

A PÁLINKA FŐZÉS JOGI HÁTTERE

A házi pálinkafőzés egyszerűsített szabályai.

A házi pálinkafőzés szabályairól a 2003. évi CXXVII törvény 2010-es módosításai rendelkeznek, amelyeket a Magyar Közlöny 2010. évi 132. számában olvashatunk részletesen.

Az alábbiakban összefoglaljuk a szerintünk legfontosabb jogszabályokat.

A legfontosabb változás:

„ Adómentes a magánfőzésben a magánfőző által évente legfeljebb 50 liter mennyiségben előállított párlat, hogy az a háztartásban való személyes fogyasztásra szolgál.”

Fontos, hogy csak saját gyümölcsből (vagy saját gyümölcsből készült alapanyagból), magáncélra főzhetünk jövedéki adómentesen pálinkát, és csak saját lepárló berendezéssel, vagy bérfőzdében. Fontos a „vagy” szócska: nem dönthetünk úgy, hogy magunk is főzünk és főzetünk is.

A mennyiségi korlát (50 liter) a háztartásra vonatkozik, nem személyre, azaz nem főzhet a család minden tagja magánhasználatra 50-50 litert, hanem 1 évben összesen 50 liter párlat előállítására engedélyezett háztartásonként.

Magánfőzés esetén csak a lakóhelyen, vagy a gyümölcsösben, saját, legfeljebb 100 liter űrtartalmú pálinkafőzővel végezhetjük el a lepárlást. Nem főzhetjük ki tehát a szomszéd cefrét, és ő sem főzheti ki a miénket.

Az 50 liter mennyiségi korlát 86%-os pálinkára értendő, azaz 50 fokos pálinkából 86 liter főzhető jövedéki adómentesen.

Pálinkafőző berendezést csak az gyárthat, aki erre a vámhatóságtól engedélyt kapott.

A magyar közlöny 132. száma honlapunkról (www.hazipalinka.hu) letölthető.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A lepárlás nem gyerekjáték, hanem tudomány, amely könnyen veszélyesre fordulhat, ha az ember nem tudja, mit csinál, vagy nem fordít kellő figyelmet a biztonságra!

Kérjük olvassa végig ezeket a biztonsági figyelmeztetéseket, mielőtt a lepárlásba kezdene!

- Biztosítson elegendő helyet a munkához! Válasszon világos, tiszta, jól szellőző területet.
- A pálinkafőzés során gyúlékony anyagok (pl. etil alkohol) keletkeznek, ezért fokozott figyelmet kell fordítani a tűzveszélyes helyzetek elkerülésére. Legyen késznél tűzoltó készülék! A párlat gyűjtésénél és tárolásánál ügyeljen a biztonságra, és csökkentse minimálisra a kiömlés veszélyét. Pálinkafőzés közben ne dohányozzon!
- Mielőtt a főzésbe kezdene, mindig győződjön meg róla, hogy nincs dugulás a csövekben. A dugulások nyomásnövekedést okozhatnak, ami robbanáshoz is vezethet. Ha szigetelést használ az üst és a kupola között, akkor olyan megoldást válasszon, amely nem rögzíti a kupolát az üsthöz túl erősen. Így, ha dugulás is lép fel a csövekben, a kupola le tud szállni az üstről, és nem következik berobbanás.
- A főzés megkezdése előtt végezzen egy tisztító fősét (forraljon vizet az üstben). A főzés befejezése után mossa el a főzőt. A hattyúnyakat drótra rögzített ruhadarabbal alaposan dörzsölje át.
- Olvassa el a mellékelt kézikönyvet, és tartsa be az ott leírtakat, hogy elkerülje a mérgező anyagok bekerülését a párlatba.
- Ne töltse túl az üstöt, hagyjon elég teret a gőzöknek. A folyadékok a melegítés hatására kitágulnak, hab keletkezhet, ami kifolyhat az üstből, vagy dugulást okozhat. Általános szabály, hogy az üstöt 3/4-éig kell feltölteni.
- Folyamatosan figyelje a hőmérsékletet. Ha lehet, használjon szabályozható melegítő berendezést. A főzés elején használja a melegítőberendezést magas teljesítményen, és vegye vissza a teljesítményt, amikor a cefre a forráspont közelébe ér. Igyekezzen lassú forrást fenntartani.
- Ha elektromos fűtést használ, tartsa be a villamos berendezésekre vonatkozó előírásokat. Ha csak megoldható használjon érintésvédelmi megszakítót.
- Figyeljen rá, hogy a hűtővíz ne melegedjen túl, és a hűtőből ne távozzanak a gőzök. A cefre nedvességtartalmát úgy állítsa be, hogy a főzés során végig maradjon elég folyadék az üstben.
- A lepárlás során ne fogyasszon alkoholt! A frissen lepárolt pálinka esetenként nagyon magas alkoholtartalmú, ezért ha kóstolni szeretné, csak nagyon mértéktelenen, cseppenként tegye. A pálinkafőzés veszélyes technológia, csak józan állapotban végezze!

TISZTÍTÁS

A pálinkafőzés megkezdése előtt végezzen el egy tisztító főzést. Az üstöt töltsen tele 2/3 részig ecetes vízzel, enyhe nyomással helyezze fel a kupolát, vagy az aromatornyot, a hűtőt töltsen fel vízzel. Kezdje el forralni, majd ha a folyadék nagy része már elpárolgott, hagyja abba a melegítést, öntse ki a maradék vizet és a még forró edényt kívül-belül alaposan mossa át meleg tiszta vízzel, majd tiszta ruhadarabbal törölje át. Fordítson külön figyelmet a hattyúnyak alakú cső kitisztására. Ne használjon súrolószert, dörzsölős szivacsot, vagy fém eszközöket.