Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4450

19.8.2026

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου**

(C/2026/4450)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»**

**Αριθ. ΕΕ: PDO-BA-03453 — 11.9.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Βοσνία και Ερζεγοβίνη

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0405 — Βούτυρα και άλλες λιπαρές ουσίες προερχόμενες από το γάλα. Γαλακτικές λιπαρές ύλες για επάλειψη.

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» είναι είδος ωριμασμένης κρέμας kajmak (ονομάζεται και «skorup») που προκύπτει από τον διαχωρισμό του ανώτερου στρώματος θερμικά επεξεργασμένου και ψυγμένου αγελαδινού γάλακτος, το οποίο μεταφέρεται σε ξύλινο βαρέλι για να παλαιώσει και, όταν φθάσει στο κατάλληλο στάδιο ωρίμασης, μεταφέρεται σε ασκούς από δέρμα προβάτου προκειμένου να ωριμάσει. Παράγεται από πλήρες αγελαδινό γάλα χωρίς προσθήκη καλλιέργειας εκκίνησης, με ένα μόνο επιτρεπόμενο πρόσθετο, το επιτραπέζιο αλάτι. Το γάλα προέρχεται από αγελάδες γαλακτοπαραγωγής διαφόρων και συνδυασμένων φυλών, αλλά κυρίως από μια τοπική αυτόχθονη φυλή, τα —ανθεκτικά στο δριμύ ορεινό κλίμα— βοοειδή της φυλής Gatačko, τα οποία εκτρέφονται και τρέφονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια του δήμου Gacko. Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» παράγεται από γάλα που προέρχεται από ένα ή δύο αρμέγματα (βραδινό και πρωινό άρμεγμα). Το γάλα πρέπει να μεταποιηθεί εντός 24 ωρών από το πρώτο άρμεγμα.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» έχει ιδιαίτερη γαλακτώδη, όξινη και αλμυρή γεύση. Το χρώμα του προϊόντος είναι ωχροκίτρινο έως κίτρινο, ανάλογα με τη σύνθεση του γάλακτος. Το άρωμα είναι ευχάριστο, γαλακτώδες, έντονο, με ιδιαίτερα ζωηρές αρωματικές νότες. Έχει ομοιόμορφη σύσταση και είναι κατάλληλο για επάλειψη.

Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» θα πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: ≥ 70 %,

— περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος επί ξηράς ουσίας ≥ 85 %,

— περιεκτικότητα σε NaCl ≤ 3 %.

Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» διατίθεται στην αγορά απευθείας από τον ασκό δέρματος προβάτου ή συσκευάζεται σε κατάλληλους περιέκτες, σφραγισμένο υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Η κρέμα kajmak που συσκευάζεται αποθηκεύεται και διατηρείται σε θερμοκρασία 4 έως 8 °C.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Πρόκειται για τα εξής στάδια: εκτροφή και άρμεγμα αγελάδων, συλλογή και επεξεργασία γάλακτος, παραγωγή και παλαίωση κρέμας kajmak σε ξύλινο βαρέλι, κατασκευή του ασκού από δέρμα προβάτου και ωρίμαση της κρέμας kajmak εντός του ασκού.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» πρέπει να εκτελείται στη γεωγραφική περιοχή εντός των διοικητικών ορίων του δήμου Gacko.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα διοικητικά όρια του δήμου Gacko οριοθετούν τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine». Ο δήμος Gacko βρίσκεται στην ανατολική Ερζεγοβίνη, στο νοτιοανατολικό τμήμα της Βοσνίας και Ερζεγοβίνης. Η επικράτεια του δήμου Gacko καλύπτει έκταση 736 km² και περιβάλλεται από τα όρη Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop και Ivica. Συνορεύει στα βόρεια με τους δήμους Foča και Kalinovik, στα δυτικά με τον δήμο Nevesinje και στα νότια με τον δήμο Bileća. Στα ανατολικά συνορεύει με τη Δημοκρατία του Μαυροβουνίου (δήμοι Nikšić και Plužine).

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» οφείλει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του στα χαρακτηριστικά του γάλακτος που προέρχεται από αγελάδες γαλακτοπαραγωγής μεικτών και συνδυασμένων φυλών, μεταξύ των οποίων εξέχουσα σημασία κατέχουν τα αυτόχθονα βοοειδή της φυλής Gatačko, που αποτελεί διασταύρωση μεταξύ της φυλής Buša και της φυλής Grigio Alpina. Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος συμβάλλει επίσης η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής της κρέμας kajmak, η οποία αναπτύχθηκε τοπικά στον δήμο Gacko και περιλαμβάνει την ωρίμαση σε ασκούς από δέρμα προβάτου που κατασκευάζονται με ιδιαίτερο τρόπο, σε συνδυασμό με τις περιβαλλοντικές συνθήκες, το κλίμα και τη γεωλογία της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» περιλαμβάνει τις περιοχές της Ερζεγοβίνης, στις οποίες επικρατεί το ορεινό μεσογειακό κλίμα, το οποίο, σε συνδυασμό με το καρστικό έδαφος, δημιούργησε την ιδιαίτερη βιοποικιλότητα των βοσκοτόπων του Gacko, των οποίων το άρωμα και οι θρεπτικές ιδιότητες εκφράζονται στο προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

Η παραδοσιακή παραγωγή συνδέεται με την εξ ολοκλήρου φυσική διατροφή των ζώων, αναδεικνύοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της φυτικής ποικιλότητας των βοσκοτόπων, οι οποίοι καθορίζουν τα χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται στη γεωγραφική περιοχή του δήμου Gacko. Οι φυσικές συνθήκες του ορεινού όγκου, το ήπιο ορεινό-μεσογειακό κλίμα, το υψόμετρο των 1 000 περίπου μέτρων και το καρστικό έδαφος διαμόρφωσαν μια μοναδική φυτική κάλυψη, στην οποία οι νάρκισσοι (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*) καταλαμβάνουν διακριτή θέση. Όλοι αυτοί οι παράγοντες αποτελούν εγγύηση για την παραγωγή γάλακτος πλούσιου σε λιπαρές ουσίες και πρωτεΐνες, και έχουν άμεση επίδραση στο ισχυρό αρωματικό δυναμικό του γάλακτος.

Επίσης, χάρη στην ημιεκτατική μέθοδο εκτροφής των βοοειδών, τις παραδοσιακές συνήθειες, τις λιτές συνθήκες διαβίωσης στη Βοσνία και Ερζεγοβίνη και τις μεγάλες εκτάσεις φυσικών βοσκοτόπων, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής έχουν τη δυνατότητα να βόσκουν επί έξι περίπου μήνες. Το γάλα που προέρχεται από αγελάδες ελεύθερης βοσκής είναι υψηλότερης ποιότητας, ενώ και η συνεχής περιπλάνηση στην ύπαιθρο ωφελεί τις αγελάδες επειδή αρρωσταίνουν σπανιότερα. Η διατροφή τους συμπληρώνεται με μεγάλες ποσότητες ζωοτροφής (καλής ποιότητας χορτονομή και σιτηρά από το ίδιο το αγρόκτημα χωρίς την προσθήκη προμειγμάτων, συμπυκνωμένων ζωοτροφών και ενσιρωμάτων που απαγορεύονται στη διατροφή αυτών των αγελάδων) που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή, γεγονός που δημιουργεί ισχυρό δεσμό μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος. Σε ένα τέτοιο περιβάλλον, το γάλα είναι πλουσιότερο σε β-καροτένιο, και για τον λόγο αυτό η ωριμασμένη κρέμα kajmak έχει χαρακτηριστικό ωχροκίτρινο έως κίτρινο χρώμα και διαθέτει πλούσια και ποικιλόμορφη μικροχλωρίδα, η οποία μεταφέρεται στην κρέμα kajmak.

Το ζωικό κεφάλαιο αποτελείται από αγελάδες γαλακτοπαραγωγής μεικτών και συνδυασμένων φυλών, αλλά ιδιαίτερα σημαντική είναι η παρουσία της τοπικής αυτόχθονης φυλής των βοοειδών Gatačko. Η διασταύρωση της φυλής Buša και της φυλής Grigio Alpina δημιούργησε την αυτόχθονη φυλή βοοειδών Gatačko, που είναι ανθεκτική στο δριμύ ορεινό κλίμα αυτής της καρστικής περιοχής. Μολονότι η εν λόγω φυλή δεν χρησιμοποιείται σε μεγάλο βαθμό στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, το γάλα αυτών των αυτόχθονων βοοειδών έχει ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος (άνω του 4 %) και πρωτεΐνες. Το υψηλότερο ποσοστό καζεΐνης συμβάλλει στην συγκράτηση του λίπους του γάλακτος και, ως εκ τούτου, στην παραγωγή ενός παχύτερου και υψηλότερης ποιότητας στρώματος κρέμας kajmak, το οποίο στη συνέχεια αποθηκεύεται εντός του ασκού από δέρμα προβάτου. Χάρη στο υψηλής ποιότητας λίπος της, η κρέμα kajmak που παρασκευάζεται από το γάλα των βοοειδών του Gacko εμφανίζει μεγαλύτερη ανθεκτικότητα στη μακρά διαδικασία ωρίμασης εντός του ασκού από δέρμα προβάτου.

Επιπλέον, η εγγύτητα των εκμεταλλεύσεων παραγωγής του γάλακτος και των περιοχών επεξεργασίας του συμβάλλει στη διατήρηση της σύνθεσης του γάλακτος και της βασικής ποιότητας των λιπαρών ουσιών του γάλακτος. Χάρη στην εγγύτητα μεταξύ της παραγωγής και της μεταποίησης του γάλακτος καθώς και στην ταχύτητα της μεταποίησής του, το λίπος του γάλακτος διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.

Οι τοπικές τεχνικές παραγωγής προσδίδουν στο προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Το βασικό στάδιο της παραγωγής, το οποίο διαφοροποιεί το προϊόν από παρόμοια προϊόντα, είναι η ωρίμαση εντός των ειδικά κατασκευασμένων ασκών από δέρμα προβάτου. Για να κατασκευαστούν οι ασκοί από το δέρμα προβάτου που χρησιμοποιούνται για την ωρίμαση της κρέμας kajmak, το δέρμα των θανατωμένων προβάτων πλένεται και αποτριχώνεται. Για να μη φθαρεί το δέρμα χρησιμοποιείται ειδική τεχνική κατεργασίας του, καθώς αν εισχωρήσει αέρας μέσω του φθαρμένου δέρματος η κρέμα kajmak θα αλλοιωθεί. Το δέρμα αναστρέφεται και όλα τα ανοίγματα ράβονται. Στη συνέχεια, το δέρμα διογκώνεται με την προσθήκη αέρα και αφήνεται να στεγνώσει με τον αέρα και/ή με καπνό. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο δέρματα που δεν έχουν υποστεί φθορά. Όλα τα ανοίγματα του δέρματος καθαρίζονται με ξίδι ή παραδοσιακό απόσταγμα (δαμάσκηνου ή σταφυλιών) για να απολυμανθούν. Μόλις το δέρμα στεγνώσει, ο αέρας αφαιρείται και το δέρμα προβάτου φυλάσσεται σε θάλαμο ξήρανσης ή ψυγείο. Το δέρμα προβάτου, πριν χρησιμοποιηθεί, πρέπει να βυθιστεί σε νερό για να μαλακώσει και, στη συνέχεια, μπορεί να πλυθεί με ξίδι. Η κρέμα kajmak, η οποία προηγουμένως είχε φυλαχθεί σε βαρέλι, τοποθετείται στο ειδικά κατασκευασμένο ασκό από το δέρμα προβάτου.

Όσο το προϊόν ωριμάζει εντός του ασκού από το δέρμα προβάτου, η κρέμα kajmak υφίσταται σύνθετες βιοχημικές διεργασίες, οι οποίες δημιουργούν ειδικές αρωματικές ουσίες και θρεπτικά συστατικά, που προσδίδουν στο προϊόν χαρακτηριστικές οργανοληπτικές και διατροφικές ιδιότητες. Το χρώμα του προϊόντος είναι ωχροκίτρινο έως κίτρινο, ανάλογα με τη σύνθεση του γάλακτος. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία (άνω του 70 %) και περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος επί ξηράς ουσίας τουλάχιστον 85 % στο τελικό προϊόν, χαρακτηριστικά που προσδίδουν στο προϊόν ομοιόμορφη σύσταση κατάλληλη για επάλειψη. Το προϊόν παρουσιάζει έντονη αρωματική έκφραση, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα, καθώς η ελαφρώς όξινη γεύση συνδυάζεται με γαλακτικές και αλμυρές νότες οι οποίες, λόγω της ωρίμασης εντός του ασκού από δέρμα προβάτου, ενισχύουν ακόμα περισσότερο τις πρωτότυπες γεύσεις και αρώματα και προσδίδουν στο προϊόν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» βασίζονται κυρίως στα χαρακτηριστικά του γάλακτος, καθώς και στην ωρίμαση εντός του ασκού από δέρμα προβάτου, μια διαδικασία που αναπτύχθηκε και διαιωνίζεται από τους μεταποιητές. Επί του παρόντος, το προϊόν «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» έχει έντονη παρουσία στην τοπική κουζίνα και χρησιμοποιείται ευρέως από τους λάτρεις της παραδοσιακής κουζίνας της Βοσνίας και Ερζεγοβίνης, οι οποίοι εκτιμούν την ποιότητά της.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης**

Επίσημη Εφημερίδα της Βοσνίας και Ερζεγοβίνης, αριθ. 42/24 της 18.06.2024. — κοινοποίηση της υποβολής της αίτησης για την καταχώριση του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

Όπως αναφέρεται στην εν λόγω κοινοποίηση, οι προδιαγραφές του προϊόντος «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» δημοσιεύονται στον επίσημο δικτυακό τόπο της Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων της Βοσνίας και Ερζεγοβίνης και είναι διαθέσιμες μέσω του ακόλουθου υπερσυνδέσμου στο διαδίκτυο:

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