Dátum zverejnenia:	1.11.2016
Námietkové konanie do:	1.2.2017
Názov:	**„KOPI ARABIKA GAYO“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Indonézia

Opis:

Kávovník na kávu „Kopi Arabika Gayo“ sa pestuje v nadmorskej výške od 900 m do 1 700 m v troch administratívnych oblastiach „Aceh Tengah“, „Bener Meriah“ a „Gayo Lues“, ktoré sa nachádzajú vo vysočine Gayo.
„Kopi Arabika Gayo“ je káva, ktorá spĺňa vnútroštátne normy, spracováva sa typickou „polomokrou metódou zo Sumatry“, takisto označovanou ako metóda „mokrého lúpania“ (ďalej len: „metóda mokrého lúpania“), a ktorá má tieto vlastnosti: má jednotnú chuť, je ľahko nakyslá (nie je to ukazovateľ, ide len o zmyslový/organoleptický dojem počas ochutnávania kávy), je menej horká, so silne intenzívnou arómou. Okrem toho sa v káve „Kopi Arabika Gayo“ spájajú vlastnosti jedinečnej komplexnej chuti a vône, ako je oriešková, karamelová, čokoládová, ovocná, ľahko nakyslá s plným telom a dlhou dochuťou.
Vo vysočine Gayo rastie len druh arabica. Odrody kávovníka alebo rastliny druhu arabica pestované na kávu „Kopi Arabika Gayo“ sú: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 a P-88. Tieto odrody sa môžu použiť ako jedna odroda alebo zmiešané odrody.
Zemepisné označenie „Kopi Arabika Gayo“ sa vzťahuje na tieto výrobky: kávové zrná získané metódou mokrého lúpania.
Farba zrna pred mokrým lúpaním je bielosivastá (obsah vody je 35 – 40 %).
Po mokrom lúpaní je farba zrna modrá až modrozelená (obsah vody je 12 – 12,5 %).
Zrná kávy „Kopi Arabika Gayo“, s ktorými sa obchoduje na medzinárodnom trhu, majú stupeň kvality 1 (vnútroštátna norma, ktorá odkazuje na hodnotu fyzického poškodenia), čo znamená, že hodnota fyzického poškodenia je nižšia ako 11 zŕn na 300 g. Výsledkom záverečného triedenia po oddelení dužiny sú kávové zrná s minimálnou veľkosťou 6,5 mm alebo väčšie.
Len káva ponúknutá zákazníkovi, ktorá obsahuje výhradne 100 % zŕn kávy „Kopi Arabika Gayo“ bez ohľadu na stav (zelená alebo pražená), má uvedené vlastnosti.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 403/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_403_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	1.11.2016
Námietkové konanie do:	1.2.2017
Názov:	**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT“- Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko

Opis:

Čistá prírodná koncentrovaná šťava z čerstvo zozberanej úrody cukrovej repy bez rastlinnej vlákniny a prídavných látok.

— Vzhľad: tmavohnedý, vysoko viskózny sirup

— Chuť: sladko-sladová

— Vôňa: sladkasto-sladovo-karamelová

— Konečný obsah cukru (tolerancia pri jeho jednotlivých druhoch ± 3 %):
sacharóza: 33 %
glukóza: 17 %
fruktóza: 16 %

