C/2026/3202

12.6.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho.

(C/2026/3202)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Banski kestenov med»

N.º UE: PDO-HR-03402 — 13.1.2025

1. **Nome(s)**

«Banski kestenov med»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP (X) …. IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Croácia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0409 — Mel natural

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Banski kestenov med» é um mel produzido por colónias da abelha-carniolana (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) a partir do néctar do castanheiro (*Castanea sativa* Mill.) da região de Banovina.

Características melissopalinológicas

Além do pólen do castanheiro (*Castanea sativa*), pode também estar presente no espetro polínico do «Banski kestenov med» pólen das seguintes plantas nectaríferas: amieiro-negro (*Frangula alnus*), índigo-bastardo (*Amorpha fruticosa*), sanguinho-legítimo (*Cornus sanguinea*), tílias (*Tilia* spp.), espécies da família das compostas (*Asteraceae*), árvores de

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

fruto silvestres (*Prunus* spp.), acácia-bastarda (*Robinia pseudoacacia*), ácer (*Acer* spp.), cornichão-comum (*Lotus corniculatus*) e, em proporções mais baixas, o pólen de outras espécies vegetais. O pólen das seguintes espécies de plantas que não produzem néctar também pode estar presente no espetro polínico: freixos (*Fraxinus* spp.), pé-de-galo (*Dactylis glomerata*), espécies da família das gramíneas (*Poaceae*), tachagem (*Plantago* spp.), milho (*Zea mays*) e azedas e labaças (*Rumex* spp.). Quando a proporção de pólen de plantas que não produzem néctar for excluída da contagem total de pólen, a percentagem de pólen de castanheiro (*Castanea sativa*) no «Banski kestenov med» deve ser de, pelo menos, 85 % da proporção de pólen de plantas nectaríferas remanescente.

Características organoléticas

O «Banski kestenov med» apresenta as seguintes características organoléticas:

— Aspeto visual

Cor — do âmbar claro ao âmbar.

Limpidez — límpido.

Cristalização — lenta.

— Cheiro — moderado a muito intenso, de flores de castanheiro, cartão húmido e folhas de noz esmagadas.

— Sabor — doçura e acidez pouco pronunciadas e amargor moderado a intenso.

— Aroma — moderado a muito persistente, de açúcar queimado, xarope de açúcar, fumo e absinto.

Parâmetros físico-químicos

Teor de água: não superior a 18,0 %.

Condutividade elétrica: igual ou superior a 0,80 mS/cm

Teor de hidroximetilfurfural (HMF): não superior a 15 mg/kg de mel.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

É proibido fornecer alimento às colónias de abelhas durante o período em que estas se alimentam a partir das flores de castanheiro. No entanto, tal será permitido a fim de estimular o seu desenvolvimento no início da primavera e durante o período em que não existe colheita de pólen. até, no máximo, 14 dias antes do início da alimentação a partir das flores de castanheiro. É igualmente permitido fornecer alimentos no final do verão e no início do outono, a fim de armazenar alimentos para as abelhas durante o inverno. São permitidos como alimentos os xaropes de açúcar e/ou os bagaços de açúcar e mel, que podem ser produzidos a partir de açúcar de mesa com origem exterior à área geográfica delimitada. O teor de matéria seca com origem exterior à área geográfica delimitada não pode exceder 50 % da matéria seca total consumida anualmente pelas colónias de abelhas. A matéria seca remanescente diz respeito ao mel produzido pelas colónias de abelhas a partir do néctar e/ou da melada recolhidos na área geográfica delimitada. Estabeleceu-se o prazo para a alimentação das colónias de abelhas de forma a assegurar que o fornecimento de alimentos não afeta a qualidade do «Banski kestenov med» nem a sua relação com a área geográfica.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Banski kestenov med» (alimentação das abelhas e extração) devem ter lugar na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

De modo a garantir a sua qualidade e rastreabilidade, o mel deve ser acondicionado na área geográfica delimitada. Durante o transporte, temperaturas (elevadas) inadequadas podem alterar os parâmetros físico-químicos e as características organoléticas do «Banski kestenov med», ou causar a absorção de odores estranhos indesejáveis ou de humidade do ar.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Quando colocadas no mercado, as pré-embalagens devem ostentar o logótipo «Banski kestenov med» e indicar o nome do produtor. Além disso, cada unidade de pré-embalagem deve apresentar um carimbo com um número de identificação. Todos os utilizadores do rótulo que coloquem no mercado um produto em conformidade com o caderno de especificações têm o direito de utilizar o carimbo e o logótipo «Banski kestenov med» nas mesmas condições.

A representação gráfica consiste num logótipo preto sobre um fundo transparente. O logótipo é composto por um círculo preto, no interior do qual figuram as imagens estilizadas de uma colher de mel de madeira, com extremidade em forma de espiral, e da espada do conde Josip Jelačić. Estes símbolos sobrepõem-se, formando assim um conjunto visualmente compacto. Sob o círculo, figura a menção «BANSKI KESTENOV MED» no tipo de letra Cinzel, em preto, e a palavra «BANSKI» em negrito, a fim de destacar ainda mais a ligação territorial com a região de Banovina e com o conde croata acima referido. O logótipo e o texto formam um todo de dimensão igual ou superior a 50 x 40 mm.

Figura 1

O logótipo «Banski kestenov med»



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção do «Banski kestenov med» abrange a região de Banovina, incluindo as cidades de Petrinja, Glina e Hrvatska Kostajnica, e os municípios de Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko e Gvozd.

6. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

A Banovina é uma região do distrito de Sisak-Moslavina, situada no limite da planície da Panónia, entre o rio Sava e os troços inferiores dos rios Una, Kupa e Glina. A região ocupa encostas onduladas, incluindo a montanha de Zrinska Gora, a sul, e a bacia do rio Sava e seus afluentes, a norte e a nordeste. A região é atravessada pelos vales de numerosos pequenos cursos de água. Uma parte substancial da sua superfície é coberta por florestas, em especial em torno de Dvor e Hrvatska Kostajnica. A especificidade da área geográfica delimitada manifesta-se igualmente no facto de a maior parte da região se caracterizar por uma vegetação bem preservada, uma população reduzida, uma agricultura extensiva, bem como de grandes extensões desprovidas de indústria e de grandes operadores económicos, o que, em última análise, possui um efeito na conservação do ambiente e constitui uma condição prévia importante para o desenvolvimento da apicultura. O luvissolo profundo, com valores de pH compreendidos entre 4,77 e 6,57, é o tipo de solo mais frequente nos povoamentos de castanheiros da região de Banovina.

Na Croácia continental, o castanheiro ocorre com maior frequência em florestas mistas ou puras. Do total da superfície, 7 324,88 ha ou 48,8 % dos povoamentos de castanheiro encontram-se no distrito de Sisak-Moslavina, onde se situa a área geográfica de produção do «Banski kestenov med». Na região de Banovina, os castanheiros da região começam a florir, consoante o local, por volta de 5 de junho, primeiro em torno de Budučina, em terrenos virados a nordeste, e, por último, em Šamarica, por volta de 27 de julho. Algumas árvores florescem durante cerca de 10 dias. Os topónimos associados à apicultura são relevantes, já que indicam com frequência uma zona outrora rica em plantas melíferas ou onde existiam colónias de abelhas. Os topónimos podem também indicar, para uma determinada zona, a existência de práticas apícolas tradicionais ou de outros aspetos relacionados com a apicultura. Dos topónimos com interesse para a apicultura e a produção de mel na região de Banovina, a localidade de Hrvatska Kostajnica deve, certamente, ser mencionada. O nome «Kostajnica» sugere que deriva da palavra «kostanj» (castanha), o que é corroborado pelo fato de as colinas em ambos os lados do rio Una se encontrarem ocupadas por extensos povoamentos de castanheiros.

Especificidade do produto

Para além das características do solo e da composição floral, as condições climáticas exercem também uma considerável influência na especificidade do «Banski kestenov med». Com base em análises melissopalinológicas, forma identificadas as espécies de plantas melíferas nas quais as abelhas recolhem o néctar, comprovando a relação entre o mel e a área geográfica delimitada, bem como as diferenças em relação ao mel de castanheiro proveniente de outras áreas geográficas. Uma grande parte das amostras analisadas continha pólen de amieiro-negro (*Frangula alnus*), índigo-bastardo (*Amorpha fruticosa*), sanguinho-legítimo (*Cornus sanguinea*), tílias (*Tilia* spp.), espécies da família das compostas (*Asteraceae*), árvores de fruto silvestres (*Prunus* spp.), acácia-bastarda (*Robinia pseudoacacia*), ácer (*Acer* spp.) e cornichão-comum (*Lotus corniculatus*).

Para além da sua origem botânica, foi também analisada a condutividade elétrica das amostras, tendo os valores determinados variado entre 0,84 mS/cm e 1,80 mS/cm, com um valor médio de 1,24 mS/cm. Uma comparação com os méis de castanheiro provenientes de outras regiões evidenciou que a gama de valores de condutividade elétrica destes era consideravelmente mais ampla, variando entre 1,05 mS/cm e 2,25 mS/cm, com um valor médio de 1,61 mS/cm. Para além do néctar, é também possível encontrar melada — produzida por afídeos e cochonilhas — nos povoamentos de castanheiros. Os elevados valores médios de condutividade elétrica são provavelmente uma consequência da proporção de melada nas amostras de mel provenientes de outras regiões. A presença de melada afeta também indiretamente o aspeto do mel, mais precisamente a sua cor, mais escura do que a das amostras de mel da região de Banovina. A cor da maioria das amostras de «Banski kestenov med» variava, contudo, entre o âmbar claro e o âmbar e apresentavam o odor e o amargor característicos do perfil organolético do mel de castanheiro, bem como uma gama típica de valores de condutividade elétrica, características que sublinham o seu caráter distintivo.

Relação causal entre as particularidades da área geográfica e a especificidade do produto

O «Banski kestenov med» é um produto com fortes ligações à sua área de origem. As suas características específicas decorrem da área geográfica, que inclui florestas naturais com uma elevada proporção de castanheiros (*Castanea sativa*), a maior superfície deste tipo na Croácia. Consoante os habitats em que se encontra na área geográfica de produção, o castanheiro floresce a intervalos de tempo diferentes, fazendo com que o período de alimentação das abelhas dure mais de um mês, devido às variações de altitude e de aspeto. Além disso, as características pedológicas do solo e as condições meteorológicas influenciam de forma considerável a quantidade de néctar segregado. Os solos ácidos proporcionam condições ótimas para o crescimento do castanheiro, o que tem um efeito positivo na floração e, consequentemente, na quantidade de néctar segregado. Ao absorver a água e as substâncias minerais do solo, a planta incorpora-as na seiva, a matéria-prima a partir da qual se produz o néctar, influenciado assim a qualidade do produto final, o mel. Para além do tipo de solo, as condições meteorológicas, em especial a precipitação, que se distribui de forma uniforme ao longo do período vegetativo na região de Banovina, mas especialmente na época de floração, influenciam igualmente a secreção de néctar pelos castanheiros. Com efeito, a alternância entre períodos de insolação e precipitações de curta duração durante o período de floração do castanheiro aumenta a humidade relativa do ar, o que também tem um efeito positivo na secreção do néctar. A utilização ótima dos recursos para a alimentação permite produzir «Banski kestenov med» de qualidade excecional. Tal é igualmente evidenciado pelo perfil organolético distintivo do mel, pelos parâmetros físico-químicos e pela especificidade do espetro polínico, mais especificamente, a presença do pólen de amieiro-negro (*Frangula alnus*) e de índigo-bastardo (*Amorpha fruticosa*) como espécies vegetais concomitantes, o que distingue o «Banski kestenov med» do mel de castanheiro proveniente de outras regiões onde é possível produzi-lo.

Para além dos fatores orográficos e climáticos, os extensos povoamentos de castanheiros, que constituem um recurso floral fundamental na área geográfica delimitada, contribuíram para o estabelecimento de um tipo de apicultura característico. As competências e os conhecimentos dos apicultores da região de Banovina no que diz respeito ao seu domínio e aplicação de intervenções técnicas oportunas nas colónias de abelhas, bem como à preparação do mel para comercialização, garantem a produção de «Banski kestenov med» de elevada qualidade. Os conhecimentos e a experiência dos apicultores são evidentes na atenção especial que dedicam à escolha de locais adequados para os apiários, tendo em conta a topografia. Ao escolherem locais orientados a sul e a sudeste, protegidos do vento e com suficiente luz solar, garantem o desenvolvimento ótimo das colónias de abelhas As colónias que se desenvolvem nessas condições atingem um nível adequado de atividade de recolha, o que, em última análise, se reflete na ingestão de néctar. O acompanhamento e a vigilância regulares da floração e da ingestão de néctar permitem realizar a extração no momento adequado, o que constitui um dos fatores essenciais para a produção de mel de qualidade e que distingue o mel desta região do mel de castanheiro produzido noutras regiões. Concretamente, graças aos muitos anos de observação da floração do castanheiro, os apicultores locais conseguem determinar o início da floração e, assim, colocar as colónias de abelhas em locais selecionados no momento certo, de modo a tirar partido da ingestão de néctar de castanheiro e de obter assim ao máximo uma composição monofloral, o que se reflete, por conseguinte, nas propriedades organoléticas típicas do mel. O «Banski kestenov med» caracteriza-se por um baixo teor de água e de hidroximetilfurfural. Este teor de água indica que as abelhas extraíram a água de forma adequada durante a maturação do mel e que o momento de extração do mesmo foi determinado corretamente pelos apicultores, o que reforça ainda mais a influência destes na qualidade do mel. Um baixo teor de hidroximetilfurfural atesta que o mel é fresco e que não foi aquecido a temperaturas superiores a 40 °C, assegurando a preservação dos seus valiosos componentes. Por conseguinte, o empenho dos apicultores locais em preservar a qualidade através da aquisição de conhecimentos e experiência tem, assim, uma influência direta sobre a composição química do «Banski kestenov med».

A combinação dos fatores acima referidos, incluindo a elevada proporção de florestas de castanheiros na região de Banovina, o ambiente preservado e o microclima favorável, as tradições apícolas e as competências e conhecimentos dos apicultores locais, influencia diretamente as características específicas do «Banski kestenov med».

A especificidade do «Banski kestenov med» assenta numa longa tradição apícola, pelo que a relação com a área geográfica delimitada é também reforçada por fatores históricos, tradicionais e culturais. Com efeito, o primeiro documento escrito a mencionar o mel e, por conseguinte, a apicultura na região de Banovina, remonta a 1211 e refere-se ao direito de utilização do mel por uma igreja conventual. O apicultor Milan Krizman foi possivelmente a pessoa que mais contribuiu para a promoção da apicultura em Petrinja. Foi um promotor da apicultura e um inovador, que construiu uma colmeia moderna conhecida como «krizmanka». Entre a associações de apicultores ainda em atividade atualmente, a Associação de Apicultores de Petrinja foi a primeira a ser fundada, em 1952.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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