Dátum zverejnenia:	2.2.2017
Námietkové konanie do:	2.5.2017
Názov:	**„CHAROLAIS DE BOURGOGNE“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Charolais de Bourgogne“ je hovädzie mäso zo zvierat plemena Charolais (ktorých obaja rodičia patria do plemena Charolais), ktoré spĺňa tieto vlastnosti:

TRIEDA a minimálny a maximálny vek	**Minimálna hmotnosť jatočného tela**	**Mäsitosť**	**Trieda pretučnenosti**
Mladý hovädzí dobytok od 14 do 24 mesiacov	320 kg	E, U, R	2-3-4
Jalovica vo veku aspoň 24 mesiacov	280 kg	E, U, R	2-3-4
Krava vo veku najviac 10 rokov	330 kg	U, R	2-3-4

„Charolais de Bourgogne“ je málo šľachovité, jemné a šťavnaté mäso s jasnočervenou farbou, jemným mramorovaním a nízkym obsahom tuku.
Uvádza sa na trh čerstvé alebo mrazené. Mäso sa nesmie predávať chladené po rozmrazení.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 33/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_033_R_0007&from=SK

Dátum zverejnenia:	3.2.2017
Námietkové konanie do:	3.5.2017
Názov:	**„CONNEMARA HILL LAMB“/„UAIN SLÉIBHE CHONAMARA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Írsko

Opis:

„Connemara Hill Lamb“ je mäso z jahniat plemena Blackface/brecked breed Dam, narodených a chovaných v stáde plemien Connemara Mayo Blackface/brecked Ewe a na poľnohospodárskej pôde v rámci danej zemepisnej oblasti. Jahňatá majú nízku telesnú hmotnosť a ľahkú kostru. Jatočné telo je chudé, so slabou vrstvou tuku, ružovočervenej farby a má pevnú štruktúru. Jahňacina je prirodzene šťavnatá a má veľmi výraznú chuť. Je dostupná od júla do januára (príležitostne od júna).

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 35/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0203(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	8.2.2017
Námietkové konanie do:	8.5.2017
Názov:	**„KRANJSKA KLOBASA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Slovinsko

Opis:

„Kranjska klobasa“ je polosuchá pasterizovaná klobása, ktorá sa vyrába z nahrubo pomletého bravčového mäsa triedy I a II (krkovička, plece, stehno) a z bravčovej slaniny (chrbát). Klobásové mäso použité na výrobu klobásy s označením „Kranjska klobasa“ sa solí dusitanovou soľou, dochucuje cesnakom a čiernym korením a plní do tenkého bravčového črevа, ktoré sa na konci uzatvára drevenou špajdľou takým spôsobom, aby sa jednotlivé konce spojili a vytvorili pár. Klobása sa údi v teplom dyme a pasterizuje sa.
Klobása sa konzumuje po krátkom ohriatí v horúcej vode, pretože práve týmto spôsobom nadobúda svoje organoleptické vlastnosti a svoju vysokú gastronomickú hodnotu. Klobása je na povrchu hnedočervená a uvoľňuje sa z nej jemná dymová aróma. Po rozkrojení sa ukáže červenoružové mäso a bielosmotanový pevný

tuk. Štruktúra je tuhá, chrumkavá a šťavnatá, s výraznou typickou vôňou údeného, soleného a koreneného bravčového mäsa. Chemické zloženie nezohriatej klobásy: — : celkový podiel bielkovín : minimálne 17 % — : tuky : maximálne 29 %
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 41/09*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0208(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	8.2.2017
Námietkové konanie do:	8.5.2017
Názov:	**„AIL VIOLET DE CADOURS“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
Cesnak „Ail violet de Cadours“ sa uvádza na trh ako suchý cesnak s obsahom sušiny najmenej 30 %. Získava sa z odrôd Germidour a Valdour izolovaných z miestnej populácie fialového cesnaku. Má prúžky fialovej farby (tzv. lie de vin farba alebo farba vínneho kalu) na bielych vonkajších sukniciach. Cesnak „Ail violet de Cadours“ sa vyznačuje priemerom najmenej 45 mm a pravidelným guľatým tvarom cibule. Cibule sa uvádzajú na trh celé, dobre vyčistené. Majú aspoň jednu celú neroztrhnutú suknicu. Korene sú odrezané tesne pod cibuľou a majú dĺžku najviac 2,5 mm. Cibuľa je pevná na dotyk na strane strúčikov aj na strane koreňového krčka. Zostávajúca stonka cibúľ, ktoré sa uvádzajú na trh bez vňate, má dĺžku 10 – 30 mm. Šupka strúčikov je béžová s fialovým prúžkovaním. Dužina strúčikov na reze má slonovinovú až smotanovú farbu. Surový cesnak má výraznú typickú cesnakovú a intenzívne štipľavú vôňu. Varený cesnak „Ail violet de Cadours“ sa vyznačuje cesnakovou vôňou. V ústach zanecháva mierny pocit štipľavosti a má dobrú stálosť arómy. Jeho konzistencia je mäkká a chuť jemne sladká. Farba, tvar a priemer cibúľ sú homogénne, aby sa docielila jednotná obchodná úprava. Predovšetkým priemer najväčšej cibule nesmie prevýšiť priemer najmenšej cibule o viac ako 20 mm. Cesnak „Ail violet de Cadours“ sa uvádza na trh v týchto úpravách: — pletenec s aspoň deviatimi cibuľami s vňaťou. Hmotnosť pletenca je 500 g, 1 kg, alebo 2 kg v závislosti od počtu zapletených cibúľ a ich priemeru, — veľký zväzok s cibuľami s vňaťou, s minimálnou hmotnosťou 8 kg, — malý zväzok s cibuľami s vňaťou. Hmotnosť malého zväzku je 500 g, 1 kg, alebo 2 kg, — ručne nakladané vrecko s cibuľami bez vňate s hmotnosťou 5 kg, — ručne nakladaná tácka s cibuľami bez vňate s priemernou veľkosťou 60 – 70 mm alebo viac ako 70 mm, — ručne nakladaný kôš s cibuľami bez vňate s priemernou veľkosťou 60 – 80 mm, — sieťka s cibuľami bez vňate, s maximálnou hmotnosťou 1 kg, — vanička s cibuľami bez vňate, s maximálnou hmotnosťou 1 kg. Cesnak sa predáva v originálnom balení. Iba v prípade tácky a koša je možný kusový predaj cesnaku.	
Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 41/10	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0223(02)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	23.2.2017
Námietkové konanie do:	23.5.2017
Názov:	**„TOMME DE SAVOIE“ žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Tomme de Savoie“ je lisovaný nevarený syr, ktorý sa vyrába zo surového alebo termizovaného kravského mlieka. Minimálny čas zrenia je 30 dní od dátumu syrenia až po opustenie pivníc určených na zrenie.	

Syr má tvar plochého valca s priemerom 18 – 21 cm a výškou 5 – 8 cm. Jeho hmotnosť sa pohybuje medzi 1,2 a 2 kg. Môže byť aj menší, ale s rovnakými organoleptickými vlastnosťami. V takom prípade má výšku najviac 8 cm a hmotnosť 400 – 900 gramov. Na hladkej až mierne zvrásnenej a sivej až sivobielej kôrke sa môžu vyvíjať sekundárne plesne. Polomäkké cesto syra má bielu až žltú farbu. Obsahuje malé diery. Chuť je výrazná, mierne slaná s občasným nádychom kyslosti a štipľavosti. Minimálny obsah tuku z celkovej hmotnosti syra je 9 % a minimálny obsah sušiny je 45 %. Obsah soli sa pohybuje medzi 1,2 % a 2 %. Syr „Tomme de Savoie“ sa uvádza na trh v týchto formách: celý, krájaný na kusy alebo na plátky, ako balená spotrebiteľská predajná jednotka: nakrájaný na kusy alebo na plátky.
Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 58/11
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0120(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.2.2017
Námietkové konanie do:	28.5.2017
Názov:	**„EMMENTAL DE SAVOIE“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Emmental de Savoie“ patrí medzi syry s lisovaným uvareným cestom a vyrába sa zo surového kravského mlieka. Má tvar pravidelného bochníka s priemerom 72 – 80 cm. Je viac či menej zaoblený, bez tvaru misky či „čiapky“. Jeho výška sa pohybuje od 14 cm (minimálna vertikálna výška získaná premietnutím priamky pri boku) do 32 cm (maximálna vertikálna výška v najvyššom bode). Bochník musí mať po skončení zrenia minimálnu hmotnosť 60 kg. Hotový výrobok musí obsahovať najmenej 28 % tuku. Celkový obsah sušiny v časti bez kôrky po 75 dňoch zrenia dosahuje najmenej 62 %. Má maximálny obsah soli 0,4 g/100 g syra. Jeho kôrka je žltohnedá až žltá bez škvŕn a nedostatkov. Diery v ceste (nazývané aj „oči“) sú výrazné, pravidelné, riadne oddelené a rovnomerne rozmiestnené. Ich veľkosť kolíše od veľkosti malej čerešne po veľkosť orecha. Syr „Emmental de Savoie“ má výraznú a ovocnú chuť. Jeho pevné a pružné cesto má jednotnú farbu. Syr „Emmental de Savoie“ sa uvádza na trh v týchto formách: — okrúhly bochník alebo časť bochníka, — krájaný syr alebo balená spotrebiteľská predajná jednotka: blok, plátky, časť bochníka, strúhaný syr alebo kocky.	
Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 64/08	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0228(02)&from=SK	