C/2026/4450

19.8.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/4450)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 49. Uredbe (EU) 2024/1143 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

EU br.: PDO-BA-03453 – 11.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Treća zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Bosna i Hercegovina

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0405 – Maslac i ostale masti i ulja dobiveni od mlijeka; mliječni namazi

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” vrsta je kajmaka (skorup) koja se dobiva odvajanjem gornjeg sloja toplinski obrađenog i ohlađenog kravljeg mlijeka koji se nakon što odleži u drvenoj bačvi prenosi u ovčju kožu radi daljnjeg dozrijevanja. Proizvodi se od punomasnog kravljeg mlijeka bez dodavanja starter kulture, a jedini aditiv koji je dopušten jest stolna sol. Mlijeko se dobiva od mliječnih krava različitih i kombiniranih pasmina, a posebno od lokalne autohtone pasmine „gatačko govedo” (otporne na oštru planinsku klimu), koje se uzgajaju i hrane na zemljopisnom području definiranom administrativnim granicama općine Gacko. Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” proizvodi se od mlijeka iz jedne ili dvije mužnje (večernja i jutarnja mužnja). Mlijeko se mora preraditi u roku od 24 sata nakon prve mužnje.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ima specifičan, mliječno-kiseli i slani okus. Boja proizvoda varira od blijedožute do žute, ovisno o sastavu mlijeka. Miris je ugodan, mliječan i intenzivan, s posebno snažnim aromatskim notama. Konzistencija je ujednačena i razmaziva.

Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” trebao bi imati sljedeća svojstva:

— udio suhe tvari ≥ 70 %,

— najmanji udio masti u suhoj tvari ≥ 85 %,

— udio NaCl ≤ 3 %.

Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” stavlja se na tržište izravno iz ovčje kože ili u odgovarajućem pakiranju, vakuumiran ili pakiran u kontroliranoj atmosferi. Kajmak pakiran u ambalažu čuva se na temperaturi od 4 °C do 8 °C.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na razgraničenom zemljopisnom području, a oni uključuju: uzgoj i mužnju krava, prikupljanje i preradu mlijeka, proizvodnju i dozrijevanje kajmaka u drvenoj bačvi, pripremu ovčje kože i dozrijevanje kajmaka u njoj.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” mora se provoditi na zemljopisnom području unutar administrativnih granica općine Gacko.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Administrativne granice općine Gacko čine zemljopisno područje proizvodnje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”. Općina Gacko nalazi se na jugoistoku Bosne i Hercegovine, u istočnoj Hercegovini. Područje općine Gacko obuhvaća 736 km² te je omeđeno planinama Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelašnica, Magrop i Ivica. Na sjeveru graniči s općinama Foča i Kalinovik, na zapadu s općinom Nevesinje, na jugu s općinom Bileća, a na istoku s Republikom Crnom Gorom (općine Nikšić i Plužine).

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebna svojstva proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” proizlaze iz svojstava mlijeka dobivenog od mliječnih krava miješanih i kombiniranih pasmina, pri čemu su autohtona gatačka goveda, križanci bosanske buše i sivog alpskog goveda, od posebne važnosti. Na posebnost proizvoda utječe i tradicionalna lokalna metoda proizvodnje kajmaka iz općine Gacko koja uključuje dozrijevanje u posebno pripremljenoj ovčjoj koži, zajedno s okolišnim uvjetima, klimom i geologijom zemljopisnog područja proizvodnje.

Zemljopisno područje proizvodnje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” odgovara područjima Bosne i Hercegovine na kojima prevladava planinsko-mediteranska klima, što je u kombinaciji s krškim tlom stvorilo posebnu bioraznolikost pašnjaka u općini Gacko, čija se aroma i nutritivna svojstva odražavaju u proizvodu.

Tradicionalna proizvodnja povezana je s potpuno prirodnom prehranom životinja, čime se naglašava posebnost biljne raznolikosti pašnjaka, koji pak određuju svojstva mlijeka proizvedenog na zemljopisnom području općine Gacko. Prirodni uvjeti planinskog masiva, umjerena planinsko-mediteranska klima, nadmorska visina od oko 1 000 metara i krško tlo stvaraju jedinstven vegetacijski pokrov u kojem se ističu sunovrati (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Sve to osigurava proizvodnju mlijeka bogatog mastima i bjelančevinama te izravno utječe na njegov snažan aromatski potencijal.

Osim toga, poluekstenzivna metoda uzgoja stoke, tradicionalne navike, skromni životni uvjeti u Hercegovini i prostrane površine prirodnih pašnjaka omogućuju oko šest mjeseci ispaše za mliječne krave. Slobodan uzgoj daje kravlje mlijeko veće kvalitete, a stalni boravak na otvorenom pogoduje zdravlju krava koje se rjeđe razbolijevaju. Njihova prehrana dopunjena je velikom količinom stočne hrane (vlastito kvalitetno sijeno i žitarice bez dodatnih premiksa, koncentrata ili silaža, koji su ovdje zabranjeni) s definiranog područja, čime se osigurava snažna povezanost zemljopisnog područja i proizvoda. U takvom okruženju dobiveno mlijeko ima veće razine beta-karotena, koji kajmaku daje karakterističnu blijedožutu do žutu boju, te bogatu i raznoliku mikrofloru koja se prenosi na kajmak.

Stoku čine mliječne krave miješanih i kombiniranih pasmina, od kojih je posebno važno lokalno autohtono gatačko govedo. Križanjem bosanske buše i sivog alpskog goveda stvoreno je autohtono gatačko govedo, koje je otporna na oštru planinsku klimu tog krškog područja. Iako ta pasmina ne služi isključivo za proizvodnju mlijeka, njezino mlijeko ima posebno visok udio mliječne masti (više od 4 %) i bjelančevina. Viši udio kazeina pridonosi vezivanju mliječne masti, što dovodi do stvaranja debljeg i kvalitetnijeg sloja kajmaka koji se poslije stavlja u ovčju kožu. Zahvaljujući njegovoj visokokvalitetnoj masti, kajmak proizveden od mlijeka gatačkog goveda otporniji je na dugotrajan postupak dozrijevanja u ovčjoj koži.

Osim toga, blizina poljoprivrednih gospodarstava na kojima se proizvodi mlijeko i područja za preradu pridonosi održavanju sastava mlijeka i osnovne kvalitete mliječne masti. Zbog te male udaljenosti između područja proizvodnje i prerade mlijeka, kao i zbog brze prerade na gospodarstvima, mliječna mast zadržava svoju kvalitetu.

Tehnologija domaće proizvodnje proizvodu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” daje posebna svojstva. Ključni korak u proizvodnji, kojim se ističe od sličnih proizvoda, jest dozrijevanje u posebno pripremljenoj ovčjoj koži. Ovčja koža za dozrijevanje kajmaka priprema se pranjem i brijanjem kože zaklane ovce. Priprema kože zahtijeva posebnu tehniku kako bi se izbjegla oštećenja jer bi prodor zraka doveo do kvarenja kajmaka. Koža se izvrće i svi otvori se povezuju. Koža se zatim napuhuje i suši na zraku i/ili dimu. Smije se koristiti samo koža bez oštećenja. Svi otvori na koži dezinficiraju se octom ili rakijom (šljivovicom ili lozovačom). Ovčja koža se nakon sušenja ispuhuje i drži u prostoriji za sušenje ili hladnjaku. Prije korištenja ovčja koža mora se namočiti u vodi kako bi se omekšala, a nakon toga se može isprati octom. Kajmak se tako iz bačve prenosi u pripremljenu ovčju kožu.

U kajmaku se zbog dozrijevanja u ovčjoj koži odvijaju složeni biokemijski procesi koji stvaraju specifične aromatske tvari i hranjive tvari koji proizvodu daju karakteristična organoleptička i nutritivna svojstva. Boja proizvoda varira od blijedožute do žute, ovisno o sastavu mlijeka. Ima visok udio suhe tvari koji je veći od 70 % i udio mliječne masti u suhoj tvari koji u konačnom proizvodu ne smije biti manji od 85 %, što proizvodu daje ujednačenu i mazivu konzistenciju. Intenzivna aromatska svojstva mirisa i okusa proizvoda odlikuje kombinacija kiselosti i mliječno-slanih nota koje zbog dozrijevanja u ovčjoj koži pojačavaju izvorne okuse i arome te proizvod čine posebnim.

Posebna svojstva proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” prvenstveno se temelje na svojstvima korištenog mlijeka, kao i na postupku dozrijevanja u ovčjoj koži koji razvijaju i održavaju prerađivači. Proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” danas je izrazito zastupljen u regionalnoj kuhinji, a u velikoj ga mjeri koriste ljubitelji tradicionalne hercegovačke hrane koji cijene njegovu kvalitetu.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

„Službeni glasnik BiH”, broj: 42/24 od 18.6.2024. — obavijest o podnošenju zahtjeva za registraciju proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

Kako je navedeno u ovoj obavijesti, specifikacija proizvoda za „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” objavljena je na službenim internetskim stranicama Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine i dostupna je na sljedećoj poveznici:

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