



#### Vsebina

#### II Sporočila

##### SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

###### Evropska komisija

2014/C 443/01	Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 2004/22/ES o merilnih instrumentih ( <i>Objava sklicevanja na normativne dokumente, ki jih je pripravil OIML, in seznama delov normativnih dokumentov, ki ustrezajo bistvenim zahtevam (v skladu s členom 16.1 Direktive)</i> ) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 443/02	Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 2004/22/ES o merilnih instrumentih ( <i>Umik objave sklicevanja na normativne dokumente, ki jih je pripravil OIML, in seznama delov normativnih dokumentov, ki ustrezajo bistvenim zahtevam</i> ) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 443/03	Umik prigrisatve koncentracije (Zadeva M.7468 – Oji Holdings / Itochu Corporation / Sales and Production JVs) <sup>(1)</sup> .....	6

#### IV Informacije

##### INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

###### Svet

2014/C 443/04	Sklepi Sveta – „Izobraževanje delavcev v pravni stroki: bistveno orodje konsolidacije pravnega reda EU“ .....	7
---------------	---	---

**Evropska komisija**

2014/C 443/05	Menjalni tečajji eura .....	10
---------------	-----------------------------	----

---

V *Objave*

DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2014/C 443/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	11
---------------	---	----

## II

(Sporočila)

## SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 2004/22/ES o merilnih instrumentih <sup>(1)</sup>***(Objava sklicevanja na normativne dokumente, ki jih je pripravil OIML, in seznama delov normativnih dokumentov, ki ustrezajo bistvenim zahtevam (v skladu s členom 16.1 Direktive))***(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 443/01)

MI-007: **Taksimetri**

glede:

OIML R 21, izdaja 2007

Opombe:

Stolpec „Opomba“ označuje usklajenost med OIML R 21 in ustrezno zahtevo iz Direktive 2004/22/ES.

Navedba „Zajeto“ pomeni:

- zahteva OIML R 21 je enaka zahtevi iz Direktive 2004/22/ES ali
- zahteva OIML R 21 je strožja od zahteve iz Direktive 2004/22/ES ali
- celotna zahteva OIML R 21 izpolnjuje zahteve iz Direktive 2004/22/ES (tudi če Direktiva 2004/22/ES dopušča druge možnosti),
- v primeru, da zahteva ni zajeta v celoti, se v kratki izjavi pojasni, kaj je zajeto.

Navedba „Ni zajeto“ pomeni, da zahteva iz Direktive 2004/22/ES ni v skladu z veljavno zahtevo OIML R 21 ali ni vključena v OIML R 21.

Navedba „Ni relevantno“ pomeni, da zahteva iz Priloge I k Direktivi 2004/22/ES ni relevantna za taksimetre.

Bistvene zahteve v MID	OIML R 21, izdaja 2007	Opomba
<b>PRILOGA 1</b>		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Zajeto
1.2	A.5.4.5	Zajeto
1.3	3.5.2	Zajeto
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Zajeto

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

Bistvene zahteve v MID		OIML R 21, izdaja 2007	Opomba
1.3.2 (a)			
M1:			Ni relevantno
M2:			Ni relevantno
M3:		A.5.4.4	Zajeto
1.3.2 (b)			Zajeto
1.3.3 (a)			
E1			Ni relevantno
E2			Ni relevantno
E3	1. stavek	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7	Zajeto, če se uporablja poljska jakost 24 V/m
	2. stavek, 1. alineja	A.5.4.3.2	Zajeto
	2. stavek, 2. alineja		Zajeto, če se uporablja preskus B za izpad bremena v skladu z ISO 16750-2:2010(E)
1.3.3 (b)		Priloga A	Zajeto
1.3.4		Priloga A	Zajeto
1.4			
1.4.1		A.5.1	Zajeto
1.4.2		5.1.2	Zajeto
2		7.5	Zajeto
3		5.2.6	Zajeto
4			Ni relevantno
5		4.1	Zajeto
6		3.3	Zajeto
7			
7.1		4.2.1	Zajeto
7.2		4.1; 4.9.1	Zajeto
7.3			Ni relevantno
7.4			Ni relevantno
7.5		4.1	Zajeto
7.6		4.2.3; 4.11	Zajeto, če je preskusni postopek vključen v navodila za uporabo

Bistvene zahteve v MID	OIML R 21, izdaja 2007	Opomba
8		
8.1	5.2.3.2	Zajeto
8.2	4.2.5	Zajeto
8.3	4.11.2	Zajeto
8.4	4.10	Zajeto
8.5		Ni relevantno
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Zajeto
9.2		Ni relevantno
9.3		Ni zajeto
9.4		Ni relevantno
9.5		Ni relevantno
9.6		Ni relevantno
9.7	3.4; 4.9.1	Zajeto
9.8	4.12.2	Zajeto
10		
10.1	4.9.1	Zajeto
10.2	4.9.1	Zajeto
10.3	4.9.2	Zajeto
10.4	4.9.1	Zajeto
10.5		Ni relevantno
11		
11.1		Ni relevantno
11.2		Ni relevantno
12	4.2.3	Zajeto
<b>PRILOGA MI-007</b>		
Opredelitve		
Taksimeter	2.1.1	Zajeto
Voznina	2.3.1.1	Zajeto

