Dátum zverejnenia:	1.8.2015
Námietkové konanie do:	1.11.2015
Názov:	**„AGLIO DI VOGHIERA“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Chránené označenie pôvodu „Aglio di Voghiera“ je určené pre ekotyp cesnaku Aglio di Voghiera. Je to rastlina s rovnomernými, jasnobielymi cibuľkami s ojedinelým ružovým drážkovaním. Šupka pokrývajúca strúčiky má bielu farbu, niekedy s jemne alebo tmavšie ružovým drážkovaním. Cibuľky majú okrúhly, pravidelný a pevný tvar a na mieste, kde sa spájajú s koreňom, sú mierne sploštené. Cibuľka je zložená z rôzneho množstva strúčikov, ktoré sú pevne spojené a z vonkajšej strany charakteristicky zaoblené, vďaka čomu k sebe dokonale priliehajú. Pri uvedení na trh musí „Aglio di Voghiera“ vykazovať tieto vlastnosti: zdravé cibuľky bez stôp hniloby, bez škodcov, čisté, pevné, bez poškodenia spôsobeného mrazom alebo slnečným žiarením, bez vonkajších viditeľných výhonkov, bez nadmernej povrchovej vlhkosti, bez cudzieho zápachu a/alebo chuti. Len cesnak triedy „extra“ (s minimálnym priemerom 45 mm) alebo cesnak triedy I (s minimálnym priemerom 40 mm) možno označiť za CHOP „Aglio di Voghiera“. „Aglio di Voghiera“ sa uvádza na trh v týchto podobách: ČERSTVÝ/ZELENÝ CESNAK: zelené výhonky, pevné pri koreni, vonkajšia suknica cibuľky je stále čerstvá, s bielym alebo slonovinovým sfarbením, prípadne s ružovkastými drážkami a belavými koreňmi; POLOSUCHÝ CESNAK: výhonky nesmú byť úplne suché, majú zelené až belavé sfarbenie, pri koreni sú menej pevné; vonkajšia suknica cibuľky nie je úplne suchá, s bielym alebo slonovinovým sfarbením, prípade ružovkastými drážkami a belavými koreňmi. SUCHÝ CESNAK: suché výhonky s belavým sfarbením a krehkou konzistenciou, vonkajšia suknica cibuľky okolo každého strúčika je úplne suchá, bielo sfarbená cibuľka obsahuje viditeľné strúčiky, korene majú slonovinové sfarbenie.	
Link na zverejnený JD: 2015/C 253/15	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0801(01)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	4.8.2015
Námietkové konanie do:	4.11.2015
Názov:	**„ASPARAGO DI CANTELLO“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Odrody používané na produkciu špargle „Asparago di Cantello“ sú Precoce d'Argenteuil a odvodené hybridné odrody. Morfologické vlastnosti Výhonky špargle „Asparago di Cantello“ musia byť celé biele alebo mať jemne ružovkasté špičky. Výhonky musia byť: — celé, — čerstvého vzhľadu, — bez deformácií a nepomliaždené. Špargľa „Asparago di Cantello“ nesmie merať viac ako 22 cm a na základe priemeru výhonkov (meraného v strede) musí byť zaradená do jednej z dvoch kategórií kvality: — **extra**: priemer výhonku je medzi 21 až 25 mm. — **1. trieda**: priemer výhonku je medzi 13 až 20 mm. Pokiaľ ide o veľkosť, v každom jednotlivom balení kategórie extra alebo 1. triedy je prípustná tolerancia maximálne 10 % váhy výhonkov, ktoré nemajú špecifikovanú veľkosť. Organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti:	

Výsledky organoleptickej analýzy sú:
Vôňa: intenzívna celkovo je však jemná bez cudzieho zápachu
Chuť: sladká, intenzívna s miernym náznakom horkosti. Aróma špargle: stredná až silná.
Výsledky fyzikálno-chemickej analýzy sú:

Energetická hodnota	21 – 23	Kcal/100 g
Tuky	0,11 – 0,14	g/100 g
Uhľohydráty	3,01 – 3,55	g/100 g
Popol	0,42 – 0,46	g/100 g
Bielkoviny (N x 6,25)	1,51 – 1,54	g/100 g
Vláknina	0,50 – 0,96	g/100 g
Vlhkosť	93,40 – 94,12	

Link na zverejnený JD: OJ 2015/C 255/06
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2015_255_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	4.8.2015
Námietkové konanie do:	4.11.2015
Názov:	**„SALMERINO DEL TRENTINO“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:
Chránené zemepisné označenie „Salmerino del Trentino“ sa vzťahuje na lososovité ryby chované v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, ktoré patria k druhu sivoň arktický (*Salvelinus alpinus* L). Sivone určené na spotrebu musia vykazovať tieto vlastnosti: sivozelené alebo hnedé sfarbenie s belavými, žltými alebo ružovými fliačikmi s jasne vykreslenými okrajmi, sivá chrbtová a chvostová plutva, ostatné plutvy oranžové s bielym čelným okrajom. Maximálna hodnota ukazovateľa kondičného stavu (*Condition Factor*) je 1,10 v prípade rýb s hmotnosťou do 400 gramov a 1,20 v prípade rýb s hmotnosťou nad 400 gramov. Celkový obsah tukov v mäse nesmie prekročiť 6 %. Mäso je biele alebo lososovoružové, pevné, jemné, chudé a suché s lahodnou rybacou chuťou a jemnou vôňou čerstvej vody bez bahnitej pachute. Neželané cudzie príchute môžu byť prítomné len v obmedzenej miere a obsah geosmínu musí byť nižší ako 0,9 µg/kg.

Link na zverejnený JD: *OJ 2015/* C 255/07
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2015_255_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	4.8.2015
Námietkové konanie do:	4.11.2015
Názov:	**„TROTE DEL TRENTINO“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:
Chránené zemepisné označenie „Trote del Trentino“ sa vzťahuje na lososovitú rybu chovanú v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, ktorá patrí k druhu pstruh dúhový (*Oncorhynchus mykiss*) (Walbaum). Pstruhy určené na spotrebu musia vykazovať tieto vlastnosti: zelenkavý chrbát s ružovým pruhom po oboch stranách; belavé brucho; čierne fliačiky na tele a na chrbtovej a chvostovej plutve. Maximálna hodnota ukazovateľa kondičného stavu (*Condition Factor*) je 1,25 v prípade rýb s hmotnosťou do 500 gramov a 1,35 v prípade rýb s hmotnosťou nad 500 gramov. Celkový obsah tukov v mäse nesmie prekročiť 6 %. Mäso je biele alebo lososovoružové; je pevné, jemné a chudé s lahodnou

rybacou chuťou a jemnou vôňou čerstvej vody bez bahnitej pachute. Neželané cudzie príchute môžu byť prítomné len v obmedzenej miere a obsah geosmínu musí byť nižší ako 0,9 µg/kg a pevnosť svalu musí byť charakterizovaná hodnotami maximálnej sily v tlaku minimálne 4 N.
Link na zverejnený JD: *OJ 2015 /*C 255/08
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2015_255_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	11.8.2015
Námietkové konanie do:	11.11.2015
Názov:	**„CANTUCCINI TOSCANI“/„CANTUCCI TOSCANI“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Názov „Cantuccini Toscani“/„Cantucci Toscani“ označuje cukrovinky vyrobené z cesta, ktoré vznikne zmiešaním múky, celých neupravených (nelúpaných) mandlí, cukru, vajec, masla a medu a potom sa upečie. Výrobok určený na konzumáciu má tradičný, charakteristický čiastočne oválny tvar, ktorý sa dosiahne šikmým krájaním šúľkov cesta na sušienky po vytiahnutí z rúry. Váha jednotlivých sušienok nepresahuje 15 gramov. Sušienky sú najviac 10 cm dlhé, 3 cm vysoké a 2,8 cm široké v závislosti od krájania šúľkov po upečení. Po upečení majú vo vnútri béžovú farbu s mierne nepravidelnými dierami, ktoré vznikajú, keď sa cesto zdvihne, a obsahujú nepravidelné rozložené nelúpané mandle, kým povrch je zlatistý, tvorí ho totiž kôrka. Z hľadiska štruktúry je výrobok „Cantuccini Toscani“/„Cantucci Toscani“ jemne chrumkavý a zo začiatku sa zdá zrnitý, neskôr sa však v ústach vďaka maslu rozplýva; relatívna vlhkosť sa pohybuje od 3 % (minimálna hodnota) po 7 % (maximálna hodnota).	
Link na zverejnený JD: *OJ 2015* C 263/04	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2015_263_R_0004&from=SK	

Dátum zverejnenia:	12.8.2015
Námietkové konanie do:	12.11.2015
Názov:	**„GRANADA MOLLAR DE ELCHE“/„GRANADA DE ELCHE“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	
Produkt s CHOP „Granada Mollar de Elche“/„Granada de Elche“ je ovocie odrody Mollar druhu *Punica granatum* L., tried Extra a I vymedzených v Kódexe noriem pre granátové jablká. Produkt sa vyznačuje svojou vyváženosťou medzi cukrom a kyselinami, vonkajšou šupkou krémovožltej až červenej farby a obsahom antokyánov v semenných mieškoch, ktorý im dodáva tmavoružovú až červenú farbu. Zrelé ovocie má tieto vlastnosti: 1. Morfologické — **Tvar ovocia**: okrúhly; vnútrajšok je rozdelený na vačky, v ktorých sa nachádzajú semená (semenné miešky). Vonkajšia šupka je tenká až stredne hrubá, je hladká a lesklá. — **Farba**: krémová až tmavočervená na povrchu. Semená sú potiahnuté šťavnatou dužinou, ktorá má tmavoružovú až červenú farbu. 2. Fyzické a chemické — **Brixove stupne**: najmenej 14° — **Kyslosť (% kyseliny citrónovej)**: najmenej 0,18 a najviac 0,24	

— **Index zrelosti (pomer Brixove stupne/kyslosť)**: najmenej 60 a najviac 90

3. Organoleptické

Chuť dužiny je mierne trpká a veľmi sladká, zatiaľ čo semená majú jemnú chuť.

Ovocie musí mať tieto vlastnosti:

a) Musí byť celé, čisté a zdravé. Ovocie s príznakmi akejkoľvek hniloby alebo iného znehodnotenia sa vyradí.
Musí vyzerať čerstvo a nesmie mať cudzorodé zápachy a/alebo chute ani nadmernú povrchovú vlhkosť.

b) Veľkosť ovocia „Granada Mollar de Elche“/„Granada de Elche“ sa posudzuje podľa váhy každého plodu a plod, ktorý váži menej ako 125 g sa vyradí

Link na zverejnený JD: *OJ* C 264/05
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2015_264_R_0005&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.8.2015
Námietkové konanie do:	13.11.2015
Názov:	ម្រេចកំពត „ “ (MRECH KAMPOT)/ „POIVRE DE KAMPOT“
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Kambodža
Opis:	

ម្រេចកំពត

„ “ (v kmérčine, jazyku oblasti pôvodu)/„Poivre de Kampot“ (vo francúzštine) označuje bobule dvoch odrôd druhu *Piper nigrum* L.; konkrétne odrody Kamchay a Lampong (alebo Belantoeung), ktoré sú miestne známe ako „veľkolistá“, resp. „malolistá“ odroda a pestujú sa v oblasti vymedzenej v časti 4.

ម្រេចកំពត

Existujú štyri rôzne druhy korenia „ “/„Poivre de Kampot“ v závislosti od času zberu a následného spracovania:

— **Zelené korenie**: je nezrelý plod pieprovníka, ktorý sa zbiera, kým je ešte na rastline nedozretý. Môže sa predávať a konzumovať v čerstvom stave (v strapcoch) alebo v slanom náleve alebo octe (ako celé bobule alebo strapce).

— **Čierne korenie**: zbiera sa v čase, keď sa farba bobúľ začína meniť zo zelenej na žltú, bobule sa následne sušia. Môže byť v podobe celých bobúľ alebo v zomletom stave.

— **Červené korenie**: je sušený výrobok získaný z úplne zrelých bobúľ. Má podobu celých bobúľ.

— **Biele korenie**: sa vyrába z červených alebo zrelých bobúľ následným procesom máčania. Má podobu celých bobúľ.

Charakteristika výrobku spočíva v jeho intenzívnej (avšak nie „pálivej“) štipľavosti, ktorá nie je agresívna, ale postupne sa rozvíja v ústach. Okrem pikantného charakteru dáva

ម្រេចកំពត

koreniu „ “/„Poivre de Kampot“ špecifickú kvalitu jeho aromatická intenzita.

Zrnká korenia vykazujú ideálne fyzikálne vlastnosti vzhľadom na svoju veľkosť a hustotu.

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti výrobku sú takéto:

Druh	Forma	Veľkosť a hustota	Farba	Vôňa	Iné
Čierne korenie	Sušené bobule	∅ ≥ 4 mm Hustota ≥ 570 g/l	Tmavočierna, čierna, hnedočierna alebo sivočierna.	— Vôňa zrniek je stredne pálivá. — Po zomletí je vôňa práškového korenia veľmi pálivá a dlhodobá.	Tolerancia : Povolené sú odchýlky 5 % vo veľkosti bobúľ a 2 % vo farbe bobúľ. Nepovolené chyby: — odpad z rastlín, — prach, — huby, — kvetné lôžko v rozsahu 5 %.
	Mleté korenie	Prášok s malými fragmentmi bobúľ	Tmavosivá s čiernymi bodmi		
Červené korenie	Sušené bobule	∅ ≥ 4 mm Hustota ≥ 570 g/l	Hnedočervená alebo tmavočervená.		Nepovolené chyby: — odpad z rastlín, — prach, — huby, — kvetné lôžko v rozsahu 1 %.
Biele korenie	Sušené bobule	∅ ≥ 3 mm Hustota ≥ 600 g/l	Sivobiela s malými žltými alebo bledohnedými bodkami. Musí mať prirodzenú farbu. Nesmú sa pridávať žiadne látky na zmenu farby.		Nepovolené chyby: — odpad z rastlín, — prach, — huby.
Zelené korenie	Celý strapec čerstvých bobúľ	Strapce najmenej s 10 zrnkami. Jednotlivé zrnká ∅ ≥ 3 mm.	Tmavozelená.	— Bylinná aróma zeleného korenia — V podobe zrnka bez pálivej vône. — Po zomletí s intenzívnou pálivou vôňou, ktorá sa však ľahko stráca.	Nepovolené chyby: — odpad z rastlín, — prach, — huby.
	Bobule alebo celé strapce v slanom náleve alebo octe	Strapce najmenej s 10 zrnkami. Jednotlivé zrnká ∅ ≥ 3 mm.	Stále zelená. Nesmie sa zmeniť na hnedú.		



Špecifické charakteristiky rôznych druhov korenia „ “/„Poivre de Kampot“:

— Zelené korenie má čerstvú citrusovú arómu a je menej pikantné ako sušené druhy.
— Čierne korenie má hlbšiu, intenzívnejšiu a vzdialene kvetinovú arómu s nádychom kvetov, eukalyptu a mäty. Aróma môže prechádzať od mierne sladkej až po intenzívne pikantnú.
— Červené korenie je sladšie a menej pikantné ako čierne korenie, avšak s vyzretejšou chuťou. Vyznačuje sa silnou ovocnou arómou.
— Pri bielom korení sa po procese máčania odstraňuje vonkajšia šupka plodu, čo dodáva výrobku odlišnú chuť s tónmi sviežej trávy a limetky.

