C/2026/4450

19.8.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/4450)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

EÚ č.: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Tretia krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Bosna a Hercegovina

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0405 – Maslo a ostatné tuky a oleje pochádzajúce z mlieka; mliečne nátierky

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ je druh vyzretého kajmaku (nazývaného aj skorup), ktorý sa získava oddelením vrchnej vrstvy tepelne spracovaného a ochladeného kravského mlieka, ktorá sa preloží do dreveného súdka, aby sa nechala vyzrievať, a po dosiahnutí primeranej zrelosti sa preloží na ďalšie vyzrievanie do ovčej kože. Vyrába sa z plnotučného kravského mlieka bez pridania štartovacej kultúry, pričom je povolená iba jedna prídavná látka – kuchynská soľ. Mlieko pochádza od dojníc rôznych a krížených plemien, predovšetkým však od miestneho pôvodného plemena Gatačko govedo (plemeno odolné voči drsnej horskej klíme), ktoré sa chová a kŕmi v rámci zemepisnej oblasti vymedzenej administratívnymi hranicami obce Gacko. Výrobok „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ sa vyrába z mlieka z jedného alebo dvoch dojení (z večerného a ranného dojenia). Mlieko sa musí spracovať najneskôr do 24 hodín od prvého dojenia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Výrobok „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ má charakteristickú mliečno-kyslú a slanú chuť. Farba výrobku sa pohybuje od bledožltej po žltú v závislosti od zloženia mlieka. Vôňa je príjemná, mliečna, intenzívna, s mimoriadne výraznými aromatickými tónmi. Výrobok sa vyznačuje rovnomernou roztierateľnou konzistenciou.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ má mať tieto vlastnosti:

— obsah sušiny ≥ 70 %,

— obsah mliečneho tuku v sušine > 85 %,

— obsah NaCl ≤ 3 %.

Výrobok „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ sa uvádza na trh priamo z ovčej kože alebo zabalený vo vhodnom obale, a to vo vákuovo uzatvorenom obale alebo v obale s ochrannou atmosférou. Balený kajmak sa skladuje a uchováva pri teplote 4 až 8 °C.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa musia uskutočniť všetky kroky výroby, konkrétne: chov a dojenie kráv, zber a spracovanie mlieka, výroba a vyzrievanie kajmaku v drevenom súdku a príprava ovčej kože a vyzrievanie kajmaku v ovčej koži.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ sa musí uskutočniť v rámci zemepisnej oblasti vymedzenej administratívnymi hranicami obce Gacko.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť pre výrobu výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ predstavuje administratívna hranica obce Gacko. Obec Gacko sa nachádza vo Východnej Hercegovine, na juhovýchode Bosny a Hercegoviny. Územie obce Gacko má rozlohu 736 km² a ohraničujú ho vrchy Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop a Ivica. Na severe susedí s obcami Foča a Kalinovik, na západe s obcou Nevesinje, na juhu s obcou Bileća, zatiaľ čo na východe susedí s Čiernou Horou (obce Nikšić a Plužine).

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifické vlastnosti výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ vyplývajú z vlastností mlieka získaného od dojníc rozličných a krížených plemien, medzi ktorými má osobitný význam pôvodné plemeno Gatačko govedo, ktoré je krížencom plemena Buša a tyrolského sivého dobytka. Na špecifickosť výrobku vplýva aj tradičná, miestne vyvinutá metóda výroby kajmaku, ktorá sa vyvinula v obci Gacko a spočíva vo vyzrievaní výrobku v špeciálne pripravenej ovčej koži, ako aj podmienky prostredia, klíma a geologické charakteristiky zemepisnej oblasti výroby.

Zemepisná oblasť výroby výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ zodpovedá oblastiam Hercegoviny, kde prevláda horsko-stredomorská klíma, ktorá v spojení s krasovou pôdou prispela k vzniku špecifickej biodiverzity pasienkov v obci Gacko, z ktorých vyplýva aróma a výživové vlastnosti odrážajúce sa vo výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Tradičná výroba súvisí so skutočnosťou, že zvieratá sa kŕmia výlučne prírodnou stravou, čím sa zdôrazňuje špecifickosť rastlinnej rozmanitosti na pasienkoch, ktorá určuje vlastnosti mlieka produkovaného v zemepisnej oblasti obce Gacko. Prírodné podmienky horského masívu, mierna horsko-stredomorská klíma, nadmorská výška približne 1 000 m a krasová pôda vytvorili jedinečný rastlinný porast, v ktorom vyniká narcis (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*). Všetky tieto faktory zaručujú produkciu mlieka bohatého na tuky a bielkoviny a majú priamy vplyv na výrazný aromatický potenciál mlieka.

Okrem toho poloextenzívny spôsob chovu dobytka, tradičné zvyky, skromné životné podmienky v Hercegovine a rozsiahle plochy prírodných pasienkov umožňujú dojniciam tráviť na paši približne šesť mesiacov. Mlieko od kráv chovaných na voľnom priestranstve má vyššiu kvalitu a kravám neustály pohyb vonku prospieva, pretože vďaka tomu bývajú menej choré. Stravu dopĺňa veľké množstvo krmiva pre dobytok (vlastné seno a obilniny vysokej kvality bez pridaných premixov, koncentrátov a siláže, ktorých používanie v krmive pre tieto kravy je zakázané) pochádzajúceho z vymedzenej oblasti, čím sa zabezpečuje silná väzba medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom. V takomto prostredí je mlieko bohatšie na betakarotén, vďaka čomu má vyzretý kajmak charakteristickú bledožltú až žltú farbu, a obsahuje bohatú a rozmanitú mikroflóru, ktorá sa prenáša aj do kajmaku.

Dobytok tvoria dojnice rozličných a krížených plemien, medzi ktorými má osobitný význam miestne pôvodné plemeno Gatačko govedo. Pôvodné plemeno Gatačko govedo je odolné voči drsnej horskej klíme tohto krasového regiónu a vzniklo krížením plemena Buša a tyrolského sivého dobytka. Toto pôvodné plemeno dobytka sa síce nevyznačuje mimoriadnou dojivosťou, ale jeho mlieko má pozoruhodne vysoký obsah mliečneho tuku (viac ako 4 %) a bielkovín. Vyšší podiel kazeínu prispieva k viazaniu mliečneho tuku, čo má za následok vznik hustejšej a kvalitnejšej vrstvy kajmaku, ktorá sa následne vkladá do ovčej kože. Vďaka vysokokvalitnému tuku kajmak vyrobený z mlieka plemena Gatačko govedo lepšie obstojí v dlhom procese vyzrievania v ovčej koži.

Okrem uvedených faktorov prispieva k zachovaniu zloženia mlieka a základnej kvality mliečneho tuku aj blízkosť poľnohospodárskych podnikov, kde sa mlieko produkuje, a zariadení na jeho spracovanie. Vďaka tejto blízkosti miest produkcie a spracovania mlieka, ako aj vďaka rýchlemu spracovaniu mlieka hospodárskymi subjektmi si mliečny tuk zachováva všetky svoje vlastnosti.

Pôvodná miestna technológia výroby dodáva výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ jeho špecifické vlastnosti. Kľúčovým krokom vo výrobe, vďaka ktorému sa tento výrobok odlišuje od podobných výrobkov, je vyzrievanie v špeciálne upravenej ovčej koži. Príprava ovčej kože na vyzrievanie kajmaku spočíva v umytí a oholení kože zo zabitej ovce. Na prípravu kože treba ovládať špeciálnu techniku, aby sa koža nepoškodila, pretože ak by cez poškodenú kožu prenikal vzduch, kajmak by sa znehodnotil. Koža sa prevráti naruby, zaviažu sa na nej všetky otvory, potom sa nafúkne a nechá sa sušiť na vzduchu a/alebo sa vyúdi. Použiť možno len nepoškodenú kožu. Všetky otvory na koži sa vydezinfikujú potretím octom alebo tradičným destilátom (slivovicou alebo hroznovicou). Po skončení sušenia sa ovčia koža sfúkne a vloží do sušiacej komory alebo do chladničky. Pred použitím je potrebné ovčiu kožu namočiť do vody, aby zmäkla, a potom ju možno prepláchnuť octom. Do takto pripravenej ovčej kože sa vloží kajmak, ktorý dovtedy ležal v súdku.

V dôsledku vyzrievania v ovčej koži prebiehajú v kajmaku zložité biochemické procesy, ktorých výsledkom sú špecifické aromatické látky a zloženie živín, ktoré dodávajú výrobku charakteristické senzorické a výživové vlastnosti. Farba výrobku sa pohybuje od bledožltej po žltú v závislosti od zloženia mlieka. Má vysoký obsah sušiny presahujúci 70 % a obsah mliečneho tuku v sušine, ktorý v konečnom výrobku nesmie byť nižší ako 85 %, čo výrobku dodáva rovnomernú roztierateľnú konzistenciu. Vyznačuje sa intenzívnym aromatickým prejavom, a to tak vo vôni, ako aj v chuti, v ktorom sa prelínajú náznaky kyslastej chuti s mliečnymi a slanými tónmi, ktoré vďaka vyzrievaniu v ovčej koži ešte viac zintenzívňujú pôvodné chute a arómy a dodávajú tomuto výrobku jeho osobitý charakter.

Špecifické vlastnosti výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ vyplývajú predovšetkým z vlastností mlieka, ako aj z vyzrievania v ovčej koži, čo je proces, ktorý vyvinuli a naďalej udržiavajú spracovatelia. Dnes výrobok „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ zastáva významné miesto v regionálnej kuchyni a hojne ho využívajú milovníci tradičnej hercegovinskej kuchyne, ktorí oceňujú jeho kvalitu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

Úradný vestník Bosny a Hercegoviny č. 42/24 z 18.6.2024. – oznámenie o podaní žiadosti o registráciu označenia „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Ako sa uvádza v tomto oznámení, špecifikácia výrobku „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ je uverejnená na oficiálnom webovom sídle Agentúry Bosny a Hercegoviny pre bezpečnosť potravín a je dostupná prostredníctvom tohto internetového hypertextového odkazu:

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