Dátum zverejnenia:	4.5.2016
Námietkové konanie do:	4.8.2016
Názov:	**„SAUCISSON SEC D'AUVERGNE"/„SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE"**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Charakteristickým znakom zemiakov „Lammefjordskartofler" (lammefjordských zemiakov) je šupka, ktorá je tenká a „Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" je tepelne nespracovaný mäsový výrobok, ktorý prechádza fermentáciou a potom sa suší, zložený zo zmesi mletého bravčového mäsa, do ktorej sa pridáva soľ, cesnak a korenie. Výrobok sa neúdi, ani neobaľuje bylinkami alebo korením.

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" sa uvádza na trh v jednej z týchto troch podôb:

— ako celý kus v pôvodnom čreve. Prípadne môže byť zviazaný, v sieťke, poprášený popolom alebo s bielou plesňou. Môže sa ponúkať na predaj bez obalu alebo zabalený, prípadne v ochrannej atmosfére,

— nakrájaný na plátky, po nakrájaní sa priamo odovzdá spotrebiteľovi,

— nakrájaný na plátky a zabalený vopred vo fólii alebo na tácke (vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére). Výrobok sa v tomto prípade ponúka na predaj bez čreva, ktoré sa odstráni pred krájaním.

Tvar a hmotnosť výrobku, ako aj dĺžka výroby a sušenia súvisia s rozmermi kusov použitého čreva (priemer, dĺžka a hrúbka čreva). Tieto prvky sú opísané v nasledujúcich tabuľkách.

— **„Saucisson sec d'Auvergne":**

Rozmery	**Sušina**	**Črevo**	**Tvar**	**Dĺžka výrobného postupu (*)**	**Uzavretie čreva**	**Úprava pri predaji**
Priemer: 4 – 8 cm Dĺžka: 10 – 20 cm	200 – 400 g	vzostupné hrubé črevo	rovný, viac či menej pravidelný	≥ 21 dní	uväzovací motúz, s posilneným alebo neposilneným držaním čreva zviazaním alebo zopnutou sieťkou	vcelku v čreve alebo nakrájaný
Priemer: 5 – 10 cm Dĺžka: 15 – 35 cm	400 – 800 g	vzostupné hrubé črevo, zostupné hrubé črevo		≥ 28 dní		
Priemer: 6 – 12 cm Dĺžka: 20 – 50 cm	> 800 g	zostupné hrubé črevo, zadná časť konečníka, predná časť konečníka		≥ 42 dní		
Priemer: > 5 cm	—	prírodné alebo kolagénne	rovný a pravidelný	≥ 42 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva

— **„Saucisse sèche d'Auvergne"**

Rozmery	**Sušina**	**Črevo**	**Tvar**	**Dĺžka výrobného postupu (**)**	**Uzavretie čreva**	**Úprava pri predaji**
Priemer: 2,5 – 5 cm Dĺžka: 10 – 20 cm	200 – 350 g	tenké črevo	kus v tvare podkovy, v tvare U alebo rovný	≥ 18 dní	uväzovací motúz alebo spinka	vcelku v čreve alebo nakrájaný
Priemer: 2,5 – 5 cm Dĺžka: viac než 50 cm	0,8 – 4 kg	rozdelené na časti alebo nerozdelené	stočený náhrdelník (tzv. perche)			

Priemer: 2,5 – 5 cm	—	tenké črevo alebo kolagénne črevo	rovný a pravidelný	≥ 28 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva
Priemer: 2,5 – 5 cm	—	tenké črevo alebo kolagénne črevo	rovný a pravidelný	≥ 28 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" spĺňa tieto fyzikálno-chemické kritériá:

— vlhkosť odmasteného výrobku ≤ 52 % (okrem veľkých kusov s priemerom viac než 70 mm: vlhkosť odmasteného výrobku ≤ 56 %),

— obsah lipidov (pri vlhkosti odmasteného výrobku 77 %) ≤ 20 %,

— pomer kolagénov/proteínov ≤ 13 %,

— celkový obsah rozpustných cukrov (pri vlhkosti odmasteného výrobku 77 %) ≤ 1 %,

— pH ≥ 5.

„Saucisson sec d'Auvergne"/„Saucisse sèche d'Auvergne" má mäkkú až suchú textúru, cesnakovú vôňu a chuť. Na priereze má červenú až tmavočervenú farbu a vyznačuje sa veľkou kompaktnosťou s rovnomerne rozloženým malým množstvom tuku.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 160/04)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0504(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	5.5.2016
Námietkové konanie do:	5.8.2016
Názov:	**„ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ" (FAVA FENEOU)**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Grécko

Opis:

„Fava Feneou" je jedlá strukovina získavaná z rastliny Lathyrus sativus L. (hrachor siaty). Semená sa zberajú a sušia; vylúpané a rozdrvené klíčne lístky sa konzumujú ako potravina. Pomleté alebo uvarené na hustú kašu sú známe ako fava.

