C/2026/4450

19.8.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/4450)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

O caderno de especificações a que se refere o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143 consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

N.º UE: PDO-BA-03453 — 11.9.2025

1. **Nome(s)**

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País terceiro em que se situa a área geográfica delimitada**

Bósnia-Herzegovina

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0405 — Manteiga e outras matérias gordas provenientes do leite; pasta de barrar (espalhar) de produtos provenientes do leite

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» é um tipo de nata *kajmak* curada (também designada por «skorup»), obtida através da separação da camada superior de leite de vaca submetido a tratamento térmico e arrefecido, transferido em seguida para uma barrica de madeira para amadurecer. Quando atinge a maturação adequada, a nata é transferida para uma pele de ovino a fim de continuar a amadurecer. É produzida a partir de leite de vaca inteiro, sem adição de fermentos lácteos, sendo sal de mesa o único aditivo autorizado. O leite provém de vacas leiteiras de raças variadas e combinadas, mas, em especial, da raça Gatačko autóctone (adaptada ao clima montanhoso rigoroso), criadas e alimentadas na área geográfica delimitada pelas fronteiras administrativas do município de Gacko. A «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» é produzida a partir de leite de uma ou duas ordenhas (de fim de tarde e da manhã). O leite tem de ser transformado, o mais tardar, nas 24 horas seguintes à primeira ordenha.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» tem um sabor específico a leite ácido e salgado. A cor do produto varia entre o amarelo-pálido e o amarelo, consoante a composição do leite. Tem um odor agradável e intenso a leite, com notas aromáticas particularmente potentes, e a sua consistência é uniforme e fácil de barrar.

A «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» deve ter as seguintes características:

— teor de matéria seca: ≥ 70 %,

— teor de matéria gorda do leite em matéria seca: ≥ 85 %,

— teor de NaCl: ≤ 3 %.

A «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» é comercializada diretamente na pele de ovino ou numa embalagem adequada, selada em vácuo ou atmosfera modificada. A nata *kajmak* embalada é armazenada a uma temperatura entre os 4 °C e os 8 °C.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ocorrer na área geográfica delimitada, incluindo: criação e ordenha de vacas, recolha e transformação do leite, produção e envelhecimento da nata *kajmak* em barrica de madeira, preparação da pele de ovino e maturação da nata *kajmak* na pele de ovino.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» deve ser embalada na área geográfica delimitada pela fronteira administrativa do município de Gacko.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A fronteira administrativa do município de Gacko delimita a área geográfica de produção da «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine». O município de Gacko situa-se na Herzegovina oriental, no sudeste da Bósnia-Herzegovina. O território do município de Gacko estende-se por 736 km² e é delimitado pelas montanhas de Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop e Ivica. Os seus municípios vizinhos são Foča e Kalinovik a norte, Nevesinje a oeste e Bileća a sul, sendo a República do Montenegro o seu vizinho oriental (municípios de Nikšić e Plužine).

6. **Relação com a área geográfica**

As características específicas da «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» resultam das propriedades do leite proveniente de vacas leiteiras de raças mistas e combinadas, sendo particularmente importante a raça Gatačko autóctone, um cruzamento entre as raças Buša e Grigio Alpina. A especificidade do produto é também determinada pelo método tradicional de produção da nata *kajmak*, desenvolvido no município de Gacko, que implica a maturação em peles de ovino preparadas de uma forma específica, bem como pelas condições ambientais, climáticas e geológicas da área geográfica de produção.

A área geográfica de produção da «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» corresponde às zonas de Herzegovina onde prevalece o clima montanhoso mediterrânico, que, juntamente com o solo cársico, criou a biodiversidade específica das pastagens de Gacko, cujas propriedades aromáticas e nutricionais se refletem na «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

A produção tradicional está relacionada com a alimentação totalmente natural dos animais, revelando a especificidade da diversidade vegetal nas pastagens, que determina as características do leite produzido na área geográfica do município de Gacko. As condições naturais do maciço montanhoso, o clima montanhoso mediterrânico moderado, a altitude de cerca de 1 000 metros e o solo cársico formaram uma cobertura vegetal única, destacando-se o narciso (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Tudo isto garante a produção de leite rico em matérias gordas e proteínas e influencia diretamente o forte potencial aromático do leite.

