Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4740)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Neretvanska mandarina”

Numer referencyjny UE: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Nazwa produktu**

„Neretvanska mandarina”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Chorwacja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa lub nazwy

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana w specyfikacji produktu nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani na zmianie w stosowaniu tej nazwy. Nie istnieje ryzyko zaniku związku z określonym obszarem geograficznym produkcji i zmiana nie wiąże się również z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 2 Specyfikacje produktu

Opis

Zmiana pkt 2 Opis produktu odnosi się do kwasowości całkowitej oraz wielkości owoców.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Część tekstu określająca parametry jakościowe:

— kwasowość całkowita musi wynosić od 0,7 do 1,3 %,

— wielkość owocu „Neretvanska mandarina” mieści się w przedziale od kalibru 1-XX do kalibru 4.

zastępuje się sformułowaniem:

— kwasowość całkowita musi wynosić od 0,8 do 1,5 %,

— wielkość owocu „Neretvanska mandarina” mieści się w przedziale od kalibru 1-X do kalibru 3.

Uzasadnienie: Przyczyną wzrostu kwasowości całkowitej jest przede wszystkim zmiana klimatu, której producenci byli świadkami w ciągu ostatniej dekady. Zmiany te polegają przede wszystkim na dłuższych i częstszych okresach wysokich temperatur (powyżej 32 °C), w wyniku których mandarynki o dojrzałości technologicznej mają wyższy procent kwasowości całkowitej. Wielkość owoców jest również bezpośrednio związana ze zmianą klimatu. Coraz częstsze okresy suszy powodują większy udział drobniejszych owoców, które na ogół nie spełniają wymaganego stosunku cukrów do kwasów. Z drugiej strony owoce, które są zbyt duże, o kalibrze 1–xx i większym, mają mniejszy udział soku owocowego niż wartości określone w specyfikacji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 4 specyfikacji produktu (ppkt 4.2 Kontrola identyfikowalności w procesie produkcyjnym)

Opis

Zmiana w ppkt 4.2 dotyczy sposobu prowadzenia rejestru producentów rolnych i polega na wprowadzeniu tabeli Excel jako rejestru zamiast aplikacji komputerowej. Termin „rejestr skomputeryzowany” został odpowiednio zmieniony na „rejestr”.

Poprzednie sformułowanie:

Kontrole identyfikowalności w procesie produkcyjnym przeprowadzane są za pomocą jednego skomputeryzowanego rejestru działek produkcyjnych (sadów). W rejestrze każda działka produkcyjna każdego indywidualnego producenta jest rejestrowana pod specjalnym numerem identyfikacyjnym („numer identyfikacyjny”) i jest wyraźnie oznaczona na ortofotomapie doliny Neretwy. Numer identyfikacyjny producenta jest punktem wyjścia do kontroli identyfikowalności (załącznik 4.3. System samokontroli i załącznik 4.4 Formularz identyfikowalności – przykład).

Obowiązkiem każdego producenta rolnego w ramach systemu ochrony jest rejestracja działek produkcyjnych w skomputeryzowanym rejestrze oraz prowadzenie wszelkich działań niezbędnych do ustalenia identyfikowalności i zgodności produktu z wymogami niniejszej specyfikacji. Oprócz ewidencji sadów produkcyjnych rejestr ten prowadzi również ewidencję wszystkich technik rolniczych wdrożonych w procesie produkcji. Skomputeryzowany rejestr producentów i działek produkcyjnych prowadzony jest przez Stowarzyszenie Sadowników Neretwy „Mandarina Opuzen” (załącznik 4.5. Wyciąg ze skomputeryzowanego rejestru).

zastępuje się sformułowaniem:

Kontrole identyfikowalności w procesie produkcyjnym przeprowadzane są za pomocą jednego rejestru działek produkcyjnych (sadów). W rejestrze każda działka produkcyjna każdego indywidualnego producenta jest rejestrowana pod specjalnym numerem identyfikacyjnym („numer identyfikacyjny”). Numer identyfikacyjny producenta jest punktem wyjścia do kontroli identyfikowalności (załącznik 4.3. System samokontroli i załącznik 4.4 Formularz identyfikowalności – przykład).

