Dátum zverejnenia:	9.4.2016
Námietkové konanie do:	9.7.2016
Názov:	**„STEIRISCHE KÄFERBOHNE“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Rakúsko

Opis:

Charakteristickým znakom zemiakov „Lammefjordskartofler“ (lammefjordských zemiakov) je šupka, ktorá je tenká a Názov „Steirische Käferbohne“ sa vzťahuje na dvojfarebný škvrnitý až mramorovaný typ v rámci botanického druhu *Phaseolus coccineus* L. (fazuľa šalátová) prispôsobený podmienkam vymedzenej zemepisnej oblasti. Predáva sa ako sušená fazuľa alebo výrobok pripravený na konzumáciu. V čerstvom stave sa z dôvodu obmedzenej trvanlivosti predáva len počas krátkeho obdobia.

Fyzické vlastnosti sušenej fazule Steirische Käferbohne:

— **hmotnosť 1 000 semien**: minimálne 1 200 g,
— **tvar**: široká, obličkovitý tvar,
— **farby**: dvojfarebná (na škále od fialovo-čiernej po hnedo-béžovú),
— **rozmiestnenie druhotnej farby**: škvrnité alebo mramorované.

Opísaná fazuľa patrí predovšetkým k odrodám Bonela a Melange, ktoré sú zapísané v národnom i európskom registri odrôd. Prípustné sú takisto semená fazule Steirische Käferbohne, ktoré selektujú štajerskí pestovatelia, ako aj nové vyšľachtené odrody, za predpokladu, že zodpovedajú uvedenému opisu fazule Steirische Käferbohne.

Fazuľa Steirische Käferbohne vykazuje veľkú rozmanitosť pokiaľ ide o vzhľad, a to tak pri intenzite sfarbenia, ako aj zastúpení jednotlivých farieb. Škvrnitý či mramorový vzor však umožňuje jednoznačnú identifikáciu. Jednofarebná fazuľa rovnako ako fazuľa, ktorej základnou farbou (teda najviac zastúpenou farbou) je biela, sú prípustné len v rámci malej tolerancie 5 % z celkovej hmotnosti.

Minimálne požiadavky na sušenú fazuľu pripravenú na predaj:

Zlomené alebo rozdrvené semená môžu tvoriť maximálne 10 % hmotnosti. Fazuľa iného vzhľadu (teda tvaru a/alebo farby) než vymedzeného v opise môže tvoriť maximálne 5 % hmotnosti.

Spôsoby spracovania fazule Steirische Käferbohne zahŕňajú namočenie (napučanie), varenie alebo parenie, resp. podobné postupy. Ich výsledkom je, že sa fazuľa podstatne zväčší, nadobudne oveľa väčšiu hmotnosť a sfarbí sa do hnedasta. Pridávanie tekutín (napr. vody, octu atď.) je bežné a prípustné. Takisto je povolené pridávanie pevných látok (napr. soli, cukru, okysľovadiel a pod.) ako korenín a prostriedkov na konzerváciu. Sušená fazuľa určená na spracovanie musí na 100 % pozostávať z fazule Steirische Käferbohne, pričom zlomené alebo rozdrvené semená môžu tvoriť maximálne 10 % hmotnosti.

Obsahové látky:

100 g uvarenej fazule Steirische Käferbohne má priemernú energetickú hodnotu 396 kJ a obsahuje cca 7,08 g bielkovín, 0,77 g tuku, 11,55 g cukrov a 6,35 g vlákniny. Stredný obsah vybraných obsahových látok v sušených semenách na 100 g jedlej časti je 17,59 g bielkovín, 1,68 g tuku, 27,95 g cukrov a 34,4 g vlákniny. Energetická hodnota je 1 112 kJ. Všetky údaje o uvedených obsahových látkach podliehajú prirodzeným výkyvom.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 127/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_127_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.4.2016
Námietkové konanie do:	13.7.2016
Názov:	**„NOIX DE GRENOBLE“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Orechy, ktoré majú nárok na označenie „Noix de Grenoble“, sú vlašské orechy v škrupine jednej alebo viacerých z týchto odrôd: Franquette, Parisienne a Mayette. Sú poskytované v čerstvej alebo sušenej forme.

Čerstvé vlašské orechy majú minimálny priemer plodu 28 mm. Pevné a mäsité jadro má svetlú až svetlohnedú farbu, dá sa ľahko lúpať a má prirodzenú vlhkosť vyššiu alebo rovnajúcu sa 20 %.