Bistvene zahteve v MID	OIML R 21, izdaja 2007	Opomba
Hitrost preklopa	2.3.1.2	Zajeto
Običajni način izračuna S (uporaba enojne tarife)	2.3.1.3.1	Zajeto
Običajni način izračuna D (uporaba dvojne tarife)	2.3.1.3.2	Zajeto
Delovni položaj	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Zajeto
1	3.1	Zajeto
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Zajeto
3	4.3	Zajeto
4	5.2.3; 4.2.2	Zajeto
5	4.2.3; 4.2.5	Zajeto
6.1	A.5.4.4	Zajeto
6.2	3.5.1; 3.5.2	Zajeto
7	3.2.1.1	Zajeto
8		
8.1	Glej odgovor v Prilogi I § 1.3.3	Zajeto
8.2	5.1.3	Zajeto
9	5.2.5	Zajeto
10	3.1	Zajeto
11	4.5.3.b)	Zajeto
12	4.5.4	Zajeto
13	4.9.1	Zajeto
14.1	4.2.4	Zajeto
14.2	4.2.5	Zajeto, če je točka 4.2.5.i zahteve OIML R 21:2007 obvezna
14.3	Glej odgovor v Prilogi 1 § 8.3	Zajeto
15.1	4.7	Zajeto
15.2	4.7	Zajeto
15.3	4.9.1	Zajeto
16	4.8	Zajeto
17	4.1; 4.14.1	Zajeto

Bistvene zahteve v MID	OIML R 21, izdaja 2007	Opomba
18	5.2.4; 3.2.1.1	Zajeto
19	4.14.1; 4.2.1	Zajeto
20	4.2.1	Zajeto
21	3.3	Zajeto
22	3.7	Zajeto
23	3.4	Zajeto

**Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 2004/22/ES  
o merilnih instrumentih <sup>(1)</sup>**

*(Umik objave sklicevanja na normativne dokumente, ki jih je pripravil OIML, in seznama delov normativnih dokumentov, ki ustrezajo bistvenim zahtevam)*

**(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 443/02)

Objava sklicevanja v zvezi s taksimetri (MI-007) glede OIML R21, izdaja 2007 <sup>(2)</sup>, se umakne na stoosemdeseti dan po datumu te objave. Potrdila o atestu ES, ki se izdajo na podlagi tega normativnega dokumenta pred njegovim umikom, ostanejo veljavna do konca njihove veljavnosti brez omejevanja dajanja na trg ali začetka uporabe teh vrst instrumentov.

---

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

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

---

**Umik priglasitve koncentracije**

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

**(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 443/03)

(Uredba Sveta (ES) št. 139/2004)

Komisija je 27. novembra 2014 prejela priglasitev predlagane koncentracije med Oji Green Resources Co., Ltd, in Itochu Enex Co., Ltd. Priglasitelj(-a/-i) je (sta/so) 5. decembra 2014 Komisijo obvestil(-a/-i) o umiku priglasitve.

---



## IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## SVET

**Sklepi Sveta****„Izobraževanje delavcev v pravni stroki: bistveno orodje konsolidacije pravnega reda EU“**

(2014/C 443/04)

SVET EVROPSKE UNIJE –

OB UPOŠTEVANJU:

Sporočila Komisije Evropskemu parlamentu in Svetu z dne 29. junija 2006 o usposabljanju na področju pravosodja v Evropski uniji (COM(2006) 356 final);

Resolucije Sveta (2008/C 299/01) o usposabljanju sodnikov in tožilcev ter pravosodnega osebja v Evropski uniji;

člena 81(2)(h) in člena 82(1)(c) Pogodbe o delovanju Evropske unije glede podpore Unije za usposabljanje sodnikov in sodnega osebja v civilnih in kazenskih zadevah;

„Sodniške Magne carte“ Posvetovalnega sveta evropskih sodnikov pri Svetu Evrope iz leta 2010, v kateri je poudarjeno, da je izobraževanje na začetku poklicne poti in na delovnem mestu pravica in dolžnost sodnikov ter da je izobraževanje pomemben dejavnik pri zagotavljanju neodvisnosti sodnikov ter kakovosti in učinkovitosti pravosodnega sistema (CCJE (2010) 3 Final);

sporočila Evropske Komisije „Vzpostavljanje zaupanja v pravosodni sistem celotne EU – nova razsežnost evropskega izobraževanja v pravosodju“ (COM(2011) 551 final);

Sklepov Sveta z dne 27. oktobra 2011 o evropskem izobraževanju v pravosodju (2011/C 361/03);

Resolucije Evropskega parlamenta z dne 14. marca 2012 o izobraževanju pravosodnih organov (2012/2575(RSP));

sporočila Evropske komisije „Agenda EU na področju pravosodja za leto 2020: krepitev zaupanja, mobilnosti in rasti v Uniji“ (COM(2014) 144 final);

strateških smernic Evropskega sveta za območje svobode, varnosti in pravice z dne 27. junija 2014, v katerih je navedeno, da je „potrebno [...] nadaljnje ukrepanje, [...] da se izboljša usposabljanje pravnih strokovnjakov“ (EUCO 79/14) –

