Ref. Ares(2019)4269516 - 04/07/2019

Műszaki dokumentáció

Az átvétel időpontja (ÉÉ/HH/NN)…

[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is): 8 oldal

A kérelem nyelve: magyar

Ügyiratszám …

[a Bizottság tölti ki]

1. A lajstromozandó földrajzi árujelző

Vasi Vadkörte pálinka

2. A szeszes ital kategóriája

Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

3. A szeszes ital leírása

3.1 Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Kémiai és fizikai tulajdonságok:
Hidrogéncianid-tartalom legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Réztartalom legfeljebb 9 mg/l késztermék

Érzékszervi tulajdonságok:
Tükrösen tiszta, színtelen, esetenként az érleléstől enyhén szalmasárga színű.

Illatában kifejezett körte citrusos, fűszeres jegyek mellett visszafogott parfümösség, fanyar illat jellemzi.

Ízében száraz, diszkrét frissesség és fűszeresség mellett egy kevés méz, füstös jegyek jelennek meg, lecsengésében pikáns, citrusos aromák és diszkrét fanyarság, rusztikusság is megjelenhet.

A felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát a pihentetés során megőrzi.

3.2 Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)
Egyediségét alacsony hidrogéncianid-tartalom és réztartalom mellett érzékszervi jellemzői biztosítják: illatában és ízében is megjelenő jellegzetes enyhén fanyar, rusztikusabb citrusos illat-íz, amely a Vasi Vadkörte pálinka cefrézéséhez felhasznált vadkörtének köszönhető.

A Vasi Vadkörte pálinkát a 4. pontban meghatározott helységek és közigazgatási határuk területén termett, körte gyümölcsből készítik, cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. A Vasi Vadkörte pálinka alapanyagát legalább 75%-ban vadkörte, 25%-ban őshonos és államilag elismert körte fajták (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte) alkotják. A cefre minimum

75%-át biztosító, nehezen gyűjthető vadkörte alacsony cukortartalmának és a vadkörte gyümölcs fanyarságának köszönhetően alakul ki Vasi vadkörte pálinka pikáns fanyarsága, illetve frissessége.

4. Az érintett földrajzi terület

A Vasi Vadkörte pálinka alapanyagául szolgáló vadkörte, őshonos és elismert körtefajták kizárólag Vas és Zala megye településeiről származhatnak.

5. A szeszes ital előállításának módja

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

5.1. Gyümölcskiválasztás és - átvétel
5.2. Cefrekészítés és erjesztés
5.3. Lepárlás
5.4. A pálinka pihentetése, tárolása
5.5. A pálinka összeállítása, kezelése, házasítása

5.1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele

Fajtáját tekintve, az átvett körte mennyiség minimum 75 %-ának vadkörtének (közönséges vadkörte Pyruspyraster ssp.pyraster.), a fennmaradó maximum 25%-ának őshonos és elismert körte fajtának kell lennie. Az őshonos és az államilag elismert körtefajták:Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte.

A pálinka alapja a megfelelő érettségű, azaz legalább 14 ref. % szárazanyag-tartalmú, jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik. Az átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. Érzékszervi minősítés (érettségi fok érettől-túlérettig, egészséges, tiszta, idegen anyagtól- föld, levél, gally, kő, fém, egyéb-mentes, valamint penész, és rothadástól mentes, stb.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik meg a minőségi ellenőrzés és átvétel (cukortartalom, pH mérés). A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származás dokumentumaival. Követelmény, hogy a beszállító nyilatkozzon a gyümölcs eredetéről, és az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

5.2. Cefrekészítés

A Vasi Vadkörte egyedi jellemzője a cefre cukortartalma, melynek értéke 3-5%, amely abból fakad, hogy nagyon alacsony a felhasznált vadkörte cukortartalma.

Erjesztés

Az erjesztés során 16-23 ºC közötti hőmérsékletet kell biztosítani. Az erjedés időtartama a körte beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-10 ºC között, vízzár alkalmazása, tartályok telítése).

5.3. Lepárlás

A Vasi Vadkörte pálinka egylépcsős oszlopos lepárló rendszeren és hagyományos kisüsti főzőrendszeren készülhet. A lepárolt termék alkoholtartalma 55-85% V/V.

5.4. A pálinka pihentetése, tárolása

A finomítást követően rozsdamentes acéltartályokban kell pihentetni, tárolni tömény állapotban a pálinkát.

5.5. A pálinka összeállítása, kezelése, házasítása

A pálinkát -5, -3 °C-ra kell hűteni, majd lapszűrőn keresztül történő szűréssel az egyéb szennyeződések eltávolíthatók. Szűrés után a tárolás addig tart, míg 18-20 °C-ra melegszik a pálinka. A pálinkát házasítani csak úgy szabad, hogy a beszállított alapanyag cefrecukor tartalma min. 75 %-a vadkörte, a többi max. 25 % a korábban említett fajtákból származhat.

A pálinka alkoholtartalmát a fogyasztási szeszfokra a palackozott árura vonatkozó előírás tűrését figyelembe véve (± 0,3 % V/ V), ivóvíz minőségű vízzel a palackozás előtt kell beállítani.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással

6.1 A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai
Vas és Zala megye az Alpok lábánál terül el, ahol a gyümölcstermesztés szempontjából fontos területeket a lankásabb hegylábfelszín és az ehhez kapcsolódó területek alkotják. Az itt található talajokra elsősorban a barna-, csernozjom típusú kötöttebb talajok a jellemzőek. Ezen területeken az éves napsütéses órák száma kb. 1700-1800 óra, az átlaghőmérséklet kb. 8,5 C°. Fekvéséből adódóan az ország egyik legcsapadékosabb és legkiegyenlítettebb klímájú területe, ahol a csapadék átlag 600-800 mm között van.

Ahol a vadkörte gyümölcsfa jól érzi magát és megfelelő számára a fentebb említett talaj és mikroklíma, ott hosszú évtizedekig esetleg akár évszázadokig is elélhet a vadkörtefa. Az eltérő évenkénti időjárási viszonyok a termés mennyiségét befolyásolhatják.

A vadkörte gyümölcsének gyűjtése szakértelmet igényel: az érettségi fok szín alapján, illetve tapintás útján állapítható meg. Cél a minél nagyobb mennyiségű teljesen érett gyümölcs benyűjtése, hiszen az érett gyümölcsnek is alacsony a cukortartama. Mivel a Vasi vadkörte pálinka a felhasznált nagyarányú vadkörtének köszönhetően enyhén fanyar ízű, ezért nagy szakértelmet igényel az, hogy az előpárlattól mikor kell leválasztani a párlatot, hogy a nehogy olyan, ízanyagok kerüljenek a párlatba, amelyek ízhibát okozhatnak.

6.2 A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai
A vadkörte- vagy népies nevén vackor - Vas és Zala megyében őshonos körte faj. Elsősorban az ottani természetes erdők területén található. Gyakori továbbá félkultúr környezetben, művelt és felhagyott szőlőkben, gyümölcsösökben, mezsgyéken, legelőkön is.

A vadkörte kedveli az itt elterülő déli fekvésű, meleg, száraz napfényes területeket, azok barna-, csernozjom típusú kötöttebb talaját. Ezeknek az enyhén savanyú pH-jú talajoknak köszönhető a vadkörte enyhén fanyarkás ízvilága.

Mivel a cefrézéshez felhasznált vadkörték aránya magas. legalább 75%, és a többi gyümölcshöz viszonyítva a vadkörte cukortartalma alacsonyabb, emiatt nagyobb mennyiségű vadkörtére van szükség, mint egy közönséges körtepálinka esetében. A nagyarányban felhasznált vadkörtére jellemző fanyarság a pálinka ízében és illatában is visszaköszön.

A Vasi Vadkörte pálinka hírnevét az alábbi elnyert elismerések támasztják alá:

2011-ben a II. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen arany minősítés,

2013-ban a IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2015-ben a VI. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2015-ben a Vas Megyei Alma Termésű Pálinka és Párlat Versenyen arany minősítés,

2016-ban a VII. Vas Megyei nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2017-ben a Vas Megyei Alma Termésű Pálinka és Párlat Versenyen bronz minősítés.

Irodalmi idézetek a Dunántúli pálinkafőzési hagyományok alátámasztására:

„DUNÁNTÚLI PÁLINKÁK

Kardos László (1943. 179–181) az őrségi pálinkáknak a következő sorrendjét állítja fel: szilvapálinka, egyéb gyümölcs, vadgyümölcs (vadalma, vadkörte), szőlőtörköly, szőlőseprő. Egészen különleges pálinkafajtákat is említ: pattogu-ból (borosánfenyő – boróka) készül a borovicska (vendül is). Az aratáskor szedett szelencéből (zelnice meggy) is készülhet pálinka (Kardos 1943. 15). A szilvapálinkát aranyos sárgára festik oly módon, hogy a szilvafa lehántott fáját belelógatják a pálinkába. Őrségi sajátosság az égetett (cukros) pálinka. Ez utóbbit úgy készítik, hogy "Vagy egy negyedliter pálinkát töltenek egy tányérba, két kockacukrot vetnek beléje. Meggyújtják. A szesz kiég belőle, a visszamaradó pálinka gyönge és édes lesz." (Kardos 1943. 181). És, bár az országban sok helyen ismerik, s az ünnepi alkalmak fénye, Nyugat-Dunántúlon nagy hagyománya van a mézes pálinkáknak. Nincs is olyan vendéglátóipari egység, kocsma, ahol ne kínálnák mézes pálinkával a betérőt... Sőt, ma már újra gyári készítmények is vannak.”

„Pálinkafőzés
Szorosan kapcsolódik a gyümölcstermesztéshez a pálinka, a pálinkafőzés is a térségben. Ebben is meghatározó az utóbbi néhány év a Hegyháton. Ugyanis „zászlóshajóként” a Hegyháti Pálinka szerzett hírnevet országos szinten is az utóbbi években. A pálinkát Birkás István kft-je főzi, aki sokszor hozzáteszi, hogy nem enged a 48-ból, azaz épp ennyi százalékos a Hegyháton főzött nedűk többsége. A Vasi Hegyhát márkanéven megismert pálinkákat ma már Birkás Pálinka néven gyártó üzem Győrváron található. A pálinkafõzés hátterét a többi közt egy 14 hektáros gyümölcsös és az ültetvény között létrehozott mesterséges tó adja.

A termékskála egyébként jól reprezentálja a térségre jellemző termesztett és vadon termő gyümölcsöket , illetve a térségre kevésbé jellemző kajszibarackot kitartó munkával a Birkás család honosította meg nagyobb területen a Hegyháton.
A hegyháti termesztett és vadon termő gyümölcsfajták között megtalálható az alma, törköly, szilva, körte, vilmoskörte, kajszibarack, cseresznye, fürtös meggy, cigánymeggy, fekete ribizke, fekete szeder, bodza, birsalmaalma, Othello szőlő, Irsai Olivér szőlő, málna, köszméte, naspolya, házi berkenye, fekete berkenye, vadszilva, vadkörte, vadcseresznye, galagonya, kökény."

A magyar pálinkakultúrában Vas megye nem csak a hagyományos néprajzi leírásokkal dicsekedhet, hanem a jelenkori "pálinkareneszánsz" egyik eseménye is Vas megyéhez, Horvátzsidányhoz kapcsolódik. Az ottani "szentek parkjában" felállították a pálinkások védőszentjének, Szent Miklósnak a szobrát.

2006-tól több nagy országos kiállításon, rendezvényen került sor a Vasi Vadkörte pálinka bemutatására, kóstoltatására. Ilyen rendezvény az évente megrendezésre kerülő Gyulai Pálinkafesztivál, Budapesti Pálinkafesztivál, Békéscsabai Sör- és Csülökfesztivál, Szombathelyi Sávária Karnevál, Ízutazás Sopron, Budapesten a Sirha, Fehova és az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás OMÉK nemzetközi kiállítások.

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

8. Kérelmező

Név: Birkás Pálinka Kft.

Levelezési cím: 9821 Győrvár 435 hrsz.

9. A földrajzi árujelző kiegészítése

-

10. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől).
- Az elő címkén és hát címkén kötelező feltüntetni a Vasi Vadkörte pálinka elnevezést.

EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel, számlával történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: +36 1346-09-30
Fax.: +36 1212 49 78
e-mail.:bor@nebih.gov.hu
Web: portal.nebih.gov.hu

Szombathelyi Járási Hivatal Agrárügyi és Környezetvédelmi Főosztály
9700 Szombathely, Zanati u. 3.
Tel.: +36 94 513 830
Fax.: +36 94 513 849
e-mail.: lorencz.andras@vas.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag meghatározott földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:
   Alapanyag minősítése:
   - érettségi állapot: érett-túlérett
   - egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
   - tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak
   - szárazanyag tartalma legalább 14 ref.%
   - a termőhely fajta azonosság igazolása kizárólag a meghatározott területről származó a termékleírásban meghatározott fajták felhasználása

2. Cefre ellenőrzése:
   - pH 2,8-3,2
3. Erjesztés ellenőrzése naponta:
   - optimális hőmérséklet (16- 23 °C).
4. Ellenőrzés az erjesztés végén:
   - alkoholtartalom (5-10 % V/V)
   - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)
5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, vadkörtének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	legalább 37,5%V/V
Metanol-tartalom	legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 9 mg/l késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, vadkörtének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

LelőhelyKőszegi-hegység és Kőszeg-hegyalja

Lit.:

„Bozsok" (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996: 4 helyen Rohonc irányában; BÁLINT, 1996) „Cák" (BÁLINT, 1996) „Cák: Cáki-patak völgye" (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996) „Horvátzsidány" (BÁLINT, 1996) „Kőszegdoroszló: Pogányok" (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Meszes-völgy" (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Király-völgy" (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996: 3 helyen; BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Kálvária" (TERPÓ, 1960; BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Szabó-hegy" (TERPÓ, 1960; BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Pintértető" (BÁLINT, 1996) „Kőszeg: Rőti-völgy" (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996) „Kőszeg, Cák, Velem, Bozsok, Horvátzsidány" (KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „kisszámú egyed"; KIRÁLY, 2000) „Vaskeresztes: Niderberg, kaszálógyümölcsösben, 1 hatalmas fa." (KIRÁLY et al., 2007) „Velem: Szt. Vid" (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996)

Herb.:

„Kőszeg: Klausen" (PIERS V. in HS, 1895, det. BÁLINT S.) „In castanetis ad Cák" (PIERS V. in HS, 1902, det. BÁLINT S.) 170 „In pomariis declivium supra opp. Kőszeg versus prp. Cák" (JÁVORKA S. in BP, 1925) „In pomariis declivium supra opp. Kőszeg versus pag. Cák" (JÁVORKA S. in SU, 1925, sub P. nivalis, rev. BÁLINT S.)

Vas-hegy és Pinka-sík

Lit.:

„Vas-hegy"(KISS, 1985) „Felsőcsatár: Vas-hegy" (BÁLINT, 1996; KIRÁLY, 2000) „felsőcsatári Nagyvilágos-hegy" (KIRÁLY – SZMORAD, 1995 in KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „néhány fa") „Felsőcsatártól kb. 1 km-re délre, a Kisföldektől északra" (KIRÁLY et al., 1999) „Torony: a Karankótól Ny-ra fekvő völgy oldalában, felhagyott gyümölcsösben, 1 idıs fa." (KIRÁLY et al., 2007)

Őrség és Vend-vidék

Lit.:

„Szőce, Felsőszölnök" (TERPÓ, 1960) „Apátistvánfalva 35B mellett, Szakonyfalu 118A szélén, Alsószölnök 34A mellett" (TÍMÁR, 1994: „1–1 fa") „Apátistvánfalva, Szakonyfalu, Alsószölnök" (TÍMÁR, 1995: „utak, egykor művelt területek mellett") „Alsókotormány, Alsószölnök, Apátistvánfalva, Busahegy, Csörötnek, Felsıjánosfa, Felsı- kotormány, Felsıszölnök, Farkasfa, Ispánk, Ivánc, Kerkafalva, Kerkáskápolna, Kétvölgy, Kisrákos, Kondorfa, Magyarföld, Máriaújfalu, Nagyrákos, Orfalu, İrbajánháza, İrimagyarósd, İriszentpéter, Pankasz, Ramocsa, Szaknyér, Szalafő, Szakonyfalu, Szatta, Szentgotthárd-Rábakethely, Szőce, Viszák" (BÁLINT, 1996) „Az összes község határában megtalálható." (KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „néhol jelentős számban"; KIRÁLY, 2000)

Herb.:

„Ispánk” (VANCSURA R. in SU, 1958, sub P. nivalis, rev. BÁLINT S.) „Szentgotthárd-Rábakethely, kertben” (KISS T. in HS, 1977) „Szakonyfalu, kertben” (KISS T. in HS, 1977)

Zalai-dombvidék

Lit.:

„Murarátka, Tormafölde (Szöplüc)” (TERPÓ, 1960) „Csöde” (BÁLINT, 1996; KIRÁLY – KIRÁLY, 1998; KIRÁLY, 2000) „ Őrtilos: Szentmihályhegy” (KIRÁLY et al., 2007: „kaszálógyümölcsösben, 1 hatalmas fa”)

Irodalomjegyzék:

Balázs Géza: Népi pálinkászat a Dunántúlon Néprajzi adalékok a magyar népi pálinkafőzés dunántúli gyakorlatához (http://www.vasiszemle.hu/2008/06/balazs.htm)

Doktori értekezés: Történelmi alma- és körtefajták a Kárpát-medencében a népi fajtaismeret és-használat tükrében Szani Zsolt, Budapest, 2011.

http://www.oee.hu/upload/html/2014-07/EVFA1998.pdf

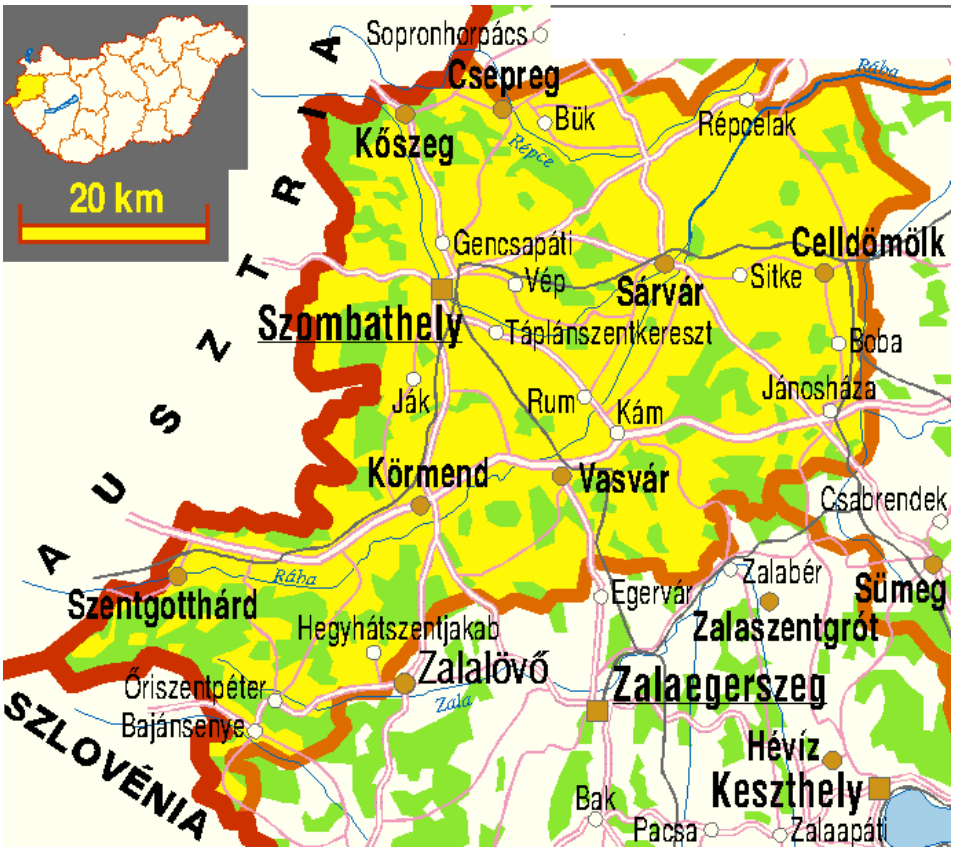
http://kertlap.hu/vadkorte/

http://www.nyme.hu/fileadmin/dokumentumok/emk/novenytan/novenytan/kiadvanyok/tilia/Tilia_15.pdf

https://www.nyugat.hu/tartalom/cikk/a_vasi_vadkorte_palinka_is_eredetvedett_lett

http://www.vasmegye.hu/vasi-hirmondo/vedett-eredetu-lett-a-vasi-vadkorte-palinka

http://www.culturalcapitalcounts.eu/index.php/hu/szellemi-kulturalis-oeroekseg?area=7&category=0&country=0&search_string=&sent=1&detail=333


20 km
AUSZTRIA
SZLOVÉNIA
Sopronhorpács
Csepreg
Bük
Répcelak
Kőszeg
Gencsapáti
Vép
Sárvár
Celldömölk
Sitke
Szombathely
Táplánszentkereszt
Boba
Ják
Rum
Kám
Jánosháza
Körmend
Vasvár
Csabrendek
Szentgotthárd
Egervár
Zalabér
Sümeg
Hegyhátszentjakab
Zalaszentgrót
Zalalövő
Őriszentpéter
Zalaegerszeg
Bajánsenye
Hévíz
Keszthely
Bak
Pacsa
Zalaapáti


KÖRMEND
VASVÁR
VESZPRÉM
VAS
Csabrendek
SÜMEG
ZALA-SZENTGRÓT
Nádasd
Csákány-doroszló
Pakod
Egervár
Pókaszepetk
Bagod
Őriszentpéter
ZALALÖVŐ
ZALAEGERSZEG
Kehida-kustány
Zalaszántó
Lesence-istvánd
Várvölgy
Rezi
Nagy-kapornak
Cserszegtomaj
HÉVÍZ
KESZTHELY
Gyenesdiás
Gellénháza
Szentpéterúr
Alsópáhok
Vonyarc-vashegy
Bak
Zala-szentmihály
Pacsa
Zala-apáti
Sármellék
Balatonberény
ZALA
LENTI
Gutorfölde
Sőjtör
Zalavár
Balaton-szentgyörgy
Rédics
Hahót
Kéthely
Páka
Gelse
ZALAKAROS
Lovászi
Bázakerettye
Galambok
Zalakomár
Mesztegnyő
NAGYKANIZSA
Becsehely
Tapsony
LETENYE
Belica (Belica)
Szepetnek
SOMOGY
Tótszentmárton
Böhönye
Pribislavec (Zalaújvár)
Mala Subotica (Kisszabadka)
Gornjan (Muracsány)
Tótszerdahely
Inke
Ivanovec (Drávaszentiván)
KOTORIBA (KOTOR)
PRELOG (PERLAK)
Murakeresztúr
Iharosberény
Segesd
HORVÁTORSZÁG
Donja Dubrava (Alsódombornok)
TOPOGRÁF
© TOPOGRÁF Kft. 2002