C/2026/4450

19.8.2026

dPublicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/4450)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143, este disponibil în registrul Uniunii de indicații geografice.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

Nr. UE: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara terță căreia îi aparține aria geografică**

Bosnia și Herțegovina

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0405 – Unt și alte grăsimi care provin din lapte; pastă din lapte pentru tartine

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” este un tip de smântână „kajmak” matură (numită și „skorup”), obținută prin separarea stratului superior al laptelui de vacă prelucrat termic și răcit care este transferat într-un butoi de lemn până la maturitate, și care, când ajunge la maturitatea adecvată, este transferat în piele de oaie pentru a se matura. Este produsă din lapte de vacă integral, fără adaos de cultură starter, fiind permis un singur aditiv – sarea de masă. Laptele provine de la vaci de lapte din rase diferite și combinate, dar în special de la o rasă autohtonă locală – bovina Gatačko (rezistentă la clima montană aspră), crescută și hrănită în aria geografică delimitată de frontierele administrative ale municipalității Gacko. Smântâna „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” este produsă din lapte obținut de la una sau două mulgeri (mulgere de seară și de dimineață). Laptele trebuie prelucrat în cel mult 24 de ore de la prima mulgere.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gustul smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” este specific, de lapte acru și sărat. Culoarea produsului este de la galben pal până la galben, în funcție de compoziția laptelui. Mirosul este plăcut, lactat, intens, cu note aromatice deosebit de puternice. Are o consistență tartinabilă uniformă.

Smântâna „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— conținut de materie uscată: ≥ 70 %;

— conținut de grăsime provenită din lapte în substanța uscată ≥ 85 %;

— conținut de NaCl ≤ 3 %.

Smântâna „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” este introdusă pe piață direct din pielea de oaie sau ambalată în ambalaje corespunzătoare, sigilată în vid sau ambalată în atmosferă modificată. Smântâna „kajmak” ambalată este depozitată și păstrată la o temperatură de 4-8 °C.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată, și anume: creșterea și mulsul vacilor, colectarea și prelucrarea laptelui, producerea și maturarea smântânii „kajmak” în butoi de lemn, prepararea pielii de oaie și maturarea smântânii „kajmak” în pielea de oaie.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” trebuie să aibă loc în aria geografică a graniței administrative a municipalității Gacko.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Granița administrativă a municipalității Gacko reprezintă aria geografică de producție a smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”. Municipalitatea Gacko este situată în estul Herțegovinei, în sud-estul Bosniei și Herțegovinei. Teritoriul municipalității Gacko are o suprafață de 736 km² și este mărginit de munții Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop și Ivica. Localitățile cu care se învecinează la nord sunt Foča și Kalinovik, Nevesinje la vest, Bileća la sud, în timp ce Republica Muntenegru este vecinul său estic (localitățile Nikšić și Plužine).

6. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile specifice ale smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” derivă din caracteristicile laptelui obținut de la vaci de lapte din rase mixte și combinate, deosebit de importantă fiind rasa autohtonă Gatačko, o rasă încrucișată între rasele Buša și Grigio Alpina. Specificitatea produsului este modelată, de asemenea, de metoda tradițională, dezvoltată la nivel local, de producție a smântânii „kajmak”, care a fost elaborată în municipalitatea Gacko și implică maturarea în piei de oaie preparate într-un anumit mod, împreună cu condițiile de mediu, clima și geologia ariei geografice de producție.

Aria geografică de producție a smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine” corespunde zonelor din Herțegovina în care predomină clima montană mediteraneeană, care, împreună cu solul carstic, a creat biodiversitatea specifică a pășunilor din Gacko, ale căror aromă și proprietăți nutriționale se reflectă în smântâna „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine”.

Producția tradițională este legată de alimentația complet naturală a animalelor, evidențiind specificitatea diversității vegetale de pe pășuni, care determină caracteristicile laptelui produs în aria geografică a municipalității Gacko. Condițiile naturale ale masivului muntos, climatul montan și mediteraneean moderat, altitudinea de aproximativ 1 000 de metri și solul carstic au format un strat vegetal unic, dominat de narcise (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Toate acestea garantează o producție de lapte bogat în grăsimi și proteine și au o influență directă asupra potențialului aromatic puternic al laptelui.

De asemenea, metoda semi-extensivă de creștere a bovinelor, obiceiurile tradiționale, condițiile modeste de viață din Herțegovina și suprafețele mari de pășuni naturale le permit vacilor de lapte să petreacă aproximativ șase luni la pășunat. Calitatea laptelui de la vacile crescute în aer liber este superioară, iar ținutul constant la exterior aduce beneficii vacilor, deoarece acestea se îmbolnăvesc mai rar. Alimentația lor este completată cu cantități mari de hrană pentru animale (fân propriu de bună calitate și cereale fără adăugarea de preamestecuri, concentrate și furaje însilozate, care sunt interzise în alimentația acestor vaci) din aria delimitată, ceea ce asigură o legătură strânsă între aria geografică și produs. Într-un astfel de mediu, laptele este mai bogat în beta-caroten, motiv pentru care smântâna „kajmak" matură are o culoare caracteristică de la galben pal la galben, și are o microfloră bogată și diversă care este transferată în smântâna „kajmak".

