

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

# C 443



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

57e jaargang

11 december 2014

### Inhoud

#### II Mededelingen

##### MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

###### Europese Commissie

2014/C 443/01	Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 2004/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende meetinstrumenten ( <i>Bekendmaking van de referenties van door de OIML opgestelde normatieve documenten en van de lijst van de delen ervan die met de essentiële eisen overeenkomen (overeenkomstig artikel 16, lid 1, van de richtlijn)</i> ) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 443/02	Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 2004/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende meetinstrumenten ( <i>Intrekking van de bekendmaking van de referenties van door de OIML opgestelde normatieve documenten en van de lijst van de delen daarvan die met de essentiële eisen overeenkomen</i> ) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 443/03	Intrekking van een aanmelding van een concentratie (Zaak M.7468 — Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) <sup>(1)</sup> .....	6

#### IV Informatie

##### INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

###### Raad

2014/C 443/04	Conclusies van de Raad — „Opleiding van rechtsbeoefenaars: een essentieel instrument voor het consolideren van het Unieacquis” .....	7
---------------	--	---

# NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst

**Europese Commissie**

2014/C 443/05	Wisselkoersen van de euro .....	10
---------------	---------------------------------	----

---

V *Adviezen*

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2014/C 443/06	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	11
---------------	---	----

## II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 2004/22/EG van het  
Europees Parlement en de Raad betreffende meetinstrumenten <sup>(1)</sup>***(Bekendmaking van de referenties van door de OIML opgestelde normatieve documenten en van de lijst van de delen  
ervan die met de essentiële eisen overeenkomen (overeenkomstig artikel 16, lid 1, van de richtlijn))***(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 443/01)

MI-007: **Taxameters**

in verband met:

OIML R 21 uitgave 2007

*Opmerkingen:*

In de kolom „Opmerkingen” wordt de overeenstemming tussen OIML R 21 en de desbetreffende eis in Richtlijn 2004/22/EG weergegeven.

De aanduiding „Gedekt” houdt het volgende in:

- de eis van OIML R 21 is identiek aan die van Richtlijn 2004/22/EG, of
- de eis van OIML R 21 is strenger dan die van Richtlijn 2004/22/EG, of
- alle eisen van OIML R 21 voldoen aan de eisen van Richtlijn 2004/22/EG (zelfs wanneer de richtlijn andere alternatieven toestaat).
- indien de eis niet volledig wordt gedekt, wordt in een korte verklaring vermeld wat gedekt is.

De aanduiding „Niet gedekt” houdt in dat de eis van Richtlijn 2004/22/EG hetzij niet verenigbaar is met de desbetreffende eis van OIML R 21, hetzij niet in OIML R 21 is opgenomen.

De aanduiding „Niet relevant” houdt in dat de eis van bijlage I bij Richtlijn 2004/22/EG niet relevant is voor taxameters.

Essentiële eisen in richtlijn	OIML R 21 uitgave 2007	Opmerking
<b>BIJLAGE 1</b>		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Gedekt
1.2	A.5.4.5	Gedekt
1.3	3.5.2	Gedekt
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Gedekt

<sup>(1)</sup> PB L 135 van 30.4.2004, blz. 1.

Essentiële eisen in richtlijn	OIML R 21 uitgave 2007	Opmerking
1.3.2 a)		
M1:		Niet relevant
M2:		Niet relevant
M3:	A.5.4.4	Gedekt
1.3.2 b)		Gedekt
1.3.3 a)		
E1		Niet relevant
E2		Niet relevant
E3	1e zin	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7
	2e zin, 1e streepje	A.5.4.3.2
	2e zin, 2e streepje	
		Gedekt op voorwaarde dat de veldsterkte 24 V/m bedraagt
		Gedekt
		Gedekt op voorwaarde dat load dump, Test B van ISO 16750-2:2010 (E) wordt gehanteerd
1.3.3 b)	Bijlage A	Gedekt
1.3.4	Bijlage A	Gedekt
1.4		
1.4.1	A.5.1	Gedekt
1.4.2	5.1.2	Gedekt
2	7.5	Gedekt
3	5.2.6	Gedekt
4		Niet relevant
5	4.1	Gedekt
6	3.3	Gedekt
7		
7.1	4.2.1	Gedekt
7.2	4.1; 4.9.1	Gedekt
7.3		Niet relevant
7.4		Niet relevant
7.5	4.1	Gedekt
7.6	4.2.3; 4.11	Gedekt wanneer de beproevingsprocedure in de gebruikershandleiding wordt omschreven

Essentiële eisen in richtlijn	OIML R 21 uitgave 2007	Opmerking
8		
8.1	5.2.3.2	Gedekt
8.2	4.2.5	Gedekt
8.3	4.11.2	Gedekt
8.4	4.10	Gedekt
8.5		Niet relevant
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Gedekt
9.2		Niet relevant
9.3		Niet gedekt
9.4		Niet relevant
9.5		Niet relevant
9.6		Niet relevant
9.7	3.4; 4.9.1	Gedekt
9.8	4.12.2	Gedekt
10		
10.1	4.9.1	Gedekt
10.2	4.9.1	Gedekt
10.3	4.9.2	Gedekt
10.4	4.9.1	Gedekt
10.5		Niet relevant
11		
11.1		Niet relevant
11.2		Niet relevant
12	4.2.3	Gedekt
<b>BIJLAGE MI-007</b>		
Definities		
Taxameter	2.1.1	Gedekt
Ritbedrag	2.3.1.1	Gedekt

