Dátum zverejnenia:	3.10.2017
Námietkové konanie do:	3.1.2018
Názov:	„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ **(SKOR THNOT KAMPONG SPEU)**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Kambodža
Opis:	

„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) je palmový cukor vyrobený z miazgy palmy cukrovej (*Borassus flabellifer* L.).

„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) sa vyznačuje prenikavou arómou a svetlohnedou farbou podobnou farbe tekvice.

Vyrábajú, spracovávajú a na trhu sa predávajú štyri druhy „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu):

— kryštálový palmový cukor,

— pastovitý palmový cukor,

— kockový palmový cukor,

— sirupový palmový cukor.

Podrobný opis jednotlivých druhov „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)

Druh	**Textúra**	**Farba Pantone Opis**	**Aróma**	**Chuť**	**Chemické vlastnosti**
Kryštálový cukor	— nelepí sa na prst — veľkosť zrnka < 1,5 mm — suchá	712 C alebo 713 C	Aróma výrobku nesmie pripomínať huby ani zhoreninu	— veľmi sladká — chuť palmového cukru je stredná až silná — veľmi slabá kyslosť a trpká príchuť	Brix > 95 % pH = 4,5 – 6,5 Aw ≤ 0,45
Pastovitý cukor	— nelepí sa na prst alebo sa lepí len minimálne — nízky podiel kryštálových zrniek	od 131 C do 1 205 C		— stredne sladká až veľmi sladká — veľmi slabá kyslosť a trpká príchuť — chuť palmového cukru je stredná až silná	Brix = 85 – 95 % pH = 4,5 – 6,5 Aw ≤ 0,8
Kockový cukor	— priemerný až vysoký podiel kryštálových zrniek — nízky podiel prášku — suchá	od 160 C do 712 C		— stredne sladká až veľmi sladká — chuť palmového cukru je stredná až silná — stredná kyslosť a slabá trpká príchuť	Brix = 90 – 95 % pH = 4,5 – 6,5 Aw ≤ 0,7

Sirupový cukor	— lepí sa	od 712 C do 1 815 C	stredne silná aróma nektáru	— stredne sladká — stredne silná chuť palmového cukru — slabá kyslá príchuť	Brix: 50 – 70 % pH = 3,5 – 6,5 Aw ≤ 0,85

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 331/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1003(05)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.10.2017
Námietkové konanie do:	24.1.2018
Názov:	**„GRANA PADANO“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr, vyrábaný počas celého roka a využívaný ako lahôdkový syr alebo syr na strúhanie, vyrábaný z čiastočne odstredeného surového mlieka z kráv, ktorých základnú výživu tvorí zelené alebo konzervované krmivo. Mlieko pochádza z dvoch dojení z jedného dňa, dovolené je však aj spracovanie mlieka iba z jedného dojenia alebo zmiešaného mlieka z dvoch dojení. Syr má valcovitý tvar, mierne vypuklé alebo prakticky rovné boky a ploché steny s mierne zdvihnutou hranou.
Priemer bochníka sa pohybuje od 35 do 45 cm a výška bokov od 18 do 25 cm v závislosti od technických podmienok výroby.
Hmotnosť: 24 až 40 kg; kôrka: tvrdá a hladká, s hrúbkou 4 až 8 mm.
Hmota je tvrdá, s jemne zrnitou štruktúrou, radiálne štiepateľná na jemné vločky a s ledva zreteľnými dierkami. Obsah tuku v sušine je najmenej 32 %. Farba kôry je tmavožltá alebo prirodzene zlatožltá; farba syrovej hmoty je biela alebo slamovožltá. Hmota má voňavú arómu a jemnú chuť.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 358/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_358_R_0010&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.10.2017
Námietkové konanie do:	24.1..2018
Názov:	**„POMME DU LIMOUSIN“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Pomme du Limousin“ je čerstvé jablko charakteristické tým, že má:

— mierne predĺžený tvar, s jasne rozlíšeným kalichom a kališnou jamkou,

— minimálnu veľkosť 65 mm alebo minimálnu hmotnosť 115 g,

— bielu pevnú dužinu, je chrumkavé, šťavnaté a nie je múčnaté,

— vyváženú sladkokyslú chuť.

