



Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 443/01	Ανακοίνωση της Επιτροπής στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2004/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα όργανα μετρήσεων [Δημοσίευση των παραπομπών σε κανονιστικά έγγραφα που εκπονούνται από τον ΟΙΜΛ και του καταλόγου των τμημάτων τους που αντιστοιχούν στις βασικές απαιτήσεις (σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφος 1 της οδηγίας)] ⁽¹⁾	1
2014/C 443/02	Ανακοίνωση της Επιτροπής στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2004/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα όργανα μετρήσεων (Ανάκληση της δημοσίευσης των παραπομπών σε κανονιστικά έγγραφα που εκπονούνται από τον ΟΙΜΛ και του καταλόγου των τμημάτων τους που αντιστοιχούν στις βασικές απαιτήσεις) ⁽¹⁾	6
2014/C 443/03	Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7468 — Oji Holdings / Itochu Corporation / Sales and Production JVs) ⁽¹⁾	6

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Συμβούλιο

2014/C 443/04	Συμπεράσματα του Συμβουλίου — «Κατάρτιση των ασκούντων νομικά επαγγέλματα: θεμελιώδες εργαλείο για την παγίωση του ενωσιακού κεκτημένου»	7
---------------	--	---

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 443/05	Ισοτιμίες του ευρώ	10
---------------	--------------------------	----

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 443/06	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	11
---------------	---	----

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση της Επιτροπής στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2004/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα όργανα μετρήσεων⁽¹⁾

[Δημοσίευση των παραπομπών σε κανονιστικά έγγραφα που εκπονούνται από τον ΟΙΜΛ και του καταλόγου των τμημάτων τους που αντιστοιχούν στις βασικές απαιτήσεις (σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφος 1 της οδηγίας)]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 443/01)

MI-007: Ταξίμετρα

σε σχέση με τη σύσταση:

ΟΙΜΛ R 21, έκδοση 2007

Σημειώσεις:

Η στήλη «Παρατηρήσεις» παρουσιάζει την αντιστοιχία μεταξύ της σύστασης ΟΙΜΛ R 21 και της σχετικής απαίτησης της οδηγίας 2004/22/ΕΚ.

Η ένδειξη «καλύπτεται» σημαίνει ότι:

- η απαίτηση της σύστασης ΟΙΜΛ R 21 είναι πανομοιότυπη με την απαίτηση της οδηγίας 2004/22/ΕΚ· ή
- η απαίτηση της σύστασης ΟΙΜΛ R 21 είναι αυστηρότερη από την απαίτηση της οδηγίας 2004/22/ΕΚ· ή
- όλες οι απαιτήσεις της σύστασης ΟΙΜΛ R 21 πληρούν τις απαιτήσεις της οδηγίας 2004/22/ΕΚ (ακόμη και όταν η οδηγία 2004/22/ΕΚ επιτρέπει άλλες εναλλακτικές λύσεις)·
- σε περίπτωση κατά την οποία η απαίτηση δεν καλύπτεται πλήρως, ένα σύντομο σχόλιο εξηγεί τι καλύπτεται.

Η ένδειξη «δεν καλύπτεται» σημαίνει ότι η απαίτηση της οδηγίας 2004/22/ΕΚ είτε είναι ασύμβατη με τη σχετική απαίτηση της σύστασης ΟΙΜΛ R 21 είτε δεν περιλαμβάνεται στη σύσταση ΟΙΜΛ R 21.

Η ένδειξη «άνευ αντικειμένου» σημαίνει ότι η απαίτηση του παραρτήματος I της οδηγίας 2004/22/ΕΚ είναι άνευ αντικειμένου για τα ταξίμετρα.

Βασικές απαιτήσεις στη MID	ΟΙΜΛ R 21, έκδοση 2007	Παρατηρήσεις
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1		
1.1	2.4.5.4· 2.5.5	Καλύπτεται
1.2	A.5.4.5	Καλύπτεται
1.3	3.5.2	Καλύπτεται
1.3.1	3.5.1· 5.1.2	Καλύπτεται

(¹) EE L 135 της 30.4.2004, σ. 1.

Βασικές απαιτήσεις στη MID	OIML R 21, έκδοση 2007	Παρατηρήσεις
1.3.2.α)		
M1:		Άνευ αντικειμένου
M2:		Άνευ αντικειμένου
M3:	A.5.4.4	Καλύπτεται
1.3.2.β)		Καλύπτεται
1.3.3.α)		
E1		Άνευ αντικειμένου
E2		Άνευ αντικειμένου
E3	1η περίοδος	A.5.4.3· A.5.4.5· A.5.4.6· A.5.4.7
	2η περίοδος, 1η περίπτωση	A.5.4.3.2
	2η περίοδος, 2η περίπτωση	
		Καλύπτεται υπό τον όρο ότι χρησιμοποιείται πεδίο ισχύος 24 V/m
		Καλύπτεται
		Καλύπτεται υπό τον όρο ότι χρησιμοποιείται η δοκιμή B απόρριψης φορτίου, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 16750-2:2010(E)
1.3.3.β)	Παράρτημα Α	Καλύπτεται
1.3.4	Παράρτημα Α	Καλύπτεται
1.4		
1.4.1	A.5.1	Καλύπτεται
1.4.2	5.1.2	Καλύπτεται
2	7.5	Καλύπτεται
3	5.2.6	Καλύπτεται
4		Άνευ αντικειμένου
5	4.1	Καλύπτεται
6	3.3	Καλύπτεται
7		
7.1	4.2.1	Καλύπτεται
7.2	4.1· 4.9.1	Καλύπτεται
7.3		Άνευ αντικειμένου
7.4		Άνευ αντικειμένου
7.5	4.1	Καλύπτεται
7.6	4.2.3· 4.11	Καλύπτεται όταν η διαδικασία δοκιμής περιλαμβάνεται στο εγχειρίδιο χρήσης

Βασικές απαιτήσεις στη MID	OIML R 21, έκδοση 2007	Παρατηρήσεις
8		
8.1	5.2.3.2	Καλύπτεται
8.2	4.2.5	Καλύπτεται
8.3	4.11.2	Καλύπτεται
8.4	4.10	Καλύπτεται
8.5		Άνευ αντικειμένου
9		
9.1	4.12· 4.12.1	Καλύπτεται
9.2		Άνευ αντικειμένου
9.3		Δεν καλύπτεται
9.4		Άνευ αντικειμένου
9.5		Άνευ αντικειμένου
9.6		Άνευ αντικειμένου
9.7	3.4· 4.9.1	Καλύπτεται
9.8	4.12.2	Καλύπτεται
10		
10.1	4.9.1	Καλύπτεται
10.2	4.9.1	Καλύπτεται
10.3	4.9.2	Καλύπτεται
10.4	4.9.1	Καλύπτεται
10.5		Άνευ αντικειμένου
11		
11.1		Άνευ αντικειμένου
11.2		Άνευ αντικειμένου
12	4.2.3	Καλύπτεται
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΜΙ-007		
Ορισμοί		
Ταξίμετρο	2.1.1	Καλύπτεται
Κόμιστρο	2.3.1.1	Καλύπτεται

Βασικές απαιτήσεις στη MID	OIML R 21, έκδοση 2007	Παρατηρήσεις
Κρίσιμη ταχύτητα	2.3.1.2	Καλύπτεται
Συνήθης τρόπος υπολογισμού S (απλή εφαρμογή τιμολογίου)	2.3.1.3.1	Καλύπτεται
Συνήθης τρόπος υπολογισμού D (διπλή εφαρμογή τιμολογίου)	2.3.1.3.2	Καλύπτεται
Θέση λειτουργίας	2.3.3· 2.3.3.1· 2.3.3.2· 2.3.3.3	Καλύπτεται
1	3.1	Καλύπτεται
2	2.3.3.2· 2.3.3.3· 3.1	Καλύπτεται
3	4.3	Καλύπτεται
4	5.2.3· 4.2.2	Καλύπτεται
5	4.2.3· 4.2.5	Καλύπτεται
6.1	A.5.4.4	Καλύπτεται
6.2	3.5.1· 3.5.2	Καλύπτεται
7	3.2.1.1	Καλύπτεται
8		
8.1	Βλέπε απάντηση στο παράρτημα 1 § 1.3.3	Καλύπτεται
8.2	5.1.3	Καλύπτεται
9	5.2.5	Καλύπτεται
10	3.1	Καλύπτεται
11	4.5.3.b)	Καλύπτεται
12	4.5.4	Καλύπτεται
13	4.9.1	Καλύπτεται
14.1	4.2.4	Καλύπτεται
14.2	4.2.5	Καλύπτεται όταν το σημείο 4.2.5.i της OIML R 21:2007 είναι υποχρεωτικό
14.3	Βλέπε απάντηση στο παράρτημα 1 § 8.3	Καλύπτεται
15.1	4.7	Καλύπτεται
15.2	4.7	Καλύπτεται
15.3	4.9.1	Καλύπτεται
16	4.8	Καλύπτεται
17	4.1· 4.14.1	Καλύπτεται

Βασικές απαιτήσεις στη MID	OIML R 21, έκδοση 2007	Παρατηρήσεις
18	5.2.4· 3.2.1.1	Καλύπτεται
19	4.14.1· 4.2.1	Καλύπτεται
20	4.2.1	Καλύπτεται
21	3.3	Καλύπτεται
22	3.7	Καλύπτεται
23	3.4	Καλύπτεται

Ανακοίνωση της Επιτροπής στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2004/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα όργανα μετρήσεων ⁽¹⁾

(Ανάκληση της δημοσίευσης των παραπομπών σε κανονιστικά έγγραφα που εκπονούνται από τον ΟΙΜΛ και του καταλόγου των τμημάτων τους που αντιστοιχούν στις βασικές απαιτήσεις)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 443/02)

Η δημοσίευση των στοιχείων αναφοράς σχετικά με τα ταξίμετρα (MI-007), σε συνδυασμό με τη σύσταση ΟΙΜΛ R21, έκδοση 2007 ⁽²⁾, ανακαλείται μετά τις πρώτες 180 ημέρες από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Τα πιστοποιητικά εξέτασης τύπου ΕΚ που εκδόθηκαν με βάση το εν λόγω κανονιστικό έγγραφο πριν από την ανάκλησή του εξακολουθούν να ισχύουν έως την ημερομηνία λήξης τους χωρίς περιορισμούς όσον αφορά τη διάθεση στην αγορά ή τη θέση σε χρήση οργάνων αυτού του τύπου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 135 της 30.4.2004, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 268 της 10.11.2009, σ. 1.

Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.7468 — Oji Holdings / Itochu Corporation / Sales and Production JVs)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 443/03)

[Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου]

Στις 27 Νοεμβρίου 2014 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης μεταξύ των Oji Green Resources Co., Ltd και Itochu Enex Co., Ltd. Στις 5 Δεκεμβρίου 2014 το (τα) κοινοποιούν(-ντα) μέρος(-η) ενημέρωσε(-αν) την Επιτροπή ότι ανακαλεί(-ούν) την κοινοποίησή του (τους).

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Συμπεράσματα του Συμβουλίου

**«Κατάρτιση των ασκούντων νομικά επαγγέλματα: θεμελιώδες εργαλείο για την παγίωση του ενωσιακού
κεκτημένου»**

(2014/C 443/04)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

ΥΠΕΝΘΥΜΙΖΟΝΤΑΣ:

την ανακοίνωση της Επιτροπής προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο της 29ης Ιουνίου 2006 για την κατάρτιση των δικαστικών στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης [COM(2006) 356 def.],

το ψήφισμα του Συμβουλίου σχετικά με την κατάρτιση των δικαστών, των εισαγγελέων και των υπαλλήλων του τομέα απονομής της δικαιοσύνης στην Ευρωπαϊκή Ένωση (2008/C 299/01),

το άρθρο 81 παράγραφος 2 στοιχείο η) και το άρθρο 82 παράγραφος 1 στοιχείο γ) της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την υποστήριξη εκ μέρους της Ένωσης της κατάρτισης των δικαστών και των άλλων λειτουργών και υπαλλήλων του τομέα απονομής της δικαιοσύνης σε αστικές και ποινικές υποθέσεις,

τη Magna Carta 2010 των Δικαστών του Γνωμοδοτικού Συμβουλίου των Ευρωπαίων Δικαστών του Συμβουλίου της Ευρώπης, στην οποία τονίζεται ότι η αρχική και συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση αποτελεί δικαίωμα και καθήκον των δικαστών και ότι η κατάρτιση είναι σημαντικό στοιχείο για την κατοχύρωση της ανεξαρτησίας των δικαστών καθώς και για την ποιότητα και αποτελεσματικότητα του συστήματος απονομής δικαιοσύνης [CCJE (2010) 3 Final],

την ανακοίνωση της Επιτροπής με τίτλο «Εμπιστοσύνη στην πανευρωπαϊκή δικαιοσύνη – Μια νέα διάσταση στην ευρωπαϊκή δικαστική κατάρτιση» [COM(2011) 551 final],

τα συμπεράσματα του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2011 για την κατάρτιση των δικαστών στην Ευρώπη (2011/C 361/03),

το ψήφισμα του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 14ης Μαρτίου 2012 σχετικά με την κατάρτιση των δικαστών [2012/2575(RSP)],

την ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με «Το θεματολόγιο της ΕΕ στον τομέα της δικαιοσύνης για το 2020 - Ενίσχυση της εμπιστοσύνης, της κινητικότητας και της ανάπτυξης εντός της Ένωσης» [COM(2014) 144 final],

τις στρατηγικές κατευθυντήριες γραμμές του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τον χώρο ελευθερίας, ασφάλειας και δικαιοσύνης της 27ης Ιουνίου 2014 όπου επισημαίνεται ότι «Απαιτείται περαιτέρω δράση για [...] τη βελτίωση της κατάρτισης των επαγγελματιών του κλάδου» (EUCO 79/14),

ΥΠΟΓΡΑΜΜΙΖΕΙ ότι:

Οι δικαστές και οι εισαγγελείς καθώς και άλλοι ασκούντες νομικά επαγγέλματα, διαδραματίζουν θεμελιώδους σημασίας ρόλο εγγυώμενοι την τήρηση του δικαίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Η δικαιοσύνη, περιλαμβανομένης της δικαστικής συνεργασίας, κατέστη ώριμη ενωσιακή πολιτική με την έναρξη ισχύος της Συνθήκης της Λισαβόνας, ο δε ευρωπαϊκός χώρος δικαιοσύνης πρέπει τώρα να ενοποιηθεί· η κατάρτιση αποτελεί κύριο εργαλείο για να εξασφαλιστεί ότι τα δικαιώματα που κατοχυρώνονται από τη νομοθεσία της ΕΕ γίνονται πραγματικότητα, ότι η αποτελεσματικότητα των συστημάτων απονομής δικαιοσύνης στα κράτη μέλη ενισχύεται και ότι οι ασκούντες νομικά επαγγέλματα εμπιστεύονται οι μεν το σύστημα απονομής δικαιοσύνης των δε. Αυτό μπορεί με τη σειρά του να βοηθήσει να εξασφαλιστούν διασυννοριακές διαδικασίες και αναγνώριση δικαστικών αποφάσεων,

ΧΑΙΡΕΤΙΖΕΙ:

1. το γεγονός ότι περισσότεροι από 210 000 ασκούντες νομικά επαγγέλματα, είτε είναι δικαστές, εισαγγελείς, προσωπικό δικαστηρίων, δικηγόροι, συμβολαιογράφοι είτε δικαστικοί επιμελητές, συμμετείχαν σε δράσεις κατάρτισης στο δίκαιο της ΕΕ μεταξύ 2011 και 2013, όπως προκύπτει από τις ετήσιες εκθέσεις της Επιτροπής που αφορούν την κατάρτιση των δικαστικών στην Ευρώπη,
2. τη διάδοση ορθών πρακτικών κατάρτισης για δικαστές, εισαγγελείς, δικηγόρους και το προσωπικό δικαστηρίων και τις συστάσεις για τη βελτίωση της κατάρτισης αυτών των επαγγελματιών, οι οποίες προέκυψαν από το πιλοτικό πρόγραμμα για την κατάρτιση των δικαστικών στην Ευρώπη, το οποίο προτάθηκε από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο το 2012 και υλοποιήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 2013 και 2014,
3. την έγκριση του Προγράμματος «Δικαιοσύνη»⁽¹⁾ για την περίοδο 2014-2020, με το οποίο θα στηριχθεί και θα προωθηθεί η κατάρτιση των δικαστικών με σκοπό να εδραιωθεί κοινή νομική και δικαστική παιδεία και με το οποίο διατίθεται προς το σκοπό αυτόν το 35 % του συνολικού του προϋπολογισμού, δηλαδή 132 εκατ. ευρώ,
4. την αυξημένη συμμετοχή δικαστών και εισαγγελέων σε ανταλλαγές και άλλες διασυνοριακές δραστηριότητες κατάρτισης που υλοποιήθηκαν, προωθήθηκαν και συντονίστηκαν από το Ευρωπαϊκό δίκτυο κατάρτισης δικαστικών (ΕΔΚΔ) τα τελευταία χρόνια,

ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΕΙ ότι:

1. ενώ η κατάσταση βελτιώνεται, πρέπει να γίνουν περισσότερα για να επιτευχθεί ο φιλόδοξος στόχος που συνίσταται στο να μπορέσουν οι μισοί (περίπου 700 000) από όλους τους ασκούντες νομικά επαγγέλματα να παρακολουθήσουν μαθήματα κατάρτισης στο δίκαιο της ΕΕ μεταξύ 2011 και 2020,
2. οι ανάγκες κατάρτισης των ασκούντων νομικά επαγγέλματα δεν έχουν ακόμη καλυφθεί πλήρως, και η κατάσταση ποικίλλει ανάλογα με το νομικό επάγγελμα και το κράτος μέλος,
3. οι ορθές πρακτικές πρέπει να διαδοθούν ευρύτατα, να επικαιροποιούνται, να εφαρμόζονται εκ νέου και να ανταλλάσσονται μεταξύ όλων των νομικών επαγγελμάτων,
4. οι ασκούντες νομικά επαγγέλματα εξακολουθούν να αντιμετωπίζουν εμπόδια για τη συμμετοχή τους σε δραστηριότητες κατάρτισης, λόγω χάρη λόγω ελλείψεως χρόνου ή δημοσιονομικών πόρων, λόγω ελλείψεως μαθημάτων κατάρτισης που να περιλαμβάνουν το δίκαιο της ΕΕ ή επειδή δεν έχουν τις γνώσεις νομικής ορολογίας οι οποίες είναι αναγκαίες για τη συμμετοχή σε διασυνοριακές δραστηριότητες κατάρτισης,
5. σε επίπεδο ΕΕ το ΕΔΚΔ είναι ο πλέον κατάλληλος φορέας να συντονίζει εθνικές δραστηριότητες κατάρτισης μέσω των μελών του και να αναπτύσσει διασυνοριακή προσφορά κατάρτισης για δικαστές και εισαγγελείς· έχει δεχτεί αυξημένη συγχρηματοδοτούμενη στήριξη από την Ευρωπαϊκή Ένωση τα τελευταία χρόνια,

ΚΑΛΕΙ ΤΟΥΣ ΕΘΝΙΚΟΥΣ ΠΑΡΟΧΟΥΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΠΑΡΟΧΟΥΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΝΟΜΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ:

1. να εντάξουν συστηματικά την κατάρτιση σχετικά με το δίκαιο της ΕΕ και ειδικότερα με τον Χάρτη Θεμελιωδών Δικαιωμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις δραστηριότητες αρχικής και συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης σε εθνικό επίπεδο, εφόσον είναι αναγκαίο για την ορθή άσκηση των δικαστικών και επαγγελματικών καθηκόντων,
2. να δίνουν συνέχεια στις βέλτιστες πρακτικές και συστάσεις που προκύπτουν από το πιλοτικό πρόγραμμα κατάρτισης των δικαστικών, εφόσον είναι σκόπιμο,
3. να συμβάλλουν ώστε να αναγνωρίζεται ότι οι εθνικές υποχρεώσεις κατάρτισης, εφόσον έχουν προβλεφθεί, εκπληρώνονται με διασυνοριακές δραστηριότητες κατάρτισης σχετικά με το δίκαιο της ΕΕ σε άλλο κράτος μέλος ή με δραστηριότητες παρεχόμενες από ευρωπαϊό πάροχο κατάρτισης,
4. να βελτιώνουν, εφόσον είναι αναγκαίο, τη συγκέντρωση αξιόπιστων δεδομένων για την κατάρτιση και να ανταλλάσσουν αυτά τα δεδομένα με την Επιτροπή, ώστε να μπορεί η τελευταία να βελτιώνει περαιτέρω την ακρίβεια των ετήσιων εκθέσεων της σχετικά με την κατάρτιση των δικαστικών στην Ευρώπη,
5. να στηρίζουν το συντονισμό της κατάρτισης η οποία παρέχεται από εθνικές οργανώσεις ελεύθερων επαγγελματιών του νομικού κλάδου μέσω των αντίστοιχων οντοτήτων τους σε επίπεδο ΕΕ,

ΚΑΛΕΙ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ:

1. να μετατρέψουν την προτεραιότητα που προβλέπεται στα συμπεράσματα του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου του Ιουνίου 2014 για την κατάρτιση των επαγγελματιών του νομικού κλάδου σε συγκεκριμένα μέτρα:
 - διαθέτοντας τους αναγκαίους δημοσιονομικούς πόρους για την ανάπτυξη μιας ενδεδειγμένης προσφοράς κατάρτισης, και
 - διευκολύνοντας τους επαγγελματίες του νομικού κλάδου να συμμετέχουν στις προσφερόμενες δραστηριότητες κατάρτισης,

(¹) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1382/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση του Προγράμματος «Δικαιοσύνη» για την περίοδο 2014-2020 (ΕΕ L 354 της 28.12.2013, σ. 73).

2. να εξετάσουν πώς μπορεί να αυξηθεί ή τουλάχιστον να διατηρηθεί η χρηματοδοτική στήριξη προς το ΕΔΚΔ, λαμβάνοντας υπόψη το νομικό πλαίσιο του ΕΔΚΔ και την άμεση συγχρηματοδότηση από τα κράτη μέλη ορισμένων δράσεων κατάρτισης του ΕΔΚΔ σε συνάρτηση με σημαντικές ανάγκες κατάρτισης, ώστε να ανταποκριθούν στη συνεισφορά της ΕΕ και να διευκολύνουν το δίκτυο να αναπτύξει περαιτέρω τις δραστηριότητές του όπως είναι οι ανταλλαγές και η διασυνοριακή κατάρτιση,
3. να στηρίξουν τη συγκέντρωση αξιόπιστων δεδομένων στον τομέα αυτόν,

ΚΑΛΕΙ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

1. όταν θα σχεδιάζει να ετοιμάσει σύσταση για τα πρότυπα κατάρτισης που να καλύπτει όλα τα νομικά επαγγέλματα, να αξιοποιήσει τη διαθέσιμη εμπειρογνομosύνη στα κράτη μέλη και μεταξύ των ενδιαφερομένων παραγόντων και να στηριχθεί στο άρθρο έργο του ΕΔΚΔ και στα αποτελέσματα του πιλοτικού προγράμματος για την κατάρτιση των δικαστικών,
2. να καταρτίζει συνεχώς εκθέσεις σχετικά με τη συμμετοχή ασκούντων νομικά επαγγέλματα στην κατάρτιση στο δίκαιο της ΕΕ και στο δίκαιο άλλων κρατών μελών,
3. να διοργανώνει τακτικά συνεδριάσεις σε επίπεδο ΕΕ με τους ενδιαφερόμενους παράγοντες που εμπλέκονται στην κατάρτιση ασκούντων νομικά επαγγέλματα ώστε να καταγράφεται η πρόοδος και να ενισχύεται η προετοιμασία, εφόσον είναι αναγκαία, περαιτέρω βελτιώσεων της κατάρτισης των δικαστικών λειτουργών στην Ευρώπη,
4. να διοργανώνει ειδικές συνεδριάσεις σε επίπεδο ΕΕ με τους ενδιαφερόμενους παράγοντες με σκοπό να χαρτογραφούνται οι τρέχουσες δραστηριότητες κατάρτισης, να διαπιστώνονται ενδεχόμενα κενά και να προτείνονται βελτιώσεις, εστιάζοντας ιδιαίτερος στην κατάρτιση των ασκούντων νομικά επαγγέλματα και των δημοσίων υπαλλήλων οι οποίοι θέτουν σε εφαρμογή τον Χάρτη Θεμελιωδών Δικαιωμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης,
5. να ενθαρρύνει τους παρόχους υπηρεσιών κατάρτισης, είτε του δημόσιου είτε κατά περίπτωση του ιδιωτικού τομέα να διοργανώνουν περισσότερες δραστηριότητες κατάρτισης στο δίκαιο της ΕΕ και στην απόκτηση γνώσεων αλλοδαπής νομικής ορολογίας για τα νομικά επαγγέλματα, έχοντας κατά νου το στόχο ότι αυτή η κατάρτιση πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και αποδοτική από πλευράς κόστους,
6. να αντιμετωπίσει το ιδιαίτερο θέμα της κατάρτισης του προσωπικού των δικαστηρίων, μεταξύ άλλων βελτιώνοντας την κατάρτιση στο δίκαιο της ΕΕ του προσωπικού των δικαστηρίων, στα καθήκοντα του οποίου περιλαμβάνονται πτυχές του δικαίου της ΕΕ καθώς και διευκολύνοντας ενδεχομένως τη διασυνοριακή συνεργασία μεταξύ παρόχων υπηρεσιών κατάρτισης του προσωπικού των δικαστηρίων,
7. να αυξήσει προοδευτικά, τηρουμένων των δημοσιονομικών απαιτήσεων και διαδικασιών της ΕΕ, τη χρηματοδοτική στήριξη στο Ευρωπαϊκό δίκτυο Κατάρτισης Δικαστικών, το οποίο είναι το ουσιαστικό εργαλείο βελτίωσης της κατάρτισης δικαστών και εισαγγελέων στην ΕΕ,
8. να αυξήσει τη χρηματοδοτική στήριξη σε διασυνοριακά έργα κατάρτισης, όπως προβλέπεται στο χρηματοδοτικό πρόγραμμα για τη δικαιοσύνη 2014-2020, μειώνοντας συγχρόνως το διοικητικό φόρτο για τους δικαιούχους,
9. να συνεχίσει να αναπτύσσει το τμήμα κατάρτισης της διαδικτυακής πύλης της ευρωπαϊκής ηλεκτρονικής δικαιοσύνης, μεταξύ άλλων την ηλεκτρονική μάθηση, ως αποτελεσματικό εργαλείο για την περαιτέρω ανάπτυξη της κατάρτισης των δικαστικών λειτουργών στην Ευρώπη.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

10 Δεκεμβρίου 2014

(2014/C 443/05)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2392	CAD	δολάριο Καναδά	1,4186
JPY	ιαπωνικό γιεν	147,33	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,6059
DKK	δανική κορόνα	7,4397	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6034
GBP	λίρα στερλίνα	0,78975	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6263
SEK	σουηδική κορόνα	9,3276	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 369,94
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2024	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	14,2430
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6526
NOK	νορβηγική κορόνα	8,8765	HRK	κροατική κούνα	7,6680
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 298,55
CZK	τσεχική κορόνα	27,618	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,3088
HUF	ουγγρικό φιορίνι	307,21	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,250
LTL	λιθουανικό λίτας	3,45280	RUB	ρωσικό ρούβλι	67,2763
PLN	πολωνικό ζλότι	4,1619	THB	ταϊλανδικό μπατ	40,658
RON	ρουμανικό λέου	4,4430	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,2105
TRY	τουρκική λίρα	2,8000	MXN	πέσο Μεξικού	17,8541
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4846	INR	ινδική ρουπία	76,9233

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 443/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«HOLLANDSE GEITENKAAS»

Αριθ. ΕΚ: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Hollandse geitenkaas»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κάτω Χώρες

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Κατηγορία προϊόντος

Κλάση 1.3: Τυρί

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

«Hollandse geitenkaas» είναι η παραδοσιακή, γεωγραφική ονομασία ενός ημίκληρου τυριού, ωριμασμένου με φυσικό τρόπο ή σε περιτύλιγμα, το οποίο παράγεται στις Κάτω Χώρες με τρόπο παρόμοιο με του τυριού Gouda, από κατσικίσιο γάλα προερχόμενο από αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις εγκατεστημένες στις Κάτω Χώρες. Το «Hollandse geitenkaas» ωριμάζει σε προϊόν κατάλληλο για κατανάλωση είτε με φυσικό τρόπο, με σχηματισμό κρούστας, είτε σε περιτύλιγμα, χωρίς σχηματισμό κρούστας. Η φυσική ωρίμαση με σχηματισμό κρούστας πρέπει να εκτελείται μόνο στις Κάτω Χώρες. Η περίοδος ωρίμασης διαρκεί τέσσερις εβδομάδες, με ελάχιστη διάρκεια 25 ημερών.

