C/2025/1823

24.3.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/1823)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu”

EU br.: PDO-TR-02829 – 15.2.2022.

ZOI (x) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Kırkağaç Kavunu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.

Oznaka kombinirane nomenklature

0807 Dinje (uključujući lubenice) i papaje, svježe: – Dinje (uključujući lubenice)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Kırkağaç Kavunu” uzgaja se u okrugu Kırkağaçu u pokrajini Manisi i ima dvije vrste: Kırkağaç-589 i Kırkağaç-637. Svi kultivari imaju debelu (1 – 1,5 cm), hrapavu i prošaranu koru sa zelenkastim mrljama na žutoj pozadini.

Vrsta Kırkağaç-589 ima dugačak plod valjkastog oblika, šiljatu i izbočenu stabljiku i zaobljen vrh cvijeta te se može skladištiti tijekom zime. Vrsta Kırkağaç-637 uglavnom ima obli plod. Struktura i boja kore ploda iste su kao i kod vrste Kırkağaç-589. U nekim se regijama te dinje nazivaju i „Altınbaş”.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tablica 1

Opća svojstva dinje „Kırkağaç Kavunu”

Svojstva	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Masa ploda (kg)	3 – 6	3 – 5
Promjer ploda (cm)	15 – 25	16 – 26
Veličina ploda (cm)	20 – 28	18 – 20
Debljina kore ploda (cm)	1,0 – 1,5	
Debljina ploda (cm)	7,0 – 8,5	
Sadržaj šupljine sa sjemenkama (g)	250 – 350	
Promjer šupljine sa sjemenkama (cm)	Od 3,7 do 4,5 cm.	
Brix (%)	10,8 – 13,0	11,4 – 13,2
Aroma mesa ploda	Prevladava aroma cvijeta lipe. Sekundarna je aroma gljive i tikve.	
Sočnost pulpe ploda	Vodena	
Sadržaj vlakana u pulpi ploda	0,3 – 0,9 %	
Oblik ploda	Dugačak plod s reljefnom korom i zelenkastim mrljama na žutoj pozadini.	Okruglog i ovalnog oblika s blago zrnatom (naboranom) površinom ploda i zelenkastim mrljama na žutoj pozadini.
Dani dozrijevanja (broj dana)	90 – 110	
Ukupni udio šećera (g 100 g^{-1})	6,14 – 6,19	
Udio saharoze (g 100 g^{-1})	3,55 – 4,06	
Udio fruktoze (g 100 g^{-1})	1,33 – 1,35	
Limunska kiselina (mg g^{-1})	2,44 – 2,84	
Kora ploda	Tvrda	
Razdoblje sjetve	Travanj – svibanj	
Rok trajanja	6 mjeseci	
Unutrašnjost ploda	Unutarnji dio ploda (meso) pune je teksture. Dijelovi bliži kori zelenkaste su boje, dok su unutarnji dijelovi svjetlonarančaste do bjelkaste boje.	
Okus	Sladak s aromom cvijeta lipe.	
Aroma mesa ploda	Prevladava aroma cvijeta lipe. Sekundarna je aroma gljive i tikve.	

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Na određenom zemljopisnom području za proizvodnju dinje „Kırkağaç Kavunu” moraju se provesti sljedeći postupci:

— odabir i nabava sjemena

— priprema tla

— sadnja

— navodnjavanje i gnojidba

— održavanje biljke (osim berbe)

— berba.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju se mora otisnuti logotip EU-a i naziv „Kırkağaç Kavunu”. Ako to nije moguće, logotip EU-a i naziv „Kırkağaç Kavunu” moraju biti istaknuti na prodajnom mjestu.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje dinje „Kırkağaç Kavunu” cijelo je područje okruga Kırkağaça u pokrajini Manisi u Turskoj.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Ravnica Kırkağaç u istoimenom okrugu smještena je u slivu rijeke Bakırçay, najsjevernijem od četiriju područja Egejske regije u smjeru od istoka prema zapadu. Dinje koje se uzgajaju na toj ravnici karakteristične su za Kırkağaç, zbog čega se i nazivaju „dinje Kırkağaç”.

Na tom se zemljopisnom području dinje „Kırkağaç Kavunu” uzgajaju dugi niz godina. Proizvođači dinja uglavnom su mala obiteljska poduzeća koja njeguju tradiciju proizvodnje već stoljećima. Dinja „Kırkağaç Kavunu” dio je dugogodišnje tradicije u regiji i usko je povezana s lokalnom kulturom pa se tako od 1970-ih svake godine od 8. do 17. rujna održava Festival dinje Kırkağaç na kojem se slave kulturna baština i poljoprivredna tradicija grada. Festival okuplja lokalnu zajednicu te potiče jedinstvo i očuvanje tradicija. Na njemu se promiče dinja Kırkağaç, privlače turisti i jača lokalno gospodarstvo. Veći priljev ljudi pogoduje lokalnim poduzećima i prodavačima, a istodobno otvara prilike i za lokalne proizvođače i dobavljače. Festival potiče ljude da se druže i zabave, jačajući društvene veze i potičući osjećaj solidarnosti u zajednici.

Proizvođači u Kırkağaçu ulažu puno truda u berbu i čuvanje dinja „Kırkağaç Kavunu”, koje beru rano ujutro tako da ih pažljivo nožem odvajaju od stabljike. Kako bi očuvali njihovu kvaliteta, slažu ih u prikolice prekrivene s dva do tri sloja debelih pokrivača i madraca. Prikolice se zatim oprezno voze u skladište. Zanimljivo je da se dinje „Kırkağaç Kavunu” tijekom prijevoza od polja do skladišta štite pokrivačima koji su poklonjeni kao miraz. To pokazuje snalažljivost ljudi i kulturnu važnost proizvodnje dinja u regiji. Činjenica da se dinje štite pokrivačima koji su dio vrijednog obiteljskog nasljeđa pokazuje brigu i predanost proizvođača svojoj djelatnosti. Ta tradicija ne jamči samo siguran prijevoz dinja, već daje i kulturnu vrijednost procesu proizvodnje.

Plodovi se vješaju na čavle zabijene u okomite stupove u prozračnim i prohladnim skladištima na temperaturi od 15 °C i relativnoj vlažnosti od 80 %. Oko svih četiriju strana ploda uzdužno se veže tanko uže i omotava oko stabljike u obliku prstena, nakon čega se dinje pričvršćuju na čavle. Ta metoda čuvanja produljuje rok trajanja plodova do ožujka. Ljetne dinje u Turskoj obično se skladište od 10 do 15 dana na temperaturi od 4 do 6 °C i relativnoj vlažnosti od 85 do 90 %. Zimske sorte dinje mogu se skladištiti od 40 do 60 dana. Međutim, dinja „Kırkağaç Kavunu" može se skladištiti i do šest mjeseci.

Ravnica Kırkağaç pogodna je za proizvodnju dinje „Kırkağaç Kavunu" jer ondje kasnije dozrijeva i prima sve nutritivne elemente.

Okus, aroma, boja, sočnost i osvježavajuće svojstvo dinje „Kırkağaç Kavunu" povezani su sa strukturom tla na kojem se uzgaja. Udio minerala, sadržaj organske tvari i kapacitet zadržavanja vode u tlu pozitivno utječu na unos hranjivih tvari i rast dinje, koja je poznata po svojoj slatkoći. Dinje koje se uzgajaju u okrugu Kırkağaçu razlikuju se od drugih dinja zbog posebnih svojstava tla tog područja. Ta je dinja veoma osvježavajuća i sočna, zbog čega je privlačnija i jedinstvena na tržištu. To dodatno naglašava važnost proizvoda ne samo u povijesnom i kulturnom kontekstu, već i u smislu organoleptičkih svojstava po kojima je jedinstvena.

Na ravnici Kırkağaç dinje se uzgajaju isključivo na glineno-vapnenačkom tlu. Uravnotežena struktura i prozračnost glineno-vapnenačkog tla omogućuju pretvaranje organske tvari u osnovne hranjive tvari potrebne za rast zdravih biljaka i opskrbu dinje mineralima. Zbog postupnog zagrijavanja tla zbog visokog udjela gline i raspoložive zalihe vode akumulirane tijekom zimskih mjeseci dinja „Kırkağaç Kavunu" ima sve potrebne uvjete za pravilan rast bez nestašice vode i sve uvjete za kasnu berbu. Tlo ravnice Kırkağaç ima kapacitet zadržavanja vode od 65 do 70 cm. Ta tla, koja u srpnju i kolovozu gotovo da i ne dobivaju kiše, ipak mogu opskrbiti biljke vodom. Budući da su padaline neredovite, prednost je da tlo ima kapacitet zadržavanja kišnice.

Aktivni vapnenac, koji biljka lako apsorbira, akumulira se u staničnom tkivu dinje te joj daje čvrstoću i robusnost ploda, a koru joj čini otpornom na udarce i pojavu staklavosti.

Dinja ne uspijeva na područjima s velikom količinom padalina i visokom vlažnosti. Ravnica Kırkağaç u srpnju i kolovozu ima vrlo malo padalina, zbog čega je za dinje dobro da tlo ima velik kapacitet za zadržavanje vode.

Dinja „Kırkağaç Kavunu" ima udio topivih krutih tvari (Brix) od 10,8 do 13,2. Navodnjavanje dinja tijekom faze dozrijevanja obično smanjuje slatkoću konačnog proizvoda. U okrugu Kırkağaçu u srpnju i kolovozu gotovo da i nema padalina, a dinja „Kırkağaç Kavunu" ima pristup vodi zahvaljujući jedinstvenim svojstvima tla. U slučaju ekstremnih vrućina navodnjavanje biljaka može biti potrebno jednom ili dvaput tijekom tih mjeseci, a istraživanja su pokazala da navodnjavanje tijekom tog razdoblja ne smanjuje koncentraciju šećera ni intenzitet arome dinje „Kırkağaç Kavunu". Zbog toga se dinja „Kırkağaç Kavunu" razlikuje od ostalih sorata.

Ravnica Kırkağaç ima mikroklimu na koju utječe sredozemna klima. Zime su ondje blage i kišne, a tijekom tih mjeseci pada najviše kiše, dok su ljeta vruća i suha zbog utjecaja tropskih zračnih masa. Takvi uvjeti ljeti uzrokuju nestašicu, a zimi višak vode. Prosječne temperature zimi kreću se od 5 do 15 °C. Kako se bliži proljeće zrak se počinje zagrijavati, a temperature dosežu od 15 do 25 °C. Tijekom ljetnih mjeseci temperature još više rastu te obično iznose od 25 do 35 °C. Dinja „Kırkağaç Kavunu" prilagodila se zemljopisnim i klimatskim uvjetima regije. Mala razlika između dnevnih i noćnih temperatura sprečava temperaturni stres, što pogoduje uzgoju dinje „Kırkağaç Kavunu".

Slatkoća dinje „Kırkağaç Kavunu" izravno je povezana s količinom sunčeve svjetlosti u ravnici Kırkağaç, gdje se uzgaja. Tijekom lipnja, srpnja i kolovoza, kada se plod dinje razvija, bilježi se najveći broj sunčanih dana, što jamči slatkoću dinje „Kırkağaç Kavunu".

	Mjesec			
Kategorija	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Kolovoz
Broj sunčanih dana	14,8	22,2	24,3	24,1
Broj kišnih dana	5,7	2,7	0,7	0,6
Količina padalina (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Jedinstvena mikroklima s visokim prosječnim temperaturama tijekom cijele godine i glineno-vapnenačko tlo omogućuju proizvodnju kvalitetnih dinja. Te su dinje poznate po izrazitoj slatkoći, intenzivnoj aromi i prepoznatljivom okusu. Čvrste su, ali nevjerojatno sočne i tope se u ustima.

Vjetrovi u okrugu Kırkağaçu općenito su blagi i umjereni. Budući da se okrug nalazi u unutrašnjosti, udaljen od obale, pod manjim je morskim utjecajem. Vjetrovi u Kırkağaçu stoga su obično lagani i ne postižu velike brzine. Tijekom ljetnih mjeseci, posebno poslijepodne i navečer, često puše vjetar meltem, koji hladi i blago snižava temperaturu. Taj profil vjetra povećava slatkoću dinje „Kırkağaç Kavunu" i štiti od štetnih posljedica visokih temperatura i nestašice vode, pa se okus dinje „Kırkağaç Kavunu" razvija zajedno s plodom. Primjerice, vanjski se dio dinje može raspuknuti na visokim temperaturama, ali dinje „Kırkağaç Kavunu" koje se uzgajaju na tom području ne pucaju, dok masa jedne dinje može iznositi od 5 do 6 kilograma.

Dinja „Kırkağac Kavunu" poznata je po intenzivnoj aromi i izrazitoj slatkoći. Kod nje prevladava aroma cvijeta lipe, sa sekundarnim aromama gljive i tikve. Ukupni udio šećera u dinji „Kırkağac Kavunu" kreće se od 6,14 do 6,19 (g 100 g^{-1}). Udio saharoze iznosi od 3,55 do 4,06 (g 100 g^{-1}), a fruktoze u plodu od 1,33 do 1,35 (g 100 g^{-1}). Udio limunske kiseline u dinji „Kırkağac Kavunu" iznosi od 2,44 do 2,84 mg g^{-1}. Limunska kiselina dinjama daje kiselkasti okus. U usporedbi s drugim sortama, dinja „Kırkağac Kavunu" ima veći udio limunske kiseline, koja ističe ugodan i osvježavajući okus dinje i daje karakterističan miris plodu. Zbog toga dinja „Kırkağac Kavunu" nije preslatka za konzumaciju unatoč visokom udjelu šećera. Osim toga, visok udio limunske kiseline produljuje njezin rok trajanja.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni e-bilten turskog Ureda za patente i žigove br. 107 od 12.1.2009., stranica -". (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)