C/2026/4740

8.9.2026

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2026/4740)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

**(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Neretvanska mandarina”**

**EU-viitenumero: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026**

1. **Tuotteen nimi**

”Neretvanska mandarina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kroatia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi/nimet*

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (maatalous-, metsätalous- ja kalastusministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tuote-eritelmän muutos ei sisällä muutosta suojatun maantieteellisen merkinnän nimeen tai nimen käyttöön. Muutos ei uhkaa poistaa yhteyttä rajattuun maantieteelliseen tuotantoalueeseen eikä aiheuta uusia kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Vakiomuutos, joka koskee tuote-eritelmän kohtaa 2. Tuote-eritelmät

*Kuvaus*

Muutos, joka koskee tuote-eritelmän kohtaa 2: tuotteen kuvauksessa viitataan hedelmän kokonaishappopitoisuuteen ja hedelmän kokoon.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Laatuparametrit määrittävä tekstin osio:

— hedelmän kokonaishappopitoisuuden on oltava 0,7–1,3 prosenttia,

— hedelmien koko vaihtelee välillä 1-XX – 4.

on korvattu seuraavasti:

— hedelmän kokonaishappopitoisuuden on oltava 0,8–1,5 prosenttia,

— hedelmien koko vaihtelee välillä 1-X – 3.

Perustelut: Kokonaishappopitoisuuden nousu johtuu ensisijaisesti ilmastonmuutoksesta, jonka vaikutukset tuottajat ovat havainneet viime vuosikymmenen aikana. Merkittävin muutos on lämpimien kausien (lämpötila yli 32 °C) pidentyminen ja yleistyminen, joka on johtanut siihen, että teknisesti kypsien mandariinien kokonaishappopitoisuus on suurempi. Ilmastonmuutos vaikuttaa suoraan myös hedelmien kokoon. Jatkuvasti lisääntyvien kuivuusjaksojen vuoksi yhä suurempi osa tuotetuista hedelmistä ei vastaa hedelmän sokeri- ja happotasapainolle asetettuja vaatimuksia. Toisaalta liian suurien hedelmien, joiden koko on yli 1-XX, mehupitoisuus on alhaisempi kuin mitä tuote-eritelmässä on määritetty.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Vakiomuutos, joka koskee tuote-eritelmän kohtaa 4 (alakohta 4.2. Tuotantoprosessin jäljitettävyystarkastus)

*Kuvaus*

Alakohdan 4.2 muutos koskee menetelmää, jolla maataloustuottajien rekisteriä ylläpidetään. Rekisterin ylläpidossa otetaan käyttöön Excel-taulukko tietokonesovelluksen sijaan. Ilmaisu ”tietokoneistettu rekisteri” on näin ollen muutettu muotoon ”rekisteri”.

Aikaisempi sanamuoto:

Tuotantoprosessin jäljitettävyystarkastuksissa käytetään yhtä tietokoneistettua rekisteriä, johon on kerätty tiedot viljelylohkoista (hedelmätarhoista). Kunkin yksittäisen tuottajan kukin viljelylohko kirjataan rekisteriin tunnistenumerolla ja merkitään Neretvajoen laakson ortokuvakarttaan. Jäljitettävyystarkastus tehdään tuottajan tunnistenumeron pohjalta (liite 4.3. Omavalvontajärjestelmä ja liite 4.4. Jäljitettävyyslomake – esimerkki).

Jokaisen suojajärjestelmään kuuluvan maataloustuottajan velvollisuutena on kirjata viljelylohkot tietokoneistettuun rekisteriin ja toteuttaa kaikki tarvittavat toimet sen varmistamiseksi, että tuote on jäljitettävissä ja tämän eritelmän vaatimusten mukainen. Hedelmätarhojen lisäksi rekisteriin kirjataan kaikki tuotantoprosessissa käytetyt maatalous-tekniikat. Neretvajoen alueen hedelmänviljelijöiden yhdistys Mandarina Opuzen ylläpitää tuottajien ja viljelylohkojen tietokoneistettua rekisteriä (liite 4.5. Ote tietokoneistetusta rekisteristä).

on korvattu seuraavasti:

Tuotantoprosessin jäljitettävyystarkastuksissa käytetään yhtä rekisteriä, johon on kerätty tiedot viljelylohkoista (hedelmätarhoista). Kunkin yksittäisen tuottajan kukin viljelylohko kirjataan rekisteriin tunnistenumerolla. Jäljitettä-vyystarkastus tehdään tuottajan tunnistenumeron pohjalta (liite 4.3. Omavalvontajärjestelmä ja liite 4.4. Jäljitettä-vyyslomake – esimerkki).

