Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/4450

19.8.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/4450)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

EU-Nr.: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Name(n)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Drittland, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Bosnien und Herzegowina

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0405 — Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Milchstreichfette

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ ist eine Art gereifter Kajmak-Rahm (auch „Skorup“ genannt), der durch Abschöpfen der oberen Schicht von thermisch behandelter und abgekühlter Kuhmilch gewonnen wird, indem er zunächst zur Reifung in ein kleines Holzfass gefüllt und – sobald er den richtigen Reifegrad erreicht hat – zur weiteren Reifung in einen Sack aus Schafhaut gegeben wird. Er wird aus Vollmilch ohne Zugabe von Starterkulturen erzeugt, wobei nur ein Zusatzstoff zulässig ist – Speisesalz. Die Milch stammt von Milchkühen verschiedener und gemischter Rassen, insbesondere jedoch von einer lokalen, einheimischen Rasse – den gegen das raue Bergklima widerstandsfähigen Gatačko-Rindern, die in dem durch die Verwaltungsgrenzen der Gemeinde Gacko abgegrenzten geografischen Gebiet gezüchtet und gefüttert werden. „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ wird aus Milch erzeugt, die bei einer oder zwei Melkungen (abends und morgens) gewonnen wird. Die Milch muss spätestens innerhalb von 24 Stunden nach dem ersten Melken verarbeitet werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ hat einen charakteristischen, milchig-säuerlichen und salzigen Geschmack. Die Farbe des Erzeugnisses reicht je nach Zusammensetzung der Milch von blassgelb bis gelb. Der Geruch ist angenehm, milchig, intensiv und weist besonders kräftige aromatische Noten auf. Es hat eine gleichmäßige, streichfähige Konsistenz.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ sollte folgende Merkmale aufweisen:

— einen Trockenmassegehalt von ≥ 70 %,

— einen Milchfettgehalt in der Trockenmasse von ≥ 85 %,

— einen NaCl-Gehalt von ≤ 3 %.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ wird direkt aus dem Schafhautsack in Verkehr gebracht oder in geeignete Verpackungen abgefüllt, vakuumversiegelt oder unter Schutzatmosphäre verpackt. Der in Verpackungen abgefüllte Kajmak-Rahm wird bei 4 bis 8 °C gelagert und aufbewahrt.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle im Folgenden genannten Erzeugungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Zucht und Melken der Kühe, Sammlung und Verarbeitung der Milch, Erzeugung und Reifung des Kajmak-Rahms in einem kleinen Holzfass sowie Vorbereitung des Schafhautsacks und Reifung des Kajmak-Rahms in Letzterem.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ muss innerhalb des geografischen Gebiets im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Gacko erfolgen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Verwaltungsgrenze der Gemeinde Gacko entspricht dem geografischen Erzeugungsgebiet von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“. Die Gemeinde Gacko liegt in Ost-Herzegowina im Südosten von Bosnien und Herzegowina. Das Gebiet der Gemeinde Gacko erstreckt sich über 736 km² und wird von den Bergen Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop und Ivica begrenzt. Im Norden grenzt die Gemeinde an Foča und Kalinovik, im Westen an Nevesinje, im Süden an Bileća, während im Osten die Republik Montenegro liegt (Gemeinden Nikšić und Plužine).

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die besonderen Merkmale von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ ergeben sich aus den Eigenschaften der Milch, die von Milchkühen verschiedener und gemischter Rassen gewonnen wird, wobei insbesondere die einheimischen Gatačko-Rinder, eine Kreuzung aus den Rassen Buša und Alpine Grey, von Bedeutung sind. Die Besonderheit des Erzeugnisses wird zudem durch das traditionelle, lokal in der Gemeinde Gacko entwickelte Verfahren zur Herstellung von Kajmak-Rahm geprägt, das die Reifung in speziell vorbereiteten Säcken aus Schafhaut vorsieht, sowie durch die Umweltbedingungen, das Klima und die Geologie des geografischen Erzeugungsgebiets.

Das geografische Erzeugungsgebiet von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ entspricht den Gebieten in Herzegowina, in denen ein mediterranes Bergklima vorherrscht. Durch dieses Klima ist in Kombination mit dem Karstboden die spezifische Artenvielfalt der Gacko-Weiden entstanden, deren Aroma und ernährungsphysiologische Eigenschaften sich in „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ widerspiegeln.

Die traditionelle Erzeugung steht im Zusammenhang mit der ausschließlich natürlichen Ernährung der Rinder und verdeutlicht die Besonderheit der Pflanzenvielfalt auf den Weiden, die die Merkmale der im geografischen Gebiet der Gemeinde Gacko erzeugten Milch bestimmt. Die natürlichen Bedingungen des Bergmassivs, das gemäßigte mediterrane Bergklima, die Höhenlage von etwa 1 000 m und der Karstboden haben eine einzigartige Vegetationsdecke hervorgebracht, in der insbesondere die Narzisse (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*) hervorsticht. Sämtliche genannten Faktoren sorgen für eine fett- und eiweißreiche Milch und wirken sich unmittelbar auf ihr ausgeprägtes Aromapotenzial aus.

Auch die semi-extensive Methode der Rinderzucht, traditionelle Gewohnheiten, bescheidene Lebensbedingungen in Herzegowina und große natürliche Weideflächen haben dazu geführt, dass Milchkühe etwa sechs Monate lang auf der Weide verbringen können. Die Qualität der Milch von Kühen aus Freilandhaltung ist höher und der ständige Aufenthalt im Freien kommt den Kühen zugute, da sie seltener krank werden. Ihre Ernährung wird zusätzlich durch große Mengen an Viehfutter aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet ergänzt. Dabei handelt es sich um hochwertiges, betriebseigenes Heu und Getreide, die ohne die Zugabe von Vormischungen, Konzentraten oder Silage verfüttert werden, da diese Bestandteile in der Fütterung der Kühe nicht zulässig sind. Diese besondere Fütterungspraxis stellt eine enge Verbindung zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis her. Vor diesem Hintergrund weist die Milch einen höheren Gehalt an Beta-Carotin auf – weshalb reifer Kajmak-Rahm eine charakteristische blassgelbe bis gelbe Farbe hat – und verfügt über eine reichhaltige und vielfältige Mikroflora, die in den Kajmak-Rahm übergeht.

Der Viehbestand besteht aus Milchkühen verschiedener und gemischter Rassen, besonders wichtig ist jedoch die lokale einheimische Rasse – die Gatačko-Rinder. Durch die Kreuzung der Rassen Buša und Alpine Grey entstand die autochthone Rasse Gatačko, die sich durch ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber den rauen klimatischen Bedingungen dieser Karstregion auszeichnet. Die Milch dieses einheimischen Rinds weist einen besonders hohen Gehalt an Milchfett (über 4 %) und Eiweiß auf, obgleich es sich nicht um eine Rasse handelt, die in hohem Maße auf die Milcherzeugung ausgerichtet ist. Der höhere Kaseinanteil trägt zur Bindung des Milchfetts bei, was zu einer dickeren und hochwertigeren Schicht aus Kajmak-Rahm führt, der später in die Säcke aus Schafhaut gefüllt wird. Dank seines hochwertigen Fetts hält der aus der Milch der Gacko-Rinder hergestellte Kajmak-Rahm der langen Reifung in der Schafhaut besser stand.

Darüber hinaus trägt die räumliche Nähe zwischen den milcherzeugenden Betrieben und den Verarbeitungsstätten dazu bei, die Zusammensetzung der Milch sowie die wesentlichen Eigenschaften des Milchfetts zu erhalten. Aufgrund dieser Nähe zwischen Milcherzeugung und -verarbeitung sowie der raschen Verarbeitung der Milch durch die Erzeuger behält das Milchfett alle seine Eigenschaften.

Die traditionelle Erzeugungstechnik verleiht „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ seine besonderen Merkmale. Der entscheidende Erzeugungsschritt, der den Rahm von vergleichbaren Erzeugnissen unterscheidet, ist die Reifung in einem speziell vorbereiteten Sack aus Schafhaut. Der zur Reifung des Kajmak-Rahms verwendete Schafhautsack wird aus der Haut eines geschlachteten Schafs gefertigt, die zunächst gewaschen und von Haaren befreit wird. Die Bearbeitung der Haut erfordert eine spezielle Technik, um Beschädigungen zu vermeiden, da das Eindringen von Luft durch Schadstellen zum Verderb des Kajmak-Rahms führen würde. Die Haut wird von innen nach außen gestülpt, alle Öffnungen werden abgebunden, sie wird aufgeblasen und an der Luft getrocknet und/oder geräuchert. Nur unbeschädigte Haut darf zur Herstellung der Säcke verwendet werden. Um alle Öffnungen der Haut zu desinfizieren, werden sie mit Essig oder traditionellem Weinbrand (Pflaumen- oder Traubenbrand) gesäubert. Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs wird die Luft aus dem Hautsack abgelassen, bevor dieser in einer Trockenkammer oder im Kühlschrank gelagert wird. Vor der Verwendung muss der Schafhautsack in Wasser eingeweicht werden, damit er weich wird; anschließend kann er mit Essig gespült werden. Der zuvor in ein kleines Fass gefüllte Kajmak-Rahm wird in den so vorbereiteten Schafhautsack gefüllt.

Durch die Reifung in der Schafhaut finden in dem Kajmak-Rahm komplexe biochemische Prozesse statt, die zur Bildung spezifischer Aromastoffe und zu der Nährstoffzusammensetzung führen, die dem Erzeugnis seine charakteristischen sensorischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften verleihen. Die Farbe des Erzeugnisses reicht je nach Zusammensetzung der Milch von blassgelb bis gelb. Mit einem Trockenmassegehalt von über 70 % sowie einem Milchfettgehalt von mindestens 85 % in der Trockenmasse erhält das Enderzeugnis seine gleichmäßige und streichfähige Konsistenz. Es zeichnet sich durch ein intensives Aroma aus, das sowohl in der Nase als auch am Gaumen wahrnehmbar ist. Dabei verbindet es einen Hauch von Säure mit milchigen und salzigen Noten, die die ursprünglichen Geschmacks- und Aromaeigenschaften durch die Reifung im Schafhautsack zusätzlich intensivieren und dem Erzeugnis seine besonderen Merkmale verleihen.

Die charakteristischen Eigenschaften von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ sind vor allem auf die Qualität der verwendeten Milch sowie auf die Reifung in Schafhaut zurückzuführen – ein Verfahren, das von den Erzeugern entwickelt und über Generationen bewahrt wurde. Heute nimmt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ einen wichtigen Platz in der regionalen Küche ein und wird häufig von Liebhabern der traditionellen herzegowinischen Küche verwendet, die seine Qualität schätzen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

Amtsblatt von Bosnien und Herzegowina Nr. 42/24 vom 18.06.2024. – Mitteilung über die Einreichung des Antrags auf Eintragung von „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Wie in dieser Mitteilung angegeben, ist die Produktspezifikation für „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ auf der offiziellen Website der Behörde für Lebensmittelsicherheit von Bosnien und Herzegowina veröffentlicht und über folgenden Hyperlink abrufbar:

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