Dátum zverejnenia:	2.9.2017
Námietkové konanie do:	2.12.2017
Názov:	**„SLAVONSKI MED“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Chorvátsko

Opis:

„Slavonski med“ je med, ktorý produkujú pôvodné včely medonosné kranské (*Apis mellifera carnica*, panónsky poddruh) v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4 z nektáru medonosných rastlín, z výlučkov živých častí rastlín alebo z výlučkov hmyzu sajúceho šťavy zo živých častí rastlín, ktoré včely zbierajú, zmiešavajú so svojimi vlastnými špecifickými látkami, uskladňujú, sušia a ukladajú v bunkách plástov, aby dozrel.

„Slavonski med“ je podľa spôsobu jeho výroby plástikový med, kusový med alebo rezaný plást v mede a extrahovaný med. „Slavonski med“ je:

1. agátový med;
2. lipový med;
3. repkový med;
4. slnečnicový med;
5. gaštanový med;
6. kvetový med;
7. medovicový med z duba balkánskeho.

Spoločné charakteristické vlastnosti výrobku „Slavonski med“, ktoré ovplyvňujú jeho kvalitu, sú percentuálny obsah vody a množstvo hydroxymetylfurfurálov (HMF). Obsah vody vo výrobku „Slavonski med“ je maximálne 18,3 % a maximálne množstvo HMF je 16,5 mg/kg. Ďalšou špecifickou vlastnosťou výrobku „Slavonski med“ je prítomnosť peľu rastlín z čeľade *Brassicaceae*, *Robinia* spp. a čeľade *Rosaceae,* buď ako sekundárneho peľu (najmenej 16 %) alebo vedľajšieho peľu (maximálne 15 %). Množstvo sacharózy vo výrobku „Slavonski med“ je nižšie, ako sú predpísané hodnoty.

Fyzikálno-chemické, organoleptické a peľové vlastnosti rôznych druhov medu sú uvedené v týchto tabuľkách:

Med	**Voda [%]**	**HMF [mg/kg]**	**Vlastnosti peľu [%]**	**Elektrická vodivosť [mS/cm]**	**Aktivita diastázy [Schadeho stupnica]**	**Množstvo sacharózy [g/100g]**
AGÁTOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	20 min.	0,2 max.	8 min.	9 max.
LIPOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	25 min.	0,5 min.	8 min.	4 max.
REPKOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	61 min.	0,3 max.	8 min.	4 max.
SLNEČNICOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	45 min.	0,6 max.	8 min.	4 max.
GAŠTANOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	86 min.	0,8 max.	8 min.	4 max.
KVETOVÝ	18,3 max.	16,5 max.	x	0,8 max.	8 min.	4 max.
MEDOVICOVÝ MED Z DUBA BALKÁNSKEHO	18,3 max.	16,5 max.	x	0,8 max.	8 min.	4 max.

Med	**ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI MEDU**		
	Farba	**Chuť**	**Vôňa**
AGÁTOVÝ	žltá až svetložltá	príjemná agátová chuť	nevýrazná, slabá vôňa
LIPOVÝ	svetložltá až zelenkastá	príjemná, mierne horkastá chuť	výrazná vôňa lipových kvetov
REPKOVÝ	svetložltá až slamovožltá	stredne sladká až kyslastá	bylinková, výrazná
SLNEČNICOVÝ	jantárová	sladká až trpkastá	ľahká vôňa slnečníc

		chuť	
GAŠTANOVÝ	hnedá farba	horká, kyslastá	silná prenikavá vôňa prezretých jabĺk
KVETOVÝ	žltá s červenkastými až tmavšími odtieňmi	príjemne sladká, horkastá	slabá až intenzívna vôňa
MEDOVICOVÝ MED Z DUBA BALKÁNSKEHO	výrazne tmavá, takmer čierna	stredne sladká	vôňa lesného medu

