C/2025/1823

24.3.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/1823)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Kırkağaç Kavunu”

ES Nr.: PDO-TR-02829 – 15.2.2022.

ACVN (x) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Kırkağaç Kavunu”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība.

Kombinētās nomenklatūras kods

0807 – Svaigas melones (ieskaitot arbūzus) un papaijas – melones un arbūzi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Kırkağaç Kavunu” ir šķirnes “Kırkağaç-589” un “Kırkağaç-637” melone, kas aug Manisas [*Manisa*] ila Kirkagačas [*Kırkağaç*] apgabalā. Visu šķirņu augļu miza ir 1–1,5 cm bieza, raupja, ar tīklojumu un zaļganiem plankumiem uz dzeltena fona.

Šķirnes “Kırkağaç-589” melonei ir gara un cilindriska forma, tās kāts ir smails un izvirzīts, zieda gals ir apaļš, un šīs šķirnes melones var glabāt ziemas sezonā. Šķirnes “Kırkağaç-637” auglim parasti ir apaļa forma. Augļa mizas struktūra un krāsa ir tāda pati kā šķirnes “Kırkağaç-589” auglim. Dažos reģionos šo šķirni dēvē arī par “Altınbaş”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1. tabula

Produkta "Kırkağaç Kavunu" vispārīgās īpašības

Kritēriji	"Kırkağaç-589"	"**Kırkağaç-637" ("Altınbaş"**)
Augļa svars (kg)	3–6	3–5
Augļa diametrs (cm)	15–25	16–26
Augļa lielums (cm)	20–28	18–20
Augļa mizas biezums (cm)	1,0–1,5	
Augļa mīkstuma biezums (cm)	7,0–8,5	
Sēklu dobuma saturs (g)	250–350	
Sēklu dobuma diametrs (cm)	3,7–4,5	
Briksa vērtība (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Augļa mīkstuma smarža	Dominējoša liepziedu smarža Sekundārajai smaržai raksturīgas sēņu un ķirbja nianses	
Augļa mīkstuma sulīgums	Ūdeņains	
Augļa mīkstuma šķiedrainums	0,3–0,9 %	
Augļa forma	Garena, ar tīklojumu un zaļganiem plankumiem uz dzeltena fona	Ovāla, ar nedaudz graudainu (krunkainu) virsmu un zaļganiem plankumiem uz dzeltena fona
Nogatavošanās ilgums (dienas)	90–110	
Kopējais cukuru saturs (g 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Saharozes saturs (g 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktozes saturs (g 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Citronskābe (mg g^{-1})	2,44–2,84	
Augļa miza	Cieta	
Sēšanas laiks	Aprīlis–maijs	
Glabāšanas laiks	6 mēneši	
Augļa iekšpuse	Augļa iekšējai daļai (mīkstumam) ir gaļīga konsistence. Mizas tuvumā mīkstums ir zaļganā nokrāsā, savukārt tuvāk vidum tas ir gaiši oranžs vai bālgans.	
Garša	Salda, ar liepziedu niansi	
Augļa mīkstuma smarža	Primārā smarža atgādina liepziedus. Sekundārajā smaržā jūtamas sēņu un ķirbja nianses.	

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jānoris šādiem produkta "Kırkağaç Kavunu" ražošanas posmiem:

— sēklu selekcija un iegāde;

— augsnes sagatavošana;

— stādīšana;

— apūdeņošana un mēslošana;

— augu kopšana (izņemot ražas novākšanu);

— ražas novākšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma jābūt uzdrukātam ES logotipam un nosaukumam "Kırkağaç Kavunu". Ja uz iepakojuma tos nevar uzdrukāt, ES logotipam un norādei "Kırkağaç Kavunu" jābūt redzamiem tirdzniecības vietā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Kırkağaç Kavunu" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir visa Kirkagačas apgabala teritorija Manisas ilā Turcijā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Apgabalā atrodas Kirkagačas līdzenums. Kirkagačas līdzenums ir izvietojies Bakiras [*Bakırçay*] baseinā, kas ir viena no četrām ieplakām Egejas jūras reģiona austrumu–rietumu virzienā un atrodas vistālāk uz ziemeļiem. Kirkagačas līdzenumā audzētās melones tiek saistītas ar Kirkagačas nosaukumu. Tāpēc šajā līdzenumā audzētās melones sauc par Kirkagačas melonēm.

Produkta "Kırkağaç Kavunu" ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā melones audzē jau no seniem laikiem. Meloņu ražotāji parasti ir mazi ģimenes uzņēmumi. Meloņu audzēšanas tradīcija ir kopta gadsimtiem ilgi un turpinās arī mūsdienās. Produkts "Kırkağaç Kavunu" sakņojas reģiona senajās lauksaimniecības tradīcijās un ir cieši saistīts ar vietējo kultūru.

Kopš 20. gs. 70. gadiem katru gadu no 8. līdz 17. septembrim tiek rīkots Kirkagačas meloņu festivāls, kurā godina pilsētas kultūras mantojumu un lauksaimniecības tradīcijas. Festivāls pulcē vietējās kopienas ļaudis, veicinot vienotību un tradīciju saglabāšanu. Tas dod iespēju popularizēt Kirkagačas melones plašākā mērogā, piesaistot tūristus un stimulējot vietējo ekonomiku. Lielāka apmeklētāju plūsma nāk par labu vietējiem uzņēmumiem un tirgotājiem, vienlaikus paverot iespējas arī vietējiem ražotājiem un piegādātājiem. Festivāls mudina ļaudis sanākt kopā un labi pavadīt laiku, stiprinot sociālās saites un veicinot solidaritāti kopienā.

Kirkagačas ražotāji pret meloņu ražas novākšanu un glabāšanu izturas ar lielu rūpību. Agri no rīta "Kırkağaç Kavunu" melones uzmanīgi ar nazi nogriež no auga. Lai saglabātu meloņu kvalitāti, tās sakārto divās vai trīs rindās piekabēs, kas pārklātas ar biezām segām un matračiem. Pēc tam šīs piekabes bez pārmērīgas kratīšanas pārved uz noliktavu. Patiesi interesanta ir tradicionālo pūra segu izmantošana produkta "Kırkağaç Kavunu" aizsardzībai laikā, kad to transportē no lauka uz noliktavu. Tā atspoguļo gan ļaužu atjautību, gan meloņu audzēšanas nozīmi reģiona kultūrā. Sargājot melones ar pūra segām – dārgu dzimtas mantojumu, kurš simbolizē ģimeniskās saites un nākotnes cerības –, ražotāji apliecina savas patiesās rūpes par tām un aizrautību ar savu darbu. Šī tradīcija ne tikai nodrošina drošu meloņu transportēšanu, bet arī padara ražošanu par kultūrai nozīmīgu procesu.

Augļus glabā labi vēdināmās un vēsās vietās, kur temperatūra ir 15 °C un relatīvais mitrums – 80 %, tos pakarot uz naglām, kas sadzītas vertikālos stabos. Meloni gareniski no četrām pusēm apsien auklu, kuru savij ap kātu, veidojot gredzenveida formu, un aiz kuras meloni pēc tam uzkar uz naglas. Šādi augļus var glabāt līdz martam. Vasaras šķirņu melones Turcijā parasti glabā 4–6 °C temperatūrā un 85–90 % relatīvajā mitrumā 10–15 dienas. Ziemas šķirņu melones var glabāt līdz 40–60 dienām. Savukārt produktu "Kırkağaç Kavunu" var glabāt līdz sešiem mēnešiem.

Kirkagačas līdzenums ir produkta "Kırkağaç Kavuunu" ražošanai ļoti piemērots apgabals, kurā melones nogatavojas vēlu un iegūst vajadzīgās uzturvielas.

Produkta "Kırkağaç Kavunu" garša, smarža, krāsa, sulīgums un atsvaidzinošās īpašības ir saistītas ar augsnes struktūru. Minerālvielu saturs, organiskās vielas daudzums un augsnes spēja noturēt ūdeni ietekmē to, kā melones uzņem barības vielas un aug. Tās ir pazīstamas ar savu saldumu. Minēto specifisko īpašību dēļ Kirkagačas apgabala augsnē iegūtās melones atšķiras no melonēm, kas audzētas citos reģionos. Turklāt šīs melones izceļas ar ļoti atsvaidzinošām īpašībām un izteiktu sulīgumu, kas palielina to pievilcību un unikalitāti tirgū. Tas pastiprina produkta nozīmi ne tikai vēstures un kultūras kontekstā, bet arī organoleptisko īpašību ziņā, kas to atšķir no citiem.

Kirkagačas līdzenumā melones audzē tikai mālaini kaļķainās augsnēs. Mālaini kaļķaino augšņu līdzsvarotā struktūra un aerācija ļauj organiskajai vielai pārtapt būtiskās barības vielās, kas vajadzīgas augu veselīgai augšanai un lai nodrošinātu melonēm vajadzīgās minerālvielas. Augsnes pakāpeniskā sasilšana augstā māla satura un ziemas mēnešos uzkrāto pieejamo ūdens rezervju dēļ nodrošina visus vajadzīgos apstākļus "Kırkağaç Kavunu" augu pienācīgai augšanai bez ūdens resursu noslodzes un vēlīnai ražas novākšanai. Kirkagačas līdzenuma augsnes ūdens noturēšanas spēja ir līdz 65–70 cm. Augsnes, kas jūlijā un augustā nesaņem gandrīz necik nokrišņu, spēj apmierināt augu vajadzības pēc ūdens. Nokrišņu neregularitāti kompensē augšņu spēja saglabāt lietus ūdeni.

Aktīvais kaļķakmens (ko augs viegli uzsūc) uzkrājas šūnu audos un tos stiprina, tādējādi padarot augli stingru, veselīgu un izturīgu pret mizas bojājumiem un stiklainību.

Meloņu augiem nav labvēlīgs liels nokrišņu daudzums un mitrums. Kirkagačas līdzenumā jūlijā un augustā ir ļoti maz nokrišņu. Augsnei piemītošā spēja saglabāt ūdeni nodrošina meloņu augšanai labvēlīgus apstākļus.

Produkta "Kırkağaç Kavunu" šķīstošo cietvielu saturs (Briksa vērtība) ir no 10,8 līdz 13,2. Meloņu augļu gatavošanās posmā ūdens parasti mazina galaprodukta saldumu. Kirkagačas apgabalā jūlijā un augustā parasti nav nokrišņu. "Kırkağaç Kavunu" meloņu vajadzības pēc ūdens apmierina augsne, jo tās struktūrai piemīt unikālas īpašības. Ārkārtēja karstuma gadījumos apūdeņošana šajos mēnešos var būt vajadzīga vienu vai divas reizes. Pētījumi liecina, ka apūdeņošana šajā periodā nemazina produkta "Kırkağaç Kavunu" cukuru koncentrāciju vai smaržu. Tas produktu "Kırkağaç Kavunu" atšķir no citu šķirņu melonēm.

Kirkagačas līdzenuma mikroklimata īpašības ietekmē Vidusjūras klimats. Ziemas ir maigas un lietainas, jo vairums nokrišņu ir ziemas mēnešos. Savukārt vasaras tropisko gaisa masu ietekmē ir karstas un sausas. Tāpēc vasarā ūdens trūkst, bet ziemā tas paliek pāri. Vidējā temperatūra ziemā ir no 5 līdz 15 °C. Tuvojoties pavasarim, kļūst siltāk un temperatūra ir no 15 līdz 25 °C. Vasaras mēnešos temperatūra turpina paaugstināties, un parasti tā ir no 25 līdz 35 °C. Melone "Kırkağaç Kavunu" ir pielāgojusies reģiona ģeogrāfiskajiem un klimatiskajiem apstākļiem. Tā kā atšķirība starp dienas un nakts temperatūru ir minimāla, melones nepiedzīvo karstuma stresu. Minētie klimatiskie apstākļi nodrošina produktam "Kırkağaç Kavunu" piemērotu vidi.

