

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 183/11)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL DOCUMENTO ÚNICO

«Neszmély / Neszmélyi»

PDO-HU-A1335-AM02

Fecha de comunicación: 9 de febrero de 2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Ampliación de la zona delimitada: la inclusión de los municipios de Bana y Bokod en la región vitícola

a) Apartados del pliego de condiciones afectados:

- IV. Zona delimitada
- VIII. Condiciones complementarias, 4. Unidades geográficas menores que pueden indicarse en la etiqueta

b) Apartados del documento único afectados:

- Capítulo 6: Zona geográfica delimitada
- Capítulo 9: Condiciones complementarias, normas sobre las indicaciones, municipios que pueden indicarse

c) Justificación:

Los dos municipios solían formar parte de la región vitícola histórica, donde aún existen tradiciones vitícolas. Los viticultores de los municipios desean reincorporarse a la zona de producción. Los exámenes establecieron que el suelo, las condiciones climáticas, las características vitícolas y de vinificación de las zonas de producción de estos municipios no difieren de las de la zona de producción de la DOP Neszmély. Las características de los productos vitivinícolas elaborados a partir de uvas de esta zona se corresponden con las establecidas en el pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s) del producto

Neszmély

Neszmélyi

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Vino espumoso

4. Descripción de los vinos

1. *Vino – Blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color de los vinos va desde el verde pálido al amarillo pajizo. Vinos blancos secos, semidulces o dulces, con una viva acidez, un aroma secundario con pocos o sin indicios de envejecer en barricas. Su rasgo definitorio es un aroma especiado, floral o afrutado. Con la excepción de los vinos de mezcla, los vinos siempre reflejan claramente las características específicas de cada variedad. El contenido máximo total de azúcar de los vinos es 263 g/litro. Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico total máximo y al anhídrido sulfuroso total máximo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro)	

2. *Vino – Rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de color rosa claro, rosa, violeta o salmón (piel de cebolla), con acidez viva, aroma y sabor afrutados, y sin indicios de envejecer en barricas. El contenido máximo total de azúcar de los vinos es 263 g/litro. Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico total máximo y al anhídrido sulfuroso total máximo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro)	

3. *Vino – Tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos tienen un color que va desde el violeta oscuro al rubí hasta el rubí más intenso y tienen un carácter simple de bayas rojas y una acidez viva. Son vinos jóvenes, con aromas mínimos de roble y taninos. Por lo general están hechos para su consumo en fresco. El contenido máximo total de azúcar de los vinos es 263 g/litro. Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico total máximo y al anhídrido sulfuroso total máximo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro)	

4. *Vino espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pajizo pálido, con una acidez viva y pronunciada y un aroma variado, pero principalmente un carácter frutal de pulpa blanca. Burbuja de intensidad media y persistente. Los límites establecidos en la legislación de la UE se aplican al grado alcohólico total máximo y al anhídrido sulfuroso total máximo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	5 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas de vinificación**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *Prácticas enológicas no permitidas*

Restricción pertinente en la vinificación

La edulcoración, con la excepción del vino espumoso, puede realizarse con mosto concentrado o mosto concentrado rectificado producido en la región vitícola de Neszmély.

Queda prohibido enriquecer o edulcorar los vinos indicando la mención «töppedt szőlőből készült bor» [vino elaborado a partir de uvas pasificadas] o «késői szüretelésű bor» [vino de cosecha tardía].

El vino espumoso solo puede producirse de acuerdo con los métodos generales de envejecimiento tradicional en botellas.

El contenido de azúcar del vino espumoso puede ser brut, seco, semiseco o semidulce.

2. Reglas relativas a la producción de la uva (1)

Práctica de cultivo

1. Normas relativas a la conducción de la vid:

- a. En el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010, los productos vinícolas al amparo de la denominación de origen protegida Neszmély pueden producirse a partir de uvas vendimiadas en viñedos con cualquier densidad de plantación y método de cultivo previamente autorizados, siempre que la producción continúe en el viñedo.
- b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010:
 - i. Sistema de conducción en dosel
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Cordón bajo, medio-alto y alto
 - v. Guyot
 - vi. Conducción en vaso corto
 - vii. Conducción en vaso

2. Normas relativas a la densidad de cepas en el viñedo:

- a. En el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010, los productos vinícolas al amparo de la denominación de origen protegida Neszmély pueden producirse a partir de uvas vendimiadas en viñedos con cualquier densidad de plantación previamente autorizada, siempre que la producción continúe en el viñedo.
- b. En cuanto a los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010: mínimo de 3 333 cepas/ha

