Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1823

24.3.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/1823)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Kırkağaç Kavunu»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Kırkağaç Kavunu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα.

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

0807 — Πεπόνια (στα οποία περιλαμβάνονται και τα καρπούζια) και καρποί παπαίας, νωπά: — Πεπόνια (στα οποία περιλαμβάνονται και τα καρπούζια)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

«Kırkağaç Kavunu»: πρόκειται για πεπόνι που καλλιεργείται στην επαρχία Kırkağaç του νομού Manisa (Μαγνησία) και έχει δύο διαφορετικούς τύπους, το Kırkağaç-589 και το Kırkağaç-637. Σε όλες τις καλλιεργητικές ποικιλίες, ο φλοιός του καρπού είναι παχύς (1 – 1,5 cm), τραχύς, έχει ανάγλυφη υφή και πρασινωπές κηλίδες σε κίτρινο φόντο.

Μεταξύ αυτών των τύπων, ο τύπος Kırkağaç-589 έχει επίμηκες, κυλινδρικό σχήμα, το στέλεχός του είναι αιχμηρό και προεξέχον, το άκρο του άνθους είναι στρογγυλό και μπορεί να αποθηκευτεί κατά τη χειμερινή περίοδο. Ο τύπος Kırkağaç-637 έχει κατά γενικό κανόνα σφαιρικό σχήμα καρπού. Η δομή και το χρώμα του φλοιού των καρπών είναι τα ίδια με τον τύπο Kırkağaç-589. Σε ορισμένες περιοχές, ονομάζονται και «Altınbaş».

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Πίνακας 1

Γενικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Kırkağaç Kavunu»

Κριτήρια	Kırkağaç-589	Kırkağaç-637 (Altınbaş)
Βάρος φρούτου (kg)	3-6	3-5
Διάμετρος καρπού (cm)	15-25	16-26
Μέγεθος καρπού (cm)	20-28	18-20
Πάχος φλοιού καρπού (cm)	1,0-1,5	
Πάχος καρπού (cm)	7,0-8,5	
Περιεχόμενο κοιλότητας σπόρων (g)	250-350	
Διάμετρος κοιλότητας σπόρων (cm)	Κυμαίνεται μεταξύ 3,7 – 4,5 cm.	
Βαθμός Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Άρωμα σάρκας καρπού	Κυριαρχεί το άρωμα ανθών φλαμουριάς Το δευτερογενές άρωμα χαρακτηρίζεται από αρώματα μανιταριών και κολοκύθας	
Χυμώδες πούλπας του φρούτου	Υδαρές	
Ίνες πούλπας του φρούτου	% 0,3-0,9	
Σχήμα καρπού	Επίμηκες, με οστρακοειδείς ραβδώσεις και πρασινωπές κηλίδες σε κίτρινο φόντο	Στρογγυλό ωοειδές σχήμα, επιφάνεια καρπού ελαφρώς κοκκώδης (πτυχωτή), με πρασινωπές κηλίδες σε κίτρινο φόντο
Ημέρες ωρίμασης (ημέρα)	90-110	
Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Περιεκτικότητα σε φρουκτόζη (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Κιτρικό οξύ (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Φλοιός καρπού	Σκληρός	
Χρόνος σποράς	Απρίλιος – Μάιος	
Διάρκεια ζωής	6 μήνες	
Εσωτερικό καρπού:	Το εσωτερικό τμήμα του καρπού, που αναφέρεται ως σάρκα, χαρακτηρίζεται από την πλούσια υφή του. Οι περιοχές που βρίσκονται πιο κοντά στον φλοιό εμφανίζουν πρασινωπή απόχρωση, ενώ το εσωτερικό τμήμα εμφανίζει ανοιχτό πορτοκαλί-λευκωπό χρωματισμό.	
Γεύση	Γλυκιά με άρωμα ανθών φλαμουριάς	
Άρωμα σάρκας καρπού	Πρωτογενές άρωμα ανθών φλαμουριάς. Δευτερογενές άρωμα — μανιταριών και κολοκύθας	

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για την παραγωγή του προϊόντος «Kırkağaç Kavunu» παρατίθενται κατωτέρω:

— Επιλογή και προμήθεια σπόρων

— Προετοιμασία εδάφους

— Φύτευση

— Άρδευση και λίπανση

— Συντήρηση φυτών (εξαιρουμένης της συγκομιδής)

