Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/4450

19.8.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4450)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 finns i unionens register över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

Referensnummer: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Namn**

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Tredjeland till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Bosnien och Hercegovina

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0405 – Smör och andra fetter och oljor framställda av mjölk; bredbara smörfettsprodukter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” är en typ av mogen kajmak (även kallad skorup), framställd genom avskiljning av det övre skiktet av termiskt behandlad och kyld komjölk som överförs till en träkagge för lagring och, när lämplig mognad uppnåtts, överförs till ett fårskinn för vidare lagring. Produkten framställs av helmjölk från ko utan tillsats av startkultur, med endast ett tillåtet tillsatsämne – bordssalt. Mjölken kommer från mjölkkor av varierande och korsade raser, men i synnerhet från en lokal inhemsk ras – Gatačko (motståndskraftiga mot hårt bergsklimat), som föds upp och utfodras inom det geografiska område som avgränsas av de administrativa gränserna för Gacko kommun. ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” framställs av mjölk från en eller två mjölkningar (kvällsmjölkning och morgonmjölkning). Mjölken ska bearbetas senast 24 timmar efter den första mjölkningen.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (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 specifik, mjölksyrlig och salt smak. Produktens färg är blekgul till gul, beroende på mjölkens sammansättning. Lukten är angenäm, mjölkig och intensiv med särskilt kraftfulla aromatiska inslag. Produkten har en jämn, bredbar konsistens.

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ska ha följande egenskaper:

— Torrsubstans: ≥ 70 %.

— Mjölkfetthalt i torrsubstans ≥ 85 %.

— Natriumkloridhalt ≤ 3 %.

”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” saluförs direkt från fårskinnet eller packad i lämplig förpackning, vakuumförsluten eller i modifierad atmosfär. Förpackad kajmak förvaras och lagras vid 4–8 °C.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det avgränsade geografiska området, nämligen uppfödning och mjölkning av kor, uppsamling och behandling av mjölk, framställning och lagring av kajmak i träkagge samt beredning av fårskinn och lagring av kajmak i fårskinnet.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackning av ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ska ske inom det geografiska område som avgränsas av Gacko kommuns administrativa gränser.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Gacko kommuns administrativa gräns utgör det geografiska produktionsområdet för ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”. Gacko kommun är belägen i östra Hercegovina, i sydöstra Bosnien och Hercegovina. Gacko kommuns territorium omfattar 736 km² och gränsar till bergen Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop och Ivica. Kommunens grannkommuner är Foča och Kalinovik i norr, Nevesinje i väst och Bileća i söder, medan Republiken Montenegro (kommunerna Nikšić och Plužine) utgör den östra grannen.

6. **Samband med det geografiska området**

De särskilda egenskaperna hos ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” härrör från egenskaperna hos mjölk från mjölkkor av blandade och korsade raser, där den inhemska rasen Gatačko – en korsning mellan raserna Buša och Alpine Grey – är särskilt viktig. Produktens särdrag formas även av den traditionella, lokalt utvecklade metoden för framställning av kajmak, som utvecklats i Gacko kommun och inbegriper lagring i fårskinn beredda på ett särskilt sätt, tillsammans med det geografiska produktionsområdets miljöförhållanden, klimat och geologi.

Det geografiska produktionsområdet för ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” motsvarar de delar av Hercegovina där ett klimat som är typiskt för bergsområden vid Medelhavet råder, vilket i samspel med karstmarken har skapat den särskilda biologiska mångfalden på Gackos betesmarker, vars arom och näringsmässiga egenskaper återspeglas i ”Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

Den traditionella produktionen är kopplad till djurens helt naturliga föda, vilket lyfter fram rikedomen av växtlighet på betesmarkerna, som bestämmer egenskaperna hos den mjölk som produceras inom Gacko kommuns geografiska område. Bergsmassivets naturliga förhållanden, det milda klimatet i Medelhavsregionens bergsområden, höjden på ungefär 1 000 meter och karstmarken har skapat ett unikt vegetationstäcke där pingstliljan (*Narcissus Poeticus* subsp. *radiiflorus*) är framträdande. Allt detta garanterar produktion av fett- och proteinrik mjölk och har ett direkt inflytande på mjölkens starka arompotential.

Den halvextensiva uppfödningsmetoden, traditionella vanor, enkla levnadsförhållanden i Hercegovina och de stora naturliga betesmarkerna har dessutom gjort det möjligt för mjölkkorna att tillbringa ungefär sex månader på bete. Mjölkkvaliteten från frigående kor är högre, och att ständigt röra sig utomhus gynnar korna eftersom de insjuknar mindre ofta. Deras foder kompletteras med stora mängder eget djurfoder av hög kvalitet från det avgränsade området – hö och spannmål, utan tillsats av förblandningar, koncentrat eller ensilage, vilket är förbjudet för dessa kor – vilket skapar en stark koppling mellan det geografiska området och produkten. I en sådan miljö är mjölken rikare på betakaroten, vilket är anledningen till att lagrad kajmak har en karakteristisk blekgul till gul färg, och den har en rik och varierad mikroflora som överförs till kajmaken.

Boskapen består av mjölkkor av blandade och korsade raser, men förekomsten av den inhemska rasen Gatačko är särskilt viktig. Gatačko är en korsning av nötkreaturraserna Buša och Alpine Grey och är motståndskraftig mot det hårda bergsklimat som råder i detta karstområde. Gatačko är inte en utpräglad mjölkras, men mjölken från denna inhemska ras har en anmärkningsvärt hög halt av mjölkfett (över 4 %) och protein. Den högre kaseinhalten bidrar till att binda mjölkfettet, vilket ger ett tjockare och mer högklassigt lager av kajmak som senare läggs i fårskinnet. Tack vare sitt högkvalitativa fett tål kajmak gjord av mjölk från Gacko-boskap den långa lagringsprocessen i fårskinn bättre.

Utöver detta bidrar närheten mellan gårdarna där mjölken produceras och områdena där den bearbetas till att bevara mjölkens sammansättning och mjölkfettets grundläggande kvalitet. Tack vare denna närhet mellan mjölkproduktion och bearbetning, samt aktörernas snabba behandling av mjölken, behåller mjölkfettet alla sina egenskaper.

Den inhemska produktionstekniken ger ”Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” dess särskilda karaktär. Det avgörande produktionssteget, som skiljer produkten från liknande produkter, är mognadslagringen i ett speciellt förberett fårskinn. Fårskinnet för mognadslagring av kajmaken bereds genom att skinnet från ett slaktat får tvättas och rakas. Beredningen av skinnet kräver en särskild teknik för att undvika skador på skinnet, eftersom luftinträngning genom ett skadat skinn skulle leda till att kajmaken förstörs. Skinnet vänds ut och in, alla öppningar knyts igen, skinnet blåses upp och lufttorkas och/eller röks. Endast oskadade skinn får användas. För att desinficera alla öppningar på skinnet torkas de av med vinäger eller traditionell brandy (plommonbrandy eller druvbrandy). När torkningen är avslutad töms skinnet på luft och förvaras i ett torkskåp eller kylskåp. Före användning måste fårskinnet blötläggas i vatten för att mjukna, och kan därefter sköljas med vinäger. Kajmak som tidigare lagts i en tunna placeras i det på så sätt beredda fårskinnet.

Under mognadslagringen i fårskinnet sker komplexa biokemiska processer i kajmaken som ger upphov till specifika aromämnen och en särskild sammansättning av näringsämnen, vilket ger produkten dess karakteristiska sensoriska och näringsmässiga egenskaper. Produktens färg är blekgul till gul, beroende på mjölkens sammansättning. Den har en hög torrsubstanshalt, över 70 %, och mjölkfetthalten i torrsubstansen får inte understiga 85 % i slutprodukten, vilket ger produkten en jämn, bredbar konsistens. Den utvecklar ett intensivt aromatiskt uttryck, både i doft och smak, med en blandning av en lätt syrlighet samt mjölkiga och salta toner som, till följd av mognadslagringen i fårskinn, ytterligare förstärker de ursprungliga smakerna och dofterna och ger produkten dess särprägel.

De särskilda egenskaperna hos ”Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” grundar sig i första hand på mjölkens egenskaper samt på mognadslagringen i fårskinn, en process som utvecklats och bevarats av producenterna. I dag har ”Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” en stark ställning i det regionala köket och används i stor utsträckning av det traditionella hercegovinska kökets entusiaster som uppskattar dess kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

Bosnien och Hercegovinas officiella tidning nr 42/24 av den 18 juni 2024 – tillkännagivande om inlämning av ansökan om registrering av ”Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

I enlighet med detta tillkännagivande offentliggörs produktspecifikationen för ”Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” på webbplatsen för Bosnien och Hercegovinas myndighet för livsmedelssäkerhet och är tillgänglig via följande länk:

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