

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 kitételrel 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 gyümölcscrítítást 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 kőzetben 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 termesztett őszibarack minősége a termesztési kultúrának és az emberi szaktudásnak is köszönhető:

1. A Budaörs régióban jelenlévő őszibarackfajták a XIX. század végéig visszanyúló őszibarack nemesítési hagyománynak köszönhetőek.

XIX. század végéig az őszibarackot általában csak házi szükségletekre, szőlőültetvények köztes növényeként termesztették. A szőlőtermesztés növényvédelmi problémáira (filoxéra vész) és a gazdasági nehézségeikre válaszul az őszibarack egyre fontosabbá vált a területen.

A XIX. század végén, a filoxéra pusztítása miatt elszegényedő szőlősgazdák a szőlőültetvények helyén különböző fajtájú őszibarack-csemetéket - a községi faiskolák közelségének köszönhetően- gyors ütemben tudták telepíteni, ennek köszönhetően az őszibarack termőterülete és termesztés színvonala is növekedett, a gyümölcstermesztési ágazat pedig újjáéledt.

A Buda környéki német falvak lakosai a szőlők köztes növényéből jövedelmező kertészeti kultúrát hoztak létre. Az őszibarack termesztők termésük nagy részét főváros közeli piacokon értékesítették.

Az önellátásról az árutermelésre való áttérés a fajtaváltást is maga után vonta, mivel nemcsak mennyiségi, hanem fogyasztói igényeket is ki kellett elégíteniük.

A termőtáj őszibarack-termelői mindig is kezdeményezők voltak az új fajták bevezetésében, és kivételesen sikeresek voltak a budaörsi régióból származó fajták kiválasztásában és termesztésében, a barackfajták széles skáláját kínálták és kínálják napjainkban is.

A területen termesztett jellegzetes és nem szokványos őszibarackfajták a termesztők és nemesítők szakmai tudásának (know-how-jának) köszönhetően a régióban meghonosított fajtákból és területre szelektált fajták közül kerültek ki.

2. Ugyanakkor napjainkban is meghatározó szerepű az emberi beavatkozás a „Budaörsi őszibarack” termesztésében, mivel a gyümölcsfán lévő gyümölcsöket kézzel ritkítják az érés folyamán, továbbá a gyümölcs érettségi fokát és a húskeménységet tapintás útján határozzák meg, továbbá ugyanúgy kézzel szedik a gyümölcsöket.

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 őszibarackot. A Zwikli-barack nagy sikert aratott belföldön és külföldön egyaránt. Hasonló hírnévre tett szert Lechner Ödön tanár 1898-ban telepített nagytétényi őszibarackja is. Ebben az időben telepített 5 hektárnyi őszibarackot 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 épített 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 termeszto 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

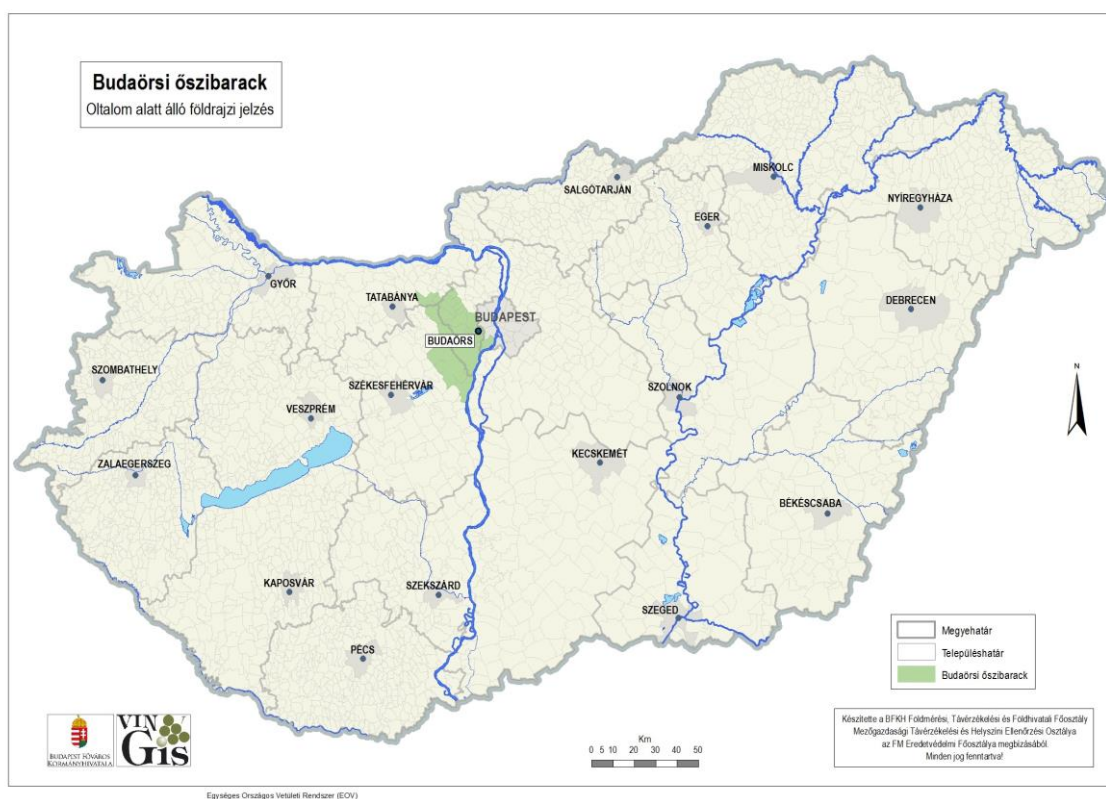
-

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://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 Mátyás – Maliga Pál – Ifj. Mohácsy Mátyás (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: Hagymányok, ízek, régiók: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye II. FVM Agrármarketing Centrum, Budapest.

Budavidéki őszibarack termőtáj. - In: Az őszibarack / Mohácsy Mátyás, id., Maliga Pál, Mohácsy Mátyás, 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

Brózik 1962

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

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.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/

https://www.kozterkep.hu/~/24854/Oszibarackos_Madonna_Budaors_2012.html