C/2026/4450

19.8.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/4450)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

EU-nro: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Nimi/nimet**

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☒ SMM ☐

3. **Kolmas maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Bosnia ja Hertsegovina

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0405 – Voi ja muut maitorasvat; maidosta valmistetut levitteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Tuote ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” on kypsää kajmak-kermaa (jota kutsutaan myös skorupiksi). Sitä saadaan erottamalla lämpökäsitellyn ja jäähdytetyn lehmänmaidon päälle muodostunut kermakerros ja siirtämällä kerma vanhentumaan puutynnyriin. Kun kerma on saavuttanut sopivan kypsyysasteen, se siirretään lampaannahkaan kypsymään valmiiksi. Tuote valmistetaan lehmän täysmaidosta ilman hapatetta, ja siinä saa käyttää vain yhtä lisäainetta – pöytäsuolaa. Maito on peräisin lypsylehmistä, jotka edustavat eri rotuja ja niiden risteytyksiä, ja erityisesti kotoperäisestä paikallisesta rodusta, Gatačkon karjasta, joka selviää ankarassa vuoristoilmastossa ja jota kasvatetaan ja ruokitaan Gackon kunnan hallinnollisten rajojen määrittelemällä maantieteellisellä alueella. Tuote ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” valmistetaan maidosta, joka saadaan yhdestä tai kahdesta lypsystä (ilta- ja aamulypsystä). Maito on jalostettava viimeistään 24 tunnin kuluessa ensimmäisestä lypsystä.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuotteella ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak” on erityinen suolainen hapatetun maidon maku. Tuotteen väri vaihtelee vaaleankeltaisesta keltaiseen maidon koostumuksesta riippuen. Tuoksu on miellyttävä, maitoinen ja voimakas, ja siinä on erityisen voimakkaita aromaattisia vivahteita. Sen koostumus on tasainen ja helposti levitettävä.

Tuotteella ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” on oltava seuraavat ominaisuudet:

— kuiva-ainepitoisuus ≥ 70 prosenttia

— kuiva-aineen maitorasvapitoisuus ≥ 85 prosenttia

— NaCl-pitoisuus ≤ 3 prosenttia.

Tuote ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” saatetaan markkinoille suoraan lampaannahasta tai se pakataan asianmukaisiin pakkauksiin, tyhjiösuljetaan tai pakataan suojakaasuun. Pakattua kajmak-kermaa säilytetään 4–8 °C:n lämpötilassa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Tuotantovaiheita ovat lehmien jalostus ja lypsäminen, maidon keruu ja käsittely, kajmak-kerman tuotanto ja vanhentaminen puutynnyrissä sekä lampaannahkojen valmistelu ja kajmak-kerman kypsyttäminen lampaannahassa.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuote ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” on pakattava maantieteellisellä alueella, joka sijaitsee Gackon kunnan hallinnollisten rajojen sisällä.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotteen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” maantieteellinen tuotantoalue rajautuu Gackon kunnan hallinnolliseen rajaan. Gackon kunta sijaitsee Itä-Hertsegovinassa Bosnia ja Hertsegovinan kaakkoisosassa. Gackon kunta kattaa 736 km² alueen, ja sitä rajaavat Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop ja Ivica-vuoristo. Pohjoisessa sen naapurikunnat ovat Foča ja Kalinovik, lännessä Nevesinje ja etelässä Bileća. Idässä sen naapurina on Montenegron tasavalta (Nikšićin ja Plužinen kunnat).

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” erityispiirteet johtuvat eri rotuja ja niiden risteytyksiä edustavista lypsylehmistä saadun maidon ominaisuuksista. Erityisen tärkeä on kotoperäinen Gatačkon karja, joka on Buša- ja Grigio Alpina -rotujen risteytys. Tuotteen erityisluonnetta on muovannut myös Gackon kunnassa paikallisesti kehitetty kajmak-kerman perinteinen tuotantomenetelmä. Siinä tuote kypsytetään tietyllä tavalla valmistelluissa lampaannahoissa, ja tuotteeseen vaikuttavat myös maantieteellisen tuotantoalueen ympäristö-olosuhteet, ilmasto ja geologia.

Tuotteen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” maantieteellinen tuotantoalue vastaa niitä Hertsegovinan alueita, joilla vallitsee välimerellinen vuori-ilmasto. Tämä ilmasto on luonut yhdessä karstimaan kanssa Gackon laitumille ominaisen luonnon monimuotoisuuden. Laidunten aromit ja ravitsemukselliset ominaisuudet heijastuvat tuotteeseen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

Perinteinen tuotanto on yhteydessä eläinten täysin luonnolliseen ruokavalioon. Se tuo esiin laitumien kasviston monimuotoisuuden erityispiirteet, jotka määrittävät Gackon kunnan maantieteellisellä alueella tuotetun maidon ominaisuudet. Vuoristoylängon luonnonolosuhteet, leuto välimerellinen vuori-ilmasto, noin 1 000 metrin korkeus merenpinnasta ja karstimaa ovat muodostaneet ainutlaatuisen kasvillisuuspeitteen, josta erottuvat narsissit (*Narcissus poeticus* subsp. *radiiflorus*). Kaikki tämä takaa runsaasti rasvoja ja proteiineja sisältävän maidon tuotannon ja vaikuttaa suoraan maidon suureen aromipotentiaaliin.

Osittain laajaperäinen karjanjalostusmenetelmä, perinteiset tavat, Hertsegovinan vaatimattomat elinolot ja suuret luonnonlaitumet ovat myös mahdollistaneet lypsylehmille noin kuuden kuukauden laidunkauden. Vapaasti laiduntavien lehmien maidon laatu on parempi, ja jatkuva oleskelu ulkona hyödyttää lehmiä, koska ne sairastuvat harvemmin. Niiden ruokavaliota täydennetään suurella määrällä rajatulta alueelta peräisin olevaa rehua (itse kasvatettua hyvälaatuista heinää ja viljaa ilman esiseoksia, tiivisteitä tai säilörehua, joiden käyttö näiden lehmien ruokinnassa on kielletty), mikä luo vahvan yhteyden tuotteen ja maantieteellisen alueen välille. Tällaisessa ympäristössä maidon beetakaroteenipitoisuus on korkeampi, minkä vuoksi kypsän kajmak-kerman väri vaihtelee tyypillisesti vaaleankeltaisesta keltaiseen, ja siinä on runsas ja monimuotoinen mikrobisto, joka siirtyy kajmak-kermaan.

Karja koostuu eri rotuja ja niiden risteytyksiä edustavista lypsylehmistä, ja siihen kuuluu erityisesti paikallista kotoperäistä rotua eli Gatačkon karjaa. Gatačkon karja on kotoperäinen rotu, joka on luotu Buša- ja Grigio Alpina -rotujen risteytyksenä. Se selviää karstialueen ankarassa vuoristoilmastossa. Vaikka rotua ei olekaan jalostettu erityisesti maidontuotantoon, tämän kotoperäisen karjan maidon maitorasvapitoisuus (yli 4 prosenttia) ja proteiinipitoisuus ovat huomattavan korkeita. Kaseiinin suurempi osuus vaikuttaa maitorasvan sitoutumiseen, minkä seurauksena syntyy paksumpi ja korkealaatuisempi kerros kajmak-kermaa, joka siirretään myöhemmin lampaannahaiseen leiliin. Korkealaatuisen rasvan ansiosta Gackon karjan maidosta valmistettu kajmak-kerma kestää paremmin pitkän kypsytysprosessin lampaannahkaisen leilin sisällä.

Edellä esitetyn lisäksi maidon koostumuksen ja maitorasvan olennaisen laadun säilymistä edistää se, että maitoa tuottavat maatila sijaitsevat maidon jalostusalueiden lähellä. Koska maidon tuotanto ja jalostus tapahtuvat lähellä toisiaan ja tuottajat jalostavat maidon nopeasti, maitorasva säilyttää kaikki ominaisuutensa.

Paikallinen tuotantoteknologia antaa tuotteelle ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” sen erityisominaisuudet. Tuotteen valmistuksen tärkein vaihe, joka erottaa sen muista samankaltaisista tuotteista, on sen kypsyttäminen erityisesti valmistellussa lampaannahassa. Kajmak-kerman kypsyttämiseen tarkoitettu lampaannahka valmistellaan pesemällä teurastetun lampaan nahka ja leikkaamalla siitä pois karvat. Nahan valmisteluun on käytettävä erityistä tekniikkaa vaurioiden välttämiseksi, sillä ilman tunkeutuminen vaurioituneen nahan läpi johtaisi kajmak-kerman pilaantumiseen. Nahka käännetään sisäpuoli ulospäin ja sen kaikki aukot sidotaan kiinni. Tämän jälkeen nahka täytetään ilmalla ja ilmakuivataan ja/tai savustetaan. Vain virheettömiä nahkoja voidaan käyttää. Kaikkien nahassa olevien aukkojen desinfioimiseksi ne pyyhitään etikalla tai perinteisellä viinalla (luumuviinalla tai viinitisleellä). Kun lampaannahka on kuivunut, se tyhjennetään ilmasta ja sitä säilytetään kuivaamossa tai jääkaapissa. Ennen käyttöä lampaannahkaa on liotettava vedessä sen pehmentämiseksi, minkä jälkeen se voidaan huuhdella etikalla. Aiemmin tynnyrissä säilytetty kajmak-kerma siirretään tällä tavalla valmisteltuun lampaannahkaan.

Lampaannahassa kypsyttämisen aikana kajmak-kermassa tapahtuu monimutkaisia biokemiallisia prosesseja, joiden tuloksena siihen muodostuu tiettyjä aromaattisia aineita ja erityinen ravintoainesisältö. Ne antavat tuotteelle sille ominaiset aistinvaraiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet. Tuotteen väri vaihtelee vaaleankeltaisesta keltaiseen maidon koostumuksesta riippuen. Siinä on korkea kuiva-ainepitoisuus, yli 70 prosenttia. Kuiva-aineen maitorasvapitoisuuden lopputuotteessa on oltava vähintään 85 prosenttia, mikä antaa tuotteelle sen tasaisen ja helposti levitettävän koostumuksen. Tuotteeseen kehittyy voimakkaita aromeja, jotka voidaan aistia sekä nenässä että suussa ja joissa hienoiseen happamuuteen sekoittuu sekä maitoisia että suolaisia vivahteita. Lampaannahassa tapahtuvan kypsytyksen ansiosta ne syventävät alkuperäisiä makuja ja aromeja ja antavat tuotteelle sen erityispiirteet.

Tuotteen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” erityisominaisuudet perustuvat pääasiassa maidon ominaisuuksiin sekä kypsytykseen lampaannahassa. Jalostajat ovat kehittäneet tämän prosessin ja ylläpitävät sitä. Nykyään tuotteella ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” on merkittävä rooli alueen ruokakulttuurissa, ja sitä käyttävät laajalti perinteisen hertsegovinalaisen keittiön ihailijat, jotka arvostavat sen laatua.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

Bosnia ja Hertsegovinan virallinen lehti N:o 42/24, 18.6.2024. – Ilmoitus merkinnän ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” rekisteröintihakemuksen lähettämisestä.

Kuten tässä ilmoituksessa todetaan, tuotteen ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” tuote-eritelmä on julkaistu Bosnia ja Hertsegovinan elintarviketurvallisuusviraston virallisella verkkosivustolla, ja se on saatavilla internetissä seuraavan hyperlinkin kautta:

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