Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/1823)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Kırkağaç Kavunu“

EU št.: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

ZOP (x) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Kırkağaç Kavunu“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

Oznaka kombinirane nomenklature

0807 Melone (vključno lubenice) in papaja, sveže: – melone (vključno lubenice)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Kırkağaç Kavunu“: melona, ki raste v okrožju Kırkağaç v provinci Manisa; obstajata dve različni sorti, to sta kırkağaç-589 in kırkağaç-637. Pri obeh kultivarjih je lupina ploda debela (1–1,5 cm), hrapava, razbrazdana in z zelenkastimi madeži na rumeni podlagi.

Od teh sort je sorta kırkağaç-589 podolgovate valjaste oblike, njen pecelj je koničast in štrleč, muha je okrogla, plod pa je mogoče shraniti v zimski sezoni. Sorta kırkağaç-637 ima običajno okrogel plod. Struktura in barva lupine ploda sta enaki kot pri sorti kırkağaç-589. V nekaterih regijah se sorta kırkağaç-637 imenuje tudi „altınbaş“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Preglednica 1

Splošne značilnosti melone „Kırkağaç Kavunu“

Merila	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (altınbaş)**
Teža ploda (v kg)	3–6	3–5
Premer ploda (v cm)	15–25	16–26
Velikost ploda (v cm)	20–28	18–20
Debelina lupine ploda (v cm)	1,0–1,5	
Debelina ploda (v cm)	7,0–8,5	
Vsebina peščišča (v g)	250–350	
Premer peščišča (v cm)	Razpon od 3,7 do 4,5 cm.	
Brix (v %)	10,8–13,0	11,4–13,2
Vonj mesa ploda	Prevladujoč vonj po lipovem cvetju. Za sekundarno aromo je značilen vonj po gobah in bučah.	
Sočnost sadne pulpe	Vodena	
Vlakna sadne pulpe	% 0,3–0,9	
Oblika ploda	Podolgovata, z vzorcem lupine in zelenkastimi madeži na rumeni podlagi	Okroglo ovalna, površina ploda rahlo zrnata (nagubana) in z zelenkastimi madeži na rumeni podlagi
Čas zorenja (v dnevih)	90–110	
Skupna vsebnost sladkorja (v g/100 g)	6,14–6,19	
Vsebnost saharoze (v g/100 g)	3,55–4,06	
vsebnost fruktoze (v g/100 g)	1,33–1,35	
Citronska kislina (v mg/g)	2,44–2,84	
Lupina ploda	trda	
Čas setve	april–maj	
Rok uporabnosti	6 mesecev	
Notranjost ploda	Za notranji del ploda, imenovan meso, je značilna mesnata tekstura. Deli, ki so bližje lupini, imajo zelenkast odtenek, notranji deli pa so svetlo oranžno-belkasto obarvani.	
Okus	Sladek z okusom lipovih cvetov	
Vonj mesa ploda	Primarna aroma po lipovem cvetju. Sekundarna aroma – goba in buča	

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju za proizvodnjo melone „Kırkağaç Kavunu“, so navedene v nadaljevanju:

— izbor in nabava semen,

— priprava tal,

— sajenje,

— namakanje in gnojenje,

— vzdrževanje rastlin (razen pobiranja),

— pobiranje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži morata biti natisnjena logotip EU in ime „Kırkağaç Kavunu“. Če ju ni mogoče uporabiti na embalaži, morata biti na prodajnem mestu vidna „logotip EU“ in ime „Kırkağaç Kavunu“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje za proizvodnjo melone „Kırkağaç Kavunu“ je celotno ozemlje okrožja Kırkağaç v provinci Manisa v Turčiji.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Nižina Kırkağaç znotraj meja okrožja. Nižina Kırkağaç leži v kotlini Bakırçay, najsevernejšem od štirih korit v smeri vzhod-zahod Egejske regije. Melone, ki se gojijo v nižini Kırkağaç, so povezane z okrožjem Kırkağaç. Zato se melone, ki se proizvajajo v tej nižini, imenujejo melona „Kırkağaç“.

Geografsko območje za melono „Kırkağaç Kavunu“ je že dolgo uveljavljeno območje za proizvodnjo melone. Proizvajalci melon so običajno majhna družinska podjetja. Tradicija gojenja melon traja že stoletja in se izvaja še danes. Melona „Kırkağaç Kavunu“ je zakoreninjena v dolgoletni kmetijski tradiciji v regiji in je tesno povezana z lokalno kulturo.

Od sedemdesetih let prejšnjega stoletja je vsako leto od 8. do 17. septembra organiziran festival melon „Kırkağaç“, na katerem se praznujeta kulturna dediščina in kmetijska tradicija mesta. Festival združuje lokalno skupnost ter spodbuja enotnost in ohranjanje tradicije. Namenjen je širši promociji melon „Kırkağaç“, privabljanju turistov in spodbujanju lokalnega gospodarstva. Večji obisk koristi lokalnim podjetjem in prodajalcem, hkrati pa zagotavlja priložnosti za lokalne proizvajalce in dobavitelje. Festival spodbuja ljudi k druženju in uživanju, krepi družbene vezi in spodbuja občutek solidarnosti v skupnosti.

V okrožju Kırkağaç proizvajalci melone skrbno pobirajo in shranjujejo. Melone „Kırkağaç Kavunu“ zgodaj zjutraj z nožem previdno odrežejo z rastline. Da bi ohranili kakovost melon, jih razporedijo v priklopnike, prekrite z debelimi odejami in žimnicami, v dve do tri vrste. Te priklopnike nato brez pretiranega tresenja odpeljejo v skladišče. Praksa uporabe odej iz dote za zaščito melon „Kırkağaç Kavunu“ med prevozom s polja v skladišče je očarljiva. Odraža iznajdljivost in kulturni pomen proizvodnje melon v regiji. Z uporabo odej iz dote, cenjene dediščine, ki simbolizira družinske vezi in pričakovanja glede prihodnosti, da bi zaščitili melone, proizvajalci kažejo močno skrbnost in predanost svoji obrti. Ta tradicija ne zagotavlja le varnega prevoza melon, ampak proizvodnemu procesu dodaja tudi kulturno bogastvo.

Plodovi, shranjeni pri 15 °C in 80-odstotni relativni vlažnosti, se obesijo na žeblje, zabite v navpične drogove v dobro prezračevanih in hladnih skladiščnih prostorih. Okrog vseh štirih strani plodov melone se po dolžini zaveže vrvica, ki se ovije okoli peclja, da se oblikuje obroč, ki se nato pritrdi na žeblje. S temi tehnikami shranjevanja se rok uporabnosti plodov podaljša do marca. V Turčiji se poletne melone običajno shranjujejo pri 4–6 °C in 85- do 90-odstotni relativni vlažnosti 10–15 dni. Zimske sorte melone se lahko shranjujejo največ 40–60 dni. Vendar se lahko melona „Kırkağaç Kavunu“ shranjuje do šest mesecev.

Nižina Kırkağaç se je izkazala kot zelo primerno območje proizvodnje za melono „Kırkağaç Kavunu“, saj tam dozori pozno in izpolnjuje prehranske potrebe.

Okus, vonj, barva, sočnost in osvežilne lastnosti melone „Kırkağaç Kavunu“ so povezani s strukturo tal. Vsebnost mineralov, količina organskih snovi in sposobnost zadrževanja vode v tleh vplivajo na absorpcijo hranil in rast melone. Znana je po svoji sladkosti. Melone, proizvedene na tleh v okrožju Kırkağaç, se zaradi teh posebnih značilnosti razlikujejo od melon, ki se proizvajajo v drugih regijah. Poleg tega je melona zelo osvežilna in sočna, kar povečuje njeno privlačnost in edinstvenost na trgu. To krepi pomen proizvoda ne le v zgodovinskem in kulturnem smislu, ampak tudi v smislu senzoričnih lastnosti, zaradi katerih se razlikuje od drugih.

V nižini Kırkağaç se melone gojijo izključno na glinasto-apnenčastih tleh. Uravnotežena struktura in zračnost glinasto-apnenčastih tal omogočata, da se organske snovi pretvorijo v bistvena hranila za zdravo rast rastlin in izpolnijo potrebe melon po mineralih. S postopnim segrevanjem tal zaradi visoke vsebnosti gline in razpoložljivih zalog vode, nakopičenih v zimskih mesecih, so zagotovljeni vsi potrebni pogoji za ustrezno rast melon „Kırkağaç Kavunu“ brez vodnega stresa in pogoji, potrebni za pozno pobiranje. Tla v nižini Kırkağaç imajo sposobnost zadrževanja vode do 65–70 cm. Tla, ki julija in avgusta ne prejmejo skoraj nič padavin, lahko izpolnijo potrebe rastlin po vodi. Čeprav padavine niso redne, tla zadržujejo deževnico, kar izravnava nerednost padavin.

Apnenec, ki ga rastlina zlahka absorbira, se nabira v celičnih tkivih in jih tako okrepi, zato je plod čvrst in obstojen, lupina je odporna proti udarcem, sadno meso pa ni steklasto.

Rastlina melone ne prenese obilnih padavin in visoke vlažnosti. V nižini Kırkağaç je julija in avgusta zelo malo padavin. Melone dobro uspevajo, ker imajo tla sposobnost zadrževanja vode.

Vsebnost topnih trdnih snovi (brix) melone „Kırkağaç Kavunu“ je med 10,8 in 13,2. Z namakanjem v fazi zorenja plodov melone se običajno zmanjša sladkost končnega proizvoda. V okrožju Kırkağaç julija in avgusta običajno ni padavin. Potrebe po vodi rastline „Kırkağaç Kavunu“ izpolnjujejo tla, kar je mogoče pripisati edinstvenim lastnostim strukture tal. V primerih ekstremne vročine je lahko namakanje v teh mesecih potrebno enkrat ali dvakrat. Študije so pokazale, da namakanje v tem obdobju ne zmanjša koncentracije sladkorja ali vonja melone „Kırkağaç Kavunu“. Zaradi te lastnosti se melona „Kırkağaç Kavunu“ razlikuje od drugih sort melone.

Nižina Kırkağaç ima mikroklimatske značilnosti, na katere vpliva sredozemsko podnebje. Zime so blage in deževne, saj se padavine večinoma pojavljajo v zimskih mesecih. Po drugi strani so poletja vroča in suha zaradi vpliva tropskih zračnih mas. To povzroča pomanjkanje vode poleti in presežek vode pozimi. Povprečne zimske temperature so med 5 in 15 °C. Ko se približuje pomlad, je vreme toplejše, s temperaturami od 15 do 25 °C. V poletnih mesecih se temperature še naprej dvigujejo in so običajno od 25 do 35 °C. Melona „Kırkağaç Kavunu“ se je prilagodila geografskim in podnebnim razmeram v regiji. Minimalna razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami preprečuje, da bi na proizvod vplival temperaturni stres. Te podnebne razmere zagotavljajo primerno okolje za melono „Kırkağaç Kavunu“.

Sladkost melone „Kırkağaç Kavunu“ je neposredno povezana z izpostavljenostjo sončni svetlobi v nižini Kırkağaç, kjer se proizvaja. Meseci junij, julij in avgust, v katerih se razvijajo plodovi, imajo največje število sončnih dni. Ta visoka raven izpostavljenosti zagotavlja sladkost melone „Kırkağaç Kavunu“.

	Mesec			
Merila	Maj	Junij	Julij	Avgust
Število sončnih dni	14,8	22,2	24,3	24,1
Število deževnih dni	5,7	2,7	0,7	0,6
Količina padavin (v mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Edinstvena mikroklima, za katero so značilne stalno visoke povprečne temperature skozi vse leto, skupaj s prisotnostjo glineno-apnenčastih tal, omogoča proizvodnjo visokokakovostnih melon. Te melone so znane po svoji izjemni sladkosti, intenzivnem vonju in dobro uveljavljenem okusu. Imajo čvrsto teksturo, vendar so neverjetno sočne in se stopijo v ustih.

Vetrne razmere v okrožju Kırkağaç na splošno veljajo za blage in nežne. Ker je okrožje v primerjavi z obalnimi območji bolj v notranjosti, nanj morje manj vpliva. Zato so vetrovi v okrožju Kırkağaç na splošno šibki in ne dosegajo visokih hitrosti. Vetrovi „meltemi“ se običajno pojavijo v poletnih mesecih, zlasti popoldne in zvečer. Ti vetrovi imajo hladilen učinek in nekoliko znižajo temperature. Ta profil vetrov prispeva k povečanju sladkosti plodov „Kırkağaç Kavunu“, hkrati pa zagotavlja zaščito pred škodljivimi učinki visokih temperatur in pomanjkanja vode. Tako se z razvojem okusa melone „Kırkağaç Kavunu“ nadaljuje tudi razvoj plodov. Zunanja površina melon lahko npr. pri visokih temperaturah poči, vendar melone „Kırkağaç Kavunu“, ki se proizvajajo na tem območju, ne počijo, teža ene same melone pa lahko doseže 5–6 kilogramov.

„Kırkağac Kavunu“ je melona, znana po intenzivnem vonju in zelo sladkem okusu. Njen prevladujoč vonj je opisan kot vonj lipovega cvetja s sekundarno aromo po gobah in bučah. Skupna vsebnost sladkorja v meloni „Kırkağac Kavunu“ je od 6,14 do 6,19 (g/100 g). Vsebnost saharoze je med 3,55 in 4,06 (g/100 g), vsebnost fruktoze v plodu pa je 1,33–1,35 (g/100 g). Vsebnost citronske kisline v meloni „Kırkağac Kavunu“ je 2,44–2,84 mg/g. Citronska kislina daje meloni rahlo kisel okus. V primerjavi z drugimi sortami melon ima melona „Kırkağac Kavunu“ večjo količino citronske kisline. Citronska kislina izboljša prijeten in osvežilen okus melone in plodu doda značilen okus. Zaradi tega melona „Kırkağac Kavunu“ kljub visoki vsebnosti sladkorja ob zaužitju ni pretirano sladka. Poleg tega visoka vsebnost citronske kisline prispeva k roku trajanja melone.

Sklic na objavo specifikacije

Spletni uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke št. 107 z dne 12.1.2009, stran –“. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)