C/2025/1823

24.3.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/1823)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"Kırkağaç Kavunu"

Nru tal-UE: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

DOP (x) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Kırkağaç Kavunu"

2. **Stat Membru jew Pajjiż terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

0807 Bettieħ (inkluż id-dulliegħ) u pawpaw (papaja), friski: – Bettieħ (inkluż id-dulliegħ)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Kırkağaç Kavunu": huwa bettieħ li jikber fid-Distrett ta' Kırkağaç fil-provinċja ta' Manisa u għandu żewġ tipi differenti, Kırkağaç-589 u Kırkağaç-637. Fil-kultivars kollha, il-qoxra tal-frotta hija ħoxna (1-1,5 cm), ħarxa, irrakkmata, u mtebbgħa fl-aħdar fuq sfond isfar.

Fost dawn it-tipi, it-tip Kırkağaç-589 għandu forma twila u ċilindrika, iz-zokk tiegħu huwa ppuntat u ħiereġ 'il barra, il-ponta tal-fjura hija tonda, u jista' jinħażen fl-istaġun tax-xitwa. It-tip Kırkağaç-637 ġeneralment jagħmel frott tond. L-istruttura u l-kulur tal-qoxra tal-frotta huma l-istess bħal tal-Kırkağaç-589. F'xi reġjuni, dan jissejjaħ ukoll "Altınbaş".

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Karatteristiċi ġenerali tal-"Kırkağaç Kavunu"

Kriterji	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Piż tal-frotta (kg)	3-6	3-5
Dijametru tal-frotta (cm)	15-25	16-26
Daqs tal-frotta (cm)	20-28	18-20
Ħxuna tal-qoxra tal-frotta (cm)	1,0 – 1,5	
Ħxuna tal-frotta (cm)	7,0 - 8,5	
Kontenut tal-ħofra taż-żerriegħa (g)	250 - 350	
Dijametru tal-ħofra taż-żerriegħa (cm)	Ivarja bejn 3,7-4,5 cm	
Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma tal-laħam tal-frotta	Aroma dominanti tal-fjuri tat-tilju L-aroma sekondarja hija kkaratterizzata mill-aroma tal-faqqiegħ u tal-isquash	
Meraq tal-polpa tal-frotta	Milwiema	
Fibra tal-polpa tal-frotta	% 0,3-0,9	
Għamla tal-frotta	Twila, b'disinn tal-arzella, u mtebbgħa fl-aħdar fuq sfond isfar	Tonda ovali, bil-wiċċ tal-frotta kemxejn imrammel (imkemmex), u mtebbgħa fl-aħdar fuq sfond isfar
Jum is-sajran (jum)	90-110	
Kontenut totali ta' zokkor (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Kontenut ta' sukrożju (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Kontenut ta' fruttożju (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Aċidu ċitriku (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Qoxra tal-frotta	Iebsa	
Żmien taż-żriegħ	April – Mejju	
Ħajja tal-ħżin	6 xhur	
Ġewwa tal-frotta:	Il-parti ta' ġewwa tal-frotta, magħrufa bħala l-laħam, hija kkaratterizzata mit-tiswira mbaċċa tagħha. Il-partijiet eqreb tal-qoxra juru lewn ħadrani, filwaqt li l-porzjonijiet ta' ġewwa juru kulur oranġjo ċar fl-abjad.	
Togħma	Ħelwa b'togħma ta' fjuri tat-tilju	
Aroma tal-laħam tal-frotta	Aroma primarja ta' fjuri tat-tilju. Aroma sekondarja ta' faqqiegħ u squash	

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi li jridu jittieħdu fiż-żona ġeografika speċifikata għall-produzzjoni tal-"Kırkağaç Kavunu" huma elenkati hawn taħt:

— Għażla u akkwist taż-żerriegħa

— Preparazzjoni tal-ħamrija

— Tħawwil

— Irrigazzjoni u fertilizzazzjoni

— Manutenzjoni tal-pjanti (minbarra l-ħsad)

