Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3202

12.6.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/3202)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Banski kestenov med»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-03402 — 13.1.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Banski kestenov med»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ X ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0409 – Μέλι φυσικό

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Banski kestenov med» είναι μέλι που παράγεται από αποικίες της καρνιολικής μέλισσας (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) από το νέκταρ της καστανιάς (*Castanea sativa* Mill.) της περιοχής Banovina.

Γυρεολογικά χαρακτηριστικά

Εκτός από τη γύρη καστανιάς (*Castanea sativa*), στο γυρεολογικό φάσμα του «Banski kestenov med» μπορεί επίσης να εμφανίζεται γύρη από τα ακόλουθα νεκταροφόρα φυτικά είδη: φράγκουλα (*Frangula alnus*), ψευδοϊνδικό της ερήμου (*Amorpha fruticosa*), λαδανιά (*Cornus sanguinea*), φιλύρα (*Tilia* spp.), είδη της οικογένειας των αστεροειδών (Asteraceae),

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

οπωροφόρα δέντρα του δάσους (*Prunus* spp.), χαρουπιά (*Robinia pseudoacacia*), σφένδαμνος (*Acer* spp.), λωτός ο κερατιοφόρος (*Lotus corniculatus*) και, σε χαμηλότερες αναλογίες, γύρη άλλων φυτικών ειδών. Στο γυρεολογικό φάσμα μπορεί να εμφανίζεται γύρη και από τα ακόλουθα μη νεκταροφόρα φυτικά είδη: φράξος (*Fraxinus* spp.), δακτυλίδα (*Dactylis glomerata*), είδη της οικογένειας των αγρωστωδών (Poaceae), αρνόγλωσσο το λογχοειδές (*Plantago* spp.), αραβόσιτος (*Zea mays*) και λάπαθο (*Rumex* spp.). Όταν το ποσοστό γύρης από μη νεκταροφόρα φυτικά είδη εξαιρείται από τη συνολική ποσότητα γύρης στο μέλι «Banski kestenov med», η αναλογία γύρης από καστανιά (*Castanea sativa*) στο υπόλοιπο ποσοστό γύρης από νεκταροφόρα φυτικά είδη πρέπει να είναι τουλάχιστον 85 %.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Banski kestenov med» έχει τα εξής οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Όψη

Χρώμα — από ανοιχτό κεχριμπαρένιο έως κεχριμπαρένιο.

Διαύγεια — διαυγές.

Κρυστάλλωση — αργή.

— Οσμή — μέτρια έως πολύ έντονη οσμή ανθέων καστανιάς, υγρού χαρτονιού και λιωμένων φύλλων καρυδιάς.

— Γεύση — ελαφρώς έντονη γλυκύτητα και οξύτητα και μέτρια έως έντονη πικράδα.

— Άρωμα — μετρίως έως πολύ επίμονο άρωμα καμένης ζάχαρης, σιροπιού ζάχαρης, καπνού και αψιθιάς.

Φυσικοχημικές παράμετροι

Περιεκτικότητα σε νερό: 18,0 % κατ' ανώτατο όριο.

Ηλεκτρική αγωγιμότητα: τουλάχιστον 0,80 mS/cm.

Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF): 15 mg/kg μελιού κατ' ανώτατο όριο.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Απαγορεύεται η σίτιση των αποικιών μελισσών την περίοδο κατά την οποία οι μέλισσες αναζητούν γύρη σε άνθη καστανιάς. Ωστόσο, η σίτιση επιτρέπεται προκειμένου να τονωθεί η ανάπτυξη αποικιών μελισσών στις αρχές της άνοιξης και κατά τη διάρκεια της περιόδου μη αναζήτησης γύρης. Η σίτιση πρέπει να ολοκληρώνεται τουλάχιστον 14 ημέρες πριν από την έναρξη αναζήτησης γύρης σε άνθη καστανιάς. Η σίτιση επιτρέπεται επίσης στο τέλος του καλοκαιριού και στις αρχές του φθινοπώρου, προκειμένου να αυξηθεί ο εφοδιασμός των μελισσών σε τροφή για τον χειμώνα. Ως μελισσοτροφές επιτρέπονται το σιρόπι ζάχαρης και/ή παρασκευάσματα ζάχαρης και μελιού. Η μελισσοτροφή μπορεί να παράγεται από επιτραπέζια ζάχαρη που προέρχεται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία που προέρχεται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν μπορεί να υπερβαίνει το 50 % της συνολικής ξηράς ουσίας που καταναλώνουν οι αποικίες μελισσών κατά τη διάρκεια του έτους. Η υπολειμματική ξηρά ουσία αφορά μέλι που παράγεται από αποικίες μελισσών από το συλλεγόμενο νέκταρ και/ή μελίτωμα που προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το χρονοδιάγραμμα για τη σίτιση των αποικιών μελισσών καθορίζεται ώστε να διασφαλίζεται ότι η μελισσοτροφή δεν επηρεάζει την ποιότητα του «Banski kestenov med» ή τον δεσμό του με τη γεωγραφική περιοχή.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Banski kestenov med» (αναζήτηση γύρης και εξαγωγή) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητάς του, το μέλι πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι ακατάλληλες (υψηλές) θερμοκρασίες κατά τη μεταφορά μπορεί να μεταβάλουν τις φυσικοχημικές παραμέτρους και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Banski kestenov med», ή μπορεί εξαιτίας τους το μέλι να προσλάβει ανεπιθύμητες ξένες οσμές ή να απορροφήσει υγρασία από τον αέρα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όταν διατίθεται στην αγορά, κάθε προσυσκευασία πρέπει να φέρει το λογότυπο «Banski kestenov med». Μαζί με το λογότυπο, στην προσυσκευασία πρέπει επίσης να αναγράφεται το όνομα του παραγωγού. Επιπλέον των ανωτέρω, κάθε προσυσκευασία πρέπει να φέρει σφραγίδα με αριθμό αναγνώρισης. Το δικαίωμα χρήσης της σφραγίδας και του λογότυπου «Banski kestenov med» χορηγείται, υπό τους ίδιους όρους, σε όλους τους χρήστες της επισήμανσης που διαθέτουν στην αγορά ένα προϊόν σύμφωνο με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

Η γραφική απεικόνιση του σήματος περιλαμβάνει μαύρο λογότυπο σε διαφανές φόντο. Το λογότυπο αποτελείται από έναν μαύρο κύκλο, εντός του οποίου εμφανίζεται σχηματοποιημένος σπειροειδής ξύλινος μελιτοσυλλέκτης και το σχηματοποιημένο σπαθί του κόμη Josip Jelačić. Τα σύμβολα αυτά αλληλεπικαλύπτονται, σχηματίζοντας έτσι ένα οπτικά συμπαγές σύνολο. Κάτω από τον κύκλο αναγράφονται οι λέξεις «BANSKI KESTENOV MED» με μαύρη γραμματοσειρά Cinzel, ενώ η λέξη «BANSKI» αναγράφεται με έντονους χαρακτήρες, ώστε να τονίζεται περαιτέρω ο εδαφικός δεσμός με την Banovina και με τον προαναφερθέντα Κροάτη κόμη. Το λογότυπο και το κείμενο αποτελούν σύνολο του οποίου οι διαστάσεις δεν μπορεί να είναι μικρότερες από 50 x 40 mm.

Εικόνα 1

Το λογότυπο «Banski kestenov med»



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Banski kestenov med» περιλαμβάνει την περιοχή Banovina, συμπεριλαμβανομένων των πόλεων (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) και των δήμων (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Banovina είναι περιφέρεια που ανήκει στην κομητεία Sisak-Moslavina. Βρίσκεται στις παρυφές της περιοχής της Πανονίας, μεταξύ του ποταμού Σάβου και των κατώτερων τμημάτων των ποταμών Una, Kupa και Glina. Καταλαμβάνει κυματοειδείς λόφους, συμπεριλαμβανομένου του όρους Zrinska Gora, στα νότια και τη λεκάνη απορροής του ποταμού Σάβου και των παραποτάμων του στα βόρεια και τα βορειοανατολικά. Διασχίζεται από τις κοιλάδες πολλών μικρών υδατορεμάτων. Σημαντικό μέρος της έκτασής της είναι δασώδες, ιδίως γύρω από το Dvor και τη Hrvatska Kostajnica. Η ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής καταδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής χαρακτηρίζεται από καλά συντηρούμενη βλάστηση, μικρό πληθυσμό, εκτατική γεωργία και μεγάλες μη βιομηχανοποιημένες εκτάσεις χωρίς την παρουσία μεγάλων οικονομικών φορέων, γεγονός που τελικά επηρεάζει τη διατήρηση του περιβάλλοντος και αποτελεί σημαντική προϋπόθεση για την ανάπτυξη της μελισσοκομίας. Στις δασοσυστάδες καστανιάς στην περιοχή Banovina, το είδος του εδάφους που συναντάται συχνότερα είναι τα βαθιά εδάφη luvisol, με τιμές pH που κυμαίνονται από 4,77 έως 6,57.

Στην ηπειρωτική Κροατία, η καστανιά συναντάται συχνότερα σε μεικτά ή αμιγή δάση. Από τη συνολική έκταση, 7 324,88 εκτάρια ή το 48,8 % των δασοσυστάδων καστανιάς βρίσκονται στην κομητεία Sisak-Moslavina, όπου τοποθετείται η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Banski kestenov med». Ανάλογα με τη μικροτοποθεσία, οι καστανιές στην Banovina αρχίζουν να ανθίζουν γύρω στις 5 Ιουνίου, αρχικά γύρω από την Budučina σε εδάφη με βορειοανατολικό προσανατολισμό και τέλος στη Šamarica γύρω στις 27 Ιουλίου. Η ανθοφορία ορισμένων δέντρων διαρκεί για περίπου 10 ημέρες. Τα τοπωνύμια που συνδέονται με τη μελισσοκομία είναι σημαντικά, διότι συχνά υποδεικνύουν μια περιοχή η οποία ήταν προηγουμένως πλούσια σε μελιτοφόρα φυτά ή στην οποία υπήρχαν κάποτε αποικίες μελισσών. Τα τοπωνύμια μπορούν επίσης να είναι ενδεικτικά των παραδοσιακών μελισσοκομικών πρακτικών που εφαρμόζονται σε έναν συγκεκριμένο τομέα ή ορισμένων άλλων πτυχών που σχετίζονται με τη μελισσοκομία. Από τα τοπωνύμια που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για τη μελισσοκομία και την παραγωγή μελιού στην Banovina, θα πρέπει ασφαλώς να αναφερθεί η Hrvatska Kostajnica. Η ονομασία «Kostajnica» υποδηλώνει ότι προέρχεται από τη λέξη «kostanj» (καστανιά) και αυτό τεκμηριώνεται από το γεγονός ότι οι λόφοι και στις δύο πλευρές του ποταμού Una φιλοξενούν εκτενείς δασοσυστάδες καστανιάς.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Εκτός από τα χαρακτηριστικά του εδάφους και τη σύσταση των ανθέων, οι κλιματικές συνθήκες επηρεάζουν επίσης σημαντικά την ιδιοτυπία του προϊόντος «Banski kestenov med». Με βάση τις γυρεολογικές αναλύσεις, προσδιορίστηκαν τα είδη των μελιτοφόρων φυτών από τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν νέκταρ και με τον τρόπο αυτόν αποδεικνύονται ο δεσμός μεταξύ του μελιού και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και οι διαφορές σε σύγκριση με το μέλι καστανιάς από άλλες γεωγραφικές περιοχές. Μεγάλο ποσοστό των εξεταζόμενων δειγμάτων περιλαμβάνει γύρη από φράγκουλα (*Frangula alnus*), ψευδοϊνδικό της ερήμου (*Amorpha fruticosa*), λαδανιά (*Cornus sanguinea*), φιλύρα (*Tilia* spp.), είδη της οικογένειας των αστεροειδών (Asteraceae), οπωροφόρα δέντρα του δάσους (*Prunus* spp.), χαρουπιά (*Robinia pseudoacacia*), σφένδαμνο (*Acer* spp.) και λωτό τον κερατιοφόρο (*Lotus corniculatus*).

Εκτός από τη βοτανική προέλευσή τους, ελέγχθηκε επίσης η ηλεκτρική αγωγιμότητα των δειγμάτων. Προσδιορίστηκαν τιμές δεικτών που κυμαίνονται μεταξύ 0,84 mS/cm και 1,80 mS/cm, με μέση τιμή 1,24 mS/cm. Από τη σύγκριση του μελιού καστανιάς με μέλια καστανιάς από άλλες περιοχές κατέστη σαφές ότι το εύρος τιμών ηλεκτρικής αγωγιμότητας στις εν λόγω άλλες περιοχές ήταν σημαντικά ευρύτερο, από 1,05 mS/cm έως και 2,25 mS/cm, με μέση τιμή 1,61 mS/cm. Εκτός από το νέκταρ, το μελίτωμα —που παράγεται από αφίδες και κοκκοειδή έντομα— απαντά επίσης σε δασοσυστάδες καστανιάς. Οι υψηλές μέσες τιμές ηλεκτρικής αγωγιμότητας είναι πιθανώς συνέπεια του ποσοστού μελιτώματος στα δείγματα μελιού που υποβλήθηκαν σε δοκιμή από τις άλλες περιοχές. Πράγματι, η παρουσία μελιτώματος επηρεάζει έμμεσα την εμφάνιση του μελιού, δηλαδή το χρώμα του, το οποίο είναι πιο σκούρο σε σύγκριση με τα δείγματα μελιού από την Banovina. Ωστόσο, το χρώμα των περισσότερων δειγμάτων του «Banski kestenov med» κυμαινόταν από ανοιχτό κεχριμπαρένιο έως κεχριμπαρένιο και τα δείγματα παρουσίαζαν την οσμή και την πικρότητα που χαρακτηρίζουν το οργανοληπτικό προφίλ του μελιού καστανιάς, καθώς και ένα τυπικό φάσμα τιμών ηλεκτρικής αγωγιμότητας, στοιχεία που αναδεικνύουν όλα τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος

Το «Banski kestenov med» είναι ένα προϊόν με ισχυρούς δεσμούς με την περιοχή από την οποία προέρχεται. Αντλεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του από τη γεωγραφική περιοχή, η οποία περιλαμβάνει φυσικά δάση με υψηλό ποσοστό καστανιάς (Castanea sativa) και είναι η μεγαλύτερη περιοχή αυτού του είδους στην Κροατία. Η καστανιά ανθίζει σε διαφορετικές χρονικές περιόδους, ανάλογα με τους οικοτόπους στους οποίους βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Ως εκ τούτου, η αναζήτηση γύρης διαρκεί περισσότερο από έναν μήνα, λόγω των διακυμάνσεων του υψομέτρου και του προσανατολισμού. Επιπλέον, τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά και οι καιρικές συνθήκες έχουν σημαντική επίδραση στην ποσότητα νέκταρος που εκκρίνεται. Τα όξινα εδάφη παρέχουν βέλτιστες συνθήκες καλλιέργειας της καστανιάς, γεγονός που έχει θετική επίδραση στην ανθοφορία και, κατά συνέπεια, στην ποσότητα νέκταρος που εκκρίνεται. Το φυτό απορροφά νερό και ανόργανες ουσίες από το έδαφος και τις ενσωματώνει στον χυμό, την πρώτη ύλη από την οποία παρασκευάζεται το νέκταρ· ως εκ τούτου, η διαδικασία αυτή έχει αντίκτυπο στην ποιότητα του τελικού προϊόντος — του μελιού. Εκτός από το είδος του εδάφους, η έκκριση νέκταρος από την καστανιά επηρεάζεται επίσης από τις καιρικές συνθήκες, ιδίως από τις βροχοπτώσεις, οι οποίες στην περιοχή της Banovina κατανέμονται ομοιόμορφα καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, αλλά ιδίως κατά την περίοδο ανθοφορίας. Πράγματι, η εναλλαγή των περιόδων ηλιοφάνειας με σύντομες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας της καστανιάς αυξάνει τη σχετική υγρασία του αέρα, γεγονός που έχει επίσης θετική επίδραση στην έκκριση νέκταρος. Η βέλτιστη χρήση των πόρων αναζήτησης γύρης καθιστά δυνατή την παραγωγή του μελιού εξαιρετικής ποιότητας «Banski kestenov med». Η ποιότητά του αποδεικνύεται επίσης από το ιδιαίτερο οργανοληπτικό προφίλ του μελιού, τις φυσικοχημικές παραμέτρους και το ειδικό γυρεολογικό φάσμα, δηλαδή την παρουσία γύρης φράγκουλας (*Frangula alnus*) και ψευδοϊνδικού της ερήμου (*Amorpha fruticosa*) ως συγγενών φυτικών ειδών, γεγονός που διαφοροποιεί το «Banski kestenov med» από τα μέλια καστανιάς από τις άλλες περιοχές όπου είναι δυνατή η παραγωγή τους.

Εκτός από το ανάγλυφο και τους κλιματολογικούς παράγοντες, εκτεταμένες δασοσυστάδες καστανιάς, οι οποίες αποτελούν βασικό ανθικό πόρο στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, συνέβαλαν στην καθιέρωση ενός ιδιαίτερου τύπου μελισσοκομίας. Οι δεξιότητες και οι γνώσεις των μελισσοκόμων στην Banovina, όσον αφορά την κατανόηση και την εφαρμογή έγκαιρων τεχνολογικών παρεμβάσεων στις αποικίες μελισσών και την προετοιμασία του μελιού για διάθεση στην αγορά, εγγυώνται την παραγωγή του «Banski kestenov med» υψηλής ποιότητας. Οι γνώσεις και η πείρα των μελισσοκόμων καταδεικνύονται από την ιδιαίτερη προσοχή που δίνουν στην επιλογή κατάλληλων τοποθεσιών για τα μελισσοκομεία με βάση τη μορφολογία του εδάφους. Η επιλογή τοποθεσιών με νότιο και νοτιοανατολικό προσανατολισμό, προστατευμένων από τον άνεμο και με επαρκή έκθεση στο ηλιακό φως, διασφαλίζει τη βέλτιστη ανάπτυξη των αποικιών μελισσών. Οι αποικίες που αναπτύσσονται υπό αυτές τις συνθήκες επιτυγχάνουν επαρκές επίπεδο συλλογικής δραστηριότητας, το οποίο τελικά αντανακλάται στην πρόσληψη νέκταρος. Η τακτική παρακολούθηση και επιτήρηση της ανθοφορίας και της πρόσληψης νέκταρος καθιστά δυνατή την έγκαιρη εξαγωγή, έναν από τους βασικούς παράγοντες για την παραγωγή ποιοτικού μελιού που διακρίνει το μέλι από την περιοχή αυτήν από το μέλι καστανιάς που παράγεται σε άλλες περιοχές. Συγκεκριμένα, ως αποτέλεσμα της πολυετούς παρατήρησης της ανθοφορίας της καστανιάς, οι ντόπιοι μελισσοκόμοι είναι σε θέση να προσδιορίζουν χρονικά την έναρξή της και, ως εκ τούτου, να εγκαθιστούν εγκαίρως τις αποικίες μελισσών σε επιλεγμένες τοποθεσίες, προκειμένου να επωφεληθούν από την πρόσληψη νέκταρος καστανιάς και, κατ' αυτόν τον τρόπο, να επιτυγχάνουν στον μέγιστο βαθμό τον χαρακτήρα μονοανθούς μελιού, ο οποίος αντικατοπτρίζεται, κατά συνέπεια, στα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μελιού. Το «Banski kestenov med» χαρακτηρίζεται από χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό και HMF (υδροξυμεθυλοφουρφουράλη). Η εν λόγω περιεκτικότητα σε νερό δείχνει ότι οι μέλισσες έχουν εξαγάγει το νερό με αποτελεσματικό τρόπο κατά τη διάρκεια της ωρίμασης του μελιού και ότι η εξαγωγή του μελιού έχει προγραμματιστεί ορθά από τους μελισσοκόμους και με τον τρόπο αυτόν επηρεάζει περαιτέρω την ποιότητα του μελιού. Το μέλι με χαμηλή περιεκτικότητα σε MHF επιβεβαιώνει ότι είναι νωπό και δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασίες άνω των 40 °C· με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται η διατήρηση των πολύτιμων συστατικών του. Ως εκ τούτου, η εστίαση των ντόπιων μελισσοκόμων στη διατήρηση της ποιότητας μέσω της απόκτησης γνώσεων και πείρας έχει άμεση επίδραση στη χημική σύνθεση του «Banski kestenov med».

Ο συνδυασμός των ανωτέρω παραγόντων, συμπεριλαμβανομένων του υψηλού ποσοστού δασών καστανιάς στην περιοχή Banovina, του προστατευόμενου περιβάλλοντος της περιοχής και του ευνοϊκού μικροκλίματος, των μελισσοκομικών παραδόσεων και των δεξιοτήτων και γνώσεων των ντόπιων μελισσοκόμων, επηρεάζει άμεσα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Banski kestenov med».

Η ιδιοτυπία του «Banski kestenov med» βασίζεται στη μακρά μελισσοκομική παράδοση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την ενίσχυση του δεσμού με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και με ιστορικούς, παραδοσιακούς και πολιτιστικούς παράγοντες. Πράγματι, η πρώτη γραπτή μαρτυρία στην οποία αναφέρεται το μέλι (και, κατά συνέπεια, η μελισσοκομία στην Banovina) χρονολογείται ήδη από το 1211 και αναφέρεται στο δικαίωμα μιας μονής να διαθέτει το μέλι. Ο μελισσοκόμος Milan Krizman ήταν πιθανώς ο άνθρωπος με τη σημαντικότερη συμβολή στην προώθηση της μελισσοκομίας στην Petrinja. Ήταν υπέρμαχος της μελισσοκομίας και καινοτόμησε κατασκευάζοντας μια σύγχρονη κυψέλη, γνωστή ως «krizmanka». Η πρώτη ένωση μελισσοκόμων στην περιοχή Banovina ήταν η Μελισσοκομική Ένωση Petrinja, η οποία ιδρύθηκε το 1952 και συγκαταλέγεται μεταξύ των ενώσεων που εξακολουθούν να δραστηριοποιούνται μέχρι και σήμερα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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