C/2025/1823

24.3.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/1823)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Kırkağaç Kavunu«

EU-nr.: PDO-TR-02829 — 15.02.2022

BOB (x) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Kırkağaç Kavunu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

Kode i den kombinerede nomenklatur

0807 Meloner (herunder vandmeloner) og melontræsfrugter (papaya), friske: – Meloner (herunder vandmeloner)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Kırkağaç Kavunu«: En melon, som vokser i Kırkağaç-distriktet i provinsen Manisa og forekommer i to forskellige typer, Kırkağaç-589 og Kırkağaç-637. Alle sorter har en frugtskal, der er (1-1,5 cm) tyk, ru, nopret og med grønlige pletter på en gul baggrund.

Blandt disse typer har Kırkağaç-589-typen en aflang og cylindrisk form, dens stilk er spids og fremspringende, blomstens spids er rund, og det er muligt at opbevare den i vintersæsonen. Kırkağaç-637-typen har generelt en rund frugtstruktur. Frugtskallens struktur og farve er den samme som for Kırkağaç-589. I nogle regioner kaldes de også »Altınbaş«.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Generelle egenskaber for »Kırkağaç Kavunu«

Kriterier	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Frugtens vægt (kg)	3-6	3-5
Frugtens diameter (cm)	15-25	16-26
Frugtens størrelse (cm)	20-28	18-20
Frugtskallens tykkelse (cm)	1,0-1,5	
Frugtens tykkelse (cm)	7,0-8,5	
Frørummets indhold (g)	250-350	
Frørummets diameter (cm)	Varierer fra 3,7 til 4,5 cm.	
Brix-værdi (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Frugtkødets aroma	Dominerende aroma af lindeblomst. Den sekundære aroma er kendetegnet ved en svampe- og squasharoma	
Frugtkødets saftighed	Vandigt	
Frugtkødets fiberindhold	0,3-0,9 %	
Frugtens form	Aflang, skalmønstret og med grønlige pletter på en gul baggrund	Rund oval, let nopret (krøllet) frugtoverflade og med grønlige pletter på en gul baggrund
Modningsdag (dag)	90-110	
Totalt sukkerindhold (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Saccharoseindhold (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Fruktoseindhold (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Citronsyre (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Frugtskal	Hård	
Såtidspunkt	April-maj	
Holdbarhed	6 måneder	
Frugtens indre	Den indre del af frugten, kaldet frugtkødet, er kendetegnet ved sin fyldige tekstur. Områderne tættere på skallen har en grønlig nuance, mens de indre dele har en lys orange-hvid farve.	
Smag	Sødlig med smag af lindeblomster	
Frugtkødets aroma	Primær aroma af lindeblomster. Sekundær aroma af svampe og squash	

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende etaper skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område til produktion af »Kırkağaç Kavunu«:

— Udvælgelse og anskaffelse af frø

— Jordbearbejdning

— Plantning

— Vanding og gødskning

— Plantepleje (ikke høst)

— Høst

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»EU-logoet« og betegnelsen »Kırkağaç Kavunu« skal være trykt på emballagen. Hvis de ikke kan påføres emballagen, skal »EU-logoet« og betegnelsen »Kırkağaç Kavunu« være synlige i salgsområdet.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for »Kırkağaç Kavunu« er hele distriktet Kırkağaç i provinsen Manisa i Tyrkiet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Kırkağaç-sletten inden for distriktets grænser. Kırkağaç-sletten er beliggende i Bakırçay-bækkenet, som er et af de fire bækkenområder i øst-vestlig retning i den ægæiske region, og som er det nordligste af dem. De meloner, der dyrkes på Kırkağaç-sletten, identificeres med Kırkağaç. Derfor kaldes meloner, der dyrkes på denne slette, »Kırkağaç Kavunu« (Kırkağaç-melon).

Det geografiske område for »Kırkağaç Kavunu« er en veletableret melonproducerende region. Melonproducenterne er almindeligvis små familievirksomheder. Denne tradition for dyrkning af melon har eksisteret i flere århundreder og praktiseres stadig i dag. »Kırkağaç Kavunu« har rod i en mangeårig landbrugstradition i regionen og er tæt knyttet til den lokale kultur.

Siden 1970'erne er der hvert år blevet afholdt en »Kırkağaç-melonfestival« fra den 8. til den 17. september for at fejre byens kulturarv og landbrugstradition. Festivalen bringer lokalsamfundet sammen og fremmer fællesskabet og bevarelsen af traditioner. Den tjener som platform til at fremme Kırkağaç-meloner på et bredere plan, tiltrække turister og sætte skub i den lokale økonomi. Det store antal besøgende gavner de lokale virksomheder og leverandører, samtidig med at det giver muligheder for lokale producenter og leverandører. Festivalen opfordrer folk til at samles og have det rart, styrke de sociale bånd og fremme en følelse af solidaritet i samfundet.

