

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 271/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»CHELČICKO-LHENICKÉ OVOCE«****EF-Nr.: CZ-PGI-0005-0436-23.11.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
160 68 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 220383111
Fax +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Sammenslutning:

Navn: Unie ovocnářů jižních a západních Čech
Adresse: Netolická 534/2
384 02 Lhenice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 388321371
Fax +420 388321280
E-mail: zemcheba@iol.cz

Sammensætning: Producenter/Forarbejdningsvirksomheder (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 1.6: Frugt.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Chelčicko-Lhenické ovoce«

4.2. Beskrivelse:

Tempereret frugt beregnet til direkte konsum og konservering. Konserveret frugt mærkes ikke »Chelčicko-Lhenické ovoce«. Det omfatter kernefrugter, stenfrugter og bærfrugter. Smagen i den lokale frugt er fyldig og kraftig med en bred vifte af frugtelementer med en eftersmag. Denne frugts særlige kendetegn (dens saftighed, vitalitet og kompakthed), både med hensyn til lugten og smagen, hidrører primært fra de lokale naturlige forhold (f.eks. forskellen mellem dag- og nattemperaturerne i modningsperioden, hvor der falder dug om morgenen i dyrkningsområdet). Frugt fra Chelčicko-Lhenicko-området overgår frugt fra andre områder med hensyn til dens naturligt afbalancerede forhold mellem sukker og syrer. Dette ideelle forhold giver frugtens rene smagstoner. Det samlede smagsindtryk er et indtryk af saftighed, en mild smag og en delikat eftersmag, som giver en langvarig fyldig smagsfølelse. Dette smagsindtryk gælder for alle typer frugter, der præsenteres under betegnelsen »Chelčicko-Lhenické ovoce«, og er specifikt for dette område.

Det drejer sig først og fremmest om disse produkter: æbler, sødkirsebær, surkirsebær, blommer, ribs og solbær (Ribes). Aktuelt dyrkede sorter: æble — Julia, Angold, Šampion, Rubín — Bohemia, Rubinola, Topaz, Janagold — Jonagored, Jonaprince, Golden Delicious, Idared, Melrose, Spartan; sødkirsebær — Burlat, Karešova, Vanda, Sam, Těchlovan, Kordia, Napoleon; surkirsebær — Morellenfeuer, Érdi Bötermö, Fanal, Morela pozdní; blomme — Čačanska rana, Čačanska lepotica, Čačanska najbolja, Stanley, Domáci velkoplodá; ribs — Holandský červený, Heinemann pozdní, Losan, Rubigo, Rondon; solbær — Otelo, Öjebyn.

4.3. Geografisk område:

Plantager, der spreder sig ud over Bavorov-bassinet — Chelčicko og ved foden af bjergene ved Blansko-skoven — Lhenicko. »Chelčicko-Lhenické ovoce« dyrkes udelukkende i dette område (Tjekiet, det sydlige Bøhmen, områderne Strakonice og Prachatic). Disse områder omfatter følgende kommuner: Chelčicko: Chelčice, Truskovice, Libějovice, Vodňany, Krtely, Malovice, Bavorov, Tourov; Lhenicko: Lhenice, Vadkov, Mičovice, Jáma, Hoříkovice, Třebanice, Hrbov, Vodice, Třešňový Újezdec, Horní Chrástany, Dolní Chrástany, Ratiborova Lhota.

4.4. Bevis for oprindelse:

Dyrkningsområder, lagre og lagerkasser, partier og pakningsdatoer er angivet. Der føres registre over opkøbere. Hver leverance kan derfor utvetydigt spores, og leverancerne kan skelnes fra hinanden. Frugten sorteres, lagres og indpakkes i det afgrænsede område og kan derfor ikke blive blandet med frugt, der dyrkes andre steder.

Produktionen styres primært i retningslinjerne for integrerede frugtdyrkningssystemer (SISPO). Overholdelsen af specifikationen kontrolleres internt, i eksterne laboratorier, af det overordnede tilsynsorgan (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce* — SZPI) og af tilsynsnævnet for det integrerede produktionssystem (kontrol på stedet).

En konsekvent mærkning af al frugt, der høstes på området, mens den endnu befinder sig i plantagen, og nøjagtige høstoptyegnelser garanterer, at frugten ikke kan ombyttes med frugt fra andre områder.

Håndteringen i lageret udføres med mærket frugt, og al håndtering registreres i driftsjournalen, hvor alle oplysninger om frugtens bevægelser og forberedelserne til afsætning opføres. Frugt, der forlader lagrene, skal være af nøjagtig samme oprindelse som ved ankomsten til lagrene, og den mærkes i overensstemmelse hermed.

Produktkvaliteten kontrolleres af et internt laboratorium. Der er blevet udviklet et system til udførelse af kemiske og mikrobiologiske undersøgelser og evaluering af produkter. Der benyttes et HACCP-system. Der udføres også kontroller af det overordnede tilsynsorgan (se punkt 4.7) efter en tilsynsplan.

Kontrol med overholdelsen af principperne for integrerede frugtdyrkningssystemer:

Plantagernes og miljøets tilstand overvåges. Plantagerne er udstyret med signaludstyr. Kontroller udføres generelt af SISPO's tilsynsnævn på producenteres bedrifter én gang om året. Kontrollerne omfatter bl.a. forureningen af jorden, gødningsstofferne, vandet til kunstvanding og frugten med tungmetaller, overvågning af biotiske og abiotiske faktorer, brugen af kunstgødning, pesticider og kunstvanding samt plantning. Kontrollerne udføres i overensstemmelse med retningslinjerne for integrerede frugtdyrkningssystemer, som er blevet godkendt af Den Tjekkiske Republiks landbrugsministerium.

4.5. Produktionsmetode:

Al frugt dyrkes i overensstemmelse med principperne i retningslinjerne for integrerede frugtdyrkningssystemer, som blev udarbejdet med deltagelse af lokale frugtavlere. Komponenterne og procedurerne i SISPO's integrerede produktion er følgende:

- Plantning: et kompromis mellem frugternes modstandsdygtighed og markedskvalitet. Valg af sort afhængigt af temperatur, nedbørsmængde samt modnings- og høsttidspunkter. Valg af grundstamme afhængigt af jordbundsforhold og plantningens type og intensitet.
- Beskyttelse mod sygdomme og skadegørere: en kombination af naturlig og kemisk beskyttelse. Forebyggelse. Biologisk beskyttelse. Insektædende fugle. Udsættelse af naturlige prædatorer. Fysiske og biotekniske metoder samt landbrugsteknikker, der passer til det pågældende område (jordbearbejdning, gødskning, espaliering og beskæring). Balance i plantning, fald i forekomsten af sygdomme og skadegørere. Kemisk beskyttelse holdes på et minimum. Om nødvendigt benyttes der kemiske præparater med lav toksicitet, afprøvede og tilladte pesticider, skadedyrsbekæmpelsesmidler og afsvampningsmidler. Selektiv kemisk beskyttelse, hvor der kun benyttes pesticider, der udrydder skadegørere og ikke skader nyttedyr. Skadedyrsfælder. Forudsigelse af forekomsten af sygdomme og skadegørere. Optegnelser over kontroller og applikationer.
- Jordbearbejdningssystem: plantagerne er dækket med græs (60-70 % af arealet), med en kombination af forskellige græssorter. Vegetationen klippes ned, navnlig inden høsten. Græsset efterlades ofte på stedet eller oprulles i ruller. I tilfælde af en lav nedbørsmængde, i reglen under 600 mm pr. år, benyttes tynd jordbearbejdning, ned til højst 4 cm jorddybde.
- Ukrudtskontrol: ukrudt holdes under det niveau, hvor det kan forårsage skader. Kun anvendelse af tilladte ukrudtbekæmpelsesmidler på egnede tidspunkter, højst én gang om året og ikke senere end 80 dage inden høst af kernefrugter og 50 dage inden høst af stenfrugter. Jordbearbejdning på egnet terræn. Ukrudt skæres ned. Områderne omkring stammen dækkes med organiske materialer eller farvet film, som lægges på jordoverfladen.
- Kunstvanding af plantager: vand, der ikke har en negativ indvirkning på sundhedstilstanden hos mennesker og dyr i området, jordbunden, kvaliteten af overfladevand eller grundvand og andre miljøkomponenter benyttes til kunstvanding. Vand til kunstvanding kontrolleres mindst én gang om måneden.
- Gødskning af plantager: jordbunden skal have en afbalanceret sammensætning af bestanddele og forbindelser for dyrkning af disse typer og sorter af frugt. Sammensætningen påvirker træernes sundhedstilstand og frugtens kvalitet og kvantitet. Gødskning sker på grundlag af forskellen mellem de målte og anbefalede værdier af bestanddele og forbindelser for en given frugttype og -sort. Der foretages ikke gødskning i en vis periode før og efter høsten. Der føres optegnelser over gødskningen og udbyttet.

