|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 22.5.2019 |
| Námietkové konanie do: | 22.8.2019 |
| Názov: | **Crème d’Isigny- žiadosť o zmenu a doplnenie** |
| Označenie: | **CHOP** |
| Prihlasujúca krajina: | Francúzsko |
| Opis: | |
| Smotana „Crème d’Isigny“/„Crème fraîche d’Isigny“ je pasterizovaná sladká alebo zrelá smotana, má lesklý vzhľad, slonovinovú až svetložltú farbu a minimálny obsah tuku 35 gramov na 100 gramov výrobku.  Sladká smotana „Crème d’Isigny“/„Crème fraîche d’Isigny“ je tekutá, s mliečnymi a sladkastými arómami.  Zrelá smotana „Crème d’Isigny“/„Crème fraîche d’Isigny“ je tuhá a vyznačuje sa sviežou, mliečnou a sladkou chuťou spojenou s miernou kyslosťou.  Smotana „Crème fraîche d’Isigny“ je smotana „Crème d’Isigny“, ktorá prešla len pasterizáciou a je balená v mieste výroby do 24 hodín po pasterizácii. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 176/05 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D0522(01)&from=SK> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum zverejnenia: | 22.5.2019 |
| Námietkové konanie do: | 22.8.2019 |
| Názov: | **„**Cârnaţi de Pleşcoi**“** |
| Označenie: | **CHZO** |
| Prihlasujúca krajina: | Rumunsko |
| Opis: | |
| „Cârnați de Pleșcoi“ sú údené klobásy z ovčieho a hovädzieho mäsa. Minimálny podiel ovčieho mäsa musí byť 55 % a maximálny podiel hovädzieho mäsa 45 %. Na jeseň a v zime možno maximálne 10 % ovčieho mäsa nahradiť kozím mäsom bez podstatnej zmeny organoleptických vlastností.  Vyrábajú a predávajú sa dva druhy klobásy „Cârnați de Pleșcoi“: jednak údené a jednak sušené a údené studeným dymom.  Oba typy klobásy „Cârnați de Pleșcoi“ obsahujú pálivú červenú papriku, vďake ktorej majú pikantnú chuť. Výrobky majú čistý, neporušený a nelepkavý povrch a na priečnom reze vykazujú na okrajoch aj v strede homogénnu, hutnú a rovnomernú konzistenciu.  Fyzikálne a chemické vlastnosti  Údené klobásy „Cârnați de Pleșcoi“ majú tieto vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | — | valcovitý tvar, |  |  |  | | --- | --- | | — | predĺžený tvar (dĺžka jednotlivých výrobkov sa môže pohybovať medzi 15 až 18 cm), |  |  |  | | --- | --- | | — | hmotnosť 40 až 50 g, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah vlhkosti 60 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah tuku 35 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | minimálny obsah bielkovín 14 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah soli 4,5 %. |   Sušené klobásy údené studeným dymom „Cârnați de Pleșcoi“ majú tieto vlastnosti:   |  |  | | --- | --- | | — | sploštený tvar, |  |  |  | | --- | --- | | — | predĺžený tvar (dĺžka jednotlivých výrobkov sa môže pohybovať medzi 15 až 18 cm), |  |  |  | | --- | --- | | — | hmotnosť 25 až 40 g, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah vlhkosti 40 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah tuku 38 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | minimálny obsah bielkovín 14 %, |  |  |  | | --- | --- | | — | maximálny obsah soli 4,5 %. |   Organoleptické vlastnosti  Chuť a aróma: chuť je príjemná, jemne korenistá, mierne slaná, typická pre ovčie mäso a použité koreniny (cesnak, pálivá červená paprika, tymian). Farba: svetlá hnedočervená v prípade údenej klobásy a tmavohnedá v prípade sušenej klobásy údenej studeným dymom.  Vzhľad na reze: mozaiková štruktúra bez tukových zhlukov či dier, badateľná prítomnosť pálivej červenej papriky. | |
| Link na zverejnený JD: OJ 2019/C 185/09 | |
| <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D0529(04)&from=SK> | |