C/2026/4740

8.9.2026

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2026/4740)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Neretvanska mandarina“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-HR-1225-AM01 – 19. 6. 2026**

1. **Názov výrobku**

„Neretvanska mandarina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Chorvátsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov (názvy)*

Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a rybárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmena špecifikácie výrobku nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu používania tohto názvu. Zmena nepredstavuje žiadne riziko odstránenia súvislosti s vymedzenou zemepisnou oblasťou výroby a ani neprináša žiadne ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Predmet*

Štandardná zmena bodu 2. Špecifikácie výrobku

*Opis*

Zmena bodu 2: V opise výrobku sa uvádza celkový obsah kyselín v ovocí a veľkosť plodov.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Časť textu, v ktorej sú definované parametre kvality:

— celkový obsah kyselín v ovocí sa musí pohybovať na škále 0,7 – 1,3 %,

— veľkosť plodov „Neretvanska mandarina“ dosahuje kaliber 1-XX až kaliber 4.

sa nahradila takto:

— celkový obsah kyselín v ovocí sa musí pohybovať na škále 0,8 – 1,5 %,

— veľkosť plodov „Neretvanska mandarina“ dosahuje kaliber 1-X až kaliber 3.

Odôvodnenie: Dôvodom zvýšenia hodnoty celkového obsahu kyselín je predovšetkým zmena klímy, ktorú pestovatelia pozorovali v priebehu posledného desaťročia. Hlavnými zmenami sú dlhšie a častejšie obdobia s vysokými teplotami (nad 32 °C), v dôsledku čoho majú mandarínky v technologickej zrelosti vyššiu percentuálnu hodnotu celkového obsahu kyselín. Veľkosť plodov takisto priamo súvisí so zmenou klímy. Čoraz dlhšie obdobia sucha vedú k nárastu podielu menších plodov, ktoré vo všeobecnosti nespĺňajú požadovaný pomer cukru a kyselín pre toto ovocie. Na druhej strane príliš veľké plody s kalibrom 1-XX a viac majú nižší podiel ovocnej šťavy, ako sú hodnoty definované v špecifikácii.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet*

Štandardná zmena bodu 4 špecifikácie výrobku (podbodu 4.2. Kontrola vysledovateľnosti vo výrobnom procese)

*Opis*

Zmena v bode 4.2 sa týka spôsobu vedenia registra poľnohospodárskych výrobcov, pričom sa namiesto počítačovej aplikácie sa ako register zavádza tabuľka v programe Excel. Pojem „počítačový register“ bol zodpovedajúcim spôsobom zmenený na „register“.

Predchádzajúce znenie:

Kontroly vysledovateľnosti vo výrobnom procese sa vykonávajú prostredníctvom jednotného počítačového registra produkčných plôch (sadov). V registri je každá produkčná plocha každého jednotlivého výrobcu zaznamenaná pod konkrétnym identifikačným číslom a je viditeľne vyznačená na ortofotomape údolia Neretvy. Identifikačné číslo výrobcu je východiskovým bodom pre kontrolu vysledovateľnosti (príloha 4.3. Systém sebakontroly a príloha 4.4. Formulár vysledovateľnosti – príklad).

Povinnosťou každého poľnohospodárskeho výrobcu v rámci systému ochrany je zaregistrovať produkčné plochy v počítačovom registri a vykonávať všetky činnosti potrebné na zabezpečenie vysledovateľnosti a súladu výrobku s požiadavkami tejto špecifikácie. Okrem záznamov o produkčných sadoch sa v tomto registri vedú aj záznamy o všetkých poľnohospodárskych metódach uplatňovaných v rámci výrobného procesu. Počítačový register výrobcov a produkčných plôch vedie Združenie ovocinárov z Neretvy „Mandarina Opuzen“ (príloha 4.5. Výpis z počítačového registra).

sa nahradilo takto:

Kontroly vysledovateľnosti vo výrobnom procese sa vykonávajú prostredníctvom jednotného registra produkčných plôch (sadov). V registri je každá produkčná plocha každého jednotlivého výrobcu zaznamenaná pod konkrétnym identifikačným číslom. Identifikačné číslo výrobcu je východiskovým bodom pre kontrolu vysledovateľnosti (príloha 4.3. Systém sebakontroly a príloha 4.4. Formulár vysledovateľnosti – príklad).

Povinnosťou každého poľnohospodárskeho výrobcu v rámci systému ochrany je zaregistrovať produkčné plochy v registri výrobcov a vykonávať všetky činnosti potrebné na zabezpečenie vysledovateľnosti a súladu výrobku s požiadavkami tejto špecifikácie. Register výrobcov a produkčných plôch vedie Združenie ovocinárov z Neretvy „Mandarina Opuzen“ (príloha 4.5. Register výrobcov).

Odôvodnenie:

V tomto článku bola zo špecifikácie vypustená povinnosť viesť evidenciu poľnohospodárskych výrobcov a všetkých poľnohospodárskych metód uplatňovaných v rámci výrobného procesu prostredníctvom počítačového registra programu GIS. Z dôvodu jednoduchosti a praktickosti sa všetky záznamy budú v budúcnosti uchovávať v tabuľkách programu Excel.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet*

Štandardná zmena bodu 5 špecifikácie výrobku (podbod 5.4.2. Agronomické opatrenia a opatrenia na obhospodarovanie sadov)

*Opis*

Text bodu 5.4.2: (v časti Zber ovocia) súvisí s celkovým obsahom kyselín v ovocí, ktorým sa určuje, kedy sa zber začína a kedy sa končí.

Predchádzajúce znenie:

Začiatok zberu sa definuje ako okamih, keď maximálny obsah kyselín dosiahne hodnotu 1,3 % a pomer indexu zrelosti je 7: 1. Koniec zberu ovocia, ktoré spĺňa podmienky na uvedenie na trh ako chránený výrobok, sa definuje ako okamih, keď minimálny obsah kyselín dosiahne hodnotu 0,7 % pri rovnakom pomere indexu zrelosti.

sa nahradilo takto:

Začiatok zberu sa definuje ako okamih, keď maximálny obsah kyselín dosiahne hodnotu 1,5 % a pomer indexu zrelosti je 7: 1. Koniec zberu ovocia, ktoré spĺňa podmienky na uvedenie na trh ako chránený výrobok, sa definuje ako okamih, keď minimálny obsah kyselín dosiahne hodnotu 0,8 % pri rovnakom pomere indexu zrelosti.

Odôvodnenie:

Dôvodom zvýšenia hodnoty celkového obsahu kyselín je predovšetkým zmena klímy, ktorú pestovatelia pozorovali v priebehu posledného desaťročia. Hlavnými zmenami sú dlhšie a častejšie obdobia s vysokými teplotami (nad 32 °C), v dôsledku čoho majú mandarínky v technologickej zrelosti vyššiu percentuálnu hodnotu celkového obsahu kyselín.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov**

**„Neretvanska mandarina“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-HR-1225-AM01 – 19. 6. 2026**

1. **Názov (názvy)**

„Neretvanska mandarina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Chorvátsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Neretvanska mandarina“ je plod mandarínkovníka a patrí k odrode Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). V botanickom systéme sa zatrieďuje do čeľade *Rutaceae*, podčeľade *Aurantioideae*, rodu *Citrus* a druhu *Citrus reticulata* „Blanco“.

„Neretvanska mandarina“ je bobuľa rozdelená na mesiačiky (lat. *hesperidium*) so šupkou, ktorá sa ľahko oddeľuje od dužiny. Jedlá časť plodu je šťavnatá, bez kôstok, oranžovej farby a je rozdelená na mesiačiky, ktoré možno od seba jednoducho oddeliť. V jedlej časti plodu „Neretvanska mandarina“ obsah karotenoidov dosahuje 15,50 až 26 mg/kg. Chuť je kyslastá, osviežujúca, s jemne sladkými tónmi, ktoré závisia od pomeru cukru a kyselín v ovocí. Tvar je okrúhly a viac či menej sploštený. Farba šupky sa mení v závislosti od stupňa zrelosti plodov. Na začiatku fázy zrenia je plod svetlozelený, postupne sa mení na svetložltý až zlatý a v zrelom stave je oranžový. Ovocie má jemnú, vyváženú a osviežujúcu arómu, ktorá sa zintenzívni pri poškodení šupky alebo pri šúpaní, keď sa začnú uvoľňovať aromatické zložky.

