

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 59/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„NERETVANSKA MANDARINA”

EU br.: HR-PDO-0005-01225-8.5.2014

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„Neretvanska mandarina”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Republika Hrvatska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Neretvanska mandarina” je plod mandarine koja pripada sortnoj skupini Unshiu-Satsuma (*Citrus Unshiu* Marcovitch). Prema botaničkoj sistematici pripada obitelji *Rutacea*, podobitelji *Aurantioideae*, rodu *Citrus*, vrsti *Citrus reticulata* Blanco.

Plod „Neretvanske mandarine” kriškasta je mesnata bobica (hisperidum) kod koje se kora lagano odvaja od jezgre. Jestivi dio ploda je sočan, bez sjemenki, narančaste boje, izdijeljen na kriške koje se međusobno lako odvajaju. Udjel karotenoida u jestivom dijelu ploda „Neretvanske mandarine” iznosi od 15,50 do 26 mg/kg. Okus je blago kiselkast, osvježavajući, sa slatkim notom u zavisnosti od trenutnog odnosa šećera i kiselina u plodu. Oblik ploda varira od spljoštenog do okruglo spljoštenog. Boja kore ploda je promjenjiva, a varira u zavisnosti od stupnja zrelosti. Na početku zriobe kora ploda je svjetlo-zelene boje koja postupno prelazi u svjetlo-žutu, zlatno-žutu, odnosno u punoj zrelosti u narančastu boju. Miris je blag, uravnotežen i osvježavajući, a intenzivno se osjeti tek nakon oštećenja ili guljenja kore, kada započinje isparavanje aromatskih spojeva.

Kvaliteta „Neretvanske mandarine” određena je slijedećim parametrima:

- udio voćnog soka treba biti minimalno 40 %,
- udio ukupnih kiselina u plodu treba biti u granicama između 0,7 % i 1,3 %,
- najmanji dozvoljeni omjer šećera i kiselina u plodu Neretvanske mandarine je 7:1 (TSS/TA),
- veličina ploda „Neretvanske mandarine” je u granicama kalibra 1-XX do kalibra 4.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Neretvanske mandarine” od proizvodnje reprodukcijuskog materijala do berbe mandarina moraju se odvijati u zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Plodovi ubrani u sanduke (gajbe), zapremine do 30 kilograma, slažu se na palete i isporučuju se u otkupno-distributivne centre. Daljnja priprema plodova obavlja se unutar otkupnih centara slijedećim rasporedom: ulazna kontrola kvalitete i sljedivosti, dožučivanje plodova (ako je potrebno), kalibriranje, voštiranje putem raspršivača, sušenje, hlađenje na temperaturi 5–8 °C, te na završetku procesa slijedi izlazna kontrola kvalitete i sljedivosti. Maksimalno dozvoljeno vrijeme za pripremu plodova „Neretvanske mandarine” za tržište (od trenutka ulaska plodova u otkupne centre do trenutka otpreme) jest 5 dana ili 120 sati.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prilikom stavljanja na tržište, na svakoj pakovini proizvoda treba biti jasno istaknut naziv „Neretvanska mandarina”. Naziv treba veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa na pakiranju. Na deklaraciji gotovog proizvoda također treba jasno biti istaknut „Lot broj” kojim se jamči sljedivost i koji se u svakom momentu može dovesti u vezu s proizvođačem.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje doline Neretve u kojem se proizvodi Neretvanska mandarina sa sjevera graniči s Bosnom i Hercegovinom, s juga je omeđeno obalnom crtom Jadranskog mora. S istočne, jugoistočne i sjeverozapadne strane dolina Neretve je odijeljena Dinarskim planinskim lancem. Proizvodnja Neretvanske mandarine uključuje područje koje obuhvaća gradove Metković, Opuzen i Ploče te općine Slivno, Kula Norinska i Zažablje.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Mikroklima prostora određena je blizinom mora koje ublažujuće djeluje na niske zimske i visoke ljetne temperature. Prosječna godišnja temperatura tijekom desetogodišnjeg prosjeka (2002.–2012.) na području doline Neretve jest 15,8 °C. Srednja zimska temperatura jest 7,25 °C. Relativna vlaga zraka vrlo je važan bio-klimatski čimbenik, budući da zajedno sa temperaturom zraka i vjetrom ima velik značaj za pravilnu izmjenu vegetativnih i generativnih faza rasta stabla mandarina. Prosječna relativna vlaga zraka (desetogodišnji prosjek) jest 69 %. Obilje vode, jezera i riječnih tokova ispresijecanih kanalima i jencima nastalim ručnim ekstenzivnim melioriranjem glavno su obilježje prostora doline Neretve i čine ga jedinstvenim i po svojim hidrološkim karakteristikama. Maksimalna udaljenost plantaža „Neretvanskih mandarina” od prirodnog izvora slobodne vode jest 500 metara. Navedene hidrološke osobine prostora rezultiraju visokom razinom podzemnih voda i povišenom relativnom vlagom zraka, što je osobito izraženo u vrijeme zriobe plodova (rujan, listopad, studeni), kada je optimalna opskrba biljaka vodom od iznimne važnosti za kvalitetu ploda. Po pitanju tala, područje doline Neretve karakteriziraju po svom nastanku aluvijalna naplavna tla izrazito heterogenog sastava. Po teksturnom sastavu prevladavaju ilovasto-pjeskovita te pjeskovito-glinasto-ilovasta tla izraženog kapilariteta, koja pogoduju rastu mandarina.

