

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 443



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 11. Dezember 2014

57. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2014/C 443/01	Mitteilung der Kommission im Rahmen der Umsetzung der Richtlinie 2004/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Messgeräte ( <i>Veröffentlichung der Fundstellen normativer Dokumente der OIML und der Liste der Teile davon, die sich auf grundlegende Anforderungen beziehen (nach Artikel 16 Absatz 1 der Richtlinie)</i> ) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 443/02	Mitteilung der Kommission im Rahmen der Umsetzung der Richtlinie 2004/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Messgeräte ( <i>Streichung der Veröffentlichung von Fundstellen normativer Dokumente der OIML und der Liste der Teile davon, die sich auf grundlegende Anforderungen beziehen</i> ) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 443/03	Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7468 — Oji Holdings/Itochu Corporation/Sales and Production JVs) <sup>(1)</sup> .....	6

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Rat

2014/C 443/04	Schlussfolgerungen des Rates zum Thema — „Schulung von Angehörigen der Rechtsberufe: ein wichtiges Instrument für die Konsolidierung des EU-Besitzstands“ .....	7
---------------	---	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

**Europäische Kommission**

2014/C 443/05	Euro-Wechselkurs .....	10
---------------	------------------------	----

---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2014/C 443/06	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	11
---------------	--	----

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung der Kommission im Rahmen der Umsetzung der Richtlinie 2004/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Messgeräte<sup>(1)</sup>***(Veröffentlichung der Fundstellen normativer Dokumente der OIML und der Liste der Teile davon, die sich auf grundlegende Anforderungen beziehen (nach Artikel 16 Absatz 1 der Richtlinie))***(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 443/01)

MI-007: **Taxameter**

in Bezug auf:

OIML R 21 Ausgabe 2007

*Anmerkungen:*

Der Spalte „Anmerkung“ ist die Übereinstimmung zwischen der OIML R 21 und der betreffenden Anforderung der Richtlinie 2004/22/EG zu entnehmen.

Die Angabe „Abgedeckt“ kann folgende Bedeutung haben:

- Die Anforderung der OIML R 21 deckt sich mit der der Richtlinie 2004/22/EG; oder
- die Anforderung der OIML R 21 ist strenger als die der Richtlinie 2004/22/EG; oder
- alle Anforderungen der OIML R 21 genügen den Anforderungen der Richtlinie 2004/22/EG (selbst wenn die Richtlinie 2004/22/EG andere Möglichkeiten zulässt).
- Wird der Anforderung nicht vollauf genügt, wird kurz erläutert, was abgedeckt ist.

Die Angabe „Nicht abgedeckt“ bedeutet, dass die Anforderung der Richtlinie 2004/22/EG nicht mit der betreffenden Anforderung der OIML R 21 übereinstimmt oder nicht in der OIML R 21 enthalten ist.

Die Angabe „Nicht zutreffend“ bedeutet, dass die Anforderung des Anhangs I der Richtlinie 2004/22/EG auf Taxameter keine Anwendung findet.

Grundlegende Anforderungen in der Messgeräterichtlinie	OIML R 21 Ausgabe 2007	Anmerkung
<b>ANHANG 1</b>		
1.1	2.4.5.4; 2.5.5	Abgedeckt
1.2	A.5.4.5	Abgedeckt
1.3	3.5.2	Abgedeckt
1.3.1	3.5.1; 5.1.2	Abgedeckt

<sup>(1)</sup> ABl. L 135 vom 30.4.2004, S. 1.

Grundlegende Anforderungen in der Messgeräte-richtlinie		OIML R 21 Ausgabe 2007	Anmerkung
1.3.2.a			
M1:			Nicht zutreffend
M2:			Nicht zutreffend
M3:		A.5.4.4	Abgedeckt
1.3.2.b			Abgedeckt
1.3.3.a			
E1			Nicht zutreffend
E2			Nicht zutreffend
E3	Erster Satz	A.5.4.3; A.5.4.5; A.5.4.6; A.5.4.7	Abgedeckt, sofern eine Feldstärke von 24 V/m verwendet wird
	Zweiter Satz, erster Gedankenstrich	A.5.4.3.2.	Abgedeckt
	Zweiter Satz, zweiter Gedankenstrich		Abgedeckt, sofern Lastabfall, Test B nach ISO 16750-2:2010(E) verwendet wird
1.3.3.b		Anhang A	Abgedeckt
1.3.4		Anhang A	Abgedeckt
1.4			
1.4.1		A.5.1	Abgedeckt
1.4.2		5.1.2	Abgedeckt
2		7.5	Abgedeckt
3		5.2.6	Abgedeckt
4			Nicht zutreffend
5		4.1	Abgedeckt
6		3.3	Abgedeckt
7			
7.1		4.2.1	Abgedeckt
7.2		4.1; 4.9.1	Abgedeckt
7.3			Nicht zutreffend
7.4			Nicht zutreffend
7.5		4.1	Abgedeckt
7.6		4.2.3; 4.11	Abgedeckt, wenn das Prüfverfahren in der Bedienungsanleitung beschrieben ist

Grundlegende Anforderungen in der Messgeräte-richtlinie	OIML R 21 Ausgabe 2007	Anmerkung
8		
8.1	5.2.3.2	Abgedeckt
8.2	4.2.5	Abgedeckt
8.3	4.11.2	Abgedeckt
8.4	4.10	Abgedeckt
8.5		Nicht zutreffend
9		
9.1	4.12; 4.12.1	Abgedeckt
9.2		Nicht zutreffend
9.3		Nicht abgedeckt
9.4		Nicht zutreffend
9.5		Nicht zutreffend
9.6		Nicht zutreffend
9.7	3.4; 4.9.1	Abgedeckt
9.8	4.12.2	Abgedeckt
10		
10.1	4.9.1	Abgedeckt
10.2	4.9.1	Abgedeckt
10.3	4.9.2	Abgedeckt
10.4	4.9.1	Abgedeckt
10.5		Nicht zutreffend
11		
11.1		Nicht zutreffend
11.2		Nicht zutreffend
12	4.2.3	Abgedeckt
<b>ANHANG MI-007</b>		
Begriffsbestimmungen		
Taxameter	2.1.1	Abgedeckt
Fahrpreis	2.3.1.1	Abgedeckt

Grundlegende Anforderungen in der Messgeräterichtlinie	OIML R 21 Ausgabe 2007	Anmerkung
Umschaltgeschwindigkeit	2.3.1.2	Abgedeckt
Standardberechnungsmodus S (einfache Tarifberechnung)	2.3.1.3.1	Abgedeckt
Standardberechnungsmodus D (doppelte Tarifberechnung)	2.3.1.3.2	Abgedeckt
Betriebseinstellung	2.3.3; 2.3.3.1; 2.3.3.2; 2.3.3.3	Abgedeckt
1	3.1	Abgedeckt
2	2.3.3.2; 2.3.3.3; 3.1	Abgedeckt
3	4.3	Abgedeckt
4	5.2.3; 4.2.2	Abgedeckt
5	4.2.3; 4.2.5	Abgedeckt
6.1	A.5.4.4	Abgedeckt
6.2	3.5.1; 3.5.2	Abgedeckt
7	3.2.1.1	Abgedeckt
8		
8.1	Siehe Angaben zu Anhang I Nummer 1.3.3	Abgedeckt
8.2	5.1.3	Abgedeckt
9	5.2.5	Abgedeckt
10	3.1	Abgedeckt
11	4.5.3.b	Abgedeckt
12	4.5.4	Abgedeckt
13	4.9.1	Abgedeckt
14.1	4.2.4	Abgedeckt
14.2	4.2.5	Abgedeckt, wenn OIML R 21 (2007) Nummer 4.2.5.i) obligatorisch ist
14.3	Siehe Angaben zu Anhang I Nummer 8.3	Abgedeckt
15.1	4.7	Abgedeckt
15.2	4.7	Abgedeckt
15.3	4.9.1	Abgedeckt
16	4.8	Abgedeckt
17	4.1; 4.14.1	Abgedeckt

Grundlegende Anforderungen in der Messgeräte-richtlinie	OIML R 21 Ausgabe 2007	Anmerkung
18	5.2.4; 3.2.1.1	Abgedeckt
19	4.14.1; 4.2.1	Abgedeckt
20	4.2.1	Abgedeckt
21	3.3	Abgedeckt
22	3.7	Abgedeckt
23	3.4	Abgedeckt

**Mitteilung der Kommission im Rahmen der Umsetzung der Richtlinie 2004/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Messgeräte <sup>(1)</sup>**

*(Streichung der Veröffentlichung von Fundstellen normativer Dokumente der OIML und der Liste der Teile davon, die sich auf grundlegende Anforderungen beziehen)*

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 443/02)

Die Veröffentlichung der Fundstelle bezüglich Taxameter (MI-007) in Bezug auf OIML R21, Ausgabe 2007 <sup>(2)</sup>, wird 180 Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung gestrichen. EG-Baumusterprüfbescheinigungen, die auf der Grundlage dieses normativen Dokuments vor dessen Streichung erteilt wurden, bleiben bis zum Ende ihrer Gültigkeit gültig, ohne dass das Inverkehrbringen oder die Inbetriebnahme von Geräten dieses Typs eingeschränkt wird.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 135 vom 30.4.2004, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. C 268 vom 10.11.2009, S. 1.

---

**Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses**

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

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 443/03)

(Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates)

Am 27. November 2014 ist die Anmeldung des geplanten Zusammenschlusses zwischen Oji Green Resources Co., Ltd und Itochu Enex Co., Ltd bei der Kommission eingegangen. Am 5. Dezember 2014 unterrichtete(n) der/die Anmelder die Kommission über die Rücknahme der Anmeldung.

---

## IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## RAT

**Schlussfolgerungen des Rates zum Thema****„Schulung von Angehörigen der Rechtsberufe: ein wichtiges Instrument für die Konsolidierung  
des EU-Besitzstands“**

(2014/C 443/04)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

UNTER HINWEIS AUF:

die Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über die Fortbildung von Vertretern der Justizberufe in der Europäischen Union vom 29. Juni 2006 (KOM(2006) 356 endg.);

die Entschließung des Rates zur Weiterbildung von Richtern, Staatsanwälten und Justizbediensteten in der Europäischen Union (2008/C 299/01);

Artikel 81 Absatz 2 Buchstabe h und Artikel 82 Absatz 1 Buchstabe c des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union über die Förderung der Weiterbildung von Richtern und Staatsanwälten und Justizbediensteten in Zivil- und Strafsachen durch die Union;

die Magna Charta der Richter des Beirats der Europäischen Richter des Europarates (2010), in der hervorgehoben wird, dass die Aus- und Weiterbildung für die Richter ein Recht und eine Pflicht darstellt, und dass die Aus- und Fortbildung einen wichtigen Aspekt darstellen, um die richterliche Unabhängigkeit sowie die Qualität und Effizienz der Justiz zu gewährleisten (CCJE (2013)3 Final);

die Mitteilung der Europäischen Kommission „Förderung des Vertrauens in eine EU-weite Rechtspflege: eine neue Dimension der Justiziellen Aus- und Fortbildung auf europäischer Ebene“ (KOM(2011) 551 endg.);

die Schlussfolgerungen des Rates vom 27. Oktober 2011 zur justiziellen Aus- und Fortbildung auf europäischer Ebene (2011/C 361/03);

die Entschließung des Europäischen Parlaments vom 14. März 2012 zur juristischen Aus- und Fortbildung (2012/2575 (RSP));

die Mitteilung der Europäischen Kommission „Die EU-Justizagenda für 2020 — Stärkung von Vertrauen, Mobilität und Wachstum der Union“ (KOM(2014)144 final.);

die strategischen Leitlinien des Europäischen Rates im Bereich der Freiheit, der Sicherheit und des Rechts vom 27. Juni 2014, in denen es heißt: „Weitere Maßnahmen sind erforderlich, um [...] die Ausbildung von Rechtspraktikern zu intensivieren“ (EUCO 79/14) —

BETONT folgendes:

Richter und Staatsanwälte sowie andere Angehörige der Rechtsberufe spielen bei der Einhaltung der Rechtsvorschriften der Europäischen Union eine maßgebliche Rolle;

die Justiz — einschließlich der justiziellen Zusammenarbeit — ist mit Inkrafttreten des Vertrags von Lissabon zu einer etablierten EU-Politik geworden; es gilt nun, den europäischen Rechtsraum zu konsolidieren; die Aus- und Fortbildung ist ein ausschlaggebendes Instrument, um zu gewährleisten, dass die durch die EU-Rechtsvorschriften garantierten Rechte zur Realität werden, dass sich die Wirksamkeit der Rechtssysteme in den Mitgliedstaaten verbessert und Angehörige der Rechtsberufe Vertrauen in die jeweils anderen Rechtsordnungen haben; damit soll wiederum zur Gewährleistung eines reibungslosen grenzüberschreitenden Ablaufs bei den Verfahren und bei der Anerkennung von Urteilen beigetragen werden;

## BEGRÜSST:

1. die Tatsache, dass über 210 000 Angehörige der Rechtsberufe — ob Richter, Staatsanwälte, Gerichtsbedienstete, Rechtsanwälte, Notare oder Gerichtsvollzieher — gemäß den jährlichen Berichten der Kommission zur justiziellen Aus- und Fortbildung auf europäischer Ebene zwischen 2011 und 2013 an Aus- und Fortbildungen in EU-Recht teilgenommen haben;
2. die Weitergabe von bewährten Aus- und Fortbildungspraktiken für Richter, Staatsanwälte, Rechtsanwälte und Gerichtsbedienstete und die Empfehlungen zur Verbesserung der Aus- und Fortbildungsmaßnahmen für diese Berufe, die sich aus dem Pilotprojekt für europäische justizielle Aus- und Fortbildung, das 2012 vom Europäischen Parlament vorgeschlagen und 2013 und 2014 von der Europäischen Kommission umgesetzt wurde, ergeben haben;
3. die Annahme des Programms „Justiz“<sup>(1)</sup> für den Zeitraum 2014 bis 2020, das der Unterstützung und Förderung der juristischen Aus- und Fortbildung im Interesse der Entstehung einer gemeinsamen Rechts- und Justizkultur dient, und in dessen Rahmen 35 % des Gesamthaushalts, d. h. 132 Mio. EUR, für dieses Ziel eingesetzt werden;
4. die verstärkte Teilnahme von Richtern und Staatsanwälten am Austausch und anderen grenzüberschreitenden Aus- und Fortbildungstätigkeiten, die in den letzten Jahren durch das EJTN durchgeführt, gefördert und koordiniert wurden;

## ERKENNT FOLGENDES AN:

1. die Situation verbessert sich, dennoch muss mehr getan werden, um das ehrgeizige Ziel zu erreichen, dass die Hälfte (rund 700 000) aller Angehörigen der Rechtsberufe zwischen 2011 und 2020 an Aus- oder Fortbildungen in EU-Recht teilnehmen soll;
2. der Aus- und Fortbildungsbedarf von Angehörigen der Rechtsberufe wird noch nicht voll und ganz erfüllt und die Situation variiert je nach Berufsgruppe und Mitgliedstaat;
3. bewährte Verfahren müssen durch alle juristischen Berufsgruppen umfassend aktualisiert, weiterverwendet und ausgetauscht werden;
4. Angehörige der Rechtsberufe sind bei der Teilnahme an Aus- und Fortbildungstätigkeiten immer noch mit Hürden konfrontiert, z. B. aufgrund von Zeitmangel oder fehlenden Mitteln, fehlenden Aus- und Fortbildungskursen in EU-Recht oder fehlenden fremdsprachlichen Kenntnissen im Justizbereich, die notwendig sind, um an grenzüberschreitenden Aus- und Fortbildungstätigkeiten teilnehmen zu können;
5. auf EU-Ebene ist das EJTN am besten gerüstet, um durch seine Mitglieder nationale Aus- und Fortbildungstätigkeiten zu koordinieren und ein grenzüberschreitendes Aus- und Fortbildungsangebot für Richter und Staatsanwälte zu konzipieren; es hat in den vergangenen Jahren eine stärkere Unterstützung im Rahmen der Kofinanzierung der Europäischen Union erhalten;

## RUFT DIE NATIONALEN ANBIETER FÜR JURISTISCHE AUS- UND FORTBILDUNG UND DIE ANBIETER VON AUS- UND FORTBILDUNGEN IM BEREICH DER RECHTSBERUFE DAZU AUF,

1. die Aus- und Weiterbildung in EU-Recht und insbesondere bezüglich der Charta der Grundrechte der Europäischen Union systematisch in Ausbildungs- und Fortbildungstätigkeiten auf nationaler Ebene einzubeziehen, sofern dies zur ordnungsgemäßen Wahrnehmung der justiziellen und beruflichen Aufgaben erforderlich ist;
2. bewährte Verfahren und aus dem Pilotprojekt für europäische justizielle Aus- und Fortbildung resultierende Empfehlungen gegebenenfalls umzusetzen;
3. die Anerkennung der Teilnahme an grenzüberschreitenden Aus- und Fortbildungen in EU-Recht in einem anderen Mitgliedstaat oder an durch einen europäischen Anbieter erbrachte Aus- und Fortbildungen als Erfüllung nationaler Schulungsverpflichtungen zu fördern;
4. sofern notwendig, die Erfassung zuverlässiger Daten über Aus- und Fortbildung zu verbessern und diese Daten mit der Kommission auszutauschen, damit diese die Genauigkeit der jährlichen Berichte zur juristischen Aus- und Fortbildung noch weiter verbessern kann;
5. die Koordinierung der von nationalen Einrichtungen angebotenen Aus- und Fortbildungen für freie Rechtsberufe durch ihre jeweiligen Gremien auf EU-Ebene zu unterstützen;

## RUFT DIE MITGLIEDSTAATEN AUF,

1. die Priorität, die der Europäische Rat auf seiner Tagung im Juni 2014 in seinen Schlussfolgerungen zur Aus- und Fortbildung von Angehörigen der Rechtsberufe eingeräumt hat, in konkrete Maßnahmen umzusetzen, indem:
  - die notwendigen Haushaltsmittel für die Ausarbeitung eines angemessenen Aus- und Fortbildungsangebots eingesetzt werden; und
  - Angehörigen der Rechtsberufe die Teilnahme an den angebotenen Aus- und Fortbildungstätigkeiten ermöglicht wird;

(1) Verordnung (EU) Nr. 1382/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 zur Einrichtung des Programms „Justiz“ für den Zeitraum 2014 bis 2020 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 73).

2. unter Berücksichtigung des Rechtsrahmens des EJTN und der direkten Kofinanzierung bestimmter EJTN-Aus- und Fortbildungen durch die Mitgliedstaaten in Einklang mit dem jeweiligen Aus- und Fortbildungsbedarf zu erwägen, die finanzielle Unterstützung des EJTN zu erhöhen oder zumindest aufrechtzuerhalten, damit sie dem Beitrag der EU entspricht und das Netzwerk seine Maßnahmen — wie den Austausch und die grenzüberschreitenden Aus- und Fortbildungen — weiter ausbauen kann;
3. die Erfassung zuverlässiger Daten in diesem Bereich zu unterstützen;

ERSUCHT DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION,

1. bei ihren Erwägungen für eine Empfehlung zu Aus- und Weiterbildungsstandards für alle Rechtsberufe auf das in den Mitgliedstaaten und unter den Akteuren verfügbare Fachwissen zurückzugreifen und auf die bewährte Arbeit des EJTN und die Ergebnisse des Pilotprojekts für europäische justizielle Aus- und Fortbildung zurückzugreifen;
  2. die Berichterstattung über die Teilnahme von Angehörigen der Rechtsberufe an Aus- und Fortbildungen in EU-Recht und den Rechtsvorschriften anderer Mitgliedstaaten fortzusetzen;
  3. regelmäßig auf EU-Ebene Zusammenkünfte mit Akteuren der Aus- und Fortbildung von Angehörigen der Rechtsberufe zu organisieren, um eine Bilanz der Fortschritte zu ziehen und gegebenenfalls einen Beitrag zur Vorbereitung weiterer Verbesserungen der Europäischen Justizausbildung zu leisten;
  4. eine spezifische Zusammenkunft mit Akteuren auf EU-Ebene zu organisieren, um vorhandene Aus- und Fortbildungstätigkeiten zu erfassen, mögliche Lücken zu ermitteln und Verbesserungen vorzuschlagen, wobei insbesondere der Aus- und Fortbildung von Angehörigen der Rechtsberufe und öffentlichen Bediensteten, die die Charta der Grundrechte der Europäischen Union anwenden, Rechnung getragen wird;
  5. sowohl öffentliche und gegebenenfalls auch private Anbieter zu ermutigen, mehr Aus- und Fortbildungen in EU-Recht und zur Aneignung von fremdsprachlichen Kenntnissen im Justizbereich für Angehörige der Rechtsberufe zu veranstalten, wobei zu berücksichtigen ist, dass diese Aus- und Fortbildungen qualitativ hochwertig und kosteneffizient sein sollten;
  6. den besonderen Fall der Aus- und Fortbildung von Gerichtsbediensteten zu bedenken — auch hinsichtlich der Verbesserung der Aus- und Fortbildung von Gerichtsbediensteten in EU-Recht, zu deren Pflichten Aspekte des EU-Rechts gehören, und gegebenenfalls die grenzüberschreitende Zusammenarbeit der Anbieter von Aus- und Fortbildungen für Gerichtsbedienstete zu erleichtern;
  7. unter Einhaltung der haushaltstechnischen Erfordernisse und -verfahren der EU die finanzielle Unterstützung des Europäischen Netzes für die Aus- und Fortbildung von Richtern und Staatsanwälten schrittweise aufzustocken, da dies das wichtigste Instrument für die Verbesserung der Aus- und Fortbildung der Richter und Staatsanwälte in der EU ist;
  8. die finanzielle Unterstützung für grenzüberschreitende Aus- und Fortbildungsprojekte gemäß dem Programm „Justiz“ (2014 bis 2020) zu erhöhen und dabei den Verwaltungsaufwand für die Begünstigten zu verringern;
  9. den die Aus- und Fortbildung betreffenden Teil des Europäischen Justizportals, einschließlich Online-Lernen, als wirksames Instrument zur weiteren Entwicklung der justiziellen Aus- und Fortbildung auf europäischer Ebene weiter auszubauen.
-

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

10. Dezember 2014

(2014/C 443/05)

### 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2392	CAD	Kanadischer Dollar	1,4186
JPY	Japanischer Yen	147,33	HKD	Hongkong-Dollar	9,6059
DKK	Dänische Krone	7,4397	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6034
GBP	Pfund Sterling	0,78975	SGD	Singapur-Dollar	1,6263
SEK	Schwedische Krone	9,3276	KRW	Südkoreanischer Won	1 369,94
CHF	Schweizer Franken	1,2024	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,2430
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6526
NOK	Norwegische Krone	8,8765	HRK	Kroatische Kuna	7,6680
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 298,55
CZK	Tschechische Krone	27,618	MYR	Malaysischer Ringgit	4,3088
HUF	Ungarischer Forint	307,21	PHP	Philippinischer Peso	55,250
LTL	Litauischer Litas	3,45280	RUB	Russischer Rubel	67,2763
PLN	Polnischer Zloty	4,1619	THB	Thailändischer Baht	40,658
RON	Rumänischer Leu	4,4430	BRL	Brasilianischer Real	3,2105
TRY	Türkische Lira	2,8000	MXN	Mexikanischer Peso	17,8541
AUD	Australischer Dollar	1,4846	INR	Indische Rupie	76,9233

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 443/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>****„HOLLANDSE GEITENKAAS“****EG-Nr.: NL-PGI-0005-01176-6.11.2013****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name**

„Hollandse geitenkaas“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Niederlande

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3: Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Hollandse geitenkaas“ ist eine traditionelle geografische Bezeichnung für ein halbfestes, in den Niederlanden erzeugtes und auf natürliche Weise oder in Folie gereiftes Käseerzeugnis, das in ähnlicher Weise wie Gouda-Käse hergestellt wird und aus Ziegenmilch von in den Niederlanden ansässigen Ziegenhaltungsbetrieben besteht. „Hollandse geitenkaas“ reift auf natürliche Weise mit Rindenentwicklung oder in Folienverpackung als rindenloser Käse zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis. Die natürliche Reifung mit Rindenentwicklung darf nur in den Niederlanden stattfinden. Die Reifungsdauer beträgt vier Wochen mit einem Minimum von 25 Tagen.

Eigenschaften:

Farbe:

Bei der Reifung geht die Farbe von Weiß bei jungem und mittelaltem „Hollandse geitenkaas“ zu Elfenbeinfarben bei altem „Hollandse geitenkaas“ über.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Konsistenz:	„Hollandse geitenkaas“ ist vier Wochen nach der Herstellung etwas weich bis geschmeidig; mit fortschreitender Eintrocknung nimmt die Festigkeit zu.
Zusammensetzung:	Die den Käseereien angelieferte Milch hat einen Fettgehalt von 2,8 bis 6,2 % und einen Eiweißgehalt von 2,6 bis 4,4 %. Alle Kräuter, Gewürze oder Gemüse, wie Brennnessel, Bockshornklee, Thymian und Tomaten, können dem Käse zugesetzt werden, sofern deren charakteristisches Aroma im Käse zu schmecken ist.
Fettgehalt:	Mindestens 50,0 % und höchstens 60,0 % in der Trockenmasse.
Feuchtegehalt:	Höchstens 44 % nach 14 Tagen nach dem Zeitpunkt der Dicklegung.
Salzgehalt:	Höchstens 4,1 % in der Trockenmasse.
Geschmack:	Weich, mild und rein. Geschmack und Geruch werden mit fortschreitender Reifung stärker/intensiver.
Schnittfläche:	Nach dem Durchschneiden des Käses ist die Schnittfläche geschlossen oder eine Bildung von Löchern sichtbar, die ungleichmäßig verteilt sind.
Rinde:	Bei natürlicher Reifung ist die Käserinde gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. „Hollandse geitenkaas“ in Folienverpackung hat keine feste Rinde, obwohl auch dieser Käse gepresst und in Salzlake eingelegt wird. In Folienverpackung gereifter „Hollandse geitenkaas“ muss gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei sein.
Reifungstemperatur:	10 bis 14 °C bei natürlicher Reifung und 4 bis 7 °C bei Folienreifung.
Alter bei Verzehr:	Mindestens 28 Tage bis mehr als ein Jahr nach der Herstellung.

#### Sonstige Merkmale:

Die Form des Käses ist flach zylindrisch oder kanterkäse-, brot- oder blockförmig, mit einem Gewicht von 1,5 bis 20 kg. Unter einer flachen zylindrischen Form wird eine runde Form verstanden, deren Seitenfläche fließend in die flache Ober- und Unterseite übergeht und deren Höhe ein Viertel bis die Hälfte des Durchmessers beträgt. Unter einer Kanterkäseform wird eine flache zylindrische Form mit einem fließenden Übergang und einem scharfen Übergang verstanden. Unter einer Brotform wird ein rechteckiger Käse verstanden.

Die Dicklegung der Ziegenmilch erfolgt mit Lab tierischen Ursprungs oder mit einem mikrobiellen Lab bei einer Temperatur von mindestens 28 und höchstens 32 °C. Für die Dicklegung wird eine mikrobielle Mischkultur aus den für „Hollandse geitenkaas“ geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien hinzugefügt, bestehend aus *Lactococcus*-Varianten, meist in Kombination mit *Leuconostoc*-Varianten und gegebenenfalls in Kombination mit thermophilen *Lactobacillus*- und/oder *Lactococcus*-Arten.

In einem konditionierten Salzbad werden Temperatur, Salzgehalt und pH-Wert so konstant wie möglich gehalten. „Hollandse geitenkaas“ wird in eine Salzlake mit einem Salzgehalt von mindestens 17 °Bé (Grad Baumé) und höchstens 20 °Bé eingelegt. Der pH-Wert ist kleiner als 4,8, und die Temperatur beträgt mindestens 10 °C und höchstens 16 °C.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ wird pasteurisierte Ziegenvollmilch, Ziegen(molken-)rahm und pasteurisierte vollständig oder teilweise entrahmte Ziegenmilch von niederländischen Milchziegenbetrieben verwendet.

Milch von anderen Tieren ist nicht zulässig.

Der halbfeste „Hollandse geitenkaas“ wird aus Milch von der Weißen Holländischen Ziege oder Kreuzungen der Weißen Holländischen Ziege mit anderen milchtypischen Ziegenrassen hergestellt.

Die gleichbleibende Qualität und der milde Geschmack der niederländischen Ziegenmilch sind auf eine kontrollierte Haltung, fachliches Können und die Anwendung eines Qualitätssicherungsprogramms (Qualitätssicherungskette) zurückzuführen.

Dank des Qualitätssicherungsprogramms kann der Milchziegenhalter Ziegenmilch in gleichbleibend hoher Qualität garantieren. Das Qualitätssicherungsprogramm enthält unter anderem Kriterien für die Betriebshygiene, Tierarzneimittel, Tiergesundheit und Tierschutz, Futter und Trinkwasser, Melkvorgang und Kühlung.

Das Qualitätssicherungsprogramm für die Milchziegenhaltung erfüllt mindestens die in der EU festgelegten Hygienevorschriften und steht unter der Aufsicht der Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel, COKZ).

Von jeder Ziegenmilchlieferung werden Proben genommen. Die Proben werden auf die folgenden Parameter analysiert: Fett- und Eiweißgehalt sowie verschiedene Qualitätsparameter. Diese Basisdaten für die Milchqualität bilden die Grundlage für die Zahlung an den Ziegenhalter. Die gesamte Probenahme, die Probenuntersuchung und die korrekte Verarbeitung der Untersuchungsergebnisse stehen unter der Aufsicht der COKZ.

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter der Holländischen Ziege besteht aus Grassilage und/oder Maissilage niederländischen Ursprungs, Pelletfutter und Stroh. Ergänzungen wie Leinsamen, Presskuchen und Birtreber sind erlaubt. Futter von externen Lieferanten muss den Bestimmungen des Qualitätssicherungsprogramms der Milchziegenbetriebe sowie den Anforderungen der relevanten europäischen Tierfutterverordnungen entsprechen. Futter, das die Milch und den Käse (Geruch, milder Geschmack usw.) nachteilig beeinflussen kann, wie zum Beispiel Zwiebeln, wird laktierenden Ziegen nicht gefüttert.

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die für „Hollandse geitenkaas“ bestimmte Ziegenmilch stammt von in den Niederlanden ansässigen Milchziegenbetrieben. Herstellung und natürliche Reifung des „Hollandse geitenkaas“ finden in den Niederlanden statt.

Im Folgenden werden die charakteristischen Phasen des Herstellungsprozesses aufgeführt:

- Die Ziegenmilch wird von den Ziegen produziert und im Betrieb des Landwirts gemolken, wobei maximal 8 Melkungen bei maximal 6 °C im Kühltank des landwirtschaftlichen Betriebs aufbewahrt werden.
- Die Ziegenmilch wird von geprüften Milchsammeltankwagen-Fahrern (rijdende melkontvangst, RMO) beprobt, abgeholt und an die Käsereien ausgeliefert.
- Die Milch wird von den Käsereien in Empfang genommen und in Tanks gelagert.
- Die Milch für die Käseherstellung wird mindestens 15 Sekunden lang bei mindestens 71,8 °C pasteurisiert. Der pasteurisierten Ziegenmilch werden Lab und Säurewecker zugesetzt.
- Nach der Dicklegung und Bearbeitung wird die Molke abgezogen und der Käse in die Behälter gefüllt und gepresst.
- Der Käse wird in eine Salzlake eingelegt. Die Einlegedauer in der Salzlake hängt vom Durchmesser und von der Form des Käses ab. Der maximale Salzgehalt des Käses darf höchstens 4,1 % in der Trockenmasse betragen.
- Der Käse reift auf natürliche Weise mindestens 25 Tage lang unter kontrollierten Klimabedingungen, wird regelmäßig gewendet und durch Aufbringen einer für Lebensmittel geeigneten Beschichtung schimmelfrei gehalten. Die Reifungstemperatur beträgt 10 bis 14 °C. Die natürliche Reifung mit Rindenbildung erfolgt in den Niederlanden, um die Entwicklung einer trockenen Rinde unter Kontrolle zu haben. Zeit und Temperatur sind wichtig, damit der Käse im Reifungsprozess ausreichend Gelegenheit hat, die gewünschte organoleptische Qualität zu erreichen. Das fachliche Können, das in den Niederlanden auf dem Gebiet der Reifung von halbfestem Käse entwickelt wurde, ist für die Qualität und die Geschmacksentwicklung von „Hollandse geitenkaas“ von entscheidender Bedeutung. Die Reifung von Käse in Folienverpackung erfolgt über einen Zeitraum von mindestens 25 Tagen in einem Kühlraum bei einer Temperatur von 4 bis 7 °C. Bei Käse in Folienverpackung kann die Reifung auch außerhalb der Niederlande erfolgen. Aufgrund der Folie ist nur die Überwachung der Temperatur wichtig und in einem geringeren Maße das fachliche Können in Bezug auf die Reifung.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Nicht zutreffend.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jeder natürlich gereifte „Hollandse geitenkaas“ wird mit einer Kaseinmarke mit der Bezeichnung „Hollandse geitenkaas“ versehen. In der Folie gereifter „Hollandse geitenkaas“ wird nicht mit einer Kaseinmarke versehen.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, auf das sich der Antrag bezieht, ist der europäische Teil des Königreichs der Niederlande. Dieser Teil ist auch unter der traditionellen Bezeichnung „Holland“ bekannt.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheiten des geografischen Gebiets

#### Zusammenfassung

Aufgrund der Bodenbeschaffenheit und der Klimabedingungen sind die Niederlande von jeher ein Land, das sich sehr gut für Landwirtschaft und Viehzucht eignet, so auch für die Haltung von Milchziegen.

Zusammen mit der Verwendung milchtypischer Ziegenrassen, dem Futter und den Haltungsmethoden, der langen Tradition der Käseherstellung und dem entsprechenden fachlichen Können der Menschen in der betreffenden Region sind dies günstige Faktoren für die Verarbeitung von Ziegenmilch zu „Hollandse geitenkaas“ im europäischen Teil des Königreichs der Niederlande.

## Geografie

Aufgrund der Temperatur, der Bodenbeschaffenheit und des Niederschlags sind die Niederlande traditionell ein Land, das sich sehr gut für die Landwirtschaft und für die Viehzucht, einschließlich der Haltung von Milchziegen, eignet.

Die Niederlande haben ein maritimes Klima. Meer und Wind spielen eine bedeutende Rolle. Durch die Anwesenheit von großen Gewässern (Nordsee und IJsselmeer) bleiben die Temperaturschwankungen im Vergleich zu Ländern mit anderer geografischer Lage begrenzt. Das Wasser hat eine verzögernde Wirkung auf die Temperatur. Die langfristige durchschnittliche Jahrestemperatur schwankt in den Niederlanden zwischen 8,9 und 10,4 °C, und die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 700 und 950 mm pro Jahr ([www.knmi.nl](http://www.knmi.nl)).

Die niederländischen Böden sind hauptsächlich Lehm-, Sand- und Torfböden, die sich für den Anbau von Kulturpflanzen und von Futterpflanzen für die Viehzucht eignen. Ein wichtiger Indikator ist der Grundwasserspiegel. Insbesondere die Feuchtgebiete eignen sich vor allem für den Anbau von beispielsweise Gras für die Viehzucht.

## Milchziege

Der „Hollandse geitenkaas“ wird aus Milch von der Weißen Holländischen Ziege oder Kreuzungen der Weißen Holländischen Ziege mit anderen milchtypischen Ziegenrassen hergestellt. Für den Aufschwung der niederländischen Milchziegenhaltung war es wichtig, dass zwischen 1880 und 1920 verschiedene Importe milchtypischer Saanenziegen aus der Schweiz stattfanden. Diese Ziegen wurden mit den in den Niederlanden vorkommenden Ziegen gekreuzt. Die Dörfer bekamen ihre eigenen Zuchtvereine, die sich gemeinsam in Provinzverbänden organisierten. Diesen übergeordnet war die Niederländische Organisation für die Ziegenzucht (Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij, NOG), die auch das Stammbuch der Holländischen Milchziege einführte. Das Zuchtziel wurde bereits früh auf nationaler Ebene beschrieben: eine hornlose Ziege mit korrekter Beinstellung und guter Futteraufnahme sowie einer hohen Milchleistung.

Dank der oben genannten Entwicklungen ist die Holländische Milchziege eine der leistungsfähigsten Milchziegen der Welt. Die durchschnittliche Milchleistung der Holländischen Milchziegen nimmt noch immer jedes Jahr aufgrund guter Vererbung und ausgezeichnetem Management zu.

## Erzeugnis und fachliches Können

Die niederländische Käsekultur entwickelte sich seit dem Mittelalter, sodass die Niederlande über eine lange Tradition der Käseherstellung und entsprechendes fachliches Können verfügen. Die Herstellung von Gouda-Käse reicht bis in das 18. Jahrhundert zurück. Die in den Niederlanden vorhandenen Kenntnisse und das fachliche Können in Bezug auf die Herstellung von Gouda-Käse hatten einen großen Einfluss auf die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“. Die Fachkenntnisse über die Herstellung von halbfestem Gouda-Käse wurden eins zu eins auf die Herstellung von Ziegenkäse übertragen. Dies trug wesentlich zur Entwicklung der einheitlichen Qualität und des homogenen Geschmacks des Erzeugnisses bei.

Die Aufmerksamkeit, die dem fachlichen Können sowie der Qualität und dem Geschmack des in den Niederlanden hergestellten halbfesten Käses gewidmet wird, kommt unter anderem in den seit mehr als einem halben Jahrhundert stattfindenden Käseverkostungen der Stiftung „Nederlands Nationaal Kaaskeurconours“ (NNKC) zum Ausdruck. Fachleute des Käse-sektors üben und prüfen ihre Fachkenntnis bei der Unterscheidung von Käsesorten und deren Geschmacksrichtungen, wie auch des charakteristischen Geschmacks des „Hollandse geitenkaas“.

## Organisationsgrad und Logistik

Aufgrund der kurzen Entfernungen in den Niederlanden sind auch die organisatorischen Wege kurz und stehen die Bauern und die für die Herstellung und/oder Kontrolle zuständigen Organisationen in engem Kontakt und Wissensaustausch miteinander. Über die Jahrhunderte hinweg hat die Handwerkskunst der Milchviehalter und der Käsehersteller — auch aufgrund der von der niederländischen Regierung geförderten Forschung, Ausbildung und Informationspolitik — ein hohes und einheitliches Niveau erreicht. So ist die derzeitige Bündelung von Wissen und angewandter wissenschaftlicher Forschung im Verband des Wageningen UR (University & Research Center) auch heute noch ein Beispiel für den hohen Organisationsgrad und die Umsetzung von Wissen in die Praxis, unter anderem bei der Käseherstellung und der Ausbildung.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

#### Erzeugnis und fachliches Können

Charakteristisch für „Hollandse geitenkaas“ ist ein reiner, weicher und milder Geschmack. „Hollandse geitenkaas“ zeichnet sich im Fall von natürlich gereiftem Käse im Alter von 4 Wochen und im Falle von foliengereiftem Käse auch später durch einen milden und frisch-säuerlichen Geschmack aus. Der Käse ist nicht seifig und nicht oder kaum bitter. Mit fortschreitender Reifung und Eintrocknung des natürlich gereiften Käses nimmt die Festigkeit zu und der Geschmack wird intensiver.

„Hollandse geitenkaas“ ist ein halbfestes, auf natürliche Weise oder in Folie gereiftes Käseerzeugnis aus pasteurisierter Ziegenmilch, das in ähnlicher Weise hergestellt wird wie Gouda-Käse. Die Herstellung von Gouda-Käse zeichnet sich durch die Verwendung von mesophilen Säureweckern, gegebenenfalls ergänzt durch thermophile Säurewecker, durch die Dicklegung der Milch, das Formen des Käses durch Pressen und das Salzen des Käses durch Einlegen in

Salzlake unter konditionierten Bedingungen aus. Die natürliche Reifung erfolgt unter Bedingungen, die ebenfalls von der traditionellen Gouda-Herstellung abgeleitet wurden. Das bedeutet, dass die Reifung an der Luft stattfindet, wobei der Käse regelmäßig gewendet und geprüft wird. Während der Reifung entwickelt sich eine trockene Rinde. Foliengereifter „Hollandse geitenkaas“ wird nach dem charakteristischen Pressen und Einlegen in Salzlake in Folie verpackt und im Kaltverfahren gereift. Dadurch wird die Bildung einer festen Rinde verhindert und der milde Geschmack des jungen Ziegenkäses bleibt länger erhalten.

„Hollandse geitenkaas“ wird ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellt. Andere Milchsorten sind nicht zulässig.

Im Jahr 1946 hat der Viehzuchtberater des Alten Reichs E. J. Dommerhold das dem „Hollandse geitenkaas“ zugrunde liegende Rezept genau beschrieben. Ein wichtiger Aspekt ist das Vorhandensein von ausreichend Ziegenmilch von hygienischer Qualität. Die Zugabe von Kräutern wird ebenfalls in der entsprechenden Passage des Buches beschrieben. Zu der damaligen Zeit erfolgte die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ in kleinem Maßstab auf dem Bauernhof.

#### Organisationsgrad und Logistik

Aufgrund der hohen Milchquotenkosten begannen die niederländischen Milchkuhhalter ab Anfang der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts, ihre Betriebe auf die Haltung von Milchziegen umzustellen. Dadurch nahm die Menge der für die Käseherstellung verfügbaren Ziegenmilch zu. Die Herstellung verlagerte sich von der in sehr kleinem Maßstab erfolgenden Käseherstellung auf dem Bauernhof hin zu fabrikmäßigen Käsereien, die sich auf die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ spezialisierten.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Schutz des „Hollandse geitenkaas“ als geografische Angabe gründet sich auf die Eigenheiten der Geografie, des Erzeugnisses und des fachlichen Könnens, den Organisationsgrad und die Logistik sowie die spezifischen Reputation.

#### Geografie

Dank der Bodenbeschaffenheit, des gemäßigten maritimen Klimas und der Fachkenntnisse der Hersteller kann in den Niederlanden Futter für Ziegen gewonnen und für Ziegenmilch gesorgt werden, die sich für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ eignet. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für den reinen und milden Geschmack der Milch, der die Grundlage für den milden Geschmack des „Hollandse geitenkaas“ bildet.

#### Milchziege

In den Niederlanden begann man bereits Anfang des 20. Jahrhunderts, Ziegen auf eine hohe Milchleistung hin zu züchten. Die noch immer zunehmende durchschnittlichen Milchleistung je Milchziege und die gleichbleibende Qualität sowie der Geschmack der Ziegenmilch werden durch gute Pflege, gute Ernährung, einen guten Gesundheitszustand und die genetische Prädisposition der Milchziegen erlangt. Das Vorhandensein von typischen Milchziegen mit hoher Milchleistung und die Tradition der Herstellung von Gouda-Käse bilden die Voraussetzung für die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“.

#### Erzeugnis und fachliches Können

Anleitungen zur Haltung von Ziegen und zur Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ sind bereits in Dokumenten aus dem Jahr 1946 zu finden. Diese Anleitungen bilden noch immer die Grundlage für die heutige Ziegenhaltung und die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“.

Die Erfahrungen, die im Laufe der Jahre in der niederländischen Milchziegenhaltung und bei der Herstellung und Veredelung von „Hollandse geitenkaas“ gesammelt wurden, haben zu einem einzigartigen Wissen geführt. Es ist daher wichtig, dass die Herstellung des „Hollandse geitenkaas“ auf der Grundlage von niederländischer Milch erfolgt und in niederländischen Molkereibetrieben stattfindet, wo die Mitarbeiter über eine gründliche Ausbildung und Einweisung in die Technologie verfügen, die speziell für diese Art von Käse benötigt wird.

#### Organisationsgrad und Logistik

Die kurzen Wege und der hohe Organisationsgrad haben eine gute Führung der Branche zur Folge, in deren Rahmen die Ziegenhalter verpflichtet sind, an einem Qualitätssicherungsprogramm für Ziegenmilch teilzunehmen. Die Teilnahme an dem Qualitätssicherungsprogramm ist wichtig, um zu gewährleisten, dass die Qualität der Ziegenmilch und damit die Qualität des hergestellten Käses auf einem gleichbleibend hohen Niveau gehalten werden können.

#### Reputation

Die erhöhte Verfügbarkeit von Ziegenmilch und die Herstellung von „Hollandse geitenkaas“ hatten zur Folge, dass der „Hollandse geitenkaas“ in den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts vom Verbraucher als Spezialität wiederentdeckt wurde. Typisch für die gute Reputation ist, dass das Umsatzwachstum dieses Erzeugnisses seitdem ohne wesentliche Marketing- und Werbekampagnen erreicht wurde.

„Hollandse geitenkaas“ hat sich inzwischen eine gut wahrnehmbare Stellung in der niederländischen Käseherstellung erworben. Das Volumen des in den Niederlanden hergestellten Ziegenkäses ist von 3 700 Tonnen im Jahr 2000 auf 19 780 Tonnen im Jahr 2012 (Marktverband für Molkereierzeugnisse) angestiegen.

„Hollandse geitenkaas“ ist ein hochwertiges und nachgefragtes Produkt. Als solches genießt „Hollandse geitenkaas“ nationale und internationale Wertschätzung.

Im Hinblick auf den Ruhm des „Hollandse geitenkaas“ wird der Ziegenkäse jedes Jahr auf nationaler Ebene von zahlreichen Käsemeistern auf sein Geschmacksprofil hin beurteilt, wobei ein auf nationaler Ebene festgelegtes Erzeugnisprofil (Nederlands Nationaal Kaaskeurconours) zugrunde gelegt wird.

Die internationale Wertschätzung des „Hollandse geitenkaas“ spiegelt sich auch in den vielen Auszeichnungen wider, die er bei internationalen Wettbewerben gewonnen hat. Die Hersteller von „Hollandse geitenkaas“ nehmen bereits seit Jahren erfolgreich an Käsewettbewerben, wie zum Beispiel in Madison in den USA, am Wettbewerb der DLG in Deutschland oder an der Käseschau in Nantwich in England, teil.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 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> Siehe Fußnote 2.



