Dátum zverejnenia:	4.8.2016
Námietkové konanie do:	4.11.2016
Názov:	**„OLIVA DI GAETA“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Označenie „Oliva di Gaeta“ je vyhradené pre olivy odrody „Itrana“ (nazývaná aj „Gaetana“). Pri uvedení na trh musia „Oliva di Gaeta“ vykazovať tieto vlastnosti:

— tvar: sploštený guľatý,

— veľkosť: minimálne 12 mm,

— počet plodov na kg: maximálne 410,

— farba: výrazná ružová až fialová,

— pomer dužina – kôstka: minimálne 3,

— celkový obsah polyfenolov: minimálne 12 mg/kg,

— celkový obsah tokoferolov: minimálne 42 mg/kg.

Okrem toho musí byť dužina úplne oddelená od kôstky, mať jemnú textúru, výraznú chuť (mierne horkú, octovú a/alebo mliečnu), jej farba sa musí pohybovať v škále od sýtoružovej po fialovú.

Možné poškodenia, napríklad poškodenie kože s poškodením dužiny alebo bez neho, zvráskavenie, výskyt stopky a poškodenie spôsobené výtrusnými rastlinami a/alebo hmyzom, sú prijateľné maximálne do 6 % miery.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 282/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0804(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	11.8.2016
Námietkové konanie do:	11.11.2016
Názov:	**„ACEITE DE TERRA ALTA“/„OLI DE TERRA ALTA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Extrapanenský olivový olej z plodov *Olea Europaea* L, najmä z odrody Empeltre alebo zmes odrody Empeltre a druhotných odrôd Arbequina, Morruda a Farga. Olej sa získava mechanickými procesmi alebo inými fyzickými prostriedkami, ktoré nespôsobujú znehodnotenie oleja a uchovávajú chuť, vôňu a vlastnosti plodov, z ktorých sa vyrába.
Empeltre je hlavná a tradičná odroda, pretože prevláda v produkčnej oblasti.
Olej s označením pôvodu Terra Alta má tieto vlastnosti:

Organoleptické:

Vzhľad	číry, priezračný
Farba	na začiatku obchodného roka je farba zelená alebo zelenožltá; v priebehu sezóny nadobúda žltú farbu, ktorá môže byť v rozmedzí od bledožltej po starozlatú
Chuť	má dobrú, stredne až výrazne ovocnú chuť a v priebehu sezóny sa môže stať sladšou s jemnejšou ovocnosťou; vôňa, ktorá môže pripomínať mandle a/alebo orechy
Medián nedostatkov (Md)	0
Medián ovocnosti (Mf)	≥ 2,5

Medián horkosti	≤ 6
Medián ostrosti	≤ 6

Chemické a fyzikálne vlastnosti:

Maximálna kyslosť (vyjadrená ako percentuálny podiel kyseliny olejovej)	0,50
Maximálne peroxidové číslo (meq. O_2/kg)	18
Maximálna hodnota K_{270}	0,20
Maximálna hodnota K_{232}	2,50

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 291/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0811(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	20.8.2016
Námietkové konanie do:	20.11.2016
Názov:	**„OLIO DI CALABRIA“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Po uvedení na trh musí extra panenský olivový olej s CHZO „Olio di Calabria“ spĺňať kritériá uvedené v ďalšej časti.

Organoleptické vlastnosti:

— Farba: od zelenej po zlatisto žltú, v závislosti od veku oleja.

— Chuť/vôňa:

Deskriptor	**Medián**
Ovocná chuť olív	2 – 8 (*)
Špecifická aróma: trávová a/alebo artičoková a/alebo kvetinová	> 2 – ≤ 8
Horký	3 – 6
Pikantný	4 – 6

Chemicko-fyzikálne vlastnosti:

— Kyselina olejová (%): ≥ 70;

— Kyslosť (%): ≤ 0,50;

— Hodnota peroxidu (meq O_2/kg): ≤ 12 meq O_2/kg;

— Spektrometria UV K232: ≤ 2,20;

— Spektrometria UV K270: ≤ 0,20;

— Množstvo celkových fenolov – polyfenoly: ≥ 200 ppm.

