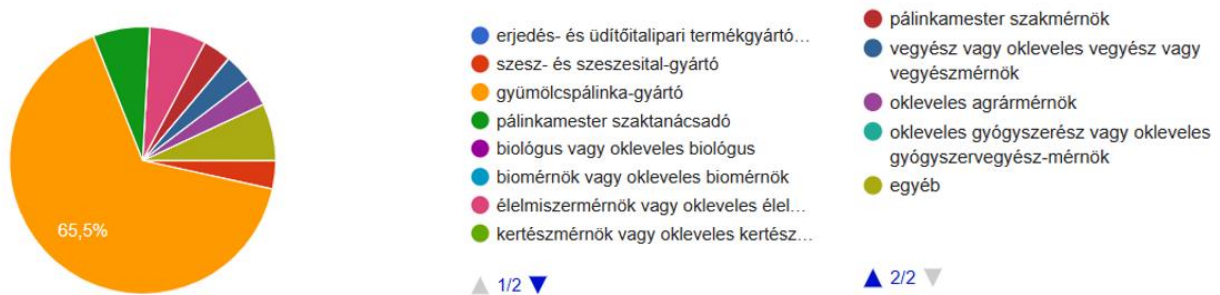
A 4-9. kérdésekben a kereskedelmi pálinkafőzdeben lévő szakmai felelős személy és az intézkedésre kijelölt felelős személy végzettségére és szakmai tapasztalatára kérdeztem rá. A jelenleg érvényes jogszabály a „**34/2018. (XII. 3.) AM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről**” rendelkezik az élelmiszeripari vállalkozások, így a pálinkafőzdek működtetéséhez szükséges szakemberek feladatairól és a KKV-törvényben meghatározott méretek alapján szükséges szakképesítésekről. A rendelet 1-4. mellékletei írják le, melyik mérethez milyen szakképesítés szükséges. Ezeket a szakképesítéseket tette a választás lehetőségévé, ahol lehet összevontam értelemszerűen. A következő lehetőségekből tudtak választani:

- erjedés- és üdítőitalipari termékgyártó vagy erjedés- és üdítőitalipari technikus,
- szesz- és szeszesital-gyártó,
- gyümölcs-pálinka-gyártó,
- pálinkamester szaktanácsadó,
- biológus vagy okleveles biológus,
- biomérnök vagy okleveles biomérnök,
- élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök,
- kertészmérnök vagy okleveles kertészmérnök,

- pálinkamester szakmérnök,
- vegyész vagy okleveles vegyész vagy vegyészmérnök,
- okleveles agrármérnök,
- okleveles gyógyszerész vagy okleveles gyógyszervegyész-mérnök,
- egyéb.

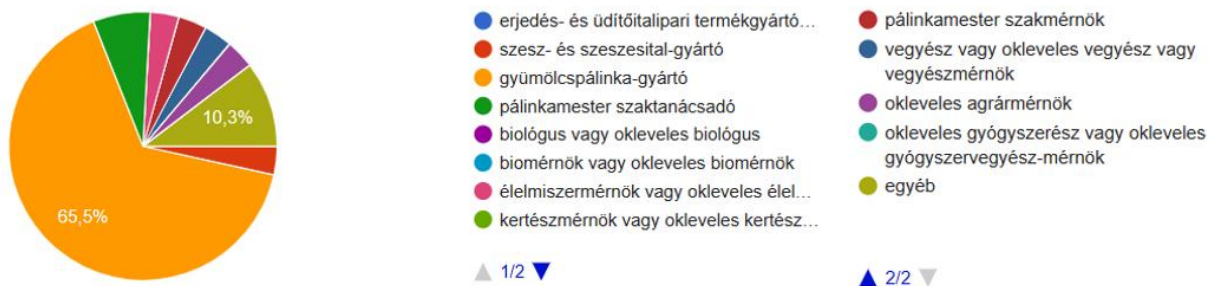
A szakmai felelős személy feladata a szakmai irányítás, míg az intézkedésre feljogosított felelős személy pedig folyamatosan jelen van az élelmiszerelőállítás, jelen esetben a pálinkafőzés helyszínén. A két feladatot egy ember is elláthatja, amennyiben az előírásoknak megfelel. A jogszabály a végzettségeken túl szakmai tapasztalatot is előír, ezeket az értékeket vettem figyelembe a választható számoknál a kérdések esetén. A 11. ábrán látható, hogy a főzdek több, mint a felében a gyümölcspálinka-gyártó képzettséggel rendelkezik a szakmai felelős személy. Ez a képzettség a régi OKJ rendszerben volt megszerezhető, az esetek döntő többségében tanfolyamos formában. Ez a képzettség egy alapfokú szakmai képzettségnek felel meg, azaz a régi elnevezés szerint szakmunkás végzettség érettségi nélkül. Ha hozzávesszük az egy szeszesital-gyártó végzettségűt, akkor már közel 70% a szakmunkás érték. A többi végzettség felsőfokú végzettség, 2 pálinkamester szakmérnök és 1 pálinkamester szaktanácsadó is szerepel a 7 szakirányú végzettséggel rendelkező szakmai felelős személy között. 2 válaszadó jelölte be az „egyéb”, közülük egy válaszadó jelezte, hogy gazdasági informatikus. Fontos tény, hogy a jogszabály rendelkezése szerint a mikrovállalkozás esetén nem szükséges a mellékletben meghatározott szakképesítés, az kiváltható legalább 5 éves, az adott szakiránynak megfelelő szakmai tapasztalattal. A szakmai felelős személyek tapasztalatainál 28 válaszadó 5 évnél többet adott meg, egyetlen főzde jelzett 1 évet, de ott is megvolt a megfelelő szakmai végzettség.

11. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekben szakmai felelős személyek végzettségei 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



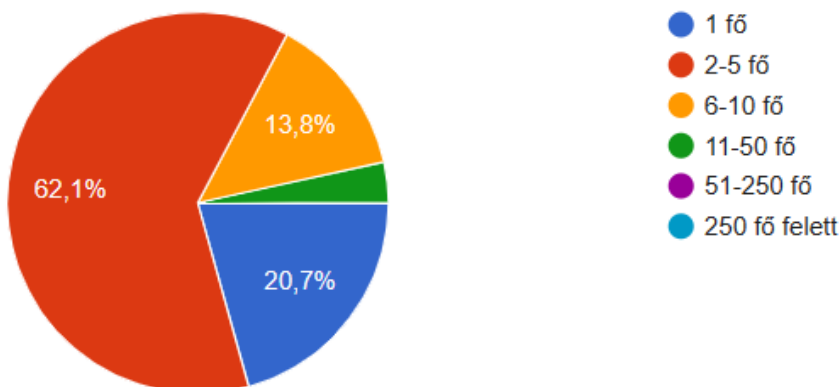
Az intézkedésre feljogosított személyek végzettségei és a szakmai tapasztalatai szintén a vizsgálat tárgyát képezték. Az arányok hasonlóak, mint az előző kérdésnél, annyi különbséggel, hogy a szakmunkás végzettséggel bírók arány még magasabb, a 29 főzdéből 20 helyen szakmunkások vannak folyamatosan a főzdében. Egy fő jelölte a szeszfőzde üzemvezető képesítést, amelyet 1985-től lehetett néhány hetes tanfolyamon megszerezni. A szakmai tapasztalata ezeknek a munkavállalóknak is döntő többségében 5 évnél több, 2 helyen van ennél kevesebb, az egyiknél 1 év a másiknál pedig 2-4 év között.

12. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekben intézkedésre kijelölt szakmai felelős személyek végzettségei 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)

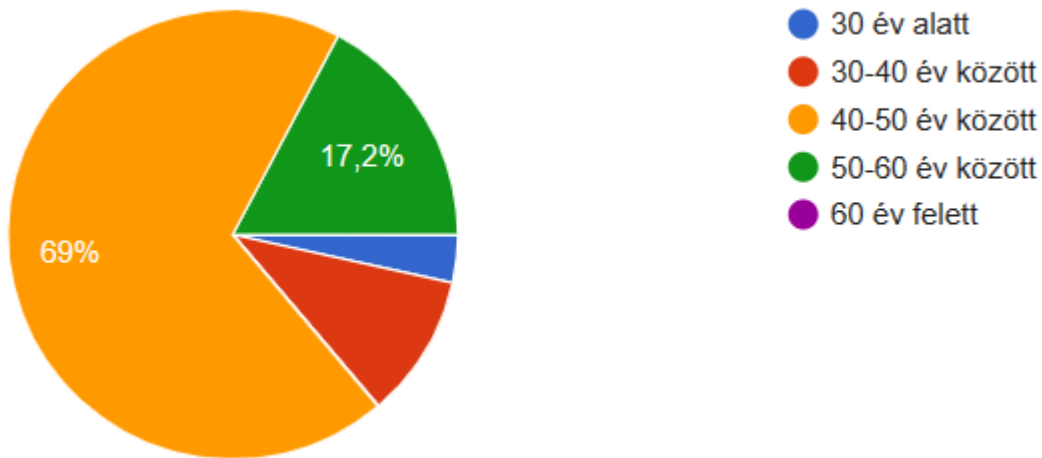


A 10-11. kérdésekben a termelési feladatokat ellátók száma és életkori eloszlása volt a kutatási téma. A termelési feladatokat a főzdek 20,7%-ban 1 fővel végzik el. 2-5 fő közötti termelő dolgozóval az esetek több, mint 60%-ban találkozunk. 6-10 fő 4 és 11-50 fő szintén egy esetben végzi a termelést (13. ábra). Ezek a dolgozók a döntő többségében 40-50 év átlagéletkorúak, a 30 év alatti termelőmunkás 1 esetben található a főzdében. A nyugdíjhoz közelebb álló korúak a 29 főzdében 5 esetben találhatóak. (14. ábra)

13. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekben termelési feladatokat ellátók létszáma 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)

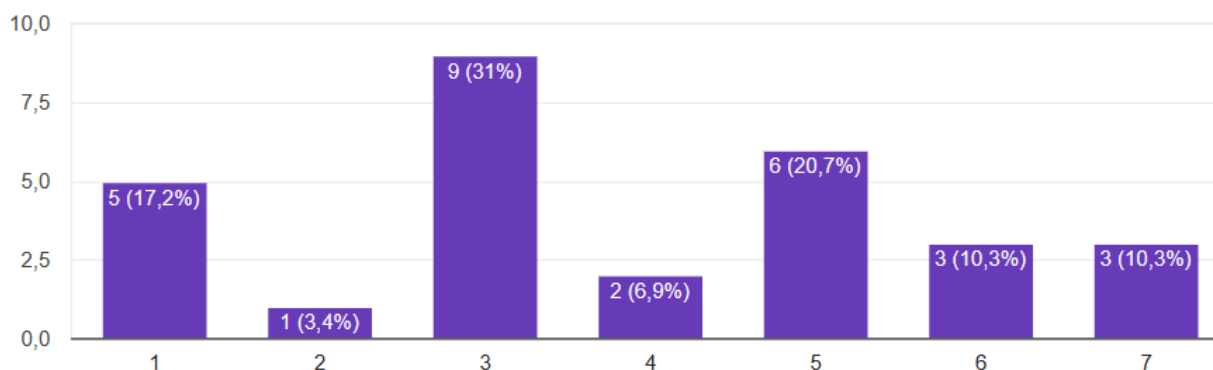


14. ábra A termelési feladatokat ellátó dolgozók átlagéletkora a kereskedelmi pálinkafőzdekben 2024-ben
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



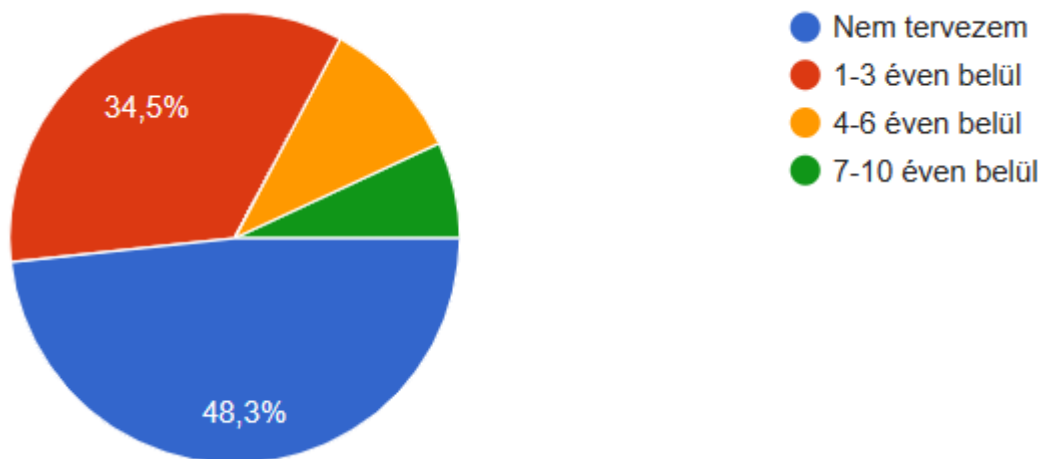
A 12. kérdésben a válaszadónak egy 7 fokozatú skálán kellett értékelni, hogy az üzemeltetés során a szakember-ellátottság milyen súlyú. A skálán az 1-es jelölte azt, hogy egyáltalán nem probléma, míg a 7-es azt jelentette, hogy nagy probléma. Amennyiben a számtani közepét tekintjük, akkor 3,82-as értéket kapunk. A kapott értékek mediánja 3, míg a módusza pedig 3. Összesen a főzdekből 5-en nem tartották problémának a szakemberkérdést. Az értékeket elemezve azonban látható, hogy a 7-es skálán a középértéket, vagy annál nagyobb értéket elérően közel felében a főzdeknek jelentős probléma a szakemberkérdés. (15. ábra)

