C/2024/4420

10.7.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/4420)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Manisa Mesir Macunu“

ЕС №: PGI-TR-02893 — 5.1.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, печива, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други хлебарски изделия

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието*

„Manisa Mesir Macunu“ е традиционно сладкарско изделие, произвеждано в провинция Маниса. То се приготвя от 41 различни подправки, билки и плодове, които се смесват в захарна паста. Предлага се под формата на течна паста в стъклени буркани или като твърди пръчици с дължина 11—12 cm или 3—4 cm, увити във фолио. Структурата му е мека, с много леплива консистенция и сладко-лютив и горчив вкус. Докато киселите, горчиви и остри вкусове на подправките се придават главно от нелетливи съставки, мирисът и ароматът се дължат на летливи масла. В допълнение към това фенолите (съдържанието на катехин е в границите 455,6—1 253,6 mg/kg) в пастата обуславят пикантния ѝ вкус. Цветът ѝ варира от кехлибарен до тъмнокафяв. Съдържанието на вода в течната паста трябва да е най-малко 70 %, а в разтворимите твърди вещества и твърдите пръчици — 80 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

За производството се използват захар, глюкозен сироп, лимонена киселина, вода, 41 вида подправки, билки и плодове.

Видове подправки и техните използвани части

	Латинско наименование	Общоприето наименование	Използвана част
1	*Papaver somniferum*	Мак	Семе
2	*Alpinia officinarum* Hance	Галангал	Коренище

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Синап	Семе
4	*Calluna vulgaris* L.	Калуна	Цвят, кора, лист
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Сена	Плод
6	*Cassia fistula* L.	Касия фистула	Плод
7	*Cinnamonum sp*.	Канела	Цвят
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Сладък портокал	Цвят, кора
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Лимон	Кора, плод
10	*Cocos nucifera* L.	Кокосов орех	Плод
11	*Commiphora molmol*	Смирна	Растителна смола
12	*Coriandrum sativum* L.	Кориандър	Листа, плод
13	*Crocus sativus* L.	Шафран	Близалце
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Бяла куркума	Коренище, корен
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Кардамон	Плод
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Карамфил	Цветна пъпка
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Резене	Плод
18	*Urtica dioica* L.	Обикновена коприва	Семе
19	*Ceratonia siliqua* L.	Рожков	Плод
20	*Cuminum cyminum* L.	Кимион	Плод
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Сладък корен/гол сладник	Екстракт от корен (мед от сладък корен)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Хибискус	Цвят, семе
23	*Linum usitatissimum* L.	Ленено семе	Семе
24	*Melissa officinalis L*	Маточина	Листа
25	*Nigella sativa* L.	Черен кимион	Семе
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Бял трън	Семе
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Бахар	Плод
28	*Pimpinella anisum* L.	Анасон	Плод
29	*Piper cubeba Bojer*	Пипер кубеба	Плод
30	*Piper longum* L.	Дълъг пипер	Плод
31	*Piper nigrum* L.	Черен пипер	Плод
32	*Piper nigrum* L.	Бял пипер	Плод
33	*Rosa canina* L.	Шипка	Плод, масло от семена
34	*Curcuma longa* L.	Куркума	Коренище
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Розмарин	Листа
36	*Terminalia citrina* Retz	Миробалан (жълт)	Плод

37	*Terminalia chebula* Retz	Миробалан (черен)	Плод
38	*Vanilla fragrans* Ames	Ванилия	Плод, семена
39	*Vitex agnus-castus* L.	Аврамово дърво	Плод
40	*Vitis vinifera* L.	Стафида	Плод
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Джинджифил	Коренище

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В географския район, определен в раздел 4, трябва да бъдат осъществени всички етапи на производството на „Manisa Mesir Macunu“ — от нагряването и смесването на съставките до оформянето.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Паста: понятието „паста“ се отнася до лепливата и гъста субстанция, която обикновено се използва в контекста на „Manisa Mesir Macunu“. Пастата, използвана за приготвянето на „Manisa Mesir Macunu“, обикновено съдържа различни подправки, растителни екстракти и захар.

Пръчици: „Manisa Mesir Macunu“ традиционно се приготвя във форма на фитил, т.е. продуктът наподобява дълъг и тънък цилиндър, който след това се разделя на по-малки парчета (пръчици) за консумация. Предлагането на пастата под формата на пръчици дава възможност за по-лесно пренасяне и консумация от потребителя. „Manisa Mesir Macunu“ с форма на пръчици често е неразделна част от традиционни празници и специални събития.

След като пастата бъде размесена до необходимата консистенция, за варианта на „Manisa Mesir Macunu“ във вид на твърди пръчици от нея се изработва дълъг фитил, който се дооформя. След това фитилът се нарязва и така получените парчета с тегло 8—10 g (за по-големите размери, познати като „дълга пръчка“, теглото е 21—23 g) се опаковат. Течната паста се опакова в буркани от 200 g, 400 g или 1000 g.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район за производство на „Manisa Mesir Macunu“ е провинция Маниса в Турция.

5. **Връзка с географския район**

Връзката на „Manisa Mesir Macunu“ с географския регион се основава на репутацията на продукта. Т. нар. „месир маджун“ е приготвен за първи път в Маниса през XVI век по време на османската епоха. „Manisa Mesir Macunu“ се консумира масово и в наши дни.

