Dátum zverejnenia:	12.4.2018
Námietkové konanie do:	12.7.2018
Názov:	**„CANINO“ –žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Pri uvedení na trh musí mať chránené označenie pôvodu extra panenský olivový olej „Canino“ tieto charakteristické vlastnosti:

— farba: smaragdovozelená so zlatým odleskom,

— vôňa: ovocná, pripomínajúca zdravé, čerstvé olivy zbierané v čase optimálnej zrelosti,

— chuť: silná, s horkou, ostrou dochuťou,

— celková maximálna kyslosť, vyjadrená v hmotnostných jednotkách kyselinou olejovou, maximálne 0,5 g na 100 g oleja,

— hodnota peroxidového čísla: nižšia alebo sa rovná 10 mEq O_2/kg.

Ďalšie fyzikálne alebo chemické ukazovatele, ktoré nie sú výslovne uvedené, musia byť v súlade s právnymi predpismi o extra panenskom olivovom oleji.

Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 130/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_130_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.4.2018
Námietkové konanie do:	13.7.2018
Názov:	**„PARMIGIANO REGGIANO“ -žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„Parmigiano Reggiano“ je tvrdý syr vyrobený zo surového kravského mlieka, čiastočne odstredeného tým, že sa smotana nechá vystúpiť na povrch. Syr je oparený a pomaly zreje. Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii a musí pochádzať od kráv kŕmených hlavne krmivom získaným v oblasti pôvodu. Syr musí zrieť najmenej 12 mesiacov. Syr „Parmigiano Reggiano“ sa môže predávať celý, porciovaný alebo strúhaný.
Syr „Parmigiano Reggiano“ musí mať tieto vlastnosti:

— Syry majú valcovitý tvar s mierne vypuklými alebo prakticky rovnými bokmi a plochými čelnými plochami s mierne zdvihnutou hranou.

— Ploché čelné plochy majú priemer od 35 do 45 cm a výška bokov je od 20 do 26 cm.

— Minimálna hmotnosť každého syra je 30 kg.

— Vonkajšia kôra je prirodzenej slamovej farby.

— Kôra má hrúbku približne 6 mm.

— Syrová hmota má svetloslamovú a slamovú farbu.

— Charakteristická aróma a chuť syra je voňavá, lahodná a plná bez toho, aby bola štipľavá.

— Syrová hmota je jemne zrnitá a má vločkovitú textúru.

— Minimálny obsah tuku v sušine je 32 %.

— Syr neobsahuje žiadne prídavné látky.

— Pomer cyklopropánových mastných kyselín je menej ako 22 mg na 100 g tuku [so zohľadnením neistoty merania pri použití metódy plynovej chromatografie/hmotnostnej spektroskopie (CG-MS)].

Link na zverejnený JD: *OJ 2018/C 132/07*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_132_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	17.4.2018
Námietkové konanie do:	17.7.2018
Názov:	**„BLEU DES CAUSSES“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Bleu des Causses“ je syr vyrábaný výhradne z neodstredeného syreného kravského mlieka s nelisovaným, tepelne neupraveným, fermentovaným a soleným cestom s modrou plesňou, obsahujúci najmenej 50 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a ktorého obsah sušiny nesmie byť nižší ako 53 gramov na 100 gramov syra. Uvádza sa na trh v tvare plochého valca pravidelného tvaru s priemerom 19 – 21 cm, výškou 8 – 12 cm a hmotnosťou 2,2 – 3,3 kg. Povrch syra je čistý, bez nadbytočnej mazľavej vrstvy a bez škvŕn. Cesto má slonovinovobielu ucelenú farbu, je mazľavé, jemné, s rovnomerne rozloženou plesňou modrej až zelenej farby a môže obsahovať stopy otvorov po ihlách. Jeho textúra je mazľavá a vláčna. Chuť je výrazná, aromatická, s typickými arómami modrej plesne a môže mať jemný náznak horkosti bez nadmernej pikantnosti či slanosti. Syr sa môže uvádzať na trh s chráneným označením pôvodu „Bleu des Causses“ až po uplynutí 70 dní od dátumu syrenia.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 135/07*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_135_R_0007&from=SK	

Dátum zverejnenia:	20.4.2018
Námietkové konanie do:	20.7.2018
Názov:	**„RUCAVAS BALTAIS SVIESTS“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Lotyšsko
Opis:	
„Rucavas baltais sviests“ je polotučné maslo vyznačujúce sa rovnomernou, mäkkou a rozotierateľnou konzistenciou. **Fyzikálne a chemické vlastnosti:** **Chuť**: mierne kyslá a jemná s príchuťou a arómou čerstvo vymúteného masla. **Aróma**: čistá, typická pre mliečne tuky, bez cudzích aróm či príchutí. **Farba**: na škále od bielej po žltú, prípadné nerovnomerné sfarbenie vzniká nepravidelným rozmiestnením kvapôčok plazmy. **Textúra**: jemná, nadýchaná, s viditeľnými kvapôčkami plazmy rôznych veľkostí, ktoré sa vytvoria pri vyvinutí mechanického tlaku na výrobok. **Obsah tuku**: 39 – 41 % **Dátum spotreby**: do troch dní od dátumu výroby.	
Link na zverejnený JD: *2018/C 139/10*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2018_139_R_0010&from=SK	