15. ábra A szakember-ellátottság kérdésének problémája a kereskedelmi pálinkafőzdek értékelése szerint (1= egyáltalán nem probléma 7=nagy probléma)
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



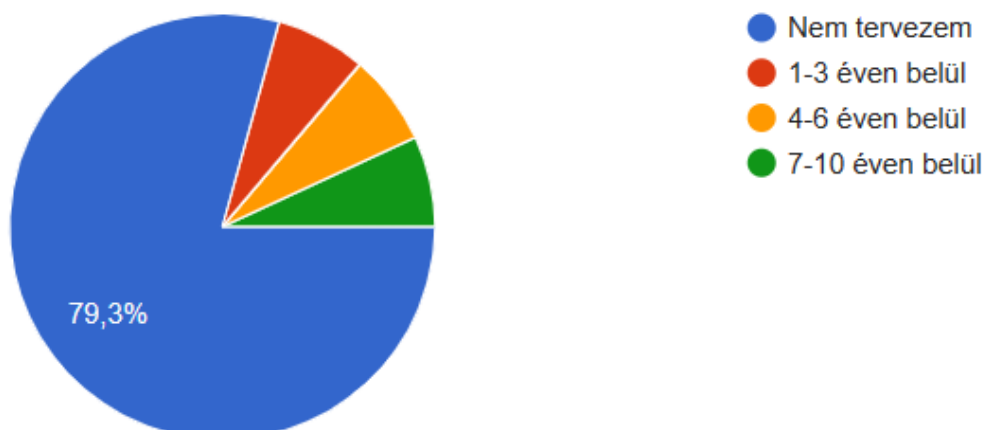
A 13-14. kérdésekben arra voltam kíváncsi, hogy a jövőben tervezi-e a cég, hogy termelési és termelésirányítási feladatokra vesz fel munkavállalókat, ha igen mikorra tervezi és milyen képzettségűeket szeretne alkalmazni a vezető. A főzdek kicsivel több, mint a fele középfokú szakmai végzettségű dolgozót szeretne alkalmazni a többségük 1-3 éven belül (16. ábra).

16. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek dolgozófelvételi szándékai középfokú végzettség esetén a termelésben dolgozókkal kapcsolatban
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



Felsőfokú végzettségű dolgozót a döntő többségében a főzdekben nem kívánnak a jövőben felvenni. Mindösszesen 4 főzde tervezi hogy felsőfokú végzettségű termelési és irányítási feladatokat ellátó dolgozót fog alkalmazni, de inkább a középhosszú időtávban, azaz 7-10 éven belül. (17. ábra)

17. ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek dolgozófelvételi szándékai felsőfokú végzettség esetén a termelésben dolgozókkal kapcsolatban
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)



Az utolsó kérdésben a nappali középfokú szakképzésben indítható szakmák tantárgyainak jelentőségét kellett értékelni egy 7 fokozatú skálán. A skálán az 1-es azt jelentette, hogy „*egyáltalán nem fontos*”, míg a 7-es pedig azt jelentette, hogy „*nagyon fontos*”. A kereskedelmi pálinkafőzdek számára jelentős szakemberképzés nappali rendszerben a szakmajegyzék szerint 5 éves időtartamban az élelmiszeripari ágazatba tartozó **5 0721 05 06** számú *erjedés- és üdítőital-ipari technikus*, és 3 éves időtartamban **4 0721 05 07** *erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő* szakmákban lehetséges. A jelenlegi szakképzési jogszabályok szerint a képzés két részre tagolódik. Az első időszakban ágazati alapképzés folyik a középiskolákban, majd az ágazati alapvizsga sikeres megszerzése után kezdődhet a szakirányú oktatás, mely már akár 100%-ban duális szakképző partnernél folyhat. Egy adott szakmában a kötelezően oktatóndó témakörök a programtervekben találhatóak. A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás. Az említett két szakmákban a következő tanulási területeket kell a szakirányú oktatás során tanítani:

- Az üdítőital- és szikvízgyártás
- Maláta- és sörgyártás
- Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás
- Élesztő-, keményítő- és ecetgyártás
- Csomagolás, palackozás
- Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfóliókészítés.

A válaszadók szerint 8 terület nagyon fontos a képzésen. A szeszesital-gyártás és szeszgyártás mellett a gyümölcspálinkagyártás voltak nagyon fontosak. Azonban a pálinkafőzéshez nagyon szorosan kapcsolódó területek mellett az élelmiszerbiztonság is ugyanakkora súlyú a cégvezetők szerint. A palackozás az üzemvezetési ismereteket és a gazdálkodási és vállalkozási ismereteket is nagyon fontosnak tartják a cégvezetők. A további tanulási területeket nem tartják fontosnak. Az üdítő- sör-, élesztő-, keményítő- és ecetgyártás a pálinkafőzdek tulajdonosai szerint nem fontos tanulási területek. Az átlagnál fontosabb még az alkalmazott számítástechnika és a csomagolás is. (5. táblázat)

5. táblázat A nappali képzésben indítható középfokú erjedéssipari képzések témaköreinek fontossága a kereskedelmi főzdek szerint
(Forrás: Saját szerkesztés kutatás alapján)

Tanulási terület megnevezése	Válaszadók által meghatározott értékek (1=egyáltalán nem fontos, 7=nagyon fontos)																										Átlag	Módusz	Medián	Szórás				
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5					6	7		
Üdítőital- és szikvízgyártás	1	3	1	4	4	7	1	1	2	1	3	3	1	6	5	1	1	1	1	1	6	4	2	1	2	2	1	7	1	2,55	1	2	1,96	
Sör- és malátagyártás	1	6	1	2	5	7	1	1	2	5	3	3	1	6	5	1	7	1	1	1	6	4	1	1	2	2	1	7	1	2,93	1	2	2,23	
Szeszgyártás	7	7	7	2	5	7	2	1	5	5	7	5	7	7	7	7	7	7	7	7	5	6	4	2	7	3	6	7	7	2	5,45	7	7	1,98
Gyümölcspálinkagyártás	7	7	7	3	6	7	2	6	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	4	7	7	7	6	7	7	3	6,24	7	7	1,41
Szeszesital-gyártás	7	7	7	2	5	7	2	1	5	7	7	7	6	7	7	7	7	7	7	7	6	4	6	7	7	6	7	7	2	5,90	7	7	1,83	
Élesztőgyártás	5	1	2	2	5	7	1	1	2	3	3	6	1	6	5	1	1	4	1	2	6	4	2	1	2	2	1	7	2	2,97	1	2	2,01	
Keményítőgyártás	2	3	2	3	3	7	1	1	2	3	1	6	1	6	5	1	1	1	1	1	6	4	1	1	2	2	1	6	1	2,59	1	2	1,94	
Ecetgyártás	1	3	2	2	3	7	1	1	2	3	2	6	1	6	5	2	1	1	4	1	6	4	4	1	3	2	1	6	1	2,83	1	2	1,89	
Csomagolóanyagok	7	1	6	3	5	7	2	1	2	4	6	6	3	6	6	4	1	5	2	1	6	4	7	1	7	4	7	7	3	4,28	7	4	2,18	
Palackozás	7	5	7	3	5	7	2	3	5	5	7	6	7	6	6	5	7	5	7	4	6	4	7	7	7	6	7	7	3	5,62	7	6	1,50	
Alkalmazott számítástechnika	7	5	7	3	5	5	2	3	2	6	5	5	3	7	7	6	7	5	5	4	5	4	7	7	7	7	7	7	2	5,24	7	5	1,72	
Élelmiszerbiztonság	7	7	7	3	5	7	2	4	5	6	7	7	6	7	7	6	7	7	7	4	6	4	7	7	7	7	7	7	3	5,97	7	7	1,50	
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	7	5	7	7	5	7	2	4	2	5	6	5	6	6	6	7	7	5	3	5	6	4	5	7	5	5	7	7	3	5,38	7	5	1,50	
Üzemvezetési ismeretek	7	7	7	7	5	7	2	4	5	5	6	5	6	7	6	7	7	5	6	5	6	5	5	7	7	6	7	7	3	5,83	7	6	1,29	

6. Következtetések és javaslatok

Szakdolgozatom megírásának kezdetén a következő hipotéziseket állítottam fel:

1. A kereskedelmi főzdeknek szüksége van megfelelő alap- és középfokú szakképesítésű dolgozóra.
2. A kereskedelmi főzdekben a jelenlegi dolgozók között kis számban található pályakezdő és 5 évnél kevesebb ideje ott dolgozó.
3. A kereskedelmi főzdek nem ismerik a középfokú szakképzés rendszerét.
4. A kereskedelmi főzdek többségében nem felsőfokú képzettségű vezeti a céget.

A kérdőíves kutatással sikerült a hipotézisek közül a 3-as kivételével mindet bebizonyítani. A 3. számú hipotézis esetén a konzultációk és interjúk során derült fény, hogy többségében az új duális képzés lehetőségeit mélységében nem ismerik a pálinkafőzdek tulajdonosai. A hipotéziseken túl azonban több értékes információt sikerült a szakdolgozat elkészítése során megmérni. Az információkból az alábbi következtetések vonhatók le:

1. A főzdek jelenleg döntő többségben mikrovállalkozások, kevés számú dolgozóval, akik általában alapfokú szakképesítéssel rendelkeznek. A kutatás során a jelenlegi nappali képzésben szerezhető középfokú szakképesítéssel rendelkező dolgozót nem sikerült találni a pálinkafőzdeknél.
2. A kereskedelmi pálinkafőzdek keresik a képzett szakembereket, a közepesnél jelentősebb problémaként jelölik meg a kérdést, és elsősorban középfokú képesítéssel rendelkező szakembert keresnek.
3. Azon kevés számú kereskedelmi pálinkafőzde, mely felsőfokú végzettségű szakembert keres, elsősorban a középhosszú távon szeretné alkalmazni.
4. A nappali képzés duális szakképző partnereként a főzdek többsége szívesen részt venne, azonban elsősorban főzdeknként 1-2 fő tanulót vállalna.
5. A Szakmajegyzékben lévő nappali középfokú szakmai képzések a jelenlegi állapotban nem felelnek meg a pálinkafőzdek számára, több olyan tanulási terület is tartalmazznak, amelyek a számukra nem fontos.
6. A pálinkafőzdek jelenlegi helyzetében nem a szakember-ellátottság kérdése a legnagyobb probléma, azonban már 3-5 éven belül megoldandó feladatként jelentkeznek.
7. A jogszabályok és képzési rendszer elemzéseiként állítható, hogy az utóbbi 120 évben (Vásóny Lajos nevezetes cikke óta) a pálinkagyártás szempontjából jelentős szakemberek

kérdése a termelési feladatok ellátásának terén nem haladt előre semmit. Jelenleg is elfogadott, hogy érettségi nélküli szakmunkások lehessenek az élelmiszerbiztonsági szempontból is fontos, első számú hungarikumok előállításánál. Kizárólag a felsőfokú képzés területén történt előrelépés, azonban a döntően mikrovállalkozások nem tudják, vagy nem akarják ezeket a szakembereket alkalmazni.

A következtetések és kutatás alapján az alábbi javaslatokat lehet megfogalmazni:

1. Érdemes további kutatásokat végezni, hogy még több pálinkafőzdéhez lehessen eljutni a kutatási témában, a jelenleg működő 143 főzde akár személyes látogatással is elérhető középhosszú távon, ennek köszönhetően még pontosabb eredmény kapható.
2. Érdemes az összes dolgozó végzettségét felmérni az esetleges személyes találkozókra, mert a pálinkafőzdek többségében 10 fő alatti a dolgozók száma, így látható a mindenkori állomány. Az első két pont vizsgálatait ki lehet terjeszteni a bérfőzdekre is.
3. A pálinkafőzdek duális képzésben történő részvételének hajlandóságát kihasználható lenne, ugyanis a ma beiskolázott tanuló leghamarabb 3 év múlva fog végezni, a technikusok 5 év múlva. Amennyiben részt vehetnek a főzdek a képzésben a számukra sokkal megfelelőbb szakembert tudnak munkába állítani.
4. Miután a nappali képzésben végzők száma rendkívül alacsony (7-10 fő) és ők sem a pálinkafőzdekben dolgoznak, így a középfokú képzési rendszer áttekintése, és esetleges változtatása javasolt a megfelelő kereteken belül.
5. A képzési rendszer, azon belül a nappali rendszerű erjedésipari képzéseken belül lehetséges megoldás a szakmairányok kialakítása, melynek köszönhetően az alapszakma természetesen megmarad, azonban a kereskedelmi pálinkafőzdek is beléphetnek a duális szakképzésbe, és egy esetlegesen kialakítható szeszipari-, gyümölcspálinka-gyártó szakmairánnyal tudják saját középfokú szakemberutánpótlásukat biztosítani, úgy hogy az egyéb szakmairányok maximum 1 év alatt a rendkívül sok közös tantárgy miatt elvégezhetőek lennének.
6. Rendkívül fontos lenne az Európán belüli jó gyakorlatok felkutatása és adaptálása. Ehhez elsősorban a szesziparban fejlettebb országok (Németország, Nagy-Britannia, Franciaország és Ausztria) példáján túl a történelmi hagyományokban hozzánk közelebb álló V4 országok (Csehország, Szlovákia és Lengyelország) képzési struktúráját is érdemes tanulmányozni. A jó gyakorlatok adaptálása mindenképp segíthetné magát a szakember-ellátottság javítását és azon keresztül természetesen az egész pálinkaszektort is.

7. Összefoglalás

Dolgozatomban a hazai kereskedelmi pálinkafőzdek szakember-ellátottságát és jövőbeni szakemberigényét mértem fel. A dolgozat elkészítése során a jogszabályi környezet változásait és a jelenlegi állapotát elemzésével kezdtem. Ezt az indokolta, hogy teljes mértékben tisztázott legyenek a képzési lehetőségek, illetve a működő főzdek képzéshez, valamint képesítésekhez kapcsolódó kötelezettségei is. A kutatások bebizonyították, hogy a jelenleg működő 143 hazai kereskedelmi pálinkafőzde döntő többsége mikrovállalkozás, a mindennapi termelési feladatokat néhány fő végzi, általában 5-nél kevesebb. Ezek a dolgozók közül a pályakezdők és 30 év alattiak elenyésző létszámban vannak jelen. A főzdeket döntő többségben szakmunkás végzettséggel rendelkező vezető irányítja, aki gyakran egy személyben a termelést is vezeti.

A kutatáshoz segítséget nyújtott a Pálinka Nemzeti Tanács, az általuk képviselt főzdek igényeinek megfogalmazása és az igényekhez kapcsolódó számszerűsíthető eredmények létrehozása volt a cél. A kutatást konzultációk és interjúk előzték meg, melyek eredményét a két kérdőív kérdéseibe sikerült beépíteni.

A kérdőíves kutatások és a konzultációk eredményei bebizonyították, hogy a kereskedelmi pálinkafőzdeknek jelenleg nem a legégetőbb feladatai közé tartozik a szakember-ellátottság kérdése. Miután a közelmúltban több olyan kihívás is nehezítette és jelenleg is nehezíti a főzdek működését, melyekre a gyors reagálás és alkalmazkodás volt a lehetséges válasz, így a szakemberekhez való jutás, illetve a hozzájuk kapcsolódó kérdések hátrébb sorolódtak. Ez azonban nem jelenti azt, hogy megoldottnak tekinthető és nem okoz közepes vagy annál nagyobb problémát a jelenleg működő cégeknek. Miután a mostani, több szempontból is nehéz helyzetben a cégek fele tervez már a rövid távú időszakban is (1-3 év) dolgozót felvenni, és elsősorban a középfokú képzésben részesülő szakmunkás és technikus végzettségű munkavállalókat keresnek elsősorban, így kijelenthető, hogy dolgozatomban releváns kérdésekre és jövőbeli feladatokra sikerült megfelelő kutatási eredményeket produkálni. A főzdek nem csupán problémaként tekintenek a szakember-ellátottság kérdésére, hanem megoldandó feladatként is, és hajlandóságot mutatnak a duális képzésben részt venni, amennyiben erre lehetőségük nyílik. A kutatás azt is bebizonyította, hogy a jelenlegi képzési struktúra nem alkalmas már rövidtávon sem kielégíteni a meglévő szakemberigényt. Ez az állítás mind minőségi, mind mennyiségi szempontból is igaz. Sajnálatos módon a nappali képzésben részesülő, és a pálinkaszektor szempontjából releváns tudású végzett tanulók

rendkívül kevés számban (maximum 7-10 fő) végeznek évente. Ezek a tanulók azonban nem jelennek meg a pálinkafőzdekből, ugyanis tanulmányaik során a további tanulmányi területeken szerzett tudásuk miatt más helyekre is el tudnak helyezkedni (sörgyártás, üdítőitalgyártás, szikvízgyártás stb.). A kutatás arra nem terjedt ki, hogy ezek a tanulók végzésük után hová kerülnek, mert nem volt témája.

Kijelenthető az is, hogy akkor volna lehetséges a meglévő Szakmajegyzékben lévő erjedéssipari képzések pálinkaszektor számára kompatibilissá tétele, ha azokat a meglévő szabályok szerint módosítják, a pálinkagyártók számára fontos témakörök, tanulási területek hangsúlyozásával és a szükségtelenek elhagyásával. Fontos tény az is, hogy múltban létező Gyümölcspálinka-gyártó OKJ-s képzés, mely szakmunkás szintű képzés volt igen sok jelenleg is működő főzde számára bocsátott ki szakembert. Azt sem szabad elfelejteni, hogy a szeszipar, azon belül a pálinkafőzde megfelelő szakember-ellátása az utóbbi száz évben semmiképpen nem volt megfelelő, a megnyugtató rendezése jelenleg is várat magára.

8. Irodalomjegyzék

- Ágoston Gy. – Drien K. (1988): A kísérleti 5 évfolyamú, iskolarendszerű technikusképzés előzményei és tapasztalatai. In: Ágoston Gy. (szerk): *Acta Universitatis Szegediensis de Attila József nominatae : Sectio paedagogica et psychologica : series specifica paedagogica*. Szeged. pp. 5-29.
- Árfa Nagy J. (1939): *A magyar iparostanonc oktatás története*. Az Ipari Tanfolyamok Országos Vezetősége. Budapest.
- Balás Á. (1897): *Magyarország mezőgazdasági szakoktatási intézményei 1896. Emlékkönyv az 1896-ki ezredév emlékének ünneplése alkalmából*. Magyaróvár.
- Balázs G. (1986): *Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza vidéken* In.: Szabadfalvi J. (szerk.): A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXIV. Miskolc. pp. 273-288.
- Balázs G. (2004): *Pálinka, a hungarikum*. Állami Nyomda Részvénytársaság. Budapest.
- Bosányi E. (1888): *Szeszadótványhozásunk és a szeszfőzés kisipara az állampénzügyek és az alcoholismus szempontjából* In.: Heltai F. (szerk.) Nemzetgazdasági Szemle XII. évfolyam. Atheneum Irodalmi és Nyomdai Rt. Budapest pp.127-145.
- Buglass, A.J. (2011): *Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects*. John Wiley & Sons, Ltd. UK
- Bükkösy A. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 7. szám Budapest p. 66.
- Comenius J. A. (1887): *The Orbis Pictus Syracuse*. N.Y. p. 71. (Forrás: <https://ia804504.us.archive.org/25/items/orbispictusofjoh00comeiala/orbispictusofjoh00comeiala.pdf> Letöltés: 2024. 03. 11.)
- Császár J. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 10. szám Budapest pp 111-112..
- Csíky G.- Gazda I. – Lambrecht M. – Palló G. – Sipka L. (1987): *Évfordulóink a műszaki és természettudományokban*. Magyar Távirati Iroda Kiadója. Budapest
- Erdős Á. (szerk.) (2018): *Integrált pénzügyőri ismeretek I. – Kezdő pénzügyőrök kézikönyve*. Budapest. Magyar Rendészettudományi Társaság Vám- és Pénzügyőri Tagozata.
- Fehér Gy. (1994): *A mezőgazdasági kísérletügyi állomások szerepe a dualizmuskori agrárfejlődésben*. Mezőgazdasági Múzeum Budapest
- Fericsán K. (1999): *Ősi fának ága-boga. A középszintű iparoktatási szervezet kialakulása és fejlődése Magyarországon - Mozaikok a nevelés történetéből IV.* - Pécs - Budapest.
- Fényes E. (1847): *Magyarország leírása I. rész Magyarország általánosan*. Beimel. Pest
- Fralely, N. (2014): What is a Master Distiller? A Profile of Three “Masters”. *Distiller* 2014 Winter (Forrás: <https://distilling.com/distillermagazine/what-is-a-master-distiller/> Letöltés: 2024. 03. 10.)

- Für L. – Pintér J. (szerk.) (1987): *Magyar agrártörténeti életrajzok A-H, I-P, R-ZS*. Magyar Mezőgazdasági Múzeum. Budapest
- Gall L. (1845): Félremagyarázatok és gyanusítások ellen. *Budapesti Híradó* 1845. május 9. p. 312. Budapest
- Gonda B. (szerk.) (1883): Szeszkiérleti állomás a fővárosban. *Gazdasági Mérnök* VII. évf. 22. sz. Budapest. 1883. május 31. p. 261.
- Hamza E. – Rácz K. – Szabó D. – Vásáry V. (2018): *Az agrárszakképzés tanulói háttere 2018. évi jelentés*. Agrárgazdasági Kutató Intézet. Budapest.
- Harcza I. M. (2017): „Csak az aljas köznép előtt kedves” italtól a Hungarikumig, avagy a pálinka becsülete In: Dajnoki K. - Pierog A. - Szálkai T (szerk.): Interdiszciplinaritás a Régió kutatásban VII. : Nemzetközi tudományos konferencia: Rezümé kötet., MTA DAB, Debrecen, pp. 13-14, 2017. ISBN: 9789634739753
- Harcza I. M. (2018): *A pálinkafőzés gazdasági hatásai (Gazdálkodás és szervezéstudományi elemzések, javaslatok)* – doktori értekezés. Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar Gazdálkodástudományi Intézet Debrecen
- Harcza I. M. (2020): A pálinka helyzete Magyarországon. Problémák és lehetőségek. *Régiókutatás Szemle* 2020 V. évf. 1 sz. p. 75-87.
- Herczeg T. Z. (2015): *A magyar sajtó 1944-ben*. Kézirat. Budapest.+
- Hérics-Tóth J. – Osztrovszky A. (1918): *Szeszfőzés gyümölcsökből*. Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomdai Rt. Budapest.
- Hérics-Tóth J. (1918): Az erjedéstani állomás létesítése. *Borászati Lapok* L. évf. 12. sz. Budapest. 1918. március 24.
- Hérics-Tóth J. (1921): Szesziparunk helyzete és nyersanyagai. *Magyar Mérnök és Építész Egylet Közlönye* LV. kötet 36-37. kötet Németh József Technikai Könyvkiadó és Könyvkereskedő, Budapest pp. 267-271.
- Hérics-Tóth J. (1921): Szesziparunk helyzete és nyersanyagai (Befejezés). *Magyar Mérnök és Építész Egylet Közlönye* LV. kötet 38-39. kötet Németh József Technikai Könyvkiadó és Könyvkereskedő, Budapest pp. 273-274.
- Hérics-Tóth J. (1926): Hozzászólás a központi üzemellenőrzés megszervezéséhez. *Magyar Szesztermelő* XXIX. évf. 11. sz. Budapest. pp. 77-78.
- Hérics-Tóth J. (1932): Adatok a magyar szeszgyártás történetéhez. (Erdélyi János: Nemzeti Iparunk, 1843.) *Magyar Szesztermelő* XXXV. évf. 3. sz. Budapest. p. 24.
- Hérics-Tóth J. (1939): A kassai szeszkiérleti állomás. *Magyar Szesztermelő* XLII. évf. 1. sz. Budapest pp.10-11.
- Hérics-Tóth J. (1941): Szeszgyárvezetők kiképzése Németországban. *Magyar Szesztermelő* XLIV. évf. 10. sz. Budapest p. 91.
- Hérics-Tóth J. (1944): Szeszgyártási mérnök- és technikus-képzés a berlini mezőgazdasági egyetemen. *Magyar Szesztermelő* XLVII. évf. 1. sz. p. 8.

- Hérics-Tóth J. (1948): *Az országos mezőgazdasági ipari kísérleti intézet szervezetének története és annak működése* In.: Jáky M. (szerk.): Országos Mezőgazdasági Ipari Kísérleti Intézet (Azelőtt Erjedéstani Állomás) 1945-47. évi működése. Budapest
- Hudson, J.A. (1992): *The History of Chemistry*. Macmillan, Basingstoke, UK
- Kardos E. (1975): „Az élelmiszeripari szakoktatás 25 éve” jubileumi kollokvium. *Konzerv és Paprikaipar* 23. évf. 6. szám. Budapest. pp. 226-228.
- Károly R. (1900): A szesz ipari fogyasztásának jelentősége I. *Magyar Nemzet*. XIX. évf. 345. sz. 1900. december 16. Budapest. pp. 21-22.
- Károly R. (1900): A szesz ipari fogyasztásának jelentősége II. *Magyar Nemzet*. XIX. évf. 346. sz. 1900. december 23. Budapest. p. 16.
- Koffler K. (1941): *A magyar szeszipar* In.: Pártos Sz. (szerk.): A magyar gyáripár évkönyve és címtára. Stádium Sajtóvállalat Zrt. Budapest. pp. 38-42.
- Kornis Gy. (1927): Magyarország közoktatásügye a világháború óta. Magyar Paedegógiai Társaság. Budapest
- Kosutány T. (1907): *Az Országos M. Kir. Chemiai Intézet és Központi Vegykísérleti Állomás 25 évi működése*. Pallas Rt. Nyomdája. Budapest
- Kovács L. (2018): *Segner János András egy jeles hungarus a 18. századból*. Magyar Tudománytörténeti és Egészségtudományi Intézet, Budapest
- Kovácsy B. (szerk.) (1902): *A kassai m. kir. gazdasági tanintézet értesítője az 1901-1902. tanévre*. Kassa.
- Krausz L. (1882): Szeszkísérleti állomás. (Krausz Lajos előadása az orsz. iparegyesület szeszésitali szakosztályának október 20-ki ülésén.) *Gazdasági Mérnök*. VI. évf. 59. sz. Budapest. 1882. november 16. p. 559.
- Laczik B. (2022): A „Széchenyi” katlanpattanása. *Anyagvizsgálók Lapja* 2022/IV. lapszám p.103-105. A Magyar Roncsolásmentes Vizsgálói Szövetség kiadványa
- Lengyel M. (1948): Tüzesvizek forrása. *Élet és Tudomány* III. évf. 3. sz. pp. 90-93.
- Leipzinger (1896): Szeszipar. In.: Matlekovics S. (szerk.): *Magyarország közgazdasági és közművelődési állapota ezeréves fennállásakor és az 1896. évi Ezredéves Kiállítás Eredménye VIII. kötet*. Budapest pp. 61-92.)
- Maró Z. M. – Maró G. – Török Á. (2022): A magyar pálinkaágazat – a bérfőzdek és a kereskedelmi főzdek összehasonlító elemzése. *Gazdálkodás* 66 (4). pp. 354-364.)
- Marton Sz. (2003): *Égetett szeszek a 15-16. századi Magyarországon*. In.: Weisz B. (szerk.) *Medievisztikai PhD-konferencia (3.)* Szeged. pp. 87-91. (Forrás: https://acta.bibl.u-szeged.hu/65249/1/kozepkortorteneti_tanulmanyok_03_087-091.pdf)
- Marton Sz. (2007): *A magyar középkori szeszésitalok története (kumisz, sör, pálinka) – PhD Disszertáció*. Szeged (Forrás: https://doktori.bibl.u-szeged.hu/id/eprint/5339/1/2007_marton_szabolcs.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

- Marton, Sz. (2018): *Kocsmatörténet*. Design Kiadó Kft. Szeged
- Marton, Sz. (2014): *Mindennapi italunk: Az italok és az italozás kultúrtörténete*. Design Kiadó Kft. Szeged
- Mikes L. (szerk.) (1929): A magyar szeszgyártás In.: *Az Est Hármaskönyve az 1929-es évre II. kötet* pp. 369-370.
- Mikes L. (szerk.) (1930): A szeszipar helyzete az 1929/30-as évadban In.: *Az Est Hármaskönyve az 1930-as évre I. kötet* pp. 273-274.
- Milhoffer S. (1904): *Magyarország közgazdasága*. Budapest. Franklin Társulat.
- Mitterpacher L. (1815) *Rövid oktatás a szőlő műveléséről és bor, pálinka, és etzet készítéséről, melyet Chaptal, Rozier, Parmentier és Dussieux, francia írók útmutatása szerint készített / Mitterpacher Lajos ; Ford. Pósfai János.* - Budán : Kir. Magy. Univ. , (Forrás: https://books.google.hu/books?id=Rr5TAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=hu&source=gs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=p%C3%A1linka&f=false Letöltés: 2024. 03. 18.)
- Mizik, T. (2022): A bioetanol-termelés gazdasági és fenntarthatósági vetületei. *Közgazdasági Szemle*, LXIX. évf., 2022. október. p. 1213–1241.
- Mocsáry L. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. IV. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 7. szám Budapest pp. 65-66.
- Molnár B. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. I. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 6. szám Budapest pp. 53-54.
- Nagy M. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. VI. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 8. szám Budapest pp. 74-75..
- Osztróvszky A. (1936): Üzemellenőrzés és szaktanácsadás a mezőgazdasági szeszgyártásban. (Elhangzott 1935. december 10-én a Szesztermelők Országos Egyesületének közgyűlésén). *Magyar Szesztermelő* XXXIX. évf. 1. sz. Budapest pp. 6-8.
- Patyi G. (2021): *A hazai szakképzés történetének vázlata (18-20. század)*. Soproni Egyetem Kiadó. Sopron
- Pawlowsky Zs. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. II. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 6. szám Budapest p. 54.
- Perger Ö. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. VII. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 8. szám Budapest p. 75.
- Pirovits A. (szerk.) (1907): Szeszgyárvezetői tanfolyam Budapesten. *Gazdasági Mérnök* XXXI. évf. 15. szám Budapest. 1907. április 14. p.
- Potsa F. (1897): A szeszdó fejlődése Magyarországon 1850-1868 –Első közlemény- *Közgazdasági Szemle* XXI. évf. Pesti Könyvnyomda Rt. Budapest. pp. 373-393.
- Potsa F. (1897): A szeszdó fejlődése Magyarországon –Második és befejező közlemény- *Közgazdasági Szemle* XXI. évf. Pesti Könyvnyomda Rt. Budapest. pp. 517-566.

Potoczki Z. (2016): *Az alkoholjövedék rövid, hazai története* In.: Zsámbokiné, Ficskovszky Ágnes (szerk.) Válogatott tanulmányok a Vám- és Pénzügyőri Tanszék fennállásának 25. évfordulója alkalmából. Budapest, Nemzeti Közszolgálati Egyetem, Rendészettudomány Kar, Vám- és Pénzügyőri Tanszék pp. 100-112.

Purgly L. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. VII. *Magyar Szesztermelő* XLV: évf. 10. szám Budapest pp. 110-111.

Rásonyi P. G. (1936): Kérő szó a kisüstösökhöz. *Borászati Lapok* LXVIII. évfolyam. 40. szám. 1936. október 3. Budapest. p. 346.

Sanda I. D. (2022): *A magyar ipari szakképzés története – Különös tekintettel a céhek működésére (habilitációs értekezés)*. (Forrás: <https://habilitacio.uni-eszterhazy.hu/51/1/A%20magyar%20ipari%20szakk%C3%A9pz%C3%A9s%20t%C3%B6rt%C3%A9nete.pdf> Letöltés: 2024. 03. 15.) 10.15773/EKKE.HABIL.2023.001

Sebestyén K. (2016): Az égetettszesz-ipar fejlődése hazánkban. *Köztes-Európa: társadalomtudományi folyóirat*, (8) 1-2. pp. 137-144.

Soós K. – Dlusztus I. (2015): *A jó magyar pálinka*. Könyvtárház

Sólyom L. (1979): 30 év a szocialista élelmiszeripari kutatás szolgálatában *Élelmezési Ipar* XXXIII. évf. 4. sz. p. 150.

Sólyom L. (szerk.) (1986): *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára*. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.

Srankó I. (1968): Az élelmiszeripar fejlesztése szakemberkérdés is. *Magyar Mezőgazdaság* XXIII: évf. 4. szám 1968. 01. 24. Budapest. p. 23.

Statisztikai Évkönyv 1962 (1964): Központi Statisztikai Hivatal. Budapest.

Statisztikai Évkönyv 1979 (1980): Központi Statisztikai Hivatal. Budapest.

Strelisker M. (1842): Dr. Gall és Pistorius szeszfőzőkészületeikről. *Magyar Gazda* 2. évf. 60. szám. Magyar Gazdasági Egyesület. Pest. 952-956.

Szathmáry L. (1930): A magyar Prof. Segner 1750-ben, rozsóliszt készítésre és szeszfőzésre tanítja két honfitársát. *Magyar Szesztermelő* 1930/8. szám p. 65-67.

Szathmáry L. (1930): Adatok a magyar szesz- és likörgyártás történetéhez. *Magyar Szesztermelő*, 1930. No. 2. pp. 16-17. (Forrás: https://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_adatok_szeszgyartas.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

Szathmáry L. (1937): Segner szeszfőzésre oktatja honfitársait. *Búvár* 1937/3. szám p. 229-231.

Szathmáry L. (1931): Régi magyar szesz italok és szeszipari műszavak. *Általános Szeszipari Közlöny*, 1931. No. 21-22. pp. 2-3., No. 23-24. p. 3., 1932. No. 1-2. pp. 2-3., No. 3-4. pp. 2-3., No. 5-6. p. 2., No. 7-8. p. 2., No. 9-10. pp. 2-3. (Forrás: https://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_szeszipar.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

Szathmáry L. (1932): Adatok a magyar szeszdesztilláló-készülék és a szeszdesztillálás történetéhez. *Általános Szeszipari Közlöny*, 1932. No. 23-24. pp. 6-7., 1933. No. 1-2. pp. 4-5.

(Forrás: https://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_szeszdesztillalas.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

Szathmáry L.: (1933): Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban. *Általános Szeszipari Közlöny*, 1933. No. 21– 22. p. 2., No. 23–24. pp. 4–5. (Forrás: https://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_torkolypalinka.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

Szathmáry L. (1939): A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. *Magyar Statisztikai Szemle*, 1939. pp. 631–633. (Forrás: https://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_adatok_szeszgyartas.pdf Letöltés: 2024. 03. 11.)

Szilágyi Gy. (1907): Technikusaink feladata a mezőgazdasági iparok fejlesztése körül. *Vegyészeti Lapok* II. évf. 8.sz. Budapest. 1907. április 20. p. 147.

Szulovszky J. (2017): Adatok a magyarországi szeszipar történetéhez (1850-1910) *Történeti Földrajzi Közlemények* 5. évf. 2. sz. pp. 136-151.

Taape, T. (2014): Distilling Reliable Remedies: Hieronymus Brunschwig's Liber de arte distillandi (1500) Between Alchemical Learning and Craft Practice. *Ambix Volume 61*, p.:236-256 (<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1179/0002698014Z.00000000060> Letöltés: 2024. 03. 10.)

Tamás J. (2003): *Pálinka – pálinkák és más nemes párlatok*. Alexandra. Pécs.

Varga B. (1942): A szeszgyárvezető-képzés ügye. III. *Magyar Szesztermelő XLV*: évf. 6. szám Budapest p. 54.

Vásony L. (1905): A vegyészeti szakoktatás reformja. *Magyar Iparoktatás* 13-14. sz. pp.385-389. és pp. 417-421.

Vidra J. (1943): A szeszgyárvezető-képzés ügye. X. *Magyar Szesztermelő XV*: évf. 2. szám Budapest p. 19.

Világhy M. (1943): A szeszgyárvezető-képzés ügye. XI. *Magyar Szesztermelő XLV*: évf. 2. szám Budapest pp. 19-20.

Víg A. (1932): *Magyarország iparoktatásának története az utolsó száz évben különösen 1867 óta*. Magyar Tudományos Akadémia – Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomda Rt. Budapest

Wallendumps Á. (1994): A középfokú agrárszakoktatás fejlesztése. *Szakképzési Szemle* 1994/3. szám pp. 20-35.

Wilson, C.A. (2008): *The Role of Water Composition on Malt Spirit Quality*, International Centre for Brewing and Distilling School of Life Sciences Heriot-Watt University Edinburgh (Forrás: <https://core.ac.uk/download/pdf/29824677.pdf> Letöltés: 2024. 03. 11.)

Zalka Zs. (szerk) (1914): *A Magyar Királyi Földművelésügyi Minister Fenhatósága alatt álló Kassai M. Kir. Gazdasági Akadémia Értesítője az 1913-14. tanévre*. Vitéz A. Utóda Könyv-, Kő- és Műnyomdája. Kassa.

Zám T. (1974): Szeszmesterek (Szociográfia a tiltott pálinkafőzésről). *Való világ*. 6. évf. 5-6. szám.

Szerző nélküli forrásművek

A gőzipar első ipari fölhasználása hazánkban. (1911). *Magyar Ipar – „Iparügyek” Az Országos Iparegyesület Heti Közlönye* XXXIII. kötet 9. szám. Budapest. p. 258.

A gőzipar első fölhasználása hazánkban (1911). *Budapesti Hírlap* 1911. április 8. p. 27.

A Franklin Kézi Lexikona 3. kötet (1912) Franklin Társulat Magyar Irodalmi Intézet és Könyvnyomda pp. 378-379.

A gyümölcspárlattermelési szakosztály ülése. (1936): *Borászati Lapok* LXVIII. évfolyam. 51-52. szám. 1936. december 24. pp. 437-438.

A gyümölcsszesztermelők újabb tömörülése. Megalakul a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének gyümölcsszesztermelési szakosztálya. (1936) *Borászati Lapok* LXVIII. évfolyam. 13. szám. 1936. március 26. pp. 106-108.

A kisüstösök beolvadtak a Bor- és Gyümölcsszeszfőzdek Országos Egyesületébe. (1939). *Friss Újság* 44. évf. 242. szám. 1939. október 24. p. 3.

A Magyar Szeszgyárvezetők Egyesületének nyíregyházi ülése (1928). *Művezetők Lapja* XXXI. évf. 10. sz. pp.118-120.

A M Kir. Állami Számvevőszék jelentése az 1907. évi zárszámadásról, valamint az államháztartás, államvagyon és állami adósságok kezelése körül az 1907. évben szerzett tapasztalatairól. Budapest 1908.

A m. kir. szesz kísérleti állomás Kassán. (1903) *Magyar Nemzet* XXII. évf. 105. szám 1903. május 3. Budapest pp. 33-34.

A Technikumok Óratervei az 1953/54. tanévre (Melléklet az oktatásügyi miniszter 8534-013/1953. számú utasításához a technikumok 1953/54. tanévi óraterveiről). *Oktatásügyi Közlöny* I. évf. 1. szám 1953. július 16.

A termelőségvetkezeti pálinkafőzéssel kapcsolatos főbb rendelkezések (Szerző nélkül Dr. J. Gy monogrammal) (1969). *Magyar Mezőgazdaság* XXIV. évf. 27. szám pp. 27-29.

Az állandó felügyelet melletti főzés megszüntetése. (1918). *Borászati Lapok* L. évf. 16. sz. 1918. április 21. Budapest. p. 184.

Az erjedéstani állomás létesítése az orsz. növényteni és szőlészeti kísérleti állomás keretében (1918). *Vegyészeti Lapok* XIII. évf. 7. sz. Budapest 1918. április 13. pp. 71-72.

Felhívás a szesz főzői tanfolyamon való részvételre. (1918). *Borászati Lapok* L. évf. 17. sz. 1918. április 28. Budapest. p. 197.

Győzött a kisüst (1939). *Friss Újság* 44. évfolyam 197. szám. Budapest 1939. augusztus 30. p. 5.

Jelentés a szeszgyárvezetői tanfolyamokról (1907). *Vegyészeti Lapok* II. évf. 24. sz. Budapest 1907. december 20. p. 470.

Kinevezték a szesztermelési és értékesítési szaktanács tagjait (1938). *Borászati Lapok* LXX. évfolyam. 35. szám. 1938. augusztus 27. p. 292.

Kisüsti pálinkafőzők országos gyűlése. (szerző nélkül K. M. monogrammal) (1921): *Ceglédi Kisgazda* 1921/33. szám 1921. augusztus 15. Cegléd. p. 1.

Magyarország gazdasági életét átalakító nagy problémákon dolgoznak egy állami intézmény laboratóriumában. (1927) *8 Órai Újság* 1927. április 8.

Pallas Nagy Lexikona XV. kötet (1897) Pallas Irodalmi és Nyomdai Részvénytársaság pp. 656-662.

Szemle (1883). *Magyar Ipar – Az Országos Iparegyesület Közlönye* IV. kötet 11. szám 1883. június 11. p. 163.

Szeszgyárvezető-kurzus Budapesten (1909). *Budapest Hírlap* 1909. május 20. p. 35.

Szeszgyárvezetői tanfolyam Temesvárott (1924.) *Brassói Lapok* 1924. április 7. p. 5.

Tankönyvjegyzék az 1967—1968. tanévre Melléklet a Művelődésügyi Közlöny 1967. május 15-i 9-es számához. (1967). *Művelődési Közlöny*. Művelődésügyi Minisztérium. Budapest

Tönkremegy az erjedéstani intézet (1920) *Uj Nemzedék* III. évf. 216. (601) sz. Budapest. 1921. szeptember 29. p. 2.

Jogsabályok:

1836. évi VI. törvénycikk azokról, melyek a telek haszonvételen felül a Jobbágyság hasznai közé tartoznak

A pénzügyminiszternek 1850-diki October 19-kén kelt rendelete, kiható Magyar-, Erdély-, Horvát-, Tótországra, a Szerbvajdaságra, temesi bánásra és katonai határörvidékekre, a ser és égetett szeszes folyadékok teli fogyasztást adó beszedése iránt 1850-diki szeptember 29-kén kelt legfelsőbb nyílt parancs rendelkezéseinek végrehajtása tárgyában. A közönséges birodalmi törvény-alkotmány lapján 1850.CXLVI. darab 436.sz. kiadatott 1850. December 14-kén.

Hirdetés a' magyarországi cs. k. országos pénzügyigazgatóságtól, 1852-ki január 6-ról, 58527 sz. a., a' lisztes anyagokból égetett szeszes folyadékok termelésétől járó fogyasztási adónak alkuképi lefizetése iránt olly iparos és olly elébb nem jobbágy égetőbirtokosok részéről, kik mesterséges készületeket használnak.

1868. évi XVI. törvénycikk a szeszdóról

1868. évi XXXVIII. törvénycikk a népiskolai közoktatás tárgyában

1872. évi VIII. törvénycikk az ipartörvény

1878. évi XXIV. törvénycikk a szeszdóról

1884. évi XVII. törvénycikk ipartörvény

1884. évi XXI. törvénycikk a szeszdóról, valamint sajtolt élesztőnek a szesztermeléssel együttes készítésének megadóztatásáról és a sajtolt élesztő után eső behozatali vám felemeléséről

1888. évi XXIV. törvénycikk az égetett szeszes folyadékok után járó vámról, a szeszdóról, valamint a szesztermeléssel együttesen készített sajtolt élesztőnek megadóztatásáról

1888. évi XXXV. törvénycikk az állami italmérési jövedékről

1888. évi XXXVI. törvénycikk az állami italmérési jövedékről szóló 1888. évi XXXV. törvénycikk folytán adandó kártalanításról

1898. évi XVI. törvénycikk a szeszforgalmi adóról

A m. kir. szeszkereskedési állomás szervezeti szabályzata. Földművelésügyi Értesítő XII. évf. 34. sz. Kiadja: A Magyar Királyi Földművelésügyi Minister. Budapest. 1901. augusztus 25. pp. 1009-1012.

1908. évi XXVIII. törvénycikk a szeszdóról, valamint a szesztermeléssel együttesen készített sajtolt élesztő megadóztatásáról, úgyszintén a szeszkontingens megállapításáról és annak felosztásáról

A m. kir. pénzügyminiszter 1914. évi 121.653. számú rendelete, a fogyasztási adó alá eső szeszfőzdék üzemének a lakosság élelmezésére, valamint az állatállomány eltartására szükséges termények biztosítása céljából való korlátozásáról.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter 1914. évi 49.589. számú rendelete valamennyi törvényhatósághoz az ipari munkanemeknek (szakmáknak) az országgyűlési képviselőválasztói jogosultság szempontjából való megállapításáról.

A kereskedelemügyi m. kir. miniszter 1914. évi 51.987. számú rendelete valamennyi törvényhatósághoz, az ipari munkanemek részletes jegyzékéről.

A m. kir. honvédelmi miniszter 1915. évi 1.597. számú rendelete, különféle fémeknek hadiszolgáltatásként igénybeviteléről.

A m. kir. honvédelmi miniszter 1915. évi 3.820. eln. számú rendelete, egyes fémek és ötvözetek 1915. évi február hó 7. napja óta keletkezett készleteinek hadicélokra igénybeviteléről.

A m. kir. honvédelmi miniszter 1915. évi 6.730. eln. számú rendelete, egyes meghatározott fémek és ötvözetek készleteinek hadicélokra igénybeviteléről és ezeknek, valamint a 3.820. H. M. eln. számú rendelettel igénybevett egyes anyagoknak az átvételi bizottsághoz való elszállításáról.

A m. kir. honvédelmi miniszter 1915. évi 10.297. eln. 20/b. számú rendelete, a termelési adó alá eső szeszfőzdék berendezéseinek (pálinkafőző kis üstök) átadásáról.

A m. kir. honvédelmi miniszter 1915. évi 13.462. eln. 20/b. számú rendelete, egyes meghatározott fémtárgyaknak hadicélokra való igénybeviteléről és besolgáltatásáról.

1916. évi XXIV. törvénycikk indokolása a szeszdóra vonatkozó törvények némely rendelkezéseinek módosításáról és kiegészítéséről

A m. kir. minisztérium 1917. évi 3.060. M. E. számú rendelete, a gyümölcsből való szesztermelés korlátozásáról.

1920. évi IV. törvénycikk az államháztartásnak 1920. év február-június végéig való viteléről

1922. évi XII. törvénycikk az 1884. évi XVII. törvénycikkbe iktatott ipartörvény módosításáról

A m. kir. pénzügyminiszter 1924. évi; 159.600. számú rendelete, a termelési adó alá eső szeszfőzésekben gyakorolható szeszfőzésről.

1938. évi XXX. törvénycikk a szeszgyedáruságról

A m. kir. pénzügyminiszter 1938. évi 2.000. számú rendelete, a szeszgyedáruságról szóló 1938 : XXX. tc, végrehajtásáról.

1948. évi XXV. törvénycikk indokolása egyes ipari vállalatok állami tulajdonba vételéről

1949. évi IV. törvénycikk az iparostanulókról és a kereskedőtanulókról

1950. évi 40. törvényerejű rendelet az ipari technikumokról

1951. évi 16. törvényerejű rendelet az ipari technikumok felügyeletének újabb szabályozása tárgyában

66/1951. (III. 10.) MT rendelet a szeszjövedékről

Az élelmezési miniszter 252.640/1951. (V. 27.) Élm. M. számú rendelete a szesz előállításának és átvételének szabályozása tárgyában.

Technikumi Tanács 8/7. 1952. X. 6. határozata

Technikumi Tanács 8/5. 1953. V 30. számú határozata

Az oktatásügyi miniszter 8.534—V—21/1953. O. M. számú utasítása a technikumi vizsgák 1953/54. tanévi rendjéről.

Az oktatásügyi miniszter 69/1955. (O.K. 16.) O. M. számú utasítása a dolgozók ipari technikumainak felvételi vizsgaszabályzatáról

1959. évi 23. törvényerejű rendelet a szőlő-, gyümölcs- és borgazdálkodásról

15/1960. (XII. 31.) ÉlmM rendelet a szesz (borpárlat és pálinka) átvételének szabályozásáról

1/1962. (VII. 20.) PM-ÉlmM együttes rendelet az eperpálinka főzéséről

2/1964. (XII. 31.) PM-ÉlmM együttes rendelet a pálinkafőzésről

1/1966. (IX. 11.) PM-ÉlmM együttes rendelet a pálinkafőzésről szóló 2/1964. (XII. 31.) PM-ÉlmM együttes rendelet módosításáról

39/1967. (X. 12.) Korm. rendelet a szesz adóztatásáról, valamint a szesz előállításával, forgalomba hozatalával és jövedéki ellenőrzésével kapcsolatos rendelkezési jogról

A művelődésügyi miniszter 102/1967. (M. K. 2.) MM számú utasítása az alsó- és középfokú oktatási intézmények, a szakmunkástanuló iskolák iskoláztatási és pályaválasztási feladatairól

11/1968. (III. 14.) MÉM rendelet a szesz előállításáról és forgalmáról

1969. évi VI. törvény a szakmunkásképzésről

13/1969. (XII. 30.) MüM rendelet a szakmunkásképzésről szóló 1969. évi VI. törvény végrehajtásáról

20/1970. (VIII. 15.) MÉM rendelet a szesz előállításáról és forgalmáról szóló 11/1968. (III. 14.) MÉM számú rendelet módosításáról és kiegészítésére

13/1973. (VIII. 25.) MÉM rendelet a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról

A mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter 3/1972. (III. 7.) M É M számú rendelete a technikusminősítésről. Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő XXIII. évf. 14. szám 1972. március 30. Budapest.

A mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter 11/1972. (MÉM. É. 14.) MÉM számú utasítása a technikusminősítő vizsgákról. Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő XXIII. évf. 14. szám 1972. március 30. Budapest.

A mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter 21/1974. (MÉM. É. 40.) MÉM számú utasítása az élelmiszer- és fagazdasági szakmunkásképző tanfolyamok új óraterveiről

36/1976. (XII. 29.) MÉM rendelet a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról szóló 13/1973. (VIII. 25.) MÉM rendelet módosításáról

25/1982. (XII. 10.) MÉM rendelet a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról szóló 13/1973. (VIII. 25.) MÉM számú rendelet módosításáról

1985. évi I. törvény az oktatásról

41/1985. (X. 5.) MT rendelet az oktatásról szóló 1985. évi I. törvény végrehajtásáról

9/1986. (VI. 2.) MÉM rendelet a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról szóló 13/1973. (VIII. 25.) MÉM rendelet módosításáról.

18/1986. (VIII. 26.) MM rendelet a szakközépiskolákban és a szakmunkásképző iskolákban oktatható szakokról, illetőleg szakmákról

13/1989. (IX. 7.) MÉM rendelet a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról szóló 13/1973. (VIII. 25.) MÉM rendelet módosításáról

11/1992. (III. 18.) FM rendelet

1993. évi LVIII. törvény a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszdóról

1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről

1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről

1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról

1997. évi CIII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól

45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet módosításáról

2003. évi CXXXVII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 71/2006. (IX. 28.) FVM rendelete a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések megszerzésére irányuló szakmai vizsga szervezésére feljogosított intézményekről szóló 134/2004. (IX. 15.) FVM rendelet módosításáról

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról

2010. évi XC. törvény Egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról

47/2011. (V. 31.) VM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról

2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról

34/2018. (XII. 3.) AM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Ábrák és táblázatok jegyzéke

1.	ábra Zosimos desztillációs berendezése, a 15. századi bizánci görög kéziratból.....	5
2.	ábra Alembic lepárló a Jabíriai Korpuszból.....	6
3.	ábra Sörfőző és desztilláló Comenius: Orbis Pictus művéből.....	12
4.	ábra Európai országok szesztermelése az 1890-es években.....	16
5.	ábra Kassai gazdasági tanintézete és a Szeszkísérleti Állomás.....	28
6.	ábra A pálinkafőzdekből adóraktári tevékenységet folytató dolgozók száma főzdeként.....	57
7.	ábra Duális képzés esetén foglalkoztatni kívánt tanulók száma a pálinkafőzdekből.....	58
8.	A munkavállalók felvételét tervező pálinkafőzdek aránya 2023-ban.....	59
9.	A kereskedelmi pálinkafőzdek méret és árbevétel szerinti eloszlása 2024-ben.....	61
10.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek alapítási év szerinti eloszlása 2024-ben.....	62
11.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekből szakmai felelős személyek végzettségei 2024-ben.....	63
12.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekből intézkedésre kijelölt szakmai felelős személyek végzettségei 2024-ben.....	64
13.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdekből termelési feladatokat ellátók létszáma 2024-ben.....	64
14.	ábra A termelési feladatokat ellátó dolgozók átlagéletkora a kereskedelmi pálinkafőzdekből 2024-ben.....	65
15.	ábra A szakember-ellátottság kérdésének problémája a kereskedelmi pálinkafőzdek értékelése szerint.....	65
16.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek dolgozófelvételi szándékai középfokú végzettség esetén a termelésben dolgozókkal kapcsolatban.....	66
17.	ábra A kereskedelmi pálinkafőzdek dolgozófelvételi szándékai felsőfokú végzettség esetén a termelésben dolgozókkal kapcsolatban.....	66
1.	táblázat Legfontosabb gazdasági jellemzők átlagai a különböző főzdetípusok esetén.....	24
2.	táblázat A szeszipar és a pálinkagyártás számára jelentős középfokú szakképzésben részt vevő tanulók száma 2021-2023 között.....	37
3.	táblázat A szeszipar és a pálinkagyártás számára jelentős középfokú szakképzésben részt vevő tanulók sikeresen vizsgát tettek száma 2013-2018 között.....	38
4.	táblázat A kiadott pálinkaelőállítási célú adóraktári engedélyek és pálinka zárjegyeket bejelentők száma 2018-2023 között.....	60
5.	táblázat A nappali képzésben indítható középfokú erjedésipari képzések témaköreinek fontossága a kereskedelmi főzdek szerint	68

Mellékletek

1. Melléklet A Franklin Kézi Lexikon 3. kötetének 378-379. oldala a szeszgyártásról

Szeszgyártás.

1. Csirázató készülék, melyben a gabona csiráztatását, (malátává alakítását) végzik. A készülékben forgatható csatornák vannak, hová a gabonát elhelyezik és rekeszről-rekeszre lefelé juttatják, miközben a tömeget jól megforgatják. Alulról meleg, nedves levegő nyomul be, a mi megakadályozza, hogy a hőmérséklet a szekrényben 15° alá süljedjen.

2. Gőzölő, melyben a lisztes anyagokat (burgonya, gabonanéműek) túlhevített vízzel kezelik, hogy a bennük lévő keményítő elcsirizesedjék, mert a diastase csak akkor alakítja át könnyen a keményítőt cukorrá.

3. Czeferézógép kavarával és hűtővel. A kádba kerül az elcsirizesedett nyersanyag, a hol azt kb. 60° -nyi hőmérsékleten malátával keverik, mire az elzúrosodás gyorsan végbemegy.

4. Egyszerű pálinkafőző üst, melyben az élesztővel kierjesztett czeferéből a szeszt nyerik. A *c* kavarával ellátott *a* üstbe kerül a czeferé, mely alatt a *ó* tüzelőhelyiségben tüzet raknak. A forró tömegeből felszálló alkohol és vízgőzök a *g* csövön átdestillálódnak s a *h* hűtőben lecsapódnak. A nyert szesz kb. kétszer olyan töménységű, mint az eredeti czeferé volt. A destilláció megismétlése újján még erősebb szeszű folyadékot nyerhetünk.

5. Régi fajta szeszdesztilláló készülék, melyben az *E*-ben összegyűlt első párlatot második desztillációznak vetik alá, minek következtében a *B*-ben lehűtés újján nyert folyadék már négyszeres gazdagabb alkoholban, mint az *A* üstben lévő czeferé.

6. Összetett szeszlepároló készülék. Három egymással összekötöttségben lévő egyszerű desztillálókészülék kombinációjából alakult ki. A második és harmadik kattan szedőképen és egyszersmind desztilláló kattanoként működik. Bennük a folyadékot az első kattanból felszálló gőzök melegítik fel. A *C* üst fölött elhelyezett két tányéralakú szerkezet, az *n. n.* deflegmátor, melyet enyhén hűtenek. Ilyenkor a bennük feltűnő vízgőz és alkoholgőz keverékéből hamarabb csapódik ki a víz, míg az alkohol továbbhalad és a *V* hűtőben lecsapódik. A készülékkel 80%-os szesz birtokába lehet jutni.

7. Krause-féle kolonn-készülék. A számos, lapos desztilláló edény benne egymás fölé van elhelyezve és az alkoholjától megfosztott czeferé folytonosan csurog ki a készülékből, míg a szesztartalmú czeferé éppen olyan mértékben nyomul a desztilláló és a rektifikáló oszlopra. A készülék segítségével egyszeri desztillálás újján 90—93%-os szeszt nyerünk.

8. Újabb szerkezetű kétrészes, folytonosan működő lepároló készülék. A czeferé a baloldalt elhelyezett kolonn síján nyomul be, a hol gőz forrásáig melegíti fel. A gőzök kénytelenek a desztillálórendszer labirintusán felfelé haladni, innen kerülnek a kigyócsőbe, melyet gyengén hűtenek, s mely deflegmátorként működik. A már csekély mennyiségű vizet tartalmazó alkoholgőz részben lecsapódván, a közepén látható alszeszfűző oszlop alsó részébe kerül, a hol a rektifikáló edények egész sorozatán kell ismét áthaladnia, míg végül az oszlop tetején elhelyezett deflegmátorba jut. Jobboldalt van a hűtő elhelyezve.

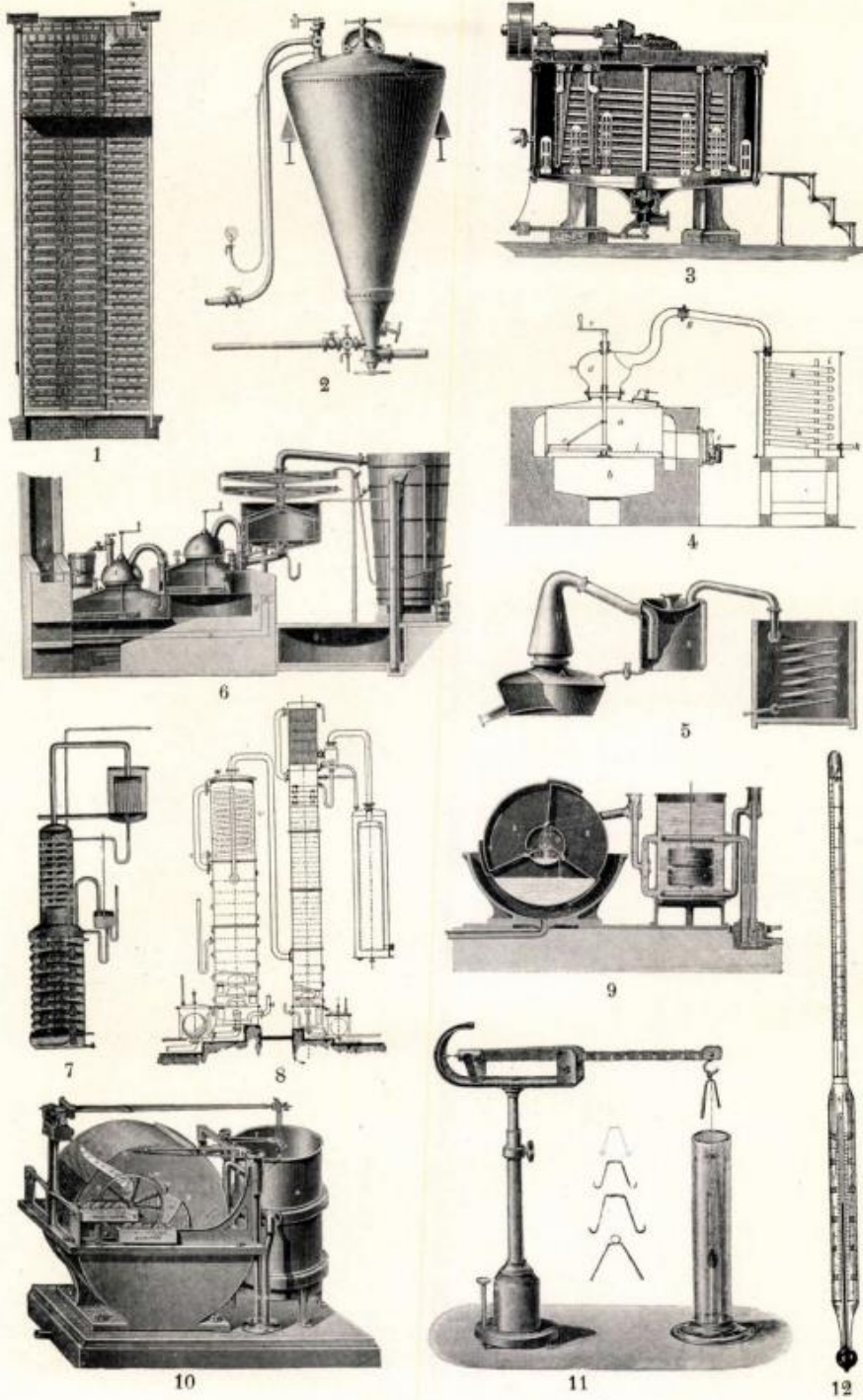
9. Szesz mérő óra átmetszeti képe. A mint a dobnak alól lévő rekesze megtelt szeszszel és a következő rekeszbe kezd csurogni a szesz, átfordul a dob és kiüríti tartalmát. Átforduláskor óraszerkezet jön mozgásba és jelzi a szesz-mennyiséget.

10. Szesz mérő óra külső képe.

11. Westfal-féle mérleg, mely a szesz fajsúlyának meghatározására szolgál. Minél több alkohol van a vízben feloldva, annál kevésbé sűrű a folyadék, a készülékről lecsúszó orsó pedig a folyadékkal telt pohárba annál mélyebben süllyed. A mérleg úgy van készítve, hogy a tiszta vízzel megtöltött pohárba bocsátva az orsót és ráhelyezve a súlyt, a mérleg túlsó karja az egyensúlyi helyzetet mutatja. A mint a folyadékban az alkohol mennyisége növekszik, kisebb súlyokat (*A*, *B*, *C*) kell a mérleg jobb karjára akasztani és az eredeti nagyobb súlyt levenni, hogy az egyensúlyi helyzet beálljon. Így megtudjuk a folyadék fajsúlyát, ennek alapján pedig kiszámíthatjuk az alkoholtartalmat.

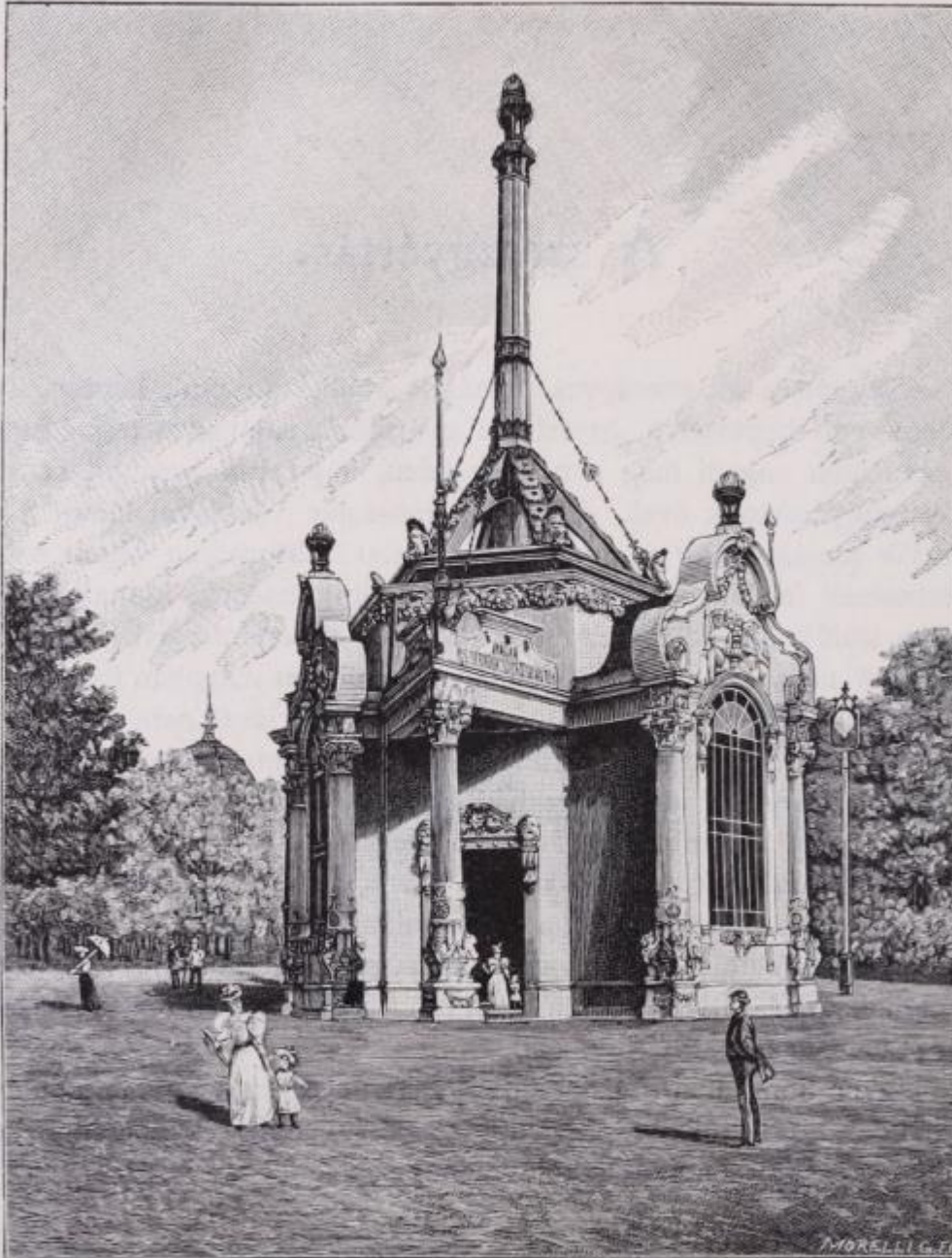
12. Szesz mérő (alkoholométer). Az orsó annál jobban süllyed a szesztartalmú folyadékba, minél nagyobb ennek szesztartalma. Az orsó nyakán osztályzat van, melynek alapján mindjárt leolvashatjuk az alkoholtartalmat.

SZESZGYÁRTÁS.



2. melléklet Szesztermelők pavilonja az 1896-os Milleneumi kiállításon

Forrás: Matlekovits S. (1896): Magyarország közgazdasági és közművelődési állapota ezeréves fennállásakor és az 1896. évi Ezredéves Kiállítás Eredménye VIII: kötet p. 64.)



Szesztermelők pavillonja.

3. melléklet Pálinkával kapcsolatos statisztikai adatok

Forrás: Sólyom Lajos – Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára. pp. 17-18, p. 21. p. 33.

1. táblázat. A bor- és gyümölcseszszőfőzésekben pálinka előállításához felhasznált termények és az előállított pálinka mennyisége az 1924-től 1944-ig terjedő időszakban

Termelési időszak	Szeszfőzdek száma	Bor	Szőlőtörköly	Borseprő	Szilva	Eper	Egyéb gyümölcs	Az előállított pálinka mennyisége absz. hl-ben
		vagon						
1924-25	865	55	2758	583	2038	376	833	20 664
1925-26	1193	251	7816	961	2060	360	631	40 022
1926-27	1274	186	3561	474	1782	526	810	21 893
1927-28	1310	197	4331	577	2477	463	671	34 394
1928-29	1353	564	7110	740	3280	243	1137	48 143
1929-30	1313	790	5318	626	2344	222	172	44 051
1930-31	1304	1666	4868	642	423	230	349	45 181
1931-32	1317	1665	3018	806	1523	220	316	45 768
1932-33	1252	1071	3195	561	920	291	136	30 028
1933-34	1217	526	4027	617	1934	317	455	30 352
1934-35	1149	459	3696	585	1085	264	312	28 027
1935-36	1139	570	4350	671	418	430	501	29 433
1936-37	1121	2157	4986	753	2339	420	883	57 349
1937-38	1156	2571	5391	903	612	178	179	54 972
1938-39	900	320	4839	665	473	341	1027	27 886
1939-40	951	657	4890	503	5938	150	1226	53775
1940-41	1240	252	2385	350	462	430	276	13 974
1941-42	1418	307	4982	341	407	455	449	23 307
1942-43	1385	434	8606	669	2682	456	1540	57 526
1943-44	1470	244	7511	735	5493	264	2520	63 947

2. táblázat. A pálinkatermelés adatai 1924-1946 között (absz. hl)

Év	Törköly	Seprő	Szilva	Eper	Barack	Bor-párlat	Egyéb	Összesen
1927-28	15 300	1727	10 654	2144	902	1 612	2005	34 394
1928-29	20 468	3064	13 287	2621	503	4 196	4196	48 143
1929-30	18 586	2121	10 007	2296	1070	7 342	3507	44 929
1930-31	18 970	2486	1 127	1092	403	13 736	2470	40 286
1931-32	12 703	4034	6 926	798	272	19 796	1220	45 749
1932-33	11 889	2851	4 249	1276	180	10 323	501	31 269
1933-34	11 881	2492	7 942	1430	540	4 588	1206	30 079
1934-35	13 030	2954	4 378	878	119	5 527	1421	28 307
1935-36	15 380	3231	1 868	1524	827	5 271	1288	29 389
1936-37	18 884	3410	9 866	1615	697	21 339	1538	57 349
1937-38	18 980	4661	2 567	706	187	27 310	951	55 364
1938-39	14 516	2558	1 641	1024	3656	3 198	1193	27 886
1939-40	17 115	2013	23 752	451	2648	6 572	1224	53 775
1940-41								13 974
1941-42								23 307
1942-43								57 526
1943-44								63 947
1944-45								nincs adat
1945-46								24 479

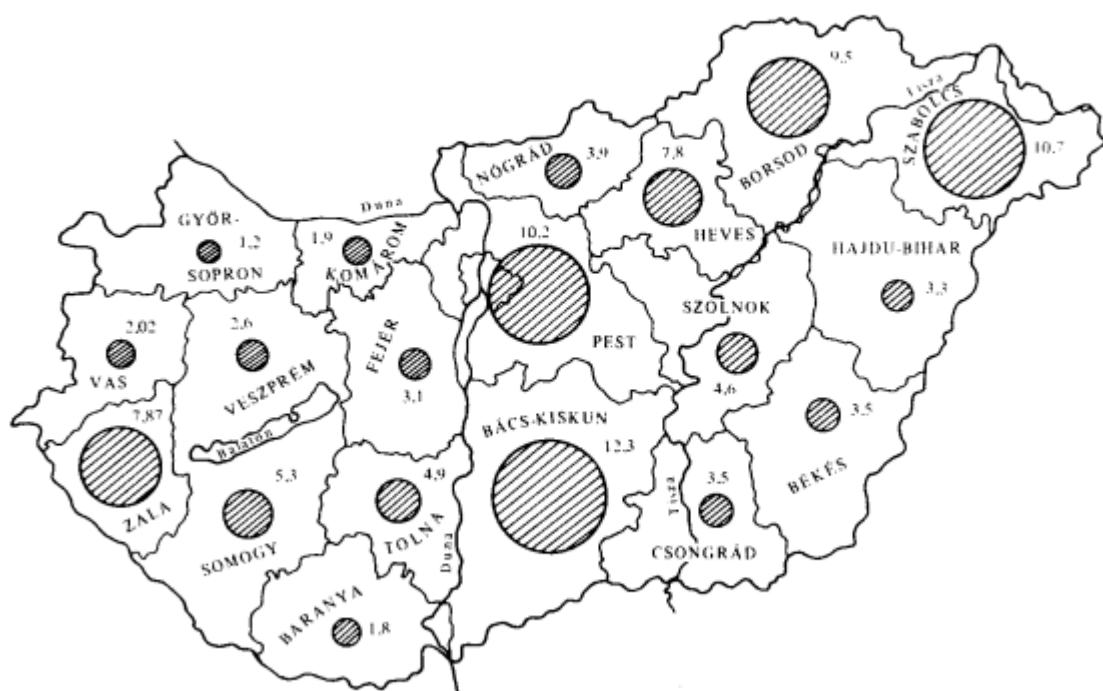
3. táblázat. Pálinkatermelési adatok 1953–1984 között

Termelési évek	Előállított pálinka ezer hl-ban					összesen
	összesen	kereskedelmi főzésben	állami rész	bérfőzésben		
				főzetőknek kiadva		
				felesből	adófiz. m.	
1953–54	5 242	1 302	1 951	1 950	40	3 941
1954–55	3 397	1 162	1 027	1 025	183	2 235
1955–56	6 378	2 574	1 839	1 829	136	3 804
1956–57	5 502	2 381	1 425	1 423	273	3 121
1957–58	6 431	1 440	2 426	2 422	143	4 991
1958–59	11 884	3 230	3 859	3 855	940	8 654
1959–60	9 266	1 868	3 026	3 022	1 350	7 398
1960–61	6 314	1 462	1 758	1 756	1 338	4 852
1961–62	12 186	2 837	3 653	3 649	2 047	9 349
1962–63	8 687	2 175	2 585	2 581	1 346	6 512
1963–64	9 796	3 216	2 566	2 563	1 450	6 580
1964–65	13 245	4 533	3 752	3 141	1 819	8 712
1965–66	7 787	3 460	1 900	1 253	1 174	4 327
1966–67	8 723	3 048	2 206	2 141	1 328	5 675
1967. II. n.	6 538	1 901	1 855	1 853	929	4 637
1968	13 753	5 288	3 679	3 761	1 025	8 465
1969	14 204	4 436	4 243	4 362	1 166	9 771
1970	13 919	4 512	2 649	2 714	4 044	9 407
1971	12 261	5 571	A 20/1970. (VIII. 15.) MÉM sz. rendelettel a feles főzést megszüntették.			6 690
1972	13 995	7 697				6 298
1973	14 543	7 726				6 817
1974	13 632	7 247				6 385
1975	11 888	6 095				5 793
1976	12 121	6 295				5 826
1977	15 397	8 144				7 253
1978	17 109	8 854				8 255
1979	15 938	7 738				8 200
1980	17 048	8 260				8 788
1981	21 771	9 304				12 467
1982	20 454	9 984				11 470
1983	24 153	9 169				14 984
1984	21 875	8 116				13 759

7. táblázat. Szeszföldék száma megyénként és üzemeltetők szerint 1984. december 31-én

Sor- szám	Megye	Üzemeltetők						Összesen
		ÁFÉSZ	Mezőgazd. tsz.	Állami gazdaságok	Tanácsi vállalatok	Állami vállalatok	Magán- személy	
1.	Baranya	6	9	–	–	5	3	23
2.	Bács-Kiskun	22	12	2	–	8	8	52
3.	Békés	14	15	1	–	6	3	39
4.	Borsod	41	16	–	–	39	10	106
5.	Csongrád	15	12	–	1	2	–	30
6.	Fejér	14	16	1	9	2	1	43
7.	Budapest	–	1	–	–	1	–	2
8.	Győr-Sopron	2	2	–	–	11	3	18
9.	Hajdú-Bihar	12	19	1	–	2	12	46
10.	Heves	10	21	–	1	4	3	39
11.	Komárom	4	12	–	–	–	3	19
12.	Nógrád	32	5	–	–	9	–	46
13.	Pest	16	10	1	22	9	8	66
14.	Somogy	29	9	–	23	–	–	61
15.	Szabolcs- Szatmár	8	46	1	15	12	19	101
16.	Szolnok	19	14	–	–	–	8	41
17.	Tolna	9	10	–	11	1	3	34
18.	Vas	12	11	–	2	11	2	38
19.	Veszprém	7	9	1	2	–	1	20
20.	Zala	10	16	–	–	13	1	40
Összesen		282	265	8	86	135	88	864

Forrás: Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága.



1. ábra. A szeszföldék főzőüst-kapacitásának megyénkénti megoszlása (%)

4. melléklet Óratervek

Forrás: Oktatásügyi Közlöny 1953. 11. szám

Erjedésipari technikum óraterve.				
T a n t á r g y	Osztályok heti óraszámái			
	I.	II.	III.	IV.
1. Magyar nyelv és irodalom	3	3	2	2
2. Orosz nyelv	2	2	2	2
3. Történelem	2	2	2	2
4. Földrajz	2/0	—	—	—
5. Matematika	5	4	3	3
T a n t á r g y	Osztályok heti óraszámái			
	I.	II.	III.	IV.
6. Fizika	—	3	4	—
7. Szabadkézi rajz	0/2	—	—	—
8. Ábrázoló geometria	—	2	—	—
9. Testnevelés	2	2	2	2
10. Munkaegészségtan	—	—	—	2
11. Kémia	5	4	—	—
12. Természetismeret	5	3	—	—
13. Anyag- és gyártásismeret	—	3	7	7
14. Általános és szakgéptan	—	—	4	4
15. Erjedésipari kémia	—	—	2	2
16. Mikrobiológia	—	—	2	2
17. Ipari üzemek terv., szerv. bér és norma	—	—	—	2
18. Gyakorlatok	6	6	6	6
Összesen:	32	34	36	36
T a n t á r g y	Osztályok heti óraszámái			
	I.	II.	III.	IV.
1. Magyar nyelv és irodalom	3	2	1	1
2. Történelem	2	2	2	2
3. Földrajz	2/0	—	—	—
4. Matematika	5	3	3	3
5. Fizika	—	3	3	—
6. Szabadkézi rajz	0/2	—	—	—
7. Ábrázoló geometria	—	2	—	—
8. Munkaegészségtan	—	—	—	1
9. Kémia	5	4	—	—
10. Természetismeret	4	2	—	—
11. Anyag- és gyártásismeret	—	3	6	6
12. Általános és szakgéptan	—	—	3	3
13. Erjedésipari kémia	—	—	1	2
14. Mikrobiológia	—	—	2	1
15. Ipari üzemek terv., szerv., bér és norma	—	—	—	1
Összesen:	21	21	21	20

Az orosz nyelv (fakultatív) I—IV. osztályában heti 2—2 óra.

5. Melléklet Óraterv a szesz- és likörgyártó 34 hetes tanfolyamos képzéséhez

Forrás: Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő XXV. évf. 40. sz. p. 1045.

Tanfolyamos szakmunkásképzés

Ó R A T E R V
34 hetes tanfolyam

Sor- szám	Tantárgyak	Heti óraszám	Összes óraszám
1.	Politikai ismeretek	1	34
2.	Matematika	2	68
3.	Fizika	1	34
Közismereti tantárgyak		4	136
4.	Kémia	2	68
5.	Biológia	1	34
6.	Táplálkozásélettan- mikrobiológia	0/1	17
7.	Munkavédelem és higiénia	1	34
8.	Szakrajz	1/0	17
9.	Elektrotechnika	1	34
10.	Gép- és műszerismeret	2	68
11.	Szakágazati technológia és géptan	3/4	119
12.	Üzemgazdaságtan	1/0	17
Szakmai tantárgyak		12	408

Sor- szám	Tantárgyak	Heti óraszám	Összes óraszám
Elméleti oktatás		16	544
13.	Élelmiszervizsgálat	3	102
14.	Géptani gyakorlat	3	102
15.	Szakmai technológiai gyakorlat	38	1292
Gyakorlati oktatás		44	1496
Elmélet + gyakorlat összesen		60	2040

1901. Borász
1902. Cukorgyártó
1903. Dohányfeldolgozó
1904. Édesipari termékgyártó
1905. Élelmiszertartósító
1. Hűtőipari termékgyártó
2. Konzervgyártó
1908. Növényolaj- és mosószergyártó
1909. Sörgyártó
1911. Szesz- és likörgyártó
1912. Tejtermékgyártó

6. Melléklet Az első kérdőív pdf változata

Igényfelmérés

Tisztelt Kolléga!

A Pálinka Nemzeti Tanács a pálinkás szakma szakember képzésének előmozdítására együttműködést folytat a ceglédi Török János Református Mezőgazdasági és Egészségügyi Technikum, Szakképző Iskola és Gimnáziummal.

Az együttműködés fő szempontja egy, a szakma számára megfelelő tudású és felkészültségű szakember gárda felkészítése, amely a mai kor igényeinek megfelelő szaktudással rendelkezik.

Az oktatás nappali képzésű, a gyártó szak 3 éves, a technikus szak pedig 5 éves. A tervek szerint a 1 és 2 éves alapképzés után a tanuló már az adóraktárban folytatná a gyakorlati képzést.

A képzés megindítása előtt azonban szeretnénk az igényeket felmérni és az esetleges speciális igényeket lehetőség szerint beépíteni a tantervbe.

Ezért kérem, hogy az alábbi kérdőívet töltsse ki 2023. augusztus 31-ig. Együttműködését előre is köszönjük:

Pálinka Nemzeti Tanács

* Kötelező kérdés

1. Jelenleg hány fő végzi az adóraktári tevékenységet?

Soranként csak egy oválist jelöljön be.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6-10
- 11-15
- 16-20
- 20-nál több

2. Amennyiben lehetősége nyílna rá, hogy tanulót foglalkoztasson duális képzésben, akkor hány főt szeretne foglalkoztatni

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6-10
- 11-15
- 15-nél több

3. Lát-e lehetőséget arra, hogy a vonzáskörzetében az általános iskolában tájékoztatást adjon az induló képzésről?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Igen
- Nem

4. Szükségesnek ítéli e az adóraktár dolgozói létszámát növelni a jövőben?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.


- Igen *Ugrás a(z) 5. kérdésre*
- Nem

5. Ha szükségesnek ítéli a dolgozói létszám növelését, akkor mennyivel kívánja növelni a következő képzettségi szinteken?

Kérem jelölje ki a megfelelő számot soronként! *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

	1	2	3	4	5	6-10	11-15	16-20
Technikus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Szakmunkás	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá.

Google Űrlapok

7. melléklet A második kérdőív pdf változata

Pálinkafőzdék szakember-ellátottsága

Tisztelt Főzdevezető!

Ecseri Ferenc vagyok a MATE pálinkamester szakmérnök hallgatója. Segítségét kérem az alábbi, rövid 15 pontos kérdőív kitöltésében. Szakdolgozati kutatási témám a működő főzdek szakember-ellátottsága, illetve a vállalkozások igényei a szakemberképzés terén. Amennyiben bármilyen kérdése merül fel a kérdőív kapcsán az ecseriferenc19.24@gmail.com emailen, vagy a +36 20 4141 187 telefonszámon kereshet.

Ha bővebb véleményt, tanácsot szeretne megfogalmazni, azt is nagyon szívesen veszem.

Köszönöm segítségét!

* Kötelező kérdés

1. E-mail *

2. 1. Az alábbi lehetőségek közül kérem válassza ki, hogy melyik megállapítások * igazak az Ön vállalkozásának méretére és árbevételére?

Soranként csak egy oválist jelöljön be.

10 főnél kisebb létszám és legfeljebb 2 millió euró éves árbevétel

50 főnél kisebb létszám és legfeljebb 10 millió euró éves árbevétel

250 főnél kisebb létszám és legfeljebb 50 millió euró árbevétel vagy 43 millió euró mérlegfőösszeg

3. 2. Az ön vállalkozása melyik vármegyében működik? * *Soranként csak egy oválist jelöljön be.*

- Bács-Kiskun
- Baranya
- Békés
- Borsod-Abaúj-Zemplén
- Csongrád-Csanád
- Fejér
- Győr-Moson-Sopron
- Hajdú-Bihar
- Heves
- Jász-Nagykun-Szolnok
- Komárom-Esztergom
- Nógrád
- Pest
- Somogy
- Szabolcs-Szatmár-Bereg
- Tolna
- Vas
- Veszprém
- Zala

Több vármegyében

4. 3. Az ön vállalkozását melyik évben alapították? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 1989 előtt
- 1989-1994 között
- 1995-1999 között
- 2000-2004 között
- 2005-2009 között
- 2010-2014 között
- 2015-2019 között
- 2020 után

5. 4. Az Ön vállalkozásában a szakmai felelős személy szakmai végzettsége melyik a * felsoroltak közül? Szakmai felelős személy = az a szakmai tevékenységéért egy személyben felelős élelmiszerbiztonsági szaktudással is rendelkező természetes személy, aki a szakmai irányítást végzi *Soronként csak egy oválist jelöljön be.*
- erjedés- és üdítőitalipari termékgyártó vagy erjedés- és üdítőitalipari technikus
- szesz- és szeszestital-gyártó gyümölcspálinka-gyártó pálinkamester szaktanácsadó
- biológus vagy okleveles biológus biomérnök vagy okleveles biomérnök
- élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök kertészmérnök vagy okleveles kertészmérnök pálinkamester szakmérnök vegyész vagy okleveles vegyész vagy vegyészmérnök okleveles agrármérnök okleveles gyógyszerész vagy okleveles gyógyszervegyész-mérnök egyéb
6. 5. Amennyiben az előző kérdésnél "egyéb" választ jelölte meg, kérem írja le a végzettség megnevezését! (Kérem, csak akkor töltsse ki, ha az előző kérdésnél az "egyéb" választ jelölte be!)
- _____

7. 6. A szakmai felelős személy az Ön vállalkozásában hány év szakmai * tapasztalattal bír?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 1 évnél kevesebb
- 1 év
- 2 év
- 3 év
- 4 év
- 5 év
- 5 évnél több.

8. 7. Az Ön vállalkozásában az intézkedésre feljogosított felelős személy szakmai végzettsége melyik a felsoroltak közül? Intézkedésre feljogosított felelős személy = a szakmai irányítást végző személy, aki folyamatosan jelen van a termelés helyszínén, közvetlen és azonnali intézkedési jogkörrel rendelkezik
- Soronként csak egy oválist jelöljön be.*
- erjedés- és üdítőitalipari termékgyártó vagy erjedés- és üdítőitalipari technikus
- szesz- és szeszestital-gyártó gyümölcspálinka-gyártó pálinkamester szaktanácsadó
- biológus vagy okleveles biológus biomérnök vagy okleveles biomérnök
- élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszermérnök vagy okleveles élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök kertészmérnök vagy okleveles kertészmérnök pálinkamester szakmérnök vegyész vagy okleveles vegyész vagy vegyész mérnök okleveles agrármérnök okleveles gyógyszerész vagy okleveles gyógyszervegyész-mérnök egyéb
9. 8. Amennyiben az előző kérdésnél az "egyéb" választ jelölte meg, kérem írja le a végzettség megnevezését! (Kérem, csak akkor töltsse ki, ha az előző kérdésnél az "egyéb" választ jelölte be!)
- _____
10. 9. Az intézkedésre feljogosított felelős személy az Ön vállalkozásában hány év * tapasztalattal bír?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 1 évnél kevesebb
- 1 év
- 2-4 év
- 5 év
- 5 évnél több

11. 10. Vállalkozásában a termeléshez kapcsolódó feladatokat (cefre előkészítésétől a palackozással bezárólag) hány fő végzi?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 1 fő
- 2-5 fő
- 6-10 fő
- 11- 50 fő
- 51- 250 fő
- 250 fő felett

12. 11. A termelési feladatokat ellátó alkalmazottaknak mi az átlagéletkora? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 30 év alatt
30- 40 év között
40- 50 év között
50- 60 év között
60 év felett

13. 12. Vállalkozásának üzemeltetésében milyen súlyúnak látja szakemberellátottság * kérdését? (1=egyáltalán nem probléma, 7=nagy probléma)

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

1	2	3	4	5	6	7
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

14. 13. Vállalkozásában az elkövetkező években tervezi-e középfokú szakmai végzettségű munkavállaló felvételét a termelési/termelésirányítási feladatokra?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Nem tervezem
1-3 éven belül
4-6 éven belül
7-10 éven belül

15. 14. Vállalkozásában az elkövetkező években tervezi-e felsőfokú szakmai *

végzettségű munkavállaló felvételét a termelési/termelésirányítási feladatokra *Soronként csak egy oválist jelöljön be.*

- Nem tervezem
1-3 éven belül
4-6 éven belül
7-10 éven belül

16. 15. A jelenlegi törvényi szabályozás szerint nappali középfokú képzésben erjedés- és * üdítőitalipari termékgyártó és technikus képzések folyhatnak. A szakirányú oktatásban az alábbi tantárgyakat és témaköröket tanulja a tanuló. Kérem jelezze milyen fontosságúnak tartja az adott témakört a vállalkozásának szakemberigénye szempontjából. (1=egyáltalán nem fontos, 7=nagyon fontos)

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	1 = Egyáltalán nem fontos	2	3	4	5	6	7 = Nagyon fontos
Üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A gyümölcspálinkagyártás technológiája, műveletei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A szeszesitalgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Az élesztőgyártás	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A keményítőgyártás technológiája,

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

berendezései

Az ecetgyártás
technológiája,
műveletei, gépei
berendezései

Nyilatkozatok

Hallgatói Nyilatkozat

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről

A hallgató neve: Ecséri Ferenc
A Hallgató Neptun kódja: B10222
A dolgozat címe: A kereskedelmi pálinkafőztek szakember ellátottsága
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Agrár- és Élelmiszeripari Gazdaságtani 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.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlanul állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-hiányosság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

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

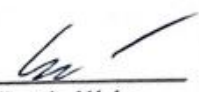
Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori 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 repozitori rendszerében.

Kelt: 2024. április 21. nap


Hallgató aláírása

Konzulensi Nyilatkozat

NYILATKOZAT

Ecséri Ferenc (hallgató Neptun azonosítója: B10272) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem²

Kelt: 2024 év április hó 20 nap

Dr. habil Temesi Ágoston


belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendő.

² A megfelelő aláhúzendő.