

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 271/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CHELČICKO-LHENICKÉ OVOCE”****NR WE: CZ-PGI-0005-0436-23.11.2004****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví (Urząd Własności Przemysłowej)

Adres: Antonína Čermáka 2a

160 68 Praha 6

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 220383111

Faks +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Unie ovocnářů jižních a západních Čech (Stowarzyszenie Producentów Owoców Czech Południowych i Zachodnich)

Adres: Netolická 534/2

384 02 Lhenice

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 388321371

Faks +420 388321280

E-mail: zemcheba@iol.cz

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. **Specyfikacja produktu:**

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006):

4.1. *Nazwa produktu:*

„Chelčicko-Lhenické ovoce”

4.2. *Opis produktu:*

Owoce typowe dla umiarkowanej strefy klimatycznej, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji oraz do produkcji przetworów. Po przetworzeniu owoce nie występują pod nazwą *Chelčicko-Lhenické ovoce* (dalej: „owoce Chelczycko-Lhenické”). Nazwa obejmuje owoce ziarnkowe, pestkowe i inne drobne owoce. Ich smak jest bogaty, wyrazisty, ma wiele odcieni i długo pozostaje w ustach. Na specyficzne własności owoców, takie jak świeżość, wyrazistość i jednolitość zapachu i smaku, decydujący wpływ mają warunki naturalne (na obszarze uprawy w okresie dojrzewania obserwuje się np. duże różnice temperatur dziennych i nocnych, poranne mgły). Na tle płodów rolnych z innych obszarów owoce chelczycko-lhenické wyróżniają się naturalnie wyważonymi proporcjami zawartych w nich cukrów i kwasów. Dzięki tej idealnej równowadze w smaku wyczuwalne są czyste, owocowe tony. Jeśli chodzi o wrażenia ogólne, na pierwszy plan wybija się świeżość i delikatny, przyjemny, długo pozostający w ustach smak. Właściwości te dotyczą wszystkich gatunków określanych nazwą *Chelčicko-Lhenické ovoce* i są charakterystyczne dla tego obszaru.

Do wymienionej grupy produktów rolnych należą przede wszystkim jabłka, czereśnie, wiśnie, śliwki i porzeczki. Obecnie uprawia się następujące odmiany: jabłoni – Julia, Angold, Šampion, Rubín – Bohemia, Rubinola, Topaz, Jonagold – Jonagored, Jonaprince, Golden Delicious, Idared, Merlose, Spartan; czereśnia – Burlat, Karešova, Vanda, Sam, Těchlovan, Kordia, Napoleonova; wiśnia – Morellenfeuer, Ěrdi Böttermö, Fanal, Morela pozdńi; śliwa – Čačanska rana, Čačanska lepotica, Čačanska najbolja, Stanley, Domáci velkoplodá; porzeczka czerwona – Holandský červený, Heinemannův pozdńi, Losan, Rubigo, Rondon; porzeczka czarna – Otelu, Öjebyn.

4.3. *Obszar geograficzny:*

Sady znajdują się w kotlinie Bavorowskiej (gmina Chelčice) oraz na terenach podgórskich masywu Blanský les (gmina Lhenice). Owoce chelczycko-lhenické uprawia się wyłącznie na tym obszarze (Republika Czeska, kraj Jihočeský, powiat Strakonice i Prachatice). Region ten obejmuje następujące gminy: Chelčicko: Chelčice, Truskovice, Libějovice, Vodňany, Krtely, Malovice, Bavorov, Tourov; Lhenicko: Lhenice, Vadkov, Mičovice, Jáma, Hořkovic, Třebanice, Hrbov, Vodice, Třešňový Újezdec, Horní Chrástany, Dolní Chrástany, Ratiborova Lhota.

4.4. *Dowód pochodzenia:*

Podaje się położenie terenów uprawnych, oznaczenia magazynu i boksu, numer partii oraz datę produkcji. Prowadzona jest także ewidencja odbiorców. Można zatem dokładnie określić pochodzenie każdej dostawy, a poszczególne partie towaru są niepowtarzalne. Owoce segreguje się, przechowuje i pakuje na wyznaczonym obszarze, dlatego niemożliwe jest ich przemieszanie z owocami wyhodowanymi poza jego granicami.

Podstawą produkcji są przede wszystkim „Wytyczne dotyczące integrowanych systemów uprawy owoców” (*Směrnice pro integrované systémy pěstování ovoce SISPO*). Kontrole prowadzą same przedsiębiorstwa (kontrole wewnętrzne), a także zewnętrzne laboratoria pracujące pod kierunkiem organu kontrolnego (Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, SZPI) oraz komisja ds. kontroli systemu integrowanej produkcji SISPO (kontrole w miejscu produkcji).

