C/2025/1600

12.3.2025

# Publicarea unei cereri de protecție a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2025/1600)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o procedură de opoziție.

DOCUMENT UNIC

**„Kőszeg / Kőszegi”**

**PDO-HU-02804**

**Data cererii: 4.10.2021**

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

„Kőszeg / Kőszegi”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Alb – Vin*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

**Culoare:** galben-verzui până la galben-lămâie intens.

**Aromă:** dominată de note proaspete, vioaie, care amintesc în principal de citrice și de fructe cu pulpă albă, completate de tonuri picante, verzi, proaspete și subtile.

**Gust:** dominat de acizi seci sau demiseci, proaspeți și revigoranți și de note în principal fructate (de citrice și fructe sâmburoase), completate de mineralitate, cu o corpolență ușoară sau medie, dar cu o structură fermă.

Norme analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

| Caracteristicile analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | - |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 11 |
| Aciditate totală minimă | 4,6 g/l exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 18 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | - |

2. *Roșu – Vin*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

**Culoare:** de la mov la rubiniu.

**Aromă:** predomină notele de fructe roșii și cele picante. Pot apărea, de asemenea, note de mirodenii subtile și dulci conferite de învechirea în butoaie de lemn, precum și note florale.

**Gust:** în principal de fructe roșii și de mirodenii proaspete și verzi și, într-o mai mică măsură, de mirodenii subtile (cedru) de la învechirea în butoaie de lemn, precum și o structură fermă.

Norme analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

| Caracteristicile analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | - |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 11 |
| Aciditate totală minimă | 4,6 g/l exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | - |

3. *Superior roșu – Vin*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

**Culoare:** de la un mov sau un rubiniu de o intensitate moderată până la nuanțe intense de rubiniu sau grena.

**Aromă:** dominată de note picante, alături de o aromă de bace roșii și negre.

**Gust:** pe lângă taninurile seci și medii, se remarcă un gust de bace roșii și negre și un caracter picant, completate de mineralitate și de note conferite de învechirea în butoaie (cedru). Vinul are o structură fermă. De asemenea, este caracterizat de complexitate și de un final lung.

Norme analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

| Caracteristicile analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | - |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 12 |
| Aciditate totală minimă | 4,6 g/l exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | - |

4. *Grand superior vörös (Grand superior roșu) – Vin*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

**Culoare:** de la un mov sau un rubiniu de o intensitate moderată până la nuanțe intense de rubiniu sau grena.

**Aromă:** dominată de note picante, alături de o aromă de bace roșii și negre.

**Gust:** pe lângă taninurile seci și medii, se remarcă un gust de bace roșii și negre și un caracter picant (cedru), completate de mineralitate și de note conferite de învechirea în butoaie. De asemenea, este caracterizat de complexitate, un final lung și o structură fermă.

Norme analitice:

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

| Caracteristicile analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | - |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 12 |
| Aciditate totală minimă | 4,6 g/l exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | - |

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

1. Practici oenologice esențiale

Practică oenologică specifică

1. Alb

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;

— soiurile secundare nu trebuie să aibă o pondere mai mare de 15 %;

2. Roșu

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;

— macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielița boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 8 zile;

3. Superior roșu

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;

— macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielița boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 14 zile;

— fermentație malolactică;

— vinul trebuie să fie supus învechirii până la data de 24 aprilie (ziua Sfântului Gheorghe) din al doilea an de la recoltare și nu trebuie comercializat înainte de data respectivă;

— soiurile secundare nu trebuie să aibă o pondere mai mare de 15 % din totalul soiurilor utilizate;

4. Grand superior roșu

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;

— macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielița boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 14 zile;

— fermentație malolactică;

— vinul trebuie să fie supus învechirii până la data de 24 aprilie (ziua Sfântului Gheorghe) din al doilea an de la recoltare și nu trebuie comercializat înainte de data respectivă.

2. Practici oenologice interzise

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

1. Alb

— utilizarea așchiilor de lemn de stejar;

— adaosul de taninuri;

— îndulcirea vinului.

2. Roșu

— utilizarea așchiilor de lemn de stejar;

— adaosul de taninuri;

— îndulcirea vinului;

— acidificarea.

3. Superior roșu

— utilizarea așchiilor de lemn de stejar;

— adaosul de taninuri;

— îndulcirea mustului și a vinului;

— acidificarea.

4. Grand superior roșu

— utilizarea așchiilor de lemn de stejar;

— adaosul de taninuri;

— îndulcirea mustului și a vinului;

— acidificarea.

3. Norme referitoare la viticultură

Practică de cultivare

1. Metodă de cultivare:

a. În cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 august 2021: strugurii pot fi recoltați de pe orice plantație viticolă, indiferent de metoda de cultivare, atât timp cât plantația viticolă se află în exploatare.

b. În cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2021:

i. în umbrelă;

ii. conducere de tip „Gobelet";

iii. cordon jos;

iv. cordon mediu-înalt;

v. cordon înalt;

vi. Guyot.

2. Densitatea de plantare:

a. În cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 august 2021: oricare.

b. În cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2021: min. 3 500 de butuci/ha, procent de butuci lipsă de max. 20 %.

3. Metoda de recoltare: mecanică sau manuală.

4. Producția este conformă cu normele privind randamentele maxime.

5. Calitatea strugurilor [conținutul minim de zahăr, exprimat în grade MM (*magyar mustfok* – densitatea mustului potrivit sistemului maghiar de măsură pentru must), și tăria alcoolică potențială minimă]:

— pentru vinurile albe și roșii: 17 grade MM, 10,6 % vol.;

— pentru vinurile Superior roșu și Grand superior roșu: 19 grade MM, 12,08 % vol.

b. *Producții/Randamente maxime*

1. Alb – Vin

9 000 kg de struguri la hectar

2. Roșu – Vin

9 000 kg de struguri la hectar

3. Superior roșu – Vin

7 000 kg de struguri la hectar

4. Grand superior roșu

5 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Zonele din localitățile Bozsok, Cák, Kőszeg și Kőszegdoroszló care sunt clasificate ca făcând parte din clasa I sau II potrivit cadastrului viticol.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

blauburger

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet

cabernet franc - gros vidur

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay - chardonnay blanc

chardonnay - kereklevelű

chardonnay - morillon blanc

chardonnay - ronci bilé

cserszegi fűszeres

furmint - furmint bianco

furmint - moslavac bijeli

furmint - posipel

furmint - som

furmint - szigeti

furmint - zapfner

kékfrankos - blauer lemberger

kékfrankos - blauer limberger

kékfrankos - blaufränkisch

kékfrankos - limberger

kékfrankos - moravka

merlot

olasz rizling - grasevina

olasz rizling - nemes rizling

olasz rizling - olaszrizling

olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - risling vlassky

olasz rizling - taljanska grasevina

olasz rizling - welschrieslig

pinot blanc - fehér burgundi

pinot blanc - pinot beluj

pinot blanc - pinot bianco

pinot blanc - weissburgunder

pinot noir - blauer burgunder

pinot noir - kisburgundi kék

pinot noir - kék burgundi

pinot noir - kék rulandi

pinot noir - pignula

pinot noir - pino csernüj

pinot noir - pinot cernii

pinot noir - pinot nero

pinot noir - pinot tinto

pinot noir - rulandski modre

pinot noir - savagnin noir

pinot noir - spätburgunder

rajnai rizling - johannisberger

rajnai rizling - rheinriesling

rajnai rizling - rhine riesling

rajnai rizling - riesling

rajnai rizling - riesling blanc

rajnai rizling - weisser riesling

sauvignon - sauvignon bianco

sauvignon - sauvignon bijeli

sauvignon - sauvignon blanc

sauvignon - sovinjon

zenit

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zweigelt - rotburger

zweigelt - zweigeltrebe

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*Vin*

1. Descrierea zonei demarcate

(a) Factorii naturali:

Munții Kőszeg și poalele acestor munți formează primele pante ale Alpilor, unde de secole se cultivă viță-de-vie. Caracteristicile naturale ale zonei sunt determinate în mare parte de proximitatea Alpilor, atât în ceea ce privește solul, cât și clima. Plantațiile viticole sunt situate la o altitudine de până la 450 m deasupra nivelului mării.

Munții Kőszeg formează o fereastră tectonică, unde rocile mai vechi au ieșit la suprafață din cauza eroziunii straturilor mai noi. Rocile munților sunt roci metamorfice de origine sedimentară, ardezie cristalină (micașist cu cuarț, filit cu cuarț, ardezie calcaroasă, filit calcaros, șist verde), argilit, gresie și gnais. Solurile forestiere brune acide, care nu sunt podzolice, s-au depus pe roca de bază erodată (argilit, gnais), în timp ce în alte zone se găsesc soluri forestiere brune argiloase și mâloase. Pe dealurile de la poalele munților s-au depus roci sedimentare, pământ amestecat cu materie organică din pliocen și loess din pleistocen.

Munții Kőszeg aparțin zonei climatice a Alpokalja (dealurile alpine). Este un climat echilibrat, moderat răcoros și moderat umed. Precipitațiile anuale depășesc 700-800 mm într-un an mediu, 60-70 % din precipitații fiind vara. Temperatura medie anuală este 9,2 °C. În mod normal primăvara vine târziu, verile sunt răcoroase și toamna este adesea lungă, favorizând coacerea strugurilor. Cantitatea de căldură în timpul sezonului de vegetație este de 2 900 - 3 000 °C, iar numărul de ore însorite pe an este aproape cel mai scăzut din țară (mai puțin de 1 800 de ore), deoarece acoperirea medie anuală a norilor depășește 60 %.

Aria de producție este una dintre cele mai vechi arii geografice din Ungaria, cu tradiții istorice unice. Istoria, economia, creșterea economică și declinul, precum și cultura orașului Kőszeg și a împrejurimilor au fost determinate în mare măsură de vin.

(b) Factori umani:

La selectarea soiurilor utilizate în areal, se acordă prioritate soiurilor care sunt caracterizate de un gust fructat proaspăt și de o bună structură acidă. Cunoașterea transmisă din generație în generație – cum se cultivă soiurile din arealul geografic, cum se maximizează randamentele și cum se atinge gradul de coacere necesar pentru recoltare – determină în mod fundamental caracteristicile esențiale ale vinului. Învechirea vinurilor roșii împreună cu pielița boabelor și stabilirea perioadei de învechire pentru diferitele tipuri de vin roșu necesită, de asemenea, o cunoaștere considerabilă. Unitățile de vinificație combină tehnica tradițională (învechirea moderată în butoaie) cu învechirea în cisterne, care păstrează caracterul proaspăt al vinului. Se împiedică astfel ca taninurile conferite de butoaie să domine vinul.

2. Descrierea vinurilor:

Caracterul vinurilor „Kőszeg” este determinat în mare măsură de prezența Alpilor, de formațiunea de roci din areal și de clima în general răcoroasă, dar echilibrată, caracterizată de diferențe majore între temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții.

Pe lângă faptul că produce vinuri cu o corpolență scăzută, fructate și cu o aciditate proaspătă, zona de producție este, de asemenea, propice pentru obținerea de vinuri albe și roșii elegante, cu un final lung și un bun potențial de învechire. Clima răcoroasă și calitatea rocii de bază oferă acizii care formează structura de bază a acestor vinuri, în timp ce data târzie de recoltare conferă vinurilor din categoria premium un gust bogat. Toate vinurile sunt caracterizate de o mineralitate sărată conferită de roca de bază.

3. Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale:

Calitatea și caracteristicile vinurilor „Kőszeg” sunt rezultatul mediului geografic și al factorilor naturali și umani aferenți.

Caracteristicile vinurilor „Kőszeg” sunt determinate în mare măsură de clima subalpină, de influența Alpilor și expunerea acestor zone la munți, de altitudinea plantațiilor viticole (orașul în sine se află la aproximativ 300 m deasupra nivelului mării) – care face ca nopțile să fie răcoroase chiar și după zilele fierbinți de vară – și de numărul redus de ore însorite.

Clima arealului geografic, perioada de vegetație lungă care rezultă din clima răcoroasă, precum și diferența dintre temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții permit obținerea unor vinuri ferme, fructate, cu un gust complex și o aciditate proaspătă.

Plantațiile viticole din clasa I ale orașului Kőszeg sunt situate pe dealurile aflate deasupra orașului, sub păduri, și pot atinge o altitudine de până la 450 m deasupra nivelului mării. Plantațiile viticole orientate spre sud sau plantațiile viticole secundare sunt rare aici (cu excepția Kálvária-hegy și Római-domb); cele orientate spre sud-est sau est sunt mai frecvente. Plantațiile viticole montane sunt, în general, abrupte. În zone mai joase, se pot întâlni și câteva pante orientate spre vest. Plantațiile viticole sunt situate fie pe partea cu primele pante ale Alpilor, fie pe dealurile din fața munților Kőszeg.

Condițiile topografice favorizează, de asemenea, producția de vinuri ferme, elegante, cu o aciditate bună.

Solul, în special roca de bază, contribuie la specificitatea vinurilor „Kőszeg". Pe lângă clima subalpină răcoroasă, roca de bază cu filit și cuarț contribuie, de asemenea, la obținerea unor vinuri cu o structură fermă a aciditații. Solul cu cuarț asigură o bună capacitate de drenare, care poate contribui, de asemenea, la obținerea unei aciditați și unor arome fructate mai intense. Solurile deschise la culoare înmagazinează bine căldura, ceea ce favorizează coacerea și contribuie la dezvoltarea aromelor fructate. Datorită capacității bune de drenare a solului, mineralele acestuia pot produce o senzație de aciditate proaspătă și fructată și uneori chiar note minerale.

Vinurile au o corpolență cel mult medie, parțial datorită condițiilor climatice (influența subalpină și altitudinea mai înaltă) și structurii de soiuri (cum ar fi Furmint, Olaszrizling sau Kékfrankos Blauburger). Vinurile „Kőszeg" sunt caracterizate, în general, de un gust fructat ferm și revigorant, de acizi proaspeți și energici și de o structură minerală suplă, care se datorează, de asemenea, factorilor naturali menționați mai sus, și anume altitudinea, cuarțul, ardezia și rocile metamorfice.

Datorită învechirii moderate în butoaie, vinurile își păstrează structura fermă, prezentând – în principal în funcție de stil – note de citrice, predominante în vinurile albe, și note de fructe roșii și picante, predominante în vinurile roșii.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

*Norme privind indicațiile*

Cadrul juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Norme privind vinurile obținute prin cupajare: Pot fi utilizate mențiunile „küvé" și „cuvée" sau, ca sinonim, mențiunea „házasítás" (cupaj). Mențiunea de mai sus poate fi utilizată pentru toate categoriile, cu excepția categoriei premium.

Alte mențiuni tradiționale autorizate, alte mențiuni a căror utilizare este restricționată, mențiuni care indică metoda de producție și mențiuni a căror utilizare este reglementată:

— mențiuni care pot fi indicate în cazul vinurilor albe: mențiunile tradiționale „Első szüret" (Prima recoltă), „Újbor – primőr" (Vin nou – primeur), „Szűretlen" (Nefiltrat), „Késői szüretelésű" (Recoltă târzie);

— mențiuni care pot fi indicate în cazul vinurilor roșii: mențiunile tradiționale „Első szüret" (Prima recoltă), „Újbor – primőr" (Vin nou – primeur), „Szűretlen" (Nefiltrat), „Siller";

— Mențiuni care pot fi indicate în cazul vinului Superior roșu: „Szűretlen" (nefiltrat)

— Mențiuni care pot fi indicate în cazul vinului Grand superior roșu: „Szűretlen" (nefiltrat)

Norme specifice pentru delimitarea și indicarea unităților geografice mai mici:

i. Denumirile comunelor și ale părților de comune: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii. Comune, denumirile plantațiilor viticole (denumirile subplantațiilor viticole):

— Cák:

Botosok, Cseri-dűlő, Kecske-irtás

— Kőszeg:

Borsmonostori-dűlő, Csói út melléke, Guba-hegy, Günser, Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő), Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb, ObereTavachten/Felső-Figyelő, Schaugrom/Ördög-árok, Steiner/Kövi-szőlő, Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő), Tekeson / Árnyékos-tető;

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő, Pogányok;

iii. Condiții pentru menționarea denumirilor de plantații viticole și de plantații viticole secundare:

— numai în categoria Grand superior roșu;

— dacă strugurii sunt cultivați în întregime în zona de producție delimitată de plantația viticolă (în cazul plantațiilor viticole secundare, în întregime în plantația viticolă secundară);

— numele localității trebuie să fie indicat alături de numele plantației viticole/plantației viticole secundare;

— din struguri care să respecte condițiile din caietul de sarcini al produsului.

*Producția în afara arealului de producție delimitat*

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pe lângă localitățile enumerate la punctul IV, vinul „Kőszeg” poate fi produs și în districtele Kőszeg și Szombathely.

Localitățile care aparțin de districtul Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. [Zone situate în interiorul aceleiași unități administrative – articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei]

Localitățile care aparțin de districtul Szombathely: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucsu, Csempeszkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvágy, Vát, Vép, Zsennye. [Zone situate în interiorul aceleiași unități administrative – articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei]

*Mențiuni tradiționale protejate*

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim pentru mențiunea „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

pentru a descrie caracteristicile produsului: „siller”, „késői szüretelésű” (recoltă târzie).

*Utilizarea sinonimelor*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor pot fi utilizate sinonimele autorizate enumerate pe site-ul boraszat.kormany.hu.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

https://boraszat.kormany.hu/download/9/e0/f2000/K%C5%91szeg%20OEM%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1v%C3%A1lasz_verzi%C3%B3_kn.pdf