C/2026/3202

12.6.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/3202)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe z upravičenim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Banski kestenov med“

EU št.: PDO-HR-03402 – 13.1.2025

1. **Ime**

„Banski kestenov med“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Hrvaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0409 –Med, naravni

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Banski kestenov med“ je med, ki ga družine kranjske čebele (*Apis mellifera carnica*, Pollmann,1879) pridelujejo iz nektarja pravega kostanja (*Castanea sativa* Mill.) z območja Banovine.

Melisopalinološke lastnosti

Poleg cvetnega prahu pravega kostanja (*Castanea sativa*) je lahko v naboru cvetnega prahu medu „Banski kestenov med“ prisoten tudi cvetni prah naslednjih medovitih rastlinskih vrst: navadne krhlike (*Frangula alnus*), navadne amorfe (*Amorpha fruticosa*), rdečega drena (*Cornus sanguinea*), lipe (*Tilia* spp.), vrst iz družine nebinovk (*Asteraceae*), gozdnega sadnega drevja (*Prunus* spp.), navadne robinije (*Robinia pseudoacacia*), javorja (*Acer* spp.), navadne nokote (*Lotus corniculatus*), v manjšem deležu pa tudi cvetni prah drugih rastlinskih vrst. V naboru cvetnega prahu je lahko

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

prisoten tudi cvetni prah naslednjih nemedovitih rastlinskih vrst: jesena (*Fraxinus* spp.), navadne pasje trave (*Dactylis glomerata*), vrst iz družine trav (*Poaceae*), trpotca (*Plantago* spp.), koruze (*Zea mays*) ter kislic (*Rumex* spp.). Ko se iz skupne količine cvetnega prahu izloči delež cvetnega prahu nemedovitih rastlinskih vrst, mora delež cvetnega prahu pravega kostanja (*Castanea sativa*) v preostalem deležu cvetnega prahu medovitih rastlinskih vrst proizvoda „Banski kestenov med“ znašati najmanj 85 %.

Organoleptične lastnosti

„Banski kestenov med“ ima naslednje organoleptične lastnosti:

— Videz

Barva – od svetle jantarne do jantarne.

Bistrost – bister.

Kristalizacija – počasna.

— Vonj – zmerno do zelo intenziven vonj po kostanjevih cvetovih, mokrem kartonu in zmečkanih orehovih listih.

— Okus – rahlo sladek in kisel ter zmerno do izrazito grenak.

— Aroma – zmerno do zelo obstojna aroma po zažganem sladkorju, sladkornem sirupu, dimu in pelinu.

Fizikalno-kemijski parametri

Vsebnost vode: največ 18,0 %.

Električna prevodnost: najmanj 0,80 mS/cm.

Vsebnost hidroksimetilfurfurala (HMF): največ 15 mg/kg medu.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora, označene z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Krmljenje čebeljih družin med pašo na kostanjevih cvetovih je prepovedano; dovoljeno je zgodaj spomladi in v brezpašni dobi, da se spodbudi razvoj čebeljih družin. Krmljenje je treba končati vsaj 14 dni pred začetkom paše na kostanjevih cvetovih. Dovoljeno je tudi pozno poleti in zgodaj jeseni, da se čebele preskrbijo z zadostno hrano za zimo. Kot krma sta dovoljena sladkorni sirup in/ali sladkorno-medena pogača. Krma se lahko proizvaja iz konzumnega sladkorja, ki izvira zunaj opredeljenega geografskega območja, pri čemer mora biti delež suhe snovi takega porekla največ 50 % skupne količine suhe snovi, ki jo čebelje družine zaužijejo v enem letu. Preostali delež suhe snovi predstavlja med, ki ga čebelje družine proizvedejo iz zbranega nektarja in/ali mane, ki izvirata z opredeljenega geografskega območja. S časovnim okvirom za krmljenje čebeljih družin se zagotovi, da krma ne vpliva na kakovost proizvoda „Banski kestenov med“ ali njegovo povezavo z geografskim območjem.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Banski kestenov med“ (paša in točenje) je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Banski kestenov med“ je treba pakirati na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovita njegova kakovost in sledljivost. Med prevozom se lahko zaradi neprimernih (visokih) temperatur spremenijo njegovi fizikalno-kemijske parametri in organoleptične lastnosti ali pa se med navzame neželenih tujih vonjev ali vlage iz zraka.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pri dajanju na trg se embalaža označi z logotipom „Banski kestenov med“, ob katerem se navede tudi ime proizvajalca. Poleg tega se na embalažo namesti znamkica z identifikacijsko številko, ki jo skupaj z logotipom „Banski kestenov med“ lahko pod enakimi pogoji uporabljajo vsi uporabniki označbe, ki dajejo proizvod na trg v skladu s to specifikacijo proizvoda.

Grafični prikaz znaka sestoji iz črnega logotipa na prozorni podlagi. Logotip ima črn krog, v katerem sta stilizirana lesena spiralasta žlička za med in stilizirani meč bana Josipa Jelačića. Simbola sta prekrižana in tako tvorita vizualno povezano celoto. Pod krogom je v črni pisavi Cinzel napis „BANSKI KESTENOV MED“, pri čemer je beseda „BANSKI“ zapisana krepko, da se dodatno poudari ozemeljska povezava z Banovino in tem hrvaškim banom. Logotip in besedilo sestavljata celoto, ki meri najmanj 50 × 40 mm.

Slika 1

Logotip proizvoda „Banski kestenov med“



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje proizvoda „Banski kestenov med“ zajema območje Banovine, ki vključuje mesta (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) in občine (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

Banovina je območje, ki je del Siško-moslavinske županije. Leži na obrobju Panonske kotline med reko Savo in spodnjimi tokovi rek Une, Kolpe in Gline. Na jugu zajema razgibano predgorje, vključno z Zrinsko goro, na severu in severozahodu pa porečje reke Save in njenih pritokov. Prepredajo jo doline številnih manjših vodotokov. Precejšen del njene površine je porasel z gozdom, zlasti okoli Dvora in Hrvatske Kostajnice. Posebnost opredeljenega geografskega območja se kaže tudi v tem, da so za njegov pretežni del značilni skrbno vzdrževano rastlinje, razmeroma majhen delež prebivalstva, ekstenzivno kmetijstvo ter obsežna območja brez industrije in velikih gospodarskih subjektov, kar navsezadnje vpliva na ohranjanje okolja in je pomemben pogoj za razvoj čebelarstva. V kostanjevih sestojih na območju Banovine je najpogostejši tip tal globoki luvizol z vrednostmi pH od 4,77 do 6,57.

V celinski Hrvaški pravi kostanj najpogosteje raste v mešanih ali enovrstnih gozdovih. Od celotne površine je 7 324,88 ha ali 48,8 % kostanjevih sestojev v Siško-moslavinski županiji, kjer leži geografsko območje proizvodnje proizvoda „Banski kestenov med“. Pravi kostanj v Banovini začne glede na mikrolokacijo cveteti okoli 5. junija, najprej v okolici Budučine na zemljiščih, obrnjenih proti severovzhodu, nato pa okoli 27. julija tudi na območju Šamarice. Nekatera drevesa cvetijo približno 10 dni. Krajevna imena, povezana s čebelarstvom, so pomembna, saj pogosto označujejo območja, ki so bila nekoč bogata z medovitimi rastlinami ali na katerih so bile nekoč čebelje družine. Lahko kažejo tudi na tradicionalne čebelarske prakse, ki so se izvajale na določenem območju, ali na nekatere druge vidike, povezane s čebelarstvom. Med toponimi, pomembnimi za čebelarstvo in proizvodnjo medu v Banovini, je vsekakor treba omeniti Hrvatsko Kostajnico. Že samo ime „Kostajnica“ pove, da izvira iz besede „kostanj“, kar potrjujejo tudi obsežni sestoji pravega kostanja na gričevjih na obeh straneh reke Une.