Dzięki konsekwentnemu znakowaniu wszystkich zbieranych na wyznaczonym obszarze owoców już w sadach oraz precyzyjnej ewidencji plonów ich pomylenie z owocami z innych terenów jest wykluczone.

Owoce trafiające do magazynów są już oznakowane, a wszelkie związane z nimi czynności są rejestrowane w dzienniku produkcji, w którym prowadzi się ewidencję kolejnych etapów produkcji oraz przetwarzania do celów sprzedaży. Pochodzenie produktu końcowego musi być identyczne z pochodzeniem surowca i jest odpowiednio znakowane.

Jakość produktów jest kontrolowana w laboratorium znajdującym się na terenie zakładu produkcyjnego. Opracowano system kontroli chemicznej i mikrobiologicznej oraz system oceny produktów. Stosuje się system HACCP. Nadzór zgodny z planem kontroli prowadzi także nadrzędny organ kontrolny (zob. pkt 4.7).

Kontrola przestrzegania zasad integrowanego systemu uprawy owoców:

Kontroli podlega stan sadów i środowiska naturalnego. W sadach umieszczane są urządzenia badawcze. Kontrolę uprawiających na miejscu uprawy przeprowadza komisja kontrolna SISPO zazwyczaj raz do roku. Sprawdzane jest przede wszystkim zanieczyszczenie metalami ciężkimi gleby, nawozów, wody służącej do nawadniania i owoców. Monitoruje się także czynniki biotyczne i abiotyczne, zastosowanie nawozów, pestycydów i systemów nawadniania oraz stan sadzonek. Kontrole określono w „Wytycznych dotyczących integrowanych systemów uprawy owoców”, które zostały zatwierdzone przez Ministerstwo Rolnictwa Republiki Czeskiej.

4.5. Metoda produkcji:

Owoce są uprawiane zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi integrowanych systemów uprawy owoców” (SISPO), które współtworzą także tutejsi właściciele upraw owoców. Najważniejsze cechy integrowanej produkcji SISPO oraz stosowane w jej ramach procedury:

- Sadzenie: kompromis między odpornością owoców a ich jakością z punktu widzenia konsumenta. Dobór odmian w zależności od temperatury, opadów, okresu dojrzewania i zbioru. Dobór podkładek w zależności od warunków glebowych, typu i intensywności uprawy.
- Ochrona przed chorobami i szkodnikami: połączenie ochrony naturalnej i chemicznej. Zapobieganie. Ochrona biologiczna. Tworzenie warunków sprzyjających występowaniu ptaków owadożernych. Wprowadzanie naturalnych drapieżników. Dostosowane do lokalnych warunków fizyczne, biotechniczne i agrotechniczne metody ochrony (uprawa roli, nawożenie, formowanie, cięcie). Zrównoważona uprawa roślin, ograniczanie występowania chorób i szkodników. Ograniczanie zastosowania ochrony chemicznej. W razie konieczności stosuje się preparaty chemiczne o niskiej toksyczności, zbadane i zatwierdzone pestycydy, zoocydy i herbicydy. Selektywna ochrona chemiczna – stosuje się wyłącznie takie pestycydy, które zwalczają szkodniki, nie szkodziąc zwierzętom pożytecznym. Chwytnice szkodników. Prognoza występowania chorób i szkodników. Ewidencja kontroli i zastosowań.
- System uprawy roli: w sadach wprowadzana jest murawa (60–70 % powierzchni). Stosuje się różnorodne gatunki traw. Murawa jest koszona, zwłaszcza przed zbiorem owoców. Skoszoną trawę często pozostawia się na miejscu lub formuje w pasy. W wypadku niskich opadów (zazwyczaj poniżej 600 mm na rok) stosuje się płytką kultywację gleby, maksymalnie do głębokości 4 cm.
- Regulacja zachwaszczenia: utrzymywanie zachwaszczenia poniżej poziomu szkodliwości. Dozwolone herbicydy stosuje się tylko w wyznaczonych okresach, najwyżej raz do roku, najpóźniej 80 dni przed zbiorem owoców ziarnkowych i 50 dni przed zbiorem owoców pestkowych. Na dostosowanych do tego terenach – kultywacja gleby. Koszenie chwastów. Ściółkowanie gleby w rzędach drzew (pokrywanie gleby wokół drzew materiałami organicznymi lub kolorową folią).
- Nawadnianie sadów: sady są nawadniane wodą nieszkodliwą dla zdrowia żyjących w okolicy ludzi i zwierząt. Woda ta nie ma negatywnego wpływu na jakość wód powierzchniowych i gruntowych ani na dalsze elementy środowiska naturalnego. Kontrolę wody przeprowadza się co najmniej raz w miesiącu.
- Nawożenie sadów: proporcje pierwiastków i związków chemicznych w glebie muszą być wyważone i odpowiadać potrzebom uprawy danego gatunku lub odmiany owoców. Zawartość tych substancji ma wpływ na stan zdrowia drzew, a także na jakość i ilość owoców. Nawożenie prowadzi się w celu wyrównania różnicy między zalecaną dla danego gatunku i odmiany zawartością pierwiastków i związków chemicznych a ich rzeczywistą zawartością w glebie. Nawozów nie stosuje się w okresie poprzedzającym zbioru i po nich. Prowadzona jest ewidencja nawożenia i plonów.

- Kontrola zanieczyszczeń: obserwuje się przede wszystkim poziom metali ciężkich w wodzie używanej do nawadniania, a także w nawozach i samych owocach. Do pomiarów ewentualnego skażenia owoców używa się wystarczająco dużych próbek.
- Stan i równowaga fizjologiczna drzew owocowych: liczba, okres wykonywania i czas trwania zabiegów agrotechnicznych (cięcie, uprawa roli, nawożenie, regulacja liczby zawiązków owoców itd.) są ujednocnione. Nie dochodzi do zaburzenia równowagi w sadach. Równowagę fizjologiczną ocenia się na podstawie analiz gleby i kontroli owoców. Kontrolę subiektywną przeprowadza się zazwyczaj pięć tygodni przed zbiorem. Ocenia się wzrost pędów, a także gęstość, wielkość, naświetlenie i wygląd zewnętrzny owoców. Produkt docelowy powinien być w pełni rozwinięty i zawierać wartościowe substancje – cukry, kwasy, witaminy, składniki mineralne i substancje aromatyczne – w odpowiednich proporcjach.
- Regulacja produktywności drzew owocowych i jakości owoców: aby osiągnąć optymalną liczbę owoców, drzewa regularnie się przycina. Liczba owoców jest redukowana ręcznie lub przy pomocy dozwolonych substancji chemicznych stosowanych w dawkach mniejszych niż graniczne.
- Zasady formowania i cięcia drzew: owoce ziarnkowe uprawia się w systemie jednorzędowym, umożliwiającym stosowanie urządzeń mechanicznych. Drzewa są przycinane w zalecanych terminach i w odpowiedni sposób, w zależności od gatunku i odmiany owoców.
- Kontrola przestrzegania zasad integrowanego systemu uprawy owoców – zob. pkt 4.4.

Wszystkie rodzaje drzew owocowych przycina się dwa razy w roku. Zabiegi ochrony chemicznej prowadzi się w okresie wegetacji w zależności od tego, czy i jakie choroby i szkodniki wystąpią w danym roku w konkretnym sadzie. Wszystkie zabiegi chemiczne opierają się na pomiarach i obserwacji występowania szkodliwych czynników. Zabiegi przeprowadza się dopiero w momencie stwierdzenia, że przekroczony został próg szkodliwości ekonomicznej. We wszystkich sadach wysiewana jest trawa, murawa utrzymywana jest w dobrym stanie dzięki regularnemu koszeniu. W rzędach drzew stosuje się ugór herbicydowy. Gleba jest w całości pokryta murawą tylko w niektórych sadach czereśniowych.

Cechą charakterystyczną regionu chelczycko-lhenickiego jest również to, że ogólne procedury SISPO są dostosowywane do warunków panujących na danym terenie. Opracowuje się również dostosowane do danego obszaru produkty (np. służące zwalczaniu szkodników).

Uprawa poszczególnych gatunków owoców:

Jabłonie

Jabłonie uprawia się na terenach otwartych, unikając stanowisk o nadmiernej wilgotności i miejsc, w których tworzą się zastoiska mrozowe. Stosuje się podkładki o dość dużej sile wzrostu, ponieważ na położonych dość wysoko terenach uprawnych ilość substancji odżywczych w glebie jest niewystarczająca, a drzewa muszą być w stanie korzystać z nich w pewnym stopniu samodzielnie. Wcześniej stosowano podkładki typu M1, M4 i A2. Obecnie są to zazwyczaj podkładki M9. Drzewka podpira się tyczkami lub przywiązuje do metalowej siatki. Rozstaw jabłoni zależy od wielu czynników, dlatego na omawianym obszarze znaleźć można różnorodne typy uprawy. Rozstaw zależy np. od rodzaju urządzeń stosowanych przez sadownika, stanowiska, typu podłoża i kształtu drzew. Dawniej stosowano przede wszystkim pojedyncze rzędy swobodnie rosnących drzewek karłowatych. Obecnie często spotyka się uprawy zagęszczone i wrzecionowy kształt korony drzew. Ze względu na wilgotność powietrza i ogólną wilgotność środowiska nawadnianie stosują tylko niektórzy sadownicy i to w wyjątkowych wypadkach. Zbiory odbywają się na zasadach zorganizowanej kampanii – duże skrzynie po napełnieniu jabłkami są znakowane na miejscu i jak najszybciej przewożone do klimatyzowanych magazynów.

Czereśnie

Czereśnie uprawia się najczęściej na nasłonecznionych stanowiskach o niskim poziomie wody gruntowej. Wcześniej czereśnie uprawiano na podkładkach czereśni ptasiej. Swobodnie rosnące drzewa wysokopienne lub półpienne sadzono w takiej odległości od siebie, aby można było z każdej strony oprzeć o nie drabinę i zebrać owoce. Obecnie nowe drzewa sadzone są gęściej, na podkładkach PHL lub Gizela. Korony drzew przycina się płasko, nie dopuszczając do ich nadmiernego rozrośnięcia. Zbiór odbywa się na zasadach kampanii. Owoce umieszcza się w pojemnikach służących do transportu lub w opakowaniach gotowych do sprzedaży, a następnie przewozi do magazynów, w których są chłodzone i przygotowywane do sprzedaży. Ostatnim etapem jest ich ekspedycja z magazynów.

Wiśnie

Wiśnie uprawia się na mniej żyznych stanowiskach o niższej wilgotności. Drzewa sadi się w rozstawie umożliwiającym zmechanizowane zbieranie owoców. Jako podkładkę stosuje się zazwyczaj wiśnię wonną. Kształt drzew dostosowuje się do kształtu maszyny zbierającej. Zebrane owoce umieszcza się w pojemnikach służących do transportu, a po ich oznakowaniu przewozi się jak najszybciej do chłodni lub do zakładu, w którym są przetwarzane. Po skompletowaniu dostawy owoce są przewożone do zakładów przetwórczych. Tylko część wiśni jest zbierana ręcznie i konsumowana w stanie świeżym. Dalsze etapy są identyczne, jak w wypadku czereśni.

Śliwki

Najczęściej uprawiane śliwy to drzewa półpienne, sadzone w rzędach na stanowiskach o dostatecznej wilgotności. Najkorzystniejsze dla tego gatunku są głębokie gleby gliniasto-ilaste. Stosuje się wiele różnych rodzajów podkładek, najczęściej śliwę wiśniową. Korona drzewa zazwyczaj rozrasta się swobodnie, jej kształt umożliwia ewentualny zmechanizowany zbiór owoców. Około połowy zbiorów przeznaczają się do bezpośredniej konsumpcji, a pozostałą część – do dalszego przetworzenia. W związku z tym system uprawy jest dostosowany do potrzeb zmechanizowanego zbioru owoców. Zebrane owoce umieszcza się w pojemnikach służących do transportu. Po ich oznakowaniu przewozi się je do magazynów, w których owoce są chłodzone lub przygotowywane do sprzedaży. Owoce przeznaczone do przemysłowego przetworzenia przewozi się z sadu do magazynu w celu schłodzenia i skompletowania dostaw lub bezpośrednio do zakładu przetwórstwa.

Porzeczka czerwona i czarna

Porzeczki uprawia się na wilgotnych stanowiskach, na urodzajnych i głębokich glebach. Wybiera się stanowiska niżej położone, unikając jednak miejsc, w których tworzą się zastoiska mrozowe, chociaż porzeczki są najbardziej odporne na mróz spośród wszystkich uprawianych na omawianym obszarze owoców. Plantacje porzeczek tworzą rzędy sadzonek z bryłą korzeniową, uzyskanych ze ściętych i ukorzenionych pędów. Rozstaw sadzonek zależy od technologii uprawy i zbioru oraz stosowanych maszyn. Pojedyncze krzewy porzeczki, z których owoce zbiera się ręcznie, są obecnie bardzo rzadkim zjawiskiem. Zbiór przeprowadza się prawie wyłącznie mechanicznie. Plon jest następnie przetwarzany w zakładzie przetwórczym. Tylko część owoców jest zbierana ręcznie z przeznaczeniem do konsumpcji w stanie świeżym lub do przetworzenia przez konsumentów indywidualnych. Zbiór mechanicznego dokonuje się przy pomocy automatycznego kombajnu. Owoce umieszcza się w opakowaniach transportowych, które po oznakowaniu przewozi się jak najszybciej do magazynów w celu schłodzenia i skompletowania dostaw.

Przechowywanie i pakowanie

Przechowywanie i pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze. Zapobiega się w ten sposób uszkodzeniu owoców, które trafiają do magazynów bezpośrednio z sadów. W ten sposób zapobiega się także wymieszaniu produktu z owocami wyhodowanymi poza wyznaczonym obszarem. Dzięki skoordynowanemu procesowi uprawy, przechowywania i pakowania w tym samym miejscu owoce nie psują się.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Region Chelczycko-Lhenicki oraz owoce, które się tu uprawia, są wyjątkowe nie tylko w Republice Czeskiej, lecz także w Europie. Świadczą o tym przede wszystkim następujące elementy: renoma, czynniki wpływające na unikalne właściwości owoców chelczycko-lhenickich oraz pozostałe cechy i związek między właściwościami owoców chelczycko-lhenickich a warunkami w regionie w zależności od poszczególnych gatunków owoców.

4.6.1. Renoma

Uprawa owoców w regionie chelczycko-lhenickim ma 700-letnią tradycję. Dzięki długiej tradycji i jakości tutejszych owoców region zasłużył sobie na miano „ogrodu południowych Czech”. Owoce pojawiają się także w herbie gminy Chelčice oraz w herbie gminy Lhenice. Dokumentacja historii i renomy, jaką zyskała uprawa owoców w tym regionie, zawarte są w książce Václava Starego i in.: *Lhenice, zahrada Jižních Čech* (Lhenice – ogród południowych Czech).

O popularności owoców chelczycko-lhenickich świadczy także coroczne Święto Kwiatów oraz Święto Owoców organizowane przy współpracy ze Stowarzyszeniem Producentów Owoców Czech Południowych i Zachodnich (Unie ovocnářů jižních a západních Čech). Święto Kwiatów jest imprezą turystyczną i rowerową z okazji otwarcia sezonu owocowego w okresie budzenia się do życia, wzrostu i kwitnienia drzew owocowych. Święto Owoców to wspaniała kilkudniowa impreza – jedna z najważniejszych związanych z uprawą owoców w całej Republice Czeskiej. Składają się na nią wystawy owoców połączone z konkursami, jarmarkiem owocowym oraz programem kulturalno-sportowym.

Potwierdzeniem wyjątkowej jakości owoców chelczycko-lhenickich jest wiele wyróżnień na wystawach krajowych, na przykład: Zahrada Čech – Litoměřice. Sadownicy odnoszą sukcesy także na innych wystawach o randze krajowej: Hortikomplex – Olomouc, Země živilka – České Budějovice, Zemědělec – Lysá nad Labem.

Sadownicy uprawiający owoce chelczycko-lhenickie należą do Stowarzyszenia Producentów Owoców Czech Południowych i Zachodnich, którego zadaniem jest między innymi prowadzenie akcji edukacyjnych, popularyzacja owoców, organizacja wystaw, wydawanie czasopism, dbałość o jakość owoców i ekologię. Ponadto Stowarzyszenie aktywnie działa w ramach Miejscowej grupy organizacyjnej: Rozkvět zahrady jižních Čech (Rozkwit ogrodu południowych Czech).

Sadownicy z regionu chelczycko-lhenickiego współpracują z wieloma znanymi instytutami badawczymi i naukowymi, do których należą na przykład: Uniwersytet w Czeskich Budziejowicach – Wydział Rolnictwa (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – Zemědělská fakulta), Uniwersytet rolny i leśny w Brnie im. Mendla – Wydział ogrodnictwa w Lednicy (Mendelova zemědělská a lesnická Univerzita v Brně – Zahradnická fakulta v Lednici), Wydział badań i doskonalenia produkcji owoców Holovously s.r.o., (Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovously s.r.o.), SEMPRA, Wydział badawczy techniki rolniczej – Praga, (Výzkumný ústav zemědělské techniky – Praha), Wydział badań ekonomii rolniczej – Praga (Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky – Praha), Wydział badań nad produkcją roślinną (Výzkumný ústav rostlinné výroby), Wydział badań nad żywnością Praga (Výzkumný ústav potravinářský Praha), Wydział chemii organicznej i biochemii Czeskiej Akademii Nauk, laboratorium Biola (Ústav organické chemie a biochemie AV ČR, biologická laboratoř Biola). Sukces współpracy przejawia się zarówno w rozwoju nowych zasad uprawy ogólnie, jak i w realizacji tych zasad w odniesieniu do uprawy owoców z regionu chelczycko-lhenickiego, co również przyczynia się do umocnienia renomy owoców chelczycko-lhenickich w całym kraju.

Produkcja

Roczna wydajność produkcji w tonach (na rok 2008): jabłka – 7 409, czereśnie – 115, wiśnie – 338, śliwki i węgierki – 416, porzeczki – 399.

Handel

Owoce chelczycko-lhenickie z powodzeniem dystrybuuje się w Republice Czeskiej i za granicę.

Czechy

Liczba podmiotów handlowych, którym dostarczane są owoce chelczycko-lhenickie: około 500.

Istotne podmioty handlowe, którym dostarczane są owoce chelczycko-lhenickie: Terno, Ahold, Coops, Nova Fruit, CZ Fruit, Čeroz.

Eksport

Eksportowany jest następujący procent zbiorów: czereśnie – 38 %, wiśnie – 40 %, śliwki – 50 %, porzeczki – 70 %.

Kraje, do których dostarczane są owoce chelczycko-lhenickie: Belgia, Niemcy, Niderlandy, Austria, Finlandia, Zjednoczone Królestwo.

Liczba podmiotów handlowych za granicą, którym dostarczane są owoce chelczycko-lhenickie: około 10.

Znaczące podmioty handlowe, którym dostarczane są owoce chelczycko-lhenickie: Dinter, Phanner.

4.6.2. Czynniki wpływające na wyjątkowe właściwości owoców chelczycko-lhenickich oraz pozostałe cechy

Na jakość owoców chelczycko-lhenickich (patrz pkt 4.2) zasadniczy wpływ mają warunki naturalne i klimatyczne terenów przylegających do pasma górskiego Szumawa, położonych w kotlinie Baworskiej i na terenach podgórskich masywu Blanský les.

W regionie chelczycko-lhenickim znajduje się wiele stawów rybnych, rzek i potoków. Warunki przyrodnicze, na przykład ilość opadów, wilgotność gleby, zmiany temperatur dziennych i nocnych oraz częste ranne mgły, są doskonałe dla potrzeb uprawy owoców.

Region chelczycko-lhenicki charakteryzuje:

- dość wysokie położenie n.p.m. na terenach podgórskich pasma górskiego Szumawa,
- czyste powietrze za sprawą braku zanieczyszczającej produkcji przemysłowej oraz dzięki dużej powierzchni lasów,
- średnia roczna temperatura 8,7 °C,
- opady średnio 607 mm rocznie,
- średnia wilgotność powietrza 75,8 % – taka wilgotność jest bardzo wysoka, w lecie zwiększa nawodnienie upraw, w zimie okrywa drzewa szronem i w ten sposób ogranicza przymrozki,
- duże różnice między temperaturą w dzień i w nocy, zwłaszcza w okresie zbiorów,
- częste poranne mgły ze względu na dużą liczbę stawów rybnych oraz ukształtowanie terenu – kotlina częściowo osłonięta pasmami góorskimi,
- dostateczna wilgotność gleby dzięki opadom i gęstej sieci stawów rybnych i toków wodnych,
- opóźniony początek wiosny, późniejsze dojrzewanie owoców ze względu na klimat podgórski,
- odpowiedni skład gleby, zwłaszcza pod względem zawartości minerałów.

Najważniejszą cechą charakterystyczną owoców chelczycko-lhenickich są zrównoważone proporcje zawartych w nich cukrów i kwasów. Zasadniczy wpływ mają w tym względzie warunki klimatyczne, to znaczy zmiany temperatury, późniejszy początek wiosny, późniejsze dojrzewanie oraz warunki glebowe czyli wyrównane pH, odpowiednia ilość i proporcje poszczególnych minerałów. Według przeprowadzonych badań laboratoryjnych średni poziom kwasowości owoców osiąga optymalną wartość. Również badania gleby potwierdziły pozytywne wyniki, które nie są tak oczywiste we wszystkich regionach uprawy owoców.

Na dalsze specyficzne własności owoców chelczycko-lhenickich, takich jak zapach i smak, fakt, że długo zachowują świeżość, wyjątkowość kolorów, wpływa przede wszystkim specyficzny mikroklimat związany z opisanymi powyżej czynnikami (lasy, stawy rybne, położenie n.p.m., wilgotność, mgły itd.)

Istotnym czynnikiem, który wpływa na jakość owoców chelczycko-lhenickich, jest niski poziom zanieczyszczeń środowiska i pól metalami ciężkimi. Sprzyja temu ochrona biologiczna drzew owocowych. Do ochrony drzew owocowych w regionie chelczycko-lhenickim używane są przede wszystkim środki biologiczne. Są one ekologiczne i niewątpliwie bardziej korzystne w porównaniu ze środkami chemicznymi. Region ten stanowi jedno z centrów w Czeskiej Republice, w których udoskonala się biologiczne środki ochrony roślin i drzew.

