

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)**

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

a. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

A „Sárréti kökénypálinka” minimális alkoholtartalma 38,5 V/V %, illóanyag-tartalma legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Érzékszervi tulajdonságok

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros-bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző.

b. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A „Sárréti kökénypálinka” gazdag illóanyag tartalmú pálinka, illatában megjelenik a kökény virágának az illata. A „Sárréti kökénypálinka” telt ízvilágú, mandulás, marcipános ízjegyeket hordoz, enyhén édes, ennek köszönhetően lágyabb, selymesebb karakterű, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző párlat.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A „Sárréti kökénypálinka” előállítása Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő következő járások településeiről és azok közigazgatási határukból származó kökény felhasználásával, a területeken elhelyezkedő (kereskedelmi pálinkafőzdekekben) szeszfőzdekekben történhet: Berettyóújfalui-, Békéscsabai-, Békési-, Gyulai-, Püspökladányi-, Sarkadi-, Szeghalmi járás.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Sárréti kökénypálinka” alapanyaga a meghatározott földrajzi területről származó, termesztett vagy vadon termő kökény.

A „Sárréti kökénypálinkát” a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A pálinkakészítés főbb szakaszai:

- a) A gyümölcskiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés
- c) Erjesztés
- d) Lepárlás
- e) Pihentetés, tárolás
- f) A pálinka kezelése, összeállítása

a.) A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A vadon termett gyümölcsnél a legfontosabb a termés egyöntetűsége, azonos érettségi foka. A kökénynek penésztől, rohadástól és romló hibától, valamint idegen anyagoktól mentesnek kell lennie, nem lehet sérült, törődött. Megfelelő érettségi állapotban a kökény hamvaskék színű, a gyümölcs szárazanyagtartalma legalább 24g/100 g és min. 12° Brix-fok.

A gyümölcs átvételekor azt le kell mérni és a minőségét érzékszervi minősítéssel el kell végezni. Az átvétel során a minőségi ellenőrzést átlagmintavétellel célszerű elvégezni.

b.) Cefrekészítés

A cefrekészítést első lépésként mivel apró szemű gyümölcstről van szó szükséges a válogatás, ahol az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) el lehet különíteni. Ezt követően nagyon óvatosan kell megmosni, mert az érett gyümölcs sérülékeny. Mosás után a gyümölcs magját el kell távolítani (lehetőség szerint magozó géppel), de a tökéletes pálinka érdekében a magok 10-15 %-át később (1-2 napos kiszáritás után - amikor a hidrogén cianid tartalma már elfogadható) érdemes a cefrébe visszatenni, egy külön kis zsákban (lepárlás előtti a könnyebb eltávolítás érdekében).

Amennyiben a gyümölcs víztartalma normál alacsony (esetben kb. 65-80 %) az erjedés segítésére víz hozzáadása lehetséges, de kizárólag alacsony Ca⁺⁺ és Na⁺ ion tartalmú vízzel, mert ellenkező esetben a pálinka végső ízét a gyümölcs savassága miatt kellemetlen irányba befolyásolja.

A gyümölcscefre ezt követően az erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) kerül.

c.) Erjesztés

Az eljárás irányított erjesztés. A gyümölcshéjban és a héjat borító viaszos rétegben kis mennyiségben található aroma anyagoknak a pálinkákban nagy jelenőségük van. A magas pektintartalom miatt a kökény nehezen enged levet, illetve viszkózus marad, ez nehezíti az erjedést. A pektin elbontását, enzim-komplexek hozzáadásával segítjük elő, így a lé kihozatal is javul. Az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-biztonsági szempontból engedélyezett savak - a pH beállításához - tápsó az élesztő számára és enzimek hozzáadása megengedett.

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása 16-22 °C, valamint a pH érték optimalizálása. A kökény pH értéke átlagosan 2,6-3,4 között van, így az optimális pH 2,8-3,0 között eléréshez a savazással nagyon óvatosnak kell bánni.

A fajtaélesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes – hibától mentes - erjedést, valamint az optimális aroma- és alkohol tartalmat.

Az erjedés folyamatát napi szemrevételezéssel és 4-5 naponta a cukortartalom, és alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni (ez mutatja meg, hogy lepárlásra kész-e a termék), illetve a hőmérséklet felügyeletével.

A heti ellenőrzéssel az elsődleges és a másodlagos íz anyagok képződése is követhető, szükség esetén a hőmérséklet - határérték közötti - emelésével ez kedvezően befolyásolható.

Az erjedés során keletkező szén-dioxid párna védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, melyre a vízzár is alkalmas.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására.

Az erjedés időtartama a kökény beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap, a cukortartalomnak 2g/liter alá kell csökkennie az erjedés végére. Lepárlás előtt a (korábban szárítva visszahelyezett) magokat a cefréből el kell távolítani.

A kierjedt cefrét célszerű minél hamarabb lepárolni. Ha ez csak később megvalósítható, akkor a tárolás során a cefre pH értékét 2,6-ra (savazással) a tárolási hőmérsékletet 10-15 °C –ra kell beállítani, szén-dioxid vagy vízzár alkalmazásával vagy a tartályok telítésével.

d.) Lepárlás

A „Sárréti kökénypálinka” hagyományos kisüsti főzőrendszeren - rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval -, vagy egylépcsős, erősítő feltetes / deflegmátoros / rektifikáló oszlopos lepárlással is előállítható. A cél a lepárlás során a megfelelő érzékszervi minőség kialakítása.

„Sárréti kökénypálinka” esetén, kisüsti lepárlásnál – kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük – , a használt üstök ürtartalma jellemzően 300-500 liter közötti. A lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is, és alkoholtartalma is csak 15-28 % V/V közötti. A kisüsti technológia esetén második lepárlás alkalmával, azaz a finomítás során, ill. egylépcsős rendszer esetén az egyetlen lepárlási folyamat során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása elengedhetetlen. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet. A „Sárréti kökénypálinka” esetében ezért az elválasztás igen nagy figyelmet igénylő munka, mert a speciális illat- és ízanyagok erősek, ezért kifinomult érzék szükséges a káros illatkomponensek elválasztásához. Várható alkohol kihozatal: 2-4,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

e.) Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz és illatanyagok összeéréséhez a „Sárréti kökénypálinkát” pihentetni kell. Ezt célszerű 3-6 hónapig fénytől védett helyen, lehetőség szerint üvegballonban vagy rozsdamentes acéltartályban végezni. A tartályokat ¾-ig kell tölteni, a hígítás nélküli, azaz tömény általában 60-70% V/V állapotban lévő a pálinkával.

A pihentetésre és a tárolásra is igaz, hogy egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben szükséges elhelyezni. 25 C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét is hűteni kell.

f.) A pálinka kezelése, összeállítása

Az érlelésen/ pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírásoknak megfelelően ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Nagyon kell ügyelni a víz minőségére, mert az a kész kökénypálinka aromáit is befolyásolhatja. Legjobb a lágyított, de lehet desztillált, só mentesített, illetve ioncserélt vizet is lehet használni. A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V, a gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V lehet. A fogyasztási alkoholfok beállítást nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és

több nap alatt elvégezni. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka palackozható, a palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A „Sárréti kökénypálinka” megengedett maximum csomagolási egysége 2 liter, ezen felüli űrtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható.

A „Sárréti kökénypálinka” forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL

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

A földrajzi terület Magyarország legnagyobb sík tájegységének, az Alföld dél-keleti részén helyezkedik el. A földrajzi területet folyók (Körös, Sebes-Körös, Berettyó) és csatornarendszerek szelik át, talaja réti talaj, amelynek felső rétege kiszáradásra hajlamos. A réti erdőtalaj kalciumban, magnéziumban, szulfátokban és karbonátokban is gazdag.

A napsütéses órák száma magas, meghaladja a 2500 órát, a nyári (22°C) és őszi (12°C) középhőmérséklet az országos átlagnál (nyári 21,4 °C és őszi 11,4 °C) magasabb. A kökény érésének (nyár, ősz) időszakában a csapadék mennyisége az országos átlagtól (közel 200 mm) elmarad, a csapadékszegény területen átlagosan 150 mm csapadék hullik.

