



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjunde årgången

11 december 2014

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|---|---|
| 2014/C 443/01 | Meddelande från kommissionen inom ramen för genomförandet av Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/22/EG om mätinstrument (<i>Offentliggörande av hänvisningar till OIML:s normerande dokument och en förteckning över de delar i dessa som svarar mot de grundläggande kraven (i överensstämmelse med artikel 16.1 i direktivet)</i>) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2014/C 443/02 | Meddelande från kommissionen inom ramen för genomförandet av Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/22/EG om mätinstrument (<i>Tillbakadragande av offentliggörande av hänvisningar till OIML:s normerande dokument och en förteckning över de delar i dessa som svarar mot de grundläggande kraven</i>) ⁽¹⁾ | 6 |
| 2014/C 443/03 | Återkallelse av en anmälan av en koncentration (Ärende M.7468 – Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) ⁽¹⁾ | 6 |

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

| | | |
|---------------|--|---|
| 2014/C 443/04 | Rådets slutsatser om – Utbildning av rättstillämpare: ett viktigt verktyg för att konsolidera EU:s regelverk | 7 |
|---------------|--|---|

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|------------------------|----|
| 2014/C 443/05 | Eurons växelkurs | 10 |
|---------------|------------------------|----|

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|--|----|
| 2014/C 443/06 | Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel | 11 |
|---------------|--|----|

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Meddelande från kommissionen inom ramen för genomförandet av Europaparlamentets och rådets
direktiv 2004/22/EG om mätinstrument ⁽¹⁾***(Offentliggörande av hänvisningar till OIML:s normerande dokument och en förteckning över de delar i dessa som
svarar mot de grundläggande kraven (i överensstämmelse med artikel 16.1 i direktivet))***(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 443/01)

MI-007: Taxametrar

jämfört med

OIML R 21 (2007 års utgåva)

Anmärkningar:

I kolumnen "Anmärkning" anges graden av överensstämmelse mellan OIML R 21 och det tillämpliga kravet i direktiv 2004/22/EG.

Med "täckt" avses något av följande:

- Kravet i OIML R 21 är identiskt med kravet i direktiv 2004/22/EG.
- Kravet i OIML R 21 är strängare än kravet i direktiv 2004/22/EG.
- Alla krav i OIML R 21 uppfyller kraven i direktiv 2004/22/EG (även om andra alternativ är tillåtna enligt direktivet).
- Om kravet inte är helt täckt anges kortfattat vad som är täckt.

Med "inte täckt" avses att kravet i direktiv 2004/22/EG antingen inte är förenligt med det tillämpliga kravet i OIML R 21 eller inte ingår i OIML R 21.

Med "ej tillämpligt" avses att kravet i bilaga I till direktiv 2004/22/EG inte är tillämpligt på taxametrar.

| Grundläggande krav i MID | OIML R 21 (2007 års utgåva) | Anmärkning |
|--------------------------|-----------------------------|------------|
| BILAGA 1 | | |
| 1.1 | 2.4.5.4, 2.5.5 | Täckt |
| 1.2 | A.5.4.5 | Täckt |
| 1.3 | 3.5.2 | Täckt |
| 1.3.1 | 3.5.1, 5.1.2 | Täckt |

⁽¹⁾ EUT L 135, 30.4.2004, s. 1.

| Grundläggande krav i MID | OIML R 21 (2007 års utgåva) | Anmärkning | |
|--------------------------|-------------------------------------|---|---|
| 1.3.2 a | | | |
| M1: | | Ej tillämpligt | |
| M2: | | Ej tillämpligt | |
| M3: | A.5.4.4 | Täckt | |
| 1.3.2 b | | Täckt | |
| 1.3.3 a | | | |
| E1 | | Ej tillämpligt | |
| E2 | | Ej tillämpligt | |
| E3 | första meningen | A.5.4.3, A.5.4.5, A.5.4.6, A.5.4.7 | Täckt förutsatt att fältstyrkan är 24 V/m |
| | andra meningen, första strecksatsen | A.5.4.3.2 | Täckt |
| | andra meningen, andra strecksatsen | | Täckt förutsatt att belastningstransienter, Test B enligt ISO 16750-2:2010(E) används |
| 1.3.3 b | Bilaga A | Täckt | |
| 1.3.4 | Bilaga A | Täckt | |
| 1.4 | | | |
| 1.4.1 | A.5.1 | Täckt | |
| 1.4.2 | 5.1.2 | Täckt | |
| 2 | 7.5 | Täckt | |
| 3 | 5.2.6 | Täckt | |
| 4 | | Ej tillämpligt | |
| 5 | 4.1 | Täckt | |
| 6 | 3.3 | Täckt | |
| 7 | | | |
| 7.1 | 4.2.1 | Täckt | |
| 7.2 | 4.1, 4.9.1 | Täckt | |
| 7.3 | | Ej tillämpligt | |
| 7.4 | | Ej tillämpligt | |
| 7.5 | 4.1 | Täckt | |
| 7.6 | 4.2.3, 4.11 | Täckt om provningsförfarandet anges i instruktionsboken | |

