C/2025/1823

24.3.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/1823)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Kırkağaç Kavunu»

N.º UE: PDO-TR-02829 — 15.2.2022

DOP (x) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Kırkağaç Kavunu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

Código da Nomenclatura Combinada

0807 Melões, melancias e papaias (mamões), frescos: – melões e melancias

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Kırkağaç Kavunu»: melão que cresce no distrito de Kırkağaç, província de Manisa, e é de dois tipos diferentes, o Kırkağaç-589 e o Kırkağaç-637. Em todos os cultivares, a casca do fruto (1-1,5 cm) é espessa, rugosa, reticulada e com manchas esverdeadas sobre um fundo amarelo.

Destes tipos, o Kırkağaç-589 é longo e cilíndrico, com o caule pontiagudo e saliente e a ponta da flor redonda, e pode ser armazenado no inverno. O tipo Kırkağaç-637 apresenta, em geral, uma estrutura de fruto redondo. A estrutura e a cor da casca são idênticas às do tipo Kırkağaç-589. Em certas regiões, são também designados por «Altınbaş».

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quadro-1

Características gerais do «Kırkağaç Kavunu»

Critérios	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Peso do fruto (kg)	3-6	3-5
Diâmetro do fruto (cm)	15-25	16-26
Calibre do fruto (cm)	20-28	18-20
Espessura da casca do fruto (cm)	1,0–1,5	
Espessura do fruto (cm)	7,0-8,5	
Conteúdo da cavidade seminal (g)	250-350	
Diâmetro da cavidade seminal (cm)	Varia entre 3,7 e 4,5 cm.	
Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma da polpa	Aroma dominante a flor de tília Aroma secundário a cogumelo e abóbora-menina	
Suculência da polpa	Aquosa	
Fibra da polpa	% 0,3-0,9	
Forma do fruto	Longa, com padrão de casca e manchas esverdeadas sobre um fundo amarelo	Redonda e oval, superfície ligeiramente granulada (enrugada) e com manchas esverdeadas sobre um fundo amarelo
Maturação (dias)	90-110	
Teor total de açúcares (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Teor de sacarose (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Teor de frutose (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Ácido cítrico (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Casca	Dura	
Período de sementeira	Abril–maio	
Período de conservação	6 meses	
Interior do fruto:	A parte interna do fruto (polpa) caracteriza-se pela sua textura carnuda. As partes mais próximas da casca exibem uma tonalidade esverdeada, enquanto as partes interiores apresentam uma coloração esbranquiçada e alaranjada.	
Sabor	Doce, com aroma a flores de tília	
Aroma da polpa	Aroma primário a flores de tília Aroma secundário a cogumelo e abóbora-menina	

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Na produção de «Kırkağaç Kavunu», as etapas seguintes devem ser realizadas na área geográfica delimitada:

— Seleção e obtenção das sementes

— Preparação do terreno

— Plantação

— Rega e adubação

— Manutenção das plantas (excluindo colheita)

— Colheita

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O logótipo da UE e a denominação «Kırkağaç Kavunu» devem ser impressos na embalagem. Caso não possam constar da embalagem, o logótipo da UE e a menção «Kırkağaç Kavunu» devem estar visíveis no local de venda.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção do «Kırkağaç Kavunu» corresponde ao território do distrito de Kırkağaç, província de Manisa, Turquia.

5. **Relação com a área geográfica**

Planície de Kırkağaç, dentro dos limites do distrito. A planície de Kırkağaç situa-se na bacia de Bakırçay, a mais setentrional das quatro zonas de talvegue na direção este-oeste da região do Egeu. Os melões cultivados na planície de Kırkağaç são identificados com a região homónima, motivo pelo qual são designados por «melão de Kırkağaç».

A área geográfica do «Kırkağaç Kavunu» é uma região de produção de melão já antiga, cujos produtores consistem, geralmente, em pequenas empresas familiares. A tradição de produção de melão é secular e continua a ser praticada atualmente. O «Kırkağaç Kavunu» está estreitamente associado a uma longa tradição agrícola da região e à cultura local.

Desde a década de 1970, o «Festival do Melão de Kırkağaç» tem lugar anualmente de 8 a 17 de setembro, celebrando o património cultural e a tradição agrícola da cidade. O festival agrega a comunidade local, promovendo a unidade e a preservação das tradições. Serve de plataforma para promover os melões de Kırkağaç em maior escala, atraindo turistas e impulsionando a economia local. O aumento da afluência beneficia as empresas e os vendedores de Kırkağaç, proporcionando simultaneamente oportunidades aos produtores e fornecedores locais. O festival leva as pessoas a juntar-se e a divertir-se, reforçando os laços sociais e promovendo um espírito de solidariedade no seio da comunidade.

