

# **BUDAÖRSI ŐSZIBARACK**

## **TERMÉKLEÍRÁS**

**a**

**„Budaörsi őszibarack”**

**földrajzi jelzés (OFJ)**

### **1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

„Budaörsi őszibarack”

### **2. A TERMÉK BEMUTATÁSA**

A „Budaörsi őszibarack” elnevezés (*Prunus persica* (L.) Batsch) a következő tájfajták Schoufnosn és Budaörsi Vérbélű, valamint az alábbi fajták valamelyikéhez tartozó, friss fogyasztásra szánt őszibarack esetén használható: Champion, Cresthaven, Elberta, Mariska, Redhaven, Remény, Royal, Royal Time, Summer, Sunbeam, Suncrest, továbbá mindazon a földrajzi területen termesztett fajták, amelyek a lentiekben leírt minőségi jellemzőket mutatják.

A „Budaörsi őszibarack” legalább 60 mm átmérőjű és legalább 110 g tömegű. A gyümölcsökre jellemző a 20%-nál nagyobb, antociános (piros) fedőszín, az összes oldható szárazanyag tartalom legalább 9,9 %, az összes savtartalom legalább 0,38 %.

A „Budaörsi őszibarack” sajátos érzékszervi jellemzői a következők: intenzív illat; aromaanyagokban gazdag, zamatos íz, amelyre jellemző, hogy a telt édes íz citromosan üde savassággal párosul; továbbá az érzékszervileg észlelhető leveses állományú gyümölcshús.

A „Budaörsi őszibarack” húsa tapintásra kellően érett, nem túl kemény, de szállításra még alkalmas.

A „Budaörsi őszibarack” hússzíne lehet fehér vagy sárga vagy piros.

A „Budaörsi őszibarack” fehérhúsú – zöldes fehér színtől krémszínűig – fajtái: Champion, Ford, Mariska, Remény, Schoufnosn, Shipley.

A „Budaörsi őszibarack” sárga húsú – sárgától narancsszínűig – fajtái: Cresthaven, Elberta, Redhaven, Royal Time, Sunbeam, Suncrest.

A Vérbélű tájfajtából származó barackhús színe: piros.

A gyümölcs lehet magvaváló, ekkor a magról a gyümölcsbőr könnyen elválhat, illetve maghoz kötött, ekkor nem lehet a húst a magról maradéktalanul leválasztani. A „Budaörsi őszibarack” molyhos héjú (szőrözött).

### **3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA**

A „Budaörsi őszibarack” termőterülete Budapest délnyugati területei, illetve Budapesttől délnyugatra elhelyezkedő, az alább felsorolt települések közigazgatási területéről származó őszibarack:

Alcsútdoboz, Baracska, Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, Budaörs, Budapest Budatétény, Kamaraerdő és Nagytétény területei, Diósd, Ercsi, Érd, Etyek, Gyermely, Gyúró, Herceghalom, Kajászó, Mány, Martonvásár, Páty, Perbál, Pusztazámor, Ráckeresztúr, Sósút, Szomor, Telki, Tinnye, Tordas, Tök, Törökbálint, Vál, Zsámbék

### **4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA**

A termőhely azonosítása érdekében a termelői csoportosulás a tagjairól és beszállító termelőiről listát vezet, melyben azonosítja a termelők/tagokhoz tartozó termőhelyeket. A termelői csoport a vegetációs időszak elején termésbecslést végez.

#### **4.1. A termőhely, a termelő és a fajta igazolása**

A származás igazolása átvételi jeggyel és őstermelői igazolvány bemutatásával történik. Az őstermelői igazolványon fel van tüntetve a termelő neve, címe és az adott helyhez kötődő termelési engedély illetve a gyümölcs fajtája. Az átvételi jegyen fel kell tüntetni a gyümölcs termesztésének pontos helyét helyrajzi számmal. Azonosíthatatlan vagy kétes eredetű gyümölcsöt nem szabad átvenni. Minden termelőtől igazoláslapot és permetezési naplót kell kérni.

