



A COVID-19 HATÁSA A PÁLINKA ELŐÁLLÍTÁSRA ÉS FORGALMÁRA

¹SZALKA ÉVA - ²RÁCZ FERENC

¹Széchenyi István Egyetem
Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar,
² Rác és Rác PálinkaManufaktura Kft
Dunakiliti

ÖSSZEFOGLALÁS

A pálinka az egyik legismertebb hungaricum. Pálinkának a jogszabály alapján kizárólag a törvényesen kereskedelmi forgalomba kerülő gyümölcspárlat minősül. Magyarországon a lepárlásnak több évszázados hagyományai vannak, de csak a kereskedelmi főzdekben készült párlatot lehet pálinkának nevezni. Magyarországon lehetőség van bérfőzésre, illetve magánfőzésre is, az így készült termék azonban csak a párlat megnevezést viselheti, és nem kerülhet forgalomba. A magánfőzés intézményrendszere a többször módosított szabályozás ellenére is átláthatatlan, valamint számos esetben kétes minőségű párlat lehet a végeredménye. A kereskedelmi főzés forgalma a vizsgált időszakban jelentősen csökkent. Ennek a csökkenésnek csak egyik tényezője a magánfőzés megjelenése. A másik tényező a termékek áremelkedése, melyben számos tényező játszik szerepet: alapanyagár, csomagoló anyagok áremelkedése, az adózás változása, és a munkabér változása [TSZ14]. A harmadik tényező a pandémia miatti lezárások illetve bezárások. A határok lezárásával eltűntek a turisták, a vendéglátóhelyek bezárásával elmaradtak a vásárlók. A kereskedelmi főzdek többsége a vendéglátáson keresztül értékesíti a pálinkáit. Emiatt jelentősen változtak a vásárlói szokások is. A lakosság csökkenő reáljövedelme miatt nem a pálinkák vásárlását részesítette előnyben. Elmaradtak a céges rendezvények, illetve a céges karácsonyi vásárlások. A pálinka előállítóknak az év utolsó szakasza jellemzően a legerősebb. Most ez a bevétel elmaradt.

További áremelkedés váltható a 2023. július 1-jén bevezett EPR díj miatt.

Kulcsszavak: pálinka, gyümölcs, EPR, kereskedelmi főzde, bérfőzde,

BEVEZETÉS

Az élelmiszeripari hungarikumok listája a pálinkákkal kezdődik, azonban az uniós szabályozás különbséget tesz a gyümölcspárlat és a szőlő törkölyének a lepárlásából keletkező szesz között, ezért ezek külön soron szerepelnek, így az első két helyet magának tudhatja ez a – majdnem – jellemzően magyar alkoholfajta.

Pálinkának csak azokat a gyümölcspárlatokat lehet nevezni, amelyek 100 százalékban Magyarországon termelt gyümölcsből (illetve szőlő-, vagy aszú törkölyéből) készülnek, nem tartalmaznak adalékanyagokat, és az előállítás minden lépését – az erjesztéstől a lepárláson és az érlelésen át a palackozásig – is Magyarországon végérik, ezt a meghatározást 2004-ben az Európai Unió elfogadta. Pálinkának a jogszabály [TSZ15](2008. évi LXXIII. törvény) alapján kizárólag a törvényesen kereskedelmi forgalomba kerülő gyümölcspárlat minősül. Amit a béröződékben és otthon főznek, azt párlatnak kell nevezni. A kereskedelmi főzdek általában bérözőzéssel is foglalkoznak, de a legtöbb szeszöződe csak bérözőzést végez. A pálinkának minimálisan el kell érnie a 37,5 alkoholfokot, míg a maximumérték 86 alkoholfok lehet.

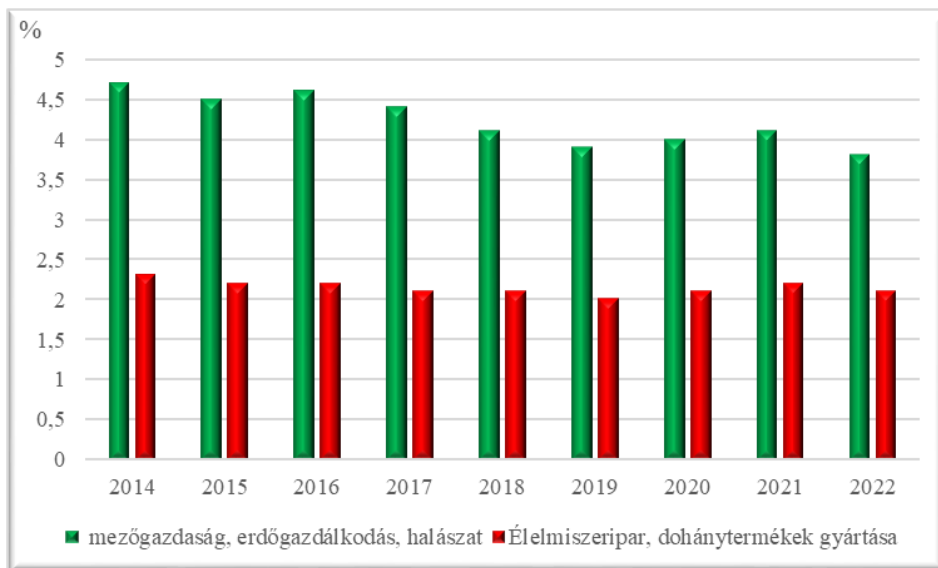
Az európai uniós jogszabályi normák maradéktalan átvétele érdekében hosszan tartó előkészületek után 2004. május 1-jén lépett hatályba a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény. A Magyar Parlament pedig 2008-ban elfogadta a 2008. évi LXXIII. törvényt, az ún. „Pálinkatörvényt”, amely a pálinkával kapcsolatos minden lényegesebb paramétert, ténytet már törvényerőre emelve rögzít, megszigorítva az uniós előírásokat. A

Az uniós szabályozás [TSZ16], majd a 2008-as pálinkatörvény hatalmas lendületet adott az ágazat fejlődésének, felgyorsította a pálinka evolúciót, mint Mihályi László a Pálinka Nemzeti Tanács elnöke [TSZ17] fogalmaz: a főzdek egyre szebb, egyre magasabb minőségű termékeket készítenek. Ez azt is jelenti, hogy korábban a pálinkafőzés célja legtöbbször a megmaradt, lehullott gyümölcs megmentése volt, ma már étkezési célú gyümölcsből készül a pálinka, melynek beszerzése egyre nehezebb.

IRODALMI ÁTTEKINTÉS

A magyar mezőgazdaság és az élelmiszeripar [TSZ18] stratégiai jelentőségű ágazata a magyar gazdaságnak. A magyar mezőgazdasági termelés GDP-hez való hozzájárulása az elmúlt években valamelyest csökkent, 2022-ben a COVID előtti időszakhoz képest, azaz 2019-hez viszonyítva 20,6%-ot [TSZ19]. Az élelmiszeripar [TSZ20], dohánytermékek gyártása a vizsgált időszakban nem változott jelentősen, 2019-hez viszonyítva 2022-ben 5%-os növekedés tapasztalható (1. ábra).

Az élelmiszeripar egyik szegmense a szeszes ital előállítás, melynek hagyománya van Magyarországon, mivel már évszázadok óta a hagyomány része a minőségi gyümölcspárlatok készítése, fogyasztása. Eleinte a gyógyhatás volt az elsődleges szempont, ám a folyamatos kísérletezés, a technikai háttér fejlődése és a magyarok elhivatottsága végül megfelelő alapot teremtett a mai minőségi termékkör kialakulásához. 2002-ben lépett hatályba a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 1-3-1576 számú rendelkezése (Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2002), amely a pálinka egyediségéről szóló, több évtizedes vita végére tett pontot. Ennek értelmében csak a 100 százalékban gyümölcsből készült, legalább 37,5 százalékos alkoholfokos italok tekinthetők és nevezhetők pálinkának. Szintén a pálinka rangjának helyreállítását szolgálja a 2008-ban elfogadott LXXIII. törvény (az ún. „pálinkatörvény”; Magyar Közlöny, 2008).



