

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 271/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHELČICKO-LHENICKÉ OVOCE»

N° CE: CZ-PGI-0005-0436-23.11.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

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

Tél. +420 220383111
Fax +420 224324718
Courriel: posta@upv.cz

2. Groupement:

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

Tél. +420 388321371
Fax +420 388321280
Courriel: zemcheba@iol.cz
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6: Fruits.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. **Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom:*

«Chelčicko-Lhenické ovoce»

4.2. *Description:*

Il s'agit de fruits de la zone tempérée destinés à être consommés comme produits frais ou transformés en conserverie. Les fruits transformés ne portent pas l'indication «Chelčicko-Lhenické ovoce». Cela concerne les fruits à pépins, les fruits drupacés et les fruits à baies. Le goût des fruits provenant de cette région est plein, vif, avec une multitude de notes fruitées qui perdurent dans la bouche. Les propriétés spécifiques de ces fruits (comme leur fraîcheur, leur vigueur et leur compacité) concernant à la fois l'arôme et le goût, sont essentiellement dues aux conditions naturelles locales (par exemple, la différence entre les températures diurnes et nocturnes pendant la période de maturation, les brouillards matinaux dans la zone de culture). L'équilibre naturel entre les sucres et les acides est une des spécificités des fruits de cette région par rapport à ceux d'autres régions. Ce dosage naturel idéal constitue ce qu'on appelle les notes pures des fruits. L'impression globale est une fraîcheur, un goût fin, un arrière-goût délicieux et une sensation intense qui se prolonge. Cette propriété, qui concerne l'ensemble des fruits présentés sous la dénomination «Chelčicko-Lhenické ovoce», est spécifique de cette région.

Il s'agit notamment des produits agricoles suivants: pommes, cerises, griottes, prunes, groseilles rouges et noires (cassis). Les cultivars actuellement utilisés sont, pour les pommiers, Julia, Angold, Šampion, Rubín — Bohemia, Rubinola, Topaz, Janagold — Jonagored, Jonaprince, Golden Delicious, Idared, Merlose, Spartan, pour les cerisiers, Burlat, Karešova, Vanda, Sam, Těchlovan, Kordia, Napoleonova, pour les griottiers, Morellenfeuer, Érdi Bötermö, Fanal, Morela pozdní, pour les pruniers, Čačanska rana, Čačanska lepota, Čačanska najbolja, Stanley, Domáci velkoplodá, pour les groseilliers rouges, Holandský červený, Heinemannův pozdní, Losan, Rubigo, Rondon et pour les cassissiers, Otelo et Ōjebyn.

4.3. *Aire géographique:*

Les vergers sont situés, pour la région Chelčicko, dans le bassin de Bavorov, et pour la région Lhenicko, dans le piémont de la forêt Blansky. Les fruits «Chelčicko-Lhenické ovoce» sont cultivés exclusivement sur ce territoire (République tchèque, région de la Bohême du Sud, districts de Strakonice et de Prachatice). Les communes faisant partie de ce territoire sont, pour Chelčicko, Chelčice, Truskovice, Libějovice, Vodňany, Krtely, Malovice, Bavorov, Tourov et pour Lhenicko, Lhenice, Vadkov, Mičovice, Jáma, Hoříkovice, Třebanice, Hrbov, Vodice, Třešňový Újezdec, Horní Chrášťany, Dolní Chrášťany et Ratiborova Lhota.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Les surfaces de culture, les entrepôts et les boxes de stockage, les lots et la date de conditionnement sont systématiquement indiqués. Un registre des clients est tenu. La traçabilité est donc parfaitement assurée pour chaque livraison et il est impossible de confondre les différentes livraisons. Les fruits sont triés, stockés et conditionnés dans la région délimitée; ils ne peuvent donc pas être mélangés avec des fruits produits ailleurs.

La production est définie, notamment, par les Directives pour les systèmes intégrés de culture des fruits (SISPO). Le contrôle du respect du cahier des charges est effectué au sein des entreprises, dans des laboratoires externes, par l'autorité supérieure de contrôle (Inspection agricole et alimentaire d'État — SZPI) et par la commission de contrôle du système de la production intégrée SISPO (contrôles sur place).