— Stupeň Brix: najmenej 78 ° Brix

— pH: od 4,4 do 5,0

— Obsah vody: max. 22 %

— Železo: min. 4 mg/100 g

— Horčík: min. 60 mg/100 g

— Draslík: min. 50 mg/100 g

— Sirup z cukrovej repy sa vyrába bez prídavných látok. Tento výrobok sa vyrába v čase zberu cukrovej repy, od neskorého leta do jari. Tradičný výrobný postup, ktorý bol prispôsobený požiadavkám moderných potravinárskych právnych predpisov, vyzerá takto:
— **Prebratie surovín/kvalita**: dodanie čerstvo pozberanej repy.
— **Preskúmanie prebierky**: určenie obsahu cukru s cieľom stanoviť potrebné prevádzkové parametre (teplotu, dĺžku procesu varenia atď.). Vizuálna kontrola podielu nečistôt a zelených častí.
— **Skladovanie**: krátke skladovanie na farme i v mieste spracovania, skoordinovanie zberu s dodávkou.
— **Úprava pred ďalším opracovaním a spracovaním**: predčistenie; odstránenie listov, hliny a kameňov; následné vyčistenie v repnej práčke.
— **Spracovanie**: Konečné spracovanie sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti. Repa sa ďalej spracováva v celých kusoch alebo pokrájaná na malé kúsky. Rmut sa niekoľko hodín zahrieva, prípadne sa šetrne varí. Zároveň treba dbať na to, aby dostatočne dlho odpočíval. Čas varného procesu a teplota, pri ktorej prebieha, sa upravia podľa spracovateľskej tradície podniku. Potom sa pod vysokým tlakom lisujú repné rezky, aby sa získala difúzna šťava. Zo získanej difúznej šťavy sa vo filtračnom zariadení odstránia takmer všetky pevné čiastočky a čistá šťava sa privedie do odparovacieho zariadenia. V odparovacom zariadení sa vo vákuu šetrne odstráni z čistej šťavy voda. Obsah sušiny v konečnom výrobku je najmenej 78 stupňov Brix. Hotový výrobok sa pred uskladnením podrobí v spracovateľskom závode analýze na pH, farbu, sacharózu, fruktózu, glukózu a sušinu. Konečný výrobok okrem toho pravidelne preskúmava externé laboratórium. Získaný repný sirup sa uskladní v nádržiach, odkiaľ sa môže odoberať a plniť do obalov.

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

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_403_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	1.11.2016
Námietkové konanie do:	1.2.2017
Názov:	**„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“- Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ sa vzťahuje na plod v škrupine, bez škrupiny alebo lúpaný plod rastlín druhu *Pistacia vera*, kultivaru *Napoletana*, nazývaného aj *Bianca* alebo *Nostrale*, ktorý sa štepí na *Pistacia terebinthus*. Výskyt rastlín iných odrôd a/alebo podpníkov iných ako *P. terebinthus* sa toleruje v miere, ktorá nepresahuje 5 %. Táto miera sa vzťahuje na všetky rastliny v sade. Osvedčenie sa v žiadnom prípade nemôže udeliť plodom rastlín iných odrôd ako kultivaru *Napoletana*.
V čase prepustenia na spotrebu musia pistácie s CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ spĺňať nielen spoločné normy kvality, ale aj vykazovať tieto fyzické a organoleptické vlastnosti: farba klíčnych lístkov: intenzívna zelená; pomer chlorofylu a voči chlorofylu b: minimálne 1,3; silná aromatická chuť bez plesnivej príchute či iných cudzích príchutí; obsah vlhkosti maximálne 6 %; orech má vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín (prevažne kyselina palmitová: minimálne 10 %; kyselina linolová: minimálne 15 %, kyselina olejová: maximálne 72 %).

Link na zverejnený JD: *OJ 2016/C 403/09*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_403_R_0009&from=SK

Dátum zverejnenia:	1.11.2016
Námietkové konanie do:	1.2.2017
Názov:	**„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE“/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“- Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko

Opis:

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ sú vaječné cestoviny z čerstvých vajec (v prípade sušených

cestovín), resp. vaječnej melanže a/alebo čerstvých vajec (čerstvé cestoviny), majú charakter domácej výroby, nerovnomerný tvar a drsný, pórovitý povrch, tuhé cesto sa vkladá priamo do vriacej vody/vodnej pary. V bežnej reči obidva názvy označujú výrobok vyrobený z rovnakého cesta a sú vzájomne zameniteľné. Vaječné cestoviny môžu byť pritom hrubšie či tenké a dlhé či krátke. Ohraničenie je sotva možné, prechody pri vžitom používaní jazyka sú nejasné a regionálne sa takisto vykladajú rôzne.
„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ sa predávajú ako čerstvá cestovina určená na bezprostrednú konzumáciu, alebo aj pasterizované a/alebo chladené alebo mrazené. Takisto sa predávajú aj ako dobre skladovateľná sušená cestovina.
Charakteristické znaky:
Farba/vzhľad: prirodzená, zlatožltá–svetložltá.
Tvar: Vaječné cestoviny s nepravidelným tvarom; drsný a pórovitý povrch; charakter domácej výroby: forma môže byť tenká aj hrubšia, môžu mať podlhovastý tvar alebo môžu byť krátke.
Konzistencia/povrch: pevné pri zahryznutí, odolné pri varení/nelepia sa, s drsným povrchom.
Kvalita vajec na výrobu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ (sušené cestoviny): čerstvé vajcia zodpovedajúce smerniciam pre cestoviny.
Kvalita vajec na výrobu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ (čerstvé cestoviny): vaječná melanž a/alebo čerstvé vajcia zodpovedajúce smerniciam pre cestoviny.
Obsah vajec na kg krupice/múky:
„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ (sušené cestoviny): minimálne 2 vajcia/kg krupice, spravidla sa na kg krupice pridávajú 4 vajcia alebo 6 vajec;
„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ (čerstvé cestoviny): minimálne 8 vajec/kg krupice a múky.
Kvalita krupice: krupica z tvrdej pšenice a/alebo špaldová krupica.
Kvalita múky v prípade čerstvých „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: pšeničná a/alebo špaldová múka.
Kvalita vody: čerstvá pitná voda.
Soľ: voliteľné, maximálne 1 %.
Korenie, bylinky, špenát: voliteľné.
Kyselina citrónová: v prípade čerstvých „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ voliteľná.
Stolový olej neutrálnej chuti, ktorý nespôsobuje zafarbenie potraviny: v prípade čerstvých „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ voliteľný.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 403/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_403_R_0010&from=SK

Dátum zverejnenia:	11.11.2016
Námietkové konanie do:	11.2.2017
Názov:	**„JAMÓN DE HUELVA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Šunky a pliecka s CHOP „Jabugo“ majú tieto základné vlastnosti:
Fyzické znaky
Vonkajší vzhľad: predĺžený, štylizovaný a profilovaný s charakteristickým rezom do V (nazývaný „serrano“). Pre pliecka je povolený aj rez v tvare polmesiaca. V oboch prípadoch sa ponecháva nožička.
Hmotnosť: minimálne 5,75 kg v prípade 100 % iberskej šunky, 7 kg v prípade iberskej šunky, 3,7 kg v prípade 100 % iberského pliecka a 4 kg v prípade iberského pliecka.
Organoleptické znaky
Vonkajší vzhľad: typický a čistý vonkajší vzhľad, hlavná farba je biela alebo tmavá modrosivá farba mykotickej flóry.
Farba a vzhľad rezu: typické sfarbenie siaha od ružovej po purpurovočervenú s lesklým rezom a pruhmi tukového tkaniva a tuku v svalovom tkanive.
Chuť a vôňa: chuť mäsa je jemná, sladká a nie veľmi slaná. Vôňa je typická a príjemná.
Hustota a textúra: svalové tkanivo má pevnú hustotu, zatiaľ čo tukové tkanivo je jemne mastné a na tlak povoľuje. Nie je veľmi vláknité, ale textúra je veľmi drobivá.
Tuk: mastný a hustý, lesklý, žltobielej farby, aromatický a s príjemnou chuťou. Jeho hustota sa líši podľa podielu žalúdov v strave.
Triedy

Surovina pochádza z čistokrvných iberských ošípaných alebo krížených plemien Duroc s minimálne 75 % iberskej krvi.
V závislosti od plemena a stravy zvierat sú šunky a pliecka zatriedené takto:
Trieda I – Summum: vyprodukované zo 100 % iberských ošípaných chovaných tradičným spôsobom a počas obdobia kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmených výlučne žaluďmi a ďalšími prírodným zdrojmi dubových saván *dehesa* a následne zabitých vo veku najmenej 14 mesiacov, pričom mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.
Trieda II – Excellens: vyprodukované z iberských ošípaných so 75 % iberskej krvi chovaných tradičným spôsobom a počas obdobia kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmených výlučne žaluďmi a ďalšími prírodným zdrojmi dubových saván *dehesa* a následne zabitých vo veku najmenej 14 mesiacov, pričom mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.
Trieda III – Selección: vyprodukované z iberských ošípaných s minimálne 75 % iberskej krvi, ktoré sa môžu voľne pásť na dubových savanách *dehesa* a ktoré sa vykrmujú stravou pozostávajúcou zo zdrojov dubovej savany *dehesa* a krmivom tvoreným primárne zrnom a zeleninou. Zabíjajú sa vo veku minimálne 12 mesiacov a ich mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.
Výrobný proces musí trvať aspoň 600 dní v prípade šunky s hmotnosťou do 7 kg, 730 dní v prípade šunky s hmotnosťou viac ako 7 kg a 365 dní v prípade pliecka.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 415/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1111(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	12.11.2016
Námietkové konanie do:	12.2.2017
Názov:	**„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ je zrejúca surová šunka, ktorá má prirodzený tvar pololisovaného stehna. je zbavená nožičky, svalová časť je zreteľná od hlavice stehennej kosti (orech) obmedzená na maximálne šesť centimetrov (krátky odrez). Hmotnosť celej šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa pohybuje medzi 8 a 11 kg; minimálna hmotnosť stehien určených na vykostenie nesmie byť menej ako 7 kg. Mäso je ružové, mierne prúžkované s úplne bielymi tukovými časťami; má charakteristickú jemnú a sladkú vôňu. Viazanie sa vykonáva pomocou povrázku, ktorý prechádza otvorom v hornej časti stehna. Odhalená časť chudého mäsa je zakončená ochrannou vrstvou na báze obilnej múky, sadla alebo masti a soli s možnosťou pridania korenia alebo obdobných prísad. Použitie konzervačných látok a farbív nie je povolené.
Po skončení procesu dozrievania má šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

—	:	vlhkosť	:	58 % až 64 %
—	:	chlorid sodný (soľ)	:	4 % až 6,8 %
—	:	index štiepenia bielkovín	:	24 % až 31 %

Šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa môže uvádzať na trh celá s kosťou, vykostená, porciovaná a spotrebiteľsky balená po kusoch rôznej hmotnosti a tvaru alebo krájaná plátky; na všetkých formách výrobku sa nachádza značka zhody.
Šunky určené na krájanie a spotrebiteľské balenie musia zrieť najmenej 14 mesiacov a ich obsah vlhkosti nesmie prekročiť 64 %.

3.3. ***Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)***

Krmivo (potraviny) povolené na chov ošípaných pochádza prevažne z týchto regiónov: Benátsko, Lombardsko, Emilia-Romagna, Umbria a Lazio. Dávky a spôsob kŕmenia závisia od fázy podávania so zreteľom na vek a hmotnosť zvierat. V prvej fáze (do hmotnosti 80 kilogramov), musí sušina predstavovať: z obilnín najmenej 45 % celkového množstva sušiny, z kukuričnej siláže do 10 %; z cmaru do 6 litrov na zviera, z lipidov s vyššou teplotou topenia do 36 °C do 2 %, z rybacej múčky a proteínových lyzátov do 1 % celkového množstva sušiny v jednej dávke.
V druhej fáze (výkrm) nesmie byť prítomnosť sušiny z obilnín nižšia ako 55 % z celkového množstva; ostatné krmivá, ich maximálne hodnoty a kŕmne dávky sú presne vymedzené v špecifikácii výrobku.
Obilné krmivo by sa malo podľa možnosti podávať v tekutej forme (pomyje alebo kaša) a tradične so srvátkou.

Na zabezpečenie kvalitného vonkajšieho tuku v krmive môže sušina obsahovať max. 2 % kyseliny linolovej.
Vstupný materiál
Živé zvieratá: šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa vyrába výhradne z ošípaných narodených, chovaných a porazených na území týchto regiónov: Benátsko, Lombardsko, Emilia-Romagna, Umbria a Lazio.
Na názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa vzťahuje výnimka podľa článku 5 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktorá je platná od roku 1996 (článok 2 ods. 4 nariadenia 2081/92).
Prípustné sú len čistokrvné zvieratá základných tradičných plemien Large White a Landrace alebo zvieratá pochádzajúce z týchto plemien, vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy. Prípustné sú aj zvieratá pochádzajúce z plemena Duroc vyšľachteného podľa talianskej plemennej knihy.
Okrem toho sú prípustné zvieratá iných plemien, krížencov a hybridov, za podmienky, že pochádzajú z výberu alebo kríženia, ktorých ciele sú zlučiteľné s cieľmi talianskej plemennej knihy pre chov ťažkých ošípaných.
Tradične nie je prípustné mäso ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o ich citlivosť na stres (PSS), ktoré možno v súčasnosti objektívne zistiť na zvieratách (prehliadkou *post mortem*) a na dozretých šunkách.
Každopádne sú vylúčené zvieratá, ktorých stehná nespĺňajú stanovené požiadavky, a čistokrvné zvieratá plemien Landrace belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spot Poland.
Nesmie sa používať mäso kancov a prasníc.
Využívané genetické druhy musia dosiahnuť vysokú hmotnosti a vysokú úžitkovosti; priemerná hmotnosť (živá hmotnosť) na kus musí byť 160 kg ± 10 %.
Techniky chovu sú zamerané na chov ťažkých ošípaných, pričom sa dbá na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne. Jatočné telá musia zodpovedať stredným triedam klasifikácie EÚ: „U“, „R“, „O“ v kategórii „H“ (ťažké) v stupnici Únie.
V čase porážky musia byť ošípané vo výbornom zdravotnom stave a nesmú byť mladšie ako deväť mesiacov.
Čerstvé stehná: stehná ošípaných používaných na prípravu šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ musia byť zbavené nožičky a nesmú vážiť menej ako 10 kg (podľa možnosti by mali vážiť medzi 10 a 15 kg); mali by mať vrstvu tuku, ktorá vo vonkajšej časti (meraná zvisle od hlavice stehennej kosti vrátane kože) nesmie byť tenšia ako 20 mm, aby sa zabezpečila mäkkosť výrobku počas zrenia.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 418/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_418_R_0005&from=SK

Dátum zverejnenia:	25.11.2016
Námietkové konanie do:	25.2.2017
Názov:	**„MARCHFELDSPARGEL“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Rakúsko

Opis:

Výhonky špargle (= mladé výhonky špargle *Asparagus officinalis* L.) musia byť celé, zdravé, nepoškodené následkom nevhodného umývania, čisté, čerstvého vzhľadu a sviežej vône, bez parazitov a poškodenia spôsobeného hlodavcami alebo hmyzom, bez otlačenín alebo nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzorodého pachu a/alebo chuti. Rez na spodnom konci výhonkov špargle musí byť, pokiaľ je to možné, hladký. Výhonky okrem toho nesmú byť duté, rozštiepené ani ošúpané. Malé praskliny, ktoré sa objavili po zbere, sú povolené v obmedzenom rozsahu. „Marchfeldspargel“ sa vyznačuje mierne horkastou, výraznou a jemnou chuťou špargle. Jej chuť nesmie byť horká ani vláknitá.
Špargle sa zatrieďujú do štyroch skupín podľa farby:

— biele špargle,

— fialové špargle: pupenec má ružové až fialovo-purpurové zafarbenie a časť výhonku je biela,

— fialovo-zelené špargle: čiastočne fialové a zelené zafarbenie,

— zelené špargle: pupenec a väčšia časť výhonku musia mať zelené zafarbenie.

Biele a fialové špargle nemôžu byť dlhšie ako 22 cm, fialovo-zelené a zelené špargle musia mať dĺžku maximálne 25 cm. Odrody: — **nemecké odrody**: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, odrody zelených šparglí (= bez antokyánov): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf. — **holandské odrody**: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, — **francúzske odrody**: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola, — **americké odrody**: Mary Washington.
Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 437/08
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC1125(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	26.11.2016
Námietkové konanie do:	26.2.2017
Názov:	**„TERRE TARENTINE“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Pri uvádzaní na trh sa olivový olej „Terre Tarentine“ môže filtrovať, ale nemusí, a musí spĺňať tieto vlastnosti: — farba: žlto-zelená; — tekutosť: stredná; — chuť: ovocná, so strednou horkosťou a jemnou štipľavosťou; maximálna celková kyslosť podľa váhy vyjadrená na základe kyseliny olejovej: nie viac ako 0,6 g na 100 g oleja; — hodnota peroxidu: ≤ 12 meq. O_2/kg; — K232: ≤ 2,4; — K270: ≤ 0,150; — kyselina linolová: ≤ 10 %; — kyselina linolová: ≤ 0,9 %; — kyselina olejová: ≤ 70 %; — hodnota kampasterolu: ≤ 3,5 %; — trilinoleín: ≤ 0,2 %; Všetky ostatné chemické/fyzikálne parametre, ktoré nie sú vyslovene uvedené, musia spĺňať nariadenie (EHS) č. 2568/91, v znení neskorších zmien.	
Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 440/05	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_440_R_0005&from=SK	