C/2025/1823

24.3.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/1823)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu“

ELi nr: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

KPN (x) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

Kombineeritud nomenklatuuri kood

0807 Värsked melonid (k.a arbuusid) ja papaiad: – melonid (k.a arbuusid)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Kırkağaç Kavunu“ on Manisa provintsi Kırkağaçi ringkonnas kasvav melon, millel on kaks eri sorti: „Kırkağaç-589“ ja „Kırkağaç-637“. Kõikidel sortidel on vilja koor paks (1–1,5 cm), kare, reljeefne ja rohekate laikudega kollasel taustal.

Nende sortide hulgas on „Kırkağaç-589“ pikk ja silindrikujuline, vars on terav ja väljaulatuv ning õiepoolne ots on ümar; seda saab säilitada talvehooajal. Sordil „Kırkağaç-637“ on tavaliselt ümar vili. Viljade koore struktuur ja värvus on sama mis sordil „Kırkağaç-589“. Mõnes piirkonnas on nende nimi ka „Altınbaş“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Toote „Kırkağaç Kavunu“ üldised omadused

Kriteerium	„Kırkağaç-589“	**„Kırkağaç-637“ („Altınbaş“)**
Vilja kaal (kg)	3–6	3–5
Vilja läbimõõt (cm)	15–25	16–26
Vilja suurus (cm)	20–28	18–20
Vilja koore paksus (cm)	1,0–1,5	
Vilja paksus (cm)	7,0–8,5	
Seemnekambri sisu kaal (g)	250–350	
Seemnekambri läbimõõt (cm)	Vahemikus 3,7–4,5 cm.	
Brixi arv (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Viljaliha aroom	Domineeriv pärnaõite lõhn Teisesele aroomile on iseloomulik seente ja suvikõrvitsa aroom	
Viljaliha mahlasus	Veerikas	
Kiudainet viljalihas	0,3–0,9 %	
Vilja kuju	Pikk, mustrilise koorega ja rohekate laikudega kollasel taustal	Ümmargused ovaalsed viljad, pind on kergelt teraline (kortsus) ja rohekate laikudega kollasel taustal
Küpsemisaeg (päevades)	90–110	
Suhkru kogusisaldus (g / 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Sahharoosisisaldus (g / 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktoosisisaldus (g / 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Sidrunhape (mg / g^{-1})	2,44–2,84	
Vilja koor	Kõva	
Külvamisaeg	Aprill–mai	
Säilivusaeg	6 kuud	
Vilja sisu	Vilja sisemist osa, mida nimetatakse viljalihaks, iseloomustab täidlane tekstuur. Koorele lähemal asuvatel aladel on rohekas varjund, samas kui siseosal on hele valkjasoranž värvus.	
Maitse	Magus, pärnaõite maitsega.	
Viljaliha aroom	Pärnaõite põhiaroom. Teisene aroom – seened ja suvikõrvits.	

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Kırkağaç Kavunu“ tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on loetletud allpool:

— seemnete valimine ja hankimine,

— mullaharimine,

— istutamine,

— kastmine ja väetamine,

— taimede hooldus (v.a saagikoristus),

— saagi koristamine.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

—

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Pakendile peavad olema trükitud ELi logo ja nimetus „Kırkağaç Kavunu“. Kui neid ei saa pakendil kasutada, peavad müügikohas olema nähtavad ELi logo ja sõnad „Kırkağaç Kavunu“.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Kırkağaç Kavunu“ tootmise geograafiline piirkond hõlmab kogu Türgis Manisa provintsis asuva Kırkağaçi ringkonna territooriumi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kırkağaçi tasandik ringkonna piires. Kırkağaçi tasandik asub Bakırçay vesikonnas, mis on üks neljast Egeuse piirkonna ida-lääne-suunalisest valglast ja on neist põhjapoolseim. Kırkağaçi tasandikul kasvatatud meloneid identifitseeritakse Kırkağaçi järgi. Seepärast nimetatakse sellel tasandikul kasvatatavaid meloneid nimetusega „Kırkağaçi melon“.

Toote „Kırkağaç Kavunu“ geograafiline piirkond on pikaajaline melonitootmispiirkond. Melonitootjad on tavaliselt väikesed pereettevõtted. Melonite kasvatamise traditsioon on kestnud sajandeid ja jätkub ka tänapäeval. Toode „Kırkağaç Kavunu“ põhineb piirkonna pikaajalisel põllumajandustraditsioonil ja on tihedalt seotud kohaliku kultuuriga.

Alates 1970. aastatest on igal aastal 8.–17. septembril toimunud „Kırkağaçi meloni festival“, kus tõstetakse esile linna kultuuripärandit ja põllumajandustraditsiooni. Festival ühendab kohalikku kogukonda ning edendab ühtsust ja traditsioonide säilitamist. See on platvorm Kırkağaçi melonite laiemaks tutvustamiseks, turistide ligimeelitamiseks ja kohaliku majanduse hoogustamiseks. Külastajate arvu suurenemine toob kasu kohalikele ettevõtjatele ja müüjatele, pakkudes samal ajal võimalusi ka kohalikele tootjatele ja tarnijatele. Festival julgustab inimesi kokku tulema ja end lõbustama, tugevdab sotsiaalseid sidemeid ja edendab kogukonna solidaarsust.

Kırkağaçis korjavad ja säilitavad tootjad meloneid hoolikalt. Varahommikul lõigatakse toode „Kırkağaç Kavunu“ noaga hoolikalt taime küljest ära. Kvaliteedi säilitamiseks on viljad paigutatud haagistesse paksude tekkide ja madratsite peale 2–3 reas. Seejärel veetakse need haagised ilma liigse rappumiseta lattu. Põnev on tava kasutada toote „Kırkağaç Kavunu“ kaitsmiseks põllult lattu transportimisel kaasavaraks saadud vatitekke. See kajastab piirkonna melonitootmisega seotud leidlikkust ja kultuurilist tähtsust. Kui tootjad kasutavad melonite kaitsmiseks kaasavaraks saadud vatitekke, kõrgelt hinnatud perekonnareliikviaid, mis sümboliseerivad perekondlikke sidemeid ja tulevikupüüdlusi, näitavad nad üles sügavat hoolikust ja pühendumist oma oskustööle. See traditsioon tagab melonite ohutu transportimise ning peale selle lisab tootmisprotsessile ka kultuurilist rikkust.

Viljad, mida hoitakse temperatuuril 15 °C ja suhtelise õhuniiskuse 80 % juures, riputatakse hästi ventileeritud ja jahedas ladustamiskohas vertikaalsete postide külge löödud naeltele. Piki meloni vilja seotakse neljast küljest nöör, mis mähitakse ümber varre, nii et moodustub rõngas, mis kinnitatakse seejärel naelte külge. Need säilitamismeetodid pikendavad viljade säilivusaega märtsini. Türgis säilitatakse suvemeloneid tavaliselt temperatuuri 4–6 °C ja suhtelise õhuniiskuse 85–90 % juures 10–15 päeva. Talvemeloni sorte võib säilitada kuni 40–60 päeva. Toodet „Kırkağaç Kavunu“ võib siiski säilitada kuni kuus kuud.

Toote „Kırkağaç Kavunu“ jaoks on leitud väga sobiv tootmispiirkond Kırkağaçi tasandikul, kus melon küpseb hilja ja saab kätte kõik vajalikud toitained.

Toote „Kırkağaç Kavunu“ maitse, aroom, värvus, mahlasus ja värskendavad omadused on seotud mulla struktuuriga. Mulla mineraalainesisaldus, orgaanilise aine kogus ja veemahutavus mõjutavad meloni toitainete omastamist ja kasvu. Sort on tuntud oma magususe poolest. Kırkağaçi ringkonna muldadest saadud melonid erinevad nende eriomaduste tõttu muudes piirkondades kasvatatavatest melonitest. Peale selle on melon väga värskendav ja mahlane, mis suurendab selle atraktiivsust ja ainulaadsust turul. See suurendab toote olulisust mitte ainult ajaloolises ja kultuurilises kontekstis, vaid ka seda eristavate organoleptiliste omaduste poolest.

Kırkağaçi tasandikul kasvatatakse meloneid ainult savi- ja lubjarikkal mullal. Savi- ja lubjarikaste muldade tasakaalustatud struktuur ja õhustatus võimaldavad orgaanilisel ainel muunduda taimede jõudsaks kasvamiseks vajalikeks olulisteks toitaineteks ja rahuldada melonite mineraalainevajadust. Mulla järkjärguline soojenemine, mis tuleneb selle suurest savisisaldusest, ja talvekuudel kogunenud veevarude kättesaadavus loovad kõik vajalikud tingimused toote „Kırkağaç Kavunu“ taimede korralikuks ja ilma veestressita kasvuks ning hiliseks saagikoristuseks. Kırkağaçi tasandikul asuva mulla veesäilitusvõime on kuni 65–70 cm. Mullad, mis juulis ja augustis ei saa peaaegu üldse sademeid, suudavad rahuldada taimede veevajadust. Sademete hulk on ebaühtlane, kuid seda kompenseerib pinnase võime sademevett endasse koguda.

Aktiivsed ja taime jaoks kergesti omastatavad lubjaühendid annavad taime kudedes kogunedes varrele vajaliku jäikuse ning muudavad vilja sisu tugevaks ja püsivaks, muudavad meloni koore vastupidavaks ning aitavad vältida viljaliha muutumist läbipaistvaks.

Melonitaimele ei sobi suur sademete hulk ega niiskus. Kırkağaçi tasandikul on juulis ja augustis väga vähe sademeid. Melon kasvab hästi, sest muld säilitab vett.

Toote „Kırkağaç Kavunu“ lahustuvate kuivainete sisaldus (Brixi arv) on vahemikus 10,8–13,2. Meloni viljade küpsemisetapis vähendab kastmine tavaliselt lõpptoote magusust. Kırkağaçi ringkonnas juulis ja augustis tavaliselt sademeid ei ole. „Kırkağaç Kavunu“ saab vajaliku niisutuse mullast tänu selle struktuuri ainulaadsetele omadustele. Äärmusliku kuumuse korral võib kastmine olla vajalik üks või kaks korda nende kuude jooksul. Uuringud on näidanud, et kastmine sel perioodil ei vähenda toote „Kırkağaç Kavunu“ suhkrusisaldust ega aroomi. See omadus eristab toodet „Kırkağaç Kavunu“ muudest melonisortidest.

Kırkağaçi tasandikul on vahemerelisest kliimast mõjutatud mikrokliima. Talved on pehmed ja vihmased, sademeid esineb peamiselt talvekuudel. Suved on seevastu kuumad ja kuivad troopiliste õhumasside mõju tõttu. See põhjustab suvel veepuudust ja talvel vee ülejääki. Keskmine talvine temperatuur on 5–15 °C. Kevade lähenemisel hakkab ilm soojenema, temperatuur on vahemikus 15–25 °C. Suvekuudel tõuseb temperatuur veelgi ja on tavaliselt vahemikus 25–35 °C. Toode „Kırkağaç Kavunu“ on kohanenud piirkonna geograafiliste ja klimaatiliste tingimustega. Päevase ja öise temperatuuri minimaalne erinevus väldib temperatuuristressi mõju tootele. Need ilmastikutingimused loovad tootele „Kırkağaç Kavunu“ sobiva keskkonna.

Toote „Kırkağaç Kavunu“ magusus on otseselt seotud päikesevalguse hulgaga Kırkağaçi tasandikul, kus seda kasvatatakse. Juunis, juulis ja augustis, mil viljad arenevad, on kõige rohkem päikesepaistelisi päevi. Külluslik päikesepaiste teeb toote „Kırkağaç Kavunu“ magusaks.

	Kuu			
Kriteerium	Mai	Juuni	Juuli	August
Päikesepaisteliste päevade arv	14,8	22,2	24,3	24,1
Vihmaste päevade arv	5,7	2,7	0,7	0,6
Sademete hulk (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Ainulaadne mikrokliima, mida iseloomustavad püsivalt kõrge keskmine temperatuur aasta ringi ning savi- ja lubjakivimullad, võimaldab toota kvaliteetseid meloneid. Need melonid on tuntud oma erakordse magususe, tugeva aroomi ja väljakujunenud maitseomaduste poolest. Neil on tugev tekstuur, kuid nad on uskumatult mahlased ja sulavad suus.

Kırkağaçi ringkonna tuuleolusid kirjeldatakse üldiselt kui õrnu ja mahedaid. Kuna koht asub rannikualadest kaugemal sisemaal, on mere mõju väiksem. Selle tulemusel on Kırkağaçi tuuled üldiselt kerged ega saavuta suurt kiirust. Meltemi tuuli on tavaliselt tunda suvekuudel, eriti pärastlõunal ja õhtul. Need tuuled avaldavad jahutavat mõju ja neil on veidi madalam temperatuur. Selline tuuleprofiil suurendab toote „Kırkağaç Kavunu“ viljade magusust ning pakub samal ajal kaitset kõrge temperatuuri ja veestressi kahjulike mõjude eest. Sedamööda, kuidas toote „Kırkağaç Kavunu“ lõhn ja maitse kujunevad, kasvab vili edasi. Näiteks võib melonite välispind kõrgel temperatuuril praguneda, kuid kodupiirkonnas kasvatatud toode „Kırkağaç Kavunu“ on pragudeta, ning ühe meloni mass võib ulatuda 5–6 kilogrammini.

Toode „Kırkağaç Kavunu“ on tugeva aroomi ja väga magusa maitse poolest tuntud melon. Selle domineerivat aroomi kirjeldatakse pärnaõite lõhnana, millel on seente ja suvikõrvitsa teisesed aroomid. Toote „Kırkağaç Kavunu“ suhkru kogusisaldus on vahemikus 6,14–6,19 g / 100 g^{-1}. Sahharoosisisaldus on 3,55–4,06 g / 100 g^{-1}, samas kui puuvilja fruktoosisisaldus on 1,33–1,35 g / 100 g^{-1}. Toote „Kırkağaç Kavunu“ sidrunhappesisaldus on 2,44–2,84 mg / g^{-1}. Sidrunhape annab melonile kergelt happelise maitse. Võrreldes muude melonisortidega on tootes „Kırkağaç Kavunu“ rohkem sidrunhapet. Sidrunhape täiustab meloni meeldivat ja värskendavat maitset ning annab viljale iseloomuliku maitse ja lõhna. Selle tulemusena ei ole toode „Kırkağaç Kavunu“ hoolimata suurest suhkrusisaldusest söömisel ülemäära magus. Peale selle aitab suur sidrunhappesisaldus kaasa meloni vastupidavusele.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Türgi patendi- ja kaubamärgiameti ametlik e-bülletään nr 107, 12.1.2009, lk –“. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)