Le marquage systématique, dans le verger même, de l'ensemble des fruits récoltés dans la région ainsi que la tenue rigoureuse des registres des récoltes rendent impossible la confusion entre les fruits de cette région et ceux provenant d'autres régions.

Dans l'entrepôt, le travail se fait avec des fruits déjà marqués et toute manipulation est inscrite dans le cahier d'exploitation dans lequel sont également indiquées les informations sur les mouvements des fruits et leur traitement pour leur commercialisation. A la sortie, on ne retrouve que les fruits de la même origine qu'à l'arrivée dans l'entrepôt et qui sont marqués comme tels.

La qualité des produits est suivie par un laboratoire interne. Un système de contrôle chimique et microbiologique et un système d'évaluation des produits sont élaborés. Le système HACCP est mis en place. Les contrôles sont également effectués par l'autorité supérieure de contrôle (voir le point 4.7) selon le plan de contrôle.

Le contrôle du respect des principes pour les systèmes intégrés de culture des fruits porte sur les éléments exposés ci-après.

Le contrôle porte sur l'état des vergers et de leur milieu naturel. Les appareils de mesure sont installés dans les vergers. Le contrôle est effectué sur place chez les arboriculteurs par la commission de contrôle SISPO, en général une fois par an. Les vérifications concernent notamment la contamination par des métaux lourds présents dans le sol, des engrais, de l'eau d'irrigation et des fruits, ainsi que la surveillance des facteurs biotiques et abiotiques, de l'utilisation des engrais, des pesticides, de l'irrigation et des plantations. Les contrôles sont définis par les Directives pour les méthodes intégrées de culture des fruits, approuvées par le ministère de l'agriculture de la République tchèque.

4.5. *Méthode de production:*

Tous les fruits sont cultivés en application des principes des Directives pour les systèmes intégrés de culture des fruits (SISPO), à l'élaboration desquelles ont été associés également les fruiticulteurs de cette région. Les éléments et les procédés de la production intégrée SISPO sont les suivants:

- Plantation: compromis entre la résistance et la qualité des fruits pour la consommation. Choix des variétés en fonction des températures, des précipitations, de la période de maturation et de récolte. Choix des porte-greffes en fonction des caractéristiques du sol, du type et de la densité de la plantation.
- Protection contre les maladies et les parasites: protection à la fois naturelle et chimique. Prévention. Protection biologique. Soutien des oiseaux insectivores. Utilisation des prédateurs naturels. Méthodes de protection physique, biotechnique et de technique agronomique adaptées à cette région (travail du sol, utilisation des engrais, taille de formation et d'entretien). Équilibre des plants, diminution de la présence de maladies et de parasites. Protection chimique réduite au strict minimum. Au besoin, application de produits chimiques à basse toxicité, de pesticides, de produits de lutte contre les animaux ravageurs («zoocides») et de fongicides testés et autorisés. Protection chimique sélective — usage de pesticides éliminant uniquement les insectes parasites sans nuire aux insectes utiles. Pièges à insectes parasites. Prévision d'apparition de maladies et de parasites. Enregistrement des contrôles et des applications effectuées.
- Système d'entretien du sol: les vergers sont engazonnés (60 à 70 % de la surface), plusieurs variétés de graminées sont combinées. L'herbe est fauchée, en particulier avant la récolte. La fauche est souvent laissée sur place ou rassemblée en bandes. Lorsque les précipitations sont faibles, en règle générale inférieures à 600 mm par an, la terre est légèrement retournée, sur une profondeur de 4 cm au maximum.
- Régulation des mauvaises herbes: l'objectif est de maintenir les mauvaises herbes en dessous du seuil de nuisance. Les herbicides autorisés ne sont appliqués que dans les périodes appropriées, au maximum une fois par an et au plus tard 80 jours avant la récolte des fruits à pépins et 50 jours avant la récolte des fruits drupacés. Si le terrain s'y prête, la terre est retournée. Les mauvaises herbes sont fauchées. Les bandes de terrain situées sous les arbres sont paillées, soit en répandant des matières organiques soit en posant des protections plastiques de couleur sur le sol.
- Irrigation des vergers: l'eau utilisée pour l'irrigation ne doit pas avoir d'effet négatif sur la santé des personnes et des animaux vivant sur le territoire concerné, sur le sol, sur la qualité des eaux de surface et souterraines ainsi que sur d'autres composantes de l'environnement. Le contrôle des eaux d'irrigation est effectué au moins une fois par mois.
- Fertilisation des vergers: le sol doit contenir une quantité équilibrée d'éléments et de composés pour la culture de types ou de variétés de fruits. Cet équilibre influence l'état de santé des arbres et la qualité et la quantité des fruits. La fertilisation est basée sur l'écart entre les valeurs des éléments et des composés mesurées et celles recommandées pour le type et la variété du fruit. Les engrais ne sont pas appliqués un certain temps avant et après la récolte. Les informations sur la fertilisation et la récolte sont enregistrées.