Jablká pochádzajú z odrody „Golden delicious“ alebo niektorej z mutácií povolených v rámci označenia pôvodu „Pomme du Limousin“ (štandardné vlastnosti a blízkosť odrode „Golden delicious“) s výnimkou Cala golden.
Jablko „Pomme du Limousin“ má minimálny refraktometrický index 12,5 % Brix, minimálnu pevnosť 5 kg/cm^2 a minimálnu kyslosť 3,7 g/l kyseliny jablčnej.
Ide o jablko, ktoré patrí do extraobchodnej triedy a I. obchodnej triedy v zmysle právnych predpisov EÚ alebo ktoré patrí do II. obchodnej triedy výlučne z dôvodu miery hrdzavosti.
Jablko „Pomme du Limousin“ je bielozelenej až žltej farby a môže mať ružové líčko.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 358/11*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_358_R_0011&from=SK

Dátum zverejnenia:	25.10.2017
Námietkové konanie do:	25.1.2018
Názov:	**„LAGUIOLE“ “- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Laguiole“ je syr z kravského mlieka so suchou kôrou, lisovaný, tepelne neupravovaný, valcovitého tvaru s obsahom tuku najmenej 45 gramov na 100 gramov syra po úplnom vysušení a s obsahom sušiny nie nižším ako 58 gramov na 100 gramov syra. „Laguiole“ má tvar valca s priemerom 30 až 40 cm, pomer medzi výškou a priemerom sa pohybuje v rozpätí od 0,8 do 1, hmotnosť od 20 do 50 kg. Zrenie trvá najmenej štyri mesiace od dátumu syrenia. Syrová hmota je slonovinovožltej až slamovožltej farby a kôra, ktorá je belavá až svetlosivá, sa môže počas procesu zrenia zmeniť na jantárovohnedú až granitovú sivú. V závislosti od stupňa zrenia je jeho mliečna chuť stredne výrazná až výrazná, vyvážená a špecifická, čo sa prejavuje v príchutiach pripomínajúcich čerstvé seno až suché lieskové oriešky; táto chuť v ústach zotrváva vďaka typickým vlastnostiam výrobkov vyrobených zo surového mlieka.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 361/09*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(04)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	26.10.2017
Námietkové konanie do:	26.1.2018
Názov:	**„GUIJUELO“ – žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	

Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ majú hladkú škrupinu jednotnej hrúbky s matným leskom, ktorý vytvára
Opis: Šunka a pliecko s CHOP „Guijuelo“ sú mäsové výrobky získané solením, umývaním, odležaním po solení, konzervovaním/zrením a dozrievaním predných a zadných nôh iberských ošípaných alebo kríženco iberského plemena a plemena Duroc s minimálne 75 % iberskej krvi schválených podľa vnútroštátnych právnych predpisov.
Morfologické vlastnosti. Majú podlhovastý a štylizovaný tvar a vážia aspoň 6,5 kg v prípade šunky a 3,7 kg v prípade pliecka z čistokrvných ošípaných a aspoň 7 kg v prípade šunky a 4 kg v prípade pliecka z ošípaných so 75 % iberskej krvi. Nevykazujú modriny, zlomeniny ani pomliaždeniny a nožička nie je odstránená okrem prípadov, keď sa predávajú bez kosti, v porciách alebo v kusoch.
Organoleptické vlastnosti. Povrch na reze je intenzívnej ružovej až purpurovo-červenej farby s lesklým vzhľadom a pruhmi tukového tkaniva. Má jemnú, sladkú alebo mierne slanú chuť a charakteristickú vôňu, ktorá závisí od potravy zvieraťa pred zabitím.
Šunka a pliecka sa na účely predaja označujú takto:

Trieda I	:	100 % iberská šunka z ošípaných kŕmených žaluďmi, zo 100 % iberských ošípaných. Hotová šunka musí vážiť viac ako 6,5 kg a proces výroby musí trvať aspoň 730 dní. Ak je minimálne trvanie procesu výroby šunky tejto kategórie viac ako 800 dní, etiketa môže voliteľne obsahovať slová „Gran Selección“ v rovnakom zornom poli ako obchodné označenie. 100 % iberské pliecko z ošípaných kŕmených žaluďmi, zo 100 % iberských ošípaných. Hotové pliecko musí vážiť viac ako 3,7 kg a proces výroby musí trvať aspoň 365 dní. Ak je minimálne trvanie procesu výroby pliecka tejto kategórie viac ako 425 dní, etiketa môže voliteľne obsahovať slová „Gran Selección“ v rovnakom zornom poli ako obchodné označenie.
Trieda II	:	Iberská šunka z ošípaných kŕmených žaluďmi, zo 75 % iberských ošípaných. Hotová šunka musí vážiť viac ako 7 kg a proces výroby musí trvať aspoň 730 dní. Ak je minimálne trvanie procesu výroby šunky tejto kategórie viac ako 800 dní, etiketa môže voliteľne obsahovať slová „Gran Selección“ v rovnakom zornom poli ako obchodné označenie. Iberské pliecko z ošípaných kŕmených žaluďmi, zo 75 % iberských ošípaných. Hotové pliecko musí vážiť viac ako 4 kg a proces výroby musí trvať aspoň 365 dní. Ak je minimálne trvanie procesu

		výroby pliecka tejto kategórie viac ako 425 dní, etiketa môže voliteľne obsahovať slová „Gran Selección“ v rovnakom zornom poli ako obchodné označenie.
Trieda III	:	Iberská šunka z pasených ošípaných kŕmených krmivom, z ošípaných s aspoň 75 % iberskej krvi. Hotová šunka musí vážiť viac ako 6,5 kg v prípade 100 % iberskej šunky a 7 kg v prípade 75 % iberskej šunky a proces výroby musí trvať aspoň 730 dní. Iberské pliecko z pasených ošípaných kŕmených krmivom, z ošípaných s aspoň 75 % iberskej krvi. Hotové pliecko musí vážiť viac ako 3,7 kg v prípade 100 % iberského pliecka a 4 kg v prípade 75 % iberského pliecka a proces výroby musí trvať aspoň 365 dní.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 362/05*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1026(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.10.2017
Námietkové konanie do:	28.1.2018
Názov:	**„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Výrobok, na ktorý sa vzťahuje označenie CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ je tradičná katalánska saláma, vyrobená z chudého bravčového mäsa, tuku, cukru, soli a čierneho korenia ako jediných pochutín. Zmes sa pomelie, maceruje, naplní do čriev a napokon konzervuje.

Po naplnení do prírodných čriev je pre salámu typický vráskitý vzhľad vonkajšej časti s črevom tesne priliehajúcim k zmesi mäsa viac či menej pravidelného valcového tvaru, ako aj belavá farba vonkajšej časti spôsobená plesňovou flórou, ktorá postupom času prechádza do fialovo-hnedých tónov. Vo vnútri je vidno tuk nakrájaný na kocky a zrnká čierneho korenia.

Má charakteristickú a príjemnú vôňu a chuť, ktorú jej dodáva korenie a proces konzervovania.

Priemer a veľkosť salámy, na ktorú sa vzťahuje označenie CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ určuje použité črevo. Rozmery v čase odoslania a obdobia konzervovania sú stanovené takto:

Hmotnosť g)	**Priemer konzervovanej salámy (sušená) (mm)**		**Minimálne obdobie konzervovania (v dňoch)**
200 – 300	≥ 35	≤ 75	30 dní
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dní

Fyzikálno-chemické parametre:

— maximálny obsah tuku: 48 % ,

— minimálny obsah bielkovín: 38 % ,

— maximálny pomer kolagénu a bielkovín x 100: 12,

— celkový obsah rozpustných cukrov vyjadrený ako maximálna glukóza 3 %,

— pridané bielkoviny: žiadne,

— aktivita vody pri 20 °C: Aw < 0,92,

— 5,3 ≤ pH ≤ 6,2.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 368/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1028(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.10.2017
Námietkové konanie do:	28.1.2018
Názov:	**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ je mäkký, rýchlo zrejúci syr, ktorý sa vyrába z kravského mlieka pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Pri uvedení na trh musí mať syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ tieto vlastnosti: Morfologické vlastnosti: **hmotnosť**: hmotnosť syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ sa pohybuje od 0,1 kg do 2 kg, **vzhľad**: syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ má perleťovobielu farbu a nemá kôru ani kožu, **tvar**: závisí od nádoby, do ktorej sa vloží, keďže pre svoju výrazne krémovú konzistenciu syr nemá pevný tvar. Fyzikálne a chemické vlastnosti: Obsah tuku v sušine: od 46 do 59 %, obsah vody: od 58 do 69 %; pH: od 4,75 do 5,35. Organoleptické vlastnosti: **chuť**: príjemná, jemná, s kyslastým náznakom; slaný odtieň je prítomný, ale nenápadný; **aróma**: jemná, typická mliečna s nádychom bylín; **konzistencia**: mäkká, krémová, lepivá, tekutá, ľahko roztierateľná.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 368/09*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1028(03)&from=SK