



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

A magyar pálinkaágazat – a bérfőzdek és a kereskedelmi főzdek összehasonlító elemzése

MARÓ ZALÁN MÁRK – MARÓ GRÉTA – TÖRÖK ÁRON

Kulcsszavak: pálinka, bérfőzde, kereskedelmi főzde, elhelyezkedés, gazdasági teljesítmény
JEL-kód: Q12

ÖSSZEFOGLALÓ MEGÁLLAPÍTÁSOK, KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A tanulmány a magyar pálinkaágazat gazdasági teljesítményét vizsgálja. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal, illetve az M&A Research Catalyst adatbázisa alapján összesen 461 főzdet sikerült beazonosítani a 2009–2017-ig terjedő időszakban. A tanulmány célja, hogy gazdasági teljesítmény szempontjából (árbevétel, üzemi eredmény, adózott eredmény) különböző dimenziók mentén vizsgálja meg a bérfőzdeket, valamint a kereskedelmi főzdeket. Az eredmények azt mutatják, hogy jelentős különbségek vannak a két főzdetípus között. A kereskedelmi főzdek üzemméretben, alkalmazotti létszámban és életkorban is felülmúlják a bérfőzdeket. Továbbá az ökonometriai vizsgálatok eredményei is azt mutatják, hogy a kereskedelmi főzdek gazdasági teljesítménye kedvezőbben alakult a vizsgált időszakban, ami elsősorban a mérrethetőségben rejlő lehetőségek jobb kihasználásának köszönhető.

BEVEZETÉS

A pálinka egy kizárólag gyümölcsből készült alkoholos ital, amelyet csupán Magyarországon lehet előállítani (ez alól az egyetlen kivétel a sárgabarack pálinka, amely megnevezés Ausztria négy tartományában is használható). Magyarországon a pálinka előállításának és fogyasztásának több évszázados múltja és hagyománya van. A hatályos szabályozás (2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról) szerint háromféleképpen lehet gyümölcsből alkoholos terméket (párlatot vagy pálinkát) készíteni. Otthoni lepárlásnak nevezzük azt a folyamatot, amikor valaki saját gyümölcséből, saját desztilláló berendezéssel, otthon állítja elő az alkoholos italt. Amikor valaki egy bérfőzdeben, megbízás alapján állíttatja elő a terméket saját gyümölcséből, akkor bérfőzött párlatról beszélhetünk. A kereskedelmi főzdek pedig olyan vállala-

latok, amelyek – jellemzően vásárolt alapanyagból – kereskedelmi forgalomba hozzák az alkoholos italt. A kereskedelmi főzdek általában bérfőzéssel is foglalkoznak, de a legtöbb szeszfőzde csak bérfőzést végez. Fontos hangsúlyozni, hogy a magánfőzés útján, illetve a bérfőzdekben előállított termékek csak párlatnak nevezhetők, egyedül a kereskedelmi főzdekben készült alkoholos italok tekinthetők hungarikumnak, és illethetők a pálinka elnevezéssel. Jelen tanulmány célja a bérfőzdek, illetve a kereskedelmi főzdek összehasonlítása és gazdasági teljesítményének vizsgálata. Mivel a magánlepárlás nem tekinthető önálló üzleti tevékenységnek, ezért az ágazatnak ezen szegmense vizsgálatunkban nem szerepel. A tanulmány első részében áttekintjük a fontosabb jogszabályi változásokat, illetve bemutatjuk a pálinkát – főként annak kínálati oldalát – vizsgáló tanulmányokat. Ezt követően ismertetjük a módszertant,

az eredményeket (mind leíró statisztika, mind regressziós számítások segítségével), amelyek alapján következtetéseket fogalmazunk meg.

IRODALMI ÁTTEKINTÉS

Fontos jogszabályi változások a pálinkaágazatban

A rendszerváltást megelőző időszakban összesen hét állami, nagykereskedelmi vállalkozás foglalkozott szeszesitalok gyártásával és forgalmazásával. Az államnak jelentős adóbevétele származott a különféle alkoholos italok értékesítéséből, ezért ebben az időszakban a népegészségügyi szempontokat nem igazán vették figyelembe. Fontos azonban megjegyezni, hogy a pálinka akkori elnevezése nem utalt sem a technológiára, sem a származási helyre, a szakzsargon szerint az ilyen termékeket alkohollal és különféle aromákkal „hideg erjesztéssel” készítették. Emellett közvetlenül a rendszerváltást megelőzően mintegy 800-1000 tanácsi vagy szövetkezeti tulajdonú bérfőzde működött, amelyeket 1989 után privatizáltak, számuk pedig a rendszerváltás után fokozatosan csökkent (Balázs, 1998; Kopcsay, 2008). Ennek egyik oka az volt, hogy a tulajdonosoknak jövedéki illetéket kellett letétbe helyezniük a működési engedély megszerzéséhez (Kopcsay, 2008). Ezzel ellentétben a kereskedelmi szeszfőzdek száma 1989 után növekedésnek indult (Fodor et al., 2011).

A rendszerváltást és a privatizációt követően a pálinka jogszabályi környezetében az első változást az 1993. évi LVIII. törvény (jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról) hozta el, amely kijelenti, hogy a bérfőzdek adó-mértéke az összes előállított mennyiség tekintetében a fogyasztási adótörvényben a gyümölcspárlatok (pálinkák) hektoliter-fokára előírt fogyasztási adótétel 40%-a. Az 1997. évi CIII. törvény (a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának

különös szabályairól) értelmében a pálinka adójának alapja az alkoholtermék mennyisége volt, hektoliterfokban meghatározva.

A pálinka és elnevezésének történetében az első kiemelkedő változást a 2002. július 1-jén hatályba lépett új magyar Codex Alimentarius hozta el (Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2002), mely alapján megkülönböztették a pálinkát a többi finomszesz alapú, gyümölcs ízesítésű alkoholterméktől, így 2002-től kezdve csak 100%-ban gyümölcsből készült, legalább 37,5%-os alkoholfokkal rendelkező párlat tekinthető és nevezhető pálinkának. Magyarország a 2004-es EU-s csatlakozása előtt kötelezően – a jogharmonizációs folyamatnak köszönhetően – változtatni kellett a jövedéki adó szabályozásán, így született meg a 2003. évi CXXVII. jövedéki adótörvény, amely teljes mértékben átvette az uniós normákat. A törvény és annak módosítása értelmében az adó alapja a magánfőzésben előállított párlat esetében a bejelentett alapanyag tömegben kifejezett mennyiségéből a kihozatali arányszámmal számított tiszta szesz mennyisége (hektoliterben). Bérfőzés esetén a főzde vezetője által megállapított hektoliterfok értéke után kell a bérfőzetőnek megfizetnie az adót.

A minőségi pálinka és a törkölypálinka legfontosabb paramétereiről, illetve az ágazatot képviselő Pálinka Nemzeti Tanács (PNT) létrehozásáról a 2008. évi LXXIII. törvény rendelkezett. A törvény értelmében a pálinka olyan gyümölcspárlat, amelyet Magyarországon termesztett gyümölcsből készítenek, és amelynek cefrézése, párlása, érlelése és palackozása is Magyarországon történik. A törvény továbbá törkölypálinkának nevezi az olyan párlatokat, amelyek szőlőből készülnek, és hasonló paraméterekkel rendelkeznek, mint más gyümölcspálinkák. Sem a pálinkát, sem a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, édesíteni, színezní; csak enzimek, savak, élesztők, derítőszerek és más, nehézfémek eltávolítására alkalmas segédanyagok használhatók

fel. A törvényben megjelennek a földrajzi árujelzős oltalomra jogosult pálinkák is, melyeknek a törvényi leírásnál szigorúbb, egyedi termékleírásoknak is meg kell felelniük. A törvényben a Pálinka Nemzeti Tanács feladatait is meghatározták. A szervezet segíti „a pálinka előállítása, származása, minősége és eredetvédelme egységes szabályozásához és annak végrehajtásához fűződő közös magyar érdek előmozdítását (10. § (1) bekezdés)”. Emellett a PNT kidolgozza a nemzeti pálinkastratégiát, valamint a pálinka marketingtervet.

A jövedéki adótörvény 2010-es módosítása lehetővé tette az adómentes párlatok gyártását. Elméleti különbséget tettek a magán-, illetve a bérfőzetéssel készült párlatok adóvonzatai között. A magánfőzés adómentes volt, míg a bérfőzés esetében 0 forint „adó” volt érvényben. A Tanács 92/83/EGK irányelve értelmében a tagállamok kedvezményes adómértéket vagy mentességet alkalmazhatnak bizonyos regionális és hagyományos termékeknél, amennyiben az nem eredményezi a verseny torzulását. Azonban ez az adókulcs nem lehet alacsonyabb, mint a nemzeti jövedéki adó mértékének 50%-a. Mivel Magyarország megsértette ezt az irányelvet a pálinka jövedéki adójának eltörlésével, az EU jogsértési eljárást indított Magyarország ellen, melynek következtében a törvény módosítására kötelezte. Ennek értelmében 2015. január 1-jétől 835 forint adó terhelt minden liter 50% alkoholtartalmú bérfőzött pálinkát, amennyiben az nem haladja meg a kedvezményes 86 literes mennyiséget (pl. egy 40% alkoholtartalmú ital esetén az adó megfizetése arányosan történik), ha azonban a 86 literes kedvezményes térfogathatárt túllépték, akkor az adó automatikusan megduplázódott. A jövedéki adókedvezmény megszűnésével a bérfőződé forgalma jelentősen csökkenni kezdett (Harcsa, 2016a).

2016-ban új módosításokat vezettek be a magánfőzés szabályozásában a jövedéki

adó tekintetében (2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról). Az otthoni párlatkészítés során párlatadójegyet kell vásárolni (legalább 5, legfeljebb 86 adóbélyeget kell igényelni) azoknak, akik ilyen tevékenységet szeretnének folytatni – mindez igazolja a termék származását és törvényessé teszi 3500 forint fizetés ellenében az otthoni párlatkészítést. Ugyanakkor a legújabb szabályozás értelmében (Nemzeti Adó- és Vámhivatal, 2021) mind a magánfőzés (86 literig – főzhető maximum), mind a bérfőzés (50 liter gyümölcsösszeg) ismét adómentes tevékenységgé vált.

A kínálati oldal vizsgálata

A pálinka keresleti oldalát már számos tanulmány vizsgálta (lásd pl.: Totth et al., 2011; Maró et al., 2022; Mucha et al., 2020; Szegedyné et al., 2017), azonban a kínálati oldal elemzése még egy viszonylag feltáratlan területnek tekinthető. A pálinkafőzés két lepárlási technológiája (kisüsti és tornyos) különböző gazdasági paraméterek mentén is összehasonlítható. Harcsa (2016b) az egylépcsős (tornyos) lepárlási technológia megvalósíthatóságát vizsgálta több scenárió (optimista, realista és pesszimista) mentén különböző beruházásgazdaságossági mutatók (nettó jelenérték, belső megtérülési ráta, jövedelmezőségi index és diszkontált megtérülési idő) segítségével. Az eredményei alapján az egylépcsős lepárlásnál 25-30%-kal alacsonyabb bérköltséggel lehet számolni, mint a kisüsti lepárlási módnál. Mindkét főzési módnál a bér- és járulékköltség tekinthető a legnagyobb kiadási tételnek. Harcsa következtetései alapján elmondható, hogy csak kedvező gazdasági körülmények között érdemes a pálinkafőződének az egylépcsős lepárlóberendezés beszerzésébe fektetniük, hiszen egy új berendezés értéke meghaladja a 10 millió forintot. Harcsa et al. 2019-es tanulmánya is megállapította, hogy a magas járulékköltségeknek köszönhetően a fajlagos bérköltség jelentősen növeli az ön-

költséget, az energia-, valamint az általános költségek (ide sorolható például a szállítás) csak ennek az értéknek hatodát-tizedét teszi ki. Az energiaköltségeknél a legnagyobb tételt a fűtési energia költsége jelenti, amely a kisüsti rendszer esetén jóval magasabb a kétszeri hőkezelésnek köszönhetően. Ez vizsgálatunk szempontjából azért fontos, mert a magyarországi bérffőzdek túlnyomó többsége kisüsti technológiát használ. A fedezeti értéket Harcsáék 10–13 ezer liter lefőzött pálinkánál határozták meg, amely alapján megállapítható, hogy a bérffőzés egy jövedelemtermelő tevékenység, hiszen az utóbbi években 18 ezer liter volt az átlagos üzemi termelés. A kibocsátás növekedésével – amely a 2021-es szabályváltozás következtében megtörténhet – csökkenthető a főzdek önköltsége.

Lakner et al. (2014) Harcsáékhoz hasonló modellel és mutatókkal vizsgálták egy 30 ezer liter pálinka készítésére alkalmas kereskedelmi főzde (modellüzem) létesítésének és működésének gazdaságosságát, jövedelmezőségét. Egy liter 50 térfogatszázalékos gyümölcspálinka előállítási költsége a jövedéki adó nélkül körülbelül 3000 forint körül mozog – ez az érték a gyümölcs-, illetve a munkaerőárak növekedésének hatására ma már magasabb. A modellüzemük esetében a legfontosabb költségtételek az alapanyag-, a vállalati általános, illetve a csomagolóanyag-költségek voltak; a jövedéki adóval és az áfával nem számolt a modelljük. Megállapításaik alapján egy adóval terhelt, vegyes gyümölcsből készült pálinkát nem lehet olyan magas áron értékesíteni egy kereskedelmi egységnek (pl. szuper- vagy hipermarketnek), hogy az elfogadható nyereséget biztosítson a főzdeknek. Mindezek alapján az egy gyümölcsből készült pálinkák tekinthetők jövedelmezőbbnek.

Török (2013) 65 darab, földrajzi jelzős pálinka előállítására jogosult, illetve ezen alkoholos italok előállítására nem jogosult pálinkafőzde gazdasági teljesítményét és jö-

vedelmezőségét vizsgálta meg. Számításai alapján az eredetvédett pálinkát előállító főzdek tekinthetők jövedelmezőbbnek (magasabb ROE, ROA, ROS), az árbevétel, valamint a mérlegfőösszeg is ezeknél a főzdeknel magasabb. Török kutatását kiterjesztette a kelet-közép-európai régió azon országaira is, amelyek rendelkeznek eredetvédett gyümölcspárlatokkal. A régió országainak alkoholos italai a saját országhatáraikon belül ismertek, azonban ez már nemzetközi szinten nem állapítható meg, és általában – a komparatív előnyökre épülő módszerek alapján – nem versenyképesek (Török és Jámor, 2013).

További összehasonlítási alap lehet a pályázati tevékenység a két főzdetípus esetén. A kereskedelmi és a bérffőzdek pályázási tevékenységét figyelembe véve megállapítható, hogy a kereskedelmi főzdek többsége részesül támogatásban, míg a bérffőzdek jellemzően jóval kisebb mértékben vagy egyáltalán nem kapnak támogatást. A támogatásokat elsősorban gépvásárlásra és technológiai felújításra fordítják az üzemek (Káposzta et al., 2015; Kassai et al., 2016). További összekapcsolódási pont lehetne a főzdek turizmussal való összefonódása. Bár összességében jó a kapcsolat a turizmus szereplői és a pálinka-előállítók között, csak néhány olyan eset van, amikor tudatos együttműködés (pl. kóstolás, üzemlátogatás, termékértékesítés) van a különböző szereplők között (Káposzta et al., 2015).

ANYAG ÉS MÓDSZER

A kutatás során először beazonosítottuk azokat a magyarországi jogi személyiséggel rendelkező vállalkozásokat, amelyek kereskedelmi vagy bérffőzdeként tevékenykednek. Ehhez a Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Jövedéki Főosztályától megkapott, bérffőzést és kereskedelmi főzést végző szeszfőzdei engedéllyel rendelkező 2017. június 30-i állapotának megfelelő listát összevetettük a M&A Research Catalyst üzleti adatbázisából azokkal a vállalkozásokkal,

I. táblázat

A panelregressziós modellekben használt változók leírása
(Description of variables used in panel regression models)

Változó	Leírás
Árbevétel	Függő változó, az adott főzde, adott évben realizált nettó értékesítési árbevétele euróban kifejezve
Üzemi eredmény	Függő változó, az adott főzde, adott évben realizált üzemi eredménye euróban kifejezve
Adózott eredmény	Függő változó, az adott főzde, adott évben realizált adózott eredménye e euróban kifejezve
Mérlegfőösszeg	A főzde mérlegfőösszege adott évben euróban kifejezve
Alkalmazottak száma	Az adott főzdeben az adott évben foglalkoztatottak száma
Kor	A főzde alapítása óta lezárt üzleti éveinek száma
Kereskedelmi főzde	Dummy változó, értéke 1, amennyiben a főzde kereskedelmi tevékenységet (is) folytat és 0, amennyiben a főzde bérfőzde

Forrás: saját szerkesztés

amelyeknek a fő- vagy melléktevékenysége a cégkivonata alapján desztillált szeszestálgyártása volt. Ezen üzleti adatbázisból letöltöttük az összesen 461 darab beazonosított főzde legfontosabb gazdasági adatait (értékesítés nettó árbevétele, üzemi eredmény, adózott eredmény, mérlegfőösszeg, saját tőke, foglalkoztatottak száma, székhely, telephely és alapítás éve) a 2009–2017-ig terjedő, teljes és lezárt üzleti évekre vonatkozóan. Mivel az adatbázis euró alapú, így a továbbiakban feltüntetett összegek euróban értendők.

Az így kapott adatbázison a két főzdetípus közötti különbségeket ökonometriai módszerekkel a STATA programcsomag 15.0-ás verziójával vizsgáltuk meg, a térképes ábrák az ArcGIS nevű szoftver 10.2-es verziójával készültek el.

Először a térképek segítségével bemutatjuk, hogy az azonosított bérfőzdek és kereskedelmi főzdek az ország melyik részében helyezkednek el, földrajzilag hol koncentrálnak leginkább, illetve melyek azok a területek, ahol a főzdek száma viszonylag alacsony. Ezt követően kétmintás t-próbát végeztünk az egyes gazdasági jellemzők (üzemméret, alkalmazottak száma, kor) viszonylatában azt vizsgálva, hogy van-e statisztikailag is kimutatható különbség a

két főzdetípus között. Végezetül az alábbiak szerint panelregressziós számításokkal tanulmányoztuk, hogy milyen tényezők befolyásolják a főzdek gazdasági teljesítményét a magyar pálinkaágazatban:

$$\begin{aligned} \text{Árbevétel} &= \alpha + \beta_1 \text{Mérlegfőösszeg}_{ij} + \beta_2 \text{Alkalmazottak száma}_{ij} + \beta_3 \text{Kor}_i + \beta_4 \text{Kereskedelmi főzde}_{yi} + \varepsilon_{ij} \\ \text{Üzemi eredmény} &= \alpha + \beta_1 \text{Mérlegfőösszeg}_{ij} + \beta_2 \text{Alkalmazottak száma}_{ij} + \beta_3 \text{Kor}_i + \beta_4 \text{Kereskedelmi főzde}_{yi} + \varepsilon_{ij} \\ \text{Adózás utáni eredmény} &= \alpha + \beta_1 \text{Mérlegfőösszeg}_{ij} + \beta_2 \text{Alkalmazottak száma}_{ij} + \beta_3 \text{Kor}_i + \beta_4 \text{Kereskedelmi főzde}_{yi} + \varepsilon_{ij} \end{aligned}$$

A panelregressziós modellekben használt változók leírását az 1. táblázat ismereti.

EREDMÉNYEK

Az összesen 461 darab főzde közel háromnegyede csak bérfőzést végez (345 darab, 74,84%), azaz bérfőzde, míg a fennmaradó 116 főzde – a bérfőzés mellett – kereskedelmi főzést is végez. Amennyiben a főzdek elhelyezkedését vizsgáljuk (1. és 2. ábra), úgy megállapítható, hogy mindkét főzdetípusból a fővárosban található a legtöbb (22 bérfőzde és 6 kereskedelmi

főzdeinek van itt bejegyzett székhelye), továbbá a bérfőzdek inkább behálózják az ország egész területét. Utóbbiak leginkább az ország északi felében sűrűsödnek, Miskolc, Debrecen és Nyíregyháza egyaránt 4-4 bérfőzde helyszínéül szolgál.

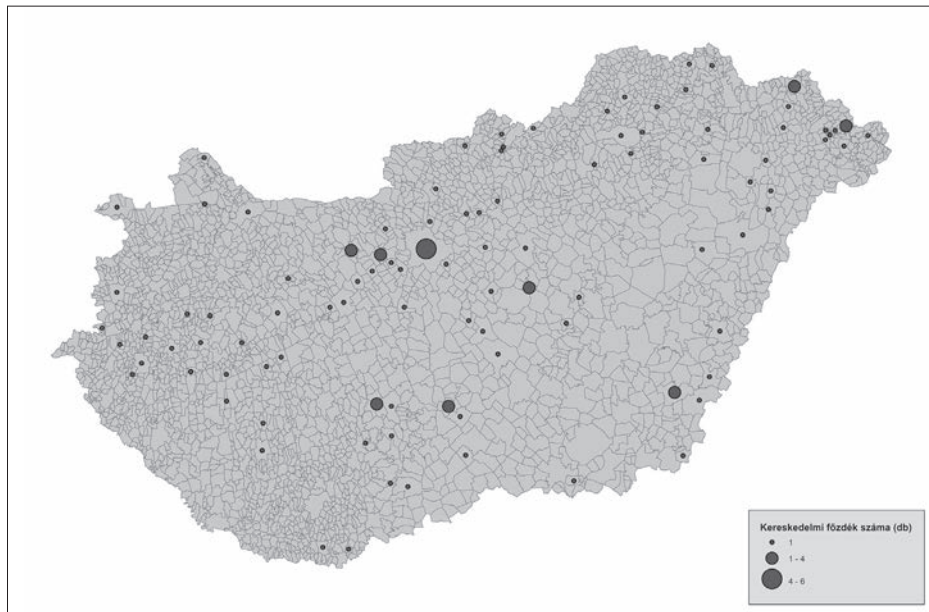
Míg a bérfőzdek sokkal egyenletesebben hálózják be az ország területét, egy-egy jelentősebb gyümölcsstermesztő körzetben sűrűsödnek, addig a kereskedelmi főzdeknél ez a jelenség nem figyelhető meg. E mögött alapvetően a két főzdetípus eltérő üzleti modellje figyelhető meg. A bérfőzdek esetében a gyümölcscefrével rendelkező magánszemélyek (bérfőzetők) a lepárláshoz veszik igénybe a bérfőzdek technikai és szakmai tudáson alapuló segítségét azzal, hogy a párlat készítésének végső fázisát azokra bízzák. Esetükben életszerű, hogy a lakóhelyükhöz, illetve a gyümölcsstermő területükhöz földrajzilag közel elhelyezkedő bérfőzdeket keresik meg, ezzel is mini-

malizálva a párlatkészítés költségeit. Ezzel ellentétben a kereskedelmi főzdek jellemzően vásárolják az alapanyagként szolgáló gyümölcsöt, így esetükben a nagy tételben való beszerzés mellett a fajlagos szállítási költség nem annyira meghatározó. Ebből következik, hogy a telephely választásakor a gyümölcsstermő területek közelsége nem feltétlenül elsődleges szempont. A két ábra alapján megállapítható, hogy összességében az ország észak-keleti része a leginkább meghatározó a pálinkafőzdek elhelyezkedése szempontjából.

Amennyiben a különböző főzdetípusok egyes gazdasági jellemzőit összevetjük (2. táblázat), úgy megállapítható, hogy a kereskedelmi főzdek lényegesen különböznek a bérfőzdektől. A kereskedelmi főzdek átlagosan közel nyolcszor akkora mérlegfősszeggel rendelkeznek (1,6 millió EUR vs. 200 ezer EUR), több mint négyszer annyi alkalmazottat foglalkoztatnak (20 vs. 5 fő)

1. ábra

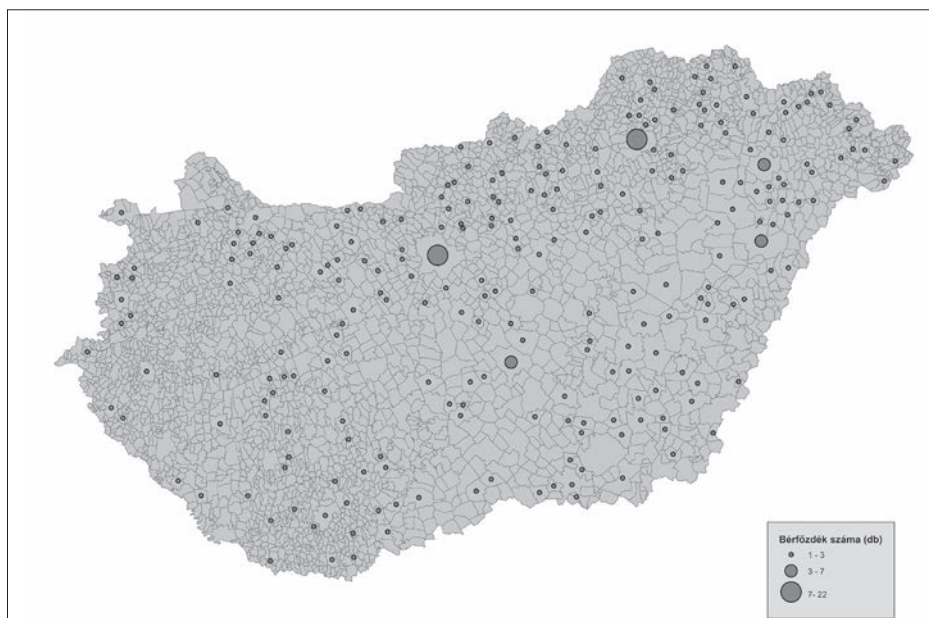
**A vizsgált kereskedelmi főzdek elhelyezkedése székhelyük szerint
(Location of the identified commercial distilleries by their headquarters)**



Forrás: saját szerkesztés

2. ábra

A vizsgált bérfőzdek elhelyezkedése székhelyük szerint
(Location of the identified contract distilleries by their headquarters)



Forrás: saját szerkesztés

és lezárt üzleti éveik száma majdnem 2,5 évvel több (15,8 vs. 13,5 év), mint a bérfőzdeké.

Ennek hátterében egyrészt a történelmi hagyomány áll (a rendszerváltás előtt is működő szeszipari vállalkozások ma is működő jogutódjai többnyire kereskedelmi főzdeként tevékenykednek), másrészt pedig az, hogy jellemzően a kereskedelmi főzdek azok, amelyek beruházásaik során a drágább technológiát választják (pl. tornyos lepárlás) sok esetben pályázati források bevonásával (Kassai et al., 2016; Káposzta et al., 2015), ezzel is növelve a mérlegfőösszegeiket. Ehhez továbbá hozzájárul, hogy a bérfőzdek nagyrészt a hagyományosnak számító, kisebb bekerülési értékű kisüsti technológiát használják. Ez egybecseng Harcsa (2016b) eredményeivel, miszerint egy bérfőzdeknek csak kedvező gazdasági körülmények között lenne rentábilis a modernebb, tornyos lepárlóberendezéseket

vásárolni, noha azok üzemeltetési költsége kedvezőbb.

A kereskedelmi főzdek alkalmazotti létszáma sokkal nagyobb, mint a bérfőzdeké, melyet a szakirodalom is megerősít, hiszen Káposzta et al. (2015) is 2–5 fő közé teszik a bérfőzdekben, míg 10–20 fő közé a kereskedelmi főzdekben dolgozók számát. A magasabb alkalmazotti létszámot az üzemméreten túl az is magyarázza, hogy a kereskedelmi főzdek általában egész évben üzemelnek; a kiegészítő tevékenységet (pl. vendéglátás) is végző kereskedelmi főzdek esetében a működés folyamatos. Ezzel ellentétben a bérfőzdekre sokkal inkább jellemző a szezonális, és így az alacsonyabb foglalkoztatási szint is. Utóbbi főzdetípusra kedvezőtlen hatással voltak a jogszabályi változások is, hiszen 2015-től újra jövedéki adót kellett fizetni az itt kifizetett párlatok után (2010–2014 között a jövedéki adó 0 forint volt). Ekkor vált (ismét) a bérfőzés

2. táblázat

Legfontosabb gazdasági jellemzők átlagai a különböző főzdetípusok esetén
(Averages of the most important economic characteristics for different types of distilleries)

	Kereskedelmi főzde	Bérfőzde	T-próba	Szignifikanciaszint*
Mérlegfőösszeg, EUR	1 643 795	206 854	-13,91	***
Alkalmazottak száma, fő	20,33	5,00	-13,83	***
Kor, év	15,80	13,46	-2,35	***

Megjegyzés: *** $p < 0,01$

Forrás: saját szerkesztés

erőteljes konkurenciájává a magánfőzés. 2021-ben újra jogszabályváltozások történtek a pálinka szektorban, amely hatására bizonyos mennyiségig ismét jövedéki adómentes tevékenység a bérfőzés.

A kereskedelmi főzdek magasabb átlagos kora annak tudható be, hogy a bérfőzdek között sokkal nagyobb a fluktuáció, különösen a bérfőzdek „aranykorának” tekinthető 2010 és 2014 közötti időszak után figyelhető meg ez a tendencia. Emellett sokkal jellemzőbb a kereskedelmi főzdeknél a magas életkor (Zwack 1905-ös, Miskolci Likörgyár 1980-as alapítás). A 2017 óta alapított 17 pálinkafőzde közül csupán kettő foglalkozik

kereskedelmi tevékenységgel, a maradék 15 főzde mind csak bérfőzésre jogosult.

Végezetül megvizsgáltuk, hogy a legfontosabb eredménykategóriákra (árbevétel, üzemi eredmény, adózott eredmény) milyen befolyással vannak az eddig vizsgált tényezők (3. táblázat). A mérlegfőösszeg pozitív (és statisztikailag szignifikáns) hatást gyakorol mindhárom vizsgált eredménykimutatás-sorra: minél magasabb egy adott főzde mérlegfőösszege, annál magasabb az árbevétele, az üzemi eredménye és az adózott eredménye. Ha egy főzde mérlegfőösszege 1 euróval növekszik, akkor várhatóan *ceteris paribus* (c. p.) az

3. táblázat

Az árbevételt, az üzemi eredményt és az adózott eredményt meghatározó tényezők
(Factors determining revenue, profit from operation and profit after tax)

	Árbevétel	Üzemi eredmény	Adózás utáni eredmény
Mérlegfőösszeg	0,325	0,117	0,095
	(11,80)***	(30,11)***	(29,57)***
Alkalmazottak száma	60.673,301	70,154	-130,832
	(16,24)***	(0,15)	(0,33)
Kor	62.086,180	7.928,946	6.332,152
	(7,68)***	(8,94)***	(8,51)***
Kereskedelmi főzde	79.585,916	55.801,789	47.062,300
	(0,51)	(3,39)***	(3,40)***
_cons	-922.218,573	-126.349,395	-99.570,827
	(6,64)***	(8,30)***	(7,80)***
N	2.033	2.213	2.211

Megjegyzés: szignifikanciaszintek: * $p < 0,1$; ** $p < 0,05$; *** $p < 0,01$

Forrás: saját szerkesztés

árbevétele 0,325 euróval, az üzemi eredménye 0,117 euróval, míg az adózás utáni eredménye 0,095 euróval lesz magasabb. Az alkalmazottak száma azonban csak az árbevételre van statisztikailag szignifikáns hatással: ha egy főzde 1 alkalmazottal többet foglalkoztat, akkor bevétele c. p. 60 673 euróval lesz magasabb várhatóan. A lezárt üzleti évek száma – a mérlegfőösszeghez hasonlóan – mindhárom szintre pozitív és statisztikailag szignifikáns hatással van. Minden egyes plusz év c. p. az árbevételt 60 086 euróval, az üzemi eredményt 7928 euróval, az adózott eredményt pedig 6332 euróval növeli.

