Dátum zverejnenia:	7.3.2018
Námietkové konanie do:	7.6.2018
Názov:	**„AIL BLANC DE LOMAGNE“ –žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
Cesnak „Ail blanc de Lomagne“ sa uvádza na trh v podobe cibúľ bielej až slonovinovej farby s občasným fialovým plamienkovým sfarbením zložených z viacerých strúčikov (8 až 12 podľa veľkosti). Má pravidelný a okrúhly tvar cibule. Cesnak s maximálnou veľkosťou 45 mm sa vyznačuje veľkosťou a pravidelnosťou strúčikov béžovej až krémovej farby s občasnými fialovými prúžkami. Cibule musia byť neporušené a strúčiky kompaktné. Každý zo strúčikov je obalený suknicou z jedinej vrstvy. Cibuľa zložená zo strúčikov je pokrytá viacerými tenkými vrstvami šupky. Korene musia byť odrezané zarovno s cibuľou. Cesnak s označením „Ail blanc de Lomagne“ konzumovaný surový, pokrájaný alebo rozdrvený má pretrvávajúcu charakteristickú chuť a vôňu vďaka prítomnosti zlúčenín síry. Pečený alebo varený neošúpaný cesnak sa stáva mäkký a jeho aróma stráca na intenzite.	
Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 87/05	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0307(01)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	13.3.2018
Námietkové konanie do:	13.6.2018
Názov:	**„BRIOCHE VENDÉENNE“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Brioche vendéenne“ je pletené a na povrchu zlatisté pečivo pravidelného, okrúhleho, oválneho alebo pozdĺžneho tvaru. Vždy sa ponúka čerstvé, v celku alebo nakrájané, na potravinárskom papieri a jednotlivo balené. Hmotnosť má najmenej 300 gramov. Farba je homogénna, striedka má bunkovú štruktúru, ktorá sa v ústach mení na nadýchanú textúru, ktorá je vláknitá, ale zároveň sa rozplýva. Vôňa je komplexná a vyvážená medzi maslovou príchuťou, arómou z destilátu alebo rumu a niekedy aj ďalšími vôňami vanilky a/alebo pomarančového kvetu. Chuť má bohatú, sladkú a voňavú.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2018/C 95/14*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_095_R_0014&from=SK	

Dátum zverejnenia:	14.3.2018
Námietkové konanie do:	14.6.2018
Názov:	**„BAYRISCH BLOCKMALZ“/„BAYRISCHER BLOCKMALZ“/„ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ“/ „AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ“**
Označenie:	**CHZO**

