C/2026/4450

19.8.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/4450)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

Il disciplinare di cui all'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

N. UE: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Nome**

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Paese terzo cui appartiene la zona geografica delimitata**

Bosnia-Erzegovina

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0405 — Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» è un tipo di panna *kajmak* stagionata (nota anche come *skorup*) ed è ottenuto mediante la separazione dello strato superiore del latte vaccino sottoposto a trattamento termico e raffreddato, che viene trasferito in contenitori di legno per l'invecchiamento e, una volta raggiunto il giusto grado di stagionatura, viene trasferito in una pelle di pecora per completare la maturazione. È prodotto con latte vaccino intero senza l'aggiunta di coltura starter, con un unico additivo consentito: il sale da tavola. Il latte proviene da vacche da latte di razze diverse e combinate, ma in particolare da una autoctona locale, la razza bovina Gatačko (resistente al clima rigido di montagna), allevata e nutrita nella zona geografica delimitata dai confini amministrativi del comune di Gacko. Il «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» è prodotto con il latte ottenuto da una o due mungiture (quella serale e quella mattutina). Il latte deve essere trasformato entro 24 ore dalla prima mungitura.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» presenta un sapore caratteristico, al tempo stesso lattico, acido e salato. Il colore del prodotto varia dal giallo pallido al giallo, a seconda della composizione del latte. L'odore è gradevole, lattico, intenso, con note aromatiche particolarmente marcate. Presenta una consistenza uniforme, spalmabile.

Il «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» deve presentare le caratteristiche seguenti:

— tenore di sostanza secca: ≥ 70 %;

— tenore di grassi del latte sulla sostanza secca: ≥ 85 %;

— tenore di NaCl: ≤ 3 %.

Il prodotto «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» è immesso sul mercato direttamente dalla pelle di pecora oppure confezionato in appositi imballaggi, sottovuoto o in atmosfera modificata. La panna *kajmak* confezionata è conservata e mantenuta a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione, che devono avere tutte luogo nella zona geografica delimitata, sono le seguenti: allevamento e mungitura delle vacche, raccolta e trasformazione del latte, produzione e stagionatura della panna *kajmak* in contenitori di legno, preparazione della pelle di pecora e maturazione della panna *kajmak* all'interno della pelle di pecora.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata dai confini amministrativi del comune di Gacko.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il confine amministrativo del comune di Gacko delimita la zona geografica di produzione del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine». Il comune di Gacko si trova nell'Erzegovina orientale, nella parte sud-orientale della Bosnia-Erzegovina. Il territorio del comune di Gacko si estende su una superficie di 736 km² ed è delimitato dai monti Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop e Ivica. I comuni confinanti a nord sono Foča e Kalinovik, a ovest Nevesinje, a sud Bileća, mentre a est confina con il Montenegro (comuni di Nikšić e Plužine).

6. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche specifiche del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» derivano da quelle del latte ottenuto da vacche da latte di razze miste e combinate, tra cui riveste particolare importanza la razza autoctona Gatačko, un incrocio tra le razze Buša e Grigio alpina. La specificità del prodotto è inoltre dovuta al metodo tradizionale di produzione della panna *kajmak*, sviluppato a livello locale nel comune di Gacko, che prevede la maturazione in pelli di pecora preparate in modo particolare, nonché alle condizioni ambientali, al clima e alla geologia della zona geografica di produzione.

La zona geografica di produzione del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» corrisponde alle zone dell'Erzegovina in cui prevale il clima montano-mediterraneo, il quale, in combinazione con il suolo carsico, ha dato origine alla specifica biodiversità dei pascoli di Gacko, il cui aroma e le cui proprietà nutrizionali si rispecchiano nel «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

La produzione tradizionale è legata all'alimentazione completamente naturale degli animali, che mette in risalto la specificità della diversità vegetale dei pascoli, la quale determina le caratteristiche del latte prodotto nella zona geografica del comune di Gacko. Le condizioni naturali del massiccio montuoso, il clima montano-mediterraneo temperato, l'altitudine di circa 1 000 metri e il suolo carsico hanno dato origine a una copertura vegetale unica, in cui spicca il narciso (*Narcissus poeticus* subsp. *radiiflorus*). Tutto ciò fa sì che il latte prodotto sia ricco di grassi e proteine e influisce direttamente sul suo elevato potenziale aromatico.

Inoltre, grazie al metodo di allevamento semi-estensivo, alle tradizioni locali, alle condizioni di vita modeste dell'Erzegovina e alle vaste aree di pascoli naturali, le vacche da latte possono trascorrere circa sei mesi al pascolo. Il latte delle vacche allevate all'aperto è di qualità superiore, e il fatto di poter pascolare liberamente apporta benefici a questi animali, che si ammalano meno spesso. La dieta è integrata con grandi quantità di mangimi per bestiame (fieno e cereali di buona qualità e prodotti nella zona, senza l'aggiunta di premiscele, concentrati e insilati, che sono vietati nell'alimentazione delle vacche) provenienti dalla zona geografica delimitata, il che garantisce un forte legame tra la zona geografica e il prodotto. In un tale ambiente, il latte è più ricco di beta-carotene, motivo per cui la panna *kajmak* matura presenta un caratteristico colore che va dal giallo pallido al giallo, e possiede una microflora ricca e variegata che viene trasferita alla panna *kajmak*.

Il bestiame è costituito da vacche da latte di razze miste e combinate ma di particolare importanza è la presenza della razza autoctona locale: la razza bovina Gatačko. L'incrocio tra la Buša e la Grigio alpina ha dato origine a una razza bovina autoctona, la Gatačko, resistente al clima aspro di montagna di questa regione carsica. Sebbene non abbia una produzione di latte eccessivamente importante, il latte di questa razza bovina autoctona presenta un contenuto particolarmente elevato di grassi (oltre il 4 %) e di proteine. La maggiore percentuale di caseina favorisce la coesione dei grassi del latte, portando alla formazione di uno strato di panna *kajmak* più denso e di qualità superiore, che è poi trasferito nella pelle di pecora. Grazie al suo grasso di alta qualità, la panna *kajmak* ottenuta dal latte delle vacche di Gacko resiste meglio al lungo processo di maturazione nella pelle di pecora.

Oltre a quanto sopra, la vicinanza tra le aziende agricole in cui è prodotto il latte e le aree destinate alla sua lavorazione contribuisce a preservare la composizione e la qualità essenziale dei grassi del latte. Questa vicinanza, unita alla rapidità con cui gli operatori procedono alla lavorazione, fa sì che i grassi del latte conservino tutte le loro qualità.

La tecnologia di produzione autoctona conferisce al «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» caratteristiche specifiche. La fase fondamentale della produzione, che lo distingue dai prodotti simili, è la maturazione in una pelle di pecora appositamente preparata. La pelle utilizzata per la maturazione della panna *kajmak* si ottiene lavando e tosando la pelle di una pecora macellata. La preparazione della pelle richiede una tecnica speciale per evitarne il danneggiamento, poiché l'ingresso di aria attraverso una pelle non integra causerebbe il deterioramento della panna *kajmak*. La pelle viene rovesciata, tutte le aperture vengono chiuse mediante legatura, poi viene gonfiata, quindi essiccata all'aria e/o affumicata. È possibile utilizzare solo pelle integra. Per disinfettare tutte le aperture, queste vengono strofinate con aceto o con un brandy tradizionale (brandy di prugne o brandy d'uva). Una volta terminata l'essiccazione, la pelle di pecora viene sgonfiata e conservata in una camera di essiccazione o in un frigorifero. Prima dell'uso, la pelle di pecora deve essere lasciata in ammollo in acqua per ammorbidirla; successivamente può essere risciacquata con aceto. La panna *kajmak*, precedentemente riposta in un contenitore di legno, viene trasferita nella pelle di pecora così preparata.

Per effetto della maturazione nella pelle di pecora, nella panna *kajmak* avvengono complessi processi biochimici che danno origine a specifiche sostanze aromatiche e determinano la composizione dei nutrienti, conferendo al prodotto le sue caratteristiche proprietà sensoriali e nutrizionali. Il colore del prodotto varia dal giallo pallido al giallo, a seconda della composizione del latte. Presenta un elevato tenore di sostanza secca, superiore al 70 %, e un tenore di grassi del latte sulla sostanza secca che nel prodotto finale non può essere inferiore all'85 %, il che conferisce al prodotto una consistenza omogenea e spalmabile. Il prodotto sviluppa un'espressione aromatica intensa, sia al naso che in bocca, in cui si fondono un tocco di acidità e note lattiche e salate che, grazie alla maturazione in pelle di pecora, intensificano ulteriormente i sapori e gli aromi originali e gli conferiscono le sue caratteristiche peculiari.

Le proprietà specifiche del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» derivano principalmente dalle caratteristiche del latte, nonché dalla maturazione nella pelle di pecora, un processo messo a punto e tramandato dai produttori. Oggi, il «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» occupa un posto di rilievo nella cucina regionale ed è ampiamente utilizzato dagli appassionati della cucina tradizionale erzegovina che ne apprezzano la qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

Gazzetta ufficiale della Bosnia-Erzegovina n. 42/24 del 18.6.2024. — notifica della presentazione della domanda di registrazione del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

Come indicato nella presente notifica, il disciplinare del «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» è pubblicato sul sito web ufficiale dell'agenzia per la sicurezza alimentare della Bosnia-Erzegovina ed è accessibile tramite il seguente collegamento ipertestuale internet:

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