C/2025/1823

24.3.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/1823)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Kırkağaç Kavunu”

Nr. UE: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

DOP (x) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Kırkağaç Kavunu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate.

Codul din Nomenclatura combinată

0807 Pepeni (inclusiv pepeni verzi) și papaia, proaspeți: – Pepeni (inclusiv pepeni verzi)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Kırkağaç Kavunu”: Un pepene galben cultivat în districtul Kırkağaç din provincia Manisa și este de două tipuri diferite, și anume Kırkağaç-589 și Kırkağaç-637. În cazul tuturor cultivarelor, coaja fructului este groasă (1-1,5 cm), rugoasă, cu adâncituri asemănătoare unei broderii și cu pete verzui pe un fundal galben.

Dintre aceste tipuri, tipul Kırkağaç-589 are o formă lungă și cilindrică, tulpina sa este ascuțită și proeminentă, vârful florii este rotund, iar pepenele poate fi depozitat în sezonul de iarnă. Tipul Kırkağaç-637 are, în general, o structură rotundă a fructelor. Structura și culoarea cojii fructelor sunt aceleași ca în cazul Kırkağaç-589. În unele regiuni, se mai numesc și „Altınbaş”.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelul 1

Caracteristicile generale ale produsului „Kırkağaç Kavunu”

Criterii	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Greutatea fructului (kg)	3-6	3-5
Diametrul fructului (cm)	15-25	16-26
Dimensiunea fructului (cm)	20-28	18-20
Grosimea cojii fructului (cm)	1,0-1,5	
Grosimea fructului (cm)	7,0-8,5	
Conținutul cavității semințelor (g)	250-350	
Diametrul cavității semințelor (cm)	Variază între 3,7 și 4,5 cm.	
Brix (%)	10,8-13,0	11,4-13,2
Aroma pulpei fructului	Aromă predominantă de flori de tei Aroma secundară este caracterizată de o aromă de ciuperci și de dovleac	
Suculența pulpei fructului	Apoasă	
Conținutul de fibre al pulpei fructului	0,3-0,9 %	
Forma fructului	Lungă, cu model ca de scoică și cu pete verzui pe un fundal galben	Rotundă spre ovală, suprafața fructului fiind ușor granulată (încrețită) și cu pete verzui pe un fundal galben
Ziua coacerii (zi)	90-110	
Conținutul total de zahăr (g 100 g^{-1})	6,14-6,19	
Conținutul de zaharoză (g 100 g^{-1})	3,55-4,06	
Conținutul de fructoză (g 100 g^{-1})	1,33-1,35	
Acidul citric (mg g^{-1})	2,44-2,84	
Coaja fructului	Tare	
Momentul semănării	Aprilie-mai	
Perioada de valabilitate	6 luni	
Interiorul fructului	Partea interioară a fructului, denumită pulpă, se caracterizează prin textura sa cărnoasă. Zonele mai apropiate de coajă prezintă o nuanță verzuie, în timp ce porțiunile interioare prezintă o colorație portocalie-albicioasă deschisă.	
Gustul	Dulce, cu aromă de flori de tei	
Aroma pulpei fructului	Aromă primară de flori de tei. Aromă secundară – ciuperci și dovleac	

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele producției de pepeni „Kırkağaç Kavunu” care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt enumerate mai jos:

— selectarea semințelor și procurarea acestora;

— pregătirea solului;

— plantarea;

— irigarea și fertilizarea;

— întreținerea plantelor (cu excepția recoltării);

— recoltarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaj trebuie să fie imprimate „logoul UE” și denumirea „Kırkağaç Kavunu”. Dacă nu pot fi utilizate pe ambalaj, „logoul UE” și mențiunea „Kırkağaç Kavunu” trebuie să fie vizibile în zona de vânzare.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică pentru producția de pepeni „Kırkağa-Kavunu” este întregul teritoriu al districtului Kırkağaç din provincia Manisa din Turcia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Câmpia Kırkağaç se află în limitele districtului. Câmpia Kırkağa's este situată în bazinul Bakırçay, una dintre cele patru zone de depresiune îngustă din direcția est-vest a regiunii din zona Mării Egee, fiind cea mai nordică. Pepenii galbeni cultivați pe câmpia Kırkağaç sunt asociați cu Kırkağaç. Prin urmare, pepenii galbeni cultivați pe această câmpie se numesc „pepeni de Kırkağaç”.

Aria geografică a „Kırkağaç Kavunu” este o regiune producătoare de pepeni consacrată. În general, producătorii de pepeni sunt întreprinderi familiale mici. Tradiția producției de pepeni continuă de mai multe secole, fiind practicată și în prezent. Produsul „Kırkağaç Kavunu” este înrădăcinat în tradiția agricolă îndelungată din regiune, fiind strâns asociat cu cultura locală.

Din anii 1970, „Festivalul pepenilor de Kırkağaç” are loc în fiecare an, între 8 și 17 septembrie, sărbătorind patrimoniul cultural și tradiția agricolă a orașului. Festivalul reunește comunitatea locală, promovând unitatea și păstrarea tradițiilor. Acesta servește drept platformă pentru promovarea la scară mai largă a pepenilor de Kırkağaç, pentru atragerea turiștilor și pentru stimularea economiei locale. Un număr mai mare de vizitatori aduce beneficii întreprinderilor locale și vânzătorilor locali, oferind, în același timp, oportunități pentru producătorii și furnizorii locali. Festivalul încurajează oamenii să se reunească și să se simtă bine, întărind legăturile sociale și promovând un sentiment de solidaritate la nivelul comunității.

În Kırkağaç, producătorii gestionează meticulos recoltarea și conservarea pepenilor galbeni. Dimineața devreme, pepenii „Kırkağaç Kavunu” sunt desprinși cu grijă de plantă cu ajutorul unui cuțit. Pentru menținerea calității, pepenii sunt așezați ordonat în remorci, care sunt acoperite cu pături groase și saltele, pe câte 2-3 rânduri. Aceste remorci sunt apoi transportate la depozite, evitându-se clătinarea excesivă. Practica utilizării plăpumilor de zestre pentru a proteja pepenii „Kırkağaç Kavunu” în timpul transportului de pe câmp la depozit este fascinantă. Aceasta reflectă ingeniozitatea și importanța culturală ale producției de pepeni galbeni din regiune. Prin utilizarea plăpumilor de zestre, moșteniri prețioase care simbolizează legăturile familiale și aspirațiile viitoare, pentru a proteja pepenii galbeni, producătorii dau dovadă de un sentiment profund de grijă și de devotament față de meșteșugul lor. Această tradiție nu numai că asigură transportul în condiții de siguranță al pepenilor galbeni, ci aduce și bogăție culturală procesului de producție.

Depozitate la 15 °C și la o umiditate relativă de 80 %, fructele sunt atârnate de cuie bătute în prăjini verticale, în spații de depozitare bine ventilate și răcoroase. Pepenii se leagă longitudinal, pe toate cele patru părți, cu o sfoară, înfășurată în jurul tulpinii într-o formă asemănătoare unui inel, prinzându-se apoi de cuie. Aceste tehnici de conservare prelungesc perioada de valabilitate a fructului până în martie. În Turcia, pepenii galbeni de vară sunt depozitați, de regulă, la 4-6 °C, cu o umiditate relativă de 85-90 %, timp de 10-15 zile. Soiurile de pepeni de iarnă pot fi depozitate până la 40-60 de zile. Cu toate acestea, pepenii „Kırkağaç Kavunu” pot fi depozitați până la șase luni.

Pentru pepenii „Kırkağaç Kavunu”, câmpia Kırkağaç reprezintă o zonă de producție foarte potrivită, unde pepenii ating maturitatea târziu și îndeplinesc cerințele nutriționale.

Gustul, aroma, culoarea, suculența și calitățile revigorante ale pepenilor „Kırkağaç Kavunu” sunt asociate cu structura solului. Conținutul de minerale, cantitatea de materie organică și capacitatea de înmagazinare a apei ale solului influențează absorbția de nutrienți a pepenilor și creșterea acestora. Produsul este cunoscut pentru gustul său dulce. Pepenii galbeni obținuți pe solurile districtului Kırkağaç sunt diferiți de pepenii galbeni cultivați în alte regiuni datorită acestor caracteristici specifice. În plus, pepenele prezintă valori ridicate pentru calitățile revigorante și suculență, ceea ce îi sporește atractivitatea și unicitatea pe piață. Acest aspect întărește semnificația produsului nu numai în contexte istorice și culturale, ci și prin prisma calităților senzoriale care îl diferențiază.

Pe câmpia Kırkağaç, pepenii galbeni se cultivă exclusiv în soluri argilo-calcaroase. Structura și aerarea echilibrate ale solurilor argilo-calcaroase permit ca materia organică să se transforme în nutrienți esențiali pentru creșterea sănătoasă a plantelor și să satisfacă necesarul de minerale al pepenilor galbeni. Încălzirea treptată a solului ca urmare a conținutului ridicat de argilă și rezervele de apă disponibile, acumulate în lunile de iarnă, oferă toate condițiile necesare pentru dezvoltarea adecvată, fără stres hidric, a plantelor de „Kırkağaç Kavunu”, precum și condițiile necesare pentru recoltarea târzie. Solul câmpiei Kırkağaç are o capacitate de înmagazinare a apei de până la 65-70 cm. Solurile, care nu primesc aproape deloc precipitații în lunile iulie și august, reușesc să satisfacă necesarul de apă al plantelor. Deși ploile nu cad cu regularitate, capacitatea solurilor de a stoca apa de ploaie compensează această neregularitate.

Calcarul activ, ușor asimilabil de către plantă, se acumulează în țesuturile celulare și favorizează rigiditatea acestora, conferind astfel fermitate pepenelui, o ținută bună fructului, rezistență cojii la șocuri și rezistență în fața fenomenului sticlozității.

Ca plantă, pepenele galben este sensibil la niveluri ridicate de precipitații și de umiditate. Pe câmpia Kırkağaç, se înregistrează foarte puține precipitații în lunile iulie și august. Pepenii cresc în condiții ideale deoarece solul are capacitatea de a înmagazina apa.

Pepenele „Kırkağaç Kavunu” are un conținut de substanțe solide solubile (brix) cuprins între 10,8 și 13,2. În timpul etapei de coacere a pepenilor, irigarea diminuează, de regulă, gustul dulce al produsului final. În districtul Kırkağaç, nu se înregistrează de obicei precipitații în lunile iulie și august. Pepenele „Kırkağaç Kavunu” își satisface necesarul de hidratare din sol, datorită proprietăților unice ale structurii solului. În caz de căldură extremă, este posibil ca irigarea să fie necesară o dată sau de două ori în timpul lunilor respective. Studiile au arătat că irigarea în această perioadă nu diminuează concentrația de zahăr a pepenilor „Kırkağaç Kavunu” sau aroma acestora. Această caracteristică diferențiază produsul „Kırkağaç Kavunu” de alte soiuri de pepene galben.

Câmpia Kırkağaç prezintă caracteristici microclimatice influențate de clima mediteraneeană. Iernile sunt blânde și ploioase, iar precipitațiile se înregistrează în principal în lunile de iarnă. Pe de altă parte, verile sunt calde și secetoase, ca urmare a influenței maselor de aer tropicale. Prin urmare, se înregistrează un deficit de apă în timpul verii și un surplus de apă în timpul iernii. În timpul iernii, temperaturile medii variază între 5 și 15 °C. Pe măsură ce se apropie primăvara, vremea începe să se încălzească, temperaturile fiind cuprinse între 15 și 25 °C. În lunile de vară, temperaturile cresc și mai mult, fiind de obicei cuprinse între 25 și 35 °C. Pepenele „Kırkağaç Kavunu” s-a adaptat la condițiile geografice și climatice ale regiunii. Diferența foarte mică dintre temperaturile diurne și cele nocturne previne ca produsul să fie afectat de stresul termic. Aceste condiții climatice asigură un mediu adecvat pentru pepenii „Kırkağaç Kavunu”.

Gustul dulce al pepenelui „Kırkağaç Kavunu” este legat în mod direct de gradul de expunere la lumina soarelui al câmpiei Kırkağaç, unde este cultivat. Lunile iunie, iulie și august, în timpul cărora are loc dezvoltarea fructelor, înregistrează cel mai mare număr de zile însorite. Acest nivel ridicat de expunere asigură gustul dulce al produsului „Kırkağaç Kavunu”.

	Lună			
Criterii	Mai	Iunie	Iulie	August
Numărul de zile însorite	14,8	22,2	24,3	24,1
Numărul de zile ploioase	5,7	2,7	0,7	0,6
Cantitatea de precipitații (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Datorită microclimatului unic, caracterizat de temperaturi medii constant ridicate pe tot parcursul anului, la care se adaugă prezența solurilor argilo-calcaroase, pot fi produși pepeni galbeni de înaltă calitate. Acești pepeni sunt cunoscuți pentru gustul lor dulce excepțional, aroma lor intensă și calitățile lor gustative recunoscute. Au o textură fermă, dar sunt incredibil de suculenți și se topesc în gură.

Condițiile de vânt din districtul Kırkağaç sunt descrise, în general, ca fiind blânde și line. Fiind situat mai în interior decât zonele de coastă, districtul este mai puțin afectat de influența mării. Prin urmare, vânturile din Kırkağaç sunt în general slabe și nu ating viteze mari. Vânturile etesiene se fac de obicei simțite în lunile de vară, în special după-masa și seara. Aceste vânturi au un efect de răcire și temperaturi puțin mai scăzute. Acest profil al vânturilor contribuie la amplificarea gustului dulce al fructelor „Kırkağaç Kavunu", oferind în același timp protecție împotriva efectelor nocive ale temperaturilor ridicate și ale stresului hidric. Astfel, pe măsură ce aroma „Kırkağaç Kavunu" se dezvoltă, creșterea fructelor continuă. De exemplu, suprafața exterioară a pepenilor galbeni se poate crăpa la temperaturi înalte, dar pepenii „Kırkağaç Kavunu" cultivați în arie nu se crapă, iar greutatea unui singur pepene poate atinge 5-6 kilograme.

„Kırkağac Kavunu" este un pepene galben cunoscut pentru aroma sa intensă și gustul său foarte dulce. Aroma sa predominantă este descrisă ca un parfum de flori de tei, cu arome secundare de ciuperci și de dovleac. Conținutul total de zahăr al produsului „Kırkağac Kavunu" variază de la 6,14 la 6,19 (g 100 g^{-1}). Conținutul de zaharoză este cuprins între 3,55 și 4,06 (g 100 g^{-1}), în timp ce conținutul de fructoză al fructului este de 1,33-1,35 (g 100 g^{-1}). Conținutul de acid citric al produsului „Kırkağac Kavunu" este de 2,44-2,84 mg g^{-1}. Acidul citric conferă pepenelui un gust ușor acid. Comparativ cu alte soiuri de pepene galben, „Kırkağac Kavunu" are o cantitate mai mare de acid citric. Acidul citric intensifică gustul plăcut și revigorant al pepenelui, oferind fructului o aromă caracteristică. Prin urmare, atunci când este consumat, „Kırkağac Kavunu" nu dă senzația că ar avea un gust dulce covârșitor, în pofida conținutului său ridicat de zahăr. În plus, conținutul ridicat de acid citric contribuie la rezistența pepenilor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul electronic oficial al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci nr. 107 din 12.1.2009, pagina -". (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)