C/2026/4450

19.8.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/4450)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

Specifikace produktu, na kterou odkazuje článek 49 nařízení (EU) 2024/1143, je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

EU č.: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Třetí země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Bosna a Hercegovina

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0405 – Máslo a jiné tuky a oleje získané z mléka; mléčné pomazánky

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ je druh zralého kajmaku (nazývaného také „skorup“), který se získává sesbíráním horní vrstvy tepelně ošetřeného a zchlazeného kravského mléka, která se následně za účelem zrání vloží do dřevěného sudu a po dosažení vhodného stupně zralosti se přemístí do ovčí kůže k dozrání. Vyrábí se z plnotučného kravského mléka bez přídavku startovací kultury, s jedinou povolenou přídatnou látkou – kuchyňskou solí. Mléko pochází od dojnic různých a křížených plemen, zejména však od místního původního plemene – gatackého skotu, který je odolný vůči drsnému horskému klimatu a který je chován a krmen v zeměpisné oblasti vymezené správními hranicemi obce Gacko. Produkt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ se vyrábí z mléka z jednoho nebo dvou dojení (večerního a ranního dojení). Mléko musí být zpracováno nejpozději do 24 hodin od prvního dojení.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ má specifickou, mléčně-kyselou a slanou chuť. Barva produktu se pohybuje od světle žluté po žlutou, v závislosti na složení mléka. Vůně je příjemná, mléčná, intenzivní, s obzvláště výraznými aromatickými tóny. Má stejnorodou, roztíratelnou konzistenci.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ by měl mít následující vlastnosti:

— obsah sušiny: ≥ 70 %,

— obsah tuku v sušině ≥ 85 %,

— obsah NaCl ≤ 3 %.

Produkt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ se uvádí na trh přímo v ovčí kůži nebo v odpovídajícím obalu, vakuově uzavřený či balený v modifikované atmosféře. Balený kajmak se skladuje a uchovává při teplotě 4 až 8 °C

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny fáze produkce, mezi něž patří: chov a dojení krav, sběr a zpracování mléka, výroba a zrání „kajmaku“ v dřevěném sudu, příprava ovčí kůže a zrání „kajmaku“ v ní.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ musí probíhat v rámci zeměpisné oblasti vymezené správními hranicemi obce Gacko.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Správní hranice obce Gacko představuje zeměpisnou oblast výroby produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“. Obec Gacko se nachází ve východní Hercegovině, přesněji na jihovýchodě Bosny a Hercegoviny. Území obce Gacko se rozkládá na ploše 736 km² a ohraničují ho pohoří Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop a Ivica. Na severu sousedí s obcemi Foča a Kalinovik, na západě s obcí Nevesinje, na jihu s obcí Bileća a na východě s Republikou Černá Hora (obce Nikšić a Pližine).

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifické vlastnosti produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ jsou dány vlastnostmi mléka získaného od dojnic smíšených a křížených plemen, přičemž obzvláště důležitý je původní gatacký skot, který je křížencem plemen buša a tyrolského šedého skotu. Specifičnost tohoto produktu je dána také tradiční, místně vyvinutou metodou produkce kajmaku, která vznikla v obci Gacko a spočívá ve zrání ve speciálně upravených ovčích kůžích, a dále také podmínkami životního prostředí, podnebím a geologickým charakterem dané zeměpisné oblasti produkce.

Zeměpisná oblast produkce „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ odpovídá oblastem Hercegoviny, v nichž převládá středomořské horské podnebí, které ve spojení s krasovou půdou vytvořilo specifickou biologickou rozmanitost pastvin vobci Gacko, jejichž aromatický profil a výživové vlastnosti se odrážejí v produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Tradiční produkce souvisí s výhradně přírodní stravou zvířat, což dává vyniknout specifičnosti druhové rozmanitosti rostlin na pastvinách, která určuje vlastnosti mléka produkovaného v zeměpisné oblasti obce Gacko. Přírodní podmínky horského masivu, mírné středomořské horské podnebí, nadmořská výška kolem 1 000 metrů a krasové půdy vytvořily jedinečný rostlinný pokryv, v němž dominuje narcis (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). To vše zaručuje produkci mléka bohatého na tuky a bílkoviny a má přímý vliv na výrazný aromatický potenciál mléka.

Poloextenzivní způsob chovu skotu, tradiční zvyklosti, skromné životní podmínky v Hercegovině a rozsáhlé plochy přírodních pastvin navíc umožňují, aby dojnice trávily na pastvě přibližně šest měsíců. Kvalita mléka od krav chovaných ve volném výběhu je vyšší, přičemž neustálý volný pohyb venku je pro krávy prospěšný, neboť jsou méně náchylné k nemocem. Jejich strava se doplňuje velkým množstvím krmiv (vlastní kvalitní seno a obiloviny bez přídavku jakýchkoli premixů, koncentrátů a siláže, jejichž zkrmování je u těchto krav zakázáno) pocházejících z vymezené oblasti, což zajišťuje silnou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a produktem. V takovém prostředí je mléko bohatší na beta-karoten, což vysvětluje, proč má zralý kajmak charakteristickou světle žlutou až žlutou barvu. Dále toto mléko obsahuje bohatou a rozmanitou mikroflóru, která se přenáší do samotného kajmaku.

Stádo tvoří dojnice smíšených a křížených plemen, avšak obzvláště významná je přítomnost místního původního plemene – gatackého skotu. Křížením plemene buša a tyrolského šedého skotu vzniklo původní plemeno, gatacký skot, které je odolné vůči drsnému horskému klimatu této krasové oblasti. Ačkoli se nejedná o plemeno, které by bylo výrazně zaměřené na produkci mléka, vyznačuje se mléko tohoto původního skotu mimořádně vysokým obsahem mléčného tuku (přes 4 %) a bílkovin. Vyšší podíl kaseinu přispívá k vázání mléčného tuku, což vede k vytvoření hustší a kvalitnější vrstvy kajmaku, která se následně vkládá do ovčí kůže. Díky vysoce kvalitnímu tuku kajmak vyrobený z mléka gatackého skotu lépe snáší dlouhý proces zrání v ovčí kůži.

Kromě toho k zachování složení mléka a základní kvality mléčného tuku přispívá také blízkost zemědělských podniků, v nichž se mléko produkuje, a dále zařízení na jeho zpracování. Díky této blízkosti mezi místem produkce a místem zpracování mléka, jakož i rychlému zpracování mléka hospodářskými subjekty si mléčný tuk zachovává všechny své vlastnosti.

Díky tradiční výrobní technologii získává produkt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ své specifické vlastnosti. Rozhodujícím výrobním krokem, díky němuž se tento produkt odlišuje od podobných produktů, je zrání ve speciálně upravené ovčí kůži. Ovčí kůže pro zrání kajmaku se připravuje omytím a oholením kůže z poražené ovce. Příprava kůže vyžaduje speciální techniku, aby nedošlo k jejímu poškození, neboť pronikáním vzduchu skrze poškozenou kůží by se kajmak zkazil. Kůže se obrátí naruby, všechny otvory se zavážou, kůže se nafoukne a nechá vyschnout na vzduchu a/nebo se udí. Použít lze pouze nepoškozenou kůži. Aby se v kůži vydezinfikovaly všechny otvory, otírají se octem nebo tradiční pálenkou (slivovicí nebo vínovicí). Po usušení se ovčí kůže vyfoukne a uloží do sušárny nebo chladicího boxu. Před použitím je třeba ovčí kůži namočit do vody, aby změkla, a poté ji lze opláchnout octem. Kajmak, který byl předtím uložen v sudu, se vloží do takto připravené ovčí kůže.

Vlivem zrání v ovčí kůži probíhají v kajmaku složité biochemické procesy, které vedou ke vzniku specifických aromatických látek a složení živin, jež produktu dodávají charakteristické senzorické a výživové vlastnosti. Barva produktu se pohybuje od světle žluté po žlutou, v závislosti na složení mléka. Má vysoký obsah sušiny (přes 70 %) a obsah mléčného tuku v sušině, který v konečném produktu nesmí být nižší než 85 %, čímž produkt získává stejnorodou, roztíratelnou konzistenci. Vyznačuje se intenzivním aromatickým projevem, a to jak ve vůni, tak v chuti, v němž se mísí kyselý nádech s mléčnými a slanými tóny, které díky zrání v ovčí kůži dále umocňují původní chuť i aroma a dodávají tomuto produktu jeho specifické vlastnosti.

Specifické vlastnosti produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ se zakládají především na vlastnostech mléka, jakož i na zrání v ovčí kůži, tedy na postupu, který místní zpracovatelé vyvinuli a nadále zachovávají. V současné době produkt „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ zastává významné místo v regionální kuchyni a je hojně vyhledáván milovníky tradiční hercegovinské kuchyně, kteří oceňují jeho kvalitu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

Úřední věstník Bosny a Hercegoviny č. 42/24 ze dne 18. června 2024. – oznámení o podání žádosti o zápis označení „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Jak je uvedeno v tomto oznámení, specifikace produktu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ je zveřejněna na oficiálních internetových stránkách Agentury pro bezpečnost potravin Bosny a Hercegoviny a je dostupná prostřednictvím tohoto internetového odkazu:

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