Posebnosti proizvoda

Poleg značilnosti tal in cvetne sestave na posebnosti proizvoda „Banski kestenov med“ pomembno vplivajo tudi podnebne razmere. Z melisopalinološkimi analizami so bile opredeljene vrste medovitih rastlin, s katerih čebele nabirajo nektar, s tem pa je bila dokazana povezava med medom in opredeljenim geografskim območjem, pa tudi razlika v primerjavi s kostanjevim medom z drugih geografskih območij. Velik delež pregledanih vzorcev je vseboval cvetni prah navadne krhlike (*Frangula alnus*), navadne amorfe (*Amorpha fruticosa*), rdečega drena (*Cornus sanguinea*), lipe (*Tilia* spp.), vrst iz družine nebinovk (*Asteraceae*), gozdnega sadnega drevja (*Prunus* spp.), navadne robinije (*Robinia pseudoacacia*), javorja (*Acer* spp.) in navadne nokote (*Lotus corniculatus*).

Poleg botaničnega izvora je bila preskušena tudi električna prevodnost vzorcev. Določene so bile vrednosti med 0,84 mS/cm in 1,80 mS/cm s povprečno vrednostjo 1,24 mS/cm. Primerjava kostanjevega medu s kostanjevim medom z drugih območij je pokazala precej večji razpon vrednosti električne prevodnosti v medu z drugih območjih, ki je segal od 1,05 mS/cm vse do 2,25 mS/cm s povprečno vrednostjo 1,61 mS/cm. Poleg nektarja je v kostanjevih sestojih mogoče najti tudi mano, ki jo proizvajajo listne uši in kaparji. Visoke povprečne vrednosti električne prevodnosti so verjetno posledica deleža mane v preskušenih vzorcih medu z drugih območij. Prisotnost mane namreč posredno vpliva na videz medu, tj. na njegovo barvo, ki je temnejša od barve vzorcev medu iz Banovine. Večina vzorcev proizvoda „Banski kestenov med“ je bila od svetlo jantarne do jantarne barve, z vonjem in grenkobo, značilnima za organoleptični profil kostanjevega medu, ter z značilnim razponom vrednosti električne prevodnosti, kar poudarja njegovo posebnost.

Vzročna povezava med posebnostmi geografskega območja in posebnostmi proizvoda

„Banski kestenov med“ je tesno povezan z območjem izvora. Njegove posebne lastnosti izvirajo z geografskega območja, ki ga sestavljajo naravni gozdovi z velikim deležem pravega kostanja (*Castanea sativa*), po površini največjim na Hrvaškem. Kostanjevi sestoji cvetijo v različnih časovnih razmikih, odvisno od njihovih habitatov na geografskem območju proizvodnje. Zaradi razlik v nadmorski višini in ekspoziciji traja paša več kot mesec dni. Poleg tega na količino izločenega nektarja močno vplivajo talne značilnosti in vremenske razmere. Kisla tla ponujajo optimalne razmere za rast pravega kostanja, kar ugodno vpliva na cvetenje in s tem na količino izločenega nektarja. Voda in mineralne snovi, ki jih rastlina vsrkava iz tal, preidejo v sok, ki je surovina, iz katere nastaja nektar, to pa vpliva na kakovost končnega proizvoda – medu. Poleg vrste tal na izločanje nektarja pri pravem kostanju vplivajo tudi vremenske razmere, zlasti padavine, ki so na območju Banovine razporejene enakomerno skozi rastno dobo, predvsem pa v času cvetenja. Zaradi izmenjavanja sončnih obdobij s kratkotrajnimi padavinami je relativna vlažnost zraka v času cvetenja pravega kostanja povišana, kar prav tako ugodno vpliva na izločanje nektarja. Optimalni izkoristek pašnih virov omogoča proizvodnjo proizvoda „Banski kestenov med“ izjemne kakovosti. To dokazujejo tudi značilni organoleptični profil medu, fizikalno-kemijski parametri in specifičen nabor cvetnega praha, tj. prisotnost cvetnega praha navadne krhlike (*Frangula alnus*) in navadne amorfe (*Amorpha fruticosa*) kot spremljevalnih rastlinskih vrst, zaradi česar se proizvod „Banski kestenov med“ razlikuje od kostanjevega medu z drugih območij, kjer se ta lahko proizvaja.