Prihlasujúca krajina:	Nemecko
Opis:	
Plodiny, z ktorých sa pestuje čakanka s CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, musia byť z čeľade (Ďalej sa namiesto všetkých variantov názvu, na ktoré sa vzťahuje táto žiadosť, používa názov „Bayrisch Blockmalz“.) „Bayrisch Blockmalz“ je tvrdý cukrík, resp. tvrdá karamelka, ktorá za svoju sladovú chuť vďačí sladovému výťažku. Tieto cukríky tmavohnedej farby majú hmotnosť od 3 g do 9 g a ich nepravidelný tvar, niekedy hranatý, pripomínajúci kváder či kocku, inokedy zasa oblejší, je podmienený spôsobom ich výroby. Cukríková hmota výrobku „Bayrisch Blockmalz“ zložená z cukru a sirupu obsahuje cukrový karamel z rôznych druhov cukru a najmenej 5 % sladového výťažku alebo 4 % sušeného sladového výťažku.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 96/13*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0314(04)&from=SK	
Dátum zverejnenia:	15.3.2018
Námietkové konanie do:	15.6.2018
Názov:	**„BOUDIN BLANC DE RETHEL“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
Biele klobásy „Boudin blanc de Rethel“ sa na trh uvádzajú v porciách valcovitého tvaru s hmotnosťou 60 až 130 gramov a s priemerom 30 až 36 mm. Klobásy týchto rozmerov sa plnia do bravčových čriev. Biele klobásy „Boudin blanc de Rethel“ sa môžu predávať aj ako kokteilová klobása alebo klobása určená na opekanie na grile s priemerom 20 až 26 mm. Kokteilový alebo mini typ (hmotnosť 8 až 15 g) a typ určený na opekanie na grile (hmotnosť 50 až 80 g) sa plnia do ovčích čriev. Povrch má homogénnu svetlú, belavú farbu. Črevo je napnuté, aby klobása dobre držala tvar a bola celkovo hladká. Na prírodnom čreve sa príležitostne môžu vyskytovať mierne nedostatky ako červenkasté žilkovanie (sfarbenie pretrvávajúce po zabití zvieraťa) alebo prítomnosť drobných vlákien nazývaných „*barbes*“ ako pozostatku pobrušnice. Biela klobása „Boudin blanc de Rethel“ má mäkkú a šťavnatú plnku, ktorá je pomerne súdržná a vyznačuje sa typickou mäsovou chuťou s jemnými korenistými tónmi. Na jazyku je plnka zrnitá. Biela klobása „Boudin blanc de Rethel“ má tieto varianty: neochutený, hubový alebo len s jedným druhom húb, s lesnými hubami (to znamená, že obsahuje výlučne lesné huby), hľuzovkový (jediné povolené odrody hľuzovky sú *Tuber mélanosporum* alebo *Tuber brumale*). Povolené je pridanie hľuzovkovej šťavy. Chemické kritériá, ktoré musí spĺňať neochutený variant: — **obsah tukov**: < 30 %, — **obsah vlhkosti výrobku bez tuku a škrobu**: ≤ 81 %, — **obsah škrobu**: ≤ 0,4 %, — **obsah kolagénu**: ≤ 2 %, — **obsah proteidov**: ≥ 11 %. Biela klobása „Boudin blanc de Rethel“ sa predáva na váhu alebo spotrebiteľsky balená v SPJ (spotrebiteľských predajných jednotkách).	
Link na zverejnený JD: *2018/C 97/07*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0315(02)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	23.3.2018
Námietkové konanie do:	23.6.2018

Názov:	**„CZOSNEK GALICYJSKI“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Poľsko
Opis:	
Názov „Czosnek galicyjski“ sa vzťahuje na čerstvé hlávky cesnaku kuchynského (Allium sativum L.). Týka sa cesnaku vypestovaného z odrôd „Harnaś“ a „Arkus“. Cesnak „Czosnek galicyjski“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami: Obsah aktívnych biologických látok a typické morfologické vlastnosti: — obsah aliínu – minimálne 1,65 g na 100g–1 dm, — antokyánové zafarbenie šupky (fialovo-ružové alebo fialové), ktoré pokrýva aspoň 30 % povrchu šupky strúčikov, — okrúhla hlávka cesnaku, ktorá nemá v priemere menej ako 50 mm, — približne 6 až 9 strúčikov cesnaku v jednej hlávke, — odolnosť proti chladu.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 110/08*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_110_R_0008&from=SK	

Dátum zverejnenia:	23.3.2018
Námietkové konanie do:	23.6.2018
Názov:	**„ABSINTHE DE PONTARLIER“ - uverejnenie žiadosti podľa článku 17 ods. 6 nariadenia EP a Rady (ES) č. 110/2008**
Označenie:	**ZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Absinthe de Pontarlier“ je číra liehovina svetložltej farby so zelenkastým nádychom, bez usadenín. Pridaním vody pri konzumácii získava opálový odtieň pripomínajúci slonovinu a v liehovine sa vytvára zákal, ktorý ju robí nepriehľadnou. Vyznačuje sa arómami pripomínajúcimi palinu pravú (Artemisia absinthium L.). Tieto arómy prevládajú nad arómami ostatných rastlín používaných pri výrobe nápoja „Absinthe de Pontarlier“. Ak výrobok dozrieva niekoľko mesiacov v dreve, nadobúda trochu tmavšiu a zlatú farbu, anízová chuť sa vytráca v prospech chuti paliny a výrobok sa zjemňuje. Pri predaji spotrebiteľovi obsahuje liehovina najmenej 20 miligramov tujónu na liter liehoviny. Má 45 alebo viac objemových percent alkoholu.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 110/09*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_110_R_0009&from=SK	