C/2026/4450

19.8.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4450)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

Produktspecifikationen, jf. artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine«

EU-nr.: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Tredjeland, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Bosnien-Hercegovina

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0405 – Smør og andre mælkefedtstoffer; smørbare mælkefedtprodukter

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« er en type modnet kajmakfløde (også kaldet skorup), der fremstilles ved adskillelse af det øverste lag af varmebehandlet og afkølet komælk, som overføres til en trætønde med henblik på lagring, og som, når den har opnået passende modenhed, overføres til et fåreskind med henblik på modning. Den fremstilles af sødmælk fra køer uden tilsætning af starterkultur, og det eneste tilladte tilsætningsstof er køkkensalt. Mælken kommer fra malkekøer af forskellige racer og kombinationsracer, men navnlig fra en lokal landrace – Gatačko-kvæget (som er modstandsdygtigt over for et barskt bjergklima) – der avles og fodres inden for det geografiske område, der er afgrænset af Gacko kommunes administrative grænser. »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« fremstilles af mælk fra en eller to malkninger (aften- og morgenmalkning). Mælken skal forarbejdes senest 24 timer efter den første malkning.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« har en særlig mælkesyrlig og salt smag. Produktets farve varierer fra lysegul til gul afhængigt af mælkens sammensætning. Duften er behagelig, mælkeagtig og intens med særligt kraftige aromatiske noter. Det har en ensartet, smørbar konsistens.

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« skal have følgende egenskaber:

— tørstofindhold ≥ 70 %

— mælkefedtindhold i tørstof ≥ 85 %

— NaCl-indhold ≤ 3 %.

»Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« markedsføres direkte fra fåreskindet eller pakket i egnet emballage, vakuumforseglet eller pakket i modificeret atmosfære. Kajmakfløde, der er pakket i emballage, opbevares ved 4-8 °C.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, nemlig: opdræt og malkning af køerne, indsamling og forarbejdning af mælken, produktion og modning af kajmakfløde i en trætønde samt klargøring af fåreskindet og modning af kajmakfløden i fåreskindet.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Pakning af »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« skal finde sted inden for det geografiske område, der afgrænses af Gacko kommunes administrative grænser.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« udgøres af området inden for Gacko kommunes administrative grænser. Gacko kommune ligger i det østlige Hercegovina i den sydøstlige del af Bosnien-Hercegovina. Gacko kommunes område dækker 736 km^2 og afgrænses af bjergene Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop og Ivica. Mod nord grænser Gacko kommune op til nabokommunerne Foča og Kalinovik, mod vest til Nevesinje og mod syd til Bileća, mens Republikken Montenegro er nabo mod øst (kommunerne Nikšić og Plužine).

6. **Tilknytning til det geografiske område**

De særlige egenskaber ved »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« skyldes egenskaberne ved mælk fra malkekøer af blandede og kombinerede racer, hvor den lokale oprindelige Gatačko-kvægrace, en krydsning mellem Buša-racen og Alpine Grey-racen, er særlig vigtig. Produktets egenart formes også af den traditionelle, lokalt udviklede metode til fremstilling af kajmakfløde, som blev udviklet i Gacko kommune og omfatter modning i fåreskind, der er klargjort på en særlig måde, samt af miljøforholdene, klimaet og geologien i det geografiske produktionsområde.

Det geografiske produktionsområde for »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« svarer til de områder i Hercegovina, hvor der hersker et middelhavsklima, der er præget af bjerge, og som sammen med karstjorden har skabt den særlige biodiversitet på Gackos græsgange, hvis aromatiske og ernæringsmæssige egenskaber afspejles i »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine«.

Den traditionelle produktion er knyttet til dyrenes helt naturlige foder, hvorved egenarten af mangfoldigheden af plantearter på græsgangene kommer til udtryk, og denne mangfoldighed bestemmer egenskaberne ved den mælk, der produceres i Gacko kommunes geografiske område. Bjergmassivets naturforhold, det moderate bjergprægede middelhavsklima, højden på ca. 1 000 meter og karstjorden har dannet et unikt vegetationsdække, hvor pinseliljen (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*) skiller sig ud. Alt dette sikrer produktion af mælk med et højt fedt- og proteinindhold og har direkte indflydelse på mælkens stærke aromatiske potentiale.

Desuden har den semiekstensive kvægopdrætsmetode, de traditionsbundne forhold, de beskedne levevilkår i Hercegovina og de store arealer med naturlige græsarealer gjort det muligt for malkekøerne at gå på græs i ca. seks måneder. Kvaliteten af mælk fra køer, der går på friland, er højere, og køerne har gavn af konstant at færdes udendørs, fordi de sjældnere bliver syge. Deres foder suppleres med store mængder foder fra det afgrænsede område (eget hø og egne kornprodukter af god kvalitet uden tilsætningsfoder, kraftfoder eller ensilage, som er forbudt i disse køers foder), hvilket skaber en stærk tilknytning mellem det geografiske område og produktet. I et sådant miljø er mælken rigere på betacaroten, og derfor har modnet kajmakfløde en karakteristisk lysegul til gul farve og en rig og varieret mikroflora, som overføres til kajmakfløden.

Besætningen består af malkekøer af blandede racer og kombinationsracer, men tilstedeværelsen af den lokale landrace, Gatačko-kvæget, er særlig vigtig. Krydsningsavl mellem Buša-racen og Alpine Grey-kvæget har skabt en landrace, Gatačko-kvæget, som er modstandsdygtig over for det barske bjergklima i denne karstregion. Selv om den ikke er en udpræget malkerace, har mælken fra denne oprindelige kvægrace et bemærkelsesværdigt højt indhold af mælkefedt (over 4 %) og protein. Den højere andel af kasein bidrager til bindingen af mælkefedt, hvilket medfører et tykkere lag kajmakfløde af højere kvalitet, som senere lægges i fåreskindet. Takket være fedtet af høj kvalitet kan kajmakfløde fremstillet af mælk fra Gacko-kvæg bedre modstå den lange modningsproces i et fåreskind.

Ud over ovenstående bidrager nærheden mellem de bedrifter, hvor mælken produceres, og de steder, hvor den forarbejdes, til at bevare mælkens sammensætning og mælkefedtets væsentlige kvalitet. På grund af denne nærhed mellem mælkeproduktion og -forarbejdning samt operatørernes hurtige forarbejdning af mælken bevarer mælkefedtet alle sine kvaliteter.

Den lokale fremstillingsteknologi giver »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« særlige egenskaber. Det vigtigste trin i fremstillingen, som adskiller produktet fra lignende produkter, er modningen i et særligt forberedt fåreskind. Fåreskindet til modning af kajmakfløden forberedes ved vask og barbering af skindet fra et slagtet får. Forberedelsen af skindet kræver en særlig teknik for at undgå beskadigelse af skindet, da indtrængen af luft gennem et beskadiget skind vil medføre, at kajmakfløden fordærves. Skindet vendes med vrangen ud, alle åbninger bindes til, skindet pustes op og lufttørres og/eller røges. Der må kun anvendes ubeskadiget skind. For at desinficere alle åbninger på skindet aftørres de med eddike eller traditionel brændevin (blommebrændevin eller druebrændevin). Når tørringen er afsluttet, tømmes fåreskindet for luft og opbevares i et tørrekammer eller et køleskab. Før anvendelse skal fåreskindet lægges i blød i vand for at blive blødgjort, og derefter kan det skylles med eddike. Kajmakfløden, der forinden er hældt i en tønde, hældes ind i det således forberedte fåreskind.

Under påvirkning af modningen i fåreskindet finder der komplekse biokemiske processer sted i kajmakfløden, som resulterer i specifikke aromastoffer og en sammensætning af næringsstoffer, der giver produktet dets karakteristiske sensoriske og ernæringsmæssige egenskaber. Produktets farve varierer fra lysegul til gul afhængigt af mælkens sammensætning. Det har et højt tørstofindhold på over 70 % og et mælkefedtindhold i tørstof, som ikke må være lavere end 85 % i det endelige produkt, hvilket giver produktet en ensartet smørbar konsistens. Det udvikler et intenst aromatisk udtryk, både i næsen og i munden, der blander et strejf af syrlighed, mælkeagtige og salte noter, som på grund af modningen i et fåreskind yderligere intensiverer de oprindelige smage og aromaer og giver produktet dets særlige kendetegn.

De særlige egenskaber ved »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« er primært baseret på mælkens egenskaber samt på modningen i fåreskindet, en proces, der er udviklet og videreført af forarbejdningsvirksomhederne. I dag har »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« en betydelig udbredelse i det regionale køkken og anvendes i vid udstrækning af tilhængere af det traditionelle hercegovinske køkken, som værdsætter dets kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

Bosnien-Hercegovinas statstidende, nr. 42/24 af 18.6.2024 – meddelelse om indgivelse af ansøgningen om registrering af »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine«.

Som anført i denne meddelelse er produktspecifikationen for »Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine« offentliggjort på det officielle websted for Fødevaresikkerhedsagenturet i Bosnien-Hercegovina og er tilgængelig via følgende internethyperlink:

https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2026/02/Small-modification_Gatacki-kajmak.pdf