

MARIK SÁNDOR

Nemzeti kincsünk, a Pálinka

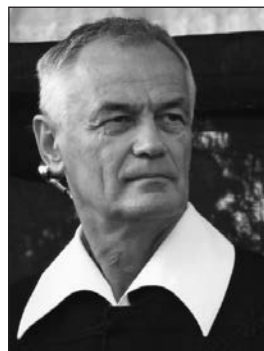
Beszélgetés Szilágyi Lászlóval,
a Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetettjével

„Szilágyi László, a Várda-Drink Zrt. nyugalmazott vezérigazgatója, a Pálinka Céh Egyesület volt elnöke Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetésben részesül a pálinka termékefejlesztését, népszerűsítését szolgáló négy évtizedes tevékenységéért, Magyarország első eredetvédett terméke, a Szatmári Szilvapálinka bejegyeztetésében és a Pálinka név uniós elfogadtatásában végzett munkájáért.”

Egy élet testesül meg a tömören fogalmazott mondatban, amely az Agrárminisztérium kitüntetési ünnepségén hangzott el 2018. augusztus 20-án. Szilágyi Lászlóval ez év tavaszán beszélgettünk gazdag életútjáról.

– *A pálinka – tetszik, nem tetszik – hozzátartozik az életünkhöz, mégis mintha szemérmesen beszélnének róla, mi több, néha elítélően. Holott más alkoholtartalmú italok – mint például a Whisky, a Cognac, a Calvados – a közbeszédben „elegánsak”, említésüket társaságban szinte mindig tetszésnyilvánítás követi. Mi lehet a különbség oka?*

– Ezeregy okot említhetnénk, és éppen azon dolgozunk, hogy az eredeti gyümölcs-pálinka nevének említését is ugyanolyan megbecsülés övezzé, mint azokét, amelyeket felsorolt. Ha például a megyénkben született Luby Margit tanár, néprajzkutató 1936-ban papírra vetett sorait hamarabb megszívleltük volna, előrébb járnánk: „A Szamosháton termő kékszilvából főzött szilvórium hasonlíthatatlanul értékesebb, zamatosabb, mint a más tájakon főzött szilvórium. Ez a csodálatos íz, zamat hozzátartozik e táj jellegzetességéhez, s élehetlenségünk, hogy nagyobb hírre nem vergődik, nagyobb kelendőseget nem ér el.” Ezzel szemben ötven évvel később, még 1986-ban is a Mezőgazdasági Kiadó *Pálinkafőzés* című kézikönyvében megfogalmazott metódus volt az irányadó: „A gyümölcseszzipar csak akkor jár el helyesen, ha csupán a szabványelőírásoknak meg nem felelő hulladékgyümölcsöt és a melléktermékeket dolgozza föl.” Tehát kimondott cél volt, hogy az exportra, friss fogyasztásra, konzervipari felhasználásra nem kerülő gyümölcsöt hasznosítsák pálinkafőzés útján. Másrészt sokáig mindent pálinkának neveztünk, ami első pillantásra „úgy nézett ki”. Hogy miből, hol, hogyan, mikor készült, nem számított, csak legyen körülbelül negyven fokos, és



legyen minél olcsóbb. Arról, hogy mi is került be, vagy kerülhetett be a cefrébe, jobb nem beszélni – az emberi találékonyság határtalan.

– *Öntsünk is tiszta vizet – pálinkát. . . – a pohárba! Meg lehet azt mondani pontosan, hogy a közkeletű szóhasználatnál szemben valójában mi a pálinka?*

– Most már meg lehet, de hozzáteszem, a hétköznapi szóhasználat megváltoztatása sok időt vesz igénybe. Mindenekelőtt tisztázni kellett a fogalmakat. A pálinka sokszáz éves története alapján jó eséllyel mondhatjuk: pálinka mindig is volt, mindig is lesz, még ha sokféle néven is fogyasztotta az emberiség. Én akkor kapcsolódtam be a pálinkagyártás folyamatába, amikor három fokozat, azaz három minőség volt: kommersz, különleges és valódi pálinka. Gyártottunk, palackoztuk, kóstoltuk, minősítettük, de – valljuk be –, mai fogalmaink szerint ez nem igazán volt pálinka. A kommersz védelmében azonban el kell mondanom, hogy szemben a mai, nagyon változó minőséggel, a sokszor lebecsült kommersz „pálinkáknak” nagy előnye volt az állandó és ellenőrzött minőség. Még azt is el kell mondanom a kommersz védelmében, hogy étkezési finomszeszből készült, tehát tiszta volt, és az általa elért nyereség hozzájárult a valódi gyümölcspálinkák menedzseléséhez.

– *És miből készült, miből készül maga a finomszesz?*

– Az étkezési finomszesz mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, olyan tömény szesz, amit folyamatos lepárlással, többszörös finomítóoszlopokon állítanak elő. A finomszesz gyakori alapanyaga a gabona, valamint a répa- és nádcukor gyártásakor fennmaradó melasz, kisebb mennyiségben a törköly.

– *Mit jelentenek az említett szakkifejezések, a három fokozat?*

– A kommersz pálinkák úgy készültek, hogy a finomszeszbe élelmiszeraromát adagoltak (például barack, cseresznye, szilva aromát, amelyek kémiai úton készülnek), majd pár hétig hagyták összeérni. Ezután csak a megfelelő alkoholtartalmat kellett víz hozzáadásával beállítani, és már lehetett is palackozni a „pálinkát”. Persze nem csapvízről van szó, hanem többszörösen szűrt, ioncserélt, lágyított vízről. A különleges pálinkák hasonlóképpen készültek, de a gazdagabb, egyedibb íz elérése érdekében tartalmaztak hozzáadott valódi gyümölcspálinkát is, megközelítőleg huszonöt százalékos arányban. A „valódi” pálinkák teljes egészében gyümölcsből készültek, a színvonaluk azonban jellemzően nem érte el a mai prémium pálinkákét. Ez a csoportosítás 2002. július 1-ig létezett. Természetesen jelenleg is készül mindhárom fajta, de pálinka névvel csak a gyümölcsből készült termékeket lehet forgalmazni. A többi szeszestital, vagy valamilyen fantázianév megjelöléssel kerül boltokba. Az áttörés még nem történt meg, de az igényes vásárlók, fogyasztók már különbséget tesznek, kezd rangja lenni a „valódinak”, a pálinka névnek.