- Contrôle de la contamination: le contrôle porte notamment sur les métaux lourds présents dans le sol, l'eau d'irrigation, les engrais et les fruits. Les valeurs de la contamination éventuelle des fruits sont mesurées à partir d'un échantillon suffisamment grand.
- État physiologique et équilibre des arbres fruitiers: les mesures agronomiques et techniques (taille, soins du sol, fertilisation, éclaircissage des boutons floraux ...) sont mises au point en ce qui concerne la quantité, la période et la durée. L'équilibre dans les vergers n'est pas perturbé. L'équilibre physiologique est évalué par des analyses du sol et par le contrôle des fruits. Un contrôle subjectif intervient en règle générale cinq semaines avant la récolte. La croissance des pousses est évaluée ainsi que les yeux, l'exposition à la lumière, la taille et l'aspect des fruits. L'objectif visé est d'obtenir des fruits entièrement développés ayant un contenu équilibré de substances importantes — de sucres, d'acides, de vitamines, de minéraux et d'arômes.
- Régulation de la fertilité des arbres fruitiers et de la qualité des fruits: les arbres sont régulièrement taillés afin d'obtenir un nombre idéal de fruits. L'éclaircissage est pratiqué — les fruits en excès sont supprimés, soit manuellement soit par l'un des produits chimiques autorisés avec un dosage inférieur aux limites.
- Principes de la taille de formation et d'entretien des arbres fruitiers: les espèces à pépins sont cultivées par rangées permettant l'utilisation d'engins agricoles. La taille est réalisée pendant les périodes indiquées et selon les méthodes préconisées, en fonction du type et de la variété du fruit.
- Contrôle du respect des principes pour les systèmes intégrés de culture des fruits — voir le point 4.4.

Deux fois par an, toutes les espèces fruitières sont taillées. Elles sont aussi traitées avec des produits chimiques pendant la période de végétation, en fonction de la présence de maladies et d'insectes au cours de l'année concernée et dans un verger donné. Toute intervention chimique est basée sur les mesures et le suivi de l'apparition d'un facteur nuisible. Ce n'est qu'après le dépassement du seuil de nuisance économique qu'il est procédé à une intervention. La totalité des vergers est engazonnée et les gazons sont entretenus par un fauchage régulier. Les bandes près des troncs sont maintenues sans végétation à l'aide d'herbicide. Seules certaines cerisaies sont engazonnées en totalité.

Une autre spécificité de la région Chelčicko-Lhenicko est le fait que les procédés généraux SISPO sont appliqués d'une manière spécifique pour cette région et que certains produits (par exemple, les produits pour l'élimination des insectes ravageurs) sont spécialement élaborés pour la zone donnée.

Procédés de cultures des différentes espèces fruitières:

Pommiers

Les pommiers sont cultivés sur des surfaces libres dans des sites sans humidité stagnante et dans des sites sans cuvette propice au gel. Les porte-greffes choisis pour les pommiers sont plutôt vigoureux, car la zone de culture se trouve à une altitude n'offrant pas une quantité suffisante de matières nutritives disponibles dans le sol, ce qui oblige les arbres à se procurer seuls une partie de ces éléments. Il s'agissait autrefois de porte-greffes de type M1, M4, A2; on utilise maintenant généralement des porte-greffes de type M9. Chaque arbre est attaché à un tuteur individuel ou des murs en grillage sont dressés sur lesquels sont attachés les différents arbres. L'espacement entre les pommiers dépend de plusieurs facteurs, et il est donc possible de trouver plusieurs techniques dans la région. L'espacement est fonction notamment de l'équipement technique de l'arboriculteur, du site, du type du porte-greffe et de la forme souhaitée de l'arbre. Auparavant, les plantations se faisaient le plus souvent en bandes d'arbres nains (basse tige) librement disposées, tandis qu'actuellement, les plantations sont plus denses et adoptent une forme fuselée. Compte tenu de l'humidité de l'air et de l'humidité générale de la région, l'irrigation des vergers est rare et pratiquée seulement par certains arboriculteurs. La récolte se déroule sous forme de campagnes. Les fruits sont alors déposés dans des caisses de grande taille qui, une fois remplies, sont marquées sur place dans le verger et ensuite rapidement transportées jusqu'à un entrepôt climatisé.