Em Kırkağaç, os produtores tratam meticulosamente da colheita e da conservação dos melões. Logo pela manhã, o «Kırkağaç Kavunu» é cuidadosamente separado da planta com a ajuda de uma faca. Para manter a qualidade dos melões, estes são dispostos, em duas a três filas, em reboques cobertos com mantos e colchões espessos. Em seguida, os reboques são transportados para armazenagem sem trepidação excessiva. A utilização de peças de enxoval para proteger o «Kırkağaç Kavunu» durante o transporte do meloal para o armazém é uma prática fascinante e ilustrativa do engenho e da importância cultural associados à produção de melão na região. Ao utilizarem peças de enxoval, relíquias de família mantidas com todo o zelo que simbolizam os laços familiares e as aspirações para o futuro, para proteger os melões, os produtores demonstram um profundo sentido de esmero e dedicação à sua atividade. Esta tradição não só garante o transporte seguro dos melões como contribui também para a riqueza cultural do processo de produção.

Armazenados a 15 °C e com uma humidade relativa de 80 %, os frutos são pendurados em pregos cravados em postes verticais, colocados em zonas de armazenagem frescas e bem ventiladas. Uma corda é atada longitudinalmente em torno dos quatro lados do melão, rodeando o caule para formar um anel, que é então pendurado nos pregos. Estas técnicas prolongam o prazo de conservação do fruto até março. Na Turquia, os melões de verão são normalmente armazenados a 4-6 °C e com uma humidade relativa de 85-90 %, durante 10 a 15 dias. As variedades de melão de inverno podem ser armazenadas durante um período máximo de 40 a 60 dias. Contudo, o período de armazenagem do «Kırkağaç Kavunu» pode ir até aos seis meses.

A planície de Kırkağaç é uma área de produção ideal para o «Kırkağaç Kavunu», que favorece a maturação tardia e fornece os nutrientes necessários aos melões.

O sabor, o aroma, a cor, a suculência e as qualidades refrescantes do «Kırkağaç Kavunu» estão associados à estrutura do solo. O teor em minerais, a quantidade de matéria orgânica e a capacidade de retenção de água do solo contribuem para a absorção de nutrientes e o crescimento do melão, conhecido pela sua doçura. Estas características específicas tornam os melões obtidos nos solos do distrito de Kırkağaç diferentes dos melões cultivados noutras regiões. Além disso, o melão é também muito refrescante e sumarento, o que aumenta a sua atratividade e o seu caráter único no mercado. Assim, a relevância do produto deve-se não só ao contexto histórico e cultural da sua produção, mas também às qualidades organoléticas que o distinguem.

Na planície de Kırkağaç, os melões são cultivados exclusivamente em solos argilocalcários. A estrutura equilibrada e o arejamento destes solos permitem que a matéria orgânica se transforme em nutrientes essenciais para o crescimento saudável das plantas e proporcione aos melões os minerais de que necessitam. O aquecimento gradual do solo devido ao seu elevado teor de argila e as reservas de água acumuladas durante os meses de inverno proporcionam todas as condições necessárias para o crescimento adequado e sem *stress* hídrico da planta do «Kırkağaç Kavunu» e para a sua colheita tardia. O solo da planície de Kırkağaç tem uma capacidade de retenção de água de 65-70 cm. Praticamente sem precipitação nos meses de julho e agosto, os solos conseguem satisfazer as necessidades hídricas das plantas. Sendo a pluviometria irregular, a capacidade de armazenagem de água dos solos compensa essa irregularidade.

O calcário ativo, facilmente assimilável pela planta, favorece a rigidez dos tecidos celulares, conferindo ao melão firmeza e qualidades de conservação, bem como resistência aos choques e contra a vitrescência.

Os níveis elevados de precipitação e humidade não são favoráveis aos meloeiros. Na planície de Kırkağaç, a precipitação é escassa em julho e agosto. Os melões desenvolvem-se bem graças à capacidade de retenção de água do solo.

O «Kırkağaç Kavunu» tem um teor de sólidos solúveis (Brix) que varia entre 10,8 e 13,2. Durante a fase de maturação, a irrigação reduz normalmente a doçura do produto final. No distrito de Kırkağaç, geralmente não se regista precipitação em julho e agosto. O «Kırkağaç Kavunu» satisfaz as suas necessidades de hidratação a partir do solo, graças às propriedades únicas da estrutura deste último. Em casos de calor extremo, pode haver necessidade de rega uma ou duas vezes durante estes meses. Estudos indicam que a irrigação durante este período não diminui a concentração de açúcar nem o aroma do «Kırkağaç Kavunu». Esta característica distingue o «Kırkağaç Kavunu» de outras variedades de melão.

A planície de Kırkağaç apresenta características microclimáticas influenciadas pelo clima mediterrânico. A precipitação ocorre sobretudo durante os meses de inverno, que são amenos e chuvosos. Por outro lado, os verões são quentes e secos, devido à influência das massas de ar tropicais. Assim, regista-se uma escassez de água no verão e um excesso de água no inverno. Na época invernal, as temperaturas médias oscilam entre 5 e 15 °C. Com a aproximação da primavera, o tempo começa a aquecer e as temperaturas variam entre os 15 e 25 °C. Nos meses do estio, as temperaturas aumentam ainda mais, variando normalmente entre os 25 e 35 °C. O «Kırkağaç Kavunu» adaptou-se às condições geográficas e climáticas da região. A diferença mínima entre as temperaturas diurnas e noturnas impede que o produto seja afetado pelo *stress* térmico. Estas condições climáticas proporcionam um ambiente adequado ao «Kırkağaç Kavunu».

A doçura do «Kırkağaç Kavunu» está diretamente relacionada com a exposição solar na planície de Kırkağaç, onde é cultivado. Nos meses de junho, julho e agosto, durante os quais o fruto se desenvolve, regista-se o maior número de dias de sol. Este elevado nível de exposição garante a doçura do «Kırkağaç Kavunu».

	Mês			
Critérios	Maio	Junho	Julho	Agosto
Número de dias de sol	14,8	22,2	24,3	24,1
Número de dias de chuva	5,7	2,7	0,7	0,6
Quantidade de precipitação (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

O microclima único, caracterizado por temperaturas médias elevadas ao longo de todo o ano, juntamente com a presença de solos argilocalcários, permite a produção de melões de alta qualidade. Estes melões são afamados pela doçura excecional, aroma intenso e qualidades gustativas reconhecidas. Com uma textura firme, são, porém, extremamente sumarentos, como que se «derretendo na boca».

No distrito de Kırkağaç, o vento é geralmente fraco. Localizada mais para o interior, em comparação com as zonas costeiras, a região está menos sujeita à influência do mar, pelo que, em Kırkağaç, o vento é geralmente fraco, não atingindo velocidades elevadas. Os ventos de Meltem costumam soprar nos meses de verão, em especial durante a tarde e ao fim do dia. Têm um efeito de arrefecimento e geram temperaturas ligeiramente mais baixas. Este perfil do vento contribui para uma maior doçura do «Kırkağaç Kavunu» e, ao mesmo tempo, protege-o contra os efeitos prejudiciais das temperaturas elevadas e do *stress* hídrico. Assim, o desenvolvimento aromático do «Kırkağaç Kavunu» acompanha o desenvolvimento do fruto. Por exemplo, a superfície externa dos melões pode rachar sob temperaturas elevadas, mas o «Kırkağaç Kavunu» cultivado na área de origem não racha, podendo o peso de um melão chegar aos 5-6 kg.

O melão «Kırkağaç Kavunu» é conhecido pelo aroma intenso e sabor muito doce. O seu aroma dominante é descrito como de flores de tília, com aromas secundários de cogumelo e abóbora-menina. O teor total de açúcares do «Kırkağaç Kavunu» varia entre 6,14 e 6,19 (g 100 g^{-1}). O teor de sacarose situa-se entre 3.55 e 4,06 (g 100 g^{-1}) e o teor de frutose entre 1,33 e 1,35 (g 100 g^{-1}). O teor de ácido cítrico do «Kırkağaç Kavunu» é de 2,44-2,84 mg g^{-1}. O ácido cítrico confere ao melão um sabor ligeiramente ácido. Em comparação com outras variedades de melão, o «Kırkağaç Kavunu» apresenta um maior teor de ácido cítrico, que realça o sabor agradável e refrescante do melão, acrescentando-lhe um aroma característico. Assim, apesar do seu elevado teor de açúcares quando consumido, o «Kırkağaç Kavunu» não é excessivamente doce. Além disso, o elevado teor de ácido cítrico contribui para a durabilidade do melão.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim eletrónico oficial do Instituto de Patentes e Marcas da Turquia, n.º 107 de 12.1.2009, página -. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)