

**Nem úgy van most, mint  
volt régen ...**



**Kronológia – a „zugpálinkafőzéstől”  
a magánfőzött párlat készítéséig**

## **Prológ**

Az emberi társadalom legősibb italának tekinthető égetett szeszes italokat - ezek között a pálinkát -, a világ minden pontján készítik és fogyasztják, más-más alapanyagokból és eljárásokkal. Sokszínűségét az eltérő földrajzi adottságok, éghajlati viszonyok és társadalmi, kulturális szokások adják. A legízesebbek közé tartoznak a Kárpát-medencében gyümölcsből készült párlatok, melyek zamata egyedülálló az egész világon.

### **A zugpálinkafőzés kialakulásának előzményei**

A pálinkafőzés részben értékmentés, részben értékteremtés, ezért szinte mindenkor igyekeztek az emberek a hullott vagy felesleges gyümölcsből, a borkészítés mellékanyagából (borseprő, törköly) pálinkát készíteni, s ezt a tevékenységet a mindenkori hatalom igyekezett korlátozni vagy a maga számára fenntartani.

A középkorban a pálinkafőzés terén a földesuraknak, a városoknak előjogaik voltak; hatáskörükben korlátozták, adóztatták ezt a tevékenységet. Olykor a király is kiadott korlátozó rendeletet. A XX. század elejéig pálinkát falun vagy városban a helyi szabályok figyelembevételével bárki főzhetett. Ameddig a szeszfőzést az egyének szabadon gyakorolhatták, nem is lehetett szó a mai értelemben vett zugfőzésről.

Az első központi pálinkaszabályozás 1836-ban született meg. A törvény kimondta, hogy a jobbágy gabona kivételével mindenből főzhet pálinkát, de mivel a főzetési jog a földesúré, évenként két forint üstpénzt volt köteles fizetni. A pálinka felhasználását nem korlátozta a törvény. Saját szükségletre és eladásra egyaránt lehetett főzni. Mint látható, ez a törvény a korábbi földesúri előjog gyakorlatot emelte a központi szabályozás szintjére. Akik nem tudták/akarták megfizetni az üstpénzt – ők voltak az első „zugfőzők”.<sup>1</sup>

### **A törvényi szigorítások következménye a „zugfőzdék” számának növekedése**

Az ésszerűtlenül korlátozó, a hagyományokat, az emberek értékmentő, értékteremtő mentalitását figyelembe nem vevő rendelkezések mindig a feketegazdaságnak kedveznek. A világ országaiban az alkohol-előállítás kiépülésével megváltozott a szabályozás is. Így volt ez Magyarországon 1920 után is, ugyanis az 1920. évi IV. törvény az addig szabadon gyakorolt házi főzést megtiltotta, csak az intézményesített községi főzdékben engedélyezte. Elhagyták a pálinkafőző kunyhókat, véget ért a hagyományos

---

<sup>1</sup> Balázs 1998, 28-39. p.

kisüstös korszak, az ellenőrzött községi főzdek mellett megjelent és kivirágzott a fekete- vagy zugfőzés.

Zugpálinkafőzéssel a mai Magyarország minden területén lehetett találkozni. A gyakorlatot sarkallja az ősi népi törvény, hogy ne vesszen kárba a hullott gyümölcs, illetve az is, hogy az ember nem dob ki olyanért pénzt, amit saját maga olcsóbban tud előállítani, még akkor is, ha az jogellenes. A kelet-közép-európai történelemben végigsöprő elszegényedési, illetve „hiánykorszakok” idején a nép körében mindig lábra kapott a zugfőzés, így volt ez a két világháború között.

Az „1938. évi XXX. törvénycikk a szeszegyedáruságról” alapjaiban változtatta meg a szesz (pálinka) előállítás magyarországi helyzetét. Ettől az időtől Magyarországon „A szesz (etilalkohol tartalmú anyag) előállítása, finomítása, víztelenítése, külföldről való behozatala és értékesítése felett kizárólag az állam rendelkezik (szeszegyedáruság)” – állami monopóliummá lett a szeszgyártás.<sup>2</sup>

Magyarországon a zugfőzés társadalmi méretűnek volt tekinthető a II. világháború után is, különösen az 1960-as évektől vált számottevővé - köszönhetően az 1952-ben bevezetett „feles főzést” engedélyező rendelet 1965-ben történő módosításának, illetve 1972-ben történő megszüntetésének - és csak fokozódott egészen a magánfőzés engedélyezéséig, noha a bérfőzetés mindenki számára nyitva álló, legális lehetőség volt. A törvény kijátszását a népi értékítélet sem tartotta bűnnek, csak akkor ítélték el, ha a termelés már kimondottan a meggazdagodást szolgálta.<sup>3</sup>

Az 1990-ben - a „rendszerátalakítás” keretében - lezajlott politikai és gazdasági változások 20 évig érintetlenül hagyták az „otthoni pálinkafőzés” témakörét, de a helyzet ezen a fronton is megérett a változtatásokra, különösen azoknak az eseményeknek a tükrében, melyeket - igaz, csak utólag - értékelhetünk akár úgy is, mint a magánfőzés lehetősége megteremtésének előjeleit:

1. Elsőként a Magyar Élelmiszerkönyv a Codex Alimentarius Hungaricus 3. kiadásának 2002. július 1-én történő hatályba lépését kell megemlíteni, ugyanis ennek a dokumentumnak a *szesz italokról szóló mellékletében* került először leírásra, hogy: „A párlat kifejezést helyettesítheti a „pálinka” név, de csak kizárólag a Magyarországon előállított szesz italok megnevezésében.”

---

<sup>2</sup> A pálinka történelme <https://www.palinkanemzetitanacs.hu/a-palinka-tortenelme/>

<sup>3</sup> A pálinkafőzés története <https://palinkaabc.hu/palinka/a-palinkafozes-tortenete/>

Ez a dátum, ez a momentum az újkori - a modern - pálinka (újjá) születésének dátuma.

Ez a dátum és esemény mérföldkő a hazai „pálinkászatban”, mert ha ez ott és akkor nem történik meg, akkor ma nem beszélhetnénk pálinkáról.

Mi, hálátlan utókor nem adjuk meg a kellő tiszteletet, megbecsülést és rangot ennek a dátumnak és ennek a momentumnak.

2. A másik esemény, amiről szólni kell hazánk 2004. május 1-i EU-hoz történő csatlakozása, ugyanis a csatlakozást megelőző jogharmonizációs tárgyalások során a magyar tárgyaló delegáció épp az előbb tárgyaltak következtében el tudta érni, hogy a pálinka uniós oltalom alatt álló földrajzi árujelzés legyen.
3. A 2000-es évektől rohamléptekben fejlődött a pálinkakultúra Magyarországon, melynek következtében 2008-ban már önálló törvényt - a csak „pálinkatörvénynek” emlegetett - 2008. évi LXXIII-as törvényt fogadta el a magyar országgyűlés, amely a pálinka, a törkölypálinka és a Pálinka Nemzeti Tanács jogállását szabályozta a 110/2008. EK rendelet alapján. E rendelet életbe lépése után (2008. május 20.) a pálinka és törkölypálinka nevet az EU-ban csak Magyarország használhatja. A „pálinkatörvény” tovább pontosította és finomította azt a kritériumrendszert, amelynek meg kell felelnie egy gyümölcspárlatnak, vagy törkölypárlatnak ahhoz, hogy pálinkának, vagy törkölypálinkának nevezhessük.

#### **Ezek a kritériumok az alábbiak:**

1. Pálinkának csak az olyan gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is - készítettek, és amelynek cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.
2. Törkölypálinkának csak az olyan törkölypárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készítettek, és amelynek cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A kiejert szőlőtörkölyhöz 100 kilogrammonként legfeljebb 25 kg borseprő is adható, de a borseprőből származó alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholmennyiségének 35%-át.

3. A törkölypálinka készítése során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel.
4. A pálinkát és a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem, és alkohol sem adható hozzá.
5. Minden egyes lepárlás 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történik, minimális alkoholtartalma 37,5 % (V/V).
6. Neve kizárólag pálinka alakban írható.
7. A „pálinka” elnevezést kizárólag Magyarország használhatja.  
[Ausztria négy tartományában (Alsó-Ausztria, Burgenland, Stájerország, illetve Bécs) előállított barackpárlatok esetében szintén engedélyezett a „Barack palinka” elnevezés használata.]<sup>4</sup>

2010-ben a Fidesz választási programjában és a kormányprogram akciótervében is szerepelt a szabad, otthoni gyümölcspárlat-előállítás (magánfőzés) lehetőségének megteremtése.

