C/2025/1823

24.3.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/1823)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns tillgänglig i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Kırkağaç Kavunu”

EU-nr: PDO-TR-02829 – 15.2.2022

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Kırkağaç Kavunu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

KN-nummer

0807 meloner (inbegripet vattenmeloner) och papayafrukter, färska: – Meloner (inbegripet vattenmeloner):

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Kırkağaç Kavunu”: En melon som växer i distriktet Kırkağaç i provinsen Manisa. Det finns två typer av melonen, Kırkağaç-589 och Kırkağaç-637. Alla sorter har ett fruktskal som är (1–1,5 cm) tjockt, grovt, marmorerat och grönfläckigt på gul bakgrund.

Bland dessa typer är typen Kırkağaç-589 lång och cylindrisk i formen, stjälken är spetsig och utskjutande, blommans topp är rund, och den kan lagras under vintersäsongen. Typen Kırkağaç-637 är i regel rund. Fruktskalet har samma struktur och färg som Kırkağaç-589. I vissa regioner kallas de även ”Altınbaş”.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabell 1

Allmänna egenskaper för ”Kırkağaç Kavunu”

Kriterier	Kırkağaç-589	**Kırkağaç-637 (Altınbaş)**
Fruktens vikt (kg)	3–6	3–5
Fruktens diameter (cm)	15–25	16–26
Fruktens storlek (cm)	20–28	18–20
Fruktskalets tjocklek (cm)	1,0–1,5	
Fruktens tjocklek (cm)	7,0–8,5	
Kärnhusets innehåll (g)	250–350	
Kärnhusets diameter (cm)	Varierar från 3,7–4,5 cm.	
Brixgrader (%)	10,8–13,0	11,4–13,2
Fruktköttets arom	Den dominerande aromen är lindblommor. Den sekundära aromen är svamp och squash.	
Fruktköttets saftighet	Saftig	
Fruktköttets fiber	% 0,3–0,9	
Fruktens form	Lång, sköldpadsmönstrad och grönfläckig på gul bakgrund.	Rund eller oval, lätt marmorerat (skrynklig) skal som är grönfläckigt på gul bakgrund.
Mogningsdagar (dagar)	90–110	
Sockerhalt totalt (g 100 g^{-1})	6,14–6,19	
Sackaroshalt (g 100 g^{-1})	3,55–4,06	
Fruktoshalt (g 100 g^{-1})	1,33–1,35	
Citronsyra (mg g^{-1})	2,44–2,84	
Fruktskal	Hårt	
Såtid	April–maj	
Hållbarhet	6 månader	
Fruktens insida:	Fruktens inre del (fruktkött) kännetecknas av sin fylliga konsistens. De delar som sitter närmast skalet har en grönaktig ton, medan de inre delarna har en lätt orangevit färg.	
Smak	Söt med smak av lindblommor	
Fruktköttets arom	Primär arom av lindblommor. Sekundär arom – svamp och squash.	

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen för ”Kırkağaç Kavunu” måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

— Urval och anskaffande av frön

— Markberedning

— Plantering

— Bevattning och gödsling

— Växtskötsel (exklusive skörd)

— Skörd

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

EU-logotypen och namnet ”Kırkağaç Kavunu” måste vara tryckt på förpackningen. Om EU-logotypen och frasen ”Kırkağaç Kavunu inte kan användas på förpackningen ska de vara synliga på försäljningsstället.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för produktion av ”Kırkağaç Kavunu” är hela territoriet i distriktet Kırkağaç i provinsen Manisa i Turkiet.

5. **Samband med det geografiska området**

Kırkağaç-slätten inom distriktets gränser. Kırkağaç-slätten ligger i Bakırçay-bäckenet, som är det nordligaste av de fyra dalområdena i öst-västlig riktning i Egeiska havsregionen. De meloner som odlas på Kırkağaç-slätten är förknippade med Kırkağaç. Därför kallas de meloner som odlas på slätten för ”Kırkağaç-meloner”.

Det geografiska området där ”Kırkağaç Kavunu” odlas är en region med lång tradition av melonproduktion. Melonproducenter är i allmänhet små familjeföretag. Traditionen med melonproduktion är månghundraårig och fortfarande levande i dag. ”Kırkağaç Kavunu” har sina rötter i en lång jordbrukstradition i regionen och är nära förknippad med den lokala kulturen.

Sedan 1970-talet har det den 8–17 september varje år hållits en melonfestival i Kırkağaç för att fira stadens kulturarv och jordbrukstradition. Festivalen skapar gemenskap i lokalsamhället och främjar bevarandet av traditioner. Den fungerar som en plattform för att marknadsföra Kırkağaç-meloner i större skala, locka turister och stimulera den lokala ekonomin. Det ökade antalet besökare gynnar lokala företag och säljare, samtidigt som det innebär ökade möjligheter för lokala producenter och leverantörer. Festivalen uppmuntrar människor att samlas och roa sig, vilket stärker de sociala banden och främjar en känsla av solidaritet inom samhället.

I Kırkağaç är producenterna ytterst noggranna när de skördar och bevarar melonerna. Tidigt på morgonen skärs ”Kırkağaç Kavunu” försiktigt från växten med kniv. För att bibehålla melonernas kvalitet placeras de i släpvagnar täckta med tjocka filtar och madrasser i 2–3 rader. Dessa släpvagnar transporteras sedan till lagring utan att melonerna skakas för mycket. Bruket att använda s.k. hemgiftstäcken för att skydda ”Kırkağaç Kavunu” när de transporteras från fältet till lagret är fascinerande. Det återspeglar producenternas rådighet och melonproduktionens kulturella betydelse i regionen. Genom att använda hemgiftstäcken, omhuldade släktklenoder som symboliserar släktband och framtidssträvan, för att skydda melonerna visar producenterna en djup känsla av omsorg och engagemang för sitt hantverk. Denna tradition garanterar inte bara en säker transport av melonerna utan bidrar också till den kulturella rikedomen i produktionsprocessen.

Frukterna, som lagras vid 15 °C och 80 % relativ luftfuktighet, hängs på spikar som slås in i vertikala stolpar i välventilerade och svala lagringsutrymmen. Ett snöre knyts på längden runt melonens alla fyra sidor och viras runt stjälken för att bilda en ögla som sedan hängs på spikarna. Denna lagringsmetod förlänger frukternas hållbarhet fram till mars. I Turkiet lagras sommarmeloner vanligtvis vid 4–6 °C med en relativ luftfuktighet på 85–90 % i 10–15 dagar. Vintermelonsorter kan lagras i upp till 40–60 dagar. ”Kırkağaç Kavunu” kan dock lagras i upp till sex månader.

Kırkağaç-slätten är ett mycket lämpligt produktionsområde för ”Kırkağaç Kavunu”, eftersom frukterna där mognar sent och får sina näringsbehov tillgodosedda.

Smaken, aromen, färgen, saftigheten och de uppfriskande egenskaperna hos ”Kırkağaç Kavunu” förknippas med jordstrukturen. Mineralhalten, mängden organiskt material och markens vattenhållningsförmåga påverkar melonens näringsupptag och växtkraft. Den är känd för sin sötma. Meloner som odlas i jordarna i distriktet Kırkağaç skiljer sig från meloner som odlas i andra regioner på grund av dessa särdrag. Dessutom har melonen goda uppfriskande egenskaper och hög saftighet, vilket ökar dess popularitet och unikhet på marknaden. Detta ökar produktens betydelse, inte bara i historiska och kulturella sammanhang utan också i fråga om sensoriska egenskaper som gör att den står ut från mängden.

På Kırkağaç-slätten odlas meloner uteslutande i ler- och kalkhaltiga jordar. De väl luftade ler- och kalkhaltiga jordarna med jämn struktur gör att organiskt material kan omvandlas till de näringsämnen som behövs för att växten ska kunna växa ordentligt och melonen ska få sina behov av mineraler tillgodosedda. Den gradvisa uppvärmningen av jorden på grund av den höga lerhalten och de vattenreserver som samlats under vintermånaderna ger ”Kırkağaç Kavunu” alla förutsättningar för en god tillväxt utan vattenstress och för en sen skörd. Jorden på Kırkağaç-slätten har en vattenhållningskapacitet på upp till 65–70 cm. Jorden, som nästan inte får någon nederbörd i juli och augusti, kan tillgodose växternas vattenbehov. Regnmängden är oregelbunden, men det kompenseras av jordmånens förmåga att lagra nederbörden.

Den aktiva kalken som växten lätt kan ta upp samlas i cellvävnaden och stärker den. På så sätt kan det odlas fasta meloner med lång hållbarhet, med en motståndskraft mot glasartat fruktkött och ett starkt skal som kan stå emot stötar.

Melonplantan trivs inte vid hög nederbörd och fuktighet. På Kırkağaç-slätten är det mycket lite nederbörd i juli och augusti. Melonen frodas på grund av jordens vattenhållningsförmåga.