Essentiële eisen in richtlijn	OIML R 21 uitgave 2007	Opmerking
Omschakelsnelheid	2.3.1.2	Gedekt
Normale berekeningswijze S (enkelvoudige toepassing van tarief)	2.3.1.3.1	Gedekt
Normale berekeningswijze D (dubbelvoudige toepassing van tarief)	2.3.1.3.2	Gedekt
Functiestand	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Gedekt
1	3.1	Gedekt
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Gedekt
3	4.3	Gedekt
4	5.2.3; 4.2.2	Gedekt
5	4.2.3; 4.2.5	Gedekt
6.1	A.5.4.4	Gedekt
6.2	3.5.1; 3.5.2	Gedekt
7	3.2.1.1	Gedekt
8		
8.1	Zie antwoord op § 1.3.3 van bijlage 1	Gedekt
8.2	5.1.3	Gedekt
9	5.2.5	Gedekt
10	3.1	Gedekt
11	4.5.3. b)	Gedekt
12	4.5.4	Gedekt
13	4.9.1	Gedekt
14.1	4.2.4	Gedekt
14.2	4.2.5	Gedekt wanneer 4.2.5. i) van OIML R 21:2007 verplicht is
14.3	Zie antwoord op § 8.3 van bijlage 1	Gedekt
15.1	4.7	Gedekt
15.2	4.7	Gedekt
15.3	4.9.1	Gedekt
16	4.8	Gedekt
17	4.1; 4.14.1	Gedekt

Essentiële eisen in richtlijn	OIML R 21 uitgave 2007	Opmerking
18	5.2.4; 3.2.1.1	Gedekt
19	4.14.1; 4.2.1	Gedekt
20	4.2.1	Gedekt
21	3.3	Gedekt
22	3.7	Gedekt
23	3.4	Gedekt

**Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 2004/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende meetinstrumenten <sup>(1)</sup>**

*(Intrekking van de bekendmaking van de referenties van door de OIML opgestelde normatieve documenten en van de lijst van de delen daarvan die met de essentiële eisen overeenkomen)*

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 443/02)

De bekendmaking van de referentie betreffende taximeters (MI-007) in verband met OIML R21, uitgave 2007 <sup>(2)</sup>, wordt honderdtachtig dagen na de datum van deze bekendmaking ingetrokken. Vóór de intrekking van dit normatieve document op basis daarvan afgegeven verklaringen van EG-typeonderzoek blijven geldig tot het einde van de geldigheidsduur daarvan, zonder enige beperking ten aanzien van het in de handel brengen of het in gebruik nemen van instrumenten van dit type.

---

<sup>(1)</sup> PB L 135 van 30.4.2004, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB C 268 van 10.11.2009, blz. 1.

---

**Intrekking van een aanmelding van een concentratie**

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

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 443/03)

(Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad)

Op 27 november 2014 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie tussen Oji Green Resources Co., Ltd en Itochu Enex Co., Ltd ontvangen. Op 5 december 2014 heeft/hebben de aanmeldende partij/partijen de Commissie ervan in kennis gesteld dat zij deze aanmelding introk/introkken.

---



## IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## RAAD

**Conclusies van de Raad****„Opleiding van rechtsbeoefenaars: een essentieel instrument voor het consolideren van het  
Unieacquis”**

(2014/C 443/04)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

HERINNEREND AAN:

de mededeling van de Commissie aan het Europees Parlement en de Raad van 29 juni 2006 over de justitiële opleiding in de Europese Unie (COM(2006) 356 def);

de resolutie van de Raad betreffende de opleiding van rechters, openbare aanklagers en justitieel personeel in de Europese Unie (2008/C 299/01);

artikel 81, lid 2, onder h), en artikel 82, lid 1, onder c), van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, met betrekking tot de ondersteuning door de Unie van de opleiding van magistraten en justitieel personeel in burgerlijke en strafzaken;

de Magna Carta voor rechters (2010) van de adviesraad van Europese rechters (CCJE) van de Raad van Europa, waarin wordt onderstreept dat voor rechters initiële en voortgezette opleiding een recht en een plicht is en dat opleiding een belangrijk instrument is voor het vrijwaren van de onafhankelijkheid van rechters alsmede voor het garanderen van de kwaliteit en de doeltreffendheid van het gerechtelijk systeem (CCJE (2010) 3 final);

de mededeling van de Europese Commissie getiteld „Opbouwen van vertrouwen in justitie in de hele EU — Een nieuwe dimensie in de Europese justitiële opleiding” (COM(2011) 551 final);

de conclusies van de Raad van 27 oktober 2011 inzake de Europese justitiële opleiding (2011/C 361/03);

de resolutie van het Europees Parlement van 14 maart 2012 over justitiële opleiding (2012/2575(RSP));

de mededeling van de Europese Commissie getiteld „De EU-agenda voor justitie voor 2020 — Meer vertrouwen, mobiliteit en groei binnen de Unie” (COM(2014) 144 final);

de strategische richtsnoeren van de Europese Raad van 27 juni 2014 voor de ruimte van vrijheid, veiligheid en recht, waarin wordt opgemerkt dat „nog meer [moet] worden ondernomen om [...] de opleiding voor beroepsbeoefenaars te verbeteren” (EUCO 79/14);

BENADRUKT het volgende:

rechters en openbare aanklagers, alsmede andere rechtsbeoefenaars, vervullen een wezenlijke rol bij het waarborgen van de eerbiediging van het recht van de Europese Unie;

recht, met inbegrip van justitiële samenwerking, is met de inwerkingtreding van het Verdrag van Lissabon een volwaardig EU-beleidsdomein geworden; de tijd is nu rijp om de Europese ruimte van recht te consolideren; opleiding vormt een belangrijk instrument om ervoor te zorgen dat de rechten die de EU-wetgeving waarborgt, bewaard worden, dat de rechtssystemen van de lidstaten doeltreffender worden en dat de rechtsbeoefenaars vertrouwen hebben in elkaars rechtssystemen. Dit moet bijdragen tot een vlotte afhandeling van procedures met een grensoverschrijdende dimensie en de erkenning van rechterlijke beslissingen;

IS VERHEUGD OVER:

1. het feit dat uit de jaarlijkse Commissieverslagen over de Europese justitiële opleiding blijkt dat van 2011 tot en met 2013 meer dan 210 000 rechtsbeoefenaars — rechters, openbaar aanklagers, justitieel personeel, advocaten, notarissen en gerechtsdeurwaarders — opleidingen op het gebied van EU-recht hebben gevolgd;
2. de verspreiding van goede praktijken inzake opleiding voor rechters, openbaar aanklagers, advocaten en justitieel personeel, alsmede de aanbevelingen ter verbetering van de opleiding voor deze beroepen naar aanleiding van het proefproject Europese justitiële opleiding dat de Europese Commissie in 2013 en 2014 heeft geïmplementeerd overeenkomstig het voorstel uit 2012 van het Europees Parlement;
3. de goedkeuring van het programma „Justitie”, voor de periode 2014-2020 <sup>(1)</sup>, waarin justitiële opleiding zal worden ondersteund en bevorderd met het oog op het stimuleren van een gemeenschappelijke rechtscultuur en 35 % van de totale programmafondsen (132 miljoen EUR) daaraan wordt toegewezen;
4. de toegenomen deelname van rechters en openbaar aanklagers aan uitwisselingen en andere grensoverschrijdende opleidingsactiviteiten die het Europees netwerk voor justitiële opleiding (ENJO) in de voorbije jaren heeft georganiseerd, gefaciliteerd en gecoördineerd;

CONSTATEERT het volgende:

1. hoewel er verbetering merkbaar is, moet nog meer worden ondernomen om de ambitieuze doelstelling dat de helft van alle rechtsbeoefenaars (ongeveer 700 000) in de periode 2011-2020 opleidingen op het gebied van Unierecht dient te volgen, te verwezenlijken;
2. er wordt nog steeds onvoldoende tegemoetgekomen aan de opleidingsbehoeften van rechtsbeoefenaars; de situatie varieert naar gelang de juridische beroepsgroep en van lidstaat tot lidstaat;
3. goede praktijken moeten op grote schaal worden verspreid, geactualiseerd, opnieuw worden ingevoerd en over alle juridische beroepsgroepen heen worden gedeeld;
4. rechtsbeoefenaars kampen nog steeds met belemmeringen waardoor zij niet aan opleidingsactiviteiten kunnen deelnemen, bijvoorbeeld tijdgebrek, gebrek aan middelen, gebrek aan opleidingen op het gebied van Unierecht, onvoldoende kennis van het juridisch taalgebruik in vreemde talen om grensoverschrijdende opleidingsactiviteiten te kunnen volgen;
5. op EU-niveau is het ENJO het meest passende orgaan om, via zijn leden, nationale opleidingsactiviteiten te coördineren en voor rechters en openbaar aanklagers een grensoverschrijdend aanbod aan opleidingen te ontwikkelen; het ENJO heeft de afgelopen jaren toenemende co-financieringssteun van de Europese Unie ontvangen;

ROEPT DE NATIONALE INSTANTIES VOOR JUSTITIËLE OPLEIDING EN DE AANBIEDERS VAN OPLEIDINGEN VOOR JURIDISCHE BEROEPEN OP:

1. opleiding op het gebied van Unierecht, meer bepaald over het Handvest van de grondrechten van de Europese Unie, op systematische wijze te integreren in de activiteiten in het kader van initiële en voortgezette opleiding op nationaal niveau, waar dat noodzakelijk is voor het naar behoren vervullen van de justitiële of de beroepsopdracht;
2. de beste praktijken en aanbevelingen die uit het proefproject Europese justitiële opleiding voortkomen, ter harte te nemen, indien zulks relevant is;
3. ertoe bij te dragen dat grensoverschrijdende opleidingsactiviteiten op het gebied van Unierecht die in een andere lidstaat of door een Europese aanbieder van opleiding worden georganiseerd, worden erkend als gelijkwaardig aan nationale opleidingsverplichtingen, zo deze bestaan;
4. waar noodzakelijk het verzamelen van betrouwbare gegevens over opleiding te verbeteren en die gegevens met het oog op verdere verbetering van de nauwkeurigheid van de jaarlijkse verslaglegging over de Europese justitiële opleiding te delen met de Commissie;
5. steun te verlenen aan het coördineren van opleidingen die nationale organisaties van vrije juridische beroepsgroepen via hun respectieve entiteiten op Unieniveau organiseren;

