

A pálinka-előállítás sajátos szabályozása és kockázatai



A MUNKAHELYI EGÉSZSÉG ÉS BIZTONSÁG FEJLESZTÉSE,
A MUNKAÜGYI ELLENŐRZÉS FEJLESZTÉSE
TÁMOP-2.4.8-12/1-2012-0001

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszechenyiterv.gov.hu
06 40 638 638



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Előadó:
Mihányi László
elnök

Pálinka Nemzeti Tanács



E-mail cím: peter.dull@vm.gov.hu, www.palinkanemzetitanacs.hu
Telefon: (06-1)-795 3930, Fax: (06-1)-795 0096

„Jó ízeket jó érzéssel, balesetmentesen!”

76. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár
2013. szeptember 19. – Hungexpo Budapesti Vásárközpont

2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról



- Szabályozza a pálinka megnevezés használatát;
- rendelkezik a pálinka előállítása során alkalmazható anyagokról és eljárásokról, valamint a pálinka forgalomba hozataláról;
- előírja a Pálinka Nemzeti Tanács (PNT) létrehozását, működtetésének alapelveit és feladatait.

Pálinka I.



- 100%-ban gyümölcsből készült párlat, semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat (pl. mézet sem);
- kizárólag Magyarországon termett és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú-szőlőtörköly lehet az alapanyaga (az importgyümölcs nem felel meg a kívánalmaknak);
- a gyümölcsöt, illetve törkölyt Magyarországon cefrézték, párolták, érlelték és palackozták.

Pálinka II.



- Minimum 37,5% v/v alkoholfokos legyen (maximális kikötés nincs, vagyis lehet 50% feletti is);
- neve kizárólag pálinka alakban írható (palinca és egyéb névalakok nem felelnek meg az előírásnak);
- a pálinka nevet kizárólag Magyarország használhatja (valamint négy osztrák tartomány jogosult a „barackpálinka” név használatára).

Különleges eljárásokkal készült pálinkák és törkölypálinkák



- Ópálinka;
- kisüsti pálinka;
- érlelt pálinka;
- gyümölcságyon érlelt vagy ágyas pálinka.



- Létrehozásáról a Pálinkatörvény rendelkezik,
- 2009. április 23-án alakult,
- 13 tagját az agrárpolitikáért felelős miniszter kéri fel 3 évre:
 - szakmai szervezetek: 10 tag;
 - agrárpolitikáért felelős miniszter: 2 tag;
 - adópolitikáért felelős miniszter: 1 tag;
- elnököt maguk közül választanak;
- szervezetének és működésének rendjét alapszabályban kell meghatározni;
- jelenleg: 2. ciklus.

- Kidolgozza a Nemzeti Pálinkastratégiát a pálinka, mint nemzeti kincs megóvása érdekében;
- Kidolgozza az éves, illetve több éves pálinka marketing tervet;
- Fellép a kulturált pálinkafogyasztás érdekében, s részt vesz az ezzel kapcsolatos társadalmi kommunikációs tevékenység kidolgozásában;

A PNT feladatai II.



- Véleményezi a pálinkával kapcsolatos jogszabályok tervezetét;
- elkészíti és közzéteszi a pálinkakészítésre, forgalmazásra és ellenőrzésre vonatkozó szakmai ajánlásokat;
- a minőségvédelem érdekében összehangolja a pálinkakészítők szakmai együttműködését, szakmai fórumokat szervez;

A PNT feladatai III.



- elősegíti a tisztességes piaci magatartás és az ennek megfelelő reklámtevékenység követelményeinek megvalósulását, ennek érdekében etikai kódexet bocsát ki;
- együttműködik a közigazgatási szervekkel a feketegazdaság elleni küzdelemben;
- ellátja az országos pálinkaverseny szervezésével összefüggő feladatokat;

A PNT feladatai IV.



- tájékoztatja az érintetteket a piaci és szakmai információkról;
- internetes oldalt működtet a fogyasztók és előállítók tájékoztatása érdekében.

A PNT tagjai és a delegáló szervezetek



Elnök

Mihályi László, Gyümölcspálinka-főzők Egyesületeinek Országos Szövetsége képviselőjében

Alelnök

Birkás István, Kisüsti Pálinkafőzők Országos Egyesülete képviselőjében

Tagok

Barabás Attila, Magyar Pálinka Lovagrend képviselőjében

Baráti Péter, Magyar Szeszipari Szövetség és Termék Tanács képviselőjében

Béli Géza, Pannon Pálinkafőzők Szövetsége képviselőjében

Gyaraky Zoltán, Vidékfejlesztési Minisztérium képviselőjében

dr. Győry László, Kisüsti Pálinkafőzők Országos Egyesülete képviselőjében

Mészáros Kálmán, Vidékfejlesztési Minisztérium képviselőjében

dr. Panyik Gáborné, Pálinka Céh Egyesület képviselőjében

Piros László, Magyar Pálinka Lovagrend képviselőjében

Szicsek János, Gyümölcspálinka-főzők Egyesületeinek Országos Szövetsége képviselőjében

dr. Szóráth Judit, Gyümölcspálinka-főzők Egyesületeinek Országos Szövetsége képviselőjében

Vattai Tamás, Nemzetgazdasági Minisztérium képviselőjében

Pálinka-előállítás

- Magyarországon kb. 600 vállalkozás érintett;
- jellemző vállalati méret: mikroállalkozás;
- családi vállalkozások gyakoriak;
- magyar szeszipar teljesítménye: kb. 16 millió hektoliterfok alkohol, ebből kb. 50% pálinka;
- a pálinka kb. 85%-a bérfőzetett termék (párlat).



- Gyümölcs-előkészítési folyamatok:
 - magozás,
 - aprítás,
 - (hámozás).

- Erjesztés kockázatai
 - pH érték beállítása savazással,
 - szellőzés biztosítása (szén-dioxid).

- Tűz- és robbanásveszély
 - túlnyomásos rendszerek;
 - gázfűtés, gőzkazán;
 - cefre nem teljesen homogén anyag, figyelmet igényel;
 - füstelvezetés.



- Égési sérülések (főzés, tisztítás)
 - Berendezések, gépelemek égési sérülést okozhatnak;
 - kicsapó gőz;
 - vegyszerek.



- Ízületi problémák, gerincbetegségek (emelés)
 - Fontos probléma: sok embert érint
 - gyümölcsös rekeszek;
 - Cefrehordók;
 - kis alapterületű üzemek, nehezen gépesíthető, sok a kézierővel végzett folyamat.



- Balesetek
 - Jellemzően anyagmozgatás során: vizes, csúszós aljzat, nagy méretű, nagy tömegű anyagok;
 - raktározás, érlelés: tartályok, hordók rögzítése, palackok tárolása.



- Szállítás: áru megfelelő rögzítése – nagy fajsúlyú áruk, rossz utak (gyakoriak a földutak is).
- Élelmiszerbiztonsági kockázatok
 - csonthéjas gyümölcsök (hidrogén-cianid);
 - nehézfémek kioldódhatnak a berendezésből (nem megfelelő a technológia).

- Megfelelő párlatfrakciók leválasztása (előpárlat, utópárlat) figyelmet és komoly szaktudást igényel.



- Kockázatokat tudatosítani a főzdetulajdonosokban és a munkavállalókban;
- szakképzés, OKJ-s képzések;
- egyetemi szintű pálinkamester-képzés;
- technológiai fejlesztések;
- tudományos kutatások.