C/2026/4740

8.9.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4740)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Neretvanska mandarina”

ES atsauces numurs: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Neretvanska mandarina”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums (nosaukumi)

Lauksaimniecības, mežsaimniecības un zivsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Produkta specifikācijas grozījums neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vai tās lietojumā. Nepastāv risks, ka vairs nebūs spēkā saikne ar noteikto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu, un grozījums neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Standarta grozījums 2. punktā. Ražojuma specifikācijas

Apraksts

Grozījums 2. punktā: produkta apraksts attiecas uz kopējo skābju saturu auglī un augļa lielumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Teksta daļa, kas nosaka kvalitātes parametrus:

— augļa kopējam skābju saturam jābūt šādā diapazonā: 0,7–1,3 %,

— "Neretvanska mandarina" izmērs ir šādā kalibra diapazonā: no 1-XX līdz 4.

ir aizstāta ar šādu tekstu:

— augļa kopējam skābju saturam jābūt šādā diapazonā: 0,8–1,5 %,

— "Neretvanska mandarina" izmērs ir šādā kalibra diapazonā: no 1-X līdz 3.

Pamatojums Kopējā skābju satura vērtības pieauguma iemesls galvenokārt ir klimata pārmaiņas, ar kurām ražotāji ir saskārušies pēdējo desmit gadu laikā. Galvenās klimata pārmaiņas ir ilgāki un biežāki periodi ar augstu temperatūru (virs 32 °C), kā rezultātā mandarīniem tehnoloģiskajā briedumā ir lielāks kopējais skābju saturs. Augļu izmērs arī ir tieši saistīts ar klimata pārmaiņām. Arvien biežāki sausuma periodi izraisa to, ka pieaug tādu mazāku augļu procentuālais daudzums, kuri parasti neatbilst prasītajai cukuru un skābju attiecībai. No otras puses, pārāk lieliem augļiem, kuru kalibrs ir 1–xx un lielāks, augļu sulas daļa ir mazāka par specifikācijā noteiktajām vērtībām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Standarta grozījums produkta specifikācijas 4. punktā (4.2. apakšpunktā "Izsekojamības kontrole ražošanas procesā")

Apraksts

Grozījums 4.2. punktā attiecas uz lauksaimniecības produktu ražotāju reģistra uzturēšanas metodi, saskaņā ar kuru datorizētas lietojumprogrammas vietā kā reģistrs tiek ieviesta *Excel* tabula. Termins "datorizēts reģistrs" ir attiecīgi mainīts uz "reģistrs".

Iepriekšējā redakcija:

"Izsekojamības pārbaudes ražošanas procesā veic, izmantojot vienotu datorizētu ražošanas zemes gabalu (augļu dārzu) reģistru. Reģistrā katrs atsevišķā ražotāja ražošanas zemes gabals tiek reģistrēts ar īpašu identifikācijas numuru ("ID numurs") un ir redzami marķēts Neretvas ielejas ortofoto kartē. Izsekojamības pārbaudes sākumpunkts ir ražotāja identifikācijas numurs (4.3. pielikums "Paškontroles sistēma" un 4.4. pielikums "Izsekojamības veidlapa – piemērs").

Katra lauksaimniecības produktu ražotāja pienākums saskaņā ar aizsardzības sistēmu ir reģistrēt ražošanas zemes gabalus datorizētajā reģistrā un veikt visas darbības, kas vajadzīgas, lai noteiktu produktu izsekojamību un atbilstību šīs specifikācijas prasībām. Papildus ražojošo augļu dārzu uzskaitei šajā reģistrā reģistrē arī visus ražošanas procesā izmantotos lauksaimniecības paņēmienus. Ražotāju un ražošanas zemes gabalu datorizēto reģistru uztur Neretvas Augļu audzētāju asociācija "Mandarina Opuzen" (4.5. pielikums "Izraksts no datorizēta reģistra")."

ir aizstāta ar šādu tekstu:

"Izsekojamības pārbaudes ražošanas procesā veic, izmantojot vienotu ražošanas zemes gabalu (augļu dārzu) reģistru. Reģistrā katrs atsevišķā ražotāja ražošanas zemes gabals tiek reģistrēts ar īpašu identifikācijas numuru ("ID numurs"). Izsekojamības pārbaudes sākumpunkts ir ražotāja identifikācijas numurs (4.3. pielikums "Paškontroles sistēma" un 4.4. pielikums "Izsekojamības veidlapa – piemērs").

