C/2026/4450

19.8.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/4450)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 49 Uredbe (EU) 2024/1143 je dostopna v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

EU št.: PDO-BA-03453 – 11.9.2025

1. **Ime**

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Tretja država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Bosna in Hercegovina

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0405 – Maslo ter druge maščobe in olja, dobljeni iz mleka; mlečni namazi

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ je vrsta zrelega kajmaka (imenovanega tudi *skorup*), pridobljenega z ločevanjem zgornje plasti toplotno obdelanega in ohlajenega kravjega mleka, ki se prenese v lesen čeber za zorenje in se po doseženi ustrezni zrelosti prenese v ovčji meh za nadaljnje zorenje. Proizvaja se iz polnomastnega kravjega mleka brez dodajanja starterske kulture, pri čemer je dovoljen samo en dodatek, in sicer jedilna sol. Mleko se pridobiva od krav molznic različnih in kombiniranih pasem, zlasti pa od lokalne avtohtone pasme – gatačkega goveda, ki je odporno proti ostremu gorskemu podnebju ter se vzreja in krmi na geografskem območju, opredeljenem z upravnimi mejami občine Gacko. „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ se proizvaja iz mleka ene ali dveh molž (večerne in jutranje). Mleko je treba predelati najpozneje v 24 urah po prvi molži.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ ima značilen mlečno-kiselkast in slan okus. Proizvod je bledo rumene do rumene barve, odvisno od sestave mleka. Vonj je prijeten, mlečen in intenziven, s posebno izrazitimi aromatičnimi notami. Ima enotno mazavo konsistenco.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ mora imeti naslednje značilnosti:

— vsebnost suhe snovi ≥ 70 %,

— vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi ≥ 85 %,

— vsebnost NaCl ≤ 3 %.

„Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ se daje na trg neposredno iz ovčjega meha ali pakiran v ustrezni embalaži, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi. Kajmak v embalaži se skladišči in hrani pri temperaturi od 4 do 8 °C.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse proizvodne faze morajo potekati na razmejenem geografskem območju, in sicer vzreja in molža krav, zbiranje in predelava mleka, proizvodnja in zorenje kajmaka v lesenem čebru ter priprava ovčjega meha in zorenje kajmaka v njem.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ mora potekati znotraj geografskega območja, določenega z upravno mejo občine Gacko.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Upravna meja občine Gacko predstavlja geografsko območje proizvodnje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“. Občina Gacko leži v vzhodni Hercegovini na jugovzhodu Bosne in Hercegovine. Ozemlje občine Gacko s površino 736 km² obdajajo gore Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelašnica, Magrop in Ivica. Na severu meji na občini Foča in Kalinovik, na zahodu na Nevesinje, na jugu na Bileću, njena vzhodna soseda pa je Republika Črna gora (občini Nikšić in Plužine).

6. **Povezava z geografskim območjem**

Posebne značilnosti proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ izvirajo iz lastnosti mleka, pridobljenega od krav molznic mešanih in kombiniranih pasem, pri čemer je zlasti pomembno avtohtono gatačko govedo, križanec med pasmo buša in tirolskim sivim govedom. Posebnost proizvoda oblikujejo tudi tradicionalna, lokalno razvita metoda proizvodnje kajmaka, ki se je razvila v občini Gacko in vključuje zorenje v ovčjih mehovih, pripravljenih na poseben način, ter okoljske razmere, podnebje in geološke značilnosti geografskega območja proizvodnje.

Geografsko območje proizvodnje proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ ustreza območjem Hercegovine, kjer prevladuje gorsko-sredozemsko podnebje, ki je skupaj s kraškimi tlemi ustvarilo posebno biotsko raznovrstnost pašnikov v občini Gacko, katerih aromatične in hranilne lastnosti se odražajo v proizvodu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Tradicionalna proizvodnja je povezana s povsem naravno prehrano živali, s čimer pride do izraza posebnost rastlinske raznovrstnosti na pašnikih, ki določa lastnosti mleka, proizvedenega na geografskem območju občine Gacko. Naravne razmere gorskega masiva, zmerno gorsko-sredozemsko podnebje, približno 1 000 metrov nadmorske višine in kraška tla so oblikovali edinstveno vegetacijsko odejo, v kateri izstopa narcisa (*Narcissus poeticus* subsp. *radiiflorus*). Vse to zagotavlja proizvodnjo mleka, bogatega z maščobami in beljakovinami, ter neposredno vpliva na močan aromatični potencial mleka.

Poleg tega so polekstenzivna metoda reje goveda, tradicionalne navade, skromne življenjske razmere v Hercegovini in obsežni naravni pašniki omogočili, da krave molznice približno šest mesecev preživijo na paši. Kakovost mleka krav iz proste reje je višja, stalno gibanje na prostem pa kravam koristi, saj redkeje zbolijo. Njihova prehrana se dopolnjuje z veliko količino krme za živino z opredeljenega območja (lastno kakovostno seno in žita brez dodanih premiksov, koncentratov in silaže, ki je v prehrani teh krav prepovedana), kar zagotavlja močno povezavo med geografskim območjem in proizvodom. V takem okolju je mleko bogatejše z betakarotenom, zato ima zreli kajmak značilno bledo rumeno do rumeno barvo, ter ima bogato in raznoliko mikrofloro, ki se prenese v kajmak.

Živino sestavljajo krave molznice mešanih in kombiniranih pasem, zlasti pomembna pa je prisotnost lokalne avtohtone pasme – gatačkega goveda. S križanjem pasme buša in tirolskega sivega goveda je nastala avtohtona pasma, gatačko govedo, odporno proti ostremu gorskemu podnebju te kraške regije. Čeprav ne gre za izrazito mlečno pasmo, ima mleko tega avtohtonega goveda izredno visoko vsebnost mlečne maščobe (več kot 4 %) in beljakovin. Večji delež kazeina prispeva k vezavi mlečne maščobe, zaradi česar nastane debelejša in kakovostnejša plast kajmaka, ki se pozneje prenese v ovčji meh. Zaradi kakovostne maščobe kajmak iz mleka gatačkega goveda bolje prenese dolgo zorenje v ovčjem mehu.

Poleg navedenega bližina kmetij, kjer se mleko prireja, in območij njegove predelave prispeva k ohranjanju sestave mleka in bistvene kakovosti mlečne maščobe. Zaradi te bližine proizvodnje in predelave mleka ter hitre predelave pri predelovalcih mlečna maščoba ohrani vse svoje lastnosti.

Domača proizvodna tehnologija daje proizvodu „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ posebne značilnosti. Ključni korak v proizvodnji, zaradi katerega proizvod izstopa med podobnimi proizvodi, je zorenje v posebej pripravljenem ovčjem mehu. Ovčji meh za zorenje kajmaka se pripravi s pranjem in britjem kože zaklane ovce. Priprava kože zahteva posebno tehniko, da se preprečijo poškodbe, saj bi prodiranje zraka skozi poškodovano kožo povzročilo kvarjenje kajmaka. Koža se obrne navzven, vse odprtine se zavežejo, koža se napihne ter posuši na zraku in/ali prekadi. Uporabi se lahko samo nepoškodovana koža. Da se odprtine na koži razkužijo, se obrišejo s kisom ali tradicionalnim žganjem (*šljivovica* ali *lozovača*). Po končanem sušenju se iz ovčjega meha izpusti zrak, nato pa se shrani v sušilnici ali hladilniku. Pred uporabo je treba ovčji meh namočiti v vodo, da se zmehča, nato pa se lahko spere s kisom. Kajmak, ki je bil predhodno shranjen v čebru, se prenese v tako pripravljen ovčji meh.

Pod vplivom zorenja v ovčjem mehu v kajmaku potekajo zapleteni biokemični procesi, pri katerih nastanejo posebne aromatične snovi in sestava hranil, ki proizvodu dajejo značilne senzorične in hranilne lastnosti. Proizvod je bledo rumene do rumene barve, odvisno od sestave mleka. Zanj je značilna visoka vsebnost suhe snovi, in sicer več kot 70 %, in vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi, ki v končnem proizvodu ne sme biti manjša od 85 %, kar proizvodu daje enotno mazavo konsistenco. Razvije intenzivno aromatičnost, tako v vonju kot v okusu, s prepletom kislosti ter mlečnih in slanih not, ki zaradi zorenja v ovčjem mehu dodatno okrepijo prvotne okuse in arome ter temu proizvodu dajejo posebne lastnosti.

Posebne lastnosti proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ temeljijo predvsem na lastnostih mleka in na zorenju v ovčjem mehu, postopku, ki so ga razvili in ga še danes ohranjajo predelovalci. Danes je proizvod „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ močno prisoten v regionalni kuhinji in ga pogosto uporabljajo ljubitelji tradicionalne hercegovske kuhinje, ki cenijo njegovo kakovost.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

Uradni list Bosne in Hercegovine št. 42/24 z dne 18. junija 2024 – uradno obvestilo o vložitvi zahtevka za registracijo proizvoda „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“.

Kot je navedeno v tem uradnem obvestilu, je specifikacija proizvoda za „Гатачки кајмак из мјешине / Gatački kajmak iz mješine“ objavljena na uradnem spletišču agencije za varnost hrane Bosne in Hercegovine ter dostopna na spletni hiperpovezavi:

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