A Fidesz megnyerte a választásokat és a Magyar Közlöny 2010. augusztus 13-ai (pénteki) számában meg is jelent a 2010. évi XC. törvény VIII. fejezet: A jövedéki adóról és jövedéki termékek forgalmának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény módosítása (MK 132/2010.08.13. péntek, Hatályos: 2010. szeptember. 27.). Ez a törvénymódosítás szeptember 27-től lehetővé tette a szabad, otthoni gyümölcspárlat előállítást, a magánfőzést.<sup>5</sup>

### **Ez a törvénymódosítás új fogalmakat vezetett be:**

**Párlat:** magánfőzés keretében előállított alkoholtermék

...a liberalizálás szándéka mellett a jogalkotók megpróbálták törekedni arra, hogy a pálinka méltó megítélése ne sérüljön a magánfőzésből származó, egyes esetekben gyengébb minőségű termékek megjelenése miatt, ezért az így előállított termékekre kizárólag a párlat megnevezés használható - a pálinka nem!

---

<sup>4</sup> 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról  
<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800073.tv>

<sup>5</sup> 2010. évi XC. törvény egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról  
<https://magyarkozlony.hu/dokumentumok/4af2a61ae75d718dd3b1d1137331a07cfccf1c97/megtekintes>

[A párlat fogalmának bevezetésére azért volt szükség, mert a magyar állam (az Európai Unió eredetvédelmi szabályozásával összhangban) a pálinka név használatát csak a kereskedelmi főzdekben előállított gyümölcspárlatok elnevezésére engedélyezte.]

**Magánfőzés:** a párlatnak a magánfőző lakhelyén vagy gyümölcsöse helyén használható, legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított desztilláló berendezésen a magánfőző által végzett előállítása

**Magánfőző:** a 18. életévét betöltött természetes személy, aki saját tulajdonú gyümölcsből származó alapanyagból saját tulajdonú desztilláló berendezésen állít elő párlatot

A törvénymódosítás szerint 2010. szeptember 27-től háztartásonként egy 18 év feletti magánszemély jogosult volt évente 86 liter 50 fokos párlat adómentes lepárlására, mely párlat csak a háztartás tagjainak vagy vendégeinek saját fogyasztására szolgálhatott, sem eladni, sem elajándékozni nem lehetett azt. Egy kikötés volt, hogy a lepárló készülék üstjének térfogata nem haladhatta meg a száz litert, viszont a tulajdonolható lepárló készülékek darabszámát [nem tudni miért] nem korlátozta a törvény.

Ez a szabályozás abszolút „megengedő” volt az EU-ban általánosan érvényes szabályozáshoz képest. Ennek következtében a magánfőzés lehetőségének megengedése és annak „sajátos szabályozása” miatt a magyar kormány és az EU között jogvita keletkezett, ezért:

- 2010. szeptember 28-án az EU Bizottság tájékoztatást kérő levelet írt a magyar kormánynak
- 2013. március 11-én keresetlevelet nyújtottak be az EU Bírósághoz
- a 2014. április 10-i ítélet alapján meg kellett szüntetni az adómentességet, max. 50%-os adókedvezmény volt adható a bérfőzetett gyümölcspárlatok előállításához

Az EU Bíróság döntésének alapján meg kellett változtatni a magánfőzés szabályozását, így 2015. január 1-től módosítani kellett a jövedéki törvényt, illetve az önkormányzati adóhatóság is bevonásra került a magánfőzés feltételrendszerének szabályozásába:

- desztillálóberendezés bejelentése az illetékes önkormányzat adócsoportjánál Zala megyében, (de országosan is) az én desztilláló berendezésem volt az első, amely bejelentésre került: 2015. január 5-én, 9 órakor már kezemben volt az önkormányzat adócsoportjának igazolása a bejelentés nyilvántartásba vételéről.

Abban is jelentős a szerepet vállaltam, hogy Zala megyében - országos viszonylatban is - kiemelkedően sok desztilláló berendezés került bejelentésre.

- 1.000 Ft átalányadó fizetési kötelezettség a 2015-ben főzött párlat után, 2016. január 15-ig
- a bérfőzés adómértékének visszaállítása (1.670 Ft/liter)

2015 februárjában az EU Bizottság újabb kötelezettségzegési eljárást indított Magyarország ellen a magánfőzés új szabályozása miatt. A tárgyalások során a magyar kormány kötelezettséget vállalt arra, hogy az új szabályozásban mindenben megfeleljen az EU Bíróság ítéletében foglaltaknak, azaz pontosan meghatározza, hogy ki a magánfőző, ki állíthat elő gyümölcspárlatot lakóhelye, illetve gyümölcsöse helyén.

