Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/4740

8.9.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4740)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Neretvanska mandarina”

Referensnummer: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Produktens namn**

”Neretvanska mandarina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Kroatien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, skogsbruk och fiske

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. Ändringen riskerar inte att upphäva sambandet med det avgränsade geografiska produktionsområdet och innebär inte heller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Standardändring av punkt 2. Produktspecifikationer

Beskrivning

Ändring av punkt 2: Produktbeskrivningen avser fruktens totala syrahalt och storlek.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Delen av texten som definierar kvalitetsparametrarna

— Fruktens totala syrahalt måste ligga inom intervallet 0,7–1,3 %.

— Storleken på frukten Neretvanska mandarina varierar mellan klass 1-XX och klass 4.

har ersatts med följande:

— Fruktens totala syrahalt måste ligga inom intervallet 0,8–1,5 %.

— Storleken på frukten Neretvanska mandarina varierar mellan klass 1-X och klass 3.

Motivering: Anledningen till ökningen av det totala syrainnehållet är framför allt de klimatförändringar som producenterna har bevittnat under det senaste årtiondet. De viktigaste förändringarna är längre och mer frekventa perioder med höga temperaturer (över 32 °C) som leder till att mandarinerna vid teknisk mognad har en högre procentandel totalt syrainnehåll. Fruktens storlek är också direkt kopplad till klimatförändringarna. De ständigt ökande perioderna av torka leder till att andelen finare frukter som i allmänhet inte uppfyller fruktens erforderliga förhållande mellan sockerhalt/surhetsgrad ökar. Å andra sidan har frukt som är för stor, av klass 1-xx eller högre, en lägre andel fruktjuice än de värden som anges i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 4 i produktspecifikationen (punkt 4.2 Spårbarhetskontroll i produktionsprocessen)

Beskrivning

Ändringen i punkt 4.2 avser metoden för att föra registret över jordbruksproducenter, genom vilken en Exceltabell införs som register i stället för en datorapplikation. Begreppet ”datoriserat register” har i enlighet med detta ändrats till ”register”.

Den tidigare ordalydelsen

”Spårbarhetskontroller i produktionsprocessen utförs med hjälp av ett gemensamt datoriserat register över produktionsskiften (fruktodlingar). I registret registreras varje enskild producents produktionsskifte med ett specifikt identifieringsnummer ('ID-nummer') och märks synligt på ortofotokartan över Neretvadalen. Producentens ID-nummer är utgångspunkten för spårbarhetskontrollen (bilaga 4.3. System för egenkontroll och bilaga 4.4 Spårbarhetsformulär – exempel).

Det är varje jordbruksproducents skyldighet enligt skyddssystemet att registrera produktionsskiften i det datoriserade registret och att utföra alla åtgärder som krävs för att fastställa produktens spårbarhet och överensstämmelse med kraven i denna produktspecifikation. Utöver registren över produktionsfruktodlingar förs i detta register även register över all jordbruksteknik som används i produktionsprocessen. Ett datoriserat register över producenter och produktionsskiften förs av föreningen för Neretvas fruktodlare 'Mandarina Opuzen' (bilaga 4.5. Utdrag ur det datoriserade registret).”

har ersatts med följande:

”Spårbarhetskontroller i produktionsprocessen utförs med hjälp av ett gemensamt register över produktionsskiften (fruktodlingar). I registret registreras varje enskild producents produktionsskifte med ett specifikt identifikationsnummer (ID-nummer). Producentens ID-nummer är utgångspunkten för spårbarhetskontrollen (bilaga 4.3. System för egenkontroll och bilaga 4.4 Spårbarhetsformulär – exempel).

Det är varje jordbruksproducents skyldighet enligt skyddssystemet att registrera produktionsskiften i registret över producenter och att utföra alla åtgärder som krävs för att fastställa produktens spårbarhet och överensstämmelse med kraven i denna produktspecifikation. Ett register över producenter och produktionsskiften förs av föreningen för Neretvas fruktodlare 'Mandarina Opuzen' (bilaga 4.5. Producentregister).”

Motivering:

I denna artikel har skyldigheten att föra register över jordbruksproducenter och all jordbruksteknik som används i produktionsprocessen via det datoriserade GIS-registret strukits från produktspecifikationen. Av enkelhets- och driftsskäl kommer alla register i framtiden att föras i Exceltabeller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 5 i produktspecifikationen (punkt 5.4.2 Jordbruksåtgärder och åtgärder för förvaltningen av fruktodlingar)

Beskrivning

Texten i punkt 5.4.2 (i delen Skördning av frukten) avser fruktens totala syrahalt, som avgör när skörden börjar och slutar.

Den tidigare ordalydelsen

Skördens början definieras som den tidpunkt då den högsta syrahalten uppgår till 1,3 % och mognadsindexförhållandet är 7:1. Slutet på skörden för frukt som får saluföras som den skyddade produkten definieras som den tidpunkt då den lägsta syrahalten uppgår till 0,7 % med samma mognadsindexförhållande.

har ersatts med följande text:

Skördens början definieras som den tidpunkt då den högsta syrahalten uppgår till 1,5 % och mognadsindexförhållandet är 7:1. Slutet på skörden för frukt som får saluföras som den skyddade produkten definieras som den tidpunkt då den lägsta syrahalten uppgår till 0,8 % med samma mognadsindexförhållande.

Motivering:

Anledningen till ökningen av det totala syrainnehållet är framför allt de klimatförändringar som producenterna har bevittnat under det senaste årtiondet. De viktigaste förändringarna är längre och mer frekventa perioder med höga temperaturer (över 32 °C) som leder till att mandarinerna vid teknisk mognad har en högre procentandel totalt syrainnehåll.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Neretvanska mandarina”

Referensnummer: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. **Namn**

”Neretvanska mandarina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Kroatien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Neretvanska mandarina” är en frukt från mandarinträdet tillhörande gruppen *Unshiu-Satsuma* (*Citrus unshiu ”Marcovitch”*). Botaniskt tillhör den familjen *Rutaceae*, underfamiljen *Aurantioideae*, släktet *Citrus* och arten *Citrus reticulata ”Blanco”*.

Frukten ”Neretvanska mandarina” är ett i klyftor indelat köttigt bär (hesperidium) med ett skal som lätt kan skiljas från skalets inre vägg. Den ätbara delen av frukten är saftig, utan kärnor, orange till färgen och uppdelad i klyftor, som lätt kan skiljas från varandra. Halten karotenoider i den ätbara delen av ”Neretvanska mandarina” ligger på mellan 15,5 och 26 mg/kg. Smaken är syrlig, frisk och uppvisar sötma beroende på andelen socker och syra hos frukten. Fruktens form varierar mellan tillplattad och rundare. Skalets färg ändrar sig och varierar beroende på fruktens mognadsgrad. Frukten är ljusgrön när den börjar mogna och ändras gradvis från ljusgult till gyllengult och slutligen till orange när frukten är fullmogen. Frukten har en mild, välbalanserad och frisk arom, som blir stark först efter att frukten blivit skadad eller skalad och dess aromatiska föreningar frigjorts.

Kvaliteten hos ”Neretvanska mandarina” fastställs på grundval av följande parametrar:

— Innehållet av fruktsaft måste uppgå till minst 40 %.

— Fruktens totala syrahalt måste ligga inom intervallet 0,8–1,5 %.

— Lägsta tillåtna andel socker i förhållande till syrahalt hos frukten ”Neretvanska mandarina” är 7:1 (total halt av löslig torrsubstans/titrerbar syra).

— Storleken på frukten Neretvanska mandarina varierar mellan klass 1-X och klass 3.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Varje led i produktionsprocessen av ”Neretvanska mandarina”, från odlingsmaterial till skörd av mandarinen, måste äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 5.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Frukten förpackas i lådor (backar) som rymmer 30 kg, staplas på lastpallar och levereras till försäljnings- och distributionsställen. Vidare bearbetning av frukten ska äga rum på dessa ställen enligt följande förfarande: kvalitets- och spårbarhetskontroll vid ankomsten, mogning av frukten (om nödvändigt), mätning, sprejvaxning, torkning, kylning vid 5–8 °C samt en ny kvalitets- och spårbarhetskontroll vid processens slut. Högsta tillåtna tidsåtgång för att färdigställa ”Neretvanska mandarina” för marknaden (från fruktens ankomst till försäljningsstället till tidpunkten för expediering) är fem dagar eller 120 timmar.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

