C/2026/4450

19.8.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15(4) от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/4450)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

Продуктовата спецификация, посочена в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143, е на разположение в регистъра на Съюза на географските означения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

ЕС №: PDO-BA-03453 — 11.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒— ЗГУ☐

3. **Трета държава, към която принадлежи определения географски район**

Босна и Херцеговина

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0405 — Масло и други мазнини и масла, получени от мляко; млечни пасти за намазване

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ е вид зрял каймак (наричан още „скоруп“), получен чрез отделяне на горния слой на термично обработено и охладено краве мляко, което се прехвърля в дървено буре, за да отлежи, а след достигане на подходяща зрялост се прехвърля в овча кожа, за да узрее. Произвежда се от пълномаслено краве мляко без добавяне на стартерна култура, като единствената разрешена добавка е готварска сол. Млякото се добива от млечни крави от различни и комбинирани породи, и по-специално от местна автохтонна порода — гатачко говедо (устойчиво на суровия планински климат), отглеждани и хранени в рамките на географския район, определен от административните граници на община Гацко. „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ се произвежда от мляко от едно или две издоявания (вечерно и сутрешно издояване). Млякото трябва да се преработва най-късно до 24 часа след първото издояване.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ има специфичен млечнокисел и солен вкус. Цветът на продукта варира от бледожълт до жълт в зависимост от състава на млякото. Ароматът е приятен, млечен и наситен, с особено силно изразени ароматни нотки. Има хомогенна консистенция, подходяща за мазане.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ трябва да притежава следните характеристики:

— съдържание на сухо вещество ≥ 70 %

— съдържание на млечна мазнина в сухото вещество ≥ 85 %,

— съдържание на готварска сол (NaCl) ≤ 3 %.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ се предлага на пазара директно от овчата кожа или в подходяща опаковка, вакуумиран или в опаковка с модифицирана атмосфера. Опакованият каймак се съхранява при температура от 4 до 8 °C.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство трябва да се осъществяват в определения географски район, а именно: отглеждане и доене на крави, събиране и преработка на мляко, производство и зреене на каймак в дървено буре, както и подготовка на овчата кожа и зреене на каймака в овчата кожа.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ трябва да се извършва в рамките на географския район на административната граница на община Гацко.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Административната граница на община Гацко представлява географския район на производство на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“. Община Гацко се намира в Източна Херцеговина, в югоизточната част на Босна и Херцеговина. Територията на община Гацко обхваща 736 km² и граничи с планините Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop и Ivica. Съседните общини на север са Foča и Kalinovik, на запад — Nevesinje, на юг — Bileća, а на изток граничи с Република Черна гора (общини Nikšić и Plužine).

6. **Връзка с географския район**

Специфичните характеристики на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ произтичат от характеристиките на млякото, добито от млечни крави от смесени и комбинирани породи, като особено важно е местното гатачко говедо — кръстоска между породите „Буша“ и „Алпийско сиво говедо“. Спецификата на продукта се определя и от традиционния, разработен на местно ниво метод за производство на каймак, който е създаден в община Гацко и включва зреене в специално подготвени овчи кожи, както и от условията на околната среда, климата и геологията на географския район на производство.

Географският район на производство на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ съответства на районите на Херцеговина, където преобладава планинско-средиземноморски климат, който в съчетание с карстовата почва е създал специфичното биоразнообразие на пасищата в Гацко, чийто аромат и хранителни свойства се откриват в „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Традиционното производство е свързано с изцяло естествения хранителен режим на животните, което подчертава спецификата на растителното разнообразие на пасищата, определящо характеристиките на млякото, произвеждано в географския район на община Гацко. Природните условия на планинския масив, умерено планинско-средиземноморският климат, надморската височина от около 1 000 метра и карстовата почва са допринесли за формирането на уникална растителна покривка, сред която се откроява нарцисът (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Всичко това гарантира производството на мляко, богато на мазнини и белтъчини, и оказва пряко влияние върху силно изразения ароматен потенциал на млякото.

Освен това полуекстензивният метод на отглеждане на едър рогат добитък, традиционните навици, скромните условия на живот в Херцеговина и големите площи с естествени пасища са направили възможно млечните крави да прекарват около шест месеца на паша. Качеството на млякото от свободно отглеждани крави е по-високо, а постоянното движение на открито е полезно за кравите, тъй като те боледуват по-рядко. Хранителният им режим им се допълва с голямо количество фураж (собствено висококачествено сено и зърнени култури без добавяне на премикси, концентрати и силаж, което е забранено в хранителния режим на тези крави) от определения географски район, което осигурява силна връзка между географския район и продукта. В такава среда млякото е по-богато на бета-каротин, поради което зрелият каймак има характерен бледожълт до жълт цвят и притежава богата и разнообразна микрофлора, която се пренася в каймака.

Животните се състоят от млечни крави от смесени и комбинирани породи, но особено важно е присъствието на местната автохтонна порода — гатачко говедо. Кръстосването на породата „Буша“ и „Алпийско сиво говедо“ създава автохонна порода — гатачко говедо, устойчива на суровия планински климат на този карстов регион. Въпреки че не е порода с изключителна млечност, млякото на това местно говедо се отличава с изключително високо съдържание на млечни мазнини (над 4 %) и белтъчини. По-високото съдържание на казеин допринася за свързването на млечните мазнини, което води до по-плътен и по-качествен слой каймак, който по-късно се поставя в овча кожа. Благодарение на висококачествените си мазнини, каймакът, произведен от млякото на гатачките говеда, издържа по-добре на дългия процес на зреене в овча кожа.

В допълнение към горепосоченото, близостта на стопанствата, в които се произвежда млякото, до районите за неговата преработка допринася за запазването на състава на млякото и на основните качества на млечните мазнини. Поради тази близост между производството и преработката на млякото, както и поради бързата му преработка от страна на операторите, млечните мазнини запазват всички свои качества.

Традиционната местна технология за производство придава на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ специфични характеристики. Ключовият етап в производството, който го отличава от подобни продукти, е зреенето в специално подготвена овча кожа. Овчата кожа за зреене на каймака се подготвя чрез измиване и остъргване на кожата на заклана овца. Подготовката на кожата изисква специална техника, за да се избегне увреждането ѝ, тъй като проникването на въздух през увредената кожа би довело до разваляне на каймака. Кожата се обръща с вътрешната страна навън, всички отвори се завързват, кожата се надува и се суши на въздух и/или се опушва. Може да се използва само кожа без увреждания. За да се дезинфекцират всички отвори по кожата, те се избърсват с оцет или традиционна ракия (сливова или гроздова). След като сушенето приключи въздухът от овчата кожа се изпуска и тя се съхранява в сушилна камера или хладилник. Преди употреба овчата кожа трябва да се накисне във вода, за да омекне, след което може да се изплакне с оцет. Каймакът, предварително поставен в буре, се прехвърля в така приготвената овча кожа.

Под влияние на зреенето в овчата кожа в каймака протичат сложни биохимични процеси, които водят до образуването на специфични ароматни вещества и химичен състав на хранителни вещества, които придават на продукта характерните му сензорни и хранителни свойства. Цветът на продукта варира от бледожълт до жълт в зависимост от състава на млякото. Той се отличава с високо съдържание на сухо вещество — над 70 %, а съдържанието на млечни мазнини в сухото вещество не може да бъде по-ниско от 85 % в крайния продукт, което придава на продукта еднородна консистенция за мазане. Той развива интензивен ароматен профил, както на обоняние, така и на вкус, чрез смесване на нотка на киселинност, млечни и солени нюанси, които поради зреенето в овча кожа допълнително засилват първоначалните вкус и аромати и придават на този продукт неговите специфични характеристики.

Специфичните свойства на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ се основават предимно на свойствата на млякото, както и на зреенето в овча кожа — процес, разработен и съхранен във времето от производителите. Днес „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ заема важно място в регионалната кухня и се използва широко от почитателите на традиционната херцеговинска кухня, които ценят неговото качество.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

Официален вестник на Босна и Херцеговина, бр. 42/24 от 18.6.2024 г. – уведомление за подаване на заявление за регистрация на „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Както е посочено в настоящото уведомление, продуктовата спецификация за „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ е публикувана на официалния уебсайт на Агенцията за безопасност на храните на Босна и Херцеговина и е достъпна чрез следния електронен адрес:

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