Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4740)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Neretvanska mandarina»

Numero di riferimento UE: PEDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Neretvanska mandarina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

3. **Settore**

☑ Prodotto agricolo

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Croazia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministravo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare non includono un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica delimitata di produzione e non comportano ulteriori restrizioni per quanto riguarda la commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica ordinaria del punto 2 del disciplinare

Descrizione

La modifica del punto 2 «Descrizione del prodotto» riguarda l'acidità totale e il calibro del frutto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La parte del testo che definisce i parametri di qualità:

— il grado totale di acidità del frutto deve situarsi fra lo 0,7 % e l'1,3 %;

— la grandezza del frutto va dal calibro 1-XX al calibro 4.

è sostituita da:

— il grado totale di acidità del frutto deve situarsi fra lo 0,8 % e l'1,5 %;

— la grandezza del frutto va dal calibro 1-X al calibro 3.

Motivazione l'aumento dei valori dell'acidità totale è dovuto principalmente ai cambiamenti climatici di cui i produttori sono stati testimoni nell'ultimo decennio. Tale cambiamento si riflette principalmente in un aumento della durata e della frequenza dei periodi di temperature elevate (superiori a 32 °C), con la conseguenza che i mandarini, sebbene tecnologicamente maturi, presentano una percentuale più elevata di acidità totale. Le dimensioni dei frutti sono inoltre direttamente collegate ai cambiamenti climatici. L'aumento della durata dei periodi di siccità si traduce in una percentuale crescente di frutti più piccoli che nella maggior parte dei casi non rispettano il rapporto zucchero-acidità specificato. I frutti di calibro uguale o superiore a 1-xx presentano invece un tenore di succo inferiore ai valori previsti dal disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria del punto 4 del disciplinare (punto 4.2. Controllo della tracciabilità durante il processo di produzione)

Descrizione

La modifica del punto 4.2 riguarda le modalità di tenuta dei registri dei produttori agricoli che, anziché un programma informatico, prevedono l'utilizzo di una tabella Excel come registro. Il termine «registro informatizzato» è pertanto sostituito da «registro».

Il testo precedente che recitava:

I controlli sulla tracciabilità nel processo di produzione sono effettuati mediante un unico registro informatizzato delle parcelle di produzione (piantagioni). In tale registro, ogni parcella di produzione di ciascun produttore è registrata con un numero di identificazione specifico ed è indicata in modo visibile sulla mappa ortofotografica della valle della Neretva. Il numero d'identificazione dei produttori costituisce il punto di partenza del controllo della tracciabilità (allegato 4.3. Sistema di autocontrollo, e allegato 4.4 Formulario di tracciabilità - esempio).

Tutti gli agricoltori che aderiscono al sistema di protezione devono iscrivere le parcelle di produzione nel registro informatizzato e adottare tutte le misure necessarie per garantire la tracciabilità dei prodotti e il rispetto dei requisiti del presente disciplinare. Oltre ai dati relativi alle parcelle di produzione, nel registro figurano anche tutte le misure agrotecniche attuate nel processo di produzione. Il registro informatizzato dei produttori e delle parcelle di produzione è tenuto dall'associazione «Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"» (allegato 4.5 Estratto del registro informatizzato).

è sostituito da:

I controlli sulla tracciabilità nel processo di produzione sono effettuati mediante un unico registro delle parcelle di produzione (piantagioni). In tale registro, ogni parcella di produzione di ciascun produttore è registrata con un numero di identificazione specifico. Il numero d'identificazione dei produttori costituisce il punto di partenza del controllo della tracciabilità (allegato 4.3. Sistema di autocontrollo, e allegato 4.4 Formulario di tracciabilità - esempio).

Tutti gli agricoltori che aderiscono al sistema di protezione devono iscrivere le parcelle di produzione nel registro dei produttori e adottare tutte le misure necessarie per garantire la tracciabilità dei prodotti e il rispetto dei requisiti del presente disciplinare. Il registro dei produttori e delle parcelle di produzione è tenuto dall'associazione «Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"» (allegato 4.5 Estratto dei produttori).

Motivazione

Nella sezione precedente è stato soppresso dal disciplinare di produzione l'obbligo di registrare i produttori agricoli e tutte le misure agrotecniche attuate nel processo di produzione in un registro informatizzato utilizzando un software GIS. Per semplicità e facilità di gestione, tutti i dati saranno ora conservati in tabelle Excel.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria del punto 5 del disciplinare (punto 5.4.2. Misure agrotecniche e misure di manutenzione dei frutteti)

Descrizione

La modifica del punto 5.4.2 (nella sezione «Raccolta dei frutti») riguarda i valori relativi al tenore di acidità totale del frutto, che determinano l'inizio e la fine della raccolta.