Fyzikálne vlastnosti semien: žltkastá farba, veľmi malé – 1 000 semien neváži viac ako 150 g, mierne hranaté, nepravidelného tvaru s malým priemerom (4 – 7 mm) a malým percentom častíc klíčnych lístkov (1 – 5 %). Obsah vlhkosti je najviac 13 %.

Chemické vlastnosti, ktorými sa vyznačuje „Fava Feneou", sú vysoké hladiny:

— bielkovín (minimálne 24 %),
— sacharidov (44 – 60 %) a
— potravinovej (rastlinnej) vlákniny (12 – 25 %).

Strukovina „Fava Feneou" je preto veľmi výživná.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 164/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_164_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	11.5.2016
Námietkové konanie do:	11.8.2016
Názov:	**„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM"/„TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA"** a **„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY"/„TRADIČNÉ ŠPEKAČKY" zmena z „bez výhrady názvu" na „výhradu názvu"**
Označenie:	**ZTŠ s výhradou názvu**
Prihlasujúca krajina:	Česká republika/Slovensko

Opis:

„Špekáčky" alebo „Špekačky" sú tepelne spracovaný mäsový výrobok; tvorí ho niekoľko metrov dlhý súvislý prameň plnený v bravčovom tenkom čreve alebo v hovädzom krúžkovom čreve; je zlatohnedej farby.

Fyzikálne vlastnosti: Súvislý prameň špagátom oddelených jednotlivých kusov výrobkov s hmotnosťou 65 až 85 g, priemerom od 4,0 do 4,6 cm a dĺžkou 8 až 9 cm.

Chemické vlastnosti:

Obsah ČSB: min. 6 hmotnostných %

Obsah tuku: max. 45 hm. %
Obsah soli: max. 2,5 hmotnostných %
Organoleptické vlastnosti:
Povrchový vzhľad a farba: výrobok vyrobený zo zmesi hovädzieho a bravčového mäsa v prírodnom čreve, s kusmi oddelenými preväzovaním špagátom. Farba výrobku je zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn. Na povrchu výrobku sú prípustné zaschnuté kvapky šťavy a svetlejšie plochy v mieste dotyku jednotlivých kusov výrobkov. Povrch je hladký alebo mierne vrásčitý. Výrobok nesmie byť podliaty tukom alebo aspikom.
Vzhľad a farba na reze: na reze je výrobok bledoružovej až tmavoružovej farby; kúsky bravčovej slaniny sú nepravidelne rozložené. Drobné mäkké kolagénne častice a vzduchové dutinky sú prípustné.
Chuť a vôňa: príjemná po čerstvej údenine, primerane slaná, po použitom korení. Po ohriatí je výrobok šťavnatý.
Konzistencia: pevná, krehká, súdržná.

„Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ je trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok určený na priamu konzumáciu, spravidla vo forme nárezu.
Fyzikálne vlastnosti:
Výrobok má charakteristický plochý hranolovitý tvar s priemerom obalového čreva 50 až 55 mm a dĺžkou cca 40 cm.
Chemické vlastnosti:
— Aktivita vody: max. 0,93
— pH: nižšie ako 5,5
— Obsah ČSB: min. 15 hm. %
— Obsah tuku: max. 45 hm. %
— Obsah soli: max. 4,2 hm. %
Organoleptické vlastnosti:
Povrchový vzhľad a farba: výrobok zo zmesi hovädzieho a bravčového mäsa. Farba výrobku je tmavohnedá, povrch mierne vráskavý, pod obalom je viditeľné zrnenie.
Vzhľad a farba na reze: mozaika zŕn prevažne o veľkosti do 5 mm, bez zhluku tukových a chudých častí, prípustné drobné vzduchové dutinky, farba chudých častí uprostred výrobku mäsovo červená, k okrajom tmavšia, tukové zrná svetlé. Rez výrobku má obdĺžnikový tvar.
Aróma a chuť: výrazná aróma po údení, ostrejšie korenená a slaná chuť.
Konzistencia: tuhšia, pružná.

Link na zverejnený JD: *OJ 2016/C 167/13*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0511(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	14.5.2016
Námietkové konanie do:	14.8.2016
Názov:	**„„MELANNURCA CAMPANA“ -žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Pred konzumáciou musí mať čerstvý produkt tieto vlastnosti:

