



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 443/01	Oznámenie Komisie v rámci vykonávania smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/22/ES o meradlách (<i>Uverejnenie odkazov na normatívne dokumenty vypracované OIML a zoznam tých častí, ktoré zodpovedajú základným požiadavkám (v súlade s článkom 16 ods. 1 smernice)</i>) ⁽¹⁾	1
2014/C 443/02	Oznámenie Komisie v rámci vykonávania smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/22/ES o meradlách (<i>Vypustenie odkazov na normatívne dokumenty vypracované OIML a na zoznam tých častí, ktoré zodpovedajú základným požiadavkám</i>) ⁽¹⁾	6
2014/C 443/03	Stiahnutie oznámenia o koncentrácii (Vec M.7468 – Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) ⁽¹⁾	6

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2014/C 443/04	Závery Rady – Odborná príprava odborníkov z právnej praxe: základný nástroj konsolidácie <i>acquis</i> EÚ	7
---------------	---	---

Európska komisia

2014/C 443/05	Výmenný kurz eura	10
---------------	-------------------------	----

V *Oznamy*

INÉ AKTY

Európska komisia

2014/C 443/06	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	11
---------------	---	----

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

**Oznámenie Komisie v rámci vykonávania smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/22/ES
o meradlách ⁽¹⁾**

*(Uverejnenie odkazov na normatívne dokumenty vypracované OIML a zoznam tých častí, ktoré zodpovedajú
základným požiadavkám (v súlade s článkom 16 ods. 1 smernice))*

(Text s významom pre EHP)

(2014/C 443/01)

MI-007: Taxametre

v súvislosti s:

OIML R 21, vydanie z roku 2007

Poznámky:

V stĺpci „Poznámka“ sa uvádza súlad medzi OIML R 21 a príslušnou požiadavkou smernice 2004/22/ES.

Údaj „Zahrnuté“ znamená, že:

- požiadavka OIML R 21 je zhodná s požiadavkou uvedenou v smernici 2004/22/ES alebo
- požiadavka OIML R 21 je prísnejšia ako požiadavka uvedená v smernici 2004/22/ES alebo
- všetky požiadavky OIML R 21 spĺňajú požiadavky uvedené v smernici 2004/22/ES (a to aj v prípade, že smernica 2004/22/ES povoľuje iné alternatívy),
- v prípade, že požiadavka nie je plne zahrnutá, krátky text vysvetľuje, do akej miery zahrnutá bola.

Údaj „Nezahrnuté“ znamená, že požiadavka uvedená v smernici 2004/22/ES nie je zlučiteľná s príslušnou požiadavkou OIML R 21, alebo nie je súčasťou OIML R 21.

Údaj „Irelevantné“ znamená, že požiadavka v prílohe I k smernici 2004/22/ES nie je relevantná pre taxametre.

Základné požiadavky v smernici o meradlách	OIML R 21, vydanie z roku 2007	Poznámka
PRÍLOHA I		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Zahrnuté
1.2	A.5.4.5	Zahrnuté
1.3	3.5.2	Zahrnuté
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Zahrnuté

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 135, 30.4.2004, s. 1.

Základné požiadavky v smernici o meradlách	OIML R 21, vydanie z roku 2007	Poznámka
1.3.2 a)		
M1:		Irelevantné
M2:		Irelevantné
M3:	A.5.4.4	Zahrnuté
1.3.2 b)		Zahrnuté
1.3.3 a)		
E1		Irelevantné
E2		Irelevantné
E3	prvá veta	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7
	druhá veta, prvá zarážka	A.5.4.3.2
	druhá veta, druhá zarážka	
		Zahrnuté za predpokladu, že sa použije intenzita poľa 24 V/m
		Zahrnuté
		Zahrnuté za predpokladu, že sa použije pokles zaťaženia, skúška B podľa ISO 16750-2:2010(E)
1.3.3 b)	Príloha A	Zahrnuté
1.3.4	Príloha A	Zahrnuté
1.4		
1.4.1	A.5.1	Zahrnuté
1.4.2	5.1.2	Zahrnuté
2	7.5	Zahrnuté
3	5.2.6	Zahrnuté
4		Irelevantné
5	4.1	Zahrnuté
6	3.3	Zahrnuté
7		
7.1	4.2.1	Zahrnuté
7.2	4.1; 4.9.1	Zahrnuté
7.3		Irelevantné
7.4		Irelevantné
7.5	4.1	Zahrnuté
7.6	4.2.3; 4.11	Zahrnuté, pokiaľ je skúšobný postup súčasťou návodu na obsluhu

Základné požiadavky v smernici o meradlách	OIML R 21, vydanie z roku 2007	Poznámka
8		
8.1	5.2.3.2	Zahrnuté
8.2	4.2.5	Zahrnuté
8.3	4.11.2.	Zahrnuté
8.4	4.10	Zahrnuté
8.5		Irelevantné
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Zahrnuté
9.2		Irelevantné
9.3		Nezahrnuté
9.4		Irelevantné
9.5		Irelevantné
9.6		Irelevantné
9.7	3.4; 4.9.1	Zahrnuté
9.8	4.12.2	Zahrnuté
10		
10.1	4.9.1	Zahrnuté
10.2	4.9.1	Zahrnuté
10.3	4.9.2	Zahrnuté
10.4	4.9.1	Zahrnuté
10.5		Irelevantné
11		
11.1		Irelevantné
11.2		Irelevantné
12	4.2.3	Zahrnuté
PRÍLOHA MI-007		
Vymedzenia		
Taxameter	2.1.1	Zahrnuté
Cestovné	2.3.1.1	Zahrnuté

