C/2025/1823

2025.3.24.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/1823)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Kırkağaç Kavunu”

EU-szám: PDO-TR-02829 – 2022.2.15.

OEM (x) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Kırkağaç Kavunu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód

0807 Dinnye (beleértve a görögdinnyét is) és papaya frissen: – Dinnye (beleértve a görögdinnyét is)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

„Kırkağaç Kavunu”: A Manisa tartomány Kırkağaç körzetében termő sárgadinnye, amelynek két típusát különböztetik meg: Kırkağaç-589 és Kırkağaç-637. A gyümölcs héja minden kultivár esetében vastag (1–1,5 cm), recés és rajzolatos, sárga alapon zöldes foltokkal.

A Kırkağaç-589 típus hosszúkás henger alakú, szára hegyes végű és kiálló, a virágának csúcsa kerek, és a téli időszakban tárolható. A Kırkağaç-637 típusú gyümölcs általában kerek formájú. A gyümölcs héjának szerkezete és színe megegyezik a Kırkağaç-589 típuséval. Egyes régiókban „Altınbaş”-nak is nevezik őket.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1. táblázat

A „Kırkağaç Kavunu” általános jellemzői

Kritériumok	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Gyümölcs súlya (kg)	3–6	3–5
Gyümölcs átmérője (cm)	15–25	16–26
Gyümölcs mérete (cm)	20–28	18–20
Gyümölcshéj vastagsága (cm)	1,0–1,5	
Gyümölcs vastagsága (cm)	7,0–8,5	
Magüreg-tartalom (g)	250–350	
A magüreg átmérője (cm)	3,7–4,5	
Brix-fok (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
A gyümölcshús illata	A hársvirág illata dominál. A másodlagos aromát gombára és sütőtökre emlékeztető illat jellemzi.	
A gyümölcspép lédússága	Vizes	
A gyümölcspép rosttartalma	0,3–0,9 %	
A gyümölcs formája	Hosszú, kagylómintás, sárga alapon zöldes foltos.	Kerek, ovális forma, a gyümölcs felülete enyhén szemcsés (recés), és színe sárga alapon zöldes foltos.
Érlelési idő (nap)	90–110	
Összes cukortartalom (g 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Szacharóztartalom (g 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktóztartalom (g 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Citromsav (mg g^{-1})	2,44–2,84	
Gyümölcshéj	Kemény	
Vetési időszak	április–május	
Eltarthatóság	6 hónap	
A gyümölcs belseje:	A gyümölcs belső részét, azaz a gyümölcshúst telt textúra jellemzi. A héjhoz közelebbi részek zöldes árnyalatúak, míg a belső részek világos narancssárga színűek.	
Íz	Édes, hársvirágra emlékeztető ízű.	
A gyümölcshús illata	A hársvirág elsődleges aromája. Másodlagos aroma – gomba és sütőtök.	

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Kırkağaç Kavunu” előállításához a következő műveleteket kell a meghatározott földrajzi területen belül elvégezni:

— A vetőmag kiválasztása és beszerzése

— Talajelőkészítés

— Ültetés

— Öntözés és trágyázás

— Növényápolás (a betakarítás kivételével)

— Betakarítás

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson fel kell tüntetni „az uniós logót” és a „Kırkağaç Kavunu” elnevezést. Ha erre a csomagoláson nincs lehetőség, „az uniós logónak” és a „Kırkağaç Kavunu” kifejezésnek láthatónak kell lennie az eladótérben.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Kırkağaç Kavunu” előállításának földrajzi területét a törökországi Manisa tartomány Kırkağaç körzetének teljes területe jelenti.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Kırkağaç-síkság a körzet határain belül. A Kırkağaç-síkság a Bakırçay-medence területén helyezkedik el, amely az Égei-tenger régió kelet-nyugati irányú négy völgyterületének egyike, a legészakabbra fekvő. A Kırkağaç-síkságon termesztett dinnyét a Kırkağaç dinnyével azonosítják. Ezért az ezen a síkságon termesztett sárgadinnye elnevezése „Kırkağaç Melon”.

A „Kırkağaç Kavunu” földrajzi területe régóta dinnyetermő régió. A dinnyetermesztők általában kis családi vállalkozások. A dinnyetermelő hagyomány évszázadok óta létezik, és napjainkban is őrzik. A „Kırkağaç Kavunu” termesztése a régió régóta fennálló mezőgazdasági hagyományaiban gyökerezik, és szorosan kapcsolódik a helyi kultúrához.

Az 1970-es évek óta a város kulturális örökségét és mezőgazdasági hagyományát ünneplő Kırkağaç dinnyefesztivált minden évben szeptember 8-a és 17-e között rendezik meg. A fesztivál összehozza a helyi közösséget, előmozdítva az összefogást és a hagyományok megőrzését. Lehetőséget ad a Kırkağaç dinnye szélesebb körű népszerűsítéséhez, a turisták vonzásához és a helyi gazdaság fellendítéséhez. Ilyenkor több látogató érkezik a körzetbe, ami a helyi vállalkozások és eladók javát szolgálja, ugyanakkor lehetőségeket is biztosít a helyi termelőknek és beszállítóknak. A fesztivál arra ösztönzi az embereket, hogy összejöjjenek és jól érezzék magukat, erősítve a szociális kötelékeket és elősegítve a közösségen belüli szolidaritás érzését.

Kırkağaç területén a termelők körültekintően takarítják be és tartósítják a sárgadinnyét. A „Kırkağaç Kavunu”-t kora reggel egy késsel, óvatosan vágják le a növényről. A dinnyéket minőségük megőrzése érdekében 2–3 sorban vastag takarókkal és matracokkal borított pótkocsikra rakják. Ezeket a pótkocsikat ezután raktárba szállítják, ügyelve arra, hogy ne rázkódjanak túlságosan. Lenyűgöző az a szokás, hogy amikor a „Kırkağaç Kavunu”-t a termőföldekről a raktárba szállítják, a hozományként kapott steppelt takarókkal védik a dinnyéket. Ez tükrözi a helyiek találékonyságát és a dinnyetermesztésnek a régióban betöltött kulturális jelentőségét. Azzal, hogy a dinnye megóvására a családi kötelékeket és a jövőbeli törekvéseket szimbolizáló steppelt takarókat használják, amelyek nagy becsben tartott örökségek, a termelők rendkívüli odafigyelésről és a szakmájuk iránti elkötelezettségről tesznek tanúbizonyságot. Ez a hagyomány nemcsak a sárgadinnye biztonságos szállítását biztosítja, hanem a termesztési folyamat gazdag kultúrájához is hozzájárul.

A 15 °C-on és 80 %-os relatív páratartalom mellett tárolt gyümölcsöket a jól szellőztetett és hűvös tároló helyiségekben függőleges oszlopokba vert szögekre akasztják. A dinnye mind a négy oldala köré hosszában egy zsineget kötnek, a szár körül egy hurkot formálva, amellyel azután a dinnyéket a szögekre akasztják. Ezeknek a tartósítási technikáknak köszönhetően a gyümölcsök márciusig is eltarthatók. Törökországban a nyári dinnyét jellemzően 4–6 °C-on, 85–90 %-os relatív páratartalom mellett 10–15 napig tárolják. A téli dinnyefajták legfeljebb 40–60 napig tárolhatók. A „Kırkağaç Kavunu”-t azonban akár hat hónapig is lehet tárolni.

A „Kırkağaç Kavuunu” számára rendkívül alkalmas termőterület a Kırkağaç-síkság, ahol későn érik be, és kielégíti a táplálkozási igényeket.

A „Kırkağaç Kavunu” íze, aromája, színe, lédússága és frissítő jellege összefügg a talajszerkezettel. A talaj ásványi- és szervesanyag-tartalma és vízmegtartó képessége hatással van a dinnye tápanyagfelvételére és növekedésére. Ez a fajta édességéről ismert. A Kırkağaç körzet talajában termő dinnye e sajátos jellemzők miatt különbözik a más régiókban termesztett dinnyétől. Ezenkívül a sárgadinnye a frissítő íz és a lédústság tekintetében is kiemelkedő, növelve vonzerejét és egyediségét a piacon. Ez nemcsak történelmi és kulturális összefüggésben erősíti a termék jelentőségét, hanem az azt megkülönböztető érzékszervi tulajdonságok tekintetében is.

A Kırkağaç-síkság területén a sárgadinnyét kizárólag agyagos-meszes talajokon termesztik. Az agyagos-meszes talajok kiegyensúlyozott szerkezete és levegőzése lehetővé teszi, hogy a szerves anyagok a növények egészséges növekedéséhez és a sárgadinnye ásványianyag-szükségletének kielégítéséhez szükséges alapvető tápanyagokká alakuljanak át. A talajnak a magas agyagtartalom miatti fokozatos felmelegedése és a téli hónapokban felhalmozódott, rendelkezésre álló vízkészletek biztosítják a „Kırkağaç Kavunu” vízhiány nélküli megfelelő növekedéséhez és a késői betakarításhoz szükséges feltételeket. A Kırkağaç-síkság talajának vízmegtartó képessége akár 65–70 cm-ig is terjed. A talajok, amelyek júliusban és augusztusban szinte egyáltalán nem kapnak csapadékot, képesek kielégíteni a növények vízigényét. Az esőzések szabálytalanságát ellensúlyozza a talaj esővíz-tárolási képessége.

Az aktív (a növény által könnyen felvehető) mészkő felhalmozódik és erősíti a sejtszöveteket, ezáltal tömörré és szilárddá teszi a gyümölcsöt, ami ellenállóvá válik a héjat érő hatásokkal és az üvegesedéssel szemben.

A sárgadinnye nem kedveli a magas csapadékmennyiséget és páratartalmat. A Kırkağaç-síkságon júliusban és augusztusban nagyon kevés eső esik. A talaj vízmegtartó képessége miatt a dinnye jól virágzik.

A „Kırkağaç Kavunu” oldható szárazanyag-tartalma (Brix-fok) 10,8 és 13,2 közötti. A sárgadinnye érési szakaszában az öntözés jellemzően csökkenti a végtermék édességét. A Kırkağaç-síkságon júliusban és augusztusban általában nem hullik csapadék. A „Kırkağaç Kavunu” a talajból veszi fel a szükséges vízmennyiséget, ami a talajszerkezet egyedi tulajdonságainak köszönhető. Szélsőséges hőmérsékletek esetén ezekben a hónapokban egyszer vagy kétszer öntözésre lehet szükség. Tanulmányok kimutatták, hogy ebben az időszakban az öntözés nem csökkenti a „Kırkağaç Kavunu” cukorkoncentrációját, illetve nincs negatív hatással az aromájára. Ez a jellemző különbözteti meg a „Kırkağaç Kavunu”-t a többi dinnyefajtától.

A Kırkağaç-síkság a mediterrán éghajlat által befolyásolt mikroklímával rendelkezik. A telek enyhék és esősek, mivel csapadék többnyire a téli hónapokban hullik. Ezzel szemben a nyarak melegek és szárazak a trópusi légtömegek hatása miatt. Ez nyáron vízhiányhoz, télen pedig víztöbblethez vezet. A téli átlaghőmérséklet 5 és 15 °C között van. A tavasz közeledtével az idő egyre melegebb, a hőmérséklet eléri a 15–25 °C-ot. A nyári hónapokban a hőmérséklet tovább emelkedik, jellemzően 25–35 °C-ra. A „Kırkağaç Kavunu” jól alkalmazkodott a régió földrajzi és éghajlati viszonyaihoz. A nappali és éjszakai hőmérséklet közötti minimális különbség megakadályozza, hogy a gyümölcsöt hőmérsékleti stressz érje. Ezek az éghajlati viszonyok megfelelő környezetet biztosítanak a „Kırkağaç Kavunu” számára.

A „Kırkağaç Kavunu” édessége közvetlenül összefügg a termőterület, azaz a Kırkağaç-síkság napfénynek való kitettségével. Júniusban, júliusban és augusztusban a legmagasabb a napsütéses napok száma. Ez a napfénynek való magas kitettség biztosítja a „Kırkağaç Kavunu” édességét.

	Hónap			
Kritériumok	Május	Június	Július	Augusztus
A napsütéses napok száma	14,8	22,2	24,3	24,1
Esős napok száma	5,7	2,7	0,7	0,6
Csapadékmennyiség (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Az egyedülálló mikroklíma, amelyet egész évben folyamatosan magas átlaghőmérséklet, valamint agyagos-meszes talajok jellemeznek, kiváló minőségű sárgadinnye termesztését teszi lehetővé. Ezek a sárgadinnyék rendkívüli édességükről, intenzív aromájukról és hagyományos ízjellemzőikről ismertek. A dinnye textúrája tömör, de rendkívül lédús, és a szájban szétolvad.

Kırkağaç körzet szélviszonyairól általánosságban elmondható, hogy gyenge és enyhe szelek jellemzik. Mivel a körzet a part menti területekhez képest távolabb helyezkedik el a szárazföldön, kevésbé érződik a tenger hatása. Következésképpen a Kırkağaç körzetben általában gyenge és nem nagy sebességű szelek fújnak. A nyári hónapokban, különösen délután és este általában érezhető a meltemi szél. Ez a szél hűsítő hatású és kissé alacsonyabb hőmérsékletű. E szélviszonyok hozzájárulnak a „Kırkağaç Kavunu” dinnye édesebb ízéhez, miközben védelmet nyújtanak a magas hőmérséklet és a vízhiány által okozott káros hatások ellen. Így a „Kırkağaç Kavunu” ízének kialakulásával folytatódik a gyümölcs fejlődése. A sárgadinnye külső felülete például magas hőmérsékleten megrepedhet, de a területen termesztett „Kırkağaç Kavunu” nem reped meg, és egyetlen sárgadinnye tömege elérheti az 5–6 kg-ot.

A „Kırkağac Kavunu” intenzív illatáról és nagyon édes ízéről ismert dinnye. Aromájában a hársvirág illata dominál, a gombára és a sütőtökre emlékeztető másodlagos aromákkal. A „Kırkağac Kavunu” teljes cukortartalma 6,14–6,19 (g 100 g^{-1}) között mozog. A szacharóztartalom 3,55–4,06 (g 100 g^{-1}), a gyümölcs fruktóztartalma pedig 1,33–1,35 (g 100 g^{-1}). A „Kırkağac Kavunu” citromsavtartalma 2,44–2,84 mg g^{-1}. A citromsav enyhe savas ízt kölcsönöz a dinnyének. A „Kırkağac Kavunu” más dinnyefajtákhoz képest nagyobb mennyiségben tartalmaz citromsavat. A citromsav fokozza a dinnye kellemes és frissítő ízét, és jellegzetes ízt kölcsönöz a gyümölcsnek. Ennek eredményeképpen a „Kırkağac Kavunu” a fogyasztás során a magas cukortartalma ellenére sem érződik túlzottan édesnek. Emellett a magas citromsavtartalom hozzájárul a sárgadinnye tartósságához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal hivatalos e-közlönye: 107. szám, 2009.1.12., -” oldal. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)