— V prípade odrody Annurca:
  — **tvar**: plod môže mať sploštený a okrúhly alebo krátky zašpicatený, symetrický alebo mierne asymetrický tvar,
  — **rozmery**: priemer 60 mm (minimálne povolené hodnoty), jablká z podpníkov Franco môžu mať priemer 55 mm (minimálne povolené hodnoty),
  — **šupka**: stredne hrubá alebo hrubá, pri zbere majú žltozelené sfarbenie s červenými fľakmi na 50 – 80 % povrchu a po sčervenaní na zemi sú prekryté červeným sfarbením na 90 – 100 % povrchu, jablká z podpníkov Franco môžu mať stredne hrubú alebo hrubú šupku, pri zbere majú žltozelené sfarbenie s červenými fľakmi na 40 – 70 % povrchu a po sčervenaní na zemi majú červené sfarbenie na 85 – 95 % povrchu,
  — **povrch**: hladký, voskový, posiaty početnými, takmer nepatrnými malými šošovičkami, mierne zhnednutý, najmä v priehlbine okolo stopky,
  — **dužina:** biela, veľmi celistvá, chrumkavá, stredne sladko-kyslá, dostatočne šťavnatá, voňavá a s výbornými chuťovými vlastnosťami,

— **odolnosť pri manipulácii**: výborná,
— **pevnosť**: (meraná penetrometrom s 11 mm špičkou) pri zbere najmenej 8,5 kg a na konci skladovania najmenej 5 kg, jablká z podpníkov Franco môžu mať podľa penetrometra pri zbere pevnosť 9 kg a na konci skladovania 5 kg (minimálne povolené hodnoty),
— **refraktometrické zvyšky**: pri zbere 11,5 °Bx, a na konci skladovania 12 °Bx (minimálne hodnoty),
— **titračná kyslosť**: pri zbere najmenej 9,0 meq/100 ml šťavy, na konci skladovania najmenej 5,6 meq/100 ml šťavy.

— V prípade odrody Rossa del sud:
— **tvar**: plod môže mať sploštený a okrúhly alebo krátky zašpicatený, symetrický alebo mierne asymetrický tvar,
— **rozmery**: minimálny priemer 60 mm,
— **šupka**: stredne hrubá, žlté sfarbenie prekryté červeným na 90 – 100 % povrchu,
— **povrch**: hladký, voskový, posiaty početnými, takmer nepatrnými malými šošovičkami, na niektorých miestach zhnednutý, najmä v priehlbine okolo stopky,
— **dužina**: biela, celistvá, chrumkavá, stredne sladko-kyslá a šťavnatá, voňavá a s dobrými chuťovými vlastnosťami,
— **odolnosť pri manipulácii**: výborná,
— **pevnosť**: (meraná penetrometrom s 11 mm špičkou) pri zbere najmenej 8,5 kg a na konci skladovania najmenej 5 kg,
— **refraktometrické zvyšky**: pri zbere 12 °Bx, a na konci skladovania 12,5 °Bx (minimálne hodnoty),
— **titračná kyslosť**: pri zbere najmenej 7,7 meq/100 ml šťavy, na konci skladovania najmenej 5,0 meq/100 ml šťavy.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 174/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_174_R_0009&from=SK

Dátum zverejnenia:	18.5.2016
Námietkové konanie do:	18.8.2016
Názov:	**„MAROILLES“/„MAROLLES“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Maroilles“/„Marolles“ je mäkký syr vyrábaný výhradne z kravského mlieka s omývanou rovnomernou červenou až oranžovou kôrou, štvorcového tvaru s povolenou miernou pätkou. Na vrchnej a spodnej strane sú viditeľné stopy regálov. Syrová hmota je biela až krémová, má malé otvory mechanického alebo fermentačného pôvodu a je mäkká na dotyk.
„Maroilles“/„Marolles“ je má štvorcový tvar s dĺžkou strán 12,5 až 13 cm (vnútorné rozmery formy), pričom sú možné rôzne formáty s týmito doplňujúcimi prívlastkami: Sorbais: 12 – 12,5 cm. Mignon: 11 – 11,5 cm a Quart: 8 – 8,5 cm.
Minimálny čas zrenia syra, ktorý sa počíta odo dňa syrenia:

— 35 dní v prípade „Maroilles“/„Marolles“,

— 28 dní v prípade „Maroilles“/„Marolles“ s prívlastkom Sorbais a v prípade „Maroilles“/„Marolles“ s prívlastkom Mignon,

— 21 dní v prípade „Maroilles“/„Marolles“ s prívlastkom Quart.

Obsahuje najmenej 45 g tuku na 100 g syra po úplnom vyschnutí a aspoň 50 g sušiny na 100 g syra, t. j. najmenej 22,5 g tuku na 100 g syra.
„Maroilles“/„Marolles“ má výraznú vôňu pivnice, vlhkých tehál a lesného prostredia a jemný zápach čpavku, mierne slanú mliečnu chuť s kyslosťou v hmote, ako aj jemnú horkosť, príchute kyslého mlieka (po uplynutí minimálneho času zrenia) a lieskových orieškov, či cesnakové tóny. Pri dlhotrvajúcom zrení sa jeho chuť stáva silnejšou a výraznejšou.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 176/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0518(05)&from=SK

Dátum zverejnenia:	18.5.2016
Námietkové konanie do:	18.8.2016
Názov:	**„PIZZA NAPOLETANA“ zmena z „bez výhrady názvu“ na „výhradu názvu“ podľa článku 26 ods. 2 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je pekársky výrobok okrúhleho tvaru s priemerom maximálne 35 cm. Má vyvýšený okraj po obvode a stredná časť je obložená zmesou s prísadami. Hrúbka strednej časti má byť 0,4 cm s povolenou toleranciou ±10 %. Hrúbka okraja je 1 – 2 cm. Pizza má byť celkovo mäkká, pružná a má sa dať ľahko prehnúť na štvrtinu.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je charakteristická vyvýšeným okrajom a zlatistou farbou, typickou pre pekárske výrobky. Je jemná na dotyk a na chuť. Strednú časť pokrýva omáčková zmes, v ktorej prevláda červená farba paradajok, dokonale stmelených olejom. V závislosti od použitých prísad vidieť aj zelenú farbu oregana a bielu farbu cesnaku. Vyznačuje sa aj bielymi nerovnomerne rozloženými plôškami mozzarelly, zeleňou bazalkových lístkov, viac či menej výraznou podľa intenzity pečenia.

Konzistencia „Pizza Napoletana“ má byť jemná, pružná; mala by sa dať ľahko prehnúť a ľahko krájať. Charakteristickú výbornú chuť jej dodáva kôrka ako v prípade dobre nakysnutého a upečeného chleba, ktorú dopĺňa jemne kyslá chuť paradajok s príchuťou oregana, cesnaku alebo bazalky a chuť pečenej mozzarelly.

Upečená pizza má typickú príjemnú vôňu po paradajkách. Paradajková zmes, z ktorej sa odparila len nadbytočná voda, zostáva hustá a konzistentná; syr mozzarella s CHOP „Mozzarella di Bufala Campana“ alebo ZTŠ „Mozzarella“ je roztopený na povrchu pizze. Výraznú vôňu dodáva bazalka, ako aj cesnak a oregano, ktoré nesmú byť pripálené.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 176/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0518(04)&from=SK

Dátum zverejnenia:	18.5.2016
Námietkové konanie do:	18.8.2016
Názov:	**„VULTURE“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Názov Oriel Sea Salt označuje morskú soľ, ktorá sa získava v zálive prístavu Port Oriel, Clogherhead, Drogheda, V čase balenia musí mať extra panenský olivový olej „Vulture“ tieto vlastnosti:

1 – Fyzikálno-chemické vlastnosti

Kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová: <= 0,38 %

Peroxidové číslo (mEq O_2/kg): <= 10

Celkový obsah polyfenolov: => 150>

K 232: <= 2,0

2 – Organoleptické vlastnosti

Farba: jantárová so zeleným nádychom

Vôňa/chuť:

ovocná	:	medián 4 – 6, prípadne s nádychom pokosenej trávy
horkosť	:	slabá/mierna, medián 2 – 6
pikantnosť	:	slabá/mierna, medián 2 – 6

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 176/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0518(06)&from=SK

Dátum zverejnenia:	19.5.2016

Námietkové konanie do:	19.8.2016
Názov:	**„PRAŽSKÁ ŠUNKA“**
Označenie:	**ZTŠ**
Prihlasujúca krajina:	Česká republika

Opis:

„Pražská šunka na kosti“ sa od ostatných šuniek s kosťou odlišuje najmä spôsobom výberu a spracovania základnej suroviny. Ďalším charakteristickým znakom údeniny „Pražská šunka na kosti“ je aj pomer bravčových stehien a soľného roztoku použitý pri výrobe, ktorý umožňuje dosiahnuť obsah čistých svalových bielkovín v hotovom výrobku na úrovni, ktorá zodpovedá kategórii šuniek najvyššej akosti. Výrobný postup navyše zahŕňa tepelné spracovanie a zaúdenie, čím sa „Pražská šunka na kosti“ takisto odlišuje od celého radu tradičných sušených šuniek s kosťou.

Fyzikálne vlastnosti:

— výrobok s maximálnou celkovou hmotnosťou do 10 kg,

— zachováva sa pôvodný tvar bravčového stehna upraveného pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, krížová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka).

Chemické vlastnosti (parametre sa stanovujú z analyzovaných vzoriek po odstránení kostí z výrobku):

— obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové krytie výrobku tvorené sadlom a kožou,

— obsah soli max. 3 hmotnostné %,

— obsah soli max. 15 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové krytie výrobku.

Organoleptické vlastnosti:

— Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá kožou je zlatohnedej farby. Ostatné časti povrchu nie sú pokryté kožou, tukové krytie je tu v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu a svalovina bravčového stehna je na povrchu zlatohnedá až tmavohnedá.

— Vzhľad a farba na reze: Svalovina v plátkoch šunky je mäsovoružovej farby.

— Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej a údenej šunky, chuť primerane slaná.

— Konzistencia: Pevná, súdržná. Na skuse v tenkých plátkoch je výrobok krehký.

4.1.2. Pražská šunka bez kosti

„Pražská šunka bez kosti“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä spôsobom výroby, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z vykostených bravčových stehien alebo zo šálov bravčového stehna, ktorá sa po tepelnom spracovaní zaúdi. Významným charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť dekoratívneho povrchového krytia, ktoré pozostáva z tenkej vrstvy sadla, resp. sadla s kožou. Odlišujúcim prvkom výrobku je aj typický vajcovitý, prípadne oválny tvar hotového výrobku.

Fyzikálne vlastnosti:

— Výrobok má charakteristicky vajcovitý alebo oválny tvar.

— Ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z celých vykostených bravčových stehien s tukovým krytím s kožou alebo bez kože; alebo z očistených šálov bravčového stehna a nasolených plátkov bravčového sadla s kožou alebo bez kože; alebo zo šálov bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože.

Chemické vlastnosti:

— Obsah ČSB, soli a tuku: pozri chemické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

Organoleptické vlastnosti:

— Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá sadlom s kožou je zlatohnedej farby. V prípade povrchového krytia iba sadlom bez kože je povrch v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu.

— Vzhľad a farba na reze, chuť a vôňa, konzistencia: pozri organoleptické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

4.1.3. Pražská šunka – konzerva

„Pražská šunka – konzerva“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä použitými surovinami, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z očistených šálov bravčového stehna, ktoré sú vcelku, alebo nahrubo pomleté. Ďalším charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť aspiku v tenkej vrstve medzi šunkou a obalom. Rozlišovacím znakom výrobku „Pražská šunka – konzerva“, vďaka ktorému je rozpoznateľný od ostatných mäsových konzerv, je typický vajcovitý tvar plochého obalu.

Fyzikálne vlastnosti:

— Výrobok má charakteristicky plochý a vajcovitý tvar s rozmermi obalového materiálu, ktoré zaistia hmotnosť obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.

— Vo chvíli plnenia dosahuje vstupná hmotnosť surovín minimálne 87 % podielu mäsa.

Chemické vlastnosti:

— obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,

— obsah soli max. 3 hmotnostné %,

— obsah soli max. 4 hmotnostné %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,

— obsah aspiku: max. 36 hmotnostných %.

Organoleptické vlastnosti:

— Výrobok je uzavretý v nepriedušnom obale a má zachovanú obchodnú sterilitu. Medzi obalovým materiálom a výrobkom je hladká vrstva aspiku žltohnedej farby.

— Vzhľad a farba na reze: Šunka je mäsovo ružovej farby. Drobné a ojedinelé dutinky vyplnené aspikom sú prípustné.

— Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej šunky, chuť primerane slaná.

— Konzistencia: Pevná, súdržná.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 180/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0519(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	21.5.2016
Námietkové konanie do:	21.8.2016
Názov:	**„PEMBROKESHIRE EARLIES“/„PEMBROKESHIRE EARLY POTATOES“- žiadosť o nepodstatnú zmenu**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené Kráľovstvo

Opis:

5Zmena (zmeny)

V oddiele 4.5 Spôsob výroby špecifikácie. Pôvodné znenie:

Príprava pôdy

„Pôda sa začína pripravovať v januári; prvým úkonom je oranie. Následne sa pole nechá ležať vystavené poveternostným podmienkam, aby sa umožnilo prevetranie zoranej pôdy a mobilizácia živín.“

Zmenené znenie:

„Od jesene sa začína s prípravou pôdy; prvým úkonom je oranie. Následne sa pole nechá ležať vystavené poveternostným podmienkam, aby sa umožnilo prevetranie zoranej pôdy a mobilizácia živín.“

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že pri niektorých zemiakoch Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Growers (predovšetkým na pobreží grófstva Pembrokeshire) sa orba začína skôr, než sa uvádza v pôvodnej špecifikácii.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 184/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0521(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.5.2016
Námietkové konanie do:	24.8.2016
Názov:	**„CULURGIONIS D’OGLIASTRA“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„Culurgionis d'Ogliastra" je výrobok z čerstvého cesta vo forme ručne spájanej taštičky plnenej zmesou čerstvých zemiakov alebo sušeného zemiakového prášku, syra, rastlinných a/alebo živočíšnych tukov a aróm. Spoj taštičiek pripomína štylizovaný klas.
Pri uvádzaní na trh musí mať „Culurgionis d'Ogliastra" tieto fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti:
Fyzikálne vlastnosti:
— tvar: konečný výrobok má tvar taštičky, ktorá má na vypuklej stene typický spoj pripomínajúci obilný klas,
— hmotnosť jedného kusu „Culurgionis d'Ogliastra": najmenej 20 g a najviac 33 g,
— pomer hmotnosti cesta a plnky: najmenej 0,5 a najviac 2,
— počet záhybov na spoji cesta: ≥ 10.
Chemické vlastnosti:
— celkový obsah bielkovín: od 5 do 16 %,
— tuky: od 5 do 15 %,
— sacharidy: od 20 do 40 %,
— škrob: od 2 do 5 %.
Organoleptické vlastnosti:
— konzistencia: mäkká, homogénna zmes,
— farba cesta: biela až žltkastá,
— farba plnky: intenzívna žltá, prípadne so zelenkavými žilkami po mäte a/alebo bazalke.
Chuť: kyslastá, aromatická chuť, ktorej intenzita pri degustácii závisí od pomeru syrov v plnke, zmiernená sladkou chuťou zemiakov; korenistá dochuť.
Aróma: intenzívna vďaka prítomnosti krupice a múky, aromatických byliniek a korenín (mäta, bazalka, cesnak, cibuľa).