”Kırkağaç Kavunu” har ett innehåll av lösliga fasta ämnen (brix) på mellan 10,8 och 13,2. Bevattning under melonernas mogningsfas minskar i regel slutproduktens sötma. I distriktet Kırkağaç är det vanligtvis ingen nederbörd i juli och augusti. ”Kırkağaç Kavunu” får sitt vattenbehov tillgodosett via jorden, vilket beror på jordstrukturens unika egenskaper. Vid extrem värme kan bevattning vara nödvändig en eller två gånger under dessa månader. Studier har visat att bevattning under denna period inte minskar sockerhalten eller aromen hos ”Kırkağaç Kavunu”. Denna egenskap särskiljer ”Kırkağaç Kavunu” från andra melonsorter.

Kırkağaç-slätten har ett mikroklimat som påverkas av Medelhavsklimatet. Vintrarna är milda och regniga eftersom den mesta nederbörden kommer under vintermånaderna. Somrarna är däremot varma och torra på grund av påverkan från tropiska luftmassor. Detta leder till vattenbrist under sommaren och överskottsvatten under vintern. Genomsnittstemperaturen under vintern ligger på 5–15 °C. När våren kommer börjar vädret bli varmare med temperaturer på 15–25 °C. Under sommarmånaderna stiger temperaturen ytterligare och ligger i regel på 25–35 °C. ”Kırkağaç Kavunu” har anpassat sig till de geografiska förhållandena och klimatet i regionen. De minimala skillnaderna mellan dag- och nattemperaturer gör att produkten inte drabbas av temperaturstress. Dessa klimatförhållanden är ultimata för ”Kırkağaç Kavunu”.

Sötman hos ”Kırkağaç Kavunu” har ett direkt samband med mängden solljus den utsätts för på Kırkağaç-slätten där den odlas. Juni, juli och augusti, då frukterna utvecklas, har flest soldagar. Denna höga solljusexponering säkerställer att ”Kırkağaç Kavunu” får sin söta smak.

	Månad			
Kriterier	Maj	Juni	Juli	Augusti
Antal soliga dagar	14,8	22,2	24,3	24,1
Antal regniga dagar	5,7	2,7	0,7	0,6
Nederbördsmängd (mm)	24,7	12,3	3,7	3,6

Det unika mikroklimatet, som kännetecknas av genomgående höga medeltemperaturer under hela året, tillsammans med de ler- och kalkhaltiga jordarna, gör det möjligt att producera meloner av hög kvalitet. Dessa meloner är kända för sin exceptionella sötma, sin intensiva arom och sina erkända smakegenskaper. De är fasta i konsistensen men är samtidigt oerhört saftiga och smälter i munnen.

Vindarna i distriktet Kırkağaç beskrivs i allmänhet som svaga och milda. Eftersom det ligger längre in landet än kustområdena påverkas det i mindre utsträckning av havet. Följaktligen är vindarna i Kırkağaç vanligtvis svaga och når inte upp till några höga hastigheter. Meltem-vindarna märks i regel under sommarmånaderna, särskilt på eftermiddagarna och kvällarna. Dessa vindar har en kylande effekt och medför något lägre temperaturer. Denna vindprofil bidrar till att öka sötman i ”Kırkağaç Kavunu” och ger samtidigt skydd mot skador som följer av höga temperaturer och vattenstress. Medan smaken hos ”Kırkağaç Kavunu” utvecklas fortsätter även frukten att utvecklas. Till exempel kan skalet på meloner ibland spricka vid höga temperaturer, men ”Kırkağaç Kavunu” som odlas i området spricker inte, och en enda melon kan väga upp till 5–6 kg.

”Kırkağaç Kavunu” är en melon som är känd för sin intensiva arom och mycket söta smak. Dess dominerande arom beskrivs som lindblomsdoft och dess sekundära arom påminner om svamp och squash. Den totala sockerhalten i ”Kırkağaç Kavunu” ligger på 6,14–6,19 (g 100 g^{-1}). Sackaroshalten ligger på 3,55–4,06 (g 100 g^{-1}), medan fruktoshalten i frukten är 1,33–1,35 (g 100 g^{-1}). Citronsyrehalten i ”Kırkağaç Kavunu” ligger på 2,44–2,84 mg g^{-1}. Citronsyran ger melonen en lätt syrlig smak. Jämfört med andra melonsorter har ”Kırkağaç Kavunu” en högre halt citronsyra. Citronsyran förstärker melonens angenäma och uppfriskande smak och ger frukten en karakteristisk smak. Detta gör att sötman i ”Kırkağaç Kavunu” inte känns överväldigande vid förtäring, trots sin höga sockerhalt. Dessutom bidrar den höga halten citronsyra till melonens hållbarhet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Turkiets patent- och varumärkesbyrås officiella e-bulletin nr 107 av den 12 januari 2009, s. –. (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/107.pdf)