- Kontrol af forurening: især overvåges mængden af tungmetaller i jordbunden, vandet til kunstvanding, gødningsstofferne og frugten. Værdierne for en mulig forurening af frugten måles på basis af en tilstrækkelig stor stikprøve.
- Frugttræernes fysiologiske tilstand og ligevægt: landbrugsmæssige foranstaltninger (beskæring, jordbehandling, gødsning og kontrol af antallet af små frugter osv.) afpasses efter kvantiteten, perioden og varigheden. Ligevægten i plantagerne forstyrres ikke. Den fysiologiske ligevægt vurderes ved jordbundsanalyser og kontrol af frugten. Der udføres almindeligvis en subjektiv kontrol fem uger inden høsten. Væksten i skud og stængler samt frugtens størrelse, belysning og ydre vurderes. Hensigten er at opnå en fuldt udviklet frugt med et afbalanceret indhold af værdifulde mineraler — sukker, syrer, vitaminer samt mineraler og aromastoffer.
- Kontrol med frugttræproduktiviteten og frugtkvaliteten: træerne beskæres regelmæssigt for at opnå den optimale afgrødemængde. Der benyttes afgrødebegrænsning, enten med hånden eller ved brug af et af de tilladte kemiske præparater i doser, der ligger under grænseværdierne.
- Principper for espaliering og beskæring af frugttræer: kernefrugter dyrkes i enkeltrækker for at give mulighed for brug af maskiner. Træerne beskæres på de anbefalede tidspunkter og på den anbefalede måde alt efter frugttype og -sort.
- Kontrol med overholdelsen af principperne for integrerede frugtdyrkningssystemer — se punkt 4.4.

Alle frugttyper beskæres to gange om året og behandles med kemikalier i vækstperioden afhængig af forekomsten af sygdomme og skadegørere i en bestemt plantage i et bestemt år. Al brug af kemikalier bygger på måling og overvågning af forekomsten af den pågældende type skadegørere. Der bruges kun kemikalier, når tærsklen for økonomisk tab er overskredet. Alle plantager dækkes med græs, og græsområderne slås regelmæssigt. Områderne omkring træernes stamme holdes fri for vegetation ved hjælp af ukrudtsbekæmpelsesmidler. Kun visse sødkirsebærplantager er helt dækket med græs.

Et andet særligt træk ved Chelčicko-Lhenicko-området er, at de almindelige SISPO-teknikker specifikt anvendes i det pågældende område, og at der er blevet udviklet specielle produkter (f.eks. til udryddelse af skadegørere) til området.

Dyrkningsteknikker for de enkelte frugttyper:

Æbler

Æbler dyrkes på åbne arealer i områder, der ikke er vådområder, og hvor der ikke forekommer frost. Der vælges en anelse hurtigere voksende grundstamme til æbler, fordi der er en utilstrækkelig mængde frie næringsstoffer i jorden i den højde, hvor dyrkningsarealet befinder sig, og træerne skal delvis kunne skaffe sig næringsstoffer selv. Grundstammerne M1, M4 og A2 blev benyttet tidligere, men M9 er den almindeligst benyttede i dag; små træer gives støtte i form af en individuel plantestok eller et trådnæt, som hvert enkelt træ bindes til. Den indbyrdes afstand mellem de små dyrkede æbletræer påvirkes af mange faktorer, og der findes derfor en lang række variationer i området. Den indbyrdes afstand er primært bestemt af producentens udstyr, selve området, grundstammetypen og vækstformen. Den hidtidige praksis bestod primært i plantning af fritvoksende dværgtræer, men denne praksis er nu ved at blive erstattet af tætterestående tenformede træer. På grund af luftfugtigheden og den generelle fugtighed i området bliver kun nogle få plantager kunstvandet af enkelte producenter. Høsten udføres efter en streng tidsplan — æblerne pakkes i store kasser, som mærkes på stedet i plantagen efter at være blevet fyldt op med de plukkede æbler og flyttes så hurtigt som muligt til et luftkonditioneret lager.

Sødkirsebær

Sødkirsebærtræer vokser primært på solrige, tørre steder med lav grundvandstand. De dyrkedes tidligere på bird-cherry-grundstamme i form af fritvoksende opstammede eller halvt opstammede træer, som var plantet med tilstrækkelig stor indbyrdes afstand til, at træet kunne høstes fra alle sider fra en stige. Nu til dags dyrkes nye planter på PHL- eller Gisela-grundstamme med kortere indbyrdes afstand, og træernes kroner vedligeholdes ved at blive beskåret til en fladere og lavere form. Kirsebærrene høstes efter en streng tidsplan, pakkes i pakker til transport eller salg og flyttes efter at være blevet mærket i plantagen til lageret så hurtigt som muligt for dér at blive afkølet, forberedt til afsætning og videreeksporteret til kunderne.

Surkirsebær

Surkirsebær dyrkes på steder med en mindre rigelig naturlig forekomst af næringsstoffer og på naturligt tørrere steder. De dyrkes i rækker med en indbyrdes afstand, som muliggør mekanisk høst. Grundstammen for surkirsebær er primært kirsebær fra weichseltræet, og træets form er afpasset efter mekanisk høst. Frugten høstes og pakkes i pakker til transport eller salg og flyttes efter at være blevet mærket i plantagen til lageret så hurtigt som muligt til køling eller til konserverfabrikken til videre forarbejdning. Den afsendes også fra lageret til videre forarbejdning efter afslutningen af leveringerne. Kun en del af surkirsebærrene håndplukkes og konsumeres frisk. Proceduren er derefter den samme som for sødkirsebærs vedkommende.

Blommer

Blommer dyrkes primært i form af halvt opstammede træer i rækker på steder med en tilstrækkelig forsyning med vand i lerede jorder. En bred vifte af grundstammer benyttes til blommer, men myrobalan er den hyppigst forekommende. Træet har sædvanligvis form af en fritvoksende krone, der giver mulighed for mekanisk høst, hvis dette benyttes. Af den plukkede frugt benyttes omkring halvdelen til konsum i frisk tilstand og omkring halvdelen til konservering. Hele dyrkningsprocessen er derfor afpasset efter mekanisk høst. Frugten høstes primært i pakker til transport og flyttes efter at være blevet mærket i plantagen til lageret til køling og yderligere markedsforberedelse. Frugt, der er beregnet til industriel forarbejdning, flyttes fra plantagen til lageret til køling og afslutning af leveringerne eller direkte til konserverfabrikken til videre forarbejdning.

Ribs og solbær

De dyrkes i jorder, der er velforsynet med vand, frugtbare og dybe, hovedsagelig i lavtliggende områder, men dog ikke i frostplagede områder, selv om de er de mest modstandsdygtige over for frost af de frugter, der dyrkes i området. Store områder plantes med små planter dyrket af stiklinger med rod i rækker. Den indbyrdes afstand mellem planterne bestemmes af dyrknings- og høstteknikken og -teknologien. Nu er der kun nogle få isolerede ribs- eller solbærbuske, der egner sig til håndplukning. Høsten gennemføres næsten udelukkende med maskine, og frugten videreforarbejdes på konserverfabrikken. Kun en del af frugten håndplukkes til direkte konsum i frisk tilstand eller til madlavning af mindre forbrugere. Mekanisk plukning udføres ved hjælp af selvkørende høstmaskiner, som pakker frugten til transport; når pakkerne er fyldt og mærket i plantagen, flyttes frugten til lageret så hurtigt som muligt til køling og levering til kunder.

Lagring og emballering

Lagring og emballering sker på det afgrænsede område. Derved er det muligt at undgå at beskadige den høstede frugt, som transporteres direkte fra dyrkningsområdet til lageret. Denne fremgangsmåde garanterer også, at frugten ikke blandes med frugt, som er dyrket andre steder. Denne koordinerede proces med at dyrke, lagre og emballere på ét sted betyder, at frugten ikke forringes.

4.6. Tilknytning:

Chelčicko-Lhenicko-området og den frugt, der dyrkes der, gør sig ikke blot bemærket inden for Tjekkiet, men også inden for Europa. Dette bekræftes især af følgende forhold: omdømmet, de faktorer, der påvirker de enestående egenskaber ved »Chelčicko-Lhenické ovoce«, og andre særlige karakteristika samt forbindelsen mellem egenskaberne ved »Chelčicko-Lhenické ovoce« og betingelserne i området alt efter frugttype.

4.6.1. O m d ø m m e

Frugtavlen i Chelčicko-Lhenicko-området har en 700 år lang tradition. Den lange tradition og kvaliteten af den lokale frugt har givet området tilnavnet »Sydbøhmens have«. Frugt ses i våbenskjoldene for både Chelčice og Lhenice kommuner. Bogen *Lhenice, zahrada Jižních Čech* af Václav Starý a kol indeholder bevis for frugtavlens historie og omdømme i området.

Det omdømme, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« nyder, fremgår endvidere af den årlige blomsterfestival og frugtfestival, der afholdes i samarbejde med sammenslutningen af frugtavlere i Syd- og Vestbøhmen. Blomsterfestivalen er et turist- og cykelturistinitiativ, som afholdes ved begyndelsen af frugtdyrkningssæsonen, når frugttræerne igen kommer til live, skyder knopper og blomstrer. Frugtfestivalen er et prestigefyldt arrangement, som varer flere dage og er blandt de vigtigste initiativer, der sætter fokus på frugtavl i Tjekkiet. Den består af en frugtudstilling kombineret med en vurdering, et frugtmarked og et kultur- og sportsprogram.

Beviset for den usædvanlige kvalitet, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« er forbundet med, fremgår af den store påskønnelse, der gives udtryk for på nationale udstillinger, fx Zahrada Čech – Litoměřice, og avlerne deltager desuden med stor succes i ikke blot denne udstilling, men også i andre udstillinger, der afholdes på nationalt plan: Hortikomplex – Olomouc, Země živitelka – České Budějovice, Zemědělec – Lysá nad Labem.

Avlerne af »Chelčicko-Lhenické ovoce« er sluttet sammen i Unie ovocnářů jižních a západních Čech (sammenslutningen af frugtavlere i Syd- og Vestbøhmen), som bl.a. beskæftiger sig med uddannelsesmæssige og bevidstgørende aktiviteter, foranstaltninger til fremme af salget af frugt, afholdelse af udstillinger, forlagsvirksomhed samt spørgsmål vedrørende frugtkvalitet og miljø. Der findes endvidere den lokale aktionsgruppe Rozkvět zahrady jižních Čech.

Avlerne i Chelčicko-Lhenicko-området arbejder sammen med mange førende forskningsinstitutter og uddannelsesinstitutioner, fx: Sydbøhmens Universitet i České Budějovice — landbrugsfakultetet, Mendel-Universitet for landbrug og skovbrug i Brno — fakultetet for havebrug i Lednice, pomologisk forsknings- og avlsinstitut Holovousy s.r.o., SEMPRA, landbrugsteknisk forskningsinstitut — Prag, landbrugsøkonomisk forskningsinstitut — Prag, afgrødeforskningsinstituttet, fødevarerforskningsinstituttet Prag, institut for organisk kemi og biokemi ved Den Tjekkiske Republiks videnskabernes akademi, Biola biologiske laboratorium. At dette samarbejde er en succes fremgår på den ene side af udviklingen af nye avlsteknikker og på den anden side af den brug, der gøres af disse teknikker ved dyrkning af frugt i Chelčicko-Lhenicko-området, hvilket ligeledes bidrager til det omdømme, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« nyder i hele landet.

Produktion

Årsproduktion i tons (for 2008): æbler — 7 409, sødkirsebær — 115, surkirsebær — 338, blommer — 416, ribs og solbær (Ribes) — 399.

Markedsføring

»Chelčicko-Lhenické ovoce« afsættes med stor succes inden og uden for Tjekkiet.

Tjekkiet

Antal kommercielle enheder, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« leveres til: ca. 500.

Større kommercielle enheder, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« leveres til: Terno, Ahold, Coops, Nova Fruit, CZ Fruit, Čeroz.

Eksport

Følgende procentdele af høsten eksporteres: sødkirsebær — 38 %, surkirsebær — 40 %, blommer — 50 %, ribs og solbær (Ribes) — 70 %.

Lande, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« leveres til: Tyskland, Nederlandene, Belgien, Østrig, Finland, Det Forenede Kongerige.

Antal udenlandske kommercielle enheder, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« leveres til: ca. 10.

Større kommercielle enheder, som »Chelčicko-Lhenické ovoce« leveres til: Dinter, Phanner.

4.6.2. Faktorer, der påvirker de enestående kvaliteter ved »Chelčicko-Lhenické ovoce«, og andre særlige karakteristika

Frugt, der dyrkes i Chelčicko-Lhenické-området (se 4.2) påvirkes grundlæggende af de særlige natur- og klimaforhold i Podšumaví mellem Bavorov-bassinet og Blansko-skoven ved foden af bjergene.

I Chelčicko-Lhenicko-området er der et system af fiskedamme, floder og vandløb. Det er netop denne landskabstype, der skaber de klimaforhold, som er gunstige for frugtavl, fx nedbørsmængde, jordbundsugtighed, skiftende dag- og nattemperaturer, hyppig dug om morgenen.

De særlige kendetegn ved Chelčicko-Lhenicko-området er:

- forholdsvis stor højde, beliggende ved foden af Šumava-bjergene
- ren luft, hovedsagelig fordi der ikke er nogen forurenende industri, og fordi der findes store skovstrækninger
- gennemsnitlig årstemperatur på 8,7 °C
- gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på 607 mm
- gennemsnitlig månedlig relativ luftugtighed på 75,8 % — dette er et meget højt niveau; om sommeren giver det fugt, og om vinteren dækker det træerne med rimfrost og begrænser frost
- betydelige forskelle mellem dag- og nattemperaturer, specielt i høstperioden
- hyppig dug om morgenen, fremkaldt både af dambrugene og områdets karakter af et bassin, som er delvist omkranset af bjerge
- tilstrækkelig jordbundsugtighed, som nedbørsmængden og det tætte netværk af dambrug og vandløb bidrager til
- forårets sene indtræden og den sene modning, som følge af betingelserne ved foden af bjergene
- jordbundens gode sammensætning, særlig med hensyn til mineraler.

Det vigtigste særlige kendetegn ved »Chelčicko-Lhenické ovoce«, nemlig det afbalancerede forhold mellem sukker og syrer, har primært sin forklaring i det lokale klima, dvs. skiftende temperaturer, forårets sene indtræden og den senere modning samt jordbunden, dvs. pH-balancen, balancen mellem de enkelte mineraler og forholdet mellem de forskellige mineraler. Ifølge laboratorieundersøgelser når frugtens gennemsnitlige surhedsgrad optimale niveauer. De positive resultater, som ikke er en selvfølge i ethvert frugtdyrkningsområde, er ligeledes bekræftet ved jordbundsanalyser.

De øvrige særlige kendetegn ved »Chelčicko-Lhenické ovoce«, såsom lugten, smagen, saftigheden, den langvarige friskhed og de unikke farvetoner skyldes i første række det særlige mikroklima, der fremkaldes af ovennævnte forhold (skovene, dambrugene, den forholdsvis store højde,ugtigheden, duggen osv.).

En væsentlig faktor, som påvirker kvaliteten af »Chelčicko-Lhenické ovoce«, er den meget lave forurening af miljøet med tungmetaller og dermed det lave forureningsniveau i frugten, som ligger langt under grænseværdien. Biologisk beskyttelse af frugttræerne er endnu en faktor, som bidrager hertil. I Chelčicko-Lhenicko-området beskyttes frugttræerne hovedsagelig ved hjælp af biologiske midler. Disse er miljøvenlige og har ubestridelige fordele i forhold til kemiske beskyttelsesmidler. Området er et centrum for udvikling af biologiske midler til beskyttelse af planter og træer i Tjekkiet.

Endnu et særligt træk ved frugtdyrkningsområdet i Chelčicko-Lhenicko er den store variation i produkterne i forhold til andre frugtdyrkningsområder.

Et andet vigtigt led i frugtdyrkningen i Chelčicko-Lhenicko-området er den integrerede SISPO-metode (se punkt 4.5. Produktionsmetode), som også blev udarbejdet med deltagelse af frugtavlere i området. Dette system bidrager i høj grad til frugtens høje kvalitetsegenskaber og dermed til at tilfredsstille kvalitetsbevidste forbrugere. Systemet opstiller retningslinjer for, hvordan der bedst dyrkes frugt i området, og retningslinjerne følges.

Århundreders tradition med frugtdyrkning i det afgrænsede område betyder, at avlernes viden og erfaringer med hensyn til de bedste sorter og de bedste produktionssteder og -metoder er blevet udbygget og forbedret. Denne proces foregår stadig.

Oprindelsesbetegnelsen »Chelčicko-Lhenické ovoce« har været beskyttet under nr. 194 i Tjekkiet siden den 20. november 2002.

4.6.3. Forbindelsen mellem egenskaberne ved »Chelčicko-Lhenické ovoce« og betingelserne i området alt efter frugttype

Æbler

Æblerne er karakteriseret ved deres enestående, særlige aromatiske smag med en lang eftersmag, som skyldes påvirkningen fra den forholdsvis høje luftfugtighed, fraværet af høje temperaturer om sommeren og på den anden side den store forskel mellem dag- og nattemperaturer som følge af det store antal søer og damme og skove samt det afgrænsede geografiske områdes relief. Dette særlige mikroklima bidrager til, at der i perioden forud for høsten skabes den præcise balance af sukker, syrer og aromatiske stoffer i frugten, som giver den særlige aromatiske smag. Æblerne er også karakteriseret ved, at de mange sorter, der dyrkes, lige fra sommersorter til senere sorter, opbevares i kontrollerede omgivelser indtil forårsmånederne og derved i lang tid ligger ved den optimale modningsgrad for forbrug, uden at smagen eller duften ødelægges, og de er ligeledes karakteriseret ved, at der dannes en skræl af en høj kvalitet, hvilket hovedsagelig skyldes den forholdsvis store højde i det afgrænsede geografiske område, hvor der ikke forekommer hedeølger om sommeren på grund af virkningen af den hyppige tåge og den rigelige dug, kombineret med solskin. Endnu et særpræg i den forbindelse er den umiskendelige farvning af frugten af de individuelle sorter, der dyrkes i Chelčicko-Lhenicko-området.

Sødkirsebær

Sødkirsebær er karakteriseret ved deres kraftige, fyldige aromatiske smag og sprøde kød samt deres høje sukker- og syreindhold og den optimale balance mellem disse. I forbindelse med visse sorter (Napoleon, Kordia, Van) er forskellen i frugtens kvalitet og smag i sammenligning med andre områder så markant, at der her har været en tendens til at registrere regionale mutanter af disse sorter. Disse egenskaber skyldes de særlige jordbundsforhold i det afgrænsede geografiske område i kombination med landskabets ujævne relief. Jordbundstyperne i dalene og på sletterne er forskellige fra dem på bakkerne. Jordene på skråningerne er mere tørre og mindre næringsrige, men indeholder en tilstrækkelig og især en god og enestående balance af mineralske næringsstoffer. Deres gennemtrængelighed spiller her en vigtig rolle. Rent faktisk er disse skråninger i umindelige tider blevet benyttet til at plante frugthaver med sødkirsebær og rækker med sødkirsebærtræer. Træerne vokser meget frodigt her, uanset den anvendte grundstamme, takket være det sunde rodsystem, som de lokale jordbundsforhold egner sig perfekt til. Der er ingen vådområder eller frostområder her, som kan beskadige træernes rødder og stammer eller forårsage stress og derved resultere i frugt med smagegenskaber af en utilstrækkelig kvalitet.

