C/2026/3202

12.6.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/3202)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Banski kestenov med“

EU č.: PDO-HR-03402 – 13.1.2025.

1. **Název (názvy)**

„Banski kestenov med“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP X CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Chorvatsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0409 – Přírodní med

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Banski kestenov med“ je med produkovaný včelstvy včely medonosné kraňské (*Apis mellifera carnica* Pollmann,1879) z nektaru kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa* Mill.) z oblasti Banoviny.

Pylové vlastnosti

Kromě pylu kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa*) může být v pylovém spektru produktu „Banski kestenov med“ přítomen také pyl následujících nektarodárných rostlin: krušiny olšové (*Frangula alnus*), netvařce křovitého (*Amorpha fruticosa*), svídy krvavé (*Cornus sanguinea*), lip (*Tilia* spp.), rostlin z čeledi hvězdnicovitých (*Asteraceae*), lesních ovocných dřevin rodu *Prunus*, trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), javorů (*Acer* spp.), štírovníku růžkatého (*Lotus corniculatus*) a v menším poměru pyl jiných druhů rostlin. Pylové spektrum může rovněž obsahovat pyl těchto druhů

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

rostlin, které neprodukují nektar: jasanů rodu *Fraxinus* spp., srhy laločnaté (*Dactylis glomerata*), rostlin z čeledi lipnicovitých (*Poaceae*), jitrocelů rodu *Plantago* spp., kukuřice seté (*Zea mays*) a šťovíků rodu *Rumex* spp. Pokud se z celkového počtu pylů vyloučí podíl pylu druhů rostlin, které neprodukují nektar, musí být podíl pylu kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa*) v produktu „Banski kestenov med“ v rámci zbývajícího podílu pylu nektarodárných druhů rostlin nejméně 85 %.

Organoleptické vlastnosti:

„Banski kestenov med“ má níže uvedené organoleptické vlastnosti:

— Vzhled

Barva – světle jantarová až jantarová.

Čirost – jasná.

Krystalizace – pomalá.

— Vůně – středně až velmi intenzivní vůně po květech kaštanu, mokré lepence a drcených ořechových listech.

— Chuť – mírně výrazná sladkost a trpkost a mírná až výrazná hořkost.

— Vůně – středně až velmi výrazná vůně páleného cukru, cukrového sirupu, kouře a pelyňku.

Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody: nejvýše 18,0 %.

Elektrická vodivost: nejméně 0,80 mS/cm.

Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): nejvýše 15 mg / kg medu.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Krmení včelstev je zakázáno v době, kdy včely hledají potravu na květech kaštanů. Je však povoleno brzy na jaře a v období bez pastvy, aby se stimuloval vývoj včelstev. Krmení musí být ukončeno nejméně 14 dní před začátkem sběru potravy na květech kaštanů. Krmení je povoleno také koncem léta a začátkem podzimu, aby si včely vytvořily zásoby potravy na zimu. Jako krmivo je povolen cukrový sirup a/nebo cukrovo-medový chléb. Krmivo může být vyrobeno ze sacharózy pocházející mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Obsah sušiny s původem mimo vymezenou zeměpisnou oblast nesmí překročit 50 % celkové sušiny spotřebované včelstvy během roku. Zbytková sušina se vztahuje k medu vyprodukovanému včelstvy z nasbíraného nektaru a/nebo medovice pocházející z vymezené zeměpisné oblasti. Časový rámec krmení včelstev byl stanoven tak, aby krmivo neovlivnilo kvalitu produktu „Banski kestenov med“ ani jeho souvislost se zeměpisnou oblastí.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při výrobě produktu „Banski kestenov med“ (pastva a vytáčení) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Aby byla zajištěna jakost a sledovatelnost medu, musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti. Při přepravě může v důsledku nevyhovujících (vysokých) teplot dojít ke změně fyzikálně-chemických parametrů a organoleptických vlastností produktu „Banski kestenov med“ nebo může med nasát nežádoucí pachy z okolí či vlhkost ze vzduchu.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvedení na trh musí být každé hotové balení označeno logem „Banski kestenov med“. Na hotovém balení musí být vedle loga uveden také název producenta. Kromě výše uvedeného musí být každý kus hotového balení opatřen razítkem s identifikačním číslem. Právo používat razítko a logo „Banski kestenov med“ mají za stejných podmínek všichni uživatelé označení, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu s touto specifikací produktu.

Grafické znázornění značky zahrnuje černé logo s průhledným pozadím. Logo se skládá z černého kruhu, v němž je stylizovaná dřevěná naběračka na med ve tvaru spirály a stylizovaný meč bána Josipa Jelačiće. Tyto symboly se kříží, čímž vytvářejí vizuálně kompaktní celek. Pod kruhem je černě fontem Cinzel uveden nápis „BANSKI KESTENOV MED“, přičemž slovo „BANSKI“ je vytištěno tučně, aby se ještě více zdůraznila územní souvislost s Banovinou a výše uvedeným chorvatským bánem. Logo a text tvoří celek, který nesmí být menší než 50 x 40 mm.

Obrázek 1

Logo produktu „Banski kestenov med“



5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce medu „Banski kestenov med“ zahrnuje region Banovina, včetně měst (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) a obcí (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Banovina je region, který je součástí Sisacko-moslavinské župy. Leží na okraji Panonské pánve mezi řekou Sávou a dolními toky řek Una, Kupa a Glina. Na jihu zaujímá zvlněné podhůří, včetně pohoří Zrinska Gora, a na severu a severovýchodě povodí řeky Sávy a jejích přítoků. Je protkána údolími mnoha malých vodních toků. Podstatná část její plochy je zalesněná, zejména v okolí Dvora a Hrvatské Kostajnice. Specifičnost vymezené zeměpisné oblasti se projevuje také v tom, že většina regionu se vyznačuje udržovanou vegetací, malým počtem obyvatel, extenzivním zemědělstvím a rozsáhlými plochami bez průmyslu a velkých hospodářských subjektů, což má v konečném důsledku vliv na ochranu životního prostředí a představuje to důležitý předpoklad pro rozvoj včelařství. V kaštanových hájích v oblasti Banoviny je nejčastějším půdním typem hluboký luvisol s hodnotami pH v rozmezí 4,77 až 6,57.

V kontinentálním Chorvatsku se kaštanovník jedlý nejčastěji vyskytuje ve smíšených nebo čistých lesích. Z celkové plochy se 7 324,88 ha, tj. 48,8 % porostů kaštanovníku nachází v Sisacko-moslavinské župě, kde se rozkládá zeměpisná oblast produkce „Banski kestenov med“. V závislosti na mikrolokalitě začínají kaštanovníky v Banovině kvést kolem 5. června, nejprve v okolí Budučiny na pozemcích obrácených k severovýchodu a nakonec v Šamarici kolem 27. července. Některé stromy kvetou přibližně 10 dní. Toponyma spojená se včelařstvím jsou významná, protože často označují oblast, která byla dříve bohatá na medonosné rostliny nebo kde se kdysi nacházely včelstva. Toponyma mohou také poukazovat na tradiční včelařské postupy v určité oblasti nebo na jiné aspekty související se včelařstvím. Z toponym zajímavých pro včelařství a produkci medu v Banovině je třeba zmínit Hrvatskou Kostajnicu. Název „Kostajnica“ naznačuje, že pochází ze slova „kostanj“ (kaštan). To potvrzuje i skutečnost, že na kopcích po obou stranách řeky Uny se významnou měrou vyskytují háje kaštanovníku jedlého.

Specifičnost produktu

Kromě půdních vlastností a složení květeny mají na specifičnost odrůdy „Banski kestenov med“ značný vliv také klimatické podmínky. Na základě melissopalynologických analýz byly určeny druhy medonosných rostlin, z nichž včely sbírají nektar, což dokazuje souvislost medu s vymezenou zeměpisnou oblastí a rozdíly ve srovnání s kaštanovým medem z jiných zeměpisných oblastí. Velkou část zkoumaných vzorků tvořil pyl krušiny olšové (*Frangula alnus*), netvařce křovitého (*Amorpha fruticosa*), svídy krvavé (*Cornus sanguinea*), lip (*Tilia* spp.), rostlin z čeledi hvězdnicovitých (*Asteraceae*), lesních ovocných dřevin rodu *Prunus* spp., trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), javorů (*Acer* spp.) a štírovníku růžkatého (*Lotus corniculatus*).

Kromě botanického původu byla testována také elektrická vodivost vzorků. Byly stanoveny hodnoty ukazatele v rozmezí od 0,84 mS/cm do 1,80 mS/cm s průměrnou hodnotou 1,24 mS/cm. Srovnání kaštanového medu s kaštanovými medy z jiných oblastí ukázalo, že rozmezí hodnot elektrické vodivosti v těchto jiných oblastech bylo podstatně širší, od 1,05 mS/cm až po 2,25 mS/cm, přičemž průměrná hodnota byla 1,61 mS/cm. Kromě nektaru se v kaštanových porostech vyskytuje také medovice, kterou produkují mšice a červci. Vysoké průměrné hodnoty elektrické vodivosti jsou pravděpodobně důsledkem podílu medovice v testovaných vzorcích medu z ostatních oblastí. Přítomnost medovice totiž nepřímo ovlivňuje vzhled medu, tj. jeho barvu, která je tmavší než u vzorků medu z Banoviny. Barva většiny vzorků produktu „Banski kestenov med“ se však pohybovala od světle jantarové až po jantarovou a vyznačovala se vůní a hořkostí charakteristickou pro organoleptický profil kaštanového medu, stejně jako typickým rozsahem hodnot elektrické vodivosti, což vše podtrhuje jeho odlišnost.

Příčinná souvislost mezi specifičností zeměpisné oblasti a specifičností produktu

„Banski kestenov med“ je produkt, který je silně spjat s oblastí, z níž pochází. Jeho specifické vlastnosti jsou dány zeměpisnou oblastí, která zahrnuje přírodní lesy s vysokým podílem kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa*), největší takovou oblastí v Chorvatsku. Kaštanovníky kvetou v různých časových intervalech v závislosti na stanovištích, na kterých se v zeměpisné oblasti produkce nacházejí. Pastva tak trvá déle než měsíc, což je dáno rozmanitou nadmořskou výškou a podnebím. Kromě toho mají na množství vylučovaného nektaru značný vliv pedologické vlastnosti půdy a povětrnostní podmínky. Kyselé půdy poskytují kaštanovníku jedlému optimální podmínky pro růst, což má pozitivní vliv na kvetení a následně na množství vylučovaného nektaru. Rostlina přijímá z půdy vodu a minerální látky, které pak zabudovává do mízy, z níž je produkován nektar; to má tedy vliv na kvalitu konečného produktu – medu. Vylučování nektaru je u kaštanovníku jedlého kromě typu půdy ovlivněno také povětrnostními podmínkami, zejména srážkami, které jsou v oblasti Banoviny rovnoměrně rozloženy v průběhu vegetačního období, ale zejména v době květu. Střídání slunečního svitu s krátkými přeháňkami v době kvetení kaštanovníku jedlého zvyšuje relativní vlhkost vzduchu, což má rovněž pozitivní vliv na vylučování nektaru. Optimální využití zdrojů krmiva umožňuje vyrábět produkt „Banski kestenov med“ výjimečné kvality. O tom svědčí i charakteristický organoleptický profil medu, fyzikálně-chemické parametry a specifické pylové spektrum, tj. přítomnost pylu krušiny olšové (*Frangula alnus*) a netvařce křovitého (*Amorpha fruticosa*) jako doprovodných rostlinných druhů, což odlišuje „Banski kestenov med“ od kaštanových medů z jiných oblastí, kde je možné je vyrábět.

Kromě reliéfu a klimatických faktorů přispěly k vytvoření osobitého typu včelařství také významné porosty kaštanovníku, které představují klíčový rostlinný zdroj ve vymezené zeměpisné oblasti. Dovednosti a znalosti včelařů v Banovině, pokud jde o jejich znalosti a uplatňování včasných technologických zásahů do včelstev a přípravu medu pro trh, zaručují produkci vysoce kvalitního medu „Banski kestenov med“. Znalosti a zkušenosti včelařů se projevují tím, že věnují zvláštní pozornost výběru vhodných míst pro včelstva s ohledem na topografii. Výběr jižně a jihovýchodně orientovaných míst, která jsou chráněna před větrem a jsou dostatečně osluněná, zajišťuje optimální vývoj včelstev. Včelstva, která se vyvíjejí v takových podmínkách, dosahují přiměřené úrovně kolektivní aktivity, která se nakonec projeví v požívání nektaru. Pravidelné sledování a dohled nad kvetením a požíváním nektaru umožňuje včasné vytáčení, což je jeden z klíčových faktorů produkce kvalitního medu, který odlišuje med z této oblasti od kaštanového medu produkovaného v jiných regionech. Díky dlouholetému pozorování kvetení kaštanů jsou místní včelaři schopni určit, kdy kaštanovníky jedlé začnou kvést, a včas tak umístit včelstva na vybraná místa tak, aby využila požití nektaru z kaštanovníků a dosáhla tak maximálního sjednocení květů, což se následně odráží v typických organoleptických vlastnostech medu. Med „Banski kestenov med“ se vyznačuje nízkým obsahem vody a HMF (hydroxymethylfurfuralu). Takový obsah vody svědčí o tom, že včely během zrání medu správně vytáhly vodu a že včelaři vytáčení medu správně načasovali, což dále ovlivňuje kvalitu medu. Med s nízkým obsahem HMF potvrzuje, že je čerstvý a nebyl zahříván na teplotu vyšší než 40 °C, což zajišťuje zachování jeho cenných složek. Zaměření místních včelařů na zachování kvality prostřednictvím získávání znalostí a zkušeností má proto přímý vliv na chemické složení produktu „Banski kestenov med“.

Kombinace výše uvedených faktorů, včetně vysokého podílu kaštanových lesů v regionu Banovina, chráněného životního prostředí a příznivého mikroklimatu regionu, včelařských tradic a dovedností a znalostí místních včelařů, přímo ovlivňuje specifické vlastnosti produktu „Banski kestenov med“.

Specifičnost produktu „Banski kestenov med“ vychází z dlouhé včelařské tradice, a proto je souvislost s vymezenou zeměpisnou oblastí projevuje posílena historickými, tradičními a kulturními faktory. První písemná zmínka o medu (a tedy i o včelařství v Banovině) pochází již z roku 1211 a zmiňuje se o právu klášterního kostela využívat medu. K propagaci včelařství v Petrinji pravděpodobně nejvíce přispěl včelař Milan Krizman. Byl propagátorem včelařství a inovátorem, který sestrojil moderní úl známý jako „krizmanka“. Prvním sdružením včelařů v regionu Banovina byl včelařský spolek Petrinja, který byl založen v roce 1952 a patří k těm, které fungují dodnes.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Specifikacija_Banski_kestenov_med_kolovoz_2025.pdf