#### **4.2. Nyomon követésre vonatkozó kritériumok**

A beérkező gyümölcsök nyomon követésére nagy hangsúlyt kell fektetni. Esetleges nem megfelelés, termékvisszahívás esetén a termék útja egyértelműen visszakövethető kell, hogy legyen. A bizonylati album tartalmazza a gyümölcsátvételi és minőségellenőrzési naplót, amely a nyomon követés alapjául szolgál. Rögzítve van benne, hogy mely beszállítótól származik az adott gyümölcs, a bizonylatszám, a mennyiség kg- ban meghatározva, a dátum, a tartály, ref %, pH, húskeménység, megjegyzés, valamint a beérkező gyümölcs minősége, illetve a gyümölcsöt átvevő személy aláírása. A gyümölcsök beérkezése mennyiségi és minőségi átvétellel történik.

### **5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA**

#### **5.1. Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények**

##### Ökológiai igény

Az őszibarack gyökérzete meleg-, levegő és mészigényes. Legalább 80 cm vastag termőréteget, 150 cm-nél sekélyebb talajvízszintet, 0,5%humusztartalmat és 5,5 – 8,7 pH-t igényel.

Évente 2000 napfényes óra minimális szükséglete, melyből legalább 800 óra nyáron szükséges. A virágrügy differenciálódás minimum 500 óra augusztus-szeptemberi napsütést igényel.

A 3. pontban meghatározott termőtájban 250 m tengerszint feletti magasság, délies kitérítéssel tekinthető ideálisnak. Telepítéskor kerülni kell a fagyzugos, magas talajvízszintű területeket. Csapadékigénye legalább 650 mm/év.

Az ültetvény helyének kijelölésekor a légmozgási tényezőket (fagyzug, fagy lefolyási lehetősége) is figyelembe kell venni, a fagyveszély mérséklésére.

### Telepítés

Az ültetéshez kizárólag friss, nem újraskolázott, csak kellő mértékben fejlett, egészséges, dús gyökérszettel rendelkező oltványokat szabad használni. Az ültetvények döntő többségében kötött és mésszel jól ellátott talajon állnak, ezért a használatos alany a keserű mandula és a mandulabarack.

### Koronaalakítás, metszés

A koronaforma a termőtájban egy sajátos Buda vidéki katlan volt, amely 6-8 db el nem ágaztatott és nagyon meredeken (70fok) felfelé álló vázágából állott. Termőkorban, metszés során nem hagynak 60 cm-nél hosszabb termővesszőt teljes hosszúságban. A hűvösebb fekvésekben, 2-5 rügyes rövid csapokat is kialakítanak metszés során. A korona elsűrűsödésének megakadályozására, a szép, színes és nagyméretű gyümölcs nevelése érdekében nyári zöldmetszést és kézi gyümölcsritkítást végeztek. Ez a művelési mód megfelelt a hagyományos termőhelyek száraz rendzina talajain folytatott termesztés követelményeinek. A legtöbb házi kertben ma is megtaláljuk ezt a termelési módot. Az üzemi táblák kedvezőbb talajadottságú szántóterületeken létesültek. Az őszibarackfák növekedése erősebb volt, a koronaformát módosítani kellett. A hagyományos 4 x 4 m-ről 6 x 4 m-re bővült a térállás. A fa magasabb lett, a vázágak száma három – négyre csökkent, laposabb szögállásúak és/vagy elágaztatottak lettek.

### **5.2. Betakarítás**

Az érést követő betakarítást több menetben, kézzel végzik. Kis kertekben a fán válogatják a gyümölcsöt, és a helyszínen göngyölegekbe csomagolják.

A „Budaörsi őszibarack” friss fogyasztásra és feldolgozásra egyaránt alkalmas. A gyümölcsöt mindig olyan érettségi állapotban kell leszedni, ami a legjobban megfelel a felhasználás céljának. A gyümölcs kellő mértékben legyen fejlett, megfelelően érett, bírja ki a szállítást, az árukezelést. Ez az előírás elsősorban a friss állapotban forgalomba kerülő gyümölcsre vonatkozik.