POUDARJA naslednje:

sodniki in tožilci ter drugi delavci v pravni stroki imajo ključno vlogo pri zagotavljanju spoštovanja prava Evropske unije;

pravosodje, vključno s pravosodnim sodelovanjem, je z začetkom veljavnosti Lizbonske pogodbe postalo zrela politika EU; sedaj moramo utrditi evropsko območje pravice; izobraževanje je bistveno orodje za zagotavljanje uresničevanja pravic, ki jih jamči zakonodaja EU, ter večje učinkovitosti pravosodnih sistemov v državah članicah in zaupanja delavcev v pravni stroki v pravosodne sisteme drugih držav članic. To bi po drugi strani moralo pripomoči k nemotenemu poteku čezmejnih postopkov in priznavanju sodb;

## POZDRAVLJA:

1. dejstvo, da se je med letoma 2011 in 2013 več kot 210 000 delavcev v pravni stroki (sodnikov, tožilcev, sodnega osebja, odvetnikov, notarjev ali sodnih izvršiteljev) udeležilo izobraževanja na področju prava EU, kar je razvidno iz letnih poročil Komisije o evropskem izobraževanju v pravosodju;
2. razširjanje dobrih praks pri izobraževanju sodnikov, tožilcev, odvetnikov in sodnega osebja ter priporočila za izboljšanje izobraževanja v teh poklicih, ki izhajajo iz pilotnega projekta o evropskem izobraževanju v pravosodju, ki ga je Evropski parlament predlagal leta 2012, Evropska komisija pa uresničila v letih 2013 in 2014;
3. sprejetje programa za pravosodje<sup>(1)</sup> za obdobje 2014–2020 v podporo in spodbudo izobraževanju v pravosodju, da bi spodbudili skupno pravno in sodno kulturo, temu cilju pa je v okviru navedenega programa namenjenih 35 %, tj. 132 milijonov EUR, njegovega celotnega proračuna;
4. večjo udeležbo sodnikov in tožilcev v izmenjavah in drugih čezmejnih dejavnostih usposabljanja, ki jih je izvedlo, omogočilo in usklajevalo Evropsko omrežje za izobraževanje pravosodnih organov (EJTN);

## SE ZAVEDA, da:

1. je treba kljub temu, da se razmere na tem področju izboljšujejo, storiti več za uresničitev ambicioznega cilja, v skladu s katerim naj bi se med letoma 2011 in 2020 izobraževanja o pravu EU udeležila polovica (okoli 700 000) vseh delavcev v pravni stroki;
2. potrebe delavcev v pravni stroki po izobraževanju še vedno niso v celoti izpolnjene, razmere pa se med različnimi poklici ter državami članicami razlikujejo;
3. je treba dobre prakse obširno razširjati, posodabljati, ponovno uporabljati in si jih izmenjavati med vsemi poklici v pravni stroki;
4. se delavci v pravni stroki še vedno soočajo z ovirami, ki jim preprečujejo, da bi se udeležili izobraževalnih dejavnosti, npr. zaradi pomanjkanja časa ali proračunskih sredstev, pomanjkanja izobraževalnih programov, ki bi vključevali pravo EU, ali nezadostnih jezikovnih spretnosti na pravnem področju, potrebnih za udeležbo v čezmejnih izobraževalnih dejavnostih;
5. je EJTN – prek svojih članov – na ravni EU najbolj ustrezen akter za usklajevanje nacionalnih izobraževalnih dejavnosti in za razvoj čezmejnne ponudbe izobraževanja za sodnike in tožilce; v preteklih letih ga je Evropska unija vse bolj podpirala s sofinanciranjem;

## POZIVA NACIONALNE PONUDNIKE IZOBRAŽEVANJA V PRAVNI STROKI IN PONUDNIKE IZOBRAŽEVANJA ZA POKLICE V PRAVU, NAJ:

1. izobraževanje o pravu EU in zlasti o Listini Evropske unije o temeljnih pravicah sistematično vključujejo v začetne in nadaljnje izobraževalne dejavnosti na nacionalni ravni, kjer je potrebno zaradi ustreznega opravljanja sodnih ali strokovnih nalog;
2. če je ustrezno, upoštevajo najboljše prakse in priporočila, ki izhajajo iz pilotnega projekta o evropskem izobraževanju v pravosodju;
3. omogočijo, da bodo čezmejnne izobraževalne dejavnosti o pravu EU v drugi državi članici ali dejavnosti, ki jih izvajajo evropski ponudniki izobraževanj, priznane kot dejavnosti, ki izpolnjujejo nacionalne izobraževalne obveznosti, če te obstajajo;
4. po potrebi izboljšajo zbiranje zanesljivih podatkov o izobraževanju in te podatke delijo s Komisijo, da bi ta lahko pripravila še bolj natančna letna poročila o evropskem izobraževanju v pravosodju;
5. podprejo usklajevanje izobraževanja, ki ga izvajajo nacionalne organizacije svobodnih poklicev v pravu, prek njihovih subjektov na ravni EU;

## POZIVA DRŽAVE ČLANICE, NAJ:

1. prednostno nalogo glede izobraževanja delavcev v pravu iz sklepov Evropskega sveta iz junija 2014 izpolnijo s konkretnimi ukrepi, tako da:
  - dodelijo ustrezne proračunske vire za razvoj ustrezne ponudbe izobraževanja in
  - omogočijo delavcem v pravu, da se udeležijo ponujenih izobraževalnih dejavnosti;

<sup>(1)</sup> Uredba (EU) št. 1382/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o uvedbi programa za pravosodje za obdobje 2014 do 2020 (UL L 354, 28.12.2013, str. 73).

2. razmislijo o povečanju, v vsakem primeru pa ohranitvi ravni finančne podpore EJTN, pri čemer naj upoštevajo pravni okvir EJTN in neposredno sofinanciranje nekaterih izobraževanj v okviru EJTN s strani držav članic v skladu z ustreznimi potrebami po izobraževanju, da bi uskladili prispevek držav članic s prispevkom EU in EJTN omogočili, da nadalje razvije svoje dejavnosti, npr. izmenjave in čezmejno izobraževanje;
3. podpirajo zbiranje zanesljivih podatkov na tem področju;

POZIVA EVROPSKO KOMISIJO, NAJ:

1. pri pripravi priporočila o standardih za izobraževanje v vseh pravnih poklicih izkoristi razpoložljivo strokovno znanje v državah članicah in med deležniki ter nadgradi uspešno delo EJTN in rezultate pilotnega projekta o evropskem izobraževanju v pravosodju;
  2. še naprej poroča o udeležbi delavcev v pravni stroki v izobraževanju o pravu EU in pravu drugih držav članic;
  3. na ravni EU organizira redna srečanja z deležniki, vključenimi v izobraževanje delavcev v pravni stroki in se tako seznanja z napredkom ter po potrebi pomaga pripraviti nadaljnje izboljšave evropskega izobraževanja v pravosodju;
  4. organizira posebno srečanje z deležniki na ravni EU, na katerem bi pripravili pregled obstoječih izobraževalnih dejavnosti, opredelili morebitne vrzeli in predlagali izboljšave, pri čemer bi se osredotočili zlasti na izobraževanje delavcev v pravni stroki in javnih uradnikov, ki uporabljajo Listino Evropske unije o temeljnih pravicah;
  5. spodbuja ponudnike izobraževanja – iz javnega ali, če je ustrezno, zasebnega sektorja –, naj za pravne poklice organizirajo več izobraževanja o pravu EU in glede jezikovnih spretnosti v tujem pravnem jeziku, pri čemer naj upoštevajo, da mora biti takšno izobraževanje kakovostno in stroškovno učinkovito;
  6. obravnava posebno vprašanje izobraževanja sodnega osebja, tudi tako, da sodnemu osebju, katerega naloge zajemajo elemente prava EU, omogoči boljše izobraževanje o pravu EU, ponudnikom izobraževanja za sodno osebje pa lažje čezmejno sodelovanje, če je to ustrezno;
  7. postopoma in ob spoštovanju proračunskih zahtev in postopkov EU poveča finančno podporo Evropski mreži za usposabljanje na pravosodnem področju (EJTN), ki je ključno orodje za izboljšanje izobraževanja sodnikov in tožilcev v EU;
  8. poveča finančno podporo za čezmejne izobraževalne projekte, kot so predvideni v finančnem programu za pravosodje za obdobje 2014–2020 ter obenem zmanjša upravno breme za upravičence;
  9. še naprej razvija del evropskega portala e-pravosodje, namenjen izobraževanju – vključno z e-učenjem –, ki naj bo učinkovito orodje za nadaljnji razvoj evropskega izobraževanja v pravosodju.
-

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

10. decembra 2014

(2014/C 443/05)

## 1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2392	CAD	kanadski dolar	1,4186
JPY	japonski jen	147,33	HKD	hongkonški dolar	9,6059
DKK	danska krona	7,4397	NZD	novozelandski dolar	1,6034
GBP	funt šterling	0,78975	SGD	singapurski dolar	1,6263
SEK	švedska krona	9,3276	KRW	južnokorejski won	1 369,94
CHF	švicarski frank	1,2024	ZAR	južnoafriški rand	14,2430
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,6526
NOK	norveška krona	8,8765	HRK	hrvaška kuna	7,6680
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 298,55
CZK	češka krona	27,618	MYR	malezijski ringit	4,3088
HUF	madžarski forint	307,21	PHP	filipinski peso	55,250
LTL	litovski litas	3,45280	RUB	ruski rubelj	67,2763
PLN	poljski zlot	4,1619	THB	tajski bat	40,658
RON	romunski leu	4,4430	BRL	brazilski real	3,2105
TRY	turška lira	2,8000	MXN	mehiški peso	17,8541
AUD	avstralski dolar	1,4846	INR	indijska rupija	76,9233

(<sup>1</sup>) Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 443/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek <sup>(1)</sup>.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>

„HOLLANDSE GEITENKAAS“

Št. ES: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013

ZGO ( X ) ZOP ( )

## 1. Ime

„Hollandse geitenkaas“

## 2. Država članica ali tretja država

Nizozemska

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3: Sira

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

„Hollandse geitenkaas“ je tradicionalno geografsko ime za poltrdi sirarski proizvod, ki zori naravno ali v foliji in se proizvaja na Nizozemskem podobno kot sir gavda, in sicer iz kozjega mleka s poreklom s kmetijskih gospodarstev, ki se ukvarjajo s kozjerejo in imajo sedež na Nizozemskem. Sir „Hollandse geitenkaas“ dozori v proizvod, ki je pripravljen za uživanje, bodisi naravno, pri čemer nastane skorja, bodisi kot sir brez skorje, ovit v folijo. Naravno zorenje, pri katerem nastane skorja, mora potekati izključno na Nizozemskem. Zorenje traja štiri tedne, najmanj pa 25 dni.

Značilnosti:

Barva: Med zorenjem se barvni odtenki spreminjajo, in sicer ob bele barve mladega zrelega sira „Hollandse geitenkaas“ do slonokoščene barve staranega sira „Hollandse geitenkaas“.

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

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Tekstura:	Sir „Hollandse geitenkaas“ je po štirih tednih zorenja rahlo mehek do prožen. Z zmanjšanjem vsebnosti vlage postane trši.
Sestava:	Mleko, ki se dobavlja sirarjem, vsebuje 2,8 %–6,2 % maščob in 2,6 %–4,4 % beljakovin. Siru se lahko dodajo zelišča, začimbe in zelenjava, na primer koprive, sabljasti triplat, timijan in paradižnik, če je njihov značilni okus prepoznaven v končnem proizvodu.
Vsebnost maščobe:	Najmanj 50 % in največ 60 % suhe snovi.
Vsebnost vlage:	Največ 44 % 14 dni po usirjenju.
Vsebnost soli:	Največ 4,1 % suhe snovi.
Okus:	Nežen, blag in čist. Z zorenjem sira se okus in vonj okrepi/postaneta izrazitejša.
Prerez:	Narezan sir ima enotno površino, lahko pa ima tudi enakomerno ali neenakomerno razporejene luknje.
Skorja:	Pri naravnem zorenju je skorja čvrsta, gladka, suha, čista in brez plesni. Čeprav sir „Hollandse geitenkaas“ v foliji nima trde skorje, se prav tako stisne in namaka v slanici. Sir „Hollandse geitenkaas“, zorjen v foliji, mora biti čvrst, gladek, suh, čist in brez plesni.
Temperatura zorenja:	10 °C–14 °C, če zori naravno, in 4 °C–7 °C, če zori v foliji.
Rok uporabnosti:	Od najmanj 28 dni po dnevu proizvodnje do več kot eno leto.

#### Druge značilnosti:

Sir je sploščene valjaste ali oglate oblike ali je oblikovan kot hlebec ali kvader in tehta od 1,5 kg do 20 kg. Sir sploščene valjaste oblike je okrogel z zaobljenimi stranskimi ploskvami, ki gladko prehajajo v ravno zgornjo in spodnjo ploskev, visok pa je od četrtine do polovice svojega premera. Sir oglate oblike, oblikovan v sploščen valj, ima en zaobljen in en oster rob. Izraz „v obliki hlebca“ opisuje sir pravokotne oblike.

Kozje mleko se sesiri s sirilom živalskega izvora ali mikrobnim sirilom pri temperaturi najmanj 28 °C in največ 32 °C. Mleko se sesiri z dodajanjem mešane mikrobne kulture, ki vsebuje primerne mezofilne mlečnokislinske kulture za sir „Hollandse geitenkaas“, in sicer kulture *Lactococcus*, običajno v kombinaciji s kulturami *Leuconostoc* in po možnosti s termofilnimi kulturami *Lactobacillus* in/ali *Lactococcus*.

V kadi s slanico pod nadzorovanimi pogoji se vzdržujejo čim bolj enakomerna temperatura, vsebnost soli in pH. Sir „Hollandse geitenkaas“ se namaka v slanici z vsebnostjo soli najmanj 17 °Bé in največ 20 °Bé. Vrednost pH je nižja od 4,8, temperatura pa je najmanj 10 in največ 16 °C.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Sir „Hollandse geitenkaas“ se proizvaja iz pasteriziranega polnomastnega kozjega mleka, kozje (sirotkine) smetane, posnetega ali delno posnetega kozjega mleka s poreklom z nizozemskih kmetijskih gospodarstev s kozami molznicami.

Mleko drugih živali se ne sme uporabljati.

Poltrdi sir „Hollandse geitenkaas“ se proizvaja iz mleka nizozemskih belih koz ali križancev nizozemskih belih koz z drugimi značilnimi pasmami koz molznic.

Dosledna kakovost in blag okus mleka nizozemskih koz sta posledica nadzorovane reje, obrti in programa zagotavljanja kakovosti (po vsej verigi).

Program zagotavljanja kakovosti omogoča, da kozjerejci dosledno pridobivajo visokokakovostno kozje mleko. V programu so določena pravila za posamezna področja, ki vključujejo higieno na delovnem mestu, zdravila za uporabo v veterinarski medicini, zdravlje in dobrobit živali, krmo in pitno vodo ter proizvodnjo in hlajenje mleka.

Program zagotavljanja kakovosti za kmetijska gospodarstva s kozami molznicami je skladen najmanj s higienskimi zahtevami EU, nadzoruje ga pa nizozemski nadzorni organ za mleko in mlečne proizvode (*Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel*, COKZ).

Pri vsaki oddaji kozjega mleka se odvzame vzorec. Analizirajo se vsebnost maščob in beljakovin ter različni parametri kakovosti vzorcev. Plačila kozjerejcem so odvisna od navedenih osnovnih podatkov o kakovosti mleka. COKZ nadzoruje celoten postopek odvzema in analize vzorcev ter pravilno obdelavo rezultatov.

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Nizozemske koze se krmijo s travno in/ali koruzno silažo nizozemskega porekla, briketi in slamo. Dovoljeni so dodatki, kot so laneno seme, stisnjena pulpa in pivske tropine. Krma, ki jo zagotovijo zunanji dobavitelji, mora biti skladna z zahtevami programa za zagotavljanje kakovosti kmetijskih gospodarstev s kozami molznicami in ustreznimi evropskimi predpisi o krmi. Kozam molznicam se ne daje krma, ki bi lahko neugodno vplivala na mleko in sir (vonj, blagi okus itd.), na primer čebula.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Kozje mleko, iz katerega se proizvaja sir „Hollandse geitenkaas“, izvira s kmetijskih gospodarstev s kozami molznicami s sedežem na Nizozemskem. Sir „Hollandse geitenkaas“ je proizveden in naravno zorjen na Nizozemskem.

Značilne faze proizvodnega postopka so navedene v nadaljevanju:

- na kmetiji kmet pomolze koze in pridobi kozje mleko. Na kmetiji se hrani največ osem molž v hladilnih cisternah pri temperaturi največ 6 °C,
- pooblaščenim voznikom, ki zbirajo mleko, odvzamejo vzorec kozjega mleka, poberejo mleko in ga dostavijo v sirarne,
- sirarne prejmejo mleko in ga shranijo v cisterne,
- sir se proizvaja s pasterizacijo mleka vsaj 15 sekund pri temperaturi najmanj 71,8 °C; pasteriziranemu kozjemu mleku se dodata sirilo in mlečna kislina,
- po sesirjenju in obdelavi se odstrani sirotka, sir pa se naloži v modele in stisne,
- sir se namaka v kadi s slanico. Čas namakanja je odvisen od premera in oblike sira. Vsebnost soli v siru ne sme presegati 4,1 % suhe snovi,
- sir zori naravno v nadzorovanih razmerah najmanj 25 dni, v tem času pa se redno obrača, prav tako pa se nanese premaz za preprečevanje plesni. Zori pri temperaturi 10–14 °C. Naravno zorenje, med katerim se oblikuje skorja, se opravi na Nizozemskem, s čimer se zagotovi, da je skorja suha. Čas zorenja in temperatura sta pomembna za doseganje zelenih organoleptičnih lastnosti sira. Nizozemsko strokovno znanje na področju zorenja poltrdih sirov zagotavlja kakovost in okus sira „Hollandse geitenkaas“. Sir, pakiran v foliji, zori vsaj 25 dni v hladilniku pri temperaturi 4–7 °C. Sir, pakiran v foliji, lahko zori tudi zunaj Nizozemske. Zaradi folije je treba nadzorovati samo temperaturo. V tem primeru strokovno znanje v zvezi z zorenjem ni tako pomembno.

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

Ni relevantno.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Vsi naravno zorjeni siri „Hollandse geitenkaas“ so označeni z oznako iz kazeina z imenom navedenega sira. Sir „Hollandse geitenkaas“, zorjen v foliji, nima oznake iz kazeina.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, ki ga zajema zahtevek, je evropski del Kraljevine Nizozemske, ki se tradicionalno imenuje tudi Holandija.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Povzetek

Tla in podnebje na Nizozemskem so že od nekdaj izjemno primerni za poljedelstvo in živinorejo, s tem pa tudi za rejo koz molznic.

Ti pogoji skupaj z uporabo značilnih mlečnih pasem, krmljenjem in rejo ter bogato tradicijo proizvodnje sira in lokalne obrti omogočajo, da se iz kozjega mleka v evropskem delu Kraljevine Nizozemske proizvaja sir „Hollandse geitenkaas“.

## Geografija

Zaradi kombinacije temperature, sestave tal in padavin je Nizozemska nadvse primerna za poljedelstvo in živinorejo, vključno z rejo koz molznic.

Nizozemska ima oceansko podnebje, katerega pomembna dejavnika sta morje in veter. Zaradi velikih vodnih teles (Severno morje in Ijsselmeer) so temperatura nihanja manjša kot v drugih državah. Voda blaži nihanja temperature. Dolgoletno letno povprečje temperature na Nizozemskem se giblje od 8,9 °C do 10,4 °C, povprečna letna količina padavin pa od 700 mm do 950 mm ([www.knmi.nl](http://www.knmi.nl)).

Na Nizozemskem prevladujejo ilovnata, peščena in šotna tla, primerna za kmetijstvo in pridelavo poljščin za krmo. Pomemben kazalnik je raven podzemne vode. Mokra območja so zlasti primerna za gojenje trave, ki se uporablja na primer v živinoreji.

## Koze molznice

Sir „Hollandse geitenkaas“ se proizvaja iz mleka nizozemskih belih koz ali križancev nizozemskih belih koz z drugimi značilnimi pasmami koz molznic. Sanske koze molznice, uvožene iz Švice med letoma 1880 in 1920, so imele pomembno vlogo v zgodovini reje koz molznic na Nizozemskem. Uvožene koze so se križale z avtohtonimi pasmami. Vasi so ustanovile svoja združenja rejcev, katerih dejavnosti je na provincialni ravni vodila nizozemska organizacija za vzrejo koz (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG), ki je ustanovila tudi nizozemski register koz molznic. Kmalu je bil zastavljen nacionalni cilj: vzrediti veliko, krepko brezrogo kozo, ki lahko veliko poje in da veliko mleka.

Zaradi zgoraj opisanega razvoja je nizozemska koza molznica postala ena najproduktivnejših mlečnih koz na svetu. Povprečna mlečnost nizozemskih koz molznic se vsako leto še vedno povečuje, in sicer zaradi prvovrstnega vodenja in dobrih genskih lastnosti.

## Proizvod in obrt

Nizozemska, kjer se sir proizvaja že od srednjega veka, ima bogato zgodovino proizvodnje sira in sirarske obrti. Od 18. stoletja se na Nizozemskem proizvaja sir gavda. Nizozemsko strokovno znanje in izkušnje, pridobljeni pri proizvodnji sira gavda, so bistveno vplivali na proizvodnjo sira „Hollandse geitenkaas“. Strokovno znanje na področju proizvodnje poltrdega sira gavda se je preneslo neposredno na proizvodnjo kozjega sira in močno pripomoglo k razvoju enotne kakovosti in okusa tega proizvoda.

Obrt, kakovost in okus poltrdih sirov, proizvedenih na Nizozemskem, so v središču pozornosti na nizozemskem nacionalnem tekmovanju v pokušnji sirov (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*, NNKC), ki se prireja že več kot pol stoletja. Strokovnjaki s področja sirarstva izpopolnjujejo in preizkušajo svoje spretnosti razlikovanja med siri in njihovimi okusi, vključno z značilnim okusom sira „Hollandse geitenkaas“.

## Organizacija in logistika

Ker je Nizozemska majhna država s kratkimi razdaljami med kraji, je med kmeti in proizvajalci in/ali organizacijami za spremljanje proizvodnje veliko stikov in izmenjave znanja. Skozi stoletja je obrt pridelovalcev mleka in sirarjev dosegla visok enoten standard, za kar imajo zasluge tudi nizozemski organi, ki spodbujajo raziskave, izobraževanje in zagotavljanje informacij. Tako združevanje znanja in uporabnih znanstvenih raziskav na univerzi in v raziskovalnem središču v Wageningnu še vedno predstavlja model organiziranosti na visoki ravni in praktično uporabo znanja na področjih, ki vključujejo proizvodnjo sira in izobraževanje.

### 5.2 Posebnosti proizvoda

#### Proizvod in obrt

Sir „Hollandse geitenkaas“ ima nežen, blag in čist okus. Če zori naravno, ta blag, rezeček okus pridobi po štirih tednih, če zori v foliji, pa traja malo dlje. Ni milnat in ne greni oziroma greni le rahlo. Naravno zorjena različica postane z zorenjem in zmanjšanjem vsebnosti vlage čvrstejša in pridobi izrazitejši okus.

„Hollandse geitenkaas“ je poltrdi sirarski proizvod, ki zori naravno ali v foliji ter se proizvaja podobno kot sir gavda, in sicer iz pasteriziranega kozjega mleka. Za proizvodnjo sira gavda so značilni uporaba mezofilnih mlečno-kislinskih kultur, ki se jim včasih dodajo termofilne kulture, postopek usirjenja mleka, oblikovanje sira s stiskanjem



ter soljenje sira z namakanjem v kadi s slanico pod nadzorovanimi pogoji. Tudi naravno zorenje poteka v razmerah, ki izhajajo iz tradicionalne proizvodnje sira gavda, in sicer sir zori na zraku, pri čemer se redno obrača in pregleduje. Tako zorjen sir dobi suho skorjo. Po značilnem stiskanju in namakanju se v foliji zorjena različica sira „Hollandse geitenkaas“ zavije v folijo in zori na hladnem. Zato ne nastane trda skorja, blagi okus mladega kozjega sira pa se dlje ohrani.

Sir „Hollandse geitenkaas“ se proizvaja samo iz kozjega mleka. Druge vrste mleka se ne smejo uporabljati.

Leta 1946 je veterinar in nekdanji nacionalni svetovalec za živinorejo E. J. Dommerhold podrobno opisal osnovni recept za sir „Hollandse geitenkaas“ in poudaril, da mora vsebovati ustrezno količino kozjega mleka, ki izpolnjuje higienske zahteve. V ustreznem poglavju knjige je opisano tudi dodajanje zelišč. V tistih časih se je sir „Hollandse geitenkaas“ proizvajal v manjših količinah na kmetijah.

#### Organizacija in logistika

Na začetku osemdesetih let 20. stoletja so nizozemski pridelovalci kravjega mleka zaradi visokih stroškov mlečnih kvot prešli na rejo koz molznic. Zaradi tega se je povečala količina kozjega mleka za proizvodnjo sira. Zelo omejena proizvodnja na kmetijah se je razširila v industrijsko proizvodnjo v sirarnah, specializiranih za sir „Hollandse geitenkaas“.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Zaščita sira „Hollandse geitenkaas“ kot geografske označbe temelji na geografskih značilnostih, značilnostih proizvoda in obrti, ravni organizacije in logistike ter njegovem posebnem slovesu.

#### Geografija

Sestava tal, zmerno oceansko podnebje in znanje proizvajalcev na Nizozemskem omogočajo pridelavo kozje krme in zagotavljajo, da je kozje mleko primerno za proizvodnjo sira „Hollandse geitenkaas“. To je pomembno za doseganje čistega in blagega okusa mleka, ki daje siru „Hollandse geitenkaas“ blag okus.

#### Koze molznice

Na začetku 20. stoletja se je Nizozemska odločila za vzrejo visoko produktivnih koz molznic. Čedalje večja povprečna mlečnost koz, dosledna kakovost in okus kozjega mleka so rezultat ustrezne oskrbe, dobre prehrane, visoke ravni zdravstvenega statusa in genskih lastnosti koz. Proizvodnja sira „Hollandse geitenkaas“ temelji na značilnih visoko produktivnih kozah molznicah in kulturi proizvodnje sira gavda.

#### Proizvod in obrt

Dokumenti iz leta 1946 vključujejo navodila za kozjerejo in proizvodnjo sira „Hollandse geitenkaas“. Kozjereja in proizvodnja sira „Hollandse geitenkaas“ še vedno temeljita na navedenih navodilih.

Edinstvene izkušnje temeljijo na znanju, pridobljenem z dolgoletno rejo koz molznic na Nizozemskem ter proizvodnjo in zorenjem sira „Hollandse geitenkaas“. Zato je pomembno, da se sir „Hollandse geitenkaas“ proizvaja iz nizozemskega mleka na nizozemskih kmetijah z osebjem, ki je celovito usposobljeno na področju tehnologije, ki se uporablja posebej za to vrsto sira.

#### Organizacija in logistika

Majhnost države in njena visoka raven organizacije zagotavljata dobro upravljanje tega sektorja, kozjereji pa morajo sodelovati v programu zagotavljanja kakovosti mleka. To je pomembno za nenehno zagotavljanje visoke kakovosti sira in kozjega mleka, iz katerega se ta proizvaja.

#### Sloves

Zaradi povečanja razpoložljivosti kozjega mleka in proizvodnje sira „Hollandse geitenkaas“ so potrošniki v osemdesetih letih 20. stoletja „znova odkrili“ ta sir kot specialiteto. Sloves tega proizvoda je razviden iz dejstva, da se je od tedaj obseg prodaje povečal brez obsežnega oglaševanja ali trženja.

Sir „Hollandse geitenkaas“ ima zdaj pomembno mesto v nizozemski proizvodnji sirov. Količina kozjega sira, proizvedenega na Nizozemskem, se je povečala s 3 700 ton leta 2000 na 19 780 ton leta 2012 (nizozemski odbor za mlečno industrijo – Dutch Dairy Board).

Sir „Hollandse geitenkaas“ je nacionalno in mednarodno priznan kot visokokakovosten proizvod, po katerem je veliko povpraševanja.

Kar zadeva nacionalni sloves sira „Hollandse geitenkaas“, se vsako leto zbere množica pokuševalcev sira, ki ocenjujejo okus kozjega sira na podlagi nacionalno opredeljenih značilnosti proizvoda (NNKC).

Mednarodni sloves sira „Hollandse geitenkaas“ potrjujejo številne nagrade, ki jih je osvojil na mednarodnih pokušnjah. Proizvodi „Hollandse geitenkaas“ se že več let uspešno uvrščajo na sirarska tekmovanja, kot so na primer Madison (ZDA), DLG (Nemčija) in Nantwich (Združeno kraljestvo).

### **Sklic na objavo specifikacije**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Glej opombo 2.



