C/2025/1600

12.3.2025

Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu podľa článku 97 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/1600)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kőszeg / Kőszegi“

PDO-HU-02804

Dátum žiadosti: 4.10.2021

1. **Názov na zápis do registra**

Kőszeg / Kőszegi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zelenkavožltá až sýta citrónovožltá.

Aróma: dominujú svieže, živé tóny pripomínajúce najmä citrusy a ovocie s bielou dužinou, doplnené decentnými, sviežimi zelenými korenistými tónmi.

Chuť: dominujú suché alebo polosuché, svieže, ostré kyseliny a predovšetkým ovocné tóny (citrusové a kôstkové ovocie), doplnené mineralitou, s ľahkým alebo stredným telom, ale pevnou štruktúrou.

Analytické normy:

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

2. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Farba: fialová až rubínovočervená.

Aróma: prevláda červené ovocie a korenisté tóny. Môžu sa objaviť aj decentné sladké koreniny v dôsledku vyzrievania v drevených sudoch, ako aj kvetinové tóny.

Chuť: prevažne červené ovocie a svieže zelené korenie, v menšej miere decentné korenie (céder) v dôsledku vyzrievania v drevených sudoch a pevná štruktúra.

Analytické normy:

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

3. *Superior červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od stredne sýtofialovej alebo rubínovočervenej až po odtiene sýtorubínovočervenej alebo granátovočervenej.

Aróma: dominujú korenisté tóny spolu s vôňou červených a čiernych bobúľ.

Chuť: okrem suchých, stredne silných trieslovín je v chuti cítiť červené a čierne bobuľové ovocie a korenistú príchuť, ktorú dopĺňa mineralita a tóny po vyzrievaní v sudoch (céder). Víno má pevnú štruktúru. Vyznačuje sa takisto komplexnosťou a dlhou koncovkou.

Analytické normy:

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

4. *Grand superior vörös (červené) víno*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od stredne sýtofialovej alebo rubínovočervenej až po odtiene sýtorubínovočervenej alebo granátovočervenej.

Aróma: dominujú korenisté tóny spolu s vôňou červených a čiernych bobúľ.

Chuť: okrem suchých, stredne silných trieslovín je v chuti cítiť červené a čierne bobuľové ovocie a korenistú príchuť (céder), ktorú dopĺňa mineralita a tóny po vyzrievaní v sudoch. Vyznačuje sa takisto komplexnosťou, dlhou koncovkou a pevnou štruktúrou.

Analytické normy:

Vlastnosti, pre ktoré nie sú v nasledujúcej tabuľke uvedené žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v nariadeniach EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Základné enologické postupy

Osobitný enologický postup

1. Biele

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— doplnkové odrody nesmú tvoriť viac ako 15 %,

2. Červené

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 8 dní,

3. Superior červené

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 14 dní,

— malolaktická fermentácia,

— víno musí vyzrievať do 24. apríla (deň svätého Juraja) druhého roku po zbere a nesmie sa predávať skôr ako v tento deň,

— doplnkové odrody nesmú tvoriť viac ako 15 % všetkých použitých odrôd,

4. Grand superior červené

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 14 dní,

— malolaktická fermentácia,

— víno musí vyzrievať do 24. apríla (deň svätého Juraja) druhého roku po zbere a nesmie sa predávať skôr ako v tento deň.

2. Zakázané enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

1. Biele

— používanie dubových čipsov

— pridanie tanínov

— úprava obsahu zvyškového cukru vo víne

2. Červené

— používanie dubových čipsov

— pridanie tanínov

— úprava obsahu zvyškového cukru vo víne

— acidifikácia

3. Superior červené

— používanie dubových čipsov

— pridanie tanínov

— úprava obsahu zvyškového cukru v mušte a vo víne

— acidifikácia

4. Grand superior červené

— používanie dubových čipsov

— pridanie tanínov

— úprava obsahu zvyškového cukru v mušte a vo víne

— acidifikácia

3. Pravidlá pestovania viniča

Pestovateľské postupy

1. Metóda pestovania:

a) Vinohrady vysadené pred 1. augustom 2021: hrozno sa môže zbierať z akéhokoľvek vinohradu bez ohľadu na spôsob pestovania, kým je vinohrad v prevádzke.

b) Vinohrady vysadené po 1. auguste 2021:

i) vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka;

ii) vedenie Gobelet;

iii) nízky kordón;

iv) stredný kordón;

v) vysoký kordón;

vi) Guyotov rez.

2. Hustota výsadby:

a) Vinohrady vysadené pred 1. augustom 2021: akákoľvek.

b) Vinohrady vysadené po 1. auguste 2021: min. 3 500 krov/ha, max. 20 % vyhynutých krov viniča.

3. Spôsob zberu: mechanizovaný alebo ručný.

4. Výroba je v súlade s pravidlami o maximálnych výnosoch.

5. Kvalita hrozna [minimálna cukornatosť vyjadrená v stupňoch maďarského muštomeru (MM) a minimálny potenciálny obsah alkoholu]

— Pre biele a červené vína: 17 MM stupňov, 10,6 obj. %.

— Pre superior červené vína a grand superior červené vína: 19 MM stupňov, 12,08 obj. %.

b) *Maximálne výnosy*

1. Biele víno

9 000 kg hrozna na hektár

2. Červené víno

9 000 kg hrozna na hektár

3. Superior červené víno

7 000 kg hrozna na hektár

4. Grand superior červené

5 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Územia obcí Bozsok, Cák, Kőszeg a Kőszegdoroszló, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra zaradené do I. alebo II. triedy.

7. **Muštové odrody**

blauburger

cabernet franc – carbernet

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. **Opis súvislostí**

Víno

1. Opis vymedzenej oblasti

a) Prírodné faktory:

Pohorie Kőszeg a jeho úpätie tvoria prvé svahy Álp, kde sa hrozno pestuje už po stáročia. Prírodné vlastnosti tejto oblasti sú do veľkej miery podmienené blízkosťou Álp, a to z hľadiska pôdy, ako aj podnebia. Vinohrady rastú až do výšky 450 m nad morom.

Pohorie Kőszeg tvorí tektonické okno, kde staršie horniny vystúpili na povrch v dôsledku erózie neskorších vrstiev. Horniny pohoria sú metamorfované horniny sedimentárneho pôvodu, kryštalické bridlice (kremenný svor, kremenný fylit, vápnitá bridlica, vápnitý fylit, zelená bridlica), argilit, pieskovec a rula. Na zvetranom skalnom podklade (argilit, rula) sa usadili kyslé nepodzolové hnedé lesné pôdy, zatiaľ čo inde sa vyskytujú ílovito-hlinité hnedé lesné pôdy. Na úpätí sa usadili sedimentárne horniny, pliocénne spraše a pleistocénne spraše.

Pohorie Kőszeg patrí do klimatickej oblasti Alpokalja (alpské predhorie). Ide o vyrovnané mierne chladné a mierne vlhké podnebie. Ročný priemerný úhrn zrážok je viac ako 700 – 800 mm, z toho 60 – 70 % spadne v lete. Priemerná ročná teplota je 9,2 °C. Jar prichádza zvyčajne neskoro, leto je chladné a jeseň je často dlhá, čo podporuje dozrievanie hrozna. Súhrn tepla počas vegetačného obdobia je 2 900 – 3 000 °C a počet hodín slnečného svitu za rok je takmer najnižší v krajine (menej ako 1 800 hodín), pretože priemerná ročná oblačnosť presahuje 60 %.

Oblasť výroby je jednou z najstarších zemepisných oblastí Maďarska s jedinečnými historickými tradíciami. História, hospodárstvo, hospodársky vzostup a úpadok, ako aj kultúra mesta Kőszeg a jeho okolia boli do veľkej miery podmienené vínom.

b) Ľudské faktory:

Pri výbere odrôd používaných v tejto oblasti sa uprednostňujú odrody, ktoré sa vyznačujú sviežou ovocnosťou a dobrou štruktúrou kyselín. Odborné znalosti odovzdávané z generácie na generáciu – ako pestovať odrody v danej zemepisnej oblasti, maximalizovať výnos a dosiahnuť zrelosť potrebnú na zber – zásadne určujú základné vlastnosti vína. Vyzrievanie červených vín na šupkách a určenie doby zrenia pre rôzne druhy červených vín si takisto vyžaduje značné odborné znalosti. Vinárske podniky kombinujú tradičnú techniku (mierne zrenie v sudoch) so zrením v nádržiach, čím sa zachováva svieži charakter vína. Tým sa zabráni tomu, aby vo víne dominovali triesloviny pochádzajúce zo suda.

2. Opis vína (vín):

Charakter vín Kőszeg je do značnej miery podmienený prítomnosťou Álp, skalným útvarom oblasti a všeobecne chladným, ale vyrovnaným podnebím, ktoré sa vyznačuje veľkými rozdielmi medzi dennými a nočnými teplotami.

Okrem výroby ľahkých ovocných vín so sviežou kyslosťou je táto oblasť výroby vhodná aj na výrobu elegantných bielych a červených vín, ktoré majú dlhú koncovku a dobre vyzrievajú. Chladné podnebie a kvalita skalného podkladu dodávajú kyseliny, ktoré tvoria základ týchto vín, zatiaľ čo neskorý termín zberu dodáva vínam prémiovej kategórie bohatú chuť. Všetky vína sa vyznačujú slanou mineralitou, ktorá vychádza zo skalného podkladu.

3. Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti:

Kvalita a vlastnosti vín Kőszeg sú výsledkom zemepisného prostredia a súvisiacich prírodných a ľudských faktorov.

Vlastnosti vín Kőszeg sú do veľkej miery podmienené subalpínskym podnebím, vplyvom Álp a expozíciou týchto oblastí voči horám, nadmorskou výškou vinohradov (samotné mesto sa nachádza približne 300 m nad morom) – to znamená chladné noci aj po horúcich letných dňoch – a nízkym počtom hodín slnečného svitu.

Podnebie zemepisnej oblasti, dlhé vegetačné obdobie vyplývajúce z chladného podnebia a rozdiel medzi dennými a nočnými teplotami umožňujú výrobu pevných ovocných vín s komplexnou chuťou a sviežou kyslosťou.

Vinohrady I. triedy mesta Kőszeg sa nachádzajú na kopcoch nad mestom, pod lesmi, a môžu sa nachádzať až do výšky 450 m nad morom. Vinohrady orientované na juh alebo čiastkové vinohrady sú tu zriedkavé (výnimky sú Kálvária-hegy a Római-domb); častejšie sú vinohrady orientované na juhovýchod alebo východ. Horské vinohrady sú väčšinou strmé. V nížinatejších oblastiach nájdeme aj niekoľko západne orientovaných svahov. Vinohrady sa nachádzajú buď na úbočí prvých svahov Álp, alebo na kopcoch pred pohorím Kőszeg.

Topografické podmienky tiež podporujú výrobu pevných, elegantných vín s dobrou kyslosťou.

Pôda, najmä skalný podklad, zohráva dôležitú úlohu pri špecifickosti vín Kőszeg. Okrem chladného subalpínskeho podnebia pomáha vytvárať vína s pevnou kyslou štruktúrou aj fylitický kremenný skalný podklad. Kremenná pôda zabezpečuje dobrú drenážnu schopnosť, ktorá takisto môže pomôcť vytvoriť väčšiu kyslosť a ovocnú arómu. Svetlé pôdy dobre zadržiavajú teplo, čo pomáha dozrievaniu a rozvíjaniu ovocných aróm. Vďaka dobrej drenážnej schopnosti môžu minerálne látky v pôde vyvolať pocit sviežosti a ovocnej kyslosti a občas aj minerálne tóny.

Vína majú nanajvýš stredné telo, čiastočne vďaka klimatickým podmienkam (vplyv subalpínskeho pásma a vyššia nadmorská výška) a odrodovej štruktúre (napríklad Furmint, Olaszrizling alebo Kékfrankos Blauburger). Vína Kőszeg sa vo všeobecnosti vyznačujú pevnou, sviežou ovocnou chuťou, živými, sviežimi kyselinami a chudobnou minerálnou štruktúrou, čo je spôsobené aj uvedenými prírodnými faktormi, t. j. nadmorskou výškou, kremeňom, bridlicou a metamorfovanými horninami.

Vďaka miernemu zreniu v sudoch si vína zachovávajú pevnú štruktúru, pričom v závislosti od štýlu dominujú v bielych vínach citrusové tóny a v červených vínach červené ovocie a korenisté tóny.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Pravidlá označovania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pravidlá týkajúce sa kupáže vín: Môžu sa používať pojmy „küvé“ a „cuvée“ alebo ako synonymum pojem „házasítás“ [kupáž]. Uvedený pojem sa môže používať pre všetky kategórie okrem kategórie premium.

Iné tradičné pojmy povolené na používanie, iné pojmy podliehajúce obmedzeniam, pojmy označujúce spôsob výroby a pojmy, ktorých použitie je regulované:

— Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri bielych vínach: Tradičné pojmy „Első szüret“ [prvý zber], „Újbor – primőr“ [mladé víno – primeur], „Szűretlen“ [nefiltrované], „Késői szüretelésű“ [neskorý zber].

— Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri červených vínach: Tradičné pojmy „Első szüret“ [prvý zber], „Újbor – primőr“ [mladé víno – primeur], „Szűretlen“ [nefiltrované], „Siller“.

— Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri superior červených vínach: „Szűretlen“ [nefiltrované].

— Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri grand superior červených vínach: „Szűretlen“ [nefiltrované].

Špecifické pravidlá pre vymedzovanie a označovanie menších zemepisných jednotiek:

i) Názvy obcí a častí obcí: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló

ii) Obce, názvy vinohradov (názvy čiastkových vinohradov):

— 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/Arnyékos-tető,

— Kőszegdoroszló:

Borókás-dűlő, Pogányok

iii) Podmienky uvádzania názvov vinohradov a čiastkových vinohradov:

— len v kategórii grand superior červených vín;

— ak sa hrozno pestuje výlučne v rámci oblasti výroby vymedzenej vinohradom (v prípade čiastkových vinohradov výlučne v rámci čiastkového vinohradu);

— názov obce musí byť uvedený spolu s názvom vinohradu/čiastkového vinohradu;

— z hrozna, ktoré spĺňa podmienky špecifikácie výrobku.

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Okrem obcí uvedených v bode IV sa víno Kőszeg môže vyrábať aj v okresoch Kőszeg a Szombathely.

Obce patriace do okresu Kőszeg: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem. [Oblasti nachádzajúce sa na území rovnakej správnej jednotky – článok 5 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33]

Obce patriace do okresu 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. [Oblasti nachádzajúce sa na území rovnakej správnej jednotky – článok 5 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33]

Chránené tradičné pojmy

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ [víno chráneného pôvodu].

Na opis vlastností výrobku: „siller“, „késői szüretelésű“ [neskorý zber]

Používanie synoným

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách vín sa môžu používať povolené synonymá uvedené na webovom sídle boraszat.kormany.hu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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