C/2026/3202

12.6.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/3202)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Banski kestenov med»

N. UE: PDO-HR-03402 — 13.1.2025

1. **Nome**

«Banski kestenov med»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP X IGP☐

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Croazia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0409 - Miele naturale

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Banski kestenov med» è un miele prodotto dalle colonie di ape carnica (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879) a partire dal nettare del castagno (*Castanea sativa* Mill.) della regione della Banovina.

Caratteristiche melissopalinologiche

Oltre al polline del castagno (*Castanea sativa*), nello spettro pollinico del «Banski kestenov med» può essere presente anche il polline delle seguenti specie di piante nettarifere: la frangola (*Frangula alnus*), il falso indaco (*Amorpha fruticosa*), la sanguinella (*Cornus sanguinea*), il tiglio (*Tilia* spp.), le piante della famiglia delle asteracee (*Asteraceae*), gli

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

alberi da frutto dei boschi (*Prunus* spp.), la robinia (*Robinia pseudoacacia*), gli aceri (*Acer* spp.), il ginestrino (*Lotus corniculatus*) e, in proporzioni inferiori, il polline di altre specie vegetali. Nello spettro pollinico possono essere presenti anche pollini delle specie vegetali non nettarifere seguenti: frassini (*Fraxinus* spp.), dattile (*Dactylis glomerata*), piante della famiglia delle graminacee (*Poaceae*), piantaggine (*Plantago* spp.), mais (*Zea mays*) e romici (*Rumex* spp.). Quando la percentuale di polline proveniente da piante non nettarifere è esclusa dal conteggio totale del polline, la percentuale di polline di castagno (*Castanea sativa*) nel «Banski kestenov med», nella restante percentuale di polline proveniente da piante nettarifere, deve essere almeno dell'85 %.

Caratteristiche organolettiche

Il miele «Banski kestenov med» presenta le caratteristiche organolettiche indicate di seguito.

— Aspetto

Colore — dall'ambra chiaro all'ambra.

Chiarezza — chiaro.

Cristallizzazione — lenta.

— Odore — da moderato a molto intenso di fiori di castagno, cartone umido e foglie di noce frantumate.

— Sapore — dolcezza e acidità leggermente pronunciate e amarezza da moderata a pronunciata.

— Aroma — da moderato a molto persistente di zucchero bruciato, sciroppo di zucchero, fumo e assenzio.

Parametri fisici e chimici

Tenore di acqua: non più del 18,0 %.

Conducibilità elettrica: non meno di 0,80 mS/cm.

Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): non più di 15 mg/kg di miele.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione delle colonie di api è vietata mentre le api bottinano sui fiori di castagno. È tuttavia consentita per stimolare lo sviluppo delle colonie di api all'inizio della primavera e durante il periodo in cui non avviene il bottinamento. L'alimentazione deve essere interrotta almeno 14 giorni prima dell'inizio del bottinamento sui fiori di castagno. Essa è consentita anche tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, al fine di garantire alle api scorte di cibo per l'inverno. Sono ammessi come mangimi lo sciroppo di zucchero e/o la pasta di zucchero e miele. Per l'alimentazione può essere utilizzato zucchero da tavola non proveniente dalla zona geografica delimitata. Il tenore di sostanza secca non proveniente dalla zona geografica delimitata non può superare il 50 % della sostanza secca totale consumata dalle colonie di api nel corso dell'anno. La sostanza secca residua si riferisce al miele prodotto dalle colonie di api a partire dal nettare e/o dalla melata originaria della zona geografica delimitata. Il calendario stabilito per l'alimentazione delle colonie di api ha lo scopo di garantire che i mangimi non influiscano sulla qualità del «Banski kestenov med» o sul suo legame con la zona geografica.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del «Banski kestenov med» (bottinamento ed estrazione) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Per garantire la qualità e la tracciabilità del miele, questo deve essere confezionato all'interno della zona geografica definita. Durante il trasporto, le temperature non adatte (elevate) potrebbero alterare i parametri fisico-chimici e le caratteristiche organolettiche del «Banski kestenov med» o far sì che il miele assuma odori estranei indesiderati o assorba umidità dall'ambiente.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Al momento dell'immissione sul mercato, tutti gli imballaggi preconfezionati devono recare il logo del «Banski kestenov med». Oltre al logo, gli imballaggi preconfezionati deve riportare anche il nome del produttore. In aggiunta a quanto sopra, ogni imballaggio preconfezionato deve recare un timbro con un numero identificativo. Tutti gli utilizzatori dell'etichetta che immettono sul mercato un prodotto conforme al disciplinare hanno il diritto di utilizzare il timbro e il logo del «Banski kestenov med» alle stesse condizioni.

La rappresentazione grafica è costituita da un logo nero su sfondo trasparente. Il logo comprende un cerchio nero, all'interno del quale sono raffigurate le stilizzazioni di un prendimiele in legno a spirale e della spada del conte Josip Jelačić. Questi simboli si sovrappongono, formando così un insieme visivamente compatto. Sotto il cerchio figurano le parole «BANSKI KESTENOV MED» in carattere Cinzel nero, mentre la parola «BANSKI» è scritta in grassetto in modo da evidenziare ulteriormente il legame territoriale con la Banovina e il suddetto conte croato. Il logo e il testo formano un tutt'unico di dimensioni non inferiori a 50 x 40 mm.

Figura 1

Logo del «Banski kestenov med»



5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del «Banski kestenov med» comprende la regione della Banovina, incluse le città (Petrinja, Glina, Hrvatska Kostajnica) e i comuni (Sunja, Majur, Donji Kukuruzari, Hrvatska Dubica, Dvor, Topusko, Gvozd).

6. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La Banovina è una regione che fa parte della contea di Sisak e della Moslavina. Si trova ai margini del bacino pannonico, tra il fiume Sava e i tratti inferiori dei fiumi Una, Kupa e Glina. Si estende sulle colline pedemontane, compreso il monte Zrinska Gora a sud, e sul bacino del fiume Sava e dei suoi affluenti a nord e nord-est. È attraversata dalle valli di molti piccoli corsi d'acqua. Una parte consistente della superficie della zona è ricoperta da foreste, in particolare nei dintorni di Dvor e Hrvatska Kostajnica. La specificità della zona geografica delimitata si manifesta anche nel fatto che la maggior parte della regione è caratterizzata da una vegetazione ben curata, una popolazione esigua, un'agricoltura estensiva e da vaste aree prive di industrie e di grandi operatori economici, il che, in ultima analisi, incide sulla conservazione dell'ambiente e costituisce un presupposto importante per lo sviluppo dell'apicoltura. Nei castagneti della regione della Banovina, il tipo di suolo più diffuso è il luvisol profondo, con valori di pH compresi tra 4,77 e 6,57.

Nella Croazia continentale il castagno si trova prevalentemente in boschi misti o puri. Della superficie totale, 7 324,88 ha, o il 48,8 % dei castagneti, si trova nella contea di Sisak e della Moslavina, in cui è situata l'area geografica di produzione del «Banski kestenov med». A seconda della microlocalità, i castagni della Banovina iniziano la fioritura intorno al 5 giugno, dapprima intorno a Budučina su terreni esposti a nord-est e infine a Šamarica intorno al 27 luglio. La fioritura di alcuni alberi dura circa 10 giorni. I toponimi associati all'apicoltura sono significativi perché spesso indicano un'area precedentemente ricca di piante mellifere o in cui una volta si trovavano colonie di api. I toponimi possono anche essere indicativi di pratiche apicole tradizionali adottate in una determinata zona o di altri aspetti connessi all'apicoltura. Tra i toponimi di interesse per l'apicoltura e la produzione di miele nella Banovina, va certamente menzionato Hrvatska Kostajnica. Il nome «Kostajnica» suggerisce la derivazione dal termine «kostanj» (castagno). Ciò è corroborato dal fatto che le colline su entrambe le sponde del fiume Una ospitano estesi boschi di castagno.

Specificità del prodotto

Oltre alle caratteristiche del suolo e alla composizione floreale, anche le condizioni climatiche esercitano un'influenza considerevole sulla specificità del «Banski kestenov med». Sulla base di analisi melissopalinologiche, sono state identificate le specie di piante mellifere da cui le api raccolgono il nettare, dimostrando il legame tra il miele e la zona geografica definita, e le differenze rispetto al miele di castagno proveniente da altre aree geografiche. Una grande parte dei campioni esaminati conteneva polline di frangola (*Frangula alnus*), falso indaco (*Amorpha fruticosa*), sanguinella (*Cornus sanguinea*), tiglio (*Tilia* spp.), piante della famiglia delle asteracee (*Asteraceae*), alberi da frutto dei boschi (*Prunus* spp.), robinia (*Robinia pseudoacacia*), aceri (*Acer* spp.) e ginestrino (*Lotus corniculatus*).

Oltre all'origine botanica, è stata analizzata anche la conducibilità elettrica dei campioni. Sono stati determinati valori compresi tra 0,84 mS/cm e 1,80 mS/cm, con un valore medio di 1,24 mS/cm. Dal confronto con il miele di castagno proveniente da altre regioni, è emerso che la gamma dei valori di conducibilità elettrica nelle altre regioni era notevolmente più ampia, essendo compresa tra 1,05 mS/cm e 2,25 mS/cm, con un valore medio di 1,61 mS/cm. Oltre al nettare, nei castagneti è possibile trovare anche la melata, prodotta da afidi e cocciniglie. Gli elevati valori medi di conducibilità elettrica sono probabilmente dovuti alla presenza di melata nei campioni di miele analizzati provenienti dalle altre regioni. Di fatto, la presenza di melata influisce indirettamente sull'aspetto del miele, ovvero sul suo colore, che risulta più scuro rispetto ai campioni di miele provenienti dalla Banovina. Il colore della maggior parte dei campioni di «Banski kestenov med», tuttavia, variava dall'ambrato chiaro all'ambrato, e tali campioni presentavano l'odore e l'amaro caratteristici del profilo organolettico del miele di castagno, nonché una gamma tipica di valori di conducibilità elettrica, tutti elementi che ne evidenziano la peculiarità.

Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto

Il «Banski kestenov med» è un prodotto con forti legami con la zona di origine. Le sue caratteristiche specifiche derivano dalla zona geografica, che comprende foreste naturali con un'elevata presenza di castagno (*Castanea sativa*), la più grande zona di questo tipo della Croazia. I castagneti fioriscono a intervalli diversi, a seconda degli habitat in cui si trovano all'interno della zona geografica di produzione. Pertanto il bottinamento si protrae per oltre un mese, viste le variazioni di altitudine e di esposizione. Oltre a ciò, le caratteristiche pedologiche del terreno e le condizioni meteorologiche influiscono in modo considerevole sulla quantità di nettare secreta. I terreni acidi offrono condizioni di crescita ottimali per il castagno, il che ha un effetto positivo sulla fioritura e, di conseguenza, sulla quantità di nettare secreta. Assorbendo acqua e sostanze minerali dal suolo, la pianta le incorpora nella linfa, la materia prima da cui si forma il nettare; ciò influisce pertanto sulla qualità del prodotto finale, il miele. Oltre al tipo di suolo, la secrezione di nettare da parte del castagno è influenzata anche dalle condizioni meteorologiche, in particolare dalle precipitazioni, che nella regione della Banovina sono distribuite in modo uniforme durante la stagione vegetativa, ma soprattutto nel periodo della fioritura. Di fatto, l'alternanza di periodi di soleggiamento con brevi rovesci durante il periodo di fioritura del castagno aumenta l'umidità relativa dell'aria, il che ha anche un effetto positivo sulla secrezione di nettare. L'uso ottimale delle risorse di bottinamento consente di produrre «Banski kestenov med» di qualità eccezionale. Ciò è dimostrato anche dal profilo organolettico distintivo del miele, dai parametri fisico-chimici e dallo spettro pollinico specifico, vale a dire dalla presenza del polline di frangola (*Frangula alnus*) e falso indaco (*Amorpha fruticosa*), come specie vegetali concomitanti, che distingue il «Banski kestenov med» dai mieli di castagno delle altre regioni in cui è possibile produrli.

Oltre all'orografia e ai fattori climatici, gli estesi castagneti, che costituiscono una risorsa floreale fondamentale nella zona geografica delimitata, hanno contribuito alla creazione di un tipo distintivo di apicoltura. Le competenze e le conoscenze degli apicoltori della Banovina, in termini di comprensione e applicazione di interventi tecnici tempestivi alle colonie di api e di preparazione del miele per il mercato, garantiscono la produzione di «Banski kestenov med» di alta qualità. Le conoscenze e l'esperienza degli apicoltori sono evidenti nella particolare attenzione che prestano alla scelta di ubicazioni adeguate per gli apiari alla luce della topografia. La scelta di luoghi rivolti verso sud e sud-est, protetti dal vento e sufficientemente soleggiati, garantisce lo sviluppo ottimale delle colonie di api. Le colonie che si sviluppano in tali condizioni raggiungono un livello adeguato di attività collettiva, che si manifesta in ultima analisi nell'apporto di nettare. Il monitoraggio e la sorveglianza regolari della fioritura e dell'apporto di nettare consentono un'estrazione tempestiva, uno dei fattori chiave nella produzione di miele di qualità che distingue il miele di questa regione dal miele di castagno prodotto in altre regioni. Nello specifico, grazie ai molti anni di osservazione della fioritura del castagno, gli apicoltori locali sono in grado di determinare il momento in cui questi iniziano a fiorire e quindi di posizionare tempestivamente le colonie di api in luoghi selezionati, al fine di trarre vantaggio dall'apporto del nettare di castagno e raggiungere così la massima purezza, che si riflette di conseguenza nelle caratteristiche organolettiche tipiche del miele. Il «Banski kestenov med» è caratterizzato da un basso tenore di acqua e di idrossimetilfurfurale (HMF). Tale tenore d'acqua indica che le api hanno estratto l'acqua correttamente durante la maturazione del miele e che l'estrazione del miele è stata programmata correttamente dagli apicoltori, il che consente loro di influenzare ulteriormente la qualità del miele. Il basso tenore di HMF conferma che il miele è fresco e non è stato riscaldato a temperature superiori a 40 °C, garantendo la conservazione dei suoi preziosi componenti. L'attenzione rivolta dagli apicoltori locali al mantenimento della qualità attraverso l'acquisizione di conoscenze ed esperienza ha pertanto un effetto diretto sulla composizione chimica del «Banski kestenov med».

Una combinazione dei fattori summenzionati, tra cui l'elevata percentuale di foreste di castagni nella regione della Banovina, l'ambiente protetto della regione e il microclima favorevole, le tradizioni apicole e le competenze e conoscenze degli apicoltori locali, incide direttamente sulle caratteristiche specifiche del «Banski kestenov med».

La specificità del «Banski kestenov med» si basa su una tradizione apicola antica, con la conseguenza che il legame con la zona geografica definita è rafforzato anche da fattori storici, tradizionali e culturali. Il primo documento scritto in cui viene menzionato il miele (e, di conseguenza, anche l'apicoltura della Banovina) risale infatti già all'anno 1211 e fa riferimento al diritto di una chiesa monastica di utilizzare il miele. L'apicoltore Milan Krizman ha probabilmente fornito il contributo più importante alla promozione dell'apicoltura a Petrinja. È stato promotore dell'apicoltura e innovatore e ha costruito un alveare moderno noto come «krizmanka». La prima associazione di apicoltori della regione della Banovina è stata l'associazione di apicoltori di Petrinja, fondata nel 1952 e tuttora attiva.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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