C/2025/1823

24.3.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/1823)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu”

Nr UE: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

ChNP (x) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Kırkağaç Kavunu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

0807 Melony (włącznie z arbuzami) i papaje, świeże: – Melony (włącznie z arbuzami)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kırkağaç Kavunu”: melon uprawiany w dystrykcie Kırkağaç w prowincji Manisa, występujący w dwóch różnych odmianach: Kırkağaç-589 i Kırkağaç-637. We wszystkich kultywarach skórka owoców jest gruba (1–1,5 cm), szorstka, wzorzysta, z zielonkawymi plamami na żółtym tle.

Z tych dwóch odmian Kırkağaç-589 ma owoce o podłużnym, walcowatym kształcie, z ostro zakończonym i wystającym ogonkiem oraz zaokrąglonym przeciwnym końcem; odmianę tę można przechowywać zimą. Owoce odmiany Kırkağaç-637 są zwykle kuliste. Struktura i barwa skórki owoców są takie same jak w przypadku odmiany Kırkağaç-589. W niektórych regionach znane są one również pod nazwą „Altınbaş”.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabela 1

Ogólne cechy melonów „Kırkağaç Kavunu”

Kryteria	Kırkağaç-589	Kırkağaç-637 (Altınbaş)
Masa owocu (kg)	3–6	3–5
Średnica owocu (cm)	15–25	16–26
Wielkość owocu (cm)	20–28	18–20
Grubość skórki owocu (cm)	1,0–1,5	
Grubość owocu (cm)	7,0–8,5	
Zawartość komory nasiennej (g)	250–350	
Średnica komory nasiennej (cm)	3,7–4,5 cm	
Skala Brixa (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Aromat miąższu owoców	Dominujący aromat kwiatu lipy Aromat wtórny odznacza się nutami grzybów i dyni	
Soczystość miąższu owoców	Wodnisty	
Zawartość błonnika w miąższu owoców	0,3–0,9 %	
Kształt owocu	Podłużny, z muszelkowym wzorem i zielonkawymi plamami na żółtym tle	Okrągły, owalny, powierzchnia lekko ziarnista (pomarszczona), z zielonkawymi plamami na żółtym tle
Czas dojrzewania (dni)	90–110	
Całkowita zawartość cukru (g/100 g^{-1})	6,14–6,19	
Zawartość sacharozy (g/100 g^{-1})	3,55–4,06	
Zawartość fruktozy (g/100 g^{-1})	1,33–1,35	
Kwas cytrynowy (mg/g^{-1})	2,44–2,84	
Skórka owocu	Twarda	
Czas siewu	Kwiecień–maj	
Okres trwałości	6 miesięcy	
Wnętrze owocu:	Wewnętrzna część owocu, określana jako miąższ, charakteryzuje się mięsistą konsystencją. Bliżej skórki miąższ ma zielonkawy odcień, natomiast część bliższa środka odznacza się jasnym pomarańczowo-białym zabarwieniem.	
Smak	Słodki z nutą kwiatu lipy	
Aromat miąższu owoców	Podstawowy aromat kwiatu lipy Aromat wtórny – grzyby i dynia	

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Poniżej wymieniono etapy produkcji melonów „Kırkağaç Kavunu", które muszą mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym:

— Selekcja i pozyskiwanie materiału siewnego

— Przygotowanie gleby

— Sadzenie

— Nawadnianie i nawożenie

— Pielęgnacja roślin (z wyłączeniem zbioru)

— Zbiór

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu muszą być wydrukowane logo UE oraz nazwa „Kırkağaç Kavunu". Jeżeli nie można ich użyć na opakowaniu, logo UE i nazwa „Kırkağaç Kavunu" muszą być widoczne w miejscu sprzedaży.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym produkcji melonów „Kırkağaç Kavunu" jest całe terytorium dystryktu Kırkağaç w prowincji Manisa w Turcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Równina Kırkağaç w granicach dystryktu. Równina Kırkağaç znajduje się w zlewni rzeki Bakırçay, najdalej na północ położonym z czterech nieckowatych obszarów rozciągających się ze wschodu na zachód w Regionie Egejskim. Melony uprawiane na równinie Kırkağaç są kojarzone z dystryktem Kırkağaç. W związku z tym owoce uprawiane na tej równinie nazywa się „melonami z Kırkağaç".

Obszar geograficzny „Kırkağaç Kavunu" to region o ugruntowanej tradycji uprawy melonów. Melony produkowane są zwykle w małych przedsiębiorstwach rodzinnych. Jest to wielowiekowa i nadal praktykowana tradycja. Melony „Kırkağaç Kavunu" mają ugruntowane miejsce w długotrwałej tradycji rolniczej regionu i są ściśle związane z miejscową kulturą.

Od lat 70. XX w. corocznie w dniach 8–17 września odbywa się festiwal melonów Kırkağaç, podczas którego celebruje się dziedzictwo kulturowe i tradycję rolniczą tej miejscowości. Festiwal łączy społeczność lokalną, wspierając jedność i podtrzymując tradycje. Przyczynia się do promowania melonów Kırkağaç na szerszą skalę, przyciągając turystów i pobudzając lokalną gospodarkę. Zwiększona liczba klientów przynosi korzyści lokalnym przedsiębiorstwom i sprzedawcom, a zarazem stwarza możliwości dla lokalnych producentów i dostawców. Festiwal zachęca ludzi do spotkania się i przyjemnego spędzenia czasu, wzmacniając więzi społeczne i poczucie solidarności w obrębie społeczności.

W Kırkağaç producenci skrupulatnie podchodzą do zbioru i konserwacji melonów. Wcześnie rano melony „Kırkağaç Kavunu" ostrożnie odcina się nożem od roślin. Aby zachować jakość owoców, umieszcza się je w dwóch–trzech rzędach na przyczepach wyścielonych grubymi kocami i materacami. Następnie na przyczepach transportuje się je do magazynu, unikając nadmiernych wstrząsów. Do ochrony melonów „Kırkağaç Kavunu" podczas transportu z pola do magazynu stosuje się fascynującą praktykę: owoce układa się na kołdrach stanowiących część posagu. Praktyka ta jest wyrazem zaradności producentów i kulturowego znaczenia produkcji melonów w regionie. Aby zabezpieczyć melony, producenci wykazują wielką troskę i zaangażowanie w swoją pracę, wykorzystując kołdry, które są cennymi pamiątkami symbolizującymi więzi rodzinne i aspiracje na przyszłość. Tradycja ta nie tylko zapewnia bezpieczny transport melonów, ale dodaje aspekt kulturowy do procesu produkcji.

Owoce, przechowywane w temperaturze 15 °C i wilgotności względnej 80 %, zawiesza się na gwoździach wbitych w pionowe słupki w dobrze wentylowanych i chłodnych magazynach. Owoc melona obwiązuje się wzdłuż z wszystkich czterech stron sznurkiem, który owija się wokół ogonka na kształt pierścienia, po czym owoc wiesza się na gwoździu. Te techniki konserwacji wydłużają okres trwałości owoców do marca. W Turcji letnie melony przechowuje się zazwyczaj przez 10–15 dni w temperaturze 4–6 °C, przy wilgotności względnej 85–90 %. Zimowe odmiany melonów można przechowywać przez okres do 40–60 dni. Melony „Kırkağaç Kavunu" można jednak przechowywać przez nawet sześć miesięcy.

Melony „Kırkağaç Kavunu" znalazły bardzo sprzyjający obszar uprawy na równinie Kırkağaç, gdzie dojrzewają późno i osiągają wymaganą wartość odżywczą.

Smak, aromat, kolor, soczystość i orzeźwiający charakter melonów „Kırkağaç Kavunu" są związane ze strukturą gleby. Zawartość minerałów, ilość materii organicznej i pojemność wodna gleby mają wpływ na wzrost owoców i wchłanianie przez nie składników odżywczych. Melony te są znane ze słodkiego smaku. Ze względu na te szczególne cechy melony uprawiane na glebach dystryktu Kırkağaç różnią się od tych uprawianych w innych regionach. Ponadto odznaczają się mocno orzeźwiającym charakterem i soczystością, co zwiększa ich atrakcyjność i wyjątkowość na rynku. Podkreśla to znaczenie produktu nie tylko w kontekście historycznym i kulturowym, ale również pod względem wyróżniających go organoleptycznych cech charakterystycznych.

Na równinie Kırkağaç melony uprawia się wyłącznie na glebach gliniasto-wapiennych. Zrównoważona struktura i napowietrzenie tych gleb umożliwiają przekształcenie materii organicznej w składniki odżywcze niezbędne do zdrowego wzrostu roślin oraz zaspokojenia zapotrzebowania melonów na minerały. Gleba nagrzewa się stopniowo dzięki wysokiej zawartości gliny i gromadzi przez zimę zapasy wody, zapewniając warunki niezbędne dla właściwego wzrostu melonów „Kırkağaç Kavunu" bez deficytu wody oraz umożliwiając późne zbiory. Gleba na równinie Kırkağaç ma zdolność do zatrzymywania wody do 65–70 cm. Na obszarze, gdzie w lipcu i sierpniu prawie nie występują opady, gleby są w stanie zaspokoić zapotrzebowanie roślin na wodę. Nieregularne opady kompensuje zdolność gleb do magazynowania wód opadowych.

Aktywny wapień, łatwo przyswajalny przez roślinę, gromadząc się w tkankach komórkowych, sprzyja twardości tych tkanek i zapewnia twardość i dobre utrzymywanie się owocu, odporność skórki na uderzenia i odporność na zjawisko chorobowego zeszkliwienia się miąższu.

Melonom nie sprzyjają duże opady deszczu ani wysoka wilgotność. Na równinie Kırkağaç w lipcu i sierpniu opady deszczu są bardzo małe. Korzystne dla melonów warunki wynikają z faktu, że gleba dobrze zatrzymuje wodę.

W melonach „Kırkağaç Kavunu" zawartość rozpuszczalnych substancji stałych (w stopniach w skali Brixa) wynosi od 10,8 do 13,2. W fazie dojrzewania owoców nawadnianie zwykle skutkuje zmniejszeniem słodyczy produktu końcowego. W lipcu i w sierpniu w dystrykcie Kırkağaç zwykle nie ma opadów. Melony „Kırkağaç Kavunu" pobierają niezbędną im wodę z gruntu, co można przypisać wyjątkowym właściwościom struktury gleby. We wspomnianych miesiącach w przypadku ekstremalnych upałów może być konieczne jednorazowe lub dwukrotne nawadnianie. Badania wykazały, że nawadnianie w tym okresie nie zmniejsza stężenia cukru w melonach „Kırkağaç Kavunu" ani nie osłabia ich aromatu. Cecha ta odróżnia melony „Kırkağaç Kavunu" od innych odmian.

Mikroklimat równiny Kırkağaç pozostaje pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego. Zimy są łagodne i deszczowe, a opady występują głównie w miesiącach zimowych. Lata są natomiast gorące i suche ze względu na oddziaływanie tropikalnych mas powietrza. Prowadzi to do niedoborów wody latem i nadmiaru wody zimą. Średnie temperatury w okresie zimowym wynoszą od 5 do 15 °C. Wiosną pogoda zaczyna się ocieplać, a temperatury wahają się od 15 do 25 °C. W miesiącach letnich temperatury dalej rosną i zwykle wynoszą od 25 do 35 °C. Melony „Kırkağaç Kavunu" dostosowały się do warunków geograficznych i klimatycznych regionu. Dzięki minimalnej różnicy między temperaturami dziennymi i nocnymi produkt nie podlega stresowi termicznemu. Te warunki klimatyczne zapewniają odpowiednie środowisko dla melonów „Kırkağaç Kavunu".

Słodycz melonów „Kırkağaç Kavunu" ma bezpośredni związek z nasłonecznieniem równiny Kırkağaç, na której się je uprawia. Najwięcej słonecznych dni przypada na czerwiec, lipiec i sierpień, w których to miesiącach następuje rozwój owoców. Ten wysoki poziom nasłonecznienia decyduje o słodyczy melonów „Kırkağaç Kavunu".

	Miesiąc			
Kryteria	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień
Liczba dni słonecznych	14,8	22,2	24,3	24,1
Liczba dni deszczowych	5,7	2,7	0,7	0,6
Opady deszczu (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Wyjątkowy mikroklimat charakteryzujący się niezmiennie wysokimi średnimi temperaturami przez cały rok oraz gleby gliniasto-wapienne umożliwiają produkcję wysokiej jakości melonów. Znane są one z wyjątkowej słodyczy, intensywnego aromatu i ugruntowanych właściwości smakowych. Mają zwartą konsystencję, ale są niezwykle soczyste i rozpływają się w ustach.

Warunki wiatrowe w dystrykcie Kırkağaç określa się na ogół jako łagodne i delikatne. Ze względu na położenie dystryktu bardziej w głębi lądu w porównaniu z obszarami przybrzeżnymi oddziaływanie morza jest mniejsze. W rezultacie wiatry w Kırkağaç są zwykle słabe i nie osiągają dużych prędkości. W miesiącach letnich, zwłaszcza po południu i wieczorem, często odczuwalne są wiatry *meltem*. Mają one efekt chłodzący i nieznacznie obniżają temperaturę. Charakterystyka wiatrów przyczynia się do wzmocnienia owocowej słodyczy melonów „Kırkağaç Kavunu", a jednocześnie zapewnia ochronę przed szkodliwym oddziaływaniem wysokich temperatur i niedoborów wody. W ten sposób w miarę rozwoju smaku melonów „Kırkağaç Kavunu" owoce dalej dojrzewają. Wysokie temperatury mogą powodować na przykład pękanie powierzchni melonów, ale uprawiane na tym obszarze „Kırkağaç Kavunu" nie pękają, a masa pojedynczego owocu może osiągnąć 5–6 kilogramów.

„Kırkağaç Kavunu" są znane z intensywnego aromatu i bardzo słodkiego smaku. Ich dominujący aromat określany jest jako zapach kwiatu lipy, natomiast aromaty wtórne to nuty grzybów i dyni. Całkowita zawartość cukru w melonach „Kırkağaç Kavunu" wynosi od 6,14 do 6,19 ($g/100\ g^{-1}$). Zawartość sacharozy wynosi od 3,55 do 4,06 ($g/100\ g^{-1}$), natomiast zawartość fruktozy – od 1,33 do 1,35 ($g/100\ g^{-1}$). Zawartość kwasu cytrynowego w melonach „Kırkağaç Kavunu" wynosi od 2,44 do 2,84 mg/g^{-1}. Kwas cytrynowy nadaje melonowi lekko kwaskowaty smak. W porównaniu z innymi odmianami melony „Kırkağaç Kavunu" cechują się wyższą zawartością kwasu cytrynowego. Kwas cytrynowy wzmacnia przyjemny i orzeźwiający smak melona, nadając mu szczególny charakter. W rezultacie słodycz melonów „Kırkağaç Kavunu" nie jest podczas spożycia przytłaczająca mimo wysokiej zawartości cukru. Ponadto wysoka zawartość kwasu cytrynowego zwiększa trwałość owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Oficjalny e-biuletyn tureckiego Urzędu Patentowego i Znaków Towarowych nr 107 z 12 stycznia 2009 r., s –. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)