C/2026/4740

8.9.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4740)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Neretvanska mandarina«

EU-referencenummer: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Neretvanska mandarina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Kroatien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse(r)

Ministeriet for landbrug, skovbrug og fiskeri

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller af anvendelsen af dette navn. Ændringen risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det afgrænsede geografiske produktionsområde og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Standardændring af punkt 2. Produktspecifikationer

Beskrivelse

Ændring af punkt 2: Beskrivelsen af produktet vedrører frugtens samlede syreindhold og frugtens størrelse.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den del af teksten, hvor kvalitetsparametrene defineres:

— frugtens samlede syreindhold skal ligge imellem 0,7 % og 1,3 %

— størrelsen på »Neretvanska mandarina« varierer mellem størrelse 1-XX og størrelse 4.

er blevet erstattet med:

— frugtens samlede syreindhold skal ligge imellem 0,8 % og 1,5 %

— størrelsen på »Neretvanska mandarina« varierer mellem størrelse 1-X og størrelse 3.

Begrundelse: Årsagen til stigningen i værdien for det samlede syreindhold er primært de klimaændringer, som producenterne har oplevet i løbet af det sidste årti. De vigtigste ændringer er længere og hyppigere perioder med høje temperaturer (over 32 °C), som medfører, at mandarinerne ved teknologisk modenhed har en højere procentværdi for det samlede syreindhold. Frugtens størrelse er også direkte knyttet til klimaændringerne. Stadig længere tørkeperioder resulterer i en stigende procentdel af mindre frugter, som generelt ikke opfylder det påkrævede forhold mellem sukker og syre i frugten. Frugt, der er for stor og har størrelsesklasse 1-XX og derover, har til gengæld en lavere andel frugtsaft end de værdier, der er fastsat i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 4 i produktspecifikationen (underpunkt 4.2, Sporbarhedskontrol i produktionsprocessen)

Beskrivelse

Ændringen i punkt 4.2 vedrører metoden til at føre registret over landbrugsproducenter, idet der indføres et Excel-regneark som register i stedet for computerprogrammet. Udtrykket »elektronisk register« er derfor ændret til »register«.

Den tidligere ordlyd:

Sporbarhedskontrollen i produktionsprocessen foretages ved hjælp af et fælles elektronisk register over produktionsparceller (frugtplantager). I registret registreres de enkelte produktionsparceller for de enkelte producenter under et særligt identifikationsnummer (»ID-nummer«) og markeres synligt på ortofotokortet over Neretvadalen. Producentens ID-nummer er udgangspunktet for sporbarhedskontrollen (bilag 4.3, Egenkontrolsystem, og bilag 4.4, Sporbarhedsformular – eksempel).

De enkelte landbrugsproducenter under beskyttelsesordningen har pligt til at registrere produktionsparceller i det elektroniske register og til at udføre alle de aktiviteter, der er nødvendige for at dokumentere produktets sporbarhed og overensstemmelse med kravene i denne produktspecifikation. Foruden oplysningerne om produktionsfrugtplantagerne indeholder dette register også oplysninger om alle de landbrugsteknikker, der anvendes i produktionsprocessen. Et elektronisk register over producenter og produktionsparceller føres af Neretvas frugtavlerforening »Mandarina Opuzen« (bilag 4.5, Uddrag af det elektroniske register).

er blevet erstattet med:

Sporbarhedskontrollen i produktionsprocessen foretages ved hjælp af et fælles register over produktionsparceller (frugtplantager). I registret registreres de enkelte produktionsparceller for de enkelte producenter under et særligt identifikationsnummer (»ID-nummer«). Producentens ID-nummer er udgangspunktet for sporbarhedskontrollen (bilag 4.3, Egenkontrolsystem, og bilag 4.4, Sporbarhedsformular – eksempel).

De enkelte landbrugsproducenter under beskyttelsesordningen har pligt til at registrere produktionsparceller i producentregistret og til at udføre alle de aktiviteter, der er nødvendige for at dokumentere produktets sporbarhed og overensstemmelse med kravene i denne produktspecifikation. Et register over producenter og produktionsparceller føres af Neretvas frugtavlerforening »Mandarina Opuzen« (bilag 4.5, Producentregister).

Begrundelse:

I denne artikel udgår forpligtelsen til at registrere landbrugsproducenterne og alle de landbrugsteknikker, der anvendes i produktionsprocessen, ved hjælp af GIS-programmets elektroniske register fra produktspecifikationen. Af forenklings- og funktionalitetshensyn foretages alle registreringer fremover i Excel-regneark.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 5 i produktspecifikationen (underpunkt 5.4.2, Agronomiske foranstaltninger og foranstaltninger til forvaltning af frugtplantagerne)

Beskrivelse

Teksten i punkt 5.4.2 (i delen »Høst af frugten«) vedrører frugtens samlede syreindhold, som afgør, hvornår høsten begynder og slutter.

Den tidligere ordlyd:

Høstens begyndelse defineres som det tidspunkt, hvor det maksimale syreindhold er 1,3 %, og modenhedsindeksforholdet er 7:1. Høstens afslutning for frugt, der kan markedsføres som det beskyttede produkt, defineres som det tidspunkt, hvor det minimale syreindhold er 0,7 % med samme modenhedsindeksforhold.

er blevet erstattet med følgende tekst:

Høstens begyndelse defineres som det tidspunkt, hvor det maksimale syreindhold er 1,5 %, og modenhedsindeksforholdet er 7:1. Høstens afslutning for frugt, der kan markedsføres som det beskyttede produkt, defineres som det tidspunkt, hvor det minimale syreindhold er 0,8 % med samme modenhedsindeksforhold.

Begrundelse:

Årsagen til stigningen i værdien for det samlede syreindhold er primært de klimaændringer, som producenterne har oplevet i løbet af det sidste årti. De vigtigste ændringer er længere og hyppigere perioder med høje temperaturer (over 32 °C), som medfører, at mandarinerne ved teknologisk modenhed har en højere procentværdi for det samlede syreindhold.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Neretvanska mandarina«

EU-referencenummer: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Neretvanska mandarina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Kroatien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

08 – SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Neretvanska mandarina« er frugten fra mandarintræet, der tilhører sortgruppen Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). Botanisk tilhører frugten familien Rutacea, undergruppen Aurantioideae, slægten Citrus og arten Citrus retuculata Blanco.

Frugten »Neretvanska mandarina« er et kødfuldt bær (hisperidum), der består af segmenter, og hvis skræl let lader sig fjerne fra frugtkødet. Den spiselige del af frugten er saftig, uden kerner, har en orange farve og er inddelt i segmenter, som let lader sig adskille. Carotenoidindholdet i den spiselige del af »Neretvanska mandarina« ligger mellem 15,50 og 26 mg/kg. Smagen er mildt syrlig, forfriskende, og med en sød note, der afhænger af forholdet mellem sukker og syre i frugten. Frugtens form varierer mellem fladtrykt og rundet fladtrykt. Skrællens farve er foranderlig og afhænger af, hvor moden frugten er. Når frugten begynder at modne, er skrællen lysegrøn og ændrer sig gradvist til lysegul over gyldengul til orange, når frugten er helt moden. Frugten har en mild, balanceret og forfriskende aroma, som først bliver intens, når skrællen beskadiges eller fjernes, og frugtens aromatiske forbindelser frigøres.

Kvaliteten af »Neretvanska mandarina« fastsættes efter følgende parametre:

— andelen af frugtsaft skal være mindst 40 %

— frugtens samlede syreindhold skal ligge imellem 0,8 % og 1,5 %

— det laveste tilladte forhold mellem sukker og syre i »Neretvanska mandarina« er 7:1 (samlet indhold af opløseligt tørstof/titrerbar syre)

— størrelsen på »Neretvanska mandarina« varierer mellem størrelse 1-X og størrelse 3.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle led i produktionen af »Neretvanska mandarina«, fra produktion af formeringsmateriale til høst, skal finde sted i det geografiske område, der er defineret i punkt 5.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Frugterne plukkes og pakkes i kasser med en kapacitet på 30 kg, der stables på paller og sendes til distributionscentre. Her finder den videre forarbejdning af frugterne sted efter følgende procedure: kvalitets- og sporbarhedskontrol ved ankomsten, modning af frugterne (hvis dette er nødvendigt), størrelsessortering, sprøjtning med voks, tørring, køling ved en temperatur på 5-8 °C samt endnu en kvalitets- og sporbarhedskontrol ved processens afslutning. Forberedelsen af »Neretvanska mandarina« til markedsføring (fra det tidspunkt, hvor frugter ankommer til distributionscentrene, til det tidspunkt, hvor de sendes videre) må højst vare 5 dage eller 120 timer.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ved markedsføring skal hver pakning være tydeligt og let synligt mærket med betegnelsen »Neretvanska mandarina«. Betegnelsen skal i kraft af bogstavernes størrelse, type og farve (typografi) være mere fremtrædende end nogen anden skrift på pakningen. På varedeklarationen skal desuden tydeligt fremgå partinummeret (»Lot broj«), hvormed sporbarheden garanteres, og ved hjælp af hvilket produktet til enhver tid kan forbindes med producenten.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område af Neretvadalen, hvor »Neretvanska mandarina« produceres, grænser op til Bosnien-Hercegovina i nord og afgrænses af Adriaterhavets kystlinje mod syd. Mod syd, sydøst og nordvest afgrænses Neretvadalen af bjergkæden de Dinariske Alper. Det område, som »Neretvanska mandarina« produceres i, omfatter byerne Metković, Opuzen og Ploče og kommunerne Slivno, Kula Norinska og Zažablje.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Områdets mikroklima bestemmes af beliggenheden nær havet, som mildner de lave temperaturer om vinteren og de høje temperaturer om sommeren. I perioden 2002-2012 var den årlige gennemsnitstemperatur i Neretvadalen 15,8 °C. Gennemsnitstemperaturen om vinteren er 7,25 °C. Den relative luftfugtighed er en meget vigtig bioklimatisk faktor. Sammen med luftens temperatur og vinden har den stor betydning for regelmæssig vekslen mellem den vegetative og generative fase af mandarintræernes vækst. Den gennemsnitlige relative luftfugtighed (gennemsnit over 10 år) er 69 %. Overfloden af vand i søer og vandløb og åbne afvandingskanaler, der er gravet med håndkraft, er Neretvadalens vigtigste kendetegn og gør, at området er enestående også i hydrologisk henseende. Plantagerne, hvor »Neretvanska mandarina« dyrkes, ligger højst 500 m fra naturlige kilder med åbent vand. Områdets hydrologiske egenskaber resulterer i et højt grundvandsniveau og en forhøjet relativ luftfugtighed, som er særlig udtalt på den tid, hvor frugten modner (september, oktober og november). På denne tid er det yderst vigtigt for frugternes kvalitet, at forsyningen med vand til planterne er optimal. For så vidt angår jorden, er Neretvadalen karakteriseret ved aflejringer af alluvial oprindelse med en særdeles heterogen sammensætning. Jorden består primært af lerholdigt sand og lerjord med en udtalt forekomst af mellemrum mellem jordpartiklerne og er velegnet til dyrkning af mandariner.

Som følge af produktionsområdets ovennævnte naturlige egenskaber udmærker »Neretvanska mandarina« sig ved en tynd, glat skræl, som er let at fjerne, frugten har ingen kerner, og segmenterne lader sig let adskille.

Den spiselige del af frugten har en gyldengul farve, som skifter til orange, efterhånden som frugten modner. Dette skyldes det høje carotenoidindhold. Et højt indhold af carotenoid i den spiselige del af frugten er en af de vigtige egenskaber for mandariner fra Neretvaområdet. Resultaterne af stikprøvekontroller af Neretvanska mandarina bekræfter, at koncentrationen af carotenoid i frugtkødet ligger over gennemsnittet. (V. Dragović-Uzelac et al. 2012.: Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), fakultet for levnedsmiddel- og bioteknologi, Zagreb). Desuden udmærker »Neretvanska mandarina« sig ved sit høje indhold af saft i frugtens spiselige del, ved sit høje tørstofindhold, og ved et harmonisk forhold mellem sukker og syre, og den har derfor særlige organoleptiske egenskaber, henholdsvis en forfriskende smag og en udtalt aroma. Dyrkningen af mandariner i plantager i Neretvadalen begyndte, efter at der i 1961 og 1962 var blevet gennemført jordforbedringsarbejder. Ifølge kirkens skriftlige kilder (fra Sv. Ilijas sognekontor i Metković) blev mandarinproduktionen, trods alvorlig tørke i området i 1971, anslået til at have givet et afkast på 900 ton. »Neretvanska mandarina« er således et specifikt produkt, hvis særlige egenskaber ikke blot påvirkes af samspillet med miljøet (klima, beliggenhed og topografi), men også af en lang tradition for citrusdyrkning. Geografisk set udgør Neretvadalen et af de tre nordligste områder i Europa, hvor der dyrkes citrus. Dette forhold er i vid udstrækning bestemmende for produktionsstrukturen og valget af sorter og grundstammer, som i sidste ende afspejles i frugtens kvalitet. Ved alle plantninger af »Neretvanska mandarina« til kommerciel brug anvendes Poncirus trifoliata-grundstammer. De fordele, som dette medfører, afspejles i frugtens kvalitet og tidlige modning, hvilket har ført til valget af netop denne grundstamme. Derudover påvirker beliggenheden nær havet de daglige variationer i lufttemperaturen (mellem dag og nat), hvilket er særlig udtalt i løbet af efteråret, hvor havet ofte er varmere end den omgivende luft. Disse udsving i temperaturen har en direkte indvirkning på frugtens farve, indholdet af carotenoid i frugtkødet, og giver en ensartet og tidlig modning af frugterne. Den mere end 80 år lange tradition samt anvendelsen af ny viden og teknologi har i væsentlig grad bidraget til ikke blot udbredelsen af dyrkningen af mandariner i Neretvadalen i det seneste årti, men også til en bedre kvalitet. Trods talrige forandringer inden for landbrugsteknikken er alle det geografiske områdes og den traditionelle dyrknings karakteristika bibeholdt. Således udføres beskæring, herunder beskæring af trækroner, fjernelse af vilde skud og plukning af frugter fra unge træer stadig udelukkende med håndkraft.

Henvisning til den elektroniske adresse (URL) for den offentliggjorte produktspecifikation

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