C/2025/1823

24.3.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/1823)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu“

EU č.: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

CHOP (x) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

Kód kombinované nomenklatury

0807 Melouny (včetně melounů vodních) a papáje, čerstvé – Melouny (včetně melounů vodních)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Kırkağaç Kavunu“: jedná se o meloun, který roste v okrese Kırkağaç v provincii Manisa, vyskytuje se ve dvou různých podobách: Kırkağaç-589 a Kırkağaç-637. Slupka plodů je u všech kultivarů (1–1,5 cm) silná, drsná a zvrásnělá s nazelenalými skvrnami na žlutém podkladu.

První z uvedených druhů, Kırkağaç-589, má podlouhlý válcovitý tvar se špičatou stopkou a zaobleným květním koncem a lze ho uskladnit přes zimu. Druh Kırkağaç-637 má obvykle plod kulatý. Struktura a barva slupky plodu je stejná jako u odrůdy Kırkağaç-589. V některých regionech se nazývá také „Altınbaş“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabulka 1

Obecné vlastnosti produktu „Kırkağaç Kavunu“

Kritéria	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Hmotnost plodu (v kg)	3–6	3–5
Průměr plodu (v cm)	15–25	16–26
Velikost plodu (v cm)	20–28	18–20
Tloušťka slupky plodu (v cm)	1,0–1,5	
Tloušťka plodu (v cm)	7,0–8,5	
Obsah semenné dutiny (v g)	250–350	
Průměr semenné dutiny (v cm)	v rozsahu od 3,7 do 4,5 cm.	
Brix (v %)	10,8–13,0	11,4–13,2
Vůně dužiny plodu	převládající aroma lipového květu; sekundární aroma se vyznačuje houbovými a dýňovými tóny	
Šťavnatost dužiny plodu	vodnatá	
Vláknina dužiny plodu	0,3–0,9 %	
Tvar plodu	podlouhlý se zvrásnělým povrchem a nazelenalými skvrnami na žlutém podkladu	kulatý až oválný, povrch plodu mírně zrnitý (žebrovaný) s nazelenalými skvrnami na žlutém podkladu
Doba zrání (ve dnech)	90–110	
Celkový obsah cukru (v g na 100 g)	6,14–6,19	
Obsah sacharózy (v g na 100 g)	3,55–4,06	
Obsah fruktózy (v g na 100 g)	1,33–1,35	
Kyselina citronová (v mg/g)	2,44–2,84	
Slupka plodu	tvrdá	
Doba výsevu	duben – květen	
Doba skladovatelnosti	6 měsíců	
Vnitřek plodu:	vnitřní část plodu, označovaná jako dužina, se vyznačuje kyprou strukturou; oblasti blíže ke slupce mají nazelenalý odstín, zatímco vnitřní části jsou světle oranžově bělavé	
Chuť	sladká s příchutí lipových květů	
Vůně dužiny plodu	primární aroma lipových květů; sekundární aroma – houby a dýně	

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti vymezené pro produkci melounů „Kırkağaç Kavunu“ se musí uskutečnit tyto fáze:

— výběr a získání osiva

— příprava půdy

— výsadba

— zavlažování a hnojení

— péče o rostliny (kromě sklizně)

— sklizeň.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalu musí být vytištěno logo EU a název „Kırkağaç Kavunu“. Pokud je nelze použít na obalu, musí být logo EU a výraz „Kırkağaç Kavunu“ viditelné v prodejním prostoru.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí produkce melounů „Kırkağaç Kavunu“ je celé území okresu Kırkağaç v turecké provincii Manisa.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kırkağaçská nížina, oblast vymezená hranicemi okresu Kırkağaç. Kırkağaçská nížina se nachází v Bakırçayské pánvi, která je jednou ze čtyř údolních oblastí s východo-západní orientací v Egejském regionu a je nejsevernější z nich. Melouny pěstované v Kırkağaçské nížině jsou spojovány s městem Kırkağaç. Nazývají se proto „meloun Kırkağaç“.

Zeměpisná oblast, v níž se „Kırkağaç Kavunu“ pěstuje, je region s dlouhou tradicí produkce melounů. Producenty melounů jsou zpravidla malé rodinné podniky. Tradice pěstování melounů přetrvala po celá staletí až do současnosti. Meloun „Kırkağaç Kavunu“ je nedílnou součástí dlouholeté zemědělské tradice regionu a je úzce spojen s místní kulturou.

Od 70. let 20. století se zde každoročně od 8. do 17. září koná „Kırkağaçský melounový festival“, který je oslavou kulturního dědictví a zemědělské tradice města Kırkağaç. Tento festival svádí dohromady místní komunitu, posiluje její jednotu a podporuje zachovávání tradic. Slouží jako platforma pro propagaci melounů Kırkağaç v širším měřítku, přitahuje turisty a podporuje místní hospodářství. Ze zvýšené návštěvnosti těží místní podniky a prodejci, ale nabízí rovněž příležitosti pro místní výrobce a dodavatele. Festival podněcuje lidi k tomu, aby se sešli a společně bavili, posiluje sociální vazby a podporuje pocit sounáležitosti v rámci komunity.

