



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2014/C 443/01	A Bizottság közleménye a mérőműszerekről szóló 2004/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében (Az OIML által kidolgozott normatív dokumentumokra történő hivatkozások és az alapvető követelményekre vonatkozó részek jegyzékének közzététele (az irányelv 16. cikkének (1) bekezdésével összhangban)) ⁽¹⁾	1
2014/C 443/02	A Bizottság közleménye a mérőműszerekről szóló 2004/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében (Az OIML által kidolgozott normatív dokumentumokra történő hivatkozások és az alapvető követelményekre vonatkozó részek jegyzéke közzétételének visszavonása) ⁽¹⁾	6
2014/C 443/03	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.7468 – Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) ⁽¹⁾	6

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Tanács

2014/C 443/04	A Tanács következtetései – A gyakorló jogászok képzéséről mint az uniós vívmányok megszilárdításának alapvető eszközéről	7
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

Európai Bizottság

2014/C 443/05	Euroátváltási árfolyamok	10
---------------	--------------------------------	----

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2014/C 443/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	11
---------------	--	----

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A Bizottság közleménye a mérőműszerekről szóló 2004/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv⁽¹⁾ végrehajtása keretében*(Az OIML által kidolgozott normatív dokumentumokra történő hivatkozások és az alapvető követelményekre vonatkozó részeik jegyzékének közzététele (az irányelv 16. cikkének (1) bekezdésével összhangban))***(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2014/C 443/01)

MI-007: Viteldíjjelek

a következő vonatkozásában:

az OIML R 21 2007-es kiadása.

Megjegyzések:

A „Megjegyzés” oszlop az OIML R 21 és a 2004/22/EK irányelv vonatkozó követelménye közötti megfelelést jelöli.

A „Szabályozott” megjelölés a következőket jelenti:

- az OIML R 21 követelménye azonos a 2004/22/EK irányelv követelményével, vagy
- az OIML R 21 követelménye szigorúbb a 2004/22/EK irányelv követelményénél, vagy
- az OIML R 21 követelményének egésze teljesíti a 2004/22/EK irányelv követelményeit (még akkor is, ha a 2004/22/EK irányelv más alternatívákat is megenged),
- amennyiben nem teljes a megfelelés a követelmények között, rövid magyarázat ismerteti, hogy a követelmények mely része szabályozott.

A „Nem szabályozott” megjelölés azt jelenti, hogy a 2004/22/EK irányelv követelménye vagy nem egyeztethető össze a vonatkozó OIML R 21 követelménnyel, vagy nem szerepel abban.

A „Nem releváns” megjelölés azt jelenti, hogy a 2004/22/EK irányelv I. mellékletében szereplő követelmény a viteldíjjelek esetében nem releváns.

A mérőműszerekről szóló irányelvben előírt alapvető követelmények	Az OIML R 21 2007-es kiadása	Megjegyzés
1. MELLÉKLET		
1.1.	2.4.5.4; 2.5.5	Szabályozott
1.2.	A.5.4.5	Szabályozott
1.3.	3.5.2	Szabályozott
1.3.1.	3.5.1; 5.1.2	Szabályozott

⁽¹⁾ HL L 135., 2004.4.30., 1. o.

A mérőműszerekről szóló irányelvben előírt alapvető követelmények		Az OIML R 21 2007-es kiadása	Megjegyzés
1.3.2. a)			
M1:			Nem releváns
M2:			Nem releváns
M3:		A.5.4.4	Szabályozott
1.3.2. b)			Szabályozott
1.3.3. a)			
E1			Nem releváns
E2			Nem releváns
E3	első mondat	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7	Szabályozott a 24 V/m térerősség alkalmazása esetén
	2. mondat, 1. francia bekezdés	A.5.4.3.2.	Szabályozott
	2. mondat, 2. francia bekezdés		Szabályozott az ISO 16750-2:2010(E) szabványban megadott terheléskieséses B vizsgálat alkalmazása esetén
1.3.3. b)		A. melléklet	Szabályozott
1.3.4.		A. melléklet	Szabályozott
1.4.			
1.4.1.		A.5.1	Szabályozott
1.4.2.		5.1.2	Szabályozott
2.		7.5	Szabályozott
3.		5.2.6	Szabályozott
4.			Nem releváns
5.		4.1	Szabályozott
6.		3.3	Szabályozott
7.			
7.1.		4.2.1	Szabályozott
7.2.		4.1; 4.9.1	Szabályozott
7.3.			Nem releváns
7.4.			Nem releváns
7.5.		4.1	Szabályozott
7.6.		4.2.3; 4.11	Szabályozott, ha a vizsgálati módszert tartalmazza a felhasználói kézikönyv

A mérőműszerekről szóló irányelvben előírt alapvető követelmények	Az OIML R 21 2007-es kiadása	Megjegyzés
8.		
8.1.	5.2.3.2	Szabályozott
8.2.	4.2.5	Szabályozott
8.3.	4.11.2.	Szabályozott
8.4.	4.10	Szabályozott
8.5.		Nem releváns
9.		
9.1.	4.12; 4.12.1	Szabályozott
9.2.		Nem releváns
9.3.		Nem szabályozott
9.4.		Nem releváns
9.5.		Nem releváns
9.6.		Nem releváns
9.7.	3.4; 4.9.1	Szabályozott
9.8.	4.12.2	Szabályozott
10.		
10.1.	4.9.1	Szabályozott
10.2.	4.9.1	Szabályozott
10.3.	4.9.2	Szabályozott
10.4.	4.9.1	Szabályozott
10.5.		Nem releváns
11.		
11.1.		Nem releváns
11.2.		Nem releváns
12.	4.2.3	Szabályozott
MI-007. MELLÉKLET		
Fogalommeghatározások		
Viteldíjjelző	2.1.1	Szabályozott
Viteldíj	2.3.1.1	Szabályozott