Link na zverejnený JD: *OJ* C 265/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0813(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	26.8.2015
Námietkové konanie do:	26.11.2015
Názov:	**„TERNERA DE ALISTE“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Mäso z mladého hovädzieho dobytka plemien chovaných na účel produkcie mäsa. Dobytok je adaptovaný na danú zemepisnú oblasť, chová sa s využitím tradičných chovateľských a poľnohospodárskych metód charakteristických pre túto oblasť a zabíja sa vo veku od 8 do 12 mesiacov.

V závislosti od spôsobu chovu sa rozlišujú tieto druhy zvierat:

— **kŕmené mliekom**: mäso z jedincov chovaných od narodenia v stajniach, ktoré pred zabitím nie sú odstavené,

— **kŕmené trávou**: mäso z jedincov kŕmených materským mliekom a z pastevných zdrojov v oblasti a následne chovaných v stajniach až do ich zabitia.

Čerstvé mäso, na ktoré sa vzťahuje CHZO, charakterizuje jeho rovnomerné rozloženie, perleťovobiely tuk a pevné, jemne vlhké svalové tkanivo. Mäso je z hľadiska organoleptických vlastností veľmi jemné a šťavnaté, s jemnou lahodnou, no nie príliš výraznou chuťou a vôňou, a rozpúšťa sa v ústach.

Minimálne obdobie zrenia mäsa sú 4 dni.

Mäsitosť jatočných tiel zahŕňa typy E, U, R a O a stupeň pretučnenosti je 2 alebo 3 v prípade samcov a 2, 3 alebo 4 v prípade samíc. Farba sa v závislosti od druhu zvieraťa, z

ktorého sa mäso získalo, pohybuje na škále od bledoružovej v prípade zvierat kŕmených mliekom po ružovú až červenú v prípade zvierat kŕmených trávou.
Link na zverejnený JD: *OJ* C 281/08
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0826(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	26.8.2015
Námietkové konanie do:	26.11.2015
Názov:	**„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko

Opis:

Tvrdá saláma s typickou jemne kyslastou chuťou.
Vyrobená z bravčového mäsa s typickým korením (povinné sú soľ a biele alebo čierne mleté korenie, často sa pridáva koriander), plní sa do obalov mechúrového tvaru (teľací mechúr, ľanové vrecúška, bielkovinové prírodné obaly mechúrového tvaru).
Používa sa vysokokvalitné a pevné mäso ošípaných s predĺženou dobou vykrmovania, ktoré dosahujú približne 130 kg jatočnej váhy. Kusy mäsa pochádzajú z vyberaných častí (svalovina, stehno, chrbát; ako tuk sa používa iba pevnejšia, tuhšia brušná a chrbtová slanina). Bravčové mäso musí byť na začiatku výrobného procesu ešte teplé. Pod spracovaním teplého mäsa sa rozumie, že preprava nechladeného mäsa sa musí uskutočniť maximálne do dvoch hodín a jeho spracovanie maximálne do štyroch hodín od zabitia.

Chemické vlastnosti:

— hodnota BEFFE (obsah mäsovej bielkoviny bez bielkovín spojivového tkaniva) nesmie byť nižšia ako 15 %,
— strata suroviny pri zrení: najmenej 33 %.

Fyzické vlastnosti:

— sušená, tvrdá,
— šetrne zrejúca v riadených klimatických podmienkach, pričom doba zrenia závisí od veľkosti obalu mechúrového tvaru.
— V klimatizovaných komorách je prítomná už niekoľko desaťročí kultivovaná flóra, zatiaľ čo do nových klimatizovaných komôr sa flóra vnesie pomocou predzretého produktu.
— Veľkosť: Priemer: 8 až 15 cm, Dĺžka: 15 až 30 cm; nakrájaný produkt: črevo s priemerom približne 65 mm.
— Vzhľad: Tvrdá saláma má zvyčajne tvar hrušky, rez má sýtočervenú farbu s rovnomernou zrnitosťou tvorenou kúskami slaniny a chudého mäsa.

Organoleptické vlastnosti:

— vyberané, výrazné aromatické chuťové nuansy typické pre tento druh výroku, pevnosť pri zahryznutí.

Link na zverejnený JD: *OJ* C 281/09
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0826(03)&from=SK