Med	**Druhy rastlín (dominantný, sekundárny a vedľajší peľ)**
Agátový	*Robinia pseudoacacia* (agát biely) min. 20 %, *Brassicaceae*, *Rosaceae*
Lipový	*Tilia* (lipa) min. 25 %, *Robinia* spp. (agát)
Repkový	*Brassica napus* (repka olejná) min. 61 %, *Rosaceae*, *Salix* spp. (vŕba)
Slnečnicový	*Helianthus annuus* (slnečnica ročná) min. 45 %, *Brassicaceae*
Gaštanový	*Castanea sativa* (gaštan jedlý) min. 86 %
Kvetový	*Brassicaceae*, *Rosaceae* min. [sic], *Salix* spp. (vŕba)
Medovicový med z duba balkánskeho	prvky medovice (spóry a hýfy), *Castanea sativa* (gaštan jedlý)

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 292/09

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_292_R_0009&from=SK

Dátum zverejnenia:	2.9.2017
Námietkové konanie do:	2.12.2017
Názov:	**„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko

Opis:

Klobása na grilovanie s dĺžkou 7 – 9 cm v tesnom ovčom črievku, strednej zrnitosti; jednotková hmotnosť surového produktu: približne 20 – 25 g.

Zloženie:

Hrubo odtučnené bravčové mäso, tučné mäso, najmä bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát a chrbtové sadlo, bez náplne, neúdené (s výnimkou údenej klobásy Bratwürste), zmes korenín sa líši v závislosti od tradičnej receptúry, typický je najmä majorán; musí obsahovať najmenej 12 % mäsových bielkovín bez bielkovín spojivových tkanív a absolútny obsah tuku smie predstavovať najviac 35 %; percento mäsových bielkovín bez bielkovín spojivových tkanív v mäsových bielkovinách tvorí minimálne 75 % obj. (histometricky) a minimálne 80 % (chemicky).

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 292/10

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_292_R_0010&from=SK

Dátum zverejnenia:	5.9.2017
Námietkové konanie do:	5.12..2017
Názov:	**„OIGNON DOUX DES CÉVENNES“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Balenie sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 tohto jednotného dokumentu. Prebieha v baliarňach určených skupinou žiadateľov. Cibuľa sa teda balí do obalu s maximálnou kapacitou 12 kg alebo do sieťky s maximálnou kapacitou 5 kg.

V záujme zachovania kvality sa cibuľa sa musí baliť v danej zemepisnej oblasti. Cibuľu balí výrobca alebo ju dodá do baliarne. Zabalením cibule v tej istej zemepisnej oblasti sa zabráni nadmernej manipulácii s plodinou, vďaka čomu sa zachovajú jej charakteristické vlastnosti, najmä jemné a priesvitné, veľmi krehké suché suknice, a zabráni sa jej poškodeniu. Nakoniec sa uskutoční organoleptická a analytická skúška náhodne vybraných vzoriek zabalených šarží alebo šarží určených na zabalenie, ktorou sa zabezpečí zhoda cibule s organoleptickým profilom.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 294/08*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_294_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	5.9.2017
Námietkové konanie do:	5.12.2017
Názov:	**„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ“/„GROZDOVA RAKYA FROM TARGOVISHTE“ - nariadenie EP a Rady (ES) č. 110/2008**
Označenie:	**ZO**
Prihlasujúca krajina:	Bulharsko
Opis:	
Vínny destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya from Targovishte“ je svetložltej farby a vyznačuje sa príjemnou vanilkovou arómou a harmonickou jemnou chuťou. Za svoje osobité fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti vďačí týmto faktorom: surovine, zemepisnej oblasti, spôsobu výroby, ako aj výrobnej praxi, pri ktorej sa dbá na kombináciu tradície s modernou technológiou.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 294/09*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_294_R_0009&from=SK	