– *Van még néhány kifejezés, amiről eddig nem beszéltünk. Ilyen például a „kisüsti”, az érlelt-, az ágyas- vagy az ópálinka. Ezek mit jelentenek? A „kis üst” mekkora?*

– A kisüsti lepárlás a szeszfőzés legrégebbi módszere, amely a szeszfőzdékben hozzá használt, viszonylag kis méretű, hatvan-, legfeljebb százliteres üstökről kapta a nevét. Feltétel még, hogy a párlat legalább kétszeri, szakaszos lepárlással készüljön. A kisüsti fogalmát azonban ma már időnként olyan esetben is használják, amikor a lepárlóüst nagyobb méretű. A jelenlegi magyarországi szabályozás szerint akár ezer literes is le-

het, ez a felső határ. Tehát a kis üst nem is mindig olyan kicsi... A lényeg maga az eljárás, a technológia. A további nevek különlegességeket takarnak. Az érlelt pálinka azt jelenti, hogy a párlatot legalább három hónapig érlelték ezer literesnél kisebb térfogatú fahordóban, ópálinka esetében az érlelés legalább egy évig tart. Az ágyaspálinka újkeletű elnevezés, azt jelenti, hogy a párlatot gyümölcsrel együtt – úgymond gyümölcságyon – érlelik egy negyedévig, vagy még tovább.

– *Ha azt mondjuk: hosszabb ideig tölgyfahordóban érlelték az italunkat, annak varázsa van. Miért lényeges ez, és milyen hordókat használnak még az érleléshez?*

– Az íz, illat, aroma miatt fontos. A fa alkoholban és vízben oldható anyagai a több hónapos érlelés alatt bekerülnek a párlatokba és karakteres illatokat, ízeket adnak az italnak. Ez az a terület, ahol komoly szakértelemre van szükség, mert nemcsak javítani, hanem rontani is lehet az értékes párlaton, ha nem megfelelő hordót választunk. A tölgy például kemény, csersavas ízt és óarany színt eredményez, ezért főleg szilvához, törkölyhöz használják. Az eperfából készült hordó főleg zamatosabb italokhoz – például eper, vilmoskörte, sárgabarack – a legjobb. Az ilyen hordóban érlelt pálinka aranszínű, kristálytisza lesz. Az akácfa zöldessárga színt és egy kissé kesernyés ízt kölcsönöz, a vad gyümölcsökhöz, például vadkörtehez ajánlható. És így tovább...

– *A kommersz minőségtől kanyarodtunk ide, a prémiumtermékekhez. Milyen arányokról beszélünk?*

– A változások előtt a kommersz körülbelül nyolcvan százalék, a különleges tizenöt, a valódi mintegy öt százalék volt. Tekintettel a nagy mennyiségekre, mára literben számolva hiába nőtt többszörösére az előállított gyümölcspálinka, az arányok csak mérsékelten változtak.

– *Jellemzően mennyiben térnek el az egyes fokozatok árai, és egyáltalán milyen mennyiségről lehet szó országos méretekben?*

– A kommersz szeszes italok és a prémium pálinkák literje között ötszörös, vagy még nagyobb árkülönbség is lehet. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal által közreadott információkból az derül ki, hogy tavaly körülbelül félezer hivatásos bérfőzde működött Magyarországon, s ezek mintegy 8,3 millió liter 50 fokos pálinkának megfelelő párlatot készítettek. A legális főzdek további kétmillió litert. Ehhez kell hozzáadni a magántulajdonban lévő berendezéseken lefőzött párlatot, amiről nem sok megbízható információ van – mivel az ellenőrzés laza –, de iparági szakemberek 10–20 millió literre becsülik.

– *Jól hallottam, 10–20 millió liter? Nagyon sok, több mint a hivatásos és legális főzdekből kikerülő mennyiség. Ez aligha segíti a pálinka elismertetéséért folytatott erőfeszítéseiket. Hogyan alakulhatott ki ez a helyzet?*

– Nyolc éve kezdődött vita Magyarország és az Európai Bizottság között az adómentes pálinkafőzésről, aminek a végére idén áprilisban tett pontot (?) az Európai Bíróság. Arról van szó, hogy Magyarországon 2010. szeptemberében új jövedékiadó-szabályok léptek hatályba a párlatok magánfőzésére, valamint bérfőzésére vonatkozóan. Eszerint adómentesen lehet saját fogyasztásra előállítani évente 50 liter 86 fokos párlatot. (Ez 100 liter 43 fokos párlatnak felel meg.) E mennyiség fölött, illetve, ha a párlatot a magánfőző értékesíteni akarja, meg kell fizetni a jövedéki adót. A szeszipari

szakma értetlenül állt az intézkedés előtt, de a tiltakozáson kívül nem tudott tenni semmit. A Pálinka Nemzeti Tanács szerint „haldoklik a pálinkapiac, a kormány pedig továbbra is kettős mércét alkalmaz, és intézkedéseivel ellehetetleníti az ágazat gazdasági működését. Ha nem húznak záros határidőn belül éles határokat a pálinka és a saját célra készült párlatok között, az ágazat a szabadságharcként emlegetett időszakot fegyverletétellel zárja.” Az Európai Bizottság is kifogásolta az előállt helyzetet és 2012 júniusában felszólította Magyarországot, hogy szüntesse meg a pálinka teljes körű jövedékiadó-mentességét. Az alkoholtartalmú italok jövedéki adóját ugyanis uniós jogszabály harmonizálja a belső piaci verseny torzulásainak megelőzése érdekében. Intézkedés idehaza nem történt. 2013-ban az ügy az Európai Bíróság előtt kötött ki, amely – elég hosszú idő után – idén áprilisban mondta ki, hogy Magyarország megsértette az uniós jogszabályokat. Azt nem tudom, hogy ez milyen következményekkel járhat.

– *Látogatni azért lehet...*

– Az utóbbi években, nyugdíjasként nem látok be a „hivatalos kártyákba”, de a statisztikai adatok azt mutatják, az intézkedés jelentős károkat okozott a szesziparnak: a legális kereskedelemben értékesített alkohol mennyisége csaknem a felére esett vissza. Szakmai megítélés szerint nem a fogyasztás csökkent, hanem az adómentesen előállított párlat került be a közforgalomba. Külön kedvezőtlen, hogy ez időszakban a pálinka megítélése, árszíja jelentősen romlott. Nem lehet tudni, hogy közel tíz év alatt hány „házi” főzőberendezést vásároltak, szerkesztettek a családok, s ezt mennyi idő alatt lehet majd szervezett keretek közé rendezni. A kormány a többszázéves házi pálinkafőzési hagyományokra hivatkozik, de a rendezetlenséget ez nem indokolja. Tanfolyamok kellenének, készülékregisztráció, következetes ellenőrzés, szabályszegés esetén pedig komoly szankcionálás. Kíváncsian várom, hogyan oldódik meg a kormány és az Európai Bizottság és most már az Európai Bíróság pengeváltása és miként rendeződik a mostanra eléggé elfajult helyzet.

– *Ez utóbbi kitérőt leszámítva mondhatjuk, hogy a szesziparban kulcskérdés a minőség?*

– Feltétlenül, de hozzá kell tenni, hogy jelentős eredményeket csak kötelező érvényű állami szabályozással lehet elérni. Ez mindenkor jelen is volt a folyamatban, annál is inkább, mert az államnak a szeszgyártásból az adózás révén jelentős bevételei származnak. A szeszipari vállalatoknál a minőségi fejlődés egyaránt nyomon követhető volt a termékfejlesztésben, a technika korszerűsítésében, a technológia magasabb színvonalra emelésében. Ez számomra kedvezett, mert a cégvezetés konkrét tennivalói mellett – mintegy önként vállalt feladatként – a gyártásfejlesztés, a pálinka arculatépítése, menedzselése, új utak keresése sok évig hozzátartozott mindennapjaimhoz.

– *Ebből a szempontból nyilván azt is elmondhatjuk, hogy jókor volt jó helyen, ugyanis hazánk Európai Unióba történt belépése alaposan felforgatta a magyar élelmiszeripart, benne a szeszipart is. Tegyük egy kis kitérőt, hiszen ez az időszak már-már kezd feledésbe merülni. A jogharmonizáció, az egységes szabályozás bevezetésének kezdetén tele volt a sajtó feltételezett túlkapásokkal: az EU az uborka görbületét is szabályozni akarja, jön a négyzögletes görögdinnye... Ön ott volt a kezdeteknél, hogyan történt mindez, a pálinka esetében?*

– Három különböző, bár egymásra épülő folyamat zajlott. Ezek jogi megállapodások, ugyanakkor a termelés fontos alapjai. Az eredetmegjelölések oltalmát nemzetközi szinten már az 1960-as években szorgalmazta több állam, ami 1967-ben nemzetközi egyezményben is testet öltött. Ez volt a Lisszaboni Megállapodás. Magyarországon 1982-ben foglalta törvénybe. A konkrét lemaradásunk nem volt ilyen nagy: az akkori illetékes magyar külkereskedelmi vállalat, a Monimpex már 1970-ben négy pálinkanevet terjesztett be védelemre: Szatmári Szilva, Kecskeméti Barack, Egri Cseresznye, Szabolcsi Alma. Ezek közül három most is az élmezőny tagja. A következő törvény 1997-ben született meg a „Védjegyek és Földrajzi Árujelzők Oltalmáról”. Ez csak a szakembereknek beszédes – nekem vesszőparipám volt –, ugyanis a már említett Whisky védjegyét 1909-ben, a Sherryét 1924-ben, a Cognacét (magyar szóhasználatnál konyak) 1936-ban, a Grappáét 1951-ben jegyezték be. Ezt akartuk mi is a Szatmári Szilvapálinkával és a Szabolcsi Almapálinkával. Csakhogy ez nem volt könnyű.

– *Miért? Nem elég, ha a terméket egyre javuló minőségben, ellenőrzött keretek között készítik?*

– Nem bizony! Ugyanis el kell érni, hogy ezeket a pálinkákat csak mi készíthessük és forgalmazhassuk. Ennek pedig feltételei vannak. Például ilyenek: a termék előállításának minden lépése körülhatárolt földrajzi területen történjen, legyen közvetlen és elválaszthatatlan kapcsolat a termékminőség és a földrajzi környezet között, a termék neve legyen különleges önmagában, vagy fejezze ki annak speciális jellemzőit, hagyományos nyersanyagokból, illetve hagyományos technológiával állítsák elő. Ekkoriban fogalmaztam meg cégünk, a Várda Drink Rt. új jelmondatát: „Ahol a gyümölcs lelkét itallá varázsolják”, amit – egy lendülettel... – le is védettem. Ma már mások is használják, használhatják.

– *Hogyan láttak munkához?*

– Szerencsére nem csupán engem foglalkoztatott a szilvában, almában rejlő lehetőség, hanem a nagy baracktermő vidékeken dolgozó kollegáimat is a maguk területén, ezért összefogtunk. Ahogy kezdtünk a miértek mélyére hatolni, kiderült, hogy Magyarországnak még saját törvénye sincs, amit be kellene tartani, vagy tartatni az eredetvédelemmel kapcsolatban. Ezért néhány szakmabelivel közösen szorgalmazni kezdtük, hogy a törvényt alkossa meg az országgyűlés. Először a szakmán belül kezdtünk rendet tenni. Szinte hihetetlen, de meg tudtunk állapodni a konkurens cégekkel, hogy „másnapról” ki gyárthat, forgalmazhat például Szatmári Szilvát, Kecskeméti Barackot, Gönci Barackot. És a megállapodást meg is tartottuk. A közös fellépés eredményeképpen 1997-ben fogadta el a parlament azt a törvényt, amely a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmát szabályozta. Ez újabb lehetőségeket nyitott meg. A törvény, természetesen nem csak a szeszes italokra vonatkozott, hanem az élelmiszeripar minden olyan termékére, amelynek esetében ez fontos. A leglényegesebb következmény, hogy a szabályozás 1999-ben bekerült a *Magyar Élelmiszerkönyvbe*, amely a gyártók számára egyfajta Biblia. Megyénkből később az Újfehértói Meggypálinka is megkapta az elismerést.

– *Jó az, ha egy országnak sok védett eredetmegjelölésű terméke van?*

– Az ország nemzetközi imázsát, elismertségét kétségtelenül növelik az ilyen termékek, de mértéket kell tartani. Vallom ugyanis, hogy pusztán imázs-növelés céljából eredetvédelemre alkalmasnak vélt termékeket kellő megalapozottság nélkül erőltetni nem szabad, mert az éppen a várttal ellentétes hatást eredményezhet. A dömping soha nem jó.

