

Magánfőzés – magánfőző

Párlat: magánfőzés keretében előállított alkoholtermék (Gyümölcspárlat, törkölypárlat, seprőpárlat és borpárlat) [Minden pálinka párlat, de nem minden párlat pálinka!]

Magánfőzés:

a párlatnak a magánfőző lakhelyén vagy gyümölcsöse helyén használható, legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított, saját maga által - *vagy akár több tulajdonostárssal együtt* - tulajdonolt desztilláló berendezésen, a magánfőző által végzett előállítása.

Magánfőző:

az a 18. életévét betöltött (*jog és cselekvőképes*), *gyümölcsstermesztő személy, aki tulajdonában álló gyümölcsrel, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlat készítésre alkalmas desztilláló berendezéssel rendelkezik egymaga, vagy akár több tulajdonostárssal együtt.

*gyümölcsstermesztő személy: az a természetes személy, aki gyümölcsstermő területtel rendelkezik;

- A magánfőző tárgyévben legfeljebb **86 liter párlatot állíthat elő**, amely mennyiség adómentes.
- Egy tárgyévben belül a magánszemély vagy bérfőzetőként vagy magánfőzőként jogosult párlatot előállíttatni vagy előállítani, és egy háztartáson belül vagy csak bérfőzetőként vagy csak magánfőzőként lehet előállíttatni vagy előállítani párlatot.
- Ha egy háztartásban több bérfőzető vagy több magánfőző él, az éves kedvezményes adómértékű mennyiségi korlátok szempontjából az általuk főzetett vagy főzött mennyiségek egybeszámítandók.
- A magánfőzött párlat kizárólag a magánfőző, családtagjai vagy vendégei által fogyasztható el, feltéve, hogy értékesítésre nem kerül sor. A magánfőzött párlat kizárólag adóraktár részére értékesíthető.

A magánfőzőre vonatkozó szabályok – leegyszerűsítve

- 1/ Betöltött 18. életév, jog és cselekvőképes állapot
- 2/ Gyümölcsstermő területtel, tulajdonában álló gyümölcsrel, gyümölcsből származó alapanyaggal rendelkezik
- 3/ Maximum 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított, saját maga által - vagy akár több tulajdonostárssal együtt - tulajdonolt desztilláló berendezése van (több berendezése is lehet)
- 4/ A tulajdonába került desztilláló berendezést - *a tulajdonszerzést követő* - 15 napon belül bejelenti a helyi önkormányzati adóhatóságnál
- 5/ A NAV-tól kapott nyilvántartásba vételi határozat alapján - a J49-es nyomtatvány kitöltésével - bejelenti az adott évben főzni kívánt párlat mennyiségét – ... hogy származási igazolás kapjon
- 6/ A magánfőzött párlat kizárólag a magánfőző, családtagjai vagy vendégei által fogyasztható el, sem értékesíteni, sem elajándékozni nem szabad.
- 7/ Magánfőző párlat előállítást csak önmaga számára végezhet – más cefrójét nem főzheti le.

A pálinka „definíciója” – mit nevezhetünk pálinkának, milyen elvárásoknak és feltételeknek kell megfelelnie a párlatnak, hogy pálinkának nevezhessük ➤ itt olvashatsz róla részletesen:

<https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2022/06/PALINKA-mit-is-nevezhetunk-annak.pdf>

A desztilláló berendezés bejelentéséről itt olvashatsz részletesen:

<https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2021/03/Fozotulajdonos-10-oldal-1.pdf>

A párlat értékesítésről itt olvashatsz részletesebben:

<https://kukolla.hu/wp-content/uploads/2021/02/Torvenyi-hatter-PARLAT-ERTEKESITES.pdf>

... további részletek:

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1600068.tv>

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