Dátum zverejnenia:	1.8.2017
Námietkové konanie do:	1.11.2017
Názov:	**„TERNASCO DE ARAGÓN“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko

Opis:

Ovčie mäso z týchto plemien: „Rasa Aragonesa“, „Ojinegra de Teruel“, „Roya Bilbilitana“, „Maellana“ a „Ansotana“. Mäso „Ternasco de Aragón“ musí pochádzať z jahniat bez ohľadu na pohlavie. Jahňatá sa musia v maštaliach kŕmiť materským mliekom, ktoré sa dopĺňa, ak je to žiaduce, bielou slamou a koncentrovaným krmivom povoleným súčasnými právnymi predpismi. Minimálna lehota odstavenia je 40 dní. Hmotnosť jatočného tela sa pohybuje medzi 8,0 a 12,5 kg. Priamy profil s mierne vypuklým sklonom a zaoblenými obrysmi. Vonkajší tuk je biely s pevnou konzistenciou. Biely vnútrotelový tuk pokrýva najmenej polovicu obličky, ale nikdy nie celú. Jemné, šťavnaté a mäkké mäso s náznakom vnútrosvalového tuku a svetloružovou farbou. **Minimálna hmotnosť čerstvej šunky po úprave**	**Minimálne trvanie sušenia/zrenia (od vloženia do soli po vybratie zo sušiarne)**
9 kg	7 mesiacov
10 kg	9 mesiacov
11 kg	12 mesiacov

„Jambon de Lacaune“ sa uvádza na trh v týchto podobách:

— nevykostená celá šunka (tzv. „s kosťou“),

— vykostená celá šunka,

— polky, štvrťky alebo nakrájaná na plátky.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 250/07

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0801(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	1.8.2017
Námietkové konanie do:	1.11.2017
Názov:	**„WEST COUNTRY BEEF“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

Mäso „West Country Beef“ je názov vzťahujúci sa na jatočné telá, jatočné polovice alebo kusy tiel hovädzieho dobytka zo zvierat narodených a chovaných v regióne juhozápadného Anglicka a zabitých v súlade s normami združenia Meat South West (MSW) alebo s rovnocennými normami vo schválených bitúnkoch v oblasti juhozápadného Anglicka alebo mimo nej. Tieto schválené bitúnky musí skontrolovať nezávislý inšpektor s cieľom zabezpečiť úplnú vysledovateľnosť a pravosť výrobku. Bitúnky získajú licenciu od združenia Meat South West ako osvedčenie na spracovávanie hovädzieho mäsa „West Country Beef“.

Všetok dobytok sa chová v súlade s dohodnutými vysokými štandardmi chovu a dobrých životných podmienok zvierat, ktoré poskytujú záruku jeho bezpečnosti.

Pri produkcii sa musia splniť tieto minimálne požiadavky:

— dobytok sa musí narodiť, odchovať a dokŕmiť v regióne juhozápadného Anglicka,

— základom stravy je pastva,

— musia sa dodržiavať všetky aktuálne právne predpisy,

— podnik musí mať vypracované všetky príslušné kódexy postupov a musí ich zohľadňovať,

— musí sa zabezpečiť zdravie a dobré životné podmienky dobytka na základe piatich slobôd (The Five Freedoms),

— musí sa zabezpečiť zavedenie systémov úplnej vysledovateľnosti,

— musí sa zabezpečiť, aby sa o dobytok starali kvalifikovaní dobytkári a vyškolení zamestnanci,

— musí sa zaistiť bezpečnosť a musia sa zabezpečiť dobré životné podmienky zvierat počas prepravy, predaja a pred zabitím,

— zabitie sa musí uskutočniť v schválenom zariadení s povolením a s možnosťou úplnej vysledovateľnosti na zabezpečenie pravosti výrobku.

Poľnohospodárske podniky a spracovateľské závody kontrolujú nezávislí inšpektori na základe stanoveného inšpekčného protokolu.

Od producentov sa počas kontrol vyžaduje, aby preukázali, že dobytok sa narodil, bol chovaný a dokrmovaný v regióne juhozápadného Anglicka, s cieľom splniť požiadavky programu pre výrobu mäsa „West Country Beef“. Požaduje sa predloženie denníka o kŕmení a dôkazu, že aspoň 70 % krmiva dobytka tvorila pastva. Program si vyžaduje extenzívny systém, pričom na pasienkoch strávi dobytok minimálne šesť mesiacov.

Špecifická strava založená na travinách zlepšuje chemické zloženie hovädzej svaloviny (pozri tabuľku) a organoleptické vlastnosti mäsa v porovnaní s dobytkom kŕmeným koncentrátmi.

Tabuľka

Zloženie mastných kyselín (mg/100 g svaloviny) a obsah vitamínu E (mg/kg) v svalovej hmote hovädzej roštenky

	Koncentráty	**Siláž**	**Tráva**
18:2 (3)	210	87	76
18:3 (4)	8,1	48,7	35,6
EPA (5)	2,6	19,7	19,2
DHA (6)	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamín E	1,4	3,3	4,2

Výsledkom je rovnomernejšia chuť mäsa a vynikajúci gurmánsky zážitok. Prirodzené mramorovanie mäsa žilkami tukových tkanív medzi svalovinou dodáva chuť a šťavnatosť. Farba tuku môže byť v rozmedzí od bielej po žltú, no špecifická strava podporuje smotanovo-biele zafarbenie. Farba mäsa sa mení od ružovej po tmavočervenú a po dozrievaní má mäso tmavšiu červenú farbu.

Dobytok sa dokrmuje aspoň 60 dní. Väčšina dobytka sa začína dokrmovať prirodzene samostatne – vek alebo hmotnosť sa líšia v závislosti od rozdielov medzi plemenami (dokrmovacia hmotnosť od 200 do 500 kg hmotnosti jatočného tela je ideálna).

Mäso sa necháva zrieť aspoň 10 dní v chladiarenských zariadeniach, čo je proces známy ako dozrievanie, a začína sa v deň zabitia. Prírodné enzýmy počas dozrievania v mäse narúšajú spojivové tkanivá, čím sa zvyšuje vláčnosť a chuť mäsa. Časti, ktoré sa tradične pripravujú pomalým varením, ako je hruď a glejovka, nemajú minimálny čas dozrievania. Tieto obdobia sa môžu skrátiť použitím elektrickej stimulácie vysokým napätím, ktorá znižuje riziko skrátenia svalových vláken chladom, alebo zavesením za bedro, čo zlepšuje vláčnosť mäsa. Na zabezpečenie správneho chladenia a zrenia jatočných tiel sa vedú záznamy o teplotách, postupoch a časoch postupov.

Špecifikácia klasifikácie jatočných tiel (podľa systému EUROP), ktorou sa má zabezpečiť optimálna kvalita pre konzumáciu, je takáto:

Jatočné telá zaradené do triedy mäsitosti –O alebo lepšej a do triedy pretučnenosti 2 až 4H.

	Zvyšujúca sa pretučnenosť =>							
Zlepšujúca sa mäsitosť =>		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	–U							
	R							
	O+							
	–O							
	P+							
	–P							

Po zabití sa mäso „West Country Beef“ uvádza na trh v niekoľkých formách:

celé jatočné telá okrem nepožívateľných vnútorností, kože, hlavy a nôh;

celé jatočné polovice: polovice jatočných tiel rozdelených pozdĺžne;

zadná/predná štvrť: celá polovica trupu rozdelená medzi 10. a 11. rebrom odpredu (alebo iným podobným spôsobom podľa dohody);

výsekové mäso: vzniká pri rozdelení jatočných tiel/polovíc na menšie bežne uznané časti (podľa požiadaviek zákazníka). Tieto časti môžu byť s kosťami alebo bez kosti a môžu byť v ochrannom balení. Mäso „West Country Beef“ sa môže predávať čerstvé (chladené) alebo mrazené.
Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 250/08
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0801(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	1.8.2017
Námietkové konanie do:	1.11.2017
Názov:	**„WEST COUNTRY LAMB“ žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

„West Country Lamb“ je názov jatočných tiel, jatočných polovičiek alebo kusov jahniat, ktoré pochádzajú z oviec narodených a chovaných v juhozápadnom Anglicku a zabitých v súlade s normou Meat South West (MSW) alebo rovnocennými normami.

Ovce nesmú byť v čase zabitia staršie ako 12 mesiacov. Mäso zo zvierat i) narodených pred 1. októbrom ktoréhokoľvek roka a ii) zabitých od 1. januára do 30. apríla nasledujúceho roka musí vyzrieť. Zrenie zahŕňa minimálne chladenie počas obdobia piatich dní, ktoré plynie od zabitia do predaja konečnému spotrebiteľovi, alebo jeden z procesov zrenia definovaný v koncepcii jahňaciny, ktorú v roku 1994 stanovila Komisia pre mäso a dobytok (MLC) (ako sú elektrická stimulácia a zavesenie za bedrá). Konečná hmotnosť musí dosahovať 9 kg až 26 kg hmotnosti jatočného tela.

Špecifická strava založená na spásaní trávy zlepšuje chemické zloženie jahňacej svaloviny (pozri tabuľku) a organoleptické charakteristiky mäsa v porovnaní s ovcami chovanými koncentrovaným krmivom.

Tabuľka

Zloženie mastných kyselín (mg/100g) a obsah vitamínu E (mg/kg) v bedrovom svale jahniat

	Tráva	**Koncentráty**
18:2 (3)	98	143
18:3 (4)	52	29
EPA (5)	23	15
DHA (6)	6,5	4,9
Vitamín E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

Výsledkom je mäso s bohatšou chuťou, ktoré poskytuje vynikajúci kulinársky zážitok. Tuk môže mať bielu až smotanovú farbu, pričom uvedená špecifická strava podporuje smotanový odtieň. Farba mäsa je ružová až tmavočervená, po vyzretí ešte tmavšia červená. Špecifikácia schémy klasifikácie jatočných tiel (podľa systému EUROP), ktorá zaručuje optimálnu kvalitu stravovania:

Jatočné telá s triedou mäsitosti O alebo vyššou, s pretučnenosťou od 2 do 3H; veľkosť jatočného tela sa môže líšiť v závislosti od preferencií trhu a druhu oviec.

	Stúpajúca pretučnenosť =>							
Zlepšujúca sa mäsitosť =>		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Po zabití sa „West Country Lamb“ dostáva na trh v týchto formách:

— Celé jatočné telo bez nekonzumovateľných drobkov, kože, hlavy a končatín. Obličky a príslušný tuk môžu byť ponechané *in situ*.

— Celé jatočné polovičky: jatočné telo pozdĺžne rozdelené na polovice.

— Výsekové mäso: vzniká pri rozdelení jatočných tiel/polovičiek na menšie bežne uznané časti (podľa požiadaviek zákazníka). Tieto časti môžu byť s kosťou alebo bez kosti a môžu byť v ochrannom balení. — „West Country Lamb“ sa môže predávať čerstvé (chladené) alebo mrazené.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 250/09*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0801(04)&from=SK

Dátum zverejnenia:	2.8.2017
Námietkové konanie do:	2.11.2017
Názov:	**„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	
Výrobok, na ktorý sa vzťahuje chránené zemepisné označenie (CHZO) „Pan de Cruz de Ciudad Real“, je chlieb z pšeničnej múky, ktorý tvorí jeden celistvý a hutný kus. Veľký guľatý bochník má pevnú bielu striedku a hladkú kôrku. Na jeho vrchnej strane sú dva na seba kolmé hlboké zárezy v tvare kríža (ktorým vďačí za svoj názov). Na spodnej strane chleba sa nachádza anagram alebo logo CHZO. Chlieb sa vyznačuje týmito osobitými vlastnosťami. Chlieb pripravený a vyhotovený z tvrdého cesta z pšeničnej múky vykazuje tieto hodnoty: W medzi 140 – 200 a P/L medzi 0,5 – 1,0. Tvar okrúhly a sploštený, s kôrkou. Hrubá kôrka, od jedného do dvoch milimetrov, hebká a chrumkavá, zlatistej až svetlogaštanovej farby a chuti pražených obilnín. Striedka bielej farby, jemnej štruktúry, hubovitá, hustá. Je bez dutín, podobná bavlne. Chlieb má tieto organoleptické vlastnosti: striedka má intenzívnu vôňu obilia a v ústach má príjemnú, mierne sladkú chuť. Kôrka je hebká a v ústach chrumkavá, s chuťou pražených obilnín. Pri normálnych skladovacích podmienkach sa „Pan de Cruz de Ciudad Real“ môže konzumovať počas šiestich až siedmich dní. Neobsahuje žiadnu pleseň, žiadne abnormálne rezíduá, ani žiadnu cudziu látku. Maximálna vlhkosť striedky je 30 % a kyslosť bochníkov má hodnotu pH od 5 do 7. Existuje vo forme veľkého chleba (750 – 850 g), malého chleba (550 – 650 g), jednolibrového chleba (libreta: 310 – 410 g) a žemlí (panecillo de cruz: 115 – 135 g).	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 251/07*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0802(02)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	2.8.2017
Námietkové konanie do:	2.11.2017
Názov:	**„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Litva
Opis:	
„Lietuviškas varškės sūris“ je nevyzretý tvarohový syr, ktorý má tvar trojbokého hranolu so zaoblenými rohmi a na širšom konci má odtlačok po zauzlenom vrecku na syr. Konzumovať sa môže čerstvý, údený, pečený alebo sušený. Tento syr sa vyrába starodávnym spôsobom, pri ktorom sa mlieko zráža len použitím štartovacej kultúry baktérií mliečneho kvasenia bez použitia syridla. Svoj charakteristický tvar získava pri ručnom alebo mechanickom plnení syroviny do tradičných trojuholníkových vreciek na syr (ktoré sa uzatvárajú uzlom na širšom konci) a lisovaní. Do syrov sa môžu, ale nemusia pridávať bylinky a/alebo soľ. Veľkosť syrov závisí od plánovaného použitia a môže sa pohybovať od niekoľko sto gramov do 5 kg alebo viac. Syr sa vyrába bez akýchkoľvek prídavných látok, aróm alebo farbív. **Vlastnosti** Farba: Čerstvé a sušené syry majú biele až žltkasté sfarbenie. Pečený syr má žltkasté až hnedasté sfarbenie, pričom vonkajší povrch môže byť pokrytý koreninami a/alebo bylinkami a na priečnom reze je biely až žltkastý. Vonkajší povrch údeného syra je tmavožltý až hnedý, kým na priečnom reze je biely až žltý.	

Textúra: Čerstvý syr je mäkký, homogénny, pomerne hustý a pri krájaní sa môže drobiť, kým pečený syr je homogénny, hustý a trochu elastický a údený syr je homogénny, hustý a drobivý. Sušený syr má homogénnu textúru, je tvrdý, ťažko sa krája a pri lámaní sa drobí. Ak sa pri výrobe syra používajú koreniny, môžu byť nerovnomerne rozložené.
Typická vôňa a chuť kyseliny mliečnej so stopami chuti a arómy použitých korenín (rasca, soľ atď.). Údený syr má takisto zreteľnú dymovú arómu a chuť.
Fyzikálne a chemické vlastnosti:

— „Lietuviškas varškės sūris“ môže v závislosti od zloženia obsahovať 7 – 25 hm. % tuku alebo môže byť nízkotučný (do 0,5 hm. % tuku),

— obsah sušiny závisí od obsahu tuku v syre a od jeho ďalšieho spracovania; čerstvý, pečený alebo údený syr musí obsahovať minimálne 31 % sušiny a sušený syr minimálne 67 %,

— aktívna kyslosť: pH je najmenej 4,3.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 251/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0802(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	2.8.2017
Námietkové konanie do:	2.11.2017
Názov:	**„AIL FUMÉ D’ARLEUX“ -žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Ail fumé d’Arleux“ je cesnak, ktorý vďaka tradičnej metóde a know-how pri zapletaní a údení nad miestnou rašelinou a/alebo hnedým uhlím a/alebo krátkou slamou a/alebo pilinami získava mimoriadnu trvanlivosť.
Cesnak „Ail fumé d’Arleux“ sa vyrába z ružového jarného cesnaku (*Allium sativum*, čeľaď ľaliovité), ktorý patrí do skupiny odrôd II typu „Ail du Nord“. Vyznačuje sa dlhou fázou vegetačného pokoja, stredne veľkými hľuzami a absenciou kvetnej stonky. Prispôsobil sa klimatickým a historickým podmienkam regiónu Nord-Pas-de-Calais. Vďaka tomu, že netvorí kvetnú stonku, i vďaka dostatočnej ohybnosti olistenia je možné zapliesť ho do tradičnej formy vrkoča. Používajú sa odrody Ail du Nord, Gayant a Arno. Nové odrody sa môžu zavádzať pod podmienkou, že spĺňajú uvedené vymedzené kritériá. Zoznam odrôd sa po každej zmene distribuuje všetkým výrobcom, ako aj kontrolnému subjektu a príslušným orgánom v oblasti kontroly. Hľuzy majú v čase zberu strednú veľkosť (v závislosti od spôsobu obchodnej úpravy 40 mm až 80 mm) a bielu farbu, pričom vonkajšia šupka strúčikov má tmavoružovú farbu.
„Ail fumé d’Arleux“ sa tradične zapletá do vrkočov, pričom počet hľúz v jednom vrkoči môže byť 10 až 90, niekedy až 120. Obchodná úprava môže mať aj formu vrkoča s troma hľuzami. Zapletanie vrkočov je možné vďaka sušeniu cesnakových hľúz spolu s olistením, buď na poli alebo pri dynamickom vetraní v hale. Vrkoče sa zapletajú ručne, podobne ako vlasy.
Údenie nasleduje po zapletení, a to v udiarni počas minimálne siedmich dní. V závislosti od materiálu použitého na údenie cesnak získava rôzne sfarbenie. Farebná škála siaha od svetlej hnedočervenej po tmavohnedú. Hotové vrkoče sa pred uvedením na trh prípadne môžu zabaliť do sieťok.
„Ail fumé d’Arleux“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

— príjemná údená aróma,

— jednotné sfarbenie celého vrkoča, ktorého sýtosť sa určuje podľa vymedzeného vzorkovníka farieb.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 251/09*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0802(04)&from=SK

Dátum zverejnenia:	3.8.2017
Námietkové konanie do:	3.11.2017
Názov:	**„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Maďarsko

Opis:

Chránené zemepisné označenie „Makói petrezselyemgyökér“ sa používa pre špecifický koreň odrody dlhého

petržlenu *Petroselinum crispum var. tuberosum* z regiónu Makó. Má hladký a rovnomerný povrch, hustú štruktúru, bielu dužinu, jeho vonkajšia farba je krémovo biela a má sladkastú chuť. Má príjemnú chuť a vôňu, je vysoko produktívny a má dlhú životnosť. Koreň petržlenu sa môže nazývať „Makói petrezselyemgyökér“, ak je dlhší než 30 cm a široký aspoň 3 cm. Má mimoriadne vysoký obsah sušiny, v priemere medzi 35 – 40 %, ale môže dosiahnuť aj hodnoty nad 45 %, čo je v porovnaní s inými odrodami výnimočné. Vysoký obsah sušiny pozitívne vplýva na jeho skladovateľnosť. Pri uvedení na trh musí byť „Makói petrezselyemgyökér“ zdravý a neporušený.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 252/10*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0803(03)&from=SK

Dátum zverejnenia:	3.8.2017
Námietkové konanie do:	3.11.2017
Názov:	**„MEĐIMURSKO MESO $Z TIBLICE“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Chorvátsko
Opis:	
Výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ pozostáva z týchto dvoch zložiek: *„slanína“* (chrbtová slanina) a údené, tepelne ošetrené kúsky bravčového mäsa. *„Slanína“* (termín, ktorý sa používa vo vymedzenej zemepisnej oblasti) je výrobok, ktorý sa získava tepelným ošetrením slaniny z chrbtovej časti v kontrolovaných podmienkach. Chrbtová slanina sa aspoň 30 minút varí vo vriacej vode s možným prídavkom korenín (cibuľa, cesnak, korenie a bobkový list). Uvarená slanina sa nechá odkvapkať a ochladiť, potom sa nakrája a ochutí 2 – 3 % kuchynskej soli, pridá sa cesnak a nechá sa 24 hodín odležať pri izbovej teplote. Kúsky bravčového mäsa sa zakonzervujú pomocou soli, môžu sa ochutiť aj koreninami (cukor, bobkový list, cesnak a korenie) a takto zakonzervované sa musia nechať odležať aspoň 21 dní. Následne sa údia pomocou bukového a hrabového dreva, až kým sa v strede kúskov mäsa nedosiahne minimálna teplota 40 °C. Kúsky bravčového mäsa sa potom aspoň hodinu pečú v rúre pri teplote 180 – 220 °C. Tepelne ošetrené kúsky mäsa sa poukladajú na slaninu tak, aby bol každý kúsok mäsa obalený tukom. Po aspoň 45-dňovom dozrievaní je hotový výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ pripravený na konzumáciu. Organoleptické vlastnosti výrobku: Vonkajší vzhľad: slanina má bielu až bieložltú farbu, kúsky mäsa majú červenkastú farbu. Vzhľad po rozkrojení: kúsky mäsa majú svetlejšiu ružovočervenú farbu typickú pre údené mäso. Konzistencia: kúsky mäsa sú mäkké a mrvivé (s dobrou drobivosťou), zatiaľ čo slanina má jemne zrnitú konzistenciu a ľahko sa natiera. Aróma a chuť: výrobok „Međimursko meso $z tiblice“ má jemnú vôňu s typickou arómou a chuťou údeného, tepelne ošetreného bravčového mäsa, mierne slanú chuť a nevtieravú vôňu po cesnaku. Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku sú vymedzené týmito parametrami: bravčové mäso: aktivita vody – menej než 0,93; slanina: aktivita vody – menej než 0,93.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 252/11*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0803(04)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	4.8.2017
Námietkové konanie do:	4.11.2017
Názov:	**„POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ označuje plody ekotypov pomodorini (malé rajčiaky) druhu *Lycopersicon esculentum Mill.*, ktoré pôvodne vznikli z druhov známych pod ľudovými názvami „Fiaschella“, „Lampadina“, „Patanara“, „Principe Borghese“ a „Re Umberto“, ktoré sa tradične pestujú na úbočiach Vezuvu. Plody majú oválny alebo mierne slivkovitý tvar so špicatým vrcholom, často rebrovité výstupky v stopkovej časti a hrubú šupku. Použitie hybridov je zakázané. Plody oprávnené na ochranu musia mať tieto vlastnosti: čerstvé plody: veľkosť nepresahujúca 30 g; parametre týkajúce sa tvaru:	

pomer horného a dolného priemeru je 1,2 až 1,3; farba povrchu: rumelkovo červená; farba dužiny: červená; konzistencia: tvrdá; chuť: výrazná, intenzívna a sladko-kyslastá; refraktometrický index minimálne 6,5 °Brix; pevná stopka. Plody skladované na strapcoch: farba povrchu: tmavočervená; farba dužiny: červená; konzistencia: dobrá; chuť: výrazná a intenzívna; odolnosť proti vädnutiu: znížená na konci doby skladovania.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 253/11*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_253_R_0011&from=SK

Dátum zverejnenia:	5.8.2017
Námietkové konanie do:	5.11.2017
Názov:	**„ARANCIA DEL GARGANO“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	

Čerstvé ovocie ekotypov Biondo Comune del Gargano alebo Duretta del Gargano, miestne známeho ako „arancia tosta“.
Hlavné vlastnosti pomarančov „Arancia del Gargano“ sú:
Biondo Comune del Gargano:

— guľatý alebo hruškovitý tvar,

— šupka pomerne tenká, tvrdá s relatívne jemnou štruktúrou a výraznou zlatožltou farbou,

— minimálny priemer v strede plodu: 60 mm,

— minimálny výnos ručne vytlačenej šťavy: 35 %.

Biela časť kôry je mäkká a priemerne priľnutá. Dĺžka plodolistu je nerovnomerná, priemerná a poloplná. Dužina a šťava sú žltooranžovej farby, obsahujú minimálne 9 % cukru, ich kyslosť nepresahuje 1,2 %, obsah cukru je minimálne 10° Brix, koeficient dozrievania (pomer stupňov Brix a kyseliny citrónovej) je minimálne 6.
Priemer pomarančov, ktoré sú určené výhradne na spracovanie, je 50 mm.
Arancia duretta:

— guľatý alebo oválny tvar, miestne nazývané *duretta tonda* alebo *a viso lungo*,

— šupka má svetlooranžovú farbu s variabilnou sýtosťou, je veľmi hladká s jemnými výstupkami,

— dužina má jemnú štruktúru s malými vačkami, je jantárovožltá, typicky chrumkavá, bez semienok alebo s malým množstvom semienok, kyslosť nepresahuje 1,2 %,

— minimálny priemer v strede plodu: 55 – 60 mm,

— minimálny výnos ručne vytlačenej šťavy: 35 %,

— obsah cukru je minimálne 10 %,

— minimálne 11° Brix a koeficient dozrievania (Brix/kyselina citrónová) je minimálne 6,2.

Obidva opísané typy sú ťažké plody s hmotnosťou minimálne 100 g, majú rovnomerne sfarbenú šupku, pričom spodná časť stopky je jasnozelenej farby.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 255/14*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0805(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	24.8.2017
Námietkové konanie do:	24.11.2017
Názov:	**„LENTICCHIA DI ALTAMURA“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Lenticchia di Altamura“ sa týka výhradne sušenej šošovice odrôd Laird a Eston. Patria k tomuto druhu: *Lens esculenta Moench* (synonymá: *Ervum lens*. L., *Lens culinaris Medic*) Šošovica „Lenticchia di Altamura“ určená na spotrebu musí mať tieto vlastnosti: **Tvar**: okrúhly a sploštený; **Veľkosť**: 3 až 4,9 mm v priemere v prípade odrody Eston a 5 až 7 mm v prípade odrody Laird; **Farba**: rôzne odtiene zelenej a hnedej; **Priemerná hmotnosť 100 zrniek**: min. 2,8 g a max. 3,6 g v prípade odrody Eston a min. 5,7 g a max. 6,5 g v prípade odrody Laird. **Obsah vlhkosti sušenej šošovice uvádzanej na trh**: ≤ 13 %; **Obsah bielkovín**: ≤ 23 %; **Železo**: > 6 mg/100 g šošovice. Sušená strukovina nesmie vykazovať žiadne znaky zmeny farby ani vonkajšieho vzhľadu, ktoré by mohli znamenať zmenu jej vlastností. V prípade šošovice, ktorá je polámaná, fľakatá, napadnutá nosáčikom alebo má zmenené zafarbenie, je maximálna celková tolerancia 1,5 %. Nesúlad s kritériom veľkosti sa povoľuje v maximálnom rozsahu 1,5 % sušenej šošovice. Pri uvedení na trh musí byť šošovica vhodná na ľudskú spotrebu.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 280/04*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0824(02)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	24.8.2017
Námietkové konanie do:	24.11.2017
Názov:	**„ΜΕΛΕΚΟΎΝΙ“ (MELEKOUNI)**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Grécko
Opis:	
„Melekouni“ je tradičná sladkosť vyrábaná na ostrove Rodos. Má tvar kosoštvorca a vyrába sa zo sezamových semiačok a medu, korenín, mandlí a (prípadne) citrusovej kôry a/alebo šťavy, ktoré sa zmiešajú dohromady a varia. Textúra je mäkká a poddajná, no neláme sa, konzistencia je elastická, nelepivá a pevná. Chute a arómy korenia a citrusovej kôry/šťavy sa uvoľňujú pri rozbalení výrobku jemne a pri žuvaní intenzívne. Farbu môže mať od zlatožltej po hnedú, v závislosti od farby medu, stupňa opraženia sezamových semiačok a použitých korenín. Názov „Melekouni“ má korene v starovekom Grécku a pochádza zo slov „meli“ [med] a „kounní“, ktoré v dialekte používanom na ostrove Rodos znamená „semeno“. Váži od 10 do 70 g.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 280/05*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0824(03)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	30.8.2017
Námietkové konanie do:	30.11.2017
Názov:	**„ΜΕΛΕΚΟΎΝΙ“ (MELEKOUNI) – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

Montasio“ je syr z kravského mlieka so stredným alebo dlhým zrením. Má valcovitý tvar s rovným alebo takmer rovným povrchom bočnej strany a rovnou alebo mierne vypuklou spodnou a vrchnou stranou. Syr „Montasio“ sa vyrába z nepasterizovaného mlieka; pri jeho výrobe sa používajú výlučne prírodné mliečne baktérie alebo povolené štartovacie kultúry, musí zrieť minimálne 60 dní a obsah vlhkosti sa kontroluje na vzorkách po desiatom a šesťdesiatom dni dozrievania. Po 60 dňoch dozrievania musí mať syr s CHOP „Montasio“ tieto vlastnosti: maximálny obsah vlhkosti 36,72 %, podiel tuku v sušine: minimálne 40 %, hmotnosť: 5,5 – 8 kg, priemer bochníka: 27 – 35 cm, bok valca: najviac 8 cm, kôrka: hladká, pravidelná a pružná, hmota: kompaktná s niekoľkými otvormi, farba: prírodná, mierne slamovožltá, vôňa: výrazná, chuť: príjemná a pri vyzretom syre „Montasio“ prechádza do pikantnej.

Syr „Montasio“ možno ponúkať na konzumáciu po minimálne 60-dňovom období zrenia. Syr „Montasio“ možno uvádzať na trh balený, porciovaný atď. po minimálne 60-dňovom období zrenia. Syr „Montasio“ možno uvádzať na trh s obchodným označením „fresco“ (čerstvý), ak zrel minimálne 60 dní, s obchodným označením „mezzano“ (stredne vyzretý), ak zrel minimálne 120 dní, s obchodným označením „staggionato“ (vyzretý), ak zrel minimálne 10 mesiacov a s obchodným označením „stravecchio“ (extra vyzretý), ak zrel minimálne 18 mesiacov.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 286/08*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_286_R_0008&from=SK