■ agriculture, forestry, fisheries, ■ Food industry, manufacture of tobacco products

Forrás: KSH adatai alapján saját szerkesztés

1. ábra: A mezőgazdaság, erdőgazdálkodás, halászat részesedése a bruttó hozzáadott értékből (%)

Figure 1: Share of agriculture, forestry and fisheries in gross value added (%)

A pálinka minősége az elmúlt évtizedekben jelentős változáson ment keresztül. A rendszerváltozástól egészen az ezredforduló környékéig silány minőségű szeszes italnak tekintették a pálinkát, a szegények itala volt (Török, 2013), hiszen háromféle italt is ezzel az elnevezéssel illettek:

1. a finomszeszből különböző aromák felhasználásával készült termékeket;
2. a finomszesz, aroma és valódi gyümölcspálinka keverékeit; valamint
3. a ténylegesen csak gyümölcsből készült alkoholos italokat és párlatokat.

Fontos kiemelni a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvényt (Magyar Közlöny 2016) is; ennek értelmében hazánkban három módon készülhet gyümölcsből alkoholos ital (párlat vagy pálinka):

1. Magánfőzés esetében valaki otthon, saját gyümölcsből, a saját tulajdonában álló desztilláló berendezéssel készíti el az alkoholos italt.
2. Bérfőzetésről akkor beszélhetünk, ha valaki egy bérfőzést végző szeszfőzde szolgáltatásait veszi igénybe.
3. Kereskedelmi célú előállítás során pedig egy vállalkozás jellemzően vásárolt gyümölcsből, kereskedelmi céllal készíti az alkoholos italt.

A kereskedelmi főzdek általában bérfőző tevékenységet is folytatnak. A jogszabályok alapján az otthon, illetve bérfőzdekben előállított termékeket csak párlatnak lehet nevezni, pálinkának – néhány kivételtől eltekintve – csak a kereskedelmi főzdekben készült italok hívhatók.

A pálinka kétféle technológiával készülhet. Kisüsti kétlépcsős vagy egylépcsős berendezéssel. A kisüstőknél követelmény volt, hogy az első főzés eredményeként 16-28% alkohol tartalmú nyersszeszt állítsanak elő, a második főzés eredményeként elkészülő pálinka pedig a lehető legaromásabb legyen.

Magyarországon a kereskedelmi főzdek legtöbbször a magasabb bekerülési értékű, modernebb tornyos lepárlást alkalmazza, az olcsóbb kisüsti főzési mód inkább a bérfőzdekre jellemző, ami főként a két főzdetípus közötti különbségből ered (*Harcza*, 2017a; *Káposzta et al.*, 2015; *Kassai et al.* 2016; *Török–Maró*, 2020).

A tornyos lepárló berendezés lényege, hogy külön finomító üstöt nem alkalmaznak, az üst tetején lévő aromaoszlop hivatott a finomító üst feladatát kiváltani. Ezáltal a főzési idő csökken. (*Harcza*, 2016)

Más kutatások a két lepárlási módot csupán a fogyasztói ízlést tekintve hasonlítják össze. *Géczy et al.* (2018) vásárlói kérdőív alapján azt mutatta ki, hogy a pálinka elkészítését követő 1,5-2 évben a tornyos lefőzéssel készült pálinkákat találják ízletesebbnek a vásárlók, 2 év után pedig a kisüsti technológiával készületeket. A tornyos technológiával előállított, illatosabb pálinkákat a fiatalabbak, azon belül is főként a nők választották a szerzők által végzett tesztekben, a kisüsti technológiával készült termékeket pedig elsősorban az idősebb férfiak.

A pálinkaversenyeken a tornyos lepárlással készült pálinkák az eredményesebbek és kedveltebbek *Harcza* (2017b).

Hazánkban a legnagyobb forgalmat a bérfőzés generálja. A forgalom azt takarja, hogy a magánszemély által elkészített cefréből pálinkafőzdeben, szakember állítja elő a párlatot saválló, illetve réz desztilláló eszközökön egy vagy kétlépcsősben. 2022-ben 43 hlf (a párlatok alkoholtartalmának kifejezésére alkalmas mértékegység. 1 hlf mennyiségű párlatban 1 liter 100%-os alkoholtartalomra átszámolt etilalkohol van. Ennek alapján pl. 10 liter 50%-os alkoholtartalmú pálinka, vagy 12,5 liter 40%-os alkoholtartalmú pálinka egyformán 5 hlf-nak felel meg) [TSZ21]pálinkát jogosultak főzteni háztartásonként kedvezményes adókulcs megfizetése mellett, amelyet kizárólag a saját fogyasztásukra használhatnak fel, azaz nem kerülhetnek a termékek kereskedelmi forgalomba. Az Európai Unió egész területén ez a főzési jog ismeretlen, szóval magyar sajátosságnak tekinthető (*Tóth*, 2015).

Kereskedelmi főzés esetén a gyümölcscefrét saját jogon állítják elő és párolják le, a nyert pálinkaértékesítésre kerül saját jogon, vagy más adóraktárban, zárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után, melynek összege 3333,85 Ft/hlf. (*Harcza*, 2018). 2023. január elsejétől ez megváltozott, a teljes jövedéki adó 5658,40 Ft/hlf (NAV).

Magyarországon egyre inkább előtérbe kerül az otthoni főzés. Sokaknak hobbi, munka mellett végezhető tevékenység. A vidéki kertés házak igencsak kedveznek a pálinkafőzésnek. 100 literes üsttérfogatig minden 18. életévét betöltött állampolgár vásárolhat pálinkafőző készüléket. A jogszabály engedékenysége hatására terjedt el főként az otthonfőzés. Az otthon főzött párlatokat is gyakran viszik pálinkaversenyekre. Előfordul, hogy a gyűjtődénybe csorgó pálinka fölé gyümölcsöt helyeznek, hogy azon átfolyva kellemesebb legyen az ital. Az is előfordul, hogy a főzőüstbe frissen vágott gyümölcsöt tesznek, ezzel is fokozva az ízvilágot (*Harcza*, 2018).

A magánfőzés adóvonzata az elmúlt években többször változott. Az *1. táblázat* éves maximum 86 liter 50%-os párlat előállításának adóterheit tartalmazza.

1. táblázat: A magánfőzés adóvonzatának alakulása

Table 1: Evolution of the tax implications of private cooking

Év	Adóteher (Tax burden)
2010 előtt	magánfőzés nem engedélyezett
2010-2014	adómentes
2015	1000 Ft átalányadó a teljes mennyiségre
2016-2020	700 Ft/liter
2021-től	adómentes

Forrás: Nemzeti Adó- és vámhivatal

Az előző évtized közepén bekövetkezett több lépcsős szigorításra azért volt szükség, mert az Európai Bizottság többszöri kötelezettségzegési eljárást indított a magyar pálinkaszabályozás miatt. Az Európai Bíróság is az EB-nek adott igazat, így adókötelessé vált a magánfőzés. Az Európai Tanács viszont a 2020/1151. számú irányelvben engedélyezte a tagállamok számára a magánfőzés adómentessé tételét éves 50 hektoliterfok mennyiségig. Magyarországon így 2021. január 1-től ismét adómentesség vált a magánfőzés, immár az Európai Unió irányelvekkel összhangban.

