Dátum zverejnenia:	2.2.2018
Námietkové konanie do:	2.5.2018
Názov:	**„Cidre Cotentin“/„Cotentin“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Cidre Cotentin“/„Cotentin“ je šumivý, nepasterizovaný, nesýtený cider vyrobený z čistej jablčnej šťavy zo špecifických tradičných odrôd muštových jabĺk.
„Cidre Cotentin“/„Cotentin“ sa vyznačuje slamovožltou až oranžovožltou farbou a jemnou šumivosťou. Pre vôňu sú typické jemné arómy, v ktorých sa často objavujú tóny masla a sušenej trávy. Vyznačuje sa vyváženou chuťou, v ktorej prevažujú horké príchute. Túto horkosť osviežuje mierna kyslosť.
„Cidre Cotentin“/„Cotentin“ extra brut má štruktúru trieslovín s prevahou ostrejších horkých chutí.
„Cidre Cotentin“/„Cotentin“ má tieto vlastnosti:

— skutočný obsah alkoholu viac ako 3,5 obj. %,

— celkový obsah alkoholu viac ako 5,5 obj. %,

— obsah cukru viac ako 18 gramov na liter a najviac 35 gramov na liter,

— hustota viac ako 1 009 a najviac 1 017,5 pri 20 °C,

— minimálny tlak 1 bar pri 20 °C alebo 2 g/l CO_2.

„Cidre Cotentin“/„Cotentin“ s označením „extra brut“ má tieto vlastnosti:

— skutočný obsah alkoholu viac ako 5 obj. %,

— celkový obsah alkoholu viac ako 5,5 obj. %,

— obsah cukru najviac 18 gramov na liter,

— hustota najviac 1 009 pri 20 °C,

— minimálny tlak 1 bar pri 20 °C alebo 2 g/l CO_2.

Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 39/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0202(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	3.2.2018
Námietkové konanie do:	3.5.2018
Názov:	**„LENTILLE VERTE DU PUY“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Označenie pôvodu „Lentille verte du Puy“ je vyhradené pre šošovicu odrody Anicia patriacej k druhu *Lens culinaris* Med. s priemerom 3,25 – 5,75 mm, maximálnym obsahom vlhkosti 16 % a tmavým zelenomodrým mramorovaním na svetlozelenom pozadí, ktorá má tenkú šupku a nemúčnaté jadro.
Podiel cudzieho materiálu, prachu a zvyškov minerálov nesmie prekročiť 0,5 % z celkovej hmotnosti.
Zvraštená a naklíčená šošovica nemôže niesť CHOP „Lentille verte du Puy“.

Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 41/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_041_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	5.2.2018
Námietkové konanie do:	5.5.2018
Názov:	**„TIROLER SPECK“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Rakúsko

Opis:

Tiroler Speck CHZO je tradične remeselne vyrábaný konzervovaný výrobok z bravčového mäsa z vykostenej nohy, chrbta, bôčiku, pliecka alebo krku, ktorý sa potom solí nasucho, okorení sa špeciálnou zmesou korenia, ktorá obsahuje minimálne borievku, čierne korenie a cesnak, konzervuje sa, údi sa studeným dymom podľa procesu špecifického pre daný región s použitím najmenej 50 % bukového alebo jaseňového dreva a suší sa na vzduchu. Vonkajšia farba je tmavohnedá a povrch odrezku je červenkastý s bielou vrstvou tuku. Vôňa je intenzívna a aromaticky korenistá s jasným vyzretým zafarbením a údenou vôňou. Chuť je mierne korenistá, prechádza z jasného a zreteľného údeného nádychu po plnú mäsovú vôňu zakončenú zreteľnou slanosťou.
Fyzikálno-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

— pomer vody a bielkovín: maximálne 1,7 (tolerancia + 0,2),

— obsah soli (NaCl) maximálne 5,0 % [tolerancia + 1,5 % (stred) + 2,0 % (kraj)].

Tiroler Speck sa vyrába výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti a vo svojej konečnej forme je dostupný vo vákuovom balení alebo balený v ochrannej atmosfére a môže byť vcelku, v kusoch alebo nakrájaný.

Link na zverejnený JD: *OJ 2018/C 46/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_046_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	10.2.2018
Námietkové konanie do:	10.5.2018
Názov:	**„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Plodiny, z ktorých sa pestuje čakanka s CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, musia byť z čeľade Compositae, druhu Cichorium intybus, voľne rastúcej odrody, ktorá zahŕňa typ „variegato“.
Charakteristické vlastnosti výrobku
Pri uvedení na trh musí mať čakanka s CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ tieto vlastnosti:

— vzhľad: hlávka pekného tvaru, žiarivej farby a maximálnym priečnym priemerom 15 cm; zo spodnej časti hlávky vychádza vrstva rovných listov, druhá vrstva je o niečo nadvihnutá, tretia vrstva je ešte viac naklonená, a tak sa vytvára srdce bez vytvorenia jadra; maximálna dĺžka hlavného koreňa je 4 cm s priemerom primeraným rozmerom samotnej hlávky, čo najhustejšie listy okrúhleho tvaru s vrúbkovaným okrajom a zvlneným povrchom,

— farba: smotanovo biele listy s rovnomerne rozloženými škvrnami rôznej farby od svetlofialovej po tmavofialovú a jasnočervenú po celom liste,

— chuť: listy majú veľmi jemnú, sladkú až mierne horkastú chuť,

— veľkosť: hlávky s minimálnou hmotnosťou 100 g a minimálnym priečnym priemerom 15 cm.

Obchodný tovaroznalecký profil čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ je stanovený takto: náležitý stupeň zrelosti; smotanovobiele zafarbenie s rovnomerne rozloženými škvrnami svetlofialovej až jasnočervenej farby; listy s vrúbkovanými a mierne zvlnenými okrajmi; dobrá pevnosť hlávky; stredné až veľké hlávky; hlávky s jednotnou veľkosťou; starostlivé a bezchybné orezanie; dĺžka koreňa je primeraná hlávke a nepresahuje 4 cm.

Link na zverejnený JD: *2018/C 51/06*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_051_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	10.2.2018
Námietkové konanie do:	10.5.2018
Názov:	**„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Chránené zemepisné označenie „Limone Femminello del Gargano“ je vyhradené pre tradične pestované kultivary citrónov odrody Femminello Comune, miestne známej ako „Limone nostrale“. Plody „Limone Femminello del Gargano“ majú rôzny tvar, veľkosť a hmotnosť v dôsledku rôznych období kvitnutia na jar a v lete/na jeseň. Ich tvar môže byť typicky oválny/podlhovastý, vajcovitý aj guľovitý, pričom plody, ktoré dozrievajú v zime, majú špicatejšie konce. Priemer v strede plodu minimálne 50 mm, hmotnosť najmenej 80 g; jasná citrónovožltá kôra. Flavedo je hrubé, veľmi bohaté na esenciálne oleje a má veľmi intenzívnu vôňu; plod tvorí 8 až 11 mesiačikov. Veľmi šťavnatá, žltozelená dužina (šťava tvorí aspoň 30 % hmotnosti plodu); kyslosť je vyššia ako 3,5 g na 100 ml. Bez toho, aby to malo vplyv na vyššie uvedené vlastnosti, sú plody s priemerom väčším ako 45 mm a hmotnosťou najmenej 60 g určené výlučne na spracovanie.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 51/07*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_051_R_0007&from=SK	

Dátum zverejnenia:	10.2.2018
Námietkové konanie do:	10.5.2018
Názov:	**„CHOUCROUTE D’ALSACE“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Choucroute d’Alsace“ je spracovaná zelenina získaná prirodzeným anaeróbnym mliečnym kvasením listov kapusty (*Brassica oleracea* L.) vopred narezaných na úzke pásy a za prítomnosti soli uložených do kvasných nádob. Mliečne baktérie, ktoré sa prirodzene nachádzajú na kapuste a v nádobách, využívajú cukry prítomné v kapuste a premieňajú ich na kyselinu mliečnu. Ide o vyvážený produkt: nízka kyslosť (bez nadmernej kyslosti) a nízka sladkosť (prirodzene sa vyskytujúce cukry boli použité na prirodzené mliečne kvasenie). Sú možné dva spôsoby uvádzania na trh: — surová kyslá kapusta *choucroute*, — varená kyslá kapusta *choucroute*, ktorá sa po kvasení varila. V tomto prípade sa môže variť spolu so živočíšnym tukom (bravčová, husacia alebo kačacia masť) alebo rastlinným tukom, so slaninou (najviac 10 %), s alkoholom (biele alsaské víno AOC, alsaské šumivé víno crémant AOC alebo pivo), vývarom, arómami a koreninami (soľ, korenie, jalovec, cesnak, cibuľa, bobkový list, koriander, rasca, tymian), kyselinou askorbovou alebo aromatickými prípravkami. Surová kyslá kapusta „Choucroute d’Alsace“ sa vyznačuje: — bielou až svetložltou farbou, — jasnou vôňou, typickou pre kvasenú kapustu, — mierne chrumkavou textúrou, — mierne kyslou chuťou: pH ≤ 4 a titrovateľná kyslosť ≥ 1 %, — dlhými a tenkými pásmi: hmotnostné percento čerstvo narezaných kapustových pásov dlhších ako 15 cm je väčšie ako 50 %, — hmotnosťou veľkých kúskov hlúba menej ako 5 %. Varená kyslá kapusta „Choucroute d’Alsace“ sa vyznačuje: — bielou až svetložltou farbou, — dlhými a tenkými pásmi,	

— pevnou textúrou, — mierne kyslou chuťou: titrovateľná kyslosť vyjadrená v % kyseliny mliečnej sa nachádza medzi 0,4 % a 1 %.
Link na zverejnený JD: *2018/C 51/09*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_051_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.2.2018
Námietkové konanie do:	13.5.2018
Názov:	**„ΑΓΚΙΝΆΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Grécko
Opis:	
Chránené zemepisné označenie „Agkinara Irion“ sa vzťahuje na kvetné puky miestnej odrody artičoky nazývanej *Prasini tou Argous* alebo *Argitiki*, ktorá patrí k druhu *Cynara scolymus* L. čeľade astrovité (*Asteraceae*). Čerstvá artičoka „Agkinara Irion“ sa odlišuje od iných typov artičok týmito vlastnosťami: — celistvé puky valcovitého tvaru s charakteristickým otvorom navrchu, — dĺžka puku dosahuje najmenej 10 cm s priemerom najmenej 8 cm v horizontálnej polohe, — vonkajšie zelené listene: zelené, v spodnej časti mäsité so zaoblenou, zárezovou špičkou, ktorá je väčšinou bez ostňa, alebo občas s malým ostňom, — zafarbenie vnútorných listeňov prechádza zo svetlozelenej farby do žltej a fialovej v strede, listene sa postupne menia na bledožltý chumáč, — pevná stonka valcovitého tvaru, ktorá dosahuje dĺžku najviac 40 cm, s priemerom 1 až 4 cm, — puky sú jemné, spodná časť listeňov a okrúhle kvetné lôžko sú mäsité, chutné a výrazne sladké, môžu sa konzumovať surové.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 53/06*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_053_R_0006&from=SK	

Dátum zverejnenia:	13.2.2018
Námietkové konanie do:	13.5.2018
Názov:	**„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Poľsko
Opis:	
Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je sušená, nahrubo mletá klobása. Má typický valcovitý tvar s dĺžkou okolo 300 mm, alebo je porciovaná, v prírodnom alebo bielkovinovom obale s priemerom 50 až 70 mm, povrch je rovnomerne vrásčitý a vonkajšia farba je tmavohnedá, typická pre údené výrobky. Povrch klobásy sa leskne, na dotyk je mierne vrásčitý a suchý. Konce jednotlivých kusov sú zviazané alebo zošité dohromady. V nákroji klobásy sú viditeľné väčšie kusy mäsa a menšie, svetlejšie kúsky tuku, ktoré obklopuje náplň. V nákroji sú jasne viditeľné veľké kusy chudého bravčového mäsa ružovej až tmavoružovej farby, ktoré sú obklopené trochu svetlejšími kusmi mäsa iných tried. Všetky mäsové zložky držia pevne pohromade, aby bolo možné výrobok ľahko krájať. Tenké plátky klobásy sú vo svetle mierne priesvitné, čo vytvára osobitný, takmer vitrážový vzhľad. Povrch klobásy je na dotyk hladký, suchý a rovnomerne vrásčitý. „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ sa vyznačuje osobitnou chuťou soleného, údeného a vareného mäsa s výraznými korenistými tónmi a jemnou príchuťou cesnaku a muškátového orecha. Má charakteristickú arómu výrazne údenej klobásy s veľmi jemnou cesnakovou vôňou. „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je trvanlivá, údená, varená a sušená klobása vyrobená použitím tradičnej receptúry a iba z mäsa najvyššej kvality. Vyrába sa prevažne z chudého bravčového mäsa. Veľké kusy bravčového mäsa sú doplnené náplňou, do ktorej sa pridáva zmes výhradne prírodných korenín. Vynikajúci výrobok s jedinečnou chuťou je výsledkom spojenia korenín, kvality vybraného mäsa, odležania, údenia a záverečného sušenia.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 53/07*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_053_R_0007&from=SK	

Dátum zverejnenia:	17.2.2018
Námietkové konanie do:	17.5.2018
Názov:	**„CABRALES“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Syr s modrou plesňou vyrobený zo surového kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka alebo zmesi dvoch alebo všetkých troch druhov mlieka – ktorý musí byť vždy vcelku – s vyváženým zložením z hľadiska tukov a bielkovín.
Dozrieva v jaskyniach najmenej dva mesiace od výroby syroviny.
Vlastnosti dozretého syra:

— tvar: valcovitý s hladkými stranami,

— výška: od 7 do 15 centimetrov,

— váha a priemer: premenlivé,

— kôra: mäkká, tenká, mastná, sivá s červenkasto-žltými plochami,

— vnútorná časť: olejová konzistencia, aj keď s rôznou mierou súdržnosti, v závislosti od stupňa fermentácie syra. Kompaktná, bez ôk. Miestami biela, so zelenkasto-modrými žilkami. Jemne pikantná chuť, ktorá je silnejšia v prípade syrov vyrábaných len z ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka alebo ich zmesi,

— tuk: minimálne 45 % v sušine,

— minimálny obsah vody: 30 %.

Link na zverejnený JD: *2018/C 62/06*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0217(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	22.2.2018
Námietkové konanie do:	22.5.2018
Názov:	**„OLI DE L’EMPORDÀ“/„ACEITE DE L’EMPORDÀ“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Extra panenský olivový olej z olív odrôd Argudell, Curivell, Llei de Cadaqués a Arbequina získaný mechanickými procesmi alebo inými fyzikálnymi metódami, pri ktorých sa olej neznehodnocuje a zachováva si chuť, arómu a vlastnosti plodov.
Tento olivový olej s CHOP sa vyrába z olív miestnych odrôd Argudell, Curivell a Llei de Cadaqués a tradičnej odrody Arbequina, ktoré sa pestujú v registrovaných hájoch. Hlavnými odrodami sú Argudell, ktorej podiel musí dosahovať minimálne 51 % oleja v zmesi, a Arbequina. Celkové množstvo oleja z týchto dvoch odrôd spolu musí predstavovať viac než 95 % zmesi.
V prípade, že sa na výrobu oleja zmiešavajú olivy rôznych odrôd, sa jeho odrodové zloženie počíta podľa toho, koľko oleja z jednotlivých zásielok sa pridá do zmesi.
Oleje majú takéto fyzikálno-chemické vlastnosti:

Mastné kyseliny:	
Kyselina olejová (v %)	67,0 (min. 60 a max. 75)
Kyselina linolová (v %)	13,0 (min. 8 a max. 18)
Kyselina palmitová (v %)	14,0 (min. 11 a max. 18)
Stabilita (hodnota Rancimat pri 120 °C)	priemerná hodnota 9 h, nikdy nie menej než 6 h

Oleje majú tieto organoleptické vlastnosti:
Farba: od slamovožltej po zelenú s premenlivou intenzitou.