Ha átmeneti tárolásra, befőtt készítésre, gyorsfagyasztásra, friss fogyasztásra szánják az őszibarackot, akkor 70-80 %-os érettségi állapotban kell leszüretelni. Ha ivólé vagy pálinkafőzésre kerül, akkor meg kell várni a teljes érettséget. Az érettség foka megállapítható a gyümölcs színéből, és a hús keménységéből.

### **5.3. Áruvá készítés**

Az őszibarack esetében az áruvá készítés a szürettel egy menetben történik. A kézi szedéskor a dolgozók az őszibarackot vödrökbe szedik. Szedés közben már kirakják az esetlegesen bekerült idegen anyagokat, az esetleges hibás szemeket, a méreten aluli őszibarackot. A gyümölcs kisorolása M 10-es rekeszbe történik. Az ürítés során ismét ellenőrzik az árut, az idegen anyagokat és a hibás, méreten aluli szemeket eltávolítják. A rekeszre címke kerül, mely tartalmazza a termelő nevét, címét, az őszibarack minőségét.

## 6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Budaörsi őszibarack” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A „Budaörsi őszibarack” termőterülete lankás dombokon, illetve az északabbra elhelyezkedő települések esetén a Budai-hegység déli fekvésű lejtőin fekszik. A tenger szint feletti magasság 250-500 m között alakul.

A területen található talaj mely tömör, szénsavas meszet tartalmazó kőzetten alakultak ki. A kőzet felett elhelyezkedő vékony talajréteg magas szerves anyag (5-10%, esetleg még ennél is több) tartalmú, mikroelemekben gazdag.

A „Budaörsi őszibarack” termőterülete, a mérsékelten meleg és mérsékelten száraz – száraz klíma körzetbe tartozik. A napsütéses órák száma magas, nyári időszakra 800 óra esik. Az évi középhőmérséklet 9,7-10,6 Celsius fok között alakul.

Más termőtájakhoz viszonyítva évi átlaghőmérséklete alacsonyabb, és a nappal-éjszaka közötti hőingadozás jelentősebb.

A csapadék évi mennyiség legalább 650 mm, aminek a fele a nyárra, az érési időszakra esik.

A magas napsütéses órák száma, a déli fekvésű lejtők, és az éjszakai visszahűlés, a napi hőingadozás kedvező hatást gyakorol a Budaörsi őszibarack gazdag zamatanyagainak kialakulására és színezettségére (20%-ot meghaladó antociános fedettségére).

A magas szerves anyag tartalmú, mikroelemekben gazdag talaj a gyümölcs érése során elősegíti a másodlagos anyagcseretermékek (szekunder metabolitok) képződését. Ennek eredményeként alakul ki a Budaörsi őszibarack aroma anyagokban gazdag zamata (citromosan üde savassággal párosuló, telt édes íze) és intenzív illata.

Mivel a csapadék évi mennyiségének fele a nyárra, az érési időszakra esik, ennek köszönhető az érzékszervileg észlelhetően leveses állományú gyümölcshús kialakulása.

A meghatározott földrajzi területen az őszibarack termesztési kultúrája, az emberi szaktudás is hozzájárul a termék sajátos minőségéhez: a gyümölcsfán a kézzel végzett gyümölcsritkítás, illetve a kézzel végzett betakarítás a megfelelő érettségi fok és a húskeménység tapintás útján történő megállapítása.

### **A termék múltjának történeti áttekintése**

A 3. pontban meghatározott földrajzi területen már a római időkben is termesztettek őszibarackot. Az Árpád-házi királyok korából is vannak emlékeink. Valószínűsíthető, hogy a török hódoltság idejében a fajták köre bővült. A fagyérzékeny, sárga húsú őszibarack-fajták északi elterjedésének határa a Balaton-felvidék és a budai táj volt. Ezt támasztja alá Conrad Gesner (1561), aki Vuoysselre hivatkozva azt írja, hogy a sárga húsú őszibarack magyar barack.

A fővárost övező, főleg a budai oldalra jellemző szőlőhegyeken elsődleges termék és áru a szőlő, illetve a bor volt, a barackot kizárólag házi szükségletre használták fel. A bortermelés XIX. század végén kialakuló növényvédelmi (filoxéra vész) és gazdasági nehézségek hatására az őszibarack kapott egyre nagyobb hangsúlyt. A Buda környéki német falvak lakosai figyeltek fel először az őszibarack árusításában rejlő piaci lehetőségekre. A szőlők köztes, elegy növényéből jövedelmező kertészeti kultúrát alkottak. Ehhez azonban a nagyváros, a

felvevőpiac közelsége kellett. Az önellátásról az árutermelésre való áttérés fajtaváltást hozott magával. Az új őszibarack fajtáknak a termelő igénye mellett a fogyasztó elvárásainak is eleget kellett tenniük. A 3. pontban meghatározott földrajzi területre jellemző sajátos fajtahasználat alakul ki a tájban meghonosodott és a tájban létrejött fajtákból. Az értékesítést nagymértékben elősegítette, hogy Budapest környékén 1880-tól mind erőteljesebben pusztított a filoxéra, ami egy-két évtized alatt a szőlőhegyeket kopár területté változtatta. Az egykori szőlők helyét leginkább piacos őszibarackkal telepítették be az elszegényedő szőlős-boros gazdák. Mind a telepítésben, mind a piacozásban az élelmes és tőkeerős Buda környéki német falvak parasztjai, vállalkozó birtokosai jártak az élen. Így a budaörsi, a sasadi, a tétényi, a budafoki barackok már a század fordulójára híressé váltak.

Általában a védett melegebb völgykatlanokat, az északról hegy- és dombgerincekkel védett napos lejtőket telepítették be őszibarackfákkal, amelyek ápolása, kezelése nem kis szakértelmet kívánt.

A XIX. század közepén Klauzál Gábor, tétényi birtokos, a Batthyany-kormány földművelési minisztere és Entz Ferenc, a „nemzet kertésze” is felismerte és hirdette Dél-Buda kedvező adottságait. A XIX. század vége felé gyors ütemben telepítették az őszibarackot, mert a kihalófélben lévő szőlő- és bortermelés miatt hanyatló mezőgazdaság egyik kilábalási lehetőségét a gyümölcsstermesztés fokozásában és színvonalának emelésében látták. A községi faiskolák szinte mindenütt árultak őszibarack-csemetéket is, illetve állami támogatásként és segítségként juttattak a filoxéra pusztítása miatt hátrányos helyzetbe került gazdáknak. Például Budafok község faiskolája ekkor már 25-fajta őszibarackot árult.

1880-ban a Gellért-hegy oldalán, a Villányi és a Ménesi út közötti részen Zwikli András gazdatiszt telepítette el az első 3 hold őszibarackost. A Zwikli-barack nagy sikert aratott belföldön és külföldön egyaránt. Hasonló hírnévre tett szert Lechner Ödön tanár 1898-ban telepített nagy-tétényi őszibarackja is. Ebben az időben telepített 5 hektárnyi őszibarackost Nagytétényben az az Imre Lajos, aki 1908-ban az Állami Oklevél arany fokozatát kapta a kiállított őszibarackfajtáiért. Az 1895. évi mezőgazdasági felmérés alapján a Buda vidéki gyümölcsfaállomány majd 40%-a őszibarack, közel 75 fajtával! A későbbiekben is megmaradt Budapest környékén ez az arány. A rendkívül sokféle őszibarack között jelen voltak a korszak nagy és ismert fajtái, többek között a Mayflower, a Champion, a Ford, az Elberta, a Stedley, a Stevens és a Salvey.

