

A házi pálinkák kezelése a vendéglátóhelyen belüli és kívüli rendezvényeken

A Magyar Vendéglátók Ipartestülete a házi pálinkák (esetlegesen más jövedéki termékek) rendezvényekre (pl. családi eseményekre, esküvőkre) történő bevitelével, illetve azok felszolgálásával kapcsolatos szabályok egyértelműsítése érdekében kérdéssel fordult a Nemzeti Adó- és Vámhivatal Pest Megyei Adó- és Vámigazgatóságához.

Dr. Minya Mihály igazgató úr által a régi és az új jövedéki szabályozásra figyelemmel küldött tájékoztatása alapján nem kifogásolható, ha a megrendelő a rendezvényhez közvetlenül kapcsolódva, saját jövedéki terméket (is) kíván biztosítani a vendégei részére egy zártkörű rendezvényen (pl. esküvőn) és erről a felek előzetesen megállapodtak, figyelemmel arra, hogy az ilyen termékeket ellenszolgáltatás nélkül szolgáltatja (nem történik értékesítés sem a megrendelő, sem a vendéglátó vállalkozás részéről). A későbbi vitás helyzetek elkerülése, illetve a hatósági ellenőrzések során megállapított jogsértések megelőzése érdekében néhány feltétel teljesülése azonban szükséges. A vendéglátó üzletben megtartott zártkörű rendezvényen abban az esetben lehet a vendéglátóipari egység készletét nem képező – a rendezvény megrendelője által hozott – jövedéki terméket tárolni, felszolgálni és elfogyasztani, ha azok beszerzése a hatályos jövedéki szabályozásban foglaltak szerint igazolt (pl. zárjeggyel ellátott termék esetén számlával, bérfőző által főzetett párlat esetén származási igazolvánnyal, magánfőző által előállított párlatnál párlat adójeggyel). Továbbá célszerű, ha a bérfőző a bérfőzés, a magánfőző a magánfőzés tényéről és a vendéglátóhelyre beszállított párlat mennyiségéről szóló írásbeli nyilatkozatot ad a vendéglátó vállalkozó részére.

Mindemellett indokolt, hogy a zártkörű rendezvényen elfogyasztásra szánt jövedéki termékek beszállítása átadás-átvételi jegyzéken történjen, amelyhez a jövedéki termékek származását igazoló bizonylatokat, nyilatkozatokat eredetben vagy másolatban csatolni szükséges. Az átadás-átvételi jegyzéken célszerű a megrendelő által beszállított jövedéki termékek mennyiségét, megnevezését tételesen, fajtánként az ürtartalom megjelölésével feltüntetni. Ezen termékeket a vendéglátó vállalkozó készletétől elkülönítve kell tárolni. A zártkörű rendezvény befejezésekor a megrendelő által hozott jövedéki terméket a vendéglátóipari egységből azonnal el kell szállítani, így a következő nyitvatartási napon már nem lesz a vendéglátó vállalkozás birtokában más tulajdonát képező termék.

Az üzleten kívüli alkalmi rendezvényeknél a vendéglátóipari egység a tulajdonát képező jövedéki terméket úgy értékesítheti, ha a tevékenységét az értékesítés megkezdése előtt legkésőbb 3 munkanappal bejelenti. A bejelentési kötelezettség akkor is fennáll, ha közvetlen értékesítés nélkül történik a megrendelt/kifizetett, jövedéki terméknek minősülő italok felszolgálása a rendezvényen. Amennyiben az üzleten kívüli rendezvényen saját nevére beszerzett jövedéki terméket nem szolgálnak fel, nem értékesítenek, úgy nincs szükség a bejelentésre. Utóbbinál célszerű a megállapodásban kitérni arra, hogy tevékenysége a rendezvényen kizárólag a jövedéki termékek felszolgálására terjed ki, a jövedéki termékeket a rendezvény szervezője biztosítja. Ilyen esetben a birtokosnak/tulajdonosnak kell a termék származását, adózott voltát hitelt érdemlő módon igazolnia.

Ehhez kapcsolódóan fontos tudni, hogy a jövedéki ügyeket 2017. július 1-jétől elektronikus úton kell intézni a NAV által biztosított információs rendszeren vagy az adóhatósággal létesített közvetlen kapcsolati rendszeren keresztül.