

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 59/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NERETVANSKA MANDARINA”

Nr UE: HR-PDO-0005-01225-8.5.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Neretvanska mandarina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„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 części mięsista jagoda (hesperidium), której skórka łatwo oddziela się od miąższu. Jadalna część owocu jest soczysta, pozbawiona pestek, pomarańczowa, podzielona na łatwo oddzielające się części. Zawartość karotenoidów w jadalnej części „Neretvanska mandarina” wynosi od 15,50 do 26 mg/kg. Smak jest kwaskowy, orzeźwiający, z nutą słodczy, 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 skórka 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 0,7 do 1,3 %,

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

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *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 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się 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.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

W chwili wprowadzenia na rynek na każdej partii produktu musi wyraźnie widnieć nazwa „Neretvanska mandarina”. Napis ten musi wyraźnie odróżniać się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od wszelkich innych napisów znajdujących się na opakowaniu. Na deklaracji dotyczącej produktu końcowego musi również wyraźnie widnieć napis „Lot broj” (partia nr), co gwarantuje jego identyfikowalność i umożliwia skojarzenie go w każdej chwili z producentem.

4. **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.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Bliskość morza powoduje, że na obszarze tym panuje mikroklimat, który łagodzi niskie temperatury w zimie i wysokie w lecie. W dolinie Neretwy średnia roczna temperatura w dziesięcioleciu 2002–2012 wynosiła 15,8 °C. Średnia temperatura w ziemi 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 przeciętna 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 zdjecia, 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 (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.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit pierwszy niniejszego rozporządzenia)

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