Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1823

24.3.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/1823)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu“

EU-Nr.: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

g. U. (x) g. g. A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Code der Kombinierten Nomenklatur

0807 Melonen (einschließlich Wassermelonen) und Papaya-Früchte, frisch: – Melonen (einschließlich Wassermelonen)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Kırkağaç Kavunu“: eine Melone, die im Bezirk Kırkağaç in der Provinz Manisa wächst und in zwei verschiedenen Sorten erhältlich ist: Kırkağaç-589 und Kırkağaç-637. Bei allen Kultursorten ist die Schale (1-1,5 cm) dick, rau und körnig, mit grünlichen Flecken auf gelbem Untergrund.

Die Melonen der Sorte Kırkağaç-589 haben eine längliche und zylindrische Form, das Stielende ist spitz und hervorstehend, während das Blütenende abgerundet ist. Sie können den Winter über eingelagert werden. Die Melonen der Sorte Kırkağaç-637 haben typischerweise eine runde Form. Struktur und Farbe der Schale sind wie bei der Sorte Kırkağaç-589. In einigen Regionen wird diese Sorte auch als „Altınbaş“ bezeichnet.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelle 1

Allgemeine Merkmale von „Kırkağaç Kavunu“

Kriterien	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Gewicht der Frucht (kg)	3-6	3-5
Durchmesser der Frucht (cm)	15-25	16-26
Größe der Frucht (cm)	20-28	18-20
Dicke der Schale (cm)	1,0-1,5	
Dicke der Frucht (cm)	7,0-8,5	
Inhalt des Samengehäuses (g)	250-350	
Durchmesser des Samengehäuses (cm)	3,7-4,5 cm	
Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma des Fruchtfleisches	Primäraroma von Lindenblüten Das Sekundäraroma zeichnet sich durch Pilz- und Kürbisaromen aus.	
Saft des Fruchtfleisches	Wässrig	
Fasern des Fruchtfleisches	0,3-0,9 %	
Fruchtform	Länglich, muschelartig strukturierte Schale mit grünlichen Flecken auf gelbem Untergrund	Rund bis oval, leicht körnige (geriffelte) Fruchtoberfläche mit grünlichen Flecken auf gelbem Untergrund
Reifedauer (Tage)	90-110	
Gesamtzuckergehalt (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Saccharosegehalt (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Fructosegehalt (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Zitronensäuregehalt (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Schale	hart	
Aussaat	April-Mai	
Haltbarkeit	6 Monate	
Fruchtinneres	Der innere Teil der Frucht, der als Fruchtfleisch bezeichnet wird, zeichnet sich durch seine dichte Konsistenz aus. Das Fruchtfleisch an der Schale weist eine grünliche Färbung auf, während das weiter innen liegende Fruchtfleisch eine hellorange-weißliche Tönung hat.	
Geschmack	Süß mit Geschmack nach Lindenblüten	
Aroma des Fruchtfleisches	Primäraroma von Lindenblüten Sekundäraroma von Pilz und Kürbis	

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugungsschritte, die bei Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen, sind nachstehend aufgeführt:

— Saatgutauswahl und -beschaffung

— Bodenbearbeitung

— Auspflanzen

— Bewässerung und Düngung

— Pflege der Pflanzen (ohne Ernte)

— Ernte

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das EU-Logo und der Name „Kırkağaç Kavunu“ müssen auf der Verpackung aufgedruckt werden. Wenn sie nicht auf der Verpackung verwendet werden können, müssen das EU-Logo und der Name „Kırkağaç Kavunu“ im Verkaufsbereich sichtbar sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von „Kırkağaç Kavunu“ ist das gesamte Gebiet des Bezirks Kırkağaç in der Provinz Manisa in der Türkei.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Innerhalb der Bezirksgrenzen befindet sich die Kırkağaç-Ebene. Sie liegt im Bakırçay-Becken, dem nördlichsten der vier Talgebiete, die sich in ost-westlicher Richtung über die Ägäisregion erstrecken. Die in der Kırkağaç-Ebene angebauten Melonen werden mit „Kırkağaç“ assoziiert und daher als „Kırkağaç-Melonen“ bezeichnet.

