|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„MELON DU QUERCY“** **- žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Francúzsko |
| Opis: | |
| Šupka melónov odrody typu Charentais má hladký až zvrásnený povrch sivozelenej farby prechádzajúcej do žlta. Dužina je sfarbená do oranžova. Minimálna hmotnosť plodu je 450 g.  Plody sú celé, zdravé, čerstvého vzhľadu, pevné, čisté a dobrej kvality. Dĺžka stopky plodov zberaných so stopkou je maximálne 2 cm.  Refraktometrický index dužiny je minimálne 11 stupňov Brix.  Melóny „Melon du Quercy“ sa predávajú vcelku a zabalené. V prípade každého balenia platí, že hmotnosť najväčšieho kusu sa môže od najmenšieho odlišovať o maximálne o 30 %.  Obsah každej zásielky musí byť rovnorodý. Melóny v každej zásielke majú vykazovať rovnaký stupeň vývoja a zrelosti, ako aj zreteľne rovnaké sfarbenie. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/05 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0005&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„Lammefjordskartofler“ - žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Dánsko |
| Opis: | |
| Charakteristickým znakom zemiakov „Lammefjordskartofler“ (lammefjordských zemiakov) je šupka, ktorá je tenká a oveľa hladšia a lesklejšia než šupka zemiakov pestovaných inde. Zemiaky „Lammefjordskartofler“ sa od iných konzumných zemiakov líšia práve tenkou šupkou, vďaka ktorej ich možno jesť neošúpané. Znamená to aj, že ich dužina si počas skladovania zachováva svetlú farbu, kým povrch konzumných zemiakov, ktoré sa pestujú v iných pôdach, postupne tmavne, pričom ich dužina je čím ďalej, tým žltkastejšia. Ich šupka získava túto špecifickú vlastnosť vďaka veľmi osobitnému typu pôdy v Lammefjorde, ktorá zabraňuje poškodeniu zemiakov počas pestovania a pri zbere.  Zemiaky „Lammefjordskartofler“ sú dozreté zemiaky, t. j. nejde o skoré zemiaky. Dozrievajú v zemi, a preto sa zberajú až okolo 1. júla.  Zemiaky „Lammefjordskartofler“ sa umývajú.  Zemiaky „Lammefjordskartofler“ zostávajú vhodné na varenie počas celej sezóny.  Musia spĺňať normy kvality týkajúce sa konzumných zemiakov I. triedy, pozri prílohu 13 k zákonnému dekrétu č. 450 zo 16. mája 2011 o výrobe atď. zemiakov, prílohu 13 alebo požiadavky stanovené v norme EHK OSN týkajúcej sa konzumných zemiakov (FFV-52).  Obyčajná chrastavitosť, prašná chrastavitosť, sieťová chrastavitosť alebo vločkovitosť môžu pokrývať maximálne 5 % povrchu zemiaka. V jednej dávke zemiakov „Lammefjordskartofler“ môže takéto chyby vykazovať maximálne 8 % hľúz (podľa hmotnosti).  Pokiaľ ide o veľkosť zemiakov v jednom balení, rozdiely medzi obvodmi jednotlivých zemiakov môžu byť najviac 15 mm, aby spotrebitelia dostali výrobok jednotných rozmerov. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/06 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0006&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„ANTEQUERA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHOP** |
| Prihlasujúca krajina: | Španielsko |
| Opis: | |
| Extra panenský olivový olej sa vyrába z plodov olivovníka (Olea europea, L.) výlučne fyzikálnymi alebo mechanickými postupmi pri teplote, pri ktorej nedochádza k zmene prirodzeného chemického zloženia oleja, pričom sa zachováva chuť, aróma a vlastnosti plodov, z ktorých sa výrobok pripravuje.  Z organoleptického hľadiska sa oleje vyznačujú ovocnou arómou zelených olív, ďalšieho zrelého ovocia, mandlí, banánov a zelenej trávy v strednej až vysokej intenzite. Na druhej strane vykazujú mierne až stredne intenzívnu horkosť a pikantnosť, ktoré dokonale ladia so sladkastou chuťou.  Oleje chránené označením pôvodu Antequera sú výlučne extra panenské olivové oleje, ktoré majú tieto špecifikácie:  Fyzikálno-chemické parametre:   |  |  | | --- | --- | | Kyslosť (%) | maximálne 0,3 | | Peroxidové číslo (vyjadrené v miliekvivalentoch kyslíka na kg oleja) | maximálne 10 | | K270 (absorbancia 270 nm) | maximálne 0,18 |   Organoleptické vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | Medián ovocnej chuti | väčší alebo rovný 4 | | Medián chybovosti | rovný 0 | | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/07 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0007&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„Cotechino Modena“- žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Taliansko |
| Opis: | |
| „Cotechino Modena“ je varená klobása valcovitého tvaru, ktorá musí pri uvádzaní na trh vykazovať tieto organoleptické, chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti:  Organoleptické vlastnosti:  Konzistencia: výrobok sa musí ľahko krájať a odkrojené plátky si musia zachovať svoj tvar.  Vzhľad na reze: pevné, rovnomerne zrnité plátky.  Farba plátkov: ružová, miestami prechádzajúca do červenej.  Chuť: typická.  Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti mäsovej zmesi:  celkový obsah bielkovín: min. 17 %.  Pomer tukov a bielkovín: max. 1,9.  Pomer kolagénu a bielkovín: max. 0,5.  Pomer vody a bielkovín: max. 2,70. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/08 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0008&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„Zampone Modena“- žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Taliansko |
| Opis: | |
| Názov „Zampone Modena“ je vyhradený pre varenú údeninu, ktorá musí pri uvádzaní na trh vykazovať tieto organoleptické, chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti:  Vlastnosti:  Konzistencia: výrobok sa musí ľahko krájať a odkrojené plátky si musia zachovať svoj tvar.  Vzhľad na reze: pevné, rovnomerne zrnité plátky.  Farba plátkov: ružová, miestami prechádzajúca do červenej.  Chuť: typická.  Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti mäsovej zmesi:  celkový obsah bielkovín: min. 17 %.  Pomer tukov a bielkovín: max. 1,9.  Pomer kolagénu a bielkovín: max. 0,5.  Pomer vody a bielkovín: max. 2,70. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/09 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0009&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„CULURGIONIS D’OGLIASTRA“ -žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| 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 obilný klas.  Pri uvádzaní na trh musí mať výrobok „Culurgionis d’Ogliastra“ tieto fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti:  Fyzikálne vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | — | forma: konečný výrobok má tvar taštičky, ktorá má na vypuklej stene typický spoj pripomínajúci obilný klas, |  |  |  | | --- | --- | | — | individuálna hmotnosť: minimálne 20 g a maximálne 33 g, |  |  |  | | --- | --- | | — | hmotnostný pomer medzi cestom a plnkou: minimálne 0,5 a maximálne 2, |  |  |  | | --- | --- | | — | počet záhybov na spoji cesta: > 10. |   Chemické vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | — | celkový obsah bielkovín: 5,0 % až 16,0 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | tuky: 5 % až 15 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | sacharidy: 20 % až 40 %. |   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 a 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 alebo korenín (mäta, bazalka, cesnak, cibuľa). | | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/10 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0010&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 7.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 7.4.2019 |
| Názov: | **„„INSALATA DI LUSIA“ -žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Taliansko |
| Opis: | |
| Chránené zemepisné označenie „Insalata di Lusia“ prináleží výlučne šalátu Lactuca Sativa s jeho dvomi odrodami Cappuccia a Gentile.  Stonka: krátka, najviac 6 cm, veľmi dužinatá a vyrastajú z nej listy.  Chuť: čerstvá a chrumkavá.  Rastlina: šalát pestovaný v skleníku má pevnejšiu štruktúru a o niečo viac otvorené srdiečko ako plod pestovaný vonku.  Základné vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | — | ľahká hlávka, |  |  |  | | --- | --- | | — | jemnosť daná tým, že šalát nie je vláknitý, a pevnosť aj 10 – 12 hodín po zbere bez prejavov drevnatenia, |  |  |  | | --- | --- | | — | chrumkavé mladé čerstvé a pevné listy, |  |  |  | | --- | --- | | — | rozpoznateľná chuť, ktorá si nevyžaduje použitie kuchynskej soli na dochutenie. | | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 3/11 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2019_003_R_0011&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 23.1.2019 |
| Námietkové konanie do: | 23.4.2019 |
| Názov: | **„Džiugas“** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Litvo |
| Opis: | |
| Syr „Džiugas“ je tvrdý, stredne tučný syr vyrábaný z pasterizovaného kravského mlieka so štandardizovaným obsahom tuku. Pri výrobe sa mlieko vyzráža enzýmami a zrazenina a syrová hmota sa následne špeciálne spracujú a zrejú. Syr sa vyrába výlučne z kravského mlieka, ktoré sa získava počas obdobia pasenia, vďaka čomu majú dlhozrejúce syry najlepšie organoleptické a mikrobiologické ukazovatele.  Tabuľka 1 Organoleptické ukazovatele syru „Džiugas“   |  |  | | --- | --- | | Ukazovateľ | Charakteristika | | Farba | Syr s časom zrenia minimálne 12 mesiacov: krémová/žltkastá, v blízkosti kôrky mierne intenzívnejšia  Syr s časom zrenia minimálne 18 mesiacov: žltkastá až krémová, mierne intenzívnejšia (a so zelenkavým odtieňom) v blízkosti kôrky  Syr s časom zrenia minimálne 24 mesiacov: žltkastá až krémová, s mierne intenzívnejšou matnou zelenkastou farbou v blízkosti kôrky  Syr s časom zrenia minimálne 36 mesiacov: žltá, prípadne s červenkastožltým alebo mramorovo hnedým odtieňom, mierne intenzívnejšia v blízkosti kôrky  Syr s časom zrenia minimálne 48 mesiacov: žltá, prípadne s oranžovým odtieňom, mierne intenzívnejšia v blízkosti kôrky  Syr s časom zrenia minimálne 60 mesiacov: žltá až tmavožltá s červenkastožltým odtieňom, tmavšia pri okrajoch v blízkosti kôrky a s výrazne intenzívnejším farebným stupňom. Prierez syrovej hmoty odhaľuje, že syr je zvnútra žltý s oranžovým odtieňom a obsahuje viditeľné biele kryštáliky vápenatej soli. | | Vzhľad | Rozmery plochého valcovitého bochníka syra: výška 9 až 10 cm, priemer 22 až 24 cm, hmotnosť 4,2 až 4,5 kg. | | Prierez | Syr je bez dier, no občas v ňom môžu byť viditeľné nepravidelné dierky a malé praskliny. Okrem toho v ňom možno badať malé, izolované, biele kryštáliky vápenatej soli a aminokyseliny tyrozín. | | Chuť a vôňa | Syr má bohatú, sladkú, ale ostrú chuť, pričom pôsobením tepla po ňom v ústach ostáva jemne ovocná dochuť. Mierne svieža vôňa s arómou kyseliny mliečnej a sušeného syra. | | Textúra | Syrová hmota je tvrdá, ale ľahko sa drobí. Čím dlhšie syr zrie, tým je tvrdší a obsahuje viac chrumkavých kryštálikov. |   Tabuľka 2 Fyzikálne a chemické vlastnosti syru „Džiugas“   |  |  | | --- | --- | | Názov ukazovateľa | Štandardná hodnota | | Obsah tuku v sušine (v %) | 39 – 40 | | Obsah vlhkosti (v %) | 34 – 35 | | Obsah kuchynskej soli (v %) | 1,8 – 2,2 | | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 28/03 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019D0123(01)&from=SK> | |