Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3202

12.6.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3202)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Banski kestenov med»

N° UE: PDO-HR-03402 — 13.1.2025

1. **Dénomination(s) de l'AOP**

«Banski kestenov med»

2. **Type d'indication géographique**

AOP X IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Croatie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0409 - miel naturel

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Banski kestenov med» est un miel produit par des colonies d'abeilles de couleur grise (*Apis mellifera carnica Pollmann*,1879) à partir du nectar de châtaigniers (*Castanea sativa* Mill.) de la région de la Banovine.

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Outre le pollen de châtaignier (*Castanea sativa*), le spectre pollinique du «Banski kestenov med» peut contenir du pollen des espèces végétales nectarifères suivantes: la bourdaine (*Frangula alnus*), l'amorphe (*Amorpha fruticosa*), le cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*), le tilleul (*Tilia* spp.), les plantes de la famille des astéracées (*Asteraceae*), les arbres fruitiers

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

forestiers (*Prunus* spp.), l'acacia (*Robinia pseudoacacia*), l'érable (*Acer* spp.), le lotier corniculé (*Lotus corniculatus*) et, dans des proportions moindres, d'autres espèces végétales. Le spectre pollinique peut également contenir du pollen des espèces végétales non nectarifères suivantes: le frêne (*Fraxinus* spp.), le dactyle pelotonné (*Dactylis glomerata*), des plantes de la famille des graminées (*Poaceae*), le plantain (*Plantago* spp.), le maïs (*Zea mays*) et la patience (*Rumex* spp.). Après exclusion des pollens des espèces végétales non nectarifères de la teneur totale en pollen, la part de pollen de châtaignier (*Castanea sativa*) dans le «Banski kestenov med», dans la part résiduelle de pollen des espèces végétales nectarifères, doit être d'au moins 85 %.

Caractéristiques organoleptiques

Le «Banski kestenov med» possède les caractéristiques organoleptiques suivantes:

— Aspect

Couleur – ambré clair à ambré.

Limpidité – limpide.

Cristallisation – lente.

— Parfum – moyennement à très intense, de fleur de châtaignier, de carton humide et de feuilles de noix concassées.

— Goût – douceur et acidité peu marquées avec une amertume moyenne à forte.

— Arôme – moyennement à très persistant en bouche, de sucre brûlé, de sirop de sucre, de fumée, d'absinthe.

Paramètres physico-chimiques

Teneur en eau: max. 18,0 %.

Conductivité électrique: min. 0,80 mS/cm.

Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): max. 15 mg/kg de miel.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Il est interdit de nourrir les colonies d'abeilles en période de butinage des châtaigniers. En revanche, on peut les nourrir pour stimuler leur développement au début du printemps et en dehors de la période de butinage. Il convient d'arrêter de les nourrir au moins 14 jours avant le début de la période de butinage des châtaigniers. On peut également les nourrir à la fin de l'été et au début de l'automne afin de garantir aux abeilles des réserves alimentaires suffisantes pour l'hiver. Du sirop de sucre et/ou de la pâte à sucre et de la pâte de miel produits en dehors de l'aire géographique délimitée peuvent être utilisés pour les nourrir. La quantité de matière sèche provenant de l'extérieur de l'aire géographique délimitée ne peut dépasser 50 % de la matière sèche totale consommée annuellement par les colonies d'abeilles. Le reste de la matière sèche concerne le miel produit par les colonies d'abeilles à partir de nectar et/ou de miellat récoltés provenant de l'aire géographique délimitée. Le calendrier fixé pour le nourrissage des colonies d'abeilles garantit que l'alimentation apportée n'altère pas la qualité du «Banski kestenov med» ni son lien avec l'aire géographique.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Banski kestenov med» (butinage et extraction) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Afin de garantir sa qualité et sa traçabilité, le miel doit être conditionné dans l'aire géographique délimitée. En effet, tout transport risque de modifier les paramètres physico-chimiques et les propriétés organoleptiques du «Banski kestenov med», en raison de températures inappropriées (élevées), ou exposer le miel à des odeurs externes indésirables ou à l'humidité ambiante.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Lors de la mise sur le marché, chaque préemballage doit porter la marque spéciale (logo) «Banski kestenov med». Outre le logo, le nom du producteur doit figurer sur le préemballage. De plus, une étiquette portant un numéro d'identification doit également être apposée sur chaque préemballage; le droit d'utiliser cette étiquette, ainsi que le logo du «Banski kestenov med», est accordé, aux mêmes conditions, à tous les utilisateurs de l'appellation qui mettent sur le marché un produit conforme au cahier des charges.

