C/2026/2812

2026 5 21

Vyno sektoriaus produkto pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį

(C/2026/2812)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

PDO-HU-02816

Paraiškos pateikimo data: 2021 11 26

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1) Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Hegybor [„vynas iš kalvų“]*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Kvapas: būdingas diskretiškas vaisiškumas, kalkingumas ir titnaginis minerališkumas. Vaisių aromatą turinčiam vynui būdingi žalių obuolių arba kriaušių, kartais svarainių ir citrusinių vaisių pokvapiai.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Skonis: harmoninga rūgščių struktūra, sodrumas, citrusinių vaisių, skonis, sūrumas, minerališkumas ir kalkingumas. Brandinant susiformuoja migdolų aromatas ir skonis. Priklausomai nuo derliaus metų, gali būti juntamas kilniojo pelėsio aromatas ir skonis.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,8 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. *„Dűlős bor“ [„vynai iš vieno konkretaus vynuogyno“]*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Kvapas: vynai, apibūdinami kaip „dűlős bor“, pasižymi kompleksiškais aromatais, kuriems būdingi baltų gėlių, drėgnų akmenų, migdolų ir mineralų bei kalkių aromatai. Jiems būdingas subtilus vaisiškumas su žaliųjų obuolių ar kriaušių, kartais svarainių ir citrusinių vaisių, pokvapiais.

Skonis: vyrauja sūrūs, minerališki, kalkingi pokvapiai, kuriuos gali papildyti dėl brandinimo statinėse įgyjamas aromatas ir skonis. Brandinimas sustiprina migdolų ir karčiųjų migdolų pokvapius. Jie yra harmoningo rūgštumo. Priklausomai nuo derliaus metų, gali būti juntamas kilniojo pelėsio aromatas ir skonis.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,2 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Privalomi vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

1. „Hegybor“:

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip šešis mėnesius;

— vynas brandinamas butelyje ne trumpiau kaip vieną mėnesį;

— misa gali būti skaidrinama leidžiant jai nusėsti arba flotuoti;

— misa gali būti fermentuojama naudojant tik mieles, kurios nepakeičia „Olasz Rizling“veislės vynuogių natūralių aromato ir skonio savybių;

— didžiausias galimas sulčių kiekis: 70 %;

— antrinių veislių vynuogių turi būti ne daugiau kaip 15 proc. visų naudojamų veislių vynuogių. Kaip antrines, galima naudoti šių veislių vynuoges: „Chardonnay“, „Furmint“, „Juhfark“, „Szürkebarát“ ir „Rajnai Rizling“.

2. „Dűlős bor“:

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— misa gali būti skaidrinama leidžiant jai nusėsti arba flotuoti;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip šešis mėnesius;

— vynas brandinamas butelyje ne trumpiau kaip tris mėnesius;

— misa gali būti fermentuojama naudojant tik mieles, kurios nepakeičia „Olasz Rizling“veislės vynuogių natūralių aromato ir skonio savybių;

— didžiausias galimas sulčių kiekis: 70 %;

— antrinių veislių vynuogių turi būti ne daugiau kaip 15 proc. visų naudojamų veislių vynuogių. Kaip antrines, galima naudoti šių veislių vynuoges: „Chardonnay“, „Furmint“, „Juhfark“, „Szürkebarát“ ir „Rajnai Rizling“.

Draudžiami vynininkystės metodai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

1. „Hegybor“:

— saldinimas

— sraigtinio preso naudojimas

— antrinių veislių vynuogių dalis turi būti ne didesnė kaip 15 %.

2. „Dűlős bor“:

— sodrinimas

— parūgštinimas

— rūgštingumo mažinimas

— saldinimas

— sraigtinio preso naudojimas

— antrinių veislių vynuogių dalis turi būti ne didesnė kaip 15 %.

Vynuogių auginimo taisyklės (1)

Auginimo praktika

1. Vynmedžių formavimo taisyklės Giujo metodas, vidutinio aukščio kordono metodas, žemo kordono metodas, genėjimas suteikiant skėčio formą, viršūnių genėjimas ir genėjimas suteikiant taurės formą.

2. Vynmedžių tankumo vynuogyne taisyklės

   a) Vynuogynuose, pasodintuose iki 2021 m. rugpjūčio 1 d.:

      i) vynmedžių tankumas: mažiausiai 3 300 sodinių viename hektare;

      ii) nunykusių sodinių kiekis – ne daugiau kaip 10 %;

      iii) vynuogynuose, pasodintuose iki 2021 m. rugpjūčio 1 d., taip pat leidžiama naudoti vienkryptę („sienos“ tipo) sodinių auginimo sistemą;

   b) po 2021 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams:

      i) vynmedžių tankumas: mažiausiai 4 000 sodinių viename hektare;

      ii) nunykusių sodinių kiekis – ne daugiau kaip 10 %;

      iii) atstumai tarp sodinių: 0,6 m arba daugiau.

3. Vynams „dűlős bor“ gaminti naudojamų vynuogių vynmedžių vidutinis amžius vynuogyne turi būti bent 10 metų, skaičiuojant nuo pasodinimo metų.

4. Vynams „dűlős bor“ gaminti naudojamoms vynuogėms taikomas derliaus nuėmimo metodas: tik rankiniu būdu.

5. Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis nuskintose vynuogėse pagal Vengrijos vynuogių misos klasę (MM), esant 17,5 °C temperatūrai, ir mažiausia potencinė alkoholio koncentracija, esant 20 °C temperatūrai ir mažiausias cukraus kiekis g/l):

   — „Hegybor“ vynams: 18,2 °MM, 11,5 % tūrio %, 193,1 g/l;

   — vynams „dűlős bor“: 19 °MM, 12 % tūrio %, 202,2 g/l.

Vynuogių auginimo taisyklės (2)

Auginimo praktika

Lankstumas: gavęs išankstinį Žemės ūkio ministerijos leidimą, Nivedžio slėnio vyno bendrijos komitetas kiekvienais metais ir kiekvienu konkrečiu atveju gali nuspręsti nukrypti nuo taisyklių dėl mažiausio cukraus kiekio nuskintose vynuogėse. Nuokrypis neturi būti didesnis kaip ± 1°MM (± 0,74 % tūrio, išreikšto natūralia alkoholio koncentracija). Sprendimas turi būti priimtas iki kiekvienų metų rugsėjo 15 d. Apie Žemės ūkio ministerijos patvirtintą sprendimą Nivedžio slėnio vyno bendrijos nariams pranešama e. paštu ir vyno bendrijos interneto svetainėje.

5.2. *Didžiausias derlingumas ir išeiga*

1. „Hegybor“ vynų (naujo vyno su nuosėdomis) didžiausia numatytoji išeiga

72 hektolitrų iš hektaro

2. „Hegybor“ vynų (naujo vyno su nuosėdomis) didžiausia metinė nuokrypio išeiga

86,4 hektolitrų iš hektaro

3. Didžiausias numatytasis „Hegybor“ vynų derlius – ne daugiau kaip 2,5 kg derliaus iš vieno vynmedžio

10 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Didžiausias metinis „Hegybor“ vynų, kurių derlius iš vieno vynmedžio neviršija 3 kg, derlingumo nuokrypis

12 000 kg vynuogių iš hektaro

5. Didžiausia numatytoji vynų „dűlős bor“(naujo vyno su nuosėdomis) išeiga

56,7 hektolitrų iš hektaro

6. Vynų „dűlős bor“ (naujo vyno su nuosėdomis) didžiausias metinis nuokrypis

68,04 hektolitrų iš hektaro

7. Vynų „dűlős bor“, kurių derlius ant vieno vynmedžio neviršija 2 kg

8 000 kg vynuogių iš hektaro

8. Didžiausias metinis vynų „dűlős bor“ derlingumo nuokrypis, kai gaunama ne daugiau kaip 2,4 kg derliaus iš vieno vynmedžio –

9 600 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Balatončičo, Monoslo, Obudavaro, Sentantalfos, Sentjakabfos, Tadiono ir Zankos kaimuose esančios vietovės, kurios pagal vynuogynų kadastrą priskiriamos I ir II klasėms.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Chardonnay“ – „Chardonnay Blanc“

„Furmint“ – „Furmint Bianco“

„Juhfark“ – „Mohácsi“

„Olasz Rizling“ – „Olaszrizling“

„Rajnai Rizling“ – „Riesling Blanc“

„Szürkebarát“ – „Pinot gris“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) Gamtiniai veiksniai

Nivedžio slėnis, paprastai vadinamas „Nivegy-völgy“, yra centrinėje vietovės dalyje į šiaurę nuo Balatono ežero. Jis taip pat vadinamas Zankos-Nivedžio slėnio teritorija, kuri yra aiškiai apibrėžta geografinė vietovė. Slėnį riboja kalvos iš trijų pusių, o pietuose – Balatono ežeras, o tai sukuria unikalų mikroklimatą. Vietovėje yra sklypų su šiltesniais ir vėsesniais oro srautais, o tai suteikia vynuogininkystei tam tikro stabilumo. Visa po molingu sluoksniu esanti pamatinė uoliena daugiausia sudaryta iš Triaso periodo klinčių. Vietovėje saulės šviesos valandų skaičius per metus vidutiniškai yra 1 950–2 000 valandų, o vidutinė metinė temperatūra – 11–12 °C. Vidutinis kritulių kiekis per metus yra 650 –700 mm, o vynuogių auginimo laikotarpiu jų vidutiniškai iškrenta 350 mm. Klimatą lemia šaltas oras, nusileidžiantis iki Bakonio kalnų slėnių, ir Balatono ežeras, esantis į pietus nuo baseino. Vynuogynai išsidėstę dideliuose miškinguose plotuose. Todėl vasaros vakarais nuo Balatono ežero kylantį drėgną karštį vynuogynuose pakeičia vėsus miškų oras iš kalnų. Vietovei nebūdinga nei kruša, nei šalnos.

b) Žmogiškieji veiksniai

Susiformavusi vynuogėms auginti tinkama žemė taip pat yra kryptingų žmogaus pastangų rezultatas; čia gyvenantys vynuogininkai ištisus tūkstantmečius augino vien tik vynuoges ne pelkėtose žemumose, kuriose dažnos šalnos ir ligos, o nuo šalčio apsaugotuose, greitai įšylančiuose kalnų šlaituose. Vietos vynuogių augintojai pradėjo auginti daugiausia vėlai nokstančią baltųjų vynuogių veislę „Olasz Rizling“, kuri yra gerai prisitaikiusi prie vietovės ekologinių sąlygų. Viena iš pagrindinių veislės „Olasz Rizling“ savybių yra migdolų aromatas, kuriuo akivaizdžiai pasižymi iš šios veislės gaminami vynai. Vyno gamybos proceso metu fermentacijai gali būti naudojamos tik tos mielės, kurios nekeičia vynuogių veislei būdingų savybių. Vietos gyventojams vynuogės ir vynas yra sinonimiški veislei „Olasz Rizling“ ir dėl šių priežasčių pusė visų Nivedžio slėnyje auginamų vynuogių yra šios veislės. Vietos vynuogių augintojai pastebėjo, kad tais atvejais, kai vynas buvo gaminamas nedideliais kiekiais ir tik iš sveikų vynuogių, jame atsiskleisdavo ypatingi kalkakmenio ir migdolų pokvapiai. Todėl derlius griežtai reguliuojamas, o „dűlős bor“ žymimų vynų atveju derlių leidžiama nuimti tik rankomis. Didžiausia leistina išeiga buvo nustatyta atsižvelgiant į rūšinio vyno gamybos reikalavimus, o vynų, kuriais prekiaujama su nuoroda į sklypo pavadinimą, atveju ji buvo dar labiau apribota. Fermentacijos procese negalima naudoti mielių kultūros, kuri pakeistų specifinį vyno iš „Olasz Rizling“ skonį ir aromatą. Tradiciškai aukštos kokybės vynuogės perdirbamos vietos rūsiuose, o kiekvienos rūšies vynas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip 6 mėnesius.

Vynų aprašymas

Vynams „Nivegy-völgyi“ būdingas subtilus, neaštrus, sodrus aromatas ir skonis. Jų aromatui ir skoniui bendrai būdingas vyraujantis minerališkumas, kurį lemia kalkingas dirvožemis. Jų skonį daugiausia lemia brandi ir kompleksiška rūgščių struktūra ir kreidiški pokvapiai, atsirandantys dėl pamatinės uolienos klinčių. Šios veislės vynai paprastai pasižymi migdolų poskoniu, kuris paragavus ilgai juntamas gomuryje.

Priežastinio ryšio aprašymas ir įrodymas

Kadangi kalkakmenis yra po visu molio sluoksniu vyraujanti pamatinė uoliena, o slėnio klimatą lemia netoliese esantys kalnai ir Balatono ežeras, čia gaminamų vynų, ypač iš veislės „Olasz Rizling“, aromate ir skonyje vyrauja minerališki, kreidiški ir migdolų pokvapiai. Šie pokvapiai išryškėja vynui bręstant, todėl svarbu vyną brandinti šešis mėnesius talpyklose arba statinėse, o po to – bent vieną mėnesį (tris mėnesius vynų „dűlős bor“ atveju) butelyje. SKVN „Nivegy-völgy“ žymimų vynų „dűlős bor“ derlius turi būti nuimamas tik rankiniu būdu, taip užtikrinant, kad skaidrintai misai gaminti būtų naudojamos tik sveikos vynuogės. Fermentacijos procese negalima naudoti mielių kultūros, kuri pakeistų specifinį vyno iš „Olasz Rizling“ veislės vynuogių skonį ir aromatą, todėl čia gaminami vynai yra tokie unikalūs. Klasikinių vynų „Nivegy-völgyi“, apibūdinamų kaip „hegybor“ ir „dűlős bor“, savybės: minerališki, kalkingi, migdoliniai poskoniai, būdingas diskretiškas vaisiškumas ir titnaginio minerališkumo aromatas. Atvėsintuose vynuose juntamas vaisinis aromatas su žaliųjų obuolių arba kriaušių, kartais svarainių ir citrusinių vaisių poskoniais. Jie pasižymi harmoninga rūgščių struktūra ir sodrumu. SKVN „Nivegy-völgy“ teritorija yra SGN „Balaton“ vietovėje, daugiausia SKVN „Balatonfüred-Csopak“ vietovėje ir, kiek mažiau, dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių, SKVN „Balaton-felvidék“ vietovėje. Nivedžio slėnį iš trijų pusių riboja kalvos, o ketvirtoje pusėje – Balatono ežeras. Kadangi slėnis yra apsaugotas iš šiaurės, jo mikroklimatas ir kritulių pasiskirstymas skiriasi nuo kitų vietovių. Geografinės vietovės pamatinę uolieną daugiausia sudaro Triaso periodo klintys, o kitose vietovėse vyrauja bazaltas. Todėl vynai iš „Olasz Rizling“ vynuogių pasižymi ryškesniais mineralų pokvapiais ir migdolų skoniu. „dűlős bor“ vynams gaminti gali būti naudojamos tik mielės, nekeičiančios natūralaus vynų iš „Olasz Rizling“ vynuogių aromato ir skonio savybių (t. y. migdolų pokvapių). Vynai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 6 mėnesius, o tai turi įtakos vynų juslinėms savybėms. Brandinant atsiskleidžia harmoningas rūgštingumas, o parduodant buteliuose siekiama kuo labiau išsaugoti gamybos vietovės gamtinius ir žmogiškuosius veiksnius. Uolienos, kurių paprastai randama gretimoje teritorijoje gaminamo SKVN „Káli“ vyno (įeina į SKVN „Balaton-felvidék“) vietovės dirvožemyje, yra vulkaninės kilmės bazaltas, o Nivedžio slėnyje vyraujančios pamatinės uolienos yra Triaso periodo klintys. SKVN „Nivegy-völgy“vynas gaminamas iš „Olasz Rizling“ veislės vynuogių.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas:

nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

1. Nuorodoms taikomos taisyklės

Kiti riboto vartojimo terminai, kuriuos galima nurodyti: „szűretlen“ [nefiltruotas], „szemelt“ [rinktinis], „termőhelyen palackozva“ [išpilstytas gamybos vietoje].

Terminas „monopol dűlő“ („monopolinis vynuogynas“) „dűlős bor“ etiketėse gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei vynuoges nustatytame sklype augina tik vienas vyno bendrijos narys.

Etiketėje galima pateikti nuorodą „Balaton borrégió“ (liet. „Balatono vyno regionas“).

2. Mažesnių geografinių vienetų ribų ir pavadinimo nustatymo taisyklės:

a) tik „dűlős bor“ vynams;

b) kilmės tapatumas: 100 %

c) vynuogynų pavadinimai, kurie gali būti nurodyti:

i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta) ir Szent György-hegy;

ii) Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma ir Új-hegy;

iii) Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek) ir Kis-telek (Vaskapu);

iv) Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tő), Tag (Haraszt alja) ir Tagyon-hegy (Báróca);

v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek) ir Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld);

vi) Tagyon: Tag ir Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely);

vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy ir Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő).

Gamyba kaimyninėse savivaldybėse už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas:

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Siekiant pagaminti „Nivegy-völgyi“ vyną, vynuogių perdirbimas, misos fermentacija ir vyno brandinimas turi vykti tik savivaldybėse, kurios yra nustatytoje gamybos vietovėje, arba toliau nurodytose savivaldybėse, priklausančiose kaimyninio administracinio vieneto Balatonfiuredo–Čopako vyno regionui:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmįdi, Balatonfőkajįr, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilįgos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vįszoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavįr, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon ir Zįnka.

Saugomi tradiciniai terminai

Teisinis pagrindas:

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas tradicinis terminas „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Produkto savybes apibūdinantys terminai: „válogatott szüretelésű bor“ (atrinkto derliaus vynas):

Pateikimo taisyklės

Teisinis pagrindas:

nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis:

Pakavimo sąlygos

Sąlygos aprašymas:

Vynai gali būti parduodami tik burgundiško tipo spalvotuose (neskaidriuose) stikliniuose buteliuose.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://boraszat.kormany.hu/download/b/3c/73000/NIVEGYV%C3%96LGY%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s-COM3+v3_korr%20n%C3%A9lk%C3%BCl.pdf