Cerisiers

Les cerisiers sont cultivés en général sur des sites ensoleillés plutôt secs, où la nappe phréatique est peu profonde. Auparavant, ils étaient cultivés sur des porte-greffes du cerisier des oiseaux (*cerasus avium*) en haute tige ou en demi-tige. Les arbres étaient plantés librement, avec un espacement permettant, au moment de la récolte, d'avoir accès à tout le pourtour de l'arbre au moyen d'une échelle. À présent, l'espacement est réduit, les porte-greffes utilisés sont de type PHL ou Gizela et les couronnes des arbres sont taillées de manière à conserver une forme plate et assez basse. La récolte se déroule sous forme de campagnes, les fruits sont déposés dans des emballages de transport ou de vente et sont rapidement transportés jusqu'à l'entrepôt, après leur marquage dans le verger, afin d'y être refroidis, traités pour la commercialisation et expédiés aux clients.

Griottiers

Les griottiers sont cultivés sur des sites plutôt naturellement secs et dont la quantité de matières nutritives est plutôt naturellement basse. Les plantations sont réalisées en rangs avec un espacement permettant une récolte mécanisée. Le porte-greffe du griottier est en général le prunus Mahaleb et la forme des arbres est adaptée à l'engin de récolte. Les fruits sont cueillis et placés dans des emballages de transport; après leur marquage dans le verger, ils sont rapidement transportés jusqu'à l'entrepôt afin d'y être refroidis ou à la conserverie pour y être transformés. Après leur livraison à l'entrepôt, les fruits peuvent aussi être expédiés pour d'autres transformations. Seule une partie des griottes est récoltée manuellement pour être consommée comme produit frais. Dans ce cas de figure, le procédé est le même que pour les cerises.

Pruniers

Les pruniers sont en général plantés en rangs, montés en demi-tiges, sur des sites offrant une quantité d'eau suffisante et des sols profonds argileux et glaiseux. Les porte-greffes utilisés pour les pruniers sont nombreux, mais le plus courant est le prunier Myrobalan. Pour ce qui est de la forme des arbres, la couronne est en général laissée libre, permettant éventuellement d'effectuer la récolte de façon mécanisée. À peu près la moitié des fruits récoltés est destinée à être consommée comme produit frais, le reste étant acheminé pour la transformation en conserverie. Pour cette raison, tout le procédé de culture est adapté à une récolte mécanisée. Les fruits récoltés sont placés, pour la plupart, dans des emballages de transport et sont transportés, après leur marquage dans le verger, jusqu'à l'entrepôt afin d'y être refroidis et traités pour leur commercialisation. Les fruits destinés à la transformation industrielle sont transportés du verger jusqu'à l'entrepôt pour y être refroidis ou sont directement acheminés à la conserverie pour une transformation ultérieure.

Groseilliers rouges et cassissiers

Les arbustes sont cultivés dans des sols suffisamment humides, fertiles, profonds, situés plutôt à basse altitude, à l'exception toutefois des cuvettes susceptibles de geler, même si les groseilles et les cassis sont, parmi les fruits cultivés dans cette région, les plus résistants au gel. Les groseilliers et les cassissiers sont plantés en rangs et consistent en des plants non greffés obtenus à partir de boutures enracinées. L'espacement de la plantation est fonction de la technique de travail du sol et de la récolte. Les arbustes isolés ne permettant qu'une récolte manuelle sont aujourd'hui très rares. Actuellement, la récolte est presque exclusivement mécanisée et les fruits sont transformés en conserverie. Seule une partie est cueillie manuellement et destinée à être consommée comme produit frais ou utilisée comme ingrédient culinaire par les consommateurs. La récolte mécanisée s'effectue à l'aide d'un engin de récolte automoteur qui dépose les fruits directement dans les emballages de transport. Une fois remplis, ces derniers sont marqués dans le verger et transportés rapidement jusqu'à l'entrepôt, où les fruits seront refroidis et mis à la disposition de l'acheteur.

