

Szabad pálinkafőzés

Szabad pálinkafőzés

p, 2010/07/30 - 08:54

Szabad pálinkafőzés

Az Országgyűlés megszavazta a jövedéki törvény módosítását. A jogszabály változásával a magyar emberek szabadon dönthetnek saját gyümölcsök felhasználásáról legyen szó lekvárról vagy pálinkáról.

- A kistermelő a saját gyümölcséből vagy a kipréselt szőlő törkölyéből legálisan pálinkát főzhet (a vásárolt gyümölcs is saját gyümölcs).

Saját fogyasztásra szánt pálinkafőzésnél (amennyiben a termelő nem adja el a gyümölcspárlatot):

- 50 literig nem kell jövedéki adót fizetni,
- a főzést nem kell sehol előre bejelenteni,
- a készüléket (100 liter alatt) nem kell engedélyeztetni.

Ha valaki el akarja adni az otthon vagy bérfőzésben készült pálinkát, erre is van lehetősége. A saját gazdaság helyén folytatott vendéglátás vagy falusi szálláshely-szolgáltatásnál zárjeggyel ellátott, legfeljebb kétliteres palackokból kínálhatja az italt.

Az eladásra szánt pálinkánál vagy ötven liter feletti mennyiség főzésénél továbbra is a régi szabályozás érvényes, tehát ugyanannyi jövedéki adót kell fizetni, mint eddig a kereskedelmi főzdeknek.

A törvénymódosítás elsősorban arra szolgál, hogy megkönnyítse a szomszédok, vendégek kínálására szánt gyümölcspálinka főzését. Lehetővé tegye a frissen fel nem használt gyümölcs, a kipréselt szőlő törkölyének házi hasznosítását. A pálinkafogyasztás kultúránk része, vidéken ma is az emberi élet fordulóíhoz (születés, keresztelő, lakodalom, temetés) vagy az esztendő ünnepeihez kötődik. A pálinkafőzés segít a takarékos és gazdaságos paraszti gazdálkodás fenntartásában, nem veszik kárba az elhullott gyümölcs, tiszta marad a porta.

Meg kell szüntetni azt a gyakorlatot, hogy a hatóság a kisembereket zaklatja a pálinkafőzés miatt, ugyanakkor a milliós, milliárdos kárt okozó bor- és szeszpancsolók tevékenysége fölött szemet huny.

A jogszabály a kihirdetéstől számított 45. naptól hatályos.

Forrás: www.fvm.hu [1]

Source URL (retrieved on 2020/12/30 - 23:57):

<http://old.exchange.tiszazugleader.eu/?q=node/123>

Links:

[1] <http://www.fvm.hu>