C/2026/4450

19.8.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/4450)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott imsemmija fl-Artikolu 49 tar-Regolament (UE) 2024/1143 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine"

Nru tal-UE: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☒ IĠP ☐

3. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Bożnija-Ħerzegovina

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0405 — Butir u xaħmijiet u żjut oħrajn magħmulin mill-ħalib; spreads tal-ħalib

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine" hija tip ta' krema tal-kajmak misjura (imsejħa wkoll skorup), miksuba permezz tas-separazzjoni tas-saff ta' fuq tal-ħalib tal-baqra pproċessat bis-sħana u mkessaħ li jiġi ttrasferit f'kartell tal-injam biex jitqaddem u wara li jkun laħaq l-istat ta' maturazzjoni mixtieq, jiġi ttrasferit fil-ġlud tan-nagħaġ biex jimmatura. Huwa magħmul mill-ħalib sħiħ tal-baqra mingħajr iż-żieda ta' kultura starter, b'addittiv wieħed biss permess — il-melħ tal-mejda. Il-ħalib jiġi minn baqar tal-ħalib ta' razez varji u kkombinati, iżda b'mod partikolari minn razza lokali indiġena— il-frat ta' Gatačko (reżistenti għall-klima ħarxa tal-muntanji), imrobbija u mitmugħa fiż-żona ġeografika ddefinita mill-fruntieri amministrattivi tal-Municipalità ta' Gacko. Il-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine" huwa magħmmul mill-ħalib minn sessjoni waħda jew tnejn ta' ħlib (ħlib filgħaxija u ħlib filgħodu). Il-ħalib irid jiġi pproċessat fi żmien 24 siegħa mill-ewwel ħalba.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” għandha togħma speċifika ta’ ħalib morr u mielħa. Il-prodott għandu kulur minn isfar ċar għal isfar, skont il-kompożizzjoni tal-ħalib. Ir-riħa hija pjaċevoli, tal-ħalib, qawwija, b’noti aromatiċi partikolarment qawwija. Il-prodott għandu konsistenza uniformi li tista’ tiddellek.

Il-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— kontenut ta’ materja niexfa ≥ 70 %,

— kontenut ta’ xaħam tal-ħalib fil-materja niexfa ≥ 85 %,

— kontenut ta’ NaCl ≤ 3 %.

Il-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” tiġi introdotta fis-suq direttament mill-ġlud tan-nagħaġ jew tiġi ppakkjata f’imballaġġ xieraq, issiġillata bil-vakwu jew ippakkjata f’atmosfera modifikata. Il-krema tal-kajmak ippakkjata fl-imballaġġ tinħażen u tinżamm f’temperatura ta’ bejn 4 u 8 °C.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta’ għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b’Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta’ materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha tal-produzzjoni jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita, jiġifieri: it-tnissil u l-ħlib tal-baqar, il-ġbir u l-ipproċessar tal-ħalib, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-krema tal-kajmak f’kartell tal-injam, u l-preparazzjoni tal-ġlud tan-nagħaġ u l-maturazzjoni tal-krema tal-kajmak fil-ġlud tan-nagħaġ.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-ippakkjar tal-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” jrid isir fiż-żona ġeografika tal-fruntiera amministrattiva tal-Muniċipalità ta’ Gacko.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-fruntiera amministrattiva tal-Muniċipalità ta’ Gacko tirrappreżenta ż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine”. Il-Muniċipalità ta’ Gacko tinsab fil-Lvant tal-Ħerzegovina, fix-Xlokk tal-Bożnija-Ħerzegovina. It-territorju tal-Muniċipalità ta’ Gacko jkopri 736 km² u jmiss mal-muntanji Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop, u Ivica. Il-muniċipalitajiet fil-qrib fin-naħa tat-Tramuntana huma Foča u Kalinovik, fil-Punent hemm Nevesinje, fin-Nofsinhar Bileća, filwaqt li l-pajjiż ġar fil-Lvant huwa r-Repubblika tal-Montenegro (il-muniċipalitajiet ta’ Nikšić u Plužine).

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” jiġu mill-karatteristiċi tal-ħalib miksub minn baqar tal-ħalib ta’ razez imħallta u kkombinati, fejn huma partikolarment importanti l-frat indiġeni ta’ Gatačko, razza inkroċjata bejn ir-razza Buša u dik Alpina Griża. L-ispeċifiċità tal-prodott hija msawra wkoll mill-metodu tradizzjonali żviluppat lokalment tal-produzzjoni tal-krema tal-kajmak, li żviluppa fil-Muniċipalità ta’ Gacko u jinvolvi l-maturazzjoni fil-ġlud tan-nagħaġ ippreparati b’mod partikolari, flimkien mal-kundizzjonijiet ambjentali, il-klima u l-ġeoloġija taż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine” tikkorrispondi għaż-żoni ta’ Ħerzegovina fejn tipprevali l-klima tal-muntanji u Mediterranja, li, flimkien mal-ħamrija karstika, ħolqot il-bijodiversità speċifika tal-mergħat ta’ Gacko, li l-aroma u l-proprjetajiet nutrittivi tagħhom huma riflessi fil-“Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine”.

Il-produzzjoni tradizzjonali hija marbuta ma' dieta kompletament naturali tal-annimali, li toħroġ l-ispeċifiċità tad-diversità tal-pjanti fuq il-mergħat, li jiddeterminaw il-karatteristiċi tal-ħalib prodott fiż-żona ġeografika tal-Muniċipalità ta' Gacko. Il-kundizzjonijiet naturali tal-massa tal-muntanji, il-klima moderata tal-muntanji u tal-Mediterran, l-altitudni ta' madwar 1 000 metru u l-ħamrija karstika ffurmaw kopertura veġetali unika, fejn jispikka n-narċis (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Dan kollu jiggarantixxi l-produzzjoni ta' ħalib b'kontentut għoli ta' xaħmijiet u proteini, u għandu influwenza diretta fuq il-potenzjal aromatiku qawwi tal-ħalib.

Barra minn hekk, il-metodu semiestensiv tat-tnissil tal-frat, id-drawwiet tradizzjonali, il-kundizzjonijiet tal-għajxien modesti fil-Ħerzegovina, u l-mergħat naturali kbar għamluha possibbli li l-baqar tal-ħalib iqattgħu madwar 6 xhur jirgħu. Il-kwalità tal-ħalib mill-baqar imrobbija fil-beraħ hija ogħla, u l-baqar jiksbu benefiċċju meta kostantament ikunu jimirħu barra, minħabba li jimirdu inqas spiss. Id-dieta tagħhom hija ssupplimentata b'ammont kbir ta' għalf tal-bhejjem (ħuxlief u ċereali proprji ta' kwalità tajba mingħajr iż-żieda ta' ebda taħlita lesta minn qabel, konċentrat u silaġġ, li huwa pprojbit fid-dieta ta' dawn il-baqar) miż-żona definita, li tipprovdi konnessjoni b'saħħitha bejn iż-żona ġeografika u l-prodott. F'ambjent bħal dan, il-ħalib fih kontenut akbar ta' betakaroten, u għalhekk il-krema matura tal-kajmak għandha kulur karatteristiku minn isfar ċar għal isfar, u għandha mikroflora rikka u diversa li tiġi ttrasferita għall-krema tal-kajmak.

Il-bhejjem jikkonsistu minn baqar tal-ħalib ta' razez imħallta u kkombinati, iżda hija partikolarment importanti l-preżenza tar-razza indiġena lokali — il-frat ta' Gatačko. It-tnissil inkroċjat tar-razza Buša u dik Alpina Griża ħoloq razza indiġena, il-frat ta' Gatačko, reżistenti għall-klima muntanjuża ħarxa ta' dan ir-reġjun karstiku. Għalkemm ma hijiex razza orjentata ħafna lejn il-ħalib, il-ħalib ta' dawn il-frat indiġeni għandu kontenut notevolment għoli ta' xaħam tal-ħalib (aktar minn 4 %) u proteina. Il-proporzjon ogħla tal-kaseina jikkontribwixxi għat-twaħħil tax-xaħam tal-ħalib, li jirriżulta f'saff eħxen u ta' kwalità ogħla ta' krema tal-kajmak li aktar 'il quddiem titqiegħed fil-ġlud tan-nagħaġ. Bis-saħħa tax-xaħam ta' kwalità għolja tagħha, il-krema tal-kajmak magħmula mill-ħalib tal-frat ta' Gacko tiflaħ aħjar għall-proċess ta' maturazzjoni twil fil-ġlud tan-nagħaġ.

Minbarra dan ta' hawn fuq, il-prossimità tal-farms fejn jiġi prodott il-ħalib u ż-żoni għall-ipproċessar tiegħu tikkontribwixxi għaż-żamma tal-kompożizzjoni tal-ħalib u l-kwalità essenzjali tax-xaħam tal-ħalib. Minħabba din il-prossimità tal-produzzjoni u l-ipproċessar tal-ħalib, kif ukoll l-ipproċessar rapidu tal-ħalib mill-operaturi, ix-xaħam tal-ħalib iżomm il-kwalitajiet kollha tiegħu.

It-teknoloġija tal-produzzjoni indiġena tagħti karatteristiċi speċjali lill-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine". Il-pass ewlieni fil-produzzjoni, li bis-saħħa tiegħu jispikka ħdejn prodotti simili, huwa l-maturazzjoni fi ġlud tan-nagħaġ preparati apposta. Il-ġlud tan-nagħaġ għall-maturazzjoni tal-krema tal-kajmak jiġu ppreparati billi tinħasel u titqaxxar il-ġilda ta' nagħaġ skarnati. Il-preparazzjoni tal-ġilda teħtieġ teknika speċjali sabiex tiġi evitata l-ħsara lill-ġilda, peress li l-penetrazzjoni tal-arja minn ġol-ġilda bil-ħsara tirriżulta fi ħassir tal-krema tal-kajmak. Il-ġilda tinqaleb ta' ġewwa barra, il-feħiet kollha jintrabtu u jingħalqu, il-ġilda tintefaħ, u l-arja tiġi mnixxfa u/jew affumikata. Tista' tintuża biss ġilda mingħajr ħsara. Sabiex jiġu ddiżinfettati l-feħiet kollha fuq il-ġilda, dawn jintmesħu bil-ħall jew bil-brandy tradizzjonali (brandy tal-għanbaqar jew brandy tal-għeneb). Ladarba t-tnixxif jitlesta, titneħħa l-arja mill-ġlud tan-nagħaġ u dawn jinżammu f'kamra tat-tnixxif jew fi friġġ. Qabel jintużaw, il-ġlud tan-nagħaġ iridu jixxarrbu fl-ilma biex isiru rotob, imbagħad jistgħu jitlaħalħu bil-ħall. Il-krema tal-kajmak li qabel tkun tqiegħdet fil-kartell titqiegħed fil-ġlud tan-nagħaġ ippreparati b'dan il-mod.

Taħt l-influwenza tal-maturazzjoni fil-ġlud tan-nagħaġ, iseħħu proċessi bijokimiċi kumplessi fil-krema tal-kajmak li jirriżultaw f'sustanzi aromatiċi speċifiċi u fil-kompożizzjoni tan-nutrijenti, li jagħtu lill-prodott proprjetajiet sensorji u nutrittivi karatteristiċi. Il-prodott għandu kulur minn isfar ċar għal isfar, skont il-kompożizzjoni tal-ħalib. Għandu kontenut għoli ta' materja niexfa, aktar minn 70 %, u l-kontenut ta' xaħam tal-ħalib fil-materja niexfa ma jistax ikun inqas minn 85 % fil-prodott finali, li jagħti lill-prodott konsistenza uniformi li tista' tiddellek. Jiżviluppa espressjoni aromatika intensa, kemm fir-riħa kif ukoll fit-togħma, li tħallat laqta ta' qrusija, noti ta' ħalib u mielħa li, minħabba l-maturazzjoni fil-ġlud tan-nagħaġ, jintensifikaw ukoll it-togħmiet u l-aromi oriġinali u jagħtu lil dan il-prodott il-karatteristiċi speċjali tiegħu.

Il-proprjetajiet speċifiċi tal-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine" huma bbażati primarjament fuq il-proprjetajiet tal-ħalib, kif ukoll fuq il-maturazzjoni fil-ġlud tan-nagħaġ, proċess żviluppat u pperpetwat mill-proċessuri. Illum, il-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine" hija preżenti ħafna fil-kċina reġjonali u tintuża b'mod mifrux minn dawk li jħobbu l-kċina tradizzjonali ta' Ħerzegovina li japprezzaw il-kwalità tagħha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

Il-Gazzetta Uffiċjali tal-Bożnija-Ħerzegovina Nru 42/24 tat-18.06.2024. — notifika tas-sottomissjoni tal-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine".

Kif indikat f'din in-notifika, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-"Татачки кајмак из мјешине/Gatački kajmak iz mješine" hija ppubblikata fuq is-sit web uffiċjali tal-Aġenzija għas-Sikurezza Alimentari tal-Bożnija-Ħerzegovina u hija aċċessibbli mill-iperlink tal-Internet li ġej:

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