Χαρακτηριστικά:

Χρώμα:

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης το χρώμα ποικίλλει από το λευκό των μη ωριμασμένων και μέτριας ωρίμασης τυριών «Hollandse geitenkaas» έως το υπόλευκο των μακράς ωρίμασης «Hollandse geitenkaas».

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Υφή:	Το «Hollandse geitenkaas» είναι ελαφρώς μαλακό έως εύπλαστο στην ηλικία των τεσσάρων εβδομάδων. Σκληραίνει καθώς η υγρασία του ελαττώνεται.
Σύσταση:	Το γάλα που προμηθεύονται οι τυροκομικές εκμεταλλεύσεις έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες 2,8-6,2 % και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη 2,6-4,4 %. Επιτρέπεται η προσθήκη στο τυρί βοτάνων, μπαχαρικών και φυτικών υλών όπως τσουκνίδα, τριγωνέλλα, θυμάρι και ντομάτα εφόσον η χαρακτηριστική τους γεύση είναι αισθητή στο τελικό προϊόν.
Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες:	Τουλάχιστον 50 % και το πολύ 60 %, επί ξηράς ύλης.
Υγρασία:	Το πολύ 44 % 14 ημέρες μετά την πήξη.
Περιεκτικότητα σε αλάτι:	Το πολύ 4,1 % κατ' ανώτατο όριο επί ξηράς ύλης.
Γεύση:	Απαλή, ήπια και αμιγής γεύση. Η γεύση και το άρωμα γίνονται ισχυρότερα/εντονότερα καθώς το τυρί ωριμάζει.
Τομή:	Στην τομή, η επιφάνεια του τυριού εμφανίζεται ομοιογενής ή περιέχει σπές, ομοιόμορφα ή ανομοιόμορφα καταναμημένες.
Κρούστα:	Όταν ωριμάζει με φυσικό τρόπο, η κρούστα είναι συμπαγής, λεία, στεγνή, καθαρή και απαλλαγμένη από ευρωτίαση. Παρόλο που το «Hollandse geitenkaas» σε περιτύλιγμα δεν έχει σκληρή κρούστα, υποβάλλεται και αυτό σε συμπίεση και εμβάπτιση σε άλμη. Το ωριμασμένο σε περιτύλιγμα «Hollandse geitenkaas» πρέπει να είναι συμπαγές, λείο, στεγνό, καθαρό και απαλλαγμένο από ευρωτίαση.
Θερμοκρασία ωρίμασης:	10-14 °C στη φυσική ωρίμαση και 4-7 °C στην ωρίμαση σε περιτύλιγμα.
Χρόνος διατήρησης:	τουλάχιστον 28 ημέρες μετά την παραγωγή έως περισσότερο από ένα έτος.

Άλλα χαρακτηριστικά:

Το τυρί έχει σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου ή ορθού πεπλατυσμένου κυλίνδρου ή ψωμιού φόρμας και βάρος 1,5 έως 20 χιλιόγραμμα. Ως πεπλατυσμένος κύλινδρος νοείται ένα κυκλικό σχήμα με κυρτή ράχη που συνδέει ομαλά και τις δύο επίπεδες επιφάνειες και του οποίου το ύψος είναι ίσο με το ένα τέταρτο έως ένα δεύτερο της διαμέτρου. Ως ορθός πεπλατυσμένος κύλινδρος νοείται ένας πεπλατυσμένος κύλινδρος με ράχη κυρτή στη σύνδεση με τη μία επίπεδη επιφάνεια και σε ορθή γωνία στη σύνδεση με την άλλη επίπεδη επιφάνεια. Ως σχήμα ψωμιού φόρμας νοείται το ορθογώνιο τυρί.

Το κατοκίσιο γάλα πήζει με προσθήκη ζωικής ή μικροβιακής πυτιάς σε θερμοκρασία τουλάχιστον 28 °C και το πολύ 32 °C. Για την πήξη του γάλακτος προστίθεται μια μικροβιακή μεικτή καλλιέργεια κατάλληλων για το «Hollandse geitenkaas» μεσοφιλικών καλλιιεργειών εκκίνησης, αποτελούμενη από ποικιλίες *Lactococcus*, συνήθως σε συνδυασμό με ποικιλίες *Leuconostoc* και ενδεχομένως με θερμοφιλικές καλλιέργειες *Lactobacillus* και/ή *Lactococcus*.

Στο λουτρό άλμης που βρίσκεται υπό ελεγχόμενες συνθήκες, η θερμοκρασία, η περιεκτικότητα σε αλάτι και το pH διατηρούνται όσο το δυνατόν σταθερά. Το «Hollandse geitenkaas» εμβάπτιζεται σε άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι τουλάχιστον 17 °Baumé και το πολύ 20 °Baumé. Το pH είναι μικρότερο του 4,8 και η θερμοκρασία είναι τουλάχιστον 10 °C και το πολύ 16 °C.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Το «Hollandse geitenkaas» παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας παστεριωμένο πλήρες κατοκίσιο γάλα, κατοκίσιο κρέμα (ορού), αποκορυφωμένο και ημιαποκορυφωμένο κατοκίσιο γάλα προερχόμενο από ολλανδικές αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται γάλα άλλων ζώων.

Το ημίκληρο «Hollandse geitenkaas» παρασκευάζεται από γάλα Ολλανδικής Λευκής Αίγας ή διασταυρώσεις αυτής με άλλες τυπικές φυλές αιγών γαλακτοπαραγωγής.

Η σταθερή ποιότητα και η ήπια γεύση του ολλανδικού κατοκίσιου γάλακτος είναι αποτέλεσμα του ελεγχόμενου συστήματος εκτροφής, της τεχνολογίας και της εφαρμογής προγράμματος διασφάλισης της ποιότητας (σε όλη την αλυσίδα παραγωγής).

Το πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας επιτρέπει στους αιγοτρόφους να παράγουν κατοκίσιο γάλα σταθερά υψηλής ποιότητας. Με το πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας τίθενται κριτήρια σε πεδία όπως επιχειρησιακή υγιεινή, κτηνοτροφικά φάρμακα, υγεία και καλή διαβίωση των ζώων, ζωοτροφές και πόσιμο νερό, άρμεγμα και ψύξη του γάλακτος.

Το πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας για τις αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής απαιτεί να τηρούνται, ως ελάχιστο, οι απαιτήσεις υγιεινής της ΕΕ και παρακολουθείται από την ολλανδική Κεντρική Αρχή Ελέγχου Ποιότητας για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel, COKZ).

Σε κάθε παραδιδόμενη παρτίδα κατοκίσιου γάλακτος διενεργείται δειγματοληψία. Τα δείγματα αναλύονται βάσει των ακόλουθων παραμέτρων: περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και διάφορες άλλες παράμετροι ποιότητας. Η πληρωμή των αιγοτρόφων εξαρτάται από αυτά τα βασικά στοιχεία ποιότητας του γάλακτος. Η COKZ εποπτεύει το σύνολο της διαδικασίας δειγματοληπτικού ελέγχου και την ορθή επεξεργασία των αποτελεσμάτων.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι ολλανδικές αίγες τρέφονται με ενσιρωμένο χόρτο και/ή ενσιρωμένο αραβόσιτο ολλανδικής προέλευσης, αδρή χορτονομή και άχυρο. Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων όπως λιναρόσπορος, πλακούντες και στερεά υπολείμματα ζυθοποίησης. Οι ζωοτροφές που παρέχονται από εξωτερικούς προμηθευτές πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του προγράμματος διασφάλισης της ποιότητας για τις αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις και των οικείων ευρωπαϊκών κανόνων για τη διατροφή των ζώων. Δεν χορηγούνται στις αίγες σε γαλακτοφορία τροφές όπως το κρεμμύδι, που θα μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά το γάλα τους και το τυρί (οσμή, ήπια γεύση κ.λπ.).

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το κατσικίσιο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Hollandse geitenkaas» παράγεται σε αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις εγκατεστημένες στις Κάτω Χώρες. Το «Hollandse geitenkaas» παράγεται και ωριμάζει με φυσικό τρόπο στις Κάτω Χώρες.

Οι χαρακτηριστικές φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας έχουν ως εξής:

- Το κατσικίσιο γάλα παράγεται από τις αίγες και λαμβάνεται από τον παραγωγό στο αγρόκτημα. Το γάλα που λαμβάνεται από 8 το πολύ αρμέγματα αποθηκεύεται σε ψυχόμενες δεξαμενές στο αγρόκτημα, σε μέγιστη θερμοκρασία 6 °C.
- Διπλωματούχοι οδηγοί RMO («Rijdende melk ontvangst», εποχούμενη συλλογή γάλακτος) εκτελούν δειγματοληψία στο γάλα, το συλλέγουν και το παραδίδουν στις τυροκομικές εκμεταλλεύσεις.
- Το γάλα παραλαμβάνεται από τις τυροκομικές εκμεταλλεύσεις και αποθηκεύεται σε δεξαμενές.
- Το τυρί παρασκευάζεται με παστερίωση του γάλακτος σε ελάχιστη θερμοκρασία 71,8 °C επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα. Η πυτιά και το γαλακτικό οξύ προστίθενται στο παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα.
- Μετά την πήξη και την επεξεργασία, ο ορός αφαιρείται και το τυρί τοποθετείται στις μήτρες και συμπιέζεται.
- Το τυρί εμβαπτίζεται σε άλμη. Η διάμετρος και το σχήμα του τυριού καθορίζουν τη διάρκεια εμβάπτισης. Η περιεκτικότητα σε αλάτι του τυριού μπορεί να μην υπερβαίνει το 4,1 % σε ξηρά ουσία.
- Το τυρί ωριμάζει φυσικά υπό ελεγχόμενες συνθήκες περιβάλλοντος επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 25 ημερών, στη διάρκεια των οποίων αναστρέφεται τακτικά και αλείφεται με υλικό επάλειψης κατάλληλο για τρόφιμα ώστε να αποφευχθεί ο σχηματισμός ευρωτίασης. Η θερμοκρασία ωρίμασης είναι 10-14 °C. Η φυσική ωρίμαση με σχηματισμό κρούστας εκτελείται στις Κάτω Χώρες για να εξασφαλιστεί ότι η κρούστα παραμένει ξηρή. Η διάρκεια ωρίμασης και η θερμοκρασία αποτελούν σημαντικούς παράγοντες προκειμένου να αποκτήσει το τυρί τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Το «Hollandse geitenkaas» αποκτά την ποιότητα και τη γεύση του χάρη στην τεχνολογία που έχει αναπτυχθεί στις Κάτω Χώρες σχετικά με την ωρίμαση ημίκληρου τυριού. Το τυρί σε περιτύλιγμα ωριμάζει επί 25 τουλάχιστον ημέρες σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας 4-7 °C. Το τυρί σε περιτύλιγμα επιτρέπεται να ωριμάζει και εκτός Κάτω Χωρών. Λόγω του περιτύλιγματος αυτού, απαιτείται μόνον η παρακολούθηση της θερμοκρασίας. Η τεχνολογία σχετικά με το στάδιο της ωρίμασης έχει λιγότερη σημασία.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Δεν έχει εφαρμογή.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Σε κάθε τυρί που έχει ωριμάσει με φυσικό τρόπο και φέρει την ονομασία «Hollandse geitenkaas» τοποθετείται πλακίδιο καζείνης. Το «Hollandse geitenkaas» που ωριμάζει σε περίβλημα δεν φέρει πλακίδιο καζείνης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή την οποία αφορά η αίτηση είναι το ευρωπαϊκό τμήμα του Βασιλείου των Κάτω Χωρών, γνωστή επίσης με την παραδοσιακή ονομασία «Ολλανδία».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Σύνοψη

Από αμνημονεύτων ετών οι εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες στις Κάτω Χώρες τις καθιστούν ιδιαίτερα κατάλληλες για τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Οι συνθήκες αυτές τις καθιστούν επίσης ιδιαίτερα κατάλληλες για την αιγοτροφία.

Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τη χρήση τυπικών γαλακτοκομικών φυλών, τις χρησιμοποιούμενες πρακτικές όσον αφορά τη διατροφή και την εκτροφή, την πλούσια τυροκομική παράδοση και την τοπική τεχνολογία, έχει δημιουργήσει συνθήκες κατάλληλες για τη χρήση του κατσικίσιου γάλακτος για παρασκευή «Hollandse geitenkaas» στο ευρωπαϊκό τμήμα του Βασιλείου των Κάτω Χωρών.

Γεωγραφικός παράγοντας

Ο συνδυασμός θερμοκρασίας, σύστασης του εδάφους και βροχοπτώσεων έχει από παλιά καταστήσει τις Κάτω Χώρες ιδιαίτερα κατάλληλες για τη γεωργία και την κτηνοτροφία, συμπεριλαμβανομένης της αιγοτροφίας.

Οι Κάτω Χώρες διαθέτουν θαλάσσιο κλίμα στο οποίο η επιρροή της θάλασσας και των ανέμων αποτελεί σημαντικό παράγοντα. Χάρη στην παρουσία μεγάλων υδάτινων όγκων (Βόρεια Θάλασσα και λίμνη IJsselmeer), η διακύμανση της θερμοκρασίας είναι μικρότερη απ' ό,τι σε άλλες χώρες. Το νερό έχει μετριαστική επίδραση στη θερμοκρασία. Στις Κάτω Χώρες η μακροχρόνια μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται σε 8,9 έως 10,4 °C και το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος σε 700 έως 950 mm (www.knmi.nl).

Τα ολλανδικά εδάφη είναι κυρίως αργιλώδη, αμμώδη και τυρφώδη, κατάλληλα για αροτραίες καλλιέργειες και για την καλλιέργεια κτηνοτροφικών φυτών. Η στάθμη του υδροφόρου ορίζοντα αποτελεί σημαντικό δείκτη. Οι υγρές ζώνες, ιδίως, είναι ιδιαίτερες κατάλληλες για την καλλιέργεια χόρτου, για παράδειγμα, για κτηνοτροφική χρήση.

Αίγες γαλακτοπαραγωγής

Το «Hollandse geitenkaas» παρασκευάζεται από γάλα Ολλανδικής Λευκής Αίγας ή διασταυρώσεις αυτής με άλλες τυπικές φυλές αιγών γαλακτοπαραγωγής. Οι αίγες γαλακτοπαραγωγής της φυλής Saanen που εισήχθησαν από την Ελβετία μεταξύ 1880 και 1920 έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη της αιγοτροφίας στις Κάτω Χώρες. Οι αίγες που εισήχθησαν διασταυρώθηκαν με τις αυτόχθονες φυλές. Τα χωριά σύστησαν τις δικές τους ενώσεις αιγοτρόφων, οι οποίες ήταν συντονισμένες σε επίπεδο επαρχίας υπό την αιγίδα της Ολλανδικής Αιγοτροφικής Οργάνωσης (Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij – NOG), η οποία επίσης καθιέρωσε το ολλανδικό μητρώο αιγών γαλακτοπαραγωγής. Ο εθνικός στόχος εδραιώθηκε σύντομα: εκτροφή μεγαλόσωμων αιγών χωρίς κέρατα, ανθεκτικών, καλής διατροφικής ικανότητας και υψηλής γαλακτοπαραγωγικής απόδοσης.

Χάρη στην εξέλιξη που μόλις περιγράφηκε, η ολλανδική αίγα γαλακτοπαραγωγής κατέστη μία από τις αποδοτικότερες αίγες γαλακτοπαραγωγής παγκοσμίως. Η μέση απόδοση των ολλανδικών αιγών γαλακτοπαραγωγής εξακολουθεί να αυξάνεται κάθε χρόνο χάρη στην εξαιρετική διαχείρισή τους και το καλό γενετικό τους υπόβαθρο.

Προϊόν και δεξιότητες

Οι Κάτω Χώρες, όπου η τυροκομία είναι αναπτυγμένη από τον Μεσαίωνα, έχουν πλούσια ιστορία τυροκομίας και τεχνολογίας. Από τον 18ο αιώνα συγκεντρώνουν τεχνολογία στην παρασκευή του τυριού Gouda. Η γνώση και η τεχνολογία που αναπτύχθηκαν στις Κάτω Χώρες στην παρασκευή του τυριού Gouda είχαν σημαντική επιρροή στην παραγωγή του «Hollandse geitenkaas». Η τεχνολογία στην παρασκευή ημίσκληρου τυριού Gouda μεταφέρθηκε απευθείας στην παραγωγή κατσικίσιου τυριού, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της ομοιόμορφης ποιότητας και γεύσης του προϊόντος.

Η ιδιαίτερη προσοχή που δίνεται στις τεχνικές δεξιότητες, καθώς και την ποιότητα και γεύση των ημίσκληρων τυριών που παράγονται στις Κάτω Χώρες αποδεικνύεται από τις εκδηλώσεις στο πλαίσιο του Ολλανδικού Εθνικού Διαγωνισμού Τυροκομικής Γευσιγνωσίας (Nederlands Nationaal Kaaskeurconours – NNKC) που πραγματοποιούνται επί περισσότερο από μισό αιώνα. Οι ειδικοί του τυροκομικού κλάδου ασκούνται και δοκιμάζουν την ικανότητά τους να διακρίνουν μεταξύ τους τα τυριά και τις γεύσεις τους, συμπεριλαμβανομένης της ιδιαίτερης γεύσης του «Hollandse geitenkaas».

Οργάνωση και διαχείριση

Επειδή οι Κάτω Χώρες είναι μικρή χώρα και οι αποστάσεις είναι επίσης μικρές, υπάρχει αρκετή επαφή και ανταλλαγή γνώσεων μεταξύ κτηνοτρόφων και παραγωγών, και/ή οργανισμών παρακολούθησης της παραγωγής. Με την πάροδο των αιώνων, η δεξιότητα των γαλακτοκόμων και των τυροκόμων έχει φθάσει σε υψηλά και ομοιόμορφα επίπεδα, εν μέρει ως αποτέλεσμα της έρευνας, εκπαίδευσης και πληροφόρησης που υποστηρίζεται από τις ολλανδικές αρχές. Η συγκέντρωση γνώσεων και εφαρμοσμένη επιστημονικής έρευνας στο Πανεπιστήμιο και Ερευνητικό Κέντρο του Wageningen παραμένει έως σήμερα υπόδειγμα υψηλού βαθμού οργάνωσης και μεταφοράς των θεωρητικών γνώσεων στην πράξη, μεταξύ άλλων, στην τυροκομική παραγωγή και εκπαίδευση.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Προϊόν και δεξιότητες

Το «Hollandse geitenkaas» έχει μαλακή, απαλή και ήπια γεύση. Το τυρί αποκτά την ήπια και υπόξινη γεύση του μετά από 4 εβδομάδες φυσικής ωρίμασης ή μετά από μεγαλύτερο χρονικό διάστημα όταν ωριμάζει σε περιτύλιγμα. Δεν είναι σαπωνοειδές και έχει ελάχιστη ή καθόλου πικράδα. Το φυσικά ωριμασμένο τυρί αποκτά σκληρότερη σύσταση και εντονότερη γεύση με την πρόοδο της ωρίμασης και την ελάττωση της περιεχόμενης υγρασίας.

Το «Hollandse geitenkaas» είναι ημίσκληρο τυροκομικό προϊόν, ωριμασμένο με φυσικό τρόπο ή σε περιτύλιγμα, το οποίο παρασκευάζεται με τρόπο παρόμοιο με του τυριού Gouda, από παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα. Χαρακτηριστικά της παραγωγής του τυριού Gouda είναι η χρήση μεσοφιλικών καλλιεργείων εκκίνησης, οι οποίες ενίοτε συμπληρώνονται με θερμοφιλικές καλλιέργειες, η διαδικασία πήξης του γάλακτος, η διαμόρφωση του σχήματος του τυριού με συμπίεση και

η αλάτισή του με εμβάπτιση σε λουτρό άλμης υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Η φυσική ωρίμαση εκτελείται υπό συνθήκες που προκύπτουν επίσης από την παραδοσιακή παραγωγή του Gouda. Για να ωριμάσει, το τυρί αφήνεται εκτεθειμένο στον αέρα, ενώ αναστρέφεται και ελέγχεται τακτικά. Κατά τη διαδικασία της ωρίμασης σχηματίζεται κρούστα. Μετά τη χαρακτηριστική συμπίεση και εμβάπτιση, το «Hollandse geitenkaas» που ωριμάζει σε περιτύλιγμα τοποθετείται σε αυτό και ωριμάζει σε ψυχρές συνθήκες. Επομένως, δεν σχηματίζεται σκληρή κρούστα και η ήπια γεύση του νεαρού κατσικίσιου τυριού διατηρείται επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Το «Hollandse geitenkaas» παρασκευάζεται αποκλειστικά με κατσικίσιο γάλα. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων ειδών γάλακτος.

Το 1946 ο κτηνίατρος και πρώην εθνικός σύμβουλος σε θέματα κτηνοτροφίας E.J. Dommerhold περιέγραψε λεπτομερώς τη βασική συνταγή για την παραγωγή του «Hollandse geitenkaas» και τόνισε ότι πρέπει να περιέχει αρκετό κατσικίσιο γάλα το οποίο να πληροί τις υγιεινοοικονομικές απαιτήσεις. Το σχετικό τμήμα του βιβλίου περιγράφει επίσης την προσθήκη αρτυμάτων. Την εποχή εκείνη, το «Hollandse geitenkaas» παρασκευαζόταν στα αγροκτήματα σε μικρή κλίμακα.

Οργάνωση και διαχείριση

Από τις αρχές της δεκαετίας του 1980, οι ολλανδοί παραγωγοί αγελαδινού γάλακτος στράφηκαν στην αιγοτροφία λόγω του υψηλού κόστους των ποσοτώσεων γάλακτος. Συνεπώς αυξήθηκε η ποσότητα κατσικίσιου γάλακτος που ήταν διαθέσιμη για την τυροκομική παραγωγή, με αποτέλεσμα να σημειωθεί στροφή από την πολύ μικρής κλίμακας παραγωγή στο αγρόκτημα στις βιομηχανικές τυροκομικές μονάδες που ειδικεύονται στην παραγωγή του «Hollandse geitenkaas».

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η προστασία του «Hollandse geitenkaas» ως γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος που έχουν σχέση με τον γεωγραφικό παράγοντα, το προϊόν και τη δεξιοτεχνία, το επίπεδο οργάνωσης και διαχείρισης και την ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος.

Γεωγραφία

Η σύσταση του εδάφους, το εύκρατο κλίμα και η γνώση των παραγωγών στις Κάτω Χώρες ευνοούν την παραγωγή ζωοτροφής για την αιγοτροφία και κατσικίσιου γάλακτος κατάλληλου για την παραγωγή του «Hollandse geitenkaas». Τα στοιχεία αυτά αποτελούν σημαντική προϋπόθεση προκειμένου το γάλα να έχει την ήπια και μαλακή γεύση που προσδίδει στο τυρί «Hollandse geitenkaas» την ήπια γεύση του.

Αίγες γαλακτοπαραγωγής

Ήδη από τις αρχές του 20ού αιώνα οι Κάτω Χώρες αποφάσισαν να εκτρέφουν πολύ παραγωγικές αίγες γαλακτοπαραγωγής. Η ολοένα αυξανόμενη μέση απόδοση γάλακτος ανά αίγα και η σταθερή ποιότητα και γεύση του κατσικίσιου γάλακτος είναι αποτέλεσμα της κατάλληλης φροντίδας, της καλής διατροφής, της πολύ καλής κατάστασης υγείας και του γενετικού υλικού των ζώων. Η παρουσία τυπικών, πολύ παραγωγικών αιγών γαλακτοπαραγωγής και η κουλτούρα της παραγωγής τυριού Gouda αποτελούν προαπαιτούμενα για την παραγωγή του «Hollandse geitenkaas».

Προϊόν και δεξιοτεχνία

Οδηγίες για την εκτροφή των αιγών και την παρασκευή του «Hollandse geitenkaas» περιλαμβάνονται σε έγγραφο του 1946. Οι πρακτικές αιγοτροφίας και ο τρόπος παραγωγής του «Hollandse geitenkaas» βασίζονται ακόμη και σήμερα σε αυτές τις οδηγίες.

Η συσσώρευση γνώσης με την πάροδο των ετών σε θέματα αιγοτροφίας στις Κάτω Χώρες και παραγωγής και ωρίμασης του «Hollandse geitenkaas» επέτρεψαν τη δημιουργία ενός μοναδικού θησαυρού πείρας. Για τον λόγο αυτό είναι σημαντικό να παρασκευάζεται το «Hollandse geitenkaas» από ολλανδικό γάλα σε ολλανδικές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις των οποίων το προσωπικό είναι καλά εκπαιδευμένο στην τεχνολογία που χρησιμοποιείται ειδικά για αυτόν τον τύπο τυριού.

Οργάνωση και διαχείριση

Το μικρό μέγεθος της χώρας και το υψηλό επίπεδο οργάνωσής της διασφαλίζουν ότι ο κλάδος είναι καλά διοικούμενος και οι αιγοτρόφοι είναι υποχρεωμένοι να συμμετέχουν σε πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας του γάλακτος. Το στοιχείο αυτό είναι σημαντικό προκειμένου να διατηρείται αδιάλειπτα σε υψηλό επίπεδο η ποιότητα του τυριού και του γάλακτος που αποτελεί την πρώτη ύλη του.

Φήμη

Χάρη στην αύξηση των διαθέσιμων ποσοτήτων κατσικίσιου γάλακτος και της παραγωγής «Hollandse geitenkaas» οι καταναλωτές ανακάλυψαν ξανά το συγκεκριμένο τυρί ως ιδιαίτερο προϊόν κατά τη δεκαετία του 1980. Η καλή φήμη του προϊόντος αποδεικνύεται από το γεγονός ότι το ύψος των πωλήσεων έχει αυξηθεί από εκείνη την εποχή χωρίς καμία σημαντική διαφήμιση ή εκστρατεία προώθησης.

Το προϊόν «Hollandse geitenkaas» κατέχει σήμερα περίοπτη θέση στην τυροκομική παραγωγή των Κάτω Χωρών. Η παραγόμενη στις Κάτω Χώρες ποσότητα κατσικίσιου τυριού αυξήθηκε από 3 700 τόνους το 2000 σε 19 780 τόνους το 2012 (Productschap Zuivel).

Το «Hollandse geitenkaas» αναγνωρίζεται στη χώρα και στο εξωτερικό ως προϊόν υψηλής ποιότητας με μεγάλη ζήτηση.

Όσον αφορά τη φήμη του στο εσωτερικό της χώρας, ένας μεγάλος αριθμός δοκιμαστών τυριού συναντώνται ετησίως για να αξιολογήσουν τη γεύση του κατσικίσιου τυριού βάσει κριτηρίων καθορισμένων σε εθνικό επίπεδο (NNKC).

Η διεθνής φήμη του «Hollandse geitenkaas» επιβεβαιώνεται από τον μεγάλο αριθμό βραβείων που έχει λάβει σε διεθνείς γευστιγνωστικές συναντήσεις. Προϊόντα «Hollandse geitenkaas» έχουν συμμετάσχει επί σειρά ετών με επιτυχία σε διαγωνισμούς όπως οι Madison (ΗΠΑ), DLG (Γερμανία) και Nantwich (Ηνωμένο Βασίλειο), για παράδειγμα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL