C/2026/4740

8.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4740)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Neretvanska mandarina“

Referenční číslo EU: PDO-HR-1225-AM01 – 19. 6. 2026

1. **Název produktu**

„Neretvanska mandarina“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Chorvatsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název (názvy)

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybářství

6. **Zařazení jako standardní změna**

Změna specifikace produktu nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení ani změnu používání tohoto názvu. Neexistuje žádné riziko narušení souvislosti s vymezenou zeměpisnou oblastí produkce a změna neznamená ani žádná další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Standardní změna bodu 2. Specifikace produktu

Popis

Změna bodu 2: Popis produktu se vztahuje k celkovému podílu kyselin v plodech a k jejich velikosti.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Část textu definující parametry kvality:

— celkový podíl kyselin v plodu se musí pohybovat v rozmezí 0,7 až 1,3 %,

— velikost produktu Neretvanska mandarina se pohybuje v kalibračním rozmezí 1-XX až 4.

nahrazuje tímto:

— celkový podíl kyselin v plodu se musí pohybovat v rozmezí 0,8 až 1,5 %,

— velikost produktu Neretvanska mandarina se pohybuje v kalibračním rozmezí 1-X až 3.

Odůvodnění: Důvodem nárůstu celkového podílu kyselin je především změna klimatu, kterou producenti zaznamenali v uplynulém desetiletí. Mezi hlavní změny patří delší a častější období s vysokými teplotami (nad 32 °C), v důsledku čehož mají mandarinky v technologické zralosti vyšší procento celkového podílu kyselin. Velikost plodů také přímo souvisí se změnou klimatu. Stále delší období sucha vedou k nárůstu podílu menších plodů, které zpravidla nesplňují požadovaný poměr cukru a kyseliny pro daný druh ovoce. Na druhou stranu příliš velké plody o velikosti 1-XX a více mají nižší podíl ovocné šťávy, než jaký stanoví specifikace.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Standardní změna bodu 4 specifikace produktu (podbod 4.2. Kontrola sledovatelnosti ve výrobním procesu)

Popis

Změna v bodě 4.2 se týká způsobu vedení registru zemědělských producentů, přičemž namísto počítačové aplikace se jako registr zavádí tabulka v programu Excel. Pojem „počítačový registr“ byl odpovídajícím způsobem změněn na „registr“.

Předchozí znění:

Kontroly sledovatelnosti ve výrobním procesu se provádějí prostřednictvím jednotného počítačového registru produkčních pozemků (sadů). V rámci registru je každý produkční pozemek každého jednotlivého producenta zaznamenán pod konkrétním identifikačním číslem a je viditelně vyznačen na ortofotomapě údolí Neretvy. Identifikační číslo producenta je výchozím bodem pro kontrolu sledovatelnosti (příloha 4.3. Systém vlastní kontroly a příloha 4.4 – Formulář pro sledovatelnost – příklad).

Povinností každého zemědělského producenta v rámci systému ochrany je zapsat produkční pozemky do elektronického registru a provádět veškeré činnosti nezbytné k zajištění sledovatelnosti produktu a jeho souladu s požadavky této specifikace. Kromě záznamů o produkčních sadech se v tomto registru vedou také záznamy o všech zemědělských postupech uplatňovaných v rámci výrobního procesu. Sdružení pěstitelů ovoce z oblasti Neretvy „Mandarina Opuzen“ vede elektronický registr producentů a produkčních pozemků (příloha 4.5. Výpis z elektronického registru).

se nahrazuje tímto:

Kontroly sledovatelnosti ve výrobním procesu se provádějí prostřednictvím jednotného registru produkčních pozemků (sadů). V rámci registru je každý produkční pozemek každého jednotlivého producenta zaznamenán pod konkrétním identifikačním číslem. Identifikační číslo producenta je výchozím bodem pro kontrolu sledovatelnosti (příloha 4.3. Systém vlastní kontroly a příloha 4.4 – Formulář pro sledovatelnost – příklad).

Povinností každého zemědělského producenta v rámci systému ochrany je zapsat produkční pozemky do registru producentů a provádět veškeré činnosti nezbytné k zajištění sledovatelnosti produktu a jeho souladu s požadavky této specifikace. Sdružení pěstitelů ovoce z oblasti Neretvy „Mandarina Opuzen“ vede registr producentů a produkčních pozemků (příloha 4.5. Registr producentů).

Odůvodnění:

V tomto článku byla ze specifikace odstraněna povinnost vést záznamy o zemědělských producentech a všech zemědělských postupech uplatňovaných ve výrobním procesu prostřednictvím počítačového registru programu GIS. Z důvodu jednoduchosti a praktičnosti budou všechny záznamy v budoucnu uchovávány v tabulkách programu Excel.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Standardní změna bodu 5 specifikace produktu (podbod 5.4.2 Agronomická opatření a opatření v oblasti obhospodařování ovocných sadů)

Popis

Znění bodu 5.4.2: (v části „Sklizeň ovoce“) souvisí s celkovým podílem kyselin v plodech, který určuje, kdy sklizeň začíná a končí.

Předchozí znění:

Za začátek sklizně se považuje okamžik, kdy maximální obsah kyselin činí 1,3 % a poměr indexu zralosti je 7:1. Konec sklizně ovoce, které lze uvádět na trh jako chráněný produkt, se definuje jako okamžik, kdy minimální obsah kyselin činí 0,7 % při stejném poměru indexu zralosti.

se nahrazuje tímto:

Za začátek sklizně se považuje okamžik, kdy maximální obsah kyselin činí 1,5 % a poměr indexu zralosti je 7:1. Konec sklizně ovoce, které lze uvádět na trh jako chráněný produkt, se definuje jako okamžik, kdy minimální obsah kyselin činí 0,8 % při stejném poměru indexu zralosti.

Odůvodnění:

Důvodem nárůstu celkového podílu kyselin je především změna klimatu, kterou producenti zaznamenali v uplynulém desetiletí. Mezi hlavní změny patří delší a častější období s vysokými teplotami (nad 32 °C), v důsledku čehož mají mandarinky v technologické zralosti vyšší procento celkového podílu kyselin.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Neretvanska mandarina“

Referenční číslo EU: PDO-HR-1225-AM01 – 19. 6. 2026

1. **Název (názvy)**

„Neretvanska mandarina“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Chorvatsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Neretvanska mandarina“ je plodem mandarinky, která spadá do skupiny odrůd Unshiu–Satsuma (Citrus Unshiu „Marcovitch“). Podle botanické taxonomie patří do čeledi Rutacea, podčeledi Aurantioideae, rodu Citrus, druhu Citrus reticulata „Blanco“.

U produktu „Neretvanska mandarina“ se jedná o dužnatou bobuli (hisperidum) rozdělenou na dílky, jejíž kůru lze lehce oddělit od dužiny. Jedlá část ovoce je šťavnatá, bez semen, oranžové barvy a je rozdělena na dílky, které lze navzájem snadno oddělit. Jedlá část produktu „Neretvanska mandarina“ obsahuje karotenoidy v množství od 15,50 do 26 mg/kg. Chuť je mírně kyselá, osvěžující, se sladkou příchutí, jejíž intenzita závisí na poměru cukru a kyseliny v ovoci. Tvar plodu se pohybuje od zploštělého až po okrouhle zploštělý. Barva kůry plodu je proměnlivá a liší se v závislosti na stupni zralosti. V počáteční fázi zrání je plod světle zelený a postupně se mění na světle žlutou, zlatožlutou a ve fázi plné zralosti na oranžovou barvu. Vůně je jemná, vyvážená a osvěžující a i po poškození nebo oloupání kůry, kdy dochází k odpařování aromatických látek, intenzivní.

Kvalitu produktu „Neretvanska mandarina“ určují tyto vlastnosti:

— podíl ovocné šťávy musí dosahovat alespoň 40 %,

— celkový podíl kyselin v plodu se musí pohybovat v rozmezí 0,8 až 1,5 %,

— nejnižší povolený poměr cukru ke kyselinám v plodu produktu „Neretvanska mandarina“ je 7:1 (celkový obsah rozpustné vlákniny/titrační kyselost),

— velikost produktu Neretvanska mandarina se pohybuje v kalibračním rozmezí 1-X až 3.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce produktu „Neretvanska mandarina“, od produkce reprodukčního materiálu až do sklizně mandarinek, musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 5.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Plody se sklízí do přepravek (beden) o objemu až 30 kg, které se pokládají na palety a dodávají do nákupních a distribučních center. Další zpracování ovoce se provádí v nákupních střediscích v tomto pořadí: vstupní kontrola kvality a sledovatelnosti, dozrávání ovoce (v případě potřeby), kalibrace, voskování rozprašovačem, sušení, chlazení na teplotu 5 až 8 °C a na konci procesu výstupní kontrola kvality a sledovatelnosti. Maximální povolená lhůta pro tržní úpravu produktu „Neretvanska mandarina“ (od okamžiku vstupu ovoce do nákupního střediska až do expedice) je 5 dní nebo 120 hodin.

4.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvedení na trh musí být na obalu každého produktu jasně a zřetelně vyznačen název „Neretvanska mandarina“. Název se velikostí, druhem a barvou písma (typografií) musí jasně lišit od veškerých jiných nápisů na obalu. Na prohlášení konečného produktu rovněž musí být jasně vyznačeno číslo šarže („Lot broj“), kterým se zaručuje sledovatelnost a v kterémkoliv okamžiku ustavuje souvislost s producentem.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast údolí řeky Neretvy, kde se „Neretvanska mandarina“ produkuje, hraničí na severu s Bosnou a Hercegovinou a na jihu je vymezena pobřežní linií Jaderského moře. Z jižní, jihovýchodní a severozápadní strany je údolí Neretvy odděleno Dinárským horským masivem. Produkce produktu „Neretvanska mandarina“ probíhá na území zahrnující města Metković, Opuzen a Ploče a obce Slivno, Kula Norinska a Zažablje.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Mikroklima oblasti je dáno blízkostí moře, které zmírňuje nízké zimní a vysoké letní teploty. Průměrná roční teplota za desetileté období (2002–2012) v údolí Neretvy byla 15,8 °C. Střední zimní teplota je 7,25 °C. Velmi důležitým biologicko-klimatickým činitelem je relativní vlhkost vzduchu. Ta má společně s teplotou vzduchu a větrem značný význam pro pravidelné střídání vegetativních a generativních fází růstu stromu mandarinky. Průměrná relativní vlhkost vzduchu (v desetiletém období) je 69 %. Hlavním znakem území v údolí Neretvy je dostatek vody, jezer a vodních toků protínaných kanály a hrázemi, které vznikly díky rozsáhlé ruční melioraci. Díky těmto vodním útvarům je údolí Neretvy i z hydrologického hlediska jedinečným. Maximální vzdálenost plantáží, na nichž se „Neretvanska mandarina“ pěstuje, od přírodních vodních zdrojů je zhruba 500 m. Uvedené hydrologické vlastnosti daného území vedou k vysoké hladině spodních vod a zvýšené relativní vlhkosti vzduchu, což se odráží zejména v době zrání ovoce (září, říjen, listopad), kdy jsou rostliny optimálně zásobovány vodou, což má pro kvalitu ovoce mimořádný význam. Pokud jde o půdu, v údolí Neretvy se vyskytují náplavové půdy aluviálního původu s charakteristicky velmi heterogenním složením. Z hlediska struktury převládají jílovito-písečné půdy a písečně-hlínové jíly s výraznou kapilaritou, které jsou pro růst mandarinek příznivé.

Díky uvedeným přírodním podmínkám oblasti produkce se produkt „Neretvanska mandarina“ vyznačuje tenkou, hladkou kůrou, která se lehce loupe, produkt nemá pecky a dílky se snadno oddělují.

Barva jedlé části ovoce je zlatě-žlutá a s dozráváním se mění na oranžovou, což souvisí s vysokým obsahem karotenoidů. Ten je jednou z podstatných vlastností mandarinek z údolí Neretvy. Výsledky analýz vzorků produktu „Neretvanska mandarina“ potvrdily, že koncentrace karotenoidů v dužině je nadprůměrná. (Dragović-Uzelac V. et al. 2012: Određivanje specifičnih svojstava Neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Prehrambeno - biotehnološki fakultet [Stanovení specifických vlastností Neretvanské mandarinky (Citrus reticulata L.) pro účely chráněného označení původu (CHOP), potravinářsko-biotechnologická fakulta, Záhřeb]. Produkt „Neretvanska mandarina“ se kromě toho vyznačuje vysokým obsahem šťávy v jedlé části plodů, vysokým obsahem sušiny a příznivým poměrem cukru a kyseliny, díky čemuž má speciální senzorické vlastnosti, konkrétně osvěžující chuť a výraznou vůni. Mandarinky se na plantážích v údolí Neretvy začaly pěstovat po provedení meliorační prací v letech 1961 a 1962. Písemné církevní dokumenty (na farním úřadě sv. Ilije v Metkovići) uvádí, „že i přes veliké sucho se v údolí Neretvy v roce 1971 vypěstovalo odhadem 900 tun mandarinek“. „Neretvanska mandarina“ je tak specifickým produktem, na jehož vlastnosti má kromě účinků životního prostředí (podnebí, poloha a reliéf) vliv i dlouhá tradice výroby. Ze zeměpisného hlediska je údolí Neretvy jedním ze tří nejsevernějších území pěstování citrusů v Evropě. Tato skutečnost do značné míry určuje strukturu produkce a výběr odrůdy, což v konečném důsledku ovlivňuje klíčové prvky kvality ovoce. Veškeré komerční sazenice produktu „Neretvanska mandarina“ jsou naroubovány na podnože *Poncirus trifoliata*. Ty mají celou řadu předností, které se přímo odráží na kvalitě a raném růstu, a jsou proto považovány za nepostradatelné. Blízkost moře má kromě toho značný vliv na denní kolísání teploty vzduchu (mezi dnem a nocí), což se projevuje především na podzim, kdy je teplota moře často vyšší než teplota okolního vzduchu. Uvedené teplotní kolísání má přímý vliv na barvu ovoce, obsah karotenoidů v ovocné dužině a na rovnoměrnější a ranější zrání ovoce. Dlouholetá tradice pěstování ovoce (přes 80 let), jakož i získávání nových znalostí a používání nových technologií v minulém desetiletí značně přispěly nejen k rozšíření pěstování mandarinek v údolí Neretvy, ale i k jejich lepší kvalitě. I přes četné změny zemědělských technologií se zachovaly všechny nezbytné krajinné prvky a aspekty tradičního pěstování ovoce. To se týká především vedlejších technických postupů (prořezávání, tvarování koruny, odstraňování divokých výhonků, otrhávání plodů na mladých sazenicích), které se i dnes provádějí výlučně ručně.

Odkaz na elektronickou adresu (URL) zveřejněné specifikace

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