C/2025/1823

24.3.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/1823)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu“

EÚ č.: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

CHOP (x) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

0807 – Melóny (vrátane vodových melónov) a papáje, čerstvé: – Melóny (vrátane vodových melónov)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Kırkağaç Kavunu“ Melón, ktorý rastie v okrese Kırkağaç v provincii Manisa a existujú dva rôzne druhy: Kırkağaç-589 a Kırkağaç-637. V prípade všetkých kultivarov je šupka hrubá (1 – 1,5 cm), drsná, zvrásnená so zelenkastými škvrnami na žltom podklade.

Pokiaľ ide o uvedené druhy, melóny druhu Kırkağaç-589 majú dlhý a valcovitý tvar, na strane stopky sú špicaté a končisté, na strane kvetu sú zaoblené a možno ich skladovať v zimnom období. Druh Kırkağaç-637 má vo všeobecnosti guľaté plody. Štruktúra a farba šupky plodov je rovnaká ako v prípade druhu Kırkağaç-589. V niektorých regiónoch sa tieto melóny nazývajú aj „Altınbaş“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabuľka 1

Všeobecná charakteristika melónov „Kırkağaç Kavunu“

Kritériá	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Hmotnosť plodu (v kg)	3 – 6	3 – 5
Priemer plodu (v cm)	15 – 25	16 – 26
Veľkosť plodu (v cm)	20 – 28	18 – 20
Hrúbka šupky plodu (v cm)	1,0 – 1,5	
Hrúbka plodu (v cm)	7,0 – 8,5	
Obsah dutiny so semenami (v g)	250 – 350	
Priemer dutiny so semenami (v cm)	V rozsahu 3,7 až 4,5 cm.	
Stupeň Brixa (v %)	10,8 – 13,0	11,4 – 13,2
Vôňa dužiny plodu	Dominantná aróma lipového kvetu Sekundárna aróma sa vyznačuje hubovou a tekvicovou arómou	
Šťavnatosť dužiny plodu	Vodnatá	
Vláknina v dužine plodu	0,3 – 0,9 %	
Tvar plodu	Dlhý, rapavý so zelenkastými škvrnami na žltom podklade	Guľatý, oválny tvar, povrch plodu mierne zrnitý (vráskavý) so zelenkastými škvrnami na žltom podklade
Čas zrenia (v dňoch)	90 – 110	
Celkový obsah cukru (g na 100 g)	6,14 – 6,19	
Obsah sacharózy (g na 100 g)	3,55 – 4,06	
Obsah fruktózy (g na 100 g)	1,33 – 1,35	
Kyselina citrónová (mg na g)	2,44 – 2,84	
Šupka plodu	Tvrdá	
Čas výsevu	apríl – máj	
Trvanlivosť	6 mesiacov	
Vnútro plodu:	Vnútorná časť plodu, nazývaná dužina, sa vyznačuje kyprou štruktúrou. V blízkosti šupky farba prechádza do zelenkastého odtieňa, zatiaľ čo vnútorné časti majú svetlooranžové až belavé sfarbenie.	
Chuť	Sladká s arómou lipových kvetov	
Vôňa dužiny plodu	Primárna aróma lipových kvetov Sekundárna aróma – huby a tekvica	

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Kroky, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti na výrobu bavlny „Kırkağaç Kavunu“, sú uvedené nižšie:

— Výber a obstarávanie osiva

— Príprava pôdy

— Výsadba

— Zavlažovanie a hnojenie

— Údržba rastlín (okrem zberu)

— Zber úrody

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale musí byť vytlačené „logo EÚ“ a názov „Kırkağaç Kavunu“. Pokiaľ „logo EÚ“ a slovné spojenie „Kırkağaç Kavunu“ nie je možné použiť na obale, musia byť viditeľné v mieste predaja.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť produkcie melónov „Kırkağaç Kavunu“ tvorí celé územie okresu Kırkağaç v provincii Manisa v Turecku.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kırkağaçká planina v rámci hraníc okresu. Kırkağaçká planina sa rozprestiera na Bakırçayskej panve, ktorá tvorí jednu zo štyroch dolinných oblastí tiahnúcich sa Egejským regiónom vo východozápadnom smere, pričom má z nich najsevernejšiu polohu. Melóny pestované na Kırkağaçkej planine sú stotožňované s Kırkağaçom. Preto sa melóny pestované na tejto planine nazývajú „kırkağaçké melóny“.