Османската култура, история и цивилизация приписват създаването на този продукт на Муслихидин Меркез ефенди — лекар, който през 1527 г. приготвил „Mesir Macunu“ за първи път. Когато Хафса Султан — майката на Сюлейман Великолепни, се разболяла по времето, когато синът ѝ бил принц в Маниса, Меркез ефенди ѝ помогнал с приготвения от него „Mesir Macunu“. След оздравяването си Хафса Султан пожелала да сподели този цяр с хората. Тъй като интересът към него не спирал да расте, султанът наредил на Меркез ефенди да го раздава на народа на специално ежегодно празненство. За целта бил избран 21 март — първият ден от пролетта, а за място на събитието били определени върховете на куполите и минаретата на Султанската джамия. Така около 1527—1528 г. било поставено началото на празника Месир. Оттогава всяка година на 21 март или около тази дата, на която се отбелязва и пролетният празник Невруз, хиляди хора се събират пред Султанската джамия в Маниса, за да хванат пръчиците „Mesir Macunu“, увити в хартия и хвърляни от покрива на храма.

Прочутият празник Месир в Маниса се празнува в деня на Невруз. Тази традиция води началото си от времето на Меркез Муслихидин ефенди, на когото било поверено управлението на болницата в Маниса, основана от Сюлейман Великолепни. Най-важната част от церемонията се провежда на празника Невруз — от минаретата на Султанската джамия в Маниса се хвърлят пръчици „Mesir Macunu“, приготвени от различни билки и подправки и увити в хартия, а хората, които чакат долу, се опитват да ги хванат.

През 2012 г. „Mesir Macunu“ (пастата „Месир“) от Маниса е бил включена в Представителния списък на ЮНЕСКО на нематериалното културно наследство на човечеството.

„Manisa Mesir Macunu“ се приготвя по традиционен метод, който се предава от поколение на поколение. Определящо значение за добре познатия вкус и консистенция на продукта имат изборът на най-качествените съставки, приготвянето на захарната паста, както и продължителността и температурата на приготвяне на пастата.

„Manisa Mesir Macunu“ има следните специфични характеристики:

— мека структура,

— много леплива консистенция,

— интензивен пикантен аромат и сладко-лютив вкус,

— кехлибарен до кафяв цвят,

— може да се продава под формата на течна паста или твърди пръчици.

Репутацията на продукта се потвърждава от безбройните и датиращи от столетия сведения, съдържащи се в архиви, публикации, кулинарни справочници, статии и материали в пресата и онлайн изданията, както и от многобройните прояви, които се провеждат с цел популяризиране на традиционните местни продукти.

В книгата си за „Manisa Mesir Macunu“, публикувана през 1963 г., Байтоп заявява, че 41-та съставки на продукта са заимствани от противоотрова, съдържаща 60 съставки, която била създадена от известния лекар Ибн-и Сина. Броят на съставките на „Manisa Mesir Macunu“ обаче бил намален и пастата била приготвена от 41 подправки и билки, тъй като било трудно някои съставки от рецептата на Ибн-и Сина да се набавят от растителността в Анадола, а и поради мистичното значение на числото 41.

Други публикации, свързани с „Manisa Mesir Macunu“, включват: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu“ (Пастата „Месир“ — кулинарна ценност и културно наследство) (Yurdakul и Çekal, 2022 г.); „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler“ (Пастата „Месир“ и нейните съставки) (Yörükoğlu, 1985 г.); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı“ (Празникът и болницата „Месир“ в Маниса) (Bayat, 1981 г.); „Mesir ve Manisa“ (Месир и Маниса) (Karaöz, 1954 г.); и „Geçmişten Günümüze Manisa“ (Маниса от миналото до настоящето) (Tepekaya и Atar, 2018 г.).

В изследването си относно пастата „Месир“ като кулинарна ценност и културно наследство, публикувано през 2022 г., Юрдакул и Чекал посочват, че празникът Месир се провежда в Маниса между 21 и 27 март със сътрудничеството на областната управа на Маниса, община Маниса и Асоциацията за туризъм и популяризиране на Маниса и Месир, както и че той оказва значителен принос за културния, туристическия и икономическия живот. Също така се посочва, че през 2012 г. международният празник Месир в Маниса е бил включен в Списъка на ЮНЕСКО на нематериалното културно наследство. От друга страна, „Manisa Mesir Macunu“ е не само част от културната памет на жителите на Маниса, но също така се използва като име на улици, паркове и бизнес сгради (Yurdakul и Çekal, 2022 г.).

В книга на Нихат Йорюкоглу се съдържа хипотезата, че първопричината за възникването на празника Месир е била свързана с целта разположеният на хълм град да просперира и да се премести към равнината, която предлагала по-добри условия за неговото развитие.

Тепекая и Атар посочват, че според класификацията на Уилям Баском за четирите функции на фолклора празникът Месир в Маниса осигурява на участниците приятно прекарване, подкрепя ценностите и обичаите и осигурява предаването на културата на бъдещите поколения, като я съхранява жива.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Официален електронен бюлетин № 26 на Службата за патенти и търговски марки на Турция, 2.4.2018 г., стр. 31—34.