C/2025/1823

24.3.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/1823)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Kırkağaç Kavunu»

N. UE: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Kırkağaç Kavunu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

Codice della nomenclatura combinata

0807 Meloni (compresi i cocomeri) e papaie, freschi: – Meloni (compresi i cocomeri)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

«Kırkağaç Kavunu» Si tratta di un melone coltivato nel distretto di Kırkağaç, nella provincia di Manisa: ve ne sono due varietà, Kırkağaç-589 e Kırkağaç-637. In tutte le cultivar la buccia del frutto è spessa (1-1,5 cm), rugosa, retata e verdastra maculata su fondo giallo.

Delle due varietà il Kırkağaç-589 ha forma lunga e cilindrica; il fusto è appuntito e sporgente, la punta del fiore è rotonda; si può conservare nella stagione invernale. Il Kırkağaç-637 ha generalmente una forma rotonda. La struttura e il colore della buccia del frutto sono uguali a quelli del Kırkağaç-589. In alcune regioni è chiamato anche «Altınbaş».

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Caratteristiche generali del «Kırkağaç Kavunu»

Criteri	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Peso del frutto (kg)	3-6	3-5
Diametro del frutto (cm)	15-25	16-26
Calibro del frutto (cm)	20-28	18-20
Spessore della buccia del frutto (cm)	1,0 – 1,5	
Spessore del frutto (cm)	7,0 - 8,5	
Contenuto della cavità placentare (g)	250 - 350	
Diametro della cavità placentare (cm)	Varia da 3,7 a 4,5 cm.	
Brix (%)	10,8- 13,0	11,4- 13,2
Aroma della polpa	Aroma prevalente di fiori di tiglio L'aroma secondario è caratterizzato da tenori di fungo e zucca	
Succosità della polpa	Acquosa	
Fibre della polpa	0,3-0,9 %	
Forma del frutto	Allungata; la buccia è retata, verdastra maculata su fondo giallo	Tonda che tende all'ovale; la buccia è leggermente granulosa (rugosa), verdastra maculata su fondo giallo
Giorni di stagionatura (giorni)	90-110	
Tenore totale di zucchero (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Tenore di saccarosio (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Tenore di fruttosio (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Acido citrico (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Buccia del frutto	Dura	
Periodo della semina	Aprile-maggio	
Durata di conservazione	6 mesi	
Interno del frutto	La parte interna del frutto, denominata polpa, ha consistenza soda. Le zone più vicine alla buccia presentano una sfumatura verdastra, mentre quelle più interne mostrano una leggera colorazione arancio-biancastra.	
Gusto	Dolce con sapore di fiori di tiglio	
Aroma della polpa	Aroma primario di fiori di tiglio. Aroma secondario di fungo e zucca	

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi che devono avere luogo nella zona geografica delimitata per la produzione del «Kırkağaç Kavunu» sono elencate di seguito:

— selezione e approvvigionamento dei semi

— preparazione del terreno

— piantagione

— irrigazione e fertilizzazione

— manutenzione delle piante (esclusa la raccolta)

— raccolta

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il logo dell'UE e il nome «Kırkağaç Kavunu» devono essere impressi sulla confezione. Se non è possibile utilizzarli sulla confezione, il logo dell'UE e la dicitura «Kırkağaç Kavunu» devono essere visibili nell'area di vendita.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del «Kırkağaç Kavunu» è l'intero territorio del distretto di Kırkağaç nella provincia di Manisa, in Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Pianura di Kırkağaç entro i confini del distretto. La pianura di Kırkağaç si trova all'interno del bacino del Bakırçay, ed è la più settentrionale delle quattro conche collocate in direzione est-ovest nella regione dell'Egeo. I meloni coltivati nella pianura di Kırkağaç si identificano con Kırkağaç, e pertanto sono denominati «meloni Kırkağaç».

Nella zona geografica del «Kırkağaç Kavunu» la produzione di meloni vanta una lunga tradizione. I produttori di meloni sono generalmente piccole imprese a conduzione familiare. Questa secolare tradizione di produzione di meloni sopravvive ancor oggi. Il «Kırkağaç Kavunu» affonda le sue radici in un'antica tradizione agricola della regione ed è strettamente legato alla cultura locale.

A partire dagli anni Settanta del secolo scorso il «Festival del melone di Kırkağaç», che si svolge ogni anno dall'8 al 17 settembre, celebra il patrimonio culturale e la tradizione agricola della città. Il festival riunisce la comunità locale, ne favorisce la coesione e ne conserva le tradizioni. Costituisce una piattaforma per la promozione su più ampia scala dei meloni Kırkağaç, attira turisti e stimola l'economia locale. Il maggiore afflusso di visitatori va a beneficio delle imprese e dei venditori locali, e offre nel contempo opportunità ai produttori e ai fornitori della zona. Il festival è un'occasione di incontri e divertimento, che rafforza i legami sociali e promuove la solidarietà all'interno della comunità.