DRINGT ER BIJ DE LIDSTATEN OP AAN:

1. de prioriteit inzake opleiding van rechtsbeoefenaars die de Europese Raad in zijn conclusies van juni 2014 heeft geformuleerd, om te zetten in concrete maatregelen door:
  - de begrotingsmiddelen toe te kennen die nodig zijn voor het ontwikkelen van een passend aanbod aan opleidingen, en
  - rechtsbeoefenaars de gelegenheid te bieden aan de aangeboden opleidingsactiviteiten deel te nemen;

<sup>(1)</sup> Verordening (EU) nr. 1382/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een programma „Justitie” voor de periode 2014-2020 (PB L 354 van 28.12.2013, blz. 73).

2. hun financiële steun aan het ENJO op zijn minst te handhaven, en een verhoging ervan te overwegen, rekening houdend met het rechtskader van het ENJO en de rechtstreekse co-financiering door de lidstaten van bepaalde ENJO-opleidingsactiviteiten die tegemoetkomen aan de betreffende opleidingsbehoeften, teneinde de bijdrage van de EU te evenaren en het netwerk in staat te stellen tot het verder ontwikkelen van zijn activiteiten, zoals uitwisselingen en grensoverschrijdende opleiding;
3. het verzamelen van betrouwbare gegevens ter zake te ondersteunen;

VERZOEKT DE EUROPESE COMMISSIE:

1. in het kader van een overweging om een aanbeveling over opleidingsnormen voor alle juridische beroepen op te stellen, te putten uit de beschikbare expertise in de lidstaten en bij de belanghebbenden en voort te bouwen op het goede werk van het ENJO en op de resultaten van het proefproject Europese justitiële opleiding;
  2. haar verslaglegging over de deelname van rechtsbeoefenaars aan opleiding op het gebied van het Unierecht en het recht van andere lidstaten, voort te zetten;
  3. op regelmatige basis op EU-niveau ontmoetingen met de belanghebbenden van opleiding van rechtsbeoefenaars te organiseren, om de balans op te maken van de geboekte vooruitgang en waar het verder verbeteren van de Europese justitiële opleiding te helpen voorbereiden;
  4. op EU-niveau een specifieke ontmoeting met de belanghebbenden te organiseren met het oog op het in kaart brengen van de bestaande opleidingsactiviteiten, het opsporen van mogelijke lacunes en het voorstellen van verbeteringen, waarbij vooral aandacht wordt geschonken aan de opleiding van rechtsbeoefenaars en van overheidsfunctionarissen die zich met de toepassing van het Handvest van de grondrechten van de Europese Unie bezighouden;
  5. publieke of, waar passend, privé-aanbieders van opleidingen aan te moedigen tot het organiseren van meer opleidingen op het gebied van het Unierecht en kennis van juridisch taalgebruik in vreemde talen voor juridische beroepsgroepen, waarbij het onderliggende doel is dat de opleidingen kwalitatief hoogstaand en kostenefficiënt moeten zijn;
  6. het bijzondere probleem van de opleiding van justitieel personeel aan te pakken, ook door de opleiding op het gebied van het Unierecht voor justitieel personeel van wie het takenpakket elementen daarvan omvat, te verbeteren en door, waar passend, de grensoverschrijdende samenwerking tussen aanbieders van opleidingen voor justitieel personeel te faciliteren;
  7. binnen de grenzen van de EU-begrotingsvoorschriften en -procedures de financiële steun aan het Europees netwerk voor justitiële opleiding geleidelijk te verhogen, omdat dit het essentiële instrument voor een betere opleiding van rechters en openbaar aanklagers in de EU vormt;
  8. de financiële steun voor grensoverschrijdende opleidingsprojecten, zoals gepland in het financiële programma „Justitie” voor de periode 2014-2020, te verhogen en de administratieve last voor de begunstigden te verlagen;
  9. het opleidingsonderdeel van de Europese e-justitieportalsite, waaronder e-leren, te blijven ontwikkelen als een efficiënt instrument voor de verdere uitbouw van de Europese justitiële opleiding.
-

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

10 december 2014

(2014/C 443/05)

## 1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,2392	CAD	Canadese dollar	1,4186
JPY	Japanse yen	147,33	HKD	Hongkongse dollar	9,6059
DKK	Deense kroon	7,4397	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6034
GBP	Pond sterling	0,78975	SGD	Singaporese dollar	1,6263
SEK	Zweedse kroon	9,3276	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 369,94
CHF	Zwitserse frank	1,2024	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,2430
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,6526
NOK	Noorse kroon	8,8765	HRK	Kroatische kuna	7,6680
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 298,55
CZK	Tsjechische koruna	27,618	MYR	Maleisische ringgit	4,3088
HUF	Hongaarse forint	307,21	PHP	Filipijnse peso	55,250
LTL	Litouwse litas	3,45280	RUB	Russische roebel	67,2763
PLN	Poolse zloty	4,1619	THB	Thaise baht	40,658
RON	Roemeense leu	4,4430	BRL	Braziliaanse real	3,2105
TRY	Turkse lira	2,8000	MXN	Mexicaanse peso	17,8541
AUD	Australische dollar	1,4846	INR	Indiase roepie	76,9233

