C/2026/4740

8.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4740)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Neretvanska mandarina»

Numéro de référence UE: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Neretvanska mandarina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Croatie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées au cahier des charges n'incluent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de l'utilisation de cette dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique de production délimitée et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification standard du point 2 du cahier des charges

Description

La modification du point 2 «Description du produit» concerne la teneur en acidité totale du fruit et le calibre du fruit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La partie du texte définissant les paramètres de qualité:

— l'acidité totale du fruit doit se situer entre 0,7 et 1,3 %;

— les dimensions de la «Neretvanska mandarina» vont du calibre 1-XX au calibre 4.

est remplacée par le texte suivant:

— l'acidité totale du fruit doit se situer entre 0,8 et 1,5 %;

— les dimensions de la «Neretvanska mandarina» vont du calibre 1-X au calibre 3.

Justification: la raison du relèvement des valeurs de l'acidité totale réside principalement dans le changement climatique dont sont témoins les producteurs depuis une dizaine d'années. Ce changement se manifeste principalement par une augmentation de la durée et de la fréquence des périodes de fortes températures (supérieures à 32 °C), dont la conséquence est que les mandarines, bien qu'à maturité technologique, présentent un pourcentage plus élevé d'acidité totale. Les dimensions des fruits sont également directement liées au changement climatique. L'augmentation de la durée des périodes de sécheresse a pour conséquence une proportion croissante de fruits de plus petite taille qui, le plus souvent, ne respectent pas le ratio de sucre/acidité spécifié. D'autre part, les fruits de calibre supérieur ou égal à 1-xx présentent une teneur en jus inférieure aux valeurs définies dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification standard du point 4 du cahier des charges (point 4.2. Contrôle de la traçabilité dans le processus de production)

Description

La modification du point 4.2 concerne la méthode de tenue des registres des producteurs agricoles, qui, au lieu de l'utilisation d'un logiciel informatique, prévoit l'utilisation d'un tableau Excel comme registre. En conséquence, le terme «registre informatisé» est remplacé par «registre».

Le texte précédemment libellé comme suit:

Le contrôle de la traçabilité dans le processus de production est effectué au moyen d'un registre informatisé unique des parcelles de production (plantations). Dans ce registre, chaque parcelle de production de chaque producteur est enregistrée sous un numéro d'identification spécifique et est indiquée de manière visible sur la carte orthophotographique de la vallée de la Neretva. Le numéro d'identification des producteurs constitue le point de départ du contrôle de la traçabilité (Annexe 4.3. Système d'autocontrôle et Annexe 4.4 Formulaire de traçabilité - exemple).

Tout producteur agricole relevant du système de protection est tenu d'inscrire ses parcelles de production au registre informatisé et de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la traçabilité des produits et leur conformité avec les exigences du présent cahier des charges. Outre les données relatives aux parcelles de production, sont également consignées dans ce registre toutes les mesures agrotechniques mises en œuvre dans le processus de production. Le registre informatisé des producteurs et des parcelles de production est tenu par l'association «Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"» (Annexe 4.5 Extrait du registre informatisé).

est remplacé par le texte suivant:

Le contrôle de la traçabilité dans le processus de production est effectué au moyen d'un registre unique des parcelles de production (plantations). Dans ce registre, chaque parcelle de production de chaque producteur est enregistrée sous un numéro d'identification spécifique. Le numéro d'identification des producteurs constitue le point de départ du contrôle de la traçabilité (Annexe 4.3. Système d'autocontrôle et Annexe 4.4 Formulaire de traçabilité - exemple).

Tout producteur agricole relevant du système de protection est tenu d'inscrire ses parcelles de production au registre des producteurs et de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la traçabilité des produits et leur conformité avec les exigences du présent cahier des charges. Le registre des producteurs et des parcelles de production est tenu par l'association «Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"» (Annexe 4.5 Registre des producteurs).

Justification:

Dans la rubrique susmentionnée, l'obligation d'enregistrer les producteurs agricoles et toutes les mesures agrotechniques mises en œuvre dans le processus de production au moyen d'un registre informatisé utilisant un logiciel «SIG» est supprimée du cahier des charges. Dans un souci de simplicité et de facilité de gestion, toutes les données seront désormais conservées dans des tableaux Excel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification standard du point 5 du cahier des charges (point 5.4.2. Mesures agrotechniques et mesures d'entretien des plantations fruitières)

Description

La modification du point 5.4.2 (à la section «Récolte des fruits») concerne les valeurs de la teneur en acidité totale du fruit qui déterminent le début et la fin de la récolte

Le texte précédemment libellé comme suit:

Le début de la récolte est déterminé par une teneur en acidité maximale de 1,3 % pour un indice de maturité de 7:1. La fin de la récolte des fruits pouvant être déclarés protégés est déterminée par une teneur en acidité minimale de 0,7 % pour le même indice de maturité.

est remplacé par le texte qui suit:

Le début de la récolte est déterminé par une teneur en acidité maximale de 1,5 % pour un indice de maturité de 7:1. La fin de la récolte des fruits pouvant être déclarés protégés est déterminée par une teneur en acidité minimale de 0,8 % pour le même indice de maturité.

Justification:

la raison du relèvement des valeurs de l'acidité totale réside principalement dans le changement climatique dont sont témoins les producteurs depuis une dizaine d'années. Ce changement se manifeste principalement par une augmentation de la durée et de la fréquence des périodes de fortes températures (supérieures à 32 °C), dont la conséquence est que les mandarines, bien qu'à maturité technologique, présentent un pourcentage plus élevé d'acidité totale.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Neretvanska mandarina»

Numéro de référence UE: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Neretvanska mandarina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Croatie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Neretvanska mandarina» (mandarine de la Neretva) est le fruit d'un mandarinier appartenant à la variété Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). Dans la systématique botanique, elle est classée dans la famille des rutacées, sous-famille des aurantioidées, genre Citrus, espèce Citrus reticulata «Blanco».

La «Neretvanska mandarina» est une baie charnue segmentée (hesperidium) dont l'écorce se sépare aisément du cœur. La partie comestible du fruit est juteuse, dénuée de pépins, de couleur orange et divisée en segments faciles à détacher. La part de caroténoïdes dans la partie comestible de la «Neretvanska mandarina» se situe entre 15,50 et 26 mg/kg. Le goût est acidulé, rafraîchissant, avec une note sucrée qui dépend du rapport sucre/acidité que présente le fruit. Le fruit peut être de forme aplatie à légèrement arrondie. La couleur de l'écorce du fruit est variable et évolue selon le degré de maturité. En début de maturation, cette écorce prend une teinte vert clair, qui évolue progressivement vers le jaune clair, le jaune doré, puis l'orange lorsqu'il arrive à pleine maturité. Le fruit dégage un parfum léger, équilibré et rafraîchissant, qui s'intensifie dès que son écorce est endommagée ou pelée et qu'il commence à exhaler ses composants aromatiques.

La qualité de la «Neretvanska mandarina» est déterminée en fonction des paramètres suivants:

— la teneur minimale en jus de fruits doit être de 40 %;

— l'acidité totale du fruit doit se situer entre 0,8 et 1,5 %;

— le rapport minimal autorisé sucre-acidité de la «Neretvanska mandarina» est de 7:1 (TSS/TA);

— les dimensions de la «Neretvanska mandarina» vont du calibre 1-X au calibre 3.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de production de la «Neretvanska mandarina», de la production du matériel de reproduction à la récolte des mandarines, doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 5.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les fruits sont placés dans des caisses (cageots) d'une capacité de 30 kg empilées sur des palettes et livrées aux centrales d'achat et de distribution. La suite des opérations se déroule à l'intérieur des centrales d'achat dans l'ordre suivant: contrôle de qualité et de traçabilité à l'arrivée, complément de maturation des fruits (s'il y a lieu), calibrage, cirage par aspersion, séchage, réfrigération à une température de 5-8 °C, et enfin contrôle de qualité et de traçabilité à la sortie. La durée maximale autorisée de préparation de la «Neretvanska mandarina» en vue de sa commercialisation (depuis son arrivée dans la centrale d'achat jusqu'à son expédition) est de 5 jours, soit 120 heures.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Au moment de la mise sur le marché, chaque lot du produit doit porter clairement la mention «Neretvanska mandarina». Cette mention doit se distinguer clairement par la taille, le type et la couleur des caractères (typographie) de toute autre inscription figurant sur l'emballage. Sur la déclaration relative au produit fini doit également figurer clairement la mention «Lot broj» (lot n°) garantissant sa traçabilité et permettant à tout moment de le relier à un producteur.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de la vallée de la Neretva où est produite la «Neretvanska mandarina» s'étend de la frontière avec la Bosnie-Herzégovine au nord à la côte Adriatique au sud. À l'est, au sud-est et au nord-ouest, elle est délimitée par le massif dinarique. L'aire de production de la «Neretvanska mandarina» comprend les villes de Metković, Opuzen et Ploče et les communes de Slivno, Kula Norinska et Zažablje.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

La proximité de la mer confère à cette zone un microclimat qui exerce un effet d'atténuation sur les températures basses en hiver et élevées en été. Dans la vallée de la Neretva, la température annuelle moyenne au cours de la décennie 2002–2012 a été de 15,8 °C. La température moyenne en hiver est de 7,25 °C. L'humidité relative de l'air constitue un facteur bioclimatique majeur, dans la mesure où, conjuguée à la température de l'air et au vent, elle est déterminante pour assurer une bonne transition entre les phases végétative et générative de la croissance du mandarinier. L'humidité relative moyenne de l'air (moyenne sur dix ans) est de 69 %. La vallée de la Neretva se caractérise par l'abondance d'eau, de lacs et de cours d'eau et est parcourue de grands canaux et de bras de rivière créés à l'occasion d'importants travaux manuels de mise en valeur, qui lui confèrent également un caractère unique du point de vue hydrologique. La distance maximale entre une plantation de «Neretvanska mandarina» et une source d'eau naturelle est d'environ 500 mètres. Ces caractéristiques hydrologiques de l'aire ont pour conséquence un niveau élevé des eaux souterraines et une augmentation de l'humidité relative de l'air, particulièrement manifestes en période de mûrissement (septembre, octobre, novembre), lorsque l'apport optimal en eau de la plante est vital pour la qualité du fruit. Du point de vue pédologique, la vallée de la Neretva se caractérise dès sa naissance par des sols alluviaux de composition très hétérogène. Sur le plan de la texture, cette composition est dominée par des sols tantôt limono-sableux, tantôt sablo-argilo-limoneux, présentant une capillarité marquée, qui jouent un rôle déterminant dans la croissance des mandariniers.

En raison des caractéristiques naturelles de sa zone de culture, la «Neretvanska mandarina» se distingue par une écorce lisse et mince facile à ôter, est dépourvue de pépins et ses quartiers se séparent aisément.

La partie comestible du fruit présente une teinte jaune doré, qui vire à l'orange à mesure que le fruit mûrit et ce, en raison de sa teneur élevée en caroténoïdes. La teneur élevée en caroténoïdes dans la partie comestible du fruit est l'une des caractéristiques majeures des mandarines de la Neretva. Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de ces mandarines ont confirmé la présence de concentrations de caroténoïdes supérieures à la moyenne dans la pulpe [Dragović-Uzelac et al. 2012.: «Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)», faculté des technologies de l'alimentation et des biotechnologies, Zagreb]. La «Neretvanska mandarina» se caractérise également par la teneur élevée en jus de sa partie comestible, un taux de matière sèche élevé et un rapport équilibré entre le sucre et l'acidité qui lui confère des propriétés organoleptiques particulières, à savoir une saveur rafraîchissante et un arôme prononcé. La culture des mandarines en plantation dans la vallée de la Neretva a commencé après les travaux de bonification des terres réalisés en 1961 et 1962. Selon des écrits d'église (bureau paroissial de la paroisse de Saint-Élie, à Metković), «malgré la grande sécheresse qu'a subie la vallée de la Neretva en 1971, la production de mandarines est estimée à 900 tonnes». La «Neretvanska mandarina» est donc un produit spécifique dont les particularités sont déterminées non seulement par l'interaction avec l'environnement (climat, situation et relief), mais également par une longue tradition de production. Géographiquement, la vallée de la Neretva est l'une des trois régions agrumicoles les plus septentrionales d'Europe. Ce fait joue un rôle déterminant dans la structure de production, le choix des porte-greffes et donc, en définitive, dans les facteurs de qualité essentiels du fruit. Toutes les plantations commerciales de «Neretvanska mandarina» sont greffées sur un porte-greffe Poncirus trifoliata dont le choix s'est imposé en raison d'une série d'avantages ayant une incidence directe sur la qualité et la précocité. Par ailleurs, la proximité de la mer exerce sur les fluctuations journalières de la température de l'air (jour/nuit) une forte influence, qui est particulièrement manifeste en automne, la température de la mer étant alors souvent supérieure à celle de l'air ambiant. Ces variations de température ont un effet direct sur la coloration du fruit, le teneur de la pulpe en caroténoïdes et le mûrissement uniforme et précoce des fruits. Une longue tradition de culture, remontant à plus de 80 ans, et l'acquisition de nouvelles connaissances et techniques ont sensiblement contribué non seulement à l'expansion de la culture des mandarines dans la vallée de la Neretva au cours des dix dernières années, mais également à l'amélioration de leur qualité. Malgré les nombreux changements intervenus dans les techniques agricoles, tous les éléments essentiels de l'aire géographique et de la culture traditionnelle ont été préservés. Il s'agit avant tout de procédés techniques fondamentaux (taille, travail de la couronne, élimination des pousses sauvages, élimination des fruits sur les plants juvéniles) qui s'effectuent encore toujours exclusivement à la main.

Référence à la publication en ligne (url) du cahier des charges

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