In dem geografischen Gebiet von „Kırkağaç Kavunu“ werden seit Langem Melonen angebaut. Die Melonenerzeuger sind in der Regel kleine Familienbetriebe. Die Tradition der Melonenerzeugung wird seit Jahrhunderten bis heute fortgeführt. Der Anbau von Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ ist als langjährige landwirtschaftliche Tradition in der Region verwurzelt und eng mit der lokalen Kultur verbunden.

Seit den 1970er-Jahren findet jährlich vom 8. bis zum 17. September das „Kırkağaç-Melonenfest“ statt, bei dem das kulturelle Erbe und die landwirtschaftliche Tradition der Stadt gefeiert werden. Dieses Fest bringt die dort ansässigen Menschen zusammen und fördert die Verbundenheit sowie den Erhalt von Traditionen. Es dient als Plattform, um die Melonen von Kırkağaç in größerem Umfang zu vermarkten, Touristen anzuziehen und die lokale Wirtschaft anzukurbeln. Eine höhere Kundenzahl kommt den heimischen Unternehmen und Verkäufern zugute und bietet gleichzeitig Chancen für die dort ansässigen Erzeuger und Anbieter. Außerdem animiert das Fest die Menschen dazu, zusammenzukommen und sich zu vergnügen, wodurch die sozialen Bindungen und der Gemeinschaftssinn gestärkt werden.

Bei der Ernte und Lagerung der Melonen gehen die Erzeuger in Kırkağaç mit großer Sorgfalt vor. Früh morgens werden die Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ vorsichtig mit einem Messer von der Pflanze abgeschnitten. Um ihre Qualität zu wahren, werden sie mit dicken Decken und Matratzen bedeckt in 2 bis 3 Reihen in Anhänger gelegt. Gut geschützt vor übermäßigen Erschütterungen werden die Melonen dann in den Anhängern zum Lager transportiert. Es ist eine faszinierende Tradition, dass die Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ beim Transport vom Feld zum Lagerhaus mit Steppdecken geschützt werden, die als Aussteuer überreicht wurden. Darin zeigen sich der Einfallsreichtum der Menschen vor Ort und die kulturelle Bedeutung, die der Melonenerzeugung in der Region beigemessen wird. Bei den verwendeten Aussteuer-Steppdecken handelt es sich um geschätzte Erbstücke, die die familiären Bindungen und die Zukunftshoffnungen symbolisieren. Mit ihrer Verwendung demonstrieren die Erzeuger große Sorgfalt und Hingabe für ihr Metier. Diese Tradition gewährleistet nicht nur den sicheren Transport der Melonen, sondern verleiht dem Erzeugungsprozess auch eine kulturelle Dimension.

Die Früchte werden bei 15 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit in gut belüfteten und kühlen Lagerräumen gelagert, indem sie an in Pfähle geschlagenen Nägeln aufgehängt werden. An allen vier Seiten der Melonenfrucht wird längsseitig eine Schnur befestigt und der Stiel eingebunden, sodass eine Art Ring entsteht, mit dem die Frucht dann an dem Nagel aufgehängt wird. Durch diese spezielle Art der Lagerung wird die Haltbarkeit der Früchte bis März verlängert. In der Türkei werden Sommermelonen in der Regel 10-15 Tage lang bei 4-6 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-90 % gelagert. Wintermelonensorten können bis zu 40-60 Tagen gelagert werden. Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ hingegen können bis zu sechs Monaten gelagert werden.

Ihr Erzeugungsgebiet in der Kırkağaç-Ebene ist äußerst gut für ihren Anbau geeignet, da sie dort spät reifen und die Bedingungen ihrem Nährstoffbedarf entsprechen.

Der Geschmack, das Aroma, die Farbe, die Saftigkeit und das Erfrischungsvermögen von „Kırkağaç Kavunu“ sind auf die Bodenstruktur zurückzuführen. Der Mineralstoffgehalt, die Menge organischer Substanzen und das Wasserhaltevermögen des Bodens wirken sich auf die Nährstoffaufnahme und das Wachstum der Melonen aus. Sie sind für ihre ausgeprägte Süße bekannt. Melonen, die auf dem Boden des Bezirks Kırkağaç angebaut werden, unterscheiden sich aufgrund dieser besonderen Merkmale von Melonen, die in anderen Regionen angebaut werden. Darüber hinaus sind diese Melonen ganz besonders erfrischend und saftig, was ihre Attraktivität und Einzigartigkeit auf dem Markt unterstreicht. Diese Merkmale verstärken die Bedeutung der Melone mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ nicht nur in historischer und kultureller Hinsicht, sondern auch, was ihre organoleptischen Eigenschaften betrifft, die sie deutlich von anderen Melonensorten unterscheiden.

In der Kırkağaç-Ebene werden Melonen ausschließlich auf lehm- und kalkhaltigen Böden angebaut. Durch die ausgewogene Struktur und Durchlüftung lehm- und kalkhaltiger Böden können organische Substanzen in Nährstoffe umgewandelt werden, die für ein gesundes Pflanzenwachstum und die Deckung des Mineralstoffbedarfs von Melonen erforderlich sind. Die aufgrund des hohen Lehmgehalts nur allmählich verlaufende Erwärmung des Bodens und die über die Wintermonate hinweg angesammelten verfügbaren Wasserreserven bieten alle notwendigen Voraussetzungen für ein gesundes, nicht von Wasserstress beeinträchtigtes Wachstum der „Kırkağaç Kavunu“-Pflanzen und somit die für eine späte Ernte erforderlichen Bedingungen. Die Böden in der Kırkağaç-Ebene weisen ein Wasserrückhaltevermögen von bis zu 65-70 cm auf. Obwohl sie im Juli und August fast keine Niederschläge aufnehmen, sind sie dennoch in der Lage, den Wasserbedarf der Pflanzen zu decken. Das Wasserspeichervermögen der Böden gleicht also die unregelmäßigen Niederschläge aus.

Aktivkalk (der leicht von der Pflanze aufgenommen wird) lagert sich im Zellgewebe an und verstärkt es, wodurch die Früchte eine bestimmte Festigkeit und Unempfindlichkeit erlangen und gegen Einwirkungen auf die Schale und die Glasigkeit geschützt sind.

Die Melonenpflanzen vertragen keine hohen Niederschlagsmengen und keine Feuchtigkeit. In der Kırkağaç-Ebene gibt es im Juli und August nur sehr geringe Niederschläge. Wegen des Wasserrückhaltevermögens des Bodens gedeihen die Melonen gut.

Der Gehalt der Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ an löslichen Feststoffen liegt zwischen 10,8 und 13,2 Grad Brix. Wenn die Melonen während ihrer Reifungsphase bewässert werden, sind sie als Enderzeugnis in der Regel weniger süß. Im Bezirk Kırkağaç gibt es im Juli und August meist keine Niederschläge. Der Wasserbedarf von „Kırkağaç Kavunu“ wird aus dem Boden gedeckt, was der einzigartigen Bodenstruktur zu verdanken ist. Bei extremer Hitze kann in diesen Monaten ein- oder zweimal eine Bewässerung erforderlich sein. Studien haben ergeben, dass die Bewässerung in diesem Zeitraum weder die Zuckerkonzentration noch das Aroma der Melonen mit der g. U. „Kırkağaç Kavunu“ schmälert. Durch dieses Merkmal hebt sich die „Kırkağaç Kavunu“ von anderen Melonensorten ab.

Die Kırkağaç-Ebene weist mikroklimatische Eigenschaften auf, die durch das mediterrane Klima beeinflusst werden. Die Winter sind mild und regnerisch, wobei die Niederschläge hauptsächlich in den Wintermonaten auftreten. Die Sommer dagegen sind aufgrund des Einflusses tropischer Luftmassen heiß und trocken. Dies führt zu Wasserknappheit im Sommer und einem Wasserüberschuss im Winter. Die Durchschnittstemperaturen liegen im Winter zwischen 5 und 15 °C. Zu Beginn des Frühlings wird es wärmer, mit Temperaturen zwischen 15 und 25 °C. Während der Sommermonate steigen die Temperaturen weiter an und liegen in der Regel zwischen 25 und 35 °C. Die Melonenpflanze „Kırkağaç Kavunu“ hat sich an die geografischen und klimatischen Bedingungen der Region angepasst. Der nur geringfügige Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen verhindert, dass das Erzeugnis durch Temperaturstress beeinträchtigt wird. Diese klimatischen Bedingungen bieten eine geeignete Umgebung für die „Kırkağaç Kavunu“.

Die Süße von „Kırkağaç Kavunu“ steht in direktem Zusammenhang mit der Sonneneinstrahlung in der Kırkağaç-Ebene, in der die Pflanzen angebaut werden. In den Monaten Juni, Juli und August, in denen sich die Früchte entwickeln, sind die meisten Sonnentage zu verzeichnen. Diese starke Besonnung sorgt für die Süße von „Kırkağaç Kavunu“.

	Monat			
Kriterien	Mai	Juni	Juli	August
Anzahl der Sonnentage	14,8	22,2	24,3	24,1
Anzahl der Regentage	5,7	2,7	0,7	0,6
Niederschlagsmenge (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Das einzigartige Mikroklima, das das ganze Jahr über durch anhaltend hohe Durchschnittstemperaturen gekennzeichnet ist, sorgt in Kombination mit den vorhandenen Lehm-Kalkstein-Böden für die Erzeugung hochwertiger Melonen. Diese Melonen sind für ihre außergewöhnliche Süße, ihr intensives Aroma und ihre bewährten Geschmacksqualitäten bekannt. Sie haben eine feste Konsistenz, sind jedoch äußerst saftig und zergehen im Mund.

Die Windbedingungen im Bezirk Kırkağaç werden im Allgemeinen als sanft und mild beschrieben. Da der Bezirk weiter im Binnenland gelegen ist, ist der Einfluss des Meeres im Vergleich zu den Küstengebieten geringer. Infolgedessen wehen in Kırkağaç im Allgemeinen nur leichte Winde, die keine hohen Geschwindigkeiten erreichen. Meltem-Winde sind in der Regel in den Sommermonaten zu spüren, insbesondere nachmittags und abends. Sie haben eine kühlende Wirkung und sorgen für etwas niedrigere Temperaturen. Dieses Windprofil trägt zur gesteigerten Fruchtsüße der „Kırkağaç Kavunu“ bei und bietet gleichzeitig Schutz vor den schädlichen Auswirkungen von hohen Temperaturen und Wasserstress. Somit läuft die Entwicklung der Frucht parallel zur Entwicklung des Geschmacks von „Kırkağaç Kavunu“ ab. Bei hohen Temperaturen kann beispielsweise die Schale von Melonen reißen. Die „Kırkağaç Kavunu“ hingegen, die ja im geografischen Gebiet angebaut wird, reißt nicht und das Gewicht einer einzelnen Melone kann 5-6 kg erreichen.

Die „Kırkağaç Kavunu“ ist eine Melone, die für ihr intensives Aroma und ihren sehr süßen Geschmack bekannt ist. Ihr Primäraroma wird als Duft von Lindenblüten beschrieben, während ihr Sekundäraroma Pilz- und Kürbisaromen aufweist. Der Gesamtzuckergehalt der „Kırkağaç Kavunu“ reicht von 6,14 bis 6,19 (g 100 g^{-1}). Der Saccharosegehalt liegt zwischen 3,55 und 4,06 (g 100 g^{-1}), während der Fructosegehalt im Fruchtfleisch 1,33-1,35 (g 100 g^{-1}) beträgt. Der Zitronensäuregehalt der „Kırkağaç Kavunu“ beträgt 2,44-2,84 mg g^{-1}. Die Zitronensäure verleiht der Melone einen leichten säuerlichen Geschmack. Im Vergleich zu anderen Melonensorten weist die „Kırkağaç Kavunu“ einen höheren Gehalt an Zitronensäure auf. Die Zitronensäure verstärkt den angenehmen und erfrischenden Geschmack der Melone und verleiht der Frucht ihr charakteristisches Aroma. Dadurch schmeckt die „Kırkağaç Kavunu“ trotz ihres hohen Zuckergehalts nicht übermäßig süß. Darüber hinaus trägt der hohe Zitronensäuregehalt zur Haltbarkeit der Melonen bei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamtes Nr.: 107 vom 12.1.2009, Seite -“. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)