Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4450

2026 8 19

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4450)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

ES Nr. PDO-BA-03453 – 2025 9 11

1. Pavadinimas (-ai)

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN ☒ SGN ☐

3. Trečioji valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė

Bosnija ir Hercegovina

4. Žemės ūkio produkto aprašymas

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0405 – Sviestas ir kiti pieno riebalai ir aliejai; pieno pastos

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ – tai brandintas kaimakas (dar vadinamas *skorup*), gaunamas atskiriant viršutinį termiškai apdoroto ir atvėsinto karvės pieno sluoksnį, kuris perkeliamas į medinę statinaitę brandinti, o pasiekus tinkamą brandumą perkeliamas į avių odą toliau brandinti. Jis gaminama iš nenugriebto karvės pieno nepridedant raugo, leidžiama naudoti tik vieną priedą – valgomąją druską. Pienas gaunamas iš įvairių ir mišrių veislių pieninių karvių, visų pirma iš senosios vietinės veislės „Gatačko“ galvijų (atsparių atšiauriam kalnų klimatui), veisiamų ir šeriamų geografinėje vietovėje, apibrėžtoje Gacko savivaldybės administracinėmis ribomis. SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas gaminamas iš pieno, gauto per vieną arba du melžimus (vakarinį ir rytinį). Pienas turi būti perdirbtas ne vėliau kaip per 24 valandas nuo pirmojo melžimo.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas pasižymi savitu, pieniškai rūgščiu ir sūriu skoniu. Atsižvelgiant į pieno sudėtį, produkto spalva – nuo blyškiai geltonos iki geltonos. Kvapas malonus, pieniškas, intensyvus, su ypač stipriais pokvapiais. Jis yra vienalytės tepios konsistencijos.

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas turėtų pasižymėti šiomis savybėmis:

— sausosios medžiagos kiekis – ≥ 70 proc.,

— pieno riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ≥ 85 proc.,

— natrio chlorido (NaCl) kiekis – ≤ 3 proc.

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas pateikiamas rinkai tiesiai iš avių odos arba supakuotas į tinkamą vakuuminę arba modifikuotos atmosferos pakuotę. Į pakuotę supakuotas kaimakas laikomas 4–8 °C temperatūroje.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje, būtent: karvių veisimas ir melžimas, pieno surinkimas ir perdirbimas, kaimako gamyba ir brandinimas medinėje statinaitėje, avių odos paruošimas ir kaimako brandinimas avių odoje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas turi būti pakuojamas Gacko savivaldybės administracinių ribų geografinėje vietovėje.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gacko savivaldybės administracinės ribos atitinka SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimo produkto gamybos geografinę vietovę. Gacko savivaldybė yra įsikūrusi Rytų Hercegovinoje, Bosnijos ir Hercegovinos pietryčiuose. Gacko savivaldybės teritorija užima 736 km² ir ribojasi su Zelengoros, Volujako, Lebršniko, Kosovi Vrcho, Golijos, Troglavo, Bjelašnicos, Magropo ir Ivicos kalnais. Šiaurėje ji ribojasi su Fočos ir Kalinoviko savivaldybėmis, vakaruose – su Nevesinės, pietuose – su Bilečios savivaldybe, o rytuose jos kaimynė yra Juodkalnijos Respublika (Nikšičiaus ir Plužinės savivaldybės).

6. **Ryšys su geografine vietove**

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimo produkto specifines savybes lemia pieno, gaunamo iš mišrių ir kryžminių veislių pieninių karvių, savybės, o ypač svarbūs yra senosios vietinės veislės „Gatačko“ galvijai, išvesti sukryžminus veisles „Buša“ ir „Alpine Grey“. Produkto ypatumus taip pat lemia tradicinis, vietoje sukurtas kaimako gamybos būdas, kuris buvo ištobulintas Gacko savivaldybėje ir apima brandinimą specialiai paruoštose avių odose, taip pat gamybos geografinės vietovės aplinkos sąlygos, klimatas ir geologinė sandara.

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimo produkto gamybos geografinė vietovė sutampa su Hercegovinos vietovėmis, kuriose vyrauja kalnų ir Vidužemio jūros klimatas, kuris, sąveikaudamas su karstiniu dirvožemiu, lėmė specifinę Gacko ganyklų biologinę įvairovę – jų žolės aromatas ir maistinės savybės atsispindi SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimame produkte.

Tradicinė gamyba siejama su visiškai natūralia gyvulių mityba, kuri išryškina ganyklų augalų įvairovės ypatumus, lemiančius Gacko savivaldybės geografinėje vietovėje gaminamo pieno savybes. Kalnų masyvo gamtinės sąlygos, nuosaikus kalnų ir Vidužemio jūros klimatas, maždaug 1 000 metrų aukštis virš jūros lygio ir karstinis dirvožemis suformavo išskirtinę augalijos dangą, kurioje ypač išsiskiria narcizas (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Visa tai užtikrina daug riebalų ir baltymų turinčio pieno gamybą ir daro tiesioginę įtaką stipriam pieno aromatiniam potencialui.

Be to, dėl pusiau ekstensyvaus galvijų veisimo būdo, tradicinių įpročių, kuklių gyvenimo sąlygų Hercegovinoje ir didelių natūralių ganyklų plotų pieninės karvės gali ganytis apie šešis mėnesius. Laisvai ganomų karvių pieno kokybė yra geresnė, o nuolatinis buvimas lauke yra naudingas karvėms, nes jos rečiau serga. Jų racionas papildomas dideliu kiekiu nustatytoje vietovėje auginamų gyvulių pašarų (savo geros kokybės šieno ir grūdų, nepridedant jokių premiksų, koncentratų ir siloso, kurie yra draudžiami šių karvių racione), o tai užtikrina tvirtą geografinės vietovės ir produkto ryšį. Tokiomis sąlygomis piene yra daugiau beta karoteno, todėl brandintas kaimakas įgauna būdingą spalvą – nuo blyškiai geltonos iki geltonos, be to, susidaro turtinga ir įvairi mikroflora, kuri patenka į kaimaką.

Gyvulių bandą sudaro mišrių ir kryžminių veislių pieninės karvės, tačiau ypač svarbu tai, kad čia auginama senoji vietinė veislė – „Gatačko“ galvijai. Sukryžminus veislių „Buša“ ir „Alpine Grey“ galvijus, buvo išveista vietinė „Gatačko“ galvijų veislė, atspari šio karstinio regiono atšiauriam kalnų klimatui. Nors tai nėra visų pirma pieno gamybai skirta veislė, šių vietinių galvijų piene yra ypač daug pieno riebalų (daugiau kaip 4 proc.) ir baltymų. Didesnė kazeino dalis padeda surišti pieno riebalus, todėl susidaro tirštesnis ir aukštesnės kokybės kaimako sluoksnis, kuris vėliau dedamas į avių odą. Dėl aukštos kokybės riebalų kaimakas, pagamintas iš Gacko galvijų pieno, geriau atlaiko ilgą brandinimo avių odoje procesą.

Be to, dėl nedidelio atstumo tarp pieno gamybos ūkių ir jo perdirbimo vietų išlaikoma pieno sudėtis ir pieno riebalų esminė kokybė. Dėl tokio nedidelio atstumo tarp pieno gamybos ir perdirbimo vietų, taip pat dėl to, kad ūkio subjektai greitai perdirba pieną, pieno riebalai išlaiko visas savo savybes.

Dėl vietos gamybos technologijos SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas pasižymi ypatingomis savybėmis. Pagrindinis gamybos etapas, dėl kurio produktas išsiskiria iš panašių produktų, yra brandinimas specialiai paruoštoje avių odoje. Kaimakui brandinti skirta avių oda ruošiama nuplaunant ir nuskutant paskerstos avies odą. Odai paruošti taikomas specialus metodas, kad būtų išvengta odos pažeidimo, nes orui prasiskverbus pro pažeistą odą kaimakas sugestų. Oda išverčiama į kitą pusę, visos angos užrišamos, oda pripučiama, o po to džiovinama ore ir (arba) rūkoma. Galima naudoti tik nepažeistą odą. Siekiant dezinfekuoti visas odos angas, jos nuvalomos actu arba tradiciniu brendžiu (slyvų arba vynuogių brendžiu). Pasibaigus džiovinimui, iš avių odos pašalinamas oras ir ji laikoma džiovinimo kameroje arba šaldytuve. Prieš naudojant avių oda turi būti išmirkyta vandenyje, kad suminkštėtų, o vėliau ją galima nuskalauti actu. Į taip paruoštą avių odą dedamas anksčiau statinaitėje laikytas kaimakas.

Brandinant avių odoje, kaimake vyksta sudėtingi biocheminiai procesai, kurių metu susidaro specifinės aromatinės medžiagos ir susiformuoja maisto medžiagų sudėtis, ir tai suteikia produktui būdingas juslines ir maistines savybes. Atsižvelgiant į pieno sudėtį, produkto spalva – nuo blyškiai geltonos iki geltonos. Produktui būdingas didelis sausosios medžiagos kiekis – daugiau kaip 70 proc., o pieno riebalų kiekis sausojoje medžiagoje galutiniame produkte negali būti mažesnis kaip 85 proc., todėl produktas tampa vienalytės tepios konsistencijos. Jis pasižymi tiek intensyviu aromatu, tiek intensyviu skoniu, kuriame susipina šiek tiek rūgštumo, taip pat pieno ir druskos poskoniai, o brandinimas avių odoje padeda dar labiau sustiprinti savitą skonį ir aromatą bei suteikia šiam produktui ypatingų savybių.

SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimo produkto specifinės savybės daugiausia priklauso nuo pieno savybių, taip pat nuo brandinimo avių odoje – proceso, kurį sukūrė ir įtvirtino perdirbėjai. Šiandien SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimas produktas užima labai svarbią vietą regiono virtuvėje, jį plačiai vartoja tradicinės Hercegovinos virtuvės gerbėjai, vertinantys jo kokybę.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

2024 m. birželio 18 d. Bosnijos ir Hercegovinos oficialusis leidinys Nr. 42/24. Pranešimas apie paraiškos įregistruoti nuorodą „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ pateikimą.

Kaip nurodyta šiame pranešime, SKVN „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ žymimo produkto specifikacija skelbiama oficialioje Bosnijos ir Hercegovinos maisto saugos agentūros svetainėje ir su ja galima susipažinti spustelėjus šį interneto saitą:

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