| Grundläggande krav i MID | OIML R 21 (2007 års utgåva) | Anmärkning |
|--------------------------|-----------------------------|----------------|
| 8 | | |
| 8.1 | 5.2.3.2 | Täckt |
| 8.2 | 4.2.5 | Täckt |
| 8.3 | 4.11.2 | Täckt |
| 8.4 | 4.10 | Täckt |
| 8.5 | | Ej tillämpligt |
| 9 | | |
| 9.1 | 4.12, 4.12.1 | Täckt |
| 9.2 | | Ej tillämpligt |
| 9.3 | | Täcks inte |
| 9.4 | | Ej tillämpligt |
| 9.5 | | Ej tillämpligt |
| 9.6 | | Ej tillämpligt |
| 9.7 | 3.4, 4.9.1 | Täckt |
| 9.8 | 4.12.2 | Täckt |
| 10 | | |
| 10.1 | 4.9.1 | Täckt |
| 10.2 | 4.9.1 | Täckt |
| 10.3 | 4.9.2 | Täckt |
| 10.4 | 4.9.1 | Täckt |
| 10.5 | | Ej tillämpligt |
| 11 | | |
| 11.1 | | Ej tillämpligt |
| 11.2 | | Ej tillämpligt |
| 12 | 4.2.3 | Täckt |
| BILAGA MI-007 | | |
| Definitioner | | |
| Taxameter | 2.1.1 | Täckt |
| Färdavgift | 2.3.1.1 | Täckt |

| Grundläggande krav i MID | OIML R 21 (2007 års utgåva) | Anmärkning |
|---|---------------------------------------|--|
| Brytpunktshastighet | 2.3.1.2 | Täckt |
| Normal beräkningsmetod S (tillämpning av enkeltariff) | 2.3.1.3.1 | Täckt |
| Normal beräkningsmetod D (tillämpning av summatariff) | 2.3.1.3.2 | Täckt |
| Driftsinställning | 2.3.3, 2.3.3.1, 2.3.3.2, 2.3.3.3 | Täckt |
| 1 | 3.1 | Täckt |
| 2 | 2.3.3.2, 2.3.3.3, 3.1 | Täckt |
| 3 | 4.3 | Täckt |
| 4 | 5.2.3, 4.2.2 | Täckt |
| 5 | 4.2.3, 4.2.5 | Täckt |
| 6.1 | A.5.4.4 | Täckt |
| 6.2 | 3.5.1, 3.5.2 | Täckt |
| 7 | 3.2.1.1 | Täckt |
| 8 | | |
| 8.1 | Se uppgift för punkt 1.3.3 i bilaga I | Täckt |
| 8.2 | 5.1.3 | Täckt |
| 9 | 5.2.5 | Täckt |
| 10 | 3.1 | Täckt |
| 11 | 4.5.3 b | Täckt |
| 12 | 4.5.4 | Täckt |
| 13 | 4.9.1 | Täckt |
| 14.1 | 4.2.4 | Täckt |
| 14.2 | 4.2.5 | Täckt om 4.2.5 i i OIML R 21:2007 är obligatoriskt |
| 14.3 | Se uppgift för punkt 8.3 i bilaga I | Täckt |
| 15.1 | 4.7 | Täckt |
| 15.2 | 4.7 | Täckt |
| 15.3 | 4.9.1 | Täckt |
| 16 | 4.8 | Täckt |
| 17 | 4.1, 4.14.1 | Täckt |

| Grundläggande krav i MID | OIML R 21 (2007 års utgåva) | Anmärkning |
|--------------------------|-----------------------------|------------|
| 18 | 5.2.4, 3.2.1.1 | Täckt |
| 19 | 4.14.1, 4.2.1 | Täckt |
| 20 | 4.2.1 | Täckt |
| 21 | 3.3 | Täckt |
| 22 | 3.7 | Täckt |
| 23 | 3.4 | Täckt |

Meddelande från kommissionen inom ramen för genomförandet av Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/22/EG om mätinstrument ⁽¹⁾

(Tillbakadragande av offentliggörande av hänvisningar till OIML:s normerande dokument och en förteckning över de delar i dessa som svarar mot de grundläggande kraven)

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 443/02)

Offentliggörandet av hänvisningen avseende taxametrar (MI-007) jämfört med OIML R21, 2007 års utgåva ⁽²⁾, ska dras tillbaka 180 dagar efter dagen för detta offentliggörande. EG-typkontrollintyg som utfärdats på grundval av detta normerande dokument innan det dragits tillbaka ska förbli giltiga fram till utgången av deras giltighetstid utan att utsläppandet på marknaden eller ibruktagandet av denna typ av instrument begränsas.

⁽¹⁾ EUT L 135, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 268, 10.11.2009, s. 1.

Återkallelse av en anmälan av en koncentration

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

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 443/03)

(Rådets förordning (EG) nr 139/2004)

Den 27 november 2014 mottog kommissionen en anmälan av en föreslagen koncentration mellan Oji Green Resources Co., Ltd och Itochu Enex Co., Ltd. Den 5 december 2014 meddelade den anmälande parten/de anmälande parterna kommissionen att den/de återkallade sin anmälan.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

Rådets slutsatser om**Utbildning av rättstillämpare: ett viktigt verktyg för att konsolidera EU:s regelverk**

(2014/C 443/04)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD,

SOM ERINRAR OM

meddelandet från kommissionen till Europaparlamentet och rådet av den 29 juni 2006 om rättslig utbildning i Europeiska unionen (KOM(2006) 356 slutlig),

rådets resolution om utbildning av domare, åklagare och övrig personal inom domstolsväsendet i Europeiska unionen (2008/C 299/01),

artiklarna 81.2 h och 82.1 c i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, där man tar upp unionens stöd till utbildning av domare och övrig personal inom rättsväsendet i civilrättsliga och straffrättsliga frågor,

2010 års Magna Carta från domarna i Europarådets rådgivande råd med europeiska domare, där man framhäver att grundutbildning och fortbildning är en rättighet och en plikt för domare och att utbildning är av central betydelse för att säkra inte bara domarnas oberoende utan även rättsväsendets kvalitet och effektivitet (CCJE (2010) 3 Final),

Europeiska kommissionens meddelande *Skapa förtroende för en EU-övergripande rättvisa – En ny dimension för den europeiska rättsliga utbildningen* (KOM(2011) 551 slutlig),

rådets slutsatser av den 27 oktober 2011 om europeisk rättslig utbildning (2011/C 361/03),

Europaparlamentets resolution av den 14 mars 2012 om rättslig utbildning (2012/2575 (RSP)),

Europeiska kommissionens meddelande *EU:s agenda för rättsliga frågor till 2020 – Att stärka förtroendet, rörligheten och tillväxten inom EU* (COM(2014) 144 final),

Europeiska rådets strategiska riktlinjerna för området med frihet, säkerhet och rättvisa av den 27 juni 2014, där följande anges: "Ytterligare åtgärder behövs för att [...] förbättra utbildningen för rättstillämpare" (EUCO 79/14),

FRAMHÅLLER att

domare och åklagare liksom andra rättstillämpare spelar en fundamental roll när det gäller att säkerställa respekten för Europeiska unionens lagstiftning,

rättsliga frågor, inbegripet rättsligt samarbete, i och med Lissabonfördragets ikraftträdande har mognat till EU-politik och att det europeiska området med rättvisa nu måste konsolideras, varvid utbildning är ett centralt verktyg för att se till att de rättigheter som fastslås i EU-lagstiftningen blir verklighet, att medlemsstaternas rättsväsenden blir effektivare samt att rättstillämpare kan lita på varandras rättsväsenden, vilket i sin tur skulle bidra till smidiga gränsöverskridande förfaranden och ett smidigt erkännande av domar,

VÄLKOMNAR

1. det faktum att fler än 210 000 rättstillämpare, dvs. domare, åklagare, domstolspersonal, advokater, notarier och stämmingsmän, deltog i utbildning i EU-rätt mellan 2011 och 2013, såsom framgår av kommissionens årsrapporter om europeisk rättslig utbildning,
2. spridningen av god utbildningspraxis för domare, åklagare, advokater och domstolspersonal samt rekommendationerna för hur man ska kunna förbättra utbildningen för dessa yrkeskategorier, något som härrör från det pilotprojekt för europeisk rättslig utbildning som föreslogs av Europaparlamentet 2012 och genomfördes av Europeiska kommissionen 2013 och 2014,
3. antagandet av programmet Rättsliga frågor⁽¹⁾ för perioden 2014–2020, vilket ska stödja och främja rättslig fortbildning i syfte att främja en gemensam rättslig kultur och vilket anslår 35 % av sin totala budget, dvs. 132 miljoner euro, till detta mål,
4. det ökade deltagandet av domare och åklagare i utbyten och annan gränsöverskridande utbildningsverksamhet som genomfördes, underlättades och samordnades av det europeiska nätverket för rättslig utbildning under de gångna åren,

INSER att

1. även om situationen håller på att förbättras, finns det mer att göra för att man ska kunna uppnå det ambitiösa målet att hälften (ca 700 000) av samtliga rättstillämpare ska genomgå utbildning i EU-rätt mellan 2011 och 2020,
2. rättstillämparnas utbildningsbehov fortfarande inte är tillgodosedda fullt ut och att situationen varierar mellan olika rättsutövare och medlemsstater,
3. god praxis behöver spridas vitt och brett, uppdateras, återanvändas och delas bland rättsutövarna,
4. det fortfarande finns hinder för rättstillämparnas deltagande i utbildningsverksamhet, t.ex. tidsbrist, budgetbegränsningar, bristen på kurser i EU-rätt samt bristande fackspråkliga kunskaper, vilka krävs för deltagande i gränsöverskridande utbildningsverksamhet,
5. det på EU-nivå är det europeiska nätverket för rättslig utbildning som är bäst skickat att, via sina medlemmar, samordna nationell utbildningsverksamhet och utveckla ett gränsöverskridande utbildningsutbud för domar och åklagare, och nätverket har under de gångna åren fått ett ökande medfinansieringsstöd från Europeiska unionen,

UPPMANAR ANORDNARNA AV NATIONELL RÄTTLIG UTBILDNING OCH ANORDNARNA AV UTBILDNING FÖR RÄTTSUTÖVARNA ATT

1. systematiskt integrera utbildning i EU-rätt, särskilt Europeiska unionens stadga om de grundläggande rättigheterna, i grundutbildning och fortbildning på nationell nivå, när detta är nödvändigt för ett korrekt fullgörande av rättsliga och yrkesmässiga uppgifter,
2. följa upp bästa praxis och rekommendationer som härrör från pilotprojektet för europeisk rättslig utbildning, när detta är relevant,
3. underlätta att gränsöverskridande utbildning i EU-rätt i en annan medlemsstat eller av en anordnare av europeisk utbildning erkänns såsom uppfyllande nationella utbildningsskyldigheter, där sådana finns,
4. när så är nödvändigt, förbättra insamlingen av tillförlitliga uppgifter om utbildning och dela dessa med kommissionen, så att denna kan ytterligare förbättra riktigheten i den årliga rapporteringen om europeisk rättslig utbildning,
5. stödja den utbildningssamordning som tillhandahålls av nationella organisationer för de fria yrkena inom rättsutövningen genom deras respektive enheter på EU-nivå,

UPPMANAR MEDLEMSSTATERNA ATT

1. omsätta i konkreta åtgärder prioriteringen i Europeiska rådets slutsatser från juni 2014 om utbildningen för rättstillämpare genom att
 - anslå de budgetresurser som krävs för framtagandet av ett adekvat utbildningsutbud samt
 - göra det möjligt för rättstillämparna att delta i den utbildningsverksamhet som erbjuds,

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1382/2013 av den 17 december 2013 om inrättande av ett program Rättsliga frågor för perioden 2014–2020 (EUT L 354, 28.12.2013, s. 73).

2. överväga att öka, men åtminstone bibehålla, sitt ekonomiska stöd till det europeiska nätverket för rättslig utbildning, med beaktande av nätverkets rättsliga ramar och medlemsstaternas direkta medfinansiering av viss av nätverkets utbildning i linje med relevanta utbildningsbehov, i syfte att matcha EU:s bidrag och göra det möjligt för nätverket att vidareutveckla sådan verksamhet som utbyten och gränsöverskridande utbildning,
3. stödja insamling av pålitliga uppgifter på området,

UPPMANAR EUROPEISKA KOMMISSIONEN ATT

1. utnyttja tillgänglig sakkunskap i medlemsstaterna och bland berörda aktörer samt bygga vidare på det goda arbete som utförs av det europeiska nätverket för rättslig utbildning och resultaten av pilotprojektet för europeisk rättslig utbildning, när man överväger att utarbeta en rekommendation för utbildningsnormer för alla rättsutövare,
 2. fortsätta att rapportera om rättstillämpares deltagande i utbildning i EU-rätt och andra medlemsstaters lagstiftning,
 3. anordna regelbundna möten på EU-nivå med berörda aktörer som är engagerade i utbildningen av rättstillämpare i syfte att utvärdera framstegen och vid behov bidra till ytterligare förbättringar av den europeiska rättsliga utbildningen,
 4. anordna ett särskilt möte på EU-nivå med berörda aktörer i syfte att kartlägga befintlig utbildningsverksamhet, identifiera eventuella luckor samt föreslå förbättringar, varvid man särskilt bör inrikta sig på utbildning av rättstillämpare och offentliga tjänstemän som tillämpar Europeiska unionens stadga om de grundläggande rättigheterna,
 5. uppmantra anordnare av utbildning – såväl offentliga som, om så är lämpligt, privata sådana – att anordna mer utbildning för rättsutövare i EU-rätt och i fakkunskaper i främmande språk, med beaktande att syftet att sådan utbildning bör vara av hög kvalitet och kostnadseffektiv,
 6. ta upp den särskilda frågan med utbildning för domstolspersonal, inbegripet förbättrad utbildning i EU-rätt för sådan domstolspersonal som i sitt arbete kommer i kontakt med EU-rätt samt underlättande av gränsöverskridande samarbete mellan anordnare av utbildning för domstolspersonal, när detta är relevant,
 7. med iakttagande av EU:s budgetkrav och budgetförfaranden, gradvis öka det ekonomiska stödet till det europeiska nätverket för rättslig utbildning, vilket är ett centralt verktyg för att förbättra utbildningen av domare och åklagare inom EU,
 8. öka det ekonomiska stödet till gränsöverskridande utbildningsprojekt, såsom anges i det finansiella programmet Rättsliga frågor för 2014–2020, samtidigt som man minskar de administrativa bördorna för förmånstagarna,
 9. fortsätta att utveckla utbildningsdelen av den europeiska e-juridikportalen, inbegripet e-lärande, som ett effektivt verktyg för att vidareutveckla den europeiska rättsliga utbildningen.
-

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

10 december 2014

(2014/C 443/05)

1 euro =

| Valuta | Kurs | Valuta | Kurs | | |
|--------|-------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD | US-dollar | 1,2392 | CAD | kanadensisk dollar | 1,4186 |
| JPY | japansk yen | 147,33 | HKD | Hongkongdollar | 9,6059 |
| DKK | dansk krona | 7,4397 | NZD | nyzeeländsk dollar | 1,6034 |
| GBP | pund sterling | 0,78975 | SGD | singaporiensk dollar | 1,6263 |
| SEK | svensk krona | 9,3276 | KRW | sydkoreansk won | 1 369,94 |
| CHF | schweizisk franc | 1,2024 | ZAR | sydafrikansk rand | 14,2430 |
| ISK | isländsk krona | | CNY | kinesisk yuan renminbi | 7,6526 |
| NOK | norsk krona | 8,8765 | HRK | kroatisk kuna | 7,6680 |
| BGN | bulgarisk lev | 1,9558 | IDR | indonesisk rupiah | 15 298,55 |
| CZK | tjeckisk koruna | 27,618 | MYR | malaysisk ringgit | 4,3088 |
| HUF | ungersk forint | 307,21 | PHP | filippinsk peso | 55,250 |
| LTL | litauisk litas | 3,45280 | RUB | rysk rubel | 67,2763 |
| PLN | polsk zloty | 4,1619 | THB | thailändsk baht | 40,658 |
| RON | rumänsk leu | 4,4430 | BRL | brasiliansk real | 3,2105 |
| TRY | turkisk lira | 2,8000 | MXN | mexikansk peso | 17,8541 |
| AUD | australisk dollar | 1,4846 | INR | indisk rupie | 76,9233 |

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 443/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****"HOLLANDSE GEITENKAAS"****EG-nr: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning**

"Hollandse geitenkaas"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Nederländerna

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1 är tillämplig

"Hollandse geitenkaas" är en traditionell geografisk beteckning på en halvhård nederländsk ostprodukt som får mogna naturligt eller i folie. Den framställs av getmjölk från nederländska gårdar och med metoder som liknar dem för Goudaost. "Hollandse geitenkaas" får antingen mogna naturligt, då det bildas en skorpa, eller i folie utan skorpbildning tills den är klar att konsumeras. Naturlig mogning med skorpbildning får endast äga rum i Nederländerna. Mognadstiden är fyra veckor och minst 25 dagar.

Egenskaper:

Färg: Under mognadslagringen ändras färgen från vit (ung och mellanlagrad "Hollandse geitenkaas") till elfenbensfärgad (vällagrad "Hollandse geitenkaas").

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

| | |
|--------------------|--|
| Konsistens: | "Hollandse geitenkaas" är något mjuk till smidig vid fyra veckors ålder. Den blir fastare när vattenhalten minskar. |
| Sammansättning: | Den mjölk som används av osttillverkarna har en fetthalt på 2,8–6,2 % och en proteinhalt på 2,6–4,4 %. Örter, kryddor och grönsaker, till exempel nässlor, bockhornsklöver, timjan och tomat, kan tillsättas till osten om deras karakteristiska smak kan urskiljas i slutprodukten. |
| Fetthalt: | Minst 50 % och högst 60 % i torrsubstansen. |
| Vattenhalt: | Högst 44 % 14 dagar efter ystningen. |
| Salthalt: | Högst 4,1 % i torrsubstansen. |
| Smak: | Mjuk, mild och ren. Smaken och lukten blir starkare/intensivare ju mer osten mognar. |
| Snittyta: | När osten skurits upp har den en sluten snittyta eller också framträder jämnt eller ojämnt fördelade håligheter. |
| Skorpa: | När osten fått mogna naturligt är skorpan väl sluten, slät, torr, ren och fri från mögelväxt. "Hollandse geitenkaas" som är förpackad i folie har ingen hård skorpa, men även den pressas och läggs i saltlake. "Hollandse geitenkaas" som fått mogna i folie bör vara väl sluten, slät, torr, ren och fri från mögelväxt. |
| Mognadstemperatur: | 10–14 °C vid naturlig mogning och 4–7 °C vid mogning i folie. |
| Hållbarhetstid: | Minst 28 dagar efter tillverkningen till över ett år. |

Övriga egenskaper:

Osten är formad som en platt cylinder, en kil, en limpa eller ett block med en vikt på 1,5–20 kg. En platt cylindrisk form är en rund form med sidor som mjukt går över i en platt ovan- och undersida. Cylinderns höjd är en fjärdedel till hälften av diametern. Kilformad är detsamma som en platt cylindrisk form med en böjd kant och en skarp kant. Limpformad är detsamma som en rektangulär ost.

Getmjölken ystas med hjälp av animaliskt eller mikrobiellt löpe vid en temperatur på minst 28 °C och högst 32 °C. Mjölken ystas genom att man tillsätter en blandad mikrobiell kultur av mesofila mjölksyrabakterier som är lämpliga för "Hollandse geitenkaas", dvs. varianter av *Lactococcus*, vanligtvis i kombination med varianter av *Leuconostoc* och eventuellt med termofila *Lactobacillus*- och/eller *Lactococcus*-typer.

