C/2026/2812

21.5.2026.

Vīna nozares produkta nosaukuma aizsardzības pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu

(C/2026/2812)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

PDO-HU-02816

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.11.2021.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Nivegy-völgy / Nivegy-völgyi”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Hegybor *[“vīns no kalniem”]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai.

Smarža: raksturīgs viegls augļainums un kaļķa, krama un minerālu notis. Augļainajā aromātā sajūtamas zaļu ābolu vai bumbieru, dažkārt aivu un citrusaugļu, notis.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Garša: harmoniska skābuma struktūra, kurai raksturīgs pilnmiesīgums un citrusaugļu, sāļu un minerālu, kaļķu notis. Izturēšanas laikā gan smaržā, gan garšā parādās mandeļu notis. Atkarībā no ražas gada var veidoties dižciltīgās puves aromāts un garša.

Tālāk uzskaitītās īpašības, pie kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4,8 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Dűlős bor *["īpašu zemesgabalu vīns"]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai.

Smarža: vīniem, kas aprakstīti kā *dűlős bor*, ir sarežģīts aromāts, kam raksturīgas balto ziedu, mitru akmeņu, mandeļu, kā arī minerālu un kaļķu aromāta notis. Šiem vīniem piemīt viegls augļainums ar zaļu ābolu vai bumbieru, dažkārt ar aivu un citrusaugļu, notīm.

Garša: dominē sāļas, minerālu, kaļķu notis, ko var papildināt aromāts un garša, ko nodrošina izturēšana mucās. Izturēšana pastiprina mandeļu un rūgto mandeļu notis. Skābums ir harmonisks. Atkarībā no ražas gada var veidoties dižciltīgās puves aromāts un garša.

Tālāk uzskaitītās īpašības, pie kurām vērtības nav norādītas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	5,2 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) Galvenās vīndarības metodes

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Obligātās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

1. Hegybor

— Atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas.

— Izturēšana vismaz sešus mēnešus tvertnē un/vai mucā.

— Izturēšana vismaz vienu mēnesi pudelē.

— Misa jādzidrina ar nostādināšanas vai flotācijas paņēmienu.

— Misu drīkst raudzēt, izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina no vīnogu šķirnes “Olasz rizling” gatavoto vīnu dabiskās smaržas un garšas īpašības.

— Maksimālais sulas iznākums: 70 %.

— Sekundārās šķirnes nedrīkst veidot vairāk nekā 15 % no visām izmantotajām šķirnēm. Ir atļautas šādas sekundārās šķirnes: “Chardonnay”, “Furmint”, “Juhfark”, “Szürkebarát” un “Rajnai Rizling”.

2. Dūļős bor

— Atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas.

— Misa jādzidrina ar nostādināšanas vai flotācijas paņēmienu.

— Izturēšana sešus mēnešus tvertnē un/vai mucā.

— Izturēšana vismaz trīs mēnešus pudelē.

— Misu drīkst raudzēt, izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina no vīnogu šķirnes “Olasz rizling” gatavoto vīnu dabiskās smaržas un garšas īpašības.

— Maksimālais sulas iznākums: 70 %.

— Sekundārās šķirnes nedrīkst veidot vairāk nekā 15 % no visām izmantotajām šķirnēm. Ir atļautas šādas sekundārās šķirnes: “Chardonnay”, “Furmint”, “Juhfark”, “Szürkebarát” un “Rajnai Rizling”.

Neatļautās vīndarības metodes

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

1. Hegybor

— Saldināšana.

— Nepārtrauktas darbības prese.

— Sekundāro šķirņu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %.

2. Dūļős bor

— Bagātināšana.

— Paskābināšana.

— Skābuma samazināšana.

— Saldināšana.

— Nepārtrauktas darbības prese.

— Sekundāro šķirņu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %.

Noteikumi par vīnogu ražošanu (1)

Audzēšanas metode

1. Vīnkoku vainaga veidošanas noteikumi: vīnkoku veido pēc *Guyot* metodes, vidēji augsta vai zema kordona formā, lietussarga formā, tradicionālā vainaga vai kausa formā.

2. Vīnkoku stādījumu biezība vīndārzā:

   a) vīndārzos, kas pastāvēja jau 2021. gada 1. augustā:

      i) vīnkoku stādījumu biezība – vismaz 3 300 vīnogulāju uz hektāru,

      ii) vīnogulāju zudums: maks. 10 %,

      iii) vīndārzos, kas tika iestādīti pirms 2021. gada 1. augusta, ir atļauta arī vienkāršās špaleras sistēma;

   b) vīndārzos, kas iestādīti pēc 2021. gada 1. augusta:

      i) vīnkoku stādījumu biezība – vismaz 4 000 vīnogulāju uz hektāru,

      ii) vīnogulāju zudums: maks. 10 %,

      iii) atstatums starp vīnkokiem: 0,6 m vai vairāk.

3. *Dűlős bor* vīniem vīndārzu vecumam jābūt vismaz 10 gadi (no stādīšanas gada).

4. *Dűlős bor* vīnu ražas novākšanas metode: tikai manuāla.

5. Vīnogu kvalitāte (minimālais cukuru saturs 17,5 °C temperatūrā, kas izteikts Ungārijas misas grādos (°MM), minimālā potenciālā spirta koncentrācija 20 °C temperatūrā un minimālais cukura saturs g/l):

   — *hegybor* vīniem: 18,2 °MM, 11,5 tilp. %, 193,1 g/l;

   — *dűlős bor* vīniem: 19 °MM, 12 tilp. %, 202,2 g/l.

Noteikumi par vīnogu ražošanu (2)

Audzēšanas metode

Elastīgums. Ar Zemkopības ministrijas iepriekšēju atļauju *Nivegy* ielejas vīnkopības kopienas komiteja, izskatot katru gadījumu atsevišķi, katru gadu var nolemt atkāpties no noteikumiem par minimālo cukuru saturu novāktajās vīnogās. Novirze nedrīkst būt lielāka par ± 1 °MM (± 0,74 tilp. %, izsakot kā dabisko spirta koncentrāciju). Lēmums jāpieņem katru gadu līdz 15. septembrim. Par šo lēmumu, ko apstiprina Lauksaimniecības ministrija, paziņo *Nivegy* ielejas vīnkopības kopienas locekļiem pa e-pastu un vīnkopības kopienas tīmekļa vietnē.

5.2. *Maksimālais vīna iznākums*

1. Maksimālais standarta vīna iznākums *hegybor* vīniem (jaunvīns ar nogulsnēm)

72 hl no hektāra

2. Maksimālā gada novirze *hegybor* vīniem (jaunvīns ar nogulsnēm)

86,4 hl no hektāra

3. Maksimālā standarta raža *hegybor* vīnkokiem, no kuriem novāc ne vairāk kā 2,5 kg no viena vīnkoka

10 000 kg vīnogu no hektāra

4. Maksimālā gada ražas novirze *hegybor* vīnkokiem, no kuriem novāc ne vairāk kā 3 kg no viena vīnkoka

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. Maksimālais standarta vīna iznākums *dűlős bor* vīniem (jaunvīns ar nogulsnēm)

56,7 hl no hektāra

6. Maksimālā gada novirze *dűlős bor* vīniem (jaunvīns ar nogulsnēm)

68,04 hl no hektāra

7. Dűlős bor vīnkoki, no kuriem novāc ne vairāk kā 2 kg no viena vīnkoka

8 000 kg vīnogu no hektāra

8. Maksimālā gada ražas novirze *dűlős bor* vīnkokiem, no kuriem novāc ne vairāk kā 2,4 kg no viena vīnkoka

9 600 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabali, kas saskaņā ar vīndārzu kadastru iekļauti I un II klasē *Balatoncsicsó*, *Monoszló*, *Óbudavár*, *Szentantalfa*, *Szentjakabfa*, *Tagyon* un *Zánka*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Chardonnay” – “Chardonnay Blanc”

“Furmint” – “Furmint Bianco”

“Juhfark” – “Mohácsi”

“Olasz Rizling” – “Olaszrizling”

“Rajnai Rizling” – “Riesling Blanc”

“Szürkebarát” – “Pinot Gris”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Noteiktā apgabala apraksts

a) Dabas faktori

Nivegy ieleja, ko sauc par *Nivegy-völgy*, atrodas apgabala centrālajā daļā uz ziemeļiem no Balatona ezera. To sauc arī par *Zánka-Nivegy* ieleju, kas ir skaidri noteikts ģeogrāfiskais apgabals. Ieleju trīs pusēs norobežo pakalni un ceturtajā pusē – Balatona ezers, tādējādi radot unikālu mikroklimatu. Apgabalā ir zemesgabali ar siltāka un vēsāka gaisa plūsmu, kas vīnkopībai nodrošina zināmu stabilitāti. Pamatiezis zem māla slāņa galvenokārt sastāv no triasa perioda kaļķakmens. Gada vidējais saulesgaismas stundu skaits apgabalā ir no 1 950 līdz 2 000, un gada vidējā temperatūra ir 11–12 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 650–700 mm, un vidēji 350 mm no tiem nolīst augšanas sezonā. Klimatu nosaka aukstais gaiss, kas ieplūst *Bakony* pakalnu ielejās, un Balatona ezers, kas atrodas baseina dienvidos. Vīndārzi atrodas lielos mežu masīvos. Tāpēc vasaras vakaros Balatona ezera mitrais un karstais gaiss atkāpjas, ļaujot starp vīnogulājiem nonākt vēsajam meža gaisam no kalniem. Apgabals ir pasargāts no krusas vai sala.

b) Cilvēkfaktori

Vīnogu audzēšanai piemērotas zemes ierīkošana arī ir cilvēku pārdomātu centienu rezultāts; gadu tūkstošiem ilgi šeit dzīvojošie vīnkopji vīnogu audzēšanai ir izvēlējušies tikai šīs no sala pasargātās un strauji sasilstošās kalnu nogāzes, nevis purvainas zemienes, kurās mēdz būt salnas un izplatās slimības. Vietējie vīnkopji sāka audzēt galvenokārt "Olasz Rizling" – vēlu nogatavojošos baltogu šķirni, kas ir labi piemērota apgabala ekoloģiskajiem apstākļiem. Viena no galvenajām "Olasz Rizling" šķirnes īpašībām ir mandeļu aromāts, kas vīniem, ko ražo no šīs šķirnes vīnogām, ir acīmredzams. Vīndarības procesā fermentācijas laikā drīkst izmantot tikai raugus, kas nemaina šķirnes tipiskās īpašības. Vietējiem iedzīvotājiem vīnogas un vīns ir sinonīms šķirnes nosaukumam "Olasz Rizling", kas veido pusi no *Nivegy* ielejā audzētajām vīnogām. Vietējie vīnkopji pamanīja, ka īpašās kaļķa un mandeļu notis vīnos parādās, ja viņi parūpējās par to, lai ražotu vīnu mazākā daudzumā nekā vidēji un pārstrādātu tikai veselīgas vīnogas. Tāpēc ražas iznākums tiek stingri reglamentēts, un vīniem ar nosaukumu *dűlős bor* ražas novākšana ir atļauta tikai ar rokām. Maksimālais pieļaujamais ražas iznākums tika noteikts saskaņā ar kvalitatīva vīna ražošanas prasībām, un tas ir vēl vairāk ierobežots vīniem, kurus tirgo ar norādi uz zemesgabala nosaukumu. Fermentācijas procesā nedrīkst izmantot rauga kultūru, kas mainītu no vīnogu šķirnes "Olasz Rizling" gatavotā vīna specifisko garšu un aromātus. Parasti augstas kvalitātes vīnogas pārstrādā vietējos pagrabos, un katram vīna veidam jābūt izturētam vismaz sešus mēnešus.

Vīnu apraksts

Nivegy-völgyi vīniem ir maigs aromāts bez asuma, un tiem ir raksturīga bagātīga buķete un garša. To aromātu un garšu galvenā kopīgā iezīme ir dominējošā mineralitāte, ko nosaka kaļķainā augsne. Šo vīnu garšā dominē nobriedusi un sarežģīta skābuma struktūra un kaļķainas notis, ko rada pamatiezis kaļķakmens. Šīs šķirnes vīniem parasti ir mandeļu pēcgarša, kas saglabājas ilgi pēc degustācijas.

Cēloniskās saiknes apraksts

Tā kā kaļķakmens ir dominējošais pamatiezis, kas sastopams zem visa māla slāņa, un ielejas klimatu nosaka apkārtējo kalnu un Balatona ezera tuvums, šeit ražoto vīnu, jo īpaši no šķirnes "Olasz Rizling" gatavoto vīnu, aromātā un garšā dominē minerālu, kaļķainas un mandeļu notis. Šīs notis rodas izturēšanas laikā, tāpēc ir svarīgi vīnu sešus mēnešus izturēt tvertnēs vai mucās, kam seko vismaz vienu mēnesi ilga izturēšana pudelē (trīs mēneši *dűlős bor* vīniem). Ar ACVN "Nivegy-völgy" apzīmēto *dűlős bor* vīnu gatavošanai izmantoto vīnogu raža jānovāc tikai ar rokām, kas nodrošina, ka dzidrinātās misas gatavošanā tiek izmantotas tikai veselīgas vīnogas. Fermentācijas procesā nedrīkst izmantot rauga kultūru, kas mainītu no vīnogu šķirnes "Olasz Rizling" gatavotā vīna specifisko garšu un aromātus, jo tie padara šeit ražotos vīnus tik unikālus. Ar nosaukumu *hegybor* un *dűlős bor* apzīmēto klasisko "Nivegy-völgyi" vīnu īpašības: minerālu, kaļķa, mandeļu notis, viegls augļainums un kaļķa, krama minerālu aromāts. Kad vīni ir jauni, augļainajā aromātā izpaužas zaļu ābolu vai bumbieru, dažkārt aivu un citrusaugļu, notis. Tiem ir harmoniska skābuma struktūra, un tie ir pilnmiesīgi. ACVN "Nivegy-völgy" apgabals atrodas ar AĢIN "Balaton" apzīmētā produkta apgabalā – galvenokārt ar ACVN "Balatonfüred-Csopak" apzīmētā produkta apgabalā un mazākā mērā ar ACVN "Balaton-felvidék" apzīmētā produkta apgabalā, un atšķirība ir saistīta ar dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. *Nivegy* ieleju trīs pusēs norobežo pakalni un ceturtajā pusē – Balatona ezers. Tā kā ieleja ir norobežota no ziemeļiem, mikroklimats un nokrišņu sadalījums atšķiras no citiem apgabaliem. Ģeogrāfiskā apgabala pamatiezi galvenokārt veido triasa perioda kaļķakmens (atšķirībā no citiem apgabaliem, kur dominē bazalts). Tādējādi šiem no vīnogu šķirnes "Olasz Rizling" gatavotajiem vīniem ir izteiktākas minerālu notis un mandeļu garša. *Dűlős bor* vīniem var izmantot tikai raugu, kas nemaina no vīnogu šķirnes "Olasz Rizling" gatavoto vīnu dabiskās aromāta un garšas īpašības (t. i., mandeļu notis). Vīni jāiztur vismaz sešus mēnešus, jo tas ietekmē vīnu organoleptiskās īpašības. Izturēšana izceļ harmonisko skābumu, un pārdošana pudelēs ir paredzēta, lai pēc iespējas palīdzētu saglabāt ražošanas apgabala dabas faktoru un cilvēkfaktoru ietekmi. Vulkāniskais bazalts ir ierasti sastopams blakusesošā ACVN "Káli" (daļa no ACVN "Balaton-felvidék") apgabala augsnē, savukārt *Nivegy* ielejā dominējošais pamatiezis ir kaļķakmens no triasa perioda. ACVN "Nivegy-völgy" pamatā ir šķirne "Olasz Rizling".

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

1. Noteikumi par norādēm

Citi ierobežotie apzīmējumi, kurus drīkst norādīt: "szűretlen" [nefiltrēts], "szemelt" [atlasīts], "termőhelyen palackozva" [iepildīts pudelēs ražošanas vietā].

Apzīmējumu "monopol dűlő" [viena īpašnieka vīndārzs] *dűlős bor* vīnu etiķetēs var norādīt tikai tad, ja vīnogas noteiktā zemesgabalā audzē tikai viens vīndaru kopienas loceklis.

Etiķetē var norādīt apzīmējumu "Balaton borrégió" [Balatona vīna reģions].

2. Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību demarkāciju un nosaukuma norādi:

a) tikai *dűlős bor* vīniem;

b) izcelsme: 100 %;

c) zemesgabalu nosaukumi, kurus drīkst norādīt:

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*) un *Szent György-hegy*,

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

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

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

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

vi) *Tagyon*: *Tag* un *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* un *Vörös-föld* (*Kerítés*, *Temetői-dűlő*).

Ražošana kaimiņu pašvaldību teritorijā ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

"Nivegy-völgyi" vīna ražošanā vīnogu pārstrādes, misas raudzēšanas un vīna izturēšanas process drīkst notikt tikai to pašvaldību teritorijā, kas atrodas noteiktajā ražošanas apgabalā, un šādu vīna ražošanas pašvaldību teritorijā, kuras atrodas kaimiņu administratīvās vienības *Balatonfüred-Csopak* vīna ražošanas reģionā:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon un *Zánka*.

Aizsargāti tradicionālie apzīmējumi

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Par apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" sinonīmu drīkst izmantot tradicionālo apzīmējumu: "védett eredetű bor" [aizsargātas izcelsmes vīns].

Lai aprakstītu produkta īpašības, var izmantot apzīmējumu: "válogatott szüretelésű bor" [atlasītas ražas vīns].

Noteikumi par noformējumu

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids

Iepakošanas nosacījumi

Nosacījuma apraksts

Vīnus drīkst pārdot tikai burgundieša tipa krāsainās (necaurspīdīgās) stikla pudelēs.

Saite uz produkta specifikāciju

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