C/2025/1823

2025 3 24

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/1823)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Kırkağaç Kavunu“

ES Nr.: PDO-TR-02829 – 2022 2 15

SKVN (x) SGN ( )

1. **Pavadinimas (-ai) (SKVN arba SGN)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

0807 Melionai (įskaitant arbūzus) ir tikrosios papajos, švieži – Melionai (įskaitant arbūzus)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Kırkağaç Kavunu“ Manisos ilo Kirkahačo rajone auginami melionai būna dviejų veislių: „Kırkağaç-589“ ir „Kırkağaç-637“. Visų veislių vaisių žievė stora (1–1,5 cm), šiurkšti, raštuota, geltona su žalsvomis dėmėmis.

Vienos iš šių veislių – „Kırkağaç-589“ – melionai yra ilgo cilindro formos, jo kotelis smailas ir atsikišęs, žiedo piestelė apvali, juos galima laikyti žiemos sezonu. Veislės „Kırkağaç-637“ melionai yra apvalūs. Žievės tekstūra ir spalva tokia pat kaip ir veislės „Kırkağaç-589“ melionų. Kai kuriose vietovėse ši veislė dar vadinama „Altınbaş“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1 lentelė

Pagrindinės melionų „Kırkağaç Kavunu“ savybės

Kriterijai	„Kırkağaç-589“	„Kırkağaç-637“ („Altınbaş“)
Vaisiaus svoris (kg)	3–6	3–5
Vaisiaus skersmuo (cm)	15–25	16–26
Vaisiaus ilgis (cm)	20–28	18–20
Vaisiaus žievės storis (cm)	1,0–1,5	
Vaisiaus storis (cm)	7,0–8,5	
Sėklų kiekis (g)	250–350	
Sėklalizdžio skersmuo (cm)	3,7–4,5	
Brikso vertė (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Vaisiaus minkštimo kvapas	Dominuoja liepžiedžių aromatas; antriniam aromatui būdingas grybų ir moliūgų kvapas	
Vaisių minkštimo sultingumas	Vandeningas	
Vaisių minkštimo skaidulos (%)	0,3–0,9	
Vaisiaus forma	pailga, vaisius grublėtas, geltonas su žalsvomis dėmėmis	apvaliai ovali, vaisiaus paviršius šiek tiek grublėtas (raukšlėtas), geltonas su žalsvomis dėmėmis
Nokimo laikotarpis (dienomis)	90–110	
Bendras cukraus kiekis (g 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Sacharozės kiekis (g 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktozės kiekis (g 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Citrinų rūgtis (mg g^{-1})	2,44–2,84	
Vaisiaus žievė	Kieta	
Sėjimo laikas	Balandžio–gegužės mėn.	
Laikymo trukmė	6 mėn.	
Vaisiaus vidus	Vidinė vaisiaus dalis, vadinama minkštimu, pasižymi puria tekstūra. Arčiau žievės minkštimas yra žalsvo atspalvio, o vidinė jo dalis – šviesiai balkšva su oranžiniu atspalviu.	
Skonis	Saldus liepžiedžių skonis	
Vaisiaus minkštimo kvapas	Pirminis – liepžiedžių; antrinis – grybų ir moliūgų	

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Veiksmai, kurie turi būti atliekami nurodytoje geografinėje vietovėje auginant melionus „Kırkağaç Kavunu“, yra šie:

— sėklų atranka ir įsigijimas;

— dirvos paruošimas;

— sodinimas;

— drėkinimas ir tręšimas;

— augalų priežiūra (išskyrus derliaus nuėmimą);

— derliaus nuėmimas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės turi būti išspausdintas ES logotipas ir pavadinimas „Kırkağaç Kavunu“. Jei ES logotipo ir pavadinimo „Kırkağaç Kavunu“ negalima nurodyti ant pakuotės, jie turi būti matomi prekybos vietoje.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Kırkağaç Kavunu“ žymimų melionų geografinė auginimo vietovė apima visą Kirkahačo rajono teritoriją Manisos ile, Turkijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Kirkahačo lyguma šio rajono teritorijoje. Kirkahačo lyguma yra viena iš labiausiai į šiaurę nutolusių Bakyro upės baseino – vieno iš keturių Egėjo jūros regiono rytų–vakarų kryptimi tekančių upių baseinų – lygumų. Kirkahačo lygumoje auginami melionai siejami su Kirkahaču. Todėl šioje lygumoje užauginti melionai vadinami Kirkahačo melionais.