Katra lauksaimniecības produktu ražotāja pienākums saskaņā ar aizsardzības sistēmu ir reģistrēt ražošanas zemes gabalus ražotāju reģistrā un veikt visas darbības, kas vajadzīgas, lai noteiktu produktu izsekojamību un atbilstību šīs specifikācijas prasībām. Ražotāju un ražošanas zemes gabalu reģistru uztur Neretvas Augļu audzētāju asociācija "Mandarina Opuzen" (4.5. pielikums "Ražotāju reģistrs")."

Pamatojums

Šajā pantā no specifikācijas ir svītrots pienākums veikt lauksaimniecības produktu ražotāju un visu ražošanas procesā izmantoto lauksaimniecības paņēmienu uzskaiti, izmantojot *GIS* programmas datorizēto reģistru. Vienkāršības un darbotiesspējas labad visi ieraksti turpmāk tiks glabāti *Excel* tabulās.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Standarta grozījums produkta specifikācijas 5. punktā (5.4.2. apakšpunkts "Agronomijas pasākumi un augļu dārzu pārvaldības pasākumi")

Apraksts

5.4.2. punkta teksts (daļā "Augļu novākšana"): attiecas uz kopējo skābju saturu augļos, kas nosaka ražas novākšanas sākumu un beigas.

Iepriekšējā redakcija:

"Ražas novākšanas sākumu definē kā laiku, kad maksimālais skābju saturs ir 1,3 % un gatavības indeksa attiecība ir 7:1. Ražas novākšanas beigas augļiem, kurus drīkst tirgot kā aizsargāto produktu, definē kā laiku, kad minimālais skābju saturs ir 0,7 % ar tādu pašu gatavības indeksa attiecību."

ir aizstāta ar šādu:

"Ražas novākšanas sākumu definē kā laiku, kad maksimālais skābju saturs ir 1,5 % un gatavības indeksa attiecība ir 7:1. Ražas novākšanas beigas augļiem, kurus drīkst tirgot kā aizsargāto produktu, definē kā laiku, kad minimālais skābju saturs ir 0,8 % ar tādu pašu gatavības indeksa attiecību."

Pamatojums

Kopējā skābju satura vērtības pieauguma iemesls galvenokārt ir klimata pārmaiņas, ar kurām ražotāji ir saskārušies pēdējo desmit gadu laikā. Galvenās izmaiņas ir ilgāki un biežāki periodi ar augstu temperatūru (virs 32 °C), kā rezultātā mandarīniem tehnoloģiskajā briedumā ir lielāks kopējais skābju saturs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Neretvanska mandarina"

ES atsauces numurs: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Neretvanska mandarina"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Neretvanska mandarina" ir "Unshiu-Satsuma" šķirnes (*Citrus unshiu Marcovitch* pasugas) mandarīnkoka auglis. Botāniski šis mandarīnkoks pieder pie rūtu dzimtas *Aurantioideae* apakšdzimtas *Citrus* ģints *Citrus reticulata Blanco* sugas.

"Neretvanska mandarina" auglis ir oga (hesperīds [– augšējas sēklotnes sinkarpa oga]) ar gaļainu mīkstumu, kas sadalās daivās, bet augļa miza labi atdalās no mīkstuma. Augļa ēdamā daļa ir sulīga, bez sēklām, oranžā krāsā, sadalās viegli atdalāmās daivās. "Neretvanska mandarina" ēdamajā daļā karotinoīdu saturs ir no 15,50 līdz 26 mg/kg. Augļa garša ir skābena, atsvaidzinoša, ar saldenu piegaršu, kas atkarīga no cukuru un skābju satura auglī. Pēc formas auglis var būt ieplakans līdz ieapaļš. Mizas krāsa ir mainīga un atkarīga no augļa gatavības pakāpes. Augļa ienākšanās sākumā tā miza ir gaišzaļā krāsā, tā pakāpeniski kļūst gaišdzeltena, zeltaini dzeltena, bet, iestājoties pilngatavībai, pat oranža. Auglis izdala vieglu, līdzsvarotu un atsvaidzinošu smaržu, kas kļūst stiprāka, tiklīdz tā miza ir iebojāta vai noņemta un tajā ietilpstošie aromātiskie savienojumi sāk izgarot.

"Neretvanska mandarina" kvalitāti nosaka, pamatojoties uz šādiem parametriem:

— minimālajam sulas saturam augļos jābūt 40 %,

— augļa kopējam skābju saturam jābūt šāda diapazonā: 0,8–1,5 %,

— minimālā atļautā cukuru un skābju attiecība produktā "Neretvanska mandarina" ir 7:1 (*TSS/TA*).

— "Neretvanska mandarina" izmērs ir šādā kalibra diapazonā: no 1-X līdz 3.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Neretvanska mandarina" ražošanas posmiem no pavairošanas materiāla ražošanas līdz mandarīnu ražas novākšanai jānoris 5. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Augļus ievieto kastēs (redeļkastēs), kuru ietilpība ir 30 kg, tās saliek uz paletēm un nogādā sagādes un sadales centros. Tālākas darbības veic sagādes centros šādā kārtībā: ievedot – kvalitātes un izsekojamības pārbaude, augļu nogatavināšanas pabeigšana (ja nepieciešams), kalibrēšana, vaskošana apsmidzinot, susināšana, atdzesēšana līdz 5–8 °C temperatūrai, bet nobeigumā, produktu izvedot – kvalitātes un izsekojamības pārbaude. Maksimālais atļautais ilgums "Neretvanska mandarina" sagatavošanai tirdzniecībai (no ievešanas sagādes centrā līdz nosūtīšanai tirdzniecības tīklā) ir 5 diennaktis jeb 120 stundas.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Laižot produktu tirgū, katrai tā partijai jābūt ar skaidri un redzami salasāmu nosaukumu "Neretvanska mandarina". Šai norādei pēc izmēra, veida un (drukāto) burtu krāsas jābūt tādai, kas labi atšķiras no jebkura cita uzraksta uz iepakojuma. Gatavā produkta deklarācijā jābūt arī skaidri atšķiramiem vārdiem "Lot broj" ("Partijas Nr."). Tas garantē izsekojamību un ļauj jebkurā laikā noteikt saikni ar ražotāju.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Neretvanska mandarina" ražošanas ģeogrāfiskā apgabala – Neretvas upes ielejas – ziemeļos ir Bosnijas-Hercegovinas robeža, bet dienvidos – Adrijas jūras krasta līnija. Austrumos, dienvidaustrumos un ziemeļrietumos tā dabisko robežu veido Dināru kalnu masīvs. "Neretvanska mandarina" ražošanas apgabalā ietilpst *Metković, Opuzen* un *Ploče* pilsēta un *Slivno, Kula Norinska* un *Zažablje* pašvaldības.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Apgabala mikroklimatu nosaka jūras tuvums, kuras ietekmē temperatūras ziemā nav pārāk zemas, bet vasarā tās nav pārāk augstas. Gada vidējā temperatūra 10 gadu laikā (2002.–2012. gadā) Neretvas ielejā bija 15,8 °C. Ziemas vidējā temperatūra – 7,25 °C. Gaisa relatīvais mitrums ir ļoti nozīmīgs bioklimatiskais faktors. Tas kopā ar gaisa temperatūru un vēju ir ļoti svarīgs mandarīnu koku pareizai pārejai no veģetatīvā uz ģeneratīvo posmu to augšanas laikā. Vidējais relatīvais gaisa mitrums (vidēji desmit gados) ir 69 %. Neretvas ielejas raksturīga iezīme ir daudz ūdens, ezeru un ūdensteču, to šķērso daudzi kanāli un upju atzari, kas izveidoti ar rokām plašos ielejas ekstensīvas meliorācijas darbos un tādējādi hidroloģisko iezīmju ziņā dara Neretvas ieleju unikālu. Maksimālais attālums starp "Neretvanska mandarina" plantāciju un dabisku ūdenstilpi ir 500 metri. Šādi teritorijas hidroloģiskie apstākļi izraisa augstu gruntsūdens līmeni un paaugstinātu gaisa relatīvo mitrumu, kas sevišķi izpaužas augļu nogatavošanās laikā (septembrī, oktobrī, novembrī). Tajā laikā optimāla augu apgāde ar ūdeni ir ļoti svarīga augļu kvalitātei. Augšņu ziņā Neretvas ielejai jau tās veidošanās laikā raksturīgas ļoti neviendabīga sastāva aluviālas augsnes. Konsistences ziņā dominē smilšmāla smilts un smilšmāla smilšmāls. Šādas augsnes izteiktā kapilaritāte veicina mandarīnu augšanu.

"Neretvanska mandarina" audzēšanas apgabala dabas faktoru dēļ šiem augļiem ir gan gluda un plāna miza, kas viegli atdalāma, gan arī nav sēklu, turklāt augļi viegli sadalās daivās.

Augļa ēdamās daļas krāsa ir zeltaini dzeltena, bet, tam nogatavojoties, kļūst oranža; tas ir saistīts ar karotinoīdu augstu saturu. Augstais karotinoīdu saturs augļu ēdamajā daļā ir viena no galvenajām Neretvas reģiona mandarīnu īpašībām. "Neretvanska mandarina" paraugu analīžu rezultāti liecina, ka karotinoīdu koncentrācija šo mandarīnu mīkstumā ir virs vidējā rādītāja. (*V. Dragović-Uzelac et al. 2012.: Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb*). Turklāt "Neretvanska mandarina" augļiem ir raksturīgs augsts sulas saturs ēdamajā daļā, augsts sausnas saturs un līdzsvarota cukuru un skābju attiecība, kas tiem piešķir sevišķas organoleptiskās īpašības – atsvaidzinošu garšu un izteiktu aromātu. Mandarīnu audzēšana plantācijās Neretvas ielejā aizsākās pēc meliorācijas pabeigšanas 1961. un 1962. gadā. Saskaņā ar baznīcas pierakstiem (Sv. *Ilija* draudzes kanceleja *Metković*), "neraugoties uz sausumu, kas Neretvas ielejā piedzīvots 1971. gadā, aplēsts, ka mandarīnu ražošanas apjoms sasniedza 900 tonnas". Tāpēc "Neretvanska mandarina" ir specifisks produkts, kura īpašības ietekmē ne tikai mijiedarbība ar vidi (klimats, ģeogrāfiskais novietojums un reljefs), bet arī senas, ar produkta ražošanu saistītas tradīcijas. Ģeogrāfiskajā ziņā Neretvas ieleja ir viens no visvairāk ziemeļos esošajiem citrusaugu kultūras reģioniem. Šis fakts lielā mērā nosaka ražošanas struktūru un potcelmu izvēli, kas galarezultātā nosaka galvenos augļu kvalitāti veidojošos faktorus. Visi komerciālos nolūkos izmantotie "Neretvanska mandarina" koki ir uzpotēti uz *Poncirus trifoliata* potcelma. Tam ir vairākas priekšrocības, kas tieši atspoguļojas augļu kvalitātē un nogatavošanās agrumā, kas padara šo potcelmu izvēli par neaizstājamu. Turklāt jūras tuvums spēcīgi ietekmē gaisa temperatūras izmaiņas diennakts laikā (dienā un naktī). Svārstības ir īpaši izteiktas rudenī, kad jūras temperatūra bieži vien var pārsniegt apkārtējā gaisa temperatūru. Šīs temperatūras svārstības tieši ietekmē augļa krāsu, karotinoīdu saturu tā mīkstumā, kā arī augļa viendabīgu un agrīnu ienākšanos. Sena, vairāk nekā 80 gadus ilga tradīcija, kā arī jaunu zināšanu un tehnoloģiju apgūšana ir ievērojami veicinājušas ne tikai mandarīnu kultūras izplatību Neretvas ielejā pēdējo desmit gadu laikā, bet arī uzlabojušas produkcijas kvalitāti. Kaut arī notikušas daudzas pārmaiņas agrotehnikā, visi būtiskākie vides un tradicionālās audzēšanas faktori ir saglabājušies. Teiktais attiecas lielākoties uz galvenajiem augļkopībā veicamajiem agrotehniskajiem pasākumiem (atzarošana, vainaga veidošana, lieko augumzaru izgriešana jauno stādījumu augļukokiem), ko joprojām veic ar rokām.

Atsauce uz publicētās specifikācijas elektronisko adresi (URL)

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