A pálinkafogyasztók szokásai

A szeszfőzde által előállított szeszessital számos célközönséghez, réteghez szólhat, a megfelelő korhatárok között. Ezt a szolgáltatást csak a 18. életévét betöltött korosztály veheti igénybe. Felgyorsult világunkban egyre nagyobb teret hódítanak az alkohol tartalmú italok. A pálinka évszázadok óta a magyar táplálkozási kultúra, a mindennapi élet része. Ugyanolyan nemzeti sajátosságunk, mint a tokaji aszú vagy a pirospaprika. A falusi élet elmaradhatatlan velejárója volt a reggeli pálinkafogyasztás. A nehéz, zsíros reggeli megemésztését is segíti, és a nehéz munka utáni fáradtság ellenszere. A pálinka ma is megtalálható az asztalon az ünnepi események alatt. Alapvetően a pálinkafogyasztás a hagyományhoz, a vidéki hangulathoz, a nosztalgiahoz kötődött.

A pálinkavásárlást leginkább befolyásoló tényezőket, kutatta *Totth és munkatársai* (2011a), amelyek: az íz, a csomagolás, az ár, az alkoholtartalom és a márka. Megállapították, hogy a vásárlók az ajándékba szánt italokért magasabb árat hajlandók fizetni, mint a saját fogyasztás céljából vett termékekért. A vásárlók nagy többségénél az ár a minőséget is jelenti, azaz magasabb áru termék jobb minőségű. A csomagolást vizsgálva eltért a fiatalabb és az idősebb fogyasztók ízlése. Az előbbieket a feltűnőbb, színesebb csomagolásra szavaztak, míg az idősebbek inkább a szolid színeket és a letisztult, hagyományos formákat részesítették előnyben.

A fiatalok a pálinkát barátokhoz köthető „kedvfokozónak” tekintik, ahhoz jó hangulatot, kellemes társaságot asszociálnak, míg az idősebbek családhoz fűződő,

egyfajta „szakrális” itálnak tartják. A fiatalabb korosztály körében sokkal népszerűbb a whiskey és a vodka fogyasztása (Totth–Mezőné, Oravecz–Zarándné Vámosi, 2018a).

Totth és munkatársai (2011b) vizsgálták az alkalmanként, illetve a rendszeresen pálinkát fogyasztók kedvelt termékeit és azok jellemzőit. A megkérdezettek 17 százaléka számára a Füttyülős volt a legismertebb márka, melyet a Szatmári Szilva és a Mézes Vilmos követett. Ez az eredmény rávilágít arra is, hogy a 2010-es évek elején sokan – csakúgy, mint napjainkban – nem tudták elkülöníteni a pálinkajellegű italokat a valódi pálinkától.

Az előbbi szerzők néhány évvel később megvizsgálták, hogy (hogy változtak-e a magyar pálinkafogyasztók szokásai és preferenciái (Totth et al. (2017); Totth–Mezőné Oravecz–Zarándné Vámosi (2018a), (2018b). Hét év elteltével még mindig a szatmári, szabolcsi és kecskeméti a legismertebb és legkedveltebb pálinkafőző tájegység. Nem tapasztaltak nagy eltérést a kedvenc ízekben sem, még mindig a szilva, a sárgabarack és a körte volt a legnépszerűbb. A pálinkavásárlást befolyásoló döntési szempontokat illetően azonban jelentős változás ment végbe, a megkérdezettek 2018-ban a márkát tartották a legmeghatározóbbnak a termelői név és az általa garantált minőség előtt, amely 2011-ben még nem tartozott a fontosabb termék tulajdonságok közé.

A pálinkavásárlók magatartását és szokásait vizsgálta Szegedyné Fricz et al. (2017). Az általuk megkérdezettek főbb termékválasztási szempontoknak a gyümölcs, az ismerősök ajánlásait és az árat tekintik. Ezt követi alacsonyabb pontszámmal, azaz kevésbé tartják fontosnak a vásárlók: az alkoholfok, a pálinka előállítója, a palack színe és címkéje, valamint az internetes. Hasonlóan korábbi kutatásokhoz, a vásárlók az ajándékba vásárolt pálinkáért hajlandók magasabb árat fizetni.

Covid19 járvány több szempontból is negatívan befolyásolhatta az alkoholpiacot és az alkohol iránti fogyasztói keresletet.

1. Az alkoholfogyasztás jellemzően társas környezetben zajlik, a pandémia idején a járványügyi intézkedések keretében a kormányzat kijárási korlátozást és távolságtartási kötelezettséget rendelt el

2. A Kormány korlátozta egyes piaci ágazatok működését, így különösen vendéglátás, szórakoztatás, turizmus területét (Váradi, 2020; Boros - Kovalcsik, 2021), amelyekhez szorosan kapcsolódik a rekreációs alkoholfogyasztás;

- 3. A munkanélküliség a korábbi válságok során még nem mért magasságokba szökkent Magyarországon és más országokban is (Czirfusz, 2021), amelynek eredményeként csökkenhetett a fogyasztói vásárlóerő;

4. Az alkohol emberi szervezetre gyakorolt hatásai nyomán növelheti a Covid19 fertőzés kockázatát (Andreasson et al. 2021) [TS22]

A megmaradt és működő pálinkafőzők az elmúlt időszakban árat emeltek, ami szintén forgalomcsökkenést eredményezett. Költségeik emelkedésével küzdenek a kereskedelmi pálinkafőződé, ráadásul ellenőrzés híján a zügőfőződé zavarják a legális piacot. A kereskedelmi főződének jelentős áremelést kellene végrehajtaniuk, de a piaci realitások alapján várhatóan csak a szerintük szükséges mérték felével drágul a pálinka (Kelemen, 2022). [TS23]

ANYAG ÉS MÓDSZER

Jelen tanulmány eredményei szekunder adatelemzésen alapulnak. A vizsgálat során egyrészt a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatbázisát használtuk másrészt a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) elérhető adatait, valamint az Agrárközgazdasági Intézet [TSZ24](AKI), kiadványait. Dolgozatunkban arra keressük a választ, hogy milyen tényezők játszottak szerepet a pálinka árának emelkedésében, illetve a forgalom csökkenésében.

EREDMÉNYEK

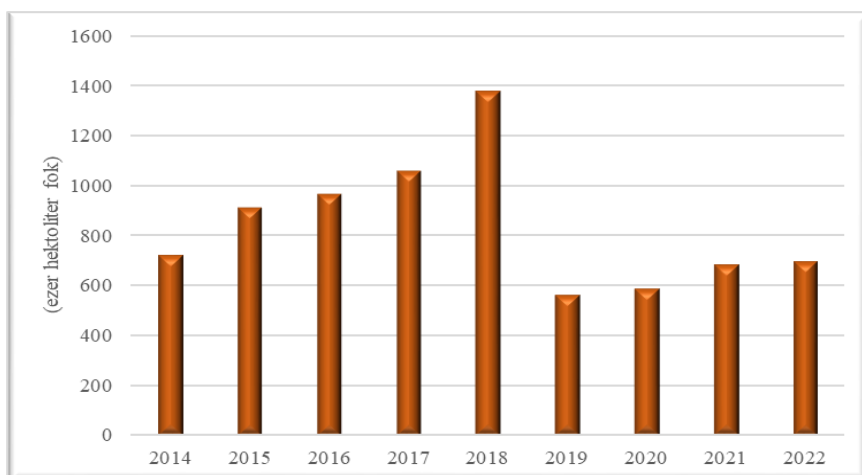
Ha a pálinkáról beszélünk, a kereskedelmi pálinkafőzdek munkájának köszönhetően ma már egy magas minőségű, igazi gasztronómiai különlegességre gondolhatunk, mely élelmiszeriparunk egyik kiemelkedő produktuma és első számú hungaricumunk. Az elmúlt években igen gyakran változott a pálinka előállítására vonatkozó jogszabályi környezet, ami eltérő módon befolyásolta a szektor szereplőit.

Az elmúlt három év a kereskedelmi pálinkafőzdek közül sokaknak mégis a túlélésről szól. Az Országgyűlés a népegészségügyileg nem hasznos élelmiszerek fogyasztásának visszaszorítása és az egészséges táplálkozás előmozdítása, valamint az egészségügyi szolgáltatások, különösen a népegészségügyi célú programok finanszírozásának javítása érdekében a népegészségügyi termékadó fizetésének a kötelezettségéről a megalkotta a 2011. évi VIII. törvényt (NETA).

A népegészségügyi termékadó (NETA) 2019-es bevezetése 500-1000 forinttal emelte egy-egy üveg pálinka árát, majd 2020-tól a pandémia tette próbára az ágazatot. A vizsgált időszakban 2018-ban 1376 ezer hektoliter fok volt a magyarországi pálinkaforgalom, ez 2019-ben már csak 562 hektoliter fok volt, ami az előző évi mennyiség 40,84%-a. 2019. óta minden évben kis mértékben emelkedett a forgalom (2. ábra).[TSZ25]

Ugyancsak a forgalom csökkenését okozta a gyümölcsárak emelkedése, 2018-ban a tavaszi fagy tönkretette a cseresznye, a meggy és a kajszitermést is. A kereskedelmi főzdek kevesebb pálinkát főztek, de nem csak a gyümölcschiány miatt, hanem egyre többen próbálkoznak otthon a lepárlással.

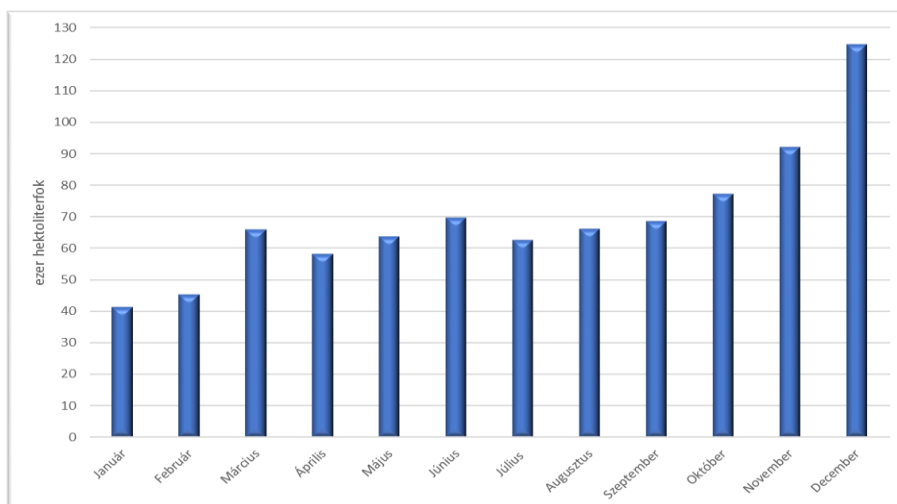
A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXXVII. törvény (2010. szeptember 27. kezdettel lehetővé teszi minden 18. életévét betöltött természetes személy számára a pálinka otthoni előállítását. Ezt a lehetőséget nagyon sokan a pandémia alatt használták ki, amely hatással volt a kereskedelmi pálinka forgalmára. A vizsgált időszakban 2018-ban 1376 ezer hektoliter fok volt a magyarországi pálinkaforgalom, ez 2019-ben már csak 562 hektoliter fok volt, ami az előző évi mennyiség 40,84%-a. 2019. óta minden évben kis mértékben emelkedett a forgalom (2. ábra).[TSZ26]



Forrás: NAV adatbázis alapján saját szerkesztés

2. *ábra*: Pálinkaforgalom (ezer hektoliter fok[TSZ27])
 Figure 2: Turnover of the Pálinka (thousand hectolitres of degrees)

A pálinka forgalom alakulását érdemes havi bontásban is megvizsgálni (3. *ábra*). A fogyasztók a karácsonyi ünnepek előtt vásárolnak és fogyasztanak több pálinkát. Az ünnepek elmúltával, januárban és februárban a legalacsonyabb a pálinka forgalma.

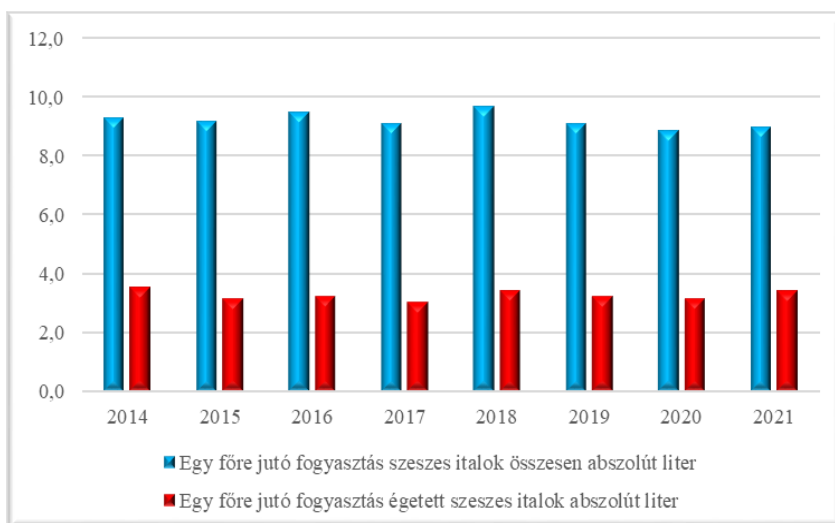


Forrás: NAV adatbázis alapján saját szerkesztés

1. *ábra*: Importból, adóraktárból és tagállamból szabadforgalomba bocsátott jövedéki termékek átlagos mennyisége havi bontásban (ezer hektoliter fok[TSZ28])

Figure 3: Average quantity of products subject to excise duty released for consumption from imports, tax warehouses and Member States by month (thousand hectolitres of degrees)

Ha megvizsgáljuk az egy főre jutó szeszesital és égetett szeszesital fogyasztást hazánkban, akkor nem tapasztaljuk azt a csökkenést, amelyet a forgalomban láthattunk (4. ábra). A kereskedelmi pálinkafőzés forgalmának csökkenéséhez a 2010-ben megjelent 2008. évi LXXIII. törvény (Pálinka törvény) módosítása. Ez a rendelet tette hivatalossá a 18 év feletti számára az otthoni pálinkafőzést, saját gyümölcsök felhasználásával, maximum 86 liter/év mennyiségig, maximum 100 literes lepárló berendezés használatával, ami háztartásonként értendő. Az országban 30 ezer körül van a regisztrált, lepárló készülékkel rendelkező magánfőzők száma. A bejelentett 'házipálinkák', tehát a magánfőzött párlatok mennyiségéről nincs pontos adat. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal adatai szerint 2022-ben új bejelentésként 981 darab desztillálóberendezést jelentettek be. 2022. január 1. és december 31. között összesen 3817 darab nyomtatványt nyújtottak be, a hivatal 2022-ben 199 079 liter magánfőzött párlat előállításáról adott ki származási igazolást a származási igazolás kiadásának dátuma szerint.