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## V

(Adviezen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2014/C 443/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>****„HOLLANDSE GEITENKAAS”****EG-nummer: NL-PGI-0005-01176-6.11.2013****BGA ( X ) BOB ( )****1. Naam**

„Hollandse geitenkaas”

**2. Lidstaat of derde land**

Nederland

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

„Hollandse geitenkaas” is een traditionele, geografische benaming voor een halfhard, in Nederland geproduceerd en natuurlijk of foliegerijpt kaasproduct met een aan Goudse kaas vergelijkbare bereiding, gemaakt van geitenmelk afkomstig van in Nederland gevestigde geitenhouderijbedrijven. „Hollandse geitenkaas” wordt natuurlijk met een korstontwikkeling of als korstloze kaas in een folieverpakking gerijpt tot een consumentgereed product. Natuurlijke rijping met een korstontwikkeling mag alleen in Nederland plaatsvinden. De rijpingsduur is vier weken met een minimum van 25 dagen.

Eigenschappen:

Kleur: Bij rijping verloopt de kleur van wit bij jonge en belegen „Hollandse geitenkaas” tot ivoorkleurig bij oude „Hollandse geitenkaas”.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Consistentie:	„Hollandse geitenkaas” is iets zacht tot smedig op 4-weekse leeftijd; naarmate de droog vordert neemt de stevigheid toe.
Samenstelling:	De samenstelling van de melk die aangevoerd wordt aan de kaasproductiebedrijven heeft een vetgehalte van 2,8-6,2 % en een eiwitgehalte van 2,6-4,4 %. Alle kruiden, specerijen of groenten, zoals brandnetel, fenegriek, tijm en tomaat kunnen aan de kaas worden toegevoegd, mits de kenmerkende smaak ervan in de kaas kan worden geproefd.
Vetgehalte:	Minimaal 50 % en maximaal 60 % in de droge stof.
Vochtgehalte:	Maximaal 44 % op 14 dagen na het moment van stremming.
Zoutgehalte:	Maximaal 4,1 % in de droge stof.
Smaak:	Zacht, mild en zuiver. Smaak en geur worden sterker/intenser naarmate de rijping vordert.
Doorsnede:	Na het doorsnijden van de kaas is de doorsnede gesloten of er is ogenvorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld.
Korst:	Bij natuurlijke rijping is de korst van de kaas goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. „Hollandse geitenkaas” in folieverpakking heeft geen harde korstvorming, niettemin wordt ook deze kaas geperst en gepekeld. „Hollandse geitenkaas” gerijpt in folieverpakking dient goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei te zijn.
Rijpingstemperatuur:	10-14 °C bij natuurlijke rijping en 4-7 °C bij folierijping.
Consumptieleeftijd:	Minimaal 28 dagen na bereiding tot ouder dan een jaar.

#### Overige kenmerken:

De vorm van de kaas is plat cilindrisch dan wel kanter-, brood- of blokvormig met een gewicht van 1,5 tot 20 kg. Onder een plat cilindrische vorm wordt verstaan een ronde vorm waarvan de zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte een vierde tot een tweede van de middellijn bedraagt. Onder een kanter vorm wordt verstaan een plat cilindrische vorm met één vloeiende overgang en één scherpe overgang. Onder een broodvorm wordt verstaan een rechthoekige kaas.

De stremming van de geitenmelk geschiedt met een dierlijk stremsel dan wel met een microbiel stremsel op een minimum temperatuur van 28 °C en een maximum temperatuur van 32 °C. Voor de stremming wordt een microbiële mengcultuur toegevoegd van de voor „Hollandse geitenkaas” geschikte mesofiele zuurselbacteriën bestaande uit *Lactococcus* varianten, meestal in combinatie met *Leuconostoc* varianten en eventueel in combinatie met thermofiele *Lactobacillus* en/of *Lactococcus* soorten.

In een geconditioneerd pekelbad worden de temperatuur, zoutgehalte en pH zo constant mogelijk gehouden. „Hollandse geitenkaas” wordt gepekeld in een bad met een zoutgehalte van minimaal 17 °Baumé en maximaal 20 °Baumé. De pH ligt lager dan 4,8 en de temperatuur is minimaal 10 °C en maximaal 16 °C.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Voor de bereiding van „Hollandse geitenkaas” wordt gebruikgemaakt van gepasteuriseerde volle geitenmelk, geiten(wei-)room, geheel of gedeeltelijk ontroomde geitenmelk afkomstig van Nederlandse melkgeitenhouderijen.

Melk van andere dieren is niet toegestaan.

De halfharde „Hollandse geitenkaas” wordt gemaakt van melk afkomstig van de Nederlandse Witte Geit of kruisingen van de Nederlandse Witte Geit met andere melktypische geitenrassen.

De constante kwaliteit en milde smaak van Nederlandse geitenmelk zijn te danken aan een gecontroleerd houderijsysteem, het vakmanschap en de toepassing van een (keten)kwaliteitsborgingsprogramma.

Dankzij het kwaliteitsborgingsprogramma kan de melkgeitenhouder een constante hoge kwaliteit geitenmelk garanderen. In het kwaliteitsborgingsprogramma zijn criteria opgenomen voor o.a. bedrijfshygiëne, diergeneesmiddelen, diergezondheid- en welzijn, voer- en drinkwater, melkwinning en koeling.

