Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4740

8.9.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4740)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Neretvanska mandarina»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Neretvanska mandarina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία/-ες

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Αλιείας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και η τροποποίηση δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2. Προδιαγραφές προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση του σημείου 2: Η περιγραφή του προϊόντος αναφέρεται στην ολική οξύτητα και στο μέγεθος του καρπού.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Μέρος του κειμένου που ορίζει τις παραμέτρους ποιότητας:

— η ολική οξύτητα του καρπού πρέπει να κυμαίνεται από 0,7 έως 1,3 %·

— το μέγεθος του καρπού Neretvanska mandarina κυμαίνεται από διαμέτρημα 1-XX έως διαμέτρημα 4.

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

— η ολική οξύτητα του καρπού πρέπει να κυμαίνεται από 0,8 έως 1,5 %·

— το μέγεθος του καρπού Neretvanska mandarina κυμαίνεται από διαμέτρημα 1-X έως διαμέτρημα 3.

Αιτιολόγηση: Ο λόγος για την αύξηση της τιμής της ολικής οξύτητας είναι πρωτίστως η κλιματική αλλαγή, επιπτώσεις της οποίας παρατηρούνται από τους παραγωγούς κατά την τελευταία δεκαετία. Οι κύριες αλλαγές αφορούν μεγαλύτερες και συχνότερες περιόδους με υψηλές θερμοκρασίες (άνω των 32 °C), οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα τα μανταρίνια που βρίσκονται σε τεχνολογική ωρίμαση να έχουν υψηλότερο ποσοστό ολικής οξύτητας. Το μέγεθος του καρπού συνδέεται επίσης άμεσα με την κλιματική αλλαγή. Οι ολοένα παρατεινόμενες περίοδοι ξηρασίας έχουν ως αποτέλεσμα την αύξηση του ποσοστού των καρπών μικρότερου μεγέθους που γενικά δεν πληρούν την απαιτούμενη αναλογία σακχάρων-οξέων για τους καρπούς. Από την άλλη πλευρά, οι καρποί που είναι πολύ μεγάλοι, με διαμέτρημα 1-xx και άνω, έχουν χαμηλότερη αναλογία χυμού σε σύγκριση με τις τιμές που ορίζονται στις προδιαγραφές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 4 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 4.2 Έλεγχος ιχνηλασιμότητας κατά τη διαδικασία παραγωγής)

Περιγραφή

Η τροποποίηση στο σημείο 4.2 αφορά τη μέθοδο τήρησης του μητρώου των παραγωγών γεωργικών προϊόντων. Συγκεκριμένα, αντί της ηλεκτρονικής εφαρμογής εισάγεται πίνακας Excel που χρησιμεύει ως μητρώο. Ο όρος «ηλεκτρονικό μητρώο» τροποποιείται αναλόγως σε «μητρώο».

Η προηγούμενη διατύπωση:

Οι έλεγχοι ιχνηλασιμότητας κατά τη διαδικασία παραγωγής διενεργούνται μέσω ενιαίου ηλεκτρονικού μητρώου αγροτεμαχίων παραγωγής (οπωρώνες). Στο μητρώο, κάθε αγροτεμάχιο παραγωγής κάθε μεμονωμένου παραγωγού καταχωρίζεται με ειδικό αριθμό ταυτοποίησης και αναγράφεται ευδιάκριτα στον ορθοφωτοχάρτη της κοιλάδας Neretva. Ο αριθμός ταυτοποίησης του παραγωγού αποτελεί το σημείο εκκίνησης για τον έλεγχο ιχνηλασιμότητας (παράρτημα 4.3. Σύστημα αυτοελέγχου και παράρτημα 4.4 Έντυπο ιχνηλασιμότητας — παράδειγμα).

Στο πλαίσιο του συστήματος προστασίας, κάθε παραγωγός υποχρεούται να καταχωρίζει τα αγροτεμάχια παραγωγής στο ηλεκτρονικό μητρώο και να εκτελεί όλες τις αναγκαίες δραστηριότητες για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας και της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις απαιτήσεις των παρουσών προδιαγραφών. Εκτός από τα αρχεία των οπωρώνων παραγωγής, το μητρώο αυτό τηρεί επίσης αρχεία όλων των γεωργικών τεχνικών που εφαρμόζονται κατά τη διαδικασία παραγωγής. Η Ένωση Οπωροκαλλιεργητών «Mandarina Opuzen» της Neretva τηρεί ηλεκτρονικό μητρώο παραγωγών και αγροτεμαχίων παραγωγής (παράρτημα 4.5 Απόσπασμα ηλεκτρονικού μητρώου).

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Οι έλεγχοι ιχνηλασιμότητας κατά τη διαδικασία παραγωγής διενεργούνται μέσω ενιαίου μητρώου αγροτεμαχίων παραγωγής (οπωρώνες). Στο μητρώο, κάθε αγροτεμάχιο παραγωγής κάθε μεμονωμένου παραγωγού καταχωρίζεται με ειδικό αριθμό ταυτοποίησης. Ο αριθμός ταυτοποίησης του παραγωγού αποτελεί το σημείο εκκίνησης για τον έλεγχο ιχνηλασιμότητας (παράρτημα 4.3. Σύστημα αυτοελέγχου και παράρτημα 4.4 Έντυπο ιχνηλασιμότητας — παράδειγμα).

Στο πλαίσιο του συστήματος προστασίας, κάθε παραγωγός υποχρεούται να καταχωρίζει τα αγροτεμάχια παραγωγής στο μητρώο παραγωγών και να εκτελεί όλες τις αναγκαίες δραστηριότητες για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας και της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις απαιτήσεις των παρουσών προδιαγραφών. Η Ένωση Οπωροκαλλιεργητών «Mandarina Opuzen» της Neretva τηρεί μητρώο παραγωγών και αγροτεμαχίων παραγωγής (παράρτημα 4.5. Μητρώο παραγωγών).

Αιτιολόγηση:

Στο άρθρο αυτό, απαλείφεται από τις προδιαγραφές η υποχρέωση τήρησης αρχείων των παραγωγών γεωργικών προϊόντων και όλων των γεωργικών τεχνικών που εφαρμόζονται στη διαδικασία παραγωγής μέσω του ηλεκτρονικού μητρώου του προγράμματος GIS. Στο μέλλον, για λόγους απλούστευσης και λειτουργικότητας, όλα τα αρχεία θα τηρούνται σε πίνακες Excel.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 5.4.2. Αγρονομικά μέτρα και μέτρα διαχείρισης οπωρώνων)

Περιγραφή

Το κείμενο του σημείου 5.4.2: (στο μέρος «Συγκομιδή του καρπού») αφορά την ολική οξύτητα του καρπού, η οποία καθορίζει την έναρξη και τη λήξη της συγκομιδής.

Η προηγούμενη διατύπωση:

Η έναρξη της συγκομιδής ορίζεται ως ο χρόνος κατά τον οποίο η μέγιστη οξύτητα είναι 1,3 % και ο δείκτης ωρίμασης είναι 7:1. Η λήξη της συγκομιδής για τους καρπούς που μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο ως προστατευόμενο προϊόν ορίζεται ως ο χρόνος κατά τον οποίο η ελάχιστη οξύτητα είναι 0,7 % με τον ίδιο δείκτη ωρίμασης.

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Η έναρξη της συγκομιδής ορίζεται ως ο χρόνος κατά τον οποίο η μέγιστη οξύτητα είναι 1,5 % και ο δείκτης ωρίμασης είναι 7:1. Η λήξη της συγκομιδής για τους καρπούς που μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο ως προστατευόμενο προϊόν ορίζεται ως ο χρόνος κατά τον οποίο η ελάχιστη οξύτητα είναι 0,8 % με τον ίδιο δείκτη ωρίμασης.

Αιτιολόγηση:

Ο λόγος για την αύξηση της τιμής της ολικής οξύτητας είναι πρωτίστως η κλιματική αλλαγή, επιπτώσεις της οποίας παρατηρούνται από τους παραγωγούς κατά την τελευταία δεκαετία. Οι κύριες αλλαγές αφορούν μεγαλύτερες και συχνότερες περιόδους με υψηλές θερμοκρασίες (άνω των 32 °C), οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα τα μανταρίνια που βρίσκονται σε τεχνολογική ωρίμαση να έχουν υψηλότερο ποσοστό συνολικής οξύτητας.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Neretvanska mandarina»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Neretvanska mandarina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το μανταρίνι «Neretvanska mandarina» είναι καρπός της μανταρινιάς της ποικιλίας Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). Από την άποψη της βοτανικής συστηματικής κατάταξης, ανήκει στο είδος *Citrus reticulata* Blanco του γένους *Citrus* της υποοικογένειας των Aurantioideae της οικογένειας των Rutaceae.

Το μανταρίνι «Neretvanska mandarina» έχει σαρκώδη καρπό (hesperidium) που χωρίζεται σε σκελίδες (φελιά), και φλοιό που αποσπάται με ευκολία από τη σάρκα του καρπού. Το βρώσιμο μέρος του καρπού είναι χυμώδες, χωρίς γίγαρτα (κουκούτσια), έχει χρώμα πορτοκαλί και χωρίζεται σε εύκολα διαχωριζόμενες σκελίδες. Το βρώσιμο μέρος του «Neretvanska mandarina» έχει περιεκτικότητα σε καροτενοειδή μεταξύ 15,50 και 26 mg/kg. Η γεύση του είναι υπόξινη, δροσερή, με μια νότα γλυκύτητας, ανάλογα με την εκάστοτε αναλογία μεταξύ σακχάρων και οξέων στον καρπό. Το σχήμα του καρπού ποικίλλει από πεπλατυσμένο έως στρογγυλό πεπλατυσμένο. Το χρώμα του φλοιού μεταβάλλεται και ποικίλλει ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης. Κατά την έναρξη της ωρίμασης ο καρπός έχει ανοικτό πράσινο χρώμα, το οποίο μετατρέπεται σταδιακά σε ανοικτό κίτρινο, χρυσοκίτρινο και, κατά την πλήρη ωριμότητα, σε πορτοκαλί. Το άρωμά του είναι απαλό, ισορροπημένο και δροσερό και γίνεται έντονα αισθητό μόνον εάν ο φλοιός υποστεί βλάβη ή αφαιρεθεί και εκλυθούν οι αρωματικές ενώσεις.

Η ποιότητα του «Neretvanska mandarina» καθορίζεται βάσει των ακόλουθων παραμέτρων:

— η περιεκτικότητα του καρπού σε χυμό πρέπει να είναι τουλάχιστον 40 %·

— η ολική οξύτητα του καρπού πρέπει να κυμαίνεται από 0,8 έως 1,5 %·

— η χαμηλότερη επιτρεπόμενη αναλογία μεταξύ σακχάρων και οξέων στον καρπό «Neretvanska mandarina» είναι 7:1 (συνολικά διαλυτά στερεά/ογκομετρούμενη οξύτητα)·

— το μέγεθος του καρπού «Neretvanska mandarina» κυμαίνεται από διαμέτρημα 1-X έως διαμέτρημα 3.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Neretvanska mandarina», από την παραγωγή του πολλαπλασιαστικού υλικού έως τη συγκομιδή των μανταρινιών, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 5 γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι καρποί συγκομίζονται σε κιβώτια (τελάρα) χωρητικότητας έως 30 κιλών, στοιβάζονται σε παλέτες και παραδίδονται σε κέντρα πώλησης και διανομής. Η περαιτέρω επεξεργασία του καρπού γίνεται στα κέντρα αυτά με την ακόλουθη χρονική σειρά: έλεγχος της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας κατά την είσοδο, ωρίμαση των καρπών (εάν είναι αναγκαίο), βαθμονόμηση, επάλειψη με κερί μέσω ψεκασμού, ξήρανση, ψύξη σε θερμοκρασία 5-8 °C και, στο τέλος της διαδικασίας, έλεγχος ποιότητας και ιχνηλασιμότητας κατά την έξοδο. Το μέγιστο επιτρεπόμενο χρονικό διάστημα για την προετοιμασία του «Neretvanska mandarina» για διάθεση στην αγορά (από τη στιγμή της άφιξης των καρπών στα κέντρα πώλησης έως τη στιγμή της αποστολής) είναι 5 ημέρες ή 120 ώρες.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά, κάθε συσκευασία πρέπει να επισημαίνεται ευκρινώς και σε εμφανές σημείο με την ονομασία «Neretvanska mandarina». Η ονομασία πρέπει να διακρίνεται σαφώς ως προς το μέγεθος, τον τύπο και το χρώμα των γραμμάτων (τυπογραφικά στοιχεία) που πρέπει να είναι σαφώς πιο ευδιάκριτα από κάθε άλλη αναγραφή επί της συσκευασίας. Οι λέξεις «Lot broj» («αριθ. παρτίδας») πρέπει επίσης να αναγράφονται ευκρινώς στη δήλωση του τελικού προϊόντος. Με τον τρόπο αυτόν, διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και καθίσταται δυνατή η σύνδεση με τον παραγωγό ανά πάσα στιγμή.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της κοιλάδας Neretva στην οποία παράγεται το «Neretvanska mandarina» συνορεύει προς Βορρά με τη Βοσνία και Ερζεγοβίνη και προς Νότο περιβάλλεται από την Αδριατική Θάλασσα. Στα ανατολικά, νοτιοανατολικά και βορειοδυτικά, η κοιλάδα Neretva οριοθετείται από την οροσειρά των Διναρικών Άλπεων. Η περιοχή παραγωγής του «Neretvanska mandarina» περιλαμβάνει τις πόλεις Metković, Opuzen και Ploče και τους δήμους Slivno, Kula Norinska και Zažablje.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Το μικροκλίμα της περιοχής καθορίζεται από τη γειτνίασή της με τη θάλασσα, χάρη στην οποία μετριάζονται οι χαμηλές χειμερινές και οι υψηλές θερινές θερμοκρασίες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία (μέσος όρος δεκαετίας 2002-2012) στην κοιλάδα Neretva είναι 15,8 °C. Η μέση χειμερινή θερμοκρασία είναι 7,25 °C. Η σχετική υγρασία του αέρα αποτελεί σημαντικό βιοκλιματικό παράγοντα, καθώς σε συνδυασμό με τη θερμοκρασία του αέρα και τον άνεμο, διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην εξασφάλιση της ομαλής μετάβασης μεταξύ της βλαστητικής και της παραγωγικής φάσης στην ανάπτυξη της μανταρινιάς. Η μέση σχετική υγρασία του αέρα (μέσος όρος δεκαετίας) είναι 69 %. Η αφθονία των υδάτων, λιμνών, ποταμών, βαθύκρημνων υδατορευμάτων και τεχνητών τάφρων είναι το κύριο χαρακτηριστικό της κοιλάδας Neretva που προσδίδει στην περιοχή τη μοναδικότητά της και από άποψη υδρολογικών χαρακτηριστικών. Η μέγιστη απόσταση μιας φυτείας «Neretvanska mandarina» από μια φυσική πηγή πόσιμου νερού είναι περίπου 500 μέτρα. Τα υδρολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής έχουν ως αποτέλεσμα υψηλή στάθμη υπόγειων υδάτων και αυξημένη σχετική υγρασία του αέρα, η οποία είναι ιδιαίτερα έντονη κατά την ωρίμαση των καρπών (τον Σεπτέμβριο, τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο). Κατά την περίοδο αυτή, η βέλτιστη παροχή νερού στα φυτά είναι ζωτικής σημασίας για την ποιότητα των καρπών. Όσον αφορά το έδαφος, η κοιλάδα Neretva χαρακτηρίζεται από προσχωσιγενή εδάφη με ιδιαίτερα ετερογενή σύνθεση. Όσον αφορά τη σύσταση, κυριαρχούν τα αμμοπηλώδη και τα αμμώδη αργιλώδη πετρώματα στα οποία η έντονη εμφάνιση του τριχοειδούς φαινομένου ευνοεί την ανάπτυξη των μανταρινιών.

Λόγω των προαναφερόμενων φυσικών χαρακτηριστικών της περιοχής καλλιέργειας, ο καρπός «Neretvanska mandarina» διακρίνεται για τον λεπτό, λείο φλοιό του που αφαιρείται εύκολα, δεν έχει γίγαρτα και οι σκελίδες του διαχωρίζονται με ευκολία.

Το χρώμα του βρώσιμου μέρος του καρπού είναι χρυσοκίτρινο και, χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε καροτενοειδή, μετατρέπεται σε πορτοκαλί καθώς ωριμάζει. Η υψηλή περιεκτικότητα του βρώσιμου τμήματος του καρπού σε καροτενοειδή αποτελεί ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά των μανταρινιών της περιοχής Neretva. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα ανάλυσης δειγμάτων του «Neretvanska mandarina», οι τιμές συγκέντρωσης καροτενοειδών στον πολτό είναι πάνω από τον μέσο όρο. [V. Dragović-Uzelac et al. 2012.: Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Βιοτεχνολογίας, Ζάγκρεμπ]. Επιπλέον, το «Neretvanska mandarina» στο βρώσιμο μέρος του καρπού διακρίνεται για την υψηλή περιεκτικότητά του σε χυμό, την υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και την αρμονική αναλογία σακχάρων και οξέων, η οποία προσδίδει στον καρπό ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα δροσερή γεύση και πλούσιο άρωμα. Η καλλιέργεια μανταρινιών στην κοιλάδα Neretva άρχισε μετά από εγγειοβελτιωτικά έργα που πραγματοποιήθηκαν το 1961 και το 1962. Σύμφωνα με εκκλησιαστικά αρχεία (του γραφείου της ενορίας του Αγίου Ηλία στο Metković), «το 1971 παρά την έντονη ξηρασία στην κοιλάδα Neretva, η συγκομιδή μανταρινιών εκτιμάται σε 900 τόνους». Ως εκ τούτου, το «Neretvanska mandarina» αποτελεί ιδιαίτερο προϊόν, τα χαρακτηριστικά του οποίου δεν επηρεάζονται μόνο από την αλληλεπίδραση με το περιβάλλον (κλίμα, τοποθεσία και ανάγλυφο εδάφους), αλλά και από τη μακρά παράδοση παραγωγής του. Γεωγραφικά, η κοιλάδα Neretva είναι μία από τις τρεις βορειότερες περιοχές καλλιέργειας εσπεριδοειδών στην Ευρώπη. Το γεγονός αυτό καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τη διάρθρωση της παραγωγής, την επιλογή των καλλιεργητικών ποικιλιών και των έρριζων υποκειμένων, που εντέλει επιδρούν σε θεμελιώδη στοιχεία της ποιότητας των καρπών. Όλες οι φυτεύσεις «Neretvanska mandarina» για εμπορικούς σκοπούς εμβολιάζονται σε έρριζα υποκείμενα *Poncirus trifoliata*. Η τεχνική αυτή παρουσιάζει σειρά πλεονεκτημάτων τα οποία αντικατοπτρίζονται άμεσα στην ποιότητα και την πρώιμη ωρίμαση του καρπού, χάρη στα οποία, η επιλογή των συγκεκριμένων έρριζων υποκειμένων έχει καταστεί υποχρεωτική. Εκτός αυτού, η γειτνίαση με τη θάλασσα επηρεάζει σημαντικά τις καθημερινές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας του αέρα (από ημέρα σε νύχτα). Οι διακυμάνσεις είναι ιδιαίτερα έντονες το φθινόπωρο, όταν η θερμοκρασία της θάλασσας μπορεί συχνά να υπερβαίνει τη θερμοκρασία της ατμόσφαιρας. Αυτές οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας επιδρούν άμεσα στο χρώμα του καρπού, στην περιεκτικότητα του πολτού του σε καροτενοειδή και στην ομοιόμορφη πρώιμη ωρίμασή του. Η μακρά —άνω των 80 ετών—καλλιεργητική παράδοση, καθώς και η εφαρμογή νέας τεχνογνωσίας και τεχνολογίας συνέβαλαν σημαντικά όχι μόνο στην επέκταση της καλλιέργειας των μανταρινιών στην κοιλάδα Neretva κατά την τελευταία δεκαετία, αλλά και στην άνοδο της ποιότητάς τους. Παρά τις πολυάριθμες εξελίξεις στην αγροτική τεχνολογία, διατηρούνται όλα τα σημαντικά στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής και της παραδοσιακής καλλιέργειας, ιδιαίτερα όσον αφορά τις δευτερεύουσες διαδικασίες παραγωγής (κλάδεμα, διαμόρφωση της κόμης, απομάκρυνση των άγριων βλαστών, απομάκρυνση των καρπών από τα νεαρά φυτά), οι οποίες εξακολουθούν να εκτελούνται αποκλειστικά χειρωνακτικά.

Παραπομπή στην ηλεκτρονική διεύθυνση (URL) των δημοσιευμένων προδιαγραφών

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