

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2011/C 271/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"CHELČICKO-LHENICKÉ OVOCE"****EG-nr: CZ-PGI-0005-0436-23.11.2004****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adress: Antonína Čermáka 2a
160 68 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tfn +420 220383111
Fax +420 224324718
E-post: posta@upv.cz

2. Grupp:

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

Tfn +420 388321371
Fax +420 388321280
E-post: zemcheba@iol.cz

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.6: Frukt

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. **Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Beteckning:*

"Chelčicko-Lhenické ovoce"

4.2 *Beskrivning:*

Frukt från den tempererade zonen avsedd för direkt konsumtion eller konservering. Konserverad frukt betecknas inte som "Chelčicko-Lhenické ovoce". Det handlar här om stenfrukter, kärnfrukter och bär. Den lokala frukten har en fyllig, livlig smak med rik fruktighet och eftersmak. Frukten särskilda egenskaper, som den friska, intensiva och rika lukten och smaken, betingas framför allt av de lokala naturförhållandena (t.ex. skillnaden mellan dag- och nattetemperaturer under mognadsperioden, morgondimma i odlingsområdet). Jämfört med andra områden är den naturliga balansen mellan socker och syra typisk för frukt från området Chelčicko-Lhenicko. Det är fruktens så kallade "rena toner" som skapar denna idealiska balans. Helhetsintrycket är en frisk, mild och god smak med lång full eftersmak. Denna egenskap gäller för alla fruktsorter med beteckningen "Chelčicko-Lhenické ovoce" och är specifik för området.

Det handlar här främst om följande produkter: Äpplen, sötkörsbär, surkörsbär, plommon och vinbär. För närvarande odlas följande sorter: Äpplen: Julia, Angold, Šampion, Rubín – Bohemia, Rubinola, Topaz, Jonagold – Jonagored, Jonaprince, Golden Delicious, Idared, Merlose, Spartan. Sötkörsbär: Burlat, Karešova, Vanda, Sam, Těchlovan, Kordia, Napoleon. Surkörsbär: Morellenfeuer, Érdi Bötermö, Fanal, Morela pozdní. Plommon: Čačanska rana, Čačanska lepotica, Čačanska najbolja, Stanley, Domáci velkoplodá. Röda vinbär: Holandský červený, Heinemannův pozdní, Losan, Rubigo, Rondon. Svarta vinbär: Otelo, Ůjebyn.

4.3 *Geografiskt område:*

Fruktodlingarna ligger dels i Bavorovsänkan (Chelčicko) dels på sluttningarna till Blanský les (Lhenicko). "Chelčicko-Lhenické ovoce" odlas bara i detta område (länets Södra Böhmen i Tjeckien, distrikten Strakonice och Prachatic). Dessa områden omfattar följande kommuner: Chelčicko: Chelčice, Truskovice, Libějovice, Vodňany, Krtely, Malovice, Bavorov, Tourov. Lhenicko: Lhenice, Vadkov, Mičovice, Jáma, Hořkovice, Třebanice, Hřbov, Vodice, Třešňový Újezdec, Horní Chrášťany, Dolní Chrášťany och Ratiborova Lhota.

4.4 *Bevis på ursprung:*

Odlingsområden, lagerlokaler och lagerlådor, partier och förpackningsdatum anges. Köparna registreras. Varje leverans kan därför spåras och leveranserna är möjliga att särskilja. Frukten graderas, lagras och förpackas i det avgränsade området och kan därför inte kan förväxlas med frukt som odlats på andra platser.

Produktionen regleras främst genom riktlinjerna för SISPO-systemen (integrerade systemet för fruktodling). Kontroll av att specifikationerna följs sker på företaget, på externa laboratorier, av det överordnade kontrollorganet (Státní zemědělská a potravinářská inspekce SZPI – tjeckiska jordbruks- och livsmedelsinspektionen) och av SISPO:s kontrollkommission (kontroller på plats).

Det faktum att all frukt som skördas i området konsekvent märks redan på fruktodlingarna och noggrant registreras gör att frukten inte kan förväxlas med frukt från andra områden.

På lagernivå är frukten märkt och all hantering registreras löpande i lagerbokföringen som innehåller uppgifter om fruktens förflyttningar och saluföring. Utgående frukt är identisk med ingående frukt och detta anges i märkningen.