– *Kollégáival elég jól beleáshatta magát a különböző jogi procedúrákba, de a legnagyobb feladat még hátra volt: a pálinka név uniós elfogadtatása, azaz, hogy pálinkát csak Magyarországon lehessen gyártani és forgalomba hozni. Tehát elérhető közelségbe került a vágyott lehetőség, hogy – legalább jogszabályi szinten – egy lapra kerüljön a pálinka és a konyak, a whisky. A tekintélyt pedig majd csak kivívjuk... Egyenes volt az út, vagy voltak fordulópontok?*

– Ez már a kétezres évek elején történt, amikor egyre többször került szóba, hogy Magyarország az Európai Unió tagja lehet. Akkoriban már tudtuk, hogy a jogszabályi keret nagyon fontos és a jogharmonizáció könnyítheti, ugyanakkor nehezítheti is a munkánkat. Az is látszott, hogy egyéni törekvésekkel nem megyünk semmire, a szabályozások egész ágazatokra vonatkoznak. Előnyünkre vált, hogy az eredetvédelem, a földrajzi árujelzők, az Élelmiszerkönyv terén már értünk el részeredményeket. Szakmabeli kollégáimmal elkezdtük sorra venni a lehetőségeket, elvárásokat, következményeket. Mert az jó, ha a mi termékeinket védi az uniós jog, de ez nem egyirányú utca: majdani uniós tagként ránk is vonatkozik azoknak a termékeknek a védelme, amik ott már megvannak. Ez zokon esett. Az nem zavart nagyon, hogy a csatlakozás után mi majd nem gyárthatunk whiskyt, de az, hogy a rumról le kell mondjunk, nagyon is. Termékpalettánk ugyanis a Tearum, a Casino, a Portorico nagyon jelentős mennyiségekkel szerepelt. Pontosabban gyárthattunk volna ilyeneket – a rum őshazájából, a karibi térségből hozott alapanyagokból, az ottani eljárások szerint. Ez gazdaságilag nyilván nem érte volna meg.

– *Kézenfekvő volt viszont a pálinka?*

– Igen, mégsem volt az elsők között. Szakmán belül többen úgy ítélték meg, hogy a pálinka név annyira lejáratódott, hogy szégyen lenne nemzeti kincsként kezdeményezni védetté nyilvánítását az unióban. Szerencsére ez az álláspont kisebbségben maradt a Szeszipari Szövetségben, és a Terméktanács 2001-ben már egységes álláspontot továbbíthatott a minisztériumnak, amely az uniós tárgyalópartner volt. Az unió illetékes főigazgatósága sok kérés, huzavona után végül 2002 tavaszán jelölte ki háromfős tárgyalócsoportját, amely Magyarországra jött. Arra kerestek választ, hogyan is készül az a termék, amelyre a magyarok annyira büszkék, és Európában egyedül szeretnék gyártani, értékesíteni. Hozzáértő emberek érkeztek, a csoport első embere a főigazgatóság szeszitalokkal foglalkozó részlegének vezetője volt. Egyetlen helyszíni szemlést tartottak, a Várda Drink Rt. vásárosnaményi szeszfőzdéjét akarták megnézni. Örültünk, de volt bennünk egy kis félsz is, mert a naményi üzem lényegében régi, sokat használt berendezéseken alapul. Például az erjesztőkádak az 1930-as években épültek, az üzemet kiszolgáló mozdonykazan 1911-es építésű – hozzáteszem: mind a mai napig üzemképes... A helyszínen kiderült, hogy amitől tartottunk, előnyünkre vált. Ugyanis három konkrét témát vizsgáltak: a pálinka kellően ismert-e, van-e tradíciója

(a berendezéseket látva ehhez kétség sem fért...), a gyártás kellően szabályozott-e, megfelelő-e a termékleírás. Ezt mind rendben találták, de a brüsszeli vendégek kíváncsiak voltak a médiamegjelenéseinkre is. Ezzel bajban voltunk, mert a szeszesitalokról sokáig legfeljebb a bűnügyi krónikákban lehetett olvasni. Kapóra jött viszont Balázs Géza nyelvészprofesszor könyve (*A magyar pálinka*. Aula Kiadó Budapest, 1998), amely mintegy kétszáz oldalon sorolta, mit kell tudni a pálinkáról, persze nyelvészeti szempontból. A sok illusztrációra felhívtuk a figyelmet, de a szinonimákat kerültük: a szíverősítő még jó lett volna, de a kerítésszaggató, zsványvallató, papramorgó, nyakolaj már nem annyira...

– *Az eredményt már tudjuk, ám azt szintén, hogy érte néhány kellemetlen élmény is. Beszélne ezekről is?*

– A jegyzőkönyvet, amely támogatásról szólt, Kisvárdán rögzítették. Néhány kisebb hiányosság megszüntetésére haladékat kaptunk. Utóbb kiderült, hogy majdnem előre ittunk a medve bőrére. Ugyanis a tapasztalt szemlélők elutazás előtt szétnéztek budapesti üzletekben is, ahol szembesültek a túlnyomórészt kommersz kínálattal. Ezt elég nehéz volt megmagyarázni, de hivatkozni tudtunk a készülő *Magyar Élelmiszerkönyvre*, amelyben már az szerepelt, hogy a pálinka kizárólag gyümölcspárlatból áll, ízesíteni, kivonatolni, cukrozni nem lehet, ami nem így készül, azt nem fogják pálinkának nevezni. Végül 2002 decemberében dán elnökség alatt nyilvánították hivatalosan is védettnek a Pálinka nevet, és ettől kezdve gyümölcspárlat kategóriában Magyarország kizárólagos névhasználatra jogosult. A kisebb-nagyobb afférokot illetően: volt ilyen itthon is, és meg kellett oldani dolgokat osztrák és román féllel is.

– *Ami kiszivárgott: a „sógorokkal” gyors megegyezés született, a román partnerekkel viszont elég hektikus volt a folyamat. Miért?*

– A nemzetközi tárgyalásokat mindig tarkítják történetek, amelyek az idő múlásával egyre színesebb emlékek lesznek. Mielőtt Brüsszelben befogadták a pálinka név védettségére vonatkozó magyar kérelmet, meg kellett kérdeznünk a környező országokat, nem sérti-e érdekeiket a magyar kezdeményezés. Megkereséseinkre egyedül Ausztriából érkezett válasz: azt nyilatkozták, hogy négy határmenti tartományban tradicionálisan készül barackpálinka, s erről nem is akarnak lemondani. Bizonyítékaik egyértelműek voltak, így Burgenland, Stájerország, Alsó-Ausztria és Bécs barackpálinka esetében jogosult a névhasználatra. Máshonnan nem jött észrevétel, a környező országokban nem érezték fontosnak a témát. Amikor azonban az uniós bizottság közzétette a határozatot, a románok észbekaptak. 2003 tavaszán a román törvényhozás – egyébként két RMDSZ-képviselő előterjesztése alapján – olyan törvényt fogadott el, amiben rögzítik, hogy a pálinka román termék. Ez némi fejtorést okozott Magyarországon, de amikor Románia csatlakozott az Európai Unióhoz, a törvényt visszavonták. Viszont több termékre kértek kizárólagos megnevezést. Ezek: țuică (cujka), horincă (horinka) és – pălincă. Elégedettek is lehetnénk, ha nem tudnánk, hogy a pălincă kiejtése megtévesztésig hasonlít a pálinkára. A magyar gyakorlat azonban elnéző, feltehetően a magyarlakta vidékek miatt. És hallgatólagos a megállapodás: Magyarországra nem értékesítenek pălincă–pálinka néven.

– Ön hallott arról a 2003-ban elterjedt anekdotáról, mely szerint, amikor a pálinka szó használatának jogáról volt szó az uniós testület előtt, a magyar delegáció vezetője bizonyítékként felütötte a román nyelv értelmező kéziszótárát. . .

– ... ahol pälincă címszó alatt a következő magyarázat volt olvasható: „A palincă magyar eredetű, gyümölcsből erjesztéssel és lepárlással készülő szeszes ital.” És az európai uniós testület a történet szerint ezzel a kérdést eldöntöttnek tekintette, s a pálinka elnevezés használati jogát csak Magyarország és négy osztrák tartomány kapta meg. Éppen az előbb beszéltünk arról, hogy ilyesmire nem volt szükség, de jól hangzik. Persze nem kell olyan messze menni. A névvédelem körüli erőfeszítések közepette Magyarországon is volt olyan kezdeményezés, ami nem használt a pálinka ügyének. Összeállt négy jónevű magyar cég, és készítettek egy úgynevezett „hungarikum-csomagot”. Ez jó ötlet volt, mindenki beleadta a saját legjobb termékét, amit Magyarországon és külföldön is népszerűsítettek. Minisztériumoknak, külképviseleteknek ajánlották, hogy ezekkel a csomagokkal népszerűsítsék Magyarországot, ajándékozzák meg a partnereket: Tokaji bor, Pick szalámi, Herendi porcelán, és egy palack tömény. Nem pálinka volt... Képzem, amikor uniós diplomáták vették kézbe az ajándékcsomagot. Éppen kihirdették az első magyar eredetvédett italt, a Szatmári Szilvapálinkát, ami helyet sem kapott egy friss hungarikum-csomagban. Azóta ez is rendeződött – időközben a pálinka hungarikum is lett –, csak akkor nagyon rosszul esett.

– Összességében elég hullámmzó a pálinka felemeléséért vívott küzdelem. Egy pálinkás szervezet vezetője nemrégiben kesernyésen azt nyilatkozta: „A pálinkával az a baj, hogy még mindig csak Magyarországon világhírű”. Erről mi a véleménye?

– Minden relatív. Ha azt veszem alapul, amit az agrárminiszter mondott a Pálinka Országköstoló 2018. évi eredményhirdetésén a Parlamentben, hogy öt földrész hetvenhat országába értékesítünk pálinkát – akkor nem állunk rosszul. A nemzetközi hírnévhez azonban ennél is többre lenne szükség. Arra, hogy meghatározó, nagy országok prémium boltjaiban, vendéglátóhelyein folyamatosan vásárolható legyen, és keressék is a magyar pálinkát. Ebben még vannak feladataink.

– Váltunk témát! Kitüntetésének indoklásából úgy tűnik, hogy az utóbbi időben jelentős váltások történtek az életében: vezérigazgatói címe előtt megjelent a „nyugalmazott” megnevezés, a Pálinka Céh elnöki posztja előtt pedig a „volt” jelző, és ha igaz, nemrégiben elköltözött szülővárosából, Kisvárdáról, ahol az egyetemi évek kivételével megélte az életét. Mindezt csupán az évek múlása indokolta?

– Lényegében igen, bár nemcsak az egyetemi, hanem a középiskolai évek is Miskolchoz kötöttek, és katona sem Kisvárdán voltam. De ezek kivételnek mondhatók, s valóban kisvárdainak, mi több, lokálpatriótának tartom magam. Ha felveszem a telefont, ma is azt mondom: „Szilágyi Laci Kisvárdáról...”, vagy „Szilágyi, a szeszipáros...” Az évek persze múlnak, hetvenesztendőssé lettem, évek óta nyugdíjas vagyok. Az így vállalt közéleti és tanácsadói munkáim, amelyek kezdenek ritkulni, főképpen a fővároshoz, sokszor Győrhez, Miskolchoz kapcsolódtak, célszerű volt Budapestre költözni. És szüleim sem élnek, nem kötnek már Kisvárdához.

– Mára valóságos kultusz alakult ki a pálinka menedzselésére. Készül a Nemzeti Pálinkastratégia. Szervezetek, egyesületek alakultak, melyek létrehozásában személyesen is részt vett. Hogyan osztják meg a munkát?

– Kulcsszerepben van a Pálinka Nemzeti Tanács, amely 2009-ben jött létre a pálinka-előállítókat képviselő hat meghatározó szakmai-érdekvédelmi szervezet részvételével véleményező, javaslattevő testületként. 2016-ban szintet léphetett: köztestülettel alakult, ami a korábbiaknál sokkal nagyobb jogokat jelent. A Tanács egyebek mellett ellátja a pálinka származásával, minőségével, az eredetvédelemmel, a pálinka piacra juttatásának elősegítésével, valamint a pálinka – mint nemzeti kincs – megóvásával összefüggő feladatokat. Ez a testület rendezi az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyt, szakmai fórumokat szervez, országkóstolón gondoskodik a pálinka-kiválóságok kiválasztásáról majd menedzseléséről. A Pálinka Céh Egyesület – amelynek egy időben ügyvezetője is voltam – a legeredményesebb és a legjobb főzdeket tömöríti. A Magyar Pálinka Lovagrend Egyesületet a magyar pálinkaszakma szakemberei 2004-ben hozták létre, magam is az alapítók között voltam. Fő célja a pálinkák történelmi hagyományainak ápolása, a pálinka ismertségének növelése. Hasonló céllal alakult 2005-ben a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend Egyesület is, amelynek ma is tagja vagyok, ahol főképpen a hagyományörzésre összpontosítanak.

– *Melyek azok a jelentősebb pálinkakészítő műhelyek a megyében, amelyek hosszabb ideje jelentős tényezői az iparágnek?*

– A szakma évenkénti nagy megmérettetése a Pálinka Országkóstoló, amelynek rendezője a Pálinka Nemzeti Tanács és az Agrárminisztérium. Itt választják ki az adott esztendő pálinkakiválóságait. Amikor megyénk jelentős pálinkakészítő műhelyeiről van szó, azokat nem saját, szubjektív szempontjaim szerint nevezném meg, hanem a nagy megmérettetésen díjat nyerteket emelném ki. 2018 Pálinkakiválóságai a következők voltak: a Várda Drink Rt. Exclusive-családja, a Besztercei szilvapálinka, a Cseresznyefa-hordóban érlelt cseresznyepálinka és a Feketeribizli-pálinka, a Tarpa Manufaktúra Szatmári szilvapálinkája, Muscat Lunel szőlőpálinkája, valamint a Zsindelyes Pálinkafőzde Ágyas Szabolcsi almapálinkája és Ágyas Újfehértói meggypálinkája. Tehát a megye TOP három pálinkakészítő műhelye Kisvárdán, Tarpán és Érpatakon működik. (Az interjú után érkezett a hír, hogy a 2019. évi Gyulai Pálinkafesztivál és -verseny eredménye alapján négyre bővült az említett TOP-lista: a Tuzséri Pálinkamanufaktúra lett az év pálinkafőzdeje, és a Tuzséri Szilvapálinka lett az év pálinkája. *A Szerk.*)

– *A palettát látva kérdezem: az igaz, hogy lényegében bármiből, akár sütőtökből is készíthető pálinka?*

– Ha Magyarországon termelt, és gyümölcs, akkor igaz, de kérdés: érdemes-e. A jobb műhelyek szakemberei, javarészt hobbiból fessegetik a határokat, és bemutatókon különlegesebbnél különlegesebb természetű, vagy vadon termő gyümölcsökből készített pálinkákkal is előrukkolnak. Persze nem nagy mennyiségekkel, ugyanis az ilyesmi nagyon babszámú és költséges munka. Szilvából, sárgabarackból egy liter 50 fokos pálinkához 9–10 kilogramm gyümölcsöt használunk föl, kökényből viszont 40–45 kilogrammra is szükség lehet. És akkor még nem beszéltünk az alapanyag áráról. Hogy összehasonlíthassuk: egy liter negyven százalékos alkoholtartalmú vodka előállításához mindössze 1,5–2 kilogramm gabonára van szükség.

– *Időről időre felkérlek, hogy pálinka mesterkurzust tartson a Corvinus Egyetemen. Miről beszél a hallgatóknak?*

– Könnyű dolgom van, mert valójában az italgyártásban eltöltött közel negyven évről. Pontosan fogalmazva pálinka-történetet oktatok, ami azért több, mint negyven év, mondhatjuk, legalább négyszáz... Akik ezeken a képzéseken részt vesznek, az alapokkal tisztában vannak. Ám a gyártáson, palackozáson, értékesítéseken kívül még rengeteg feladat vár a szakemberekre. A minőség, ismertség, elismertség megannyi tennivalót feltételez, mire az egyszerű terméktől a sikeres piacképes termékig jutunk. Még mítoszokra is szükség lehet!

– *Mítoszra? Ugyan miért?*

– Vezérigazgatóként a legtávolabbi partnerem Új-Zélandról érkezett – valahogyan oda is eljutott a porcelánkulacsos Szatmári Szilvapálinka. Beszélgettünk a további exportlehetőségekről, ízlett a szatmári, tetszetős volt a csomagolás, meg tudtunk egyezni az árban is. Partnerem mégis feszengett, végül kibökte: valami mítosz kellene, amivel el lehetne adni ezt nagyszerű italt. Hozzátette: hiába mondja ő a Föld túloldalán, hogy attól jó ez a szatmári kisüsti, mert itt a gyümölcs lelkét itallá varázsolják. Van például itt valami szent hely, egy sejtelmes hegy, zabolátlan folyó, ilyesmi... Vagy legalább egy ősrégi várrom? Ekkor csillant fel a szemem: várunk van. Na, látja – csapott le partnerem –, kutassanak fel valami történetet, és írja meg nekem...! Engedje el a fantáziáját..., a marketinghez az kell. Akkoriban kezdtünk kutakodni a levéltári anyagokban II. Rákóczi Ferenc és a kurucok haditettei között. Thököly Imre 1684-es számadásában találtunk is konkrét utalást a pálinkára. Meg is írtam „felfedezéseinket” partneremnek, s visszajelzést is kaptam, hogy sikerrel hasznosították. Hogy milyen mítoszt kanyarítottak végül, arról, sajnos, nincs tudomásom, elenyészett a kapcsolat.

– *Kisvárdai szesziparról mióta beszélhetünk?*

– Az 1900-as évektől. Ekkoriban mintegy hetven szeszgyár, szeszfőző volt a megyében, amelyek közül ötven nem rendelkezett finomító berendezéssel. Ez sorsfordítónak bizonyult. Egy új törvény erejénél fogva 1921-től Magyarországon nem volt szabad forgalomba hozni nyersszeszt, tehát a kulcsszó a finomítás lett. Kézenfekvő volt, hogy ne ötven kicsi, hanem egy nagy finomítót hozzanak létre. A Felső-szabolcsi Központi Szeszfőző Szövetkezet kisvárdai üzeme 1917-től működött, rátermett emberek irányították. A nagy változás idején éppen komoly fejlesztések zajlottak a telepen, többek között előrehaladott állapotban volt a vasúti iparvágány építése, ezáltal kiemelkedett a hasonló létesítmények közül. Tehát érdemes volt ide építeni a nagy finomítót.

– *Kik voltak a nagy beruházás elindítói, és mi lett a munka eredménye?*

– Első helyen Diner Istvánt kell említenem, aki eredetileg Anarcson volt földbirtokos, ám később Kisvárdra gazdasági-társadalmi életének vezéralakja lett.



Diner István, a gyáralapító. Fotó: Várda Drink Rt.

Fiatalon részt vett a kisvárdai Közgazdasági Népbank megalapításában, amelynek csaknem két évtizedig volt vezérigazgatója. Húsz gazdatársával létrehozta a Szabolcsi Gazdák Szeszfinomító Szövetkezetet, s annak kezdeményezőjeként és főbb részvényeseként különböző vezető posztokra is megválasztották, hosszabb ideig a vezérigazgatói teendőket is ellátta. Ez a cég a mai Várda Drink Rt. elődje. Kimondottan korszerű céget köszönhetünk Diner Istvánnak és közvetlen vezetőtársainak, dr. György Ferenc ügyvédnek és Kun Samu nagykereskedőnek. Az akkori időszak élenjáró műszaki berendezéseit telepítették Kisvárdára, Diner István mindemelllett példamutatóan gondoskodott az alkalmazottakról, fizikai dolgozókról. A helyi politikai életbe képviselő-testületi-tagként kapcsolódott be, s nemcsak műveltsége, tájékozottsága révén volt jelentős szereplő, hanem legtöbb adót fizető polgárként is. A sors kegyetlensége, hogy e kiváló személyiség a vészidőszakban hányatott sorsú emberként élte napjait, s szerencsésnek mondhatta magát, hogy legalább életét meg tudta menteni. A város tisztelettel őrzi emlékét: 2000-ben utcát neveztek el róla, amit annak idején én kezdeményeztem.

– *Több nagy megrázkódtatás érte a vállalkozást: a gazdasági válság, a második világháború, majd az új hatalom berendezkedése. Mit jelentett ez a kisvárdai szesziparnak?*

– A gazdasági válság 1929-ben megtörte az addig egyenletes fejlődést, amit később is nehezen tudott kiheverni a vállalkozás. A vezetők legközelebb 1935-ben tudtak beszámolni fellendülésről, és két évvel később tudták befejezni a korábban félbemaradt fejlesztéseket. Az ágazat legkorszerűbb, energiatakarékosan működő üzeme lett a kisvárdai. Csak egy „apróság”: már akkor belső telefonhálózat kötötte össze a munkahelyeket. A termelést jellemző adat: 1937-ben a szövetkezet tagjai ötvenezer hektoliter nyersszeszt szállítottak a telepre, amikből a legmagasabb igényeket is kielégítő, jó minőségű finomszeszt állítottak elő. A háború előszele hamarosan elérte a vállalkozást. A zsidótörvények miatt gazdát és vezetőséget cserélt a Szeszfinomító, amelyet 1942-ben hadiüzemmé nyilvánították, vezetésére katonai parancsnokot neveztek ki. A gyár szinte a csodával határos módon túlélte a világegést, voltak ugyanis dolgozói, akik életüket kockáztatva megmentették a németek általi felrobbantástól. A termelés újraindítása 1946-ban kezdődött.

– *A háború után az új alapokon is megvetette lábát a vállalkozás, amely több névváltozás és átalakítás után 1971-től Kisvárdai Szeszipari Vállalat néven működött és a kor lehetőségeinek megfelelő eredményeket ért el. Melyeket emelné ki ebből az időből?*

– Kisvárdá az ágazat egyfajta szakmai-műszaki központja lett, tizenhét szeszgyár berendezéseit javították itt. Jelentős esemény volt, hogy a hazai alapanyag mellett megkezdtek a Szovjetunióból behozott szesz feldolgozását, az ehhez kapcsolódó beruházások révén Kisvárdá az importszesz készletezőjévé és elosztójává vált. 1970-ben megkezdődött az almavodka gyártása, amiből 1970-ben már több mint egymillió palackot értékesítettek. Ugyanekkortól palackoztak különböző italokat, üdítőket is. A '68-as „új gazdasági mechanizmus” hatására kezdődött meg a vállalatirányítási rendszerek korszerűsítése. Kisvárdához szervezetenként hozzákapcsolták a demecseri keményítőgyárat, a miskolci likörgyárat, a debreceni, sárospataki kereskedelmi telepeket, valamint a vásárosnaményi bor- és gyümölcseszszőzdet. Nagy, modern vállalat lehe-

tősege bontakozott ki. Mindez újabb szervezeti átalakításokkal, egyben folyamatos és jelentős gyártmányfejlesztéssel járt. Ebből az időszakból kiemelném Hegedűs Ferenc érdemeit, aki 1957-től 1986-ig volt vállalatunk igazgatója, és nyugdíjasként likőr-mesteri múltját, italgyártásban szerzett óriási tapasztalatát kamatoztatva még évekig segített a termékfejlesztésben, oktatta a fiatal szakembereket.

– *A rendszerváltás ismét új helyzetet teremtett, s ekkor ön már ereje teljében, több éve felelős poszton dolgozott a cégnél. Milyen körülmények között zajlott az átalakulás, a privatizáció?*

– Nem volt egyszerű. Hamarosan megszűnt a szovjet export, a vállalati szervezeten belül kivált az önállósuló miskolci és a demecseri gyár, váratlan igazgatóváltás történt, aggasztóvá vált a pénzügyi helyzet. Viszont szerencsére ekkor is születtek sikeres új termékek, sőt díjakat nyertünk a Kiváló Áruk Fórumán és az OMÉK-on. Küzdelmes időszak volt, amit tetézett a részvénytársasággá átalakulás. Az alapítás 75 éves jubileumát azonban már felívelő körülmények között élte meg az immár Várda Drink Rt. néven működő cég.

– *Melyek voltak a legemlékezetesebb események ebben az időben?*

– A termékfejlesztésben előtérbe kerültek a minőségi italok, a termelésben pedig a folyamat minőségbiztosítása, a gyártás minden fázisának dokumentálható nyomon követése. Szembesültünk a marketing fontosságával, hiszen a piacon kellett helyállni – szemben a korábbi tervutasításos rendszerrel, amikor a főhatóság írta elő, hogy miből mennyit kell gyártani. Sokat küszködtünk az üdítőital-piacon, hiszen mi korábban szesziparosok voltunk. Úgy tűnt, meg tudunk kapaszkodni a saját kútból nyert Mistrallal az ásványvizek piacán. Ebben az időben arra is jutott idő, energia, hogy földolgozzuk a cég 75 évének történetét, amit egy szép könyvben meg is jelentettünk.