■ Per capita consumption of spirits total absolute liters

■ Per capita consumption of spirits absolute liters

Forrás: KSH adatbázis alapján saját szerkesztés

4. ábra. Az egy főre jutó szeszesital és égetett szeszesitalfogyasztás alakulása
 Figure 4: Development of per capita consumption of spirits and spirits

A pandémia közvetett módon is csökkentette a pálinka kereskedelmi forgalmát, a kijárási korlátozások miatt a vendéglátási szektor soha nem látott forgalom csökkenéssel szembesült, sok vendéglátó egység bezárt. A fogyasztók a vásárlások során a tartós élelmiszereket vásárolták nagy mennyiségben, így lecsökkentették a vásárlások számát. Impulzív és nagy kényelmi jellemzőjű termékek, így a z alkoholdermékek vásárlása jelentősen csökkent.

A Covid időszakában a forgalomcsökkenés miatt sok főzde megszűnt, jelentős azon főzdek száma, melyek likviditási problémákkal küzdenek.

Az áremelést olyan költségelemek növekedése indokolta, amelyek nehezen kerülhetőek el az előállítás során:

- alapanyag
- csomagolóanyag
- adók
- energia
- munkabér
- szállítási költségek

Az alapanyag

A pálinkakészítés alapanyaga a gyümölcs. A gyümölcs ára az elmúlt időszakban jelentősen megemelkedett. A pálinkafőzők által legkeresettebb gyümölcsök árának változását a 2. táblázat tartalmazza. A gyümölcsárak a pandémia előtt is folyamatosan emelkedtek, azonban 2021-ben sokkal jelentősebb mértékű volt a drágulás. A 2019-es gyenge termés után 2020-ban minden gyümölcsfajnak jó vagy kifejezetten jó volt a virágzása, de tavasszal páratlanul sok fagykár érte a hazai gyümölcsültetvényeket, ezért hamar oda lett a jó termés reménye. A helyzetet tovább rontotta az aszálykár. Az időjárás 2020-ban sem volt kegyes a termelőkhez és így a fogyasztókhoz sem. Szakértők szerint azonban nem árt felkészülni arra, hogy hosszabb távon tartósak lehetnek a gondok. A klímaváltozás és az öntözési igény, a különböző fertőzések ugyanis rendre apaszthatják a termést. A kutatók már két évvel ezelőtt (amikor még nem is annyira súlyosan jelentkeztek a gondok) azt mondták, hogy a globális felmelegedés miatt teljes váltásra lenne a növényeknél szükség. 2021-ben az alma, a szilva, a kajszibarack és a szamóca áremelkedése volt a legmagasabb. 2022-ben valamelyest kisebb mértékben emelkedtek az árak.

Csak jó minőségű gyümölcsből lehet jó minőségű pálinkát készíteni. 100 kg kajszibarackból átlagosan 6-7 liter 40-50 százalékos pálinkát lehet kifőzni, 100 kg málnából pedig kb. 3 litert. A gyümölcs cukortartalma határozza meg a pálinka mennyiségét, ezért nagyon drága a készítése.

2. táblázat: A gyümölcsárak alakulása 2014-2022 között
Table 2: Evolution of fruit prices between 2014 and 2022

Év (Year)	Alma (Apple)	Körte (Pear)	Cseresznye (Cherry)	Meggy (Sour)	Szilva (Plum)	Kajszli (Apricot)	Málna (Raspberry)	Szamóca (Strawberry)	Csemegegyűző lő (Dessert grapes)
2014	226,00	457,00	542,00	318,00	219,00	465,00	1 378,00	760,00	380,00
2015	244,00	436,00	719,00	435,00	314,00	551,00	1 607,00	1 096,00	473,00
2016	237,00	439,00	702,00	473,00	270,00	492,00	1 647,00	1 104,00	450,00
2017	254,00	424,00	723,00	488,00	342,00	474,00	1 921,00	1 276,00	496,00
2018	274,00	464,00	717,00	476,00	326,00	724,00	2 076,00	1 247,00	505,00
2019	264,00	536,00	896,00	668,00	324,00	485,00	2 698,00	1 332,00	513,00
2020 ^a
2021	397,00	639,00	1 094,00	778,00	469,00	1 076,00	3 260,00	1 844,00	710,00
2022	405,00	675,00	1 064,00	885,00	543,00	859,00	3 693,00	1 828,00	780,00

^aA koronavírus-járvány miatt az adatgyűjtés 2020. április, május, június hónapokban

...: A koronavírus-járvány miatt az adatgyűjtés 2020. április, május, június hónapokban szünetelt, ezért az éves adatok nem állnak rendelkezésre, szünetelt, ezért az éves adatok nem állnak rendelkezésre.

^aDue to the coronavirus pandemic, data collection in April, May, June 2020 ...: Due to the coronavirus pandemic, data collection was suspended in April, May and June 2020, therefore annual data are not available, paused, therefore annual data are not available..

Forrás: https://www.ksh.hu/stadat_files/ara/hu/ara0025.html

A csomagolóanyag

Valamennyi csomagolóanyag-fajta tekintetében komoly áremelkedések következtek be az elmúlt időszakban. A csomagolóanyagok ára 40-50%-kal drágultak, de olyan termék is van, aminek duplájára nőtt az ára. Mindamelllett a szűkös kereslet is hajítja fel az árat, tehát további drágulás jöhet.

A nyersanyagárak ugrásszerűen emelkedtek, így alkalmanként akár 15%-os növekedés is előfordult. Ez jelentős különbség a korábban megszokott 5-8%-hoz képest. A papír esetében is többszöri áremelést figyelhattunk meg. A cellulóz árának jelentős növekedése miatt globális papírhiány alakult ki, amely a papír alapanyag árát mintegy 30-40%-kal emelte, és a mai napig folyamatos emelkedést mutat.

Az üveg szinte csak importból érkezik, és az előállításának nagy az energiaigénye, valamint a forint gyengülése miatt importüvegek ára nagyjából 70-100 százalékkal emelkedtek egy év alatt, ráadásul további áremelkedés várható.

A magyar üvegpiacon 30 százalékat az ukrán gyárak szolgálták ki, de két üvegyár is találatot kapott a harcokban, így az a termelés kiesett. A csomagoláshoz kapcsolódóan

még akkor nem is beszéltünk a dugókról, a címkékről és azok által jelentkező költségnövekedésről.

Adók

A bérfőzdekre kedvezőtlen hatással voltak a jogszabályi változások is, hiszen 2015-től újra jövedéki adót kellett fizetni az itt kifőzetett párlatok után (2010–2014 között a jövedéki adó 0 forint volt). Ekkor vált (ismét) a bérfőzés erőteljes konkurenciájává a magánfőzés. 2021-ben újra jogszabályváltozások történtek a pálinka szektorban, amely hatására bizonyos mennyiségig ismét jövedéki adómentes tevékenység a bérfőzés (*Maró et.al., 2022*)

A népegészségügyi termékadó (NETA:2011. szeptember 1-je óta) hatályos adónem Magyarországon, melyet az állam adóbevételeinek növelésén túl azzal a szándékkal vezettek be, hogy az egészségre káros termékek fogyasztása csökkenjen. Az adót az első belföldi értékesítőnek kell megfizetnie, vagyis Magyarországon előállított termékek esetén a gyártónak, a külföldről importált termékek esetén pedig az importőrnek. Ugyanakkor az adó közvetve beépül a fogyasztói árba, így az áremelkedés révén csökken a kereslet a törvény hatálya alá eső egészségtelen termékekre. Ezt az adót a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény vezette be Magyarországon. A népegészségügyi termékadó mértéke 2019-től átlagosan 20 százalékkal emelkedett, egyúttal kiterjesztették a gyümölcs párlatokra és a gyomorkeserűkre.