A kökénycserjések az erdőssztyepp öv erdeinek szegélyén alakultak ki, illetve az erdők kivágása után önálló vegetációtípusként maradtak fenn. A kökénycserje eleinte teljesen zöld színű termése a nyár folyamán fokozatosan kékül, lilásodik, teljes érettségét általában szeptember második felében éri el.

A napsütéses órák számának magas értéke hozzájárul a meghatározott földrajzi területen vadon termő kökény magas cukortartalmának kialakulásához. A kökény érési időszakában a kevés csapadék, a sok napsütés, illetve a magas hőmérséklet hatására a réti talaj felső rétege kiszárad. Ennek következtében a növényzet a vegetációjának biztosításhoz az érő termésből elvonja a vizet, a gyümölcsben jobban koncentrálódik a cukortartalom. Emiatt az itt termő kökény cukortartalma az átlagosnál magasabb, 12° Brix-fok.

A talaj gazdag ásványi anyag tartalmának és a napsütéses órák számának köszönhetően a földrajzi területen termelt kökény az átlagosnál gazdagabb ásványi- és aromaanyagokban: flavonoid tartalma jelentős, továbbá min. 2,5% szerves savat és 1,7% cseranyagot (tannin) tartalmaz.

b. A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A „Sárréti kökénypálinka” egyedi érzékszervi tulajdonságait, az átlagosnál magasabb illóanyag-tartalmát alapvetően meghatározzák az alapanyagként felhasznált kökény fentebb említett, átlagosnál gazdagabb ásványi- és aromaanyagai.

A kizárólag vadgyümölcsből készült „Sárréti kökénypálinka” cefréjébe visszahelyezett töretlen kökénymagnak köszönhetően a pálinka kökényvirág-illatú és mandula ízű, illetve a

gyümölcs magas cukortartalmának köszönhetően enyhén édes és marcipánra emlékeztető ízű. A kökény magas ásványanyag- és aromaanyag-tartalma a belőle készült pálinka magasabb illóanyagtartalmát eredményezi, a kökényt borító viaszos gyümölcshéjnak köszönhetően pedig enyhén viaszos illatú lesz a pálinka.

A „Sárréti kökénypálinka” esetében a lepárlás igen nagy szakértelmet igénylő munka, ezért az emberi tudás, a helyi know-how teszi lehetővé, hogy a földrajzi területről származó kökény zamanyagait a „Sárréti kökénypálinka” egyedi tulajdonságként hordozza. Mivel a kökénypárlat illat- és ízjegyei erősek, jelentős szakmai tapasztalat és képzettség szükséges ahhoz, hogy az előpárlat elválasztása sikeresen menjen végbe és a káros illatkomponensek (aldehidek, észterek, és magasabb rendű alkoholok) már ne kerüljenek a késztermékbe.

A „Sárréti kökénypálinka” sajátos minőségét párlatversenyeken elnyert díjak támasztják alá:

- 2009. XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat verseny – Champion díj
- 2012.-2013. Destillata – Ezüst minősítés
- 2014. Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny - Arany minősítés
- 2015. Országos Pálinka és törkölypálinka Verseny – Arany minősítés
- 2015. Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 4 csillagos kiválóság
- 2016. Pálinka Országkóstoló - Champion díj
- 2016. Magyarország legjobb kökénypálinkája
- 2017. Nemzeti Pálinkakiválóság Program – TOP Pálinkakiválóság
- 2018. Szeghalmi Pálinkamustra –különdíjas pálinka
-

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

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

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: Elek István egyéni vállalkozó.

Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):

Címe: Magyarország, 4145 Csökmő, Széchenyi u. 82.

E-mail címe: elekisvan@freemail.hu

Telefonszáma: +36-30-382-7822

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

- -

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
- Minden palackra kerülő címkén (elő- és/vagy hát- és/vagy oldalcímkén) kötelező feltüntetni a „Sárréti kökénypálinka” elnevezést.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása östermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az östermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb 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.

Levelezési cím: 153 Budapest Pf. 407.

Tel.: +36 1346-09-30

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: portal.nebih.gov.hu

Békés Megyei Kormányhivatal

Telefon : +36-66-622-000
Fax : +36-66-622-001
E-mail : vezető@bekes.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal

Telefon : +36-52-504-100
Fax : +36-52-504-105
E-mail : hivatal@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

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 védett 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

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,0

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-5 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter)

5. A kitarólasra kerülő pálinka, késztermék ellenőrzése:

A palackozásra, kitarólasra kerülő pálinka, illetve a késztermék ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,):

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros-bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző ízű.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>38,5, % V/V
Metanol-tartalom	(a (EU) 2019/787 rendelet I. mellékletének 9. b) alpontja szerint legfeljebb 1000g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként, az alábbiaknak megfelelően kell ellenőrizni:

- az érzékszervi és analitikai vizsgálatokat az 5. pont szerint;
- a csomagolást: jelölés, zárás, zárjegyzés az előírásoknak megfelelő;
- térfogatot, alkoholtartalom-eltéréseket a vonatkozó jogszabályok szerint.

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

Irodalomjegyzék: (források megjelölése)

1. Balázs Géza, Sáringer Gyula 1982. Kertészeti kártevők, Akadémiai Kiadó, Budapest.
2. Bartha Dénes 1999. Magyarország fa-és cserjefajai, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
3. Derya, A. 2004. Proximate composition and technological properties of fresh blackthorn (*Prunus spinosa* L. subsp. *dasyphylla* (Schur.)) fruits Selçuk University, 42031 Konya, Turkey
4. Gencsi László, Vancsura Rudolf 1992. Dendrológia, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
5. Horváth Csilla 2012. Kökényültetvény született, Kertészet és szőlészet, 61. évf., 39. sz., p: 6-8.
6. Hricovsky, Ivan 1969. Bogyógyümölcsűek termesztése és felhasználása, Priroda Kiadó, Pozsony.
7. Jávorka S., Csapody V. 1975. Iconographia Florae Partis Austro-orientalis Europae Centralis, Akadémiai Kiadó, Budapest.
8. Kovács Szilvia in G. Tóth Magdolna (szerk.) 2001. Gyümölcsészet, Primom Sz-Sz-B. Megyei Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza.
9. Kucseráné Török Ágnes 2005. Az Aggteleki Nemzeti Park gyógynövényei, BCE, Gyógy-és Aromanövények Tanszék, Budapest.
10. Lippay János: Posoni kert – Gyümölcsös kert, Bécs, 1667.
11. Nagygyörgy László 2010. Pálinkakészítési alapismeretek, WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. Budapest

12. Panyik Gáborné Dr. 2013. A pálinkakészítés technológiája I., BCE, ÉTK, Egyetemi jegyzet, Budapest.
13. Panyik Gáborné Dr., Béli Géza 2008. Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.
14. Radványi Leonóra 2006. Húsos som (*Cornus mas L.*), kökény (*Prunus spinosa L.*) és kökényszilva (*Prunus insitita L.* és *Prunus x fruticans (Weihe) R. et Cam.*) taxonok értékelése élelmiszeripari és termesztetőségi szempontok alapján, Budapesti Corvinus Egyetem, Kertészettudományi Kar, Budapest, Szakdolgozat,
15. Sipos Béla Zoltán 2002. Elfelejtett növényeink, Kertészet és szőlészet, 52. évf., 35. sz., p: 14.
16. Surányi Dezső 2009, Szilva a Kárpát-medencében és Zemplénben, Zempléni Múza, 9. évf. 1. szám, p: 15-20.
17. Surányi Dezső 1984. Elfelejtett gyümölcsfajok 12., vadon termők, in Kertészet és Szőlészet, 33. évf, 24.sz. p: 16.
18. Surányi Dezső 1985. Kerti növények regénye, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
19. Szűcs Sándor (2003), A puszta utolsó krónikása, Alföldi Könyvtéka sorozat I., Túrkeve
20. Varga Róbert 2014. Kökény (*Prunus spinosa L.*) gyümölcsének és pálinkájának vizsgálata, Szakdolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem
21. Balogh Géza Pényt terem a tövisfa!, http://www.szabadfold.hu/gazdanet/penzt_terem_a_tovisfa/, 2014.10.17.
22. <http://magyarkonyhaonline.hu/sarret>
23. Sárréti kökénypálinka, <https://kstv.hu/2018/02/21/szeghalmi-disznotoros/>