C/2026/4450

19.8.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/4450)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

Le cahier des charges visé à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine»

N° UE: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays tiers dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Bosnie-Herzégovine

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0405 — Beurre et autres matières grasses provenant du lait; pâtes à tartiner laitières

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Гатачки качки мак иА мшине/Gatački kajmak iz mješine» est un type de kajmak maturé (également appelé «skorup»), une crème fraîche obtenue en prélevant la couche supérieure d'un lait de vache traité thermiquement et refroidi, puis en la laissant reposer dans un pot en bois; après qu'elle a atteint une maturité appropriée, la crème est transférée dans une peau de mouton afin d'y poursuivre sa maturation. Le «Гатачки качки мак иА мшине/Gatački kajmak iz mješine» est élaboré avec du lait de vache entier sans ajout de ferments lactiques, le seul additif autorisé étant du sel de table. Le lait provient de vaches laitières de races mixtes et croisées, mais en particulier d'une race autochtone, la Gatačko (adaptée aux rigueurs du climat montagneux), qui est élevée et nourrie dans l'aire géographique délimitée par les frontières administratives de la municipalité de Gacko. Le «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» est élaboré avec le lait issu d'une ou de deux traites (effectuées le soir et le matin). Le lait doit être transformé dans les 24 heures au plus tard suivant la première traite.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» se distingue par sa saveur acidulée, lactée et salée. La couleur du produit varie du jaune pâle à l'ivoire, en fonction de la composition du lait. Son odeur est agréable, lactée, intense, avec des notes aromatiques particulièrement développées. Sa consistance est lisse et onctueuse.

Le «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» doit présenter les caractéristiques suivantes:

— teneur en matière sèche: ≥ 70 %,

— teneur en matière grasse lactique sur extrait sec: ≥ 85 %

— teneur en NaCl ≤ 3 %.

Le «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» est vendu directement dans la peau de mouton ou conditionné dans un contenant adapté, emballé sous vide ou sous atmosphère modifiée. Le kajmak conditionné est stocké et conservé à une température comprise entre 4 et 8 °C.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique, à savoir: l'élevage et la traite des vaches, la collecte et la transformation du lait, l'élaboration du kajmak et son repos prolongé en pot de bois, ainsi que la préparation de la peau de mouton et la maturation du kajmak dans celle-ci.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée par les frontières administratives de la municipalité de Gacko.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du «Гатачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine» correspond au territoire administratif de la municipalité de Gacko, située en Herzégovine orientale, dans le sud-est du pays. Ce territoire s'étend sur 736 km² et est circonscrit par les monts Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop et Ivica. Il est limité au nord par les municipalités de Foča et de Kalinovik, à l'ouest par la municipalité de Nevesinje, au sud par celle de Bileća, et par la République du Monténégro à l'est (municipalités de Nikšić et de Plužine).

6. Lien avec l'aire géographique

Les particularités du «Гатачки кая мак ия мбешине/Gatački kajmak iz mješine» sont liées aux qualités du lait issu de vaches laitières de races mixtes et croisées, mais principalement de vaches Gatačko, une race autochtone issue du croisement entre les races Buša et alpine. La spécificité du produit tient également à la méthode de production traditionnelle du kajmak mise au point dans la municipalité de Gacko, qui comprend la maturation dans des peaux de mouton apprêtées spécialement, ainsi qu'aux conditions environnementales, climatiques et géologiques propres à l'aire géographique de production.

L'aire géographique de production du «Гатачки кая мак иА мбешине/Gatački kajmak iz mješine» correspond aux parties de l'Herzégovine dominées par un climat montagnard méditerranéen qui, combiné aux sols karstiques, a donné la biodiversité particulière des pâturages des vaches Gacko, dont les propriétés aromatiques et nutritionnelles se retrouvent dans le «Гатачки как маШине/Gatački kajmak iz mješine».

Cette production traditionnelle repose en partie sur l'alimentation entièrement naturelle des animaux, qui fait ressortir toute la richesse floristique des pâturages, dont l'influence sur la qualité du lait produit dans l'aire géographique de la municipalité de Gacko est déterminante. Les conditions naturelles propres au massif montagneux, le climat montagnard méditerranéen modéré, l'altitude d'environ 1 000 mètres et les sols karstiques ont favorisé le développement d'un couvert végétal unique, ponctué de narcisses (*Narcissus poeticus* ssp. *radiiflorus*). Tous ces facteurs conjugués garantissent la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines et contribuent directement au fort potentiel aromatique de celui-ci.

En outre, le mode de conduite semi-extensif du bétail, la coutume, les conditions de vie modestes en Herzégovine et les pâturages naturels sur de vastes étendues font que les vaches laitières passent environ six mois à l'herbe. La qualité du lait issu de bovins élevés en plein air est supérieure, et le fait d'être constamment en mouvement hors de l'exploitation est bénéfique aux vaches, qui tombent moins souvent malades. En plus de l'herbe, elles reçoivent de grandes quantités d'aliments adaptés (à savoir du foin et des céréales de qualité, sans ajout de prémélanges, de concentrés ou d'ensilage, qui sont proscrits de leur alimentation) produits dans l'aire délimitée, de sorte que le lien entre l'aire géographique et le produit est déterminant. Dans de telles conditions, le lait est plus riche en bêtacarotène – ce qui explique la couleur entre jaune pâle et ivoire caractéristique du kajmak maturé – et possède une microflore riche et diversifiée qui se retrouve dans la crème.

Le cheptel est constitué de vaches laitières de races mixtes et croisées, mais la présence de la race locale, la Gatačko, est particulièrement importante. Cette race autochtone, issue du croisement entre les races Buša et alpine, est bien adaptée aux rigueurs du climat montagneux de cette région karstique. Bien que les vaches Gatačko ne soient pas d'excellentes laitières, leur lait est particulièrement riche en matières grasses lactiques (plus de 4 %) et en protéines. La proportion plus élevée de caséine contribue à lier les matières grasses lactiques, ce qui permet d'obtenir une couche de crème plus épaisse et de meilleure qualité avant son transfert dans les peaux de mouton. Grâce à ses matières grasses de grande qualité, le kajmak élaboré avec du lait de vaches Gacko résiste mieux au long processus de maturation dans une peau de mouton.

Par ailleurs, la proximité entre les exploitations où le lait est produit et les laiteries où il est transformé contribue à la bonne préservation de la composition du lait comme de la qualité intrinsèque des matières grasses lactiques. Cette proximité entre les lieux de production et de transformation du lait, et le fait que celui-ci soit rapidement transformé par les opérateurs, font que la matière grasse du lait conserve toutes ses qualités.

La méthode de production locale confère également au «Гатачки кая мак ия мшине/Gatački kajmak iz mješine» des qualités particulières. L'étape essentielle du procédé, qui distingue cette spécialité d'autres produits analogues, est la maturation de la crème dans une peau de mouton préparée spécialement à cette fin. La peau de mouton destinée à la maturation du kajmak est d'abord lavée puis rasée. La préparation requiert une technique spéciale pour éviter d'abîmer la peau; en effet, la pénétration d'air à travers des trous dans la peau ferait tourner le kajmak. On retourne ensuite la peau, on noue chaque ouverture, puis la peau est gonflée et séchée à l'air et/ou fumée. Seule une peau intacte peut être utilisée. Les ouvertures sont désinfectées en les frottant avec du vinaigre ou une eau-de-vie traditionnelle (à base de prune ou de raisin). Une fois sèche, la peau de mouton est dégonflée et conservée dans une chambre de séchage ou un réfrigérateur. Avant de pouvoir l'utiliser, la peau de mouton doit être trempée dans de l'eau afin de l'assouplir; après quoi, elle est parfois rincée au vinaigre. Le kajmak laissé à maturer dans un pot est transféré dans la peau de mouton ainsi apprêtée.

La maturation en peau de mouton induit dans le kajmak des processus biochimiques complexes qui produisent des substances aromatiques caractéristiques et influent sur la composition des nutriments, conférant à ce produit des propriétés sensorielles et nutritionnelles uniques. La couleur du produit varie du jaune pâle à l'ivoire, en fonction de la composition du lait. La teneur élevée en matière sèche (supérieure à 70 %) du produit final, ainsi que la teneur en matières grasses lactiques sur matière sèche d'au moins 85 % confèrent à la crème sa consistance uniformément lisse et onctueuse. Le produit développe une expression aromatique intense, tant à l'olfaction qu'en bouche, mêlant notes acides, lactiques et salées qui, du fait de la maturation en peau de mouton, intensifient encore les saveurs et arômes initiaux et confèrent à cette spécialité ses qualités particulières.

Les qualités intrinsèques du «Гатачки кая мак ия мшине/Gatački kajmak iz mješine» reposent principalement sur les propriétés du lait ainsi que sur la maturation en peau de mouton, un procédé mis au point et perpétué par les transformateurs. De nos jours, le «Гатачки кая мак ия мшине/Gatački kajmak iz mješine» est très présent dans la gastronomie régionale et fort prisé des amateurs de cuisine herzégovinienne traditionnelle, qui apprécient sa qualité.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

Journal officiel de Bosnie-Herzégovine nº 42/24 du 18.6.2024 — Notification de la présentation de la demande d'enregistrement de la dénomination «Гатачки как мак ишешине/Gatački kajmak iz mješine».

Comme indiqué dans cette notification, le cahier des charges du produit «Гатачки как мак ия мшине/Gatački kajmak iz mješine» est publié sur le site web officiel de l'Agence de Bosnie-Herzégovine pour la sécurité alimentaire et peut être consulté à l'adresse suivante:

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