Meloņu "Kırkağaç Kavunu" saldums ir tieši saistīts ar saules gaismas daudzumu Kirkagačas līdzenumā, kur tās audzē. Jūnijā, jūlijā un augustā, kad veidojas augļi, saulaino dienu ir visvairāk. Šis lielais saulaino dienu skaits nodrošina produkta "Kırkağaç Kavunu" saldumu.

	Mēnesis			
Kritēriji	Maijs	Jūnijs	Jūlijs	Augusts
Saulainu dienu skaits	14,8	22,2	24,3	24,1
Lietainu dienu skaits	5,7	2,7	0,7	0,6
Nokrišņu daudzums (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Unikālais mikroklimats, ko raksturo pastāvīgi augsta vidējā temperatūra visa gada garumā, kā arī māla un kaļķakmens augsnes, ļauj iegūt augstas kvalitātes melones. Šīs melones ir pazīstamas ar savu izteikto saldumu, intensīvo smaržu un labi zināmajām garšas īpašībām. Tām ir stingra konsistence, tomēr tās ir neticami sulīgas un mutē kūstošas.

Kirkagačas apgabalā valdošie vēji parasti tiek raksturoti kā maigi un liegi. Tā kā šis apgabals, salīdzinot ar piekrastes teritorijām, atrodas tālāk iekšzemē, jūra to ietekmē mazāk. Tāpēc vējš Kirkagačā parasti ir lēns un lielu ātrumu nesasniedz. Vasaras mēnešos, it īpaši pēcpusdienās un vakaros, pārsvarā pūš *meltem* vēji. Tie ir atvēsinoši un nedaudz pazemina temperatūru. Šādas vēja īpašības veicina "Kırkağaç Kavunu" augļu salduma palielināšanos, vienlaikus nodrošinot aizsardzību pret kaitīgo ietekmi, ko rada augsta temperatūra un ūdens trūkums. Tādējādi, veidojoties produkta "Kırkağaç Kavunu" garšai, turpinās augļa attīstība. Piemēram, meloņu ārējā virsma augstā temperatūrā var saplaisāt, bet šajā apgabalā audzētajām "Kırkağaç Kavunu" melonēm plaisu nav, un vienas melones svars var sasniegt 5–6 kilogramus.

"Kırkağac Kavunu" ir melone, kas pazīstama ar savu intensīvo smaržu un ļoti saldo garšu. Tās dominējošā smarža atgādina liepziedus, bet sekundārajā smaržā jūtamas sēņu un ķirbju nianses. Produkta "Kırkağac Kavunu" kopējais cukuru saturs ir 6,14–6,19 (g 100 g^{-1}). Saharozes saturs augļos ir 3,55–4,06 (g 100 g^{-1}), bet fruktozes saturs tajos ir 1,33–1,35 (g 100 g^{-1}). Citronskābes saturs produktā "Kırkağac Kavunu" ir 2,44–2,84 mg g^{-1}. Citronskābe melonei piešķir skābenu garšu. Salīdzinot ar citu šķirņu melonēm, citronskābes saturs "Kırkağac Kavunu" melonēs ir augstāks. Citronskābe pastiprina melones patīkamo un atsvaidzinošo garšu, radot augļa raksturīgo aromātu. Tāpēc produkta "Kırkağac Kavunu" garša nav pārmērīgi salda, neraugoties uz tā augsto cukuru saturu. Turklāt augsts citronskābes saturs veicina meloņu izturību.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais e-biļetens Nr. 107, 12.1.2009., -. lpp. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)