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 185/04

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0524(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.5.2016
Námietkové konanie do:	24.8.2016
Názov:	**„PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA"**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„Pizzoccheri della Valtellina" sú cestoviny vyrobené zo zmesi najmenej 20 % pohánkovej múky a iných múk.
Cestoviny „Pizzoccheri della Valtellina" sa vyrábajú a predávajú ako sušené aj čerstvé cestoviny. Cestoviny sa predávajú v týchto rôznych tvaroch: „tagliatello steso", t. j. tenké ploché rovné pásiky rôznej dĺžky a šírky, „tagliatello avvolto", t. j. tenké ploché pásiky rôznej dĺžky a šírky, ktoré sú stočené, a „gnocchetto", t. j. cestoviny s charakteristickým vypuklým tvarom.
Cestoviny „Pizzoccheri della Valtellina" sa predávajú sušené alebo čerstvé, pričom majú tieto rozmery:

Sušené	**Dĺžka (mm)**	**Šírka (mm)**	**Hrúbka (mm)**
Tagliatello steso	30 – 60	7 – 8	1,1 – 1,7
Gnocchetto	16 – 22	7 – 11	1,5 – 2
Tagliatello avvolto (známe ako „Tagliatella")	—	3 – 11	1 – 2,5
Čerstvé	**Dĺžka (mm)**	**Šírka (mm)**	**Hrúbka (mm)**
Tagliatello	—	5 – 11	1,3 – 5,5

Chemicko-fyzikálne vlastnosti
Po vyrobení majú čerstvé cestoviny „Pizzoccheri della Valtellina" polotvrdú konzistenciu, sušené cestoviny sú suché a tvrdé.
Obsah vody by nemal byť menej ako 24 % sušiny v čerstvom výrobku a nie viac ako 12,5 % sušiny v sušenom výrobku.
Organoleptické vlastnosti
Farba cestovín „Pizzoccheri della Valtellina" je rôznych odtieňov hnedej s bledohnedými/šedými škvrnkami typickými pre pohánku.
Po uvarení v osolenej vode majú cestoviny jemnú príchuť typickú pre výrobky z pohánky a iných múk.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 185/05
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0524(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.5.2016
Námietkové konanie do:	24.8.2016
Názov:	**„PAŠKA JANJETINA“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Chorvátsko
Opis:	
Paška janjetina“ [pažská jahňacina] je čerstvé mäso získané zabitím mladých mliečnych jahniat, samcov a samíc, ktoré sa narodili na ostrove Pag a patria k pôvodnému chorvátskemu plemenu ovce s rovnakým názvom – „Paška ovca“ [pažská ovca], ktoré sa chová výhradne na ostrove Pag. Mladé jahňatá s nízkou hmotnosťou zabíjané na produkciu „Paška janjetina“ nesmú byť v čase zabitia staršie ako 45 dní (počíta sa od dátumu bahnenia do dátumu zabitia) a musia byť držané s ovcou na pastvine a kŕmené výhradne mliekom ovce až do zabitia. Jatočné telo jahniat používané na produkciu „Paška janjetina“ patrí do kategórie jatočných tiel s hmotnosťou do 13 kg. Môže mať dĺžku do 62 cm a hmotnosť od 4 kg do 10 kg; jeho mäso je bledoružové s jemným, mäkkým svalovým vláknom s tukovými pruhmi, malým množstvom tukového a spojivového tkaniva a bez typického pachu jahňaciny (baraniny). Tukové tkanivo pažských jahniat používané na produkciu „Paška janjetina“ (podkožné a brušné) musí mať bielu farbu bez žltkastých alebo žltých odtieňov. Jatočné telo zabitých jahniat je pokryté veľmi tenkou, takmer priehľadnou vrstvou podkožného tukového tkaniva. „Paška janjetina“ sa uvádza na trh len čerstvá, vo forme jatočného tela alebo jatočnej polovice (získanej rozdelením jatočného tela pozdĺžnym rezom, ktorý je vedený stredom každého stavca a hlavy a stredom krížovej, hrudnej a panvovej kosti) bez orgánov tráviaceho systému, sleziny, kože alebo dolných častí nohy. Zároveň hlava a obličky s obličkovým lojom, pľúca s hrtanom a srdcom a pečeň tvoria neoddeliteľné súčasti jatočného tela. „Paška janjetina“ sa jedáva len vo varenej forme. Jej mäso je výnimočne šťavnaté a jemné s príjemnou chuťou a nevýraznou vôňou v dôsledku zabitia mladých jahniat chovaných mliekom.	
Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 185/06	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0524(03)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	25.5.2016
Námietkové konanie do:	25.8.2016
Názov:	**„SICILIA“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Paška janjetina“ [pažská jahňacina] je čerstvé mäso získané zabitím mladých mliečnych jahniat, samcov a samíc, V čase balenia musí mať olej s chráneným zemepisným označením „Sicilia“ tieto vlastnosti: **Chemický/fyzikálny rozbor** **Kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová)**: maximálne 0,5 % **Peroxidové číslo**: ≤ 12 mEqO_2/kg **Celkový obsah polyfenolov**: ≥ 100 mg/kg **Organoleptické hodnotenie (metóda IOC)** Výrobok je charakteristický jedinečnou ovocnou príchuťou a organoleptickými znakmi trávy, paradajky a artičoky. I keď sa intenzita ich výraznosti mení v závislosti od pôdy, klimatických podmienok, agronomických a technologických faktorov, vďaka nim je extra panenský olivový olej „Sicilia“ výnimočný v porovnaní s inými olejmi.	

Mediánový interval	**Minimum**	**Maximum**
Ovocná aróma a príchuť (zrelé olivy)	≥ 2	≤ 8
Ovocná aróma a príchuť (zelené olivy)	≥ 2	≤ 8

Aróma a príchuť trávy a/alebo paradajky a/alebo artičoky	> 2	≤ 8
Horkosť	> 2	≤ 7
Štipľavosť	> 2	≤ 8

Olej má zmyslový profil, ktorý tvoria priame a nepriame olfaktorické deskriptory (vôňa a chuť) spájané s arómou a príchuťou paradajky (listu, zeleného alebo zrelého plodu) a artičoky, ktoré možno identifikovať osobitne alebo v kombinácii. S olejom sa takmer vždy spája aj deskriptor čerstvej trávy.
Ďalší typický znak oleja „Sicilia“ sa týka kategórie, do ktorej patrí, teda ovocné oleje. Takmer vždy ho možno zaradiť do kategórie medzi strednou a intenzívnou ovocnou arómou a príchuťou, pričom pozitívne deskriptory znakov, ako je horkosť a štipľavosť, sú veľmi vyvážené.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 186/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_186_R_0009&from=SK

Dátum zverejnenia:	26.5.2016
Námietkové konanie do:	26.8.2016
Názov:	**„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Chorvátsko

Opis:

„Korčulansko maslinovo ulje“ je extrapanenský olivový olej, ktorý sa získava priamo z plodov olivovníka mechanickým spôsobom.
V čase umiestnenia na trh musí mať výrobok „Korčulansko maslinovo ulje“ tieto fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

— obsah voľných mastných kyselín: ≤ 0,6 %,

— peroxidové číslo ≤ 6 mmol O_2/kg,

— K232 ≤ 2,50,

— K270 ≤ 0,22,

— zlatožltú až zelenú farbu,

— výraznú arómu zeleného ovocia a listov olivovníka (medián ovocných aróm ≥ 2,5),

— výraznú a jednotnú, stredne až výrazne horkú a trpkú chuť s dlhotrvajúcim doznievaním (medián horkosti a štipľavosti ≥ 3).

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 187/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2016_187_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	27.5.2016
Námietkové konanie do:	27.8.2016
Názov:	**„GORGONZOLA“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„„Gorgonzola“ je syr s modrou plesňou, ktorý sa vyrába výhradne z pasterizovaného plnotučného kravského mlieka, ktorý má homogénne, biele a bledožlté tepelne nespracované cesto s charakteristickými modrozelenými a/alebo sivomodrými žilkami, ktoré sú dôsledkom tvorby plesne (mramorovanie).
Syr „Gorgonzola“ má tieto vlastnosti:

— **tvar:**

— valcovitý, s plochými koncami a rovnou bočnou stenou,

— rozmery: minimálna výška bočnej steny 13 cm, priemer 20 až 32 cm,

— rozdelenie na základe hmotnosti, chuti a zrenia:

1. veľký bochník, jemný typ: hmotnosť 9 až 13,5 kg, jemná chuť a obdobie zrenia minimálne 50 dní a maximálne 150 dní,
2. veľký bochník, pikantný typ: hmotnosť 9 až 13,5 kg, výrazná pikantná chuť a obdobie zrenia minimálne 80 dní a maximálne 270 dní,
3. malý bochník, pikantný typ: hmotnosť 5,5 až do 9 kg, výrazná pikantná chuť a obdobie zrenia minimálne 60 dní a maximálne 200 dní,

