| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 11.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 11.12.2015 |
| Názov: | **„AYDIN İNCİRİ“** |
| Označenie: | **CHOP** |
| Prihlasujúca krajina: | Turecko |

Opis:

Pojmom „Aydın İnciri“ sa označujú sušené figy odrody *Sarılop. Sarılop* je odroda druhu *ficus carica domestica* (plody samičieho stromu). Ide o poddruh *ficus carica erinosyce* patriaci do druhu *ficus carica* L., patriaceho do rodu *ficus* L.

**Fyzické vlastnosti:**

**Šupka**: belavo-žltá, tenká a jemná.

**Semená**: semená sú plné.

**Veľkosť**: počet kusov ovocia na 1 kg by mal byť maximálne 90.

**Chemické vlastnosti:**

**Zloženie 100 gramov sušených fíg**: voda (maximálne) 20 %, energetická hodnota (minimálne) 213 kcal, celkový podiel cukru (minimálne) 50 %, vápnik Ca (minimálne) 120 mg.

**Organoleptické vlastnosti**: dužina má hladkú textúru, pripomína konzistenciou med a je pomerne viskózna, vyznačuje sa mimoriadne sladkou chuťou a vôňou.

Link na zverejnený JD: 2015/C 299/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0911(02)&from=SK

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 19.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 19.12.2015 |
| Názov: | **„EDAM HOLLAND“ – žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Holandsko |

Opis:

„Edam Holland“ je prirodzene vyzretý polotvrdý syr. Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

**Zloženie:**

„Edam Holland“ sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

— kravského mlieka alebo výrobkov z kravského mlieka, v ktorých pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu z kravského mlieka nie je prekročený. Kravské mlieko pochádza výlučne od holandských výrobcov mlieka.

**Charakteristické vlastnosti:**

Syr má formu gule sploštenej na vrchu a spodku, alebo môže mať tvar bochníka alebo bloku. Špecifikácie sú uvedené v tabuľke.

| **Druh** | **Hmotnosť** | **Obsah tuku v sušine** | **Obsah vlhkosti (max.)** | **Obsah soli v sušine (max.)** |
|---|---|---|---|---|
| „Baby Edam Holland“ | max. 1,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,5 % | 5,4 % |
| „Edam Holland“ (guľa) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 5,0 % |
| „Edam Holland Bros“ (tvrdý) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,5 % | 5,3 % |
| „Edam Holland Stip“ | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 6,0 % |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| „Edam Holland“ (blok) | max. 20 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| „Edam Holland“ (veľký bochník) | 4 – 5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| „Edam Holland“ (malý bochník) | 2 – 3 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,0 % | 4,8 % |

Obsah vlhkosti sa vzťahuje na syr 12 dní po prvom dni výroby, okrem syra „Baby Edam Holland“, na ktorý sa uvedený obsah vlhkosti vzťahuje päť dní po prvom dni výroby.

**Ďalšie charakteristické vlastnosti sú:**

— Chuť: jemná až štipľavá v závislosti od veku a druhu.

— Priečny rez: farba musí byť rovnomerná s niekoľkými malými okrúhlymi okami. „Bros Edam Holland“ má veľké množstvo malých ôk. Farba syra je slonovinová až žltá.

— Kôra: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas zrenia.

— Konzistencia: mladý syr „Edam Holland“ musí byť dostatočne pevný a dať sa ľahko krájať. Ďalším zrením nadobúda pevnejšiu a tuhšiu štruktúru. „Bros Edam Holland“ musí byť dostatočne pevný a tvrdý.

— Čas zrenia: minimálne 28 dní (v prípade „Baby Edam Holland“ minimálne 21 dní).

— „Edam Holland“ je prirodzene vyzretý syr. V prípade syra „Edam Holland“ nie je povolené zrenie vo fólii.

— Teplota zrenia: minimálne 12 °C.

— Vek: trvanlivosť sa pohybuje od minimálne 28 dní od výroby („Baby Edam Holland“) po viac ako rok.

**Osobitné kritériá kvality:**

— Mlieko, smotana alebo poloodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra, ktorý ich uskladní, sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.

— Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii bezprostredne pred spracovaním do syra „Edam Holland“ tak, aby spĺňali tieto kritériá:

— aktivita fosfatáz
aktivita peroxida

— kyslosť smotany prepočítaná na výrobok bez tuku je najv
liter, ak obsah laktátu nepresiahne 200 mg na 100 g bez

— v 0,1 ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganiz

— Suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra „Edam Holland“, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval od obsahu týchto bielkovín v nepasterizovanej surovine podobného typu a kvality, alebo sa odchyľoval iba mierne.

— Pri výrobe syra „Edam Holland“ možno použiť iba geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov tvoriacich kyselinu mliečnu a arómu. Vhodné mezofilné štartovacie kultúry v prípade syra „Edam Holland“ pozostávajú z kultúr týchto mikroorganizmov: baktérie rodu *Lactococcus* a *Leuconostoc* L alebo LD, prípadne v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* a/alebo *Lactococcus*. Dostupné štartovacie kultúry hrajú veľmi dôležitú úlohu pri procese zrenia a tvorbe typickej chuti a arómy.

— Syridlo: na výrobu syra „Edam Holland“ sa používa iba teľacie syridlo. Iné typy syridla možno použiť iba vo výnimočných prípadoch, napríklad ak to bude potrebné z dôvodu chorôb zvierat. Používané syridlo musí v takom prípade spĺňať podmienky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).

— Obsah dusitanov v syre „Edam Holland“, vyjadrený v iónoch dusitanov, nie je vyšší ako 2 mg na kg syra.

Link na zverejnený JD: OJ 2015/C 310/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0919(01)&from=SK

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 19.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 19.12.2015 |
| Názov: | **„GOUDA HOLLAND“ – žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Holandsko |

Opis:

„Gouda Holland“ je plnotučný (48 % +), prirodzene vyzretý polotvrdý syr.
Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

**Zloženie:**

„Gouda Holland“ sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

— kravského mlieka alebo výrobkov z kravského mlieka, v ktorých pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu z kravského mlieka nie je prekročený. Kravské mlieko pochádza výlučne od holandských výrobcov mlieka.

**Charakteristické vlastnosti:**

Syr má formu sploštěného valca, bloku alebo bochníka a váži 2,5 až 20 kg. Pod sploštěným valcom sa rozumie tvar s vypuklými stranami hladko prechádzajúcimi do plochého vrchu a spodku a s výškou, ktorá je štvrtinou až tretinou priemeru.
Obsah tuku v sušine je minimálne 48,0 % a maximálne 52,0 %. Obsah vlhkosti (maximálny) 12 dní po prvom dni výroby je 42,5 % a obsah soli v sušine je maximálne 4,0 %. Ďalšie charakteristické vlastnosti sú:

— **Chuť**: aromatická, lahodná a jemná až silná v závislosti od jeho veku. Môže byť aj s prídavkom rasce.

— **Priečny rez**: po narezaní syra je viditeľná tvorba ôk, ktoré však nemusia byť rovnomerne rozmiestnené. Farba syra je slonovinová až žltá.

— **Kôra**: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas zrenia.

— **Konzistencia**: po štyroch týždňoch je syr mierne mäkký až pružný. Ďalším zrením nadobúda pevnejšiu a tuhšiu štruktúru. Syr sa ľahko krája.

— **Čas zrenia**: minimálne 28 dní. „Gouda Holland“ je prirodzene dozretý syr. V prípade syra „Gouda Holland“ nie je povolené zrenie vo fólii.

— **Teplota zrenia**: minimálne 12 °C.

— **Vek**: trvanlivosť sa pohybuje od minimálne 28 dní od výroby po viac ako rok.

**Osobitné kritériá kvality:**

— Mlieko, smotana alebo poloodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra, ktorý ich uskladní, sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.

— Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii bezprostredne pred spracovaním do syra „Gouda Holland“ tak, aby spĺňali tieto kritériá:

— aktivita fosfatáz
aktivita peroxida

— kyslosť smotany prepočítaná na výrobok bez tuku je najv
liter, ak obsah laktátu nepresiahne 200 mg na 100 g bez

— v 0,1 ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganiz

— Suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra „Gouda Holland“, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval od obsahu týchto bielkovín v nepasterizovanej surovine podobného typu a kvality,

| |
|---|
| alebo sa odchyľoval iba mierne. Pri výrobe syra „Gouda Holland“ možno použiť iba geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov tvoriacich kyselinu mliečnu a arómu. Vhodné mezofilné štartovacie kultúry v prípade syra „Gouda Holland“ pozostávajú z kultúr týchto mikroorganizmov: baktérie rodu *Lactococcus* a *Leuconostoc* L alebo LD, prípadne v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* a/alebo *Lactococcus*. Dostupné kultúry sú chránené. Pri výrobe syra „Gouda Holland“ je ich použitie povinné.<br>— Syridlo: na výrobu syra „Gouda Holland“ sa používa iba teľacie syridlo. Iné typy syridla možno použiť iba vo výnimočných prípadoch, napríklad ak to bude potrebné z dôvodu chorôb zvierat. Používané syridlo musí v takom prípade spĺňať podmienky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).<br>— Obsah dusitanov v syre „Gouda Holland“, vyjadrený v iónoch dusitanov, nie je vyšší ako 2 mg na kg syra. |
| Link na zverejnený JD: *OJ 2015/* C 310/09 |
| http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0919(02)&from=SK |

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 22.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 22.12.2015 |
| Názov: | **„WEIHNACHTS-LEBERWURST“/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST“** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Nemecko |
| Opis: | |
| „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ je špeciálny druh pečeňovej paštéty. Pri teplote skladovania približne 8 °C vykazuje pevnú konzistenciu, pričom si zachováva rozotierateľnosť. Farba závisí od zloženia a pohybuje sa na škále od svetlohnedastej po svetloružovú. Hotový výrobok pripravený na predaj sa plní do prírodných čriev, sterilných obalov, plátenných čriev, pohárov alebo konzerv z bieleho plechu.<br>Obsah pečene a chudého mäsa je stanovený v požiadavkách na špičkovú kvalitu pečeňových paštét a usmernení vzťahujúcich sa na mäsové a mäsiarske výrobky. Podiel mäsových bielkovín bez väzivového bielkovín musí byť v každom prípade vyšší než 10 %. Chemicky zistený podiel mäsových bielkovín bez väzivových bielkovín v mäsových bielkovinách je minimálne 82 %. Napriek pridávaniu smotany s obsahom tuku najmenej 30 % (v oblasti výroby sa smotana označuje pojmom „Sahne“, ktorý možno preložiť aj ako šľahačka) musí byť podiel vody z cudzích prímesí nulový.<br>Osobitosťou výrobku „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ je povinné pridávanie smotany a vianočnej koreninovej zmesi. | |
| Link na zverejnený JD: *OJ 2015 /*C 312/05 | |
| http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0922(01)&from=SK | |

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 25.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 25.12.2015 |
| Názov: | **„HUILE D’OLIVE DE NIMES“ – žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHOP** |
| Prihlasujúca krajina: | Francúzsko |
| Opis: | |

Vlastnosti oleja „Huile d'olive de Nîmes“ sú spojené predovšetkým s väčšinovým podielom odrody Picholine v oleji:

— rastlinné vône vnímané nosom sa vyznačujú odtieňmi čerstvej trávy, pokoseného sena, surovej artičoky a rastlín rajčiakov,

— pre ovocnú príchuť v ústach sú typické najmä trávy, seno, ananás, žltá slivka a surová artičoka, prípadne doplnené o arómy červenej slivky a jablka.

Horkosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).
Pikantnosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).
Olej má zelenú farbu s prípadným žltým odleskom.
Obsah voľných kyselín vyjadrený obsahom kyseliny olejovej získaného oleja je najviac 0,8 gramu na 100 gramov.
Peroxidové číslo musí byť najviac 16 miliekvivalentov peroxidovo viazaného kyslíka na 1 kg olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh.

Link na zverejnený JD: *OJ 2015* C 317/03

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0925(01)&from=SK

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 25.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 25.12.2015 |
| Názov: | **„MORTADELLA DI PRATO“** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Taliansko |

Opis:

Názov „Mortadella di Prato“ označuje studený mäsový výrobok z jemnej zmesi bravčového mäsa, morskej soli, cesnaku, korenín a likéru Arkermes (v objeme od 0,3 do 0,6 %) balený v čreve, ktorý prešiel tepelnou úpravou. Výrobok určený na spotrebu musí mať tieto vlastnosti: *hmotnosť:*0,5 až 10 kg, *tvar:* valcovitý alebo mierne oválny, *rozmery:* dĺžka: 8 až 70 cm, priemer: 6 až 35 cm, *organoleptické vlastnosti: konzistencia zmesi:* tvrdá a kompaktná, najemno pomletá a mäkká na jazyku, *vonkajšia farba:* matne ružová, *vnútorná farba:* tmavoružová od likéru Alkermes, s bielymi tukovými škvrnami, *aróma*: prenikavá korenistá aróma s príchuťou likéru Alkermes od samotného začiatku, *chuť*: charakteristická pre tento výrobok, protiklad medzi ostrou a prenikavou chuťou korenín, cesnaku a morskej soli a lahodnou chuťou likéru Alkermes, *fyzikálno-chemické vlastnosti: pomer tukov a bielkovín:* do 1,5.

Link na zverejnený JD: *OJ* C 317/04

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0925(02)&from=SK

| | |
|---|---|
| Dátum zverejnenia: | 25.9.2015 |
| Námietkové konanie do: | 25.12.2015 |
| Názov: | **„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI“** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Taliansko |

Opis:

„Cappellacci di zucca ferraresi“ je čerstvá plnená cestovina pozostávajúca z cesta, ktoré sa pripravuje zo zmesi hladkej pšeničnej múky, krupice z tvrdej pšenice a vajec, a plnky, ktorá sa pripravuje z varenej dužiny tekvice muškátovej, strúhaného syra a muškátového orieška.

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ určená na spotrebu musí mať tieto organoleptické a obchodné vlastnosti:

**Fyzikálne vlastnosti:**

**Tvar**: okrúhly a preložený, napodobňujúci charakteristický tvar slamených klobúkov roľníkov.

**Rozmery**: priemer 4 až 7 cm.

**Hmotnosť**: od 10 do 28 g.

**Organoleptické vlastnosti:**

**Vonkajší vzhľad**: Charakteristická žltá farba vaječných cestovín zintenzívnená odtieňmi žltej tekvicovej dužiny v plnke.

**Vnútorný vzhľad**: žltá farba zrelej tekvice.

**Konzistencia cesta**: stredne mäkká až mäkká.

**Chuť**: cestovinová chuť s jasne rozpoznateľným kontrastom medzi sladkou tekvicou a slaným syrom a s jemnou príchuťou muškátového orieška.

**3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)***

V tradičnom recepte na cestovinu „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa používajú tieto prísady na cestovinu a plnku:

Prísady na 1 kg cesta:

| **Prísady na 1 kg konečného výrobku** | **Množstvo v gramoch** | **Prípustná odchýlka v gramoch** |
|---|---|---|
| Zmes hladkej pšeničnej múky typu „00“ a krupice z tvrdej pšenice, ktorých podiel sa môže líšiť, pričom podiel hladkej pšeničnej múky musí byť vždy vyšší. | 250 | +/– 50 |
| Vajcia alebo pasterizovaná vaječná zmes | 165 | +/– 20 |

Prísady na plnku:

| **Prísady na 1 kg konečného výrobku** | **Množstvo v gramoch** | **Prípustná odchýlka v gramoch** |
|---|---|---|
| Dužina žltej tekvice [odroda *Cucurbita moschata*, bežne známa aj ako „Violina“ (tekvica muškátová)] | 400 | +/– 30 |
| Strúhaný syr | 122 | +/– 40 |
| Strúhanka | 60 | +/– 20 |
| Muškátový oriešok | 3 | +/– 1 |
| **Voliteľné prísady:** | **Priemerné použité množstvá** | |
| Cukor | podľa chuti | |

Používanie farbív a konzervačných látok je zakázané.

Link na zverejnený JD: *OJ* C 317/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0925(03)&from=SK