Dátum zverejnenia:	13.10.2016
Námietkové konanie do:	13.1.2017
Názov:	**„LucquesduLanguedoc“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

LucquesduLanguedoc“ je celá, nerozpolená a nekrájaná zelená oliva. Oliva sa zbavuje horkosti v alkalickom roztoku a predáva sa v chladenom alebo pasterizovanom slanom náleve.
Plod aj kôstka majú svoj charakteristický vzhľad: plod je zelený, asymetrický, v tvare polmesiaca. Dužina je svetlá. Kôstka má tvar polmesiaca.
Epiderma je tenká a bez vrások. Môže byť mierne hrboľatá.
Pokiaľ ide o chuť, oliva „LucquesduLanguedoc“ sa vyznačuje:

— osobitnou štruktúrou: pevnosť ≥ 2,5 z 10, vláknitosť ≤ 3,5 z 10 a chrumkavosť ≥ 2 z 10 podľa senzorickej analýzy Medzinárodnej rady pre olivy,

— miernou alebo žiadnou horkosťou a kyslosťou,

— jemnými arómami avokáda až maslového avokáda a niekedy arómami čerstvých lieskovcov alebo pokoseného sena,

— strednou slanosťou.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 374/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1013(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	15.10.2016
Námietkové konanie do:	15.1.2017
Názov:	**„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

TraditionallyRearedPedigreeWelshPork“ je bravčové mäso z čistokrvných waleských ošípaných, ktoré boli chované tradičným spôsobom produkcie. Jatočné telo ošípaných „TraditionallyRearedPedigreeWelshPork“ je známe výborným vyvážením výsekového mäsa, ktoré poskytuje kvalitnú chrbtovú svalovinu, dlhú chrbtovinu a dobre vyvinuté stehná. Má vysokú jatočnú výťažnosť minimálne 65 % a dobrú kategorizáciu vo všetkých hmotnostných kategóriách. Ošípané „TraditionallyRearedPedigreeWelshPork“ majú sklon ukladať tuk, nie však nadmerne, pričom minimálna hrúbka chrbtovej slaniny je 10 mm pri jatočnej hmotnosti ošípanej a 14 mm v ťažšej triede (75 kg mŕtvej hmotnosti). Mäso je svetlej farby, čo bolo stanovené nezávislou analýzou pomocou prístroja na určovanie farieb, podľa ktorej bolo opísané ako mäso s nízkymi hodnotami červenej a žltej farby, čo spôsobuje menej intenzívnu farbu mäsa. Farba mäsa tmavne, keď ošípaná dosiahne vyššiu jatočnú hmotnosť, a pri vyššej jatočnej hmotnosti sa vyskytuje aj viditeľne viac vnútrosvalového tuku vo forme žilkovania (mramorovanie) bez nadmerného množstva chrbtovej slaniny.
Po uvarení má mäso jemnú šťavnatú chuť bravčového mäsa a príjemnú vôňu, ktoré sa zrením rozvíjajú. Toto bravčové mäso je veľmi krehké vďaka vyššiemu celkovému obsahu tuku v mäse. Keďže má toto bravčové mäso vyšší prirodzený obsah tuku, môže pri varení dochádzať k vyšším stratám, ktoré budú závisieť od druhu výsekového mäsa.
Údaje o zložení

Energetická hodnota	:	> 300 kcal/100 g
Chrbtová slanina	:	min. 10 mm [pri hmotnosti ošípanej > 50 kg (mŕtva hmotnosť)], min. 14 mm [pri ťažšej triede > 75 kg (mŕtva hmotnosť)].

Tieto charakteristické a jedinečné chuťové vlastnosti sú výsledkom spojenia:

— dlhej histórie plemena čistokrvných waleských ošípaných a jeho histórie selekčného šľachtenia s cieľom dosiahnuť práve tieto vlastnosti jatočných tiel a chuťové vlastnosti,

— tradičných spôsobov chovu, ktoré uprednostňujú minimalizovanie úrovne stresu a prísne normy dobrých životných podmienok zvierat a umožňujú pomalšie prirodzené tempo rastu.

Hoci názov obsahuje slovo „pork“ (bravčové mäso), táto žiadosť sa vzťahuje na všetky časti jatočne opracovaného tela a vedľajšie jatočné produkty.

Link na zverejnený JD:OJ 2016/C 382/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1015(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	18.10.2016
Námietkové konanie do:	18.1.2017
Názov:	**„FOLAR DE VALPAÇOS“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Portugalsko

Opis:

„FolardeValpaços“ je pečivo pravouhlého tvaru vyrábané z chlebového cesta, vajec, olivového oleja s CHOP z Trás-os-Montes alebo iného olivového oleja s podobnými organoleptickými vlastnosťami, rastlinného tuku a/alebo bravčovej masti plnené tučným bravčovým mäsom a/alebo sušenou slaninou (neúdenou), sušeným a soleným bravčovým bôčikom (neúdeným), bravčovými klobáskami údenými dymom (*salpicão* a *linguiça*), šunkou údenou dymom alebo sušenou šunkou a/alebo údeným bravčovým plieckom.

Pri uvedení do dodávateľského reťazca musí pečivo „FolardeValpaços“ vykazovať tieto fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

Tabuľka 1

Minimálne a maximálne hodnoty každého fyzikálneho parametra pečiva „FolardeValpaços“

	„FolardeValpaços“	
	Minimálna hodnota	**Maximálna hodnota**
Dĺžka (cm)	15	40
Šírka (cm)	10	25
Výška (cm)	8	12
Hmotnosť (kg)	0,5	2
Pomer cesto/plnka v upečenom stave	25 %	50 %

Tabuľka 2

Vizuálne a organoleptické vlastnosti pečiva „FolardeValpaços“

Vonkajší vzhľad	Typ chleba „folar“ pravouhlého tvaru, ktorý má v upečenom stave tenkú, hladkú a lesklú kôrku s farbou pohybujúcou sa na škále od žltej po svetlohnedú.
Vnútorný vzhľad	Pri nakrojení sa objaví mäkké mierne pórovité cesto žltastej farby s mierne mastnými škvrnami červenastej farby okolo zapečených kúskov údenín (*salpicão*, *linguiça* alebo iných údenín korenených červenou paprikou) a nepravidelne rozptýlenými kúskami mäsa, ktoré tvorí plnku a ktorého rozmanité sfarbenie je viditeľné v mozaike, ktorú vytvára.
Organoleptické vlastnosti	Cesto je aromatické, vláčne, mierne slané, mastné, chutí po vajciach a olivovom oleji, aróma pripomína vôňu údenín. Pri konzumácii je cítiť chuť a arómu olivového oleja a tak údeniny, ako aj rozličné kúsky mäsa v plnke možno rozpoznať podľa chuti arómy a textúry.

Link na zverejnený JD:*OJ2016/C 384/09*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1018(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	21.10.2016
Námietkové konanie do:	21.1.2017
Názov:	**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“ -žiadosť o zmenu a doplnenie podľa čl. 50 ods. 2 písm. b) nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Slovensko

Opis:

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristický chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

Fyzikálne vlastnosti:

— guľovitý tvar, hruda,

— veľkosť – hmotnosť do 5 kg;

Chemické vlastnosti:

— sušina najmenej 40 % hmotnostných,

— tuk v sušine najmenej 50 % hmotnostných,

Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:
Acidogénne mikroorganizmy – Streptococcuslactis, Leuconostosmesenteroides, Laktobacilluscasei, Laktobacillusplantarum, Kvasinky a plesne – Torulopsiscandida, Geotrichumcandidum, Geotridumcasei;

Organoleptické vlastnosti:

— povrchový vzhľad: povrch suchý, neporušený, čistý, mierne okôrený na reze s menšími dierkami a ojedinelými malými trhlinkami,

— farba: na povrchu biela až žltkastá, na reze biela so slabým odtieňom do žlta,

— chuť a vôňa: chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka,

— konzistencia: pevná a pružná.

— kyslosť – hodnota pH 5,2 – 4,9;

Link na zverejnený JD:OJ 2016/C 388/06)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1021(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	21.10.2016
Námietkové konanie do:	21.1.2017
Názov:	**„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR““ - žiadosť o zmenu a doplneniepodľa čl. 50 ods. 2 písm. b) nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Slovensko

Opis:

„Ovčí salašnícky údený syr“ je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar (srdce, kohútov alebo iných zvierat, pologúľ).

Fyzikálne vlastnosti:

— má rôzny tvar, najčastejšie ako hrudka, alebo ak pri výrobe bola použitá forma v tvare: pologuľovitý, alebo znázorňujúc rôzne zvieratá alebo v tvare srdiečka,

— hmotnosť: je rôzna od 0,1 kg až po 1 kg.

Chemické vlastnosti:

— množstvo sušiny najmenej 40 % hmotnostných,

— množstvo tuku v sušine najmenej 50 % hmotnostných

— NaCl max. 25 000 mg/kg.

Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä: Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcuslactis, Leuconostosmesenteroides, Lactobacilluscasei, Lactobacillusplantarum*, kvasinky a plesne – *Torulopsiscandida, Geotrichumcandidum, Geotrichumcasei*.

Organoleptické vlastnosti:

— povrchový vzhľad: povrch suchý a pevný, neporušený, okôrený, môže mať aj malé škvrny po dyme, bez dechtových usadenín,

— farba na reze – nažltlá až žltá, na povrchu – nahnedlá až slabo gaštanová,

— vôňa a chuť: vôňa po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú,

— konzistencia: pevná a tuhá na reze s menšími dierkami ojedinele malými trhlinkami.

Link na zverejnený JD:OJ 2016/C 388/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1021(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	27.10.2016
Námietkové konanie do:	27.1.2017
Názov:	**„WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

Názvom „West Wales CoracleCaughtSalmon“ sa označujú ryby druhu *Salmosalar* ulovené starodávnou a tradičnou waleskou metódou lovu z oválnych prútených kožou potiahnutých člnov, ktoré sa nazývajú „coracle“. Čerstvý losos „West Wales CoracleCaughtSalmon“ má jasnú striebornú farbu s chrbtom tmavomodrej farby a čiernymi škvrnami, ktoré sa nachádzajú najmä nad bočnou čiarou, hoci chvostová plutva je zvyčajne bez škvŕn. Mäso je pevné, má hustú textúru a typickú ružovo-červenú farbu. Vonia čerstvou rybacou vôňou, ktorú rybári loviaci metódou „coracle“ prirovnávajú k vôni dyne červenej.

Lososy „West Wales CoracleCaughtSalmon“ sa lovia hneď po vstupe z mora do riečneho systému predtým, než sa v riečnom prostredí stanú typicky nečinnými a ich telesné zásoby sa vyčerpajú. Lov sa uskutočňuje v plytkých prílivových vodách riek. Ryby sú čerstvé, s pevným mäsom a výborne vyvinutým svalstvom, vďaka čomu má mäso hustejšiu textúru a vysoký obsah svalovej bielkoviny a oleja. V dôsledku svojho dlhodobého pohybu a vysokej kvality zdrojov potravy v mori majú viditeľne predĺžený atletický tvar bez ložísk nadbytočného tuku. Celkový tvar a veľkosť jednotlivých lososov „West Wales CoracleCaughtSalmon“ sa môžu líšiť, keďže ide o voľne žijúceho lososa, čo zároveň znamená, že tento losos neobsahuje žiadne umelé prídavné látky a/ani farbivá. Lososy „West Wales CoracleCaughtSalmon“ majú minimálnu hmotnosť 1 kg a maximálnu hmotnosť 15 kg. Majú dokonale ohraničené škvrny a neporušené šupiny. Ich chvost, plutvy a hlava sú bez deformácií. Okrem toho chvostová plutva je vyvinutejšia a pri roztiahnutí je zaoblená, pričom chvostový násadec je úzky s viditeľným rozšírením smerom od násadca k chvostu. Čeľuste lososa nesiahajú za zadný okraj jeho oka a samec má výrazný „zobák“. Keďže pri love metódou „coracle“ sa lososy chytajú jednotlivo a nie hromadne, lososy „West Wales CoracleCaughtSalmon“ nie sú náchylné na poranenie, poškodenie mäsa alebo deformácie, ku ktorým môže dochádzať pri ostatných lososoch z farmových chovov alebo lososoch lovených unášanými sieťami. Vďaka tomu sa vyznačuje bezchybným, pevným mäsom s hustou textúrou, čo prispieva k vysokej gastronomickej kvalite lososa „West Wales CoracleCaughtSalmon“.

Po uvarení má losos „West Wales CoracleCaughtSalmon“ výrazne sladkú, „čerstvú“ chuť s jemnou príchuťou oleja, ktorá však v chuti nedominuje, pričom jeho mäso je pevné a má hustú textúru.

Lososy „West Wales CoracleCaughtSalmon“ sa v prvom rade predávajú vcelku a zväčša čerstvo ulovené, môžu sa však predávať aj mrazené.

Link na zverejnený JD:OJ 2016/C 396/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1027(01)&from=SK