Jokaisen suojajärjestelmään kuuluvan maataloustuottajan velvollisuutena on kirjata viljelylohkot tuottajarekisteriin ja toteuttaa kaikki tarvittavat toimet sen varmistamiseksi, että tuote on jäljitettävissä ja tämän eritelmän vaatimusten mukainen. Neretvajoen alueen hedelmänviljelijöiden yhdistys Mandarina Opuzen ylläpitää tuottajien ja viljelylohkojen rekisteriä (liite 4.5. Tuottajarekisteri).

Perustelut:

Velvoite kirjata tiedot maataloustuottajista ja kaikista tuotantoprosessissa käytetyistä maataloustekniikoista paikkatietojärjestelmän tietokoneistettuun rekisteriin on poistettu eritelmästä. Yksinkertaisuuden ja toimivuuden vuoksi kaikki kirjaukset tehdään jatkossa Excel-taulukoihin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Vakiomuutos, joka koskee tuote-eritelmän kohtaa 5 (alakohta 5.4.2. Agronomiset toimenpiteet ja hedelmätarhojen hoitotoimenpiteet)

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän 5.4.2 kohdan teksti (sadonkorjuuta koskeva osio) liittyy hedelmän kokonaishappopitoisuuteen, joka määrittää sadonkorjuun alkamis- ja päättymisajankohdan.

Aikaisempi sanamuoto:

Sadonkorjuun katsotaan alkavan, kun hedelmien enimmäishappopitoisuus on 1,3 prosenttia ja kypsyysindeksin suhde on 7:1. Suojattuna tuotteena markkinoitavien hedelmien sadonkorjuun katsotaan päättyvän, kun hedelmien vähimmäishappopitoisuus on 0,7 prosenttia ja kypsyysindeksin suhde ei ole muuttunut.

on korvattu seuraavalla tekstillä:

Sadonkorjuun katsotaan alkavan, kun hedelmien enimmäishappopitoisuus on 1,5 prosenttia ja kypsyysindeksin suhde on 7:1. Suojattuna tuotteena markkinoitavien hedelmien sadonkorjuun katsotaan päättyvän, kun hedelmien vähimmäishappopitoisuus on 0,8 prosenttia ja kypsyysindeksin suhde ei ole muuttunut.

Perustelut:

Kokonaishappopitoisuuden nousu johtuu ensisijaisesti ilmastonmuutoksesta, jonka vaikutukset tuottajat ovat havainneet viime vuosikymmenen aikana. Merkittävin muutos on lämpimien kausien (lämpötila yli 32 °C) pidentyminen ja yleistyminen, joka on johtanut siihen, että teknisesti kypsien mandariinien kokonaishappopitoisuus on suurempi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Neretvanska mandarina”**

**EU-viitenumero: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026**

1. **Nimi/nimet**

”Neretvanska mandarina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Kroatia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Neretvanska mandarina” on lajikeryhmään Unshiu-Satsuma (*Citrus Unshiu* ”Marcovitch”) kuuluvan mandariinipuun hedelmä. Kasvitieteellisessä järjestelmässä se luokitellaan seuraavasti: heimo *Rutaceae* (ruutakasvit), alaheimo *Aurantioideae,* suku *Citrus* ja laji *Citrus reticulata* ”Blanco”.

Neretvanska mandarina on monilohkoinen mehevämaltoinen (sitrus)hedelmä, jonka kuori irtoaa helposti sisuksesta. Hedelmän syötävä osa on mehukas, vailla siemeniä, väriltään oranssi, ja se jakaantuu toisistaan helposti irtoaviin lohkoihin. Neretvanska mandarina -hedelmän syötävän osan karotenoidipitoisuus on 15,50–26 mg/kg. Maku on hapan ja raikas, ja makea vivahde riippuu sokerin ja happojen välisestä suhteesta hedelmässä. Hedelmän muoto vaihtelee litteästä hieman pyöreään. Kuoren väri vaihtelee hedelmän kypsyysasteen mukaan. Kypsymisen alkuvaiheessa hedelmä on vaaleanvihreä, ja väritys muuttuu vähitellen vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen ja täysin kypsän hedelmän oranssiin väriin. Tuoksu on mieto, tasapainoinen ja raikas ja muuttuu voimakkaaksi vasta silloin, kun kuori vahingoittuu tai hedelmä kuoritaan ja sen aromaattiset yhdisteet alkavat vapautua.

Neretvanska mandarina -hedelmän laatu määritellään seuraavien parametrien mukaan:

— mehupitoisuuden on oltava vähintään 40 prosenttia,

— hedelmän kokonaishappopitoisuuden on oltava 0,8–1,5 prosenttia,

— Neretvanska mandarinan alhaisin sallittu sokeri/happosuhde on 7:1 (TSS/TA),

— hedelmien koko vaihtelee välillä 1-X – 3.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Neretvanska mandarina -hedelmien tuotantovaiheiden lisäysaineiston tuotannosta mandariinien korjaamiseen on tapahduttava 5 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Hedelmät korjataan (säle)laatikoihin, joiden vetoisuus on enintään 30 kg ja jotka pinotaan lavoille, toimitettavaksi myynti- ja jakelukeskuksiin. Hedelmien jatkokäsittely tapahtuu näissä keskuksissa seuraavasti: laatu- ja jäljitettävyystarkastus hedelmien saapuessa, lisäkypsytys (tarvittaessa), kokoluokitus, vahakäsittely ruiskuttamalla, kuivaus, jäähdytys 5–8 °C:seen sekä prosessin päätteeksi laatua ja jäljitettävyyttä koskeva lähtötarkastus. Sallittu enimmäisaika Neretvanska mandarina -hedelmän kauppakunnostamiseksi (hedelmien keskukseen saapumisesta niiden lähettämiseen) on 5 päivää (120 tuntia).

4.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Kaikkiin markkinoille saatettaviin pakkauksiin on merkittävä selkeästi nimi ”Neretvanska mandarina”. Kirjainten koon, tyypin ja värin (painoasun) osalta nimen on erotuttava selkeästi kaikista muista pakkauksessa olevista merkinnöistä. Myös maininnan ”Lot broj” (erän nro) on oltava näkyvästi esillä lopputuotetta koskevassa tuoteselosteessa; näin varmistetaan jäljitettävyys ja tuotteen ja tuottajan välinen yhteys kaikissa vaiheissa.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Neretvanska mandarina -hedelmän maantieteellinen tuotantoalue, Neretvajoen laakso, rajoittuu pohjoisessa Bosnia ja Hertsegovinan rajaan ja etelässä Adrianmeren rannikkoon. Idässä, kaakossa ja luoteessa Neretvajoen laaksoa rajaa Dinaaristen alppien ylänköalue. Neretvanska mandarina -hedelmän tuotantoalue käsittää Metkovićin, Opuzenin ja Pločen kaupungit sekä Slivnon, Kula Norinskan ja Zažabljen kunnat.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

*Tiivistelmä yhteydestä*

Alueen mikroilmastoon vaikuttaa ratkaisevasti meren läheisyys, joka lieventää talven alhaisia ja kesän korkeita lämpötiloja. Neretvajoen laakson alueen vuoden keskimääräinen lämpötila kymmenvuotisjaksolla 2002–2012 oli 15,8 °C. Talven keskilämpötila on 7,25 °C. Ilman suhteellinen kosteus on erittäin tärkeä bioilmastollinen tekijä, koska yhdessä ilman lämpötilan ja tuulen kanssa sillä on hyvin suuri merkitys asianmukaiselle siirtymiselle kasvullisesta vaiheesta suvulliseen vaiheeseen mandariinipuun kasvukauden aikana. Suhteellinen kosteus on 69 prosenttia (10 vuoden keskiarvo). Neretvajoen laaksossa on runsaasti vettä, järviä ja jokia, ja sitä halkoo laajamittaisten maanparannustöiden yhteydessä käsin kaivettujen uomien ja avokanavien verkosto, joten se on hydrologisesti ainutlaatuinen alue. Suurin etäisyys Neretvanska mandarina -hedelmän viljelyyn käytettyjen hedelmätarhojen ja luonnollisen vesilähteen välillä on noin 500 metriä. Näistä alueen hydrologisista ominaisuuksista johtuen pohjaveden taso ja ilman suhteellinen kosteus ovat korkeat erityisesti hedelmien kypsyessä (syys-, loka- ja marraskuussa), jolloin ihanteellinen vedensaanti on elintärkeää hedelmien laadun kannalta. Neretvajoen laakson maaperälle on ominaista eri ainesosia sisältävä tulvaperäinen maa-aines. Rakenteellisesti se sisältää etenkin liejunsekaisesta hiekasta ja hiekan- ja savensekaisesta liejusta koostuvaa ainesta, jonka huomattava kapillariteetti edistää mandariinipuun kasvua.

Viljelyalueen edellä mainittujen ominaispiirteiden ansiosta Neretvanska mandarina erottuu muista ohuen, sileän ja helposti irtoavan kuorensa, siemenettömyytensä ja helposti toisistaan irtoavien lohkojensa perusteella.

Hedelmän syötävä osa on väriltään kullankeltainen ja muuttuu kypsymisen myötä korkean karotenoidipitoisuuden ansiosta oranssiksi. Korkea karotenoidipitoisuus hedelmän syötävässä osassa on yksi Neretvan alueen mandariinien tärkeimmistä erityispiirteistä. Neretvanska mandarina -näytteille tehdyt määritykset ovat osoittaneet, että mallon karotenoidipitoisuus on huomattavasti keskimääräistä korkeampi (Dragović-Uzelac V. et al. 2012: Određivanje specifičnih svojstava Neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Elintarvike- ja bioteknologian laitos, Zagreb). Neretvanska mandarina erottuu myös hedelmän syötävän osan korkean mehu- ja kuiva-ainepitoisuuden sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin vaikuttavan sokerin ja happojen tasapainoisen suhteen ansiosta; hedelmän maku on raikas ja aromi selkeä. Mandariinipuun viljely hedelmätarhoissa alkoi Neretvajoen laaksossa vuosien 1961 ja 1962 maanparannustöiden jälkeen. Metkovićin Pyhän Eliaksen seurakunnan kirkonkirjojen mukaan ”vuonna 1971 Neretvajoen laaksoa koetelleesta ankarasta kuivuudesta huolimatta mandariinintuotannon määräksi arvioidaan 900 tonnia”. Neretvanska mandarina onkin erityistuote, jonka ominaisuuksiin vaikuttaa ympäristön (ilmasto, sijainti ja pinnankorkeus) ohella myös pitkä tuotantoperinne. Maantieteellisesti Neretvajoen laakso on yksi kolmesta pohjoisimmasta sitrushedelmien viljelyalueesta Euroopassa. Tämä vaikuttaa suuresti tuotantorakenteeseen ja perusrunkojen valintaan, joka on ratkaiseva tekijä hedelmien laadun kannalta. Kaikki kaupalliset Neretvanska mandarina -viljelmät vartetaan *Poncirus trifoliata* -perusrunkoihin, jotka on valittu suoraan hedelmien laatuun ja varhaiseen kypsymiseen vaikuttavien useiden vahvuustekijöiden perusteella. Myös meren läheisyys vaikuttaa huomattavasti vuorokauden yö- ja päivälämpötilojen vaihteluihin erityisesti syksyisin, jolloin meren lämpötila on usein ilman lämpötilaa korkeampi. Nämä lämpötilanvaihtelut vaikuttavat suoraan hedelmien väriin, mallon karotenoidipitoisuuteen sekä hedelmien tasaiseen varhaiseen kypsymiseen. Yli 80-vuotinen pitkä viljelyperinne sekä uudenaikainen osaaminen ja tekniikka ovat vaikuttaneet merkittävästi paitsi mandariininviljelyn leviämiseen Neretvajoen laaksossa, myös hedelmien laadun paranemiseen. Useista viljelytekniikassa tapahtuneista muutoksista huolimatta kaikki maantieteelliseen alueeseen ja perinteiseen viljelyyn liittyvät päätekijät ovat säilyneet. Ne liittyvät erityisesti täydentäviin viljelykäytäntöihin (leikkaaminen, latvuksen muotoilu, villiversojen karsiminen, hedelmien poistaminen nuorilta istutuksilta), jotka tapahtuvat edelleen yksinomaan käsin.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL-osoite)**

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