

Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar  
Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék  
Badics Katalin

**Négy éve „szabad” a pálinkafőzés -  
hazai bérfőzési helyzetkép primer és szekunder kutatások tükrében (2013)**  
Szakdolgozat összefoglaló

---

Szakdolgozatom alapvető célja, hogy felhívjam a figyelmet az igényes és minőségi pálinkák/párlatok készítésének és fogyasztásának fontosságára! Ma pálinka „címszóval” sok mindent fogyasztunk, a dűlőszelektált érlelt aszútörkölytől a megecetesedett cefréből készült utópárlatos „zsványvullatóig”.

Nekünk, leendő pálinkamestereknek „Szívügyünk a pálinka”. Az életöröm velejárója és egyben élelmiszer(!), amelynek élvezhetőnek, megbízhatónak és biztonságosnak kell lennie a fogyasztók számára.

A 2004 és 2009 közötti éveket a pálinkaágazatban a minőségi törekvések (EU rendelet, pálinkatörvény, Pálinka Nemzeti Tanács létrehozása, főzdei fejlesztések, új technológiák, színvonalas párlatok) jellemezték.

2010. szeptember 27-től jogszabályilag lehetővé vált a „szabad” pálinkafőzés. A magánfőzést adómentes keretek között legalizálták, a bérfőzés jövedéki adója 0 Ft lett, 50 liter 86 V/V%-os párlatra számítva.

2010 óta folyamatosan növekszik a bérfőzők tábora, akik saját cefrőzésű, bérfőzdében lepárolt „házi pálinkát” fogyasztanak, a bérfőzött párlat társasági körben is egyre népszerűbb.

A bérfőzésben kiadott párlat mennyisége látványosan (2013-ban kimagaslóan) emelkedett.

A magánfőzők számáról és a lefőzött párlatok mennyiségéről regisztráció hiányában csak becslés adatok vannak.

Európai Unió csatlakozásunk után 10 évvel az Európai Bizottság perben áll Magyarországgal a „szabad” pálinkafőzés miatt, a vita fő témája „a bérfőzés jövedéki adómentessége”.

Kutatásom célkitűzése a magyarországi bérfőzési tevékenység jelenlegi helyzetének felmérésére irányult, különös tekintettel a „szabad” pálinkafőzés elmúlt négy évének hatásaira, kiemelten koncentrálni a 2013-as utolsó üzleti év eredményeire.

A bérfőzői szakmai társadalom minőségi orientációjáról és a bérfőzőkkel kapcsolatos viszonyáról tudomásom szerint a pálinka ágazatban ilyen jellegű és nagyságrendű vállalati kutatás eddig nem történt.

Az irodalmi áttekintésben a pálinka bérfőzési ágazat teljesítményét mutatom be a szekunder kutatás során összegyűjtött adatok segítségével, az elmúlt tíz évet tekintve. A mások által leírt, szerkesztett és rendszerezett információk alapvető kiindulópontot jelentettek saját vizsgálatomhoz (történeti, jogi, technológiai szakirodalom, VPOP, NAV adatok, közvélemény kutatások, interjú).

A vizsgált időszakban kitérek a pálinkafogyasztási szokások alakulására is.

Kiemelten foglalkozom a 2010 és 2013 közötti időszakkal, a bérfőzés jelenlegi helyzetét meghatározó tényezőkkel (pl.: otthoni főzés, belső piaci viszonyok, Európai Bíróság 2014. április 10-i határozata) és a jövőbeni kilátásokkal.

A jelen és a következő évek eseményeinek, tendenciáinak könnyebb megértése miatt előzményként történeti áttekintést adok a bérfőzés kialakulásáról, múltbeli szabályozásáról.

Dolgozatom második részében a kvantitatív és kvalitatív módszerekkel végzett ún. szemi-kvalitatív primer kutatásom eredményeit elemzem.

Vizsgálati célkitűzéseim a szektor jelenlegi áttekintését célozzák a technológia és minőség, a szolgáltatás és minőség és az érdekképviselő vonatkozásában.

Az elsődleges, eredeti adatfelvételt főzdetulajdonosok és főzőmesterek körében végeztem, megkérdezéses vizsgálat formájában (24 kérdést tartalmazó kérdőív, interneten, személyesen, telefonon). Becslésem szerint összesen kb. 360 e-mail címre küldtük el a kérdőívet. A visszaérkező 167 értékelhető kérdőív nyomán ez a megkérdezéses vizsgálat egy minden korábbinál nagyobb minta elemszámú vizsgálatnak tekinthető a bérfőző szakmai társadalom körében.

A magyarországi régiók és az alkalmazott technológiák összefüggéseit vizsgálva megállapítható, hogy általánosságban a kisüsti eljárás a meghatározó, de növekvő tendenciát mutat az erősítőfeltétes (oszlopos) technológiát használók száma is.

Nagyon erős, szignifikáns különbség tapasztalható a régiók között a cefrézéshez használt gyümölcsfajtáknál az alma, a kajsziparack, a birs, a vadgyümölcs, a törköly és a borseprő (bor) tekintetében. A szilva, mint gyakori gyümölcs az ország minden régiójában jelen van pálinka/párlat nyersanyagként. Bérfőzésben a leggyakoribb cefrézési alapanyag az ún. vegyes gyümölcs.

A technológia és minőség viszonyában a főzdek jelentős része saját szerepét és felelősségét is hangsúlyozza a végtermék minőségét tekintve. A cefre (és az alapanyag) minőségre gyakorolt alapvető hatása után a kellő szaktudást, a szakmai ismeretet, a főzőmester felkészültségét a főzőberendezés minőségénél és a lepárlás módjánál is fontosabbnak tartják. A magánfőzők hiányosságainál is ezt a tényezőt említik legtöbbször.

A főzdek személyzetének nagy része a főzetők hozzáértésének növelése céljából már többféle ismeretterjesztő tevékenységet végez a gyümölcs, illetve törköly feldolgozása, a cefrézési technika és az erjesztés segítése érdekében. A szolgáltatások és minőség tekintetében ma a hazai régiók főzdeinek főzési díjaiban is meghatározó eltérések mutatkoznak.

A szakmailag kevésbé szervezett bérfőzői társadalom egyeztetést, tájékoztatást, irányítást és szakmai segítséget(képzést) várna egy szakmai szintű egyeztető fórumtól (Pálinka Nemzeti Tanács).

A vizsgálati eredmények alapján megállapítható, hogy az elmúlt években a bérfőzési szektorban is jelentős elmozdulás történt a minőségi párlat készítés irányába (törekvés a cefrézési, technológiai, élelmiszerbiztonsági elvek betartására). Mind a főzetők, mind a bérfőzők körében megjelent egy fiatalabb korosztály, és a kereskedelmi főzdek bérfőzési tevékenysége is irányadónak bizonyult. Másrészt a szeszfőzdei felelős vezetők és a főzőmesterek számára rendkívül aktuális és kiemelt feladat a helytelen főzetői szokások megváltoztatására, a cefrézés és erjesztés szakmai irányítására vonatkozó következetes munka.

Véleményem szerint a bérfőzetett párlat, mint végtermék színvonalas minőségét csak a főzető és a főzde hatékony együttműködése biztosíthatja (edukációs program).

A bérfőzési ágazat minőségi fejlesztésének egyik kulcsa a főzőmesterek kötelező és folyamatos (akkreditált) továbbképzése. A képzés célja annak a bérfőző társadalomnak a létrehozása lenne, aki elkötelezett a következetes és állandóan magas színvonalú szolgáltatások biztosítására a lakosság körében. Hiszen csak szakmailag képzett és elismert főzőmesterek képesek formálni bérfőzetőik ízlésvilágát a kiterjedt ügyfélkör révén.

Másodszor szükségszerűnek látszik, hogy csak olyan bérfőzdek üzemeljenek, amelyek folyamatos technológiai, technikai fejlesztésekkel és karbantartással, a telephely kulturált munkakörülményeinek biztosításával működnek. Ezért úgy vélem elő kellene írni azt a minimum követelmény rendszert, amelynek megtartása minden üzem számára a működés alapvető követelménye lenne. Nélkülözhetetlennek tartanám ezen előírások teljesítésének következetes ellenőrzését a hatóságok részéről.

Tapasztalatom szerint az előbbi elvárások betartása jelen esetben nem csak (és több esetben nem) anyagiakon, hanem a főzdetulajdonos és/vagy főzőmester technológiai, szakmai és személyes igényességén múlik.

Ne felejtjük el, hogy a bérfőzésben is élelmiszert állítanak elő!