Șeptelul este format din vaci de lapte din rase mixte și combinate, dar deosebit de importantă este prezența rasei autohtone locale – bovina Gatačko. Încrucișarea raselor Buša și Grigio Alpina a creat o rasă autohtonă, bovinele Gatačko, rezistentă la clima montană aspră din această regiune carstică. Deși nu este o rasă extrem de orientată spre producția de lapte, laptele acestei bovine autohtone are un conținut deosebit de ridicat de grăsime din lapte (peste 4 %) și de proteine. Proporția mai mare de cazeină contribuie la legarea grăsimii din lapte, rezultând un strat mai gros și de mai bună calitate de smântână „kajmak" care este introdusă ulterior în pielea de oaie. Datorită grăsimii sale de înaltă calitate, smântâna „kajmak" fabricată din lapte de bovine din rasa Gacko rezistă mai bine procesului îndelungat de maturare în pielea de oaie.

În plus față de cele de mai sus, proximitatea fermelor în care este produs laptele față de zonele de prelucrare a acestuia contribuie la menținerea compoziției laptelui și a calității esențiale a grăsimii din lapte. Datorită acestei proximități între locurile de producție și de prelucrare a laptelui, precum și datorită prelucrării rapide a laptelui de către operatori, grăsimea din lapte își păstrează toate calitățile.

Tehnologia de producție autohtonă conferă smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" caracteristici speciale. Etapa esențială a producției, care o diferențiază de produsele similare, este maturarea în piele de oaie special preparată. Pielea de oaie pentru maturarea smântânii „kajmak" se prepară prin spălarea și îndepărtarea părului de pe pielea unei ovine sacrificate. Prepararea pielii necesită o tehnică specială pentru a evita deteriorarea pielii, deoarece penetrarea aerului printr-o piele deteriorată ar duce la alterarea smântânii „kajmak". Pielea este întoarsă cu fața spre interior, toate deschiderile se leagă, pielea este umflată și uscată la aer și/sau afumată. Se poate utiliza numai pielea nedeteriorată. Pentru a dezinfecta toate deschiderile de pe piele, acestea sunt șterse cu oțet sau cu brandy tradițional (brandy de prune sau brandy de struguri). După terminarea uscării, pielea de oaie este degresată și păstrată într-o cameră de uscare sau într-un frigider. Înainte de utilizare, pielea de oaie trebuie înmuiată în apă pentru a deveni maleabilă, după care poate fi clătită cu oțet. Smântâna „kajmak" pusă în prealabil într-un butoi este introdusă în pielea de oaie astfel preparată.

Ca urmare a maturării în pielea de oaie, în smântâna „kajmak" au loc procese biochimice complexe care conduc la obținerea unor substanțe aromatice și a unei compoziții a nutrienților specifice, care conferă produsului proprietăți senzoriale și nutriționale caracteristice. Culoarea produsului este de la galben pal până la galben, în funcție de compoziția laptelui. Are un conținut ridicat de substanță uscată, de peste 70 %, și un conținut de grăsime din lapte în substanța uscată care nu poate fi mai mic de 85 % în produsul final, ceea ce îi conferă produsului o consistență tartinabilă uniformă. Produsul dezvoltă o expresie aromatică intensă, atât la nivel olfactiv, cât și gustativ, amestecând o tentă acrișoară cu note de lapte și de sare care, datorită maturării în pielea de oaie, intensifică și mai mult gusturile și aromele originale și îi conferă acestui produs caracteristicile sale speciale.

Proprietățile specifice ale smântânii „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" se bazează în principal pe proprietățile laptelui, precum și pe maturarea în pielea de oaie, un proces elaborat și perpetuat de persoanele care prelucrează laptele. În prezent, smântâna „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine" are o prezență uriașă în bucătăria regională, fiind utilizată pe scară largă de fanii bucătăriei tradiționale din Bosnia și Herțegovina, care îi apreciază calitatea.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice:

Jurnalul Oficial al Bosniei și Herțegovina nr. 42/24 din 18.6.2024. – notificare privind depunerea cererii de înregistrare a denumirii „Гатачки кацмак имо ешине/Gatački kajmak iz mješine”.

Astfel cum se indică în această notificare, caietul de sarcini al produsului „Гатачки кацмак идмешине/Gatački kajmak iz mješine” este publicat pe site-ul oficial al Agenției pentru Siguranța Alimentară din Bosnia și Herțegovina și este accesibil la următoarea adresă de internet:

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