C/2025/1823

24.3.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/1823)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Kırkağaç Kavunu“

ЕС №: PDO-TR-02829 — 15.2.2022 г.

ЗНП (x) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

Код по Комбинираната номенклатура

0807 Пъпеши (в това число и дините) и папаи, пресни: – Пъпеши (в това число и дините)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Kırkağaç Kavunu“: вид пъпеш, отглеждан в район Kırkağaç на провинция Маниса, който се дели на две разновидности — Kırkağaç-589 и Kırkağaç-637. При всички култивирани сортове кората е дебела (1—1,5 cm), грапава, релефна и със зеленикави петна на жълт фон.

От посочените разновидности Kırkağaç-589 е с продълговата и цилиндрична форма, дръжката е изправена и издадена, върховете на цветовете са кръгли, а плодовете могат да се съхраняват през зимния сезон. Пъпешите от разновидността Kırkağaç-637 като цяло са с кръгла форма. Кората е със същите структура и цвят като при Kırkağaç-589. В някои райони се наричат още „Altınbaş“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Таблица 1

Общи характеристики на „Kırkağaç Kavunu“

Критерии	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Тегло на плода (kg)	3—6	3—5
Диаметър на плода (cm)	15—25	16—26
Дължина на плода (cm)	20—28	18—20
Дебелина на кората на плода (cm)	1,0—1,5	
Дебелина на месестата част без кората (cm)	7,0—8,5	
Съдържание на кухината, в която са разположени семената (g)	250—350	
Диаметър на кухината, в която са разположени семената (g)	Варира между 3,7 и 4,5 cm	
Брикс (%)	10,8—13,0	11,4—13,2
Аромат на месестата част на плода	Преобладава аромат на липов цвят Вторични аромати — гъби и тиква	
Сочност на плодовия пулп	Воден	
Съдържание на влакнини в плодовия пулп	0,3—0,9 %	
Форма на плода	Продълговата, набраздена и със зелени петна на жълт фон	Кръгла/овална, повърхността е леко грапава (релефна), със зелени петна на жълт фон
Дни, необходими за узряване (дни)	90—110	
Общо съдържание на захар (g 100 g^{-1})	6,14—6,19	
Съдържание на захароза (g 100 g^{-1})	3,55—4,06	
Съдържание на фруктоза (g 100 g^{-1})	1,33—1,35	
Съдържание на лимонена киселина (mg g^{-1})	2,44—2,84	
Кора на плода	Твърда	
Период на засяване	април—май	
Трайност	6 месеца	
Вътрешност на плода:	Вътрешната част на плода, наричана още месеста част, е със сочна консистенция. Участъците, които са по-близо до кората, са със зеленикав оттенък, а вътрешната част на плода е в светлооранжев до белезникав цвят.	
Вкус	Сладък с дъх на липов цвят	
Аромат на месестата част на плода	Преобладава аромат на липов цвят Вторични аромати — гъби и тиква	

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

По-долу са посочени етапите на производство на „Kırkağaç Kavunu“, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:

— подбор и снабдяване със семена;

— подготовка на почвата;

— засаждане;

— напояване и торене;

— грижа за растенията (без прибиране на реколтата);

— прибиране на реколтата.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковката трябва да бъдат отпечатани логото на ЕС и наименованието „Kırkağaç Kavunu“. Ако логото на ЕС и наименованието „Kırkağaç Kavunu“ не могат да се приложат върху опаковката, те трябва да се виждат в зоната на продажба.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район за производството на „Kırkağaç Kavunu“ обхваща цялата територия на район Kırkağaç в провинция Маниса, Турция.

5. **Връзка с географския район**

Равнината Kırkağaç попада в границите на района. Тя е разположена в басейна на река Bakırçay — най-северната от общо четирите падини от изток на запад в посока към Егейския регион. Пъпешите, които растат в равнината Kırkağaç, се считат за характерни за едноименния район. Ето защо отглежданите в тази равнина пъпеши се наричат „пъпеши от Kırkağaç“.

В географския район, типичен за „Kırkağaç Kavunu“, от дълги години се произвеждат пъпеши. Производителите са предимно малки семейни стопанства. Традицията за производство на пъпеши се предава от векове и продължава да се практикува и понастоящем. „Kırkağaç Kavunu“ отдавна се е превърнал в земеделска традиция в района и е тясно свързан с местната култура.

От 70-те години на миналия век ежегодно в периода от 8 до 17 септември се провежда „Фестивалът на пъпеша Kırkağaç“ с цел да се ознаменуват културното наследство и земеделската традиция на града. Фестивалът е повод за събиране на местната общност, а чрез него се насърчават единността и опазването на традициите. Той е своеобразна платформа за популяризиране на пъпешите Kırkağaç в по-широк мащаб, тъй като привлича туристи и стимулира местната икономика. По-голямата посещаемост е от полза за местните предприятия и търговци, като същевременно предоставя възможности за местните производители и доставчици. С фестивала хората се насърчават да се съберат и да се забавляват, като по този начин се укрепват социалните връзки и се стимулира чувство на солидарност с общността.

Производителите в Kırkağaç подхождат с изключително старание към прибирането на реколтата и съхранението на пъпешите. Рано сутрин „Kırkağaç Kavunu“ внимателно се отделят от растението с помощта на нож. С цел да се запази качеството на пъпешите, те се подреждат в ремаркета, покрити с 2—3 реда дебели покривала и постелки. След това ремаркетата се транспортират за съхранение, като се избягва прекаленото разклащане. Любопитна е практиката да се използват завивки от зестра за предпазване на „Kırkağaç Kavunu“ по време на транспортирането им от полето до склада. Тази практика отразява находчивостта и културното значение, което се придава на производството на пъпеши в региона. Като използват завивки от зестра — ценни принадлежности, символизиращи семейните връзки и надеждите за бъдещето, производителите демонстрират дълбока загриженост и отдаденост на своя занаят. Тази традиция не само гарантира безопасното транспортиране на пъпешите, но и добавя културна стойност към производствения процес.

Плодовете се съхраняват при температура от 15°C и относителна влажност от 80 %, като се закачат на пирони, забити във вертикални пръти, разположени в добре проветриви и хладни зони за съхранение. От четирите страни на пъпешите надлъжно се завързва връв и се увива около дръжката, за да образува клуп, който се окачва на пироните. Чрез тази техника на съхранение трайността на плодовете са удължава до март. В Турция пъпешите от лятната реколта обикновено се съхраняват в продължение на 10—15 дни при температура от 4—6°C и относителна влажност от 85—90 %. Пъпешите от зимните сортове могат да се съхраняват в продължение на 40 до 60 дни. „Kırkağaç Kavunu“ обаче могат да се съхраняват до шест месеца.

Равнината Kırkağaç се оказва изключително подходяща за производството на „Kırkağaç Kavunu“, тъй като там е възможно по-късно зреене на пъпешите и са налице необходимите им хранителни вещества.

Вкусът, ароматът, цветът, сочността и освежаващите свойства на „Kırkağaç Kavunu“ са свързани със структурата на почвата. Съдържанието на минерали, количеството органичен материал и способността на почвата да задържа вода влияят на усвояването на хранителните вещества и на растежа на пъпешите. Те са известни със сладостта си. Поради посочените специфични особености пъпешите, отглеждани в почвите на район Kırkağaç, се различават от тези, отглеждани в други райони. Освен това те са много освежаващи и сочни, което ги прави още по-привлекателни и единствени по рода си на пазара. Това допринася за значимостта на продукта не само в исторически и в културен план, но и по отношение на органолептичните качества, заради които той се отличава от останалите.

В равнината Kırkağaç пъпешите се отглеждат единствено в глинесто-варовикови почви. Благодарение на балансираната структура и аерацията на този вид почви органичният материал се превръща в хранителни вещества, жизненоважни за здравословния растеж на растенията и за осигуряване на необходимите на пъпешите минерали. Постепенното затопляне на почвата заради високото ѝ съдържание на глина и натрупаните водни запаси през зимните месеци осигуряват всички необходими условия за правилен растеж на „Kırkağaç Kavunu“ без недостиг на вода и за късно прибиране на реколтата. Способността за задържане на вода на почвата в равнината Kırkağaç е до 65—70 cm. Почвите, които не поемат почти никакви валежи през юли и август, успяват да удовлетворят потребностите на растенията от вода. Въпреки че валежите са неравномерно разпределени, способността на почвите да задържат дъждовната вода компенсира тази неравномерност.

Като се натрупва в клетъчните тъкани, лесноусвоимият от растението активен варовик спомага за твърдостта на тези тъкани и по този начин придава на пъпешите твърдост и добра съхраняемост на плода, устойчивост на кората на удари и устойчивост на встъкляване.

Голямото количество валежи и високата влажност не са благоприятни за пъпешите. През юли и август в равнината Kırkağaç падат малко дъждове. Пъпешите се развиват добре, защото способността на почвата да задържа вода е висока.

Съдържанието на разтворими твърди вещества (брикс) в „Kırkağaç Kavunu“ е в диапазона 10,8—13,2. По време на фазата на зреене на плодовете на пъпеша напояването обикновено намалява сладостта на крайния продукт. Обикновено през юли и август в района Kırkağaç няма валежи. Потребностите от вода на „Kırkağaç Kavunu“ се задоволяват от почвата благодарение на специфичните свойства на почвената структура. При извънредно горещини може да се наложи напояване веднъж или два пъти през тези месеци. Проучванията сочат, че напояването през този период не намалява концентрацията на захар или аромата на „Kırkağaç Kavunu“. Това обстоятелство дава на „Kırkağaç Kavunu“ предимство пред останалите сортове пъпеши.

Равнината Kırkağaç се отличава с микроклиматични характеристики, повлияни от средиземноморския климат. Зимите са меки и дъждовни, като валежите са предимно през зимните месеци. Летата, от друга страна, са горещи и сухи поради влиянието на тропически въздушни маси. Това води до недостиг на вода през лятото и излишък на вода през зимата. Средните температури през зимата варират между 5 и 15°C. С наближаването на пролетта времето започва да се затопля, като температурите варират от 15 до 25°C. През летните месеци температурите се покачват още повече и обикновено варират от 25°C до 35°C. „Kırkağaç Kavunu“ се е адаптирал към географските и климатичните особености на района. Заради минималната разлика между дневните и нощните температури продуктът не е изложен на резки температурни колебания. Тези климатични условия осигуряват подходяща среда за „Kırkağaç Kavunu“.

Сладостта му е пряко свързана с количеството слънчева светлина в равнината Kırkağaç, където се отглежда. Най-голям брой слънчеви дни се отчита през месеците юни, юли и август, когато се развива плодът. Обилното слънцегреене обуславя сладостта на „Kırkağaç Kavunu“.

	Месец			
Критерии	май	юни	юли	август
Брой слънчеви дни	14,8	22,2	24,3	24,1
Брой дъждовни дни	5,7	2,7	0,7	0,6
Количество валежи (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Своеобразният микроклимат, характеризиращ се с постоянни високи средни температури през цялата година, както и наличието на глинесто-варовикови почви, благоприятстват отглеждането на висококачествени пъпеши. Тези пъпеши са известни с изключителната си сладост, наситен аромат и утвърдени вкусови качества. Макар да са твърди, те са изключително сочни и се топят в устата.

Вятърът в района Kırkağaç обикновено се определят като слаб и умерен. Тъй като е разположен по-навътре в сушата в сравнение с крайбрежните райони, той е по-слабо засегнат от влиянието на морето. Като следствие от това ветровете в Kırkağaç обикновено са слаби и не достигат високи скорости. Ветровете мелтем обикновено се усещат през летните месеци, особено в следобедните часове и вечерите. Те действат охлаждащо и леко понижават температурите. Тази характеристика на вятъра допринася за повишаването на сладостта на „Kırkağaç Kavunu“, като същевременно осигурява защита срещу вредното въздействие, причинено от високите температури и недостига на вода. По този начин, докато се развива вкусът на „Kırkağaç Kavunu“, продължава да се развива и плодът. Например външната повърхност на пъпешите може да се напука при високи температури, но „Kırkağaç Kavunu“, отглеждани в техния район, не се напукват, а теглото на един пъпеш може да достигне 5—6 килограма.

„Kırkağaç Kavunu“ е известен с наситения си аромат и голямата си сладост. Преобладаващият аромат се описва като липов цвят, а вторичните аромати са на гъби и тиква. Общото съдържание на захар в „Kırkağaç Kavunu“ варира между 6,14 и 6,19 (g 100 g^{-1}). Съдържанието на захароза е между 3,55 и 4,06 (g 100 g^{-1}), а съдържанието на фруктоза в плода е 1,33—1,35 (g 100 g^{-1}). Съдържанието на лимонена киселина в „Kırkağaç Kavunu“ е 2,44—2,84 mg g^{-1}. Лимонената киселина придава лека киселост на пъпеша. Съдържанието на лимонена киселина в „Kırkağaç Kavunu“ е по-високо в сравнение с други сортове пъпеши. Тя засилва приятния и освежаващ вкус и придава на плода характерен аромат. В резултат на това въпреки високото си съдържание на захар „Kırkağac Kavunu“ не е прекалено сладък, когато се консумира. Високото съдържание на лимонена киселина също така допринася за трайността на пъпешите.

Препратка към публикуваната спецификация

Официален електронен бюлетин на Службата за патенти и търговски марки на Турция №: 107 от 12.1.2009 г., стр. -”. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)