— Συγκομιδή

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

«Το λογότυπο της ΕΕ» και η ονομασία «Kırkağaç Kavunu» πρέπει να τυπώνονται στη συσκευασία. Εάν δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν στη συσκευασία, «το λογότυπο της ΕΕ» και η φράση «Kırkağaç Kavunu» πρέπει να είναι ορατά στον χώρο πώλησης.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Kırkağaç Kavunu» περιλαμβάνει το σύνολο της επαρχίας Kırkağaç του νομού Manisa της Τουρκίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η πεδιάδα Kırkağaç βρίσκεται εντός των ορίων της διοικητικής περιφέρειας. Η πεδιάδα Kırkağaç βρίσκεται εντός της λεκάνης του ποταμού Κάικου (Bakırçay), μίας από τις τέσσερις λεκάνες απορροής —της βορειότερης— προς τα δυτικά της περιφέρειας του Αιγαίου. Τα πεπόνια που καλλιεργούνται στην πεδιάδα Kırkağaç ταυτοποιούνται με την ένδειξη Kırkağaç. Ως εκ τούτου, τα πεπόνια που καλλιεργούνται στην πεδιάδα αυτή φέρουν την ονομασία «Kırkağaç Melon».

Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «Kırkağaç Kavunu» αποτελεί παλαιόθεν περιοχή παραγωγής πεπονιών. Οι παραγωγοί πεπονιού είναι κατά κανόνα μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις. Η παράδοση παραγωγής πεπονιών συνεχίζεται εδώ και αιώνες και εξακολουθεί να υπάρχει και σήμερα. Το «Kırkağaç Kavunu» έχει τις ρίζες του σε μια μακρόχρονη γεωργική παράδοση στην περιοχή και συνδέεται στενά με τις τοπικές παραδόσεις.

Από τη δεκαετία του 1970 το «φεστιβάλ πεπονιού της επαρχίας Kırkağaç» πραγματοποιείται ετησίως από τις 8 έως τις 17 Σεπτεμβρίου, για τον εορτασμό της πολιτιστικής κληρονομιάς και της γεωργικής παράδοσης της πόλης. Το φεστιβάλ συσπειρώνει την τοπική κοινωνία, προωθώντας την ενότητα και τη διατήρηση των παραδόσεων. Χρησιμεύει ως μέσο για την προώθηση των πεπονιών της Kırkağaç σε ευρύτερη κλίμακα, την προσέλκυση τουριστών και την τόνωση της τοπικής οικονομίας. Η αυξημένη επισκεψιμότητα είναι επωφελής για τις τοπικές επιχειρήσεις και τους πωλητές, ενώ παράλληλα παρέχει ευκαιρίες στους τοπικούς παραγωγούς και προμηθευτές. Το φεστιβάλ αποτελεί αφορμή για συνάθροιση και διασκέδαση, ενώ παράλληλα ενισχύει τους κοινωνικούς δεσμούς και καλλιεργεί το αίσθημα αλληλεγγύης εντός της τοπικής κοινωνίας.

Στο Kırkağaç οι παραγωγοί διαχειρίζονται σχολαστικά τη συγκομιδή και τη διατήρηση των πεπονιών. Νωρίς το πρωί, τα πεπόνια «Kırkağaç Kavunu» κόβονται προσεκτικά από το φυτό με μαχαίρι. Για να διατηρηθεί η ποιότητα των πεπονιών, τοποθετούνται σε ρυμουλκούμενα, τα οποία είναι καλυμμένα με παχιές κουβέρτες και στρώματα, σε 2-3 στρώσεις. Τα ρυμουλκούμενα αυτά μεταφέρονται στη συνέχεια σε αποθήκες χωρίς υπερβολικούς κραδασμούς. Είναι συναρπαστική η πρακτική κατά την οποία χρησιμοποιούνται στρωσίδια από την προίκα γυναικών για τη μεταφορά των πεπονιών «Kırkağaç Kavunu» από τον αγρό στην αποθήκη. Αντανακλά την επινοητικότητα και την πολιτιστική σημασία που αποδίδεται στην παραγωγή πεπονιού στην περιοχή. Χρησιμοποιώντας για την προστασία των πεπονιών στρωσίδια προίκας —τα οποία είναι πολύτιμα οικογενειακά κειμήλια που συμβολίζουν οικογενειακούς δεσμούς και προσδοκίες για το μέλλον—, οι παραγωγοί επιδεικνύουν βαθύ αίσθημα φροντίδας και αφοσίωσης στην παραγωγική τους δραστηριότητα. Η παράδοση αυτή όχι μόνο εξασφαλίζει την ασφαλή μεταφορά των πεπονιών, αλλά διανθίζει και τη διαδικασία παραγωγής με πλούσια πολιτιστικά στοιχεία.

Οι καρποί, οι οποίοι αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 15 °C και σχετική υγρασία 80 %, αναρτώνται σε καρφιά πάνω σε κατακόρυφους στύλους που βρίσκονται σε καλά αεριζόμενους και δροσερούς χώρους αποθήκευσης. Τα πεπόνια δένονται με σπάγκο και στις τέσσερις πλευρές τους, ενώ ο σπάγκος τυλίγεται γύρω από το στέλεχος, ώστε να σχηματίσει θηλύκι, με το οποίο στερεώνεται κατόπιν στα καρφιά. Αυτές οι τεχνικές διατήρησης παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των καρπών έως τον Μάρτιο. Στην Τουρκία, τα θερινά πεπόνια αποθηκεύονται συνήθως σε θερμοκρασία 4 °C – 6 °C και σχετική υγρασία 85 %-90 % για 10-15 ημέρες. Οι χειμερινές ποικιλίες πεπονιού μπορούν να αποθηκεύονται για διάστημα έως 40-60 ημερών. Ωστόσο, η αποθήκευση του «Kırkağaç Kavunu» είναι δυνατή για μέγιστο χρονικό διάστημα έξι μηνών.

Η πεδιάδα Kırkağaç έχει αποδειχθεί απολύτως κατάλληλη ως περιοχή παραγωγής του «Kırkağaç Kavunu», διότι επιτρέπει την όψιμη ωρίμαση του προϊόντος και τη συμμόρφωση με τις διατροφικές απαιτήσεις.

Η γεύση, το άρωμα, το χρώμα, το χυμώδες και οι δροσιστικές ιδιότητες του «Kırkağaç Kavunu» συνδέονται με τη δομή του εδάφους. Η περιεκτικότητα σε ανόργανα στοιχεία, η ποσότητα οργανικής ύλης και η ικανότητα συγκράτησης των υδάτων του εδάφους έχουν αντίκτυπο στην πρόσληψη των σχετικών θρεπτικών συστατικών και στην ανάπτυξη του πεπονιού. Είναι γνωστό για τη γλυκύτητά του. Τα πεπόνια που λαμβάνονται από τα εδάφη της επαρχίας Kırkağaç διαφέρουν από τα πεπόνια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές λόγω αυτών των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών. Επιπλέον, το πεπόνι εμφανίζει σε μεγάλο βαθμό ιδιότητες δροσιστικού και χυμώδους, γεγονός που ενισχύει την ελκυστικότητα και τη μοναδικότητά του στην αγορά. Με τον τρόπο αυτό, ενισχύεται η σπουδαιότητα του προϊόντος όχι μόνο σε ιστορικό και πολιτιστικό πλαίσιο, αλλά και όσον αφορά τις οργανοληπτικές ιδιότητες που το διαφοροποιούν.

Στην πεδιάδα Kırkağaç, τα πεπόνια καλλιεργούνται αποκλειστικά σε αργιλοασβεστολιθικά εδάφη. Η ισορροπημένη δομή και ο αερισμός των αργιλοασβεστολιθικών εδαφών επιτρέπουν τη μετατροπή της οργανικής ύλης σε βασικά θρεπτικά συστατικά για την υγιή ανάπτυξη των φυτών και την κάλυψη των αναγκών του καρπού όσον αφορά τα ανόργανα συστατικά. Η σταδιακή αύξηση της θερμοκρασίας του εδάφους, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε άργιλο, και τα συσσωρευμένα διαθέσιμα υδάτινα αποθέματα κατά τους χειμερινούς μήνες διαμορφώνουν όλες τις αναγκαίες συνθήκες τόσο για τη σωστή ανάπτυξη των φυτών «Kırkağaç Kavunu» χωρίς καταπόνηση των υδάτινων πόρων όσο και για τις απαιτούμενες συνθήκες όψιμης συγκομιδής. Το έδαφος της πεδιάδας Kırkağaç έχει ικανότητα συγκράτησης των υδάτων έως και 65-70 cm. Τα εδάφη, τα οποία δέχονται σχεδόν μηδενικές βροχοπτώσεις τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, είναι ικανά να καλύψουν τις ανάγκες των φυτών σε νερό. Η κυμαινόμενη συχνότητα των βροχοπτώσεων αντισταθμίζεται από την ικανότητα των εδαφών να αποθηκεύουν όμβρια ύδατα.

