C/2026/4450

19.8.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/4450)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

Nr UE: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Bośnia i Hercegowina

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0405 – Masło i pozostałe tłuszcze oraz oleje otrzymane z mleka; produkty mleczarskie do smarowania

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” to rodzaj dojrzałego kajmaku (zwanego również „skorup”), otrzymywanego w wyniku oddzielenia górnej warstwy poddanego obróbce termicznej i schłodzonego mleka krowiego, którą przenosi się do drewnianej beczki, aby dojrzała, a gdy produkt osiągnie odpowiednia dojrzałość, przekłada się go do worka z owczej skóry w celu dalszego dojrzewania. Kajmak produkuje się z pełnego mleka krowiego bez kultury starterowej, przy czym dozwolony jest tylko jeden dodatek – sól kuchenna. Mleko pochodzi od krów mlecznych ras mieszanych i kombinowanych, w szczególności od lokalnej rasy rodzimej – bydła Gatačko (odpornego na surowy klimat górski), hodowanego i karmionego na obszarze geograficznym wyznaczonym przez granice administracyjne gminy Gacko. „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” produkuje się z mleka pochodzącego z jednego lub dwóch udojów (wieczornego i porannego). Mleko należy przetworzyć najpóźniej w ciągu 24 godzin od pierwszego udoju.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” ma specyficzny, mleczno-kwaśny i słony smak. W zależności od składu mleka produkt ma barwę od jasnożółtej do żółtej. Zapach jest przyjemny, mleczny, intensywny, ze szczególnie silnymi nutami aromatycznymi. Produkt ma jednorodną konsystencję i nadaje się do smarowania.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” powinien posiadać następujące właściwości:

— zawartość suchej masy ≥ 70 %,

— zawartość tłuszczu mlecznego w suchej masie ≥ 85 %,

— zawartość NaCl ≤ 3 %.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” wprowadza się do obrotu bezpośrednio z owczej skóry lub odpowiednio pakuje – próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej. Zapakowany kajmak przechowuje się w temperaturze wynoszącej 4–8 °C.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji, a mianowicie: hodowla i udój krów, skup i przetwarzanie mleka, produkcja i dojrzewanie kajmaku w drewnianej beczce oraz przygotowanie owczej skóry, aby kajmak w niej dojrzał.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” należy pakować na obszarze geograficznym w granicach administracyjnych gminy Gacko.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” wyznaczają granice administracyjne gminy Gacko. Gmina Gacko znajduje się we Wschodniej Hercegowinie, w południowo-wschodniej części Bośni i Hercegowiny. Terytorium gminy Gacko obejmuje obszar 736 km² i jest otoczony pasmami górskimi Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop oraz Ivica. Na północy sąsiaduje z gminami Foča i Kalinovik, na zachodzie z gminą Nevesinje, na południu z gminą Bileća, a od wschodu graniczy z Republiką Czarnogóry (gminy Nikšić i Plužine).

6. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne cechy charakterystyczne kajmaku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” wynikają z właściwości mleka pozyskiwanego od krów mlecznych ras mieszanych i kombinowanych, w przypadku których szczególne znaczenie ma rodzima rasa Gatačko, krzyżówka ras Buša i Alpine Grey. Specyfika produktu wynika również z tradycyjnej, lokalnej metody produkcji kajmaku, którą opracowano w gminie Gacko i która obejmuje dojrzewanie w odpowiednio przygotowanych owczych skórach, a także z warunków środowiskowych, klimatu i budowy geologicznej obszaru geograficznego produkcji.

Obszar geograficzny produkcji kajmaku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” odpowiada obszarom Hercegowiny, na których panuje klimat śródziemnomorski typu górskiego, który w połączeniu z glebami krasowymi przyczynił się do powstania specyficznej bioróżnorodności pastwisk gminy Gacko – ich aromat i właściwości odżywcze znajdują odzwierciedlenie w kajmaku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

Tradycyjna produkcja jest związana z całkowicie naturalną dietą zwierząt, która uwydatnia specyfikę bioróżnorodności pastwisk i określa cechy charakterystyczne mleka produkowanego na obszarze geograficznym gminy Gacko. Warunki naturalne masywu górskiego, umiarkowany klimat śródziemnomorski typu górskiego, wysokość około 1 000 m n.p.m. i gleba krasowa ukształtowały wyjątkową pokrywę roślinną, w której wyróżnia się narcyz (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Wszystkie te czynniki zapewniają produkcję mleka o wysokiej zawartości tłuszczu i białka oraz bezpośrednio wpływają na jego wyraźny potencjał aromatyczny.

Półekstensywny system hodowli bydła, tradycyjne zwyczaje, skromne warunki życia w Hercegowinie i rozległe obszary naturalnych pastwisk umożliwiają krowom mlecznym wypas przez około sześć miesięcy. Jakość mleka krów z wolnego wybiegu jest wyższa, a stałe przebywanie na zewnątrz korzystnie wpływa na zwierzęta, które rzadziej chorują. Ich dietę uzupełnia się dużą ilością paszy dla zwierząt gospodarskich (własne siano dobrej jakości i zboża bez dodatku premiksów, koncentratów i kiszonki, których nie można włączać do diety tych krów) z określonego obszaru, co zapewnia silny związek między obszarem geograficznym a produktem. W takim środowisku mleko jest bogatsze w beta-karoten (dlatego dojrzały kajmak ma charakterystyczny kolor od jasnożółtego do żółtego), a także zawiera bogatą i zróżnicowaną mikroflorę, obecną również w kajmaku.

Pogłowie zwierząt gospodarskich obejmuje krowy mleczne ras mieszanych i kombinowanych, przy czym szczególne znaczenie ma występowanie lokalnej rasy rodzimej – bydła Gatačko. Krzyżowanie ras Buša i Alpine Grey doprowadziło do powstania rodzimej rasy bydła Gatačko, odpornej na surowy klimat górski tego krasowego regionu. Chociaż nie jest to rasa ukierunkowana w szczególnym stopniu na produkcję mleka, mleko tego rodzimego bydła charakteryzuje się wyjątkowo wysoką zawartością tłuszczu mlecznego (ponad 4 %) i białka. Wyższy udział kazeiny powoduje wiązanie tłuszczu mlecznego, co skutkuje powstaniem grubszej i wyższej jakości warstwy kajmaku, który następnie umieszcza się w owczej skórze. Wysoka jakość tłuszczu sprawia, że kajmak wytwarzany z mleka bydła z Gacko lepiej znosi długi proces dojrzewania w owczej skórze.

Poza wymienionymi powyżej czynnikami bliskość gospodarstw, w których produkuje się mleko, oraz obszarów jego przetwarzania przyczynia się do zachowania składu mleka i istotnych cech jakościowych tłuszczu mlecznego. Ze względu na bliskość obszarów produkcji i przetwarzania mleka, a także szybkie przetwarzanie mleka przez podmioty gospodarcze, tłuszcz mleczny zachowuje wszystkie właściwości.

Lokalna technologia produkcji nadaje kajmakowi „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" szczególne cechy. Kluczowym etapem produkcji, który wyróżnia go spośród podobnych produktów, jest dojrzewanie w specjalnie przygotowanej owczej skórze. Owczą skórę przeznaczoną do dojrzewania kajmaku przygotowuje się przez mycie i golenie skóry owcy poddanej ubojowi. Przygotowanie skóry wymaga zastosowania specjalnej techniki, aby jej nie uszkodzić, ponieważ powietrze przedostające się przez uszkodzoną skórę mogłoby spowodować zepsucie się kajmaku. Skórę wywraca się na lewą stronę i po zawiązaniu wszystkich otworów nadmuchuje się oraz suszy na powietrzu lub poddaje wędzeniu. Można wykorzystać wyłącznie nieuszkodzoną skórę. Aby zdezynfekować wszystkie otwory w skórze, przeciera się je octem lub tradycyjną brandy (brandy ze śliwek lub winogron). Po zakończeniu suszenia z owczej skóry usuwa się powietrze i przechowuje się ją w suszarni lub lodówce. Przed użyciem owczą skórę należy namoczyć w wodzie, aby ją zmiękczyć, a następnie można wypłukać ją octem. Umieszczony wcześniej w beczce kajmak przekłada się do tak przygotowanej owczej skóry.

Pod wpływem dojrzewania w owczej skórze w kajmaku zachodzą złożone procesy biochemiczne, dzięki którym powstają szczególne właściwe dla produktu substancje aromatyczne i składniki odżywcze, które nadają produktowi charakterystyczne właściwości sensoryczne i odżywcze. W zależności od składu mleka produkt ma barwę od jasnożółtej do żółtej. Charakteryzuje się on wysoką zawartością suchej masy, wynoszącą ponad 70 %, oraz zawartością tłuszczu mlecznego w suchej masie nie mniejszą niż 85 % w produkcie końcowym, co nadaje mu jednorodną konsystencję umożliwiającą rozsmarowanie. Rozwija on intensywne cechy aromatyczne, zarówno w zapachu, jak i w smaku, łączące nutę kwasowości z akcentami mlecznymi i słonymi, które dzięki dojrzewaniu w owczej skórze dodatkowo uwydatniają podstawowe smaki i aromaty oraz nadają produktowi jego unikalny charakter.

Szczególne właściwości kajmaku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" wynikają przede wszystkim z właściwości mleka, a także z dojrzewania w owczej skórze – procesu opracowanego i utrwalonego przez przetwórców. Obecnie kajmak „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" jest szeroko rozpowszechniony w kuchni regionalnej i powszechnie stosowany przez amatorów tradycyjnej kuchni w Hercegowinie, którzy doceniają jego jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

Dziennik urzędowy Bośni i Hercegowiny nr 42/24 z 18.6.2024. – powiadomienie o złożeniu wniosku o rejestrację „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

Jak wskazano w tym powiadomieniu, specyfikację kajmaku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” opublikowano na oficjalnej stronie internetowej Agencji ds. Bezpieczeństwa Żywności Bośni i Hercegowiny i jest ona dostępna pod następującym hiperłączem:

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