Stockage et conditionnement

Le stockage et le conditionnement ont lieu dans la région. Cela permet d'éviter d'abîmer les fruits récoltés, qui sont acheminés directement des zones de culture jusqu'à l'entrepôt. Ce procédé garantit en outre que les fruits ne sont pas mélangés avec ceux provenant d'une autre région. Grâce à la concentration des activités de culture, de stockage et de conditionnement dans la même zone, les fruits ne pourrissent pas.

4.6. Lien:

La région Chelčicko-Lhenicko et les fruits qui y sont cultivés sont spécifiques non seulement en République tchèque mais aussi en Europe. Cette particularité tient essentiellement aux éléments suivants: la notoriété, les facteurs qui influent sur les propriétés uniques des fruits de Chelčicko-Lhenicko et d'autres spécificités, ainsi que le lien entre les propriétés des fruits de Chelčicko-Lhenicko et les conditions de la région selon leur variété.

4.6.1. Notoriété

La culture de fruits dans la région Chelčicko-Lhenicko est une tradition vieille de 700 ans. Cette longue tradition et la qualité des fruits qui y sont produits ont valu à la région le surnom de «jardin de la Bohême méridionale». L'emballage ou l'étiquette des fruits porte les armoiries de la commune de Chelčice ou de Lhenice. L'histoire et la notoriété de l'arboriculture dans cette région sont attestées dans l'ouvrage de Vaclav Starý et al. intitulé: «Lhenice, zahrada Jižních Čech» (Lhenice, jardin de la Bohême méridionale).

De la réputation des fruits de Chelčicko-Lhenicko témoignent également les festivités consacrées aux fleurs et aux fruits organisées chaque année en collaboration avec l'Union des fruiticulteurs de la Bohême méridionale et occidentale (Unie ovocnářů jižních a západních Čech). Les fêtes des fleurs sont un événement touristique et cyclotouristique qui se déroule à l'entame de la saison pomologique au moment du réveil, du bourgeonnement et de la floraison des arbres fruitiers. Les fêtes des fruits sont une manifestation prestigieuse de plusieurs jours, qui compte parmi les événements les plus importants dans le domaine de l'arboriculture en République tchèque. Elles consistent en un salon consacré aux fruits associé à un concours, à une fête foraine et à un programme culturel et sportif.

La qualité exceptionnelle des fruits de Chelčicko-Lhenicko est attestée par la série de prix remportés par les arboriculteurs au salon national de Litoměřice (Zahrada Čech), lesquels participent également avec succès à d'autres foires nationales, par exemple celles: d'Olomouc (Hortikomplex), de České Budějovice (Země živitelka) et de Lysá nad Labem (Zemědělec).

L'Union des fruiticulteurs de la Bohême méridionale et occidentale rassemble les producteurs de fruits de Chelčicko-Lhenicko et s'occupe entre autres de distribution et de diffusion, de promotion des fruits, de l'organisation de salons, de l'édition de publications, de la qualité des fruits et d'écologie. Par ailleurs, est également actif dans la région le groupe d'action locale appelé «Rozkvět zahrady jižních Čech» (Essor du jardin de la Bohême méridionale).

Les arboriculteurs de la région Chelčicko-Lhenicko collaborent avec de nombreux instituts de recherche et établissements d'enseignement importants, dont par exemple: Jihočeská univerzita (Université de la Bohême du Sud) à České Budějovice; Zemědělská fakulta (Faculté d'études agricoles), Mendelova zemědělská a lesnická Univerzita (Université Mendel d'études agricoles et forestières) à Brno; Zahradnická fakulta à Lednice; Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s.r.o., (Institut Holovousy s.r.o de recherche et de sélection en pomologie), SEMPRA, Výzkumný ústav zemědělské techniky (Institut de recherche en technique agricole) à Prague; Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky (Institut de recherche en économie agricole) à Prague; Výzkumný ústav rostlinné výroby (Institut de recherche sur les productions végétales), Výzkumný ústav potravinářský (Institut de recherche en alimentation) à Prague, Ústav organické chemie a biochemie AV ČR (Institut de la chimie organique et de la biochimie de l'Académie des sciences de la République tchèque), laboratoire biologique Biola. Ces collaborations fructueuses se traduisent par le développement de nouveaux procédés de culture ou la mise en œuvre de ces procédés pour la culture des fruits dans la région Chelčicko-Lhenického, tout en contribuant à la notoriété nationale de ces fruits.

Production

Capacités de production annuelle exprimées en tonnes (chiffres de 2008): pommes — 7 409, cerises — 115, griottes — 338, prunes — 416, groseilles rouges et cassis — 399.

Commercialisation

Les fruits de Chelčicko-Lhenicko sont distribués en République tchèque et à l'étranger.

République tchèque

Nombre d'entités commerciales où ces fruits sont livrés: environ 500.

Entités commerciales importantes où ces fruits sont livrés: Terno, Ahold, Coops, Nova Fruit, CZ Fruit, Čeroz.

Exportation

La récolte est exportée selon les pourcentages suivants: cerises — 38 %, griottes — 40 %, prunes — 50 %, groseilles rouges et cassis — 70 %.

Pays où ces fruits sont livrés: Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Autriche, Finlande, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord.

Nombre d'entités commerciales étrangères où ces fruits sont livrés: environ 10.

Entités commerciales importantes où ces fruits sont livrés: Dinter, Phanner.

4.6.2. Facteurs influençant les propriétés uniques des fruits de Chelčicko-Lhenicko et autres spécificités

Les conditions naturelles et climatiques de la région du piémont des montagnes Šumava, entre le bassin de Bavorov et le piémont de la forêt Blansky, jouent un rôle déterminant sur la qualité des fruits cultivés dans la région Chelčicko-Lhenicko (voir le point 4.2).

Cette région est un réseau d'étangs, de rivières et de ruisseaux. Ce type de paysage crée précisément les conditions climatiques favorables à l'arboriculture, par exemple un certain niveau de précipitations, une humidité dans le sol, une différence entre les températures diurnes et nocturnes et des brouillards matinaux fréquents.

La région Chelčicko-Lhenicko se caractérise par les éléments suivants:

- à une altitude plutôt élevée, elle se situe dans le piémont des montagnes Šumava;
- un air pur, en raison surtout de l'absence d'activités industrielles polluantes et de la présence de vastes forêts;
- une température moyenne annuelle de 8,7 °C;
- un niveau de précipitations annuelles de 607 mm;
- un taux d'humidité mensuel moyen de 75,8 %: cette valeur est très élevée; en été, cette humidité donne de la tiédeur, et en hiver elle couvre les arbres de givre et limite ainsi les gelées;
- des écarts importants entre les températures diurnes et nocturnes, notamment pendant la période de récolte;
- des brouillards matinaux fréquents dus, d'une part, à la présence des étangs et, d'autre part, au fait que la région se situe dans une cuvette adossée au piémont;
- une humidité du sol suffisante, qui contribue aux précipitations et à la densité du réseau d'étangs et de cours d'eau;
- une arrivée tardive du printemps et une maturation plus lente, résultant des conditions climatiques au bas des montagnes;
- une bonne composition du sol, notamment grâce à la présence de minéraux.

La principale propriété de ces fruits, à savoir une teneur en sucres et en acides équilibrée, tient essentiellement au climat local (variation des températures, arrivée tardive du printemps, maturité plus tardive) et au sol (équilibre du pH, pondération des différents minéraux et de leurs teneurs respectives). Des analyses faites en laboratoire indiquent que l'acidité moyenne des fruits atteint des valeurs optimales. De même, lors d'analyses des sols, ces résultats positifs ont été confirmés, qui ne se retrouvent évidemment pas dans toutes les régions arboricoles.

Les autres propriétés des fruits de Chelčicko-Lhenicko, comme l'arôme, le goût, la fraîcheur, le maintien de la fraîcheur gustative, les nuances de couleurs uniques, sont principalement dues à la présence d'un microclimat particulier, qui résulte des conditions susmentionnées (forêts, étangs, altitude plutôt élevée, humidité, brouillards, etc.).

La qualité de ces fruits tient aussi à un facteur essentiel, à savoir la très faible contamination du milieu naturel par les métaux lourds, et partant, la contamination des fruits bien en-deçà des seuils autorisés. La protection biologique des arbres fruitiers contribue également à cette qualité. Dans la région Chelčicko-Lhenicko, des procédés essentiellement biologiques sont utilisés pour protéger les arbres fruitiers. Il s'agit de procédés écologiques qui présentent des avantages indéniables par rapport aux procédés chimiques. Dans cette région se trouve l'un des centres tchèques où sont développés des moyens biologiques de protection de la flore.

Cette région fruiticole se distingue également par la diversité de la production en comparaison d'autres régions.

L'une de ses caractéristiques importantes est la culture intégrée des fruits, selon un procédé dénommé «SISPO» (voir le point 4.5 sur la méthode de production) à la conception duquel ont également participé les fruiticulteurs de Chelčicko-Lhenicko. Ce système contribue grandement à l'excellente qualité intrinsèque des fruits et donc à la satisfaction de consommateurs exigeants. Il propose des solutions permettant d'optimiser la culture des fruits dans la région, qui sont ensuite appliquées.

Cette tradition séculaire de la culture des fruits dans la région délimitée a permis aux producteurs d'accroître et d'améliorer leurs connaissances et leur expérience quant au choix des meilleures variétés et des meilleurs lieux et modes de culture. Ce processus se poursuit.

L'appellation d'origine «Chelčicko-Lhenické ovoce» est protégée en République tchèque depuis le 20 novembre 2002 sous le numéro 194.

4.6.3. Lien entre les propriétés des fruits de Chelčicko-Lhenicko et les conditions de la région selon leur variété

Pommes

Les pommes se distinguent par une saveur prononcée unique laissant une impression durable, qui résulte des effets de l'humidité de l'air, de l'absence de températures élevées pendant la période estivale et d'importants écarts entre les températures nocturnes et diurnes, écarts causés par les nombreux points d'eaux, les forêts et le relief de cette aire géographique délimitée. Ce microclimat caractéristique contribue à ce que les fruits acquièrent, durant la période précédant la récolte, précisément cette teneur en sucres, en acides et en arômes qui leur donne ce goût prononcé. Les pommes se déclinent également en une gamme de variétés, dont les variétés estivales et celles qui sont conservées dans une atmosphère contrôlée jusqu'au printemps, grâce à une maturité optimale prolongée sans altération de leurs propriétés gustatives et arômes. Elles se distinguent en outre par la formation d'une peau de qualité, qui résulte essentiellement de l'altitude assez élevée de l'aire géographique délimitée, sans chaleurs estivales du fait de brouillards fréquents et de fortes précipitations associées à un bon ensoleillement. Une autre de leurs caractéristiques est la couleur inimitable des pommes de chacune des variétés cultivées dans la région Chelčicko-Lhenicko.

Cerises

Les cerises se distinguent par un goût intense et très prononcé ainsi qu'une chair croquante, associés à une forte teneur en sucres et en acides idéalement dosés par la nature. Certaines variétés (Napoleonova, Kordia, Van) se différencient de celles d'autres régions par leur qualité et leur saveur, à un point tel que des mutations régionales de celles-ci ont eu tendance à y être enregistrées. Ces propriétés sont dues aux conditions spécifiques des sols dans l'aire géographique délimitée, qui résultent de la fragmentation du relief de la région. D'autres types de fruits sont présents dans les vallées et les plaines, et se distinguent des variétés trouvées dans les collines. Les fruits situés sur des pentes sont plus secs, moins nutritifs, mais ont une teneur en minéraux nutritifs suffisante, dont la proportion est fondamentalement bonne et unique. Leur perméabilité y joue un rôle important. Ces pentes sont depuis longtemps utilisées pour la plantation de ceriseraies ou de rangées de cerisiers. Les arbres qui y poussent ont une grande vitalité, quel que soit le porte-greffe utilisé, grâce à un système racinaire sain, auquel les sols conviennent parfaitement. On n'y trouve pas de surfaces détrempées ou de bassins exposés au gel susceptibles de détériorer les racines et les troncs des arbres et de les stresser, nuisant ainsi aux qualités gustatives des fruits.

Griottes

Les griottes se distinguent par une faible vulnérabilité aux vers et une grande longévité, concourant à l'excellente qualité intrinsèque de ces fruits. Ces propriétés sont essentiellement dues au fait que, grâce à l'altitude assez élevée et à la gamme des fruits cultivés, la maturité de récolte survient dans l'aire géographique délimitée plus tardivement que dans d'autres régions. Cette spécificité locale est avantageuse en ce sens qu'il n'est pas nécessaire de traiter les griottiers avant la récolte pour les protéger d'une éventuelle infestation par les vers, la qualité intrinsèque des fruits ne pouvant donc être aucunement altérée par des pesticides. Les griottes présentent d'autres propriétés caractéristiques, et notamment un goût et un arôme prononcés, qui se retrouvent dans la qualité des produits et boissons fabriqués à partir de ce fruit. Ce goût et cet arôme marqués résultent du fait que les sols de la région Chelčicko-Lhenicko contiennent de très faibles concentrations de métaux lourds et sont peu contaminés par les émissions générées par l'industrie et les transports, ce qui influence favorablement la qualité des fruits.

Prunes

Les prunes se distinguent par une teneur élevée en sucres et un arôme intense, qui résultent des écarts de températures, des brouillards fréquents et des gelées modérées ultérieures. Ces propriétés sont appréciées même après transformation des fruits en produits de conserve et en alcool, dont la teneur aromatique est très estimée, et ce fruit est demandé par les transformateurs nationaux et étrangers. Le climat local étant plus froid, les maladies virales qui nuisent à la qualité des fruits sont loin d'être répandues. Cela permet même de cultiver des variétés d'origine non améliorées pour résister aux virus (*prunus domestica*). Ce sont tout particulièrement les conditions naturelles qui influencent positivement la qualité des fruits. La forte humidité de l'air et la quantité de précipitations permettent l'engazonnement des vergers, empêchant l'échauffement des fruits et entravant l'assimilation. Grâce au paillage des surfaces herbeuses, la teneur en CO₂ augmente dans la couche superficielle, ce qui a, durant la période de maturation, un effet bénéfique sur la teneur en sucres et en acides des fruits. En outre, le fait que cette région soit exempte de sols calcaires signifie que les arbres ne souffrent jamais d'un manque de fer, qui nuit grandement à la qualité des fruits.

Groseilles rouges et cassis

Les groseilles et cassis se distinguent par leur arôme et un dosage naturel idéal des sucres et acides, qui résultent essentiellement de conditions naturelles et climatiques déterminantes pour la qualité spécifique de ces fruits.

Dans la région Chelčicko-Llhenicko se trouvent des sols présentant une réaction modérément acide, réunissant ainsi les conditions idéales pour la culture des groseilles et cassis. La qualité des fruits est également liée à leur grande taille et à leur longévité, ce qui a une incidence sur la teneur naturelle élevée en potassium dans les profils de sol. Ce facteur est déterminant car un manque de potassium se traduit très tôt, entre autres, par une diminution de la taille et de la longévité des groseilles et cassis. Ces fruits constituent une variété très dépendante de la quantité d'humus présente dans le sol. Dans la région Chelčicko-Llhenicko, l'humidité de l'air et les précipitations permettent un engazonnement permanent dans les plantations de groseilliers et de cassisiers. Grâce au paillage constant des surfaces herbeuses et au broyage du surplus après la taille, une couche d'humus se forme très tôt, qui a une incidence décisive sur la croissance des arbustes, la vitalité et la qualité de la production. En outre, une variation des températures diurnes supérieures et nocturnes inférieures au cours de la période précédant la récolte, qui est caractéristique de cette région, permet la maturation de fruits très aromatisés, qui acquièrent une teneur idéale en sucres et en acides. Cela se traduit ensuite dans la qualité des produits fabriqués à partir des matières premières locales.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Táboře

Adresse: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tél. +420 381200011

Fax +420 381257000

Courriel: tabor@szpi.gov.cz

4.8. Étiquetage:

Les fruits de la région Chelčicko-Llhenicko sont conditionnés dans différents emballages portant l'indication «Chelčicko-Llhenické ovoce». Les couleurs utilisées sont en général le vert, le jaune et le rouge. Les armoiries et le nom de la commune d'origine des fruits figurent sur l'emballage. Le respect de la représentation graphique sur les emballages n'est pas strictement requis.