— **kôra**: sivej a/alebo ružovej farby, nejedlá,
— **cesto**: homogénne, biele a bledožlté s plesňou (mramorovaním), ktorá vytvára charakteristické modrozelené a/alebo sivomodré žilky,
— **obsah tuku v sušine**: minimálne 48 %.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 188/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0527(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	27.5.2016
Námietkové konanie do:	27.8.2016
Názov:	**„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Thajské kráľovstvo

Opis:

Ryža Khao Sangyod Muang Phatthalung sa pestuje z odrody Sangyod Phatthalung, pričom ide o ryžu pestovanú v nížinách, ktorá je citlivá na fotoperiódu. Seje, pestuje, zbiera, bieli, balí a označuje sa v provincii Phatthalung na juhu Thajska, odkiaľ aj pochádza. Zrná ryže Khao Sangyod Muang Phatthalung sa nelepia, sú ľahké, malé, štíhle a jemne aromatické. Môže ísť o nelúpanú ryžu, hnedú ryžu alebo polobielenú ryžu.

Fyzikálne vlastnosti

— Nelúpaná ryža má slamenú farbu.
— Farebná škála hnedej ryže sa pohybuje od červenej po tmavočervenú na tom istom zrnku.
— Polobielená ryža je svetločervená.
— Zrnká sú dlhé, štíhle a malé. Perikarp je sfarbený do červena.
— Jemná, charakteristická aróma.

Fyzikálne vlastnosti	**Nelúpaná ryža**	**Hnedá ryža**	**Polobielená ryža**
Dĺžka (mm)	(9,33) 9,1 – 9,4	6,50 – 6,90	6,40 – 6,80
Šírka (mm)	(2,11) 1,9 – 2,25	1,61 – 1,81	1,57 – 1,87
Hrúbka (mm)	(1,77) 1,7 – 1,8	1,51 – 1,71	1,44 – 1,64
Farba	slamená	červená alebo tmavočervená	svetločervená

Chemické vlastnosti

Chemické vlastnosti	**Nelúpaná ryža**	**Hnedá ryža**	**Polobielená ryža**
Bielkoviny (%)	neuvádza sa	7 – 10	6 – 9
Amylóza (% db)	neuvádza sa	13 – 17	
Pomer dĺžky a šírky zrna	neuvádza sa	1,5 – 1,8	

Vlastnosti pri varení

Pomer ryže a vody na varenie je 1,25 – 2 hrnčeky vody na hrnček ryže.
Na dosiahnutie mimoriadne jemnej textúry je potrebné zrná ryže Khao Sangyod Muang Phatthalung namočiť pred varením a nechať 5 až 10 minút odstáť.

Vôňa a chuť

Uvarená ryža je mäkká a mierne lepkavá. Chuť vykazuje sladkasté tóny a jemnú arómu.

Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 188/08

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0527(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	27.5.2016
Námietkové konanie do:	27.8.2016
Názov:	**„CRUDO DI CUNEO“ – žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Pri výrobe šunky „Crudo di Cuneo“ sa môžu používať iba čerstvé bravčové stehná z dobytka, ktorý sa narodil a bol chovaný aj zabitý vo vymedzenej oblasti výroby. Šunka musí zrieť aspoň 10 mesiacov (toto obdobie sa ráta od začiatku výrobného procesu), kým sa uvedie na trh; hmotnosť (po dozretí): 8,5 – 12,00 kg; po nakrájaní na šunke vidieť rovnomernú červenú farbu; vonkajšie a jemné vnútorné chudé mäso je pevné, nie ochabnuté; viditeľný (vonkajší) tuk je biely až žltkastý a pevný, nie mastný; vôňa a chuť pri krájaní: voňavá, korenistá, jemná; vnútorný tuk je biely a vyskytuje sa v malých množstvách medzi hlavnými svalovými vláknami a v nich; necítiť nepríjemný zápach. Pri prepichnutí tuk nesmie mať nadmerne stuchnutý alebo mliečny, rybí ani iný nepríjemný zápach. Chudé mäso musí zodpovedať týmto maximálnym a minimálnym kritériám chemického zloženia ako podiel v rámci femorálneho bicepsu: medzi 4,5 % a 6,9 % soli; obsah vlhkosti medzi 57 % a 63 % a 22 % až 31 % proteolytických zlúčenín. Absencia vonkajších anomálií: koža a kosť musia byť celé, bez viditeľného povlaku alebo nadmernej mäkkosti. Farba pri krájaní: pri krájaní sa musí ukázať rovnomerná farba, bez škvŕn alebo šmúh.	
Link na zverejnený JD: OJ 2016/C 188/09	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0527(04)&from=SK	