SKVN „Kırkağaç Kavunu“ geografinėje vietovėje melionai auginami jau nuo senų laikų. Melionus paprastai augina mažos šeimos įmonės. Melionų auginimo tradicija tęsiasi jau daug amžių ir yra puoselėjama iki šiol. SKVN „Kırkağaç Kavunu“ žymimų melionų auginimo ištakos – ilgametė regiono žemės ūkio tradicija, ir yra glaudžiai susijęs su vietos kultūra.

Nuo XX a. aštuntojo dešimtmečio rugsėjo 8–17 d. vyksta kasmetinis Kirkahačo melionų festivalis, skirtas šio miesto kultūros paveldui ir žemės ūkio tradicijoms puoselėti. Per festivalį susiburia vietos bendruomenė, skatinamas bendruomeniškumas ir tradicijų išsaugojimas. Tai galimybė populiarinti Kirkahačo melionus, kad apie juos sužinotų kuo daugiau žmonių, pritraukti turistų ir skatinti vietos ekonomiką. Didesni lankytojų srautai naudingi vietos įmonėms ir prekybininkams, atsiranda galimybių ir vietos augintojams bei tiekėjams. Festivalis padeda žmonėms susiburti ir kartu pramogauti, stiprinti socialinius ryšius ir puoselėti solidarumo jausmą bendruomenėje.

Kirkahačo augintojai nuima melionų derlių ir juos saugo itin kruopščiai. Melionai „Kırkağaç Kavunu“ peiliu atsargiai nupjaunami nuo augalo stiebo anksti ryte. Siekiant išlaikyti melionų kokybę, jie sukraunami 2–3 eilėmis į storomis antklodėmis ir čiužiniais išklotas priekabas. Tada šios priekabos vežamos į sandėlį per daug jų nekratant. Ši praktika – su kraičiu perduodamomis antklodėmis apsaugoti iš lauko į sandėlį vežamus melionus „Kırkağaç Kavunu“ – stulbinanti. Ji atspindi šio regiono melionų augintojų išradingumą ir melionų auginimo kultūrinę reikšmę. Tai, kad melionams apsaugoti naudojamos su kraičiu perduodamos antklodės – branginama relikvija, simbolizuojanti šeimyninius ryšius ir ateities siekius, parodo nepaprastą augintojų atidumą ir atsidavimą savo amatui. Ši tradicija ne tik užtikrina, kad melionai būtų vežami saugiai, bet ir suteikia auginimo procesui kultūrinio atspalvio.

Vaisiai kabinami ant vinių, įkaltų į vertikalius stulpus, gerai vėdinamose ir vėsiose – 15 °C temperatūros ir 80 % santykinio drėgnio – sandėliavimo patalpose. Melionas iš visų keturių pusių surišamas virvele išilgai, ji apvyniojama aplink kotelį, kad susidarytų kilpa, tada ji kabinama ant vinių. Šie saugojimo būdai pailgina melionų laikymo trukmę iki kovo mėn. Turkijoje vasarinių veislių melionai paprastai laikomi 10–15 dienų 4–6 °C temperatūroje, esant 85–90 % santykiniam drėgniui. Žieminių veislių melionai gali būti laikomi iki 40–60 dienų. Tačiau melionus „Kırkağaç Kavunu“ galima laikyti iki 6 mėnesių.

Melionams „Kırkağaç Kavunu“ Kirkahačo lyguma yra puikiai tinkama auginimo vietovė, kurioje jie sunoksta vėlai ir kuri atitinka jų maisto medžiagų poreikius.

Melionų „Kırkağaç Kavunu“ skonį, aromatą, spalvą, sultingumą ir gaivumą lemia dirvožemio struktūra. Dirvožemio mineralinių ir organinių medžiagų kiekis bei drėgmės imlumas turi įtakos melionų maisto medžiagų įsisavinimui ir augimui. Dirvožemis pasižymi saldumu. Kirkahačo rajone užauginti melionai dėl šių specifinių dirvožemio savybių skiriasi nuo kituose regionuose užaugintų melionų. Be to, šie melionai pasižymi įvairiomis gaivumo suteikiančiomis savybėmis ir sultingumu, o tai lemia dar didesnį jų patrauklumą ir išskirtinumą rinkoje. Todėl šis produktas dar svarbesnis ne tik istoriniu ir kultūriniu požiūriu, bet ir dėl išskirtinių juslinių savybių.

Kirkahačo lygumoje melionai auginami tik molingame ir kalkingame dirvožemyje. Dėl subalansuotos struktūros ir gerai vėdinamo molingo ir kalkingo dirvožemio organinės medžiagos virsta pagrindinėmis maisto medžiagomis, reikalingomis geram augalų vystymuisi ir melionų mineralinių medžiagų poreikiui patenkinti. Dėl didelio molingumo dirvožemis įšyla iš lėto, o žiemos mėnesiais jame susikaupia vandens atsargos – taip susidaro visos būtinos sąlygos, kad melionai „Kırkağaç Kavunu“ galėtų tinkamai augti be vandens stygiaus ir kad būtų galima vėlai nuimti jų derlių. Kirkahačo lygumos dirvožemis sulaiko iki 65–70 cm vandens. Dirvožemis, kuris liepą ir rugpjūtį kritulių beveik negauna, yra tinkamas augalų vandens poreikiui patenkinti. Nors lyja nereguliariai, dirvožemio gebėjimas kaupti vandenį tokį nereguliarumą kompensuoja.

Aktyviosios klintys, kurias augalas gerai įsisavina, kaupiasi molekuliniuose audiniuose ir juos kietina, todėl melionas yra tvirtas ir gerai laikosi, yra nesukežęs, o žievė – atspari smūgiams.

Didelis kritulių kiekis ir drėgmė melionams yra nepalankūs. Kirkahačo lygumoje liepos ir rugpjūčio mėn. iškrenta labai mažai kritulių. Melionai veši, nes dirvožemis gerai sulaiko vandenį.

Melionų „Kırkağaç Kavunu“ tirpių kietųjų medžiagų kiekis (pagal Brikso skalę) svyruoja nuo 10,8 iki 13,2. Dėl melionų drėkinimo vaisių nokimo laikotarpiu paprastai sumažėja galutinio produkto saldumas. Kirkahačo rajone liepos ir rugpjūčio mėn. paprastai nebūna kritulių. Melionų „Kırkağaç Kavunu“ vandens poreikį patenkina unikalių struktūros savybių turintis dirvožemis. Esant dideliam karščiui, per šiuos mėnesius gali prireikti melionus drėkinti vieną ar du kartus. Tyrimai parodė, kad drėkinimas šiuo laikotarpiu nesumažina melionų „Kırkağaç Kavunu“ cukraus koncentracijos ar aromato. Dėl šios savybės melionai „Kırkağaç Kavunu“ išsiskiria iš kitų veislių.

Kirkahačo lyguma pasižymi mikroklimato ypatumais, kuriems įtaką daro Vidužemio jūros klimatas. Žiemos būna švelnios ir lietingos, daugiausia kritulių iškrenta žiemos mėnesiais. Kita vertus, dėl tropinių oro masių vasaros būna karštos ir sausos. Todėl vasara pasižymi vandens trūkumu, o žiema – pertekliumi. Vidutinė temperatūra žiemą svyruoja nuo 5 iki 15 °C. Artėjant pavasariui pradeda šilti – temperatūra svyruoja nuo 15 iki 25 °C. Vasarą temperatūra dar labiau pakyla – paprastai ji svyruoja nuo 25 iki 35 °C. Melionai „Kırkağaç Kavunu“ prisitaikė prie regiono geografinių ir klimato sąlygų. Dėl nedidelio dienos ir nakties temperatūrų skirtumo vaisius nepatiria šių skirtumų sukelto streso. Tokios klimato sąlygos yra tinkamos melionams „Kırkağaç Kavunu“.

Melionų „Kırkağaç Kavunu“ saldumas tiesiogiai susijęs su saulės spindulių kiekiu Kirkahačo lygumoje, kurioje šie vaisiai auginami. Birželio, liepos ir rugpjūčio mėnesiais, kai užsimezga vaisiai, būna daugiausia saulėtų dienų. Dėl tokio didelio saulės spindulių kiekio melionai „Kırkağaç Kavunu“ tampa saldūs.

	Mėnuo			
Kriterijai	Gegužė	Birželis	Liepa	Rugpjūtis
Saulėtų dienų skaičius	14,8	22,2	24,3	24,1
Lietingų dienų skaičius	5,7	2,7	0,7	0,6
Kritulių kiekis (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Dėl išskirtinio mikroklimato, pasižyminčio pastovia aukšta vidutine temperatūra ištisus metus, bei molingų ir klintinių dirvožemių galima išauginti aukštos kokybės melionus. Šie melionai garsėja išskirtiniu saldumu, intensyviu aromatu ir lengvai atpažįstamu skoniu. Jie yra tvirtos tekstūros, tačiau labai sultingi ir tarsi tirpsta burnoje.

Kirkahačo rajone paprastai vyrauja švelnus ir lengvas vėjas. Kadangi ši vietovė yra toliau nuo pakrantės, jūra daro mažesnį poveikį. Todėl vėjai Kirkahače paprastai būna lengvi ir nestiprūs. Kasmetiniai vėjai dažnai jaučiami vasarą, ypač po vidurdienio ir vakare. Šie vėjai vėsina ir šiek tiek sumažina temperatūrą. Dėl tokio vėjo profilio melionai „Kırkağaç Kavunu“ tampa saldesni ir kartu apsaugomi nuo žalingo aukštos temperatūros ir vandens stygiaus poveikio. Taigi, ryškėjant melionų „Kırkağaç Kavunu“ skoniui, vaisiai vystosi toliau. Pavyzdžiui, esant aukštai temperatūrai gali įtrūkti melionų žievė, tačiau tokiomis sąlygomis auginami melionai „Kırkağaç Kavunu“ nesutrūkinėja, o vienas melionas gali užaugti iki 5–6 kg svorio.

„Kırkağaç Kavunu“ – tai melionai, žinomi dėl jų intensyvaus aromato ir labai saldaus skonio. Dominuojantis aromatas primena liepžiedžius, antrinis – grybus ir moliūgus. Bendras melionų „Kırkağaç Kavunu“ cukraus kiekis svyruoja nuo 6,14 iki 6,19 (g 100 g^{-1}). Sacharozės kiekis vaisiuose yra nuo 3,55 iki 4,06 (g 100 g^{-1}), o fruktozės – 1,33–1,35 (g 100 g^{-1}). Melionų „Kırkağaç Kavunu“ citrinų rūgšties kiekis yra 2,44–2,84 mg g^{-1}. Citrinų rūgštis suteikia melionui rūgštoko skonio. Palyginti su kitomis melionų veislėmis, melionai „Kırkağaç Kavunu“ pasižymi didesniu citrinų rūgšties kiekiu. Citrinų rūgštis sustiprina malonų ir gaivų meliono skonį, suteikdama vaisiui būdingą poskonį. Dėl to melionai „Kırkağaç Kavunu“ nėra per saldūs, nors juose yra daug cukraus. Be to, dėl didelio citrinų rūgšties kiekio melionai tinkami vartoti ilgiau.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Oficialus Turkijos patentų ir prekių ženklų tarnybos elektroninis biuletenis Nr. 107, 2009 1 12, p. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)