Parametre kvality, ktoré nie sú uvedené, musia v každom prípade spĺňať požiadavky príslušných platných právnych predpisov EÚ týkajúcich sa extra panenského olivového oleja.

Link na zverejnený JD: *OJ 2016/C 304/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_304_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	30.8.2016
Námietkové konanie do:	30.11.2016
Názov:	**„TOMA PIEMONTESE“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„Toma Piemontese“ je syr vyrábaný výlučne z kravského mlieka; v prípade plnotučnej verzie z plnotučného mlieka a v prípade polotučnej verzie z čiastočne odstredeného mlieka.

Hotový výrobok musí vykazovať tieto vlastnosti:

— **Tvar**: valcovitý s rovnou spodnou a vrchnou stranou a mierne vypuklými bokmi.
— **Rozmery**: priemer 15 až 35 cm, výška 6 až 12 cm.
— **Hmotnosť**: 1,8 až 9 kg.
(Rozmery a hmotnosť sa vzťahujú na výrobok po minimálnom období dozrievania).
— **Kôra**: v prípade plnotučnej verzie: pružná a hladká, svetlej slamovožltej a červenohnedej farby, v závislosti od stupňa dozretia; nejedlá.
— **Kôra**: v prípade polotučnej verzie: málo pružná, neopracovaného vzhľadu a sýtej slamovožltej až červenohnedej farby; nejedlá.
— **Štruktúra syrovej hmoty**: pri plnotučnej verzii mäkká konzistencia s drobnými, rovnomerne rozloženými dierkami; pri polotučnej verzii pružná alebo polotvrdá (čím dlhšie dozrievanie, tým tvrdšia) konzistencia s drobnými dierkami.
— **Farba syrovej hmoty**: svetlá slamovožltá.
— **Chuť**: pri plnotučnej verzii jemná a lahodná s jemnou vôňou; pri polotučnej verzii intenzívna a harmonická chuť s výraznou vôňou, ktorá sa dozrievaním zintenzívňuje.
— **Obsah tuku v sušine**: najmenej 40 % pri plnotučnej verzii; najmenej 20 % pri polotučnej verzii.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 315/04

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0830(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	30.8.2016
Námietkové konanie do:	30.11.2016
Názov:	**„BRA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Opis: „Bra“ je tučný alebo polotučný lisovaný syr, ktorý sa vyrába z kravského mlieka; druhy „Bra d'Alpeggio“ a „Bra Duro“ sa môžu vyrábať z čiastočne odstredeného mlieka. Maximálny prípustný podiel ovčieho a/alebo kozieho mlieka je 20 %.
Konečný výrobok musí vykazovať tieto vlastnosti:
Tvar: valcovitý s rovnou spodnou a vrchnou stranou.
Rozmery: priemer 30 až 40 cm, mierne vypuklé boky vysoké 6 až 10 cm; hodnoty týchto dvoch parametrov môžu byť o niečo vyššie alebo nižšie v závislosti od technických možností výroby.
Hmotnosť: 6 až 9 kg.
Rozmery a hmotnosť sa vzťahujú na výrobok po minimálnom období dozrievania.
Kôra: v prípade druhu „Bra Tenero“: svetlosivej farby, pružná, hladká a pravidelná, nejedlá;
v prípade druhu „Bra Duro“: tvrdá, hutná, zlatohnedej až tmavosivej farby, môže byť potretá potravinovými olejmi s cieľom zabrániť vzniku plesní, nejedlá.
Textúra syrovej hmoty: v prípade druhu „Bra Tenero“: stredne pevná a pružná, s neveľkým množstvom drobných dierok; v prípade druhu „Bra Duro“: s neveľkým počtom drobných dierok.
Farba syrovej hmoty: v prípade druhu „Bra Tenero“: biela až slonovinová; v prípade druhu „Bra Duro“: svetlá slamovožltá až okrová.
Chuť: príjemne aromatická, mierne výrazná v prípade druhu „Bra Tenero“; lahodná až výrazná v prípade druhu „Bra Duro“.
Obsah tuku v sušine: minimálne 32 %.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 315/03

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0830(01)&from=SK