



ZEDON Pálinkamester Kft. • 2045 Törökbálint, Kinizsi u. 15.  
tel.: +36 30 894 6929 • email: [info@villanyi-palinka.hu](mailto:info@villanyi-palinka.hu)  
web: [villanyi-palinka.hu](http://villanyi-palinka.hu)

## Cefrézési tanácsok

Rossz gyümölcsből nem lehet jó pálinkát készíteni. A jó gyümölcsből még nem garantált a jó pálinka, ehhez a cefrézésnek is tökéletesnek kell lennie.

**FIGYELEM!** A pálinkatörvény alapján pálinka főzésére csak Magyarországon termett gyümölcsöt használhatunk, valamint a cefrézésnél nem használhatunk cukrot!

**Kiváló alapanyag:** Mindig ép, érett, zamatos, válogatott, tiszta, szennyeződésektől mentes gyümölcsöt használjunk a cefrekészítéshez. A pálinka megőrzi az alapanyagául szolgáló gyümölcs illatát, aromáját, ha az alapanyag nem volt tökéletes, a rohadt, penészes, dohos stb... illatok, ízek a pálinkában is megjelennek.

**Cefrézés:** A megtisztított gyümölcsöt aprítsuk, daráljuk – lehetőleg pépes állagúra - csak így számíthatunk 100%-os erjedésre, az ízek és illatok teljes körű felszabadulására. A csonthéjas gyümölcsöknél célszerű a magot eltávolítani a gyümölcsből a cefrézés előtt. Az erjesztés folyamán a környezet is tiszta legyen, így kerülhetjük el az erjedő cefre nemkívánatos baktériumos megfertőződését. Próbáljunk meg állandó hőmérsékletet biztosítani az erjedéshez (kb. 15-18°C az optimális) és naponta többször keverjük meg az erjedő cefrét. Amennyiben az erjedés befejeződött lehetőleg minél előbb történjen meg a lepárlás. Ha ez nem megoldható, akkor a cefrét hűvös helyen légmentesen lezárva tároljuk a főzésig.

A gyümölcsfeldolgozással és a cefrézéssel kapcsolatban hívja szakembereinket telefonon, ingyenes tanácsadásra.

Ha nagyobb mennyiségű gyümölcsöt szeretne lefőz(et)ni pálinkának, lehetőség van főzdénkben a cefrézésre is, modern speciális erjesztő berendezéseinkben. Igény esetén kérje személyre szabott árajánlatunkat. Minimum cefrézési mennyiség 3000 liter.



ZEDON Pálinkamester Kft. • 2045 Törökbálint, Kinizsi u. 15.  
tel.: +36 30 894 6929 • email: [info@villanyi-palinka.hu](mailto:info@villanyi-palinka.hu)  
web: [villanyi-palinka.hu](http://villanyi-palinka.hu)

## A bérfőzés törvényi szabályozása

A bérfőzést végző szeszfőzdében (a továbbiakban: szeszfőzde) bérfőzés keretében 50 liter mennyiségig adómentesen, 50 liter mennyiség felett a teljes adómérték megfizetésével lehet bérfőzött párlatot előállíttatni. Az 50 liter bérfőzött pálinkának továbbra is az 50 liter 86 térfogat-százalékos gyümölcsszesz felel meg.

Az előzőekben foglaltaktól eltérően, az eladásra szánt bérfőzött párlat tekintetében meg kell fizetni a teljes adómértéket, amely 1 liter 50 térfogatszázalék alkoholtartalmú bérfőzött párlat esetében 1 380 forint.

Az adómentesen lefőzethető 50 liter mennyiségű párlat kizárólag a bérfőzető háztartásában való személyes fogyasztás céljára szolgálhat...

A bérfőzött párlat utáni adó összegét a szeszfőzde állapítja meg és szedi be a bérfőzetőtől. A bérfőzető a szeszfőzdének írásbeli nyilatkozatot köteles adni a tárgyévben általa, illetve a vele egy háztartásban élő más bérfőzető által együttesen főzetett párlat mennyiségéről, továbbá arról, hogy az átvételre kerülő bérfőzött párlatból milyen mennyiséget kíván kistermelőként – a magánfőzőnél ismertettek szerint – értékesíteni, és hogy magánfőzésben sem ő, sem a vele egy háztartásban élő más bérfőzető nem állít elő párlatot.

A szeszfőzde a bérfőzető részére egyszerűsített kísérő okmányt állít ki, amely igazolja az adó megfizetését, illetve az adóraktárban történt előállítását. A kísérő okmány egyben a terméket igazoló okmány is. A szeszfőzde által a bérfőzető részére kiállított származási igazolvány az átvételt követő 15 évig alkalmas a főzető birtokában lévő párlat származásának igazolására. A 15 év letelte után 2 évente meghosszabbítható.

Egy tárgyéven belül, a 18. életévét betöltött természetes személy vagy bérfőzetőként, vagy magánfőzőként jogosult párlatot előállíttatni, illetve előállítani. Az egy háztartáson belül élőknek vagy csak bérfőzetőként vagy csak magánfőzőként lehet párlatot előállíttatni, illetve előállítani.

Amennyiben egy háztartásban több bérfőzető vagy több magánfőző él, az éves 50 liter mennyiségi korlát szempontjából az általuk főzetett, illetve főzött mennyiségek egybeszámítandók.