Vlastnosti	**Hodnota (prívlastok)**	**Medián a hraničné hodnoty**
Chybovosť	žiadna	0

Aróma zelených plodov	stredná alebo stredne silná intenzita a pripomína zelené plody	5,0 (min. 4 a max. 7), pričom vyše polovica degustátorov určila ovocnú chuť za „zelenú“
Horkosť	stredná intenzita	4,0 (min. 3 a max. 6)
Štipľavosť	stredná intenzita	4,0 (min. 3 a max. 6)
Vyváženosť	vyvážený	rozdiel medzi ovocnosťou a [horkosťou alebo štipľavosťou] < 2,0

Podľa nariadenia (EHS) č. 2568/91 [(2)] je organoleptický profil CHOP „Oli de l'Empordà“ alebo „Aceite de L'Empordà“ takýto: vyvážené oleje s príchuťou zelených plodov strednej intenzity. Na podnebí majú strednú horkosť a štipľavosť z dôvodu vysokého obsahu polyfenolov; prívlastky „stredný“, „vyvážený“ a „zelený“ majú číselný ekvivalent stanovený v uvedenej norme.
Na základe iných sekundárnych deskriptorov aromatického typu (COI/T.20) je senzorický profil týchto olejov takýto: „oleje s arómami, ktoré zvyčajne pripomínajú čerstvo pokosenú trávu a/alebo vlašské orechy; môžu sa tiež vyskytovať arómy tropického ovocia, zeleného ovocia alebo artičok a doznievajúca chuť mandlí“.
Tieto extra panenské olivové oleje sú veľmi stabilné (priemerná hodnota Rancimat pri 120 °C dosahuje 9 hodín a nikdy nemôže byť nižšia než 6) z dôvodu vysokého obsahu antioxidantov (najmä polyfenolov).
Tieto vlastnosti CHOP „Oli d'Empordà“ priamo súvisia s prevahou hlavnej odrody: Argudell. Z tejto odrody sa vyrábajú oleje s príchuťou zelených plodov, s náznakmi trávy a artičok, ktoré sú horké a štipľavé na podnebí; tieto atribúty sa v zmesi zachovávajú aj po pridaní odrody Arbequina, ktorá má neutrálnejšie arómy a je omnoho menej horká a štipľavá, takže senzorický profil je vždy daný odrodou Argudell, ktorej prínos je tým citeľnejší, čím je vyšší jej podiel na výslednej zmesi.

Link na zverejnený JD: *2018/C 67/18*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0222(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.2.2018
Námietkové konanie do:	24.5.2018
Názov:	**„KIWI LATINA“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Plody kivi (*Actinidia deliciosa*, kultivar Hayward) dodávané spotrebiteľovi v čerstvom stave.
Tento plod má tvar eliptického valca, s väčšou dĺžkou ako priemerom, so svetlohnedou šupou na svetlozelenom podklade, pokryvom s jemnými trichómami a kališteком ležiacim tesne pod ramenami. Dužina má svetlozelenkavú farbu s mäkkým belavým jadrom obklopeným prstencom z mnohých malých čiernych semien.
Plody kivi vybrané na uvedenie na trh, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanoveniam pre každú triedu a prípustné odchýlky, musia byť:

— neporušené (ale bez stopky),

— zdravé (plody, ktoré sú natoľko napadnuté hnilobou alebo poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu, sú vylúčené),

— čisté, prakticky bez výskytu viditeľných cudzích látok,

— primerane pevné (nie mäkké, zvraštené ani príliš vodnaté),

— dobre tvarované; dvojité alebo viacforemné plody sú vylúčené,

— prakticky bez škodcov,

— prakticky bez poškodení spôsobených škodcami,

— bez nadmernej povrchovej vlhkosti,

— bez cudzieho pachu a/alebo chuti,

Plody musia mať v čase zberu stupeň zrelosti najmenej 6,2 °Brix. Existujú dve obchodné triedy:
— „Extra trieda“ s hmotnosťou > 90 g
Plody kivi v tejto triede musia byť dobre vyvinuté a mať všetky vlastnosti a sfarbenie typické pre danú odrodu. Musia byť zdravé, s výnimkou veľmi drobných povrchových chýb, pokiaľ tieto chyby nemajú vplyv na kvalitu a vzhľad produktu ani obchodnú úpravu v obale.

— **„Trieda I“ s hmotnosťou > 80 g** Plody kivi v tejto triede musia mať dobrú kvalitu. Musia byť pevné s úplne zdravou dužinou. Musia vykazovať znaky typické pre odrodu. Nasledujúce chyby sú povolené, pokiaľ nemajú vplyv na celkový vzhľad produktu ani zachovanie jeho kvality: — malé chyby tvaru (avšak bez vypuklín alebo deformácií), — malé chyby sfarbenia. Odchýlka od veľkosti Je povolená celková odchýlka 10 % podľa počtu kusov alebo hmotnosti. Hmotnosť sa môže pohybovať v rozmedzí od 85 g do 89 g („Extra trieda“) alebo od 77 g do 79 g („Trieda I“).
Link na zverejnený JD: *2018/C 71/07*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0224(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.2.2018
Námietkové konanie do:	28.5.2018
Názov:	**„MARRONE DI SERINO“/„CASTAGNA DI SERINO“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	

Názov *„Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“* označuje čerstvé lúpané plody, sušené plody so šupkou a celé plody bez šupky druhu *Castanea Sativa* Mill. odrody „*Montemarano*“, známej tiež ako „*Santimango*“, „*Santomango*“, „*Marrone di Avellino*“ alebo „*Marrone di Avellino*“ a odrody „*Verdola*“ alebo „*Verdole*“, ktorá je autochtónna v pestovateľskej oblasti vymedzenej v bode 4. CHZO *„Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“* sa vzťahuje na stredne veľké plody s hviezdicovitými prúžkami a takmer bez rýh. Tvar plodu je obvykle zaguľatený, do značnej miery nepravidelný. Pútko, ktoré môže byť zahrotené až zaoblené, je priemerne ochlpené; väčšinou tenké a nie veľmi elastické oplodie je svetlohnedé s jednotnými tenkými tmavými prúžkami a vnútorný povrch je pokrytý krátkymi šedobielymi chĺpkami. Hilum je stredne veľký až veľký s malým množstvom zostatkových chĺpkov; obrys je spravidla pravidelný. Ochlpenie plodu má priemernú dĺžku a môže sa vyskytovať v šiestich až ôsmich spravidla nepravidelných typoch. Pelikula s priemernou priľnavosťou k jadru je tenká a červenohnedá s tmavším, zreteľnejším rebrovaním. Pri uvádzaní na trh musia mať plody *„Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“* tieto vlastnosti:

a) čerstvé plody „Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“:
   - *tvar:* obvykle zaguľatený, do veľkej miery nepravidelný,
   - *oplodie:* svetlohnedé s tmavými, zreteľne oddelenými prúžkami,
   - *pelikula:* priemerne prilieha k jadru, je tenká a červenohnedá,
   - *jadro:* krémovobiele s povrchovými ryhami, takmer bez dutín medzi klíčnymi listami; dužina je pevná a chrumkavá, má polosladkú chuť,
   - *ochlpenie plodu:* obmedzenej dĺžky,
   - *červivé, poškodené alebo zvraštené plody*: najviac 10 %,
   - *maximálna kalibrácia:* 85 plodov na kg;

b) lúpané plody „Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“:
   - *tvar:* obvykle zaguľatený, do veľkej miery nepravidelný,
   - *bez ochlpenia plodu a oplodia,*
   - *neprítomnosť cudzorodých telies v baleniach lúpaných plodov,*
   - *maximálna tolerancia prítomnosti pelikuly:* 2 %,
   - *plody so stopami po spálení:* najviac 5 %,
   - *červivé plody:* najviac 3 %,
   - *maximálna kalibrácia:* 200 plodov na kg;

c) sušené plody „Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“:

— *obsah vlhkosti celého plodu:* najviac 15 %,

— *obsah sušiny (so šupkou),* najviac 60 % vlhkej hmotnosti,

— *maximálna kalibrácia:* 250 plodov na kg,

výrobok musí byť odolný proti každému aktívnemu napadnutiu (larvy hmyzu, pleseň atď.);

d) lúpané, sušené, celé plody „Marrone di Serino“/„Castagna di Serino“:

— *obsah vlhkosti celého plodu:* najviac 15 %,

— *obsah sušiny lúpaných plodov:* najviac 45 % vlhkej hmotnosti,

— *maximálna kalibrácia:* 300 plodov na kg;

plody musia byť zdravé, svetložlté, nesmú mať viac ako 5 % chýb (stopy po poškodení červami, deformácie atď.) a musia byť odolné proti každému napadnutiu škodcami (larvy hmyzu, pleseň atď.).

Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 75/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_075_R_0005&from=SK