Základné požiadavky v smernici o meradlách	OIML R 21, vydanie z roku 2007	Poznámka
Prepínacia rýchlosť	2.3.1.2	Zahrnuté
Režim bežného výpočtu S (jednoduché použitie tarify)	2.3.1.3.1	Zahrnuté
Režim bežného výpočtu D (zdvojené použitie tarify)	2.3.1.3.2	Zahrnuté
Prevádzková poloha	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Zahrnuté
1	3.1	Zahrnuté
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Zahrnuté
3	4.3	Zahrnuté
4	5.2.3; 4.2.2	Zahrnuté
5	4.2.3; 4.2.5	Zahrnuté
6.1	A.5.4.4	Zahrnuté
6.2	3.5.1; 3.5.2	Zahrnuté
7	3.2.1.1	Zahrnuté
8		
8.1	Pozri odpoveď k prílohe I ods. 1.3.3	Zahrnuté
8.2	5.1.3	Zahrnuté
9	5.2.5	Zahrnuté
10	3.1	Zahrnuté
11	4.5.3.b)	Zahrnuté
12	4.5.4	Zahrnuté
13	4.9.1	Zahrnuté
14.1	4.2.4	Zahrnuté
14.2	4.2.5	Zahrnuté v prípade, že musí platiť ustanovenie 4.2.5.i v OIML R 21:2007
14.3	Pozri odpoveď k prílohe I ods. 83	Zahrnuté
15.1	4.7	Zahrnuté
15.2	4.7	Zahrnuté
15.3	4.9.1	Zahrnuté
16	4.8	Zahrnuté
17	4.1; 4.14.1	Zahrnuté

Základné požiadavky v smernici o meradlách	OIML R 21, vydanie z roku 2007	Poznámka
18	5.2.4; 3.2.1.1	Zahrnuté
19	4.14.1; 4.2.1	Zahrnuté
20	4.2.1	Zahrnuté
21	3.3	Zahrnuté
22	3.7	Zahrnuté
23	3.4	Zahrnuté

**Oznámenie Komisie v rámci vykonávania smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/22/ES
o meradlách ⁽¹⁾**

*(Vypustenie odkazov na normatívne dokumenty vypracované OIML a na zoznam tých častí, ktoré zodpovedajú
základným požiadavkám)*

(Text s významom pre EHP)

(2014/C 443/02)

Odkaz na taxametre (MI-007) v súvislosti s OIML R21, vydanie z roku 2007 ⁽²⁾, sa vypúšťa stoosemdesiat dní po uverejnení tohto oznámenia. Osvedčenia ES o typovej skúške vydané na základe tohto normatívneho dokumentu pred jeho vypustením zostávajú v platnosti do konca ich platnosti bez akýchkoľvek obmedzení týkajúcich sa uvádzania nástrojov tohto druhu na trh alebo do používania.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 135, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 268, 10.11.2009, s. 1.

Stiahnutie oznámenia o koncentracii

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

(Text s významom pre EHP)

(2014/C 443/03)

[Nariadenie Rady (ES) č. 139/2004]

Komisia bolo 27. novembra 2014 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentracii medzi podnikom Oji Green Resources Co., Ltd, a podnikom Itochu Enex Co., Ltd. 5. decembra 2014 oznamujúca(-e) strana(-y) informovala(-i) Komisiu, že svoje oznámenie stiahla(-i).

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

Závery Rady

Odborná príprava odborníkov z právnej praxe: základný nástroj konsolidácie *acquis* EÚ

(2014/C 443/04)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE:

PRIPOMÍNAJÚC

oznámenie Komisie Európskemu parlamentu a Rade o justičnom vzdelávaní v Európskej únii [COM(2006) 356 final];

uznesenie Rady o odbornej príprave sudcov, prokurátorov a justičných pracovníkov v Európskej únii (2008/C 299/01);

článok 81 ods. 2 písm. h) a článok 82 ods. 1 písm. c) Zmluvy o fungovaní Európskej únie, pokiaľ ide o podporu vzdelávania sudcov a justičných pracovníkov v občianskych aj trestných veciach zo strany Únie;

dokument z roku 2010 Magna Carta sudcov poradnej rady európskych sudcov Rady Európy, v ktorom sa zdôrazňuje, že úvodná odborná príprava aj odborná príprava v priebehu vykonávania funkcie je právom a povinnosťou každého sudcu a že odborná príprava je významným prvkom na zaručenie nezávislosti sudcov, ako aj kvality a efektívnosti justičného systému [CCJE (2010) 3 final];

oznámenie Európskej komisie s názvom Budovanie dôvery v spravodlivosť v celej EÚ – nový rozmer európskej odbornej justičnej prípravy [COM(2011) 551 final];

závery Rady z 27. októbra 2011 o európskej odbornej justičnej príprave (2011/C 361/03);

uznesenie Európskeho parlamentu zo 14. marca 2012 o odbornej justičnej príprave [2012/2575 (RSP)];

oznámenie Európskej komisie s názvom Program EÚ v oblasti spravodlivosti na rok 2020 – posilnenie dôvery, mobility a rastu v rámci Únie [COM(2014) 144 final];

