Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4450

19.8.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/4450)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

EU-nr.: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Naam/namen**

“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Derde land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Bosnië en Herzegovina

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0405 — boter en andere van melk afkomstige vetstoffen; zuivelpasta’s

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” is een type rijpe kajmakroom (ook wel “skorup” genoemd) die wordt verkregen door de bovenste laag van thermisch bewerkte en gekoelde koemelk te scheiden. Deze koemelk rijpt eerst in een houten vat totdat die de gewenste rijpheid bereikt en wordt vervolgens in schapenhuid bewaard om verder te rijpen. “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” wordt vervaardigd uit volle koemelk zonder toevoeging van startercultuur en waarin slechts één additief is toegestaan: tafelzout. De melk is afkomstig van melkkoeien van verschillende en gecombineerde rassen, maar voornamelijk van het inheemse Gatačko-ras (dat bestand is tegen het ruige bergklimaat). Dat ras wordt gefokt en gevoederd in het geografische gebied binnen de administratieve grenzen van de gemeente Gacko. “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” wordt gemaakt van melk die afkomstig is van één of twee melkbeurten (’s avonds en ’s ochtends). De melk moet uiterlijk 24 uur na de eerste melkbeurt worden verwerkt.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" heeft een specifieke, melkachtig-zure en zoute smaak. Het product heeft een lichtgele tot gele kleur, afhankelijk van de samenstelling van de melk. De geur is aangenaam, melkachtig, intens, met bijzonder krachtige aromatische toetsen. Het product heeft een uniforme, smeerbare textuur.

"Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" moet de volgende kenmerken hebben:

— drogestofgehalte ≥ 70 %;

— drogestofgehalte aan melkvet ≥ 85 %;

— NaCl-gehalte ≤ 3 %.

"Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" wordt rechtstreeks vanaf de schapenhuid in de handel gebracht of verpakt in een daarvoor geschikte verpakking, vacuümverpakt of verpakt onder gewijzigde atmosfeer. Verpakte kajmakroom wordt opgeslagen en bewaard bij 4-8 °C.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in het productieproces moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied, te weten: de koeien fokken en melken, de melk verzamelen en verwerken, de kajmakroom in een houten vat produceren en laten rijpen, de schapenhuid voorbereiden en de kajmakroom in de schapenhuid laten rijpen.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" moet plaatsvinden in het geografische gebied binnen de administratieve grenzen van de gemeente Gacko.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De administratieve grenzen van de gemeente Gacko vormen de afbakening van het geografische productiegebied van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine". De gemeente Gacko bevindt zich in Oost-Herzegovina, in het zuidoosten van Bosnië en Herzegovina. Het grondgebied van de gemeente Gacko beslaat 736 km² en grenst aan de bergen Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop en Ivica. De aangrenzende gemeenten zijn Foča en Kalinovik in het noorden, Nevesinje in het westen en Bileća in het zuiden, terwijl de Republiek Montenegro haar oostelijke buurland is (gemeenten Nikšić en Plužine).

6. Verband met het geografische gebied

De specifieke kenmerken van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" vloeien voort uit de kenmerken van de melk die wordt verkregen van melkkoeien van gemengde en gecombineerde rassen, waarbij voornamelijk runderen van het inheemse Gatačko-ras — een kruising tussen de rassen Buša en Grigio Alpina — van belang zijn. De specificiteit van het product wordt ook bepaald door de traditionele, lokaal in de gemeente Gacko ontwikkelde methode voor de productie van kajmakroom (zoals rijping in een op een specifieke manier voorbereide schapenhuid), in combinatie met de omgevingsomstandigheden, het klimaat en de geologie van het geografische productiegebied.

Het geografische productiegebied van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" komt overeen met de gebieden van Herzegovina met een berg-mediterraan klimaat, dat samen met de karstbodem de bijzondere biodiversiteit van de weidegronden van Gacko teweeg heeft gebracht, die hun uitdrukking vinden in de aroma's en de voedingseigenschappen van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine".

De traditionele productie is nauw verbonden met het volledig natuurlijke dieet van de dieren, waarbij de specifieke diversiteit aan planten op de weidegronden bepalend is voor de kenmerken van de in het geografische gebied van de gemeente Gacko geproduceerde melk. De natuurlijke omstandigheden van het bergmassief, het gematigde berg-mediterrane klimaat, de hoogte (ongeveer 1 000 meter) en de karstbodem hebben een unieke vegetatiebedekking gevormd, waarvan de narcis (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*) eruit springt. Dit alles garandeert de productie van melk die rijk is aan vetten en eiwitten en ligt rechtstreeks ten grondslag aan het sterke aromatische potentieel van de melk.

Bovendien maken de semi-extensieve veehouderij, de traditionele gewoonten, de bescheiden levensomstandigheden in Herzegovina en de grote gebieden met natuurlijke weidegronden het mogelijk dat de melkkoeien die graslanden ongeveer zes maanden per jaar begrazen. De kwaliteit van de melk van koeien met vrije uitloop is hoger en het vele buiten grazen is goed voor de koeien omdat ze minder snel ziek worden. Hun dieet wordt aangevuld met een grote hoeveelheid uit het afgebakende gebied afkomstig veevoeder (eigen hooi en granen van goede kwaliteit, zonder toevoeging van voormengsels, concentraten en kuilvoer, wat verboden is in het dieet van deze koeien), wat zorgt voor een sterk verband tussen het geografische gebied en het product. Deze omgeving levert melk met een hoger betacaroteengehalte op, waardoor rijpe kajmakroom een kenmerkende lichtgele tot gele kleur heeft terwijl ook een rijke en diverse microflora wordt overgebracht in de kajmakroom.

De veestapel bestaat uit melkkoeien van gemengde en gecombineerde rassen, maar van bijzonder belang is de aanwezigheid van koeien van het inheemse, lokale Gatačko-ras. Het kruisen van de rassen Buša en Grigio Alpina heeft een inheems ras opgeleverd, het Gatačko-ras, dat bestand is tegen het ruige bergklimaat van deze karstregio. Hoewel dit geen specifiek zuivelgeoriënteerd ras is, heeft de melk van koeien van dit inheemse ras een bijzonder hoog melkvetgehalte (meer dan 4 %) en eiwitgehalte. Het hogere caseïnegehalte draagt bij tot de binding van het melkvet, wat resulteert in een dikkere en kwalitatief hoogwaardigere laag kajmakroom die later in de schapenhuid wordt geplaatst. Dankzij de hoge kwaliteit van het vet, is kajmakroom van melk van Gacko-runderen beter bestand tegen het lange rijpingsproces in een schapenhuid.

Bovendien draagt de korte afstand tussen de veehouderijen waar de melk wordt geproduceerd en de gebieden waar de melk wordt verwerkt, bij tot het behoud van de samenstelling van de melk en de essentiële kwaliteit van het melkvet. Door de onderlinge nabijheid van de melkproductie en -verwerking en de snelle verwerking van de melk door de verwerkers behoudt het melkvet al zijn eigenschappen.

De inheemse productiemethode verleent "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" zijn bijzondere kenmerken. De belangrijkste stap in de productie, die maakt dat "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" zich onderscheidt van soortgelijke producten, is het rijpingsproces in een speciaal daartoe voorbereide schapenhuid. De schapenhuid voor het rijpen van de kajmakroom wordt voorbereid door de huid van een geslacht schaap te wassen en te scheren. Voor de voorbereiding van de huid is een speciale techniek nodig waarmee beschadiging van de huid wordt voorkomen, omdat de kajmakroom door het binnendringen van lucht door een beschadigde huid zou bederven. De huid wordt binnenstebuiten gekeerd en alle openingen worden gedicht, waarna de huid wordt opgepompt en wordt gedroogd aan de lucht en/of gerookt. Alleen onbeschadigde huid mag worden gebruikt. Om alle openingen in de huid te desinfecteren, worden deze afgeveegd met azijn of met traditionele brandewijn (pruimen- of druivenbrandewijn). Na het drogen wordt de schapenhuid ontlucht en bewaard in een droogkamer of koelruimte. Vóór gebruik moet de schapenhuid worden geweekt in water om zachter te worden en daarna worden gespoeld met azijn. In de aldus voorbereide schapenhuid wordt kajmakroom uit een vat geplaatst.

Onder invloed van de rijping in de schapenhuid, spelen zich complexe biochemische processen af in de kajmakroom, die resulteren in de specifieke aromatische stoffen en nutriëntensamenstelling die het product zijn kenmerkende sensorische en voedingseigenschappen geven. Het product heeft een lichtgele tot gele kleur, afhankelijk van de samenstelling van de melk. De melk heeft een hoog drogestofgehalte, van meer dan 70 %, en het drogestofgehalte aan melkvet in het eindproduct mag niet lager zijn dan 85 %, waardoor het product een uniforme, smeerbare textuur krijgt. De room ontwikkelt een intense aromatische expressie, zowel in de neus als in de mond, met een vleugje zuurheid en melkachtige en zoute toetsen die, door de rijping in een schapenhuid, de oorspronkelijke smaken en aroma's verder versterken en dit product zijn bijzondere kenmerken verlenen.

De specifieke eigenschappen van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" zijn primair gebaseerd op de eigenschappen van de melk en op de rijping in de schapenhuid, een proces dat door de verwerkers is ontwikkeld en in stand wordt gehouden. Vandaag de dag is "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" sterk aanwezig in de regionale keuken en het product wordt op grote schaal gebruikt door liefhebbers van de traditionele keuken van Herzegovina die de kwaliteit ervan weten te waarderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

Staatsblad van Bosnië en Herzegovina, nr. 42/24 van 18 juni 2024 — kennisgeving van de indiening van de aanvraag tot registratie van "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine".

Zoals vermeld in deze kennisgeving, is het productdossier voor "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" bekendgemaakt op de officiële website van het Agentschap voor voedselveiligheid van Bosnië en Herzegovina en is het toegankelijk via de volgende internethyperlink:

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