

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:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak.

Alkoholtartalom: legalább 37,5 %V/V

Metanol tartalom: max. 1200 g/hl absz.alk.

Illóanyag tartalom: min. 200g/hl absz.alk.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, esetenként az érleléstől enyhén sárgás színű, a felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát a pihentetés során megőrzi. A pálinka illatában jellegzetesen enyhén fanyar, citrusos, körtére jellemző. Ízében vadkörtére jellemző fanyar, hosszan tartó markáns körte íz.

3.2 Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A Vasi Vadkörte pálinkát a 4. pontban meghatározott helységek és közigazgatási határuk területén termelt, körte gyümölcsből készítik, cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. A Vasi Vadkörte pálinkát 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 körte pálinkáktól eltérve a Vasi Vadkörte pálinka illatában enyhén fanyar, citrusos, ízében szintén a fanyarság, és a

hosszan tartó körte íz jellemzi. Mindez abból adódik, hogy a pálinka vad gyümölcsből készül, melyre önmagában is a fanyarság a jellemző.

4. Az érintett földrajzi terület

A Vasi Vadkörte pálinka alapanyagául szolgáló vadkörte, őshonos és elismert körtefajták kizárólag Vas és Zala megye településeiről származhatnak. A gyümölcsöket Vas megye területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni és palackozni.

A földrajzi területről való származás igazolására és a termék nyomon követésére az alábbi dokumentumok szolgálnak:

- a) Felvásárlási jegy vagy számla
- b) Gyűjtött vadkörte esetén gyűjtési engedély és a terület helyrajzi száma
- c) Adóraktári termelési napló
- d) Termékmérleg nyilvántartás

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 kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiszerezés, palackozás
- 5.6. A földrajzi területről való származás igazolása

5.1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele

Fajtáját tekintve, az átvett körte mennyiség minimum 75 %-a vadkörte, a fennmaradt 25%-a korábban felsorolt őshonos és elismert körte fajták. 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 cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. Az aprítás kalapácsos darálóval történik. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az irányított erjesztésnél fontos a hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a pH érték optimalizálása (2,8-3,2 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a körte cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni. A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH

beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, habzástgátló.

Erjesztés

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kiejedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatalt, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon a vízzár megakadályozza a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a körte beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10 nap.

A kiejedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-10 °C között, vízzár alkalmazása, tartályok telítése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik, az optimális hőmérséklet beállítását automata szabályozza.

5.3. Lepárlás

A Vasi Vadkörte pálinka egylépcsős oszlopos lepárló rendszeren és hagyományos kisüsti főzőrendszeren készülhet. A berendezés teljesen zárt rendszerben működik, vörösrézből és rozsdamentes saválló anyagokból készül. Lényeges kívánalom a finomítás során az elő-, és közép-, és utó párlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz, és illatanyagok ne kerüljenek a késztermékbe. A lepárolt termék alkoholtartalma 55-85% V/V. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

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 25 % a korábban említett fajtákból származhat.

A pálinka alkoholtartalmát a fogyasztási szeszfokra a palackozott árura vonatkozó előírás tūrését figyelembe véve ($\pm 0,3 \text{ \% V/ V}$), ivóvíz minőségű vízzel a palackozás előtt kell beállítani.

Palackozás

A palackozás kizárólag Vas megye területen működő kereskedelmi pálinkafőzdében történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon. A Vasi Vadkörte pálinka ömlesztett (lédig) formában történő szállítása csak a földrajzi területen belül megengedett. A földrajzi területen kívüli lédig szállítás veszélyezteti a minőségbiztonságot és az élelmiszerbiztonságot. A termékleírás 4. pontjában meghatározott területről a lédig kiszállítás komoly kockázatot jelent egyrészt a Vasi Vadkörte pálinka egyéb vadkörte pálinkákkal való keveredése, másrészt a szállítás alatti egyéb kockázati tényezők következtében jelentkező minőségromlás miatt.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát tisztára mosott palackba kell tölteni, amely az élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A megengedett csomagolási egység maximum 0,5 liter. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

5.7. A földrajzi területről való származás igazolása

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.

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>

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, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

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

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, vadkörteinek 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
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 9 mg/l késztermék

Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

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

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással

6.1 A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Hazai vadkörte fajok és alfajok: Magyar vadkörte (*Pyrus magyarica* Terpó), gyapjas vadkörte (*Pyrus nivalis* Jacq. ssp. *orientalis* Terpó) nálunk a leggyakoribb a közönséges vadkörte *Pyruspyraster* ssp. *pyraster*.

A vadkörtefák termését már a honfoglaló magyarok is gyűjtötték. Mivel a vadkörte a Kárpát-medencében őshonos, és idős kort megél, igen gyakran hagyásfák formájában is találkozhatunk velük. Főként gyümölcséért hagyták meg őket. A középkorban ártéri gazdálkodás során természetük őket tovább oly módon, hogy az erdőt járók a legízletesebb gyümölcsű fákról szedett oltóággal oltották be a többi gyümölcsfát. A török megszállás idején több új körtefaj is eljutott hozzánk, ezek adják a későbbi változatok sokféleségét. A vadon termő körtefajok keresztezésével jöttek létre a termesztett fajták. Lippai János a Pisoni érsekkert 1664-es leírásában már négy korai fajtáról számolt be („Muskotály”-, „Hosszúszerű”-, „Árpával érő” és a „Pünkösdi”- körte). A kárpát-medencei ’Árpás körte’, ’Búzás körte’, Zabbal érő körte’ tájfajták nevüket onnan kapták, hogy a gyümölcs és a gabona érési ideje egybeesett. A nyári körték legnevezetesebbje a „Kármán”-körte volt, mai legismertebb nevén Kálmán körte, amelyet a Felföldön „Császár”-körtvélynek is neveztek.

6.2 A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A vadvadkörte- vagy népies nevén vackor - Vas és Zala megyében őshonos körte faj. Elsősorban természetes erdők területén található. Gyakori lehet továbbá félkultúr környezetben, művelt és felhagyott szőlőkben, gyümölcsösökben, mezsgyéken, legelőkön. Kedveli a meszes, barna-, csernozjom típusú kötöttebb talajokat, főleg a déli fekvésűeket, miután a meleg, száraz, napfényes termőhelyeket igényli.

Az erdőkben, cserjésekben gyűjtött vadgyümölcsökből a parasztek sűrűn készítettek borokat, pálinkákat: a hajdani nyugati határőrvidéken (Őrség, Szegek, Hetés) jellemzően vadalmapálinkát, vadvadkörtepálinkát, szederpálinkát.

A Dunántúlon főzött pálinkák sorrendje: szilvapálinka, egyéb gyümölcs, vadgyümölcs (vadalma, vadvadkörte), szőlőtörköly, szőlőseprő.

A községi szeszfőzdék létrehozásáig, 1920-ig szabad volt a főzés Magyarországon. Ennek a régi paraszti kisüstös korszaknak sok emléke él.

Népi építészeti emlék a településszerkezetben a portától elkülönülő pálinkafőző kunyhó. A korszak nevezetes népi építészet kutatói elsősorban Nyugat-Magyarországról származóként mutatták be a pálinkafőző kunyhót. Néprajzi anyagokban név szerint többször is említésre kerül a vasvári járásban található Csehimindszent pálinkafőző hagyománya:

A Vas megyei Csehimindszenten a kunyhók a Szabóhegyen hegyközségi tulajdonban voltak. A telekkönyvben máig így szerepel: Pálinkafőzőrész. 1943-ban még látták a romjaikat.

A csehimindszenti főzde helyén is volt már az 1800-as években pálinkafőző ház. A bővítés és a mai forma kialakítása 1921-ben történt. A vasvári Rákosdiaké volt a főzde, 1950-től az ÁFÉSZ üzemeltette.

A szeszfőzdék területi elhelyezkedése változó. Vannak kevésbé ellátott vidékek, másutt minden falunak megvan a saját főzdeje. Az emberek általában előnyben részesítették a saját főzdet. Itt ismerték a viszonyokat, kisebb gond volt a szállítás. Ennek ellenére vannak messze földön elhíresült, nagy vonzáskörzetű főzdek. Leginkább környéki vonzásról beszélhetünk.

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, vadvadkörte), 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 beleje. Meggyűjtják. A szesz kiég belőle, a visszamaradó pálinka gyöngye 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, kocsmá, ahol ne kínálnák mézes pálinkával a betérőt... Sőt, ma már újra gyári készítmények is vannak.”

„Pálinkafőzés

Szorosan kapcsolódik a gyümölcsstermesztéshez 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 hozzát teszi, hogy nem enged a 48-ból, azaz épp ennyi százalékos a Hegyháton főzött nedük többsége. A Vasi Hegyhát márkanéven megismert pálinkákat ma már Birkás Pálinka néven gyártó üzem Győrváron található. A pálinkafőzés háttérét a többi közt egy 14 hektáros gyümölcsös és az ültetvény között létrehozott mesterséges tó adja. A termékkála 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, vadcsesznye, 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.

A Vasi Vadkörte pálinka által elnyert elismerek:

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.

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 Savária Karnevál, Ízutazás Sopron, Budapesten a Sirha, Fehova és az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás OMÉK nemzetközi kiállítások.

2017-ben a 78. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) keretein belül megrendezésre kerülő „15 éves a pálinka eredetvédelme” című konferencián is bemutatásra került a Vasi Vadkörte pálinka a szakma, a termelők és a fogyasztók számára.

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 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.

A termék-leírás 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

Lelőhely Kőszegi-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: Róti-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 idős fa.” (KIRÁLY et al., 2007)

Őrség és Vend-vidék

Lit.:

„Szóce, Felsőszölnök” (TERPÓ, 1960)
„Apátistvánfalva 35B mellett, Szakonyfalva 118A szélén, Alsószölnök 34A mellett” (TÍMÁR, 1994:

„1–1 fa”) „Apátistvánfalva,
Szakonyfalva, Alsószőlőnk” (TÍMÁR, 1995: „utak, egykor művelt területek mellett”)
„Alsókotormány, Alsószőlőnk, Apátistvánfalva, Busahegy, Csörötnek, Felsijánosfa, Felső- kotormány,
Felsőszőlőnk, Farkasfa, Ispánk, Ivánc, Kerkafalva, Kerkáskápolna, Kétvölgy, Kisrákos, Kondorfa,
Magyarföld, Máriaújfalva, Nagyrákos, Orfalu, Írbajánháza, Írimagyarósd, Íriszentpéter, Pankasz,
Ramocsa, Szaknyér, Szalafő, Szakonyfalva, 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) „Szakonyfalva, kertben”
(KISS T. in HS, 1977)

Zalai-dombvidék

Lit.:

„Murarátka, Tormafölde (Szöplúc)” (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.p
df](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.vasmegeye.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](http://www.culturalcapitalcounts.eu/index.php/hu/szellemi-kulturalis-oeroekseg?area=7&category=0&country=0&search_string=&sent=1&detail=333)



