C/2026/3202

12.6.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/3202)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Banski kestenov med”

Nr UE: PDO-HR-03402 – 13.1.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Banski kestenov med”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP X ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Chorwacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0409 –Miód naturalny

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Banski kestenov med” to miód produkowany przez rodziny pszczele rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) z nektaru kasztana jadalnego (*Castanea sativa* Mill.) z regionu Banoviny.

Właściwości melisopalinologiczne

Poza pyłkiem z kasztana jadalnego (*Castanea sativa*) w spektrum pyłkowym miodu „Banski kestenov med” może również występować pyłek z następujących gatunków roślin nektarodajnych: kruszyna pospolita (*Frangula alnus*), amorfa krzewiasta (*Amorpha fruticosa*), dereń świdwa (*Cornus sanguinea*), lipy (*Tilia* spp.), gatunki z rodziny astrowatych (*Asteraceae*), leśne drzewa owocowe (*Prunus* spp.), robinia akacjowa (*Robinia pseudoacacia*), klony (*Acer*

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

spp.), komonica zwyczajna (*Lotus corniculatus*) oraz, w mniejszych proporcjach, pyłek z innych gatunków roślin. W spektrum pyłkowym może również występować pyłek z następujących gatunków roślin nienektarodajnych: jesiony (*Fraxinus* spp.), kupkówka pospolita (*Dactylis glomerata*), gatunki z rodziny traw (*Poaceae*), rośliny z rodziny babkowatych (*Plantago* spp.), kukurydza zwyczajna (*Zea mays*) oraz szczawie (*Rumex* spp.). Po wyłączeniu pyłku z gatunków roślin nienektarodajnych z całkowitej masy pyłku udział pyłku z kasztana jadalnego (*Castanea sativa*) w miodzie „Banski kestenov med" w pozostałej części pyłku z gatunków roślin nektarodajnych musi wynosić co najmniej 85 %.

Właściwości organoleptyczne

Miód „Banski kestenov med" posiada następujące właściwości organoleptyczne:

— Wygląd

Barwa – od jasnobursztynowej do bursztynowej.

Klarowność – przejrzysty.

Krystalizacja – powolna.

— Zapach – umiarkowany do bardzo intensywnego zapach kwiatów kasztana, mokrej tektury i rozdrobnionych liści orzecha włoskiego.

— Smak – lekko wyrazista słodycz i cierpkość oraz umiarkowana lub wyraźna goryczka.

— Aromat – umiarkowany do bardzo trwałego aromat palonego cukru, syropu cukrowego, dymu i komosy piżmowej.

Parametry fizykochemiczne

Zawartość wody: nie więcej niż 18,0 %.

Przewodność elektryczna: nie mniej niż 0,80 mS/cm

Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 15 mg/kg miodu.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Dokarmianie rodzin pszczelich jest zabronione, gdy pszczoły zbierają pyłek na kwiatach kasztana jadalnego. Dokarmianie jest jednak dozwolone w celu stymulowania rozwoju rodzin pszczelich wczesną wiosną i w okresie, w którym pszczoły nie zbierają pyłku. Dokarmianie należy zakończyć co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem zbierania pyłku na kwiatach kasztana jadalnego. Dokarmianie jest również dozwolone późnym latem i wczesną jesienią w celu uzupełnienia zapasów żywności dla pszczół na zimę. Jako paszę dopuszcza się syrop cukrowy lub ciastka cukrowo-miodowe. Pasza może być produkowana z cukru stołowego pochodzącego spoza wyznaczonego obszaru geograficznego. Zawartość suchej masy pochodzącej spoza wyznaczonego obszaru geograficznego nie może przekraczać 50 % całkowitej suchej masy spożywanej przez rodziny pszczele w ciągu roku. Pozostała sucha masa odnosi się do miodu produkowanego przez rodziny pszczele z zebranego nektaru lub spadzi pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego. Określono ramy czasowe dokarmiania rodzin pszczelich, aby zapewnić brak wpływu paszy na jakość miodu „Banski kestenov med" i na jego związek z obszarem geograficznym.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji miodu „Banski kestenov med" (zbieranie pyłku i ekstrakcja) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zapewnienia jakości i identyfikowalności miodu jego pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Nieodpowiednie (wysokie) temperatury podczas transportu mogą zmienić parametry fizykochemiczne i właściwości organoleptyczne miodu „Banski kestenov med" lub mogą spowodować, że miód nabierze niepożądanych obcych zapachów lub wchłonie wilgoć z powietrza.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie opakowania jednostkowe wprowadzane do obrotu muszą być opatrzone logo „Banski kestenov med". Oprócz logo na opakowaniu jednostkowym należy również wskazać nazwę producenta. Ponadto każda sztuka opakowania jednostkowego musi być opatrzona pieczęcią z numerem identyfikacyjnym. Wszyscy użytkownicy etykiety, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu, mają prawo do używania pieczęci i logo „Banski kestenov med" na tych samych warunkach.

Przedstawienie graficzne oznaczenia zawiera czarne logo z przezroczystym tłem. Logo składa się z czarnego okręgu, w którym znajduje się stylizowany drewniany czerpak do miodu w kształcie spirali oraz stylizowany miecz hrabiego Josipa Jelačicia. Symbole te nakładają się na siebie i tworzą w ten sposób wizualnie zwartą całość. Poniżej okręgu znajdują się słowa „BANSKI KESTENOV MED" zapisane czarną czcionką Cinzel, przy czym słowo „BANSKI" jest zapisane pogrubioną czcionką, aby dodatkowo podkreślić związek terytorialny z regionem Banoviny i wyżej wspomnianym chorwackim hrabią. Logo i tekst tworzą całość, która nie może być mniejsza niż 50 x 40 mm.

Rysunek 1

Logo „Banski kestenov med"



5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji miodu „Banski kestenov med" obejmuje region Banoviny, w tym miejscowości (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) i gminy (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Banovina jest regionem wchodzącym w skład żupanii sisacko-moslawińskiej. Leży on na skraju Kotliny Panońskiej, między rzeką Sawą a dolnymi odcinkami rzek Una, Kupa i Glina. Obejmuje faliste pogórze, w tym górę Zrinska Gora na południu oraz dorzecze rzeki Sawy i jej dopływów na północy i północnym wschodzie. Przecinają go doliny wielu małych cieków wodnych. Znaczna część powierzchni tego regionu jest zalesiona, w szczególności wokół miejscowości Dvor i Hrvatska Kostajnica. Specyfika wyznaczonego obszaru geograficznego przejawia się również w tym, że większość regionu charakteryzuje się dobrze utrzymaną roślinnością, niską gęstością zaludnienia, rolnictwem ekstensywnym oraz dużymi obszarami pozbawionymi przemysłu i dużych podmiotów gospodarczych, co ostatecznie ma wpływ na stan środowiska i stanowi ważny warunek wstępny dla rozwoju pszczelarstwa. W drzewostanach kasztanowych w regionie Banoviny najczęściej spotykanym rodzajem gleby jest głęboki luvisol, którego wartości pH wahają się od 4,77 do 6,57.

W Chorwacji kontynentalnej kasztan jadalny występuje najczęściej w lasach mieszanych lub wyłącznie liściastych. Z całkowitej powierzchni drzewostanu kasztanów jadalnych 7 324,88 ha, czyli jej 48,8 %, znajduje się w żupanii sisacko-moslawińskiej, w której położony jest obszar geograficzny produkcji miodu „Banski kestenov med". W zależności od mikrolokalizacji kasztan jadalny w regionie Banoviny zaczyna kwitnąć około 5 czerwca, najpierw w okolicach miejscowości Budučina na terenach zwróconych w kierunku północno-wschodnim, a na końcu w miejscowości Šamarica około 27 lipca. Niektóre drzewa kwitną przez około 10 dni. Toponimy związane z pszczelarstwem są istotne, ponieważ często wskazują obszar, który cechowało wcześniej bogactwo roślin miododajnych lub na którym żyły niegdyś rodziny pszczół. Toponimy mogą również wskazywać na stosowanie tradycyjnych praktyk pszczelarskich na danym obszarze lub na pewne inne aspekty związane z pszczelarstwem. Spośród toponimów powiązanych z pszczelarstwem i produkcją miodu w regionie Banoviny należy z pewnością wymienić nazwę Hrvatska Kostajnica. Nazwa „Kostajnica" sugeruje, że pochodzi ona od słowa „kostanj" (kasztan). Potwierdza to fakt, że wzgórza po obu stronach rzeki Una porastają znaczne drzewostany kasztana jadalnego.

Specyfika produktu

Oprócz właściwości gleby i składu kwiatowego znaczny wpływ na specyfikę miodu „Banski kestenov med" mają również warunki klimatyczne. Na podstawie analiz melisopalinologicznych określono gatunki roślin miododajnych, z których pszczoły zbierają nektar, co dowodzi związku między miodem a wyznaczonym obszarem geograficznym oraz różnic w porównaniu z miodem z kasztana jadalnego pochodzącym z innych obszarów geograficznych. Duża część zbadanych próbek zawierała pyłek kruszyny pospolitej (*Frangula alnus*), amorfy krzewiastej (*Amorpha fruticosa*), derenia świdwy (*Cornus sanguinea*), lip (*Tilia* spp.), gatunków z rodziny astrowatych (*Asteraceae*), leśnych drzew owocowych (*Prunus* spp.), robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), klonów (*Acer* spp.) i komonicy zwyczajnej (*Lotus corniculatus*).

Poza pochodzeniem botanicznym zbadano również przewodność elektryczną próbek. Określono wartości wskaźników w zakresie od 0,84 mS/cm do 1,80 mS/cm, ze średnią wartością wynoszącą 1,24 mS/cm. Porównanie miodu z kasztana jadalnego będącego przedmiotem wniosku z miodami z kasztana jadalnego z innych regionów wyraźnie pokazało, że zakres wartości przewodności elektrycznej w tych innych regionach był znacznie szerszy, od 1,05 mS/cm do nawet 2,25 mS/cm, ze średnią wartością wynoszącą 1,61 mS/cm. Oprócz nektaru w drzewostanach kasztana jadalnego można również znaleźć spadź wytwarzaną przez mszyce i czerwce. Wysokie średnie wartości przewodności elektrycznej są prawdopodobnie efektem proporcji spadzi w badanych próbkach miodu z innych regionów. W istocie obecność spadzi wpływa pośrednio na wygląd miodu, tj. jego barwę, która jest ciemniejsza niż w przypadku próbek miodu z Banoviny. Większość próbek miodu „Banski kestenov med" miała jednak barwę od jasnobursztynowej do bursztynowej, zapach i goryczkę charakterystyczne dla profilu organoleptycznego miodu z kasztana jadalnego, a także typowy zakres wartości przewodności elektrycznej, które podkreślają jego specyfikę.

Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Miód „Banski kestenov med" jest produktem silnie związanym z obszarem, z którego pochodzi. Jego szczególne właściwości wynikają z obszaru geograficznego, który obejmuje naturalne lasy z wysokim odsetkiem kasztana jadalnego (*Castanea sativa*) – jest to największy taki obszar w Chorwacji. Drzewostany kasztanowe kwitną w różnych przedziałach czasowych, w zależności od siedlisk, w których występują na obszarze geograficznym produkcji. W związku z tym zbieranie pyłku trwa dłużej niż miesiąc ze względu na różnice wysokości nad poziomem morza i ekspozycji. Ponadto cechy pedologiczne i warunki pogodowe mają znaczny wpływ na ilość wydzielanego nektaru. Kwaśne gleby zapewniają optymalne warunki wzrostu kasztana jadalnego, co ma pozytywny wpływ na kwitnienie, a w konsekwencji na ilość nektaru. Pobierając wodę i substancje mineralne z gleby, roślina włącza je do soku – surowca, z którego wytwarzany jest nektar; ma to zatem wpływ na jakość produktu końcowego – miodu. Oprócz rodzaju gleby na wydzielanie nektaru przez kasztan jadalny wpływają również warunki pogodowe, w szczególności opady, które w regionie Banoviny rozkładają się równomiernie w sezonie wegetacyjnym, a zwłaszcza w okresie kwitnienia. Okresy nasłonecznienia przypadające naprzemiennie z krótkimi opadami deszczu w okresie kwitnienia kasztanów jadalnych zwiększają względną wilgotność powietrza, co również ma pozytywny wpływ na wydzielanie nektaru. Optymalne wykorzystanie zasobów pyłku umożliwia produkcję miodu „Banski kestenov med" o wyjątkowej jakości. Świadczy o tym również charakterystyczny profil organoleptyczny miodu, jego parametry fizykochemiczne i specyficzne spektrum pyłkowe, tj. obecność pyłku kruszyny pospolitej (*Frangula alnus*) i amorfy krzewiastej (*Amorpha fruticosa*) jako towarzyszących gatunków roślin, co odróżnia „Banski kestenov med" od miodów z kasztana jadalnego pochodzących z innych regionów, w których można je produkować.

W uzupełnieniu rzeźby terenu i czynników klimatycznych znaczne drzewostany kasztanowe, stanowiące kluczowy zasób kwiatowy na wyznaczonym obszarze geograficznym, przyczyniły się do powstania specyficznego rodzaju pszczelarstwa. Umiejętności i wiedza pszczelarzy z regionu Banoviny, odzwierciedlone zrozumieniem i stosowaniem w odpowiednim czasie interwencji technologicznych na rzecz rodzin pszczelich oraz przygotowaniem miodu do wprowadzenia na rynek, gwarantują produkcję wysokiej jakości miodu „Banski kestenov med". Wiedza i doświadczenie pszczelarzy przejawiają się w tym, że zwracają oni szczególną uwagę na wybór odpowiednich lokalizacji pasiek w kontekście topografii. Wybór miejsc o ekspozycji południowej i południowo-wschodniej, które są osłonięte przed wiatrem i wystarczająco słoneczne, zapewnia optymalny rozwój rodzin pszczelich. Rodziny, które rozwijają się w takich warunkach, osiągają odpowiedni poziom zbiorowej aktywności, która ostatecznie przekłada się na spożycie nektaru. Regularne monitorowanie i nadzorowanie kwitnienia i zbierania nektaru umożliwia terminową ekstrakcję, co jest jednym z kluczowych czynników produkcji miodu o wysokiej jakości, który odróżnia miód z tego regionu od miodu z kasztana jadalnego produkowanego w innych regionach. W szczególności dzięki wieloletniej obserwacji kwitnienia kasztana jadalnego lokalni pszczelarze są w stanie określić, kiedy drzewa zaczynają kwitnąć, a tym samym terminowo umieszczać rodziny pszczele w wybranych miejscach, aby wykorzystać spożycie nektaru z kasztanów i w ten sposób osiągnąć maksymalną jednorodność, co w konsekwencji znajduje odzwierciedlenie w typowych właściwościach organoleptycznych miodu. Miód „Banski kestenov med" charakteryzuje się niską zawartością wody i HMF (hydroksymetylofurfuralu). Taka zawartość wody wskazuje, że pszczoły prawidłowo przyswoiły wodę podczas dojrzewania miodu oraz że ekstrakcja została prawidłowo zaplanowana przez pszczelarzy, co dodatkowo wpływa na jakość miodu. Niska zawartość MHF w miodzie potwierdza, że jest on świeży i nie został podgrzany do temperatury powyżej 40 °C, co zapewnia zachowanie jego cennych składników. Dążenie lokalnych pszczelarzy do zachowania jakości przez zdobywanie wiedzy i doświadczenia ma zatem bezpośredni wpływ na skład chemiczny miodu „Banski kestenov med".

Połączenie powyższych czynników, w tym wysokiego odsetka lasów kasztanowych w regionie Banoviny, chronionego środowiska regionu i sprzyjającego mikroklimatu, tradycji pszczelarskich oraz umiejętności i wiedzy lokalnych pszczelarzy, ma bezpośredni wpływ na szczególne właściwości miodu „Banski kestenov med".

Specyfika miodu „Banski kestenov med" opiera się na wieloletniej tradycji pszczelarstwa, a związek z wyznaczonym obszarem geograficznym wzmacniają również czynniki historyczne, związane z tradycją i kulturowe. W istocie pierwszy pisemny dokument, w którym wspomina się o miodzie (a w konsekwencji również o pszczelarstwie w regionie Banoviny), pochodzi z 1211 r. i odnosi się do prawa kościoła klasztornego do korzystania z miodu. Największy wkład w promocję pszczelarstwa w miejscowości Petrinja wniósł prawdopodobnie pszczelarz Milan Krizman. Był on promotorem pszczelarstwa i innowatorem, który zbudował nowoczesny ul znany jako „krizmanka". Pierwszym stowarzyszeniem pszczelarzy w regionie Banoviny było Stowarzyszenie Pszczelarstwa w Petrinja, założone w 1952 r. i działające po dziś dzień.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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