Kao rezultat navedenih prirodnih obilježja područja uzgoja, plod „Neretvanske mandarine” odlikuje se tankom, glatkom korom koja se lagano guli, nema sjemenki, a kriške se lako odvajaju.

Boja jestivog dijela ploda jest zlatno-žuta, koja s povećanjem stupnja zrelosti prelazi u narančastu, što je povezano s visokim sadržajem karotenoida. Visok sadržaj karotenoida u jestivom dijelu ploda jedna je od bitnih karakteristika mandarina s područja Neretve. Prema rezultatima provedenih analiza u uzorcima „Neretvanske mandarine” utvrđene su vrijednosti koncentracije karotenoida u pulpi iznad prosječnih. (Dragović-Uzelac V. et al. 2012.: Određivanje specifičnih svojstava Neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI), Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Zagreb). Nadalje, plod „Neretvanske mandarine” odlikuje se visokim sadržajem soka u jestivom dijelu ploda, visokim sadržajem suhe tvari, te skladnim odnosom šećera i kiselina, zbog čega ima posebna senzorska svojstva, odnosno osvježavajući okus i izraženu aromu. Plantažni uzgoj mandarina u dolini Neretve započeo je nakon provedenih melioracija 1961. i 1962. godine. Prema pisanim crkvenim dokumentima (Župski ured Sv. Ilije, Metković) navodi se „da je unatoč velikoj suši u području doline

Neretve 1971. godine procijenjen urod mandarina na 900 tona". Dakle, „Neretvanska mandarina” je specifičan proizvod, na čije posebnosti osim djelovanja interakcije okoliša (klima, položaj i reljef) utječe i dugogodišnja tradicija proizvodnje. Zemljopisno, dolina Neretve predstavlja jedno od tri najsjevernija područja uzgoja citrusa u Europi. Ova činjenica u velikoj mjeri određuje strukturu proizvodnje i izbor podloge, što u konačnici određuje ključne elemente kakvoće ploda. Svi komercijalni nasadi „Neretvanske mandarine” kalemljeni su na podlogu Poncirus trifoliata, koja je zbog niza prednosti koje se direktno reflektiraju na kvalitetu i ranostasnost odabrana kao obavezna. Osim toga blizina mora ima snažan utjecaj na dnevno kolebanje temperatura zraka (dan/noć), što je posebno izraženo tijekom jeseni, kada je temperatura mora često viša od temperature okolnog zraka. Navedene temperaturne oscilacije direktno utječu na obojenost ploda, sadržaj karotenoida u pulpi ploda, te ujednačeniju i raniju zriobu plodova. Dugogodišnja tradicija uzgoja stara više od 80 godina, kao i primjena novih znanja i tehnologija, značajno su doprinijeli ne samo širenju uzgoja mandarina u dolini Neretve u proteklom desetljeću nego i povećanju kvalitete. Unatoč brojnim promjenama u agrotehnici, sačuvani su svi bitni elementi prostora i tradicionalnog uzgoja. To se prije svega odnosi na ključne pomotehničke radnje (rezidba, oblikovanje krošnje, odstranjivanje divljih izboja, odstranjivanje plodova na mladim nasadima), koje se još uvijek obavljaju isključivo ručno.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/NER%20MANDARINA/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>