2022. július 1-től jelentősen változott a népegészségügyi termékadó hatálya alá tartozó termékek köre. Az alkoholos italok teljesen kikerültek a NETA hatálya alól, helyette viszont a jövedéki adójukat jelentősen megemelték, így az alkoholos italok többségének emelkedett az adóterhe. Az alkoholtermékek, így a pálinka jövedéki adója 333.385 Ft/hektoliter tisztaszesz volt, ami 2022. július 1-től 565.840 Ft/hektoliter tisztaszesz lett.

Energiaárak

A pálinkafőzők jelentős része villamos energiával vagy gázzal fűti a berendezéseket. Az energiaárak jelentősen emelkedtek az elmúlt években. 2022-ben a brikett ára 73,51%-kal, a fűrészelt tűzifa ára pedig 65,76%-kal volt magasabb, mint 2018-ban. Az általános villamosenergia 9,29%-kal, a vezérelt villamosenergia ára 16,74%-kal, míg a gáz 43,56%-kal emelkedett ugyanezen időszak alatt (*3. táblázat*). Természetesen ezek országosan átlagadatok, az energiaárak emelkedése között szolgáltatónként eltérés volt.

3. táblázat: Egyes termékek és szolgáltatások éves fogyasztói átlagára (Ft)

Table 3: Average annual consumer price of certain goods and services (HUF)

Termék, szolgáltatás ¹	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Brikett, 100 kg ²	7 410	7 410	7 480	7 730	8 140	8 530	8 760	9 210	14 800
Egységes fűrészelt tűzifa, 100 kg ³	2 870	2 930	3 050	3 360	3 740	4 030	4 120	4 420	6 680
Villamos energia, általános, 10 kWh ⁴	383	366	366	366	366	366	366	366	400
Villamos energia, vezérelt, 10 kWh ⁵	243	233	233	233	233	233	233	233	272
Vezetékes gáz, 1 m ³ ⁶	104	101	101	101	101	101	101	101	145

¹Product, service ²Briquettes, 100 kg ³Single sawn firewood, 100 kg ⁴Electricity, general, 10 kWh ⁵Electricity, controlled, 10 kWh ⁶Pipeline gas, 1 m³

Forrás. KSH adatai alapján saját szerkesztés

Munkabér

Foglalkoztatás szempontjából a bérfőzdes jellemzően családi-, vagy mikrovállalkozások, melyek 2-5 főt foglalkoztatnak, általában szezonálisan. A kereskedelmi főzdek egy része is mikrovállalkozás, aki szintén kevés alkalmazottal dolgoznak, de vannak olyan vállalkozások amelyek átlagosan 8-10 főt foglalkoztatnak. Ha[TS29] foglalkoztatottak minimál vagy garantált minimálbéren vannak bejelentve, akkor a munkabér, mint költség jelentősen megterheli a vállalkozásokat, hiszen mint a 4. táblázat is szemlélteti mindkét bért nem növekedett az elmúlt időszakban

4. táblázat: Minimálbér, bérminimum, garantált bérminimum 2014-2022 között

Table 4: Minimum wage, minimum wage, guaranteed wage minimum between 2014-2022

Időpont	¹ A minimálbér havi összege, Ft	² Garantált bérminimum havi összege, Ft
2014	101 500	118 000
2015	105 000	122 000
2016	111 000	129 000
2017	127 500	161 000
2018	138 000	180 500
2019	149 000	195 000
2020	161 000	210 600
2021	167 400	219 000
2022	200 000	260 000

¹Monthly minimum wage, HUF, ²Guaranteed minimum wage monthly amount, HUF

Forrás. KSH adatai alapján saját szerkesztés

A munkabérek járulékköltségek terhelik, a magas járulékköltségeknek köszönhetően a fajlagos bérköltség jelentősen növeli az önköltséget, az energia-, valamint az általános

költségek (ide sorolható például a szállítás) csak ennek az értéknek hatodát-tizedét teszi ki (*Harcza et al.* 2019).

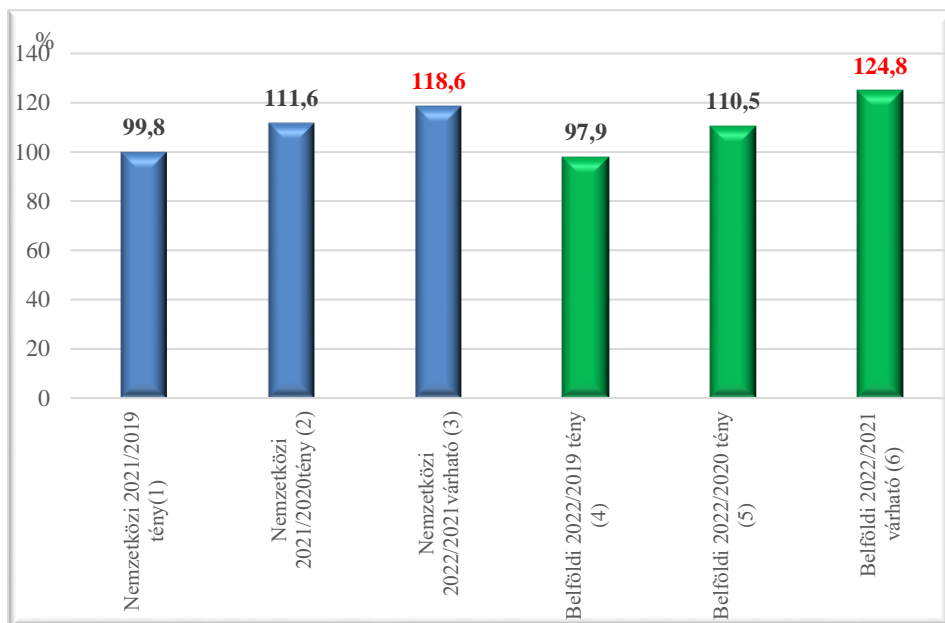
Szállítási költségek

Az energiaárak emelkedése hatással volt a szállítási költségekre, így azok is emelkedtek az elmúlt években. A pálinkafőzés alapanyagainak és csomagolóanyagainak beszerzését ez megdrágította.

Az ellátási láncok globálisan komoly nehézségekkel küszködnek 2019-óta, és ez alól nem kivétel a teljes áruszállítás közel 75%-át lebonyolító közúti fuvarozás sem. Mára már nem a pandémia közvetlen hatásai okoznak nehézségeket, hanem az azt követő másodlagos jelenségek, mint a munkaerőhiány, az akadozó ipari termelés, a bérinfláció, az energiaválság vagy éppen a növekvő kamatok, továbbá egyes szektorspecifikus politikai döntések következményei, mint a Brexit vagy a mobilitási csomag, melyek mindegyike jelentősen növeli a fuvarozási költségeket. További – előre nem prognosztizált – költségnövekedést generált az orosz-ukrán háborús helyzet és az olajárak ebből fakadó elszabadulása. A költségnövekedés nem csupán a közúti fuvarozók problémája, hanem a megbízók és végső soron az egész gazdaságé, mivel a közúti szektor adja a hazai GDP 5%-át és a foglalkoztatottak 3,3%-át.

A 2022 első félévében jelentkezett költségnövekedést a nemzetközi fuvarozás esetében 22,1%-os, a belföldi fuvarozás esetében 23,2%-os díjemelés kompenzálná (a 2021-es díjszinthez képest) – derül ki a DigiLog Consulting friss közleményéből. A 2022 első féléves KFX adatait elemezve a 2022 teljes évre vonatkozó áremelkedési prognózisát a korábbi átlagos 21%-ról 30%-ra korrigálta a független tanácsadó cég (5. ábra). Erről inkább érdemes lenne írni, mint a munkabérről.

A vírus az ellátási láncokat is igazán érzékenyen érintette, a lezáruló határok és a szigorúbbá váló biztonsági előírások megnehezítették a pontos árumozgásokat és többletköltségekhez vezettek.