Zemepisná oblasť melónov „Kırkağaç Kavunu“ je dlhodobo známa ako oblasť pestovania melónov. Pestovatelia melónov sú väčšinou malé rodinné podniky. Tradícia pestovania melónov trvá už stáročia a praktizuje sa dodnes. Melóny „Kırkağaç Kavunu“ sú zakorenené v dlhoročnej poľnohospodárskej tradícii tohto regiónu a sú úzko prepojené s miestnou kultúrou.

Od 70. rokov 20. storočia sa každoročne od 8. do 17. septembra konajú „kırkağaçké melónové slávnosti“, ktoré sú oslavou kultúrneho dedičstva a poľnohospodárskej tradície mesta. Tieto slávnosti spájajú miestnu komunitu a podporujú jednotu a udržiavanie tradícií. Slúžia ako platforma na propagáciu kırkağaçských melónov v širšom meradle, priťahujú turistov a podporujú miestne hospodárstvo. Zvýšená návštevnosť je prínosom pre miestne podniky a predajcov a zároveň poskytuje príležitosti pre miestnych výrobcov a dodávateľov. Slávnosti podnecujú ľudí, aby sa stretávali a zabávali, posilňujú sociálne väzby a podporujú zmysel pre solidaritu v rámci komunity.

Pestovatelia v okrese Kırkağaç pristupujú k zberu a konzervácii melónov s maximálnou dôslednosťou. Melóny „Kırkağaç Kavunu“ sa včasne ráno odrežú nožom od rastliny. Aby sa zachovala kvalita melónov, poukladajú sa v dvoch – troch radoch na vozíky prekryté hrubými prikrývkami a matracmi. Tieto vozíky sa potom prepravia do skladu bez toho, aby sa melónmi príliš triaslo. Je fascinujúce, že na ochranu melónov „Kırkağaç Kavunu“ počas prepravy z poľa do skladu je zvykom používať prikrývky, ktoré sú súčasťou vena nevesty. Je to odrazom vynaliezavosti, ako aj kultúrneho významu, ktorý sa pestovaniu melónov v regióne prikladá. Tým, že pestovatelia používajú na ochranu melónov prikrývky z vena nevesty, ktoré sa v rodinách opatrujú ako cennosť symbolizujúca rodinné väzby a nádeje do budúcnosti, preukazujú hlboký zmysel pre starostlivosť a oddanosť svojmu remeslu. Táto tradícia nielenže zaisťuje bezpečnú prepravu melónov, ale aj kultúrne obohacuje výrobný proces.

Plody sa skladujú pri teplote 15 °C a relatívnej vlhkosti 80 % tak, že sa zavesia na klince zatlčené do zvislo stojacich kolov v dobre vetraných a chladných skladovacích priestoroch. Plod melóna sa zo všetkých štyroch strán pozdĺžne previaže motúzom, ktorý sa ovinie okolo stopky, pričom sa z neho vytvorí očko, za ktoré sa potom plod zavesí na klinec. Vďaka týmto konzervačným technikám sa trvanlivosť plodov predlžuje až do marca. V Turecku sa letné melóny zvyčajne skladujú pri teplote 4 – 6 °C a relatívnej vlhkosti 85 – 90 % počas 10 – 15 dní. Zimné odrody melónov sa môžu skladovať až 40 – 60 dní. Melóny „Kırkağaç Kavunu“ sa však môžu skladovať až šesť mesiacov.

Melóny „Kırkağaç Kavunu“ si na Kırkağaçkej planine našli veľmi vhodnú produkčnú oblasť; dozrievajú tu neskoro, pričom spĺňajú výživové požiadavky.