Dátum zverejnenia:	7.9.2017
Námietkové konanie do:	7.12.2017
Názov:	**„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Slovinsko
Opis:	
Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ majú hladkú škrupinu jednotnej hrúbky s matným leskom, ktorý vytvára dojem dlhotrvajúcej čerstvosti. Vaječná škrupina je tvrdá. Priemerná deštrukčná sila potrebná na rozbitie škrupiny je najmenej 32 N. Žĺtok má jednotnú a výrazne žltú farbu. Hodnota sfarbenia na škále DSM vytvorenej spoločnosťou La Roche je najmenej 11. Pokiaľ ide o hmotnosť, vajcia sa môžu uvádzať na trh v rôznych veľkostiach s označením čistej minimálnej hmotnosti kartónu alebo zaradené do tried hmotnosti S, M, L a XL. Vajcia „Jajca izpod Kamniških planin“ sa vyznačujú vysokým obsahom polynenasýtených mastných kyselín, najmä kyseliny alfa-linolénovej. Obsahujú najmenej 2,5 hmotnostného % omega-3 mastných kyselín, pričom najvyšší pomer omega-6 k omega-3 mastným kyselinám predstavuje 8:1. Tento pomer je veľmi prospešný z výživového a zdravotného hľadiska a je v súlade s odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO).	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 296/05*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_296_R_0005&from=SK	

Dátum zverejnenia:	7.9.2017
Námietkové konanie do:	7.12.2017
Názov:	**„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ“/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ“/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA“/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT“- nariadenie EP a Rady (ES) č. 110/2008**
Označenie:	**ZO**
Prihlasujúca krajina:	Bulharsko
Opis:	

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ je vínny destilát s minimálnym obsahom alkoholu 40 obj. %, ktorý: — sa získava jednoduchou alebo dvojitou destiláciou na menej ako 65 obj. % vína z hrozna, pri ktorej sa zo 100 kg hrozna môže získať maximálne 75 litrov vína, — spĺňa požiadavky na výrobu vínneho destilátu, pokiaľ ide o jeho zloženie a organoleptické vlastnosti.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 296/06*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_296_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	8.9.2017
Námietkové konanie do:	8.12.2017
Názov:	**„IDIAZABAL“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	
Syr „Idiazabal“ sa vyrába výlučne zo surového ovčieho mlieka plemien Latxa a Carranzana. Ide o lisovaný, nevarený syr, ktorý dozrieva minimálne 60 dní. Vykazuje minimálnu hmotnosť je 1 kg (± 10 %), výšku 8 až 12 cm (± 0,5 cm) a priemer 10 až 30 cm. Môže byť údený. Do mlieka sa nesmú pridávať žiadne iné látky okrem mliekarenských fermentov, lyzozýmu, syridla a soli. Syr má tvar valca, tvrdú hladkú kôru a svetložltú farbu. Údené syry majú tmavohnedú farbu. Rez (farba a diery) syra je homogénny, pričom farba je slonovinová až slamená a vykazuje len malý počet ôk nepravidelného tvaru a malého rozmeru. Textúra je mierne pružná, pevná s určitým stupňom zrnitosti Vyznačuje sa typickou výraznou arómou pripomínajúcou ovčie mlieko a syridlo a intenzívnou vyváženou chuťou s mierne pikantnými, kyslými a prípadne údenými tónmi. Výraznú arómu syra cítiť ešte dlho po prehltnutí sústa. Minimálny obsah tuku v sušine je 45 %, minimálny celkový obsah bielkovín v sušine je 25 % a samotná sušina musí tvoriť 55 % syra. Hodnota pH sa musí pohybovať v rozmedzí 4,9 až 5,5.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 297/05*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_297_R_0005&from=SK	