— Ħsad

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

"Il-logo tal-UE" u l-isem "Kırkağaç Kavunu" jridu jiġu stampati fuq l-imballaġġ. Jekk ma jkunux jistgħu jintużaw fuq l-imballaġġ, "Il-logo tal-UE" u l-fraża "Kırkağaç Kavunu" jridu jkunu viżibbli fiż-żona tal-bejgħ.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika għall-produzzjoni tal-"Kırkağaç Kavunu" hija t-territorju kollu tad-Distrett ta' Kırkağaç fil-provinċja ta' Manisa, it-Turkija.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-pjanura ta' Kırkağaç fil-fruntieri tad-distrett. Il-pjanura ta' Kırkağaç tinsab fil-Baċir ta' Bakırçay, waħda mill-erba' żoni ta' widien li jinsabu fid-direzzjoni tal-Lvant Punent tar-Reġjun tal-Eġew, u hija l-aktar waħda fit-Tramuntana. Il-bettieħ imkabbar fil-pjanura ta' Kırkağaç huwa identifikat b'Kırkağaç. Għalhekk, il-bettieħ ikkultivat f'din il-pjanura jissejjaħ "Kırkağaç Melon".

Iż-żona ġeografika għall-"Kırkağaç Kavunu" hija reġjun li ilu stabbilit għall-produzzjoni tal-bettieħ. Il-produtturi tal-bettieħ ġeneralment huma negozji żgħar tal-familja. It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-bettieħ ilha għaddejja sekli sħaħ u għadha tiġi pprattikata sal-lum. Il-"Kırkağaç Kavunu" għandu l-għeruq tiegħu fi tradizzjoni agrikola li ilha teżisti fir-reġjun u huwa assoċjat mill-qrib mal-kultura lokali.

Sa mill-1970, il-Kırkağaç Melon Festival isir kull sena bejn it-8 u s-17 ta' Settembru, fejn jiġi ċċelebrat il-wirt kulturali u t-tradizzjoni agrikola tal-belt. Il-festival ilaqqa' flimkien il-komunità lokali, filwaqt li jrawwem l-unità u l-preservazzjoni tat-tradizzjonijiet. Dan iservi bħala pjattaforma għall-promozzjoni tal-bettieħ ta' Kırkağaç fuq skala usa', li tattira t-turisti u tagħti spinta lill-ekonomija lokali. Iż-żieda fl-influss kbir hija ta' benefiċċju għan-negozji u l-bejjiegħa lokali filwaqt li tipprovdi wkoll opportunitajiet għall-produtturi u l-fornituri lokali. Il-festival iħeġġeġ linnies jingħaqdu u jieħdu gost, filwaqt li jsaħħaħ ir-rabtiet soċjali u jrawwem sens ta' solidarjetà fil-komunità.

F'Kırkağaç, il-produtturi jimmaniġġjaw b'mod metikoluż il-ħsad u l-preservazzjoni tal-bettieħ. Kmieni filgħodu, il-"Kırkağaç Kavunu" jinqata' bir-reqqa minn mal-pjanta bl-użu ta' sikkina. Biex tinżamm il-kwalità tal-bettieħ, jitpoġġew fi trejlers miksijin b'kutri u saqqijiet ħoxnin f'żewġ jew tliet ringieli. Dawn it-trejlers imbagħad jiġu ttrasportati għall-ħżin mingħajr ċaqliq eċċessiv. Il-prattika tal-użu tal-kutri tad-dota biex jipproteġu l-"Kırkağaç Kavunu" matul it-trasport mill-għalqa sal-maħżen hija affaxxinanti. Din tirrifletti l-abbiltà u s-sinifikat kulturali marbutin mal-produzzjoni tal-bettieħ fir-reġjun. Bl-użu tal-kutri tad-doti, oġġetti prezzjużi li huma għal qalbhom li jissimbolizzaw ir-rabtiet familjari u l-aspirazzjonijiet futuri, biex jissalvagwardjaw il-bettieħ, il-produtturi juru sens profond ta' kura u dedikazzjoni għall-artiġjanat tagħhom. Din it-tradizzjoni mhux biss tiżgura t-trasport sikur tal-bettieħ iżda żżid ukoll ir-rikkezza kulturali fil-proċess tal-produzzjoni.

Il-frott, maħżun f'temperatura ta' 15°C u f'umdità relattiva ta' 80 %, jiddendel ma' msiemer imdaħħlin f'arbli vertikali f'żoni ta' ħżin b'ventilazzjoni tajba u friski. Tintrabat spaga mit-tul mal-erba' naħat tal-bettieħ, li titgeżwer madwar iz-zokk biex tifforma ċirku, li mbagħad titwaħħal mal-musmar. Dawn it-tekniki ta' preservazzjoni jestendu l-ħajja tal-ħżin tal-frotta sa Marzu. Fit-Turkija, il-bettieħ tas-sajf tipikament jinħażen f'temperatura ta' bejn 4-6°C b'umdità relattiva ta' bejn 85-90 % għal bejn 10-15-il jum. Il-varjetajiet tal-bettieħ tax-xitwa jistgħu jinħażnu għal bejn 40-60 jum. Madankollu, il-"Kırkağaç Kavunu" jista' jinħażen sa 6 xhur.

Il-"Kırkağaç Kavunu" sab żona ta' produzzjoni adattata ħafna fil-pjanura ta' Kırkağaç, fejn jimmatura tard u jissodisfa r-rekwiżiti nutrizzjonali.

It-togħma, l-aroma, il-kulur, il-meraq, u l-kwalitajiet rifreskanti tal-"Kırkağaç Kavunu" huma assoċjati mal-istruttura tal-ħamrija. Il-kontenut minerali, il-kwantità tal-materja organika, u l-kapaċità tal-ħamrija li żżomm l-ilma għandhom impatt fuq l-assorbiment tan-nutrijenti u t-tkabbir tal-bettieħ. Huwa magħruf għall-ħlewwa tiegħu. Il-bettieħ li jinkiseb mill-ħamrija tad-distrett ta' Kırkağaç huwa differenti mill-bettieħ imkabbar f'reġjuni oħra minħabba dawn il-karatteristiċi speċifiċi. Barra minn hekk, il-bettieħ juri valuri għoljin għal kwalitajiet u meraq rifreskanti, li jsaħħu l-attrazzjoni u l-uniċità tiegħu fis-suq. Dan isaħħaħ is-sinifikat tal-prodott mhux biss f'kuntesti storiċi u kulturali iżda wkoll f'termini ta' kwalitajiet sensorjali li jiddistingwuh.

Fil-pjanura ta' Kırkağaç, il-bettieħ jiġi kkultivat esklussivament f'ħamrija taflija u kalkarja. L-istruttura bbilanċjata u l-arjazzjoni tal-ħamrija taflija u kalkarja jippermettu li l-materja organika tikkonverti f'nutrijenti essenzjali għat-tkabbir b'saħħtu tal-pjanti u li tissodisfa r-rekwiżiti minerali tal-bettieħ. It-tisħin gradwali tal-ħamrija minħabba l-kontenut għoli tat-tafal tagħha u r-riżervi tal-ilma disponibbli akkumulati matul ix-xhur tax-xitwa jipprovdu l-kundizzjonijiet kollha meħtieġa għat-tkabbir xieraq tal-pjanti tal-"Kırkağaç Kavunu" mingħajr stress idriku u għall-kundizzjonijiet meħtieġa għal ħsad tardiv. Il-ħamrija fil-pjanura ta' Kırkağaç għandha kapaċità ta' żamma tal-ilma ta' bejn 65-70 cm. Il-ħamrija, li kważi ma tirċievi l-ebda xita f'Lulju u f'Awwissu, hija kapaċi tissodisfa l-ħtiġijiet tal-ilma tal-pjanti. Għalkemm ix-xita mhijiex regolari, l-abbiltà tal-ħamrija li taħżen l-ilma tax-xita tpatti għal din l-irregolarità.

Il-ġebla tal-ġir attiva (li tinxtorob faċilment mill-pjanta) tinġema' fit-tessuti ċellulari u ssaħħaħhom. Għaldaqstant, din tagħti lill-bettieħa ebusija u robustezza tajba, u tagħmilha reżistenti għad-daqqiet fuq il-qoxra u għall-vitrexxenza.

Il-pjanta tal-bettieħ ma tippreferix xita u umdità għolja. Fil-pjanura ta' Kırkağaç, ftit li xejn tagħmel xita f'Lulju u f'Awwissu. Il-bettieħ jiffjorixxi minħabba li l-ħamrija kapaċi żżomm l-ilma.

Il-"Kırkağaç Kavunu" għandu kontenut ta' solidi solubbli (brix) li jvarja bejn 10,8 u 13,2. Matul il-fażi tal-maturazzjoni tal-frott tal-bettieħ, l-irrigazzjoni tipikament tnaqqas il-ħlewwa tal-prodott finali. Fid-distrett ta' Kırkağaç, normalment ma jkun hemm l-ebda preċipitazzjoni f'Lulju u f'Awwissu. Il-"Kırkağaç Kavunu" jissodisfa r-rekwiżiti ta' idratazzjoni tiegħu mill-ħamrija, attribwibbli għall-proprjetajiet uniċi tal-istruttura tal-ħamrija. F'każijiet ta' sħana estrema matul dawn ix-xhur, jista' jkun hemm bżonn li jissaqqa darba jew darbtejn. Studji indikaw li l-irrigazzjoni matul dan il-perjodu ma tnaqqasx il-konċentrazzjoni taz-zokkor jew l-aroma tal-"Kırkağaç Kavunu". Din il-karatteristika tiddistingwi l-"Kırkağaç Kavunu" minn varjetajiet oħra ta' bettieħ.

Il-pjanura ta' Kırkağaç turi karatteristiċi mikroklimatiċi influwenzati mill-klima Mediterranja. Ix-xtiewi huma moderati u bix-xita, minħabba li l-preċipitazzjoni sseħħ l-aktar matul ix-xhur tax-xitwa. Is-sjuf, min-naħa l-oħra, huma sħan u xotti minħabba l-influwenza tal-mases tal-arja tropikali. Dan iwassal għal skarsezza tal-ilma fis-sajf u ifajd fix-xitwa. It-temperaturi medji matul ix-xitwa jvarjaw bejn il-5 u l-15°C. Mal-wasla tar-rebbiegħa, it-temp jibda jisħon b'temperaturi li jvarjaw bejn il-15 u l-25°C. Matul ix-xhur tas-sajf, it-temperaturi jogħlew aktar u tipikament ivarjaw bejn il-25 u l-35°C. Il-"Kırkağaç Kavunu" adatta għall-kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi tar-reġjun. Id-differenza minima bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl ma tippermettix li l-prodott jiġi affettwat mill-istress tat-temperatura. Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi jipprovdu ambjent xieraq għall-"Kırkağaç Kavunu".

Il-ħlewwa tal-"Kırkağaç Kavunu" hija relatata direttament mal-ammont ta' esponiment għad-dawl tax-xemx fil-pjanura ta' Kırkağaç fejn jiġi kkultivat. Ix-xhur ta' Ġunju, Lulju u Awwissu, li matulhom jiżviluppa l-frott, għandhom l-ogħla għadd ta' jiem xemxin. Dan il-livell għoli ta' esponiment jiżgura l-ħlewwa tal-"Kırkağaç Kavunu".

	Xahar			
Kriterji	Mejju	Ġunju	Lulju	Awwissu
Għadd ta' jiem xemxin	14,8	22,2	24,3	24,1
Għadd ta' jiem ta' xita	5,7	2,7	0,7	0,6
Ammont ta' xita (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Il-mikroklima unika, ikkaratterizzata minn temperaturi medji konsistentement għoljin matul is-sena, flimkien mal-preżenza ta' ħamrija taflija u tal-ġir, tippermetti l-produzzjoni ta' bettieħ ta' kwalità għolja. Dan il-bettieħ huwa magħruf għall-ħlewwa eċċezzjonali tiegħu, l-aroma qawwija tiegħu u l-kwalitajiet tat-togħma stabbiliti sew. Għandu konsistenza soda iżda huwa inkredibbilment immerraq u jinħall fil-ħalq.

Il-kundizzjonijiet tar-riħ fid-distrett ta' Kırkağaç huma ġeneralment deskritti bħala ġentili u ħfief. Minħabba li jinsab aktar 'il ġewwa fuq l-art meta mqabbel maż-żoni kostali, huwa inqas affettwat mill-influwenza tal-baħar. B'riżultat ta' dan, l-irjieħ f'Kırkağaç ġeneralment ikunu ħfief u ma jilħqux veloċitajiet għoljin. L-irjieħ Meltem normalment jinħassu matul ix-xhur tas-sajf, speċjalment waranofsinhar u filgħaxija. Dawn l-irjieħ għandhom effett ta' tkessiħ u temperaturi kemxejn aktar baxxi. Dan il-profil tar-riħ jikkontribwixxi għaż-żieda fil-ħlewwa tal-frotta tal-"Kırkağaç Kavunu" filwaqt li jipprovdi protezzjoni kontra l-effetti ta' ħsara kkawżati minn temperaturi għoljin u stress idriku. Għalhekk, il-frott ikompli jiżviluppa b'mod parallel mal-iżvilupp tat-togħma tal-"Kırkağaç Kavunu". Pereżempju, il-wiċċ ta' barra tal-bettieħ jista' jinqasam f'temperaturi għoljin, iżda l-"Kırkağaç Kavunu" mkabbar fiż-żona tiegħu ma jinqasamx, u l-piż ta' bettieħa waħda jista' jilħaq bejn il-ħames u s-sitt kilogrammi.

Il-"Kırkağaç Kavunu" huwa bettieħ magħruf għall-aroma intensa tiegħu u għat-togħma ħelwa ħafna tiegħu. L-aroma dominanti tiegħu hija deskritta bħala riħa tal-fjuri tat-tilju, b'aromi sekondarji tal-faqqiegħ u tal-isquash. Il-kontenut totali taz-zokkor fil-"Kırkağaç Kavunu" jvarja minn 6,14 sa 6,19 (g 100 g^{-1}). Il-kontenut tas-sukrożju huwa bejn 3,55 u 4,06 (g 100 g^{-1}), filwaqt li l-kontenut tal-fruttożju fil-frotta huwa ta' 1,33-1,35 (g 100 g^{-1}). Il-kontenut tal-aċidu ċitriku fil-"Kırkağac Kavunu" huwa ta' 2,44-2,84 mg g^{-1}. L-aċidu ċitriku jagħti togħma kemxejn aċiduża lill-bettieħ. Meta mqabbel ma' varjetajiet oħra ta' bettieħ, il-"Kırkağac Kavunu" għandu ammont ogħla ta' aċidu ċitriku. L-aċidu ċitriku jtejjeb it-togħma pjaċevoli u rifreskanti tal-bettieħ, u jżid togħma karatteristika lil frotta. Dan jirriżulta f'"Kırkağac Kavunu" mhux ħelu wisq meta jiġi kkunsmat minkejja l-kontenut għoli ta' zokkor tiegħu. Barra minn hekk, il-kontenut għoli ta' aċidu ċitriku jikkontribwixxi għad-durabbiltà tal-bettieħ.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Il-Bullettin elettroniku Uffiċjali tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru: 107 tat-12 ta' Jannar 2009, il-paġna -". (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)