



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

57. aastakäik

11. detsember 2014

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2014/C 443/01	Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/22/EÜ (mõõtevahendite kohta) rakendamisega (OIMLi koostatud tehnilisi normdokumente käsitlevate viidete ja olulistele nõuetele vastavate dokumendiosade loetelu avaldamine (kooskõlas direktiivi artikli 16 lõikega 1)) ⁽¹⁾	1
2014/C 443/02	Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/22/EÜ (mõõtevahendite kohta) rakendamisega (OIMLi koostatud tehniliste normdokumentide kohta avaldatud viidete ning olulisi nõudeid sisaldavate dokumendiosade loetelu kehtetuks tunnistamine) ⁽¹⁾	6
2014/C 443/03	Koondumisteatise tühistamine (Juhtum M.7468 – Oji Holdings / Itochu Corporation / Sales and Production JVs) ⁽¹⁾	6

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2014/C 443/04	Nõukogu järelused – „Õigusvaldkonna töötajate koolitamine: tähtis vahend ELi õigustiku konsolideerimiseks”	7
---------------	--	---

Euroopa Komisjon

2014/C 443/05	Euro vahetuskurss	10
---------------	-------------------------	----

V *Teated*

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2014/C 443/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	11
---------------	---	----

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/22/EÜ (mõõtevahendite kohta) ⁽¹⁾ rakendamisega

(OIMLi koostatud tehnilisi normdokumente käsitlevate viidete ja olulistele nõuetele vastavate dokumendiosade loetelu avaldamine (kooskõlas direktiivi artikli 16 lõikega 1))

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 443/01)

MI-007: **taksomeetrid**

seoses järgmiste dokumentidega:

OIML R 21, 2007. aasta väljaanne

Märkused

Veerus „Märkused” näidatakse vastavust OIML R 21 ja direktiivi 2004/22/EÜ asjaomase nõude vahel.

Märge „kaetud” tähendab järgmist:

- OIML R 21 nõue ja direktiivi 2004/22/EÜ nõue on identsed või
- OIML R 21 nõue on rangem kui direktiivi 2004/22/EÜ nõue või
- kõik OIML R 21 nõuded vastavad direktiivi 2004/22/EÜ nõuetele (isegi kui direktiiviga 2004/22/EÜ on lubatud alternatiivid),
- juhul, kui nõuded ei ole täielikus vastavuses, selgitatakse lühidalt, mis on kaetud.

Märge „ei ole kaetud” tähendab, et direktiivi 2004/22/EÜ nõue ja asjaomane OIML R 21 nõue ei ole vastavuses või see nõue ei sisaldu OIML R 21-s.

Märge „ei kohaldata” tähendab, et direktiivi 2004/22/EÜ I lisas esitatud nõuet ei kohaldata taksomeetrite suhtes.

Mõõtevahendite direktiivis (MID) sätestatud olulised nõuded	OIML R 21, 2007. aasta väljaanne	Märkused
1. LISA		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Kaetud
1.2	A.5.4.5	Kaetud
1.3	3.5.2	Kaetud
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Kaetud

⁽¹⁾ ELT L 135, 30.4.2004, lk 1.

Mõõtevahendite direktiivis (MID) sätestatud olulised nõuded		OIML R 21, 2007. aasta väljaanne	Märkused
1.3.2 a)			
M1:			Ei kohaldata
M2:			Ei kohaldata
M3:		A.5.4.4	Kaetud
1.3.2 b)			Kaetud
1.3.3 a)			
E1			Ei kohaldata
E2			Ei kohaldata
E3	Esimene lause	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7	Kaetud, kui väljatugevus on 24 V/m
	Teise lause esimene taane	A.5.4.3.2	Kaetud
	Teise lause teine taane		Kaetud tingimusel, et kasutatakse koormuse vähendamist, katsemeetod B vastavalt standardile ISO 16750-2:2010
1.3.3 b)		A lisa	Kaetud
1.3.4		A lisa	Kaetud
1.4			
1.4.1		A.5.1	Kaetud
1.4.2		5.1.2	Kaetud
2		7.5	Kaetud
3		5.2.6	Kaetud
4			Ei kohaldata
5		4.1	Kaetud
6		3.3	Kaetud
7			
7.1		4.2.1	Kaetud
7.2		4.1; 4.9.1	Kaetud
7.3			Ei kohaldata
7.4			Ei kohaldata
7.5		4.1	Kaetud
7.6		4.2.3; 4.11	Kaetud, kui katsemenetlus sisaldub kasutusjuhendis

Mõõtevahendite direktiivis (MID) sätestatud olulised nõuded	OIML R 21, 2007. aasta väljaanne	Märkused
8		
8.1	5.2.3.2	Kaetud
8.2	4.2.5	Kaetud
8.3	4.11.2.	Kaetud
8.4	4.10	Kaetud
8.5		Ei kohaldada
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Kaetud
9.2		Ei kohaldada
9.3		Ei ole kaetud
9.4		Ei kohaldada
9.5		Ei kohaldada
9.6		Ei kohaldada
9.7	3.4; 4.9.1	Kaetud
9.8	4.12.2	Kaetud
10		
10.1	4.9.1	Kaetud
10.2	4.9.1	Kaetud
10.3	4.9.2	Kaetud
10.4	4.9.1	Kaetud
10.5		Ei kohaldada
11		
11.1		Ei kohaldada
11.2		Ei kohaldada
12	4.2.3	Kaetud
MI-007 LISA		
Mõisted		
Taksomeeter	2.1.1	Kaetud
Sõidutasu	2.3.1.1	Kaetud

Mõõtevahendite direktiivis (MID) sätestatud olulised nõuded	OIML R 21, 2007. aasta väljaanne	Märkused
Üleminekukiirus	2.3.1.2	Kaetud
Tavaline arvutusrežiim S (ühekordne tariifi rakendamine)	2.3.1.3.1	Kaetud
Tavaline arvutusrežiim D (kahekordne tariifi rakendamine)	2.3.1.3.2	Kaetud
Tööseisund	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Kaetud
1	3.1	Kaetud
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Kaetud
3	4.3	Kaetud
4	5.2.3; 4.2.2	Kaetud
5	4.2.3; 4.2.5	Kaetud
6.1	A.5.4.4	Kaetud
6.2	3.5.1; 3.5.2	Kaetud
7	3.2.1.1	Kaetud
8		
8.1	Vt teavet 1. lisa punkti 1.3.3 kohta	Kaetud
8.2	5.1.3	Kaetud
9	5.2.5	Kaetud
10	3.1	Kaetud
11	4.5.3.b)	Kaetud
12	4.5.4	Kaetud
13	4.9.1	Kaetud
14.1	4.2.4	Kaetud
14.2	4.2.5	Kaetud, kui OIML R 21 (2007) punkt 4.2.5.i on kohustuslik
14.3	Vt teavet 1. lisa punkti 8.3 kohta	Kaetud
15.1	4.7	Kaetud
15.2	4.7	Kaetud
15.3	4.9.1	Kaetud
16	4.8	Kaetud
17	4.1; 4.14.1	Kaetud

Mõõtevahendite direktiivis (MID) sätestatud olulised nõuded	OIML R 21, 2007. aasta väljaanne	Märkused
18	5.2.4; 3.2.1.1	Kaetud
19	4.14.1; 4.2.1	Kaetud
20	4.2.1	Kaetud
21	3.3	Kaetud
22	3.7	Kaetud
23	3.4	Kaetud

**Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/22/EÜ
(mõõtevahendite kohta) ⁽¹⁾ rakendamisega**

(OIMLi koostatud tehniliste normdokumentide kohta avaldatud viidete ning olulisi nõudeid sisaldavate dokumendiosade loetelu kehtetuks tunnistamine)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 443/02)

Taksomeetreid (lisa MI-007) käsitleva viite avaldamine seoses dokumendiga OIML R21 (2007) ⁽²⁾ tunnistatakse kehtetuks 180 päeva pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Nimetatud normdokumendi alusel enne selle kehtetuks tunnistamist välja antud EÜ tüübihindamistunnistused jäävad kehtima kuni nende kehtivusaja lõpuni ilma mingite piiranguteta sellist tüüpi seadmete turulelaskmise või kasutuselevõtu suhtes.

⁽¹⁾ ELT L 135, 30.4.2004, lk 1.

⁽²⁾ ELT C 268, 10.11.2009, lk 1.

Koondumisteatise tühistamine

(Juhtum M.7468 – Oji Holdings / Itochu Corporation / Sales and Production JVs)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 443/03)

(Nõukogu määrus (EÜ) nr 139/2004)

27. novembril 2014 sai Komisjon teatise Oji Green Resources Co., Ltd ja Itochu Enex Co., Ltd kavandatava koondumise kohta. 5. detsembril 2014 teatas(id) teatise esitaja(d) komisjonile, et ta/nad on teatise tühistanud.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

NÕUKOGU

Nõukogu järeldused

„Õigusvaldkonna töötajate koolitamine: tähtis vahend ELi õigustiku konsolideerimiseks”

(2014/C 443/04)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

TULETADES MEELDE:

komisjoni 29. juuni 2006. aasta teatist Euroopa Parlamendile ja nõukogule õiguslase koolituse kohta Euroopa Liidus (KOM(2006) 356 lõplik);

nõukogu resolutsiooni kohtunike, prokuröride ja kohtutöötajate koolituse kohta Euroopa Liidus (2008/C 299/01);

Euroopa Liidu toimimise lepingu artikli 81 lõike 2 punkti h ja artikli 82 lõike 1 punkti c seoses liidu toetusega kohtunike ja kohtutöötajate koolitusele tsiviil- ja kriminaalasjades;

Euroopa Nõukogu Euroopa Kohtunike Konsultatiivnõukogu kohtunike *Magna Carta*'t 2010, mis rõhutab, et esialgne ettevalmistus ja täienduskoolitus on kohtunike õigus ja kohustus ning et koolitus on oluline element nii kohtunike sõltumatus kui ka kohtusüsteemi kvaliteedi ja tõhususe tagamisel (CCJE (2010) 3 final);

Euroopa Komisjoni teatist „Usalduse suurendamine Euroopa õigusemõistmise vastu – Euroopa õiguskoolituse uus mõõde” (COM(2011) 551 lõplik);

nõukogu 27. oktoobri 2011. aasta järeldusi Euroopa õiguslase koolituse kohta (2011/C 361/03);

Euroopa Parlamendi 14. märtsi 2012. aasta resolutsiooni kohtunike ja kohtutöötajate koolituse kohta (2012/2575(RSP));

Euroopa Komisjoni teatist „ELi õiguslane tegevuskava aastaks 2020 – usalduse, liikuvuse ja majanduskasvu suurendamine liidus” (COM(2014) 144 final);

Euroopa Ülemkogu 27. juuni 2014. aasta strateegilisi suuniseid vabadusel, turvalisusel ja õigusel rajaneva ala piires, mille kohaselt „tuleb teha rohkem tööd selle nimel, et [...] tõhustada õigusvaldkonna töötajatele mõeldud koolitust” (EUCO 79/14);

RÕHUTAB, et:

kohtunikel ja prokuröridel ning teistel õigusvaldkonna töötajatel on keskne roll Euroopa Liidu õiguse järgimise tagamisel;

õigusest, sealhulgas õiguslasest koostööst on saanud pärast Lissaboni lepingu jõustumist küps ELi poliitikavaldkond; Euroopa õigusruum tuleb nüüd konsolideerida; koolitamine on peamine vahend, kuidas tagada ELi õigusaktidest tulenevate õiguste realiseerumine, liikmesriikide õigussüsteemide tõhususe suurenemine ning õigusvaldkonna töötajate usaldus üksteise õigussüsteemide vastu. See peaks omakorda aitama kaasa piiriüleste toimingute ja kohtuotsuste tunnustamise sujuvale tagamisele;

TERVITAB:

1. asjaolu, et ELi õiguse alastest koolitustest võttis ajavahemikus 2011–2013 osa rohkem kui 210 000 õigusvaldkonna töötajat (nii kohtunikud, prokurörid, kohtutöötajad, juristid, notarid kui ka kohtutäiturid), nagu ilmneb komisjoni Euroopa õiguslase koolituse aastaaruannetest;
2. kohtunike, prokuröride, juristide ja kohtutöötajate heade koolitustavade levikut, mis on tingitud 2012. aastal Euroopa Parlamendi poolt esitatud ning 2013. ja 2014. aastal Euroopa Komisjoni poolt rakendatud Euroopa õiguslase koolituse katseprojektist;
3. õigusprogrammi⁽¹⁾ vastuvõtmist aastateks 2014–2020, millega toetatakse ja edendatakse õiguslaseid koolitusi, et soodustada ühist õigus- ja kohtukultuuri, ning millega eraldatakse sellel eesmärgil 35 % programmi üldeelarvest (st 132 miljonit eurot);
4. kohtunike ja prokuröride suuremat osalust personalivahetustes ja teistes piiriülestes koolitustegevustes viimaste aastate jooksul, mille on läbi viinud ning mida on hõlbustanud ja koordineerinud Euroopa õiguslase koolituse võrgustik;

TUNNISTAB, ET:

1. kuigi olukord on paranemas, tuleb teha rohkem tööd kõrge eesmärgi saavutamiseks, et ajavahemikus 2011–2020 osaleks ELi õiguse alastes koolitustes pool kõigist õigusvaldkonna töötajatest (umbes 700 000);
2. õigusvaldkonna töötajate koolitusvajadused ei ole senini täielikult rahuldatud ning olukord on erinevate õiguselukutsete puhul ja liikmesriigiti erinev;
3. häid tavasid tuleb ulatuslikult levitada, ajakohastada, taaskasutada ja jagada kõigi õiguselukutsete puhul;
4. õigusvaldkonna töötajad seisavad koolitustegevusest osavõtmisel ikka veel silmitsi mitmete raskustega, nt ajapuudus või vähene eelarve, ELi õigust sisaldavate koolituste puudumine või puudulik õiguskeele oskus, mida on vaja piiriülesest koolitusest osavõtmiseks;
5. ELi tasandil on Euroopa õiguslase koolituse võrgustikul kõige paremad võimalused, et koordineerida oma liikmete abil siseriiklikku koolitustegevust ning arendada piiriüleseid kohtunike ja prokuröride koolitusvõimalusi; Euroopa Liidu rahaline kaastoetus võrgustikule on viimaste aastate jooksul üha suurenenud;

KUTSUB RIIKLIKKE ÕIGUSLASE KOOITUSE PAKKUJAJD JA ÕIGUSELUKUTSETE KOOLITAJAJD ÜLES:

1. integreerima süstemaatiliselt ELi õiguse alased koolitused ja eelkõige Euroopa Liidu põhiõiguste harta alased koolitused esialgsesse ja pidevasse koolitusse riiklikul tasandil, kui see on vajalik õiguslike ja ametialaste funktsioonide nõuetekohaseks täitmiseks;
2. vajaduse korral järgima Euroopa õiguslase koolituse katseprojektist tulenevaid parimaid tavasid ning soovitusi;
3. hõlbustama piiriüleste ELi õiguse alaste muus liikmesriigis toimuvate või mõne teise Euroopa koolitaja poolt läbiviidavate koolitustegevuste tunnustamist riigisiseste koolituskohustuste täitmisena, kus need on olemas;
4. vajaduse korral parandama usaldusväärse koolitusteabe kogumist ning jagama sellist teavet komisjoniga, et ta saaks veelgi parandada Euroopa õiguslase koolituse aastaaruannete täpsust;
5. toetama riiklike vabade õiguselukutsete organisatsioonide poolt osutatud koolituste koordineerimist vastavate ELi tasandi üksuste kaudu;

KUTSUB LIIKMESRIIKE ÜLES:

1. viima konkreetsete meetmete abil ellu õigusvaldkonna töötajate koolitust käsitlevad Euroopa Ülemkogu järelduste (juuni 2014) prioriteedid, tehes järgmist:
 - eraldama vajalikud eelarvevahendid asjakohaste koolituspakkumiste edendamiseks ning
 - andma õigusvaldkonna töötajatele võimalus võtta osa pakutud koolitustegevusest;

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrus (EL) nr 1382/2013, millega luuakse õigusprogramm aastateks 2014–2020 (ELT L 354, 28.12.2013, lk 73).

2. kaaluma Euroopa õiguslase koolituse võrgustiku rahalise toetamise suurendamist või vähemalt selle säilitamist, võttes arvesse võrgustiku õigusraamistikku ja liikmesriikide otsest võrgustiku teatavate koolituste kaasrahastamist kooskõlas asjakohaste koolitusvajadustega, et viia see toetus vastavusse ELi toetusega ning võimaldada võrgustikul edasi arendada oma tegevusi, näiteks personalivahetust ja piiriülest koolitust;
3. toetama usaldusväärse teabe kogumist selles valdkonnas;

KUTSUB EUROOPA KOMISJONI ÜLES:

1. toetuma liikmesriikide ja sidusrühmade olemasolevale oskusteabele ning tuginema Euroopa õiguslase koolituse võrgustiku heale tööle ja Euroopa õiguslase koolituse katseprojekti tulemustele, kui ta peab vajalikuks koostada soovitud kõiki õiguselukutseid hõlmavate koolitusstandardite kohta;
2. jätkama õigusvaldkonna töötajate ELi õiguse ja teiste liikmesriikide õiguse alastes koolitustes osalemist käsitlevate aruannete esitamist;
3. korraldama korrapäraseid ELi tasandi kohtumisi õigusvaldkonna töötajate koolitamisega seotud sidusrühmadega, et teha kokkuvõtte edusammudest ning aidata vajaduse korral ette valmistada Euroopa õiguslase koolituse edasist tõhustamist;
4. korraldama konkreetse ELi tasandi sidusrühmade kohtumise, et kaardistada olemasolevad koolitustegevused, teha kindlaks võimalikud puudujäägid ja teha parandusettepanekuid, keskendudes eelkõige Euroopa Liidu põhiõiguste harutat kohaldavate õigusvaldkonna töötajate ja ametnike koolitustele;
5. julgustama ametlikke või vajaduse korral eraõiguslikke teenuseosutajaid korraldama rohkem ELi õiguse alaseid koolitusi ja õiguslaseid võõrkeeltekoolitusi õiguselukutsete jaoks, pidades silmas, et sellised koolitused peavad olema kõrge kvaliteediga ja kulutõhusad;
6. käsitlema konkreetset kohtutöötajate koolituse küsimust, sealhulgas parandama selliste kohtutöötajate koolituste kvaliteeti ELi õiguse valdkonnas, kelle tööülesanded on seotud ELi õigusega, ja hõlbustama kohtutöötajate koolituste osutajate piiriülest koostööd seal kus vajalik;
7. ELi eelarvelisi tingimusi ja eelarvemenetlust järgides suurendama järk-järgult rahalist toetust Euroopa õiguslase koolituse võrgustikule, mis on oluline vahend edendamaks kohtunike ja prokuröride koolitusi ELis;
8. suurendama piiriüleste koolitusprojektide rahastamist, nagu on ette nähtud õiguse valdkonna 2014.–2020. aasta rahastamisprogrammis, vähendades samal ajal abisaajate halduskoormat;
9. arendama edasi Euroopa e-õiguskeskkonna portaali koolituse osa, sealhulgas e-õpet kui tõhusat vahendit Euroopa õiguslase koolituse edasi arendamiseks.

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾**10. detsember 2014**

(2014/C 443/05)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,2392	CAD	Kanada dollar	1,4186
JPY	Jaapani jeen	147,33	HKD	Hongkongi dollar	9,6059
DKK	Taani kroon	7,4397	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6034
GBP	Inglise nael	0,78975	SGD	Singapuri dollar	1,6263
SEK	Rootsi kroon	9,3276	KRW	Korea vonn	1 369,94
CHF	Šveitsi frank	1,2024	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,2430
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,6526
NOK	Norra kroon	8,8765	HRK	Horvaatia kuna	7,6680
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 298,55
CZK	Tšehhi kroon	27,618	MYR	Malaisia ringit	4,3088
HUF	Ungari forint	307,21	PHP	Filipiini peeso	55,250
LTL	Leedu litt	3,45280	RUB	Vene rubla	67,2763
PLN	Poola złott	4,1619	THB	Tai baat	40,658
RON	Rumeenia leu	4,4430	BRL	Brasiilia reaal	3,2105
TRY	Türgi liir	2,8000	MXN	Mehhiko peeso	17,8541
AUD	Austraalia dollar	1,4846	INR	India ruupia	76,9233

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2014/C 443/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 ⁽¹⁾.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„HOLLANDSE GEITENKAAS”

EÜ nr: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Hollandse geitenkaas”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Madalmaad

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Traditsioonilise geograafilise nimetusega „Hollandse geitenkaas” tähistatakse Madalamaades toodetud naturaalselt või fooliumis valmitatud poolkõva juustutoodet, mis nagu Gouda juustki on valmitatud Madalamaade kitsekasvatusettevõtetest saadud kitsepiimast. Naturaalsel teel valmitatud, koorikuga või fooliumis valmitatud, koorikuta „Hollandse geitenkaas” on tarbimisvalmis toode. Naturaalne valmitamine, mille käigus moodustub koorik, peab toimuma ainult Madalamaades. Valmitamisperioodi pikkus on neli nädalat, kõige vähem 25 päeva.

Juustu omadused

Värvus:

Valmitamise käigus muutub noore, valmitunud juustu „Hollandse geitenkaas” värvus valgeks ja vana juustu „Hollandse geitenkaas” värvus elevandiluuvalgeks.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Tekstuur:	Neli nädalat valmitatud toote „Hollandse geitenkaas” tekstuur on veidi pehme kuni plastne. Niiskusesisalduse vähenedes muutub juustu tekstuur tihkemaks.
Koostis:	Juustuettevõtetele tarnitud piima rasvasisaldus on 2,8–6,2 % ja valgusisaldus 2,6–4,4 %. Juustule võib lisada maitsetaimi, vürtse ja köögivilja (nt nõgest, põldlambaläätse, tüümiani ja tomatit) tingimusel, et nende maitse on lõpptootes tajutav.
Rasvasisaldus:	Kuivaines vähemalt 50 % ja kõige rohkem 60 %.
Niiskusesisaldus:	Kõige rohkem 44 % pärast 14 päeva kestnud kalgendumist.
Soolasisaldus:	Kuivaines kõige rohkem 4,1 %.
Maitse:	Pehme, mahe ja puhas. Juustu maitse ja lõhn muutuvad valmitamise käigus tugevamaks.
Lõikepind:	Pärast viilutamist on juustu lõikepind aukudeta või ühtlaselt/ebaühtlaselt jaotunud väikeste augukestega.
Koorik:	Naturaalselt valmitatud juustu seenkatteta koorik on tihke, sile, kuiv ja puhas. Kuigi fooliumis valmitatud juustul „Hollandse geitenkaas” ei ole kõva koorikut, on seda samuti pressitud ja soolvees leotatud. Fooliumis valmitatud juust „Hollandse geitenkaas” peaks olema tihke, sile, kuiv ja puhas ning ilma seenkatteta.
Valmitamistemperatuur:	10–14 °C naturaalse valmitamise ja 4–7 °C fooliumis valmitamise puhul.
Säilivusaeg:	Vähemalt 28 päeva pärast tootmist kuni rohkem kui üks aasta.

Muud omadused:

Juust on lameda silindri või kandilise või ka pätsi või klotsi kujuga ja kaalub 1,5–20 kg. Lameda silindri kujuga juust on ümarate külgedega, mis kaarduvad sujuvalt, minnes üle lamedaks ülaosaks ja põhjaks; kõrgus on veerand kuni pool läbimõõdust. Kandilise kujuga juust on lame silinder, mille üks serv on kaarduv ja teine serv terav. Mõiste „pätsikujuline” tähendab ristikulikulist juustu.

Kitsepiima kalgendatakse looma- või mikroobse laabiga temperatuuril 28–32 °C. Kalgendamisel lisatakse piimale „Hollandse geitenkaas” juustule sobivate mesofiilsete piimhappebakterite mikroobset segakultuuri, mis koosneb *Lactococcus*e kultuuridest, mida tavaliselt kombineeritakse *Leuconostoc*i kultuuride ja termofiilsete *Lactobacillus*e ja/või *Lactococcus*e kultuuridega.

Tingimustele vastavas soolveevannis hoitakse temperatuur, soolasisaldus ja pH võimalikult muutumatu. Juustu „Hollandse geitenkaas” leotatakse soolveevannis, mille soolasisaldus on 17–20 Baumé kraadi. Soolvee pH on alla 4,8 ja temperatuur vahemikus 10–16 °C.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Juustu „Hollandse geitenkaas” tehakse Hollandi kitsekarjakasvatustevõtetest saadud pastöriseeritud kitsetäispiimast, kitse (vadaku) koorest, rasvatust või väherasvasest kitsepiimast.

Muude loomade piima kasutamine ei ole lubatud.

Poolkõva juust „Hollandse geitenkaas” on tehtud Hollandi valget tõugu kitse ning Hollandi valge tõu ja muude tüüpiliste piimakitsetõugude ristandkitsede piimast.

Hollandi kitsepiima püsiv kvaliteet ja mahe maitse on saavutatud jälgitava kasvatussüsteemi, meisterliku tööoskuse ja kvaliteeditagamise kava (kogu toiduahela vältel) tulemusena.

Kvaliteeditagamise kava alusel on kitsekasvatajatel võimalik toota püsivalt kõrge kvaliteediga kitsepiima. Kõnealuse kavaga on kehtestatud kriteeriumid järgmistes valdkondades: tööhügieen, veterinaarmeditsiin, loomatervis ja loomade heaolu, sööt ja joogivesi, piimatootmine ja -jahutus.

Piimakitsekasvatusega tegelevate ettevõtete kvaliteeditagamise kavaga täidetakse vähemalt ELi hügieeninõudeid - nende täitmist kontrollib omakorda Hollandi piima ja piimatoodete kontrolliasutus *Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel*, COKZ.

Igast kitsepiimapartiist võetakse proov. Analüüsitakse piimaproovide rasva- ja valgusisaldust ning mitmeid kvaliteedinäitajaid. Kitsekasvatajatele tehtavad maksed põhinevad kõnealustel piimakvaliteedi põhiandmetel. Kontrolliasutus jälgib kogu proovivõtu- ja proovide analüüsimise protsessi ning tulemuste nõuetekohast töötlemist.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Hollandi kitsi söödetakse Hollandi päritolu rohu- ja/või maisisiloga ning graanulite ja põhuga. Lubatud on selline lisa sööt nagu linaseemned, pressimisjääd ja õlleraba. Välistarnijate tarnitud sööt peab vastama kitsekasvatustevõtetele kehtestatud kvaliteeditagamise kava nõuetele ja loomasööta käsitlevatele Euroopa asjaomastele määrustele. Piimakitsede ei anta sellist sööta (nt sibulat), mis võiks kahjulikult mõjutada nende piima ja sellest tehtud juustu lõhna, mahedat maitset jne.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Juustu „Hollandse geitenkaas” valmistamiseks kasutatakse Madalmaades asuvatest kitsekasvatustevõtetest saadud kitsepiima. Juustu „Hollandse geitenkaas” toodetakse ja valmitatakse naturaalsel viisil Madalmaades.

Tootmisprotsessi iseloomulikud etapid

- Kitsed toodavad kitsepiima, mida kitsekasvatavad lüpsavad põllumajanduslikus majapidamises. Maksimaalselt kaheksa lüpsikorra piima hoitakse põllumajanduslikus majapidamises jahutusmahutites mitte üle 6 °C temperatuuri juures.
- Sertifitseeritud piimaautojuhid võtavad kitsepiimast proovid, koguvad ettevõtetest piima kokku ja veavad selle juustutööstustesse.
- Juustutööstused võtavad piima vastu ja ladustavad mahutites.
- Juustu valmistamisel pastöriseeritakse piima vähemalt 71,8 °C juures vähemalt 15 sekundit. Pastöriseeritud kitsepiimale lisatakse vadakut ja piimhapet.
- Pärast kalgendamist ja töötlemist eemaldatakse vadak ning juust pannakse vormidesse ja pressitakse.
- Juustu leotatakse soolvees. Leotamise aeg oleneb juustu läbimõõdust ja kujust. Juustu soolasisaldus kuivaines ei tohi ületada 4,1 %.
- Juustu valmitatakse kontrollitud kliimatingimustes naturaalselt vähemalt 25 päeva, mille jooksul pööratakse juustuketast regulaarselt ning hallituse vältimiseks kaetakse see toiduainete jaoks ettenähtud kaitsekihiga. Valmistamistemperatuur on 10–14 °C. Kuiva juustukooriku tagamiseks toimub kooriku moodustumisega naturaalne valmitamine Madalmaades. Valmitamisaeg ja temperatuur on olulised selleks, et juustu valmitamise ajal saaksid kujuneda soovitud organoleptilised omadused. Madalmaades poolkõva juustu „Hollandse geitenkaas” valmitamise valdkonnas välja töötatud oskusteave tagab selle juustu kvaliteedi ja maitse. Fooliumis valmitatakse juustu jahutusruumis temperatuuril 4–7 °C vähemalt 25 päeva. Fooliumis võib kõnealust juustu valmitada ka väljaspool Madalmaid. Fooliumis valmitamise tõttu on temperatuuri jälgimine ülimalt oluline. Selle tootmisviisi puhul ei ole oskusteave esmatähtis.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Ei ole asjakohane.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Iga naturaalselt valmitatud juust „Hollandse geitenkaas” varustatakse juustu „Hollandse geitenkaas” kaseiinimärgisega. Fooliumis valmitatud juustul „Hollandse geitenkaas” kaseiinimärgis puudub.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Taotlusega hõlmatud geograafiline piirkond on Madalmaade Kuningriigi Euroopa osa, mille tuntud traditsiooniline nimi on Holland.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Kokkuvõtte

Madalmaad on tänu mulla- ja ilmastikutingimustele olnud ammustest aegadest ideaalne põlluvilja- ja karjakasvatuse maa. Nimetatud tingimuste tõttu sobib see piirkond väga hästi ka piimakitsekasvatuseks.

Need tingimused koos tüüpiliste piimakitsetõugude, sööda ja kasutatud karjakasvatustavade, juustuvalmistamise rikkaliku kogemuse ja kohalike inimeste meisterliku tööoskusega on loonud soodsa keskkonna selleks, et Madalmaade Kuningriigi Euroopa osas saaks kitsepiima kasutada juustu „Hollandse geitenkaas” valmistamiseks.

Geograafia

Tänu temperatuurile, mulla omadustele ja sademetele on Madalmaadest saanud ideaalne piirkond põlluviljade ja kariloomade, sh kitsede kasvatamiseks.

Madalmaades valitseb mereline kliima, milles oluline koht on merel ja tuultel. Suurte veekogude (Põhjameri ja Ijselmeer) mõjust tingituna on seal väiksemad temperatuurikõikumised kui muudes riikides. Vee mõju muudab temperatuuri mõõdukaks. Madalmaades on pikaajaline aasta keskmine temperatuur vahemikus 8,9–10,4 °C ja aasta keskmine sademete hulk 700–950 mm (www.knmi.nl).

Hollandis on valdavalt savi-, liiv- ja turbamullad, mis sobivad põlluviljade ja kariloomadele vajalike söödakultuuride kasvatamiseks. Oluline indikaator on põhjaveetase. Just märgalad sobivad eriti hästi kariloomadele ettenähtud rohttaimede kasvatamiseks.

Piimakits

Juust „Hollandse geitenkaas” on tehtud Hollandi valget tõugu kitse ning Hollandi valge tõu ja muude tüüpiliste piimakitsetõugude ristandkitsede piimast. Ajavahemikul 1880–1920 Šveitsist imporditud saane tõugu kitsed on Madalmaade piimakitsakasvatuse ajaloos olulisel kohal. Imporditud kitsed ristati indigeensete tõugudega. Külades asutati tõuaretusühingud, mille tööd provintsi tasandil koordineeris Hollandi kitsede tõuaretuse organisatsioon (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG) – Hollandi piimakitseregistri pidamise alustaja. Peagi püstitati riiklik eesmärk – aretada suur, toekas ja sarvitu, suure söödaomastamise võime ja piimaanniga kits.

Tänu eespool esitatud arengule on Hollandi piimakitses kujunenud üks tootlikumaid piimakitsetõuge maailmas. Tänu aretustöö esmaklassilisele juhtimisele ja loomade headele geneetilistele omadustele suureneb Hollandi piimakitsede keskmine toodang jätkuvalt iga aastaga.

Toode ja meisterlik tööoskus

Juustuvalmistamise rikkalike traditsioonide ja meisterliku tööoskusega Madalmaades on juustu tehtud juba keskajast saadik. Gouda juustu on tehtud alates 18. sajandist. Madalmaades kujunenud Gouda juustu valmistamise oskusteave ja tava on oluliselt mõjutanud ka juustu „Hollandse geitenkaas” tootmist. Kitsejuustu tootmisse võeti otse üle poolkõva Gouda juustu valmistamise oskusteave, millega aidati oluliselt kaasa toote ühtse kvaliteedi ja maitse kujunemisele.

Madalmaades poolkõvade juustude valmistamise oskusele ning kvaliteedile ja maitsele keskendumisest annavad tunnistust Hollandi riiklikud juustudegusteerimise võistlused (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*, NNKC), mida on korraldatud juba rohkem kui poole sajandi vältel. Juustusektori asjatundjad harjutavad ja kontrollivad oma võimet eristada juustusorte ja nende maitseid, muu hulgas ka juustu „Hollandse geitenkaas” iseloomulikku maitset.

Organisatsioon ja logistika

Kuna Madalmaad on väike riik ja sealsed vahemaad lühikesed, on seda ka organisatsioonilised teed kontaktide ja teadmiste vahetamise jaoks põllumajandus- ja juustutootjate ja/või tootmist jälgivate organisatsioonide vahel. Sajandite jooksul on piimakarjakasvatajate ja juustutootjate oskused saavutanud kõrge ja ühtse taseme, osalt ka Hollandi asutuste soodustatud teadusuuringute, hariduse ja teabetgevuse tulemusena. Nii on praegu Wageningeni ülikooli ja teadusuuringute keskuse klastrites ühendatud teadmised ja rakenduslikud teadusuuringud tänase päevani kõrge tasemega korralduse ja teadmiste praktilise rakendamise eeskujuks sellistes valdkondades, mis hõlmavad ka juustutootmist ja väljaõpet.

5.2. Toote eripära

Toode ja meisterlik tööoskus

Toode „Hollandse geitenkaas” on pehme, maheda ja puhta maitsega. Juust omandab maheda, hapuka maitse pärast neli nädalat kestnud naturaalsel viisil valmitamist ja fooliumis valmitamisel pikema aja möödudes. Juust ei ole seebiline; maitse on ainult veidi mõrkjas või puudub selline maitse üldse. Naturaalselt valmitatud juust muutub valmitamise käigus tihkemaks ja maitse tugevamaks ning selle niiskusesisaldus väheneb.

Toode „Hollandse geitenkaas” on poolkõva, naturaalselt või fooliumis valmitatud juustutoode, mis nagu ka Gouda juust on valmistatud pastöriseeritud kitsepiimast. Gouda juustu tootmisel kasutatakse tavaliselt mesofiilseid piimhappebaktereid, millele mõnikord lisatakse termofiilseid kultuure. Seejärel piim kalgendatakse, siis antakse juustule pressimise käigus kuju ning soolatakse seda tingimustele vastavas soolveeannis leotades. Naturaalne

valmitamine toimub nii nagu ka Gouda juustu traditsiooniline valmitamisprotsess, st juust jäetakse värske õhu kätte valmituma, seda pööratakse ja kontrollitakse regulaarselt. Sel viisil valmitatud juust moodustab kuiva kooriku. Pärast tavapärasest pressimist ja leotamist pakitakse fooliumis valmitatav „Hollandse geitenkaas” fooliumisse ja valmitatakse külmalt. Selle tulemusel ei moodustu kõva koorikut ning noore kitsejuustu mahe maitse säilib pikema aja jooksul.

Toodet „Hollandse geitenkaas” toodetakse üksnes kitsepiimast. Muude loomade piima kasutamine ei ole lubatud.

Veterinaararst ja endine karjakasvatajate nõustaja E. J. Dommerhold kirjeldas 1946. aastal üksikasjalikult juustu „Hollandse geitenkaas” põhiretsepti ja rõhutas, et toode peab sisaldama piisavalt kitsepiima, mis vastab hügieeni-nõuetele. Raamatu vastavas peatükis on juttu ka maitsetaimede lisamisest. Põllumajanduslikes majapidamistes valmistati tol ajal juustu „Hollandse geitenkaas” väikeses mahus.

Organisatsioon ja logistika

Alates 1980. aastate algusest hakkasid Hollandi põllumajandustootjad kõrgete piimakvoodikulude tõttu kasvatama piimalehmade asemel piimakitsi. Seepärast suurenes ka juustutootmiseks kasutada oleva kitsepiima hulk. Juustutootmine kandus väikestelt põllumajanduslikelt ettevõtetelt üle juustutööstustele, mis keskendusid juustu „Hollandse geitenkaas” toomisele.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Juustu „Hollandse geitenkaas” kui geograafilise tähise kaitse põhineb määratletud piirkonna geograafia ja toote eripäradel ning tootjate meisterlikul tööoskusel, töökorralduse ja logistika tasemel ja toote erilisel mainel.

Geograafia

Madalmaade mullastiku omadused, mõõdukas mereline kliima ja tootjate teadmised on olulised kitsesööda tootmisel ja selle tagamisel, et kitsepiim sobiks juustu „Hollandse geitenkaas” valmistamiseks. Väga oluline on saavutada piima puhas, pehme maitse, mis annab juustule „Hollandse geitenkaas” iseloomuliku maheda maitse.

Piimakits

Kohe 20. sajandi alguses otsustati Madalmaades alustada suure jõudlusega piimakitsede aretamist. Kitsede jätkuvalt suurenev keskmine piimaand ning kitsepiima stabiilne kvaliteet ja maitse on nõuetekohase hoolitsuse, hea toitmise ning kitsede eeskujuliku tervisliku seisundi ja geneetiliste omaduste tulemus. Tüüpiliste, suure piimaanniga kitsede olemasolu ja Gouda juustu valmistamise traditsioon on juustu „Hollandse geitenkaas” tootmise tingimuseks.

Toode ja meisterlik tööoskus

Kitsekasvatuse ja juustu „Hollandse geitenkaas” valmistamise juhiseid leiab juba 1946. aastast pärit dokumentides. Kitsekasvatamise tavad ja kõnealuse juustu valmistusviis põhinevad tänapäevani nendel juhistel.

Madalmaades aastate jooksul kogutud teadmised kitsekasvatuse ning juustu „Hollandse geitenkaas” tootmise ja valmitamise kohta on päädinud ainulaadses teadmiste kogumiga. Seepärast on väga oluline, et juustu „Hollandse geitenkaas” valmistatakse Hollandi kitsede piimast piimakarjakasvatusega tegelevates Hollandi põllumajanduslikes majapidamistes, kus töötavad seda tüüpi juustu valmistamise tehnoloogia alal väljaõppe saanud juustmeisterid.

Organisatsioon ja logistika

Väike riik ja selle töökorralduse kõrge tase tagavad laitmatult toimiva tootmissektori, milles nõutakse kitsekasvatusega tegelevatelt põllumajandustootjatelt piimakvaliteedi tagamise kavas osalemist. Osalemine on oluline selleks, et säilitada kogu aeg juustu ja selle valmistamiseks ettenähtud kitsepiima kõrge kvaliteet.

Maine

Kitsepiima kättesaadavuse ja juustu „Hollandse geitenkaas” tootmise suurenemine tähendas seda, et 1980. aastatel avastasid tarbijad selle toote uuesti kui ainulaadse toote. Toote heast mainest annab tunnistust asjaolu, et müügiarvud on sellest ajast alates suurenenud ka ilma laiaulatusliku reklaamikampaania või turustusmeetmeteta.

Nüüdseks on juust „Hollandse geitenkaas” saavutanud väärrika koha Hollandi juustutoodangus. Madalmaades toodetud kitsejuustu kogus on Hollandi piimatoodete ameti andmetel suurenenud 3 700 tonnilt 2000. aastal 19 780 tonnini 2012. aastal.

Kõrge kvaliteediga ja tarbijate hulgas hinnatud juustu „Hollandse geitenkaas” on tunnustatud nii riiklikult ja kui ka rahvusvaheliselt.

Juustu „Hollandse geitenkaas” riikliku maine tagamiseks hindavad arvukad juustudegusteerijad igal aastal kitsejuustu riiklikult määratletud tooteprofiili (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*, NNKC) alusel.

Juustu „Hollandse geitenkaas” rahvusvahelisest mainest annavad tunnistust paljud rahvusvahelistel võistlustel võidetud auhinnad. Juba aastaid osalevad juustu „Hollandse geitenkaas” tootjad edukalt näiteks Madisoni (USA), DLG (Saksmaa) ja Nantwichi (Ühendkuningriik) juustuvõistlustel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

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

⁽³⁾ Vt joonealune märkus 2.

