

SEBESTYÉN KINGA PhD-hallgató

Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar Regionális Politika
és Gazdaságtan Doktori Iskola

Abstract

The history of mankind has a deep connection with alcohol. This is also true about the hungarian culture. The discovery of the roots of pálinka is associated with the wife of Charles Robert (1332: „aqua vita”, the water of life). The studies dealing with the sector of pálinka have been overshadowed since the enactment of Act LXXIII. of 2008. (Act on pálinka). The socialist large-scale industry did a so-called „professional destruction” concerning the pálinka till the adoption of the aforementioned Act. Namely they were mass-producing low-quality, easy to sell, commerce spirits. They were using a method, where they simply flavored the grain alcohol with aromas, with this they indirectly hurt the reputation and the recognition of pálinka. Furthermore there was a lack of expertise around this time and the used technology became outdated. The drop in the interests of the experts were probably the result of two reasons: the powerful presence of the black market economy and the lack of transparency. The two reasons are partly connected, the experts only have speculations about the power and the size of the black market economy, because data about these problems are difficult to find. The main focus of my study is the world of commercial pálinka distilleries, especially the unique regional aspects of the sector of pálinka. I had to realise, that I have to know the past of the distilled spirits industry, otherwise I will not be able to see through all the present trends and processes in connection with pálinka and make plans for the future. This study is about the history of the distilled spirits industry and in regards to the time horizon it includes the period starting from the first appearance till the change of regime in 1989.

1. Bevezetés

Kutatásaim fókuszpontjában a kereskedelmi pálinkafőzdek helyezkednek el, az ágazat területi sajátosságainak és törvényszerűségeinek vizsgálata. Azonban fel kellett ismernem, hogy nagyon nehéz a történeti folyamatok vizsgálata nélkül a jelenbeli gazdasági tendenciákat átlátni, értelmezni és a jövőbe tekinteni. Jelen tanulmányomat a magyarországi égetettszesz-ipar fejlődéséről írom. A borászat és sörkészítés néprajzi és közgazdaságtudományi irodalma viszonylag gazdag, de az égetettszesz-ipar esetében más a helyzet. Hazánkban az égetettszesz-iparról szakirodalmi feldolgozások csak az 1940-es évektől kezdtek megjelenni. De az is kétségtelen, hogy a kezdeti fellendülés után az utóbbi évtizedekben csökkent az érdeklődés eziránt. Ennek feltehetően két oka van (ami egy lehetséges kutatást is behatárol): a feketegazdaság erőteljes jelenléte és a nehezen fellelhető adatok.

2. Az alkoholos italok eredete

Az alkoholok és alkoholtartalmú italok gyártása időtlen idők óta összefonódik az emberiség történetével. Az alkoholtartalmú italok legelső megjelenési formája a sörfőzés és borkészítés. Már a fáraók korából származó első írásos emlékek alátámasztják ezt, ahol a sörfőzésről olvashatunk.¹ A borkészítés eredete vitatottabb. Feltehetően már a mezőgazdasági művelés megkezdése előtt felismerte az ember, hogy a gyümölcsök erjedt leve bódító hatású. Több elmélet is született arra, hogy honnan ered a borkészítés hagyománya. A legtöbb helyen elfogadott álláspont szerint Kínából eredeztethető, ahol már kilencezer évvel ezelőtt készítették bort.²

A témánk szempontjából fontos desztillációs folyamatot az emberek évszázadok óta ismerik, kicsit pontosabban már a középkortól. A desztillációs folyamat jelenti a pálinkafőzés alapját. Legelőször az égetett szesz gyógyszernek számított, leginkább gyomorbántalmak kezelésére használták. A gyógyszerként való használatára utal, hogy Károly Róbert király felesége az élet vizének („aqua vitae”) nevezte, ami feltehetőleg valamilyen borpárlat volt. Ez tekinthető egyben az első ismert magyarországi előzményének, a szakértők ezt tekintik a hazai pálinka őséneke is. Fontos kiemelni, hogy már ekkor is egyesek túlzásba vitték az alkohol fogyasztását. Ezt támasztja alá az alábbi 15. századi iratokból származó idézet: „Richard Magranell oly sok élet vizét fogyasztott, hogy számára az a halál vize lett.” A kezdetek után viszont fontos megjegyezni, hogy a mai értelemben vett pálinkát csak a XVIII. századtól főztek.³ Kezdetekben a szeszfőzés és a gyümölcspálinka-főzés nem különült el egymástól.