International 2021/2019 fact (1); International 2021/2020fact (2); International 2022/2021 expected (3)
;Domestic 2022/2019 fact (4); Domestic 2022/2020 fact (5); Domestic 2022/2021 expected (6)

Forrás: DigiLog Consulting

5.ábra: A közúti fuvarozás árindexe

Figure 5 : Road transport price index

Változások 2023-ban

Akár 4 százalékkal is drágulhat az élelmiszer az új, kiterjesztett gyártói felelősség miatt, a csomagolóanyagok után fizetendő új iparági teher bevezetése után. (5. táblázat). A július elsejével megváltozó hulladékgazdálkodási szabályozás, annak is a legfontosabb eleme, az új EPR (extended producer responsibility) szabályozása kifejezetten jelentős terhet ró a hazai élelmiszeriparra. A kiterjesztett gyártói felelősségi rendszer keretében a csomagolóanyagok felhasználóinak egy koncessziós társaságnak, a Mol-csoportba tartozó MOHU MOL Hulladékgazdálkodási Zrt.-nek kell fizetni a felhasznált mennyiség után. A költségnövekedést ezért minden szereplő megpróbálja majd áthárítani, amely érezhető drágulást jelent majd a fogyasztói árakban is. A különféle csomagolóanyagokra nézve háromszoros, néhol tízszeres a jövőben fizetendő díj az eddigiekhez képest, de általában elmondható, hogy a legtöbb anyag esetében öt-hatszoros szorzók lépnek életbe hamarosan. Az EPR díj új terhet jelent a feldolgozóknak, miközben az eddigi csomagolóanyag-gyártói, illetve -importóri teher is megmarad. Ráadásul az élelmiszeripar által fizetendő EPR-díj lényegesen magasabb, mint az eddig a termékpályán végigvonuló termékdíj. A költségnövekedést ezért minden szereplő megpróbálja majd áthárítani, amely érezhető drágulást jelent majd a fogyasztói árakban is (Braunmüller, 2023).

5. táblázat: A kiterjesztett gyártói felelősség és a termékdíj változása 2023-ban
 Table 5: Extended producer responsibility and product fee changes in 2023

Anyagáram (1)	EPR díj (2) (Ft/kg)	Termékdíj(3) (Ft/kg)	Különbség (növekedés) (4) (Ft)	Különbség (növekedés)(5) (%)
Műanyag csomagolás (6)	219	57	162	382
Papír és kartoncsomagolás (7)	173	19	154	910
Fémcsomagolás(8)	186	19 vagy 57 (italok)	167 vagy 129 (italok)	978 vagy 326 (italok)
Egyéb csomagolás(9)	129	57	72	226
Facsomagolás(10)	19	19	0	0
Üvegcsomagolás (11)	77	19	58	405
Társított (kompozit) csomagolás (12)	168	19 (italkarton) vagy 57	149 (italkarton) vagy 111	884 (italkarton) vagy 295
Egyszer használatos és egyéb műanyagtermékek (13)	113 vagy 168 vagy 219	- vagy - vagy 57	113 vagy 11 vagy 162	- 295 vagy 384
Reklámhordozó papír (14)	94	85	9	111

Material flow (1); EPR prize (2); Produkt prize (3);Difference (growth) (4); Difference (growth) (5); Plastic packaging (6);Paper and cardboard packaging (7);Metal packaging (8); Other packaging (9);Wood packaging (10); Glass packaging (11);Associated packaging (composite) (12); Single-use and other plastic products (13); Advertising paper (14)

Forrás: NAK (2023.06.23.), Agrárszektor (2023. 11.27.)

KÖVETKEZTETÉS, JAVASLATOK

A karantén idején nem a fogyasztói szokások változtak, hanem a preferencia sorrend módosult. A fogyasztók a tartós élelmiszereket vásárolták, visszaesett az impulzív és a nagy kényelmi jellemzőjű termékek vásárlása. A magánfőzés intézményének bevezetésével egyre többen kezdtek el otthon pálinkát főzni, hiszen minimális költségráfordítással már törvényesen is végezhettek pálinkafőzést. A jó minőségi kereskedelmi pálinkák iránti kereslet csökkenésének egyik tényezője ez. Az otthoni pálinkafőzés veszélyeiről egyre többet hallani, ezért egyre fontosabb a megfelelő szabályozás. A bérfőzést végző szeszfőzdek esetében a jogszabály megfelelő szinten szabályozza a párlat előállítását, és a hatóság részéről a rendszeres ellenőrzés is biztosítja a jogszabályok maradéktalan betartását.

Az elmúlt időszak jelentősen emelkedtek az előállítási költségek, így a főzők kénytelenek voltak árat emelni, amely szintén a forgalom csökkenését eredményezte. Ha nem akarjuk, hogy a minőségi pálinka igazi hungarikumként kiszoruljon a fogyasztói piacról hosszabb távon megkerülhetetlen a kereskedelmi főzdek érdemi támogatása.

Sürgős lenne a közös fellépés, az összehangolt marketing. Fontos feladat a prémium minőségű pálinkák fogyasztásának népszerűsítése, ehhez a kultúráét borfogyasztást népszerűsítő rendezvényekhez hasonlóan szükség van a megfelelő gyakoriságú fogyasztói és vevőpartneri edukációra, célzott marketingtevékenységre és arra, hogy országszerte egyre több helyszínen legyen elérhető prémium minőségű pálinka akár a kiskereskedelmi, akár egyéb értékesítési csatornáknban.

THE IMPACT OF COVID-19 ON THE PRODUCTION AND CIRCULATION OF PÁLINKA

¹ ÉVA SZALKÁ - ² FERENC RÁCZ

Széchenyi István University

Albert Kázmér Faculty of Agricultural and Food Sciences

² Rác és Rác PálinkaManufaktura Ltd.

Dunakiliti

SUMMARY

“Pálinka” is one of the best-known Hungarian drinks. The fruit distillate entering commerce legally is qualified as brandy exclusively based on the measure. In Hungary, distillation has centuries-old traditions, but only distillate made in commercial distilleries can be call pálinka. In Hungary, it is possible to cook for hire or to cook privately, but the product made in this way can only bear the name distillate and cannot be place on the market. Despite the regulations amended several times, the institutional system of private cooking is opaque and in many cases, the result may be distillate of dubious quality. The turnover of the commercial brewery decreased significantly during the period under review. Only one factor in this decline is the emergence of private cooking. The other factor is the increase in the price of products, in which several factors play a role: the price of raw materials, the price of packaging materials, changes in taxation, changes in wages and their contributions. The third factor is the closures or closures due to the pandemic. With the closure of borders, tourists disappeared, and with the closure of catering establishments, customers lagged behind. Most commercial breweries sell their chopsticks through catering. As a result, consumer habits have also changed significantly. Due to the declining real income of the population, he did not prefer to buy brandies. Corporate events and corporate Christmas purchases were cancelled. For pálinka producers, the last part of the year is typically the strongest. Now this income has lagged behind. Further price increases are possible due to the introduction of the EPR fee on July 1, 2023.