Poleg reliefnih in podnebnih dejavnikov so k razvoju prepoznavnega čebelarstva prispevali tudi obsežni kostanjevi sestoji, ki so glavni rastlinski vir na opredeljenem geografskem območju. Čebelarji iz Banovine s svojimi spretnostmi in znanjem, ki se kažejo v razumevanju in izvajanju pravočasnih tehnoloških posegov v čebelje družine ter pripravi medu za dajanje na trg, zagotavljajo proizvodnjo visokokakovostnega proizvoda „Banski kestenov med“. Njihovo znanje in izkušnje se kažejo tudi v posebni pozornosti, ki jo namenjajo izbiri ustreznih lokacij za čebelnjake glede na topografijo. Z izbiro proti jugu in jugovzhodu obrnjenih leg, ki so zaščitene pred vetrom in dovolj osončene, se zagotavlja optimalen razvoj čebeljih družin. Čebelje družine, ki se razvijajo v takih razmerah, dosežejo ustrezno raven skupne aktivnosti, ki se kaže v nabiranju nektarja. Redno spremljanje in nadzor cvetenja ter nabiranje nektarja omogočajo pravočasno točenje medu, kar je eden ključnih dejavnikov pri pridobivanju kakovostnega medu. To je tudi razlog, da se med s tega območja razlikuje od kostanjevega medu, proizvedenega na drugih območjih. Natančneje, zaradi dolgoletnega opazovanja cvetenja pravega kostanja lahko tamkajšnji čebelarji določijo, kdaj se začne cvetenje, in tako pravočasno postavijo čebelje družine na izbrane lokacije, da izkoristijo nabiranje kostanjevega nektarja ter s tem dosežejo kar največjo sortnost, kar se posledično kaže v značilnih organoleptičnih lastnostih medu. Za „Banski kestenov med“ je značilna nizka vsebnost vode in hidroksimetilfurfurala (HMF). Takšna vsebnost vode pomeni, da so čebele med zorenjem medu izločile ustrezno količino vode in so čebelarji med točili ob pravem času, kar še dodatno vpliva na njegovo kakovost. Nizka vsebnost hidroksimetilfurfurala v medu potrjuje, da je med svež in da ni bil segret na temperature nad 40 °C, s čimer se ohranjajo njegove dragocene sestavine. Lokalni čebelarji s svojo usmerjenostjo v ohranjanje kakovosti na podlagi pridobljenega znanja in izkušenj tako neposredno vplivajo na kemijsko sestavo proizvoda „Banski kestenov med“.

Splet teh dejavnikov, vključno z velikim deležem kostanjevih gozdov na območju Banovine, zaščitenim okoljem in ugodno mikroklimo območja, čebelarsko tradicijo ter znanjem in spretnostmi lokalnih čebelarjev, neposredno vpliva na posebne lastnosti medu „Banski kestenov med“.

Posebnost proizvoda „Banski kestenov med“ temelji na dolgoletni tradiciji čebelarstva, tako da k povezavi z opredeljenim geografskim območjem prispevajo tudi zgodovinski, tradicionalni in kulturni dejavniki. Prvi pisni dokument, v katerem je omenjen med (in posledično tudi čebelarstvo v Banovini), sega že v leto 1211, nanaša pa se na pravico samostanske cerkve do uživanja medu. K razvoju čebelarstva v Petrinji je verjetno največ prispeval čebelar Milan Krizman. Bil je zagovornik te dejavnosti in inovator, ki je izdelal sodoben panj, znan kot *krizmanka*. Prvo združenje čebelarjev na območju Banovine je bilo čebelarsko združenje Petrinja, ustanovljeno leta 1952, ki deluje še danes.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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