C/2026/3202

12.6.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/3202)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Banski kestenov med”

Nr. UE: PDO-HR-03402 – 13.1.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Banski kestenov med”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP X IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Croația

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 - LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0409 – Miere naturală

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Banski kestenov med” este o miere produsă de coloniile de albine melifere Carniolan (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) din nectarul florilor de castan dulce (*Castanea sativa* Mill.) din regiunea Banovina.

Caracteristici melisopalinologice

Pe lângă polenul provenit de la castanul dulce (*Castanea sativa*), în spectrul polenurilor „Banski kestenov med” poate fi prezent și polen provenit de la următoarele specii de plante nectarifere: crușin (*Frangula alnus*), amorfa arbustivă (*Amorpha fruticosa*), sânger (*Cornus sanguinea*), tei (*Tilia* spp.), specii din familia margaretelor (*Asteraceae*), pomi fructiferi de pădure (*Prunus* spp.), salcâm fals (*Robinia pseudoacacia*), arțari (*Acer* spp.), ghizdei (*Lotus corniculatus*) și, în proporții mai mici, polen de la alte specii de plante. În spectrul polenurilor poate fi prezent și polenul următoarelor

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

specii de plante non-nectarifere: frasin (*Fraxinus* spp.), golomăț (*Dactylis glomerata*), specii din familia ierbii (*Poaceae*), specii din familia pătlaginii (*Plantago* spp.), porumb (*Zea mays*) și mărcriș (*Rumex* spp.). Atunci când proporția de polen de la specii de plante non-nectarifere este exclusă din totalul polenului, proporția de polen de la castanul dulce (*Castanea sativa*) din „Banski kestenov med” din proporția rămasă de polen de la specii de plante nectarifere trebuie să fie de cel puțin 85 %.

Caracteristici organoleptice

Produsul „Banski kestenov med” prezintă următoarele caracteristici organoleptice:

— Aspect

Culoare – de la chihlimbariu-deschis la chihlimbariu.

Limpiditate – clară.

Cristalizare – lentă.

— Miros – miros de flori de castan moderat până la foarte intens, de carton umed și de frunze de nucă zdrobite.

— Gust – gust dulce și acrișor ușor pronunțat și gust amar moderat până la pronunțat.

— Aromă – aromă moderată până la foarte persistentă de zahăr ars, sirop de zahăr, fum și pelin.

Parametri fizico-chimici

Conținut de apă: maximum 18,0 %.

Conductivitate electrică: minimum 0,80 mS/cm.

Conținut de hidroximetilfurfural (HMF): maximum 15 mg/kg de miere.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Este interzisă hrănirea coloniilor de albine în perioada în care acestea culeg nectar din florile de castan. Cu toate acestea, hrănirea este permisă pentru a stimula dezvoltarea coloniilor de albine la începutul primăverii și în perioada în care albinele nu culeg polen. Hrănirea trebuie să se încheie cu cel puțin 14 zile înaintea culegerii de nectar de flori de castan. Hrănirea este permisă, de asemenea, la sfârșitul verii și la începutul toamnei, pentru a asigura albinelor provizii de hrană pentru iarnă. Siropul de zahăr și/sau turtele de zahăr și miere sunt permise ca hrană pentru albine. Hrana poate fi produsă din zahăr de consum provenit din afara ariei geografice delimitate. Conținutul de substanță uscată care provine din afara ariei geografice delimitate nu poate depăși 50 % din substanța uscată totală consumată de coloniile de albine pe parcursul anului. Materia uscată reziduală se referă la mierea produsă de coloniile de albine din nectarul colectat și/sau secrețiile zaharoase care provin din aria geografică delimitată. Intervalul de timp pentru hrănirea coloniilor de albine a fost stabilit astfel încât să se asigure că hrana nu afectează calitatea produsului „Banski kestenov med” sau legătura acestuia cu aria geografică.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Banski kestenov med” (culegerea nectarului și extracția) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se asigura calitatea și trasabilitatea mierii, aceasta trebuie ambalată în aria geografică delimitată. În timpul transportului, temperaturile (ridicate) inadecvate pot modifica parametrii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice ale produsului „Banski kestenov med” sau pot duce la absorbirea de mirosuri străine nedorite sau atragerea umezelii din aer în miere.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

La introducerea pe piață, pe toate preambalajele trebuie să figureze logoul „Banski kestenov med”. Pe lângă logo, pe preambalaj trebuie să se indice, de asemenea, numele producătorului. În plus față de cele de mai sus, fiecare preambalaj trebuie să poarte o ștampilă cu un număr de identificare. Toți utilizatorii etichetei care introduc pe piață un produs în conformitate cu prezentul caiet de sarcini au dreptul de a utiliza ștampila și logoul „Banski kestenov med” în aceleași condiții.

Reprezentarea grafică include un logo negru cu fond transparent. Logoul constă într-un cerc negru, în interiorul căruia se află o lingură de lemn pentru miere stilizată în formă de spirală și sabia stilizată a contelui Josip Jelačić. Aceste simboluri se suprapun, formând astfel un întreg compact din punct de vedere vizual. Sub cerc se află inscripția „BANSKI KESTENOV MED”, scrisă cu fontul Cinzel de culoare neagră, cuvântul „BANSKI” fiind scris cu caractere aldine pentru a sublinia și mai mult legătura teritorială cu Banovina și cu contele croat menționat anterior. Logoul și textul formează un întreg care nu poate fi mai mic de 50 x 40 mm.

Figura 1

Logoul „Banski kestenov med”



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a „Banski kestenov med” cuprinde regiunea Banovina, inclusiv orașele (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) și localitățile (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Banovina este o regiune care face parte din județul Sisak-Moslavina. Aceasta este situată la marginea bazinului panonic, între râul Sava și cursurile inferioare ale râurilor Una, Kupa și Glina. Ocupă zona dealurilor ondulate de la poalele munților, inclusiv muntele Zrinska Gora, la sud, și bazinul râului Sava și al afluenților săi, la nord și nord-est. Este străbătută de văile multor cursuri de apă mici. O parte substanțială a suprafeței sale este împădurită, în special în jurul zonelor Dvor și Hrvatska Kostajnica. Specificitatea ariei geografice delimitate se manifestă, de asemenea, prin faptul că cea mai mare parte a regiunii se caracterizează printr-o vegetație bine îngrijită, o populație redusă, agricultură extensivă și întinderi vaste lipsite de industrie și de mari operatori economici, ceea ce, în cele din urmă, are un efect asupra conservării mediului și constituie o condiție prealabilă importantă pentru dezvoltarea apiculturii. În arboreturile de castani din regiunea Banovina, tipul de sol cel mai des întâlnit este luvisolul adânc, cu valori ale pH-ului cuprinse între 4,77 și 6,57.

În Croația continentală, castanul dulce se găsește cel mai adesea în păduri mixte sau monospecie. Din suprafața totală, 7 324,88 ha sau 48,8 % din arboreturile de castani se găsesc în județul Sisak-Moslavina, unde se află aria geografică de producție a „Banski kestenov med”. În funcție de microlocalitate, castanii din Banovina încep să înflorească în jurul datei de 5 iunie, mai întâi în jurul localității Budučina, pe terenurile orientate spre nord-est și, în cele din urmă, în Šamarica, în jurul datei de 27 iulie. Unii copaci înfloresc timp de aproximativ 10 zile. Toponimele asociate apiculturii sunt semnificative deoarece indică adesea o zonă care era anterior bogată în plante melifere sau în care se aflau coloniile de albine. Toponimele pot indica, de asemenea, practici apicole tradiționale care au fost aplicate într-o anumită zonă sau alte aspecte legate de apicultură. Dintre toponimele de interes pentru apicultură și producția de miere din Banovina, Hrvatska Kostajnica ar trebui cu siguranță menționat. Denumirea „Kostajnica” sugerează că derivă din cuvântul „kostanj” (castan). Această ipoteză este susținută de faptul că dealurile de pe ambele maluri ale râului Una adăpostesc arboreturi semnificative de castani dulci.

Specificitatea produsului

Pe lângă caracteristicile solului și compoziția florală, condițiile climatice au, de asemenea, o influență considerabilă asupra specificității produsului „Banski kestenov med”. Pe baza analizelor melisopalinologice, au fost determinate speciile de plante melifere de la care albinele colectează nectar, demonstrând legătura dintre miere și aria geografică delimitată și diferențele în comparație cu mierea de castan din alte arii geografice. O mare parte dintre eșantioanele examinate au fost alcătuite din polen de crușin (*Frangula alnus*), amorfa arbustivă (*Amorpha fruticosa*), sânger (*Cornus sanguinea*), tei (*Tilia* spp.), specii din familia margaretelor (*Asteraceae*), pomi fructiferi de pădure (*Prunus* spp.), salcâm fals (*Robinia pseudoacacia*), arțari (*Acer* spp.) și ghizdei (*Lotus corniculatus*).

Pe lângă originea lor botanică, conductivitatea electrică a eșantioanelor a fost, de asemenea, testată. Au fost determinate valori ale indicatorului cuprinse între 0,84 mS/cm și 1,80 mS/cm, cu o valoare medie de 1,24 mS/cm. O comparație între această miere de castan și mierea de castan din alte regiuni a arătat în mod clar că intervalul valorilor conductivității electrice în aceste alte regiuni a fost considerabil mai mare, de la 1,05 mS/cm până la 2,25 mS/cm, cu o valoare medie de 1,61 mS/cm. Pe lângă nectar, în arboreturile de castani se găsesc și secreții zaharoase – produse de afide și de păduchi țestoși. Valorile medii ridicate ale conductivității electrice sunt probabil o consecință a proporției de secreții zaharoase din eșantioanele de miere testate din celelalte regiuni. De fapt, prezența secrețiilor zaharoase afectează indirect aspectul mierii, și anume culoarea acesteia, care este mai închisă decât eșantioanele de miere din Banovina. Cu toate acestea, culoarea majorității eșantioanelor de „Banski kestenov med” a variat de la chihlimbariu-deschis la chihlimbariu, acestea având mirosul și gustul amar caracteristice profilului organoleptic al mierii de castan, precum și o gamă tipică de valori ale conductivității electrice, toate acestea evidențiind caracterul distinctiv al produsului.

Legătura cauzală dintre specificitatea ariei geografice și specificitatea produsului

„Banski kestenov med” este un produs cu legături puternice cu aria din care provine. Caracteristicile sale specifice derivă din aria geografică, care include păduri naturale cu o proporție ridicată de castani dulci (*Castanea sativa*), cea mai mare astfel de zonă din Croația. Castanii înfloresc la intervale de timp diferite, în funcție de habitatele în care se află în aria geografică de producție. Astfel, culegerea nectarului durează mai mult de o lună, din cauza variațiilor de altitudine și de aspect. În plus, caracteristicile pedologice ale solului și condițiile meteorologice au un efect considerabil asupra cantității de nectar secretat. Solurile acide oferă condiții optime de cultivare pentru castanul dulce, ceea ce are un efect pozitiv asupra înfloririi și, prin urmare, asupra cantității de nectar secretat. Prin absorbția apei și a substanțelor minerale din sol, planta le încorporează în sevă, materia primă din care se formează nectarul; prin urmare, acest lucru are un impact asupra calității produsului final – mierea. Pe lângă tipul de sol, secreția de nectar a castanului dulce este influențată și de condițiile meteorologice, în special de precipitații, care, în regiunea Banovina, sunt distribuite uniform pe parcursul sezonului de vegetație, dar mai ales în timpul înfloririi. De fapt, alternanța dintre perioadele însorite și aversele scurte din perioada de înflorire a castanului determină creșterea umidității relative a aerului, ceea ce are, de asemenea, un efect pozitiv asupra secreției de nectar. Utilizarea optimă a resurselor de cules face posibilă producția de miere „Banski kestenov med” de o calitate excepțională. Acest lucru este demonstrat, de asemenea, de profilul organoleptic distinctiv al mierii, de parametrii fizico-chimici și de spectrul polenic specific, și anume prezența polenului de crușin (*Frangula alnus*) și amorfa arbustivă (*Amorpha fruticosa*) ca specii de plante concomitente, ceea ce diferențiază „Banski kestenov med” de mierea de castan din celelalte regiuni în care este posibilă producerea ei.

Pe lângă relief și factorii climatici, arboreturile extinse de castani, care constituie o resursă florală esențială în aria geografică delimitată, au contribuit la dezvoltarea unui tip distinct de apicultură. Priceperea și cunoștințele apicultorilor din Banovina, în ceea ce privește înțelegerea și aplicarea intervențiilor tehnologice la momentul potrivit asupra coloniilor de albine, precum și pregătirea mierii pentru comercializare, garantează o producție de „Banski kestenov med" de înaltă calitate. Cunoștințele și experiența apicultorilor se reflectă în atenția deosebită pe care o acordă alegerii unor amplasamente adecvate pentru stupine, ținând cont de topografie. Alegerea unor locuri orientate spre sud și sud-est, protejate de vânt și suficient de însorite, asigură dezvoltarea optimă a coloniilor de albine. Coloniile care se dezvoltă în astfel de condiții ating un nivel adecvat de activitate colectivă, care se manifestă în cele din urmă prin ingerarea nectarului. Monitorizarea și supravegherea periodică a înfloririi și a ingerării nectarului permit extracția în timp util, unul dintre factorii-cheie în producția de miere de calitate, care diferențiază mierea din această regiune de mierea de castan produsă în alte regiuni. Mai precis, ca urmare a numeroșilor ani de observare a înfloririi castanilor dulce, apicultorii locali sunt în măsură să stabilească momentul în care aceștia încep să înflorească și, prin urmare, să plaseze coloniile de albine în locuri selectate în timp util pentru a profita de ingerarea nectarului de castan și, astfel, a atinge nivelul maxim de prezență a unei singure specii de flori, care se reflectă, în consecință, în proprietățile organoleptice tipice ale mierii. Mierea „Banski kestenov med" se caracterizează printr-un conținut scăzut de apă și de HMF (hidroximetilfurfural). Acest conținut de apă indică faptul că albinele au extras apa în mod corespunzător în timpul maturării mierii și că extragerea mierii a fost programată corect de către apicultori, influențând astfel și mai mult calitatea mierii. Mierea cu un conținut scăzut de HMF confirmă că este proaspătă și că nu a fost încălzită la temperaturi de peste 40 °C, asigurând conservarea componentelor sale valoroase. Prin urmare, accentul pus de apicultorii locali pe menținerea calității prin dobândirea de cunoștințe și experiență are un efect direct asupra compoziției chimice a mierii „Banski kestenov med".

Combinația dintre factorii de mai sus, inclusiv proporția ridicată de păduri de castani din regiunea Banovina, mediul protejat și microclimatul favorabil din regiune, tradițiile apicole și priceperea și cunoștințele apicultorilor locali afectează în mod direct caracteristicile specifice ale produsului „Banski kestenov med".

Specificitatea produsului „Banski kestenov med" se bazează pe o tradiție apicolă îndelungată, astfel încât legătura cu aria geografică delimitată este, de asemenea, consolidată de factori istorici, tradiționali și culturali. De fapt, primul document scris în care se menționează mierea (și, prin urmare, și apicultura în Banovina) datează încă din anul 1211 și se referă la dreptul unei mănăstiri de a beneficia de miere. Apicultorul Milan Krizman a fost, probabil, cel mai important promotor al apiculturii în Petrinja. El a fost un promotor al apiculturii și un inovator care a construit un stup modern cunoscut sub numele de „krizmanka". Prima asociație de apicultori din regiunea Banovina a fost Asociația apicolă din Petrinja, înființată în 1952 și care se numără printre cele care funcționează și în prezent.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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