Keywords: pálinka, fruit, EPR, commercial distillery, contract distillery,

IRODALOM

- Andreasson, S. - Chikritzhs, T. - Dangardt, F. - Holder, H. - Naimi, T. - Sherk, A. - Stockwell T.* (2021): Alcohol and Society 2021: Alcohol and the coronavirus pandemic: individual, societal and policy perspectives. Stockholm: Swedish Society of Nursing, SFAM, SAFF, CERA, The Swedish Society of Addiction Medicine, SIGHT, Movendi International & IOGT-NTO
- Boros L. - Kovalcsik T.* (2021): A COVID-19-járvány hatása a budapesti Airbnb-piacra. *Területi Statisztika* 61(3), 380-402. <https://doi.org/10.15196/TS610306>
- Braunmüller L.* (2023): Júliustól drágulnak az élelmiszerek az új csomagolóanyag-szabályozás miatt. <https://www.agrarszektor.hu/elelmiszer/20230614/juliuistol-dragulnak-az-elelmiszerek-az-uj-csomagoloanyag-szabalyozas-miatt-43910>
- Czirfusz M.* (2021). A COVID-19-válság és a térbeli munkamegosztás változásai Magyarországon. *Területi Statisztika* 61(3), 320-336. <https://doi.org/10.15196/TS610303>
- Géczy G. – Korzenszky P. – Nagygyörgy L.* (2018): Analytical and sensory testing of palinkas made with different distillation technologies, *Hungarian Agricultural Research, Environmental management, land, use, biodiversity. Vol.27.3. 4-9*[TS30]
- Harcsa I. M.* (2016). Pálinkabérfőzdek fejlesztési lehetőségének vizsgálata. *Gazdálkodás*, 60(4), 350–359.
- Harcsa, I. M.* (2017a): Study on the potential of subcontract palinka distillation. *Economics of Agriculture. Vol. 64. No. 4. pp. 1379–1391.*
- Harcsa, I. M.* (2017b): Energy demand for pálinka production and some practical issues of waste treatment. *Economic and Regional Studies/Studia Ekonomiczne i Regionalne. Vol. 10. No. 3. pp. 82–95.*
- Harcsa I. M.* (2018): A pálinkafőzés gazdasági hatásai (Gazdálkodás és szervezéstudományi elemzések, javaslatok). <https://dea.lib.unideb.hu/server/api/core/bitstreams/56aa6f51-079f-479d-a535-c9575895d8e4/content>
- Harcsa I. M. - Kovács S. - Nábrádi A.* (2019): Pálinkabérfőzdek gazdasági elemzése szimulációs modellezési eljárással. *Gazdálkodás*, 63 (2), 116–128.
- Kassai Z. - Káposzta J. - Ritter K. - Dávid L. - Nagy H. - Farkas T.* (2016). The territorial significance of food hungaricums: the case of pálinka. *Romanian Journal of Regional Science*, 10(2), 64–84.
- Káposzta J. – Ritter K. – Kassai Z.* (2015): Hungarikumok területi jelentőségének vizsgálata, különös tekintettel a pálinkára. *Tér és Társadalom*. 29. évf. 4. sz. 139–153. old. [TS31]
- Kelemen Z.* (2022): Kockázatos lépés: még a pálinka is drágább lesz <https://www.vg.hu/agrar/2022/10/kockazatos-lepes-meg-a-palinka-is-dragabb-lesz>
- Maró Z. M. – Maró G. – Török Á.* (2022): A magyar pálinkaágazat – a bérfőzdek és a kereskedelmi főzdek összehasonlító elemzése. *Gazdálkodás*, 2022.04. pp.354-364

Szegedyné F. Á. - Szakos D. - Bódi B. -Kasza Gy. (2017): „Pálinka, fogyasztói ismeretek, preferenciák, fogyasztói szokások, marketinglehetőségek”, *Gazdálkodás*, 60 (2), 158–170.

Tóth J. (2015): Bérfőzés és magánfőzés a jövedéki adótörvény szabályozásában [https://dolgozattar.uni-bge.hu/2905/1/t%C3%B3th_judit_2015maj_publikus.pdf\[TS32\]](https://dolgozattar.uni-bge.hu/2905/1/t%C3%B3th_judit_2015maj_publikus.pdf[TS32])

Tóth G. – Hlédik E. – Fodor M. (2011a): Pálinkával kapcsolatos fogyasztói percepciók és preferenciák elemzése kvalitatív kutatás eredményeinek tükrében. *Marketing és Menedzsment*, 45(2), 11–15.

Tóth G. – Fodor M. – Hlédik E. (2011b): Fogyasztói vélemények és preferenciák a pálinka piacán. *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing*. 8. évf. 1–2. sz. 41–47. old

Tóth G. – Kovács I. – Mezőné Oravecz T. É. – Zarádné Vámosi K. (2017): A fiatalok pálinkafogyasztási szokásai. In: Bányai E. – Lányi B. – Töröcsik M. (szerk.): *Tükröződés, társtudományok, trendek, fogyasztás: Egyesület a Marketing Oktatásért és kutatásért (EMOK) XXIII. országos konferencia, Pécs, 2017. augusztus 28–30: Tanulmánykötet. Pécsi Tudományegyetem. Pécs.*

Tóth G. – Mezőné Oravecz T. É. – Zarádné Vámosi K. (2018a): A pálinkafogyasztás és a fogyasztói szokások változása. *Prosperitas*. 5. évf. 2. sz. 87–98. old.

Tóth G. – Mezőné Oravecz T. É. – Zarádné Vámosi K. (2018b): A pálinka fogyasztási és vásárlási szokásainak kvalitatív vizsgálata. *Prosperitas*. 5. évf. 2. sz. 99–115. old.

Török Á. (2013): *Hungarikumok – Magyarország földrajzi árujelzői. Doktori disszertáció (Budapesti Corvinus Egyetem).*

Török Á. – Maró Z. M. (2020): Profitability patterns in the Hungarian pálinka industry: The performance of the commercial distilleries. *Georgikon for Agriculture*. Vol. 24. No. 3. pp. 86–97

Váradi B. (2020): Magyarországi közpolitikai reakciók a koronavírus-járványra 2020 első felében. In: Fazekas K., Elek P. & Hajdú T. (szerk.) *Munkaerőpiaci Tükör*, 2019 (pp. 213–219). Budapest, KRTK Közgazdaságtudományi Intézet

Internetes hivatkozások:

<https://www.agrarszektor.hu/elelmiszer/20230614/juliuistol-dragulnak-az-elelmiszerek-az-uj-csomagoloanyag-szabalyozas-miatt-43910>

<https://www.ksh.hu/stadat>

<https://magyarelelmiszerkonyv.hu/elelmiszerkonyv>

<https://magyarkozlony.hu/dokumentumok/f62f2822416d589a0aebfbdf8849772ac3e7a8b7/megtekintes>

<https://mkfe.hu/hu/component/tags/tag/k%C3%B6z%C3%BAti-fuvaroz%C3%A1si-%C3%A1rindex-kfx.html>

<https://www.nak.hu/tajekoztatasi-szolgaltatas/elelmiszer-feldolgozas/105949-a-hulladekgazdalkodas-atalakitasaval-kapcsolatos-jogszabalyok-valtozasa-es-annak-az-erintettek-re-gyakorolt-hatasai>

https://nav.gov.hu/ado/jovedeki_ado/tajekoztatok_informaciok/fajtakodok_jogcimkodo_k/jovedeki_ado_fajtakodok

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800073.tv>

<https://novekedes.hu/elemzesek/palinka-helyett-gin-keszul-a-fozdekben-mi-lesz-igy-az-egyik-legismertebb-hungarikummal>

<https://pallas70.hu/tudashalo/hirek/mikent-valtoztak-a-kozterhek-2022-ben>

<https://palinkafozo.hu/spg/762790,283475/2021-tol-ujra-adomentes-a-hazi-palinkafozes>

A szerzők levélcíme - Adress of the authors

Szalka Éva

Széchenyi István Egyetem

Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar,

9200-Mosonmagyaróvár Vár tér 2.

E-mail: szalka.eva@sze.hu

Rácz Ferenc

Rácz és Rácz Pálinkamanufaktúra Kft.

9225 Dunakiliti, Radnóti M. u. 5/a

E-mail: info@raczpalinka.hu