A Kırkağaç i produttori svolgono con estrema cura le operazioni di raccolta e conservazione dei meloni. Nelle prime ore del mattino il «Kırkağaç Kavunu» viene asportato con cautela dalla pianta utilizzando un coltello. Per mantenerne la qualità, i meloni vengono adagiati in due o tre file su rimorchi, protetti da pesanti coperte e materassi. I rimorchi sono quindi trasportati all'area di stoccaggio evitando scossoni eccessivi. Vi è l'affascinante usanza di utilizzare le trapunte nuziali per proteggere i «Kırkağaç Kavunu» durante il trasporto dal campo al magazzino, che rispecchia l'ingegnosità e il significato culturale che la produzione di meloni riveste nella regione. Utilizzando le trapunte nuziali, preziosi cimeli di famiglia testimoni dei legami familiari e delle aspirazioni future, per proteggere i meloni, i produttori dimostrano un profondo senso di cura e attaccamento alla propria attività. Questa tradizione non solo permette di trasportare i meloni in condizioni di sicurezza, ma aggiunge altresì al processo di produzione un elemento di ricchezza culturale.

I frutti, conservati a una temperatura di 15°C e con un'umidità relativa dell'80 %, sono appesi a chiodi conficcati su pali verticali in aree di stoccaggio ben ventilate e fresche. Su tutti e quattro i lati del melone si lega uno spago nel senso della lunghezza, avvolgendolo attorno al fusto per formare un laccio che è poi appeso al chiodo. Queste tecniche di conservazione prolungano la durata di conservazione dei frutti fino a marzo. In Turchia i meloni estivi si conservano generalmente a una temperatura di 4-6°C con un'umidità relativa dell'85-90 % per 10-15 giorni. Le varietà di melone invernale si possono conservare fino a 40-60 giorni, ma il «Kırkağaç Kavunu» può essere conservato fino a sei mesi.

Il «Kırkağaç Kavunu» ha trovato una zona di produzione particolarmente adatta nella pianura di Kırkağaç, dove matura tardivamente e soddisfa le esigenze nutrizionali.

Il gusto, l'aroma, il colore, la succosità e le qualità rinfrescanti del «Kırkağaç Kavunu» sono connessi alla struttura del suolo. Il tenore di minerali, la quantità di materia organica e la capacità di ritenzione idrica del suolo incidono sull'assorbimento dei nutrienti e sulla crescita del melone, che è noto per la sua dolcezza. I meloni ottenuti dai suoli del distretto di Kırkağaç sono diversi dai meloni coltivati in altre regioni a causa di queste caratteristiche specifiche. Il melone presenta inoltre succosità e qualità rinfrescanti elevate, che ne accrescono l'attrattiva e l'unicità sul mercato. Tutto questo rafforza l'importanza del prodotto non solo dal punto di vista storico e culturale, ma anche per quanto riguarda le qualità organolettiche che lo contraddistinguono.

Nella pianura di Kırkağaç i meloni si coltivano esclusivamente in suoli argilloso-calcarei. La struttura equilibrata e l'aerazione dei suoli argilloso-calcarei consentono di convertire la materia organica in nutrienti essenziali per la crescita sana delle piante e di soddisfare il fabbisogno di sostanze minerali dei meloni. Il graduale riscaldamento del suolo dovuto all'elevato contenuto di argilla e le riserve idriche disponibili accumulate durante i mesi invernali offrono tutte le condizioni necessarie per la crescita adeguata delle piante di «Kırkağaç Kavunu» senza stress idrico e per un contesto idoneo alla raccolta tardiva. Il suolo della pianura di Kırkağaç ha una capacità di ritenzione idrica fino a 65-70 cm. Benché nei mesi di luglio e agosto le precipitazioni siano quasi assenti, i suoli sono in grado di soddisfare il fabbisogno idrico delle piante. L'irregolarità delle precipitazioni è compensata dalla capacità del suolo di immagazzinare acqua piovana.

Il calcare attivo, facilmente assimilabile dalla pianta, si accumula nei tessuti cellulari rafforzandoli; in tal modo rende il melone più sodo e robusto, accresce la resistenza della buccia agli urti e previene la vitrescenza.

La pianta del melone non gradisce precipitazioni né umidità elevate. Durante i mesi di luglio e agosto nella pianura di Kırkağaç le precipitazioni sono scarsissime. Il melone prospera grazie alla capacità del suolo di trattenere l'acqua.

Il «Kırkağaç Kavunu» ha un contenuto di solidi solubili (Brix) compreso tra 10,8 e 13,2. Nella fase di maturazione dei meloni, generalmente l'irrigazione riduce la dolcezza del prodotto finale. Durante i mesi di luglio e agosto nel distretto di Kırkağaç le precipitazioni di solito sono assenti. Il «Kırkağaç Kavunu» soddisfa il fabbisogno di idratazione proveniente dal suolo grazie alle peculiari proprietà della struttura del suolo stesso. Durante questi mesi in caso di calore estremo potrebbe essere necessario irrigare una o due volte. Da alcuni studi emerge che l'irrigazione effettuata in questo periodo non riduce la concentrazione zuccherina né l'aroma del «Kırkağaç Kavunu». Questa caratteristica distingue il «Kırkağaç Kavunu» dalle altre varietà di melone.

Le caratteristiche microclimatiche della pianura di Kırkağaç sono influenzate dal clima mediterraneo. Le precipitazioni si verificano soprattutto durante i miti e piovosi mesi invernali. Le estati sono invece calde e siccitose a causa dell'influenza delle masse d'aria tropicali. Ciò comporta una carenza idrica in estate e un'eccedenza d'acqua in inverno. Durante l'inverno le temperature medie oscillano tra i 5 e i 15° C. Con l'avvicinarsi della primavera il clima diventa più tiepido e le temperature sono comprese tra 15 e 25° C. Nei mesi estivi le temperature salgono ulteriormente, di solito con valori oscillanti tra 25 e 35° C. Il «Kırkağaç Kavunu» si è adattato alle condizioni geografiche e climatiche della regione. Grazie alla minima escursione termica tra il giorno e la notte sul prodotto non incidono sollecitazioni termiche. Queste condizioni climatiche offrono un ambiente idoneo al «Kırkağaç Kavunu».

La dolcezza del «Kırkağaç Kavunu» è direttamente correlata alla durata dell'esposizione alla luce solare nella pianura di Kırkağaç, dove si coltiva questo melone. I mesi di giugno, luglio e agosto, durante i quali avviene lo sviluppo dei frutti, presentano il numero massimo di giorni di sole. Questo elevato livello di esposizione garantisce la dolcezza del «Kırkağaç Kavunu».

	Mese			
Criteri	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
Numero di giorni di sole	14,8	22,2	24,3	24,1
Numero di giorni di pioggia	5,7	2,7	0,7	0,6
Precipitazioni (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Il microclima peculiare, caratterizzato da temperature medie costantemente elevate nel corso dell'anno, unitamente alla presenza di suoli argilloso-calcarei, consente la produzione di meloni di alta qualità, noti per l'eccezionale dolcezza, l'aroma intenso e le consolidate caratteristiche gustative. Hanno consistenza soda ma sono estremamente succosi e si sciolgono in bocca.

Nel distretto di Kırkağaç i venti sono generalmente definiti miti e leggeri. Il distretto, situato nell'interno rispetto alle zone costiere, è meno interessato dall'influenza del mare; nel Kırkağaç quindi i venti sono generalmente leggeri e non raggiungono velocità elevate. Nei mesi estivi, soprattutto nel pomeriggio e alla sera, si fanno sentire i venti di Meltemi, che rinfrescano il clima e abbassano leggermente la temperatura. Questo profilo del vento contribuisce a rendere più dolci i frutti del «Kırkağaç Kavunu», e contemporaneamente li protegge dagli effetti nocivi causati dalle temperature elevate e dallo stress idrico. I frutti continuano pertanto a svilupparsi, parallelamente all'evoluzione del sapore del «Kırkağaç Kavunu». Ad esempio a temperature elevate la superficie esterna dei meloni può screpolarsi; per il «Kırkağaç Kavunu» coltivato nella zona ciò tuttavia non avviene, e il peso di un singolo melone può raggiungere 5-6 kg.

Il «Kırkağac Kavunu» è un melone rinomato per l'aroma intenso e il gusto dolcissimo. L'aroma prevalente è descritto come profumo di fiori di tiglio, con aromi secondari di funghi e zucca. Il tenore totale di zucchero nel «Kırkağac Kavunu» oscilla tra 6,14 e 6,19 (g 100 g^{-1}). Il tenore di saccarosio è compreso tra 3,55 e 4,06 (g 100 g^{-1}), mentre il tenore di fruttosio nel frutto varia tra 1,33 e 1,35 (g 100 g^{-1}). Il tenore di acido citrico nel «Kırkağac Kavunu» varia tra 2,44 e 2,84 mg g^{-1}. L'acido citrico conferisce al melone un gusto leggermente acidulo. Rispetto ad altre varietà di meloni, il «Kırkağac Kavunu» contiene una quantità maggiore di acido citrico. L'acido citrico esalta il gusto gradevole e rinfrescante del melone, aggiungendo al frutto un sapore caratteristico. Di conseguenza, nonostante l'elevato tenore di zucchero presente nel prodotto al consumo, il «Kırkağac Kavunu» non offre una sensazione di dolcezza eccessiva. L'elevato tenore di acido citrico contribuisce inoltre alla durata del melone.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 107 del 12.1.2009, pag. -". (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf).