C/2026/4740

8.9.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4740)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Neretvanska mandarina“

ELi viitenumber: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Toote nimetus**

„Neretvanska mandarina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Horvaatia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimetus(ed)

Põllumajandus-, metsandus- ja kalandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadi muudatus ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nime ega selle nime kasutamise muutmist. Muudatusega ei kaasne määratletud tootmispiirkonnaga seose kadumise oht, samuti ei too see kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 2 standardmuudatus.

Kirjeldus

Punkti 2 muutmine: toote kirjelduses viidatakse puuvilja üldhappesusele ja suurusele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kvaliteediparameetreid määratlev tekstiosa:

— „vilja üldhappesus peab olema 0,7–1,3 %;

— „Neretvanska mandarina“ vilja suurus on vahemikus 1-XX kuni 4.“

on asendatud järgmisega:

— „vilja üldhappesus peab olema 0,8–1,5 %;

— „Neretvanska mandarina“ vilja suurus on vahemikus 1-X kuni 3.“

Põhjendus: üldhappesuse suurenemise põhjuseks on eelkõige kliimamuutused, mida tootjad on viimase kümne aasta jooksul täheldanud. Peamisteks muutusteks on pikemad ja sagedasemad kõrge temperatuuriga (üle 32 °C) perioodid, mille tulemusena on tehnoloogilise küpsuse saavutanud mandariinide üldhappesus suurem. Viljade suurus on samuti otseselt seotud kliimamuutustega. Üha pikemad põuaperioodid suurendavad väiksemate viljade osakaalu ning sellised viljad ei saavuta enamasti nõutavat suhkru ja happe suhet. Teisalt on liiga suurtel viljadel, mille suurusklass on 1-XX ja suurem, tootespetsifikaadis ettenähtust väiksem mahlasisaldus.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 4 (alapunkt 4.2. Jälgitavuse kontroll tootmisprotsessis) standardmuudatus

Kirjeldus

Punktis 4.2 tehtud muudatus puudutab põllumajandustootjate registri pidamise viisi, mille kohaselt võetakse elektroonilise rakenduse asemel registrina kasutusele Exceli tabel. Sellest tulenevalt on mõiste „elektrooniline register“ asendatud mõistega „register“.

Varasem sõnastus:

„Tootmisprotsessi jälgitavust kontrollitakse tootmismaatükkide (viljapuuaedade) ühtse elektroonilise registri abil. Registris registreeritakse iga üksiku tootja iga tootmismaatükk eraldi identifitseerimisnumbri all ja see on nähtavalt märgitud Neretva oru ortofotokaardile. Tootja identifitseerimisnumber on jälgitavuse kontrolli lähtepunkt (lisa 4.3. Enesekontrollisüsteem ja lisa 4.4 Jälgitavuse vorm – näide).

Iga kaitsesüsteemi kuuluv põllumajandustootja on kohustatud registreerima tootmismaatükid elektroonilises registris ja tegema kõik vajalikud toimingud, et tagada toote jälgitavus ja vastavus käesoleva spetsifikatsiooni nõuetele. Lisaks viljapuuaedade andmetele peetakse selles registris arvestust ka kõigi tootmisprotsessis rakendatud viljelusmeetodite kohta. Neretva puuviljakasvatajate ühing „Mandarina Opuzen“ peab tootjate ja tootmismaatükkide elektroonilist registrit (lisa 4.5. Väljavõte elektroonilisest registrist),“

on asendatud järgmisega:

„Tootmisprotsessi jälgitavust kontrollitakse tootmismaatükkide (viljapuuaedade) ühtse registri abil. Registris registreeritakse iga üksiku tootja iga tootmismaatükk eraldi identifitseerimisnumbri all. Tootja identifitseerimisnumber on jälgitavuse kontrolli lähtepunkt (lisa 4.3. Enesekontrollisüsteem ja lisa 4.4 Jälgitavuse vorm – näide).

Iga kaitsesüsteemi kuuluv põllumajandustootja on kohustatud registreerima tootmismaatükid tootjate registris ja tegema kõik vajalikud toimingud, et tagada toote jälgitavus ja vastavus käesoleva spetsifikatsiooni nõuetele. Neretva puuviljakasvatajate ühing „Mandarina Opuzen“ peab tootjate ja tootmismaatükkide registrit (lisa 4.5. Tootjate register).“

Põhjendus

Selle muudatusega jäetakse tootespetsifikaadist välja kohustus pidada GIS-programmi elektroonilise registri kaudu arvestust põllumajandustootjate ja kõigi tootmisprotsessis rakendatud viljelusmeetodite kohta. Lihtsuse ja toimivuse huvides säilitatakse kõiki andmeid tulevikus Exceli tabelites.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 (alapunkt 5.4.2. Agronoomilised meetmed ja viljapuuaedade majandamise meetmed) standardmuudatus

Kirjeldus

Punkti 5.4.2. osa „Puuviljade koristamine“ käsitleb vilja üldhappesust, mille alusel määratakse saagikoristuse algus ja lõpp

Varasem sõnastus:

„Saagikoristuse alguseks loetakse aega, mil puuviljade maksimaalne happesus on 1,3 % ja küpsusindeksi suhtarv on 7:1. Kaitstud tootena turustamiseks kõlblike viljade puhul on saagikoristuse lõpp aeg, mil nende minimaalne happesus sama küpsusindeksi suhtarvu juures on 0,7 %,“

on asendatud järgmise tekstiga:

„Saagikoristuse alguseks loetakse aega, mil puuviljade maksimaalne happesus on 1,5 % ja küpsusindeksi suhtarv on 7:1. Kaitstud tootena turustamiseks kõlblike viljade puhul on saagikoristuse lõpp aeg, mil nende minimaalne happesus sama küpsusindeksi suhtarvu juures on 0,8 %.“

Põhjendus

Üldhappesuse suurenemise põhjuseks on peamiselt kliimamuutused, mida tootjad on viimase kümne aasta jooksul täheldanud. Peamisteks muutusteks on pikemad ja sagedasemad kõrge temperatuuriga (üle 32 °C) perioodid, mille tulemusena on tehnoloogilise küpsuse saavutanud mandariinide üldhappesus suurem.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Neretvanska mandarina“

ELi viitenumber: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Neretvanska mandarina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Horvaatia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE JA MELONITE KOOR

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Neretvanska mandarina“ on Unshiu-Satsuma rühma kuuluva mandariinipuu (*Citrus unshiu* „Marcovitch“) vili. Botaanilises süsteemis kuulub see ruudiliste (*Rutaceae*) sugukonda, tsitruseliste (*Aurantioideae*) alamsugukonda, tsitruse (*Citrus*) perekonda ning liiki *Citrus reticulata* „Blanco“.

„Neretvanska mandarina“ vili on sektoriteks jagunenud lihakas mari (hesperiid), mille väliskest tuleb hõlpsasti vilja küljest lahti. Vilja seemneteta, oranži värvusega söödav osa on mahlane ja jagunenud sektoriteks, mida saab üksteisest hõlpsasti eraldada. „Neretvanska mandarina“ söödava osa karotinoidide sisaldus on 15,5–26 mg/kg. Vilja maitse on hapukas, värske ja suhkrusisalduse osakaalust sõltuvalt magusa nüansiga. Vilja kuju on lame kuni ümaralt lame. Väliskesta värvus muutub olenevalt vilja küpsusastmest. Valmimise alguses on vili heleroheline, järk-järgult muutub see helekollasest kuldkollaseks ja täiesti küpse vilja puhul on see oranž. Vili on maheda, tasakaalus ja värske lõhnaga, mis muutub tugevamaks üksnes pärast kahjustamist või koorimist, mille puhul vallanduvad aromaatsed lõhnaühendid.

„Neretvanska mandarina“ kvaliteet määratakse kindlaks järgmiste näitajate alusel:

— vilja mahlasisaldus peab olema vähemalt 40 %;

— vilja üldhappesus peab olema 0,8–1,5 %;

— „Neretvanska mandarina“ vilja suhkru ja happe lubatud väikseim suhe on 7:1 (lahustuvate kuivainete üldsisaldus / tiitritav happesus);

— „Neretvanska mandarina“ vilja suurus on vahemikus 1-X kuni 3.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Neretvanska mandarina“ tootmise iga etapp alates paljundusmaterjali tootmisest kuni viljade koristamiseni peab toimuma punktis 5 määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Viljad korjatakse 30 kg mahutavatesse kastidesse, mis paigutatakse kaubaalustele ja toimetatakse müügi- ja turustuskeskustesse. Vilju töödeldakse neis keskustes järgmises järjekorras: kvaliteedi ja jälgitavuse kontroll vastuvõtmisel, viljade järelküpsemine (vajaduse korral), suuruse järgi sorteerimine, vahatamine pihustamise teel, kuivatamine, jahutamine temperatuuril 5–8 °C ning kvaliteedi ja jälgitavuse lõppkontroll. Toote „Neretvanska mandarina“ turu jaoks ettevalmistamise pikim lubatud aeg (alates vilja saabumisest müügikeskusesse kuni väljasaatmiseni) on viis päeva või 120 tundi.

4.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Turule laskmisel peab iga tootepakend olema selgelt ja hästi nähtavalt märgistatud nimetusega „Neretvanska mandarina“. Nimetuse tähtede suurus, liik ja värvus (tüpograafia) peaks selgelt eristuma pakendil kasutatud muust sõnastusest. Lõpptoote märgistuses peavad olema üheselt eristatavad ka sõnad „Lot broj“ (partii number). See tagab toote jälgitavuse ja võimaldab igal ajal tuvastada tootja.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Neretvanska mandarina“ tootmise geograafiline piirkond on Neretva org, mis piirneb põhjas Bosnia ja Hertsegoviinaga ning lõunas Aadria mere rannikuga. Lõunast, kagust ja loodest piirab Neretva orgu Dinaari mäeahelik. „Neretvanska mandarina“ tootmispiirkond hõlmab Metkovići, Opuzeni ja Ploče linna ning Slivno, Kula Norinska ja Zažablje omavalitsusüksusi.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Piirkonna mikrokliima on tingitud mere lähedusest, mis leevendab talvel madalaid ja suvel kõrgeid temperatuure. Kümneaastase perioodi (2002–2012) jooksul on Neretva oru keskmine temperatuur aastas olnud 15,8 °C. Keskmine temperatuur talvel on 7,25 °C. Õhu suhteline niiskus on väga oluline bioklimaatiline tegur. Selle mõju koos õhutemperatuuri ja tuulega on väga tähtis selleks, et tagada sujuv üleminek mandariinipuude kasvu vegetatiivsest etapist generatiivsesse etappi. Keskmine suhteline niiskus (kümne aasta jooksul) on 69 %. Neretva oru peamine iseloomulik tunnus ja hüdroloogiline omapära on järvede, jõgede ja jõekeste ning käsitsi kaevatud kuivenduskanalite veerohkus. Toote „Neretvanska mandarina“ istandike vahemaa looduslikust avaveeallikast on kõige rohkem 500 m. Piirkonna hüdroloogilised omadused on tingitud põhjavee kõrgest tasemest ja suuremast suhtelisest õhuniiskusest, eelkõige vilja valmimise ajal (september, oktoober, november). Sel ajal on taimede optimaalne veega varustatus vilja kvaliteedi kujunemiseks äärmiselt oluline. Neretva oru piirkonna mulda iseloomustavad erisuguse koostisega uhtetekkelised setted. Tekstuuri poolest on valdavad saviliiv- ja liivsavimullad. Nende hästi väljakujunenud kapillaarsus on mandariinikasvatuse jaoks soodne.

Tänu eespool nimetatud kasvatuspiirkonna looduslikele tingimustele on tootele „Neretvanska mandarina“ iseloomulik õhuke sile koor, mida on lihtne koorida, ning üksteisest hõlpsasti eraldatavad seemneteta sektorid.

Vilja söödav osa on kuldkollase värvusega, mis muutub vilja küpsedes oranžiks. See on tingitud vilja suurest karotinoidide sisaldusest. Vilja söödava osa suur karotenoidide sisaldus on üks Neretva piirkonna mandariinide põhiomadusi. Tootega „Neretvanska mandarina“ tehtud analüüsid näitasid, et viljalihas sisalduvate karotenoidide sisaldus on keskmisest suurem. (V. Dragović-Uzelac *et al*. 2012, Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GT), toidutehnoloogia ja biotehnoloogia teaduskond, Zagreb). „Neretvanska mandarina“ vilja iseloomustavad ka söödava osa suur mahlasisaldus, suur kuivainesisaldus ning tasakaalustatud suhkru- ja happesisaldus, mis annavad viljale sellele iseloomuliku värskendava maitse ja tugeva aroomi. Neretva oru istandikes algas mandariinide kasvatamine pärast 1961. ja 1962. aasta kuivendustööde lõpetamist. Kirikuraamatutes (Metkovići Püha Ilija pastoraat) on kirjas, et „… hoolimata 1971. aasta suurest põuast loodetakse Neretva orus mandariinisaaki, mis ulatub 900 tonnini“. Seepärast on „Neretvanska mandarina“ eritoode, mille omadused on kujunenud mitte ainult tänu keskkonnale (kliima, asukoht ja reljeef), vaid ka tootmise pikaajalisele traditsioonile. Geograafilises mõttes on Neretva org üks kolmest Euroopa kõige põhjapoolsemast tsitrusekasvatuspiirkonnast. See asjaolu on määrav tootmisstruktuuri määratlemisel, kultivaride ja pookealuste valikul, mis lõpuks mõjutavad vilja peamisi kvaliteediomadusi. Kõikides „Neretvanska mandarina“ kaubanduslikes istandikes on viljapuud poogitud *Poncirus trifoliata* alusele. See liik on end õigustanud tänu arvukatele eelistele, mis kajastuvad otseselt vilja kvaliteedis ja varajases valmimises. Lisaks sellele on mere lähedusel suur mõju õhutemperatuuri ööpäevasele erinevusele. Selline temperatuuri kõikumine on kõige suurem sügisel, kui meretemperatuur on sageli kõrgem kui õhutemperatuur. Temperatuuri kõikumistel on otsene mõju viljade värvusele, karotinoidide sisaldusele viljalihas ning need aitavad kaasa viljade ühtlasele ja varajasele valmimisele. Pikaajalise, rohkem kui 80 aastat kestnud kasvatustraditsiooni, uute oskusteadmiste ja tehnoloogia kasutamisega on viimase kümne aasta jooksul oluliselt aidanud laiendada mandariinikasvatust Neretva orus ja parandada toodangu kvaliteeti. Hoolimata arvukatest muutustest viljelusmeetodites on säilinud kõik geograafilise piirkonna ja traditsioonilise kasvatusmeetodi põhiaspektid. Eelkõige on see seotud abistavate hooldustöödega (lõikamine, võra kujundamine, metsikute võrsete eemaldamine ja viljade eemaldamine noortelt puudelt), mida tänapäevani tehakse eranditult käsitsi.

Viide avaldatud tootespetsifikaadi elektroonilisele aadressile (URL)

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