I Kırkağaç håndterer producenterne høsten og opbevaringen af meloner på en omhyggelig måde. »Kırkağaç Kavunu« skæres forsigtigt af planten med en kniv tidligt om morgenen. For at opretholde kvaliteten af melonerne lægges de i trailere dækket med tykke tæpper og madrasser i 2-3 rækker. Disse trailere transporteres så til opbevaringsstedet uden for mange rystelser. Det er fascinerende, at der bruges medgiftsdyner til at beskytte »Kırkağaç Kavunu« under transporten fra marken til lageret. Det afspejler den opfindsomhed og kulturelle betydning, der er knyttet til melonproduktionen i regionen. Ved at anvende medgiftsdyner, som er værdsatte arvestykker, der symboliserer familiære bånd og fremtidige ambitioner, til at beskytte melonerne, viser producenterne en dyb følelse af omhu og dedikation til deres håndværk. Denne tradition giver ikke kun en sikker transport af melonerne, men tilføjer også kulturel rigdom til produktionsprocessen.

Frugterne, der opbevares ved 15 °C og en relativ luftfugtighed på 80 %, hænges op på søm, der er slået ind i lodrette pæle i godt ventilerede og kølige opbevaringslokaler. Der bindes en snor omkring alle fire sider af melonfrugten i længderetningen, og den vikles omkring stilken for at danne en ringform, som derefter fastgøres til sømmene. Disse opbevaringsteknikker forlænger frugtens holdbarhed indtil marts. I Tyrkiet opbevares sommermeloner typisk ved 4-6 °C og en relativ luftfugtighed på 85-90 % i 10-15 dage. Vintermelonsorter kan opbevares i op til 40-60 dage. »Kırkağaç Kavunu« kan dog opbevares i op til seks måneder.

Man har fundet et meget velegnet produktionsområde til »Kırkağaç Kavunu« på Kırkağaç-sletten, hvor de modnes sent og opfylder de ernæringsmæssige krav.

Smagen, duften, farven, saftigheden og de forfriskende egenskaber ved »Kırkağaç Kavunu« hænger sammen med jordbundens struktur. Mineralindholdet, mængden af organisk materiale og jordens vandbindingsevne har indflydelse på melonens næringsstofoptagelse og vækst. Den er kendt for sin sødme. På grund af disse særlige egenskaber adskiller meloner fra jordene i Kırkağaç-distriktet, sig fra meloner, der dyrkes i andre regioner. Desuden har melonen høje værdier for forfriskende kvaliteter og saftighed, hvilket gør den endnu mere værdsat og unik på markedet. Dette styrker produktets betydning, ikke blot i historisk og kulturel sammenhæng, men også på grund af de sensoriske kvaliteter, der gør, at det skiller sig ud.

På Kırkağaç-sletten dyrkes melonerne udelukkende i ler- og kalkholdig jord. Den afbalancerede struktur og luftning i den ler- og kalkholdige jord gør det muligt for organisk materiale at omdannes til vigtige næringsstoffer for planternes sunde vækst og at dække melonernes mineralbehov. Den gradvise opvarmning af jorden på grund af dens høje lerindhold og de akkumulerede tilgængelige vandreserver i vintermånederne giver alle de nødvendige forudsætninger for »Kırkağaç Kavunu«-planternes korrekte vækst uden vandstress og de nødvendige forudsætninger for sen høst. Jordbunden på Kırkağaç-sletten har en vandbindingsevne på op til 65-70 cm. Jordene, som næsten ikke får nogen nedbør i juli og august, er i stand til at dække planternes vandbehov. Selv om nedbørsmængderne er uregelmæssige, kompenserer jordbundens evne til at lagre regnvand for denne uregelmæssighed.

Den aktive kalk, som er letoptagelig for planten, styrker cellevævet, når den optages, og afstiver det, så melonen bliver fast og holder formen, skallen bliver modstandsdygtig over for stød, og frugtkødet ikke bliver glasagtigt.

Melonplanten trives ikke med store mængder nedbør og høj luftfugtighed. På Kırkağaç-sletten er der meget lidt nedbør i juli og august. Melonplanterne trives takket være jordens vandbindingsevne.

»Kırkağaç Kavunu« har et indhold af opløselige faste stoffer (Brix-værdi) på mellem 10,8 og 13,2. I melonfrugternes modningsfase mindsker kunstvanding typisk sødmen i det endelige produkt. I Kırkağaç-distriktet falder der som regel ingen nedbør i juli og august. »Kırkağaç Kavunu« får dækket sit vandbehov fra jorden på grund af jordstrukturens unikke egenskaber. I tilfælde af ekstrem varme kan det være nødvendigt at kunstvande en eller to gange i løbet af disse måneder. Undersøgelser har vist, at kunstvanding i denne periode ikke mindsker sukkerkoncentrationen eller aromaen i »Kırkağaç Kavunu«. Denne egenskab gør, at »Kırkağaç Kavunu« adskiller sig fra andre melonsorter.

Kırkağaç-sletten har mikroklimatiske karakteristika, der er påvirket af middelhavsklimaet. Vintrene er milde og regnfulde, da nedbøren fortrinsvis falder i vintermånederne. Somrene er derimod varme og tørre på grund af de tropiske luftmassers indflydelse. Dette fører til vandknaphed om sommeren og overskydende vand om vinteren. De gennemsnitlige temperaturer om vinteren svinger mellem 5 °C og 15 °C. Når foråret nærmer sig, begynder vejret at blive varmere, med temperaturer fra 15 °C til 25 °C. I sommermånederne stiger temperaturerne yderligere, typisk fra 25 °C til 35 °C. »Kırkağaç Kavunu« har tilpasset sig regionens geografiske og klimatiske forhold. Den minimale forskel mellem dag- og nattemperaturerne forhindrer produktet i at blive påvirket af temperaturstress. Disse klimatiske forhold skaber et velegnet miljø for »Kırkağaç Kavunu«.

Sødmen i »Kırkağaç Kavunu« hænger direkte sammen med den store eksponering for sollys på Kırkağaç-sletten, hvor den dyrkes. Månederne juni, juli og august, hvor frugtudviklingen finder sted, har det højeste antal solskinsdage. Dette høje eksponeringsniveau sikrer sødmen i »Kırkağaç Kavunu«.

	Måned			
Kriterier	Maj	Juni	Juli	August
Antal solskinsdage	14,8	22,2	24,3	24,1
Antal regnvejrsdage	5,7	2,7	0,7	0,6
Nedbørsmængde (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Det unikke mikroklima, der er kendetegnet ved gennemgående høje gennemsnitstemperaturer hele året, sammen med de ler- og kalkholdig jorde gør det muligt at producere meloner af høj kvalitet. Disse meloner er kendt for deres ekstraordinære sødme, intense aroma og veletablerede smagskvaliteter. De har en fast tekstur, men er utroligt saftige og smelter i munden.

Vindforholdene i Kırkağaç-distriktet beskrives generelt som rolige og milde. Da det ligger længere inde i landet end kystområderne, er det mindre påvirket af havets indflydelse. Derfor er vinden i Kırkağaç generelt let og når ikke op på høje hastigheder. Meltemi-vindene mærkes som regel i sommermånederne, særligt om eftermiddagen og om aftenen. Disse vinde har en kølende effekt og sænker temperaturen en smule. Denne vindprofil er med til at øge frugtsødmen i »Kırkağaç Kavunu« og beskytter samtidig mod skadelige virkninger som følge af høje temperaturer og vandstress. Dermed fortsætter frugtudviklingen, efterhånden som smagen af »Kırkağaç Kavunu« udvikler sig. Meloners ydre overflade kan f.eks. revne ved høje temperaturer, men »Kırkağaç Kavunu«, som dyrkes i deres område, revner ikke, og vægten af en enkelt melon kan nå op på 5-6 kg.

»Kırkağaç Kavunu« er en melon, der er kendt for sin intense aroma og meget søde smag. Den dominerende aroma beskrives som en duft af lindeblomster, og den har sekundære aromaer af svampe og squash. Det totale sukkerindhold i »Kırkağaç Kavunu« varierer fra 6,14 til 6,19 (g 100 g^{-1}). Saccharoseindholdet er mellem 3,55 og 4,06 (g 100 g^{-1}), mens fruktoseindholdet i frugten er 1,33-1,35 (g 100 g^{-1}). Citronsyreindholdet i »Kırkağaç Kavunu« er 2,44-2,84 mg g^{-1}. Citronsyren giver melonen en let syrlig smag. »Kırkağaç Kavunu« indeholder mere citronsyre end andre melonsorter. Citronsyre forbedrer melonens behagelige og forfriskende smag og tilfører en karakteristisk smag til frugten. Derfor har »Kırkağaç Kavunu« ikke en overvældende sødme, når den spises, på trods af dens høje sukkerindhold. Desuden bidrager det høje indhold af citronsyre til melonens holdbarhed.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Det tyrkiske patent- og varemærkekontors officielle e-tidende nr. 107 af 12.1.2009, side –". (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)