A lepárlás folyamata bonyolultabb, mint a sör és a bor előállításához szükséges technológia. A desztillációs folyamat lepárlást jelent. A lepárlási eljárás azon alapul, hogy a vízhez viszonyítva az alkohol forráspontja alacsonyabb, ennek köszönhetően az hamarabb alakul párává, s hideg felülethez érve lecsapódik. Ez jelenti a tömény szeszitalok előállításának alapját.⁴ A folyamat rövid leírásából is kivehető, hogy ez sokkal komolyabb technológia meglétét igényelte.

3. A hazai szeszipar fejlődésének fontosabb vonásai

Balázs Géza kutatásaiban megállapította, hogy az „égettbor” kifejezésként használt pálinka szót egy 1544. évi, valamint egy 1630. évi irodalmi munkákban lelta meg. Az ebből az időből származó pálinkának nevezett ital feltehetően valamilyen gabonából készített égetett szeszital volt. E kutatás alapján arra jutottak a szakemberek, hogy ebben az időben a gyümölcspálinka párhuzamosan volt jelen a gabonapálinkával. Erdély egykori fejedelme Thököly Imre 1684. évi számadási kötelezettségeiben külön tételként szerepelt a pálinka. Majd 1787-ből Mátyus István, Küküllő vármegye főorvosa, a szilva égetett borknak az egészségügyi hatásairól tájékoztat. A szilvórium, mint fogalom innen ered. Ez az ital nem jelent mást, mint a szilvából készített szeszitalt, azaz szilvapálinkát. 1769-ből olvashatunk burgonyapálinkáról, majd 1771-ben kukoricapálinkáról. Ebben az időben a pálinkának háromfajta alapanyaga lehetett: gabona, burgonya és gyümölcs.⁵

Fontos tisztázni, hogy a mai hatályos törvények értelmében mit is jelent a pálinka. „Pálinka csak az a gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt nemes és vadgyümölcsből, szőlő törkölyből, illetve aszú szőlő törkölyből készítenek, és amelynek cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.”⁶ Az előbbi bekezdésben leírtakkal összehasonlítva látható, hogy kezdetekben a pálinka ennél sokkal szélesebb értelmezési tartománnyal bírt.

A gyümölcsszeszfőzdék elhelyezkedésének kialakulása hazánkban nem előre tervezett, hanem spontán módon ment végbe. A természeti adottságok befolyásolták leginkább egy-

egy főzde nyitását, az adott helyen. Emellett fontos szempontok voltak az egyéni érdekek és az anyagi helyzet is. A pálinka készítés elterjedésének a gyógyszer mivolta mellett azt szokták felhozni, hogy a rothadó gyümölcscsel már úgysem tudtak mit csinálni, ezért főzték le a pálinkának. Ezt támasztja alá az is, hogy a falvakban nem azért termesztettek gyümölcsöt, hogy pálinkát főzzenek, a gyümölcstermesztés elsődleges oka a táplálkozási szükségletek kielégítése volt. Viszont a túltermelés miatt kezdeni akartak valamit a rothadó gyümölcsökkel és emiatt vált lehetségessé a pálinkának való felhasználás. Kezdetekben tehát a hibás, sérült, túlérett gyümölcsöket dolgozták fel.⁷