Ο ενεργός ασβεστόλιθος (ο οποίος απορροφάται εύκολα από το φυτό) συσσωρεύεται και ενισχύει τους κυτταρικούς ιστούς, γεγονός που προσδίδει στον καρπό πυκνότητα και ευρωστία και τον καθιστά ανθεκτικό στις επιπτώσεις στον φλοιό και στην υαλώδη υφή.

Η πεπονιά δεν ευνοείται από τις υψηλές βροχοπτώσεις και την υγρασία. Στην πεδιάδα Kırkağaç, οι βροχοπτώσεις είναι ελάχιστες τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Η πεπονιά ευδοκιμεί διότι το έδαφος διαθέτει ικανότητα συγκράτησης των υδάτων.

Η περιεκτικότητα του «Kırkağaç Kavunu» σε διαλυτά στερεά (brix) κυμαίνεται μεταξύ 10,8 και 13,2. Κατά τη φάση ωρίμασης των καρπών του πεπονιού, η άρδευση συνήθως μειώνει τη γλυκύτητα του τελικού προϊόντος. Στην επαρχία Kırkağaç δεν σημειώνονται συνήθως βροχοπτώσεις τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Το «Kırkağaç Kavunu» καλύπτει τις ανάγκες του σε νερό από το έδαφος, χάρη στις μοναδικές ιδιότητες της δομής του εδάφους. Σε συνθήκες καύσωνα μπορεί να είναι απαραίτητη η άρδευση μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια των αντίστοιχων μηνών. Μελέτες έχουν δείξει ότι η άρδευση κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου δεν μειώνει τη συγκέντρωση σακχάρων ούτε το άρωμα του «Kırkağaç Kavunu». Το χαρακτηριστικό αυτό διαφοροποιεί το «Kırkağaç Kavunu» από άλλες ποικιλίες πεπονιού.

Η πεδιάδα Kırkağaç παρουσιάζει χαρακτηριστικά μικροκλίματος που οφείλονται στην επίδραση του μεσογειακού κλίματος. Οι χειμώνες είναι ήπιοι και βροχεροί, καθώς οι βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως κατά τους χειμερινούς μήνες. Αντιθέτως, τα καλοκαίρια είναι θερμά και ξηρά λόγω της επίδρασης των τροπικών αέριων μαζών. Οι συγκεκριμένες συνθήκες οδηγούν σε λειψυδρία το καλοκαίρι και σε υδατικό πλεόνασμα τον χειμώνα. Η μέση θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 5 °C και 15 °C. Καθώς πλησιάζει η άνοιξη, ο καιρός αρχίζει να γίνεται ζεστός, με τις θερμοκρασίες να κυμαίνονται από 15 °C έως 25 °C. Κατά τους θερινούς μήνες οι θερμοκρασίες ανεβαίνουν και κυμαίνονται συνήθως από 25 °C έως 35 °C. Το «Kırkağaç Kavunu» έχει προσαρμοστεί στις γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Η ελάχιστη διαφορά μεταξύ ημερήσιων και νυχτερινών θερμοκρασιών δεν επιτρέπει στο προϊόν να επηρεαστεί από θερμική καταπόνηση. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες παρέχουν κατάλληλο περιβάλλον για το «Kırkağaç Kavunu».

Η γλυκύτητα του «Kırkağaç Kavunu» συνδέεται άμεσα με τον βαθμό έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία στην πεδιάδα Kırkağaç, όπου καλλιεργείται. Τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο, κατά τη διάρκεια των οποίων συντελείται η ανάπτυξη των καρπών, παρατηρείται ο μεγαλύτερος αριθμός ημερών ηλιοφάνειας. Αυτό το υψηλό επίπεδο έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία εξασφαλίζει τη γλυκύτητα του «Kırkağaç Kavunu».

	Μήνας			
Κριτήρια	Μάιος	Ιούνιος	Ιούλιος	Αύγουστος
Αριθμός ημερών ηλιοφάνειας	14,8	22,2	24,3	24,1
Αριθμός ημερών βροχοπτώσεων	5,7	2,7	0,7	0,6
Ύψος βροχοπτώσεων (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Χάρη στο μοναδικό μικροκλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από σταθερά υψηλές μέσες θερμοκρασίες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, σε συνδυασμό με την παρουσία αργιλοασβεστολιθικών εδαφών, είναι δυνατή η παραγωγή πεπονιών υψηλής ποιότητας. Τα πεπόνια αυτά είναι γνωστά για την εξαιρετική γλυκύτητα, το έντονο άρωμα και τις εδραιωμένες γευστικές τους ιδιότητες. Έχουν σφικτή υφή, αλλά είναι απίστευτα χυμώδη και λιώνουν στο στόμα.

Οι συνθήκες ανέμου στην επαρχία Kırkağaç περιγράφονται εν γένει ως ήπιες, χαμηλής έντασης. Δεδομένου ότι η επαρχία Kırkağaç βρίσκεται πιο βαθιά στην ενδοχώρα, σε σύγκριση με τις παράκτιες περιοχές, δέχεται σε μικρότερο βαθμό την επίδραση της θάλασσας. Ως εκ τούτου, οι άνεμοι στην επαρχία Kırkağaç είναι εν γένει ασθενείς και δεν πνέουν σε μεγάλη ένταση. Τα μελτέμια γίνονται συνήθως αισθητά κατά τους θερινούς μήνες, ιδίως το απόγευμα και το βράδυ. Οι άνεμοι αυτοί έχουν ψυκτική επίδραση και ελαφρώς χαμηλότερες θερμοκρασίες. Τα συγκεκριμένα ανεμολογικά χαρακτηριστικά συμβάλλουν στην αύξηση της γλυκύτητας του πεπονιού «Kırkağaç Kavunu», ενώ παρέχουν παράλληλα προστασία από τις επιβλαβείς επιπτώσεις που προκαλούνται λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και της καταπόνησης των υδάτινων πόρων. Έτσι, εξελίσσεται η γεύση του «Kırkağaç Kavunu», ενώ συνεχίζεται και η ανάπτυξή του. Για παράδειγμα, η εξωτερική επιφάνεια των πεπονιών είναι πιθανό να εμφανίζει ρωγμές σε υψηλές θερμοκρασίες, ωστόσο το «Kırkağaç Kavunu» που καλλιεργείται στην περιοχή του δεν παρουσιάζει ρωγμές και το βάρος ενός μόνο πεπονιού μπορεί να φτάσει τα 5-6 kg.

Το «Kırkağac Kavunu» είναι πεπόνι γνωστό για το έντονο άρωμα και την ιδιαίτερα γλυκιά γεύση του. Το κυρίαρχο άρωμά του περιγράφεται ως άρωμα ανθών φλαμουριάς με δευτερογενή αρώματα μανιταριών και κολοκύθας. Η συνολική περιεκτικότητα του «Kırkağac Kavunu» σε σάκχαρα κυμαίνεται από 6,14 έως 6,19 (g 100 g^{-1}). Η περιεκτικότητα του καρπού σε σακχαρόζη κυμαίνεται μεταξύ 3,55 και 4,06 (g 100 g^{-1}), ενώ η περιεκτικότητά του σε φρουκτόζη είναι 1,33 – 1,35 (g 100 g^{-1}). Η περιεκτικότητα του «Kırkağac Kavunu» σε κιτρικό οξύ είναι 2,44 – 2,84 mg g^{-1}. Το κιτρικό οξύ προσδίδει στο πεπόνι ελαφρά όξινη γεύση. Σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες πεπονιού, το «Kırkağac Kavunu» διακρίνεται για την υψηλότερη ποσότητα κιτρικού οξέος. Το κιτρικό οξύ ενισχύει την ευχάριστη και δροσιστική γεύση του πεπονιού, προσθέτοντας τη χαρακτηριστική γεύση του φρούτου. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο το «Kırkağac Kavunu» δεν διακρίνεται από υπερβολική γλυκύτητα κατά την κατανάλωσή του, παρά την υψηλή περιεκτικότητά του σε σάκχαρα. Επιπλέον, η υψηλή περιεκτικότητα σε κιτρικό οξύ συμβάλλει στην ανθεκτικότητα του πεπονιού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Σημάτων αριθ.: 107 της 12.1.2009, σ. -». (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)