Az új fajták bevezetésében, a hazai tájfajták szelekciójában, nemesítésében és a külföldi fajták honosításában mindig kezdeményezők voltak e termőtáj őszibarack termesztői. Ennek több időszaka is volt. A XIX. század elején végzett szelekciókból napjainkra is megmaradt Entz Ferenc Mezőkomáromi duráncija, vagy a Metelka díjazottja. Az 1880-as években Angyal Dezső, a Kertészeti Tanintézet igazgatója indította el az akkor ismert francia és amerikai fajták behozatalát, ami az első világháborúig folyamatos volt. Ezek sorából napjainkra fennmaradt az Elberta és a ma is közkedvelt Champion, Magyar Gyula, a Kertészeti Tanintézet tanára nemesítette az 1930-as években a Magyar arany duránciját és a kései bronzos Elbertát. Ezek ma is létező fajták. Mohácsy Mátyás munkásságának eredménye számos fajta termesztésbe vonása az 1920-as években.

A nagyüzemi táblásítás kezdetén, az 1950-60-as években került sor a ma is elterjedt Mariska fajta népi termesztésből való begyűjtésére és az üzemi termesztésbe vonására – Schindler István nagytétényi kertész javaslatára – Főző József és kollégái munkái nyomát. A Kertészeti Tanintézet jogutódjaként működő Kertészeti Egyetem Növénynemesítési, valamint Gyümölcsstermesztési Tanszéke közreműködésével és az Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató Fejlesztő Intézet révén számos kiváló külföldi fajta honosítására került sor.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Tordason tart fenn egy fajtakísérleti állomást, ahol lehetőség van az őszibarackfajták termőtájban alkalmazhatóságának vizsgálatára is.

A XIX. század végétől a XX. század második harmadáig a gazdálkodóknak a nemcsak a táji adottságokhoz, hanem a többször, gyakran hirtelen változó gazdasági és társadalmi környezethez is alkalmazkodni kellett. Az termelés területi elhelyezkedése, üzemi mérete és fajtaszerkezete folyamatosan fejlődött.

Jól mutatja az őszibarack termesztés kiemelt jelentőségét a 3. pontban meghatározott földrajzi területen, hogy a Budaörsi vasútállomás mellett az 1937-ben Lenz József által építtetett őszibarackok hűtésére szolgált hűtőház homlokzatán Őszibarackos Madonna alkotás volt elhelyezve. A hűtőház külső északnyugati sarkán látható a kb. negyven centi átmérőjű színes mázas kerámia tondón Mária látható kezében a kis Jézussal, körülöttük angyalok és körbe virágos gyümölcsös dísszel. A Budaörsi vasútállomáson jelenleg is látható alkotás már másolat. Az eredetit leszerelték és Matúz András szobrászművész restaurálta. A restaurált Barackos Madonnát a Budaörs Német Nemzetiségi Önkormányzat épületén helyezték el 2012. végén. A dombormű nagyon hasonlít Andrea Della Robbia (1435 – 1525) firenzei szobrászművész műveire, vagy talán az egyik alkotásának a másolata lehet, és feltételezhetően a Zsolnay gyárban készültek.

A Zsámbéki-medence és térsége Gazdakör szervezésében hagyománnyá vált Budaörsön az Őszibarack Nap megrendezése. Ezen a rendezvényen a Budaörsi őszibarack termelői és kedvelői találkoznak. A termőtáj őszibarack termesztésének aktuális kérdéseit vitatják meg illetve hallgatnak ezzel kapcsolatos szakmai előadásokat.

A Kertészek és Kertbarátok Dr.Luntz Ottokár Egyesülete termőtáj hagyományos őszibarack fajtáinak szaporítását és minél szélesebb körben való terjesztését szervezi. Az őszibarack fajták szaporításában a NAIK Gyümölcskutató Intézetének Ceglédi kutató állomásával működnek együtt. Minden év őszen ülésükön tartanak őszibarack oltvány elosztást.

### **A termék nevének kialakulása**

A két világháború közötti időszakban Budaörs volt a Buda-vidéki őszibarack termesztő táj központja. A természeti adottságokon túlmenően, fővároshoz való közelsége, közlekedési infrastruktúra (vasút állomás és fővárosba vezető országos főút) és az itt megépült hűtőháznak is köszönhetően. Ennek nyomán a környékbeli települések is gyakran „Budaörsi őszibarack”-ként értékesítették termésüket. Termelői közlés szerint a Budaörsi őszibarack fogyott el mindig leghamarabb a budapesti piacokon, valamint ezzel a névvel mindig könnyebb volt értékesíteni. A fővárosi piacokon mind a mai napig ezt a megnevezéssel értékesítik a 3. pontban meghatározott földrajzi területről származó őszibarackot.

## **7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK**

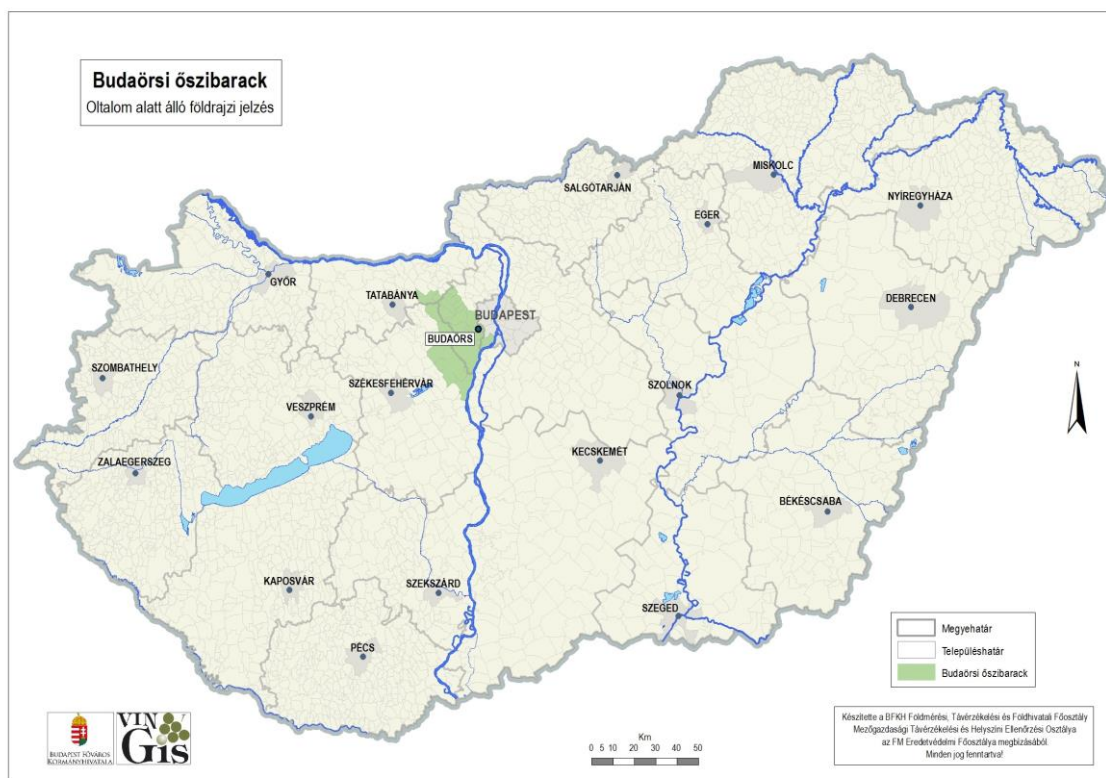
- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Pest Megyei Kormányhivatal (Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47, nto@pest.gov.hu)
- Fejér Megyei Kormányhivatal (Cím: 8000 Székesfehérvár Szent István tér 9., hivatal@fejer.gov.hu)
- Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal (Cím: 2800 Tatabánya, Fő tér 4. titkarsag.agrar@komarom.gov.hu)