#### **A fentiek alapján 2016. január 1-től így változott a magánfőzés szabályozása:**

- magánfőző: az a 18. életévét betöltött (jog- és cselekvőképes) gyümölcsstermesztő személy<sup>6</sup>, aki tulajdonában álló gyümölcscsel, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlatkészítésre alkalmas, legfeljebb 100 liter űrtartalmú desztilláló berendezéssel rendelkezik egymaga, vagy akár több tulajdonostárssal együtt
- desztillálóberendezés bejelentése a lakóhely szerinti önkormányzatnál
- párlat-előállítás előtt a lakóhely szerint illetékes vámhatóságtól ún. párlat adójegyet kellett igényelni, az árát előre be kellett fizetni:  
1 db párlat adójegy 700 Ft, amely 1 liter, 42 tf%-os párlat előállítására jogosított

#### **Bővebben a párlat adójegyről**

- nem azonos a zárjeggyel (sem formailag, sem tartalmilag)
- igényelni a NAV-tól lehetett: írásban v. elektronikusan (ügyfélkapun)
- első igénylés esetén min. 5 db-ot kellett igényelni és befizetni  $5 \times 700 = 3.500$  Ft-ot, előre!!
- maximum 86 db-ot lehetett vásárolni  
[aki nem akart párlatot főzni 2016-ban, annak nem kellett vásárolnia]
- a magánfőzött párlat eredetét, adózottságát igazolja a párlat adójegy => meg kellett őrizni!!

---

<sup>6</sup> az a 18. évét betöltött (jog- és cselekvőképes) természetes személy, aki gyümölcsstermő területtel rendelkezik

### **Egyéb kötelezettségek**

- a 2016. január 1. előtt jogszerűen főzött párlatokra nem kellett igényelni
- a 2015. évben főzött párlatok után 2016. január 15-ig 1.000 Ft átalányadót be kellett fizetni az önkormányzati adóhatóságnál

### **Változások a hatóságok feladatköreiben**

- Önkormányzati adóhatóság
  - regisztrálja a bejelentés alapján a magánfőzőket, desztilláló berendezést
  - ellenőrzi a magánfőzés szabályainak betartását
    - felszólít elmulasztott kötelezettség 15 napon belüli pótlására
    - [bejelentés, párlat adójegy nélküli főzés, valótlan adat pl. az üstről]
  - jövedéki bírságot szabhat ki
  - párlatot, főzőberendezést foglalhat le, kobozhat el
  - együttműködik a NAV-val
    - adatszolgáltatást nyújt a regisztrációról
    - szakvéleményt kérhet (pl. desztilláló berendezés megfeleléséről)
    - elkobzott terméket átadja
    - értesíti szabálytalanság észleléséről
- Nemzeti Adó- és Vámhivatal vámhatósága
  - regisztrált magánfőzőknek párlat adójegyet ad ki
  - ellenőrzi a jövedéki termék előállítását
  - eljár és szankcionál jogsértő párlat előállításakor  
(pl.: 100 liternél nagyobb üst, nincs bejelentve, nem gyümölcstermesztő személy)
  - együttműködik az önkormányzattal
    - értesíti a kiadott párlat adójegyről, azok mennyiségéről
    - szakvéleményt ad jogszabályi megfelelésről

### **Egyéb fontos tudnivalók**

- Jogforrások
  - Jöv.adóról és a jöv.termékek forg.különös szab. sz. 2003. CXXVII.törv.
  - Jövedéki törvény végrehajtásáról szóló 8/2004. (III.10.) rendelet



- Információs források
  - NAV honlap – Jövedéki szakterület (NAV\_J27)
  - NAV Központi Hivatal Jövedéki Főosztály
- Önkormányzatok tájékoztatói, hirdetései
- Média

Nem álltak le a jogi egyeztetések a magyar állam és az EU között, melynek az lett az eredménye, hogy nemcsak Magyarországon, de - szabályozott keretek között - az EU tagállamaiban is engedélyezetté vált az otthoni párlat-előállítás. Ennek következtében 2021-től újra változtak a magánfőzés szabályai.

A lényegi változások az alábbiak:

- adómentes lett a magánfőzés
- származási igazolást kell igényelni a magánfőzés megkezdése előtt
- mivel adómentes a párlat-előállítás, ezért nincs meghatározva a főzhető párlat szeszfoka

**2021. január 1-től az alábbi előírásoknak és feltételeknek kell megfelelnie annak, aki magánfőzés keretében kíván párlatot előállítani:**

- adómentes évi 86 liter párlat előállítása háztartásonként, saját fogyasztásra
- „származási igazolás”-t kell igényelni a főzés megkezdése előtt a NAV-tól [NAV\_ J49 nyomtatványon]
- nincs megkötés a főzött párlat alkohol fokára
- gyümölcstermő területtel kell rendelkeznie a magánfőzőnek
- a lepárló berendezés bejelentési kötelezettsége továbbra is fennáll
- továbbra is max. 100 liter űrtartalmú üstben lehet főzni
- továbbra sem lehet eladni vagy elajándékozni a magánfőzött párlatot
- csak saját cefre főzhető le - másét lefőzni tilos!
- tárgyévben és háztartásonként vagy magánfőzőként, vagy bérfőzetőként lehet párlatot előállítani/előállíttatni

Fontos megjegyezni, hogy 2021. január 1. óta Magyarországon alkalmazandó szabályozás alapja „az alkohol és az alkoholtartalmú italok jövedéki adója szerkezetének összehangolásáról szóló 92/83/EGK irányelv módosításáról” rendelkező „a Tanács (EU) 2020/1151 irányelve (2020. július 29.)” lenne, amit az EU tagállamok közül Magyarország „sajátosan alkalmazott”:

*„A tagállamok – azon feltételek alapján, amelyeket e bekezdés egyértelmű alkalmazásának biztosítására határoznak meg – jövedékiadó-mentességet vagy kedvezményes adómértékeket alkalmazhatnak magánszemély, annak családtagjai vagy vendégei által elfogyasztott etil-alkoholra, feltéve, hogy eladásra nem kerül sor, amennyiben azt: magánszemély állítja elő az érintett tagállam illetékes hatóságainál nyilvántartásba vett egyszerű, kis méretű desztillálóberendezés használatával a jogszerű használatában lévő földterületen termesztett, saját tulajdonát képező és általa biztosított gyümölcsből;”*

*„A tagállamok a mentességet vagy kedvezményes adómértéket évenként és előállítató gyümölcsstermesztő háztartásonként legfeljebb 50 liter gyümölcsszesz vonatkozásában alkalmazhatják”<sup>7</sup>*

Ezek alapján a magánfőzött párlat értékesítése tilos, még adóraktár számára is.

Egy magánszemély állíthatja elő egy lepárló-berendezéssel, és nem többen birtokolhatnak egy berendezést.

A magánfőző kizárólag a saját maga által megtermelt gyümölcsöt főzheti le.

A mennyiség legfeljebb 50 liter évente, nem 86 liter.

Várhatóan az EU-irányelv hibás végrehajtása miatt az EU Bizottság kötelezettségszegési eljárást fog indítani Magyarországgal szemben, melynek végén, a jogharmonizáció kötelező végrehajtása mellett, visszaesőként még bírsággal is számolnunk kell.

2010-től vált engedélyezetté a magánfőzés, én pedig 2011 januárjától járom jobbra Zala, kisebb mértékben Veszprém, Vas és Somogy megye falvait, városait és tartok előadásokat a magánfőzéssel kapcsolatos tudnivalókról, mert akkoriban még csak sejtettem, ma már biztosan tudom, hogy - sokak esetében - ami a leginkább hiányzik a magánfőzésből az a tudás. Ennek érdekében először egy „(házi) Pálinkafőzési kiskaté” című kiadványt állítottunk össze a barátaim segítségével, majd ennek alapján egy weblapot készítettünk, amely a kukolla.hu címen érhető el. Ezen a weblapon végigvesszük az otthoni párlatkészítés folyamatát, a gyümölcsválasztástól a cefrézésen és a lepárláson át egészen a kész párlat hígításáig. Minden technológiai lépéshez készítettünk egy maximum A/4 méretű összefoglalót a legfontosabb tudnivalókról, tapasztalatokról.

---

<sup>7</sup> A Tanács (EU) 2020/1151 irányelve (2020. július 29.) az alkohol és az alkoholtartalmú italok jövedéki adója szerkezetének összehangolásáról szóló 92/83/EGK irányelv módosításáról  
<https://jogkodex.hu/doc/9829455>

... hogy mi az a kukolla? Eleink a portától elkülönülten, az úgynevezett pálinkakunyhókban, rézüstben főzték a pálinkát. Ezek a pálinkakunyhók tájegységenként eltérőek voltak, ezeknek egy fajtája a zalaegerszegi Göcseji Falumúzeumban kiállítva ma is megtekinthető. A Balaton-felvidéken már a 17-18. századtól a pálinkafőző kunyhókat kukollának hívták, majd az örökükbe lépett falusi pálinkafőzdeknek is ez maradt a neve. Amikor elkezdtem otthon párlatkészítéssel foglalkozni, tudtam, hogy valamikor - valami módon egyszer majd emléket akarok állítani ennek a kifejezésnek, de még nem tudtam, hogy hogyan. Majd 2020-ban, amikor a weboldalt készítettük, akkor jött el az ideje annak, hogy ez a weboldal vigye tovább a kukolla nevet.

Egy ilyen weblap nagy segítség tud lenni, de ez egy statikus segítség, az élet viszont dinamikus, napról napra változik. Naponta merülnek fel megválaszolandó kérdések, megoldandó problémák, ezért barátaimmal létrehoztunk egy otthoni párlatkészítéssel foglalkozó tematikus facebook csoportot is: „ház[táj]i PÁLINKAFŐZŐK KLUBJA – kukolla.hu” címen. Ebbe a facebook csoportba naponta töltünk fel képeket, videókat és tárgyaljuk ki a magánfőzés épp aktuális kérdéseit. A csoport létszáma mára már meghaladta az 5000 főt.

Összefoglalásként szeretnék abbéli reményemnek hangot adni, hogy Magyarország a magánfőzés jogbiztonságának megteremtésében továbbra is előre megy és nem hátra, mely reményemet leginkább Arany János Magányban című versének utolsó versszaka táplálja, mely szerint:

És vissza nem foly az időnek árja,

Előre duzzad, feltarthatatlanul;

Csak szélein marad veszteg hínárja,

S partján a holt-víz hátra kanyarul.

Bízvást!... mi benn vagyunk a fősodorban:

Veszhet közülünk még talán nem egy:

De szállva, ím, elsők között a sorban,

Vásznunk dagad, hajónk előre megy!

Én nagyon bízom benne, hogy a magánfőzés hajójának vászna dagad, a hajó még nagyon sokáig előre megy és messzire jut. Adja Isten, hogy így legyen!

## Irodalomjegyzék

### Könyvek:

1. Balázs 1998 - Balázs Géza: A magyar pálinka. Bp. Aula K., 1998. 168 p.
2. Balázs 2004 - Balázs Géza: Pálinka, a hungarikum Bp. Áll. Ny., 2004. 80 p.
3. Marton Szabolcs: Az égetett szeszek és az emberiség Szeged Bába, 2002. 160 p.
4. Panyik 2015 - Panyik Gáborné: A pálinka hungarikum In: Soós Kálmán – Dlusztus Imre: A jó magyar pálinka Algyő Könyvtárház, 2015. 8-13 p.
5. Potoczki 2016 - Potoczki Zoltán: Az alkoholjövedék rövid, hazai története In: Válogatott tanulmányok a Vám- és Pénzügyőri Tanszék fennállásának 25. évfordulója alkalmából Bp. Nemzeti Közszerzői Egyetem Rendészettudományi Kar, 2016. 100-112 p.

### Internetes források:

1. A jövedéki adóról és jövedéki termékek forgalmának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény módosítása  
<https://mkogy.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0300127.TV> Letöltés ideje: 2023. november 6.
2. A pálinka történelme <https://www.palinkanemzetitanacs.hu/a-palinka-tortenelme/>  
Letöltés ideje: 2023. nov. 6.
3. A pálinkafőzés története <https://palinkaabc.hu/palinka/a-palinkafozes-tortenete/>  
Letöltés ideje: 2023. nov. 6.
4. A Tanács (EU) 2020/1151 irányelve (2020. július 29.) az alkohol és az alkoholtartalmú italok jövedéki adója szerkezetének összehangolásáról szóló 92/83/EGK irányelv módosításáról <https://jogkodex.hu/doc/9829455> Letöltés ideje: 2023. nov. 29.
5. 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800073.tv> Letöltés ideje: 2023. nov. 6.
6. 2010. évi XC. törvény egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról  
<https://magyarkozlony.hu/dokumentumok/4af2a61ae75d718dd3b1d1137331a07cfcfc1c97/megtekintes> Letöltés ideje: 2023. nov. 6.