C/2026/4450

19.8.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/4450)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) 2024/1143 artiklis 49 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

ELi nr: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT ☐

3. **Kolmas riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Bosnia ja Hertsegoviina

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

04 – PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0405 – Või ja muud piimarasvad; piimarasvavõided

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ on teataval viisil valmistatud koore liik (*kajmaki koor* ehk teise nimetusega *skorup*), mis saadakse termiliselt töödeldud ja jahutatud lehmapiimalt pealmise kihi eraldamise teel; toodet laagerdatakse puust püttides ning kui see on saavutanud sobiva küpsusastme, valatakse see lambanaha sisse, milles toimub selle lõplik valmimine. Toodet valmistatakse lehma täispiimast ilma starterkultuuri lisamata, kusjuures lubatud on vaid üks lisaaine – lauasool. Piim pärineb eri tõugu ja ristandtõugu piimalehmadelt, eelkõige kohaliku põlise Gatačko veisetõu lehmadelt, kes on vastupidavad karmile mägikliimale ning keda kasvatatakse ja söödetakse Gacko omavalitsusüksuse halduspiiridega määratletud geograafilises piirkonnas. Toodet „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ valmistatakse ühest või kahest lüpsikorrast (õhtune ja hommikune lüps) saadud piimast. Piim tuleb töödelda hiljemalt 24 tunni jooksul pärast esimest lüpsi.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ on iseloomuliku piimaselt hapuka ja soolase maitsega. Sõltuvalt piima koostisest on toote värvus kahvatukollane kuni kollane. Lõhn on meeldiv, piimane, intensiivne, eriti tugevate aromaatsete nüanssidega. Tootel on ühtlane, määrimiseks sobiv konsistents.

Tootel „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ peavad olema järgmised omadused:

— kuivainesisaldus ≥70 %,

— piimarasvasisaldus kuivaines ≥ 85 %,

— soolasisaldus (NaCl) ≤ 3 %.

Toodet „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ turustatakse otse lambanahast või sobivasse pakendisse pakendatult, vaakumpakendis või gaasikeskkonda pakendatult. Pakendatud *kajmaki* koort ladustatakse ja säilitatakse temperatuuril 4–8 °C.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik allpool loetletud tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas: lehmade kasvatamine ja lüpsmine, piima kogumine ja töötlemine, *kajmaki* koore valmistamine ja laagerdamine puust pütis ning lambanaha ettevalmistamine ja *kajmaki* koore küpsemine lambanahas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ pakendamine peab toimuma Gacko omavalitsusüksuse halduspiirides asuval geograafilisel alal.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Gacko omavalitsusüksuse halduspiir moodustab toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ geograafilise tootmispiirkonna. Gacko omavalitsusüksus asub Ida-Hertsegoviinas, Bosnia ja Hertsegoviina kaguosas. Gacko omavalitsusüksuse territoorium hõlmab 736 km² ning piirneb Zelengora, Volujaki, Lebršniki, Kosovi vrhi, Golija, Troglavi, Bjelasnica, Magropi ja Ivica mägedega. Põhjas piirneb omavalitsusüksus Foča ja Kalinovikiga, läänes Nevesinjega, lõunas Bilećaga ning idas asub Montenegro Vabariik (Nikšići ja Plužine omavalitsusüksused).

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ eripärad tulenevad sega- ja ristandtõugu piimalehmadelt saadud piima omadustest, kusjuures eriti oluline on kohalik Gatačko veisetõug, mis on Buša ja Tirooli halli tõugude ristand. Toote eripära on kujundanud ka traditsiooniline, kohapeal välja töötatud *kajmaki* tootmismeetod, mis on loodud Gacko omavalitsusüksuses ja hõlmab laagerdamist spetsiaalselt ettevalmistatud lambanahkades, samuti mõjutavad seda tootmispiirkonna keskkonnatingimused, kliima ja geoloogia.

Toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ geograafiline tootmispiirkond paikneb Hertsegoviina aladel, kus valitseb mägine vahemereline kliima, mis koos karstimullaga on tekitanud Gacko karjamaadele iseloomuliku bioloogilise mitmekesisuse, tänu millele avalduvad toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ aroom ja toiteomadused.

Traditsiooniline tootmine on seotud loomade täiesti loodusliku toitumisega, mis toob esile karjamaade taimestikule omase mitmekesisuse, mis omakorda mõjutab Gacko omavalitsusüksuse geograafilises piirkonnas toodetava piima omadusi. Mäemassiivi looduslikud tingimused, mõõdukas mägine-vahemereline kliima, paiknemine ligikaudu 1 000 meetri kõrgusel merepinnast ja karstimuld on kujundanud ainulaadse taimkatte, milles tõuseb eriliselt esile nartsiss (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Kõik see aitab kaasa suure rasva- ja valgusisaldusega piima tootmisele ning mõjutab otseselt selle rikkalikku aroomi.

Lisaks on poolekstensiivne karjakasvatusmeetod, traditsioonilised tavad, tagasihoidlikud elutingimused Hertsegoviinas ja suured looduslikud karjamaad võimaldanud piimalehmadel veeta ligikaudu kuus kuud aastas karjamaal. Vabapidamisel olevatelt lehmadelt saadava piima kvaliteet on kõrgem ning pidev väljas viibimine on lehmadele kasulik, sest nad haigestuvad harvemini. Nende söödale lisatakse suures koguses määratletud piirkonnast pärit loomasööta (oma kvaliteetne hein ja teravili, millele ei ole lisatud ühtegi eelsegatud sööta, kontsentraati ega silo, mis on nende lehmade söödas keelatud), mis tagab tugeva seose geograafilise piirkonna ja toote vahel. Sellises keskkonnas valminud piim sisaldab rohkem beetakaroteeni, mistõttu on valminud *kajmaki* koorel iseloomulik kahvatukollane kuni kollane värvus, ning piima rikkalik ja mitmekesine mikrofloora kandub üle ka *kajmaki* koorele.

Karja moodustavad sega- ja ristandtõugu piimalehmad, kuid eriti oluline on kohaliku põlise tõu – Gatačko veiste – olemasolu. Buša ja Tirooli halli tõugu veiste ristamisel tekkis kohalik põline tõug – Gatačko veised, kes on vastupidavad selle karstipiirkonna karmile mäestikukliimale. Kuigi tegemist ei ole otseselt piimatootmisele suunatud tõuga, on selle kohalikku tõugu veiste piim märkimisväärselt suure piimarasva- (üle 4 %) ja valgusisaldusega. Kaseiini suurem osakaal aitab kaasa piimarasva sidumisele, mille tulemusena tekib paksem ja kvaliteetsem *kajmaki* koore kiht, mis pannakse hiljem lambanahka. Tänu kvaliteetsele rasvale talub Gatačko veiste piimast valmistatud *kajmaki* koor paremini pikka laagerdumisprotsessi lambanahas.

Lisaks eeltoodule aitab piima tootvate põllumajandusettevõtete ja nende töötlemiskohtade lähedus säilitada piima koostist ja piimarasva kvaliteeti, mis on ülioluline. Tänu piima tootmise ja töötlemise lähedusele ning kiirele töötlemisele säilitab piimarasv kõik oma omadused.

Traditsioonilise tootmistehnoloogia abil tagatakse toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ eriomadused. Laagerdamine spetsiaalselt ettevalmistatud lambanahas on võtmetähtsusega tootmisetapp, mis eristab toodet teistest sarnastest toodetest. *Kajmaki* koore laagerdamiseks kasutatav lambanahk valmistatakse ette tapetud lamba naha pesemise ja raseerimise teel. Naha ettevalmistamine nõuab spetsiaalset tehnikat, et vältida naha kahjustumist, kuna õhu sissepääs läbi kahjustatud naha põhjustaks *kajmaki* koore riknemise. Nahk pööratakse pahupidi, kõik avad seotakse kinni, nahk täidetakse õhuga ning kuivatatakse õhu käes ja/või suitsutatakse. Kasutada võib ainult kahjustusteta nahka. Nahal olevate avade desinfitseerimiseks pühitakse neid äädika või traditsioonilise brändiga (ploomi- või viinamarjabrändiga). Pärast kuivatamist lastakse lambanahast õhk välja ja hoitakse seda kuivatuskambris või külmikus. Enne kasutamist tuleb lambanahka pehmendamiseks vees leotada ning seejärel võib seda äädikaga loputada. Eelnevalt pütis seisnud *kajmaki* koor pannakse selliselt ettevalmistatud lambanahka.

Lambanahas laagerdumise mõjul toimuvad *kajmaki* koores keerukad biokeemilised protsessid, mille tulemusena kujunevad välja spetsiifilised aromaatsed ained ning muutub toitainete koostis, mis annab tootele iseloomulikud organoleptilised ja toiteomadused. Sõltuvalt piima koostisest on toote värvus kahvatukollane kuni kollane. Toote kuivainesisaldus on suur (üle 70 %) ja piimarasvasisaldus kuivaines ei tohi lõpptootes olla väiksem kui 85 %, mis annab tootele ühtlase, hõlpsasti määrimiseks sobiva konsistentsi. Tootel on intensiivne aroomibukett nii lõhnas kui ka maitses, milles segunevad kerge hapukus, piimased ja soolased nüansid, mis lambanahas laagerdumise tõttu veelgi tugevdavad algseid maitseid ja aroome ning tagavad tootele selle eripära.

Toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ eriomadused tulenevad eelkõige piima omadustest ning lambanahas küpsemisest – protsessist, mille töötlejad on välja töötanud ja säilitanud. Tänapäeval on tootel „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ oluline koht piirkondlikus köögis ning seda kasutavad laialdaselt traditsioonilise Hertsegoviina köögi austajad, kes hindavad kõrgelt selle kvaliteeti.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

Bosnia ja Hertsegoviina Ametlik Teataja, nr 42/24, 18.6.2024, teade taotluse esitamise kohta toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ registreerimiseks.

Nagu kõnealuses teates märgitud, on toote „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ tootespetsifikaat avaldatud Bosnia ja Hertsegoviina toiduohutusameti ametlikul veebisaidil ning kättesaadav järgmise veebilingi kaudu:

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