C/2026/3202

12.6.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/3202)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Banski kestenov med»

N.º UE: PDO-HR-03402 de 13.1.2025

1. **Nombre(s)**

«Banski kestenov med»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP X IGP ☐

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Croacia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0409 - Miel natural

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Banski kestenov med» es una miel producida por colonias de abeja carniola (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) a partir del néctar de castaño (*Castanea sativa* Mill.) de la región de Banovina.

Características melisopalinológicas

Además del polen de castaño (*Castanea sativa*), el espectro polínico de la «Banski kestenov med» también puede incluir polen de las siguientes especies vegetales nectaríferas: el arraclán (*Frangula alnus*), el falso índigo (*Amorpha fruticosa*), el sanguino (*Cornus sanguinea*), los tilos (*Tilia* spp.), las especies de la familia de la margarita (*Asteraceae*), los frutales del

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

género *Prunus* spp., la falsa acacia (*Robinia pseudoacacia*), los arces (*Acer* spp.), el loto de los prados (*Lotus corniculatus*) y, en proporciones inferiores, el polen de otras especies vegetales. El polen de las siguientes especies vegetales no nectaríferas también puede estar presente en el espectro polínico: los fresnos (*Fraxinus* spp.), el dactilo aglomerado (*Dactylis glomerata*), especies de la familia de las poáceas (*Poaceae*), los llantenes (*Plantago* spp.), el maíz (*Zea mays*) y las acederas (*Rumex* spp.). Cuando la proporción de polen de especies vegetales no nectaríferas se excluya del polen total, el polen de castaño (*Castanea sativa*) de la proporción restante de polen de especies vegetales nectaríferas de la «Banski kestenov med» deberá ser de al menos el 85 %.

Características organolépticas

La «Banski kestenov med» presenta las siguientes características organolépticas:

— Aspecto

Color: del ámbar claro al ámbar.

Claridad: clara.

Cristalización: lenta.

— Olor: de intensidad moderada a muy intensa a flores de castaño, cartón húmedo y hojas de nogal trituradas.

— Sabor: dulzor y acidez ligeramente pronunciados, y amargor de moderado a pronunciado.

— Aroma: aroma entre moderado y muy persistente a azúcar quemado, jarabe de azúcar, humo y ajenjo.

Parámetros fisicoquímicos

Contenido de agua: máximo 18,0 %.

Conductividad eléctrica: mínimo 0,80 mS/cm.

Contenido de hidroximetilfurfural (HMF): no más de 15 mg/kg de miel.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Se prohíbe alimentar a las colonias de abejas en la época de pecoreo de las flores de castaño. No obstante, se permite la alimentación para estimular el desarrollo de las colonias de abejas a principios de la primavera y fuera del período de pecoreo. La alimentación debe finalizarse al menos catorce días antes del inicio del pecoreo de flores de castaño. También se permite la alimentación a finales de verano y principios de otoño de modo que las abejas puedan acumular alimento de cara al invierno. Se autoriza la alimentación con jarabe de azúcar o con tortas elaboradas con azúcar y miel. Dicha alimentación puede producirse a partir de azúcar de mesa que no sea originario de la zona geográfica definida. El contenido de materia seca procedente de fuera de la zona geográfica definida no puede superar el 50 % de la materia seca total consumida por las colonias de abejas a lo largo del año. La materia seca residual se refiere a la miel producida por colonias de abejas a partir del néctar o la melada recogidos originarios de la zona geográfica definida. El período para alimentar a las colonias de abejas se ha fijado para garantizar que no repercuta en la calidad de la «Banski kestenov med» ni en su vínculo con la zona geográfica.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso productivo de la «Banski kestenov med» (pecoreo y extracción) deben tener lugar en la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Para garantizar la calidad y la trazabilidad de la miel, esta debe envasarse en la zona geográfica definida. Durante el transporte, unas temperaturas (elevadas) inadecuadas pueden alterar los parámetros fisicoquímicos y las características organolépticas de la «Banski kestenov med» o provocar que la miel absorba olores extraños no deseados o absorba humedad del aire.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el momento de su comercialización, todos los preenvases llevarán el logotipo de la «Banski kestenov med», que irá acompañado del nombre del productor. Además de lo anterior, cada preenvase llevará un sello con un número de identificación. Todos los usuarios de la etiqueta que comercialicen el producto conforme al presente pliego de condiciones tienen derecho a utilizar el sello y el logotipo de la «Banski kestenov med» en las mismas condiciones.

La representación gráfica incluye un logotipo negro con el fondo transparente. El logotipo consiste en un círculo negro, dentro del cual hay una representación estilizada de un mielero de madera y una espada del conde Josip Jelačić. Estos símbolos se cruzan el uno sobre el otro, formando así un conjunto visualmente compacto. Debajo del círculo figuran las palabras «BANSKI KESTENOV MED» en caracteres negros en tipografía Cinzel, y la palabra «BANSKI» aparece en negrita para destacar aún más el vínculo territorial con Banovina y el conde croata ya mencionado. El logotipo y el texto conforman un conjunto que debe tener unas dimensiones no inferiores a 50 x 40 mm.

Figura 1

Logotipo de la «Banski kestenov med».



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de la «Banski kestenov med» abarca la región de Banovina, en la que se incluyen localidades (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) y municipios (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

Banovina es una región que forma parte del condado de Sisak-Moslavina. Se encuentra en el límite de la cuenca panónica, entre el río Sava y los tramos inferiores de los ríos Una, Kupa y Glina. En la zona sur, se extiende por un paisaje de colinas, como la montaña Zrinska Gora, mientras que el norte y el noreste abarcan la cuenca del río Sava y sus afluentes. Además, la región está surcada por los valles de numerosos arroyos y pequeños cursos fluviales. Una parte sustancial de su superficie está cubierta de bosques, especialmente en los alrededores de Dvor y Hrvatska Kostajnica. La especificidad de la zona geográfica definida también se manifiesta en que la mayor parte cuenta con una vegetación bien conservada, una baja densidad de población, una agricultura extensiva y amplias áreas libres de industria y de actividades económicas de gran envergadura, lo que contribuye a la preservación del medio ambiente y constituye un requisito fundamental para el desarrollo de la apicultura. En los castañares de la región de Banovina, el tipo de suelo más frecuente es el luvisol profundo, con valores de pH comprendidos entre 4,77 y 6,57.

En la Croacia continental, el castaño suele encontrarse en bosques mixtos o puros. De la superficie total, 7 324,88 ha o el 48,8 % de los castañares se encuentran en el condado de Sisak-Moslavina, donde se sitúa la zona geográfica de producción de la «Banski kestenov med». Dependiendo de la microlocalización, los castaños de Banovina comienzan a florecer alrededor del 5 de junio, primero en la zona de Budučina, en terrenos orientados al noreste, y por último en Šamarica, hacia el 27 de julio. Algunos árboles florecen durante unos diez días. Los topónimos asociados a la apicultura son significativos porque a menudo indican una zona que anteriormente era rica en plantas melíferas o donde en su día hubo colonias de abejas. Los topónimos también pueden ser indicativos de las prácticas apícolas tradicionales que se llevaban a cabo en una zona concreta o de otros aspectos relacionados con la apicultura. Entre los topónimos de interés para la apicultura y la producción de miel en Banovina, cabe mencionar, sin duda, Hrvatska Kostajnica. El nombre «Kostajnica» podría proceder de la palabra «kostanj» (castaño), una teoría respaldada por el hecho de que las colinas a ambos lados del río Una albergan importantes castañares.

Carácter específico del producto

Además de las características del suelo y la composición floral, las condiciones climáticas también influyen considerablemente en la especificidad de la «Banski kestenov med». Diversos análisis melisopalinológicos han determinado las especies de plantas melíferas cuyo néctar liban las abejas, lo que demuestra el vínculo entre la miel y la zona geográfica definida, y también explica las diferencias con respecto a la miel de castaño de otras zonas geográficas. Una gran proporción de las muestras examinadas incluía polen de arraclán (*Frangula alnus*), falso índigo (*Amorpha fruticosa*), sanguino (*Cornus sanguinea*), tilos (*Tilia* spp.), especies de la familia de la margarita (*Asteraceae*), frutales del género *Prunus* spp., falsa acacia (*Robinia pseudoacacia*), arces (*Acer* spp.) y loto de los prados (*Lotus corniculatus*).

Además de su origen botánico, también se analizó la conductividad eléctrica de las muestras y se determinaron valores indicativos que oscilaban entre 0,84 mS/cm y 1,80 mS/cm, con un valor medio de 1,24 mS/cm. Una comparación de esta miel de castaño con las de otras regiones puso de manifiesto que el intervalo de valores de conductividad eléctrica en esas otras regiones era considerablemente más amplio, pues oscilaba entre 1,05 mS/cm y nada menos que 2,25 mS/cm, con un valor medio de 1,61 mS/cm. Además del néctar, en los castañares también puede haber melada, producida por pulgones y cochinillas. Los altos valores medios de conductividad eléctrica probablemente se deban a la proporción de melada presente en las muestras analizadas de miel procedente de las demás regiones. De hecho, la presencia de melada influye de manera indirecta en el aspecto de la miel, es decir, en su color, que es más oscuro que el de las muestras de miel de Banovina. Sin embargo, la mayoría de las muestras de «Banski kestenov med» tenían un color entre el ámbar claro y el ámbar, y presentaban el olor y el amargor característicos del perfil organoléptico de la miel de castaño, así como un intervalo característico de valores de conductividad eléctrica, lo que pone de relieve su singularidad.

Vínculo causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto

La «Banski kestenov med» es un producto con fuertes vínculos con la zona de la que procede. Sus características específicas se derivan de la zona geográfica, que incluye bosques naturales con una elevada proporción de castaños (*Castanea sativa*) y que constituyen la mayor zona de estas características de toda Croacia. Los castañares florecen en distintos intervalos de tiempo, en función de los hábitats en los que se encuentran dentro de la zona geográfica de producción. Por tanto, el pecoreo dura más de un mes, debido a las variaciones de altitud y orientación. Además, las características edafológicas y las condiciones meteorológicas influyen considerablemente en la cantidad de néctar que producen los árboles. Los suelos ácidos proporcionan unas condiciones de cultivo óptimas para el castaño, lo que tiene un efecto positivo en la floración y, por consiguiente, en la cantidad de néctar producido. La planta absorbe agua y sustancias minerales del suelo y las incorpora a la savia, la materia prima a partir de la cual se elabora el néctar; esto repercute, por tanto, en la calidad del producto final, que es la miel. Además del tipo de suelo, la producción de néctar del castaño también se ve influida por las condiciones meteorológicas, en particular las precipitaciones, que en la región de Banovina se distribuyen de manera uniforme durante todo el período vegetativo, pero especialmente en época de floración. De hecho, la alternancia de períodos de sol con chubascos breves durante el período de floración del castaño aumenta la humedad relativa del aire, lo que también favorece la producción del néctar. El uso óptimo de los recursos alimentarios permite producir una «Banski kestenov med» de calidad excepcional. Esto también se hace patente en el perfil organoléptico distintivo de la miel, sus parámetros fisicoquímicos y su espectro polínico específico, que incluye polen de arraclán (*Frangula alnus*) y de falso índigo (*Amorpha fruticosa*) como especies vegetales concomitantes, lo que diferencia la «Banski kestenov med» de las mieles de castaño de otras regiones donde es posible producirla.

Además de los factores orográficos y climáticos, la creación de un tipo de apicultura diferenciado ha sido posible gracias a la presencia de importantes masas de castaño, que constituyen un recurso vegetal clave en la zona geográfica definida. Las competencias y los conocimientos de los apicultores de Banovina, en cuanto a su comprensión y aplicación de intervenciones tecnológicas oportunas en las colonias de abejas y a la preparación de la miel para el mercado, garantizan la producción de «Banski kestenov med» de alta calidad. Los conocimientos y la experiencia de los apicultores se ponen de manifiesto en la especial atención que prestan a la hora de elegir ubicaciones adecuadas para los colmenares, teniendo en cuenta la topografía del lugar. La elección de lugares orientados hacia el sur y el sudeste, protegidos del viento y suficientemente soleados, garantiza el desarrollo óptimo de las colonias. Cuando se desarrollan en tales condiciones, alcanzan un nivel adecuado de actividad colectiva, que en última instancia se manifiesta en la ingesta de néctar. El control y la vigilancia periódicos de la floración y la ingesta de néctar permiten una extracción oportuna, uno de los factores clave para la producción de miel de calidad que distingue a la miel de esta región de la miel de castaño que se produce en otras regiones. En concreto, como resultado de muchos años de observación de la floración del castaño, los apicultores locales son capaces de determinar cuándo empiezan a florecer los árboles y, por tanto, colocar las colonias de abejas en lugares seleccionados de manera oportuna para aprovechar la ingesta de néctar de castaño y, de este modo, alcanzar la máxima monofloridad, lo que se refleja en las características organolépticas típicas de la miel. La «Banski kestenov med» se caracteriza por un bajo contenido de agua y hidroximetilfurfural (HMF). Este contenido de agua indica que las abejas han extraído el agua adecuadamente durante la maduración de la miel y que los apicultores han programado correctamente la extracción de la miel, lo que contribuye aún más a su calidad. La miel con un bajo contenido de hidroximetilfurfural confirma que es fresca y que no ha sido calentada a temperaturas superiores a 40 °C, lo que garantiza la conservación de sus valiosos componentes. Por tanto, el hecho de que los apicultores locales se afanen en preservar la calidad mediante la adquisición de conocimientos y experiencia tiene un efecto directo en la composición química de la «Banski kestenov med».

La combinación de todos estos factores, concretamente la elevada proporción de castaños en Banovina, el entorno protegido y el microclima favorable de la región, las tradiciones apícolas y las destrezas y conocimientos de los apicultores locales, influyen directamente en las características específicas de la «Banski kestenov med».

La especificidad de la «Banski kestenov med» reside en una larga tradición apícola, lo que ha llevado a que el vínculo con la zona geográfica definida se vea reforzado también por factores históricos, tradicionales y culturales. De hecho, el primer documento escrito en el que se menciona la miel (y, por consiguiente, también la apicultura en Banovina) data ya del año 1211 y hace referencia al derecho de un convento a disponer de miel. El apicultor Milan Krizman fue posiblemente quien más contribuyó a la promoción de la apicultura en Petrinja. Fue un promotor de la apicultura y un innovador que construyó una colmena moderna conocida como *krizmanka*. La primera asociación de apicultores de la región de Banovina fue la Asociación de Apicultura de Petrinja, fundada en 1952, y es una de las que permanecen activas en la actualidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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