3. Reglas relativas a la producción de la uva (2)

Práctica de cultivo

3. Límites de rendimiento

- a. En cuanto a la producción de vinos con la DOP Neszmélyi II/1 y los vinos espumosos Neszmélyi II/2, pueden utilizarse las uvas de viñedos con un rendimiento máximo de 100 hl/ha de vino nuevo criado en lías. En cuanto a las uvas destinadas a la venta, el rendimiento máximo es 14 t/ha.
- b. Los vinos con la DOP Neszmély II/1 que se distinguen por la indicación del municipio, pueden producirse a partir de vino nuevo criado en lías con un rendimiento máximo de 100 hl/ha obtenido a partir de uvas con un rendimiento máximo de 14 t/ha.
- c. Todos los tipos de vino de Neszmély contemplados en el punto II/1 pueden producirse con una indicación de los nombres de laderas que se recogen en el punto 4.2, siempre que el rendimiento no supere los 80 hl/ha de vino nuevo criado en lías, o 11,5 t/ha en el caso de uvas destinadas a la venta.
- d. Cuando se emplee el término «töppedt szőlőből készült bor» [vino elaborado a partir de uvas pasificadas] o «késői szüretelésű bor» [vino de cosecha tardía], puede utilizarse vino nuevo criado en lías con un rendimiento máximo de 50 hl/ha obtenido a partir de uvas con un rendimiento máximo de 7 t/ha.

4. La calidad de las uvas [contenido de azúcar natural (g/l) y grado alcohólico potencial de las uvas (tf%)]:

- En el caso de los vinos, mínimo 153 g/l – 9 % vol., máximo 263 g/l – 15,5 % vol.
- En el caso de los vinos espumosos, mínimo 153 g/l – 9 % vol., máximo 190 g/l – 11 % vol.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vino

100 hectolitros por hectárea

2. Vinos que indican el nombre de ladera

80 hectolitros por hectárea

3. Vino

14 000 kg de uvas por hectárea

4. Vinos que indican el nombre de ladera

11 500 kg de uvas por hectárea

5. Vino espumoso

100 hectolitros por hectárea

6. Vino espumoso

14 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Descripción de la zona delimitada:

Las zonas de los siguientes municipios clasificadas como Clase I y Clase II de acuerdo con el catastro de viñedos: Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császáz, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

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

ezerjő – kolmreifler

ezerjő – korponai

ezerjő – szadocsina

ezerjő – tausendachtgute

ezerjő – tausendgute

ezerjő – trummertraube

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszlevelű

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztűj rannűj

juhfark – fehérboros

juhfark – lämmerschwantz
juhfark – mohácsi
juhfark – tarpai
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszriesling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat otonel
ottonel muskotály – muskat otonel
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 csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
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
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárga muskotály – moscato bianco
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat bélűj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály – muscat lunel
sárga muskotály – muscat sylvaner
sárga muskotály – muscat zlty
sárga muskotály – muskat weisser
sárga muskotály – weiler
sárga muskotály – weisser
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin červené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. *Vino y vino espumoso (1)*

1. Descripción de la zona delimitada

a) Factores naturales

Las condiciones climáticas y meteorológicas en la región vinícola son equilibradas. El número de horas de sol oscila entre 1 950 y 2 000 horas y las precipitaciones oscilan entre 550 y 650 mm. Los suelos son principalmente terrenos pardos con una base margosa en la zona baja de Ászár, y loess, caliza, dolomita y arenisca en la parte alta de Neszmély. El loess produce vino de alta calidad. Sobre la base de las condiciones ecológicas, la inmensa mayoría de los viñedos en la región vinícola pertenecen a la Clase I del catastro. La zona con el mayor valor se encuentra en Dunaszentmiklós (366).

La mayor parte de viñedos se encuentran en la parte occidental del Gerecse. El Danubio se encuentra al norte y la pequeña llanura húngara al oeste. El Danubio crea un microclima en las suaves laderas septentrionales. La luz solar que se refleja en la superficie del río, especialmente por la tarde, es buena para la producción de la uva.

Las colinas onduladas y el clima moderadamente frío y húmedo, ligeramente menos soleado que la media húngara, modificados favorablemente por el microclima del Danubio, favorecen la producción de vinos ricos en aromas y sabores.

b) Factores humanos

El Danubio sirvió de frontera del Imperio romano. En el siglo II d.C., el emperador Probo ordenó a los soldados estacionados allí plantar vides en las laderas del Gerecse que daban al Danubio. La historia de la región vinícola se remonta a esa época. Una lápida hallada en el viñedo Szaller, en la colina de Ispita en Esztergom, demuestra la existencia de viticultura. La lápida muestra a un guerrero romano y a una mujer, con un niño entre ellos, sujetando una copa. El relieve se encuentra rodeado de una corona de vides.

Según los objetos de interés cultural e histórico escritos contemporáneos, la región en torno a Neszmély y Dunaalmás tuvo su apogeo después de la conquista húngara y la fundación del Estado, cuando Esztergom pasó a ser la capital del país. En 1422, Neszmély seguía siendo una ciudad. Los viñedos, huertos frutales y bosques circundantes han atraído a numerosos visitantes, en especial a reyes húngaros. El primer heraldo real de los vinos de Neszmély fue el rey Segismundo, que bebía los vinos de esta región incluso durante sus largas ausencias.

La viticultura empezó a prosperar de nuevo tras el final de la ocupación otomana. Durante el reinado de María Teresa, hubo un comercio de vino activo en la zona. Los vinos de Neszmély, los vinos más sólidos y con más carácter después de los vinos de Somló incluso en aquel momento, eran capaces de soportar el transporte marítimo y fluvial, por lo que se conocían en casi toda Europa. La abadía de Klosterneuburg tenía su propia bodega y sus propios viñedos en Dunaalmás, e incluso se servía el vino de la región al Papa.

Ferenc Schams (1780–1839) fue la primera persona que escribió una monografía exhaustiva sobre las regiones vitícolas húngaras. En aquella época, se decía que los vinos de Neszmély maduraban perfectamente tras cuatro o cinco años solamente, y cuanto más añejos eran, más claro era su color dorado. En 1832, Ferenc Schams escribió lo siguiente: «El vino de Neszmély es, sin duda, el mejor vino del distrito de Komárom, el vino blanco de mesa más fino de Hungría, y es conocido aquí y en el extranjero por su calidad y persistencia, así como por su sutilmente agradable sabor». En la segunda mitad del siglo XIX, la bodega y el viñedo de la finca de Eszterházy en Ászár constituyeron la base de la región vitícola de Neszmély, que se estableció en 1897.

En 1905, el conde Ferenc Eszterházy fundó una fábrica real de vino espumoso en la bodega construida en el Jardín Inglés de Tata en 1772.

La epidemia de la filoxera puso fin a la próspera producción de uva y del sector vinícola. La superficie vitícola se redujo a casi un tercio, y la calidad también se redujo drásticamente con la explotación de las zonas arenosas. Entre los factores positivos, tras la epidemia de la filoxera, la variedad olaszrizling de origen francés se extendió por toda la región vitícola y creció bien aquí. Las antiguas variedades de uva fueron sustituidas por nuevas; las variedades kadarka y rácfekete quedaron marginadas y fueron sustituidas por las ya consolidadas olaszrizling, mézesfűhő y gőhő, piros veltelini, zöldszilváni y ezerjó. Kékfrankos y oportó también estaban entre las variedades de uva tinta producidas aquí.

2. Descripción de los vinos

El entorno natural y las tradiciones históricas descritas anteriormente, y el cambio de las variedades de uva en los últimos quince años, permiten la producción de vinos con diferentes estilos en la región de Neszmély. Esta diversidad se basa en la acidez característica y bella que resulta de las condiciones climáticas de la región vinícola. Sobre la base de la acidez característica se encuentra el sabor con cuerpo y encendido que permite un envejecimiento más largo y es el resultado de las diversas condiciones del suelo. Las técnicas modernas de vinificación también favorecen la producción de vinos de carácter vivo y fresco, ricos en aromas afrutados y sabores principales elaborados a partir de uvas con las características anteriores.

Los vinos de la región de la DOP Neszmély son vinos blancos que reflejan las características específicas de cada variedad, ricos en aromas y sabores, con acidez fina, y elaborados para su consumo en el plazo de uno a dos años.

Los vinos de este estilo están principalmente elaborados a partir de las variedades chardonnay, szürkebarát, irsai olivér, cserzei fűszeres, sauvignon y királyleányka.

Las variedades tradicionales como olaszrizling, szürkebarát, ezerjő y rizlingszilváni dan vinos muy buenos en el estilo anterior, pero en las zonas llanas de la región vinícola, los vinos presentan menos fragancia y más aromas característicos de cada variedad, y son más completos.