Il testo precedente che recitava:

L'inizio della raccolta è determinato da un'acidità massima dell'1,3 % per un indice di maturità di 7:1. La fine della raccolta dei frutti ammissibili alla protezione è determinata da un tenore di acidità minima dello 0,7 % per lo stesso indice di maturazione.

è sostituito dal testo seguente:

L'inizio della raccolta è determinato da un'acidità massima dell'1,5 % per un indice di maturità di 7:1. La fine della raccolta dei frutti ammissibili alla protezione è determinata da un tenore di acidità minima dello 0,8 % per lo stesso indice di maturazione.

Motivazione

l'aumento dei valori dell'acidità totale è dovuto principalmente ai cambiamenti climatici di cui i produttori sono stati testimoni nell'ultimo decennio. Tale cambiamento si riflette principalmente in un aumento della durata e della frequenza dei periodi di temperature elevate (superiori a 32 °C), con la conseguenza che i mandarini, sebbene tecnologicamente maturi, presentano una percentuale più elevata di acidità totale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Neretvanska mandarina»

Numero di riferimento UE: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Nome**

«Neretvanska mandarina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Croazia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Neretvanska mandarina» («Mandarino della Neretva») è il frutto di un albero di mandarino appartenente al gruppo varietale Unshiu-Satsuma (*Citrus Unshiu Marcovitch*). Secondo la sistematica botanica appartiene alla famiglia delle Rutacee, sottofamiglia delle Auranzioidee, genere Citrus, specie *Citrus reticulata Blanco*.

La «Neretvanska mandarina» è una bacca carnosa raggiata (esperidio), la cui buccia si separa facilmente dalla polpa. La parte edibile del frutto è succosa, priva di semi, di colore arancio, divisa in spicchi facilmente separabili. Il tenore di carotenoidi nella parte commestibile della «Neretvanska mandarina» va dai 15,50 ai 26 mg/kg. Il gusto è leggermente aspro, rinfrescante, con una nota dolce che dipende dal rapporto zucchero-acidità del frutto. La forma del frutto varia da appiattita ad arrotondato-appiattita. Il colore della buccia è variabile a seconda del grado di maturazione: all'inizio del processo è verde chiaro e passa gradualmente al giallo chiaro e al giallo dorato, per poi diventare arancione quando il frutto è pienamente maturo. L'aroma è delicato, equilibrato e rinfrescante, e si intensifica quando la buccia viene intaccata o rimossa per la volatilizzazione dei composti aromatici.

La qualità della «Neretvanska mandarina» è definita in funzione dei seguenti parametri:

— il contenuto di succo deve essere almeno del 40 %;

— il grado totale di acidità del frutto deve situarsi fra lo 0,8 % e l'1,5 %;

— il rapporto zucchero-acidità minimo consentito è 7:1 (TSS/TA);

— la grandezza del frutto va dal calibro 1-X al calibro 3.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione della «Neretvanska mandarina», dalla produzione del materiale riproduttivo fino alla raccolta dei mandarini, devono avvenire nella zona geografica definita al punto 5.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I frutti raccolti sono riposti in casse di una capacità di 30 kg, collocate su pallet e consegnate alle centrali di acquisto e distribuzione. La preparazione prosegue nelle centrali d'acquisto e comprende, nell'ordine: controllo di qualità e di tracciabilità in ingresso, completamento della maturazione dei frutti (se necessario), calibratura, ceratura tramite nebulizzazione, asciugatura, refrigerazione a 5-8 °C, e, alla fine del processo, controllo di qualità e di tracciabilità in uscita. Il tempo massimo consentito per la preparazione della «Neretvanska mandarina» ai fini della commercializzazione (dal momento dell'arrivo dei frutti nella centrale d'acquisto fino a quello della spedizione) è di 5 giorni o 120 ore.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Al momento della commercializzazione, ogni confezione del prodotto deve recare chiaramente evidenziata la denominazione «Neretvanska mandarina». Per le sue dimensioni, il tipo e il colore delle lettere (carattere tipografico), la denominazione deve risaltare rispetto a qualsiasi altra indicazione sull'imballaggio. Nella dichiarazione del prodotto finito deve anche figurare chiaramente la menzione «Lot broj» (Lotto n.), che garantisce la tracciabilità e che permette in ogni momento di risalire al produttore.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica della valle della Neretva (Narenta) in cui si produce la «Neretvanska mandarina» si estende a nord dalla Bosnia-Erzegovina, e a sud è delimitata dalla linea costiera del Mar Adriatico. Ad est, sud-est e nord-ovest è delimitata dalla catena montuosa dei Dinari. L'area di produzione della «Neretvanska mandarina» comprende le cittadine di Metković, Opuzen e Ploče e i comuni di Slivno, Kula Norinska e Zažablje.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Il luogo gode di un microclima determinato dalla vicinanza del mare, che mitiga le basse temperature invernali e le alte temperature estive. La temperatura media annuale (media decennale 2002-2012) nella valle della Neretva è stata di 15,8 °C. La temperatura media invernale è di 7,25 °C. L'umidità relativa dell'aria è un fattore bioclimatico molto importante, poiché insieme alla temperatura dell'aria e al vento è determinante per una corretta transizione fra la fase vegetativa e riproduttiva della crescita dell'albero di mandarino. L'umidità relativa media dell'aria (media su dieci anni) è del 69 %. L'abbondanza di laghi e di corsi d'acqua, intersecati da canali e fossati scavati dall'uomo in occasione di estensivi lavori di bonifica, è un'importante caratteristica della valle della Neretva, che la rende unica anche dal punto di vista idrologico. La distanza massima fra una coltivazione di «Neretvanska mandarina» e una fonte naturale d'acqua è di circa 500 metri. Per queste sue specificità idrologiche la zona ha un elevato livello di acque sotterranee e un'alta umidità relativa dell'aria, soprattutto nel periodo di maturazione (settembre, ottobre, novembre), quando un apporto ottimale d'acqua alle piante è d'importanza fondamentale per la qualità dei frutti. Sotto l'aspetto pedologico, la valle della Neretva si caratterizza per una formazione da terreni alluvionali di composizione marcatamente eterogenea. Per quanto riguarda la tessitura, questa composizione è dominata da terreni limo-sabbiosi e limo-argilloso-sabbiosi, la cui pronunciata capillarità favorisce la crescita degli alberi di mandarino.

In virtù delle predette caratteristiche naturali della sua zona di coltivazione, la «Neretvanska mandarina» si distingue per una buccia sottile e liscia che si rimuove facilmente, per l'assenza di semi e per gli spicchi agevolmente separabili.

La parte edibile del frutto presenta un colore giallo dorato che diventa arancione con l'avanzare della maturazione. Questo in virtù del suo alto tenore in carotenoidi, che è proprio una delle caratteristiche essenziali dei mandarini della zona della Neretva. I risultati delle analisi effettuate su campioni di questi mandarini hanno confermato la presenza di concentrazioni di carotenoidi superiori alla media nella polpa (Dragović-Uzelac et al. 2012: «Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)», facoltà delle tecnologie dell'alimentazione e delle biotecnologie, Zagabria]. La «Neretvanska mandarina» si distingue inoltre per il tenore elevato di succo nella parte commestibile del frutto, per l'alto contenuto di materia secca e per un rapporto equilibrato zucchero-acidità che le conferisce particolari proprietà organolettiche, cioè un gusto rinfrescante e un aroma pronunciato. La coltivazione dei mandarini nella valle della Neretva è cominciata dopo i lavori di bonifica del 1961 e 1962. In alcuni documenti scritti dell'ufficio parrocchiale della chiesa di Sveti Ilija a Metković si riferisce che «nonostante la grande siccità nella valle della Neretva nel 1971, il raccolto di mandarini è stato stimato a 900 tonnellate». La «Neretvanska mandarina» rappresenta quindi un prodotto specifico, le cui particolarità sono dovute non solo all'effetto dell'interazione con l'ambiente (clima, posizione e rilievo), ma anche alla lunga tradizione di produzione. Geograficamente, la valle della Neretva rappresenta una delle tre aree di coltivazione di agrumi più settentrionali d'Europa. Questo fatto influisce in ampia misura sulla struttura della produzione e le scelte dei portainnesti, che in definitiva determinano gli elementi fondamentali della qualità dei frutti. Tutte le coltivazioni della «Neretvanska mandarina» a fini commerciali sono innestate sul *Poncirus trifoliata*, la cui scelta si è imposta per una serie di vantaggi che incidono direttamente sulla qualità e la precocità del frutto. La vicinanza del mare esercita inoltre una forte influenza sulle fluttuazioni giornaliere della temperatura dell'aria (giorno/notte), particolarmente evidente in autunno, quando la temperatura del mare è spesso superiore a quella dell'aria ambiente. Queste variazioni di temperatura hanno un effetto diretto sulla colorazione del frutto, sul contenuto di carotenoidi della polpa e sulla maturazione uniforme e precoce del frutto. La lunga tradizione della coltivazione di questi mandarini, che ha più di 80 anni, insieme all'applicazione di nuove conoscenze e tecnologie, hanno contribuito in modo significativo non solo all'espansione della coltura di questi frutti nella valle della Neretva nell'ultimo decennio, ma anche al miglioramento della qualità. E nonostante i numerosi cambiamenti intervenuti nelle tecniche agricole, tutti gli elementi essenziali della zona geografica e della coltivazione tradizionale sono stati conservati: si tratta in particolare di procedimenti di lavoro fondamentali (potatura, alleggerimento della chioma, eliminazione dei germogli selvatici, eliminazione dei frutti dalle piante giovani) che continuano ad essere svolti esclusivamente a mano.

Riferimento alla pubblicazione online (url) del disciplinare

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