Égetett szeszesital készítése hazánkban először serfőzdek mellett működő kisüzemekben történt. Az 1790-es években alakultak ki a nagyobb településeken az önálló szeszfőzdek. 1848 előtt a magyar jogban a pálinkafőzés az úri regálék közé tartozott. A nagybirtokokon, uradalmon jelentős jövedelmi forrásnak számított. Általában árenda-formában működött a pálinkafőzés, ugyanakkor forgalmazása is monopoljog volt. Kállay István uradalmi kutatásai nagyon sok példát hoznak arra, hogy az egyes hazai nagybirtokokon milyen jogi és gyakorlati keretek között működött a pálinkafőzés. A források alapján egyértelmű, hogy mind a gabonapálinka-, mind a gyümölcspálinka-főzés elterjedt az országban, a reformkorban számos déldunántúli mezővárosban is megjelentek az első szeszfőzdek, így például Nagykanizsán már 1835-ben megkezdte működését Blau Mózes szeszfőzdeje, ahol rumot és likórt gyártottak. Blau az alapanyagot Belgrád és Zimony környékéről hajón hozatta Mohácsig, a jó minőségű aszalt szilvát és egyéb nyerstermékeket, ahonnan azt Kanizsára szállították. Maga a szeszfőzde a város fő terének keleti oldalán állt, egészen a 20. század elejéig.⁸ 1848, vagyis a polgári törvények bevezetését követően a regálé megváltható volt. Majd az adótörvények változtatása során pálinkaadót vezettek be, amivel véget vetettek a korábbi földesúri egyeduralomnak.

A kiegyezést követő években, a magyar szeszfőzés területén is jelentős gyáripari vállalkozások jöttek létre. Kialakult egyfajta alapító láz a szaporodó vállalatalapítások miatt. A nagyobb gyárak többféle termék gyártásával is foglalkoztak. A vállalatok az alkohol előállításához kapcsolódó ágazatok termékeinek gyártásával is elkezdtek foglalkozni. Erre példa a Schwarz gyár esete 1880-ból: cukorgyárat és ecetgyárat alapítottak, a cukorgyártás melléktermékét, a melaszt az alkoholgyártáshoz tudták felhasználni. Sok helyen az alkoholgyártás egyik végterméke miatt, ami az alkoholipar területén szemétnek minősült, állatüzemeket nyitottak, a szeszgyári termelési hulladék felhasználása miatt. Az ipar fejlődésével az alkohol is nélkülözhetetlen alapanyaggá vált az ipar számára, de túl magas adók sújtották. Az alkohol iránti fokozott igény miatt, adómentessé tették az ipari felhasználást.⁹ 1867 után a házi pálinkafőzésnek nem volt akadálya. A pálinkafőzés területiségét vizsgálva érdemes arra rámutatni, hogy Keleti Károly 1887-ben egy tanulmányában megkülönböztetett borfogyasztó és pálinkafogyasztó vidékeket. Ez alapján megállapítható, hogy a szőlőt nem termő vidékeken, inkább pálinkafogyasztás volt jellemző.

Ebben az időben, a falvakban több helyen fizetőeszköznek is számított a pálinka. Hagyományos pálinkafajták voltak a szilva, az eper és a vegyes. Kisebb mennyiségben készítették cseresznyéből, meggyből és barackból is. A pálinkafőző szezon az eper feldolgozásával nyitották, mivel az volt a legkorábban érő gyümölcsünk. Majd pedig a rossz bor lefőzésével zárták. Ebben az időben jelentek meg a hagyományos pálinkatároló eszközök is, a fahordó és a cserépkorsó. A pálinka a falusi életben átvette a legfontosabb ital szerepét. Az emberek mindennapi életében és a gazdasági évek jeles alkalmain is kitüntetett szerephez jutott. A falusi életben már abban az időben megszokott reggeli italnak számított. A falu látképéhez hozzátartozott a pálinkafőzde kunyhója.¹⁰

1. ábra. Fejenkénti átlagos fogyasztás borban és pálinkában (liter)
Graph 1. The average wine and pálinka consumption per person (liter)

	Borban	Pálinkában
Duna bal partja	17,44	26,18
Duna jobb partja	33,58	18,61
Duna-Tisza köze	50,79	18,34
Tisza jobb partja	14,74	20,48
Tisza bal partja	13,22	28,09
Maros-Tisza szöge	18,89	23,06
Erdély	15,37	27,92

Forrás: Balázs Géza (1986): Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza-Vidéken. Hermann Ottó Múzeum évkönyve 1986. 277. oldal

Wekerle Sándor nevéhez köthetőek az 1888. évi szeszipart érintő törvények. Wekerle Tisza Kálmán kormányában pénzügyi államtitkár volt. Az 1888. évi XXV. tv. a fogyasztási adó alá eső szeszfőzdek által egy-egy termelési időszak alatt kisebbik adótétel mellett termelhető alkoholmennyiségek felosztásáról törvénycikkben szabályozták azt, hogy mennyi adót kell fizetniük a gyáraknak a termelés függvényében. Meghatározott szintig kevesebb adót kell fizetniük, a meghatározott kontingens felett többet. A törvényben azt nem szabályozták, hogy a gyárak egymás között kereskedhessenek a kontingensükkel, a nagyobb gyárak éltek is ezzel a lehetőséggel. Ez a törvény súlyosabban hatott a mezőgazdasági szeszgyárakra, mint az ipari szeszgyárakra.¹¹ Az 1888. évi XXXV. törvénycikk az állami italméréséről szólt. Ez a törvénycikk mondta ki, hogy az alkohol kiméréséhez és árusításához is külön engedély szükséges. A települések a lakosok száma alapján határozták meg az italmérési illetéket. A katonai laktnyakon és vasútállomások közelében lévő helyek illetékkedvezményt kaptak. Az ital árusítási adót mennyiség és alkoholfok alapján határozták meg.¹²

A kapitalista rendszer kiépülése hatására a szeszgyárak száma folyamatosan nőtt. Azzal, hogy a termelés a városokba koncentrálódott, a falusi kis szeszfőzdek vesztek versenyképességükből. A folyamatos bezárások miatt számuk lecsökkent. Az 1900-as századforduló körüli évekre a malomipar után a legjelentősebb iparágunk volt a szeszipar. A szeszgyártás a mezőgazdaság termékeit használta fel és hulladékait vissza is adta (például állatok hizlalására). A mezőgazdasági és az ipari szeszfőzdek elterjedtségét vizsgálva megállapítható, hogy többségben voltak a mezőgazdasági szeszfőzdek. Az ipari szeszgyárak melaszt és cukorrépát használtak fel, a mezőgazdaságiak azt, ami a közelükben volt. 1912-es évből állnak rendelkezésre hivatalos adatok arról, hogy 30 ipari- és 830 mezőgazdasági szeszgyár működött Magyarországon.¹³ A piacok telítődése, a szeszipari termelés eladhatatlan készletei miatt az 1913. évi törvény megtiltotta az új gyárak építését és a meglévőeknek a termelésbővítését. A vámvédelem miatt a belső piacokon magasabb árat tudtak alkalmazni, mint az exportpiacon.¹⁴

Az első világháború alatt az 1914. évi 1216. számú pénzügyminiszteri rendeletben korlátozták a termelést. Megtiltották az alapanyaghiány miatt a búza és a zab szeszfőzdei felhasználását, továbbá korlátozták a rozs, az árpa, a kukorica, a burgonya, a cukorrépa és a melasz szeszfőzdei feldolgozását. A háború miatt a falusi pálinkafőzde kunyhók rézüstjeinek beszolgáltatását rendelték el.¹⁵ Mindennek hatására az 1920-as évekre a gyárak száma 260-ra csökkent.¹⁶

A két világháború között, a korábbi exportpiacok elvesztése miatt így is óriási túlermelés volt a szesziparban. Eladhatatlan termékek tömkelege halmozódott föl. Nagyarányú és krónikus kapacitás-kihasználatlansággal álltak szemben a gyárak, amit úgy próbáltak túlélni, hogy más termékek előállítására igyekeztek berendezkedni. 1924–26 között minden főzdebe szesz mérőgépeket szereltek fel a főzőberendezésekre. Innentől kezdve a házi pálinkafőzés illegális-

nak bizonyult, ami erős korlátot jelentett a pálinkatermelésre. Az 1921. évi szesztörvénnyel megállapítottak éves termelési keretet. Ezzel a szabályozással az üzemek 20 %-os kapacitáskihasználását tették lehetővé. 1927-ben a termelési keretet bővítették, aminek az volt az oka, hogy megnőtt a kereslet az alkoholra a benzin szesszel való keverése miatt. A javulás ellenére azonban a termelés még így sem érte el a háború előtti szintet.¹⁷

A második világháború után, immáron szocialista és tervgazdasági keretek között az 53/1952. (VI. 26.) minisztertanácsi rendelettel szabályozták a bérfőzés rendszerét. Ekkor vezették be az úgynevezett feles főzést, ami azt jelentette, hogy a bérfőzető csak a cefréjéből lefőzött pálinka felét kapta meg, a másik felét köteles volt beszolgáltatni az állam által kijelölt vállalatok egyikének. A saját pálinkája után köteles volt bérfőzetési díjat fizetni, viszont az egész cefre lefőzéséhez szükséges tüzelőanyagot biztosítani kellett. Jelentős fellendülésről tanúskodnak a statisztikai adataink: 1958-ban már 1260 szeszfőzde működött hazánkban. Azonban értékesítési nehézségek jelentkeztek, a pálinkakészletek egyre nőttek. A pálinka minőségére ekkoriban még nem volt előírás, óriási mennyiségű rossz minőségű ital volt az említett felhalmozódott készletben. A készletek nagy része annyira hibás volt, hogy finomszesszé kellett feldolgozni.

A szesztermelés keretét, mint minden fontosabb szabályozót, az állam határozta meg. A kontingens kétharmadát kapták a mezőgazdasági szeszgyárak. A szocialista nagyipari fejlesztés és bővítés a szeszipart sem kerülte el. 1970-re a bérfőzetés megdrágult, emiatt hatalmas gyümölcsmennyiségek rohadtak el. Magánszemélyek is elkezdtek anyagilag támogatni a kis főzdeket. A kisebb főzdek tekintetében a feketegazdaság már ekkor erőteljesen jelen volt. A koncentrációdást mutatja, hogy 1961-ben létrehozták a magyar Likőripari Vállalatot, majd egy évvel később az Országos Szeszipari Vállalatot. A két vállalatot 1971-ben összeolvasztották Szeszipari Vállalatok Trösztje néven, ami 1984-ig működött. 1970-től 2010-ig a pálinkafőzésre kétféle lehetőség volt: kereskedelmi főzés és bérfőzés adófizetéssel. Az 1970. évi módosító rendelet a minőség javítása végett szabályozott így. A 25/1982. (XIII. 10) Mezőgazdasági és Élelmiszer Miniszteri rendelet lehetővé tette a magánszemélyek számára a szeszfőzde létesítését. A főzőstnek maximum 500 liter kapacitásúnak kellett lennie, és külön a megyei tanács végrehajtó bizottságának engedélyével nyithattak főzdet. Ennek a rendeletnek a célja az volt, hogy ne rohadjanak meg a nagy gyümölcsmennyiségek és a háztáji gyümölcsöt le tudja főzni a lakosság.¹⁸

A korszak végén, a rendszerváltás előtt a szeszipari vállalatokat öt vállalatba sorolták, ami a 2. ábrán látható.¹⁹

2. ábra. Szeszipar a rendszerváltás előtt

Graph 2. The spirit industry before the change of regim



Forrás: Saját szerkesztés Sipos Antalné munkája alapján

A szocialista nagyipar tevékenységének következtében jelentős szakmai rombolás folyt a pálinkák esetében a 2008. évi pálinkatörvény megalkotásáig. A pálinka minőségi szabályozása hiányzott ekkor. Mint említettem, ekkor pálinka néven futottak az aromákkal ízesített gabona alapú szeszec is. Ezzel közvetetten rontották a pálinka jó hírnevét és ismertségét. Ez idő tájt a szakértelem hiánya mellett a technológiák is elavultak.

Az 1980-as évek elejére felismerték már, hogy az előállításához feltétlenül szükséges szakértelem jelentős mértékben hiányzik. A szeszfőzdekben a főzést végző emberek nagyrészt szakképesítés nélküliek voltak. Ennek köszönhetően bevezették a ciánellenőrzés kötelezőségét. A forgalomba hozatal és a bérfőzés keretében belül kiadott pálinkánál is ellenőrizni kellett a ciántartalmat. Azonban az emberi szervezetre ártalmas és mérgező hatású elő- és utópárlatok minőségellenőrzési vizsgálatát még nem tették kötelezővé.²⁰

A rendszerváltás után az addigi állami tulajdonrendszer helyett a szesziparban is gazdasági magántársaságok alakultak, nagyrészt magyar tulajdonosokkal. Kommersz italok gyártásával foglalkoztak, amelynek lényege, hogy a finomszeszt aromával ízesítettek. A végtermékek könnyen eladhatónak kellett lennie és nagy mennyiségben rendelkezésre állónak. Ezeknek a vállalatoknak az utódai a mai napig léteznek, azonban van olyan közöttük, akinek már nem a főprofilja az alkoholos italok gyártása. A Várda Drink Zrt. a Kisvárdai Szeszipari Vállalat utódja, amely vállalat a mai napig gyárt alkoholos italokat (üdítők mellett).²¹ A Magyar Likőripari Vállalattól alakult ki a Zwack Unicum Zrt., ami alkoholos italok gyártásával foglalkozik.²² A BUSZESZ Élelmiszeripari Zrt. a Magyar Szeszipari Vállalat jogutódja, aminek fő profiljuk ma már nem a szeszecitalok készítése, helyette ásványvíz és üdítő gyártása.²³ A Hungrana Kft. a Szabadegyházi Szeszipari Vállalat utódjaként tekint magára, akik izo-cukor gyártásával foglalkoznak.²⁴ A Győri Szeszipari Vállalat pedig Győri Likörgyár Zrt. néven működik ma.²⁵

Jól mutatja az első fényképen látható termékek nevének megváltozása a minőségi szabályozás bevezetésének hatását. Ami korábban pálinka néven szerepelt, az a termék a változtatások után már csak ízű szeszecitalként került forgalomba. Természetesen a külső és a beltartalom sem változott.

1. kép. Ugyanazon termékek 2002 előtti és utáni elnevezése
Picture 1. The name for the same products before and after 2002



Forrás: Magyar abszint társaság honlapja. (2014)

A pálinka szempontjából fontos előretörést, és igazi „forradalmat” hozott a hazai pálinkás társadalom életében az Agárdi Pálinkafőzde megalapítása 2002-ben. Az azóta egyedülként a pálinkás ágazat állami kitüntetettje (2012: Magyar Ezüst Érdemkereszt)

Vértés Tibor ausztriai szakma tapasztalataival felvértezve, a legmodernebb technológiát megvalósítva, egy addig ismeretlen minőséget állított elő a pálinkák között. Ezzel indult útjára a pálinka reneszánsza hazánkban. Sorra alakultak modern pálinkafőzdek, és a szakmai szervezetek. A 2010. évi törvénymódosítás ellenére is, amely módosításban lehetővé tették az otthoni párlatfőzést, a nevesebb főzdek megmaradtak és újabbak alakultak. 2002-től 2010-ig körülbelül 35-re nőtt a kereskedelmi főzdek száma, és 2012-ig 61 kereskedelmi pálinkafőzdet regisztráltak. 2014-ben önálló kutatómunkával összegyűjtöttem az akkor működött kereskedelmi pálinkafőzdeket, összesen 106 főzdet regisztráltak hazánkban.²⁶

4. Összegzés

A magyar pálinkafőzés történetét áttekintve elmondható, hogy a társadalom életéhez már évszázadok óta hozzákapcsolódik a pálinka készítése és fogyasztása. A világháborúk és az államosítást követően azonban a minőségi italokról a hangsúly inkább a kommersz italok gyártása felé haladt. Ez a folyamat a 2002-es évben fordult meg, amikor megkezdődött a minőségi pálinkakészítés reneszánsza. Több mint 100 pálinkafőzde hajtott végre technológiai fejlesztést, és vele együtt nagy energiát és pénzt öltek a pálinka népszerűsítésébe is. Új típusú üvegekbe, tetszetős kiszerezéssel jelentkeztek a főzdek, hogy ezzel is kifejezzék a magasabb minőséghez való tartozásukat. Megépültek a kóstolóházak, látványfőzdek és az első pálinkaéttermek. Ennek a folyamatnak, s a növekedő hazai keresletnek is köszönhető, hogy 2008-ban a pálinka bekerült a hungarikumok közé, ezzel megkülönböztetve ezt a terméket másoktól, kiemelve annak magyarságát.

Jegyzetek

1. Vám és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága Jövedéki Igazgatósága (2003): Helyzetkép az alkoholtermék ágazatról, Budapest.
2. Bor neked honlap: <http://www.bor-neked.hu/book/export/html/675>
3. Brill Pálinkaház honlapja – A pálinka története: <http://www.brillpalinkahaz.hu/apalinka>
4. Vásony Lajos (1940): Szeszgyártás – A kémia vívmányai, II. rész Kis. Magy. Természettudományi Társulat. Budapest. 199–204. old.
5. Balázs Géza (1986): Égetett szeszitalok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza-Vidéken. A Hermann Ottó Múzeum Évkönyve. Budapest. 273–288. old.
6. 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról.
7. Sólyom Lajos, dr. Újszászi János, Nákovics László (1983): Gyümölcseszefőzdek területi elhelyezkedése, kapacitásuk kihasználása. Szeszipar 31. évfolyam. Budapest. 128–141. old.
8. Kállay István (1980): A magyarországi nagybirtokok kormányzata 1711–1848. Budapest; Kaposi Zoltán: Kanizsa gazdasági struktúrájának változásai 1743–1848. Nagykanizsa, 2009.
9. Szeredi Merse Pál (szerk.) (2011): Vaspálya Rt. Alapítsunk részvénytársaságot! Részvényesek. Skanzen füzetek. Szentendre
10. Balázs Géza (1986): Égetett szeszitalok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza-Vidéken.
11. 1888. évi XXV. törvénycikk a fogyasztási adó alá eső szeszfőzdek által egy-egy termelési időszak alatt kisebbik adótétel mellett termelhető alkoholmennyiségek felosztásáról.
12. 1888. évi XXXV. törvénycikk az állami italméréséről.
13. Sólyom Lajos, Nákovics László (1983): A pálinkafőzés kialakulása, szabályozása, és a szeszfőzdek jelentősége. Szeszipar 31. évfolyam 3. szám. Budapest. 81–89. old.
14. Sipos Antalné (2006): Az államosítás előtt működött élelmiszeripari repertórium. A Magyar Országos levéltár segédletei 24. Budapest.
15. Sólyom L, Nákovics L. (1983).

16. Sipos A.-né (2006).
17. Sólyom L., Nákovics L. (1983).
18. Sólyom L., Nákovics L. (1983).
19. Sipos A.-né (2006).
20. Sólyom L., Nákovics L. (1983).
21. Várda Drink Zrt honlapja: <http://vardadrink.hu/rolunk/>
22. HVG.hu honlap: <http://hvg.hu/magyarmarka/20050325zwack>
23. BUSZESZ Élelmiszeripari Zrt honlapja: <http://www.buszesz.hu/index.php?p=2&ln=hu>
24. Hungrana Kft honlapja: <http://www.hungrana.hu/>
25. Győri Likörgyár Zrt. honlapja: <http://www.gyorilikor.hu/d/node/9>
26. Sebestyén Kinga (2014): Szakdolgozat – Stratégiai és marketing megfontolások a pálinkaszektorban tevékenykedő kereskedelmi főzdek számára. Pécs. 39. old.

Felhasznált irodalom

1888. évi XXV. törvénycikk a fogyasztási adó alá eső szeszfőzdek által egy-egy termelési időszak alatt kisebbik adótétel mellett termelhető alkoholmennyiségek felosztásáról.
1888. évi XXXV. törvénycikk az állami italméréséről
2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról.
- Balázs Géza (1986): Égetett szeszesitalok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza-Vidéken. A Hermann Ottó Múzeum Évkönyve. Budapest. 273–288. old.
- Kállay István (1980): A magyarországi nagybirtokok kormányzata 1711–1848. Budapest.
- Kaposi Zoltán: Kanizsa gazdasági struktúrájának változásai 1743–1848. Nagykanizsa, 2009.
- Sebestyén Kinga (2014): Szakdolgozat – Stratégiai és marketing megfontolások a pálinkaszektorban tevékenykedő kereskedelmi főzdek számára. Pécs.
- Sipos Antalné (2006): Az államosítás előtt működött élelmiszeripari repertórium. A Magyar Országos levéltár segédletei 24. Budapest.
- Sólyom Lajos, Nákovics László (1983): A pálinkafőzés kialakulása, szabályozása, és a szeszfőzdek jelentősége. Szeszipar 31. évfolyam 3. szám. Budapest. 81–89. old.
- Sólyom Lajos, Újzsászi János, Nákovics László (1983): Gyümölcszeszfőzdek területi elhelyezkedése, kapacitásuk kihasználása. Szeszipar 31. évfolyam. Budapest. 128–141. old.
- Szeredi Merse Pál (szerk.) (2011): Vaspálya Rt. Alapítsunk részvénytársaságot! Részvényesek. Skanzen füzetek. Szentendre.
- Vásony Lajos (1940): Szeszgyártás – A kémia vívmányai, II. rész Kis. Magy. Természettudományi Társulat. Budapest. 199–204. old.
- Vám és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága Jövedéki Igazgatósága (2003): Helyzetkép az alkoholtermék ágazatról, Budapest.

Internetes hivatkozások

- Bor neked honlap: <http://www.bor-neked.hu/book/export/html/675> (letöltés ideje: 2016. február 28.)
- Brill Pálinkaház honlapja – A pálinka története: <http://www.brillpalinkahaz.hu/apalinka> (letöltés ideje: 2016. március 3.)
- BUSZESZ Élelmiszeripari Zrt honlapja: <http://www.buszesz.hu/index.php?p=2&ln=hu> (letöltés ideje: 2016. február 26.)
- Győri Likörgyár Zrt. honlapja: <http://www.gyorilikor.hu/d/node/9> (letöltés ideje: 2016. február 28.)
- Hungrana Kft honlapja: <http://www.hungrana.hu/> (letöltés ideje: 2016. február 27.)
- HVG.hu honlap: <http://hvg.hu/magyarmarka/20050325zwack> (letöltés ideje: 2016. február 27.)
- Magyar Abszint Társaság honlapja: <http://abszint.com/2014/07/02/szocialista-palinka-1/> (letöltés ideje: 2016. március 30.)
- Várda Drink Zrt honlapja: <http://vardadrink.hu/rolunk/> (letöltés ideje: 2016. február 27.)