C/2025/1823

24.3.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/1823)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Kırkağaç Kavunu”

EU-nr.: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Kırkağaç Kavunu”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

Code van de gecombineerde nomenclatuur

0807 Meloenen (watermeloenen daaronder begrepen) en papaja’s, vers: — meloenen (watermeloenen daaronder begrepen)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Kırkağaç Kavunu”: Een meloen die groeit in het district Kırkağaç in de provincie Manisa en die voorkomt in twee variëteiten: Kırkağaç-589 en Kırkağaç-637. Bij alle cultivars is de schil van de vrucht 1-1,5 cm dik, ruw, gerimpeld en groen gevlekt op een gele achtergrond.

De variëteit Kırkağaç-589 is lang en cilindervormig, heeft een puntige en uitstekende stam, waarbij het puntje van de bloem rond van vorm is, en kan worden bewaard in het winterseizoen. De vrucht van de variëteit Kırkağaç-637 is in het algemeen rond van vorm. Wat de structuur en de kleur van de schil betreft, is de vrucht gelijk aan de Kırkağaç-589. In sommige regio’s worden deze ook “Altınbaş” genoemd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Algemene kenmerken van de "Kırkağaç Kavunu"

Criteria	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Gewicht van de vrucht (kg)	3-6	3-5
Diameter van de vrucht (cm)	15-25	16-26
Afmetingen van de vrucht (cm)	20-28	18-20
Dikte van de schil (cm)	1,0-1,5	
Dikte van de vrucht (cm)	7,0-8,5	
Inhoud van de zaadholte (g)	250-350	
Diameter van de zaadholte (cm)	3,7-4,5 cm	
Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma van het vruchtvlees	Overheersende geur van lindebloesem Secundaire geur doet denken aan paddenstoelen en pompoenen	
Sappigheid van de vruchtenpulp	Waterachtig	
Vezelgehalte van de vruchtenpulp	0,3-0,9 %	
Vorm van de vrucht	Lang, met schelppatroon en groene vlekken op een gele achtergrond	Ronde tot ovaal, met licht generfde (gerimpelde) schil en groene vlekken op een gele achtergrond
Rijpingsduur (dagen)	90-110	
Totaal suikergehalte (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Sacharosegehalte (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Fructosegehalte (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Citroenzuur (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Schil van de vrucht	Hard	
Zaaitijd	April-mei	
Houdbaarheidsduur	Zes maanden	
Binnenkant van de vrucht:	De binnenkant van de vrucht (het vruchtvlees) wordt gekenmerkt door zijn stevige textuur. Het gebied dichter onder de schil is groenig van kleur, terwijl de binnenste gedeelten licht oranjewit van kleur zijn.	
Smaak	Zoet met de smaak van lindebloesems	
Aroma van het vruchtvlees	Overheersende geur van lindebloesems Secundair aroma: paddenstoelen en pompoenen	

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende stappen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische productiegebied van de "Kırkağaç Kavunu":

— Selectie en aankoop van het zaad

— Bodemvoorbereiding

— Beplanting

— Irrigatie en bemesting

— Gewasverzorging (exclusief de oogst)

— Oogsten

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het EU- logo en de naam "Kırkağaç Kavunu" moeten zijn afgedrukt op de verpakking. Als deze niet op de verpakking kunnen worden aangebracht, moeten het EU-logo en de naam "Kırkağaç Kavunu" zichtbaar zijn in de verkoopruimte.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied voor de teelt van de "Kırkağaç Kavunu" is het gehele gebied van het district Kırkağaç in de provincie Manisa, Turkije.

5. **Verband met het geografische gebied**

De vlakte van Kırkağaç binnen de grenzen van het district. De vlakte van Kırkağaç is gelegen in de Bakırçayvallei, een van de vier troggebieden in de oost-westrichting van de regio van de Egeïsche Zee, en is de meest noordelijke. De meloenen die op de vlakte van Kırkağaç worden geteeld, worden vernoemd naar Kırkağaç. De op deze vlakte geteelde meloenen heten dan ook "Kırkağaçmeloenen".

Het geografisch gebied voor de "Kırkağaç Kavunu" is een regio waar sinds jaar en dag meloenen worden geteeld. De meloentelers zijn in het algemeen kleine familiebedrijven. Deze traditie van meloenteelt is eeuwenoud en wordt tot op heden voortgezet. De "Kırkağaç Kavunu" is verankerd in een lange landbouwtraditie in de regio, die nauw samenhangt met de plaatselijke cultuur.

Sinds de jaren zeventig van de vorige eeuw wordt in Kırkağaç jaarlijks een meloenenfestival gehouden van 8 tot en met 17 september, waarbij het culturele erfgoed en de landbouwtraditie van het district worden gevierd. Tijdens het festival komt de lokale gemeenschap bij elkaar, wat de eenheid en de instandhouding van de tradities bevordert. Het dient als een platform voor de promotie van Kırkağaçmeloenen op een bredere schaal, trekt toeristen aan en stimuleert de lokale economie. De stijgende bezoekersaantallen zijn goed voor de plaatselijke middenstand en scheppen ook kansen voor lokale telers en leveranciers. Het festival moedigt de mensen aan bij elkaar te komen en plezier te maken, waardoor de sociale banden worden aangehaald en het gemeenschapsgevoel wordt bevorderd.

In Kırkağaç gaan de telers zeer zorgvuldig te werk bij het oogsten en bewaren van de meloenen. De "Kırkağaç Kavunu" wordt 's ochtends vroeg van de plant gesneden met een mes. Om de kwaliteit van de meloenen te behouden, worden ze twee tot drie rijen dik op aanhangwagens gelegd en bedekt met dikke dekens en matrassen. Vervolgens worden deze aanhangwagens voorzichtig naar het pakhuis gereden zonder de meloenen al te zeer door elkaar te schudden. Het gebruik van zogenaamde bruidsschatdekens om de "Kırkağaç Kavunu" te beschermen tijdens het vervoer naar het pakhuis is fascinerend. Het is een maat voor de vindingrijkheid en de culturele betekenis die men hecht aan de meloenteelt in de regio. Het gebruik van bruidsschatdekens, kostbare erfstukken die symbool staan voor familiebanden en toekomstige aspiraties, om de meloenen te beschermen, laat zien dat de telers hun vak een warm hart toedragen. Deze traditie zorgt er niet alleen voor dat de meloenen veilig worden vervoerd, maar verrijkt het productieproces ook in cultureel opzicht.

De vruchten worden in goed geventileerde en koele pakhuizen bewaard bij een temperatuur van 15 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 80 %, en worden opgehangen aan spijkers die in verticale palen zijn geslagen. Een touw wordt in de lengte rond alle vier de zijden van de meloenvrucht geknoopt, dat vervolgens rond de stam wordt gewikkeld om een ring te vormen, waarmee de meloen vervolgens aan de spijker wordt gehangen. Deze conserveringstechnieken verlengen de houdbaarheidsduur tot de maand maart. In Turkije worden zomermeloenen gewoonlijk gedurende 10-15 dagen bewaard bij een temperatuur van 4-6 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 85-90 %. Wintermeloenen kunnen gedurende 40-60 dagen worden bewaard. De "Kırkağaç Kavunu" kan wel zes maanden lang worden bewaard.

De "Kırkağaç Kavunu" heeft een uitermate geschikt teeltgebied gevonden op de vlakte van Kırkağaç, waar de meloen laat tot rijping komt en de nodige voedingsstoffen vindt.

De smaak, het aroma, de kleur, de sappigheid en de verkwikkende eigenschappen van de "Kırkağaç Kavunu" worden in verband gebracht met de structuur van de bodem. De bodem is rijk aan mineralen en organische bestanddelen en houdt veel water vast, en dat is van invloed op de opname van voedingsstoffen en de groei van de meloen. De meloen staat bekend om zijn zoete smaak. De meloenen die worden geteeld op de bodems van het district Kırkağaç verschillen van de meloenen die elders worden geteeld. Dat is te danken aan deze specifieke kenmerken. Bovendien scoort deze meloen erg hoog waar het gaat om verfrissende eigenschappen en sappigheid, wat hem erg gewild en uniek maakt op de markt. Dit versterkt het belang van dit product, niet alleen in de historische de culturele context, maar ook wat betreft de sensorische kwaliteiten waardoor deze meloen zich onderscheidt van de rest.

Op de vlakte van Kırkağaç worden meloenen alleen geteeld op kleiachtige kalkhoudende bodems. Door de evenwichtige structuur en de goede beluchting van kleiachtige kalkhoudende bodems kunnen organische bestanddelen worden omgezet in essentiële voedingsstoffen voor een gezonde groei van de planten en kan worden voldaan aan de behoefte aan mineralen van de meloenen. De geleidelijke opwarming van de bodem door het hoge kleigehalte en de beschikbare watervoorraden die tijdens de wintermaanden zijn opgebouwd, zorgen ervoor dat de Kırkağaç Kavunu-planten alle voorwaarden vinden die zij nodig hebben om goed te groeien, zonder waterstress, en die een late oogst mogelijk maken. De bodem van de vlakte van Kırkağaç heeft een watervasthoudend vermogen van maar liefst 65-70 cm. Daardoor kunnen de bodems, die in juli en augustus bijna geen neerslag krijgen, aan de waterbehoeften van de planten voldoen. De neerslag is weliswaar onregelmatig, maar dit wordt gecompenseerd door het vermogen van de bodems om regenwater vast te houden.

De actieve kalk wordt gemakkelijk door de plant opgenomen en hoopt zich op in het celweefsel. Dit bevordert de stijfheid van dat weefsel, en daaraan dankt de meloen zijn stevigheid, stootbestendigheid en niet-glazige vruchtvlees.

De meloenplant houdt niet van veel neerslag en een hoge vochtigheid. Op de vlakte van Kırkağaç valt zeer weinig neerslag in juli en augustus, De meloen gedijt omdat de bodem water kan vasthouden.

De "Kırkağaç Kavunu" heeft een gehalte oplosbare vaste stof (Brix) dat varieert van 10,8 tot 13,2. Irrigatie tijdens het rijpen van de meloenvruchten gaat doorgaans ten koste van de zoete smaak van het eindproduct. In het district Kırkağaç valt in de maanden juli en augustus gewoonlijk geen neerslag. Dankzij de unieke eigenschappen van de bodemstructuur kan de "Kırkağaç Kavunu" in zijn waterbehoeften voorzien. Bij extreme hitte is het mogelijk dat er een of twee keer moet worden bevloeid tijdens deze maanden. Uit onderzoek blijkt dat het suikergehalte of het aroma van "Kırkağaç Kavunu" niet lijden onder irrigatie in deze periode. Hierdoor onderscheidt de "Kırkağaç Kavunu" zich van andere meloenvariëteiten.

De vlakte van Kırkağaç vertoont microklimaatkenmerken die worden beïnvloed door het mediterrane klimaat. De winters zijn er mild en regenachtig, aangezien de neerslag overwegend in de wintermaanden valt. De zomers zijn er daarentegen warm en droog onder invloed van tropische luchtmassa's. Daardoor heerst er waterschaarste in de zomer en is er een wateroverschot in de winter. De gemiddelde wintertemperatuur schommelt tussen 5 en 15 °C. Wanneer de lente nadert, begint het weer warmer te worden, met temperaturen van 15 tot 25 °C. Tijdens de zomermaanden stijgt de temperatuur verder, tot 25-35 °C. De "Kırkağaç Kavunu" heeft zich aangepast aan de geografische en klimaatomstandigheden van de regio. Door het zeer kleine verschil tussen de dag- en de nachttemperatuur heeft het product geen last van temperatuurstress. Deze klimaatomstandigheden dragen bij tot een geschikte omgeving voor de "Kırkağaç Kavunu".

De zoete smaak van de "Kırkağaç Kavunu" houdt rechtstreeks verband met de hoeveelheid zonneschijn op de vlakte van Kırkağaç waar de plant wordt geteeld. Juni, juli en augustus, de maanden waarin de vrucht zich ontwikkelt, tellen het hoogste aantal zonnige dagen. De vele zonneschijn zorgt ervoor dat de "Kırkağaç Kavunu" zo zoet smaakt.

	Maand			
Criteria	Mei	Juni	Juli	Augustus
Aantal zonnige dagen	14,8	22,2	24,3	24,1
Aantal regenachtige dagen	5,7	2,7	0,7	0,6
Neerslaghoeveelheid (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Het unieke microklimaat, dat wordt gekenmerkt door aanhoudend hoge gemiddelde temperaturen het hele jaar door, zorgt er samen met de aanwezige klei-kalksteenbodems voor dat er meloenen van hoge kwaliteit kunnen worden geteeld. Deze meloenen staan bekend om hun buitengewoon zoete smaak, intense aroma en uitgesproken smaakkenmerken. Ze hebben een stevige textuur maar zijn ongelooflijk sappig en smelten in de mond.

De windomstandigheden in het district Kırkağaç worden in het algemeen omschreven als zacht en mild. Doordat Kırkağaç verder landinwaarts ligt, heeft de zee er minder invloed dan in de kustgebieden. Daardoor is de wind in Kırkağaç in het algemeen zwak en bereikt deze geen hoge snelheid. De etesische winden komen gewoonlijk in de zomermaanden voor, vooral in de namiddag en avond. Doordat deze winden iets koeler zijn, hebben zij een verkoelend effect. Dit windprofiel draagt bij tot de zoetere smaak van de "Kırkağaç Kavunu" en biedt tegelijkertijd bescherming tegen schadelijke effecten veroorzaakt door hoge temperaturen en waterstress. Daardoor blijft de smaak van de "Kırkağaç Kavunu" zich ontwikkelen terwijl de vrucht zich ontwikkelt. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk dat er bij hoge temperaturen scheuren komen in de buitenkant van de meloenen, maar dat is niet het geval bij de "Kırkağaç Kavunu" die in dit gebied wordt geteeld. Eén meloen kan wel 5-6 kg zwaar worden.

De "Kırkağac Kavunu" is een meloen die bekend staat om zijn intense aroma en zeer zoete smaak. Hij ruikt overwegend naar lindebloesem, met secundaire aroma's van paddenstoel en pompoen. Het totale suikergehalte van de "Kırkağac Kavunu" varieert van 6,14 tot 6,19 (g 100 g^{-1}). Het sacharosegehalte schommelt tussen de 3,55 en 4,06 (g 100 g^{-1}), terwijl het fructosegehalte van de vrucht 1,33-1,35 (g 100 g^{-1}) bedraagt. Het citroenzuurgehalte van de "Kırkağac Kavunu" bedraagt 2,44-2,84 mg g^{-1}. Door het citroenzuur smaakt de meloen licht zurig. In vergelijking met andere meloenvariëteiten bevat de "Kırkağac Kavunu" meer citroenzuur. Citroenzuur draagt bij tot de aangename verfrissende smaak van de meloen, wat een karakteristieke smaak aan de vrucht geeft. Daardoor is de zoete smaak van de "Kırkağac Kavunu" bij het eten niet overweldigend, ondanks het hoge suikergehalte. Bovendien zorgt het citroenzuur er mede voor dat de meloen langer houdbaar blijft.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel e-Bulletin nr. 107 van het Turks octrooi- en merkenbureau van 12 januari 2009, blz. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf).