C/2026/4450

19.8.2026

# Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/4450)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

## Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

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

**N.º UE: PDO-BA-03453 de 11.9.2025**

### 1. Nombre(s)

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☒ IGP ☐

### 3. Tercer país al que pertenece la zona geográfica definida

Bosnia y Herzegovina

### 4. Descripción del producto agrícola

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0405 — Mantequilla (manteca) y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» es un tipo de nata *kajmak* madura (también denominada «skorup»), obtenida mediante la separación de la capa superior de leche de vaca tratada térmicamente y refrigerada que se transfiere a un barril de madera para su envejecimiento y que, tras haber alcanzado la madurez adecuada, se transfiere a una piel de ovino para su maduración. Se produce a partir de leche entera de vaca sin adición de cultivo iniciador, y solo se permite un aditivo: la sal de mesa. La leche procede de vacas lecheras de razas variadas y combinadas, pero en particular de una raza autóctona local, el ganado bovino de la raza *gatačko* (resistente al duro clima de montaña), criado y alimentado dentro de la zona geográfica definida por las fronteras administrativas del municipio de Gacko. El «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» se produce a partir de leche de uno o dos ordeños (por la tarde y por la mañana). La leche debe transformarse, a más tardar, en las veinticuatro horas siguientes al primer ordeño.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» tiene un sabor específico, a lácteo ácido y salado. El color del producto es de amarillo pálido a amarillo, dependiendo de la composición de la leche. El olor es agradable, lechoso, intenso, con notas aromáticas especialmente potentes. Tiene una consistencia uniforme para untar.

El «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» debe tener las siguientes características:

— contenido de materia seca ≥ 70 %;

— contenido de grasa láctea del extracto seco ≥ 85 %;

— contenido de NaCl ≤ 3 %.

El «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» se comercializa directamente a partir de la piel de ovino o se envasa en un embalaje adecuado, sellado al vacío o envasado en atmósfera modificada. La nata *kajmak* envasada se almacena y se conserva a una temperatura de entre 4 y 8 °C.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida, a saber: cría y ordeño de vacas, recogida y transformación de la leche, producción y envejecimiento de nata *kajmak* en barril de madera, preparación de la piel de ovino y maduración de la nata *kajmak* en la piel de ovino.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada por la frontera administrativa del municipio de Gacko.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La frontera administrativa del municipio de Gacko delimita la zona geográfica de producción del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine». El municipio de Gacko está situado en Herzegovina oriental, en el sudeste de Bosnia y Herzegovina. El territorio del municipio de Gacko abarca 736 km² y limita con las montañas de Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop e Ivica. Sus municipios vecinos al norte son Foča y Kalinovik, Nevesinje al oeste, Bileća al sur, mientras que la República de Montenegro es su vecino oriental (municipios de Nikšić y Plužine).

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características específicas del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» se derivan de las características de la leche obtenida de vacas lecheras de razas mixtas y combinadas, donde es especialmente importante la raza autóctona de ganado bovino *gatačko*, un cruce entre las razas *buša* y gris alpina. La especificidad del producto también viene determinada por el método tradicional desarrollado localmente de producción de nata *kajmak*, que se desarrolló en el municipio de Gacko e implica la maduración en pieles de ovino preparadas de una manera particular, junto con las condiciones medioambientales, climáticas y geológicas de la zona geográfica de producción.

La zona geográfica de producción del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» corresponde a las zonas de Herzegovina en las que prevalece el clima mediterráneo de montaña, que, en cooperación con el suelo kárstico, creó la biodiversidad específica de los pastos de Gacko, cuyo aroma y propiedades nutricionales se reflejan en el «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

La producción tradicional está relacionada con la dieta completamente natural de los animales, lo que pone de manifiesto la especificidad de la diversidad vegetal de los pastos, que determina las características de la leche producida en la zona geográfica del municipio de Gacko. Las condiciones naturales del macizo montañoso, el clima mediterráneo de montaña moderado, la altitud de unos 1 000 metros y el suelo kárstico formaron una cubierta vegetal única, en la que destaca el narciso (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Todo ello garantiza la producción de leche rica en grasas y proteínas y tiene una influencia directa en el fuerte potencial aromático de la leche.

Además, el método semiextensivo de cría del ganado vacuno, los hábitos tradicionales, las modestas condiciones de vida en Herzegovina y las grandes zonas de pastos naturales han permitido a las vacas lecheras pasar unos seis meses pastando. La leche de las vacas criadas en libertad es de mayor calidad, y el hecho de que puedan pastar constantemente al aire libre las beneficia, ya que enferman con menos frecuencia. Su alimentación se complementa con una gran cantidad de piensos (heno y cereales propios de buena calidad sin adición de premezclas, concentrados y ensilado, lo que está prohibido en la dieta de estas vacas) procedentes de la zona delimitada, lo que da lugar a una fuerte conexión entre la zona geográfica y el producto. En este entorno, la leche es más rica en betacaroteno, por lo que la nata *kajmak* madura tiene un color característico entre amarillo pálido y amarillo, y tiene una microflora rica y diversa que se transfiere a la nata *kajmak*.

El ganado está formado por vacas lecheras de razas mixtas y combinadas, pero es especialmente importante la presencia de la raza autóctona local, el ganado bovino de la raza *gatačko*. El cruce de la raza *buša* con la raza gris alpina creó una raza autóctona, el ganado bovino de la raza *gatačko*, resistente al duro clima montañoso de esta región kárstica. Aunque no se trata de una raza muy orientada a la leche, la leche de este ganado bovino autóctono tiene un contenido especialmente elevado de grasa láctea (más del 4 %) y proteínas. La mayor proporción de caseína contribuye a la unión de la grasa láctea, lo que da lugar a una capa más gruesa y de mayor calidad de nata *kajmak* que posteriormente se coloca en la piel de ovino. Gracias a su grasa de alta calidad, la nata *kajmak* elaborada con leche de vaca de Gacko resiste mejor el largo proceso de maduración en una piel de ovino.

Además de lo anterior, la proximidad de las explotaciones en las que se produce la leche y de las zonas para su transformación contribuye a mantener la composición de la leche y la calidad esencial de la grasa láctea. Debido a esta proximidad entre la producción y la transformación de la leche, así como a la rápida transformación de la leche por parte de los operadores, la grasa láctea conserva todas sus cualidades.

La tecnología de producción autóctona confiere características especiales al «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine». La fase clave de la producción, que la distingue de productos similares, es la maduración en una piel de ovino especialmente preparada para ello. La piel de ovino para la maduración de la nata *kajmak* se prepara lavando y afeitando la piel de un ovino sacrificado. La preparación de la piel requiere una técnica especial para evitar daños en esta, ya que la penetración de aire a través de una piel dañada provocaría el deterioro de la nata *kajmak*. Se le da la vuelta a la piel, se atan todos los orificios, se infla la piel y se deja secar al aire o se ahúma. Solo puede utilizarse una piel sin daños. Para desinfectar todas las aberturas de la piel, se limpian con vinagre o *brandy* tradicional (de ciruela o de uva). Una vez terminado el secado, la piel de ovino se desinfla y se conserva en una cámara de secado o en un frigorífico. Antes de su uso, la piel de ovino debe remojarse en agua para ablandarse y, a continuación, puede enjuagarse con vinagre. La nata *kajmak* previamente colocada en un barril se introduce en una piel de ovino preparada de este modo.

Bajo la influencia de la maduración en la piel de ovino, tienen lugar complejos procesos bioquímicos en la nata *kajmak* que dan lugar a sustancias aromáticas específicas y a la composición de nutrientes, que confieren al producto propiedades sensoriales y nutricionales características. El color del producto es de amarillo pálido a amarillo, dependiendo de la composición de la leche. Tiene un elevado contenido de materia seca, superior al 70 %, y el contenido de grasa láctea en la materia seca no puede ser inferior al 85 % en el producto final, lo que confiere al producto una consistencia uniforme apta para untar. Desarrolla una intensa expresión aromática, tanto en nariz como en boca, mezclando un toque de acidez y notas lácteas y saladas que, debido a la maduración en piel de ovino, intensifican además los sabores y aromas originales y confieren a este producto sus características especiales.

Las propiedades específicas del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» se basan principalmente en las propiedades de la leche, así como en la maduración en la piel de ovino, un proceso desarrollado y perpetuado por los transformadores. En la actualidad, el «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» tiene una enorme presencia en la cocina regional y es ampliamente utilizado por los aficionados a la cocina tradicional herzegovina que aprecian su calidad.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica**

Gaceta Oficial de Bosnia y Herzegovina n.º 42/24 de 18.6.2024. Notificación de la presentación de la solicitud de registro de «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

Como se indica en la presente notificación, el pliego de condiciones del producto «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» está publicado en el sitio web oficial de la Agencia de Seguridad Alimentaria de Bosnia y Herzegovina y es accesible a través del siguiente enlace de internet:

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