O método semiextensivo de criação de bovinos, os hábitos tradicionais, as condições de vida modestas em Herzegovina e as grandes áreas de pastagens naturais permitem que as vacas leiteiras passem cerca de seis meses a pastar. A qualidade do leite das vacas que pastam ao ar livre é superior e o movimento constante no exterior beneficia as vacas, que adoecem com menos frequência. A sua alimentação é complementada com uma grande quantidade de alimentos para animais (feno e cereais de boa qualidade, sem adição de pré-misturas, concentrados ou silagem, que são proibidos na alimentação destas vacas) provenientes da área delimitada, o que proporciona uma forte ligação entre a área geográfica e o produto. Neste ambiente, o leite é mais rico em betacaroteno, razão pela qual a nata *kajmak* curada tem uma cor característica que vai do amarelo-pálido ao amarelo e uma microflora rica e diversificada que é transferida para a nata *kajmak*.

O gado é constituído por vacas leiteiras de raças mistas e combinadas, sendo particularmente importante a presença da raça Gatačko autóctone. O cruzamento entre as raças Buša e Grigio Alpina deu origem à raça autóctone Gatačko, adaptada ao clima montanhoso rigoroso desta região cársica. Embora não se trate de uma raça muito orientada para a produção de leite, o leite deste gado autóctone tem um teor particularmente elevado de matéria gorda láctea (mais de 4 %) e de proteínas. A maior proporção de caseína ajuda a ligar a matéria gorda do leite, resultando numa camada mais espessa e de maior qualidade de nata *kajmak* que é posteriormente colocada na pele de ovino. Graças à sua gordura de elevada qualidade, a nata *kajmak* fabricada a partir do leite de vaca de Gacko é mais resistente ao longo processo de maturação na pele de ovino.

Além disso, a proximidade das explorações onde o leite é produzido e das zonas de transformação contribui para manter a composição do leite e a qualidade essencial da matéria gorda do leite. Devido a esta proximidade entre a produção e a transformação do leite, bem como à rápida transformação do leite por parte dos operadores, a matéria gorda do leite conserva todas as suas qualidades.

A tecnologia de produção interna dá à «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» as suas características especiais. A etapa fundamental da produção, que a distingue de produtos semelhantes, é a cura numa pele de ovino especialmente preparada para o efeito. A pele utilizada para a maturação da nata *kajmak* é obtida através da lavagem e raspagem da pele de uma ovelha abatida. A preparação da pele exige uma técnica especial para evitar danos, uma vez que a entrada de ar devido a uma pele danificada resultaria na deterioração da nata *kajmak*. A pele é virada do avesso, todas as aberturas são atadas, a pele é insuflada e seca ao ar e/ou é fumada. Só se pode utilizar uma pele intacta. Para desinfetar todas as aberturas da pele, estas são esfregadas com vinagre ou aguardente tradicional (de ameixa ou de uva). Depois de seca, a pele de ovino é esvaziada de ar e mantida numa câmara de secagem ou num frigorífico. Antes de ser utilizada, deve ser imersa em água para amolecer. Depois disso, pode ser lavada com vinagre. A nata *kajmak* previamente colocado numa barrica é colocada na pele de ovino assim preparada.

Como resultado da maturação na pele de ovino, a nata *kajmak* passa por processos bioquímicos complexos que produzem substâncias aromáticas específicas e influenciam a composição dos nutrientes, que conferem ao produto propriedades sensoriais e nutricionais características. A cor do produto varia entre o amarelo-pálido e o amarelo, consoante a composição do leite. Tem um elevado teor de matéria seca, superior a 70 %, e o teor de matéria gorda do leite em matéria seca não pode ser inferior a 85 % no produto final, conferindo ao produto uma consistência uniforme e fácil de barrar. Desenvolve uma expressão aromática intensa, tanto no nariz como na boca, combinando notas ácidas, lácticas e salgadas que, devido à maturação em pele de ovino, intensificam ainda mais os sabores e aromas iniciais e conferem ao produto as suas características especiais.

As propriedades específicas da «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» baseiam-se principalmente nas propriedades do leite, bem como na maturação na pele de ovino, um processo desenvolvido e perpetuado pelos transformadores. Hoje em dia, a «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» tem uma enorme presença na gastronomia regional e é amplamente utilizada por fãs da cozinha tradicional de Herzegovina que apreciam a sua qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

Jornal Oficial da Bósnia-Herzegovina n.º 42/24 de 18.6.2024. Notificação da apresentação do pedido de registo da denominação «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine».

Tal como indicado na presente notificação, o caderno de especificações da «Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine» é publicado no sítio Web oficial da Agência para a Segurança dos Alimentos da Bósnia-Herzegovina e pode ser consultado em:

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