C/2026/3202

12.6.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/3202)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Banski kestenov med”

EU br.: PDO-HR-03402 – 13.1.2025.

1. **Naziv**

„Banski kestenov med”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI (X) ZOZP☐

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Hrvatska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 - MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0409 – Prirodni med

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Banski kestenov med” je med kojeg proizvode pčelinje zajednice sive pčele (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879.) od nektara pitomog kestena (*Castanea sativa* Mill.) s područja Banovine.

Melisopalinološka svojstva

U peludnom spektru „Banskog kestenovog meda”, uz pelud pitomog kestena (*Castanea sativa*), može biti prisutna pelud sljedećih nektarnih biljnih vrsta: trušljike (*Frangula alnus*), amorfe (*Amorpha fruticosa*), sviba (*Cornus sanguinea*), lipe (*Tilia* spp.), biljaka iz porodice glavočika (*Asteraceae*), šumskih voćkarica (*Prunus* spp.), bagrema (*Robinia pseudoacacia*), javora (*Acer* spp.), smiljkite (*Lotus corniculatus*) i u manjem udjelu pelud ostalih biljnih vrsta. Osim

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

nektarnih, u peludnom spektru, može biti prisutna i pelud sljedećih nenektarnih biljnih vrsta: jasena (*Fraxinus* spp.), klupčaste oštrice (*Dactylis glomerata*), biljaka iz porodice trava (*Poaceae*), trputca (*Plantago* spp.), kukuruza (*Zea mays*) i kiselice (*Rumex* spp.). Kad se od ukupne količine peludi isključi udio peludi nenektarnih biljnih vrsta, u preostalom udjelu nektarnih biljnih vrsta „Banskog kestenovog meda" mora biti najmanje 85 % peludi pitomog kestena (*Castanea sativa*).

Organoleptička svojstva

„Banski kestenov med" posjeduje sljedeća senzorska svojstva:

— Izgled

Boja – svjetlo jantarna do jantarna.

Bistrina – bistar.

Kristalizacija – spora.

— Miris – srednje do jako intenzivan po kestenovu cvijetu, po mokrom kartonu i zgnječenom orahovu lišću.

— Okus –lagano izražena slatkoća i kiselost sa srednje do jako izraženom gorčinom.

— Aroma – srednje do jako postojana po spaljenom šećeru, po šećernom sirupu, po dimu, po pelinu.

Fizikalno-kemijski parametri

Udio vode: ne viši od 18,0 %.

Električna vodljivost: ne niža od 0,80 mS/cm.

sadržaj hidroksimetilfurfurala (HMF): ne viši od 15 mg/kg meda.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Zabranjeno je prihranjivanje pčelinjih zajednica tijekom kestenove paše. Međutim, prihranjivanje je dozvoljeno kao poticaj razvoja pčelinjih zajednica u rano proljeće te za vrijeme bespašnog razdoblja. Prihranjivanje se mora dovršiti najmanje 14 dana prije početka kestenove paše. Prihrana je također dozvoljena i krajem ljeta te početkom jeseni radi osiguravanja dovoljnih zaliha hrane pčelama za zimu. Za prihranu je dopušteno koristiti šećerni sirup i/ili šećerno medno tijesto. Prihrana se može proizvoditi od stolnog šećera koji potječe izvan definiranog zemljopisnog područja. Količina suhe tvari koja potječe izvan definiranog zemljopisnog područja ne smije prelaziti 50 % u odnosu na ukupnu suhu tvar koju pčelinje zajednice konzumiraju na godišnjoj razini. Ostatak se suhe tvari odnosi na med kojeg pčelinje zajednice proizvedu iz skupljenog nektara i/ili medne rose podrijetlom s definiranog zemljopisnog područja. Vremenskim okvirom zadanim za prihranjivanje pčelinjih zajednica osigurava se da dodana hrana ne utječe na kvalitetu „Banskog kestenovog meda", a niti na povezanost sa zemljopisnim područjem.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Svi koraci u proizvodnji „Banskog kestenovog meda" (paša i vrcanje) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