Kvalita plodov „Neretvanska mandarina“ sa určuje na základe týchto parametrov:

— minimálny obsah šťavy: 40 %,

— celkový obsah kyselín v ovocí sa musí pohybovať na škále 0,8 – 1,5 %,

— najnižší povolený pomer cukru a kyselín v plodoch „Neretvanska mandarina“ je 7:1 (celkové rozpustné pevné látky/titrovateľné kyseliny),

— veľkosť plodov „Neretvanska mandarina“ dosahuje kaliber 1-X až kaliber 3.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy produkcie plodov „Neretvanska mandarina“, od získania reprodukčného materiálu, až po zber mandarínok sa musí odohrávať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 5.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Plody sa zbierajú do debien s nosnosťou 30 kg, ktoré sa ukladajú na palety a dodávajú do predajných a distribučných centier. Ďalšie spracovanie plodov prebieha v predmetných centrách podľa tohto postupu: kontrola kvality a vysledovateľnosti pri vstupe, dozrievanie plodov (v prípade potreby), kalibrácia, voskovanie pomocou rozprašovačov, sušenie, chladenie pri teplote 5 – 8 °C a na záver kontrola kvality a vysledovateľnosti pri výstupe. Príprava plodov „Neretvanska mandarina“ na trh (od momentu dodania plodov do predajného centra až po čas ich odoslania) nesmie trvať viac ako 5 dní, resp. 120 hodín.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvádzaní ovocia na trh musí byť každé balenie zreteľne a nápadne označené nápisom „Neretvanska mandarina“. Z hľadiska veľkosti, typu a farby písma (typografia) musí byť názov výraznejší než všetky ostatné nápisy na balení. Na vyhlásení o hotovom výrobku musia byť takisto jasne rozoznateľné slová „Lot broj“ („Číslo šarže“). Tým sa zaručuje vysledovateľnosť a umožňuje kedykoľvek nadviazať spojenie s výrobcom.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť údolia rieky Neretva, kde sa „Neretvanska mandarina“ pestuje, sa rozprestiera od hranice s Bosnou a Hercegovinou na severe po jadranské pobrežie na juhu. Na juhu, juhovýchode a severozápade je údolie ohraničené pohorím Dináre. Oblasť pestovania ovocia „Neretvanska mandarina“ zahŕňa mestá Metković, Opuzen a Ploče a obce Slivno, Kula Norinska a Zažablje.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Zhrnutie súvislosti*

Mikroklíma oblasti je daná prímorskou polohou, ktorá zmierňuje nízke zimné a vysoké letné teploty. Priemerná ročná teplota za desaťročné obdobie (2002 – 2012) v údolí Neretvy je 15,8 °C. Stredná zimná teplota je 7,25 °C. Relatívna vlhkosť vzduchu je mimoriadne dôležitým bioklimatickým faktorom, pretože spolu s teplotou ovzdušia a vetrom zohráva dôležitú úlohu pri zabezpečovaní pravidelného striedania vegetatívnych a generatívnych fáz rastu mandarínkovníkov. Priemerná relatívna vlhkosť vzduchu (desaťročný priemer) je 69 %. Bohatstvo vodných zdrojov, jazier a riek, popretkávaných odvodňovacími kanálmi, ktoré sú výsledkom rozsiahlych manuálnych prác, je typickou črtou údolia Neretva a takisto dôvodom jeho jedinečnosti z hydrologického hľadiska. Plantáže, na ktorých sa pestuje „Neretvanska mandarina“, sú od prírodného zdroja vody vzdialené maximálne 500 metrov. Výsledkom pôsobenia opísaných hydrologických aspektov je vysoká hladina spodnej vody a zvýšená relatívna vlhkosť vzduchu, čo sa prejavuje predovšetkým v čase dozrievania plodov (mesiace september, október a november), keď je optimálne zásobovanie stromov vodou mimoriadne dôležité pre kvalitu ovocia. Z pedologického hľadiska sú pre údolie Neretva typické aluviálne sedimenty výrazne heterogénneho zloženia. Pokiaľ ide o textúru, prevládajú hlinito-piesočnaté pôdy a ílovito-hlinité pôdy. Ich výrazná kapilarita prispieva k rastu mandarínok.

Výsledkom opísaných prírodných charakteristík oblasti pestovania je, že plody „Neretvanska mandarina“ sa vyznačujú tenkou, hladkou šupkou, ktorá sa ľahko šúpe, neobsahujú semienka a mesiačiky sa od seba jednoducho oddeľujú.

Jedlá časť plodov je zlatožltá á dozrievaním naberá oranžový odtieň. Súvisí to s vysokým obsahom karotenoidov. Vysoký obsah karotenoidov v jedlej časti plodov je jednou z kľúčových vlastností mandarínok z oblasti Neretvy. Z analýz vykonaných na vzorkách plodov „Neretvanska mandarina“ vyplynulo, že koncentrácia karotenoidov v dužine je nadpriemerná. [V. Dragović-Uzelac et al. 2012.: Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Fakulta potravinárskej technológie a biotechnológie, Záhreb]. Ďalej sa „Neretvanska mandarina“ vyznačuje vysokým obsahom ovocnej šťavy v dužine, vysokým obsahom sušiny a harmonickým vyvážením cukru a kyselín, z čoho vyplývajú jej osobitné organoleptické vlastnosti: osviežujúca chuť a výrazná aróma. Plantážové pestovanie mandarínok sa v údolí Neretva začalo po melioračných prácach vykonaných v rokoch 1961 a 1962. V dokladoch farského úradu sv. Iliju v meste Metković sa uvádza, že „napriek veľkej suchote v údolí Neretva v roku 1971 je odhadovaný výnos zberu mandarínok 900 ton“. „Neretvanska mandarina“ je teda špecifickým produktom, ktorého vlastnosti nevyplývajú len z interakcie environmentálnych vplyvov (podnebie, poloha a reliéf), ale aj z dlhoročnej tradície pestovania. Z geografického hľadiska je údolie Neretva jednou z troch najsevernejších oblastí pestovania citrusových plodov v Európe. Táto skutočnosť sa podpisuje na štruktúre produkcie, výbere kultivarov a podnoží, ktoré určujú základné prvky kvality ovocia. Všetky komerčné výsadby „Neretvanska mandarina“ povinne využívajú ako podnož druh *Poncirus trifoliata*, pričom výhody, ktoré ponúka, sa priamo premietajú do kvality a skorého dozrievania plodov. Okrem uvedených faktorov má prímorská poloha silný vplyv na denné fluktuácie teploty (deň/noc), ktoré sa prejavujú predovšetkým na jeseň, keď je teplota mora často vyššia než teplota vzduchu. Tieto fluktuácie priamo ovplyvňujú farbu plodov, obsah karotenoidov v dužine a pravidelné a skoré dozrievanie. Dlhá, vyše 80-ročná tradícia pestovania, ako aj uplatňovanie nového know-how a technológií výrazným spôsobom prispeli nielen k rozšíreniu pestovania mandarínok v údolí Neretva v uplynulom desaťročí, ale aj k zvýšeniu kvality. Napriek mnohým zmenám v oblasti poľnohospodárskych technológií sa podarilo zachovať všetky kľúčové prvky zemepisnej oblasti a tradičného spôsobu pestovania. Ide predovšetkým o pomocné technické postupy (prerezávanie, tvarovanie koruny, orezávanie divokých výhonkov, odstraňovanie plodov z mladých sadeníc), ktoré sa naďalej vykonávajú výlučne ručne.

**Odkaz na elektronickú adresu (url) uverejnenej špecifikácie**

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