Produktens kvalitet granskas i ett laboratorium på företaget. Ett system har utarbetats för kemisk och mikrobiologisk kontroll och bedömning av produkterna. HACCP-systemet tillämpas. Även det överordnade kontrollorganet utövar tillsyn (se punkt 4.7), baserat på en kontrollplan.

Kontrollen av att principerna för SISPO-systemen följs omfattar följande:

Övervakning av förhållandena i fruktodlingarna och miljön. Fruktodlingarna är utrustade med kontrollutrustning. SISPO:s kontrollkommission genomför normalt kontrollbesök en gång om året på plats hos odlarna. Framför allt kontrolleras tungmetallhalten i mark, gödsel, bevattningsvatten och frukt. Vidare kontrolleras biotiska och abiotiska faktorer, användningen av gödsel, bekämpningsmedel och bevattning samt plantering. Kontrollerna regleras av de riktlinjer för integrerad fruktodling som godkänts av Tjeckiens jordbruksministerium.

4.5 Framställningsmetod:

All frukt odlas i enlighet med riktlinjerna för det integrerade systemet för fruktodling (SISPO), som även utformats i samarbete med lokala fruktodlare. Detta innehåller följande element och metoder:

- Plantering: En kompromiss mellan fruktens resistens och konsumtionskvalitet. Sorturvalet baseras på temperaturen, nederbörden och den tid det tar för frukten att mogna och sköras. Valet av grundstammar utgår från markförhållanden samt från vad som planteras och hur ofta.
- Skydd mot sjukdomar och skadegörare: En kombination av naturlig och kemisk bekämpning. Förebyggande åtgärder. Biologisk bekämpning. Utnyttjande av insektsätande fåglar och naturliga skadedjur. Lämpliga fysikaliska och biotekniska metoder samt jordbruksmetoder för skydd i det berörda området (jordbearbetning, gödsling, trimning och beskärning). Balans mellan olika växtsorter leder till minskad förekomst av sjukdomar och skadegörare. Kemisk bekämpning hålls till ett minimum. Vid behov används kemiska medel med låg toxicitet, testade och godkända bekämpningsmedel, djur- och svampbekämpningsmedel. Selektiv kemisk bekämpning, dvs. endast sådana bekämpningsmedel som slår ut skadegörare och inte skadar nyttiga djur. Fällor. Prognoser för förekomsten av sjukdomar och skadegörare. Registerföring av kontroller och vidtagna åtgärder.
- Odlingssystem: Fruktodlingarna besås med gräs av olika sorter (60–70 % av ytan). Gräset klipps, särskilt före fruktskörden. Gräset får ofta ligga kvar eller så krattas det upp i strängar. Vid låg nederbörd (normalt under 600 mm per år) är växtdjupet bara högst 4 cm.
- Ogräsbekämpning: Ogräset får inte nå en skadlig nivå. Godkända ogräsbekämpningsmedel används bara under lämpliga perioder och högst en gång per år, senast 80 dagar före skörden av stenfrukter och 50 dagar före skörden av kärnfrukter. Plöjning i lämplig terräng. Ogräs klipps. Ogräsbekämpning runt stammen sker genom täckning med organiskt material eller färgad film.
- Bevattning av fruktodlingarna: För bevattning används vatten som inte negativt inverkar på människors och djurs hälsa i området eller på kvaliteten hos yt- och grundvattnet och andra delar av miljön. Bevattningsvattnet kontrolleras minst en gång i månaden.
- Gödsling av fruktodlingarna: För odlingen av olika fruktslag och sorter måste marken innehålla balanserade halter av grundämnen och kemiska föreningar. Balansen påverkar trädens hälsa samt fruktens kvalitet och kvantitet. Gödslingen baseras på respektive fruktslags och fruktsorts avvikelse mellan konstaterade och rekommenderade halter av dessa grundämnen och kemiska föreningar. Under en viss tid före och efter skörd sker ingen gödsling. Register över gödsling och avkastning förs.

