C/2025/1823

24.3.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/1823)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Kırkağaç Kavunu»

N.º UE: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

DOP (x) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Kırkağaç Kavunu»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Código de la nomenclatura combinada

0807 — Melones, sandías y papayas, frescos — Melones y sandías

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Kırkağaç Kavunu» es un melón cultivado en el distrito de Kırkağac, en la provincia de Manisa. Se presenta en dos tipos diferentes: Kırkağaç-589 y Kırkağaç-637. En ambos casos, la corteza de la fruta es gruesa (1-1,5 cm), rugosa, escriturada y de color amarillo con manchas verdosas.

El Kırkağaç-589 tiene forma alargada y cilíndrica, el pedúnculo puntiagudo y prominente y el pistilo redondo, y puede conservarse a lo largo del invierno. El Kırkağaç-637 tiene generalmente forma redondeada. La estructura y el color de su corteza son los mismos que en el caso del Kırkağaç-589. En algunas regiones reciben el nombre de «Altınbaş».

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cuadro 1

Características generales del «Kırkağaç Kavunu»

Criterios	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Peso del fruto (kg)	3-6	3-5
Diámetro del fruto (cm)	15-25	16-26
Longitud del fruto (cm)	20-28	18-20
Grosor de la corteza (cm)	1,0-1,5	
Grosor de la pulpa (cm)	7,0-8,5	
Contenido de semillas (g)	250-350	
Diámetro de la cavidad de las semillas (cm)	3,7-4,5 cm	
Grados Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma de la pulpa	Aroma predominante: flor de tilo Aromas secundarios: setas, calabaza	
Jugosidad de la pulpa	Acuosa	
Contenido de fibra de la pulpa	0,3-0,9 %	
Forma del fruto	Alargada, asurcada, de color amarillo con manchas verdosas	Ovalada, con la superficie ligeramente granulosa (rugosa), de color amarillo con manchas verdosas
Duración de la maduración (días)	90-110	
Contenido total de azúcar (g/100 g^{-1})	6,14-6,19	
Contenido de sacarosa (g/100 g^{-1})	3,55-4,06	
Contenido de fructosa (g/100 g^{-1})	1,33-1,35	
Contenido de ácido cítrico (mg/g^{-1})	2,44-2,84	
Corteza	Dura	
Período de siembra	Abril-mayo	
Vida útil	6 meses	
Interior del fruto	La parte interna del fruto (pulpa) se caracteriza por su textura esponjosa. La parte más cercana a la corteza presenta un tono verdoso, mientras que la parte interna es de color naranja claro a blanquecino.	
Sabor	Dulce, con matices de flor de tilo	
Aroma de la pulpa	Aroma predominante: flor de tilo Aromas secundarios: setas, calabaza	

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases que deben llevarse a cabo en la zona geográfica especificada para la producción del «Kırkağaç Kavunu» son las siguientes:

— Selección y obtención de semillas

— Preparación del suelo

— Plantación

— Riego y fertilización

— Mantenimiento de las plantas (excluida la cosecha)

— Cosecha

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El logotipo de la UE y el nombre «Kırkağaç Kavunu» deben imprimirse en el envase. Si no pueden aparecer en el envase, el logotipo de la UE y el nombre «Kırkağaç Kavunu» deberán ser visibles en la zona de venta.

4. **Descripción concisa de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción del «Kırkağaç Kavunu» es todo el territorio del distrito de Kırkağaç, en la provincia de Manisa (Turquía).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La zona geográfica es la llanura de Kırkağaç, dentro de los límites del distrito homónimo. Está situada en la cuenca del río Bakırçay, la más septentrional de las cuatro que atraviesan la región del Egeo de este a oeste. Los melones cultivados en la llanura de Kırkağaç se identifican con la localidad homónima, motivo por el cual se denominan «Kırkağaç Kavunu» [melón de Kırkağaç].

La zona geográfica del «Kırkağaç Kavunu» cuenta con una larga tradición de producción de melones. Los productores suelen ser pequeñas empresas familiares. Se trata de una tradición secular que todavía está muy presente hoy en día. La producción de «Kırkağaç Kavunu» hunde sus raíces en la larga tradición agrícola de la región y está estrechamente vinculada a la cultura local.

Cada año del 8 al 17 de septiembre, desde la década de 1970, se celebra el festival del melón de Kırkağaç, en el que se exalta el patrimonio cultural y agrícola de la localidad. El festival reúne a la comunidad local, fomentando la unidad y la preservación de las tradiciones. Sirve también de plataforma para promover el «Kırkağaç Kavunu» a mayor escala, atrae al turismo e impulsa la economía local. Esta amplia repercusión beneficia a las empresas y vendedores locales y brinda nuevas oportunidades a los productores y proveedores. El festival anima a las personas a reunirse y disfrutar, reforzando los vínculos sociales y fomentando un espíritu solidario en el seno de la comunidad.