Strategické usmernenie Európskej rady pre oblasť slobody, bezpečnosti a spravodlivosti z 27. júna 2014, v ktorom sa uvádza, že „je potrebné prijať tieto ďalšie opatrenia: [...] zlepšiť odbornú prípravu odborníkov z praxe“ (EUCO 79/14);

ZDÔRAZŇUJE, že:

sudcovia a prokurátori, ako aj iní odborníci z právnej praxe zohrávajú zásadnú úlohu pri zaručovaní dodržiavania práva Európskej únie;

spravodlivosť vrátane justičnej spolupráce sa nadobudnutím platnosti Lisabonskej zmluvy stala zrelou politikou EÚ; európsky priestor spravodlivosti sa teraz musí konsolidovať; odborná príprava je kľúčovým nástrojom na zabezpečenie toho, aby sa práva zaručené v právnych predpisoch EÚ stali skutočnosťou, aby sa zvýšila efektívnosť justičných systémov v členských štátoch a aby odborníci z právnej praxe dôverovali justičným systémom svojich kolegov. To by zasa malo pomôcť zabezpečiť plynulé cezhraničné konania a uznávanie rozsudkov;

VÍTA:

1. skutočnosť, že podľa výročných správ o európskej odbornej justičnej príprave sa v rokoch 2011 až 2013 zúčastnilo na odbornej príprave viac ako 210 000 odborníkov z právnej praxe, či už to boli sudcovia, prokurátori, zamestnanci súdov, advokáti, notári, alebo súdni exekútori;
2. rozširovanie osvedčených postupov odbornej prípravy sudcov, prokurátorov, advokátov a zamestnancov súdov a odporúčania na zlepšenie odbornej prípravy týchto profesií vyplývajúce z pilotného projektu európskej odbornej justičnej prípravy, ktorý navrhol Európsky parlament v roku 2012 a ktorý zaviedla Európska komisia v rokoch 2013 a 2014;
3. prijatie programu Spravodlivosť⁽¹⁾ na roky 2014 – 2020, ktorým sa podporí odborná justičná príprava s cieľom posilniť spoločnú právnu a justičnú kultúru a na základe ktorého sa vyčlení 35 % jeho celkového rozpočtu, t. j. 132 miliónov EUR, na dosiahnutie tohto cieľa;
4. zvýšenú účasť sudcov a prokurátorov na výmenách a iných cezhraničných činnostiach v rámci odbornej prípravy, ktoré v uplynulých rokoch uskutočnila, podporila a koordinovala Európska sieť odbornej justičnej prípravy EJTN;

UZNÁVA, že:

1. aj keď sa situácia zlepšuje, je potrebné vykonať viac v záujme dosiahnutia ambiciózneho cieľa, a to aby sa v rokoch 2011 až 2020 zúčastnila na odbornej príprave v oblasti práva EÚ polovica (približne 700 000) všetkých odborníkov z právnej praxe;
2. potreby odborníkov z právnej praxe v oblasti odbornej prípravy stále nie sú úplne uspokojené a situácia je medzi odborníkmi z právnej praxe, ako aj medzi členskými štátmi rozdielna;
3. osvedčené postupy by sa mali čo najviac rozširovať, aktualizovať, opätovne uplatňovať a spoločne využívať vo všetkých právnických profesiách;
4. odborníci z právnej praxe ešte vždy čelia prekážkam pri účasti na činnostiach odbornej prípravy, napr. v dôsledku nedostatku času alebo rozpočtových prostriedkov, nedostatku kurzov odbornej prípravy, ktoré zahŕňajú právo EÚ, alebo nedostatku jazykových zručností v oblasti práva, ktoré sú nevyhnutné na účasť na cezhraničných činnostiach odbornej prípravy;
5. na úrovni EÚ má sieť EJTN najlepšiu pozíciu na to, aby prostredníctvom svojich členov koordinovala vnútroštátne činnosti odbornej prípravy a pripravovala ponuku cezhraničnej odbornej prípravy pre sudcov a prokurátorov; počas uplynulých rokov dostávala od Európskej únie čoraz väčšiu podporu v oblasti spolufinancovania;

VYZÝVA VNÚTROŠTÁTNYCH POSKYTOVATEĽOV ODBORNEJ JUSTIČNEJ PRÍPRAVY A POSKYTOVATEĽOV ODBORNEJ PRÍPRAVY PRÁVNICKÝCH PROFESIÍ, ABY:

1. systematicky začleňovali odbornú prípravu v oblasti práva EÚ, a najmä v oblasti Charty základných práv Európskej únie, do úvodných a priebežných činností odbornej prípravy na vnútroštátnej úrovni, a ak je to potrebné, aj v súvislosti s riadnym plnením justičných alebo profesijných funkcií;
2. ak je to relevantné, nadväzovali na najlepšie postupy a odporúčania vyplývajúce z pilotného projektu európskej odbornej justičnej prípravy;
3. napomáhali tomu, aby cezhraničné činnosti odbornej prípravy v oblasti práva EÚ v inom členskom štáte alebo vykonávané európskym poskytovateľom odbornej prípravy boli uznávané ako činnosti, ktoré spĺňajú vnútroštátne povinnosti v oblasti odbornej prípravy, ak takéto povinnosti existujú;
4. v prípade potreby zlepšili zber spoľahlivých údajov o odbornej príprave a používali tieto údaje spolu s Komisiou s cieľom umožniť jej ďalej zlepšovať presnosť výročných správ o európskej odbornej justičnej príprave;
5. podporovali prostredníctvom svojich príslušných subjektov na úrovni EÚ koordináciu odbornej prípravy, ktorú poskytujú vnútroštátne organizácie slobodných právnických povolání;

VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, ABY:

1. premietli prioritu týkajúcu sa odbornej prípravy odborníkov z právnej praxe stanovenú v záveroch Európskej rady z júna 2014 do konkrétnych opatrení:
 - prídelením potrebných rozpočtových zdrojov na rozvoj priradenej ponuky odbornej prípravy a
 - umožnením účasti odborníkov z právnej praxe na ponúkaných činnostiach odbornej prípravy;

(¹) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1382/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa ustanovuje program Spravodlivosť na obdobie rokov 2014 – 2020 (Ú. v. EÚ L 354, 28.12.2013, s. 73).

2. zväzili zvýšenie alebo prinajmenšom zachovanie svojej finančnej podpory siete EJTN pri zohľadnení právneho rámca EJTN a priameho spolufinancovania niektorých foriem odbornej prípravy EJTN zo strany členských štátov v súlade s príslušnými potrebami odborného vzdelávania, a to s cieľom poskytnúť ekvivalent príspevku EÚ a umožniť, aby sieť ďalej rozvíjala svoje činnosti, ako napríklad výmeny a cezhraničnú odbornú prípravu;
3. podporovali zber spoľahlivých údajov v tejto oblasti;

VYZÝVA EURÓPSKU KOMISIU, ABY:

1. pri príprave odporúčania týkajúceho sa štandardov odbornej prípravy zastrešujúcich všetky právnické profesie čer-pala z dostupných odborných znalostí v členských štátoch a odborných znalostí zainteresovaných strán a vychádzala z kvalitnej práce EJTN a výsledkov pilotného projektu európskej odbornej justičnej prípravy;
 2. pokračovala v podávaní správ o účasti odborníkov z právnej praxe na odbornej príprave v oblasti práva EÚ a práva iných členských štátov;
 3. organizovala pravidelné zasadnutia na úrovni EÚ za účasti zainteresovaných strán zapojených do odbornej prípravy odborníkov z právnej praxe s cieľom zhodnotiť dosiahnutý pokrok a v prípade potreby pomôcť s prípravou ďalších zlepšení európskej odbornej justičnej prípravy;
 4. organizovala špecifické zasadnutia na úrovni EÚ za účasti zainteresovaných strán s cieľom zmapovať existujúce čin-nosti odbornej prípravy, identifikovať možné nedostatky, navrhnúť zlepšenia a pritom sa zamerať najmä na odbornú prípravu odborníkov z právnej praxe a úradníkov verejnej správy uplatňujúcich Chartu základných práv Európskej únie;
 5. nabádala poskytovateľov odbornej prípravy z verejnej alebo ak je to vhodné, súkromnej sféry, aby vo väčšom roz-sahu organizovali pre právnické profesie odbornú prípravu v oblasti práva EÚ a ovládania cudzích jazykov v oblasti práva, berúc do úvahy cieľ spočívajúci v tom, aby takáto odborná príprava dosahovala vysokú kvalitu a nákladovú efektívnosť;
 6. zaoberala sa konkrétnou otázkou odbornej prípravy pre zamestnancov súdov, a to aj z hľadiska zlepšenia odbornej prípravy v oblasti práva EÚ v prípade tých zamestnancov súdov, ktorých povinnosti zahŕňajú prvky práva EÚ, ako aj z hľadiska uľahčenia cezhraničnej spolupráce – ak je to relevantné – poskytovateľov odbornej prípravy pre zamest-nancov súdov;
 7. rešpektujúc rozpočtové požiadavky a postupy EÚ postupne zvyšovala finančnú podporu určenú Európskej sieti odbornej justičnej prípravy, ktorá je základným nástrojom na zlepšovanie odbornej prípravy sudcov a prokurátorov v EÚ;
 8. zvýšila finančnú podporu projektov cezhraničnej odbornej prípravy, ako sa to predpokladá vo finančnom programe Spravodlivosť na roky 2014 – 2020, pri znížení administratívneho zaťaženia príjemcov;
 9. pokračovala v rozvoji sekcie odbornej prípravy Európskeho portálu elektronickej justície vrátane elektronickeho vzdelávania ako účinného nástroja ďalšieho rozvoja európskej odbornej justičnej prípravy.
-

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

10. decembra 2014

(2014/C 443/05)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2392	CAD	Kanadský dolár	1,4186
JPY	Japonský jen	147,33	HKD	Hongkongský dolár	9,6059
DKK	Dánska koruna	7,4397	NZD	Novozélandský dolár	1,6034
GBP	Britská libra	0,78975	SGD	Singapurský dolár	1,6263
SEK	Švédská koruna	9,3276	KRW	Juhokórejský won	1 369,94
CHF	Švajčiarsky frank	1,2024	ZAR	Juhoafrický rand	14,2430
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,6526
NOK	Nórska koruna	8,8765	HRK	Chorvátska kuna	7,6680
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 298,55
CZK	Česká koruna	27,618	MYR	Malajzijský ringgit	4,3088
HUF	Maďarský forint	307,21	PHP	Filipínske peso	55,250
LTL	Litovský litas	3,45280	RUB	Ruský rubel'	67,2763
PLN	Poľský zlotý	4,1619	THB	Thajský baht	40,658
RON	Rumunský lei	4,4430	BRL	Brazílsky real	3,2105
TRY	Turecká líra	2,8000	MXN	Mexické peso	17,8541
AUD	Austrálsky dolár	1,4846	INR	Indická rupia	76,9233

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 443/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾****„HOLLANDSE GEITENKAAS“****ES č.: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov**

„Hollandse geitenkaas“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Holandsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.3: Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Hollandse geitenkaas“ je tradičný zemepisný názov polotvrdého syra dozretého prirodzene alebo vo fólii, vyrábaného v Holandsku podobným spôsobom ako Gouda z kozieho mlieka získavaného z podnikov chovajúcich kozy v Holandsku. Zrenie syra „Hollandse geitenkaas“ prebieha buď prirodzeným spôsobom, pri ktorom vzniká výrobok s kôrou pripravený na konzumáciu, alebo syr dozrieva vo fólii, kedy sa kôra nevytvára. Prirodzené zrenie, pri ktorom sa vytvára kôra, musí prebiehať výlučne v Holandsku. Doba zrenia je štyri týždne, minimum predstavuje 25 dní.

Charakteristické vlastnosti:

Farba: Pri zrení dochádza k zmene farby z bielej (mladý a zrelý „Hollandse geitenkaas“) na slonovinovú (starý „Hollandse geitenkaas“).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Textúra:	„Hollandse geitenkaas“ je štyri týždne po výrobe mäkký až vláčný, so znižujúcim sa obsahom vody tvrdne.
Zloženie:	Mlieko dodávané syrárňam vykazuje obsah tuku 2,8 – 6,2 % a obsah bielkovín 2,6 % – 4,4 %. Do syra možno pridať bylinky, koreniny a zeleninu (napríklad žihľavu, senovku grécku, tymián a rajčiny), podmienkou je, aby ich typická chuť v konečnom výrobku nezanikla.
Obsah tuku:	Minimálne 50 % a maximálne 60 % v sušine.
Obsah vody:	Maximálne 44 % na 14. deň od zrážania.
Obsah soli:	Maximálne 4,1 % v sušine.
Chuť:	Mäkká, jemná a čistá. Chuť i vôňa dozrievaním syra silnejú/naberajú na intenzite.
Prierez:	V priereze môžu byť viditeľné diery, ktoré nie sú nevyhnutne rovnomerne rozmiestnené.
Kôra:	Pri prirodzenom spôsobe zrenia sa vytvára pevná, hladká, suchá a čistá kôra bez plesne. „Hollandse geitenkaas“ balený vo fólii nemá tvrdú kôru, ale takisto sa lisuje a namáča do slaného nálevu. „Hollandse geitenkaas“ balený vo fólii by mal byť pevný, hladký, suchý a čistý bez plesne.
Teplota zrenia:	10 –14 °C pri prirodzenom zrení, 4 – 7 °C pri zrení vo fólii.
Trvanlivosť:	Minimálne 28 dní po výrobe až vyše roka.

Ďalšie vlastnosti:

Syr sa vyznačuje plochým valcovitým alebo hranatým tvarom, alebo tvarom bochníka alebo bloku s hmotnosťou 1,5 až 20 kg. Plochý valcovitý tvar znamená okrúhly tvar, ktorého bočná časť prechádza plynulo do plochého vrchu a spodku a ktorého výška nepresahuje štvrtinu až polovicu priemeru. Hranatý tvar je plochý valcovitý tvar s jednou oblou a jednou ostrou hranou. Pojem tvar bochníka znamená obdĺžnikovitý tvar.

Kozie mlieko sa zráža pomocou živočíšneho alebo mikrobiálneho syridla pri teplote minimálne 28 °C a maximálne 32 °C. Zrážanie mlieka sa dosahuje prostredníctvom zmesi mikrobiálnej kultúry mezofilných štartovacích kultúr vhodných pre „Hollandse geitenkaas“, ktoré tvoria varianty rodu *Lactococcus*, spravidla kombinované s variantmi rodu *Leuconostoc* a prípadne termofilným kultúrami *Lactobacillus a*/alebo *Lactococcus*.

Teplota, obsah soli a pH kondicionovaného soľného kúpeľa sa udržiavajú pokiaľ možno čo najkonštantnejšie. „Hollandse geitenkaas“ sa namáča do kúpeľa s obsahom soli minimálne 17 °Baumé a maximálne 20 °Baumé. Hodnota pH je nižšia než 4,8 a teplota sa pohybuje medzi 10 °C až 16 °C.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

„Hollandse geitenkaas“ sa vyrába z pasterizovaného neodstredeného kozieho mlieka, (syrátkovej) smotany, odstredeného alebo čiastočne odstredeného kozieho mlieka z holandských poľnohospodárskych podnikov s chovom kôz.

Mlieko iných zvierat sa nesmie použiť.

Polotvrdý „Hollandse geitenkaas“ sa vyrába z mlieka plemena Nederlandse Witte Geit alebo krížencov tohto plemena s inými typickými mliečnymi plemenami kôz.

Nemenná kvalita a jemná chuť holandského kozieho mlieka sú výsledkom monitorovaného chovu, odborných znalostí a využívania programu záruky kvality v celom reťazci.

Program záruky kvality umožňuje chovateľom kôz na mlieko produkovať kozie mlieko nemennej vysokej kvality. V programe sú stanovené kritériá okrem iného v oblasti prevádzkovej hygieny, veterinárnych liekov, zdravia a blaha zvierat, krmiva a pitnej vody, dojenia a chladenia mlieka.

Program záruky kvality v chovoch kôz na mlieko spĺňa minimálne hygienické požiadavky, ktoré stanovila EÚ, a monitoruje ho holandský kontrolný orgán pre mlieko a mliečne výrobky (*Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel*, COKZ).

Z každej dodávky kozieho mlieka sa odoberajú vzorky. Analyzuje sa obsah tuku, bielkovín a rôzne parametre kvality. Platby chovateľom kôz sú založené na základných údajoch o kvalite mlieka. COKZ vykonáva dozor nad celým procesom odoberania a analýzy vzoriek, i nad správnym spracovaním výsledkov.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Krmivo pre holandské kozy pozostáva z trávnej siláže a/alebo kukuričnej siláže s pôvodom v Holandsku, peliet a slamy. Povolené sú doplnky ako ľanové semeno, pokrutiny a pivovarské mláto. Krmivo od externých dodávateľov musí vyhovovať požiadavkám programu záruky kvality v chovoch kôz na mlieko, ako aj relevantným európskym predpisom o krmivách. Krmivo, ktoré by mohlo mať nepriaznivý vplyv na mlieko a syr (vôňa, jemná chuť atď.), napríklad cibuľa, sa kozám chovaným na mlieko nedáva.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Kozie mlieko na výrobu „Hollandse geitenkaas“ sa získava z poľnohospodárskych podnikov s chovom kôz v Holandsku. „Hollandse geitenkaas“ sa vyrába a prirodzene dozrieva v Holandsku.

V tejto časti sa uvádzajú charakteristické fázy výrobného postupu:

- Kozy produkujú mlieko, ktoré sa nadojí v poľnohospodárskom podniku. Mlieko z maximálne ôsmich dojení sa skladuje v chladiacich tankoch v poľnohospodárskom podniku pri teplote maximálne 6 °C.
- Certifikovaní vodiči vozidiel na zber mlieka (RMO – rijdende melk ontvangst) odoberajú z kozieho mlieka vzorky a dodávajú mlieko do syrární.
- Syrárne mlieko preberajú a skladujú v tankoch.
- Syr sa vyrába z mlieka pasterizovaného pri minimálnej teplote 71,8 °C počas minimálne 15 sekúnd. K pasterizovanému kozieho mlieku sa pridáva syridlo a kyselina mliečna.
- Po zrážaní a spracovaní sa odoberie srvátka a syr sa umiestni do foriem a lisuje.
- Syr sa namáča do solného kúpeľa. Dĺžka namáčania syra sa mení v závislosti od priemeru a tvaru syra. Obsah soli v syre nesmie presiahnuť 4,1 % v sušine.
- Syr dozrieva prirodzeným spôsobom v kondicionovaných klimatických podmienkach minimálne 25 dní, počas ktorých sa pravidelne obracia a nanáša sa naň potravinársky náter, ktorý bráni vzniku plesni. Dozrieva pri teplote 10 – 14 °C. Prirodzené dozrievanie, pri ktorom sa tvorí kôra, sa uskutočňuje v Holandsku s cieľom zabezpečiť vytvorenie dobrej a suchej kôry. Čas a teplota dozrievania zohrávajú dôležitú úlohu pri tvorbe želatínových organoleptických vlastností syra. Pod kvalitu a chuť syra „Hollandse geitenkaas“ sa podpisujú odborné znalosti v oblasti dozrievania polotvrdých syrov nadobudnuté v Holandsku. Syr balený vo fólii dozrieva minimálne 25 dní v chladiarni pri teplote 4 – 7 °C. Syr balený vo fólii môže dozrievať aj mimo územia Holandska. Vďaka fólii je potrebné monitorovať len teplotu. Odborné znalosti v oblasti dozrievania syra v takom prípade zohrávajú menšiu úlohu.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

neuplatňuje sa

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Každý prirodzene dozretý syr „Hollandse geitenkaas“ sa označí kazeínovou značkou s týmto názvom. „Hollandse geitenkaas“ dozretý vo fólii sa kazeínovou značkou neoznačuje.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, na ktorú sa táto žiadosť vzťahuje, je európska časť Holandského kráľovstva (tradične nazývaná „Holandsko“).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zhrnutie

Vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam je Holandsko od nepamäti krajinou mimoriadne vhodnou na rastlinnú a živočíšnu výrobu vrátane chovu kôz.

Výsledkom tejto skutočnosti, spolu s využívaním typických mliečnych plemien, krmivom a so spôsobmi chovu, s bohatou tradíciou výroby syra a miestnymi zručnosťami, je vznik ideálnych podmienok na využívanie kozieho mlieka na výrobu „Hollandse geitenkaas“ v európskej časti Holandského kráľovstva.

Zemepisné danosti

Holandsko je vďaka kombinácii teploty, pôdneho zloženia a zrážok oddávna krajinou mimoriadne vhodnou pre rastlinnú a živočíšnu výrobu vrátane chovu mliečnych plemien kôz.

Holandsko má prímorskú klímu, dôležitými faktormi sú more a vetry. Výskyt veľkých vodných telies (Severné more a IJsselmeer) je zárukou menej badateľných teplotných výkyvov než v iných krajinách. Voda má zmiernujúci vplyv na teplotu. Dlhodobá priemerná ročná teplota v Holandsku sa pohybuje v rozsahu 8,9 až 10,4 °C a priemerné ročné zrážky dosahujú 700 až 950 mm (www.knmi.nl).

Pôdy v Holandsku sú prevažne ílovité, piesčité a rašelinové, vhodné na pestovanie kultúrnych rastlín a krmovín. Dôležitým ukazovateľom je hladina spodnej vody. Predovšetkým vlhke oblasti sú vhodné napríklad na pestovanie trávy, ktorá sa využíva v chove dobytká.

Mliečne plemená kôz

„Hollandse geitenkaas“ sa vyrába z mlieka plemena Nederlandse Witte Geit alebo krížencov tohto plemena s inými typickými mliečnymi plemenami kôz. V dejinách chovu kôz v Holandsku zohralo významnú úlohu plemeno Saanen dovezené zo Švajčiarska v rokoch 1880 až 1920. Dovezené kozy sa skrížili s miestnymi plemenami. Dediny založili svoje vlastné chovateľské združenia koordinované na úrovni provincií pod záštitou Holandskej organizácie pre chov kôz (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG), ktorá založila plemennú knihu holandského mliečného plemena. Čoskoro sa vytýčil národný cieľ: vyšľachtit veľké plemeno so správnou anatóniou končatín a bez rohov s vysokou kapacitou príjmu krmiva a dojivosťou.

Vďaka opísanému vývoju sa holandské mliečne plemeno stalo jedným z najvýkonnejších mliečnych plemien na svete. Jeho priemerná dojivosť každým rokom narastá vďaka prvotriednemu manažmentu a vynikajúcemu genetickému materiálu.

Výrobok a odborné zručnosti

Holandsko, kde sa syr vyrába od stredoveku, má bohatú históriu výroby syra a súvisiacich odborných zručností. Začalo ich získavať od 18. storočia vďaka výrobe syra Gouda. Takto získané vedomosti a zručnosti výrazným spôsobom ovplyvnili výrobu „Hollandse geitenkaas“. Odborné vedomosti z výroby polotvrdeho syra Gouda sa priamo preniesli do výroby kozieho syra, čo citeľne prispelo k rozvinutiu jednotnej kvality a chuti výrobku.

Dôraz na odborné zručnosti, kvalitu a chuť polotvrdejších syrov v Holandsku sa najlepšie prejavuje na národných súťažiach syrov (*Nederlands Nationaal Kaasconcorso*, NNKC), ktoré sa organizujú už vyše pol storočia. Odborní degustátori syra si cvičia a skúšajú svoje schopnosti rozlišovať rôzne druhy syrov a ich chuti, okrem iného aj syr „Hollandse geitenkaas“.

Organizácia a logistika

Holandsko je malá krajina s krátkymi organizačnými vzdialenosťami, čo umožňuje intenzívnu mieru kontaktov a výmeny poznatkov medzi poľnohospodármi a výrobcami a/alebo organizáciami monitorujúcimi výrobu. V priebehu storočí zručnosti chovateľov mliečnych plemien a syrárov dosiahli vysoký a jednotný štandard, čiastočne aj vďaka výskumu, odbornému vzdelávaniu a šíreniu informácií, ktoré podporujú holandské orgány. Vedomosti a aplikovaný vedecký výskum v súčasnosti sústredený v univerzitnom a výskumnom centre Wageningen sú podnes modelom organizácie na vysokej úrovni a praktického uplatnenia poznatkov, okrem iného vo výrobe syra a vzdelávaní.

5.2. Špecifickosť výrobku

Výrobok a odborné zručnosti

„Hollandse geitenkaas“ je mäkký a má jemnú a čistú chuť. Túto jemnú a kyslastú chuť získava po štyroch týždňoch prirodzeného dozrievania, pričom v prípade dozrievania vo fólii je potrebný dlhší čas. Nie je mazľavý, a takmer vôbec nie je horký. Prirodzene dozretý syr nadobúda s postupujúcim procesom zrenia a znižovaním obsahu vody väčšiu pevnosť a intenzívnejšiu chuť.

„Hollandse geitenkaas“ je polotvrdý syr, ktorý dozrieva prirodzene alebo vo fólii, vyrába sa z pasterizovaného kozieho mlieka podobným spôsobom ako syr Gouda. Pre výrobu syra Gouda je typické využívanie mezofilných štartovacích kultúr, ktoré môžu doplniť termofilné kultúry, proces zrážania mlieka, formovanie syra prostredníctvom lisovania a solenie syra prostredníctvom jeho namáčania do kondicionovaného solného kúpeľa. Prirodzené

dozrievanie sa odohráva za podmienok, ktoré sa takisto prevzali z výroby syra Gouda, t. j. syr sa ponecháva na vzduchu, pričom sa pravidelne obracia a kontroluje. Na takto dozretom syre sa vytvára suchá kôra. „Hollandse geitenkaas“ dozrievajú vo fólii sa po tradičnom lisovaní a namáčaní zavinie do fólie a dozrieva za studena. V dôsledku tohto postupu sa nevytvára tvrdá kôra a chuť mladého kozieho syra zostáva dlhšie zachovaná.

„Hollandse geitenkaas“ sa vyrába výlučne z kozieho mlieka. Mlieko iných zvierat sa používať nesmie.

Veterinár a bývalý národný poradca pre chov dobytka E. J. Dommerhold v roku 1946 podrobne opísal základný recept výroby „Hollandse geitenkaas“, pričom osobitne zdôraznil, že musí obsahovať dostatočný objem kozieho mlieka spĺňajúceho hygienické požiadavky. Ďalej v danej pasáži uvádza aj pridávanie bylín k základnému receptu. V tom čase sa „Hollandse geitenkaas“ vyrábala v poľnohospodárskych podnikoch v malom.

Organizácia a logistika

Od začiatku 80. rokov 20. storočia chovatelia hovädzieho dobytka v Holandsku z dôvodu vysokých nákladov na mliečne kvóty prešli na chov kôz. Výsledkom bol zvýšený objem kozieho mlieka, ktorý bol k dispozícii na výrobu syra. Takisto sa zaznamenal prechod z výroby v malom na priemyselnú výrobu syra špecializovanú na výrobu „Hollandse geitenkaas“.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Ochrana „Hollandse geitenkaas“ ako zemepisného označenia je založená na zemepisných danostiach, výrobku a odborných zručnostiach, miere organizácie a logistiky a jeho mimoriadnej povesti.

Zemepisné danosti

Pôdne zloženie, mierna prímorská klíma a odborné vedomosti holandských výrobcov umožňujú produkciu krmiva osobitne usposobeného pre kozy a sú zárukou vhodnosti kozieho mlieka na výrobu „Hollandse geitenkaas“. Ide o významný predpoklad čistej a jemnej chuti mlieka, ktorá tvorí základ jemnej chuti syra „Hollandse geitenkaas“.

Mliečne plemená kôz

Holandsko sa na začiatku 20. storočia rozhodlo vyšľachtiť mliečne plemeno kôz s vysokou dojivosťou. Konštantne narastajúci výnos na jedinca a nemenná kvalita a chuť kozieho mlieka sú výsledkom správnej starostlivosti, dobrej výživy, vynikajúceho zdravotného stavu a genetického materiálu kôz. Podmienkou výroby „Hollandse geitenkaas“ je chov typického mliečného plemena kôz s vysokou dojivosťou a tradícia výroby syra Gouda.

Výrobok a odborné zručnosti

Usmernenia k chovu kôz a výrobe „Hollandse geitenkaas“ sa uvádzajú v dokumentoch z roku 1946. Postupy chovu kôz i výroby „Hollandse geitenkaas“ sa dodnes orientujú podľa týchto usmernení.

Vedomosti získané počas rokov chovu mliečného plemena kôz v Holandsku a výroby a dozrievania syra „Hollandse geitenkaas“ umožnili nahromadenie jedinečného súboru skúseností. Preto je dôležité, aby sa „Hollandse geitenkaas“ vyrábala z holandského mlieka v holandských poľnohospodárskych podnikoch, ktorých zamestnanci boli dôkladne vzdelaní v otázkach technológie výroby tohto druhu syra.

Organizácia a logistika

Malá rozloha krajiny a vysoká miera organizácie sú zárukou dobrého fungovania sektora, keďže chovatelia kôz sú povinní zapojiť sa do programu záruky kvality mlieka. Ich účasť je dôležitá, aby sa za každých okolností zachovala vysoká kvalita syra a kozieho mlieka, z ktorého sa vyrába.

Povešť

Zvýšená dostupnosť kozieho mlieka a výroba „Hollandse geitenkaas“ znamenali, že spotrebitelia mali v 80. rokoch 20. storočia znovu príležitosť objaviť tento syr ako špecialitu. O dobrej povesti výrobku svedčí skutočnosť, že odbyt odvtedy narástol, a to aj bez mimoriadneho marketingu či reklamných kampaní.

„Hollandse geitenkaas“ si vydobyl dobré postavenie v holandskej výrobe syra. Objem kozieho syra vyrobeného v Holandsku narástol z 3 700 ton v roku 2000 na 19 780 ton v roku 2012 (holandská mliekarenská rada).

„Hollandse geitenkaas“ sa teší povesti vysokokvalitného produktu, po ktorom je veľký dopyt, a to ako v Holandsku, tak aj na medzinárodnej úrovni.

Pokiaľ ide o renomé „Hollandse geitenkaas“ v samotnom Holandsku, veľká skupina degustátorov syra sa schádza ročne s cieľom posúdiť chuť kozieho syra na základe profilu výrobku vymedzenom na vnútroštátnej úrovni (NNKC).

Medzinárodnú povesť „Hollandse geitenkaas“ dokladajú nespočetné ceny, ktoré získal na medzinárodných ochutnávkach. Výrobky „Hollandse geitenkaas“ sa už roky úspešne zúčastňujú na súťažiach syrov, napríklad v USA (Madison), Nemecku (DLG) a Spojenom kráľovstve (Nantwich).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK