



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Svezak 57.

11. prosinca 2014.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2014/C 443/01	Komunikacija Komisije u okviru provedbe Direktive 2004/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o mjernim instrumentima ( <i>Objava pozivanja na normativne dokumente koje je sastavila Međunarodna organizacija za zakonsko mjeriteljstvo (OIML) i popis njihovih dijelova koji su sukladni s osnovnim zahtjevima (u skladu s člankom 16. stavkom 1. Direktive)</i> ) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 443/02	Komunikacija Komisije u okviru provedbe Direktive 2004/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o mjernim instrumentima ( <i>Povlačenje objave pozivanja na normativne dokumente koje je sastavila Međunarodna organizacija za zakonsko mjeriteljstvo (OIML) i popis njihovih dijelova koji su sukladni s osnovnim zahtjevima</i> ) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 443/03	Povlačenje prijave koncentracije (Predmet M.7468 – Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) <sup>(1)</sup> .....	6

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Vijeće

2014/C 443/04	Zaključci Vijeća – „Osposobljavanje pravnih stručnjaka: osnovno sredstvo za konsolidaciju pravne stečevine EU-a” .....	7
---------------	--	---

**Europska komisija**

2014/C 443/05	Tečajna lista eura .....	10
---------------	--------------------------	----

---

V. *Objave*

DRUGI AKTI

**Europska komisija**

2014/C 443/06	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	11
---------------	--	----

## II.

(Informacije)

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Komunikacija Komisije u okviru provedbe Direktive 2004/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o mjernim instrumentima <sup>(1)</sup>**

(Objava pozivanja na normativne dokumente koje je sastavila Međunarodna organizacija za zakonsko mjeriteljstvo (OIML) i popis njihovih dijelova koji su sukladni s osnovnim zahtjevima (u skladu s člankom 16. stavkom 1. Direktive))

(Tekst značajan za EGP)

(2014/C 443/01)

MI-007: **Taksimetri**

u odnosu na:

OIML R 21, izdanje 2007.

*Napomene:*

U stupcu „Napomena” navodi se usklađenost između OIML R 21 i relevantnog zahtjeva iz Direktive 2004/22/EZ.

Oznaka „Obuhvaćen” znači:

- da je zahtjev OIML R 21 jednak onom iz Direktive 2004/22/EZ; ili
- da je zahtjev OIML R 21 stroži od onog iz Direktive 2004/22/EZ; ili
- da svi zahtjevi OIML R 21 ispunjavaju zahtjeve iz Direktive 2004/22/EZ (čak i kad se Direktivom 2004/22/EZ dopuštaju alternative);
- u slučaju da zahtjev nije obuhvaćen u cijelosti, kratkom izjavom objašnjava se što je obuhvaćeno.

Oznaka „Nije obuhvaćen” znači da zahtjev iz Direktive 2004/22/EZ nije u skladu s relevantnim zahtjevom OIML R 21 ili nije uključen u OIML R 21.

Oznaka „Ne primjenjuje se” znači da se zahtjev iz Priloga I. Direktivi 2004/22/EZ ne primjenjuje na taksimetre.

Osnovni zahtjevi Direktive o mjernim instrumentima	OIML R 21, izdanje 2007.	Napomena
<b>PRILOG 1.</b>		
1.1.	2.4.5.4.; 2.5.5.	Obuhvaćen
1.2.	A.5.4.5.	Obuhvaćen
1.3.	3.5.2.	Obuhvaćen
1.3.1.	3.5.1.; 5.1.2.	Obuhvaćen

<sup>(1)</sup> SL L 135, 30.4.2004., str. 1.

Osnovni zahtjevi Direktive o mjernim instrumentima	OIML R 21, izdanje 2007.	Napomena
1.3.2. (a)		
M1:		Ne primjenjuje se
M2:		Ne primjenjuje se
M3:	A.5.4.4.	Obuhvaćen
1.3.2. (b)		Obuhvaćen
1.3.3. (a)		
E1		Ne primjenjuje se
E2		Ne primjenjuje se
E3	Prva rečenica	A.5.4.3.; A.5.4.5.; A.5.4.6.; A.5.4.7.
	Druga rečenica, prva alineja	A.5.4.3.2.
	Druga rečenica, druga alineja	
		Obuhvaćen ako se upotrebljava jakost polja 24 V/m
		Obuhvaćen
		Obuhvaćen ako se koristi Test B za prestanak opterećenja u skladu s ISO 16750-2:2010(E)
1.3.3. (b)	Prilog A	Obuhvaćen
1.3.4.	Prilog A	Obuhvaćen
1.4.		
1.4.1.	A.5.1.	Obuhvaćen
1.4.2.	5.1.2.	Obuhvaćen
2.	7.5.	Obuhvaćen
3.	5.2.6.	Obuhvaćen
4.		Ne primjenjuje se
5.	4.1.	Obuhvaćen
6.	3.3.	Obuhvaćen
7.		
7.1.	4.2.1.	Obuhvaćen
7.2.	4.1.; 4.9.1.	Obuhvaćen
7.3.		Ne primjenjuje se
7.4.		Ne primjenjuje se
7.5.	4.1.	Obuhvaćen
7.6.	4.2.3.; 4.11.	Obuhvaćen kad je postupak ispitivanja uključen u priručnik za uporabu