- Kontroll av föroreningar: Framför allt kontrolleras tungmetaller i jorden, bevattningsvattnet, gödseln och frukten. Halterna av eventuella föroreningar av frukten mäts genom tillräckligt stora stickprov.
- Fruktträdens fysiologiska status och balans: De jordbrukstekniska åtgärderna (beskärning, markbearbetning, gödsling, kartgallring etc.) är avpassade efter kvantitet, period och varaktighet. Balansen i fruktodlingarna störs inte. Den fysiologiska balansen bedöms genom markanalys och kontroll av frukten. Subjektiva kontroller görs i regel fem veckor före skörd. Då bedöms skottens tillväxt och fruktens skift, storlek, färg och utseende. Målet är väl utvecklade frukter med ett balanserat innehåll av värdefulla ämnen som socker, syror, vitaminer, mineraler och aromämnen.
- Reglering av fruktträdens avkastning och fruktens kvalitet: Träden beskärs regelbundet för att ge en optimal mängd frukt. Gallring sker manuellt eller på kemisk väg med godkänd dosering.
- Principerna för trimning och beskärning av fruktträd: Stenfrukter odlas i rader för att medge mekanisering. Beskärningen sker vid föreskriven tidpunkt och på föreskrivet sätt, vilket i sin tur beror på fruktslag och sort.
- Kontroll av att principerna för SISPO-systemen följs (se punkt 4.4).

Alla fruktslag beskärs två gånger per år. Beroende på förekomsten av sjukdomar och skadegörare i en viss fruktodling ett visst år sker också kemisk behandling under växtfasen. All användning av kemikalier baseras på mätning och övervakning av det skadliga ämnets förekomst. Ingrepp sker endast när tröskeln för de ekonomiska förlusterna överskrids. Alla fruktodlingar besås med gräs som regelbundet klipps. Området runt stammen hålls fritt från växtlighet med hjälp av ogräsbekämpningsmedel. Endast vissa körsbärsplanteringar är helt gräsbevuxna.

Ett annat utmärkande drag för området Chelčicko–Lhenicko är att de allmänna SISPO-metoderna specifikt tillämpas i det berörda området och att särskilda produkter (exempelvis för bekämpning av skadegörare) uteslutande tagits fram för detta område.

Odlingsmetoder för enskilda fruktslag:

Äpplen

Äpplen odlas på öppna ytor med torrare mark och utanför frostsäckor. Man väljer lite mer starkväxande grundstammar, eftersom marken på odlingsområdets höjd är fattig på näringsämnen och träden delvis måste kompensera detta själva. Tidigare användes grundstammar av typen M1, M4 och A2, men i dag använder man normalt M9. Små träd stöts med pålar eller binds till ett metallnät. Vilket avstånd man väljer att ha mellan de små äppelträden beror på flera faktorer vilket innebär att området innehåller flera olika varianter. Trädavståndet beror främst på odlarens tekniska utrustning, platsen, typ av grundstam och trädformen. Tidigare tillämpades främst radplantering av fritt växande dvärgträd men i dag har man allt mer övergått till tätt växande, långsmala träd. Till följd av luftfuktigheten och områdets allmänt fuktiga karaktär är det bara några odlare som ibland tillämpar bevattning. Skörden sker under en kort period. De plockade äpplena läggs i stora lårar som märks på plats efter att ha fyllts med äpplen och transporteras sedan fortast möjligt till kylager.

Sötkörsbär

Sötkörsbär odlas främst på soliga, torra platser med låg grundvattennivå. Tidigare odlades de på grundstammar av fågelbär och hade formen av fritt växande normalhöga eller halvhöga träd. Avstånden var tillräckligt stora för att tillåta skörd från stege från trädets alla sidor. I dag står träden tätare och grundstammar av typen PHL eller Gizela används. Trädkronan beskärs så att den blir flack och låg. Bären plockas under en kort period och läggs i förpackningar avsedda för transport eller försäljning. Efter märkning på fruktodlingen transporteras de fortast möjligt till kylager, för att förberedas för marknaden och distribueras till kunder.

Surkörsbär

Surkörsbär odlas på naturligt mager och torr mark. De odlas i rader med träдавstånd som möjliggör mekaniserad skörd. Som grundstam för surkörsbär används huvudsakligen vejsel (*Prunus mahaleb*) och trädets form är anpassad till mekaniserad skörd. Bären plockas och läggs i transportförpackningar. Efter märkning på fruktodlingen transporteras de fortast möjligt till kylager eller till en konserveringsanläggning för ytterligare bearbetning. Efter komplettering kan bären också skickas från lagret för ytterligare bearbetning. Bara en del av surkörsbären skördas för hand och konsumeras färska. Det fortsatta förfarandet är sedan detsamma som för sötkörsbär.

Plommon

Plommon odlas huvudsakligen i rader med halvhöga träd, i områden med tillräcklig vattenförsörjning och djup lerjord. Flera olika typer av grundstammar används för plommon men oftast handlar det om körsbärspommon (*Prunus cerasifera*). Träden har oftast en frivuxen krona som möjliggör mekaniserad skörd. Ungefär hälften av frukten konsumeras färsk medan resten går till konservering. Hela odlingsförfarandet är därför anpassat till mekaniserad skörd. I allmänhet läggs de skördade frukterna i transportförpackningar som efter märkning på plats transporteras från fruktodlingen till kylager och saluföring. Frukter som ska bearbetas transporteras till kylager för komplettering eller direkt till konserveringsanläggningen för ytterligare bearbetning.

Svarta och röda vinbär

Svarta och röda vinbär odlas på bördiga och djupa jordar med god vattenförsörjning, normalt i låglänta områden men inte direkt i frostsäckor, även om just dessa arter är områdets mest frosttåliga. Vinbären odlas i rader på stora ytor där de små plantorna drivs upp från rotäktat skott. Buskavstånden bestäms av odlings- och skördetekniken. Det finns i dag bara några få buskar som endast lämpar sig för manuell plockning. Skörden är nästan helt mekaniserad och bären bearbetas ytterligare i konserveringsanläggningen. Endast en del av vinbären plockas för hand för att ätas färska eller användas i konsumenters matlagning. Vid mekaniserad skörd används självgående skördemaskiner som förpackar bären för transport. Sedan förpackningarna fyllts och märkts på plats, transporteras bären fortast möjligt till kylager och för komplettering inför leverans till kund.

Lagring och packning

Lagring och packning sker i det avgränsade området. På detta sätt förhindrar man skador på den skördade frukten som transporteras direkt från odlingsområdet till lagret. Med detta förfarande säkerställer man också att frukten inte blandas med frukt som odlats på andra platser. Genom denna koordinerade lokala process för odling, lagring och förpackning undviks kvalitetsförsämring av frukten.

4.6 Samband:

Området Chelčicko-Lhenicko och den frukt som odlas där utmärker sig inte bara i Tjeckien utan även i resten av Europa. Detta bekräftas av bland annat följande: fruktens goda rykte, faktorer som påverkar den unika kvaliteten hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" och andra särskilda egenskaper, samt sambandet mellan egenskaperna hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" och förhållandena i respektive fruktslags område.

4.6.1 Frukten's goda rykte

Man har odlat frukt i Chelčicko-Lhenicko i 700 år. Denna långa tradition tillsammans med den lokala fruktens kvalitet har gjort att området fått epitetet "södra Böhmens trädgård". Frukten finns avbildad på kommunerna Chelčice och Lhenice vapensköldar. Fruktodlingens historia och goda rykte i området dokumenteras i boken "Lhenice, zahrada Jižních Čech" av Václav Starý m.fl..

Om det goda ryktet vittnar även den årliga blomster- respektive fruktfestivalen som organiseras tillsammans med fruktodlarförbundet i södra och västra Böhmen. Blomsterfestivalen är ett turist-/cykelturistarrangemang som hålls i början av fruktodlingssäsongen när fruktträden vaknar till liv igen, knoppar sig och blommar. Fruktfestivalen är en ansedd festival som pågår i flera dagar och är ett av de viktigaste fruktodlararrangemangen i Tjeckien. Den omfattar en fruktutställning i kombination med en bedömning, en fruktmässa samt ett kultur- och sportprogram.

Bevis på de enastående egenskaperna hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" är de många utmärkelserna från nationella mässor, t.ex. Zahrada Čech (i Litoměřice). Odlarna deltar dock även med framgång i andra nationella mässor: Hortikomplex (i Olomouc), Země živelka (i České Budějovice) och Zemědělec (i Lysá nad Labem).

Odlare av "Chelčicko-Lhenické ovoce" är medlemmar i Unie ovocnářů jižních a západních Čech (fruktodlarförbundet i södra och västra Böhmen). Verksamheten omfattar bland annat utbildning och bildning, marknadsföring av frukt, utställningar, förlagsverksamhet samt fruktkvalitets- och miljöfrågor. Det finns även en lokal grupp i området (Rozkvět zahrady jižních Čech – Södra Böhmens blomstrande trädgård).

Odlare från Chelčicko-Lhenicko samarbetar med många framstående forskningsinstitut och utbildningsanstalter, t.ex. Sydböhmiska universitetet i České Budějovice (jordbruksfakulteten), Mendels jordbruks- och skogsbruksuniversitet i Brno (fakulteten för hortikultur i Lednice), forsknings- och förädlingsinstitutet för fruktodling vid företaget Holovousy s.r.o., SEMPRA, forskningsinstitutet för jordbruksteknik i Prag, forskningsinstitutet för jordbruksekonomi i Prag, institutet för forskning om grödor, institutet för livsmedelsforskning i Prag, tjeckiska vetenskapsakademins institut för organisk kemi och biokemi samt biologiska laboratoriet Biola. Detta samarbete har varit mycket framgångsrikt vilket framgår av utvecklingen av nya odlingsmetoder och av att dessa metoder används vid fruktodling i området Chelčicko-Lhenicko, vilket också bidrar till "Chelčicko-Lhenické ovoce" goda rykte i hela landet,

Produktion

Årsproduktion i ton (2008): äpplen – 7 409, sötkörsbär – 115, surkörsbär – 338, plommon – 416, vinbär – 399.

Saluföring

"Chelčicko-Lhenické ovoce" saluförs med framgång i och utanför Tjeckien.

Tjeckien

Antal försäljningsställen till vilka "Chelčicko-Lhenické ovoce" levereras: cirka 500.

Större försäljningsställen till vilka "Chelčicko-Lhenické ovoce" levereras: Terno, Ahold, Coops, Nova Fruit, CZ Fruit, Čeroz.

Export

Följande procentandel av skörden exporteras: sötkörsbär – 38 %, surkörsbär – 40 %, plommon – 50 %, vinbär – 70 %.

Länder till vilka "Chelčicko-Lhenické ovoce" exporteras: Tyskland, Nederländerna, Belgien, Österrike, Finland och Storbritannien.

Antal utländska försäljningsställen till vilka "Chelčicko-Lhenické ovoce" levereras: cirka 10.

Större försäljningsställen till vilka "Chelčicko-Lhenické ovoce" levereras: Dinter, Phanner.

4.6.2 Faktorer som påverkar de unika egenskaperna hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" och andra särdrag

Frukt som odlas i området Chelčicko-Lhenicko (se 4.2) påverkas främst av de särskilda natur- och klimatförhållandena vid Podšumaví mellan Bavorovsänkan och sluttningarna av Blanský les.

Det finns ett system av fiskdammar, floder och bäckar i Chelčicko-Lhenicko. Det är precis denna typ av landskap som skapar de klimatförhållanden som är så gynnsamma för fruktodling, t.ex. mängden nederbörd, markvattenhalt, skillnader mellan natt- och dagtemperatur, ofta förekommande morgondimma.

Området Chelčicko-Lhenicko kännetecknas av följande:

- Relativt hög höjd över havet, läge vid bergskedjan Šumava.
- Ren luft, vilket främst beror på frånvaro av förorenande industriproduktion samt förekomsten av mycket skog.
- Genomsnittlig årstemperatur: 8,7 °C.
- Genomsnittlig årsnederbörd: 607 mm.
- Relativ luftfuktighet per månad: 75,8 %. Detta är en mycket hög nivå som ger fukt på sommaren och rimfrost på vintern som skyddar mot frostsador.
- Betydande skillnader mellan natt- och dagtemperatur, framför allt under skördeperioden.
- Ofta förekommande morgondimma. Detta beror dels på fiskdammarna, dels på områdets karaktär av sänka, som till delar skyddas av berg.
- Tillräckligt med markvatten, till vilket både nederbörden och det täta nätverket av fiskdammar och vattendrag bidrar.
- De sena vårarna och det sena mognandet, till följd av läget på bergssluttningarna.
- Den goda jordmånen, särskilt i fråga om mineraler.

"Chelčicko-Lhenické ovoce" kännetecknas framför allt av balansen mellan sött och surt. Detta beror främst på de lokala klimatförhållandena (temperaturväxlingar, senare vår och senare mognad) samt markförhållandena (balans när det gäller pH, enskilda mineraler och mellan mineraler). Enligt gjorda laboratorieanalyser har frukten en optimal genomsnittlig syrlighet. Även vid jordanalyser har resultaten varit positiva, vilket inte är självklart i alla fruktodlingsområden.

Andra särskilda egenskaper hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" (som lukt, smak, friskhet, hållbarhet, unika färgnyanser) beror främst på det speciella mikroklimat som beror av de ovan nämnda faktorerna (skogar, fiskdammar, relativt hög höjd över havet, fukt, dimmor etc.).

En viktig faktor som påverkar fruktens kvalitet är den mycket låga halten av tungmetaller i miljön och därmed i frukten, som ligger långt under gränsvärdet. Användningen av biologiska bekämpningsmedel för att skydda fruktträden är en annan bidragande faktor. Träden i Chelčicko-Lhenicko skyddas främst genom användning av biologiska bekämpningsmedel. Dessa är miljövänliga och har klara fördelar jämfört med kemiska bekämpningsmedel. Området är ett av de centran där man utvecklar biologiska bekämpningsmedel för växter och träd i Tjeckien.

Ett annat utmärkande drag för fruktodlingsområdet Chelčicko-Lhenicko är produktionens mångfald jämfört med andra fruktodlingsområden.

Utmärkande för fruktodlingen i Chelčicko-Lhenicko är även det integrerade systemet SISPO (se punkt 4.5, Framställningsmetod), som också utvecklats i samarbete med fruktodlare från området. Detta system bidrar i hög grad till fruktens höga inneboende kvalitet och därmed till nöjda krävande kunder. Systemet tillhandahåller riktlinjer för hur frukten ska odlas på bästa sätt i området och dessa riktlinjer följs.

Det finns en flera århundraden lång tradition av fruktodling i det avgränsade området. Med denna har odlarnas kunskaper och erfarenheter oavbrutet ökats och förbättrats om var och hur olika fruktslag odlas bäst. Detta är en pågående process.

Ursprungsbeteckningen "Chelčicko-Lhenické ovoce" är sedan den 20 november 2002 skyddad i Tjeckien med registreringsnr 194.

4.6.3 Sambandet mellan egenskaperna hos "Chelčicko-Lhenické ovoce" och förhållandena i området (per fruktslag)

Äpplen

Äpplena kännetecknas av sin unika, utmärkande kryddiga smak med lång eftersmak, som dels beror på inverkan av den höga luftfuktigheten och frånvaron av höga temperaturer på sommaren, dels de betydande skillnaderna mellan dag- och nattetemperaturer till följd av det stora antalet vatten och skogar och det avgränsade geografiska områdets topografi. Före skörd bidrar detta särskilda mikroklimat till att skapa den exakta balans mellan socker, syror och aromämnen i frukten som ger den dess särskilda kryddiga smak. Äpplena kännetecknas också av det faktum att alla sorter som odlas – från sommaräpplen till senare sorter som kyllagras fram till våren – är optimalt mogna under lång tid, utan att smaken eller aromen försämras. Dessutom behåller skalet sin goda kvalitet. Detta beror huvudsakligen på att det avgränsade geografiska området ligger relativt högt, utan några värmeböljor på sommaren, vilket i sin tur beror på den påverkan frekventa dimmor och mycken dagg har vid solsken. En annan egenskap är den omiskännliga färgen på de enskilda sorter som odlas i Chelčicko-Lhenicko.

Sötkörbsbär

Sötkörbsbären kännetecknas av en fyllig, intensivt kryddig smak och ett spänstigt fruktkött, tillsammans med en hög socker- och syrahalt i optimal balans. Hos vissa sorter (Napoleon, Kordia, Van) skiljer sig fruktens kvalitet och smak så mycket från andra områden, att det här har funnits en tendens att registrera regionala sortmutationer. Dessa egenskaper är en följd av de särskilda förhållandena i det avgränsade geografiska området i kombination med det kuperade landskapet. Typen av jordar i dalarna och på slättlandet skiljer sig från jordarna på höjderna. Jordarna på bergssluttningarna är torrare och inte lika rika men har en tillräcklig och i synnerhet god och unik mineralbalans. Jordens genomsläpplighet för vatten spelar en viktig roll. Dessa sluttningar har sedan urminnes tider använts för att anlägga sötkörbsbärsodlingar med planterade trädrader. Träden här växer mycket kraftigt, oavsett valet av grundstammar, tack vare det friska rotsystemet som är perfekt för de lokala jordarna. Det finns här inga våtmarker eller frostsäckor som kan skada trädens rötter eller stammar eller orsaka stress som förstör fruktens smak.

Surkörbsbär

Kännetecknande för surkörbsbär är att deras inneboende kvaliteter gör dem relativt förskonade från maskangrepp och ger dem lång hållbarhet. Dessa egenskaper beror främst på att körsbären i det avgränsade geografiska området når sin rätta mognad för skörd senare än i andra områden, detta tack vare dess höga höjd och det odlade sortimentet. Detta lokala särdrag är en fördel, eftersom man inte behöver bekämpa maskangrepp i körsbären före skörd och bärens inneboende kvaliteter därför inte alls kan påverkas av bekämpningsmedel. Andra särskilda egenskaper hos surkörbsbären är deras speciella smak och lukt, som i senare led återspeglar sig i kvaliteten på drycker och andra produkter som framställs av bären. Den speciella smaken och lukten beror på att koncentrationerna av tungmetaller i marken är mycket låga i Chelčicko-Lhenicko och på låga halter av föroreningar från industriproduktion och transporter, vilket har en gynnsam effekt på bärens kvalitet.

Plommon

Plommonen utmärks av sin höga sockerhalt och fylliga arom, som kommer sig av temperaturväxlingarna, den ofta förekommande dimman och mild frost i senare skede. Dessa egenskaper är uppskattade när frukten sedan bearbetas till konserver och sprit. Även mängden aromämnen är mycket uppskattad och denna frukt efterfrågas för bearbetning både i Tjeckien och utomlands. En mycket negativ inverkan på frukters kvalitet har virussjukdomar, men det relativt kalla lokala klimatet gör dem mycket ovanligare här. Detta gör det även möjligt att odla inhemska sorter som inte har förädlats för att förbättra frukternas motståndskraft mot virussjukdomar. Framför allt har emellertid de särskilda naturförhållandena en positiv inverkan på fruktens kvalitet. Den relativt höga luftfuktigheten och mängden nederbörd gör att fruktodlingarna kan besås med gräs, vilket förhindrar överhettning och bidrar till trädens näringsupptagningsförmåga. Täckning av gräsytor ökar koldioxidhalten i jordens ytlager, vilket under mognadsprocessen positivt påverkar balansen mellan socker och syra i frukten. Dessutom innebär frånvaron av kalkhaltiga jordar i detta område att träden aldrig lider av järnbrist, något som annars allvarligt skulle försämra fruktens kvalitet.

Svarta och röda vinbär

Vinbären utmärks av sin arom och den idealiska balansen mellan socker och syra, vilket främst beror på jord- och klimatförhållandena, som är avgörande för fruktens särskilda kvalitet.

Eftersom jordarna i Chelčicko-Lhenicko har ett något surt pH-värde, är förutsättningarna idealiska för vinbärsodling. Vinbärens kvalitet handlar också om att bären är stora och har lång hållbarhet, vilket är en följd av den naturligt relativt höga kaliumhalten i jordprofilen. Detta är en fundamental faktor, eftersom kaliumbrist mycket snabbt leder till bland annat mindre bär och sämre hållbarhet. Vinbär är en typ av frukt som är mycket krävande när det gäller humushalten i jorden. Tack vare den relativt höga luftfuktigheten och mängden nederbörd under odlingssäsongen, är det möjligt att ha helt gräsklädda vinbärsodlingar i området Chelčicko-Lhenicko. Genom regelbunden täckning av gräset och spridning av klippet bildas snart ett humuslager, som är avgörande för buskens växtkraft och för bärens kvalitet. I kombination med växlingen mellan höga dagstemperaturer och låga nattetemperaturer före skörd, vilket är utmärkande för detta område, mognar mycket aromatiska bär med en idealisk balans mellan socker och syra. Detta återspeglar sig i senare led i de produkter som framställs av denna lokala råvara.

4.7 Kontrollorgan:

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

Tfn +420 381200011
Fax +420 381257000
E-post: tabor@szpi.gov.cz

4.8 Märkning:

Frukt från området Chelčicko-Lhenicko packas i olika förpackningar, märkta med "Chelčicko-Lhenické ovoce" och normalt med färgkombinationerna grönt, gult och rött samt med odlingskommunens märke och namn. Det finns inga strikta krav på att grafiken på förpackningarna ska vara enhetlig.