La représentation graphique est constituée d'un logo noir sur fond transparent. Le logo se compose d'un cercle noir à l'intérieur duquel figurent une cuiller à miel en bois stylisée, dont l'extrémité est en spirale, et l'épée stylisée du ban Josip Jelačić. Ces deux symboles se croisent, formant ainsi une unité visuelle compacte. Sous le cercle figure la mention «BANSKI KESTENOV MED» en police d'écriture Cinzel noir, le mot «BANSKI» étant mis en évidence (gras) afin de souligner davantage le lien territorial avec la région de la Banovine et avec le ban croate susmentionné. Le logo et la mention forment un tout dont la taille ne peut être inférieure à 50 x 40 mm.

Figure 1

Marque (logo) «Banski kestenov med»



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production du «Banski kestenov med» comprend la région de la Banovine avec les villes de Petrinja, Glina et Hrvatska Kostajnica et les communes de Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko et Gvozd.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La Banovine est une région du comitat de Sisak-Moslavina. Elle est située en bordure de la plaine de Pannonie, entre la Save (fleuve) et les cours d'eau inférieurs Una, Kupa et Glina. Elle occupe un massif montagneux ondoyant, avec la Zrinska gora au sud, et la plaine de la Save, avec ses affluents, au nord et au nord-est. La région est traversée de vallées, formées par les nombreux cours d'eau de petite taille qui la parcourent. Elle est recouverte en grande partie de forêts, en particulier autour de Dvor et de Hrvatska Kostajnica. La spécificité de l'aire géographique délimitée tient également au fait que la région se caractérise principalement par une végétation bien préservée, une faible densité de population, une agriculture extensive, ainsi que de vastes étendues dépourvues d'industries et de grands opérateurs économiques, ce qui, en fin de compte, a une incidence sur la préservation de l'environnement et constitue donc une condition préalable importante au développement de l'apiculture. Dans les peuplements de châtaigniers situés dans la région de la Banovine, le type de sol le plus courant est le luvisol profond, qui présente un pH compris entre 4,77 et 6,57.

En Croatie continentale, on trouve des châtaigniers principalement dans des forêts mixtes ou pures. Sur l'ensemble de son territoire, 7 324,88 ha de châtaigniers, soit 48,8 % des peuplements de châtaigniers, sont situés dans le comitat de Sisak-Moslavina, où se trouve l'aire géographique de production du «Banski kestenov med». Dans la région de la Banovine, selon les microlocalités concernées, la floraison des châtaigniers commence vers le 5 juin, d'abord aux alentours de Budičina, dans la zone orientée vers le nord-est, et se termine à Šamarica vers le 27 juillet. La durée de floraison des arbres est d'environ 10 jours. Les toponymes liés à l'apiculture sont importants, car ils évoquent souvent des zones qui étaient autrefois riches en plantes mellifères ou qui ont un jour été occupées par des colonies d'abeilles. Ils peuvent également mettre en évidence des pratiques apicoles traditionnelles qui ont été maintenues sur un territoire spécifique ou d'autres aspects liés à l'apiculture. Parmi les toponymes présentant un intérêt pour l'apiculture et la production de miel dans la Banovine, il convient certainement de mentionner la localité de Hrvatska Kostajnica. En effet, comme son nom l'indique, Kostajnica est dérivé du mot «kostanj» (devenu «kesten», qui signifie «châtaigne»), ce qui est corroboré par le fait que d'importantes colonies vivent sous les châtaigniers se trouvant sur les collines situées des deux côtés de l'Una.

Spécificité du produit

Outre les caractéristiques pédologiques et la composition floristique, les conditions climatiques ont également une incidence majeure sur la spécificité du «Banski kestenov med». Des analyses mélisso-palynologiques ont en effet permis de déterminer les espèces végétales mellifères dont les abeilles tirent le nectar, démontrant ainsi le lien entre le miel et l'aire géographique délimitée, ainsi que l'existence de différences par rapport au miel de châtaignier provenant d'autres zones géographiques. Les échantillons analysés contenaient ainsi une plus grande proportion de pollen des espèces suivantes: bourdaine (*Frangula alnus*), amorphe (*Amorpha fruticosa*), cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*), tilleul (*Tilia* spp.), plantes de la famille des astéracées (*Asteraceae*), arbres fruitiers forestiers (*Prunus* spp.), acacia (*Robinia pseudoacacia*), érable (*Acer* spp.) et lotier corniculé (*Lotus corniculatus*).

Outre l'origine botanique, on a aussi contrôlé, dans les échantillons analysés, la conductivité électrique, les valeurs déterminées allant de 0,84 mS/cm à 1,80 mS/cm, avec une valeur moyenne de 1,24 mS/cm. Une comparaison avec le miel de châtaignier provenant d'autres régions montre que la fourchette de valeurs de conductivité électrique de ce miel était nettement plus élevée, allant de 1,05 mS/cm à pas moins de 2,25 mS/cm, avec une valeur moyenne de 1,61 mS/cm. Outre le nectar, du miellat excrété par des pucerons et cochenilles peut également apparaître sur les peuplements de châtaigniers. Le fait que les valeurs de conductivité électrique moyennes soient plus élevées s'explique probablement par la teneur en miellat des échantillons de miel provenant d'autres régions. La présence de miellat influe en effet aussi indirectement sur l'aspect du miel, et plus précisément sur sa couleur, qui est plus foncée que celle des échantillons de miel provenant de la région de la Banovine. La plupart des échantillons de «Banski kestenov med» étaient de couleur ambre à ambre clair, mais ils présentaient une odeur et une amertume caractéristiques du profil organoleptique du miel de châtaignier, et se caractérisaient par une fourchette typique de valeurs de conductivité électrique, ce qui souligne le caractère distinctif de ce miel.

Lien de causalité entre la spécificité de l'aire géographique et la spécificité du produit

Le «Banski kestenov med» est un produit étroitement lié à l'aire géographique dont il provient. Ses caractéristiques spécifiques découlent de l'aire géographique, qui comprend des forêts naturelles contenant une proportion élevée de châtaigniers (*Castanea sativa*), la plus importante en termes de superficie au niveau de la Croatie. En fonction des habitats dans lesquels se trouvent les peuplements de châtaigniers, dans l'aire géographique de production, ces derniers fleurissent à des intervalles différents, de sorte que la période de butinage s'étale sur plus d'un mois, ce qui s'explique par des différences d'altitude et d'exposition. En outre, la quantité de nectar sécrété est fortement influencée par les conditions pédologiques et météorologiques. Les sols acides offrent des conditions optimales pour la croissance des châtaigniers, ce qui a un effet positif sur la floraison et, par conséquent, sur la quantité de nectar sécrété. En outre, l'eau et les substances minérales puisées dans le sol par la plante pénètrent dans la sève, matière première à partir de laquelle le nectar est formé, ce qui influence la qualité du produit final, à savoir le miel. Outre le type de sol, les conditions météorologiques, notamment les précipitations, qui sont réparties uniformément sur l'ensemble de la région de la Banovine pendant la période de végétation, et en particulier de floraison, ont également une incidence sur la sécrétion du nectar des châtaigniers. En effet, l'alternance de périodes d'ensoleillement et de précipitations de courte durée au moment de la floraison des châtaigniers augmente l'humidité relative de l'air, ce qui a également un effet positif sur la sécrétion de nectar. Une utilisation optimale des ressources de butinage permet de produire du «Banski kestenov med» de qualité exceptionnelle. Cela se reflète dans le caractère distinctif du profil organoleptique, des paramètres physico-chimiques et de la spécificité du spectre pollinique, à savoir la présence de pollen de bourdaine (*Frangula alnus*) et d'amorphe (*Amorpha fruticosa*), en tant qu'espèces végétales secondaires, ce qui distingue le «Banski kestenov med» du miel de châtaignier d'autres zones où il peut être produit.

Les importants peuplements de châtaigniers, en tant que ressource floristique essentielle dans l'aire géographique délimitée, ainsi que les facteurs de relief et climatiques, ont contribué à l'éclosion d'une apiculture caractéristique. Les compétences et les connaissances acquises par les apiculteurs de la Banovine dans la maîtrise et l'application du calendrier des actes techniques dans les ruches, ainsi que dans la préparation du miel en vue de sa commercialisation, garantissent la production d'un «Banski kestenov med» de qualité élevée. Le savoir-faire et l'expérience des apiculteurs se manifestent par l'attention particulière qu'ils accordent au choix des emplacements appropriés pour les ruchers compte tenu de la configuration du terrain. En choisissant des emplacements protégés du vent et suffisamment ensoleillés, orientés vers le sud et le sud-est, ils garantissent le développement optimal des colonies d'abeilles. Les colonies ainsi développées atteignent un niveau adéquat d'activité de collecte, qui se traduit à terme par un apport de nectar. Le suivi régulier et la surveillance de la floraison et de l'apport de nectar permettent une extraction au moment approprié, ce qui constitue l'un des facteurs clés de la production de miel de qualité, de sorte que le miel de cette région se distingue du miel de châtaignier produit dans d'autres régions. En effet, grâce à la surveillance pluriannuelle de la floraison des châtaigniers, les apiculteurs locaux sont en mesure de déterminer le début de la floraison et donc de placer en temps utile les colonies d'abeilles sur les sites sélectionnés, afin de tirer le meilleur parti de l'apport de nectar de châtaignier et de parvenir ainsi à une monofloralité maximale, ce qui se reflète dans les caractéristiques organoleptiques typiques du miel. Le «Banski kestenov med» se caractérise par une teneur plus faible en eau et en HMF (hydroxyméthylfurfural). Cette teneur en eau est une indication de la récolte régulière de l'eau par les abeilles pendant la maturation du miel, ainsi que de la détermination de la période appropriée pour l'extraction, ce qui confère aux apiculteurs une influence plus grande encore sur la qualité du miel. La faible teneur en HMF du miel renforce la fraîcheur de ce dernier et prouve qu'il n'a pas été chauffé à des températures supérieures à 40 °C, ce qui permet de préserver ses composants précieux. Par conséquent, l'accent mis par les apiculteurs locaux sur la préservation de la qualité grâce au savoir-faire acquis a une incidence directe sur la composition chimique du «Banski kestenov med».

La combinaison de tous ces facteurs, y compris la proportion élevée de forêts de châtaignier, l'environnement préservé et le microclimat favorable de la région de la Banovine, la tradition apicole et les connaissances et compétences des apiculteurs locaux, se reflète directement dans les caractéristiques spécifiques du «Banski kestenov med».

La spécificité du «Banski kestenov med» découle aussi de la longue tradition apicole, si bien que le lien avec l'aire géographique délimitée peut également s'appuyer sur des éléments historiques, traditionnels et culturels. En effet, le premier document écrit mentionnant le miel et, par conséquent, l'apiculture dans la région de la Banovine remonte à 1211, faisant référence au droit d'une église monastique de faire usage du miel. L'apiculteur Milan Krizman est peut-être la personne la plus emblématique à avoir œuvré à la promotion de l'apiculture à Petrinja. Il a été un promoteur de l'apiculture et un innovateur, construisant une ruche moderne connue sous le nom de «krizmanka». Parmi les associations d'apiculteurs actives à ce jour, la première à avoir exercé ses activités dans la région de la Banovine a été l'association apicole «Petrinja», fondée en 1952.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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