Chuť, vôňa, farba, šťavnatosť a osviežujúce vlastnosti melónov „Kırkağaç Kavunu“ súvisia so štruktúrou pôdy. Obsah minerálnych látok, množstvo organickej hmoty a vodozádržná kapacita pôdy majú vplyv na príjem živín a rast melónov. Tie sú známe sladkosťou. Melóny pestované na pôde okresu Kırkağaç sa vďaka týmto špecifickým vlastnostiam líšia od melónov pestovaných v iných regiónoch. Okrem toho sa tieto melóny vyznačujú vysokou mierou osviežujúcich vlastností a šťavnatosti, vďaka čomu sú na trhu ešte vyhľadávanejšie a jedinečnejšie. Posilňuje to význam tohto výrobku nielen v historickom a kultúrnom kontexte, ale aj z hľadiska zmyslových vlastností, ktorými vyniká.

Na Kırkağaçkej planine sa melóny pestujú výlučne na ílovito-vápenatých pôdach. Vyvážená štruktúra a prevzdušnenie ílovito-vápenatých pôd umožňujú premenu organických látok na základné živiny pre zdravý rast rastlín a uspokojenie nárokov melónov na minerály. Postupné otepľovanie pôdy v dôsledku jej vysokého obsahu ílu a dostupné zásoby vody nahromadené počas zimných mesiacov poskytujú melónu „Kırkağaç Kavunu“ všetky potrebné podmienky pre správny rast rastlín bez stresu z nedostatku vody, ako aj podmienky nevyhnutné na neskorý zber. Pôda na Kırkağaçkej planine má vodozádržnú kapacitu do hĺbky 65 – 70 cm. Pôda, ktorej sa v júli a auguste nedostáva takmer žiadnych zrážok, je schopná poskytovať rastlinám vodu, ktorú potrebujú. Aj keď sú dažďové zrážky nepravidelné, schopnosť pôdy zadržiavať dažďovú vodu uvedenú nepravidelnosť kompenzuje.

Aktívny vápnik, ktorý rastlina ľahko asimiluje, sa hromadí v bunkovom tkanive a umožňuje, aby bolo toto tkanivo pevné, čím melón získava pevnosť a správnu konzistenciu, odolnosť šupky voči nárazom a odolnosť voči sklovitosti.

Rastliny melóna neobľubujú vysoké zrážky a vlhkosť. Na Kırkağaçkej planine sa v júli a auguste vyskytuje veľmi málo zrážok. Melónu sa tu však darí, pretože pôda má vodozádržnú kapacitu.

Melóny „Kırkağaç Kavunu“ dosahujú obsah rozpustných pevných látok (stupeň Brixa) v rozmedzí od 10,8 do 13,2. Zavlažovanie počas dozrievania melónových plodov zvyčajne znižuje sladkosť konečného výrobku. V okrese Kırkağaç sa v júli a auguste zvyčajne nevyskytujú žiadne zrážky. Melóny „Kırkağaç Kavunu“ si berú vodu na uspokojenie svojich nárokov na hydratáciu z pôdy, čo umožňujú práve jedinečné vlastnosti jej štruktúry. V čase extrémnych horúčav môže byť počas týchto mesiacov raz alebo dvakrát potrebné zavlažovanie. Štúdie preukázali, že zavlažovanie počas tohto obdobia neznižuje koncentráciu cukrov ani arómu melónov „Kırkağaç Kavunu“. Touto vlastnosťou sa melóny „Kırkağaç Kavunu“ odlišujú od ostatných odrôd melónov.

Kırkağaçká planina sa vyznačuje mikroklimatickými charakteristikami, ktoré ovplyvňuje stredomorské podnebie. Zimy sú tu mierne a daždivé, keďže zrážky sa vyskytujú najmä počas zimných mesiacov. Na druhej strane letá sú vplyvom tropických vzduchových hmôt horúce a suché. To vedie k nedostatku vody v lete a k jej prebytku v zime. V zime sa priemerné teploty pohybujú od 5 do 15 °C. S prichádzajúcou jarou sa začína otepľovať a teploty sa pohybujú v rozmedzí od 15 do 25 °C. V letných mesiacoch sa teploty ešte zvyšujú a zvyčajne siahajú od 25 do 35 °C. Melóny „Kırkağaç Kavunu“ sa prispôsobili zemepisným a klimatickým podmienkam tohto regiónu. Vďaka minimálnemu rozdielu medzi dennými a nočnými teplotami nie sú výrobky vystavené teplotnému stresu. Tieto klimatické podmienky poskytujú pre melóny „Kırkağaç Kavunu“ vhodné prostredie.

Sladkosť melónov „Kırkağaç Kavunu“ priamo súvisí s množstvom slnečného svitu na Kırkağaçkej planine, kde sa pestujú. Mesiace jún, júl a august, počas ktorých sa vyvíjajú plody, majú najvyšší počet slnečných dní. Táto vysoká miera vystavenia slnečnému svitu zaručuje sladkosť melónov „Kırkağaç Kavunu“.

	Mesiac			
Kritériá	Máj	Jún	Júl	August
Počet slnečných dní	14,8	22,2	24,3	24,1
Počet daždivých dní	5,7	2,7	0,7	0,6
Množstvo zrážok (v mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Jedinečná mikroklíma, ktorá sa vyznačuje trvalo vysokými priemernými teplotami počas celého roka, spolu s prítomnosťou ílovito-vápencových pôd umožňuje pestovanie kvalitných melónov. Tieto melóny sú známe svojou výnimočnou sladkosťou, intenzívnou vôňou a uznávanými chuťovými vlastnosťami. Majú pevnú štruktúru, ale sú neuveriteľne šťavnaté a rozplývajú sa v ústach.

Veterné podmienky v okrese Kırkağaç sa vo všeobecnosti opisujú ako mierne a slabé. Keďže táto oblasť sa v porovnaní s pobrežnými oblasťami nachádza hlbšie vo vnútrozemí, je menej ovplyvňovaná morom. V dôsledku toho sú vetry v okrese Kırkağaç vo všeobecnosti slabé a nedosahujú vysokú rýchlosť. V letných mesiacoch zvyčajne cítiť vietor Meltemi, najmä v popoludňajších a večerných hodinách. Tento vietor má ochladzujúci účinok a mierne znižuje teplotu. Tento veterný profil prispieva k zvyšovaniu sladkosti melónov „Kırkağaç Kavunu“ a zároveň poskytuje ochranu pred škodlivými účinkami vysokých teplôt a nedostatku vody. A preto, ako sa rozvíja chuť melónov „Kırkağaç Kavunu“, pokračuje aj vývoj plodov. Napríklad pri vysokých teplotách môžu melóny na povrchu zvonku popraskať, ale melóny „Kırkağaç Kavunu“ pestované v tejto oblasti nepraskajú a hmotnosť jedného melóna môže dosiahnuť 5 až 6 kilogramov.

Melóny „Kırkağaç Kavunu“ sú známe intenzívnou vôňou a veľmi sladkou chuťou. Ich dominantná aróma sa opisuje ako vôňa lipových kvetov, ako sekundárne arómy cítiť huby a tekvicu. Celkový obsah cukru v melónoch „Kırkağaç Kavunu“ sa pohybuje od 6,14 do 6,19 (g na 100 g). Obsah sacharózy sa pohybuje od 3,55 do 4,06 (g na 100 g), zatiaľ čo obsah fruktózy v plodoch je 1,33 – 1,35 (g na 100 g). Obsah kyseliny citrónovej v melónoch „Kırkağaç Kavunu“ je 2,44 – 2,84 mg na g. Kyselina citrónová dodáva melónom mierne kyslastú chuť. V porovnaní s inými odrodami majú melóny „Kırkağaç Kavunu“ vyššie množstvo kyseliny citrónovej. Kyselina citrónová zvýrazňuje príjemnú a osviežujúcu chuť melónov a dodáva plodom charakteristickú chuť. Vďaka tomu nie sú melóny „Kırkağaç Kavunu“ napriek vysokému obsahu cukru pri konzumácii príkro sladké. Okrem toho vysoký obsah kyseliny citrónovej prispieva k trvanlivosti melónov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oficiálny elektronický bulletin tureckého patentového a známkového úradu č. 107, 12.1.2009, s. –. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf).