C/2025/1823

24.3.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/1823)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Kırkağaç Kavunu»

Nº UE: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

AOP (x) IGP ( )

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Kırkağaç Kavunu»

2. État membre ou pays tiers

Turquie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

Code de la nomenclature combinée

0807 Melons (y compris les pastèques) et papayes, frais: — Melons (y compris les pastèques)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

«Kırkağaç Kavunu»: un melon cultivé dans le district de Kırkağaç, dans la province de Manisa. Il en existe deux sortes: Kırkağaç-589 et Kırkağaç-637. Tous les cultivars ont une peau épaisse (1-1,5 cm), rugueuse, brodée et verdâtre sur fond jaune.

Le Kırkağaç-589 est de forme longue et cylindrique, sa tige est pointue et saillante, la pointe de la fleur est ronde et il peut être conservé pendant la saison hivernale. Le fruit du Kırkağaç-637 présente généralement une structure ronde. La structure et la couleur de la peau des fruits sont identiques à celles du Kırkağaç-589. Dans certaines régions, ils sont également appelés «Altınbaş».

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tableau 1

Caractéristiques générales du «Kırkağaç Kavunu»

Critères	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Poids du fruit (en kg)	3-6	3-5
Diamètre du fruit (en cm)	15-25	16-26
Calibre du fruit (en cm)	20-28	18-20
Épaisseur de la peau du fruit (en cm)	1,0 – 1,5	
Épaisseur du fruit (en cm)	7,0 - 8,5	
Contenance de la loge carpellaire (en g)	250 - 350	
Diamètre de la loge carpellaire (en cm)	Entre 3,7 et 4,5	
Brix (en %)	10,8-13,0	11,4-13,2
Arôme de la chair	Arôme dominant de fleur de tilleul L'arôme secondaire se caractérise par des notes de champignon et de courge	
Jutosité de la pulpe	Aqueuse	
Fibre de la pulpe	0,3-0,9 %	
Forme du fruit	Long, écaillé et verdâtre sur fond jaune	Ovale arrondi, la surface du fruit est légèrement rugueuse (ridée), de couleur verdâtre sur fond jaune
Durée de maturation (en jour)	90 - 110	
Teneur totale en sucre (g 100 g^{-1})	6,14 - 6,19	
Teneur en saccharose (g 100 g^{-1})	3,55 - 4,06	
Teneur en fructose (g 100 g^{-1})	1,33 - 1,35	
Acide citrique (mg g^{-1})	2,44 - 2,84	
Peau du fruit	Dure	
Période de semis	Avril - Mai	
Durée de conservation	Six mois	
Intérieur du fruit:	La partie intérieure du fruit, la chair, se caractérise par une texture charnue. À proximité de la peau, la chair prend une teinte verdâtre, tandis que les parties intérieures présentent une coloration orangée claire.	
Saveur	Doux avec un arôme de fleur de tilleul	
Arôme de la chair	Arôme dominant de fleur de tilleul Arôme secondaire - champignon et courge	

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée pour la production du «Kırkağaç Kavunu» sont énumérées ci-dessous:

— sélection et achat des graines;

— préparation du sol;

— plantation;

— irrigation et fertilisation;

— entretien des plantes (à l'exclusion de la récolte);

— récolte.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «logo de l'UE» et la dénomination «Kırkağaç Kavunu» doivent être imprimés sur l'emballage. S'ils ne peuvent pas être utilisés sur l'emballage, le «logo de l'UE» et la dénomination «Kırkağaç Kavunu» doivent être visibles dans la zone de vente.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production du «Kırkağaç Kavunu» est l'ensemble du territoire du district de Kırkağaç, dans la province de Manisa, en Turquie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La plaine de Kırkağaç se trouve à l'intérieur des frontières du district. Elle est située dans le bassin de Bakırçay, l'une des quatre cuvettes dans l'axe est-ouest de la région de l'Égée, et occupe la position la plus septentrionale. Les melons cultivés dans la plaine de Kırkağaç sont identifiés par le nom Kırkağaç. C'est pourquoi les melons cultivés dans cette plaine sont appelés «melons de Kırkağaç».

L'aire géographique du «Kırkağaç Kavunu» est une région de production de melon établie de longue date. Les producteurs de melons sont généralement de petites entreprises familiales. La tradition de la production de melons se perpétue depuis des siècles et est toujours pratiquée aujourd'hui. Le «Kırkağaç Kavunu» appartient à une tradition agricole ancienne dans la région et est étroitement associé à la culture locale.

Depuis les années 70, le «Festival du melon de Kırkağaç» est organisé chaque année du 8 au 17 septembre pour célébrer le patrimoine culturel et la tradition agricole de la ville. Le festival rassemble la communauté locale, dont il consolide l'unité et préserve les traditions. Il fait office de plateforme pour promouvoir les melons de Kırkağaç à plus grande échelle, attirer les touristes et stimuler l'économie locale. L'augmentation de la fréquentation profite aux entreprises et aux vendeurs locaux, tout en offrant des débouchés aux producteurs et fournisseurs locaux. Le festival est une invitation à se réunir et à passer un bon moment, il renforce ainsi les liens sociaux et nourrit un sentiment de solidarité au sein de la communauté.

À Kırkağaç, les producteurs gèrent avec soin la récolte et la conservation des melons. Tôt le matin, le «Kırkağaç Kavunu» est soigneusement détaché de la plante à l'aide d'un couteau. Pour préserver la qualité des melons, ces derniers sont disposés dans des remorques recouvertes de couvertures et de matelas épais sur 2 à 3 rangées. Ces remorques sont ensuite transportées vers la zone de stockage en prenant garde à ne pas trop secouer le chargement. La pratique consistant à utiliser des couvertures traditionnelles pour protéger le «Kırkağaç Kavunu» pendant le transport entre le champ et l'entrepôt est intéressante. Elle témoigne de l'ingéniosité et de l'importance culturelle que l'on prête à la production de melon dans la région. En utilisant ces couvertures traditionnelles, qui se transmettent précieusement de génération en génération et symbolisent les liens familiaux et les aspirations futures, pour protéger les melons, les producteurs font preuve d'un sens profond de l'attention et du dévouement à leur métier. Cette tradition non seulement garantit le transport des melons en toute sécurité, mais ajoute également une richesse culturelle au processus de production.

Les fruits, stockés à 15° C et à une humidité relative de 80 %, sont suspendus à des clous plantés dans des poteaux verticaux dans des zones de stockage bien aérées et fraîches. Une ficelle est ensuite nouée dans le sens de la longueur des quatre côtés du melon et vient s'enrouler autour de la tige afin de former un anneau, qui est ensuite accroché aux clous. Cette technique de conservation prolonge la durée de conservation des fruits jusqu'au mois de mars. En Turquie, les melons d'été sont généralement stockés à une température comprise entre 4 et 6 °C, avec une humidité relative de 85 à 90 % pendant 10 à 15 jours. Les melons d'hiver peuvent être stockés pendant 40 à 60 jours. Toutefois, le «Kırkağaç Kavunu» peut être stocké jusqu'à 6 mois.

La plaine de Kırkağaç est une aire de production particulièrement adaptée au «Kırkağaç Kavunu», qui peut y mûrir lentement et satisfaire ses exigences nutritives.

Le «Kırkağaç Kavunu» doit son goût, son arôme, sa couleur, sa jutosité et ses propriétés rafraîchissantes à la structure du sol. La teneur en minéraux, la quantité de matière organique et la capacité de rétention d'eau du sol ont une incidence sur l'absorption de nutriments et la croissance du melon. Le melon est connu pour son goût sucré. Les melons qui ont poussé dans les sols du district de Kırkağaç se distinguent des melons cultivés dans d'autres régions en raison de ces caractéristiques spécifiques. En outre, le melon présente des valeurs élevées en ce qui concerne les propriétés rafraîchissantes et la jutosité, ce qui renforce son attrait et son unicité sur le marché. Ces qualités renforcent l'importance du produit non seulement du point de vue historique et culturel, mais aussi du point de vue des qualités sensorielles qui le rendent unique.

Dans la plaine de Kırkağaç, les melons sont exclusivement cultivés dans des sols argilo-calcaires. La structure équilibrée et l'aération des sols argilo-calcaires permettent la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne croissance des plantes et aux besoins en éléments minéraux du melon. Le réchauffement progressif du sol dû à sa teneur élevée en argile et les réserves d'eau disponibles accumulées au cours des mois d'hiver offrent toutes les conditions nécessaires à la bonne croissance des plantes de «Kırkağaç Kavunu», sans stress hydrique, et à une récolte tardive. Le sol de la plaine de Kırkağaç a une capacité de rétention d'eau allant jusqu'à 65-70 cm. Les sols, sur lesquels il ne pleut pratiquement pas en juillet et en août, sont capables de répondre aux besoins en eau des plantes. Si la pluviométrie est irrégulière, l'aptitude des sols à stocker les eaux de pluie compense ces irrégularités.

Le calcaire actif, facilement assimilable par la plante, va favoriser en s'accumulant dans les tissus cellulaires la rigidité de ces derniers et conférer ainsi au melon une fermeté et bonne tenue du fruit, une résistance de l'écorce aux chocs et une résistance au phénomène de vitrescence.

La plante du melon n'apprécie pas une pluviométrie et une humidité élevées. Dans la plaine de Kırkağaç, il pleut très peu en juillet et en août, mais le melon s'y développe bien car le sol dispose d'une capacité de rétention d'eau.

Le «Kırkağaç Kavunu» a une teneur en solides solubles (Brix) comprise entre 10,8 et 13,2. Au cours de la phase de maturation des melons, l'irrigation a tendance à réduire le goût sucré du produit final. Dans le district de Kırkağaç, il n'y a généralement pas de précipitations en juillet et en août. Le «Kırkağaç Kavunu» répond à ses besoins d'hydratation en puisant dans le sol, dont la structure présente des propriétés uniques. En cas de chaleur extrême, l'irrigation peut être nécessaire une à deux fois par mois. Des études ont montré que l'irrigation au cours de cette période ne diminue pas la concentration en sucre ou l'arôme du «Kırkağaç Kavunu». Cette caractéristique distingue le «Kırkağaç Kavunu» des autres variétés de melon.

La plaine de Kırkağaç présente des caractéristiques microclimatiques influencées par le climat méditerranéen. Les hivers sont doux et pluvieux, les précipitations ayant lieu principalement pendant cette saison. En revanche, les étés sont chauds et secs en raison de l'influence des masses d'air tropicales. Il en résulte une pénurie d'eau en été et un excédent d'eau en hiver. En hiver, les températures moyennes vont de 5 °C à 15 °C. À l'approche du printemps, le temps se réchauffe et les températures oscillent de 15 °C à 25 °C. Au cours des mois d'été, les températures montent encore pour atteindre entre 25 °C et 35 °C. Le «Kırkağaç Kavunu» s'est adapté aux conditions géographiques et climatiques de la région. Les excursions thermiques entre le jour et la nuit sont minimes, de sorte que le produit ne subit aucun stress thermique. Ces conditions climatiques favorisent un environnement qui convient au «Kırkağaç Kavunu».

Le «Kırkağaç Kavunu» doit son goût sucré directement à l'exposition à la lumière du soleil dans la plaine de Kırkağaç où il est cultivé. Les mois de juin, juillet et août, au cours desquels le fruit se développe, sont ceux qui offrent le plus de jours d'ensoleillement. Ce niveau d'exposition élevé garantit le goût sucré du «Kırkağaç Kavunu».

	Mois			
Critères	Mai	Juin	Juillet	Août
Nombre de jours d'ensoleillement	14,8	22,2	24,3	24,1
Nombre de jours de pluie	5,7	2,7	0,7	0,6
Quantité de précipitations (en mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Le microclimat unique, caractérisé par des températures moyennes élevées stables tout au long de l'année, ainsi que par la présence de sols argilo-calcaires, permet la production de melons de qualité. Ces melons sont réputés pour leur goût sucré exceptionnel, leur arôme intense et leurs qualités gustatives bien établies. Leur texture est ferme, et pourtant ils sont incroyablement juteux et fondent en bouche.

Dans le district de Kırkağaç, le vent est généralement faible à modéré. Située plus à l'intérieur des terres que les zones côtières, la région est moins touchée par l'influence de la mer. En conséquence, le vent y est généralement faible et n'atteint pas des vitesses élevées. Le meltem souffle souvent pendant les mois d'été, en particulier l'après-midi et le soir. Ce vent a un effet de refroidissement et fait légèrement baisser les températures. Ce profil de vent contribue au goût particulièrement sucré du «Kırkağaç Kavunu» tout en protégeant le fruit contre les effets nocifs causés par les températures élevées et le stress hydrique. Ainsi, à mesure que le goût du «Kırkağaç Kavunu» se développe, les fruits continuent leur croissance. Par exemple, la surface extérieure des melons peut se fissurer à des températures élevées, mais le «Kırkağaç Kavunu» cultivé dans cette région ne se fissure pas et le poids d'un seul melon peut atteindre 5 à 6 kilogrammes.

Le «Kırkağaç Kavunu» est un melon connu pour son arôme intense et son goût très sucré. Son arôme dominant est décrit comme une odeur de fleur de tilleul, avec des arômes secondaires de champignon et de courge. La teneur totale en sucre du «Kırkağaç Kavunu» varie de 6,14 à 6,19 (g 100 g^{-1}). Le fruit a une teneur en saccharose comprise entre 3,55 et 4,06 (g 100 g^{-1}), tandis que sa teneur en fructose est comprise entre 1,33 et 1,35 (g 100 g^{-1}). La teneur en acide citrique du «Kırkağaç Kavunu» est comprise entre 2,44 et 2,84 mg g^{-1}. L'acide citrique confère au melon un léger goût acide. Par rapport aux autres variétés de melon, le «Kırkağaç Kavunu» présente une teneur plus élevée en acide citrique. L'acide citrique renforce le goût agréable et rafraîchissant du melon et ajoute une saveur caractéristique au fruit. Il en résulte que le «Kırkağaç Kavunu» n'a pas un goût sucré trop intense lorsqu'il est consommé, malgré sa teneur élevée en sucre. En outre, la teneur élevée en acide citrique contribue à la durabilité du melon.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques n°: 107 du 12.1.2009, page -». (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)