Szczególną cechą chelczycko-lhenickiego regionu produkcji owocowej w porównaniu z innymi regionami jest różnorodność produkcji.

Ważnym rysem uprawy owoców na wyznaczonym obszarze jest zastosowanie integrowanych metod produkcji SISPO (zob. pkt 4.5). Jest to sposób produkcji, w który autorski wkład mieli także sadownicy regionu chelczycko-lhenickiego. System ten w znacznej mierze jest pomocny w osiągnięciu wysokiej jakości owoców, a w związku z tym pozwala także sprostać oczekiwaniom wymagających klientów. System zawiera praktyczne wskazówki, jak optymalnie uprawiać owoce.

Kilkusetletnia tradycja uprawy owoców na tym terenie pogłębiła wiedzę i doświadczenie sadowników dotyczące tego, jakie gatunki gdzie najlepiej uprawiać. Proces ten nadal trwa.

W Republice Czeskiej nazwa pochodzenia *Chelčicko-Lhenické ovoce* jest chroniona pod numerem 194 od dnia 20 listopada 2002 r.

4.6.3. Związek między właściwościami owoców chelczycko-lhenickich a warunkami w regionie w zależności od poszczególnych gatunków owoców

Jabłka

Jabłka posiadają wyjątkowy długo utrzymujący się korzenny smak, który zawdzięczają wpływowi wyższej wilgotności powietrza, brakowi wysokich temperatur w okresie letnim i jednocześnie znacznym zmianom temperatur nocnych i dziennych za sprawą dużej ilości zbiorników wodnych, lasów i ukształtowania terenu w ograniczonym rejonie geograficznym. Ten wyjątkowy mikroklimat sprawia, że w okresie przed zbiorami w owocach tworzy się właśnie taka proporcja cukrów, kwasów i substancji aromatycznych, która nadaje im specyficzny korzenny smak. Jabłka te są również wyjątkowe w porównaniu z innymi uprawianymi jabłkami zarówno jeżeli chodzi o gatunki letnie, jak i te magazynowane w kontrolowanej atmosferze aż do miesięcy wiosennych, dzięki temu, że mają długi optymalny okres dojrzałości do konsumpcji bez degradacji właściwości smakowych i aromatu, a także dlatego, że mają skórkę o wyjątkowej jakości, którą zawdzięczają przede wszystkim temu, że wznoszą się w wyższej wysokości nad poziomem morza w regionie geograficznym, w którym nie panują upały w lecie i występują częste mgły i rosa w połączeniu ze światłem słonecznym. Kolejną cechą charakterystyczną owoców poszczególnych gatunków uprawianych w regionie chelczycko-lhenickim jest ich niepowtarzalne ubarwienie.

Czereśnie

Czereśnie mają wyjątkowy wyraźny korzenny smak i chrupiący miąższ o wysokiej zawartości cukrów i kwasów w idealnych proporcjach. W przypadku niektórych odmian (Napoleonova, Kordia, Van) różnica w jakości i smaku owoców w porównaniu z owocami z innych regionów była tak wyraźna, że pojawiały się głosy, aby zarejestrować regionalne odmiany tych gatunków. Właściwości te wynikają ze specyficznych warunków glebowych tego regionu geograficznego w połączeniu z ukształtowaniem terenu. Inne typy gleb występują w dolinach, a inne – na stokach. Na terenach nachylonych gleby są suchsze, mniej żyzne, ale mają odpowiednią ilość składników mineralnych w wyjątkowej proporcji. Ważną rolę odgrywa także przepuszczalność gleb. Właśnie te stoki od niedawna wykorzystuje się do uprawy sadów czereśniowych. Drzewa rosną tu bardzo szybko bez względu na wykorzystany podkład dzięki zdrowemu systemowi korzeniowemu, do którego tutejsze gleby są idealnie dostosowane. Nie występują tu tereny podmokłe lub kotliny mrozowe uszkadzające korzenie i pnie drzew oraz wywołujące stres, którego efektem są owoce o niewystarczającej jakości smakowej.

Wiśnie

Wiśnie są wyjątkowe, ponieważ rzadko są robaczywe i można je długo przechowywać, co wynika z ich jakości wewnętrznej. Te właściwości osiąga się przede wszystkim dzięki wysokiemu położeniu nad poziomem morza i uprawianemu asortymentowi, a także dlatego, że w tym regionie geograficznym dojrzałość do zbiorów następuje później niż w innych regionach. Ta cecha charakterystyczna jest korzystna, ponieważ przed zbiorem nie ma potrzeby zabezpieczania wiśni przed robaczywieniem, a zatem pestycydy w żaden sposób nie wpływają na wewnętrzną jakość owoców. Kolejne specyficzne własności wiśni to wyrazisty smak i aromat, który z kolei przejawia się w jakości produktów i napojów z tych owoców. Wyrazisty smak i aromat tworzy się dzięki temu, że gleba w regionie chelczycko-lhenickim charakteryzuje się bardzo niską zawartością metali ciężkich oraz małym zanieczyszczeniem oparami z przemysłu i transportu, co bardzo korzystnie wpływa na jakość owoców.

Śliwki

Śliwki mają wyjątkowo wysoką zawartość cukrów i bogaty aromat, które powstają dzięki zmianom temperatury, częstym mgłom i łagodnym przymrozkom w późniejszym czasie. Takie właściwości są cenne na dalszym etapie przetwarzania owoców w celu konserwacji lub produkcji alkoholu. Zawartość substancji aromatycznych jest wysoko ceniona, a owoce te są chętnie przetwarzane przez przetwórców krajowych i zagranicznych. Ze względu na chłodniejszy klimat choroby wirusowe nie są tutaj tak powszechne, a to właśnie one negatywnie wpływają na jakość owoców. Fakt ten pozwala na uprawę starych niemodyfikowanych gatunków bez obawy, że wystąpią choroby wirusowe (śliwa domowa). Przede wszystkim jednak na jakość owoców pozytywnie wpływają specyficzne warunki. Wyższa wilgotność powietrza i duża ilość opadów umożliwiają hartowanie sadów oraz chronią je przed nadmiernym nagrzewaniem się owoców i zaburzeniem asymilacji. Pokrywanie gleby trawą (ściółkowanie) zwiększa zawartość CO₂ w powierzchniowej warstwie, która w okresie dojrzewania ma pozytywny wpływ na proporcje cukrów i kwasów w owocach. Ponadto fakt, że w regionie tym nie występują gleby wapienne, oznacza, że drzewa nie mają problemu z niedoborem żelaza, który bardzo pogarsza jakość owoców.

Porzeczka czerwona i czarna

Porzeczki są wyjątkowe dzięki swojemu zapachowi i idealnym proporcjom zawartości cukru i kwasów, co spowodowane jest przede wszystkim warunkami glebowymi i klimatycznymi i ma decydujący wpływ na wyjątkową jakość owoców.

Ze względu na to, że w regionie chelczycko-lhenickim występują gleby lekko kwaśne, panują tu idealne warunki do uprawy porzeczki. Jakość porzeczek wynika także z dużej wielkości owoców i ich trwałości, dzięki naturalnie wyższej zawartości potasu w glebie. To bardzo istotny czynnik, ponieważ w przypadku porzeczek niedobór tego pierwiastka bardzo szybko przejawia się między innymi tym, że owoce są mniejsze i mniej trwałe. Porzeczka to owoc, który jest bardzo wymagający pod względem zawartości próchnicy w glebie. Dzięki temu, że w regionie chelczycko-lhenickim jest wyższa wilgotność powietrza i duża ilość opadów w czasie wegetacji, plantacje porzeczek można trwale obsiać trawą. Regularne pokrywanie gleby trawą i zmielonymi ścinkami z przycinki drzew (ściółkowanie) powoduje szybkie wytwarzanie warstwy próchnicy, która w decydujący sposób wpływa na wzrost krzewów, ich żywotność i jakość upraw. W połączeniu ze zmianami wyższych dziennych i niskich nocnych temperatur w okresie przed zbiorami, które są charakterystyczne dla tego regionu, dojrzewają tu owoce bardzo wonne zawierające idealne proporcje cukrów i kwasów. To właśnie przekłada się następnie na jakość produktów wyprodukowanych z tutejszego surowca.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře (Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, inspektorat w Taborze)

Adres: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381200011
Faks +420 381257000
E-mail: tabor@szpi.gov.cz

4.8. Etykietowanie:

Owoce Chelczycko-Lhenickie i wytwarzane z nich przetwory są pakowane w różne opakowania opatrzone nazwą *Chelčicko-Lhenické ovoce*, zazwyczaj w kolorze zielonym, żółtym i czerwonym. Na opakowaniu widnieje także herb i nazwa gminy, w której zostały wyhodowane. Przestrzeganie wymogów w zakresie wyglądu opakowań nie jest obowiązkowe.