A mérőműszerekről szóló irányelvben előírt alapvető követelmények	Az OIML R 21 2007-es kiadása	Megjegyzés
Határsebesség	2.3.1.2	Szabályozott
Az „S” szokásos számítási módszer (egyszeres díjszabás alkalmazása)	2.3.1.3.1	Szabályozott
A „D” szokásos számítási módszer (dupla díjszabás alkalmazása)	2.3.1.3.2	Szabályozott
Üzem módok	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Szabályozott
1.	3.1	Szabályozott
2.	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Szabályozott
3.	4.3	Szabályozott
4.	5.2.3; 4.2.2	Szabályozott
5.	4.2.3 4.2.5	Szabályozott
6.1.	A.5.4.4	Szabályozott
6.2.	3.5.1; 3.5.2	Szabályozott
7.	3.2.1.1	Szabályozott
8.		
8.1.	Lásd az 1. melléklet 1.3.3. pontjánál szereplő választ	Szabályozott
8.2.	5.1.3	Szabályozott
9.	5.2.5	Szabályozott
10.	3.1	Szabályozott
11.	4.5.3.b)	Szabályozott
12.	4.5.4	Szabályozott
13.	4.9.1	Szabályozott
14.1.	4.2.4	Szabályozott
14.2.	4.2.5	Szabályozott, ha az OIML R 21:2007 4.2.5.i. pontja kötelező
14.3.	Lásd az 1. melléklet 8.3. pontjánál szereplő választ	Szabályozott
15.1.	4.7	Szabályozott
15.2.	4.7	Szabályozott
15.3.	4.9.1	Szabályozott
16.	4.8	Szabályozott
17.	4.1; 4.14.1	Szabályozott

A mérőműszerekről szóló irányelvben előírt alapvető követelmények	Az OIML R 21 2007-es kiadása	Megjegyzés
18.	5.2.4; 3.2.1.1	Szabályozott
19.	4.14.1; 4.2.1	Szabályozott
20.	4.2.1	Szabályozott
21.	3.3	Szabályozott
22.	3.7	Szabályozott
23.	3.4	Szabályozott

A Bizottság közleménye a mérőműszerekről szóló 2004/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽¹⁾ végrehajtása keretében

(Az OIML által kidolgozott normatív dokumentumokra történő hivatkozások és az alapvető követelményekre vonatkozó részeik jegyzéke közzétételének visszavonása)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2014/C 443/02)

Az OIML R21 (2007-es kiadás) ⁽²⁾ vonatkozásában a viteldíjjelzőkre (MI-007) történő hivatkozás közzététele az e közlemény közzétételét követő száznyolcvan nap elteltével visszavonásra kerül. Az említett normatív dokumentum alapján, a dokumentum visszavonása előtt kibocsátott EK-típusvizsgálati tanúsítványok az ilyen típusú eszközök forgalomba hozatalára vagy üzemeltetésére vonatkozó bármely korlátozás nélkül érvényességi idejük lejártáig érvényben maradnak.

⁽¹⁾ HL L 135., 2004.4.30., 1. o.

⁽²⁾ HL C 268., 2009.11.10., 1. o.

Összefonódás bejelentésének visszavonása

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

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2014/C 443/03)

(A Tanács 139/2004/EK rendelete)

2014. november 27-én az Bizottság bejelentést kapott az Oji Green Resources Co., Ltd és Itochu Enex Co., Ltd által tervezett összefonódásról. 2014. december 5-én a bejelentő fél (felek) tájékoztatta/ák a Bizottságot, hogy visszavonja/ák bejelentését/üket.

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

TANÁCS

A Tanács következtetései

A gyakorló jogászok képzéséről mint az uniós vívmányok megszilárdításának alapvető eszközéről

(2014/C 443/04)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

EMLÉKEZTETVE:

az Európai Unióban az igazságügyi képzésről szóló, az Európai Parlamenthez és a Tanácshoz címzett, 2006. június 29-i bizottsági közleményre (COM(2006) 356 def.);

a bírák, ügyészek és igazságügyi alkalmazottak Európai Unión belüli képzéséről szóló tanácsi állásfoglalásra (2008/C 299/01);

az Európai Unió működéséről szóló szerződés 81. cikke (2) bekezdésének h) pontjára és 82. cikke (1) bekezdésének c) pontjára a bírák, ügyészek és az igazságszolgáltatási alkalmazottak büntető- és polgári jogi ügyekkel kapcsolatos képzésének támogatásával kapcsolatban;

az Európa Tanács európai bírákat tömörítő konzultatív tanácsa bíráinak 2010. évi Magna Charta-jára, amely kiemeli, hogy az alapképzés és a szakmai továbbképzés a bírának joga és kötelessége, továbbá hogy a képzés fontos eszköz a bírói függetlenség megőrzéséhez és az igazságügyi rendszer magas színvonalú, hatékony működésének biztosításához;

a Bizottságnak „Az uniós jogérvényesülésbe vetett bizalom kiépítése – az európai igazságügyi képzés új dimenziója” című közleményére (COM(2011) 551 végleges);

az európai igazságügyi képzésről szóló, 2011. október 27-i tanácsi következtetésekre (2011/C 361/03);

az igazságügyi képzésről szóló, 2012. március 14-i európai parlamenti állásfoglalásra (2012/2575(RSP));

az Európai Bizottságnak „Az Európai Unió 2020-ig tartó igazságügyi ütemterve – A bizalom, a növekedés és a mobilitás erősítése” című közleményére (COM(2014) 144 final);

a szabadságon, a biztonságon és a jog érvényesülésén alapuló térségre vonatkozó, az Európai Tanács 2014. június 27-i ülésén elfogadott stratégiai iránymutatásokra, melyek értelmében „további intézkedésre van szükség [...] a szakembereknek nyújtott képzési lehetőségek” bővítése terén (EUCO 79/14);

HANGSÚLYOZZA, hogy:

A bírák, az ügyészek és más gyakorló jogászok alapvető szerepet játszanak az Európai Unió jogának betartásában;

Az igazságügy és ezen belül az igazságügyi együttműködés területe a Lisszaboni Szerződés hatálybalépésével az EU kiforrott szakpolitikájává lépett elő; feladatunk most az európai igazságügyi térség megszilárdítása. A képzés kulcsfontosságú eszköz abban, hogy az uniós jogszabályok által biztosított jogok valóságossá váljanak, a tagállamok igazságügyi rendszereinek hatékonysága javuljon, valamint hogy a gyakorló jogászok bízzanak egymás tagállamának igazságügyi rendszerében; Ennek révén pedig gördülékenyebbé válhatnak a határokon átnyúló eljárások, valamint az ítéletek elismerése;

ÜDVÖZLI:

1. az európai igazságügyi képzésről készített éves bizottsági jelentésekben szereplő adatokat, miszerint 2011 és 2013 között több mint 210 000 gyakorló jogász részesült képzésben az uniós jogról, többek között bírák, ügyészek, bírósági tisztviselők, ügyvédek, jegyzők és bírósági végrehajtók;
2. a bevált képzési gyakorlatok bírák, ügyészek, ügyvédek és bírósági tisztviselők közötti terjesztését, valamint az európai igazságügyi képzéssel kapcsolatos kísérleti projektből eredő, az Európai Parlament által 2012-ben megfogalmazott és az Európai Bizottság által 2013-ban és 2014-ben végrehajtott ajánlásokat az említett szakmák képzésének javításáról;
3. a 2014 és 2020 közötti időszakra vonatkozó Jogérvényesülés program ⁽¹⁾ elfogadását, melynek célja az igazságügyi képzés támogatása és előmozdítása egy közös jogi és igazságügyi kultúra kialakulásának elősegítése érdekében, mely célkitűzésre a program teljes költségvetésének 35 %-át (132 millió EUR) különítették el;
4. az Európai Igazságügyi Képzési Hálózat (EJTN) által az elmúlt években nyújtott, támogatott és koordinált csereprogramokban, illetve egyéb, határokon átnyúló képzési tevékenységekben való bírói és ügyészi részvétel megnövekedett arányát;

ELISMERI, hogy:

1. a javuló tendencia ellenére további erőfeszítésekre van szükség annak az ambiciózus célszámnak a teljesítéséhez, hogy 2011 és 2020 között az összes gyakorló jogász fele (körülbelül 700 000 személy) részesüljön képzésben az uniós jogról;
2. a gyakorló jogászok képzési igényeit még mindig nem sikerült maradéktalanul kielégíteni, és a helyzet jogi szakmánként és tagállamonként változik;
3. a bevált gyakorlatokat a jogi szakmák széles körében terjeszteni kell, és szükséges azok naprakésszé tétele, újrafelhasználása és egymással való megosztása;
4. a gyakorló jogászok számára ma is nehézségekbe ütközik a képzési tevékenységekben való részvétel, például időhiány vagy szűkös anyagi keretek miatt, vagy az uniós joggal foglalkozó tanfolyamok hiánya miatt, illetve az idegen nyelvű jogi szaknyelv hiányos ismerete okán, ami gátolja a határon átnyúló képzési tevékenységekben való részvételt;
5. Az EU szintjén az EJTN a legalkalmasabb arra, hogy tagjai segítségével összehangolja a nemzeti képzési tevékenységeket, valamint a bírák és ügyészek számára határokon átnyúló képzési kínálatot alakítson ki; az Európai Unió által az EJTN részére nyújtott társfinanszírozási támogatás mértéke nőtt az elmúlt években;

FELSZÓLÍTTJA AZ IGAZSÁGÜGYI KÉPZÉST NYÚJTÓ NEMZETI SZERVEKET ÉS A JOGI SZAKMÁK KÉPZÉSÉT BIZTOSÍTÓ KÉPZÉSI SZERVEKET, HOGY:

1. szisztematikusan építsék be az uniós jog – és különösen az Európai Unió Alapjogi Chartájának – oktatását a nemzeti szintű alap- és továbbképzésbe, szükséges esetben az igazságügyi vagy szakmai feladatok megfelelő ellátásának érdekében;
2. hozzák meg adott esetben a szükséges intézkedéseket az európai igazságügyi képzéssel kapcsolatos kísérleti projektből eredő bevált gyakorlatok és ajánlások alapján;
3. tegyenek lépéseket annak megkönnyítésére, hogy az uniós jog témájában másik tagállamban vagy európai képzési szervnél elvégzett, határokon átnyúló képzési tevékenységeket a nemzeti képzési kötelezettségek teljesítéseként elismerjék, amennyiben vannak ilyenek;
4. szükséges esetben javítsák a megbízható képzési adatok gyűjtését, és ezeket az adatokat osszák meg a Bizottsággal, hogy az még pontosabb képet adhasson a témáról az európai igazságügyi képzésről szóló éves jelentéseiben;
5. támogassák és koordinálják a szabadfoglalkozású jogászok nemzeti szervezetei által nyújtott képzést az uniós szintű társintézményeiken keresztül;

FELSZÓLÍTTJA A TAGÁLLAMOKAT, HOGY:

1. az Európai Tanács 2014. júniusi következtetéseiben a gyakorló jogászok képzésével kapcsolatban kitűzött prioritást valósítsák meg az alábbi konkrét intézkedések révén:
 - különítsenek el elegendő költségvetési forrást a megfelelő képzési kínálat kialakítására, és
 - tegyék lehetővé a gyakorló jogászok számára a választható képzési tevékenységekben való részvételt;

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2013. december 17-i 1382/2013/EU rendelete a 2014 és 2020 közötti időszakra vonatkozó Jogérvényesülés program létrehozásáról (HL L 354., 2013.12.28., 73. o.).

2. fontolják meg az EJTN részére nyújtott pénzügyi támogatásuk emelését, de legalábbis ne csökkentsék annak mértékét, figyelembe véve az EJTN jogi keretét és a releváns képzési igények alapján az EJTN bizonyos képzéseire nyújtott közvetlen tagállami finanszírozást, annak érdekében, hogy illeszkedjenek az EU által nyújtott hozzájáruláshoz, valamint hogy a hálózat továbbfejleszthesse a tevékenységét, így például a csereprogramokat és a határon átnyúló képzési tevékenységeket;
3. támogassák az e területre irányuló megbízható adatgyűjtést;

FELKÉRI AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT, HOGY:

1. használja fel a tagállamok és az érdekelt felek szakértelmét, továbbá építsen az EJTN kiváló munkájára és az európai igazságügyi képzéssel kapcsolatos kísérleti projekt eredményeire, amennyiben ajánlások kidolgozását tervezi az összes jogi szakma képzési követelményeire vonatkozóan;
 2. továbbra is számoljon be a gyakorló jogászok képzéseiben való részvételéről az uniós jogot és más tagállamok belső jogát illetően;
 3. szervezzen rendszeres uniós szintű találkozót a gyakorló jogászok képzésében érintett érdekelttel az elért eredmények felmérése és annak érdekében, hogy szükséges esetben segíthessen az európai igazságügyi képzés továbbfejlesztésében;
 4. szervezzen egyszeri uniós szintű találkozót az érdekelt felekkel, melynek célja a meglévő képzési tevékenységek feltérképezése, az esetleges hiányosságok feltárása és a jobbító javaslatok összegyűjtése lenne, elsősorban a gyakorló jogászok és az Európai Unió Alapjogi Chartáját alkalmazó köztisztviselők képzésére összpontosítva;
 5. ösztönözze mind a közzférabeli, mind az – adott esetben – magánszférabeli képzési szerveket arra, hogy kínáljanak több képzést a jogi szakma képviselői részére az uniós jog, valamint az idegen nyelvű jogi szaknyelv területén, szem előtt tartva azt a célt, hogy e képzéseknek magas színvonalúnak és költséghatékonyak kell lenniük;
 6. foglalkozzon külön a bírósági tisztviselők képzésének kérdésével, többek között azzal, hogy az uniós jog elemeit is magukban foglaló feladatokat ellátó bírósági tisztviselők uniós jogban való képzését javítani kell, valamint hogy a bírósági tisztviselők képzését biztosító szervek közötti, határokon átnyúló együttműködést elő kell mozdítani;
 7. fokozatosan emelje – az EU költségvetési igényeinek és eljárásainak tiszteletben tartása mellett – az Európai Igazságügyi Képzési Hálózat részére nyújtott pénzügyi támogatást, hiszen a hálózat alapvető eszköz az Unióban dolgozó bírák és ügyészek képzésének javításához;
 8. növelje a határokon átnyúló képzési tevékenységekhez nyújtott pénzügyi támogatást – a 2014 és 2020 közötti időszakra vonatkozó „Jogérvényesítés” pénzügyi programban előírtak szerint –, és csökkentse a kedvezményezettekre háruló adminisztratív terheket;
 9. folytassa az európai igazságügyi portál képzéssel kapcsolatos részeinek fejlesztését, ideértve az e-tanulást is, amely az európai igazságügyi képzés továbbfejlesztésének hatékony eszköze.
-

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2014. december 10.