Végezetül a főzde típusa bizonyítottan magyarázó erővel rendelkezik az üzemi eredmény és az adózott eredmény tekintetében. Ez alapján elmondható, hogy ha egy bérfőzde és egy kereskedelmi főzdenek ugyanakkora a mérlegfőösszege, ugyanannyi az alkalmazotti létszáma és a lezárt üzleti éveinek száma, akkor a kettő közül várhatóan a kereskedelmi főzde lesz magasabb az üzemi eredménye (55 802 euróval) és az adózott eredménye (47 062 euróval).

KÖVETKEZTETÉSEK

A dolgozatban összesen 461 darab főzde (345 bérfőzde, 116 kereskedelmi főzde) gazdasági teljesítményét elemeztük. A főzdetípusok elhelyezkedése alapján megállapítható, hogy a bérfőzdek főként az egyes gyümölcsstermelő körzetekben koncentrálódnak, míg a kereskedelmi főzdek esetén ilyen sűrűsödés nem figyelhető meg. Ez nagyrészt abból eredeztethető, hogy a bérfőzdek szolgáltatását főként az adott bérfőzde közelében lévő, saját gyümölcsösselel rendelkező magánszemélyek veszik igénybe. Minél kisebb távolságra helyezkedik el egy bérfőzde a magánszemélyek gyümölcsstermelő területeitől, annál kisebb a párlatkészítés költsége (pl. a szállítási költség minimalizálható). Ezzel szemben a kereskedelmi főzdek jellemzően

vásárolják az alapanyagot, így a nagy tételes beszerzésnek köszönhetően esetükben a fajlagos szállítási költség nem annyira meghatározó. A gyümölcsstermelő területek közelsége nem feltétlenül elsődleges szempont a helyválasztásnál, sokkal inkább a bérköltség tekinthető meghatározónak (Harcza, 2016b; Harcza et al., 2019).

Ami a főzdek legfontosabb gazdasági jellemzőit illeti, egyértelműen megállapítható, hogy a kereskedelmi főzdek sokkal nagyobb üzemmérettel rendelkeznek, mint a bérfőzdek – ez több okra is visszavezethető. A rendszerváltást követő privatizáció során a nagy szeszipari vállalkozások kereskedelmi főzdekké alakultak át. A kereskedelmi főzdek több pályázati forrást vesznek igénybe, amelyeket főként eszközbeszerzésekre és különböző beruházásokra fordítanak. Emellett találhatunk különbséget a technológiában is, hiszen a bérfőzdek jellemzően a kisüsti technológiát használják, melynek beszerzési értéke nagyságrendileg 10 millió forint, ezzel szemben a kereskedelmi főzdek a modernebb, tornyos technológiát használják, melynek beszerzési értéke több tíz millió forint (Harcza, 2016b; Kassai et al., 2016; Káposzta et al., 2015).

Az üzemméretet az alkalmazotti létszám is befolyásolja: a kereskedelmi főzdek működése folytonos, akár egész évben is üzemelnek, így indokolt a magasabb alkalmazotti létszám. A bérfőzdek működése ezzel szemben jellemzően szezonális (tavaszi, kora nyári holtidőszak), a gyümölcsérés, illetve szüret időszakához van kötve. A kereskedelmi főzdek magasabb átlagos életkora annak is betudható, hogy a bérfőzdek esetében a jogszabályi változások hatására sokkal nagyobb a fluktuáció. 2015-től egészen 2020-ig a bérleparlás ismét jövedékiadó-köteles tevékenység volt, ami jelentősen csökkentette a forgalmat és a bérfőzdek számát is (Harcza, 2016a). A jogszabályi változás jelenlegi, számukra kedvező hatására (Nemzeti Adó- és Vám-

hivatal, 2020) azonban ez a tendencia a jövőben változhat.

Az eredménykimutatás különböző szintjeit befolyásoló tényezők tekintetében több következtetés is levonható. Mivel a pálinka-előállítás egy technológia-intenzív tevékenységnek tekinthető, a méretgazdaságosság alapján nem meglepő, hogy minél nagyobb egy szeszfőzde, annál nagyobb a bevétele, az üzemi eredménye és az adózott eredménye is. A foglalkoztatottak száma azonban csak a bevételre gyakorol pozitív és szignifikáns hatást. Mivel a bizonyítottan gazdaságilag jobban teljesítő kereskedelmi főzdek jellemzően négyszer több embert foglalkoztatnak (Káposzta et al., 2015), így ez a tény alátámasztja az előző állítást. Minél idősebb egy szeszfőzde, annál valószínűbb, hogy eredményesebb lesz gazdasági szempontból. Ez a nagyobb valószínűséggel tönkremenő bérfőzdek esetében lefordítható úgy is, hogy minél régebb óta működik

a vállalkozás, annál stabilabb ügyfélkörrel rendelkezik, akik a jogszabályi változások ellenére is igénybe veszik az adott bérfőzdek szolgáltatásait. A stabil ügyfélkör (felvásárlók) a kereskedelmi főzdekre is jellemző, hiszen ezek zömében régóta működő, nagy múltra visszatekintő vállalkozások (pl. Zwack).

A számítások szerint vizsgált 9 év adatai alapján a kereskedelmi főzdek gazdasági teljesítménye tekinthető eredményesebbnek. Ez indokolt is, hiszen a pálinkafőzés – ahogy már említettük – technológia-intenzív, így a mérethatékonyságban rejlő lehetőségeket jobban ki tudják ezen főzdek használni. Ugyanakkor a gazdasági teljesítményt – és a különböző eredménykategóriákat – még számos egyéb dimenzió (pl. földrajzi árjelzők, adózási változások, marketing aktivitás, vendéglátóipari tevékenység) mentén lehet vizsgálni, melyeket a későbbiekben kívánunk elvégezni.

FORRÁSMUNKÁK JEGYZÉKE

1993. évi LVIII. törvény a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról.
1997. évi CIII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól.
2003. évi CXXVII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól.
2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról.
2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról.
2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról.
- 92/83/EGK tanácsi irányelv az alkohol és az alkoholtartalmú italok jövedéki adója szerkezetének összehangolásáról.
- Balázs, G. (1998). *A magyar pálinka*. Aula Kiadó.
- Fodor, M., Hlédik, E. és Totth, G. (2011). Fogyasztói vélemények és preferenciák a pálinka piacon. *Élelmiszer, táplálkozás és marketing*, 8(1–2), 41–47.
- Harcsa, I. M. (2016a). A magyarországi pálinkafőzés jogszabályi változásai és hatásai. *Ars boni*, 4(1), 25–42.
- Harcsa, I. M. (2016b). Pálinkabérfőzdek fejlesztési lehetőségeinek vizsgálata. *Gazdálkodás*, 60(4), 350–359. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.258069>
- Harcsa, I. M., Kovács, S. és Nábrádi, A. (2019). Pálinkabérfőzdek gazdasági elemzése szimulációs modellezési eljárással. *Gazdálkodás*, 63(2), 116–128. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.288630>
- Kassai, Z., Káposzta, J., Ritter, K., Dávid, L., Nagy, H. és 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. és Kassai, Z. (2015). Examination of the territorial significance of Palinka as a Hungaricum. *Tér És Társadalom*, 29(4), 139–153.

- Kopcsay, L. (2008). *A területileg differenciált italkultúra szerepe a magyar turizmusban*. Doktori disszertáció (Pécsi Tudományegyetem).
- Lakner, Z., Kasza, G. és Ács, S. (2014). Pálinkafőzdek jövedelem- és kockázatelemzése. *Gazdálkodás*, 58(2), 143–159. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.201401>
- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság (2002). *Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus)*.
- Maró, Z. M., Török, Á., Balogh, P. és Czine, P. (2022). Pálinkavásárlási preferenciák vizsgálata a magyar fogyasztók körében – egy diszkrét választási modell építése. *Statistikai Szemle*, 100(1), 44–67. <https://doi.org/10.20311/stat2022.1.hu0044>
- Mucha, L., Kovács, I., Oravecz, T. és Totth, G. (2020). Az etnocentrizmus szerepe a vásárlói döntésekben. *Gazdálkodás*, 64(1), 35–54. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.302631>
- Nemzeti Adó- és Vámhivatal (2021). Újra adómentes a pálinkafőzés. Letöltve 2022. január 9. https://www.nav.gov.hu/nav/sajtoszoba/hirek/Ujra_adomentes_a_palio20210204.html
- Szegedyné Fricz, Á., Szakos, D., Bódi, B. és Kasza, G. (2017). Pálinka: fogyasztói ismeretek, preferenciák, fogyasztási szokások, marketinglehetőségek, *Gazdálkodás*, 61(2), 158–170. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.264586>
- Totth, G., Hlédik, E. és Fodor, M. (2011). Pálinkával kapcsolatos fogyasztói percepciók és preferenciák elemzése kvalitatív kutatás eredményeinek tükrében. *Marketing & Menedzsment*, 45(2), 11–15.
- Török, Á. (2013). *Hungarikumok – Magyarország földrajzi árujelzői*. Doktori disszertáció (Budapesti Corvinus Egyetem).
- Török, Á. és Jámbor, A. (2013). Competitiveness and Geographical Indications: the case of fruit spirits in Central and Eastern European countries. *Studies in Agricultural Economics*, 115(1316–2016–102788), 25–32. <https://doi.org/10.7896/j.1223>

THE HUNGARIAN PÁLINKA SECTOR - A COMPARATIVE ANALYSIS OF CONTRACT AND COMMERCIAL DISTILLERIES

By: Maró, Zsolt Márk – Maró, Gréta – Török, Áron

**Keywords: pálinka, contract distilleries, commercial distilleries, location,
economic performance**

JEL: Q12

The article examines the economic performance of the Hungarian pálinka sector. Based on the database of the National Tax and Customs Administration and the M&A Research Catalyst, a total of 461 distilleries were identified in the period from 2009 to 2017. The aim of the study is to examine contract distilleries as well as commercial distilleries in terms of economic performance (revenue, profit from operation, profit after tax). The results show that there are significant differences between the two types of distilleries. Commercial distilleries outperform contract distilleries in terms of plant size, number of employees and age. Furthermore, the results of econometric tests show that the economic performance of commercial distilleries developed more favourably during the period under review, mainly as a result of better exploitation of the potential of economies of scale.