När produkten släpps ut på marknaden, måste varje produktförpackning vara tydligt och väl synligt märkt med beteckningen ”Neretvanska mandarina”. Beträffande storlek, typ och färg (typografi), ska bokstäverna i namnet vara mer framträdande än övriga ord på förpackningen. Orden ”Lot broj” (partinr) ska också vara tydligt urskiljbara på den färdiga produktdeklarationen. Detta garanterar spårbarhet och gör det alltid möjligt att upprätta kontakt med producenten.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området Neretvadalen, där ”Neretvanska mandarina” produceras, gränsar i norr till Bosnien och Hercegovina och i söder till Adriatiska havets kust. I söder, sydöst och nordväst, avgränsas Neretvadalen av den Dinariska bergskedjan. Produktionsområdet omfattar städerna Metković, Opuzen och Ploče och kommunerna Slivno, Kula Norinska och Zažablje.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Mikroklimatet i området bestäms av dess närhet till havet, vilket medför att de låga vintertemperaturerna och höga sommartemperaturerna mildras. Neretvadalens årsmedeltemperatur under det tioåriga genomsnittet (2002–2012) är 15,8 °C. Den genomsnittliga vintertemperaturen är 7,25 °C. Den relativa luftfuktigheten är en viktig bioklimatisk faktor. Dessa faktorer, tillsammans med lufttemperatur och vind, är mycket viktiga för att kunna säkra en regelbunden övergång mellan vegetativa och generativa växtskeden hos mandarinträden. Den genomsnittliga relativa luftfuktigheten (tioårigt genomsnitt) är 69 %. Överflödet på vatten, tack vare den stora mängden sjöar och floder med kraftiga vattendrag och öppna handgrävda dräneringskanaler, är Neretvadalens viktigaste särdrag, vilket gör området unikt i hydrologiskt avseende. Högsta avstånd mellan odlingar av ”Neretvanska mandarina” och naturliga öppna vattenkällor är 500 meter. Områdets hydrologiska egenskaper har lett till en hög grundvattennivå och ökad relativ luftfuktighet, vilken är särskilt påtaglig under fruktens mognadstid (september, oktober och november). Under denna tid har en optimal vattenförsörjning till odlingarna visat sig vara av avgörande betydelse för fruktens kvalitet. Neretvadalens jordmån utgörs av alluviala sediment med en mycket heterogen sammansättning. Jordkonsistensen är huvudsakligen siltig sand och sandblandad lerjord. Dess markanta kapillaritet stimulerar mandarinens tillväxt.

Tack vare odlingsområdets ovannämnda naturliga egenskaper utmärker sig ”Neretvanska mandarina”-frukten genom sitt tunna, mjuka, lättborttagna skal och genom att vara fri från kärnor och med klyftor som lätt kan skiljas från varandra.

Den ätbara delen av frukten har en gyllengul färg som skiftar till orange allteftersom den mognar. Detta beror på den höga halten karotenoider. En av de viktigaste egenskaperna hos mandarinerna från Neretvaregionen är den höga halten karotenoider i fruktens ätbara del. Resultaten från stickprovsanalyser som gjorts av ”Neretvanska mandarina” har visat att koncentrationen av karotenoider i fruktköttet ligger över genomsnittet. (V. Dragović-Uzelac et al. 2012: *Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)*, fakulteten för livsmedelsteknologi och bioteknologi, Zagreb). Frukten ”Neretvanska mandarina” utmärker sig även genom sitt höga innehåll av fruktsaft i fruktens ätbara del, sin höga torrsubstanshalt och den harmoniska balansen mellan socker och syra, som ger frukten dess särskilda organoleptiska egenskaper: frisk smak och välbalanserad arom. Plantageliknande odling av mandarin i Neretvadalen inleddes efter slutförandet av markåtervinningsarbetena där under 1961 och 1962. Enligt församlingsanteckningar (från Sv. Ilija församling i Metkovic) ”beräknas, trots den svåra torkan i Neretvadalen 1971, mandarinproduktionen uppgå till hela 900 ton”. ”Neretvanska mandarina” är därför en specifik produkt vars särskilda egenskaper påverkas inte endast av samspelet med miljön (klimat, läge och topografi), utan även av en lång tradition inom citrusodling. Geografiskt är Neretvadalen är en av de tre nordligaste citrusproducerande regionerna i Europa. Allt detta är avgörande för produktionens struktur, val av sorter och grundstammar, vilket i slutändan påverkar fruktkvalitetens nyckelkomponenter. All plantering av ”Neretvanska mandarina” i kommersiellt syfte ympas på *Poncirus trifoliata*-grundstammar. De fördelar som detta medför återspeglas i fruktens kvalitet och tidiga mognad, vilket leder till att valet av denna grundstam är givet. Förutom det har närheten till havet en stark påverkan på de dagliga variationerna i lufttemperaturen (mellan dag och natt). Fluktuationerna är särskilt märkbara på hösten, när havstemperaturen ofta är högre än den omgivande luften. Dessa temperaturfluktuationer har en direkt påverkan på fruktens färg, halten karotenoider i fruktköttet liksom på den enhetliga och tidiga mognaden. En lång odlingstradition sedan 80 år, tillsammans med tillämpningen av ny kunskap och teknologi, har inte bara starkt bidragit till utvidgningen av mandarinodlingen i Neretvadalen under det senaste årtiondet, utan även lett till bättre kvalitet. Trots flera förändringar i jordbruksteknik, har alla de viktigaste egenskaperna i det geografiska området och av den traditionella odlingen bibehållits. Därmed utförs fortfarande all beskärning, trimning av trädkronan, avlägsnande av toppskott och fruktplockning för hand, trots utvecklingen av alla härför avsedda tekniska hjälpmedel.

Hänvisning till den elektroniska adressen (url) till den offentliggjorda specifikationen

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