C/2026/4740

8.9.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4740)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Neretvanska mandarina“

Референтен номер на ЕС: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Neretvanska mandarina“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Хърватия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование/наименования

Министерство на земеделието, горското стопанство и рибарството

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението на спецификацията на продукта не включва промяна на наименованието на защитеното географско означение или на използването на това наименование. Няма риск връзката с определения географски район на производство да се загуби, нито изменението да доведе до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Наименование

Стандартно изменение на точка 2. Параметри на продукта

Описание

Изменение на точка 2: Описанието на продукта се отнася до общото съдържание на киселини в плода и размера на плода.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Част от текста, с който се определят показателите за качество:

— общото съдържание на киселини в плода трябва да бъде в границите 0,7—1,3 %;

— размерът на плода „Neretvanska mandarina“ варира от калибър 1-XX до калибър 4.

се заменя със следното:

— общото съдържание на киселини в плода трябва да бъде в границите 0,8—1,5 %;

— размерът на плода „Neretvanska mandarina“ варира от калибър 1-X до калибър 3.

Обосновка: Причината за повишаването на стойността на общото съдържание на киселини са предимно климатичните промени, на които производителите са свидетели през последното десетилетие. Основните промени се изразяват в по-продължителни и по-чести периоди с високи температури (над 32 °C), в резултат на което в етапа на технологична зрялост мандарините имат по-висок процент общо съдържание на киселини. Размерът на плодовете също е пряко свързан с климатичните промени. Все по-продължителните периоди на засушаване водят до увеличаване на процента на по-дребните плодове, които като цяло не отговарят на изискваното съотношение между захари и киселини в плода. От друга страна, прекалено големите плодове с калибър 1-XX и повече имат по-нисък дял на плодов сок от стойностите, определени в спецификацията.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 4 от продуктовата спецификация (подточка 4.2. Контрол на проследимостта в производствения процес)

Описание

Изменението в точка 4.2 се отнася до метода за водене на регистъра на земеделските производители, като вместо компютърно приложение се въвежда използването на таблица в Excel като регистър. В съответствие с това терминът „компютъризиран регистър“ се заменя с „регистър“.

Досегашната формулировка:

„Проверките за проследимост в производствения процес се извършват посредством единен компютъризиран регистър на производствените парцели (овощни градини). В регистъра всеки производствен парцел на всеки отделен производител се вписва под специфичен идентификационен номер („ИД номер“) и е видимо отбелязан върху ортофотокартата на долината на река Неретва. ИД номерът на производителя е отправната точка за проверката за проследимост (приложение 4.3. Система за вътрешен контрол и приложение 4.4 Формуляр за проследимост — пример).

Задължение на всеки земеделски производител в рамките на системата за защита е да регистрира производствените си парцели в компютъризирания регистър и да извършва всички дейности, необходими за установяване на проследимостта и съответствието на продукта с изискванията на настоящата спецификация. Освен данни за производствените парцели (овощните градини) в този регистър се вписват и данни за всички агротехнически методи, прилагани в производствения процес. Компютъризираният регистър на производителите и производствените парцели се води от Сдружението на овощарите от долината на река Неретва „Mandarina Opuzen“ (приложение 4.5. Извлечение от компютъризирания регистър).“

се заменя със следното:

„Проверките за проследимост в производствения процес се извършват посредством единен регистър на производствените парцели (овощните градини). В регистъра всеки производствен парцел на всеки отделен производител се вписва под специфичен идентификационен номер („ИД номер“). ИД номерът на производителя е отправната точка за проверката за проследимост (приложение 4.3. Система за вътрешен контрол и приложение 4.4 Формуляр за проследимост — пример).

Задължение на всеки земеделски производител в рамките на системата за защита е да регистрира производствените си парцели в регистъра на производителите и да извършва всички дейности, необходими за установяване на проследимостта и съответствието на продукта с изискванията на настоящата спецификация. Регистърът на производителите и производствените парцели се води от Сдружението на овощарите от долината на река Неретва „Mandarina Opuzen“ (приложение 4.5. Регистър на производителите).“

Обосновка:

В този член задължението за водене на регистри на земеделските производители и за всички агротехнически методи, прилагани в производствения процес, чрез компютъризирания регистър по програмата GIS е премахнато от спецификацията. С цел опростяване и оперативност занапред всички регистри ще се водят чрез таблици в Excel.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 5 от продуктовата спецификация (подточка 5.4.2. Агротехнически мерки и мерки за управление на овощните градини)

Описание

Текстът на точка 5.4.2.: (в частта „Прибиране на реколтата от плодове“) се отнася до общото съдържание на киселини в плода, което определя кога започва и кога завършва прибирането на реколтата.

Досегашната формулировка:

Началото на прибирането на реколтата се определя като момента, в който максималното съдържание на киселини е 1,3 % и коефициентът на индекса на зрялост е 7:1. Краят на прибирането на реколтата за плодовете, които отговарят на условията за предлагане на пазара като защитен продукт, се определя като момента, в който минималното съдържание на киселини е 0,7 % при същия коефициент на индекса на зрялост.

се заменя със следния текст:

Началото на прибирането на реколтата се определя като момента, в който максималното съдържание на киселини е 1,5 %, а коефициентът на индекса на зрялост е 7:1. Краят на прибирането на реколтата за плодовете, които отговарят на условията за предлагане на пазара като защитен продукт, се определя като момента, в който минималното съдържание на киселини е 0,8 % при същия коефициент на индекса на зрялост.

Обосновка:

Причината за повишаването на стойността на общото съдържание на киселини са предимно климатичните промени, на които производителите са свидетели през последното десетилетие. Основните промени се изразяват в по-продължителни и по-чести периоди с високи температури (над 32 °C), в резултат на което в етапа на технологична зрялост мандарините имат по-висок процент общо съдържание на киселини.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Neretvanska mandarina“

Референтен номер на ЕС: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Neretvanska mandarina“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Хърватия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Neretvanska mandarina“ е плодът на мандарина от сортовата група сатсуми (Citrus Unshiu Marcovitch). Съгласно ботаническата система тя спада към семейство Седефчеви, подсемейство Aurantioideae, род Цитрусови, вид Citrus reticulata Blanco.

Плодът „Neretvanska mandarina“ представлява месест плод на сегменти (hisperidum), чиято кора лесно се отделя от сърцевината. Ядливата част на плода е сочна, няма семки, с оранжев цвят и е разделена на сегменти, които лесно се отделят един от друг. Съдържанието на каротиноидите в ядливата част на „Neretvanska mandarina“ е между 15,50 и 26 mg/kg. Вкусът е леко кисел, освежаващ, със сладка нотка, която зависи от съотношението между захарта и киселинността на отделния плод. Формата на плода варира от плоска до заоблено плоска. Цветът на кората е променлив и варира в зависимост от степента на зрелост. В началото на узряването плодът е със светлозелен цвят, който постепенно се превръща в светложълт, златист и накрая в оранжев, когато е напълно узрял. Ароматът на плода е мек, равномерен и освежаващ, като той става интензивен само след повреждане на кората, когато се освобождават ароматните съединения.

Качеството на „Neretvanska mandarina“ се определя от следните параметри:

— съдържанието на плодов сок — най-малко 40 %;

— общото съдържание на киселини в плода трябва да бъде в границите 0,8—1,5 %;

— най-ниското допустимо съотношение между захарта и киселинността в плода „Neretvanska mandarina“ — 7:1 (общо съдържание на разтворими твърди вещества/титрувана киселинност);

— размерът на плодовете на „Neretvanska mandarina“ е в границите от калибър 1-X до калибър 3.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Neretvanska mandarina“, от производството на репродуктивен материал до прибирането на реколтата, трябва да бъдат извършени в географския район, определен в точка 5.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Щайгите (кашони) с набраните плодове, които са с капацитет до 30 kg, се нареждат в палети и се доставят в центрове за продажба и разпределителни центрове. После в тези центрове плодовете се подлагат на следните процедури: на влизане — контрол на качество и проследимост, ускоряване на узряването (ако е необходимо), калибриране, обработка с восък с помощта на пулверизатор, сушене, охлаждане на температура 5—8 °C и накрая контрол на качество и проследимост на излизане. Максималното време, допустимо за подготовката на плодовете „Neretvanska mandarina“ за пазара (от момента на влизането им в центъра до експедирането им), е 5 дни или 120 часа.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

При пускането на продукта на пазара всяка опаковка трябва да е ясно и видимо обозначена с наименованието „Neretvanska mandarina“. Наименованието трябва ясно да се откроява от останалите надписи на опаковката чрез размера, вида и цвета на буквите (като типографски знаци). Върху декларацията за готовия продукт трябва да са ясно различим и думите „Lot broj“ (№ на партидата), тъй като с този номер се гарантира проследимост и се позволява създаване на връзка с производителя по всяко време.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който се произвежда „Neretvanska mandarina“ — долината на р. Неретва, граничи на север с Босна и Херцеговина, а на юг с крайбрежието на Адриатическо море. Откъм изток, югоизток и северозапад границата на долината на Неретва се образува от Динарската планинска верига. Районът, в който се произвежда „Neretvanska mandarina“, включва градовете Metković, Opuzen и Ploče, както и общините Slivno, Kula Norinska и Zažablje.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Микроклиматът на района се определя от близостта до морето, което въздейства смекчаващо върху ниските зимни и високите летни температури. За десетте години 2002—2012 г. средногодишната температура в района на долината на река Неретва е 15,8 °C. Средната температура през зимата е 7,25 °C. Относителната влажност на въздуха представлява много важен био-климатичен фактор, тъй като заедно с температурата на въздуха и вятъра тя е от голямо значение за правилното редуване на вегетативния и генеративния растеж на мандарините. Средната относителна влажност (за период от десет години) е 69 %. Изобилието от водни басейни, езера и реки, пресечени от канали и водоотливни канали, образувани в резултат от екстензивната ръчна мелиорация, е главната характеристика на низината на Неретва и я превръща в уникален район по отношение на хидрологията. Най-дългото разстояние от насаждение на „Neretvanska mandarina“ до естествен източник на открити води възлиза на 500 м. Резултат от описаните хидрологични свойства на района е високото ниво на подпочвената вода и повишена относителна влажност на въздуха, което е особено важно по време на зреенето на плодовете (септември, октомври, ноември), тъй като по това време оптималното снабдяване на растенията с вода има огромно значение за качеството на плодовете. По отношение на почвите районът на долината на река Неретва се характеризира със седименти с алувиален произход и изключително разнороден състав. По отношение на текстурата преобладават песъчливо-глинести и песъчливо-глинесто-льосовидни почви, чиято изразена капилярност влияе благоприятно на растежа на мандарините.

В резултат на гореспоменатите естествени характеристики на района на производство плодът „Neretvanska mandarina“ се отличава с тънка, гладка кора, която лесно се бели и няма семки, а сегментите се отделят лесно един от друг.

Ядливата част на плода е със златист цвят, който преминава в оранжев, колкото плодът повече узрява, което е свързано с високото съдържание на каротиноидите. Високото съдържание на каротиноидите в ядливата част на плода е една от най-важните характеристики на мандарините от района на река Неретва. В резултат от анализи, проведени на проби на „Neretvanska mandarina“, бе установено, че концентрацията на каротиноидите в месестата част на плода е над средната. (V. Dragović-Uzelac и др., 2012 г.: Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI) (Определяне на специфичните свойства на „Neretvanska mandarina“ (Citrus reticulata L.) с цел защита на географския произход (GI), Факултет по хранителни технологии и биотехнологии, Загреб). Освен това плодът „Neretvanska mandarina“ се отличава с високо съдържание на сок в ядливата част на плода, високо съдържание на сухо вещество и хармоничен баланс между захари и киселини, което му придава особени органолептични характеристики — освежаващ вкус и подчертан аромат. Отглеждането на мандарини в насаждения започва в долината на р. Неретва след завършването на работите по хидромелиорация през 1961 и 1962 г. В писмени църковни документи (канцелария на св.Илия“ в Metković) се посочва, че „въпреки голямата суша в долината на река Неретва през 1971 г. добивът на мандарини се оценява на 900 тона“. Това означава, че „Neretvanska mandarina“ е специфичен продукт, чиито характеристики се определят не само от въздействието на околната среда (климат, местоположение и релеф), но и от дългогодишната традиция за производство. От географска гледна точка долината на река Неретва е един от трите най-северни района за отглеждане на цитрусови плодове в Европа. Това до голяма степен определя структурата на производството и избора на сортове и подложки, които в крайна сметка оказват влияние върху основните компоненти на качеството на плодовете. Всички насаждения с „Neretvanska mandarina“ за търговски цели са присадени върху подложка Poncirus trifoliata. Предимствата, които тя осигурява и които се отразяват пряко върху качеството и ранното развитие на плодовете, са причина изборът на тази подложка да се смята за абсолютно необходим. Освен това близостта до морето оказва силно влияние върху ежедневните колебания в температурата на въздуха (между дневните и нощните температури), което е особено силно изразено през есента, когато температурата на морската вода често е по-висока от тази на околния въздух. Тези температурни колебания оказват пряко влияние върху цвета на плода, количеството каротиноиди в месестата част и осигуряват равномерното и ранно узряване. Дългогодишната традиция в отглеждането, датираща отпреди повече от 80 години, и прилагането на нови познания и технологии са допринесли значително не само за разширяването на отглеждането на мандарини в долината на река Неретва през последното десетилетие, но и за подобряване на качеството. Въпреки множеството промени в агротехниката всички ключови елементи на географския район и традиционното отглеждане са запазени. Те се отнасят преди всичко до спомагателните агротехнически дейности (подрязване, резитба на короната, премахване на дивите издънки, премахване на плодовете от младите насаждения), които все още се извършват изключително на ръка.

Препратка към електронния адрес (URL) на публикуваната спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Neretvanska%20mandarina%20-%20%C4%8Distopis.pdf