Surkirsebær

De karakteristiske træk ved surkirsebær er de få tilfælde af ormeangreb og den store holdbarhed som følge af frugtens kvalitet. Disse egenskaber skyldes hovedsagelig det forhold, at som følge af den forholdsvis store højde og de dyrkede sorter når det nødvendige modningspunkt, hvor der kan høstes, senere i det afgrænsede geografiske område end i andre områder. Dette lokale særpræg er en fordel, fordi det gør det unødvendigt at bekæmpe ormeangreb i bærrene forud for høsten, og frugtens kvalitet kan derfor ikke på nogen måde blive påvirket af pesticider. Andre særlige træk ved surkirsebær er deres karakteristiske smag og lugt, som efterfølgende afspejles i kvaliteten af drikkevarer og andre produkter, der stammer fra denne frugt. Den karakteristiske smag og lugt skyldes det forhold, at der i Chelčicko-Lhenicko-området er meget lave koncentrationer af tungmetaller i jorden, og der er kun en ringe forurening fra industri og transport, hvilket har en gunstig indvirkning på frugtens kvalitet.

Blommer

Blommerne er karakteriseret ved deres høje sukkerindhold og kraftige aroma, som skyldes svingningen i temperaturerne, den hyppige tåge og de lave frostgrader på et ret sent tidspunkt. Disse egenskaber er højt værdsat ved den efterfølgende forarbejdning til konserver og spiritus, aromastofindholdet er meget værdsat, og denne frugt er stærkt efterspurgt blandt producenter i ind- og udland. På baggrund af det forholdsvis kolde lokale klima er virale sygdomme, som har en meget skadelig indvirkning på frugtkvaliteten, langt mindre udbredte her. Dette gør det også muligt at dyrke oprindelige sorter, som ikke er blevet avlet på en sådan måde, at deres modstandsdygtighed over for virale sygdomme er forbedret. Frem for alt har de særlige naturlige betingelser imidlertid en positiv indvirkning på frugtens kvalitet. Den forholdsvis høje luftfugtighed og nedbørsmængde betyder, at plantagerne kan dækkes med græs, hvorved overopvarmning af frugten og problemer med næringsoptagelsen forhindres. Tildækning af græsområderne øger CO₂-indholdet i det øverste jordlag, hvilket har en positiv indvirkning på sukker/syreforholdet i frugten på modningstidspunktet. Det forhold, at der ikke forekommer kridtholdige jorder i dette område, betyder endvidere, at træerne aldrig lider af jernmangel, som i høj grad kan svække frugtens kvalitet.

Ribs og solbær

De karakteristiske træk ved ribs og solbær er deres aroma og deres ideelle sukker/syreforhold, der hovedsagelig skyldes jordbunds- og klimaforholdene, som er afgørende for denne særlige kvalitet ved frugten.

På baggrund af, at Chelčicko-Lhenicko-området har jorder med en let sur pH-værdi, er der ideelle betingelser her for at dyrke ribs og solbær. Bærrenes kvalitet ligger også i frugtens store størrelse og dens holdbarhed, som påvirkes af det naturlige forholdsvis høje kaliumindhold i jordbundsprofilen. Dette er en meget grundlæggende faktor, fordi kaliummangel i forbindelse med ribs og solbær meget hurtigt resulterer i bl.a. et fald i frugtens størrelse og holdbarhed. Ribs og solbær er en type frugt, som er meget krævende med hensyn til jordens humusindhold. I Chelčicko-Lhenické-området er det, takket være den forholdsvis høje fugtighed og nedbørsmængde i vækstsæsonen, muligt at have græs permanent i ribs- og solbærplantagerne. Ved regelmæssig tildækning af græsset og snitning af afklippet materiale dannes der meget hurtigt et lag humus, som har en afgørende indflydelse på buskens vækst og frodighed og produktets kvalitet. I kombination med de skiftende høje dagtemperaturer og lave nattemperaturer i perioden forud for høsten, som er karakteristisk for dette område, modnes der her en stærkt aromatisk frugt med et ideelt sukker/syreforhold. Dette afspejles efterfølgende i kvaliteten af produkter fremstillet af lokale råvarer.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Táboře
Adresse: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 381200011
Fax +420 381257000
E-mail: tabor@szpi.gov.cz

4.8. Mærkning:

Frugt fra Chelčicko-Lhenicko-området emballeres i forskellige typer emballage med påskriften »Chelčicko-Lhenické ovoce«, som almindeligvis er i grønne, gule og røde farvetoner med symbolet for og navnet på den kommune, hvor frugten dyrkes. Det er ikke strengt påkrævet at bruge grafikken på emballagen.
