C/2025/1823

24.3.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/1823)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Kırkağaç Kavunu”

EU-nro: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Kırkağaç Kavunu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

0807 Tuoreet melonit (myös vesimelonit) ja papaijat – melonit (myös vesimelonit)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Kırkağaç Kavunu”: Meloni, joka kasvaa Manisan maakunnan Kirkagaçin piirikunnassa ja jota on kahta eri tyyppiä: Kirkagaç-589 ja Kirkagaç-637. Kaikissa lajikkeissa hedelmän kuori on (1–1,5 cm) paksu, karkea ja koristeellinen, ja siinä on vihertäviä kuvioita keltaisella pohjalla.

Edellä mainituista tyypeistä Kırkağaç-589 on pitkä ja lieriömäinen, sen varsi on suippokärkinen ja ulkoneva, kukan kärki on pyöreä. Sitä voidaan varastoida talvikaudella. Kırkağaç-637-tyypin hedelmä on yleensä pyöreä. Hedelmän kuoren rakenne ja väri ovat samat kuin Kırkağaç-589-tyypissä. Joillakin alueilla Kırkağaç-637-tyypistä käytetään myös nimitystä ”Altınbaş”.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Taulukko 1

Kırkağaç Kavunu -hedelmän yleiset ominaisuudet

Kriteerit	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Hedelmän paino (kg)	3–6	3–5
Hedelmän halkaisija (cm)	15–25	16–26
Hedelmän koko (cm)	20–28	18–20
Hedelmän kuoren paksuus (cm)	1,0–1,5	
Hedelmän paksuus (cm)	7,0–8,5	
Siemenpesän sisältö (g)	250–350	
Siemenpesän halkaisija (cm)	Vaihteluväli 3,7–4,5 cm.	
Brix (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Hedelmälihan aromi	Hallitsevana aromina lehmuksen kukka. Sekundaariselle aromille on ominaista sienen ja kurpitsan aromi.	
Hedelmälihan mehukkuus	Vesipitoinen	
Hedelmälihan kuitupitoisuus	0,3–0,9 %	
Hedelmän muoto	Pitkulainen, kuoressa vihertäviä kuvioita keltaisella pohjalla.	Pyöreä/soikea, hedelmän pinta hieman rosoinen (poimuinen) ja vihertäviä kuvioita keltaisella pohjalla
Kypsymisaika (päivää)	90–110	
Kokonaissokeripitoisuus (g 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Sakkaroosipitoisuus (g 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktoosipitoisuus (g 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Sitruunahappo (mg g^{-1})	2,44–2,84	
Hedelmän kuori	Kova	
Kylvöaika	Huhti–toukokuu	
Säilyvyysaika	6 kk	
Hedelmät:	Hedelmän sisäosalle, jota kutsutaan hedelmälihaksi, on tunnusomaista sen täyteläinen rakenne. Lähempänä kuorta olevat osat ovat vihertäviä, kun taas sisemmät osat ovat väriltään vaalean oranssinvalkoisia.	
Maku	Makea, lehmuksen kukkien makuinen	
Hedelmälihan aromi	Hallitsevana aromina lehmuksen kukka. Sekundaarinen aromi – sieni ja kurpitsa.	

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Seuraavien Kırkağaç Kavunu -hedelmän tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella:

— siementen valinta ja hankinta

— maaperän valmistelu

— istutus

— kastelu ja lannoitus

— kasvien hoito (pl. sadonkorjuu)

— sadonkorjuu.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkaukseen on painettava EU:n logo ja nimi ”Kırkağaç Kavunu”. Jos EU:n logoa ja Kırkağaç Kavunu -nimitystä ei voida käyttää pakkauksessa, niiden on oltava näkyvillä myyntipaikassa.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Kırkağaç Kavunu -hedelmän tuotannon maantieteellinen alue käsittää koko Kırkağaçin piirikunnan alueen Manisan maakunnassa Turkissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Kırkağaçin tasanko piirikunnan rajojen sisäpuolella. Kırkağaçin tasanko sijaitsee Bakırçay-joen valuma-alueella. Se on pohjoisin neljästä Egeanmeren alueen itä-länsisuuntaisesta vajoama-alueesta. Kırkağaçin tasangolla viljellyt melonit yhdistetään Kırkağaçiin. Sen vuoksi tällä tasangolla viljeltyjä meloneja kutsutaan Kırkağaçin meloneiksi.

Melonien tuotannolla on pitkät perinteet maantieteellisellä alueella, jolla Kırkağaç Kavunu -hedelmiä tuotetaan. Melonintuottajat ovat yleensä pieniä perheyrityksiä. Melonintuotantoperinne on jatkunut vuosisatojen ajan, ja sitä harjoitetaan edelleen. ”Kırkağaç Kavunu” on osa pitkiä maatalousperinteitä ja liittyy läheisesti paikalliseen kulttuuriin.

Kırkağaçin melonifestivaalit on järjestetty 1970-luvulta lähtien vuosittain 8.–17. syyskuuta, ja niissä juhlistetaan kaupungin kulttuuriperintöä ja maatalousperinnettä. Festivaalit saattavat paikallisyhteisön jäseniä yhteen ja edistävät yhtenäisyyttä ja perinteiden säilyttämistä. Tapahtuma on tilaisuus, jossa tuodaan laajasti esille Kırkağaç Kavunu -hedelmiä ja jolla houkutellaan matkailijoita ja edistetään paikallista taloutta. Kävijämäärän kasvu hyödyttää paikallisia yrityksiä ja myyjiä ja tarjoaa samalla mahdollisuuksia paikallisille tuottajille ja tavarantoimittajille. Festivaalit kannustavat ihmisiä kokoontumaan yhteen ja nauttimaan. Tämä vahvistaa sosiaalisia siteitä ja edistää yhteisvastuun tunnetta yhteisössä.

Kırkağaçin tuottajat korjaavat ja säilyttävät melonit huolellisesti. Kırkağaç Kavunu -hedelmät leikataan huolellisesti irti veitsellä varhain aamulla. Laadun säilyttämiseksi melonit järjestetään 2–3 riviin perävaunuihin, jotka on päällystetty paksuilla huovilla ja patjoilla. Perävaunut kuljetetaan sen jälkeen varastolle välttäen liiallista tärinää. Tapa suojata Kırkağaç Kavunu -hedelmät pellolta varastoon kuljetettaessa on kiehtova. Se kuvastaa alueen melonintuotantoon liittyvää kekseliäisyyttä ja melonintuotannon kulttuurista merkitystä. Tuottajat osoittavat, miten hyvin he pitävät huolta elinkeinostaan ja omistautuvat sille, käyttäessään melonien suojelemiseksi myötäjäisiksi saatuja peittoja, arvostettuja perintöesineitä, jotka symboloivat perhesiteitä ja tulevaisuuden pyrkimyksiä. Tämä perinne paitsi takaa melonien turvallisen kuljetuksen myös tuo kulttuurista rikkautta tuotantoprosessiin.

Hedelmät ripustetaan hyvin tuuletetuissa ja viileissä säilytystiloissa nauloihin, jotka on kiinnitetty pystysuoriin pylväisiin, ja varastoidaan 15 °C:n lämpötilassa ja 80 %:n suhteellisessa kosteudessa. Meloniin sidotaan pituussuunnassa nauha neljälle puolelle. Se kääritään varren ympärille renkaaksi, joka kiinnitetään nauloihin. Näillä säilytystekniikoilla hedelmä säilyy maaliskuuhun asti. Kesämeloneja säilytetään Turkissa tyypillisesti 4–6 °C:ssa ja 85–90 prosentin suhteellisessa kosteudessa 10–15 päivän ajan. Talvimelonilajikkeita voidaan säilyttää enimmillään 40–60 päivää. Kırkağaç Kavunu -hedelmää voidaan kuitenkin säilyttää jopa kuusi kuukautta.

Kırkağaçin tasanko on Kırkağaç Kavunu -hedelmän tuotantoon erittäin hyvin sopiva alue, jolla se kypsyy myöhään ja kehittyy ravitsemusvaatimusten mukaiseksi.

Kırkağaç Kavunu -hedelmän maku, aromi, väri, mehukkuus ja raikkaus liittyvät maaperän rakenteeseen. Maaperän mineraalipitoisuus, orgaanisen aineksen määrä ja vedensitomiskyky vaikuttavat melonin ravinteidenottoon ja kasvuun. Hedelmä on tunnettu makeudestaan. Kirkagaçin alueen maaperässä kasvaneet melonit eroavat näiden erityispiirteiden vuoksi muilla alueilla viljellyistä meloneista. Lisäksi meloni on erittäin virkistävä ja mehukas, mikä lisää sen houkuttelevuutta ja ainutlaatuisuutta markkinoilla. Tämä vahvistaa paitsi tuotteen historiallista ja kulttuurista merkitystä myös tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin perustuvaa erottuvuutta.

Kırkağaçin tasangolla meloneja viljellään yksinomaan savi- ja kalkkipitoisessa maaperässä. Maaperän tasapainoisen rakenteen ja ilmavuuden ansiosta orgaaninen aines muuttuu kasvien terveen kasvun kannalta välttämättömiksi ravinteiksi ja melonit saavat riittävästi kivennäisaineita. Suuren savipitoisuuden vuoksi maaperä lämpenee vähitellen. Tämä seikka ja talvikuukausina kertyneet vesivarat tarjoavat tarvittavat olosuhteet sekä Kırkağaç Kavunu -hedelmien hyvälle kasvulle ilman vesistressiä että myöhäiselle sadonkorjuulle. Kırkağaçin tasangon maaperän vedenpidätyskyky on jopa 65–70 cm. Maaperä pystyy täyttämään kasvien vedentarpeen, vaikka heinä-elokuussa ei sada juuri lainkaan. Sademäärät ovat vaihtelevia, mutta maaperän kyky varastoida sadevettä kompensoi tätä vaihtelevuutta.

Melonikasvin on helppo ottaa maasta aktiivista kalkkikiveä, jota kerääntyy kasvin solukoihin ja joka vahvistaa niitä. Tämä tekee melonin hedelmästä kiinteän ja vankan, vahvistaa sen kuorta kolhuja vastaan ja estää hedelmälihaa muuttumasta läpikuultavaksi.

Melonikasvi ei pidä suuresta sademäärästä eikä kosteudesta. Kırkağaçin tasangolla sateet ovat heinä- ja elokuussa hyvin vähäisiä. Meloni menestyy alueella maaperän hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta.

Kırkağaç Kavunu -hedelmän liukenevien kuiva-aineiden pitoisuus (Brix) on 10,8–13,2. Melonien kypsymisvaiheessa kastelu vähentää yleensä lopputuotteen makeutta. Kırkağaçin piirikunnassa ei yleensä sada heinä- ja elokuussa. ”Kırkağaç Kavunu” ottaa tarvitsemansa kosteuden maaperästä. Tämän mahdollistavat maaperän rakenteen ainutlaatuiset ominaisuudet. Jos on erittäin kuumaa, kastelu voi olla tarpeen kerran tai kahdesti näiden kuukausien aikana. Tutkimukset ovat osoittaneet, että tuona aikana kastelu ei vähennä Kırkağaç Kavunu -hedelmän sokeripitoisuutta eikä heikennä sen aromia. Tämä ominaisuus erottaa Kırkağaç Kavunu -hedelmän muista meloneista.

Kırkağaçin tasangolla on mikroilmasto-ominaisuuksia, joihin Välimeren ilmasto vaikuttaa. Talvet ovat leutoja ja sateisia, sillä suurin osa sademäärästä saadaan talvikuukausina. Kesät ovat puolestaan kuumia ja kuivia trooppisten ilmamassojen vaikutuksen vuoksi. Tämän vuoksi vettä on kesällä niukasti ja talvella yli tarpeen. Keskilämpötilat ovat talvella 5–15 °C. Kevään lähestyessä sää alkaa lämmetä ja lämpötilat ovat 15–25 °C. Kesäkuukausina lämpötila nousee edelleen, ja se on yleensä 25–35 °C. ”Kırkağaç Kavunu” on sopeutunut alueen maantieteellisiin olosuhteisiin ja ilmasto-olosuhteisiin. Päivä- ja yölämpötilojen välisen eron pienuus suojaa tuotetta lämpöstressiltä. Nämä ilmasto-olosuhteet tarjoavat Kırkağaç Kavunu -hedelmälle sopivan ympäristön.

Kırkağaç Kavunu -hedelmän makeus johtuu suoraan auringonvalon määrästä Kırkağaçin tasangolla, jolla sitä viljellään. Kesä-, heinä- ja elokuussa, jolloin hedelmät kehittyvät, on eniten aurinkoisia päiviä. Tämä runsas altistuminen auringonvalolle takaa Kırkağaç Kavunu -hedelmän makeuden.

	Kuukausi			
Kriteerit	Toukokuu	Kesäkuu	Heinäkuu	Elokuu
Aurinkoisten päivien lukumäärä	14,8	22,2	24,3	24,1
Sadepäivien lukumäärä	5,7	2,7	0,7	0,6
Sademäärä (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Ainutlaatuinen mikroilmasto, jolle ovat ominaisia tasaisen korkeat keskilämpötilat ympäri vuoden, sekä savi- ja kalkkipitoinen maaperä mahdollistavat laadukkaiden melonien tuotannon. Melonit tunnetaan poikkeuksellisesta makeudestaan, voimakkaasta aromistaan ja vakiintuneista makuominaisuuksistaan. Hedelmien rakenne on kiinteä, mutta ne ovat uskomattoman mehukkaita ja suussa sulavia.

Kirkagaçin alueen tuulia kuvataan yleensä leppeiksi ja suhteellisen heikoiksi. Koska alue sijaitsee rannikkoalueita kauempana sisämaassa, meri vaikuttaa siihen vähemmän. Tästä syystä Kirkagaçin alueella tuulee yleensä heikosti tai kohtalaisesti eikä tuulen nopeus kasva suureksi. Meltemi-tuulia esiintyy yleensä kesäkuukausina, erityisesti iltapäivisin ja iltaisin. Näillä tuulilla on jäähdyttävä vaikutus, sillä ne ovat hieman viileämpiä. Tällainen tuuliprofiili lisää Kırkağaç Kavunu -hedelmän makeutta ja suojaa korkeiden lämpötilojen ja vesistressin aiheuttamilta haitallisilta vaikutuksilta. Näin ollen hedelmän kehitys jatkuu Kırkağaç Kavunu -hedelmän aromin kehittyessä. Esimerkiksi melonien ulkopinta voi halkeilla korkeissa lämpötiloissa, mutta tällä alueella kasvatettu ”Kırkağaç Kavunu” ei halkea, ja yhden melonin paino voi nousta 5–6 kilogrammaan.

”Kırkağaç Kavunu” on meloni, joka tunnetaan voimakkaasta aromistaan ja erittäin makeasta maustaan. Sen hallitseva aromi on lehmuksen kukan tuoksu, ja sekundaarisina aromeina ovat sienen ja kurpitsan aromit. Kırkağaç Kavunu -hedelmän kokonaissokeripitoisuus on 6,14–6,19 (g 100 g^{-1}). Sakkaroosipitoisuus on 3,55–4,06 (g 100 g^{-1}) ja hedelmän fruktoosipitoisuus 1,33–1,35 (g 100 g^{-1}). Kırkağaç Kavunu -hedelmän sitruunahappopitoisuus on 2,44–2,84 mg g^{-1}. Sitruunahappo antaa melonille hieman happaman maun. Kırkağaç Kavunu -hedelmässä on enemmän sitruunahappoa kuin muissa meloneissa. Sitruunahappo vahvistaa melonin miellyttävää ja raikasta makua ja antaa hedelmälle tunnusomaisen aromin. Sen vuoksi Kırkağaç Kavunu -hedelmän makeus ei ole ylivoimaisen hallitseva suuresta sokeripitoisuudesta huolimatta. Lisäksi suuri sitruunahappopitoisuus parantaa melonin kestävyyttä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston sähköinen virallinen lehti, nro 107, 12.1.2009, s. -”. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)