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termő körzeten belüli termés	Beszállítói lista éves felülvizsgálata
Termés	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább 1 helyszíni ellenőrzés, amennyiben van gazdálkodási napló, annak ellenőrzése évente legalább 1 alkalommal
Növényvédelem	Növényvédelmi technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Betakarítás	5.2 fejezet szerinti követelmény rendszer Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése

## 10. Melléklet



## 11. IRODALOM

[http://www.heimatmuseum.hu/anyagok/BudaorsTortenete\\_1720-1946.pdf](http://www.heimatmuseum.hu/anyagok/BudaorsTortenete_1720-1946.pdf)

<http://mek.oszk.hu/02100/02185/html/1091.html>

Főoldala az online könyvnek (<http://mek.oszk.hu/02100/02185/html/611.html>)

Lechner Ödön (19XX): Az őszibarack. Stephaneum Nyomda, Budapest.

Id. Mohácsy Máttyás – Maliga Pál – Ifj. Mohácsy Máttyás (1967): *Az őszibarack*. [Mezőgazdasági Könyvkiadó](#), Budapest.

Brózik Sándor, Regius János (1962): *Termesztett gyümölcsfajtáink2. Csonthéjastermésűek – Őszibarack*. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Timon Béla (1974): *Őszibarack*. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Dr. Tomini Béla, dr.Csoma Zsigmond (2003): Budavidéki őszibarack. p.160-162. In: *Hagyományok, ízek, régiók: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye II*. FVM Agrármarketing Centrum, Budapest.

**Budavidéki őszibarack termőtáj.** - In: *Az őszibarack / Mohácsy Máttyás, id., Maliga Pál, Mohácsy Máttyás, if.* - Budapest : Mezőgazd. K., 1963. - p. 46-52.

<http://www.budaorskonyvtar.hu/elektronikus/letoltes/egyebek/egyeb004.pdf>

### **Lechner Ödön - Az őszibaracktermesztés kátéja, 1929**

#### ***Legfontosabb források őszibarack témában:***

Mohácsy 1951,1959, 1963, 1967

Brózik1962

Claus 1959 és 1968

Timon 1974, 1976, 1992, 2000

#### ***Egyéb kapcsolódó anyagok:***

*területi vándorlásra magyarázat*

[http://www.tajokologiaiilapok.szie.hu/pdf/201102/09\\_Suranyi.pdf](http://www.tajokologiaiilapok.szie.hu/pdf/201102/09_Suranyi.pdf)

#### ***Egyéb cikkek:***

<http://www.budaorsiinfo.hu/blog/2016/12/09/miniszteri-elismerest-kapott-a-zsambeki-medence-es-tersege-gazdakor/>

<http://www.budaorsinaplo.hu/archivum/multunk/konzultacio-volt-zsambekon-a-budaorsi-oszibarackrol>

<http://www.budaorsigazdakor.hu/2017/02/10/oshonos-oszibarack-szakmai-konzultacios-forum-lesz-zsambekon/>

[http://www.minalunk.hu/Budaors/index.php?n=5&tartalom\\_id=33404&area=234](http://www.minalunk.hu/Budaors/index.php?n=5&tartalom_id=33404&area=234)

<http://www.archiv.budaorsinaplo.hu/kultura/20161025/oszibarack-napok-megnyilt-a-kiallitas>

#### ***Kialakulási okhoz kapcsolódó irodalom:***

Beck Tibor: A filoxéra pusztítása. In: *Rubicon*, 2003. 1–2. 65–69.

[http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/a\\_filoxera\\_pusztitasa/](http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/a_filoxera_pusztitasa/)

[https://www.kozterkep.hu/~/24854/Oszibarackos\\_Madonna\\_Budaors\\_2012.html](https://www.kozterkep.hu/~/24854/Oszibarackos_Madonna_Budaors_2012.html)