C/2026/4740

8.9.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4740)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Neretvanska mandarina»

Número de referência UE: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Nome do produto**

«Neretvanska mandarina»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Croácia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, Florestas e Pescas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações não incluem qualquer modificação da denominação da indicação geográfica protegida nem da utilização da mesma, não significam o risco de anulação da relação com a área geográfica delimitada de produção e não implicam novas restrições no que respeita à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração normalizada do ponto 2 do caderno de especificações

Descrição

A alteração do ponto 2 (Descrição do produto) incide na acidez total e no calibre do fruto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A parte do texto que define os parâmetros de qualidade:

— «acidez total do fruto: entre 0,7 e 1,3 %;

— dimensões da "Neretvanska mandarina": calibre 1-XX a calibre 4»,

passa a ter a seguinte redação:

— «acidez total do fruto: entre 0,8 e 1,5 %;

— dimensões da "Neretvanska mandarina": calibre 1-X a calibre 3».

Justificação: A principal razão do aumento dos valores da acidez total reside nas alterações climáticas testemunhadas pelos produtores nos últimos dez anos. Essas alterações traduzem-se principalmente na maior duração e frequência dos períodos com temperaturas altas (superiores a 32 °C). A consequência para as tangerinas é que, embora se apresentem tecnologicamente maduras, registam uma percentagem mais elevada de acidez total. As dimensões dos frutos estão também diretamente ligadas às alterações climáticas. A maior duração dos períodos de seca tem por consequência uma percentagem crescente de frutos de dimensão mais pequena e que, na maioria dos casos, não respeitam o rácio açúcares/acidez especificado. Por outro lado, os frutos de calibre igual ou superior a 1-xx apresentam um teor de sumo inferior ao estabelecido no caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 4 do caderno de especificações (ponto 4.2 — Controlo da rastreabilidade no processo de produção)

Descrição

A alteração do ponto 4.2 incide no método de manutenção dos registos dos produtores agrícolas, que prevê a utilização de um quadro Excel em vez de uma aplicação informática. Por conseguinte, substitui-se a expressão «registo informatizado» pelo termo «registo».

O texto anterior, com o seguinte teor:

«Os controlos da rastreabilidade do processo de produção são efetuados por meio de um registo informatizado único das parcelas de produção (pomares). Nesse registo, cada parcela de produção de cada agricultor é inscrita com um número de identificação específico e indicada de forma visível no mapa ortofotográfico do vale do rio Neretva. O número de identificação dos produtores constitui o ponto de partida para o controlo da rastreabilidade (anexo 4.3 — Sistema de autocontrolo e anexo 4.4 — Formulário de rastreabilidade — exemplo).

Os produtores agrícolas abrangidos pelo sistema de proteção devem inscrever as suas parcelas de produção no registo informatizado e tomar todas as medidas necessárias para garantir a rastreabilidade dos produtos e a sua conformidade com os requisitos do caderno de especificações. Além dos dados das parcelas, o registo inclui igualmente todas as medidas agrotécnicas implementadas no âmbito do processo de produção. O registo informatizado dos produtores e das parcelas de produção é mantido pela associação *Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"* (anexo 4.5 — Extrato do registo informatizado)»,

passa a ter a seguinte redação:

«Os controlos da rastreabilidade do processo de produção são efetuados por meio de um registo único das parcelas de produção (pomares). Nesse registo, cada parcela de produção de cada produtor é inscrita com um número de identificação específico. O número de identificação dos produtores constitui o ponto de partida para o controlo da rastreabilidade (anexo 4.3 — Sistema de autocontrolo e anexo 4.4 — Formulário de rastreabilidade — exemplo).

Os produtores agrícolas abrangidos pelo sistema de proteção devem inscrever as suas parcelas de produção no registo dos produtores e tomar todas as medidas necessárias para garantir a rastreabilidade dos produtos e a sua conformidade com os requisitos do caderno de especificações. O registo dos produtores e das parcelas de produção é mantido pela associação *Neretvanska udruga voćara "Mandarina Opuzen"* (anexo 4.5 — Registo de produtores)».

Justificação:

Na secção acima, suprime-se do caderno de especificações a obrigação de registar os produtores agrícolas e todas as medidas agrotécnicas aplicadas no processo de produção por meio de um registo informatizado com recurso à aplicação informática SIG. Por razões de simplificação e de facilidade de gestão, a partir de agora, todos os dados serão conservados em quadros Excel.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 5 do caderno de especificações (ponto 5.4.2 — Medidas agrotécnicas e medidas de manutenção das plantações frutícolas)

Descrição

A alteração do ponto 5.4.2 (secção «Colheita dos frutos») incide nos valores da acidez total do fruto, que determinam o início e o fim da colheita.

O texto anterior, com o seguinte teor:

«O início da colheita é determinado por uma acidez máxima de 1,3 % para um índice de maturação de 7:1. O fim da colheita dos frutos elegíveis para proteção é determinado por um teor mínimo de acidez de 0,7 % para o mesmo índice de maturação.»,

passa a ter a seguinte redação:

«O início da colheita é determinado por uma acidez máxima de 1,5 % para um índice de maturação de 7:1. O fim da colheita dos frutos elegíveis para proteção é determinado por um teor mínimo de acidez de 0,8 % para o mesmo índice de maturação.»,

Justificação:

A principal razão do aumento dos valores da acidez total reside nas alterações climáticas testemunhadas pelos produtores nos últimos dez anos. Essas alterações traduzem-se principalmente na maior duração e frequência dos períodos com temperaturas altas (superiores a 32 °C). A consequência para as tangerinas é que, embora se apresentem tecnologicamente maduras, registam uma percentagem mais elevada de acidez total.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Neretvanska mandarina»

Número de referência UE: PDO-HR-1225-AM01 — 19.6.2026

1. **Nome(s)**

Neretvanska mandarina

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Croácia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

08 - FRUTOS COMESTÍVEIS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Neretvanska mandarina» (tangerina de Neretva) designa o fruto da tangerineira pertencente à variedade Unshiu--Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). Na sistemática botânica, está classificada na família das Rutáceas, subfamília das Auranciódeas, género Citrus, espécie *Citrus reticulata «Blanco»*.

A «Neretvanska mandarina» é um fruto carnudo segmentado (hesperídeo) cuja casca se destaca facilmente da polpa. A parte comestível do fruto é sumarenta, desprovida de caroços, cor de laranja, dividida em gomos fáceis de destacar. O teor de carotenoides na parte comestível da «Neretvanska mandarina» situa-se entre 15,50 e 26 mg/kg. Tem sabor acidulado, refrescante, com notas doces que variam em função do teor de açúcares e da acidez do fruto. Pode apresentar forma achatada ou levemente arredondada. A cor da casca varia e evolui consoante o grau de maturação. No início da fase de amadurecimento, a casca adquire coloração verde-clara, que evolui progressivamente para o amarelo-claro, amarelo-dourado e cor de laranja quando atinge a plena maturação. O fruto liberta um aroma suave, equilibrado e refrescante, que se intensifica quando a casca é danificada ou removida, libertando os componentes aromáticos.

A qualidade da «Neretvanska mandarina» é determinada em função dos seguintes parâmetros:

— teor mínimo de sumo: 40 %;

— acidez total do fruto: entre 0,8 e 1,5 %;

— relação mínima autorizada açúcares-acidez da «Neretvanska mandarina»: 7:1 (TSS/TA);

— dimensões da «Neretvanska mandarina»: calibre 1-X a calibre 3.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção da «Neretvanska mandarina», desde a produção do material de reprodução até à colheita das tangerinas, devem ocorrer na área geográfica definida no ponto 5.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os frutos são colocados em caixas (caixotes) de 30 kg de capacidade, empilhadas em paletes e entregues nos mercados abastecedores e centros de distribuição. Nas centrais de compras, as operações realizam-se pela ordem seguinte: controlo de qualidade e rastreabilidade à chegada, maturação complementar dos frutos (se for o caso), calibragem, aspersão com cera, secagem, refrigeração à temperatura de 5-8 °C e, por fim, controlo de qualidade e rastreabilidade à saída. A fase de preparação da «Neretvanska mandarina» destinada à comercialização (desde a chegada ao mercado abastecedor até à expedição) tem uma duração máxima autorizada de 5 dias, ou seja, 120 horas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

No momento de colocação no mercado, todos os lotes do produto devem ostentar, de forma destacada, a menção «Neretvanska mandarina». Esta menção deve distinguir-se claramente, pelo tamanho, tipo e cor dos carateres (tipografia), das restantes inscrições constantes da embalagem. A declaração relativa ao produto acabado deve igualmente incluir, de forma destacada, a menção «Lot broj» (lote n.º), que garante a rastreabilidade e permite sempre a identificação do produtor.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do vale do Neretva, local de produção da «Neretvanska mandarina», estende-se da fronteira com a Bósnia-Herzegovina, a norte, até à costa do Adriático, a sul. A leste, sudeste e noroeste está delimitada pelo maciço dinárico. A área de produção da «Neretvanska mandarina» compreende as localidades de Metković, Opuzen e Ploče e os municípios de Slivno, Kula Norinska e Zažablje.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Dada a proximidade do mar, a área beneficia de um microclima que exerce efeitos atenuantes nas temperaturas, baixas no inverno e altas do verão. Na década de 2002-2012, o vale do Neretva registava temperaturas médias anuais de 15,8 °C, com uma temperatura média invernal de 7,25 °C. A humidade relativa do ar constitui um fator bioclimático importante, já que, conjugada com a temperatura do ar e o vento, é determinante para assegurar uma transição harmoniosa entre as fases vegetativa e generativa do crescimento da tangerineira. A humidade relativa média do ar (medida sobre uma década) é de 69 %. O vale do Neretva caracteriza-se pela abundância de água, de lagos e de cursos de água, sendo percorrido por grandes canais e braços de rio criados por ocasião das grandes obras de valorização, que lhe conferem igualmente um caráter único do ponto de vista hidrológico. A distância máxima entre um pomar de «Neretvanska mandarina» e uma fonte de água natural é de aproximadamente 500 metros. As características hidrológicas da área traduzem-se num nível elevado de águas subterrâneas e no aumento da humidade relativa do ar, que se manifestam particularmente na fase de maturação (setembro, outubro e novembro), quando a quantidade ideal de água absorvida pela planta é vital para a qualidade do fruto. Do ponto de vista edáfico, o vale do Neretva distingue-se desde a nascente por solos aluviais de composição muito heterogénea. No plano da textura, a composição é dominada por solos quer limo-arenosos quer areno-argilo-limosos, de capilaridade acentuada, que desempenham um papel determinante no crescimento das tangerineiras.

Em razão das características naturais da região de cultivo, a «Neretvanska mandarina» distingue-se por ser um fruto de casca lisa e fina, fácil de descascar, pela ausência de caroços e pelos gomos fáceis de separar.

A parte comestível do fruto, de cor amarela-dourada, passa a cor de laranja com a maturação devido ao elevado teor de carotenoides. Este teor elevado de carotenoides na parte comestível do fruto constitui um dos traços distintivos da tangerina de Neretva. Os resultados das análises efetuadas a amostras destas tangerinas confirmaram a presença de concentrações de carotenoides superiores à média na polpa [Dragović-Uzelac et al., 2012: «Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)», Faculdade de Alimentação e Biotecnologia, Zagrebe]. A «Neretvanska mandarina» caracteriza-se ainda pelo teor elevado de sumo da parte comestível, índice de matéria seca elevado e relação equilibrada entre açúcares e acidez, o que lhe confere propriedades organoléticas especiais, a saber, sabor refrescante e aroma acentuado. O cultivo da tangerina, em pomares, no vale do Neretva teve início na sequência das obras de beneficiação das terras levadas a cabo em 1961 e 1962. Segundo escritos eclesiásticos (registo paroquial da igreja de Santo Elias, em Metković), «apesar da grande seca que afetou o vale do Neretva em 1971, a produção de tangerina estima-se em 900 toneladas». A «Neretvanska mandarina» é, pois, um produto específico cujas particularidades são determinadas não só pela interação com o ambiente (clima, situação e relevo), mas também por uma longa tradição de produção. Geograficamente, o vale do Neretva é uma das três regiões citrícolas mais setentrionais da Europa. Este dado assume um papel preponderante na estrutura de produção, na escolha dos porta-enxertos e, consequentemente, nos fatores de qualidade essenciais do fruto. Todas as plantações comerciais de «Neretvanska mandarina» são enxertadas em porta-enxertos *Poncirus trifoliata*, cuja escolha se impôs devido a um conjunto de vantagens com consequências diretas na qualidade e precocidade dos frutos. Além disso, a proximidade do mar exerce grande influência na flutuação das temperaturas (dia/noite), particularmente manifesta no outono, pois a temperatura do mar é então frequentemente mais alta do que a do ar ambiente. Estas variações de temperatura influenciam diretamente a cor da tangerina, o teor da polpa em carotenoides e a maturação uniforme e temporã dos frutos. A longa tradição de cultivo, que remonta a mais de 80 anos, e a aquisição de novos conhecimentos e técnicas contribuíram significativamente não só para a expansão da cultura da tangerina no vale do Neretva na última década, mas também para a melhoria da qualidade do produto. Apesar das alterações introduzidas nas técnicas agrícolas, todos os elementos essenciais da área geográfica e da cultura tradicional foram preservados. Trata-se, antes de mais, de processos técnicos fundamentais (poda, trabalho da copa, eliminação de ramos ladrões nas plantas juvenis) que continuam a ser realizados exclusivamente à mão.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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