Ke sklizni a uchovávání melounů přistupují pěstitelé v okrese Kırkağaç s úzkostlivou péčí. Časně ráno se melouny „Kırkağaç Kavunu“ opatrně odříznou z rostliny pomocí nože. Aby se zachovala jejich kvalita, vyskládají se ve dvou až třech řadách do přívěsů překrytých silnými prošívanými přikrývkami a matracemi. Poté se přívěsy převezou do skladu, a to bez zbytečných otřesů. Fascinující je skutečnost, že k ochraně melounů „Kırkağaç Kavunu“ během přepravy z pole do skladu se obvykle používají prošívané přikrývky pocházející z věna. Svědčí o místní vynalézavosti a o kulturním významu, který se produkci melounů v tomto regionu přikládá. Tím, že pěstitelé používají k ochraně melounů tyto opečovávané rodinné památky, které symbolizují rodinné vazby a budoucí naděje, prokazují hluboký smysl pro péči a oddanost svému řemeslu. Tato tradice nejenže zajišťuje bezpečnou přepravu melounů, ale zároveň obohacuje proces produkce o kulturní prvky.

Plody se skladují zavěšené na hřebících zaražených do svislých tyčí v dobře větraných a chladných skladovacích prostorách při teplotě 15 °C a relativní vlhkosti 80 %. Podél všech čtyř stran melounu se ováže provázek a omotá se kolem stopky, přičemž se vytvoří očko pro připevnění k hřebíku. Tyto techniky uchovávání prodlužují dobu skladovatelnosti plodů až do března. Letní melouny se v Turecku obvykle skladují při teplotě 4–6 °C a relativní vlhkosti 85–90 % po dobu 10–15 dnů. Zimní odrůdy melounů lze skladovat až 40–60 dní. Meloun „Kırkağaç Kavunu“ však lze skladovat až šest měsíců.

Pěstitelská oblast v Kırkağaçské nížině je pro meloun „Kırkağaç Kavunu“ velice vhodná, protože zde dozrává pozdě a nachází potřebné živiny.

Chuť, vůně, barva, šťavnatost a osvěžující charakter melounu „Kırkağaç Kavunu“ souvisejí se strukturou půdy. Obsah minerálních látek, množství organické hmoty a schopnost půdy zadržovat vodu mají vliv na příjem živin a růst melounu. Ten je znám svou vysokou sladkostí. Díky těmto specifickým vlastnostem se melouny získané z půdy v okrese Kırkağaç odlišují od melounů pěstovaných v jiných oblastech. Kromě toho jsou velmi osvěživé a šťavnaté, což dále zvyšuje jejich atraktivitu a jedinečnost na trhu. Posiluje se tak význam tohoto produktu nejen v historických a kulturních souvislostech, ale také z hlediska organoleptických vlastností, jimiž se odlišuje od ostatních.

V Kırkağaçské nížině se melouny pěstují výhradně na jílovito-vápenitých půdách. Vyvážená struktura a provzdušnění jílovito-vápenitých půd umožňují přeměnu organických látek na živiny nezbytné ke zdravému růstu rostlin a k uspokojení nároků melounu na minerály. Postupné prohřívání půdy díky vysokému obsahu jílu a zásoby vody, které se v půdě nahromadily během zimy, zajišťují veškeré nezbytné podmínky pro správný růst rostlin „Kırkağaç Kavunu“, včetně dostatku vody a potřebných podmínek pro pozdní sklizeň. Půda v Kırkağaçské nížině má schopnost zadržování vody ve výši až 65–70 cm. Přestože v červenci a srpnu zůstává téměř bez srážek, je schopna nároky rostlin na vodu pokrýt. Nepravidelnost srážek je vyvážena schopností půdy dešťovou vodu zadržet.

Aktivní vápník, který rostlina snadno asimiluje, se hromadí v buněčných stěnách a zajišťuje jejich pevnost. Meloun tím získává pevnou a správnou konzistenci, slupka je odolná vůči nárazům a dužina vůči sklovitosti.

Melounu nesvědčí vysoký úhrn srážek a vlhko. V Kırkağaçské nížině bývá v červenci a srpnu velice málo srážek. Melounům se daří, protože půda má schopnost zadržet vodu.

Meloun „Kırkağaç Kavunu“ má obsah rozpustné sušiny (brix) v rozmezí 10,8 až 13,2. Zavlažování ve fázi zrání melounů obvykle sníží sladkost konečného produktu. V okrese Kırkağaç je běžné, že v červenci a srpnu jsou srážky nulové. Melouny „Kırkağaç Kavunu“ uspokojují své nároky na hydrataci prostřednictvím půdy, což je dáno jedinečnými vlastnostmi její struktury. V případě extrémních veder může v těchto měsících zapotřebí jedno až dvě zavlažování. Studie ukázaly, že zavlažováním v tomto období se koncentrace cukru v melounu „Kırkağaç Kavunu“ nesníží, nezhorší se ani jeho vůně. Touto vlastností se meloun „Kırkağaç Kavunu“ odlišuje od ostatních odrůd melounů.

Kırkağaçská nížina vykazuje mikroklimatické vlastnosti, jež jsou ovlivněny středomořským podnebím. Zimy jsou mírné a deštivé a srážky se vyskytují převážně v zimních měsících. Léta jsou naopak vlivem tropických vzduchových hmot horká a suchá. To vede k nedostatku vody v létě a jejímu přebytku v zimě. Průměrné teploty v zimě se pohybují mezi 5 a 15 °C. S přicházejícím jarem se začíná oteplovat a teploty se pohybují mezi 15 a 25 °C. V letních měsících teploty dále stoupají a pohybují se obvykle mezi 25 a 35 °C. Meloun „Kırkağaç Kavunu“ se zeměpisným a klimatickým podmínkám tohoto regionu přizpůsobil. Díky minimálnímu rozdílu mezi denní a noční teplotou nebývá vystaven teplotnímu stresu. Tyto klimatické podmínky vytvářejí pro meloun „Kırkağaç Kavunu“ vhodné prostředí.

Sladkost melounu „Kırkağaç Kavunu“ přímo souvisí s množstvím slunečního svitu v Kırkağaçské nížině, kde se pěstuje. Měsíce červen, červenec a srpen, během nichž dochází k vývoji plodů, mají nejvyšší počet slunečných dnů. Tato vysoká míra vystavení slunečnímu svitu zajišťuje sladkost melounu „Kırkağaç Kavunu“.

	Měsíc			
Kritéria	Květen	Červen	Červenec	Srpen
Počet slunečných dnů	14,8	22,2	24,3	24,1
Počet deštivých dnů	5,7	2,7	0,7	0,6
Množství srážek (v mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Jedinečné mikroklima, které se vyznačuje trvale vysokými průměrnými teplotami v průběhu celého roku, spolu s přítomností jílovito-vápenatých půd umožňuje produkci vysoce kvalitních melounů. Tyto melouny jsou známé svou výjimečnou sladkostí, intenzivní vůní a ustálenými chuťovými vlastnostmi. Přestože mají pevnou strukturu, jsou neuvěřitelně šťavnaté a „rozplývají se na jazyku".

Větrné podmínky v okrese Kırkağaç jsou obvykle popisovány jako příjemné a mírné. Vzhledem k tomu, že okres se ve srovnání s pobřežními oblastmi nachází hlouběji ve vnitrozemí, není tolik ovlivňován mořem. Proto je zde vítr většinou slabý a nedosahuje vysokých rychlostí. V letních měsících obvykle vanou větry *meltemi*, zejména v odpoledních a večerních hodinách. Mají ochlazující účinek a nepatrně snižují teploty. Tento větrný profil přispívá k vyšší sladkosti melounů „Kırkağaç Kavunu" a zároveň zajišťuje jejich ochranu před škodlivými účinky vysokých teplot a nedostatku vody. Kromě rozvoje chuti melounů „Kırkağaç Kavunu" tedy pokračuje i vývoj plodů. Vnější povrch melounů může například při vysokých teplotách popraskat, ale melouny „Kırkağaç Kavunu" pěstované ve vymezené oblasti nepraskají a hmotnost jediného melounu může dosáhnout pěti až šesti kilogramů.

„Kırkağac Kavunu" je meloun známý svou intenzivní vůní a velmi sladkou chutí. Jeho dominantní vůně je popisována jako vůně lipového květu, sekundárními aromaty jsou houby a dýně. Celkový obsah cukru se u melounu „Kırkağac Kavunu" pohybuje mezi 6,14 a 6,19 (g na 100 g). Obsah sacharózy se pohybuje mezi 3,55 a 4,06 (g na 100 g), zatímco obsah fruktózy v plodu je 1,33–1,35 (g na 100 g). Obsah kyseliny citronové v melounu „Kırkağac Kavunu" je 2,44–2,84 mg/g. Kyselina citronová dodává melounu mírně nakyslou chuť. V porovnání s ostatními odrůdami melounů má „Kırkağac Kavunu" vyšší obsah kyseliny citronové. Kyselina citronová zvýrazňuje jeho příjemnou a osvěžující chuť a dodává mu charakteristickou příchuť. Díky tomu není meloun „Kırkağac Kavunu" při konzumaci příliš sladký, přestože má vysoký obsah cukru. Vysoký obsah kyseliny citronové navíc přispívá k trvanlivosti melounu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Elektronický úřední věstník Tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č.: 107 ze dne 12.1.2009, s. -. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)