Sušené vlašské orechy majú minimálny priemer plodu 28 mm. Pevné a mäsité jadro má svetlú až svetlohnedú farbu a prirodzenú vlhkosť nižšiu alebo rovnajúcu sa 12 %.

Chuťovo sú čerstvé alebo sušené vlašské orechy charakterizované horkými tónmi a vôňou čerstvého chleba a orieškov.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 130/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0413(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	14.4.2016
Námietkové konanie do:	14.7.2016
Názov:	**„GARDA“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Talinasko

Opis:

„Café de Valdesia“ je plod kávovníka (*Coffea arabica* L.) odrody typica a caturra, ktorý sa pestuje v tieni Chránené označenie pôvodu „Garda“, ktoré môže byť prípadne sprevádzané ďalšími zemepisnými údajmi „Bresciano“, „Orientale“ alebo „Trentino“, je vyhradené pre extra panenský olivový olej s týmito vlastnosťami:

— zelená až žltá farba s rôznou intenzitou,

— stredne silná alebo mierna ovocná vôňa,

— ovocná chuť,

— sladké tóny a typická mandľová dochuť.

Chemické hodnotenie:

— kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): max. 0,5 %,

— maximálny obsah peroxidov: ≤ 14 meq O_2/kg.

Organoleptické hodnotenie (metóda Medzinárodnej rady pre olivy, IOC):

Mediánový interval

	Minimum	**Maximum**
nezrelo/zrelo ovocný	> 0	≤ 6
mandľový	> 0	≤ 5
horký	> 0	≤ 5
pikantný	> 0	≤ 6

Medián chýb v organoleptickom hodnotení sa musí rovnať nule.

Link na zverejnený JD: *OJ 2016/C 131/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_131_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	16.4.2016
Námietkové konanie do:	16.7.2016
Názov:	**„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ“ (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Grécko

Opis:

„Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias“ je fazuľa, ktorá patrí medzi strukoviny druhu *Phaseolus coccineus* (synonymum *multiflorus*) pestované v prefektúre Kastoria.

„Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias“ je fazuľa s veľkými bielymi zrnami v tvare obličky s tenkou šupkou, ktoré sa veľmi ľahko varia. Má veľmi vysokú výživovú hodnotu, pretože je výborným zdrojom bielkovín, škrobu, železa atď., ale má nízky obsah tuku.

Fazuľa „Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias“ sa triedi podľa tvaru, hmotnosti na tisíc fazúľ alebo podľa percenta, ktoré prepadne cez sito s určitou veľkosťou otvorov pre každý druh a triedu takto:

A) **Fasolia elefantes**: hmotnosť na tisíc fazúľ najmenej 1 800 g alebo 90 % fazúľ, ktoré neprepadnú cez sito s okrúhlymi otvormi s priemerom 13 mm.

B) **Fasolia gigantes**: hmotnosť na tisíc fazúľ najmenej 1 200 g až 1 800 g alebo 90 % fazúľ, ktoré neprepadnú cez sito s okrúhlymi otvormi s priemerom 12 mm.

Fazuľa „Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias“ musí spĺňať tieto požiadavky:

— fazuľa má byť celá, zrelá, prírodnej farby, nescvrknutá, bez dier spôsobených hmyzom, bez hmyzu, bez nebezpečných ochorení, nevykazujúca žiadne zníženie kvality alebo zvýšenie teploty,

— musí byť čistená presievaním alebo ručným prebratím,

— nesmie obsahovať iné druhy fazule,

— musí byť v podstate bez cudzích látok,

— jej makroskopické a organoleptické vlastnosti musia byť charakteristické pre každý druh a vo všeobecnosti musia spĺňať požiadavky zdravého uskladnenia a manipulácie, ako sa stanovuje v potravinovom kódexe,

— obsah vody vo fazuli nesmie byť vyšší ako 14 %.

Tolerujú sa tieto odchýlky:

a) zlomková fazuľa: menej ako polovica celej veľkosti fazule: do 2 %;

b) scvrknutá fazuľa alebo fazuľa so zmenenou farbou: do 0,5 %;

c) cudzie látky: do 0,05 % (vrátane maximálneho množstva zeminy: 0,02 %).

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 135/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0416(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	19.4.2016
Námietkové konanie do:	19.7.2016
Názov:	**„NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Mišpuľník japonský – *Eriobotrya japonica* Lindl. Hlavnými odrodami sú Algar alebo Algerie a Nadal, pričom Golden a Magdall sa používajú ako opeľujúce odrody. Pestujú sa na ľudskú spotrebu v čerstvom stave.