– *Abban az időben főleg a kisvárdai termékek dizájnja változott kedvezően, nagyon szép üvegekkel, címkéikkel rukkoltak elő, a Szatmári Szilvapálinka porcelánkulacsban igitási szakmai szenzáció volt. Ezek hogyan születtek?*



Szabolcsi Alm pálinka



MISTRAL ásványvíz



Szatmári Szilvapálinka

– Akkorra kialakult egy jó szakembergárda, sok fiatallal. De én is hozzátettem a magamét, hiszen – mint már szó volt róla – szeretek utazni. És nem az egzotikus tájakra mentem, hanem a hazai gyárakba, vásárokra, a nagy italos hagyományokkal rendelkező országokba és nyitva tartottam a szemem. Kiderült, hogy az italaink elég jók, de a megjelenésük nemzetközi szinten nem versenyképes. Ráadásul itthon sem az üvegyipar, sem a nyomdaipar nem volt felkészülve a kihívásokra. Szerencsére Olaszországban jó segítőkre, később partnerekre találtam, több palackunkat, címkénket ott tervezték és részben ott gyártották. Formatervezési díjakat nyertünk ezekkel. A legemlékezetesebb a Mistral ásványvíz, a Szabolcsi Almapálinka, a porcelánkulacsos Szatmári Szilvapálinka.

– *Most – hivatalosan nyugdíjasként – milyen tervek foglalkoztatják?*

– Nem akarok abba a hibába esni, mint sok elsőszámú vezető, csúcsmenedzser, hogy nem tud időben leállni, átadni helyét a fiataloknak, és képtelen élvezni idősebb korát, az – úgymond – megérdemelt pihenést. Nem álltam le teljesen, de nincs megfelelési kényszer. Ha felkérnek egyetemi előadásokra, szívesen megosztom tapasztalataimat a fiatalokkal. Ha szakmai tanácsadásra kérnek fel, azt inkább baráti beszélgetések keretében teszem. Közéleg a Várda Drink Rt. alapításának 100. évfordulója, segítem teljesebbé tenni az jubileum, a megemlékezés előkészítését. Szerencsére a mai szlovák tulajdonos ápolja a cég hagyományait. Mindezek mellett, ha marad időm, és vigyázok, hogy maradjon, járom az országot. Barátaimmal és természetesen feleségemmel – aki 1975 óta odaadó, hű társként segíti, és viseli el az én pálinkás utamat – gyakran kirándulunk.

– *Befejezésül a rendszerváltás időszakához szeretnék visszatérni. Annak idején úgy tudtuk, hogy a Kisvárdai Szeszipari Vállalat erős szálakkal kötődik a Szovjetunióhoz: exportja és importja egyaránt. Hogyan vészelték át a nagy változások időszakát, amibe sokan belebuktak?*

– Meglehetően problémamentesen, pedig okozott néhány álmatlan éjszakát. Ugyanis száz tonnák jöttek-mentek vagonszámra – és ez alkoholból elég sok... –, de fogalmunk sem volt, hogy konkrétan honnan és hová. Főként a beérkező nyersszesz sorsa volt számunkra létfontosságú, anélkül csak néhány napig tudtunk volna működni. Partnerünk államközi szerződés alapján „a” Szovjetunió volt, de az éppen akkor élte a felbomlás időszakát. Ezért aztán elkezdtünk kutakodni a részletekről. Nem volt egyszerű megtudnunk, hogy valódi partnerünk egy kombinát a Volga-menti nagyvárosban, Gorkijban – ma Nyizsnyij Novgorod. El is bizonytalanodtunk, hiszen azt tudtuk, hogy a szovjet időszakban zárt város volt, oda a helybelieken kívül senkinek nem lehetett bemenni, külföldieknek különösen nem. Azért megpróbáltuk felvenni a kapcsolatot a gyár vezetésével. Meglehetően hamar választ kaptunk: meglátogathatjuk őket. A főmérnökkel utaztunk, mindenféle vegyes érzelmekkel. Amikor a repülőtérrel megérkeztünk a helyszínre, földbe gyökerezett a lábunk: olyan hatalmas gyár volt, szinte egy önálló nagyváros, hogy nem láttuk a határait. A lényeg, hogy a vezetők barátságosak voltak, nem érzékeltették az óriási nagyságrendbeli különbségeket, érdemben beszélhettünk a minőségi igényeinkről és egy picit az árból is engedtek. De volt egy feltételük: cseréljünk évente egy vagy két tíz-húsz fős dolgozói csoportot

kéthetes üdülésre. Erre nem voltunk felkészülve, de tekintettel „az üzlet” számunkra meghatározó méreteire, belementünk. Hamar érkezett a meghívás is. Gondban voltunk, akar-e tőlünk egyáltalán valaki Szibéria közelébe menni... Kipróbált, bátor emberekből állítottuk össze a csoportot, majd izgalommal vártuk vissza. Fülíg ért a szájuk; olyan gazdag vendéglátásban és programban részesültek, amelyet el sem tudunk képzelni. Amiatt voltunk zavarban, hogyan tudjuk viszonzni. A szállítások is zavartalanul folytatódtak, kár, hogy az átalakulás eufóriája hamar véget ért ...

NÉVJEGY

SZILÁGYI LÁSZLÓ (Kisvárdai, 1950. január 14.) **Középiskola:** Zalka Máté Gépipari Technikum, Miskolc (1968) **Diploma:** Nehézipari Műszaki Egyetem, Miskolc (1974) Életút, **főbb munkahelyek:** gyakornok mezőgazdasági nagyüzemekben, majd a Kisvárdai Szeszipari Vállalatnál műszaki előadó, osztályvezető, főmérnök, vezérigazgató (1977–2004), vállalkozóként tanácsadó (2004–2008) **Kitüntetések, elismerések:** Kabay János díj (MTESZ, 1998) Pro Comitatu (A Megyéért) Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Közgyűlés, 1999, Osztrovszky-díj (Magyar Élelmészipari Tudományos Egyesület, 2003), MÚOSZ Gazdasági díj (a médiával kialakított mintaszerű kapcsolatért; Magyar Újságírók Országos Szövetsége, 2004), Pálinka Életműdíj (Pálinka Nemzeti Tanács, 2017) Magyar Arany Érdemkereszt polgári tagozat (állami kitüntetés, 2018). **Család:** felesége Szilágyiné Gajdos Éva gépészmérnök, építészmérnök.