Dátum zverejnenia:	9.9.2017
Námietkové konanie do:	9.12.2017
Názov:	**„SAINT-NECTAIRE“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko
Opis:	
„Saint-Nectaire“ je polomäkký, lisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený syr vyrábaný výlučne zo syreného kravského mlieka. Syr obsahuje najmenej 45 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení. Obsah sušiny nesmie byť menší ako 50 gramov na 100 gramov vyzretého syra. Na trh sa uvádza v tvare mierne vypuklého valca s priemerom 20 až 24 cm a výškou 3,5 až 5,5 cm, ktorého hmotnosť sa pohybuje v rozmedzí od 1,450 kg do 1,950 kg. Minimálny čas dozrievania je 28 dní po uložení do pivnice. „Saint-Nectaire“ sa môže vyrábať aj v menšej veľkosti, s priemerom 12 až 14 cm a výškou 3,5 až 4,5 cm, pričom hmotnosť sa pohybuje v rozmedzí od 0,500 kg do 0,700 kg. V takom prípade je minimálne trvanie dozrievania skrátené na 21 dní po uložení do pivnice. Poddajná a vláčna hmota, ktorá sa pod prstami ohýba, je slonovinovej farby a môže obsahovať niekoľko malých, rovnomerne rozložených otvorov. Syr má kôrku podobnú na obidvoch stranách a pokrytú krátkymi plesňami. V závislosti od stupňa dozrievania sú biele, hnedé, alebo šedé, pričom cez ne môže presvitať krémový až oranžový podklad, prípadne sa môžu vyskytnúť žlté a/alebo červené výkvety. Rovnomerne biele, oranžové, alebo čierne syry sa vyraďujú. Chuť je výrazná, sladká, mierne slaná, bez nadbytočnej kyslosti, s rôznymi mliečnymi príchuťami (čerstvá mliečna, smotana, maslo) a arómami z prostredia pri dozrievaní (pivnica, dozrievacia slama, hlina alebo lesný podrast), ktoré často podčiarkuje jemný lieskovcový tón. Syr s chráneným označením pôvodu „Saint-Nectaire“ sa môže predávať aj vo forme balených porcií, ktoré musia mať aspoň kúsok kôrky typickej pre tento výrobok s chráneným označením.	

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 299/08*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_299_R_0008&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.9.2017
Námietkové konanie do:	13.12.2017
Názov:	**„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Nemecko
Opis:	
V prípade Bayerisches Rindfleisch ide o jatočné telá alebo porciované mäso pochádzajúce z hovädzieho dobytka (všetkých kategórií), narodeného, odchovaného, vykŕmeného a až do porážky chovaného v Bavorsku. Bayerisches Rindfleisch nesmie na jatočnom tele vykazovať žiadne známky DFD mäsa a jeho hodnota pH nesmie presiahnuť 6,0. DFD mäsom sa rozumie mäso, ktoré je charakterizované ako tmavé (dark), tuhé (firm) a suché (dry). Mäso s týmito charakteristikami sa klasifikuje ako nevyhovujúce. Bayerisches Rindfleisch musí okrem toho zodpovedať kritériám tried mäsitosti E, U, R resp. O podľa klasifikačnej stupnice Spoločenstva pre jatočne upravené telá a triedam pretučnenosti 2 až 4. Na základe teritoriálnych a klimatických podmienok sa plemenná skladba v Bavorsku veľmi odlišuje od zvyšku Nemecka. Výrazný rozdiel existuje najmä v porovnaní so severonemeckými spolkovými krajinami, kde dominuje mliečne holsteinsko-frízske plemeno, kým v Bavorsku je s viac než 80 % veľmi rozšírené najmä plemeno strakatého dobytka s kombinovanou úžitkovosťou, nasledované plemenami hnedého a žltého dobytka. Okrem toho existujú v Bavorsku ešte aj miestne prispôsobené plemená dobytka Murnau-Werdenfels a Pinzgau. Bayerisches Rindfleisch smie však pochádzať iba z tradičných bavorských plemien strakatého dobytka (Fleckvieh), hnedého dobytka (Braunvieh), žltého dobytka (Gelbvieh), dobytka Pinzgau (Pinzgauer Rind) a dobytka Murnau-Werdensfeld (Murnau-Werdensfelder Rind). Hovädzie mäso špecifikované ako Bayerisches Rindfleisch musí podľa druhu jatočných zvierat zodpovedať navyše ďalej uvedeným požiadavkám na vek a jatočnú hmotnosť. **Teľa**: zviera odstavené vo veku najmenej šesť mesiacov s jatočným vekom najviac osem mesiacov, s hmotnosťou najmenej 120 kg a najviac 220 kg. **Mladý dobytok**: dobytok vo veku medzi ôsmimi a dvanástimi mesiacmi, ktorého hmotnosť je najmenej 150 kg a najviac 300 kg. **Dobytok**: dobytok samičieho alebo samčieho pohlavia starší ako dvanásť mesiacov, ktorého hmotnosť je najmenej 220 kg. Jatočná hmotnosť býkov je najviac 480 kg a ich vek je najviac 24 mesiacov. Pre samice dobytka je jatočný vek obmedzený na najviac jedenásť rokov a jatočná hmotnosť na 500 kg.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 302/03*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0913(02)&from=SK	