S ciljem osiguravanja kvalitete i sljedivosti meda, njegovo se pakiranje mora provoditi na definiranom zemljopisnom području. Naime, tijekom transporta, uslijed moguće neprikladne (povišene) temperature, fizikalno-kemijski parametri i organoleptička svojstva „Banskog kestenovog meda" mogli bi biti izmijenjeni ili bi med mogao navući strane, nepoželjne mirise ili vlagu iz zraka.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prigodom stavljanja na tržište svaka pretpakovina na sebi mora imati posebni znak (logotip) „Banski kestenov med". Uz znak, na pretpakovini se mora navesti i naziv proizvođača. Osim prethodno navedenog, na svakom pretpakiranju mora se nalaziti pečat s identifikacijskim brojem. Pravo na uporabu znaka i (logotipa) „Banski kestenov med" pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan Specifikaciji proizvoda.

Grafički prikaz znaka obuhvaća logotip crne boje na transparentnoj podlozi. Logotip se sastoji od crne kružnice unutar koje se nalazi stilizirana drvena spiralna grabilica za med te stilizirani mač bana Josipa Jelačića. Navedeni simboli se preklapaju te na taj način tvore vizualnu kompaktnu cjelinu. Ispod kružnice se nalazi tekst „BANSKI KESTENOV MED" u fontu Cinzel u crnoj boji od čega je riječ „BANSKI" naglašena (bold), kako bi se dodatno istaknula teritorijalna povezanost s Banovinom i spomenutim hrvatskim banom. Logotip i tekst čine cjelinu koja ne smije biti manja od 50 x 40 mm.

Slika 1.

logotip „Banski kestenov med"



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje „Banskog kestenovog meda" obuhvaća područje Banovine u koje ulaze područja gradova (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) i općina (Sunja, Majur; Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Banovina je područje u sastavu Sisačko-moslavačke županije. Leži na rubu Panonske nizine, između Save i donjih tokova Une, Kupe i Gline. Zauzima valovito pobrđe sa Zrinskom gorom na jugu i nizinu Save te njezinih pritoka na sjeveru i sjeveroistoku. Ispresijecana je dolinama mnogobrojnih manjih vodenih tokova. Znatan je dio površine pod šumom, osobito oko Dvora i Hrvatske Kostajnice. Također, posebnost se definiranog zemljopisnog područja očituje u tome što većinu područja karakterizira dobro sačuvana vegetacija, mala naseljenost, ekstenzivna poljoprivreda, kao i velika prostranstva u kojima nema industrije i većih gospodarskih subjekata, što u konačnici utječe na očuvanost okoliša i time predstavlja značajan preduvjet za razvoj pčelarstva. U kestenovim sastojinama na području Banovine najčešći je tip tla duboki luvisol, kod kojeg se pH vrijednosti kreću u rasponu od 4,77 do 6,57.

Pitomi kesten u kontinentalnoj Hrvatskoj najčešće nalazimo u mješovitim ili čistim šumama. Od ukupnih površina, 7 324,88 ha ili 48,8 % kestenovih sastojina se nalazi na području Sisačko-moslavačke županije gdje se nalazi zemljopisno područje proizvodnje „Banskog kestenovog meda". Ovisno o mikro lokalitetima, na Banovini kesten počinje cvjetati oko 5. lipnja, najprije oko Budičine u predjelu okrenutom na sjeveroistok, a završava na Šamarici oko 27. srpnja. Dužina cvjetanja pojedinih stabala traje oko 10 dana. Toponimi povezani s pčelarstvom su važni jer često ukazuju na područja koja su nekada bila bogata medonosnim biljem ili su se na njima nekada nalazile pčelinje zajednice. Također, toponimi mogu ukazivati na tradicionalnu pčelarsku praksu koja se održavala na određenom području ili na neke druge aspekte povezane s pčelarstvom. Od toponima zanimljivih za pčelarstvo i proizvodnju meda na Banovini svakako treba spomenuti Hrvatsku Kostajnicu. Naziv „Kostajnica" upućuje na to da proizlazi iz riječi „kostanj" (kesten). To potkrepljuje činjenica da je na brdima s obje strane Une mnoštvo pitomih kestena.

Posebnosti proizvoda

Klimatski uvjeti uz pedološka svojstva te floristički sastav uvelike utječu na posebnost „Banskog kestenovog meda". Naime, na osnovu provedenih melisopalinoloških analiza utvrđene su medonosne biljne vrste s kojih pčele skupljaju nektar te se time dokazuje poveznica meda i definiranog zemljopisnog područja, kao i razlika u usporedbi s kestenovim medom s drugih zemljopisnih područja. Stoga je u istraživanim uzorcima u većem udjelu bila zastupljena pelud trušljike (*Frangula alnus*), amorfe (*Amorpha fruticosa*), sviba (*Cornus sanguinea*), lipe (*Tilia* spp.), biljaka iz porodice glavočika (*Asteraceae*), šumskih voćkarica (*Prunus* spp.), bagrema (*Robinia pseudoacacia*), javora (*Acer* spp.) i smiljkite (*Lotus corniculatus*).

Osim botaničkog podrijetla, ispitana je i električna vodljivost uzoraka. Utvrđene su vrijednosti pokazatelja u rasponu od 0,84 mS/cm do 1,80 mS/cm, s prosječnom vrijednošću od 1,24 mS/cm. Uspoređujući kestenov med s drugih područja razvidno je da je raspon vrijednosti električne vodljivosti bio znakovito veći i kretao se od 1,05 mS/cm do čak 2,25 mS/cm sa srednjom vrijednošću od 1,61 mS/cm. Osim nektara, na kestenovim sastojinama moguća je i pojavnost medne rose koju uzrokuju lisne i štitaste uši. Više srednje vrijednosti električne vodljivosti vjerojatno su posljedica udjela medne rose u istraživanim uzorcima meda s drugih područja. Naime, prisutnost medne rose posredno utječe i na izgled meda, tj. njegovu boju, koja je tamnija u odnosu na uzorke meda s područja Banovine. Kod većine se uzoraka „Banskog kestenovog meda" boja kretala od svjetlo jantarne do jantarne, međutim, u njima su bili prisutni miris i gorčina svojstveni senzorskom profilu kestenovog meda, kao i tipičan raspon vrijednosti električne vodljivosti, čime se ističe njegova posebnost.

Uzročna povezanost posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda

„Banski kestenov med" je proizvod koji je čvrsto povezan s područjem iz kojeg potječe. Njegova specifična svojstva proizlaze iz zemljopisnog područja koje obuhvaćaju prirodne šume s visokim udjelom pitomog kestena (*Castanea sativa*), najvećim po površini na razini Hrvatske. Kestenove sastojine cvjetaju u različitim vremenskim razmacima, ovisno o staništima u kojima se nalaze na zemljopisnom području proizvodnje. Stoga ispaša traje dulje od mjesec dana zbog razlika u nadmorskoj visini i aspektu. Uz navedeno, značajan utjecaj na količinu izlučenog nektara imaju pedološka svojstva tla i vremenski uvjeti. Kisela tla pružaju optimalne uvjete za rast pitomog kestena, što pozitivno utječe na cvatnju, a posljedično i na količinu izlučenog nektara. Također, unoseći vodu i mineralne tvari iz tla, biljka iste ugrađuje u biljni sok, sirovinu iz koje nastaje nektar; to stoga utječe na kvalitetu konačnog proizvoda – meda. Osim tipa tla, na izlučivanje nektara pitomog kestena utječu i vremenski uvjeti, osobito oborine, koje su na području Banovine ravnomjerno raspoređene tijekom vegetacije, a posebice u cvatnji. Naime, izmjena sunčanih razdoblja s kratkotrajnim kišama u vrijeme cvatnje pitomog kestena povećava relativnu vlažnost zraka, što također pozitivno utječe na izlučivanje nektara. Optimalno iskorištenje pašnih resursa, omogućava proizvodnju „Banskog kestenovog meda" iznimne kvalitete. Ista se očituje u prepoznatljivosti senzorskog profila, fizikalno-kemijskih parametra i specifičnosti peludnog spektra, tj. prisutnosti peludi trušljike (*Frangula alnus*) i amorfe (*Amorpha fruticosa*), kao pratećih biljnih vrsta, po čemu se „Banski kestenov med" razlikuje od kestenovog meda s drugih područja na kojima ga je moguće proizvesti.

Značajne kestenove sastojine, kao bitan floristički resurs na definiranom zemljopisnom području, uz reljefne i klimatske čimbenike, doprinijele su stvaranju prepoznatljivog pčelarenja. Vještine i znanje pčelara Banovine u poznavanju i primjeni pravodobnih tehnoloških zahvata na pčelinjim zajednicama, kao i na pripremi meda za tržište garancija su proizvodnje „Banskog kestenovog meda" visoke kvalitete. Znanje i iskustvo pčelara ogleda se u osobitoj pozornosti koju posvećuju odabiru odgovarajućih lokacija za smještaj pčelinjaka s obzirom na konfiguraciju terena. Birajući položaje zaštićene od vjetra i dovoljno osunčane, okrenute prema jugu i jugoistoku, osiguravaju optimalan razvoj pčelinjih zajednica. Tako razvijene zajednice postižu adekvatnu razinu skupljačke aktivnosti, što se u konačnici očituje na unos nektara. Redovit nadzor i praćenje cvatnje te unosa nektara omogućuju pravovremeno vrcanje, što je jedan od ključnih čimbenika u proizvodnji kvalitetnog meda, a čime se med s ovog područja ističe u odnosu na proizvodnju kestenovog meda s drugih područja. Naime, višegodišnjim praćenjem cvatnje pitomog kestena lokalni pčelari znaju odrediti početak njegove cvatnje i time pravovremeno postaviti pčelinje zajednice na odabrane lokacije, kako bi se optimalno iskoristio unos kestenovog nektara i time postigla maksimalna uniflornost, što se posljedično odražava na tipična senzorska svojstva meda. „Banski kestenov med" se odlikuje nižim sadržajem vode i HMF-a (hidroksimetilfurfural). Takav sadržaj vode je pokazatelj pravilnog izdvajanja vode od strane pčela tijekom sazrijevanja meda, kao i određivanja pravodobnog vremena vrcanja, čime pčelari dodatno utječu na njegovu kvalitetu. Nizak sadržaj HMF-a u medu potvrđuje njegovu svježinu te da nije zagrijavan na temperaturama višim od 40 °C, čime se postiže očuvanje njegovih vrijednih sastavnica. Stoga usmjerenost lokalnih pčelara na očuvanje kvalitete kroz stečeno znanje i iskustvo izravno utječu na kemijski sastav „Banskog kestenovog meda".

Kombinacija svih gore navedenih čimbenika, uključujući veliki udio kestenovih šuma, očuvani okoliš i povoljna mikroklima područja Banovine, tradiciju pčelarenja te znanje i vještine lokalnih pčelara, izravno se odražavaju na specifična svojstva „Banskog kestenovog meda".

Elementi specifičnosti „Banskog kestenovog meda" temelje se i na dugoj tradiciji pčelarstva, tako da se veza s definiranim zemljopisnim područjem može potkrijepiti i kroz povijesne, tradicionalne i kulturološke elemente. Naime, prvi pisani dokument koji spominje med, a posljedično i pčelarstvo na Banovini datira još iz godine 1211., a govori o pravu samostanske crkve uživanja na med. Pčelar Milan Krizman možda je najviše pridonio promicanju pčelarstva u Petrinji. On je bio promotor pčelarstva i inovator koji je konstruirao modernu košnicu nazvanu krizmanka. Od udruga koje djeluju do danas, prva je udruga pčelara na području Banovine bilo Pčelarsko društvo „Petrinja", koje je osnovano 1952.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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