I ett tempererat saltlakebad hålls temperatur, salthalt och pH-värde så konstanta som möjligt. "Hollandse geitenkaas" läggs i ett saltlakebad med en salthalt på minst 17 °Baumé och högst 20 °Baumé. pH-värdet är lägre än 4,8 och temperaturen är minst 10 °C och högst 16 °C.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Hollandse geitenkaas" tillverkas av pastöriserad helmjök från get, getgrädde (vasslegrädde) eller helt eller delvis skummad getmjök från nederländska mjölgårdar.

Mjök från andra djur får inte användas.

Halvhård "Hollandse geitenkaas" tillverkas av mjök från nederländsk vit get eller en korsning av nederländsk vit get och andra typiska raser av mjölkgetter.

Den jämna kvaliteten och milda smaken på nederländsk getmjök är resultatet av ett kontrollerat uppfödningssystem, yrkesskicklighet och användningen av ett kvalitetssäkringsprogram (genom hela kedjan).

Tack vare kvalitetssäkringsprogrammet kan getuppfödarna producera getmjök av genomgående hög kvalitet. Programmet fastställer kriterier för områden som hygien i verksamheten, veterinärmedicin, djurs hälsa och välbefinnande, foder och dricksvatten, mjökproduktion och kylning.

Kvalitetssäkringsprogrammet för getmjökgårdar uppfyller minst EU:s hygienkrav och övervakas av den nederländska inspektionsmyndigheten för mjök och mjökprodukter (*Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel*, COKZ).

Prover tas på varje getmjöksleverans. Därefter analyseras provernas fetthalt, proteinhalt och olika kvalitetsparametrar. Betalningen till getuppfödarna baseras på dessa grundläggande uppgifter om mjölkens kvalitet. COKZ övervakar hela provtagnings- och provanalyprocessen och ser till att resultaten behandlas korrekt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Nederländska getter utfodras med gräsensilage och/eller majsensilage av nederländskt ursprung, torrfoder och foderhalm. Fodertillskott som linfrö, pressad betmassa och drav är tillåtna. Foder från externa leverantörer måste uppfylla kraven i kvalitetssäkringsprogrammet för getmjölksgårdar och EU:s tillämpliga förordningar om djurfoder. Mjölkgetter ges inget foder som kan tänkas påverka mjölken och osten negativt (lukt, mild smak osv.), till exempel lök.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Den getmjölk som används för att tillverka "Hollandse geitenkaas" kommer från getmjölksgårdar i Nederländerna. "Hollandse geitenkaas" tillverkas och får mogna naturligt i Nederländerna.

De karakteristiska stegen i produktionsprocessen anges nedan:

- Getmjölken produceras av getterna, och mjölken tas om hand på gården. Högst åtta mjölkningar lagras i kyltankar på gården vid en temperatur på högst 6 °C.
- Auktoriserade mjölkbilchaufförer tar prover på getmjölken, hämtar den och levererar den till ostfabrikerna.
- Mjölken tas emot på ostfabrikerna och lagras i tankar.
- Osten tillverkas genom att mjölken pastöriseras vid en temperatur på minst 71,8 °C i minst 15 sekunder. Löpe och mjölksyra tillsätts till den pastöriserade getmjölken.
- Efter ystning och behandling avlägsnas vasslen och osten placeras i formen och pressas.
- Osten läggs i saltlake. Ostens diameter och form avgör hur länge den ska ligga. Ostens salthalt får inte överstiga 4,1 % i torrsubstansen.
- Osten får mogna naturligt i kontrollerad temperatur i minst 25 dagar, medan den vänds regelbundet och förses med ett skyddande hölje för att förhindra att det bildas mögel. Mognadstemperaturen är 10–14 °C. Den naturliga mogningen med skorpa äger rum i Nederländerna för att garantera att skorpan blir torr. Mognadstiden och temperaturen är avgörande för att osten ska få de önskade organoleptiska egenskaperna. Det är den sakkunskap som har utvecklats i Nederländerna när det gäller mognadslagring av halvhård ost som ger "Hollandse geitenkaas" dess kvalitet och smak. Ost förpackad i folie får mogna i minst 25 dagar i kylrum vid en temperatur på 4–7 °C. Ost förpackad i folie får även mogna utanför Nederländerna. Tack vare folien behöver bara temperaturen övervakas, vilket innebär att sakkunskap inom mognadslagring i det här fallet är mindre viktigt.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Inte tillämpligt.

3.7 Särskilda regler för märkning

Ett kaseinmärke med "Hollandse geitenkaas" anbringas på varje ost som fått mogna naturligt. "Hollandse geitenkaas" som fått mogna i folie har inget sådant kaseinmärke.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område som ansökan avser är den europeiska delen av Konungariket Nederländerna, dvs. Holland.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Sammanfattning

Sedan urminnes tider har jord- och klimatförhållandena i Nederländerna gjort att landet är idealiskt för åkerbruk och djurhållning. Dessa förhållanden gör också området idealiskt för uppfödning av mjölkgetter.

Detta, i kombination med de typiska mjölkkraser som används, de utfodrings- och uppfödningmetoder som tillämpas, den starka traditionen av osttillverkning och den lokala yrkesskickligheten, har skapat gynnsamma förutsättningar för att använda getmjölk vid tillverkning av "Hollandse geitenkaas" i den europeiska delen av Konungariket Nederländerna.

Geografi

Kombinationen av temperatur, jordsammansättning och regn har sedan länge gjort att Nederländerna är ett ideallikt land för åkerbruk och djurhållning, bland annat uppfödning av mjölkgetter.

Nederländerna har ett kustklimat där hav och vind är viktiga faktorer. Att landet ligger vid stora vattenmassor (Nordsjön och Ijsselmeer) innebär att temperaturen varierar mindre än i andra länder. Vattnet har en utjämnande verkan på temperaturen. I Nederländerna varierar den långsiktiga årsmedeltemperaturen mellan 8,9 och 10,4 °C, och den genomsnittliga årsnederbörden varierar mellan 700 och 950 mm (www.knmi.nl).

Den nederländska jorden består framför allt av ler-, sand- och torvjord som lämpar sig för jordbruk och odling av fodergrödor. Grundvattennivån är en viktig indikator. Våtmarkerna lämpar sig framför allt för att odla gräs, till exempel för djurhållning.

Mjölket

"Hollandse geitenkaas" tillverkas av mjölk från nederländsk vit get eller en korsning av nederländsk vit get och andra typiska raser av mjölkgetter. Mjölkgetter av rasen Saanen importerades från Schweiz mellan 1880 och 1920 och har spelat en viktig roll för uppfödningen av mjölkgetter i Nederländerna. De importerade getterna korsades med inhemska raser. Byarna bildade sina egna avelsföreningar som samordnades på provinsnivå inom den nederländska getavelsföreningen (*Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij*, NOG), som också grundade det nederländska registret för mjölkgetter. Man fastställde snart ett nationellt mål, nämligen att föda upp en stor, kraftig get utan horn med ett högt foderintag och en hög mjölkproduktion.

Utvecklingen ovan har gjort den nederländska mjölkgeten till en av de effektivaste mjölkproducenterna i världen. Den genomsnittliga produktionsnivån för nederländska mjölkgetter fortsätter att stiga för varje år på grund av den förstklassiga gethållningen och getternas goda gener.

Produkt och yrkesskicklighet

Man har tillverkat ost i Nederländerna sedan medeltiden, och landet har därför en rik historia av tillverkning och yrkesskicklighet när det gäller ost. Alltsedan 1700-talet har man skaffat sig sakkunskap genom att tillverka Goudaost. Den kunskap och expertis som utvecklats i Nederländerna i samband med tillverkningen av Goudaost har haft ett stort inflytande på tillverkningen av "Hollandse geitenkaas". Kunskapen att tillverka den halvhårda Goudaosten har överförts direkt till tillverkningen av getost, vilket i hög grad bidragit till att utveckla produktens jämna kvalitet och smak.

Att man fokuserar på yrkesskicklighet och på kvaliteten och smaken på de halvhårda ostar som tillverkas i Nederländerna framgår av den nederländska nationella ostprovningstävlingen (*Nederlands Nationaal Kaaskeurcon-cours*, NNKC), som har anordnats i över 50 år. Experter från ostsektorn övar och testar sin förmåga att kunna skilja mellan ostar och deras smaker, däribland den distinkta smaken hos "Hollandse geitenkaas".

Organisation och logistik

Eftersom Nederländerna är ett litet land med korta avstånd sker många kontakter och ett omfattande kunskapsutbyte mellan jordbrukare och tillverkare och/eller organisationer som övervakar tillverkningen. Under århundradenas lopp har mjölkböndernas och osttillverkarnas yrkesskicklighet nått en hög och enhetlig standard, som delvis beror på forskning, utbildning och information som främjats av de nederländska myndigheterna. Den kunskap och tillämpade vetenskapliga forskning som för närvarande sammanförs vid kluster inom *Wageningen UR* (Wageningens universitet och forskningscentrum) är alltså fortfarande en modell för organisation på hög nivå och praktisk tillämpning av kunskap inom områdena osttillverkning och utbildning.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Produkt och yrkesskicklighet

"Hollandse geitenkaas" har en mjuk, mild och ren smak. Osten får denna milda, syrliga smak efter fyra veckor om den får mogna naturligt och efter en längre tid om den får mogna i folie. Den är inte tvålaktig och har ingen eller liten bitterhet. Ost som får mogna naturligt blir fastare och får en intensivare smak allteftersom osten mognar och dess vattenhalt minskar.

"Hollandse geitenkaas" är en halvhård ostprodukt som får mogna naturligt eller i folie. Den framställs på liknande sätt som Goudaost, av pastöriserad getmjölk. Tillverkningen av Goudaost kännetecknas av att man använder mesofila mjölktsyrabakterier, ibland i kombination med termofila bakterier, ystar mjölken på ett visst sätt, formar osten genom pressning och saltar osten genom att lägga den i ett tempererat saltlakebad. Den naturliga mogningen

genomförs under förhållanden som också härrör från den traditionella tillverkningen av Goudaost, dvs. osten får mogna under luftens inverkan, varvid den regelbundet vänds och kontrolleras. När osten mognar på detta sätt bildas en torr skorpa. När det gäller "Hollandse geitenkaas" som får mogna i folie förpackar man osten i folie och låter den mogna kallt efter den karakteristiska pressningen och saltlakebadet. Då bildas ingen hård skorpa och den milda smaken av ung getost bevaras längre.

"Hollandse geitenkaas" tillverkas enbart av getmjölk. Ingen annan slags mjölk får användas.

År 1946 beskrev den före detta nationella djurhållningsrådgivaren E.J. Dommerhold i detalj grundreceptet för "Hollandse geitenkaas" och underströk att den måste innehålla tillräckligt med getmjölk som uppfyller vissa hygienkrav. Det aktuella avsnittet i boken beskriver också tillsatsen av örter. Vid den tiden tillverkades "Hollandse geitenkaas" i liten skala på gårdarna.

Organisation och logistik

I början av 1980-talet började de nederländska komjölksgårdarna gå över till att föda upp mjölkgetter på grund av de höga kostnaderna för mjölkkvoter. Detta ledde till att mängden getmjölk för osttillverkning ökade. Man gick också över från gårdsproduktion i mycket liten skala till ostfabriker som specialiserade sig på att tillverka "Hollandse geitenkaas".

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Skyddet av "Hollandse geitenkaas" som en geografisk beteckning bygger på faktorer som geografi, produktens egenskaper, yrkesskicklighet, organisationsnivå och logistik samt ostens särskilda anseende.

Geografi

Jordens sammansättning, det tempererade kustklimatet och tillverkarnas kunskaper i Nederländerna gynnar getfoderproduktionen och garanterar att getmjölken lämpar sig för tillverkning av "Hollandse geitenkaas". Detta är viktigt för att få den rena, milda mjölksmak som ger "Hollandse geitenkaas" dess milda smak.

Mjölket

Redan i början av 1900-talet beslutade man i Nederländerna att börja avla fram högproducerande mjölkgetter. Den allt högre genomsnittliga mjölkavkastningen per get och getmjölkens jämna kvalitet och smak är resultatet av lämplig skötsel, bra foder, en hög hälsostatus och getternas genetiska konstitution. Att det finns typiska högproducerande mjölkgetter och en tradition av att tillverka Goudaost är förutsättningar för tillverkningen av "Hollandse geitenkaas".

Produkt och yrkesskicklighet

Instruktioner för getuppfödning och tillverkning av "Hollandse geitenkaas" finns i dokument från 1946. Dessa instruktioner används fortfarande för att föda upp getter och tillverka "Hollandse geitenkaas".

Den kunskap man skaffat sig under årens lopp när det gäller uppfödning av mjölkgetter i Nederländerna och tillverkning och lagring av "Hollandse geitenkaas" har skapat en unik erfarenhet. Därför är det viktigt att "Hollandse geitenkaas" tillverkas av nederländsk mjölk på nederländska mjölkgårdar, där personalen har fått grundlig utbildning i tekniken att framställa just denna ostsart.

Organisation och logistik

Att landet är litet och välorganiserat säkerställer en välkött sektor, där getuppfödarna måste delta i ett kvalitetssäkringsprogram för mjölk. Detta är viktigt för att alltid kunna upprätthålla den höga kvaliteten på osten och på den getmjölk som används vid tillverkningen.

Anseende

Den ökade tillgången på getmjölk och den ökade tillverkningen av "Hollandse geitenkaas" gjorde att konsumenterna "återupptäckte" osten som en specialitet på 1980-talet. Produktens goda anseende framgår av att försäljningssiffrorna har ökat sedan dess utan någon omfattande reklam eller marknadsföring.

"Hollandse geitenkaas" har nu en framskjuten plats i den nederländska osttillverkningen. Mängden getost som tillverkades i Nederländerna steg från 3 700 ton år 2000 till 19 780 ton år 2012 (enligt den nederländska mejerimyndigheten *Productschap Zuivel*).

"Hollandse geitenkaas" är en nationellt och internationellt erkänd kvalitetsprodukt som värderas högt och har stor efterfrågan.

När det gäller "Hollandse geitenkaas" nationella anseende träffas varje år ett stort antal ostkännare för att bedöma getostens smak på grundval av en nationellt fastställd produktprofil (NNKC).

"Hollandse geitenkaas" internationella anseende bekräftas av att osten vunnit en mängd priser vid internationella ostprovningar. Tillverkare av "Hollandse geitenkaas" har i många år deltagit i olika osttävlingar med stor framgång, till exempel i Madison (Förenta staterna), DLG (Tyskland) och Nantwich (Storbritannien).

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fotnot 2.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV