C/2026/4450

2026.8.19.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/4450)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

EU-szám: PDO-BA-03453 – 2025.9.11.

1. **Elnevezés(ek)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Bosznia-Hercegovina

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0405 – Vaj és tejből nyert más zsír és olaj; kenhető tejkészítmények

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” az érett kajmak tejszín (más néven skorup) egy típusa, amelyet a hőkezeléssel feldolgozott és hűtött tehéntej felső rétegének elválasztásával nyernek, amelyet érlelés céljából fahordóba helyeznek, és amint eléri a megfelelő érettséget, juhbőrben érlelik tovább. Teljes tehéntejből készül, starterkultúra hozzáadása nélkül, és csak egy adalékanyag – az asztali só – engedélyezett. A tej különböző és vegyes fajtájú tejelő tehenektől származik, de különösen egy helyi őshonos fajtától, a zord hegyvidéki éghajlatnak ellenálló Gatačko szarvasmarhától, amelyet a Gacko település közigazgatási határai által körülhatárolt földrajzi területen tenyésztenek és takarmányoznak. A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” egy vagy két fejésből (esti és reggeli fejés) származó tejből készül. A tejet legkésőbb az első fejést követő 24 órán belül fel kell dolgozni.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” különleges, tejes-savanyú és sós ízvilágú. A termék színe a tej összetételétől függően halványsárgától a sárgáig terjed. Illata kellemes, tejes, intenzív, különösen erős aromás jegyekkel. Egyenletesen kenhető állagú.

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” a következő jellemzőkkel kell, hogy rendelkezzen:

— szárazanyag-tartalom ≥ 70 %,

— tejzsírtartalom a szárazanyagban ≥ 85 %,

— sótartalom ≤ 3 %.

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” közvetlenül a juhbőrből kerül forgalomba, vagy a megfelelő vákuumcsomagolásba vagy védőgázas csomagolásba csomagolják. A csomagolásban forgalmazott kajmak tejszínt 4–8 °C-on tárolják.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi alábbi műveletének a körülhatárolt földrajzi területen kell történnie: a tehenek tenyésztése és fejése, a tej begyűjtése és feldolgozása, a kajmak tejszín előállítása és fa tartályban történő érlelése, a juhbőr előkészítése és a kajmak tejszín juhbőrben történő érlelése.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” csomagolását a Gacko település közigazgatási határának megfelelő földrajzi területen kell elvégezni.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” előállításának földrajzi területe Gacko település közigazgatási határait jelenti. Gacko település Kelet-Hercegovinában, Bosznia-Hercegovina délkeleti részén található. Területe 736 km², és a Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop és Ivica hegyek határolják. Északon a szomszédos települések Foča és Kalinovik, nyugaton Nevesinje, délen Bileća, keleti szomszédja pedig a Montenegrói Köztársaság (Nikšić és Plužine települések).

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” egyedi jellemzői a különböző és vegyes fajtájú tejelő tehenek tejének jellemzőiből erednek, különös tekintettel a Buša és alpesi szürke fajták keresztezéséből származó őshonos Gatačko szarvasmarhára. A termék sajátosságát a kajmak tejszín Gacko településen létrejött hagyományos, helyileg kifejlesztett készítési módszere is alakítja, amely magában foglalja a meghatározott módon előkészített juhbőrben történő érlelést, valamint az előállítás földrajzi területének környezeti feltételeit, éghajlatát és geológiai adottságait.

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” előállításának földrajzi területe megfelel Bosznia-Hercegovina azon területeinek, ahol a hegyvidéki-mediterrán éghajlat uralkodik, ami a karszttalajjal együtt megteremtette Gacko legelőinek sajátos biológiai sokféleségét, és a „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” tükrözi az e legelőkön termő növények aromáját és tápértékét.

A hagyományos termelés az állatok teljesen természetes étrendjéhez kapcsolódik, kihasználva a legelők változatos növényeinek sajátosságait, amelyek meghatározzák a Gacko település földrajzi területén termelt tej jellemzőit. A hegység természeti adottságai, a mérsékelt hegyvidéki-mediterrán éghajlat, a mintegy 1 000 méteres tengerszint feletti magasság és a karszttalaj egyedülálló növénytakarót alkottak; a növényfajok közül a nárcisz (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*) kiemelkedő. Mindezen tényezők garantálják a zsírban és fehérjében gazdag tej termelését, és közvetlen hatással vannak a tej erős aromapotenciáljára.

Emellett a félextenzív szarvasmarha-tenyésztési módszer, a tradíciók, a szerény életkörülmények Hercegovinában és a nagy kiterjedésű természetes legelők lehetővé tették a tejelő tehenek körülbelül hat hónapig történő legeltetését. A szabadtartású tehenek tejének minősége jobb, és a szabadtéren való folyamatos mozgás előnyös a tehenek számára, mivel ritkábban betegednek meg. Étrendjüket a meghatározott területről származó nagy mennyiségű állati takarmánnyal egészítik ki (jó minőségű, saját termelésű széna és gabonafélék, előkeverékek, koncentrátumok és szilázs hozzáadása nélkül, ami e tehenek étrendjében tilos), ami szoros kapcsolatot teremt a földrajzi terület és a termék között. Ilyen környezetben a tej béta-karotinban gazdagabb, ezért az érett kajmak tejszín jellegzetes halványsárgától sárgáig terjedő színű, valamint a tej gazdag és változatos mikroflórája megjelenik a tejszínben is.

Az állatállomány különböző és vegyes fajtájú tejelő tehenekből áll, de különösen fontos a helyi őshonos fajta, a Gatačko szarvasmarha jelenléte. A Buša fajta és az alpesi szürkemarha keresztezésével létrejött egy őshonos fajta, a Gatačko szarvasmarha, amely ellenálló e karsztvidék zord hegyvidéki éghajlatával szemben. Bár nem rendkívüli tejhasznú fajta, ennek az őshonos szarvasmarhának a teje különösen magas (4 %-ot meghaladó) tejzsír- és fehérjetartalommal rendelkezik. A kazein magasabb aránya hozzájárul a tejzsír megkötéséhez, aminek következtében a kajmak tejszín rétege vastagabb és jobb minőségű lesz, amelyet juhbőrbe töltenek. A jó minőségű zsírnak köszönhetően a Gacko szarvasmarha tejéből készült kajmak tejszín jobban ellenáll a juhbőrben végbemenő hosszú érlelési folyamatnak.

A fentieken túlmenően a tejtermelő gazdaságok és a tejfeldolgozó területek közelsége hozzájárul a tej összetételének és a tejzsír alapvető minőségének fenntartásához. A tejtermelési és -feldolgozási terület közelsége, valamint a tejnek a termelők általi gyors feldolgozása miatt a tejzsír megőrzi valamennyi tulajdonságát.

Az őshonos előállítási technológiának köszönhetően a „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” különleges tulajdonságokkal rendelkezik. Az előállítás kulcsfontosságú lépése, amely megkülönbözteti a hasonló termékektől, a speciálisan előkészített juhbőrben történő érlelés. A kajmak tejszín érleléséhez használt juhbőrt levágott juh bőrének mosásával és nyírásával készítik elő. A bőr előkészítése speciális technikát igényel a bőr károsodásának elkerülése érdekében, mivel a levegőnek a sérült bőrön keresztül történő behatolása a kajmak tejszín megromlását eredményezné. A bőrt kifordítják az összes nyílást lezárják, a bőrt felfújják, levegőn szárítják és/vagy füstölik. Csak sérülésmentes bőr használható. A bőr valamennyi nyílásának fertőtlenítéséhez ecettel vagy hagyományos brandyvel (szilva brandyvel vagy szőlő brandyvel) letörölik őket. A szárítás befejeztével a juhbőrt leeresztik, és szárítókamrában vagy hűtőszekrényben tartják. Használat előtt a juhbőrt vízben kell áztatni, hogy felpuhuljon, majd ezt követően ecettel leöblíthető. A korábban hordóba helyezett kajmak tejszínt az így előkészített juhbőrbe helyezik.

A juhbőrben történő érlelés hatására a kajmak tejszínben összetett biokémiai folyamatok mennek végbe, sajátos aromaanyagokat és tápanyag-összetételt eredményezve, amelyek jellegzetes érzékszervi jellemzőket és tápértéket kölcsönöznek a terméknek. A termék színe a tej összetételétől függően halványsárgától a sárgáig terjed. Magas, több mint 70 %-os szárazanyag-tartalommal rendelkezik, és a szárazanyag tejzsírtartalma a végtermékben nem lehet alacsonyabb 85 %-nál, ami egyenletesen kenhető állagot eredményez. Illatában és ízében egyaránt intenzív aromavilággal rendelkezik, amelyben a savanyú, tejes és sós jegyek elegyednek, amelyek a juhbőrben történő érlelésnek köszönhetően felerősítik az eredeti ízeket és aromákat, és különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a terméknek.

A „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” sajátos jellemzői elsősorban a tej tulajdonságain, valamint a juhbőrben történő érlelésen alapulnak, amely eljárást a feldolgozók fejlesztették ki és honosították meg. Napjainkban a „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” rendkívül elterjedt a regionális konyhában, és széles körben használják a hagyományos hercegovinai gasztronómia rajongói, akik nagyra értékelik annak minőségét.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

Bosznia-Hercegovina Hivatalos Közlönye, 42/24. szám, 2024.6.18. – értesítés a „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” bejegyzése iránti kérelem benyújtásáról.

Amint az az értesítésben is szerepel, a „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” termékleírását közzétették a bosznia-hercegovinai Élelmiszerbiztonsági Ügynökség hivatalos honlapján, és az az alábbi internetes hiperlinken keresztül érhető el:

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