8.2. Vino y vino espumoso (2)

3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Todos los tipos de vino de Neszmély tienen una acidez característica agradable y distintiva. El clima equilibrado y moderadamente húmedo fomenta la formación de ácidos intensos. Los viticultores de la región buscaron laderas y pendientes sobre el Danubio, y superficies con buenas condiciones del suelo en las que, además de la acidez característica, pudieran desarrollar también hermosos sabores y aromas.

Los productores de Neszmély siempre han aprovechado la elevada acidez y riqueza de los vinos.

- En la Edad Media, existía un activo comercio de vino, debido a que los vinos de Neszmély podían soportar largos períodos de transporte por agua (el Danubio) y por tierra.
- Cuando el público exigía un período de envejecimiento más largo, se comercializaban los vinos como neszmélyi olaszrizling o etei ezerjő tras un largo período de envejecimiento en barricas de madera, después de que se hubieran desarrollado aromas especiales relacionados con el envejecimiento.
- En las zonas con una ubicación y con condiciones del suelo favorables, los vinos dulces se elaboraban a partir de uvas de maduración tardía y pasificadas, como las de la variedad ászári szürkebarát.
- Esta acidez característica también hace posible producir un vino de Neszmély de carácter fresco y vivo con un intenso aroma que refleja las características específicas de cada variedad. Actualmente, en consonancia con la exigencia del mercado, los vinos de Neszmély son principalmente los que se venden.

En reconocimiento de los vinos de Neszmély, un vinicultor de la región ganó el Premio de Vinicultor del Año en Reino Unido en 1997 y en Hungría en 1999. Las bodegas Neszmély recibieron el título de «Bodega del Año» en 2004 y 2009.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Normas relativas a las indicaciones (1)

Marco jurídico:

Por la organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) En el caso de los vinos de Neszmély II/1 que indican el nombre del municipio en la etiqueta, al menos el 85 % de las uvas deben proceder de viñedos de las clases I y II de dicho municipio, y hasta el 15 % de las uvas transformadas pueden proceder de otras partes de la zona de producción delimitada de Neszmély.
- b) En el caso de los vinos que indican el nombre de ladera, el 100 % de las uvas transformadas deben proceder de dicha ladera.

- c) No hay requisitos obligatorios para las etiquetas distintos de los establecidos por la legislación en vigor y en la letra h) a continuación.
- d) Los siguientes términos tradicionales, otros términos de uso limitado u otros términos relativos al método de preparación podrán utilizarse para describir cada tipo de vino:

Vino blanco: «késői szüretelésű bor» [vino de cosecha tardía], «muzeális bor» [vino histórico], «primőr» [primeur] o «újbor» [vino nuevo], «virgin vintage» o «első szüretelésű bor» [vino de primera cosecha], «hordóban erjesztett bor» [vino fermentado en barrica], «hordóban érlelt bor» [vino envejecido en barrica], «barrique bor» [vino de barrica], «töppedt szőlőből készült bor» [vino elaborado a partir de uvas pasificadas], «prémium bor» [vino de calidad superior], «cuvée» o «küvé»

Vino rosado: «cuvée» o «küvé»

Vino tinto: «muzeális bor» [vino histórico], «virgin vintage» o «első szüretelésű bor» [vino de primera cosecha], «hordóban erjesztett bor» [vino fermentado en barrica], «hordóban érlelt bor» [vino envejecido en barrica], «barrique bor» [vino de barrica], «prémium bor» [vino de calidad superior], «cuvée» o «küvé»

Normas relativas a las indicaciones (2)

Marco jurídico:

Por la organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Nombres de municipios que pueden figurar:

Municipios que se encuentren en el Condado de Komárom-Esztergom:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

Solo los vinos producidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas dentro de los límites administrativos de un municipio pueden ser comercializados con el nombre de dicho municipio.

Nombres de laderas que pueden figurar:

Dunaszentmiklós: Bokrosi-dűlő

Neszmély: Előharaszt, Gőte-oldal, Határszél, Korma föle, Madari-hát, Meleges-hegy, Pap-hegy, Páskom, Pörösök, Sós-hegy, Ürge-hegy, Várhegy

Szomód: Borsos-diós, Kalács-hegy

Tata: Grébics-hegy, Látó-hegy, Látó-hegy föle

Enlace al pliego de condiciones

<https://boraszat.kormany.hu/neszmely>