Osobitné vlastnosti povolených odrôd:

— **Farba**: rôzna – od žltkastej po oranžovú.
— **Chuť**: sladká alebo mierne kyslá.
— **Dužina**: žltkastá alebo belavá, pevná a lesklá.
— **Šupka**: pevná a ohybná.
— **Tvar**: oválny, niekedy predĺžený na konci pripojenom k vetve.

Povolené odrody mišpuľníka japonského musia mať tieto kvalitatívne vlastnosti:

— byť celé,

— zdravé,

— čisté, prakticky bez akýchkoľvek viditeľných cudzorodých látok,

— bez nadmernej povrchovej vlhkosti,

— bez cudzorodých zápachov a/alebo chutí,

— mať stopku.

Plody musia byť pri zbere zvnútra aj zvonku riadne dozreté. Vďaka všetkým týmto charakteristikám by mali plody znášať manipuláciu s nimi a prepravu, a zároveň spĺňať stanovené obchodné požiadavky v mieste určenia.

Mišpuľníky japonské s chráneným označením pôvodu (CHOP) musia patriť do kategórie „Extra" alebo „I" s minimálnym priemerom 32 mm.

Balené ovocie: dužina nesmie byť poškodená, drobné nedostatky vo vzhľade šupky sú však povolené, pokiaľ nemajú vplyv na všeobecný stav plodu, jeho kvalitu, zachovanie alebo vzhľad. Plod musí mať aspoň 7,5 °Brix.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 137/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0419(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	20.4.2016
Námietkové konanie do:	20.7.2016
Názov:	**„PÃO DE LÓ DE OVAR"**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Portugalsko

Opis:

„Pão de Ló de Ovar" je pekársky výrobok vyrobený z vajec (najmä žĺtkov), cukru a múky.

Je uložený vo forme vystlanej bielym papierom, má tvar tradičného „vidieckeho“ bochníka a tvorí ho ľahká, krémová, vláčna, žltá koláčová časť nazývaný *ló*, jemná, vlhkastá, zlatohnedá kôrka a šťavnatá vnútorná časť nazývaná *pito*. Jeho fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti sú opísané nižšie:

Fyzikálne parametre – priemerné hodnoty pre dve veľkosti koláča „Pão de Ló de Ovar“:

	„Pão de Ló de Ovar“ *Miniatura* alebo *Infantes*		**„Pão de Ló de Ovar“ *Normal***	
	Min.	**Max.**	**Min.**	**Max.**
Hmotnosť g)	100	125	485	1 500
Výška (cm)	3	8	7	14
Priemer (cm)	11	12	16	28

Menší „Pão de Ló de Ovar“ sa bežne nazýva aj *Infantes* („bábätko“).

Chemické zloženie – priemerné hodnoty:

	Min.	**Max.**	**Min.**	**Max.**
Cukor (%)	37,80	49,20	Rozpustný 29,20	Rozpustný 39,20
			Nerozpustný 5,40	Nerozpustný 13,40
Tuk (%)	12,80	18,20		
Voda spolu (%)	24,50	33,10		
Bielkoviny (%)	7,40	14,60	Rozpustné 1,30	Rozpustné 2,70
			Nerozpustné 7,90	Nerozpustné 10,10
			Aktivita vody 0,831	Aktivita vody 0,937

Výrobok počas svojej použiteľnosti stráca vlhkosť, preto tieto hodnoty môžu klesnúť o 2,5 %.

Organoleptické vlastnosti

Farba	Kôrka: žltá až hnedá ako po pečení
	Šťavnatá časť alebo *pito*: zlatožltá ako žĺtky, môže mať oranžové alebo hnedasté tóny
	Suchá časť: žltá ako žĺtky, môže mať oranžové tóny
Vzhľad	Kôrka: rovnomerná, povrch môže byť mierne nerovný, v miestach, kde koláč klesol, možný výskyt niekoľkých malých bubliniek v ceste
	Šťavnatá časť alebo *pito*: krémová, mierne tekutá, pri krájaní koláča môže vytiecť
	Suchá časť: pórovitá
Aróma	Pão de Ló: jemne vaječná s náznakom karamelu (ale nie pripáleného)
Chuť	Pão de Ló: sladká a vaječná
Štruktúra	Pão de Ló: stredne tuhá, rozpúšťa sa v ústach, jemná, umožňuje plne si vychutnať krémovú konzistenciu tekutej časti

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 141/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0422(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	20.4.2016
Námietkové konanie do:	20.7.2016
Názov:	**„ORIEL SEA SALT“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Írsko

Opis:

Názov Oriel Sea Salt označuje morskú soľ, ktorá sa získava v zálive prístavu Port Oriel, Clogherhead, Drogheda, grófstvo Louth, Írsko. Táto morská soľ sa vyznačuje jemnou zrnitosťou, krištáľovo bielou farbou a neobsahuje

žiadne prídavné látky. Zrnitosť sa meria v mikrometroch, teda v merných jednotkách, ktoré sa označujú skratkou µm. 90 % zŕn má veľkosť 90 až 500 µm, veľkosť zvyšných 10 % zŕn sa pohybuje v rozmedzí od 500 µm do 1 000 µm. Táto morská soľ je na dotyk takmer ako prášok. Vďaka jemným zrnkám (soľ nemá podobu vločiek ani veľkých kryštálov) preniká do pokrmov rýchlejšie, pretože sa v nich rozpúšťa a rozptyľuje bez odporu.
Soľ má koncentrovanú slanú chuť, ktorá nie je ostrá ani kyslá, ale jemná, čo vyplýva z toho, že sa získava v uzavretom tlakovom systéme, ktorý zabezpečuje, že morská soľ sa nikdy nedostane do styku so vzduchom ani so zemou, ani nie je vystavená zásahom človeka, až kým neopustí systém pripravená na balenie. Oriel Sea Salt je teda zásluhou jedinečnej veľkosti svojich zrniek, svojej štruktúry a jemného chuťového profilu dokonalou čistou morskou soľou určenou na použitie ako prísada do jedál. Nezávislé ochutnávky naslepo a testy štruktúry ukázali, že vďaka intenzívnemu chuťovému profilu tejto morskej soli je možné znížiť jej množstvo pridávané do potravinových výrobkov až o 30 %.
Oriel Sea Salt má prirodzenú krištáľovo bielu farbu, takže sa nemusí premývať ani preplachovať. To spôsobuje, že prírodné morské minerály, ako sú horčík, draslík a až 65 stopových prvkov, sú v nej stále prítomné v približne rovnakých množstvách. (Premývanie morskej soli sa bežne používa vtedy, ak sa soľ získava v otvorenom priestore alebo v salinách.)
Hodnoty v osvedčení o analýze morskej soli Oriel Sea Salt sa môžu odlišovať o ± 10 % od hodnôt uvedených v tejto tabuľke:

Analýza morskej soli Oriel Sea Salt **Metóda testovania: ICP MS**		**Oriel Sea Salt**
		mg/kg
NaCl	chlorid sodný	viac ako 88 hmotnostných percent
H_2O	voda	menej ako 5 %
Ca	vápnik	menej ako 5 mg/kg
Mg	horčík	500 mg – 800 mg/kg
K	draslík	menej ako 3 000 mg/kg
Cu	meď	menej ako 2,0 mg/kg
Zn	zinok	menej ako 2,0 mg/kg
Cr	chróm	menej ako 1,3 mg/kg
Ni	nikel	menej ako 0,5 mg/kg
Pb	olovo	menej ako 0,4 mg/kg
Mn	mangán	menej ako 0,1 mg/kg
Cd	kadmium	menej ako 0,04 mg/kg
Fe	železo	stopové množstvo
P	fosfor	stopové množstvo
B	bór	stopové množstvo
Co	kobalt	stopové množstvo
Hg	ortuť	stopové množstvo

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 141/09
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0422(04)&from=SK

Dátum zverejnenia:	22.3.2016
Námietkové konanie do:	22.6.2016
Názov:	**„FLÖNZ“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko

Opis:
„Flönz“ je krvavnica vyrábaná starou remeselnou metódou. Patrí medzi klobásy na varenie a konkrétne medzi krvavnice. Ide o krvavnicu tzv. jednoduchej kvality, čo znamená, že obsahuje bravčové mäso, ale jeho podiel nie je viditeľný. Plní sa do prírodných alebo umelých čriev. Vykazuje priemer 30 až 65 mm. Bez ohľadu na to, či je v prírodnom alebo umelom čreve, má okrúhly prierez a tvar zakriveného valca s dvoma typickými koncami. Môže byť zviazaná aj do kruhu. Krvavnicová hmota je hnedočervená, kúsky slaniny v nej sú biele. Hnedočervenú farbu má aj povrch krvavnice.

Konzistencia je mäkká, ale dobre krájateľná. Predáva sa buď čerstvá alebo údená. Krvavnica sa uvádza na trh v uzavretých nádobách, v čreve, celá alebo nakrájaná na kusy, alebo vo forme výrobku pripraveného na konzumáciu aj nakrájaná na plátky (vzduchotesne zavarená a pod.) Nakladaná v pohároch, konzervách ani iných nádobách sa nepredáva. Krvavnica „Flönz“ musí obsahovať viditeľnú slaninovú zložku, ktorá tvorí maximálne 25 % až 30 % hmotnosti. Kúsky slaniny vykazujú priemer 5 až 10 mm. Podiel tuku v čerstvej krvavnici je 25 % až 35 %. Hodnota BEFFE (obsah mäsovej bielkoviny bez bielkovín spojivového tkaniva) nesmie byť nižšia ako 8 %.
Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 107/07
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0322(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	30.4.2016
Námietkové konanie do:	30.7.2016
Názov:	**„ORIEL SEA MINERALS“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Írsko

Opis:

Názov Oriel Sea Minerals označuje koncentrované morské minerálne soli v tekutej forme, ktoré sa získavajú v zálive prístavu Port Oriel, Clogherhead, Drogheda, grófstvo Louth, Írsko. Ide o koncentrovanú zmes makrominerálov a stopových prvkov vo forme čírej (podľa obdobia v roku, v ktorom sa získava, niekedy aj žltkastej) a mierne viskóznej kvapaliny. Táto zmes neobsahuje žiadne prísady. Na dotyk aj na vzhľad je olejnatá, hoci sa v nej nenachádzajú žiadne oleje. Viskozita morských minerálov meraná pri teplote 25 stupňov a otáčkach vretena 50 ot/min (± 10 %) sa pohybuje od 4,00 do 5,15 mPa.s. Keďže tekutá forma obsahuje minerály v koncentrovanej podobe, možno ich riediť vo väčšine nápojov, štiav alebo v čistej vode podľa potreby v pomere 100:1 až 1 000:1.

Tekutá forma spôsobuje, že minerály a stopové prvky sú v elementárnom ionizovanom stave (teda predtým, než ich naviažu ligandy, ako sú sulfáty, citráty, oxidy atď.). Spoločnosť Oriel používa systém, ktorý na získavanie týchto minerálov umožňuje zhromažďovať morskú vodu a zahusťovať ju.

Pri užívaní v koncentrovanom stave majú minerály výraznú chuť minerálnej soli, po zriedení vodou, šťavou alebo iným nápojom v správnom pomere sa však rozptýlia a nezanechávajú takmer žiadnu pachuť. Výrobok Oriel Sea Minerals predstavuje vynikajúci výživový doplnok, ktorý zabezpečuje prísun minerálov do tela v dokonalej rovnováhe a pomere, a to prostredníctvom vody alebo tekutiny, ktorá zvyšuje účinnosť vstrebávania minerálov a nutričný úžitok z nich.

Osvedčenie o analýze výrobku Oriel Sea Minerals. Hodnoty výrobku Oriel Sea Minerals sa môžu odlišovať o ± 104 % od hodnôt uvedených v tejto tabuľke:

Analýza výrobku Oriel Sea Minerals **Metóda testovania: ICP MS**		**Oriel Sea Minerals**
		ml/l
H_2O	voda	menej ako 58 hmotnostných percent
Mg	horčík	menej ako 60 ml/l
Na	sodík	menej ako 23 ml/l
K	draslík	menej ako 20 ml/l
B	bór	menej ako 200 ml/l
Ca	vápnik	menej ako 70 ml/l
Ni	nikel	menej ako 2,31 ml/l
Cu	meď	menej ako 1,45 ml/l
Sr	stroncium	menej ako 1,21 ml/l
Mo	molybdén	menej ako 0,5 ml/l
Fe	železo	menej ako 0,5 ml/l
Zn	zinok	menej ako 0,5 ml/l
Al	hliník	menej ako 0,5 ml/l
Mn	mangán	menej ako 0,23 ml/l
Cd	kadmium	stopové množstvo

Cr	chróm	stopové množstvo
Se	selén	stopové množstvo
Pb	olovo	stopové množstvo
Co	kobalt	stopové množstvo
Tl	tálium	stopové množstvo
Be	berýlium	stopové množstvo

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 155/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0430(02)&from=SK