Obowiązkiem każdego producenta rolnego w ramach systemu ochrony jest rejestracja działek produkcyjnych w rejestrze producentów oraz prowadzenie wszelkich działań niezbędnych do ustalenia identyfikowalności i zgodności produktu z wymogami niniejszej specyfikacji. Rejestr producentów i działek produkcyjnych prowadzony jest przez Stowarzyszenie Sadowników Neretwy „Mandarina Opuzen” (załącznik 4.5. Rejestr producentów).

Uzasadnienie:

W punkcie tym usunięto ze specyfikacji obowiązek prowadzenia ewidencji producentów rolnych i wszystkich technik rolniczych wdrożonych w procesie produkcji za pośrednictwem skomputeryzowanego rejestru programu GIS. Ze względu na prostotę i funkcjonalność ewidencja będzie w przyszłości prowadzona w tabelach programu Excel.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 5 specyfikacji produktu (ppkt 5.4.2. Środki agronomiczne i środki zarządzania sadami)

Opis

Tekst z pkt 5.4.2: (w części Zbiór owoców) jest związany z całkowitą kwasowością całkowitą owocu, która określa, kiedy rozpoczyna się i kończy zbiór.

Poprzednie sformułowanie:

Początek zbiorów definiuje się jako czas, w którym maksymalna zawartość kwasu wynosi 1,3 %, a wskaźnik dojrzałości wynosi 7:1. Koniec zbiorów owoców kwalifikujących się do wprowadzenia do obrotu jako produkt chroniony definiuje się jako czas, w którym minimalna zawartość kwasu wynosi 0,7 % przy takim samym wskaźniku dojrzałości.

otrzymuje brzmienie:

Początek zbiorów definiuje się jako czas, w którym maksymalna zawartość kwasu wynosi 1,5 %, a wskaźnik dojrzałości wynosi 7:1. Koniec zbiorów owoców kwalifikujących się do wprowadzenia do obrotu jako produkt chroniony definiuje się jako czas, w którym minimalna zawartość kwasu wynosi 0,8 % przy takim samym wskaźniku dojrzałości.

Uzasadnienie:

Przyczyną wzrostu kwasowości całkowitej jest przede wszystkim zmiana klimatu, której producenci byli świadkami w ciągu ostatniej dekady. Zmiany te polegają przede wszystkim na dłuższych i częstszych okresach wysokich temperatur (powyżej 32 °C), w wyniku których mandarynki o dojrzałości technologicznej mają wyższy procent kwasowości całkowitej.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Neretvanska mandarina”

Numer referencyjny UE: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Neretvanska mandarina”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Chorwacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Neretvanska mandarina” to owoc drzewa mandarynki należący do odmiany Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). W systematyce botanicznej należy on do rodziny rutowatych, podrodziny Aurantioideae, rodzaju Citrus i gatunku Citrus reticulata „Blanco”.

„Neretvanska mandarina” to podzielona na cząstki mięsista jagoda (hesperidium), której skórka łatwo oddziela się od miąższu. Jadalna część owocu jest soczysta, pozbawiona pestek, pomarańczowa, podzielona na łatwo oddzielające się cząstki. Jadalna część owoców „Neretvanska mandarina” zawiera od 15,50 do 26 mg/kg karotenoidów. Smak jest kwaskowy, orzeźwiający, z nutą słodyczy, która zależy od zawartości cukru i kwasu w owocu. Owoc może mieć kształt spłaszczony do lekko zaokrąglonego. Barwa skórki owocu zmienia się w zależności od stopnia jego dojrzałości. Na początku dojrzewania owoc ma odcień jasnozielony, który stopniowo zmienia się na jasnożółty, złotożółty i ostatecznie pomarańczowy, gdy owoc jest w pełni dojrzały. Owoc wydziela delikatny, wyważony i orzeźwiający zapach, który nasila się, gdy skórka owocu jest uszkodzona lub obrana i uwolnione są jego składniki aromatyczne.

Jakość „Neretvanska mandarina” określa się na podstawie następujących parametrów:

— minimalna zawartość soku musi wynosić 40 %,

— kwasowość całkowita musi wynosić od 0,8 do 1,5 %,

— minimalny dopuszczalny stosunek cukru do kwasu w owocu „Neretvanska mandarina” wynosi 7:1 (rozpuszczalna substancja stała/kwas dający się miareczkować),

— wielkość owoców „Neretvanska mandarina” mieści się w przedziale od kalibru 1-X do kalibru 3.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Neretvanska mandarina”, od produkcji materiału rozmnożeniowego do zbioru mandarynek, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Owoce są umieszczane w skrzynkach o pojemności 30 kg układanych na paletach i dostarczanych do centrów sprzedaży i dystrybucji. Kolejne operacje prowadzone są w tych centrach w następującej kolejności: kontrola jakości i identyfikowalności na wejściu, dojrzewanie owoców (jeśli konieczne), kalibrowanie, woskowanie poprzez spryskiwanie, suszenie, chłodzenie w temperaturze 5–8 °C i na koniec kontrola jakości i identyfikowalności na wyjściu. Maksymalna ilość czasu dozwolona na przygotowanie „Neretvanska mandarina” do wprowadzenia do obrotu (od wejścia owocu do centrum sprzedaży do jego wysłania) wynosi 5 dni, czyli 120 godzin.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W chwili wprowadzenia na rynek na każdej partii produktu musi wyraźnie i w sposób widoczny widnieć nazwa „Neretvanska mandarina”. Napis ten musi wyraźnie odróżniać się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od wszelkich innych napisów znajdujących się na opakowaniu. Wyrazy „Lot broj” („Nr partii”) muszą być również wyraźnie widoczne w deklaracji produktu gotowego. Gwarantuje to identyfikowalność i pozwala na ustalenie powiązania z producentem w dowolnym momencie.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny doliny Neretwy, gdzie produkowana jest „Neretvanska mandarina", rozciąga się od granicy z Bośnią i Hercegowiną na północy do wybrzeża Adriatyku na południu. Na wschodzie, na południowym wschodzie i na północnym zachodzie granicę doliny Neretwy wyznaczają Góry Dynarskie. Obszar produkcji „Neretvanska mandarina" obejmuje miejscowości Metković, Opuzen i Ploče oraz gminy Slivno, Kula Norinska i Zažablje.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Bliskość morza powoduje, że na obszarze tym panuje mikroklimat, który łagodzi niskie temperatury w zimie i wysokie w lecie. Średnia roczna temperatura w dolinie Neretwy w okresie 10-letnim (2002-2012) wynosi 15,8 °C. Średnia temperatura w zimie wynosi 7,25 °C. Wilgotność względna powietrza stanowi istotny czynnik klimatyczny. Wraz z temperaturą powietrza i wiatrem ma ona duże znaczenie dla zapewnienia dobrego przejścia między wegetatywną i generatywną fazą wzrostu drzewa mandarynki. Średnia wilgotność względna (średnia z dziesięciu lat) wynosi 69 %. Dolina Neretwy charakteryzuje się obfitością wody, jezior i cieków wodnych i jest poprzecinana kanałami zbudowanymi i odnogami rzek udrożnionymi podczas rozwojowych prac melioracyjnych, co nadaje jej niepowtarzalny pod względem hydrologicznym charakter. Maksymalna odległość plantacji „Neretvanska mandarina" od naturalnego źródła wody wynosi około 500 metrów. Te właściwości hydrologiczne obszaru skutkują wysokim poziomem wód podziemnych oraz podwyższoną względną wilgotnością powietrza, która jest szczególnie wyraźna w okresie dojrzewania (wrzesień, październik, listopad), kiedy optymalne nawodnienie rośliny ma zasadnicze znaczenie dla jakości owocu. Pod względem glebowym dolina Neretwy charakteryzuje się od zawsze glebami aluwialnymi o bardzo zróżnicowanym składzie. Pod względem struktury w składzie tym dominują gleby piaszczysto-ilaste i piaszczysto-gliniasto-ilaste o wyraźnej kapilarności, które odgrywają zasadniczą rolę we wzroście drzew mandarynki.

Z uwagi na naturalne właściwości obszaru uprawy „Neretvanska mandarina" wyróżnia się gładką, cienką skórką łatwą do zdjęcia, nie ma pestek, a jej cząstki łatwo się oddzielają.

Jadalna część owocu ma złotożółtą barwę, która przechodzi w pomarańczową w miarę dojrzewania owocu. Dzieje się tak z powodu wysokiej zawartości karotenoidów. Wysoka zawartość karotenoidów w jadalnej części owocu jest jedną z najważniejszych cech charakterystycznych mandarynek z rejonu Neretwy. Wyniki analiz przeprowadzonych na próbkach tych mandarynek potwierdziły, że stężenie karotenoidów w miąższu owoców przekracza średnią (V. Dragović-Uzelac et al. 2012.: „Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)", wydział technologii żywienia i biotechnologii, Zagrzeb). „Neretvanska mandarina" charakteryzuje się również wysoką zawartością soku w części jadalnej owocu, wysoką zawartością suchej masy i zrównoważonym stosunkiem cukru i kwasowości, który nadaje jej szczególne właściwości organoleptyczne, mianowicie orzeźwiający smak i wyraźny zapach. Uprawa mandarynek na plantacjach w dolinie Neretwy rozpoczęła się po zakończeniu prac rekultywacji gruntów przeprowadzonych w 1961 i 1962 r. Według dokumentów kościelnych (biuro parafialne parafii Św. Eliasza w miejscowości Metković) „mimo dotkliwej suszy, która nawiedziła dolinę Neretwy w 1971 r., produkcję mandarynek szacuje się na 900 ton". „Neretvanska mandarina" jest zatem produktem, którego szczególne cechy są uwarunkowane nie tylko przez interakcję ze środowiskiem (klimat, położenie i ukształtowanie terenu), lecz także przez długą tradycję produkcji. Pod względem geograficznym dolina Neretwy jest jednym z trzech najdalej na północ wysuniętych regionów uprawy cytrusów w Europie. Ten fakt w dużym stopniu determinuje strukturę produkcji, wybór podkładek i, ostatecznie, zasadnicze czynniki jakościowe owocu. Wszystkie komercyjne plantacje „Neretvanska mandarina" są szczepione na podkładkach Poncirus trifoliata, które wybrano ze względu na szereg korzyści mających bezpośredni wpływ na jakość i wczesne dojrzewanie owoców. Ponadto bliskość morza wywiera silny wpływ na dobowe wahania temperatury (dzień/noc), które występują zwłaszcza jesienią, kiedy temperatura morza jest często wyższa niż temperatura otaczającego powietrza. Te wahania temperatury mają bezpośredni wpływ na barwę owocu, zawartość karotenoidów w miąższu oraz jednolite i wczesne dojrzewanie. Długa, sięgająca ponad 80 lat tradycja uprawy oraz stosowanie nowych umiejętności i technik znacznie przyczyniły się nie tylko do rozwinięcia uprawy mandarynek w dolinie Neretwy w ciągu ostatnich dziesięciu lat, lecz także do poprawy jakości owoców. Mimo licznych zmian w zakresie technik rolniczych utrzymano wszystkie istotne elementy obszaru geograficznego i tradycyjnej uprawy. Dotyczy to przede wszystkim podstawowych działań technicznych (rozmiaru i przycinania korony, usuwania dzikich pędów z młodych roślin), których dokonuje się nadal zawsze jedynie ręcznie.

Odniesienie do adresu elektronicznego (url) opublikowanej specyfikacji

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