Los productores de Kırkağaç cosechan y conservan los melones con sumo cuidado. La cosecha del «Kırkağaç Kavunu» se efectúa a primera hora de la mañana. El fruto se separa cuidadosamente de la planta utilizando un cuchillo. Para mantener los melones en buen estado, se disponen en dos o tres filas en remolques cubiertos con mantas gruesas y colchones. A continuación, se trasladan a los lugares de almacenamiento, evitando en la medida de lo posible las sacudidas. El uso de colchas nupciales para proteger el «Kırkağaç Kavunu» durante su traslado del campo al almacén resulta fascinante. Es una muestra del ingenio local y de la relevancia cultural de la producción de melones en la región. Al utilizar estas colchas, preciadas reliquias familiares que simbolizan los lazos entre familias y las aspiraciones futuras, para proteger los melones, los productores demuestran el profundo cuidado y dedicación que ponen en su labor. Esta tradición no solo garantiza el buen estado de los melones durante el transporte, sino que añade riqueza cultural al proceso de producción.

Los frutos se almacenan en lugares frescos y con buena ventilación, a una temperatura de 15 °C y una humedad relativa del 80 %, colgados de clavos sujetos a postes verticales. Con un cordel, se ata cada melón por sus cuatro costados en sentido longitudinal, se rodea el pedúnculo formando un anillo y se fija al clavo. Las técnicas de conservación permiten ampliar la vida útil del fruto hasta marzo. En Turquía, los melones de verano se almacenan normalmente a una temperatura de entre 4 y 6 °C y una humedad relativa del 85-90 %, por un período de diez a quince días. Las variedades de invierno pueden almacenarse por un máximo de cuarenta o sesenta días. Por el contrario, «Kırkağaç Kavunu» puede almacenarse por hasta seis meses.

La llanura de Kırkağaç es una zona óptima para la producción de «Kırkağaç Kavunu», ya que favorece su maduración tardía y les permite obtener los nutrientes necesarios.

El sabor, el aroma, el color, la jugosidad y el frescor del «Kırkağaç Kavunu» están relacionados con las características del suelo. El contenido de minerales, la cantidad de materia orgánica y la capacidad de retención de agua del suelo favorecen la absorción de nutrientes y el crecimiento del melón, que es conocido por su dulzor. Estas características específicas diferencian a los melones crecidos en los suelos del distrito de Kırkağaç del resto. Destacan asimismo por su frescor y su jugosidad, que aumentan su atractivo y su carácter único en el mercado. Así pues, la relevancia del producto no solo obedece al contexto histórico y cultural de su producción, sino también a sus características organolépticas únicas.

En la llanura de Kırkağaç, los melones se cultivan exclusivamente en suelos arcillo-calcáreos. La estructura equilibrada y la aireación de este tipo de suelos permiten que la materia orgánica se transforme en nutrientes esenciales para el correcto crecimiento de las plantas y proporcione a los melones los minerales que necesita. El calentamiento gradual del suelo, debido a su elevado contenido de arcilla, y las reservas de agua acumuladas durante los meses de invierno proporcionan las condiciones necesarias para el adecuado crecimiento de las plantas de «Kırkağaç Kavunu» sin que sufran estrés hídrico, así como para su cosecha tardía. El suelo de la llanura de Kırkağaç tiene una capacidad de retención de agua de hasta 65-70 cm. Los suelos, que apenas reciben precipitaciones en julio y agosto, son capaces de satisfacer las necesidades de agua de las plantas. La irregularidad de la pluviometría se ve compensada por la capacidad de los suelos para almacenar agua de lluvia.

La caliza activa, fácilmente asimilable por la planta, favorece, al acumularse en los tejidos celulares, la rigidez de estos últimos y confiere al melón una pulpa firme, una corteza resistente a los golpes y resistencia al fenómeno de la vitrescencia.

A las plantas de melón no les favorecen las precipitaciones y la humedad elevadas. La llanura de Kırkağaç apenas recibe precipitaciones durante los meses de julio y agosto, y en esta época los melones se siguen desarrollando gracias a la capacidad del suelo para retener el agua.

El contenido de sólidos disueltos (brix) en el «Kırkağaç Kavunu» oscila entre 10,8 y 13,2. Generalmente, durante la fase de maduración, la irrigación perjudica al dulzor del producto final. En el distrito de Kırkağaç apenas llueve durante los meses de julio y agosto. El «Kırkağaç Kavunu» obtiene el agua que necesita del suelo, que la retiene gracias a sus propiedades estructurales únicas. En situaciones de calor extremo, puede ser necesario recurrir al riego una o dos veces durante esos meses. Hay estudios que indican que el riego durante este este período no disminuye la concentración de azúcar ni el aroma del «Kırkağaç Kavunu». Esta característica lo distingue de otras variedades de melón.

La llanura de Kırkağaç presenta un microclima con características marcadas por el clima mediterráneo. Los inviernos son suaves y lluviosos, y la mayor parte de las precipitaciones se producen durante estos meses. Por el contrario, los veranos son cálidos y secos debido a la influencia de las masas de aire tropical. Así pues, la zona suele padecer de escasez de agua durante el verano y un exceso de ella en invierno. Las temperaturas medias durante el invierno oscilan entre 5 y 15 °C. A medida que avanza la primavera, el clima se vuelve más cálido, con temperaturas entre 15 y 25 °C. En verano, las temperaturas suben aún más, oscilando entre 25 y 35 °C. El «Kırkağaç Kavunu» se ha adaptado a las condiciones geográficas y climáticas de la zona. La baja oscilación térmica entre el día y la noche impide que el producto se vea afectado por el estrés térmico. Estas condiciones climáticas proporcionan un entorno óptimo para el cultivo de «Kırkağaç Kavunu».

El dulzor del «Kırkağaç Kavunu» está directamente relacionado con la cantidad de luz solar que recibe la llanura de Kırkağaç. Los meses de junio, julio y agosto, durante los cuales se desarrolla el fruto, son los que más días soleados tienen. Este elevado grado de exposición garantiza el dulzor del «Kırkağaç Kavunu».

	Mes			
Criterios	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Número de días soleados	14,8	22,2	24,3	24,1
Número de días de lluvia	5,7	2,7	0,7	0,6
Precipitaciones (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Este microclima único, caracterizado por unas temperaturas medias elevadas durante todo el año, junto con la presencia de suelos arcillo-calcáreos, hace posible el cultivo de melones de alta calidad. Estos melones son conocidos por su dulzor excepcional, su aroma intenso y cualidades gustativas bien definidas. La pulpa posee una textura firme y muy jugosa, y se funde en la boca.

Los vientos en el distrito de Kırkağaç son generalmente ligeros y suaves. Al estar situado hacia el interior, está menos influido por el mar que las zonas costeras. Por consiguiente, los vientos son generalmente suaves y no alcanzan velocidades elevadas. Los vientos conocidos como *meltem* suelen levantarse en los meses de verano, especialmente durante las tardes y las primeras horas de la noche. Estos vientos tienen un efecto refrigerante y bajan ligeramente las temperaturas. Este perfil de vientos contribuye al aumento del dulzor del «Kırkağaç Kavunu» y lo protege contra los efectos nocivos causados por las altas temperaturas y el estrés hídrico. Así pues, el sabor del «Kırkağaç Kavunu» sigue desarrollándose al tiempo que el fruto. Por ejemplo, la corteza de los melones puede resquebrajarse debido a las altas temperaturas, pero el «Kırkağaç Kavunu» cultivado en la zona geográfica no se resquebraja, y cada fruto puede llegar a pesar entre 5 y 6 kilos.

El «Kırkağaç Kavunu» es conocido por su intenso aroma y su sabor muy dulce. Su aroma predominante es de flor de tilo y presenta aromas secundarios de setas y calabaza. El contenido total de azúcar del «Kırkağac Kavunu» oscila entre 6,14 y 6,19 (g por 100 g^{-1}). El contenido de sacarosa oscila entre 3,55 y 4,06 (g por 100 g^{-1}), mientras que el contenido de fructosa se sitúa entre 1,33 y 1,35 (g por 100 g^{-1}). El contenido de ácido cítrico en el «Kırkağac Kavunu» oscila entre 2,44 y 2,84 (g por 100 g^{-1}). El ácido cítrico otorga al melón un sabor ligeramente ácido. El «Kırkağac Kavunu» tiene un contenido de ácido cítrico ligeramente superior a otras variedades de melón. El ácido cítrico hace que el sabor del melón sea más agradable y refrescante y contribuye a darle su sabor característico. De este modo, el «Kırkağac Kavunu» no resulta empalagoso a pesar de su elevado contenido de azúcar. Además, el ácido cítrico contribuye a alargar la vida útil del melón.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín Oficial electrónico de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 107 de 12.1.2009, p. -. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)