Dátum zverejnenia:	15.9.2017
Námietkové konanie do:	15.12.2017
Názov:	**„PANE DI MATERA“– žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko
Opis:	
Chlieb „Pane di Matera“ je získaný pri použití výhradne krupice z tvrdej pšenice a/alebo krupičnej múky z tvrdej pšenice, ktorých kvantitatívne hodnoty musia byť v súlade so stanovenými parametrami:	

bielkoviny (%) dusík × 5,70	≥ 11
index žltosti	≥ 20
vlhkosť (%)	≤ 14,50
popol (% hmotnosti v sušine)	≤ 1,35 % hmotnosti v sušine

Chlieb „Pane di Matera“ sa vyznačuje žltým sfarbením, typickou a rôznorodou pórovitosťou (s pórmi vo vnútri chleba s rôznymi priemermi) a výrazne charakteristickou chuťou a vôňou. Pri uvedení do predaja a na spotrebu má chlieb „Pane di Matera“ tieto vlastnosti:

— kužeľovitý alebo „pozdĺžny“ tvar bochníka;

— s hmotnosťou od 500 g do 10 kg;

— s hrúbkou kôrky aspoň 3 mm;

— so striedkou svetložltej farby s typickými pórmi;

— s mechanickým odtlačkom na hornej časti chleba pred pečením, ktorý obsahuje veľké tlačené písmená „MT“.

Parametre vlhkosti sú stanovené v záväzných právnych predpisoch.

Zloženie 100 g chleba „Pane di Matera“

Bielkoviny (%) dusík × 5,70	≥ 8,1
Uhľohydráty (%)	≥ 51,3
z toho podiel vlákniny (%)	≥ 2,9
Tuky (%)	≥ 1,0
popol (% hmotnosti v sušine)	≥ 2,24

Senzorický profil chleba „Pane di Matera“

Senzorické deskriptory	**Minimálna hodnota**	**Maximálna hodnota**
Kyslá vôňa	1,0	2,0
Zápach pripáleniny	3,0	4,5
Kyslá chuť	1,0	2,5
Chrumkavosť kôrky	4,5	6,0

Pri určení senzorických vlastností chleba „Pane di Matera“ CHZO sa odkazuje na tieto normy: ISO 13299:2016; ISO 8589:2007; ISO 5492:2008; ISO/IEC 17025:2005.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 305/13*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0915(04)&from=SK

Dátum zverejnenia:	15.9.2017
Námietkové konanie do:	15.12.2017
Názov:	**„MARRONI DEL MONFENERA“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Taliansko

Opis:

„Marroni del Monfenera“ sú čerstvé plody, ktoré sa získavajú z miestneho ekotypu stromu druhu *Castanea sativa* Mill. var. sativa. Pri uvedení na trh musia mať plody tieto vlastnosti: jadro: jedno na jeden plod, spravidla hladké alebo mierne drsné; dužina: orieškového až slamového zafarbenia, múčnatej/mäkkej konzistencie, sladkej a príjemnej chuti; pelikula: orieškovohnedého sfarbenia, s vláknitou a odolnou blanitou štruktúrou, mierne prenikajúce do jadra; oplodie: gaštanového sfarbenia lesklého vzhľadu s tmavšími zvislými prúžkami, s tvrdou a odolnou štruktúrou; plstnatý povrch je ukončený zvyškami čnelky v tvare chumáčika; semenná jazva (hilum): oválny tvar, svetlejšie sfarbenie oplodia s menej alebo viac výraznými lúčmi, ktoré smerujú od stredu k okraju, ale neprečnievajú do bočných strán; plod: všeobecne oválny tvar s mierne vyvýšeným vrcholom, na jednej bočnej strane úplne plochý a na opačnej

strane veľmi vypuklý. Počet plodov na kg: 120 alebo menej. Ostnatá tobolka obsahuje najviac tri plody. Označením CHZO sa môžu označovať plody, ktoré patria do extra triedy (veľkosť plodu viac ako 3 cm, maximálne 4 hmotnostné % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, maximálne 3 hmotnostné % plodov s červivým oplodím), do triedy I (veľkosť plodov 2,8 až 3 cm – maximálne 6 hmotnostných % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, najviac 5 hmotnostných % plodov s červivým oplodím) a triedy II (veľkosť plodov 2,6 až 2,8 cm – maximálne 6 hmotnostných % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, najviac 5 hmotnostných % plodov s červivým oplodím).
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 305/14*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0915(05)&from=SK

Dátum zverejnenia:	23.9.2017
Námietkové konanie do:	23.12.2017
Názov:	**„RON DE GUATEMALA“ - nariadenie EP a Rady (ES) č. 110/2008**
Označenie:	**ZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	
Alkoholický nápoj vyrobený výlučne zo surovín získaných z cukrovej trstiny. Vyrábajú sa tieto rôzne druhy výrobku Ron de Guatemala: — **Solera**: rum zo zahustenej trstinovej šťavy, ktorý dozrieval vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba. — **Solera Añejo**: zmes rumov zo zahustenej trstinovej šťavy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba, získaná zmiešaním rôznych druhov „soleras“ pred fľašovaním. — **Solera Reserva**: zmes rumov zo zahustenej trstinovej šťavy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov. — **Solera Gran Reserva**: zmes rumov z trstinovej melasy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v minimálne dvoch typoch sudov z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov. — **Solera Gran Reserva Especial**: zmes rumov z trstinovej melasy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v minimálne troch typoch sudov z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov.	
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 317/05*	
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_317_R_0005&from=SK	

Dátum zverejnenia:	23.9.2017
Námietkové konanie do:	23.12.2017
Názov:	**„TRADITWELSH CAERPHILLY“/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo
Opis:	

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je tvrdý syr typu „Caerphilly“, ktorý sa vyrába vo Walese z mlieka vyrobeného na waleských farmách. Môže sa vyrábať z pasterizovaného alebo surového kravského mlieka z tradičnej alebo ekologickej výroby. Je to jediný pôvodný syr z Walesu. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa vyrába ako plochý, okrúhly syr s jednotnou a rovnomernou smotanovobielou štruktúrou. Vonkajší povrch syra je hladký a neporušený a môže mať mierne plesnivú kôru, ktorá sa na účely predaja v minulosti poprášila najemno pomletou ovsenou alebo obyčajnou múkou. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je čerstvý mladý syr s jemnou, mierne „citrónovou“ chuťou a čerstvým, dlhotrvajúcim dozvukom. Táto chuť sa počas zrenia rozvinie na výraznejšiu a plnšiu, no ostáva jemná. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ má vôňu čerstvého syra a hladkú, celistvú a „lístkovú“ štruktúru, ktorá vykazuje malé individuálne odchýlky, ako je to v prípade každého remeselného výrobku. Syr je určený na konzumáciu ako mladý syr po 10 dňoch zrenia alebo sa môže nechať dozrieť do 6 mesiacov. Zloženie surovín syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“: Mlieko 97,5 %. Soľ 1 – 2 %. Syridlo Mliečne kultúry 0,5 %. Obsah tuku: 45 – 55 % sušiny. Sušina: minimálne 55 % pri mladšom (10-dňovom) syre. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa zvyčajne ponúka ako plochý, okrúhly syr s hmotnosťou 2 – 4 kg, priemerom 20 – 25 cm a výškou 6 – 12 cm. Okrem toho ho možno vyrábať aj v miniatúrnej forme. Syr nadobúda tvar vo formách, do ktorých sa vkladá ručne. Predáva sa ako „čistý“ syr, t. j. nie je obalený v syrárskej plachte. **3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*** Kravské mlieko (z ekologickej alebo tradičnej výroby, nepasterizované alebo pasterizované) vyrobené na mliečnych farmách kdekoľvek vo Walese. Soľ Syridlo Štartovacie kultúry, ktoré obsahujú kmene ako Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. diocetylactis.
Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 317/06*
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_317_R_0006&from=SK

Dátum zverejnenia:	30.9.2017
Námietkové konanie do:	30.12.2017
Názov:	**„CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE“ – žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Španielsko
Opis:	
Odrody vhodné na začlenenie v rámci chráneného zemepisného označenia budú výlučne tieto: **Hlavné odrody**: „Burlat“, „Picota“, „Picota Ambrunes“, „Early Lory“, „Prime Giant“, „Sweet Heart“, „Brooks“ **Odrody opeľovačov**: „Stark Hardy Giant“, „Bing“ a „Van“	

Všetky uvedené odrody majú tieto spoločné vlastnosti:

— Vysoký obsah cukru, ktorý presahuje 11 stupňov Brix.

— Plod je priemerne náchylný na prasknutie.

— Stopka má priemernú dĺžku, po zbere si udržiava dobrý stav.

— Jednotne okrúhly tvar s intenzívnym leskom.

— Šupka je karmínovočervená až svetločervená, jemná a jednotná.

— Konzistentne šťavnatá dužina ružovej až vínovočervenej farby.

— Vyvážená chuť s pevnou konzistenciou.

— Kôstka má priemernú veľkosť a okrúhly tvar, ktorý sa mierne zužuje. Je biela a veľmi tvrdá.

— Dobrá adaptácia plodiny na oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Cerezas de la Montaña de Alicante“.

— Primeraná odolnosť pri manipulácii, preprave a balení.

Priemerná veľkosť plodov zahrnutých odrôd je:

— **„Burlat“**: 27 – 28 mm
— **„Stark Hardy Giant“**: 26 – 28 mm
— **„Van“**: 26 – 28 mm
— **„Bing“**: 24 – 28 mm
— **„Picota“**: 22 – 24 mm
— **„Picota Ambrunes“**: 23 – 25 mm
— **„Early Lory“**: 28 – 30 mm
— **„Prime Giant“**: 27 – 32 mm
— **„Sweet Heart“**: 26 – 28 mm
— **„Brooks“**: 27 – 28 mm

Čerešne povolených odrôd musia vykazovať tieto kvalitatívne vlastnosti:

— Celistvé

— Zdravé

— Čisté, prakticky bez viditeľných cudzorodých látok

— Bez nezvyčajnej vonkajšej vlhkosti

— Bez cudzorodého zápachu a/alebo chuti

Chránené čerešne musia byť výlučne z extra triedy a triedy I v súlade s normami UNECE a na marketingové účely sa klasifikujú takto:

Trieda 1: Najmenej 21 mm
Extra: Najmenej 23 mm

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 329/13*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2017_329_R_0013&from=SK