

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

(termékleírás)

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Nagykörűi cseresznyepálinka**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **Gyümölcspárlat (az (EU) 2019/787 rendelet 9. kategóriája)**

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

a. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai –kémiai jellemzők

Alkoholtartalom	min. 40 % V/V
Metanol-tartalom	max. 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	max. 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek az (EU) 2019/787 rendelet I. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak.

Érzékszervi tulajdonságok

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” tükrösen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás, mégis édes jegyeit egy úgynevezett piros bogyós és egy kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétroppanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, aszalt gyümölcsös, citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Fogyasztás után lecsengésében magzatos ízt hagy szánkban.

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

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, amely magasabb, mint az uniós jogban a gyümölcspárlatokra előírt 37,5 térfogatszázalék minimális alkoholtartalom. A „Nagykörűi cseresznyepálinka” intenzív cseresznye ízű és illatú: ízében fellelhető a cseresznye édes-fanyar ízvilága, az étcsokoládés jelleg és a magzataból adódó marcipánosság, illatában pedig kellemes cseresznyevirág karakter jelenik meg.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállításához kizárólag a „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a nemzeti fajtajegyzékben szereplő, államilag elismert Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Hedelfingeni óriás, Jaboulay cseresznyefajták továbbá a Germersdorfi és regisztrált változatai használhatók.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállítására kizárólag Jász-Nagykun-Szolnok megyében, a Szolnoki kistérség területén, Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kőtelek és Nagykörű települések közigazgatási határain belül termesztett cseresznye felhasználásával, az ezen a területen elhelyezkedő szeszfőzdében történhet.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A pálinkakészítés lépései a következők:

- a) Gyümölcskiválasztás és -átvétel
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) A pálinka pihentetése, érlelése, tárolása
- e) A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiserelés, palackozás

a.) *A gyümölcs kiválasztása, átvétele*

A jó minőségű pálinka alapja a teljes érettségű, azaz legalább 14 Brix fokú, egészséges gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

A minőségi átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik.

Ennek során a gyümölcs akkor minősül megfelelőnek, ha:

- fajtaazonos és a meghatározott földrajzi területről származik
- érettségi állapota: érett-túlérett,
- egészségi állapota: egészséges, tiszta, idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, egyéb), valamint penésztől és rothadástól mentes,
- cukortartalom min. 14 Brix fok.

A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

b.) *Cefrekészítés*

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcs szárát szárítópó berendezéssel, magját magozó géppel el kell távolítani. A magok 20 %-át lehet a cefrében hagyni úgy, hogy az eltávolított magokat kiszáritás – 1-2 nap – után a cefrébe vissza kell juttatni a kellemes magzamat kialakulása érdekében. A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

A cefrőzés 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 feltáráshoz és a pektin bontásához, valamint habzástgátló.

c.) *Erjesztés*

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH érték optimalizálása (2,8-3,2 között).

Az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a cseresznye cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, 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. Hagyományosan a cefrés hordót agyagos tapasztással zárják, modern körülmények között vízzár alkalmazásával, mely megakadályozza a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a cseresznye beltartalmi értékeitől, érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telítésével). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik, az optimális hőmérséklet beállítását automata szabályozza.

Lepárlás előtt a magokat a cefréből el kell távolítani.

d.) Lepárlás

A Nagykőrüi cseresznyepálinka rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lepárlás során habzásgátló anyag használata megengedett.

Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük. Nagykőrüi cseresznyepálinka esetén az alkalmazott főzőüstök mérete az 500 litert nem haladhatja meg. A lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is, és az alkoholtartalma is csak 15-23 %V/V közötti.

Lényeges a második lépésben a finomítás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, melyből a késztermék lesz. A párlatrészek elválasztása érzékszervileg, szaglással és ízleléssel történő, nagy szaktudást igénylő művelet.

e.) Pihentetés, tárolás

A finomítást követően a tömény (60-80%V/V) állapotban lévő pálinkát üvegedényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni.

A tárolótartályokat egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni; fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell.

25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással vagy vízpermetezéssel. Legalább hetente nedvesíteni kell.

f.) A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra (min. 40 %V/V) kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal célszerű több lépcsőben elvégezni.

A hígítást követően a pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén, a termék palackozása előtt, megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése és a nehézfémek eltávolítása céljából.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A pálinka a végső fogyasztó számára csak palackozott formában hozható forgalomba.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

A Nagykőrüi cseresznyepálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás 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 Jász-Nagykun-Szolnok megye közepén, a Tisza jobb partján, a Körüi-medencében fekszik, ahol Nagykőrü „Magyarország cseresznyés kertje” néven is ismert.

Az itt termő cseresznye számára oly kedvező talaj és éghajlati feltételek már a középkorban is megvoltak a Körüi-medencében. A löszös üledéktáblából kiemelkedett területeken fejlődött ki a gyümölcstermesztés, a legnagyobb homokvonulatokon a XVIII. század közepe óta gyümölcsösök működnek.

A Pannon-tenger feltöltődése után a környezeténél jobban süllyedő területet a Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai töltötték fel. A felszínt több tíz méter mélységig holocén ártéri különböző szemcseméretű homok, iszap, agyag építi fel. A magaspartokon, szintén egykori ártéri hatásra, infúziós (áthalmazott) lösz települt, amelyre a Tisza folyó közelsége révén hordaléktalaj rakódott. Az így kialakult jó minőségű és könnyű szerkezetű hordaléktalaj lehetővé teszi, hogy a gyümölcsfa a koronájával azonos méretű gyökérzetet neveljen és a talaj mélyebb rétegeiből pótolja a nedvességet.

1870-ben létesítette gróf Petrovay György 25 kh-as gyümölcsöskertjét, és az ő kertészeti tudományos munkájának köszönhetően igazolták, hogy a cseresznyék itt különleges aromákkal gazdagodnak. Ennek magyarázata, hogy a cseresznyefák számára kedvező légyságú a talaj, optimális mélységben van a talajvíz és a napsütéses órák száma is kedvező. Az éves csapadék eloszlása, a kedvező hőmérsékleti viszonyok (csekély fagyveszély) is ideálisnak mondhatóak.

A Tisza közelségének és a hordalékos talajszerkezetnek köszönhetően a termőhelyen folyamatos a vízutánpótlás, emiatt az itt termelt gyümölcsök mérete az átlagosnál nagyobb (26-38 mm átmérőjű), a gyümölcshús állaga pedig kemény és ropogós. A magas, évi 2100 napsütéses órák száma, továbbá a homokos talaj – mivel visszaveri a nap melegét – fokozza a gyümölcs cukortartalmát, ami legalább 14 Brix-fok. E tényezők együttes hatásának köszönhetően a gyümölcs savtartalma kiegyenlített (0,6-0,8 g/100 g), ami annak kellemesen édes-savanykás ízét eredményezi.

b. A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A „Nagykőrüi cseresznyepálinka” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A meghatározott földrajzi területen lévő hordaléktalajnak, valamint a magas napsütéses óráknak köszönhetően a „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállításához felhasznált cseresznye cukortartalma az átlagosnál magasabb lesz, ami kiegyenlíti a gyümölcs savtartalmát. Ezért a belőle készült párlat édes, aszalt gyümölcs ízű, ugyanakkor fanyar, marcipános-écsokoládés karakterű.

A pálinka előállítása a magyarságnak közel 700 éves hagyománya, bár az első párlatok bor és sör lepárlásából származtak. A Kárpát-medence különösen kedvez a gyümölcstermesztésnek, így igen gazdag gyümölcsválasztékkal rendelkezünk.

A pálinkafőzés hagyományának, a régi paraszti kisüstős korszaknak sok emléke él az érintett földrajzi területen is. Egykori dokumentumokból megismerhető, hogy már 1810-ben művelték itt ezt a mesterséget, hiszen 3 gazda üstje adózott cseresznyepálinka után ezen a vidéken.

Ez a hagyomány a későbbiekben is megmarad, és a termés függvényében a helyi üstökben gyümölcspálinkát állítottak elő. Elsőként maga Petrovay György (aki eper- és szilvapálinka kísérletei után) már csak cseresznyéből készített pálinkát. A községi szeszfőzdék létrehozásáig, 1920-ig szabad volt a pálinkafőzés Magyarországon. Petrovay halála után a XX. század elején a főzött a gazdák közössége örökölte és az aktuális törvényi szabályozásnak megfelelően működtették.

A pálinkának felhasznált fajtákat a gazdák ízlése válogatta össze és mivel az éves cseresznyetermés a 30-50 vagon export minőséget is elérte, így pálinkának is maradt bőven a kitűnő gyümölcsből. Erre a területre is igaz, hogy az 1950-es évektől a rendszerváltásig, az állami monopóliumnak köszönhetően háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Nagykörűi cseresznyepálinka is. A földrajzi területen lévő bérzfőzdék készítették a gazdák számára cseresznyepálinkát, melyet ők Nagykörűinek neveztek, de mivel kereskedelmi forgalomba nem került, hírneve kizárólag szájhagyomány útján terjedt.

Az előállítási hagyományokat az 1990-es évek végén elevenítették fel a környéken, így mára ismét rendelkezünk ezzel a különleges itallal.

A településen 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő *Nagykörűi Cseresznyefesztivál* a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú (4-5000 fő) rendezvényé nőtte ki magát. A fesztivál keretében a Nagykörűi cseresznyepálinkát is népszerűsítik. Emellett a Nagykörűi cseresznyepálinka tiszteletére és még szélesebb körben való megszerettetésére 2017 óta kerül sor a *Nagykörűi cseresznyepálinka nap* megszervezésére.

Díjak:

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” hírnevét a következő díjak is alátámasztják:

- 2009: XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny-Arany minősítés
- 2012: I. Regionális palóc pálinka és párlatverseny - Ezüst minősítés
- 2018: IX. Quintessence Pálinkaverseny - Bronz minősítés

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, kiszereeléséről, 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, kiszereeléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Bulyáki Pálinkafőzde, Bulyáki József egyéni vállalkozó

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

Magyarország, 5056 Nagykörű, Dr. Antal Károly u. 2/a

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

–

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következő jelölést tartalmazza:

- „földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)

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) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az őstermelői 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 termék tanúsító 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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Telefon : (56) 795-764

E-mail : titkarsag@jasz.gov.hu

Web: <https://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

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:

- földrajzi területről való származás ellenőrzése
- fajtaazonosság
- érettségi állapot: cukortartalom min. 14 Brix fok
- 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 2,8-3,2

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-28 % 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:

Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,):

A Nagykőrüi cseresznyepálinka tükrösen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás mégis édes jegyeit, egy úgynevezett piros bogyós és egy kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétropanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, marcipános, citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Fogyasztás után lecsengésében magzatos ízt hagy szánkban.

a) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>40 % V/V
Metanol-tartalom	(legfeljebb 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva)

Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, színtelen, ágyazás és érlelés esetén pirosas- rózsaszínes-barnás színekkel, felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen cseresznyés, marcipános és csokoládés jegyekkel, határozott magzamatos ízzel
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. **A termékleírás kötelező a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok jegyzéke**

Irodalomjegyzék

1. Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye, 2002. kiadás, I. kötet, 315-317. oldal;
2. Kónya Ferenc ny. tanár: Adalékok Nagykörű történetéhez (1988. magánkiadás, Nagykörű IKTSz Könyvtár);
3. Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Petrovay György, egy országos híró nagykörűi kertész és történész élete és munkássága (2002., kiadó: Nagykörű Község Önkormányzata);
4. Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Kürü monográfia (2010., kiadó: Nagykörű Község Önkormányzata);
5. Dr. Surányi Dezső történelmi ökológus, botanikus, MTA doktora, címzetes egyetemi tanár (Ceglédi Gyümölcskutató Intézet) tudományos kutatásai; a Nagykörűi cseresznyéről készített összefoglalása (2015.) mellékelve.

<http://nagykoru.hu/tortenet/>

<http://nagykoru.hu/v-nagykorui-cseresznyepalinka-nap-es-bogracsparty>

Nagykörűi cseresznyepalinka (térkép)