(2014/C 443/05)

1 euro =

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,2392	CAD	Kanadai dollár	1,4186
JPY	Japán yen	147,33	HKD	Hongkongi dollár	9,6059
DKK	Dán korona	7,4397	NZD	Új-zélandi dollár	1,6034
GBP	Angol font	0,78975	SGD	Szingapúri dollár	1,6263
SEK	Svéd korona	9,3276	KRW	Dél-Koreai won	1 369,94
CHF	Svájci frank	1,2024	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,2430
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,6526
NOK	Norvég korona	8,8765	HRK	Horvát kuna	7,6680
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 298,55
CZK	Cseh korona	27,618	MYR	Maláj ringgit	4,3088
HUF	Magyar forint	307,21	PHP	Fülöp-szigeteki peso	55,250
LTL	Litván litász/lita	3,45280	RUB	Orosz rubel	67,2763
PLN	Lengyel zloty	4,1619	THB	Thaiföldi baht	40,658
RON	Román lej	4,4430	BRL	Brazil real	3,2105
TRY	Török líra	2,8000	MXN	Mexikói peso	17,8541
AUD	Ausztrál dollár	1,4846	INR	Indiai rúpia	76,9233

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 443/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾****„HOLLANDSE GEITENKAAS”****EK-szám: NL-PGI-0005-01176-2013.11.6.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„Hollandse geitenkaas”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Hollandia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Hollandse geitenkaas” egy Hollandiában gyártott, félkemény, természetes vagy fóliás érleléssel előállított sajtkelesztmény hagyományos, földrajzi alapú elnevezése; a termék a gouda sajtéhoz hasonló eljárással, hollandiai kecsketejtenyésztő telepeken tenyésztett kecskék tejéből készül. A fogyasztásra kész „Hollandse geitenkaas” sajtot természetes, kéregképződéses vagy fóliás, kéregképződés nélküli érleléssel készítenek. A természetes, kéregképződéses érlelésnek Hollandiában kell történnie. Az érlelésnek négy hétig, de legalább 25 napig kell tartania.

Jellemzők:

Szín: Az érlelés folyamán a friss „Hollandse geitenkaas” színe kezdetben fehér, amely az érett sajt-nál elefántcsontszínűre változik.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

Állag:	A „Hollandse geitenkaas” négyhetesen kissé puha és rugalmas állagú. Ahogy veszt nedvesítartalmából, keményebbé válik.
Összetétel:	A sajt készítő üzemekbe érkező tej zsírtartalma 2,8–6,2 %, fehérjetartalma 2,6–4,4 %. A sajtához különböző növények, fűszerek és zöldségek (például csalán, görögcséna, kakukkfű és paradicsom) adhatók, feltéve, hogy jellegzetes ízük a végtermékben is felismerhető marad.
Zsírtartalom:	Legalább 50 % és legfeljebb 60 % a szárazanyagban.
Nedvességtartalom:	Alvasztás után 14 nappal legfeljebb 44 %.
Sótartalom:	Legfeljebb 4,1 % a szárazanyagban.
Íz:	Enyhe, lágy és tiszta. A sajt érésével íze és illata erősebbé/intenzívebbé válik.
Keresztmetszet:	Felvágás után a sajt lehet zárt térsztájú (lyukak nélkül), illetve tartalmazhat egyenletes vagy nem egyenletes eloszlású lyukakat.
Kéreg:	Természetes érlelés esetén a kéreg kemény, sima, száraz és tiszta, és nincs rajta penészréteg. A fóliás érlelésű „Hollandse geitenkaas” sajtnak nincs kemény kérgé, de ez a változat is préseléssel és sóoldatban történő áztatással készül. A fóliás érlelésű „Hollandse geitenkaas” sajtnak keménynek, simának, száraznak és tisztának kell lennie, és nem lehet rajta penészréteg.
Érlelési hőmérséklet:	Természetes érlelés esetén 10–14 °C, fóliás érlelés esetén 4–7 °C.
Eltarthatóság:	A gyártástól számított legalább 28 nap, de akár több mint egy év is lehet.

Egyéb jellemzők:

A sajt lapított, hengeres vagy sarkos formájú, de vekni vagy hasáb formájú változata is van; tömege 1,5 és 20 kilogramm között lehet. A lapított, hengeres forma olyan kerek alapformát jelent, ahol az oldalak enyhe ívben mennek át a sík felső és alsó felületbe, a magasság pedig az átmérő negyede és fele között van. A sarkos forma olyan lapított, hengeres forma, amelynek az egyik szélé le van kerekítve, a másik szélé szögletes. A vekniforma sajt téglatestszerű.

A kecsketej alvasztása állati eredetű vagy mikrobiális oltóanyaggal, legalább 28 °C-on és legfeljebb 32 °C-on történik. A tejet vegyes mikrobakultúra hozzáadásával alvasztják, amely különböző *Lactococcus* baktériumok, *Leuconostoc* baktériumok, esetleg termofil *Lactobacillus* és/vagy *Lactococcus* baktériumok formájában a „Hollandse geitenkaas” sajtához szükséges mezofil indító kultúrát tartalmaz.

Az előállításához használt, kondicionált sóoldat hőmérsékletét, sótartalmát és pH-értékét lehetőség szerint állandó szinten tartják. A „Hollandse geitenkaas” sajtot legalább 17 Baumé-fok és legfeljebb 20 Baumé-fok sótartalmú sóoldatban áztatják. A sóoldat pH-értékének 4,8 alatt, hőmérsékletének 10 °C és 16 °C között kell lennie.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Hollandse geitenkaas” sajtot holland kecsketejtermelő gazdaságokból származó, pasztörizált, teljes kecsketej, kecsketejből származó (savós) tejszín, főlözött vagy félig főlözött kecsketej felhasználásával készítik.

Más állatok teje nem használható.

A félkemény „Hollandse geitenkaas” sajtot a fehér holland kecske tejéből vagy a fehér holland kecske és más, tipikusan tejtermelő kecskék keresztezéséből származó kecskék tejéből készítik.

A holland kecsketej egyenletes minősége és enyhe íze a felügyelt tenyésztési rendszernek, a szakértelemnek és (a teljes folyamaton átívelő) minőségbiztosítási programnak köszönhető.

A minőségbiztosítási program lehetővé teszi, hogy a tejtermelő kecskék tartásával foglalkozó mezőgazdasági termelők egyenletesen jó minőségű tejet állítsanak elő. A program kritériumokat határoz meg többek között az üzemi higiénia, az állatgyógyászat, az állategészségügyre és állatjólétre, a takarmányozásra és az ivóvízre, a tej előállítására és hűtésére nézve.

A kecsketejtermelő gazdaságok minőségbiztosítási programja – amelyet a holland tej- és tejtermék-ellenőrzési hatóság (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel, COKZ) felügyel – legalább az uniós higiéniai követelményeknek megfelelő előírásokat tartalmaz.

Minden egyes szállításkor mintát vesznek a kecsketejből. Elemzik a minták zsírtartalmát, fehérjetartalmát és egyéb minőségi paramétereit. A kecsketenyésztő termelők díjazása a tejminőségre vonatkozó alapvető adatok alapján történik. A mintavétel, a mintaelemzés és az eredmények megfelelő feldolgozásának teljes folyamatát a COKZ felügyeli.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A holland kecskéket holland eredetű fűszilázzsal és/vagy silókukoricával, valamint darbos takarmánnyal és szalmával takarmányozzák. Kiegészítő takarmányok – úgymint lenmag, sajtolt gyümölcsbőr és sörtörköly – alkalmazása megengedett. A külső beszállítóktól beszerzett takarmányoknak meg kell felelniük a kecsketejtermelő gazdaságok minőségbiztosítási programja által előírt követelményeknek és az állati takarmányokra vonatkozó uniós rendelkezéseknek. A tejtermelő kecskék nem kaphatnak olyan takarmányt (például hagymát), amely hátrányosan befolyásolja tejük és az abból készült sajt jellegét (annak illatát, enyhe ízét stb.).

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Hollandse geitenkaas” készítéséhez használt kecsketejnek holland kecsketejtermelő gazdaságokból kell származnia. A „Hollandse geitenkaas” előállításának és természetes érlelésének Hollandiában kell történnie.

A gyártási folyamat a következő jellegzetes szakaszokból áll:

- A mezőgazdasági termelő a gazdaságban feji le a kecsketejet. A legfeljebb nyolc fejéből származó tejet hűtött tartályokban, 6 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten tárolják a gazdaságban.
- A hitelesített tejbegyűjtő autók járművezetői mintát vesznek a kecsketejből, majd begyűjtik és a sajt készítő üzemekbe szállítják a tejet.
- A sajt készítő üzemek átveszik és tartályokban tárolják a kecsketejet.
- A sajt készítés a kecsketej legalább 71,8 °C-on, legalább 15 másodpercig tartó pasztörizálásával kezdődik. A pasztörizált kecsketejhez tejsavat adnak.
- Az alvasztás és kezelés után leöntik a tejsavót, a sajtot öntőformákba teszik, majd préselésnek vetik alá.
- A sajtot sóoldatban áztatják. Az áztatás időtartamát a sajt átmérője és formája határozza meg. A sajt sótartalma nem lehet több a szárazanyag-tartalom 4,1 % százalékánál.
- A sajt természetes érlelése szabályozott hőmérsékleten, legalább 25 napig tart; ezen időszak alatt a sajtot rendszeresen megfordítják, és a penészképződés elkerülése érdekében ételbevonattal látják el. Az érlelési hőmérséklet 10–14 °C. A természetes, kéregképződéses érlelésnek Hollandiában kell történnie annak érdekében, hogy a kéreg száraz legyen. Az érlelési időtartam és hőmérséklet betartása elengedhetetlen ahhoz, hogy a sajt elnyerje kívánt érzékszervi tulajdonságait. A Hollandiában a félkemény sajtok érlelésére vonatkozóan felhalmozódott szaktudás biztosítja a „Hollandse geitenkaas” minőségét és ízvilágát. A fóliás érlelésű sajtot legalább 25 napig, 4–7 °C-os hőmérsékleten érlelik hűtőszekrényben. A fóliás érlelésű sajt érlelése Hollandián kívül is történhet. A fólia miatt itt csak a hőmérséklet figyelemmel kísérése fontos. Az érlelésre vonatkozó szaktudás ez esetben kevésbé lényeges.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A természetes érlelésű sajton kazeines „Hollandse geitenkaas” jelölést helyeznek el. A fóliás érlelésű „Hollandse geitenkaas” sajton nincs kazeines jelölés.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A kérelem által érintett földrajzi terület a Holland Királyság – más néven Hollandia – európai része.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Összefoglaló

Hollandia területe talajadottságainak és éghajlati viszonyainak köszönhetően mindig is ideális volt növénytermesztés és állattenyésztés céljára. Ezek a természeti adottságok a tejtermelő kecskék tenyésztésének is kedveznek.

A fentiekben túl a jellegzetesen tejtermelő kecskefajták tenyésztése, az alkalmazott takarmányozási és tenyésztési gyakorlatok, a sajt készítés gazdag hagyománya és a helyi szakértelem olyan feltételeket teremtettek, amelyek a Holland Királyság európai részén lehetővé tették a kecsketejből készült „Hollandse geitenkaas” sajt előállítását.

Földrajzi adottságok

A hőmérsékleti viszonyoknak, a talaj összetételének és a csapadékmennyiségnek köszönhetően Hollandia mindig is ideális hely volt növénytermesztés és állattenyésztés céljára, beleértve a tejtermelő kecskék tenyésztését is.

