Dátum zverejnenia:	29.8.2018
Námietkové konanie do:	29.11.2018
Názov:	**„Bulot de la Baie de Granville“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Surmovka vlnitá „Bulot de la Baie de Granville“ je mäkkýš druhu *Buccinum undatum*. Predáva sa vcelku vo svojej ulite:
živá, alebo
čerstvo uvarená, pasterizovaná alebo hlbokozmrazená.
V priebehu varenia sa môže okoreniť.
Farba ulity je často svetlá, ale podľa množstva rias na povrchu môže mať bielu až tmavohnedú farbu, resp. bielu farbu so zelenkastým až tmavozeleným odtieňom. Na ulite sa prípadne môžu vyskytnúť červenkasté škvrny, ktoré vznikajú v dôsledku prítomnosti mikroskopických rias. Noha je bielej, slonovinovej až krémovej farby s malými pruhmi a čiernymi škvrnami.
Veľkosť sa stanovuje podľa dĺžky ulity od jej vrcholu po otvor pre inhalačný sifón. Veľkosť surmovky „Bulot de la Baie de Granville“ sa pohybuje v rozmedzí 47 mm až 70 mm. Balenie však môže obsahovať najviac 8 % kusov s veľkosťou menej ako 47 mm a najviac 15 % kusov s veľkosťou viac ako 70 mm.
Vzhľadom na čas, ktorý surmovky potrebujú na dosiahnutie požadovanej veľkosti, často na sebe nosia morské organizmy (fúzonôžky, červy, krepiduly), tzv. epibionty, ktoré žijú prichytené na ich ulitách. Prítomnosť epibiontov v baleniach uvádzaných na trh s CHZO „Bulot de la Baie de Granville“ je obmedzená na 25 % kusov. Tento podiel sa posudzuje podľa jedincov, ktoré na sebe majú výraznú vrstvu epibiontov. Toto kritérium sa stanovuje na základe referenčných fotografií.
„Bulot de la Baie de Granville“ vonia po jóde, mori a riasach. Po uvarení má „Bulot de la Baie de Granville“ jemnú konzistenciu, citeľný obsah vlhkosti a príchuť jódu, mora a orieškov. V dôsledku prítomnosti malých usadenín či úlomkov mušlí môže surmovka pod zubami mierne škrípať. Nepáchne ani nechutí po bahne.

Link na zverejnený JD: OJ 2018/C 303/04

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018D0829(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	29.8.2018
Námietkové konanie do:	29.11.2018
Názov:	**„The Vale of Clwyd Denbigh Plum“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

„The Vale of Clwyd Denbigh Plum“Prunus domestica Linnaeus („slivka Denbigh“) je názov slivky, ktorá sa pestuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti Vale of Clwyd v grófstve Denbighshire v severnom Walese, odkiaľ pochádza. Slivka Denbigh je jediná odroda slivky pochádzajúca z Walesu.
V závislosti od toho, či sa slivka „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ používa na kulinárske účely (v takom prípade sa zbiera v polovici augusta ešte pred dozretím) alebo či sa konzumuje ako dezertná slivka (vtedy sa nechá dozrieť a zbiera sa koncom augusta a začiatkom septembra), má táto odroda tieto vlastnosti.
Kulinárske účely
— Slivka je pevná na dotyk
— Počas dozrievania má oranžovo-červenú farbu so žltými škvrnami.
— Začína sa vytvárať voskový povlak
— Dužina je pevná a má sýtožltú farbu so zelenkavo-jantárovým odtieňom
— Dužina prilieha ku kôstke
— Od konca stopky po spodok meria 45 až 65 mm
— Priečny priemer je 40 až 55 mm
Dezertná slivka
— Slivka je pri miernom stlačení mäkká
— Od konca stopky po spodok meria 45 až 65 mm
— Priečny priemer je 40 až 55 mm
— Tvar je guľatý alebo mierne eliptický.
— Farba je sýtočervená až fialová so zlatistými škvrnami. Pri dozrievaní plod prirodzene tmavne.
—Slivky majú voskový povlak (viditeľný belavý povlak), ktorý je čoraz výraznejší v závislosti od toho, ako dlho sa plod ponechá na strome.

— Prirodzene mäkká a šťavnatá dužina, ktorá má sýtožltú farbu so zelenkavo-jantárovým odtieňom — Dužina iba čiastočne prilieha ku kôstke. — Priemerný počet plodov na kg je 9 až 15 (stred 12) — Meranie sladkosti (Brix) 16 až 19. Dezertné slivky majú mäkkú a jemnú šupku, takže by sa mali chrániť pred pomliaždením. So zrelým ovocím by sa preto malo manipulovať veľmi opatrne. Dezertné slivky majú dlhé vegetačné obdobie, počas ktorého má plod viac času na to, aby sa plne rozvinula hĺbka jeho chuti, ktorá je mierne kyslastá a sladká. Práve táto intenzita chuti a sladkosť je charakteristická pre slivku „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“. Varením sa uvedená intenzita ešte umocňuje a zvýrazní sa prirodzená sladkosť plodu. Pri konzumácii za tepla sa rozpúšťa na jazyku. Plody „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ sa na miestnych trhoch najčastejšie predávajú ako dezertné slivky v čerstvom stave.
Link na zverejnený JD: *OJ 2018/C 303/05*
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018D0829(02)&from=SK