Het kwaliteitsborgingsprogramma voor de melkgeitenhouderijen voldoet minimaal aan de in de EU vastgelegde hygiënevoorschriften en staat onder toezicht van het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ).

Elke leverantie geitenmelk wordt bemonsterd. Monsters worden onderzocht op de volgende parameters: vetgehalte en eiwitgehalte en verschillende kwaliteitsparameters. Deze basisgegevens voor de kwaliteit van de melk liggen ten grondslag aan de uitbetaling aan de geitenhouder. Het geheel van monsterneming, monsteronderzoek en correcte verwerking van de resultaten van onderzoek staat onder toezicht van het COKZ.

### 3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het voer van de Nederlandse geit bestaat uit graskuil en of maïskuil van Nederlandse origine, brokvoer en stro. Aanvullingen zoals lijnzaad, persulp en bierborstel zijn toegestaan. Voer afkomstig van externe leveranciers dient te voldoen aan de bepalingen van het kwaliteitsborgingsprogramma van de melkgeitenhouderijen alsmede aan de relevante Europese diervoederverordeningen. Voer dat de melk en de kaas (reuk, milde smaak, etc.) nadelig kan beïnvloeden, zoals bijvoorbeeld ui, wordt niet gevoerd aan melkgevende geiten.

### 3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De voor „Hollandse geitenkaas” bestemde geitenmelk wordt verkregen van in Nederland gevestigde melkgeitenhouderijen. Productie en natuurlijke rijping van „Hollandse geitenkaas” vinden plaats in Nederland.

Hieronder staan de kenmerkende fasen van het productieproces vermeld:

- De geitenmelk wordt door de geiten geproduceerd en door de veehouder gewonnen op de boerderij en maximaal 8 melkmalen opgeslagen in de gekoelde boerderijtank bij maximaal 6 °C.
- De geitenmelk wordt door gediplomeerde RMO (rijdende melkontvangst) chauffeurs bemonsterd, opgehaald en afgeleverd bij de kaasmakerijen.
- De melk wordt ontvangen door de kaasmakerijen en opgeslagen in tanks.
- De melk wordt voor de kaasbereiding gepasteuriseerd op minimaal 71,8 °C gedurende minimaal 15 seconden. Stremsel en zuursel worden toegevoegd aan de gepasteuriseerde geitenkaasmelk.
- Na stremming en bewerking wordt de wei afgezogen en de kaas in de vaten gevuld en geperst.
- De kaas wordt gepekeld in een zoutbad. De tijdsduur van het pekelen hangt samen met de diameter en de vorm van de kaas. Het maximale zoutgehalte van de kaas mag 4,1 % in de droge stof bedragen.
- De kaas wordt minimaal 25 dagen natuurlijk gerijpt onder geconditioneerde klimaatomstandigheden, regelmatig gekeerd en schimmelvrij gehouden door toepassing van een levensmiddelencoating. De rijpingstemperatuur bedraagt 10 - 14 °C. Natuurlijke rijping met korstvorming gebeurt in Nederland. Dit om controle te hebben op een droge korstontwikkeling. De tijd en temperatuur zijn belangrijk om de rijpingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot de gewenste organoleptische kwaliteit. Het vakmanschap dat in Nederland is ontwikkeld op het gebied van rijping van halfharde kaas, is bepalend voor de kwaliteit en smaakontwikkeling van „Hollandse Geitenkaas”. Kaas in folieverpakking wordt minimaal 25 dagen gerijpt in een koelruimte met een temperatuur van 4-7 °C. Voor kaas in folieverpakking kan rijping ook buiten Nederland plaatsvinden. Door de folie is alleen de temperatuurbewaking van belang en in mindere mate het vakmanschap ten aanzien van de rijping.

### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Niet van toepassing.

### 3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op elke „Hollandse geitenkaas” met natuurlijke rijping wordt een caseïnerk aangebracht met daarop de aanduiding „Hollandse geitenkaas”. Op foliegerijpte „Hollandse geitenkaas” wordt geen caseïnerk aangebracht.

## 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografisch gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden. Dit deel is ook bekend onder de traditionele naam Holland.

## 5. **Verband met het geografische gebied**

### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Samenvatting

De bodem en klimaatgesteldheid maken Nederland van oudsher een land dat zeer geschikt is voor landbouw en veeteelt. Zo ook voor het houden van melkgeiten.

Samen met het gebruik van melktypische geitenrassen, de voeding en de houderijmethoden, de rijke traditie van het kaasmaken en de vakmanschap van de mensen in het betrokken gebied, vormen dit gunstige factoren voor de verwerking van de geitenmelk tot „Hollandse geitenkaas” in het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden.

## Geografie

De combinatie van temperatuur, bodemgesteldheid en neerslag maken Nederland van oudsher een land dat zeer geschikt is voor landbouw en veeteelt, waaronder het houden van melkgeiten.

Nederland heeft een zeeklimaat. Hierin spelen zee en wind een grote rol. De aanwezigheid van grote watermassa's (Noordzee en IJsselmeer), zorgt voor kleinere verschillen in temperatuur ten opzichte van landen met een andere geografische ligging. Het water heeft een vertragende werking op temperatuur. De langjarig gemiddelde jaartemperatuur varieert in Nederland van 8,9-10,4 °C en de gemiddelde neerslag varieert tussen 700 en 950 mm per jaar ([www.knmi.nl](http://www.knmi.nl)).

De Nederlandse bodems zijn voornamelijk klei-, zand- en veengronden die geschikt zijn voor akkerbouw en de teelt van voedergewassen voor veeteelt. Een belangrijke indicator is de grondwaterstand. Met name de natte gebieden zijn voornamelijk geschikt voor het verbouwen van bijvoorbeeld gras ten behoeve van de veeteelt.

## Melkgeit

De „Hollandse geitenkaas” wordt gemaakt van melk afkomstig van de Nederlandse Witte Geit of kruisingen van de Nederlandse Witte Geit met andere melktypische geitenrassen. Voor de opkomst van de Nederlandse melkgeitenhouderij was het belangrijk dat er tussen 1880 en 1920 verscheidene importen van melktypische Saanen geiten uit Zwitserland plaatsvonden. Deze geiten werden met de in Nederland voorkomende geiten gekruist. Dorpen kregen hun eigen fokverenigingen die zich gezamenlijk in provinciaal verband organiseerden. Daarboven stond de Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij (NOG) die ook het stamboek van de Nederlandse Melkgeit stichtte. Het fokdoel was al vroeg beschreven op nationaal niveau: een ongehoorde grote geit met goed beenwerk en voeropnamecapaciteit en een hoog melkproductieniveau.

Dankzij voornoemde ontwikkelingen is de Nederlandse melkgeit één van de meest efficiënte melkproducenten ter wereld. Het gemiddelde productieniveau van de Nederlandse melkgeiten stijgt nog jaarlijks als gevolg van goede erfelijke aanleg en een uitstekend management.

## Product en vakmanschap

De Nederlandse kaascultuur heeft zich vanaf de middeleeuwen ontwikkeld en heeft derhalve een rijke historie van kaasmaken en vakmanschap. Nederland heeft al vanaf de 18e eeuw vakmanschap opgebouwd bij het maken van Goudse kaas. De in Nederland ontwikkelde kennis en vakmanschap bij de bereiding van Goudse kaas hebben een belangrijke invloed gehad op het produceren van „Hollandse geitenkaas”. De deskundigheid in het maken van de Goudse halfharde kaas, werd één op één overgezet naar de productie van geitenkaas. Dit droeg sterk bij aan de ontwikkeling van de homogene kwaliteit en smaak van het product.

De aandacht voor vakmanschap en de kwaliteit en smaak van de in Nederland geproduceerde halfharde kazen blijkt onder meer uit de meer dan een halve eeuw lang bestaande kaaskeuringen van het instituut: het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours (NNKC). Vakmensen in de kaassector oefenen en toetsen zich in hun vakmanschap van het kunnen onderscheiden en proeven van kazen en hun smaken, zoals onder meer de onderscheidende smaak van „Hollandse geitenkaas”.

## Organisatiegraad en logistiek

Doordat de afstanden in Nederland klein zijn en er organisatorisch korte lijnen zijn, is er intensief contact en kennisuitwisseling tussen de boeren en de organisaties die produceren en/of toezien op de productie. Door de eeuwen heen is — mede onder invloed van het door de Nederlandse overheid gestimuleerde onderzoek, onderwijs en voorlichting — het vakmanschap van de melkveehouders en de kaasbereiders op een hoog en homogeen niveau komen te staan. Zo is de huidige bundeling van kennis en toegepast wetenschappelijk onderzoek binnen de clustering van Wageningen UR ook heden ten dage nog een voorbeeld van de hoge organisatiegraad en de vertaling van kennis in de praktijk van onder meer het kaasmaken en het onderwijs.

### 5.2. Specificiteit van het product

#### Product en vakmanschap

De zuivere, zachte en milde smaak is kenmerkend voor „Hollandse geitenkaas”. „Hollandse geitenkaas” kenmerkt zich, in het geval van natuurgerijpte kaas op een leeftijd van vier weken en in het geval van foliegerijpt ook op oudere leeftijd, door een milde en friszure smaak. De kaas is niet zepig en niet of nauwelijks bitter. Naarmate de rijping en indroog van de natuurgerijpte kaas vordert neemt de stevigheid toe en wordt de smaak intenser.

„Hollandse geitenkaas” is een halfhard, natuurlijk of foliegerijpt kaasproduct met een aan Goudse kaas vergelijkbare bereiding, gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk. De Goudse kaasbereiding kenmerkt zich door het gebruik van mesofiele zuursels, eventueel aangevuld met thermofiele zuursels, het stremproces van de melk, het vormen van de kaas door persen en het zouten van de kaas door pekelen onder geconditioneerde omstandigheden. De natuurlijke



rijping gebeurt onder condities welke ook zijn afgeleid van de traditionele Goudse bereiding. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Foliegerijpte „Hollandse geitenkaas” wordt na het karakteristieke pers- en pekelp proces in folie verpakt en koud gerijpt. Hierdoor ontstaat geen harde korstvorming en wordt de milde smaak van jonge geitenkaas langere tijd behouden.

„Hollandse geitenkaas” wordt alleen uit geitenmelk bereid. Andere melksoorten zijn niet toegestaan.

In 1946 is door dierenarts, oud-Rijksveeteeltconsulent E.J. Dommerhold de receptuur die aan de basis ligt van de „Hollandse geitenkaas” in detail beschreven. Belangrijk aspect is dat voldoende geitenmelk van een hygiënische kwaliteit voor handen is. Het toevoegen van kruiden wordt ook in de betreffende passage van het boek beschreven. In die tijd vond de bereiding van de „Hollandse geitenkaas” op kleine schaal plaats op de boerderij.

#### Organisatiegraad en logistiek

Vanwege de hoge melkquotumkosten schakelden Nederlandse koemelkveehouders vanaf begin jaren 80 van de 20e eeuw over op de melkgeitenhouderij. Hierdoor nam de hoeveelheid geitenmelk beschikbaar voor de kaasproductie toe. De productie verschoof van de zeer kleinschalig boerderijkaasproductie naar fabrieksmatige kaasmakerijen die zich speciaal gingen toeleggen op de productie van de „Hollandse geitenkaas”.

#### 5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De bescherming van de „Hollandse geitenkaas” als geografische aanduiding is gebaseerd op de kenmerken van geografie, product en vakmanschap, de organisatiegraad en logistiek en de specifieke reputatie.

#### Geografie

Dankzij de bodemgesteldheid, het gematigd zeeklimaat en de kennis van de producenten kan in Nederland voer worden gewonnen voor geiten en kan worden zorg gedragen voor geitenmelk die geschikt is voor het produceren van „Hollandse geitenkaas”. Dit is een belangrijke voorwaarde voor het verkrijgen van de milde en zuivere smaak aan de melk, welke de basis vormt voor de milde smaak van de „Hollandse geitenkaas”.

#### Melkgeit

In Nederland is al in het begin van de 20e eeuw de keuze gemaakt om te fokken op een geit met een hoge melkproductie. De nog steeds toenemende gemiddelde melkgift per melkgeit en de constante kwaliteit en smaak van de geitenmelk wordt bewerkstelligd door een goede verzorging, goede voeding, een goede gezondheidsstatus en de genetische aanleg van de melkgeiten. Het aanwezig zijn van typische melkgeiten met een hoge melkproductie en een cultuur van Goudse kaasbereiding zijn voorwaarden om „Hollandse geitenkaas” te kunnen maken.

#### Product en vakmanschap

Instructies voor het houden van geiten en het maken van „Hollandse geitenkaas” zijn teruggevonden in documenten die dateren uit 1946. Deze instructies vormen nog steeds de basis voor de huidige geitenhouderij en de bereiding van de „Hollandse geitenkaas”.

De kennis die in de loop der jaren is opgebouwd in de Nederlandse melkgeitenhouderij en bij de bereiding en de veredeling van „Hollandse geitenkaas” heeft een unieke hoeveelheid ervaring voortgebracht. Het is daarom van belang dat de productie van „Hollandse geitenkaas” gebeurt op basis van Nederlandse melk en plaatsvindt in Nederlandse zuivelbedrijven, waar de medewerkers een grondige opleiding en instructie hebben gevolgd in de technologie die specifiek voor dit type kaas wordt gebruikt.

#### Organisatiegraad en logistiek

De korte afstanden en de hoge organisatiegraad zorgen voor een goed geleide sector waarin geitenhouders verplicht deelnemen aan een kwaliteitsborgingsprogramma voor de geitenmelk. Dit is belangrijk om te waarborgen dat de kwaliteit van de geitenmelk en daarmee de kwaliteit van de geproduceerde kaas op constant en hoog kwaliteitsniveau kunnen worden gehouden.

#### Reputatie

De toename in beschikbaarheid van geitenmelk en de productie van „Hollandse geitenkaas” had tot gevolg dat de „Hollandse geitenkaas” in de jaren 80 van de 20e eeuw door de consument herontdekt werd als specialiteit. Type-rend voor de goede reputatie is dat sindsdien de afzetgroei van dit product gerealiseerd is zonder substantiële marketing en reclamecampagnes.

„Hollandse geitenkaas” heeft inmiddels een zichtbare positie verworven in de Nederlandse kaasproductie. Het volume in Nederland geproduceerde geitenkaas is gestegen van 3 700 ton in 2000 tot 19 780 ton in 2012 (Productschap Zuivel).

„Hollandse geitenkaas” is een kwalitatief hoogstaand en gewild product. Als zodanig heeft de „Hollandse geitenkaas” nationaal en internationaal erkenning.

Met betrekking tot de faam van „Hollandse geitenkaas” wordt op nationaal niveau jaarlijks door een groot aantal kaaskeurmeesters geitenkaas gekeurd op smaakprofiel. Hierbij gebeurt de beoordeling op basis van een op nationaal niveau vastgelegd productprofiel (Nederlands Nationaal Kaaskeurconours).

De internationale faam van „Hollandse geitenkaas” blijkt uit de vele prijzen die zijn gewonnen tijdens internationale keuringen. Producenten van „Hollandse geitenkaas” hebben al jarenlang succesvol deelgenomen aan kaascompetities zoals bijvoorbeeld in Madison, Verenigde Staten, DLG Duitsland en Nantwich Engeland.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(?)</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>(?)</sup> Zie voetnoot 2.



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**NL**