C/2026/3202

12.6.2026

**Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143**

(C/2026/3202)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov**

**„Banski kestenov med“**

**EÚ č.: PDO-HR-03402 – 13.1.2025**

1. **Názov (názvy)**

„Banski kestenov med“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP X CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Chorvátsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0409 – Prírodný med

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Banski kestenov med“ je med, ktorý produkujú včelstvá včely kranskej (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) z nektáru gaštana jedlého (*Castanea sativa* Mill.) z regiónu Banovina.

Melisopalynologické vlastnosti

Okrem peľu gaštana jedlého (*Castanea sativa*) môže byť v peľovom spektre výrobku „Banski kestenov med“ prítomný aj peľ týchto nektáronosných rastlinných druhov: krušina jelšová (*Frangula alnus*), beztvarec krovitý (*Amorpha fruticosa*), drieň krvavý (*Cornus sanguinea*), lipy (*Tilia* spp.), druhy z čeľade astrovité (*Asteraceae*), lesné ovocné stromy

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(*Prunus* spp.), agát biely (*Robinia pseudoacacia*), javory (*Acer* spp.), ľadenec rožkatý (*Lotus corniculatus*) a v menších podieloch peľ iných rastlinných druhov. V peľovom spektre môže byť prítomný aj peľ týchto rastlinných druhov, ktoré neprodukujú nektár: jasene (*Fraxinus* spp.), reznačka laločnatá (*Dactylis glomerata*), druhy z čeľade lipnicovité (*Poaceae*), skorocely (*Plantago* spp.), kukurica siata (*Zea mays*) a štiavy (*Rumex* spp.). Ak sa z hustoty peľu vylúči podiel peľu z rastlinných druhov, ktoré neprodukujú nektár, v rámci zvyšného podielu peľu nektáronosných rastlinných druhov musí podiel peľu gaštana jedlého (*Castanea sativa*) vo výrobku „Banski kestenov med“ tvoriť najmenej 85 %.

Organoleptické vlastnosti

„Banski kestenov med“ má tieto organoleptické vlastnosti:

— Vzhľad

Farba – od svetlojantárovej po jantárovú.

Čírosť – číry.

Kryštalizácia – pomalá.

— Vôňa – stredne až veľmi intenzívna vôňa gaštanových kvetov, mokrej lepenky a rozdrvených orechových listov.

— Chuť – mierne výrazná sladkosť a trpkosť a mierna až výrazná horkosť.

— Aróma – stredne až veľmi pretrvávajúca aróma spáleného cukru, cukrového sirupu, dymu a paliny.

Fyzikálno-chemické parametre

Obsah vody: najviac 18,0 %.

Elektrická vodivosť: najmenej 0,80 mS/cm.

Obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF): najviac 15 mg/kg medu.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Počas obdobia, keď včely zbierajú nektár z gaštanových kvetov, je prikrmovanie včelstiev zakázané. Prikrmovanie je však povolené na stimulovanie rozvoja včelích kolónií skoro na jar a počas obdobia, keď včely nezbierajú nektár. Prikrmovanie sa musí skončiť najmenej 14 dní pred začiatkom zbierania nektáru z gaštanových kvetov. Prikrmovanie je povolené aj koncom leta a začiatkom jesene, aby sa včely zásobili potravou na zimu. Ako krmivo je povolený cukrový sirup a/alebo cukrovo-medové cesto. Krmivo sa môže vyrábať zo stolového cukru s pôvodom mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Obsah sušiny s pôvodom mimo vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie prekročiť 50 % celkovej sušiny spotrebovanej včelími kolóniami počas roka. Zvyšková sušina sa vzťahuje na med vyprodukovaný včelími kolóniami z nazbieraného nektáru a/alebo medovice pochádzajúcich z vymedzenej zemepisnej oblasti. Časový rámec na prikrmovanie včelích kolónií bol stanovený tak, aby sa zaistilo, že krmivo nemá vplyv na kvalitu výrobku „Banski kestenov med“ ani na jeho súvislosť so zemepisnou oblasťou.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby medu „Banski kestenov med“ (zbieranie nektáru a vytáčanie medu) sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

S cieľom zaistiť kvalitu a vysledovateľnosť musí balenie medu prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Nevhodné (vysoké) teploty počas prepravy môžu ovplyvniť fyzikálno-chemické parametre a organoleptické vlastnosti výrobku „Banski kestenov med“ alebo môžu spôsobiť, že med pohltí nežiaduce cudzorodé pachy či vlhkosť zo vzduchu.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvádzaní na trh musia byť všetky obaly označené logom výrobku „Banski kestenov med“. Spolu s logom musí byť na obale uvedený aj názov výrobcu. Okrem uvedených údajov musí byť každý jednotlivý obal označený pečaťou s identifikačným číslom. Všetci používatelia označenia, ktorí uvádzajú na trh výrobok v súlade s touto špecifikáciou výrobku, majú právo používať pečať a logo výrobku „Banski kestenov med“ za rovnakých podmienok.

Grafické vyobrazenie značky zahŕňa čierne logo na priehľadnom pozadí. Logo tvorí čierny kruh, v ktorom je štylizovaná špirálovitá drevená naberačka na med a štylizovaný meč grófa Josipa Jelačića. Tieto symboly sa prekrývajú a vytvárajú vizuálne kompaktný celok. Pod kruhom sú čiernou farbou písmom Cinzel uvedené slová „BANSKI KESTENOV MED“, pričom slovo „BANSKI“ je uvedené tučným písmom, aby sa ešte viac zdôraznila územná súvislosť s regiónom Banovina a s uvedeným chorvátskym grófom. Logo a text tvoria celok, ktorý nesmie byť menší ako 50 × 40 mm.

*Obrázok 1*

**Logo výrobku „Banski kestenov med“**




5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby medu „Banski kestenov med“ zahŕňa región Banovina vrátane miest (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) a obcí (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Banovina je región tvoriaci súčasť Sisacko-moslavinskej župy. Leží na okraji Panónskej panvy medzi riekou Sáva a dolnými tokmi riek Una, Kupa a Glina. Na juhu zaberá zvlnené podhorie vrátane pohoria Zrinska Gora a na severe a severovýchode povodie Sávy a jej prítokov. Región je pretkaný údoliami početných malých vodných tokov. Podstatná časť jeho plochy je zalesnená, najmä v okolí obcí Dvor a Hrvatska Kostajnica. Špecifickosť vymedzenej zemepisnej oblasti sa prejavuje aj v tom, že väčšinu regiónu charakterizuje dobre udržiavaná vegetácia, nízky počet obyvateľov, extenzívne poľnohospodárstvo a rozsiahle územia bez priemyslu a veľkých hospodárskych subjektov, čo má v konečnom dôsledku vplyv na ochranu životného prostredia a predstavuje dôležitý predpoklad pre rozvoj včelárstva. V gaštanových porastoch v regióne Banovina je najčastejším typom pôdy hlboká luvizem s hodnotami pH od 4,77 do 6,57.

Vo vnútrozemí Chorvátska sa gaštan jedlý najčastejšie vyskytuje v zmiešaných alebo monokultúrnych lesoch. Z celkovej plochy sa 7 324,88 ha, resp. 48,8 % gaštanových porastov vyskytuje v Sisacko-moslavinskej župe, kde sa nachádza zemepisná oblasť výroby medu „Banski kestenov med“. V závislosti od mikrolokality začínajú gaštany v regióne Banovina kvitnúť okolo 5. júna, pričom ako prvé nastupujú gaštany v okolí obce Budičina na pozemkoch orientovaných na severovýchod a ako posledné, okolo 27. júla, zakvitnú gaštany v obci Šamarica. Niektoré stromy kvitnú približne desať dní. Veľký význam majú toponymá spojené so včelárstvom, pretože často označujú oblasť, ktorá bola v minulosti bohatá na medonosné rastliny alebo v ktorej sa kedysi nachádzali včelie kolónie. Toponymá môžu poukazovať aj na tradičné včelárske postupy dodržiavané v určitej oblasti alebo na iné aspekty súvisiace so včelárstvom. Spomedzi toponým zaujímavých pre včelárstvo a výrobu medu v regióne Banovina treba určite spomenúť obec Hrvatska Kostajnica. Názov „Kostajnica“ naznačuje, že pochádza zo slova „*kostanj*“ (gaštan). Potvrdzuje to aj skutočnosť, že na kopcoch po oboch stranách rieky Una sa nachádzajú významné porasty gaštana jedlého.

*Špecifickosť výrobku*

Okrem vlastností pôdy a zloženia flóry majú na špecifickosť výrobku „Banski kestenov med“ značný vplyv aj klimatické podmienky. Na základe melisopalynologických analýz sa určili druhy medonosných rastlín, z ktorých včely zbierajú nektár, čo je dôkazom o súvislosti medu s vymedzenou zemepisnou oblasťou a o jeho odlišnosti od gaštanových medov z iných zemepisných oblastí. Veľký podiel skúmaných vzoriek tvoril peľ krušiny jelšovej (*Frangula alnus*), beztvarca krovitého (*Amorpha fruticosa*), drieňa krvavého (*Cornus sanguinea*), líp (*Tilia* spp.), druhov z čeľade astrovité (*Asteraceae*), lesných ovocných stromov (*Prunus* spp.), agáta bieleho (*Robinia pseudoacacia*), javorov (*Acer* spp.) a ľadenca rožkatého (*Lotus corniculatus*).

Okrem botanického pôvodu sa testovala aj elektrická vodivosť vzoriek. Hodnoty tohto ukazovateľa sa pohybovali v rozmedzí od 0,84 mS/cm do 1,80 mS/cm, pričom priemerná hodnota bola 1,24 mS/cm. Z porovnania tohto gaštanového medu s gaštanovými medmi z iných regiónov jednoznačne vyplynul podstatne širší rozsah hodnôt elektrickej vodivosti v týchto iných regiónoch, a to od 1,05 mS/cm až do 2,25 mS/cm, pričom priemerná hodnota bola 1,61 mS/cm. Okrem nektáru sa v gaštanových porastoch nachádza aj medovica, ktorú produkujú vošky a červce. Vysoké priemerné hodnoty elektrickej vodivosti sú pravdepodobne dôsledkom podielu medovice v testovaných vzorkách medu z iných regiónov. Prítomnosť medovice totiž nepriamo ovplyvňuje vzhľad medu, t. j. jeho farbu, ktorá je v porovnaní so vzorkami medu z regiónu Banovina tmavšia. Farba väčšiny vzoriek medu „Banski kestenov med“ sa však pohybovala od svetlojantárovej po jantárovú, pričom vzorky mali vôňu a horkosť charakteristickú pre organoleptický profil gaštanového medu, ako aj typický rozsah hodnôt elektrickej vodivosti – to všetko zdôrazňuje osobitosť tohto medu.

*Príčinná súvislosť medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobku*

„Banski kestenov med“ je výrobok, ktorý je úzko spätý so svojou oblasťou pôvodu. Jeho špecifické vlastnosti vyplývajú zo zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa prírodné lesy s vysokým podielom gaštana jedlého (*Castanea sativa*) a predstavuje najväčšiu takúto oblasť v Chorvátsku. Gaštanové porasty kvitnú v rôznych časových intervaloch v závislosti od biotopov, v ktorých sa v rámci zemepisnej oblasti výroby nachádzajú. Zbieranie nektáru preto trvá vyše mesiaca, čo je spôsobené rozdielmi v nadmorskej výške a orientácii. Okrem toho majú na množstvo vylučovaného nektáru značný vplyv pedologické vlastnosti pôdy a poveternostné podmienky. Kyslé pôdy poskytujú gaštanom jedlým optimálne podmienky na rast, čo má pozitívny vplyv na kvitnutie a následne na množstvo vylučovaného nektáru. Rastlina prijíma vodu a minerálne látky z pôdy a premieňa ich na miazgu, z ktorej sa následne vytvára nektár, preto to má vplyv na kvalitu konečného výrobku – medu. Na vylučovanie nektáru gaštana jedlého majú okrem typu pôdy vplyv aj poveternostné podmienky, najmä zrážky, ktoré sú v regióne Banovina rovnomerne rozložené počas celého vegetačného obdobia, ale najmä v čase kvitnutia. Vďaka striedaniu slnečného svitu s krátkymi prehánkami v čase kvitnutia gaštana jedlého sa zvyšuje relatívna vlhkosť vzduchu, čo má takisto pozitívny vplyv na vylučovanie nektáru. Optimálne využívanie zdrojov nektáru umožňuje vyrábať med „Banski kestenov med“ výnimočnej kvality. Svedčí o tom aj charakteristický organoleptický profil medu, jeho fyzikálno-chemické parametre a špecifické peľové spektrum, t. j. prítomnosť peľu krušiny jelšovej (*Frangula alnus*) a beztvarca krovitého (*Amorpha fruticosa*) ako sprievodných rastlinných druhov, čím sa výrobok „Banski kestenov med“ odlišuje od gaštanových medov z iných regiónov, v ktorých je možné takéto medy vyrábať.

Okrem reliéfnych a klimatických faktorov prispeli k vytvoreniu osobitného typu včelárstva aj významné porasty gaštana jedlého, ktoré vo vymedzenej zemepisnej oblasti predstavujú kľúčový zdroj kvetov. Zárukou výroby vysokokvalitného medu „Banski kestenov med“ sú zručnosti a poznatky včelárov v regióne Banovina, ktorí dobre poznajú a uplatňujú včasné technologické intervencie vo včelích kolóniách a vedia, ako pripraviť med na uvedenie na trh. Poznatky a skúsenosti včelárov sú zrejmé z osobitnej pozornosti, ktorú venujú výberu vhodných lokalít na umiestnenie včelníc vzhľadom na miestnu topografiu. Výberom južne a juhovýchodne orientovaných lokalít, ktoré sú chránené pred vetrom a sú dostatočne slnečné, sa zabezpečuje optimálny rozvoj včelích kolónií. Včelstvá, ktoré sa rozvíjajú v takýchto podmienkach, dosahujú primeranú úroveň kolektívnej aktivity, ktorá sa nakoniec prejaví v konzumovaní nektáru. Pravidelné monitorovanie a sledovanie kvitnutia a konzumovania nektáru umožňujú včasné vytáčanie, ktoré patrí medzi kľúčové faktory výroby kvalitného medu, čím sa med z tohto regiónu odlišuje od gaštanového medu vyrábaného v iných regiónoch. Konkrétne vďaka dlhoročnému pozorovaniu kvitnutia gaštana jedlého vedia miestni včelári určiť, kedy stromy začínajú kvitnúť, a teda včas umiestniť včelie kolónie na vybrané lokality, aby využili konzumáciu gaštanového nektáru a dosiahli tak maximálnu mieru kvetovej jednodruhovosti, čo sa následne odráža v typických organoleptických vlastnostiach medu. Výrobok „Banski kestenov med“ sa vyznačuje nízkym obsahom vody a HMF (hydroxymetylfurfuralu). Takýto obsah vody svedčí o tom, že včely počas dozrievania medu správne odstraňovali vodu a že včelári správne načasovali vytáčanie medu, čo má ďalší vplyv na jeho kvalitu. Nízky obsah HMF potvrdzuje, že med je čerstvý a nebol zahrievaný na teplotu vyššiu ako 40 °C, čo zaručuje zachovanie jeho cenných zložiek. Zameranie miestnych včelárov na zachovanie kvality získavaním poznatkov a skúseností má preto priamy vplyv na chemické zloženie výrobku „Banski kestenov med“.

Kombinácia uvedených faktorov vrátane vysokého podielu gaštanových lesov v regióne Banovina, chráneného životného prostredia a priaznivej mikroklímy regiónu, včelárskych tradícií a zručností a poznatkov miestnych včelárov má priamy vplyv na špecifické vlastnosti výrobku „Banski kestenov med“.

Špecifickosť výrobku „Banski kestenov med“ sa zakladá na dlhodobej tradícii včelárstva, z čoho vyplýva, že súvislosť s vymedzenou zemepisnou oblasťou posilňujú aj historické, tradičné a kultúrne faktory. Prvý písomný dokument, v ktorom sa spomína med (a teda aj včelárstvo v regióne Banovina), pochádza už z roku 1211 a týka sa práva kláštorného kostola využívať med. K propagácii včelárstva v meste Petrinja pravdepodobne najviac prispel včelár Milan Krizman. Bol propagátorom včelárstva a inovátorom, ktorý vytvoril moderný úľ známy ako „krizmanka“. Prvým združením včelárov v regióne Banovina bolo Včelárske združenie mesta Petrinja, ktoré bolo založené v roku 1952 a funguje dodnes.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením**

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