Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2026/4450

19.8.2026.

**Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu**

(C/2026/4450)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 2024/1143 49. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”**

**ES Nr.: PDO-BA-03453 – 11.9.2025.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Trešā valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Bosnija un Hercegovina

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0405 – Sviests un citi piena tauki; piena tauku pastas

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ir nogatavināts kaimaks (saukts arī par *skorup*), ko iegūst, atdalot termiski apstrādāta un atdzesēta govs piena augšējo kārtu, kuru iztur koka muciņā un pēc pienācīgas gatavības pakāpes sasniegšanas pārvieto aitādas apvalkā, lai nogatavinātu. To gatavo no govs pilnpiena, nepievienojot ieraugu, un ir atļauta tikai viena piedeva – galda sāls. Pienu iegūst no dažādu un jauktu šķirņu piena govīm, bet it īpaši no vietējās šķirnes “Gatačko” liellopiem (izturīgi pret kalnu skarbo klimatu), kas tiek audzēti un baroti ģeogrāfiskajā apgabalā, kuru nosaka *Gacko* pašvaldības teritorijas administratīvās robežas. Produktu “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ražo no piena, kas iegūts vienā vai divās slaukšanas reizēs (no vakara un rīta slaukuma). Piens jāpārstrādā ne vēlāk kā 24 stundu laikā pēc pirmās slaukšanas reizes.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produktam “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ir specifiska, pienaini skāba un sāļa garša. Atkarībā no piena sastāva produkta krāsa ir no bāli dzeltenas līdz dzeltenai. Smarža ir patīkama, pienaina, intensīva, ar īpaši spēcīgām aromātiskām notīm. Tam ir viendabīga ziežama konsistence.

Produktam “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” būtu jāpiemīt šādām īpašībām:

— sausnas saturs: ≥ 70 %,

— piena tauku saturs sausnā: ≥ 85 %,

— NaCl saturs: ≤ 3 %.

Produktu “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” laiž tirgū vai nu tieši aitādas apvalkā, vai iepakotu piemērotā iepakojumā, vakuumā vai modificētā atmosfērā. Iepakotu kaimaku glabā 4–8 °C temperatūrā.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāveic visi ražošanas posmi, proti, govju audzēšana un slaukšana, piena savākšana un pārstrāde, kaimaka ieguve un izturēšana koka muciņā, aitādas sagatavošana un kaimaka nogatavināšana aitādas apvalkā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkta “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” iepakošanai jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, ko veido *Gacko* pašvaldības teritorijas administratīvā robeža.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido *Gacko* pašvaldības teritorijas administratīvā robeža. *Gacko* pašvaldības teritorija atrodas Austrumhercegovinā, Bosnijas un Hercegovinas dienvidaustrumos. *Gacko* pašvaldības teritorija aizņem 736 km² un robežojas ar *Zelengora*, *Volujak*, *Lebršnik*, *Kosovi vrh*, *Golija*, *Troglav*, *Bjelasnica*, *Magrop* un *Ivic* kalniem. Tās kaimiņpašvaldības ir *Foča* un *Kalinovik* ziemeļos, *Nevesinje* rietumos un *Bileća* dienvidos, savukārt austrumos tā robežojas ar Melnkalnes Republiku (*Nikšić* un *Plužine* pašvaldību teritoriju).

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” specifiskās īpašības izriet no tāda piena īpašībām, ko iegūst no dažādu un jauktu šķirņu piena govīm, kuru vidū īpaši svarīgi ir liellopi, kas pieder pie vietējās šķirnes “Gatačko” – šķirnes “Buša” un Alpu pelēkās krustojuma. Produkta specifiku nosaka arī tradicionālā, vietēji izstrādātā kaimaka ražošanas metode, kas tapusi *Gacko* pašvaldības teritorijā un ietver nogatavināšanu īpašā veidā sagatavotos aitādas apvalkos, kā arī ražošanas ģeogrāfiskā apgabala vides apstākļi, klimats un ģeoloģija.

Produkta “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atbilst tām Hercegovinas teritorijām, kurās dominē kalnu un Vidusjūras klimats, kas mijiedarbībā ar karsta augsni radījis *Gacko* ganību specifisko biodaudzveidību, un šo ganību augu nodrošinātais aromāts un uzturvērtība atspoguļojas produkta “Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” īpašībās.

Tradicionālā ražošana ir saistīta ar pilnīgi dabisku dzīvnieku uzturu, kas izceļ ganību augu daudzveidības specifiku, kura nosaka ģeogrāfiskajā apgabalā – *Gacko* pašvaldības teritorijā – iegūtā piena īpašības. Kalnu masīva dabas apstākļi, mērenais kalnu un Vidusjūras klimats, aptuveni 1 000 metru augstums virs jūras līmeņa un karsta augsne veido unikālu augu segu, kurā izceļas narcise (*Narcissus poeticus* subsp. *radiiflorus*). Tas viss garantē taukiem un olbaltumvielām bagāta piena ieguvi un tieši ietekmē piena spēcīgo aromātisko potenciālu.

Turklāt daļēji ekstensīvā liellopu audzēšanas metode, tradicionālie paradumi, pieticīgie dzīves apstākļi Hercegovinā un lielas dabisko ganību platības ļauj piena govīm ganībās pavadīt aptuveni sešus mēnešus. Brīvās turēšanas apstākļos audzētu govju piena kvalitāte ir augstāka, un pastāvīga uzturēšanās ārā govīm nāk par labu, jo tās retāk slimo. To uzturs tiek papildināts ar lielu daudzumu noteiktajā apgabalā iegūtas lopbarības (pašu sagatavota augstas kvalitātes siena un graudaugu, nepievienojot nekādus premiksus, koncentrātus un skābbarību, ko šo govju uzturā ir aizliegts izmantot), kura nodrošina spēcīgu saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu. Šādā vidē pienā ir vairāk beta-karotīna, tāpēc nogatavinātam kaimakam raksturīga bāli dzeltena vai dzeltena krāsa, un pienam ir bagātīga un daudzveidīga mikroflora, kas saglabājas arī kaimakā.

Ganāmpulki sastāv no dažādu un jauktu šķirņu piena govīm, bet īpaši svarīgi ir vietējās šķirnes "Gatačko" liellopi. Sakrustojot šķirni "Buša" ar Alpu pelēko, tika radīta vietējā šķirne "Gatačko", kas ir izturīga pret kalnu skarbo klimatu šajā karsta reģionā. Lai gan tā nav izteikta piena liellopu šķirne, šo vietējo liellopu pienā ir īpaši augsts piena tauku saturs (vairāk nekā 4 %) un olbaltumvielu saturs. Lielāks kazeīna īpatsvars veicina piena tauku saistīšanos, kā rezultātā veidojas biezāka un kvalitatīvāka kaimaka kārta, ko vēlāk ievieto aitādā. Kvalitatīvo tauku dēļ no *Gacko* liellopu piena gatavotais kaimaks labāk iztur ilgo nogatavināšanu aitādā.

Papildus iepriekš minētajam piena sastāvu un piena tauku būtisko kvalitāti palīdz saglabāt piena ražošanas saimniecību un piena pārstrādes vietu tuvums. Tā kā piena ražošanas un pārstrādes vietas atrodas tuvu un operatori pienu pārstrādā ātri, piena tauki saglabā visas savas īpašības.

Vietējā ražošanas tehnoloģija produktam "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" nodrošina specifiskas īpašības. Galvenais ražošanas posms, kas šo produktu atšķir no līdzīgiem produktiem, ir nogatavināšana īpaši sagatavotā aitādā. Kaimaka nogatavināšanai paredzēto aitādu sagatavo, mazgājot un skujot nokautas aitas ādu. Ādas sagatavošanai ir jāizmanto īpašs paņēmiens, lai ādu nesabojātu, jo caur bojātu ādu iekļuvušais gaiss izraisītu arī kaimaka bojāšanos. Ādu izgriež ar iekšpusi uz āru, aizsien visas atveres, to piepūš un žāvē gaisā un/vai kūpina. Izmantot var tikai nebojātu ādu. Lai visas atveres ādā dezinficētu, tās apslauka ar etiķi vai tradicionālo brendiju (plūmju brendiju vai vīnogu brendiju). Kad žāvēšana ir beigusies, no aitādas izlaiž gaisu un to tur žāvēšanas kamerā vai ledusskapī. Pirms izmantošanas aitādu iemērc ūdenī, lai tā kļūtu mīkstāka, un pēc tam to var izskalot etiķī. Šādi sagatavotā aitādā iepilda kaimaku, kas iepriekš turēts muciņā.

Kamēr kaimaku nogatavina aitādā, kaimakā notiek sarežģīti bioķīmiskie procesi, kuru rezultātā rodas specifiskas aromātiskas vielas un uzturvielu sastāvs, kas šim produktam piešķir raksturīgās organoleptiskās īpašības un uzturvērtību. Atkarībā no piena sastāva produkta krāsa ir no bāli dzeltenas līdz dzeltenai. Tam ir augsts sausnas saturs, kas pārsniedz 70 %, un piena tauku saturs sausnā, kas galaproduktā nedrīkst būt zemāks par 85 % un kas nodrošina produkta viendabīgo ziežamo konsistenci. Tas iegūst ļoti aromātisku smaržu un garšu, kurā apvienojas viegls skābums, piena notis un sāls notis, un nogatavināšana aitādā šo sākotnējo garšu un aromātu vēl vairāk pastiprina, piešķirot šim produktam tā īpašās iezīmes.

Produkta "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" specifisko īpašību pamatā galvenokārt ir piena īpašības, kā arī nogatavināšana aitādā – process, ko izstrādājuši un saglabājuši pārstrādātāji. Mūsdienās produkts "Татачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" ieņem ļoti svarīgu vietu reģionālajā virtuvē, un to plaši izmanto Hercegovinas tradicionālās virtuves cienītāji, kuri novērtē tā kvalitāti.

**Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju**

Bosnijas un Hercegovinas Oficiālais vēstnesis Nr. 42/24, 18.06.2024., – paziņojums par produkta "Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" reģistrācijas pieteikuma iesniegšanu.

Kā norādīts šajā paziņojumā, produkta "Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" specifikācija ir publicēta Bosnijas un Hercegovinas Pārtikas nekaitīguma aģentūras oficiālajā tīmekļvietnē un ir pieejama šajā interneta hipersaitē:

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