Osnovni zahtjevi Direktive o mjernim instrumentima	OIML R 21, izdanje 2007.	Napomena
8.		
8.1.	5.2.3.2.	Obuhvaćen
8.2.	4.2.5.	Obuhvaćen
8.3.	4.11.2.	Obuhvaćen
8.4.	4.10.	Obuhvaćen
8.5.		Ne primjenjuje se
9.		
9.1.	4.12.; 4.12.1.	Obuhvaćen
9.2.		Ne primjenjuje se
9.3.		Ne primjenjuje se
9.4.		Ne primjenjuje se
9.5.		Ne primjenjuje se
9.6.		Ne primjenjuje se
9.7.	3.4.; 4.9.1.	Obuhvaćen
9.8.	4.12.2.	Obuhvaćen
10.		
10.1.	4.9.1.	Obuhvaćen
10.2.	4.9.1.	Obuhvaćen
10.3.	4.9.2.	Obuhvaćen
10.4.	4.9.1.	Obuhvaćen
10.5.		Ne primjenjuje se
11.		
11.1.		Ne primjenjuje se
11.2.		Ne primjenjuje se
12.	4.2.3.	Obuhvaćen
<b>PRILOG MI-007</b>		
Definicije		
Taksimetar	2.1.1.	Obuhvaćen
Vozarina	2.3.1.1.	Obuhvaćen

Osnovni zahtjevi Direktive o mjernim instrumentima	OIML R 21, izdanje 2007.	Napomena
Brzina prijelaza	2.3.1.2.	Obuhvaćen
Uobičajeni način izračuna S (primjena jedinstvene tarife)	2.3.1.3.1.	Obuhvaćen
Uobičajeni način izračuna D (primjena dvostruke tarife)	2.3.1.3.2.	Obuhvaćen
Položaj djelovanja	2.3.3.; 2.3.3.1.; 2.3.3.2.; 2.3.3.3.	Obuhvaćen
1.	3.1.	Obuhvaćen
2.	2.3.3.2.; 2.3.3.3.; 3.1.	Obuhvaćen
3.	4.3.	Obuhvaćen
4.	5.2.3.; 4.2.2.	Obuhvaćen
5.	4.2.3.; 4.2.5.	Obuhvaćen
6.1.	A.5.4.4.	Obuhvaćen
6.2.	3.5.1.; 3.5.2.	Obuhvaćen
7.	3.2.1.1.	Obuhvaćen
8.		
8.1.	Vidjeti odgovor na Prilog 1. § 1.3.3.	Obuhvaćen
8.2.	5.1.3.	Obuhvaćen
9.	5.2.5.	Obuhvaćen
10.	3.1.	Obuhvaćen
11.	4.5.3.b)	Obuhvaćen
12.	4.5.4.	Obuhvaćen
13.	4.9.1.	Obuhvaćen
14.1.	4.2.4.	Obuhvaćen
14.2.	4.2.5.	Obuhvaćen kad je 4.2.5.i OIML R 21:2007 obvezan
14.3.	Vidjeti odgovor na Prilog 1. § 8.3.	Obuhvaćen
15.1.	4.7.	Obuhvaćen
15.2.	4.7.	Obuhvaćen
15.3.	4.9.1.	Obuhvaćen
16.	4.8.	Obuhvaćen
17.	4.1.; 4.14.1.	Obuhvaćen

Osnovni zahtjevi Direktive o mjernim instrumentima	OIML R 21, izdanje 2007.	Napomena
18.	5.2.4.; 3.2.1.1.	Obuhvaćen
19.	4.14.1.; 4.2.1.	Obuhvaćen
20.	4.2.1.	Obuhvaćen
21.	3.3.	Obuhvaćen
22.	3.7.	Obuhvaćen
23.	3.4.	Obuhvaćen

**Komunikacija Komisije u okviru provedbe Direktive 2004/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o mjernim instrumentima <sup>(1)</sup>**

*(Povlačenje objave pozivanja na normativne dokumente koje je sastavila Međunarodna organizacija za zakonsko mjeriteljstvo (OIML) i popis njihovih dijelova koji su sukladni s osnovnim zahtjevima)*

**(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 443/02)

Objava pozivanja koje se odnosi na taksimetre (MI-007) u pogledu OIML R21, izdanje 2007. <sup>(2)</sup>, povlači se nakon 180 dana od datuma ove objave. EZ certifikati o pregledu tipa izdani na temelju tog normativnog dokumenta prije njegova povlačenja ostaju na snazi do isteka svojeg roka valjanosti bez ograničenja u pogledu stavljanja na tržište ili stavljanja u uporabu takve vrste instrumenata.

---

<sup>(1)</sup> SL L 135, 30.4.2004., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL C 268, 10.11.2009., str. 1.

---

**Povlačenje prijave koncentracije**

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

**(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 443/03)

(Uredba Vijeća (EZ) br. 139/2004)

Dana 27. studenoga 2014. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije između Oji Green Resources Co., Ltd i Itochu Enex Co., Ltd. Dana 5. prosinca 2014. podnositelj (podnositelji) prijave obavijestio je (obavijestili su) Komisiju da je povukao (da su povukli) svoju prijavu.

---



## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## VIJEĆE

## Zaključci Vijeća

**„Osposobljavanje pravnih stručnjaka: osnovno sredstvo za konsolidaciju pravne stečevine EU-a”**

(2014/C 443/04)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

PODSJEĆAJUĆI NA:

Komunikaciju Komisije Europskom parlamentu i Vijeću od 29. lipnja 2006. o pravosudnom osposobljavanju u Europskoj uniji (COM(2006) 356 def.);

Rezoluciju Vijeća o osposobljavanju sudaca, tužitelja i pravosudnog osoblja u Europskoj uniji (2008/C 299/01);

Članak 81. stavak 2. točku (h) i članak 82. stavak 1. točku (c) Ugovora o funkcioniranju Europske unije u pogledu potpore osposobljavanju sudaca i sudskog osoblja u kaznenim stvarima;

Dokument *Magna Carta* sudaca Savjetodavnog vijeća europskih sudaca Vijeća Europe iz 2010., u kojoj se naglašava da je početno osposobljavanje i osposobljavanje tijekom službe pravo i dužnost sudaca te da je osposobljavanje važan element zaštite neovisnosti sudaca te kvalitete i učinkovitosti pravosudnog sustava (CCJE (2010) 3 završna verzija);

Komunikaciju Europske komisije pod nazivom „Izgradnja povjerenja u pravosuđe diljem EU-a – nova dimenzija europskog pravosudnog osposobljavanja” (COM(2011) 551 završna verzija);

Zaključke Vijeća od 27. listopada 2011. o europskom pravosudnom osposobljavanju (2011/C 361/03);

Rezoluciju Europskog parlamenta od 14. ožujka 2012. o pravosudnom osposobljavanju (2012/2575(RSP));

Komunikaciju Europske komisije pod nazivom „Agenda EU-a za pravosuđe za razdoblje do 2020. – jačanje povjerenja, mobilnosti i rasta unutar Unije” (COM(2014)144 završna verzija);

Strateške smjernice Europskog vijeća za područje slobode, sigurnosti i pravde od 27. lipnja 2014. u kojima se navodi sljedeće: „Potrebno je daljnje djelovanje u svrhu [...] poboljšanja osposobljavanja stručnjaka” (EUCO 79/14);

ISTIČE da:

Suci, tužitelji i drugi pravni stručnjaci igraju ključnu ulogu u osiguravanju poštovanja prava Europske unije;

Pravosuđe, uključujući pravosudnu suradnju, postalo je zrela politika EU-a stupanjem na snagu Lisabonskog ugovora; europsko područje pravosuđa sada treba konsolidirati; osposobljavanje je ključan alat kojim se osigurava da prava zajamčena zakonodavstvom EU-a postanu stvarnost, da se učinkovitost pravosudnih sustava u državama članicama poveća i da pravni stručnjaci vjeruju pravosudnim sustavima drugih pravnih stručnjaka. To bi trebalo pomoći u osiguravanju neometanih prekograničnih postupaka i priznavanja sudskih odluka;

## POZDRAVLJA:

1. Činjenicu da je više od 210 000 pravnih stručnjaka, odnosno sudaca, tužitelja, sudskog osoblja, odvjetnika, javnih bilježnika i sudskih izvršitelja sudjelovalo u osposobljavanju u području prava EU-a između 2011. i 2013., kao što je navedeno u godišnjim izvješćima Komisije o europskom pravosudnom osposobljavanju;
2. Širenje dobre prakse osposobljavanja za suce, tužitelje, odvjetnike i sudsko osoblje te preporuka za poboljšanje osposobljavanja u tim zanimanjima, koje proizlaze iz pilot-projekta o europskom pravosudnom osposobljavanju koji je predložio Europski parlament 2012. a provela Europska komisija 2013. i 2014.;
3. Usvajanje programa Pravosuđe<sup>(1)</sup> za razdoblje od 2014. do 2020., kojim će se podupirati i promicati pravosudno osposobljavanje radi promicanja zajedničke pravne i pravosudne kulture i koji raspoređuje 35 % svojeg globalnog proračuna, tj. 132 milijuna EUR za taj cilj;
4. Veće sudjelovanje sudaca i tužitelja u razmjenama i drugim aktivnostima prekograničnog osposobljavanja koje je tijekom proteklih godina izvršavao, olakšavao i koordinirao EJTN;

## PRIZNAJE da:

1. Iako se stanje poboljšava, potrebno je uložiti daljnje napore da bi se postigao ambiciozan cilj prema kojemu polovica (otprilike 700 000) svih pravnih stručnjaka treba sudjelovati u osposobljavanju u području prava EU-a između 2011. i 2020.;
2. Potrebe za osposobljavanjem pravnih stručnjaka još nisu sasvim ispunjene, a stanje se razlikuje u pojedinim pravnim zanimanjima i državama članicama;
3. Dobre prakse trebaju se širiti, ažurirati, ponovno upotrebljavati i dijeliti među pravnim zanimanjima;
4. Pravni stručnjaci još se suočavaju s preprekama sudjelovanju u aktivnostima osposobljavanja npr. zbog nedostatka vremena ili proračuna, nedostatka tečajeva osposobljavanja koji uključuju pravo EU-a ili nedostatka poznavanja jezika u kontekstu prava koje je potrebno za sudjelovanje u aktivnostima prekograničnog osposobljavanja;
5. Na razini EU-a EJTN putem svojih članova najbolje može koordinirati aktivnosti nacionalnog osposobljavanja i razvijati ponudu prekograničnog osposobljavanja za suce i tužitelje; EJTN je tijekom proteklih godina primao sve više sredstava sufinanciranja od Europske unije;

## POZIVA NACIONALNE PRUŽATELJE PRAVOSUDNOG OSPOSOBLJAVANJA I PRUŽATELJE OSPOSOBLJAVANJA U PRAVNIM ZANIMANJIMA DA:

1. Sustavno integriraju osposobljavanje u području prava EU-a, a osobito u pogledu Povelje Europske unije o temeljnim pravima, u početno i trajno osposobljavanje na nacionalnoj razini, prema potrebi za pravilno obavljanje pravosudnih ili profesionalnih dužnosti;
2. Poduzmu daljnje aktivnosti u vezi s najboljom praksom i preporukama koje proizlaze iz pilot-projekta o europskom pravosudnom osposobljavanju, prema potrebi;
3. Olakšaju da se prizna da aktivnosti prekograničnog osposobljavanja u području prava EU-a u drugoj državi članici ili putem europskog pružatelja osposobljavanja ispunjavaju nacionalne obveze u pogledu osposobljavanja, ako takve postoje;
4. Poboljšaju, prema potrebi, prikupljanje pouzdanih podataka o osposobljavanju i da te podatke razmjenjuju s Komisijom kako bi joj se omogućilo da dodatno poveća točnost godišnjeg izvješćivanja o europskom pravosudnom osposobljavanju;
5. Podupru koordinaciju osposobljavanja koje pružaju nacionalne organizacije slobodnih pravnih zanimanja putem svojih tijela na razini EU-a;

## POZIVA DRŽAVE ČLANICE DA:

1. Uobličite prioritet zaključaka Europskog vijeća iz lipnja 2014. o osposobljavanju pravnih stručnjaka u konkretne mjere:
  - dodjeljivanjem potrebnih proračunskih sredstava za razvoj prikladne ponude za osposobljavanje i
  - omogućavanjem pravnim stručnjacima da sudjeluju u ponuđenim aktivnostima osposobljavanja;

(<sup>1</sup>) Uredba (EU) br. 1382/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavi programa Pravosuđe za razdoblje 2014. – 2020. (SL L 354, 28.12.2013., str. 73.).

2. Razmisle o povećanju svoje financijske potpore EJTN-u, ali da je barem održe na istoj razini, uzimajući u obzir pravni okvir EJTN-a i izravno financiranje određenih programa osposobljavanja EJTN-a od strane država članica u skladu s relevantnim potrebama za osposobljavanjem radi usklađivanja s doprinosom EU-a i omogućavanja daljnjeg razvijanja aktivnosti mreže poput razmjena i prekograničnog osposobljavanja;
3. Podrže prikupljanje pouzdanih podataka u tom području;

POZIVA EUROPSKU KOMISIJU DA:

1. Iskoristi dostupnu stručnost u državama članicama i među dionicima te da se oslanja na dobar rad EJTN-a i rezultate pilot-projekta o europskom pravosudnom osposobljavanju kada razmišlja o pripremi preporuke za standarde osposobljavanja koji obuhvaćaju sva pravna zanimanja;
  2. Nastavi izvješćivati o sudjelovanju pravnih stručnjaka u osposobljavanju u području prava EU-a i prava drugih država članica;
  3. Organizira redovite sastanke na razini EU-a s dionicima uključenima u osposobljavanje pravnih stručnjaka radi praćenja napretka i da pomogne u pripremi daljnjeg unapređenja europskog pravosudnog osposobljavanja kada je to potrebno;
  4. Organizira poseban sastanak na razini EU-a s dionicima radi bilježenja postojećih aktivnosti osposobljavanja, utvrđivanja mogućih nedostataka i predlaganja poboljšanja, s osobitim naglaskom na osposobljavanje pravnih stručnjaka i javnih službenika koji primjenjuju Povelju Europske unije o temeljnim pravima;
  5. Potiče pružatelje osposobljavanja, bilo javne bilo, prema potrebi, privatne, da organiziraju više osposobljavanja u području prava EU-a i poznavanja stranih jezika u kontekstu prava za pravna zanimanja, imajući na umu da takvo osposobljavanje treba biti vrlo kvalitetno i ekonomično;
  6. Rješava osobito pitanje osposobljavanja sudskog osoblja, među ostalim u smislu unapređenja osposobljavanja u području prava EU-a sudskog osoblja čije dužnosti obuhvaćaju elemente prava EU-a i olakšavanja prekogranične suradnje pružatelja osposobljavanja sudskom osoblju, prema potrebi;
  7. Progresivno povećava, uvažavajući proračunske zahtjeve i postupke EU-a, financijsku potporu Europskoj mreži za pravosudno osposobljavanje, koja je ključna za unapređenje osposobljavanja sudaca i tužitelja u EU-u;
  8. Poveća financijsku potporu projekata prekograničnog osposobljavanja, kako je predviđeno u financijskim programu Pravosuđe 2014. – 2020., uz smanjenje administrativnog opterećenja za korisnike;
  9. Nastavi razvijati dio posvećen osposobljavanju na portalu e-pravosuđe, uključujući e-učenje, kao učinkovito sredstvo za daljnje razvijanje europskog pravosudnog osposobljavanja.
-

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

10. prosinca 2014.

(2014/C 443/05)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2392	CAD	kanadski dolar	1,4186
JPY	japanski jen	147,33	HKD	hongkonški dolar	9,6059
DKK	danska kruna	7,4397	NZD	novozelandski dolar	1,6034
GBP	funta sterlinga	0,78975	SGD	singapurski dolar	1,6263
SEK	švedska kruna	9,3276	KRW	južnokorejski von	1 369,94
CHF	švicarski franak	1,2024	ZAR	južnoafrički rand	14,2430
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,6526
NOK	norveška kruna	8,8765	HRK	hrvatska kuna	7,6680
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 298,55
CZK	češka kruna	27,618	MYR	malezijski ringit	4,3088
HUF	mađarska forinta	307,21	PHP	filipinski pezo	55,250
LTL	litavski litas	3,45280	RUB	ruski rubalj	67,2763
PLN	poljski zlot	4,1619	THB	tajlandski baht	40,658
RON	rumunjski novi leu	4,4430	BRL	brazilski real	3,2105
TRY	turska lira	2,8000	MXN	meksički pezo	17,8541
AUD	australski dolar	1,4846	INR	indijska rupija	76,9233

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 443/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006****o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>****„HOLLANDSE GEITENKAAS”****EZ br.: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013.****ZOZP ( X ) ZOI ( )****1. Naziv**

„Hollandse geitenkaas”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Nizozemska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Oznaka „Hollandse geitenkaas” tradicionalna je zemljopisna oznaka koja označava sir srednje tvrde konzistencije koji se proizvodi u Nizozemskoj i dozrijeva prirodno ili u aluminijskoj foliji, priprema se slično kao sir Gouda i dobiva se od kozjeg mlijeka koje potječe sa gospodarstava za uzgoj koza koja se nalaze u Nizozemskoj. Sir „Hollandse geitenkaas” spreman je za konzumaciju nakon prirodnog dozrijevanja tijekom kojeg nastaje kora ili nakon dozrijevanja pod aluminijskom folijom ispod koje ne nastaje kora. Prirodno dozrijevanje pri kojem nastaje kora može se odvijati samo u Nizozemskoj. Dozrijevanje traje četiri tjedna, a najkraće 25 dana.

Svojstva:

Boja:

Tijekom dozrijevanja boja se kreće od bijele boje mladog ili polustarog sira „Hollandse geitenkaas” do boje bjelokosti starog sira „Hollandse geitenkaas”.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Tekstura:	Nakon četiri tjedna tijesto sira „Hollandse geitenkaas” mekano je do gipko; što manje vode sadrži, to tijesto postaje tvrđe.
Sastav:	Mlijeko koje se isporučuje siranama sadržava od 2,8 % do 6,2 % masti i od 2,6 % do 4,4 % bjelančevina. Siru se mogu dodati sve vrste mirodija, začina ili povrća poput koprive, piskavice, majčine dušice i rajčice pa se i njihov karakterističan okus može osjetiti u siru.
Sadržaj masti:	Najmanje 50,0 %, a najviše 60,0 % u suhoj tvari.
Vlažnost:	Nije veća od 44 % 14 dana od datuma dodavanja sirila.
Salinitet:	Nije veći od 4,1 % u suhoj tvari.
Okus:	Nježan, blag i pročišćen. Okus i miris dozrijevanjem sira postupno postaju sve jači.
Poprečni prerez:	Kada je sir narezan mogu biti vidljive rupe koje ne moraju biti jednoliko raspoređene.
Kora:	Kod prirodnog dozrijevanja kora sira nema nikakvih otvora, glatka je, suha, čista i bez plijesni. Sir „Hollandse geitenkaas” u aluminijskoj foliji nema tvrdu koru, no preša se u salamuri. Sir „Hollandse geitenkaas” koji dozrijeva u aluminijskoj foliji mora biti bez ikakvih otvora, gladak, suh, čist i bez plijesni.
Temperatura dozrijevanja:	Od 10 °C do 14 °C za prirodno dozrijevanje i od 4 °C do 7 °C za dozrijevanje pod aluminijskom folijom.
Vrijeme konzumiranja:	Od najmanje 28 dana do više od godinu dana nakon proizvodnje.

#### Druga svojstva:

Sir može biti plosnatog cilindričnog oblika, oblika „kanter”, oblika kruha ili u bloku, a teži od 1,5 do 20 kg. Plosnati cilindrični oblik podrazumijeva okrugao oblik čija se bočna površina blago spaja s gornjom i donjom plohom te čija visina doseže od 25 do 50 % promjera. Oblik „kanter” podrazumijeva plosnati cilindrični oblik čija se bočna površina s jednom od dvije plohe spaja pod pravim kutom. Oblik kruh podrazumijeva sir četvrtastog oblika.

U kozje se mlijeko dodaje sirilo životinjskog ili mikrobnog podrijetla na temperaturi od najmanje 28 °C do najviše 32 °C. Kao sirilo dodaje se mikrobnu kulturu mezofilnih mliječnih startera pogodnih za sir „Hollandse geitenkaas”, odnosno sojeva bakterije *Lactococcus*, uglavnom u kombinaciji sa sojevima bakterije *Leuconostoc* i eventualno u kombinaciji s termofilnim bakterijama *Lactobacillus* i/ili *Lactococcus*.

U kontroliranoj salamuri temperatura, salinitet i pH-vrijednost održavaju se na što postojanijoj razini. Sir „Hollandse geitenkaas” uranja se u salamuru saliniteta od najmanje 17° bauméa, a najviše 20° bauméa. Vrijednost pH manja je od 4,8, a temperatura iznosi od 10 °C do 16 °C.

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za pripremu sira „Hollandse geitenkaas” upotrebljava se pasterizirano punomasno kozje mlijeko, vrhnje od kozjeg mlijeka ili od sirutke i potpuno ili djelomično obrano kozje mlijeko koje potječe s nizozemskih gospodarstava mliječnih koza.

Nije dopušteno mlijeko drugih životinja.

Sir „Hollandse geitenkaas” polutvrdog tijesta dobiva se od mlijeka nizozemske bijele koze ili pasmina nastalih križanjem nizozemske bijele koze s drugim pasminama mliječnih koza.

Postojana kvaliteta i blag okus mlijeka nizozemske koze proizlaze iz kontroliranog načina uzgoja, znanja i vještina uzgajivača te provedbe programa osiguranja kvalitete (tijekom cijelog proizvodnog lanca).

Zahvaljujući tom programu proizvođač kozjeg mlijeka može jamčiti postojanu visoku kvalitetu. Programom osiguranja kvalitete obuhvaćeni su kriteriji koji se odnose na industrijsku higijenu, lijekove veterinarske upotrebe, zdravlje i dobrobit životinja, pitku vodu, mužnju i hlađenje mlijeka.

Program osiguranja kvalitete namijenjen gospodarstvima mliječnih koza zadovoljava najmanje higijenska pravila koje utvrđuje EU te podliježe nadzoru tijela *Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel* (COKZ — Središnje tijelo za kontrolu kvalitete mliječnih proizvoda).

Od svake se isporuke kozjeg mlijeka uzimaju uzorci. Oni se analiziraju prema sljedećim parametrima: sadržaju masti i bjelančevina te različitim parametrima kvalitete. Plaćanje uzgajivaču temelji se na tim temeljnim podacima o kvaliteti mlijeka. Cijeli je postupak, od uzimanja uzoraka i njihove analize do prikladne obrade njezinih rezultata, pod nadzorom COKZ-a.

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Prehrana nizozemske koze sastoji se od silažne trave ili kukuruza nizozemskog podrijetla, od hrane narezane na komade i od slame. Dopusćeni su dodatci poput sjemenki lana, komina i pivskog tropa. Hrana koja potječe od vanjskih dobavljača mora zadovoljavati odredbe programa za osiguranje kvalitete gospodarstava mliječnih koza kao i europske propise o ishrani životinja. Hrana za životinje koja bi mogla utjecati na kvalitetu mlijeka i sira (miris, blag okus itd.), poput luka, ne daje se mliječnim kozama.

### 3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Kozje mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Hollandse geitenkaas” potječe s gospodarstava mliječnih koza koja se nalaze u Nizozemskoj. Proizvodnja i prirodno dozrijevanje sira „Hollandse geitenkaas” odvijaju se u Nizozemskoj.

Karakteristični proizvodni postupci jesu sljedeći:

- mlijeko daju koze, a muze ga uzgajivač na gospodarstvu i mlijeko od najviše osam mužnji pohranjuje se u cisterni na gospodarstvu na temperaturi od najviše 6 °C,
- vozači specijalizirani za prikupljanje mlijeka koji posjeduju diplomu za svoje kompetencije u tom području zatim uzimaju uzorke, prikupljaju mlijeko i isporučuju ga siranama,
- sirane preuzimaju mlijeko i spremaju ga u cisterne,
- mlijeko se pasterizira u svrhu proizvodnje sira na temperaturi od najmanje 71,8 °C tijekom najmanje 15 sekundi. Pasteriziranom mlijeku iz sirane dodaje se sirilo i gruš,
- nakon dodavanja sirila i pripreme sirutka se odvaja, a sir se stavlja u posude i u njima preša,
- sir se uranja u salamuru. Trajanje salamurenja ovisi o promjeru i obliku sira. Salinitet sira može iznositi najviše 4,1 % u suhoj tvari,
- prirodno dozrijevanje sira traje najmanje 25 dana u kontroliranim klimatskim uvjetima. Sir se redovito okreće i štiti od plijesni zahvaljujući primjeni jestivog premaza. Sir dozrijeva na temperaturi od 10 °C do 14 °C. Zahvaljujući prirodnom dozrijevanju u Nizozemskoj pri kojem nastaje kora, osigurano je da ta kora bude posve suha. Da bi sir dozrijevanjem dobio željena organoleptička svojstva, važni su vrijeme i temperatura. Znanje i umijeće dozrijevanja sira polutvrđog tijesta razvijeno u Nizozemskoj presudno je za razvoj okusa sira „Hollandse geitenkaas”. Dozrijevanje sira u aluminijskoj foliji provodi se najmanje 25 dana u rashladnoj komori na temperaturi od 4 °C do 7 °C. Dozrijevanje sira umotanog u aluminijsku foliju može se obavljati i izvan Nizozemske. U slučaju dozrijevanja pod aluminijskom folijom važna je samo kontrola temperature, a znanje i umijeće tek u manjoj mjeri.

### 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Nije primjenjivo.

### 3.7. Posebna pravila za označivanje

Na svaki sir „Hollandse geitenkaas” koji je prirodno dozrijeva stavljaju se kazeinska oznaka s nazivom „Hollandse geitenkaas”. Na sir „Hollandse geitenkaas” koji je dozrijeva pod aluminijskom folijom ne stavljaju se nikakva kazeinska oznaka.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje na koje se odnosi zahtjev za registraciju obuhvaća europski dio Kraljevine Nizozemske. Taj je dio tradicionalno poznat i pod imenom Holandija.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Sažetak

Zbog pedoklimatskih je uvjeta Nizozemska oduvijek bila zemlja posebno prilagođena poljoprivredi i stočarstvu, posebice uzgoju mliječnih koza.

Upotreba pasmina mliječnih koza, prehrana i načini uzgoja, bogata tradicija proizvodnje sira te znanje i umijeće u navedenoj regiji jednako su tako čimbenici koji pogoduju preradi kozjeg mlijeka u sir „Hollandse geitenkaas” u europskom dijelu Kraljevine Nizozemske.

## Zemljopis

Zahvaljujući spoju temperature, svojstava tla i razine padalina, Nizozemska je tradicionalno zemlja posebno prilagođena poljoprivredi i stočarstvu, a posebice uzgoju mliječnih koza.

Nizozemska ima morsku klimu. Vjetar i more u tom pogledu imaju važnu ulogu. Zbog prisutnosti velikih vodenih masa (Sjevernog mora i jezera IJsselmeer) nastaju manje temperaturne razlike nego u zemljama s drukčijim zemljopisnim uvjetima. Voda djeluje tako da usporava temperaturne promjene. Prosječna godišnja temperatura u Nizozemskoj kreće se od 8,9 °C do 10,4 °C, a prosječna razina padalina od 700 mm do 950 mm godišnje ([www.knmi.nl](http://www.knmi.nl)).

Nizozemska su tla uglavnom glinena, pjeskovita i tresetna te prilagođena uzgoju i proizvodnji krmiva namijenjenog stočarstvu. Važan pokazatelj jest razina podzemnih voda. Posebno su vlažna područja prvenstveno prilagođena primjerice uzgoju trave namijenjene stočarstvu.

## Mliječna koza

Sir „Hollandse geitenkaas” dobiva se od mlijeka nizozemske bijele koze ili pasmina nastalih njezinim križanjem s drugim pasminama mliječnih koza. Da bi uzgoj koza u Nizozemskoj bio moguć, bilo je važno da se iz Švicarske u nekoliko navrata uvezu koze tipične mliječne pasmine „saanen”. Te su koze križane s drugim pasminama koza prisutnima u Nizozemskoj. U selima su osnovana vlastita udruženja uzgajivača koja su se ujedinjavala u pokrajinska udruženja okupljena pod krovnom organizacijom *Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij* (NOG — Nizozemska organizacija uzgajivača koza) na čiju je inicijativu nastala genealoška knjiga nizozemske mliječne koze. Cilj uzgoja već je vrlo rano opisan na nacionalnoj razini: velika koza bez rogova, snažne građe, visoke razine proizvodnje mlijeka koja konzumira velike količine hrane.

Zbog prethodno navedenih okolnosti nizozemska je mliječna koza jedna od životinja koje proizvodu najviše mlijeka na svijetu. Prosječna proizvodnja nizozemskih mliječnih koza još se iz godine u godinu povećava zahvaljujući dobrom genetskom nasljeđu i izvrsnom upravljanju.

## Proizvod te znanje i umijeće

Nizozemska kultura sira vuče svoje korijenje iz srednjeg vijeka. Stoga ta zemlja iza sebe ima bogatu prošlost proizvođača sira i diči se velikim umijećem. Nizozemska je to znanje i umijeće stjecala od 18. stoljeća proizvodnjom sira Gouda. Znanja i vještine stečene proizvodnjom sira Gouda izrazito su utjecale na proizvodnju sira „Hollandse geitenkaas”. Vještine stečene zahvaljujući proizvodnji sira polutvrdog tijesta Gouda prenesene su, jedna po jedna, na proizvodnju kozjeg sira, što je uvelike pridonijelo razvoju kvalitete i ujednačenog okusa proizvoda.

Natjecanje sireva koje već pedeset godina organizira institut *Nederlands Nationaal Kaaskeurconours* (NNKC) posebno svjedoči o toj pozornosti koja se pridaje umijeću, kvaliteti i okusu sireva polutvrdog tijesta proizvedenih u Nizozemskoj. Stručnjaci iz područja sirarstva uspoređuju i procjenjuju svoje vještine pri razlikovanju i kušanju sireva te njihovih aroma, a tako i svojstvenog okusa sira „Hollandse geitenkaas”.

## Organizacija i logistika

Budući da su udaljenosti u Nizozemskoj male, a organizacijske veze bliske, vrlo su česti kontakti i razmjene znanja između poljoprivrednika i proizvođačkih udruženja i/ili udruženja koja nadziru proizvodnju. Tijekom stoljeća, posebno pod utjecajem istraživačkih, obrazovnih i informacijskih aktivnosti koje su poticale nizozemske vlasti, znanje i umijeće uzgajivača mliječnih stada i proizvođača sira dosegli su visoku i ujednačenu razinu. Aktualni skup znanja i znanstvenih istraživanja provedenih na sveučilištu u Wageningenu i danas ostaje primjer visokog stupnja organizacije i praktične primjene teorijske stečevine u području proizvodnje sira i, posebno, obrazovanja.

### 5.2. Posebnosti proizvoda

#### Proizvod te znanje i umijeće

Sir „Hollandse geitenkaas” odlikuje se nježnim, blagim i pročišćenim okusom. Nakon četiri tjedna u slučaju prirodnog dozrijevanja i nakon malo dužeg razdoblja u slučaju dozrijevanja sira pod aluminijskom folijom, sir „Hollandse geitenkaas” prepoznatljiv je po blagom i kiselkastom okusu. Sir nije kašast, a okus koji ostaje u ustima nije ili gotovo nije gorak. Što sir prirodnog dozrijevanja dulje dozrijeva i suši se, to se više skrućuje, a okus mu se pojačava.

Sir „Hollandse geitenkaas” jest sir polutvrdog tijesta, dozrijeva prirodno ili pod aluminijskom folijom, priprema se slično kao sir Gouda koji se, naprotiv, dobiva od nepasteriziranog kozjeg mlijeka. Za pripremu sira Gouda karakteristična je upotreba mezofilnih mliječnih startera, eventualno u kombinaciji s termofilnim mliječnim starterima, dodavanje sirila u mlijeko, kalupljenje pod prešom i salamurenje u kontroliranim uvjetima. Prirodno se



dozrijevanje provodi u uvjetima koji su jednako tako preuzeti iz tradicionalne pripreme sira Gouda. Drugim riječima, sir dozrijeva na otvorenom te se redovito okreće i pregledava. Dozrijevanjem nastaje suha kora. Sir „Hollandse geitenkaas” koji dozrijeva pod aluminijskom folijom umotava se nakon karakterističnih postupaka prešanja i salamurenja te dozrijeva na hladnom. Zato ne nastaje tvrda kora, a blag okus mladog kozjeg sira dulje je očuvan.

Sir „Hollandse geitenkaas” priprema se isključivo od kozjeg mlijeka. Nije dopuštena upotreba drugih vrsta mlijeka.

Podroban recept za pripremu sira „Hollandse geitenkaas” opisao je 1946. E.J. Dommerhold, veterinar i bivši nacionalni savjetnik za uzgoj životinja, koji je naglasio važnost dostupnosti dovoljnih količina kozjeg mlijeka higijenske kvalitete. U dotičnom dijelu knjige opisano je i dodavanje mirodija. Sir „Hollandse geitenkaas” u to se vrijeme na poljoprivrednim gospodarstvima proizvodio u malim količinama.

#### Organizacija i logistika

Uzevši u obzir visoke troškove mliječnih kvota, početkom osamdesetih godina 20. stoljeća uzgajivači mliječnih krava odlučili su se okrenuti uzgoju mliječnih koza te su tako povećali raspoloživu količinu kozjeg mlijeka za proizvodnju sira. Time se promijenio razmjer proizvodnje sira, te je s obrtničke razine na poljoprivrednim gospodarstvima prešao na industrijsku razinu u siranama specijaliziranim za proizvodnju sira „Hollandse geitenkaas”.

#### 5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Svojstva koja opravdavaju zaštitu naziva „Hollandse geitenkaas” kao zemljopisne oznake povezane su sa zemljopisnim područjem, proizvodom, znanjem i umijećem, organizacijom i logistikom te sa specifičnim ugledom.

#### Zemljopis

Zahvaljujući vrsti tla, umjerenoj oceanskoj klimi i iskustvu proizvođača, u Nizozemskoj se može proizvoditi krmivo koje je posebno prilagođeno kozama i tako dobiti kozje mlijeko koje je pogodno za proizvodnju sira „Hollandse geitenkaas”. To je važan uvjet da se zajamči blag i pročišćen okus mlijeka na kojem se temelji blag okus sira „Hollandse geitenkaas”.

#### Mliječna koza

Nizozemska se od početka 20. stoljeća odlučila za uzgoj pasmine koza visoke proizvodnje mlijeka. Prosječan prinos mlijeka po kozi, koji ne prestaje rasti, i postojanost kvalitete okusa kozjeg mlijeka uvjetovani su dobrom njegom, dobrom prehranom, dobrom zdravstvenom stanju i genetskom materijalu mliječnih koza. Mliječne koze koje proizvode velike količine mlijeka i tradicija pripreme sira Gouda neophodni su uvjeti za proizvodnju sira „Hollandse geitenkaas”.

#### Proizvod te znanje i umijeće

Upute za uzgoj koza i proizvodnju sira „Hollandse geitenkaas” opisane su u dokumentu iz 1946. godine. Te su upute i danas temelj uzgoja koza i pripreme sira „Hollandse geitenkaas”.

Dugogodišnjim usvajanjem znanja o uzgoju mliječnih koza te o pripremi i dozrijevanju sira „Hollandse geitenkaas” omogućeno je stjecanje jedinstvenog iskustva. Neophodno je i da se sir „Hollandse geitenkaas” proizvodi od mlijeka nizozemskog podrijetla na nizozemskim mljekarskim gospodarstvima gdje su zaposlenici valjano osposobljeni za specifične tehnologije koje se upotrebljavaju u proizvodnji te vrste sira.

#### Organizacija i logistika

Kratke udaljenosti i visok stupanj organizacije temelj su dobrog upravljanja sektorom u okviru kojega su uzgajivači koza obvezni sudjelovati u programu osiguranja kvalitete kozjeg mlijeka, koji je važan za očuvanje visoke kvalitete kozjeg mlijeka, a stoga i proizvedenog sira.

#### Ugled

Povećanje dostupnosti kozjeg mlijeka i proizvodnje sira „Hollandse geitenkaas” omogućilo je potrošaču da osamdesetih godina 20. stoljeća ponovno otkrije specijalitet „Hollandse geitenkaas”. Njegov dobar ugled potvrđen je stalnim rastom prihoda od prodaje tog proizvoda, a da se nije pokazala potreba za provođenjem opsežne promidžbene i marketinške kampanje.

Sir „Hollandse geitenkaas” danas zauzima važno mjesto u nizozemskoj proizvodnji sira. Obujam proizvodnje kozjeg sira u Nizozemskoj povećao se s 3 700 tona 2000. godine na 19 780 tona 2012. godine (*Productschap Zuivel*).

Sir „Hollandse geitenkaas” iznimno je kvalitetan i tražen proizvod. Kao takav stekao je priznanje na nizozemskoj i međunarodnoj razini.

Kada je riječ o ugledu kozjeg sira „Hollandse geitenkaas”, njegov okus svake godine na nacionalnoj razini kontrolira velik broj ocjenjivača sireva. To se ocjenjivanje temelji na profilu proizvoda utvrđenom na nacionalnoj razini (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*).

Međunarodni ugled sira „Hollandse geitenkaas” proizlazi iz brojnih nagrada koje je primio na sajmovima održanima diljem svijeta. Već godinama proizvođači sira „Hollandse geitenkaas” uspješno sudjeluju na natjecanjima sireva, primjerice u Madisonu u SAD-u, u Njemačkoj (u organizaciji Njemačkog poljoprivrednog društva (DLG)) te u Nantwichu u Engleskoj.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA\\_PD\\_Hol\\_Geitenkaas\\_def.pdf](http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vidjeti bilješku 2.



ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**