Hollandia óceáni éghajlattal rendelkezik, amelyben a tenger és a szél fontos szerephez jut. A nagy víztömegek – az Északi-tenger és az IJssel-tó – közelségének következtében a hőmérséklet-ingadozás kisebb, mint más országokban. Ez a víz hőmérséklet-kiegyenlítő hatásának köszönhető. Hollandia területén az évi átlaghőmérséklet 8,9 °C és 10,4 °C között alakul, az évi átlagos csapadékmennyiség 700 és 950 mm között van (www.knmi.nl).

Hollandia talajai elsősorban mezőgazdasági termelésre és takarmánynövények termesztésére alkalmas agyagos, homokos és tőzegtalajok. A talajvíz szintje fontos mutató. A nedves területek különösen főként zöldtakarmány termesztésére, az állatállomány takarmányozására hasznosíthatók.

Tejtermelő kecskék

A „Hollandse geitenkaas” sajtot a fehér holland kecske tejéből vagy a fehér holland kecske és más, tipikusan tejtermelő kecskék keresztezéséből származó kecskék tejéből készítik. A Hollandiába 1880 és 1920 között Svájc-ból betelepített Saanen-völgyi kecske fontos szerepet játszik a tejtermelő kecskék hollandiai tenyésztésének történetében. A Svájc-ból behozott kecskéket őshonos fajtákkal keresztezték. A falvak saját kecsketenyésztő egyesületeket hoztak létre, amelyek működését tartományi szinten a – tejtermelő kecskék holland nyilvántartását is bevezető – Holland Kecsketenyésztési Szervezet (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG) fogta össze. Az egész országra vonatkozó célkitűzés egy olyan nagy termetű, erős, szarv nélküli kecskefajta kitenyésztése volt, amelyet magas takarmányfelvételi kapacitás és magas tejhozam jellemez.

A fent leírt fejleményeknek köszönhetően a holland tejtermelő kecskék a világ legnagyobb tejhozamú állatai közé tartoznak. A holland kecskék átlagos tejhozama az első osztályú gazdálkodásnak és a jó genetikai adottságoknak köszönhetően továbbra is évről évre nő.

A termék és a szakértelem

Hollandiában már a középkor óta készítenek sajtot, a holland sajt-készítés tehát gazdag és hosszú hagyományokkal rendelkezik. A gouda sajt készítésére vonatkozó szakértelem kialakulása és megszilárdulása a 18. századra tehető. A gouda sajt készítésére vonatkozó hollandiai szaktudás és szakértelem jelentős hatást gyakorolt a „Hollandse geitenkaas” előállítására. A félkemény gouda sajt készítésére vonatkozó szaktudást közvetlenül átvitték a kecskesajt készítésére, ami nagy mértékben hozzájárult a termék egységes minőségének és ízének biztosításához.

Az immár több mint fél évszázadra visszatekintő holland nemzeti sajt-kóstoló verseny (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*, NNKC) eseményeinek központi eleme a szakmai tudás és a Hollandiában gyártott félkemény sajtok minősége és ízvilága. Az események során felkészült sajt-szakértők mérik össze képességeiket: különböző sajtokat kell kóstolással íz alapján felismerniük, köztük a „Hollandse geitenkaas” jellegzetes ízét is.

Szervezés és logisztika

Mivel Hollandia kis ország, és kicsik a távolságok, a mezőgazdasági termelők és a sajt-készítők és/vagy a termelést felügyelő szervezetek között intenzív kapcsolatok állnak fenn, és gyakori tapasztalatcsere folyik. Az évszázadok során a tejtermelők és sajt-készítők szakmai tudása magas és egységes szintet ért el, ami részben a holland hatóságok által támogatott kutatásnak, oktatásnak és tájékoztatásnak köszönhető. Ezért azok az ismeretek és alkalmazott tudományos kutatások, amelyek jelenleg a Wageningeni Egyetem és Kutatóközpont intézményeiben összpontosulnak, mind a mai napig többek között a sajt-készítéssel kapcsolatos ismeretek magas szintű szervezésének, oktatásának és gyakorlati alkalmazásának modelljei.

5.2. A termék sajátosságai

A termék és a szakértelem

A „Hollandse geitenkaas” íze enyhe, lágy és tiszta. A sajt természetes érlelés esetén négy hét alatt, fóliás érlelés esetén ennél hosszabb idő alatt éri el ezt az enyhén savanykás ízt. Nem szappanos, és egyáltalán nem vagy csak enyhén kesernyés. A természetes érlelésű változat az érlelés során, a nedvességtartalom csökkenésével egyre keményebbé és intenzívebb ízűvé válik.

A „Hollandse geitenkaas” pasztörizált kecsketejből készült, félkemény, természetes vagy fóliás érleléssel, a gouda sajtéhoz hasonló eljárással előállított sajt-készítmény. A gouda sajt előállításának jellegzetes vonásai a mezofil indító-kultúra használata – amely időnként termofil kultúrák használatával is kiegészül –, a tej alvasztása, a sajt préseléssel történő formázása és a sajt kondicionált sóoldatban történő áztatással történő sózása. A természetes érlelés

ugyancsak a gouda sajt hagyományos előállítási eljárásához hasonló feltételek mellett zajlik, azaz a sajtot levegőn érlelik, rendszeresen megfordítják és ellenőrzik. Az ilyen módon érlelt sajton száraz kéreg alakul ki. A fóliás érlelésű „Hollandse geitenkaas” sajtot a jellegzetes préselési és sózási fázist követően fóliába csomagolva, hidegen érlelik. Ennek eredményeképpen a sajton nem alakul ki kemény kéreg, és a sajt tovább megőrzi friss kecskesajtra jellemző ízét.

A „Hollandse geitenkaas” kizárólag kecsketejből készül. Más típusú tej nem használható.

E. J. Dommerhold állatorvos és nemzeti állattenyésztési tanácsadó 1946-ban részletesen leírta a „Hollandse geitenkaas” alapreceptjét, kiemelve, hogy a terméket megfelelő és a higiéniai követelményeknek eleget tevő kecsketejből kell készíteni. Könyvében a fűszernövények hozzáadásáról is ír. Abban az időben a „Hollandse geitenkaas” sajtot kis mennyiségben, gazdaságokban állították elő.

Szervezés és logisztika

A holland tejszarvasmarha-tenyésztők a magas tejkvótaköltségek miatt az 1980-as évek elejétől átálltak a tejtermelő kecskék tenyésztésére. Ennek eredményeképpen nőtt a sajtgyártáshoz rendelkezésre álló kecsketej mennyisége. Ekkor indult el az addig csak nagyon kis mennyiségben, gazdaságokban előállított „Hollandse geitenkaas” sajt szakosodott nagyüzemekben folyó gyártása.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Hollandse geitenkaas” földrajzi jelzés oltalmára vonatkozó kérelem alapját a földrajzi sajátosságok, a termék és a szaktudás sajátosságai, a szervezethez és logisztika szintje és a sajt különleges hírneve képezik.

Földrajzi adottságok

A talaj összetétele, a mérsékelt óceáni éghajlat és a hollandiai termelők szakértelme kedvező feltételeket teremt a kecskék takarmányának termesztéséhez, és szavatolja a kecsketej „Hollandse geitenkaas” sajt készítésére való alkalmasságát. Ezek a tényezők lényegesek a tej tiszta, lágy ízének elérésében, amelytől a „Hollandse geitenkaas” lágy ízét kapja.

Tejtermelő kecskék

Hollandiában a 20. század elején született meg a döntés a nagy tejhozamú kecskék kitenyésztéséről. Az állatok megfelelő gondozásának, takarmányozásának, jó egészségi állapotának és genetikai adottságainak köszönhető, hogy tejhozamuk évről évre nő, miközben a tej minősége és íze változatlan marad. A „Hollandse geitenkaas” előállításának előfeltétele a magas tejhozamú kecskék tenyésztése és a gouda sajt gyártási technológiája.

A termék és a szakértelem

A kecsketenyésztésre és a „Hollandse geitenkaas” készítésére vonatkozó útmutatásokat 1946-ból származó írásos anyagok dokumentálják. A kecsketenyésztési gyakorlatok és a „Hollandse geitenkaas” sajt előállítása mind a mai napig ezen útmutatásokon alapul.

Hollandiában az évek során egyedülálló ismeretanyag gyűlt össze a tejtermelő kecskék tenyésztésére és a „Hollandse geitenkaas” sajt előállítására és érlelésére vonatkozóan. Ezért fontos, hogy a „Hollandse geitenkaas” sajtot holland tejből és olyan holland tejfeldolgozó üzemekben állítsák elő, amelyek dolgozói alapos képzést kaptak kifejezetten ennek a sajtajtának a gyártási technológiájáról.

Szervezés és logisztika

Az ország kis mérete és magas szintű szervezethez való csatlakozása lehetővé teszi az ágazat kiegyensúlyozott működését, amihez az is hozzátartozik, hogy a kecsketartással foglalkozó termelők kötelezően részt vesznek a tej minőségét biztosító programban. Ez lényeges szempont a sajt alapanyagát képező kecsketej és az abból készülő sajt kiváló minőségének fenntartásához.

Hírnév

A felhasználható kecsketej és az előállított „Hollandse geitenkaas” sajt mennyiségnek jelentős növekedése azt eredményezte, hogy az 1980-as években a fogyasztók „újra felfedezték” ezt a különleges terméket. A termék jó hírnevét jelzi, hogy azóta folyamatosan nő az értékesített mennyiség anélkül, hogy ennek érdekében nagyobb méretű reklámkampányt vagy marketingtevékenységet folytattak volna.

A „Hollandse geitenkaas” mára kiemelkedő helyet vívott ki magának a holland sajt piacon. 2000-ben 3 700 tonna „Hollandse geitenkaas” sajtot állítottak elő Hollandiában, ez 2012-re 19 780 tonnára növekedett (a Holland Tejgazdálkodási Bizottság adatai alapján).

A „Hollandse geitenkaas” Hollandiában és nemzetközileg is ismert és elismert, minőségi és keresett termék.

A „Hollandse geitenkaas” hollandiai hírneve kapcsán megjegyzendő, hogy minden évben nagy létszámban gyűlnek össze sajt szakértők, hogy nemzeti szinten meghatározott termékleírás (NNKC) alapján értékeljék a kecskesajt ízt.

A „Hollandse geitenkaas” nemzetközi hírnevét a nemzetközi sajt kóstolókon elnyert számos díj igazolja. A „Hollandse geitenkaas” sajtok évek óta sikeresen szerepelnek versenyeken (például Madison (USA), DLG (Németország), Nantwich (Egyesült Királyság)).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU