C/2024/4420

10.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4420)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu“

EU č.: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Manisa Mesir Macunu“ je tradiční cukrovinka vyráběná v provincii Manisa. Vyrábí se ze 41 druhů koření, bylinek a ovoce, které se smíchají do sladké hmoty. Prodává se buď jako tekutá pasta ve skleněných nádobách, nebo jako pevné tyčinky o délce 11–12 cm nebo 3–4 cm zabalené ve fólii. Má měkkou texturu a velmi lepkavou konzistenci se sladce kořeněnou a hořkou příchutí. Svíravou, hořkou a ostrou chuť koření dodávají především netěkavé látky, vůni a aroma tvoří těkavé oleje. Kromě toho jsou příčinou štiplavé chuti pasty fenoly (katechin: 455,6–1 253,6 mg/kg). Má jantarovou až tmavě hnědou barvu. Kapalná pasta musí obsahovat nejméně 70 % vody, rozpustné pevné látky a pevné tyčinky 80 %.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Při výrobě se používá cukr, glukózový sirup, kyselina citronová, voda a 41 druhů koření, bylin a ovoce.

Druhy koření a použité části rostlin

	Latinský název	Obecný název	Použitá část
1	*Papaver somniferum*	mák setý	semena
2	*Alpinia officinarum* Hance	galgán lékařský	oddenek

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	hořčice	semena
4	*Calluna vulgaris* L.	vřes obecný	nať, kůra, list
5	*Cassia angustifolia Vahl*	sena	plod
6	*Cassia fistula* L.	kasie	plod
7	*Cinnamomum sp.*	skořice	květ
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	pomerančovník	květ, kůra
9	*Citrus limon* L. Osbeck	citroník	plod, kůra
10	*Cocos nucifera* L.	kokos	plod
11	*Commiphora molmol*	myrha	pryskyřice
12	*Coriandrum sativum* L.	koriandr	list, plod
13	*Crocus sativus* L.	šafrán	blizna
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	kurkuma bílá	oddenek, kořen
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	kardamom	plod
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	hřebíček	květní poupě
17	*Foeniculum vulgare* subsp.*vulgare*	fenykl	plod
18	*Urtica dioica* L.	kopřiva	semena
19	*Ceratonia siliqua* L.	rohovník	plod
20	*Cuminum cyminum* L.	kmín	plod
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	lékořice	extrakt z kořene (lékořicový med)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	ibišek	květ, semena
23	*Linum usitatissimum* L.	lněné semeno	semena
24	*Melissa officinalis L*	meduňka	list
25	*Nigella sativa* L.	černucha	semena
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	ostropestřec mariánský	semena
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	nové koření	plod
28	*Pimpinella anisum* L.	anýz	plod
29	*Piper cubeba Bojer*	kubebový pepř	plod
30	*Piper longum* L.	dlouhý pepř	plod
31	*Piper nigrum* L.	černý pepř	plod
32	*Piper nigrum* L.	bílý pepř	plod
33	*Rosa canina* L.	šípky	plod, olej ze semen
34	*Curcuma longa* L.	kurkuma	oddenek
35	*Rosmarinus officinalis* L.	rozmarýn	list
36	*Terminalia citrina* Retz	vrcholák (žlutý)	plod

37	*Terminalia chebula* Retz	vrcholák (chebule)	plod
38	*Vanilla fragrans* Ames	vanilka	plod, semena
39	*Vitex agnus-castus* L.	drmek obecný	plod
40	*Vitis vinifera* L.	rozinky	plod
41	*Zingiber officinale* Roascoe	zázvor	oddenek

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby produktu „Manisa Mesir Macunu“ musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, a to od zahřívání a míchání složek až po tvarování.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pasta: Výraz „pasta“ označuje lepkavou a hustou hmotu, která se v souvislosti s„Manisa Mesir Macunu“ používá běžně. Pasta používaná k výrobě produktu „Manisa Mesir Macunu“ obvykle obsahuje různé druhy koření, rostlinné výtažky a cukr.

Tyčinky: „Manisa Mesir Macunu“ se tradičně připravuje v podobě známé jako „provázek“. To znamená, že pasta je tvarována do dlouhého tenkého válečku. Následně se „Manisa Mesir Macunu“ ve formě dlouhého provázku rozdělí na menší kousky (tyčinky), které se konzumují. Pasta se v tomto případě prodává ve formě tyčinek, které spotřebiteli umožňují snadnější přenos a konzumaci. „Manisa Mesir Macunu“ ve tvaru tyčinky je obvykle oblíbená na tradičních slavnostech nebo při zvláštních příležitostech.

Při výrobě „Manisa Mesir Macunu“ v podobě pevné tyčinky se hmota hněte do požadované konzistence, následně se vytvaruje do podoby dlouhého provázku a očistí se. Provázek se poté naseká a zabalí, takže výsledkem jsou kousky o hmotnosti 8–10 g (či větší kousky, tzv. „dlouhé tyčinky“ o hmotnost 21–23 g). Tekutá pasta se navíc balí do sklenic, do nichž se vejde 200, 400 nebo 1000 g výrobku.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezenou zeměpisnou oblastí produkce „Manisa Mesir Macunu“ je turecká provincie Manisa.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi produktem „Manisa Mesir Macunu“ a zeměpisnou oblastí vyplývá z dobré pověsti produktu. „Mesir Macunu“ byl poprvé vyroben v Manise v osmanském období v 16. století. „Manisa Mesir Macunu“ se hojně konzumuje dodnes.

Vynálezcem produktu je známá osobnost osmanské kultury, historie a civilizace, Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi, nemocniční lékař, vymyslel recept na „Mesir Macunu“ v roce 1527. Podával jej úspěšně Hafse Sultan, nemocné matce Sulejmana Nádherného, toho času prince v Manise. Když se Hafsa Sultan uzdravila, chtěla se o tuto pastu podělit i s ostatními. Protože žádostí od lidí přibývalo, sultán požádal Merkeze Efendiho, aby rozdával lidem pastu každoročně v rámci slavnosti. Pro tento účel bylo vybráno datum 21. března, které je symbolem začínajícího jara, a místem konání slavnosti byly vrcholky kopulí a minaretů Sultánovy mešity. Slavnosti produktu mesir začaly tímto způsobem okolo let 1527–1528. Od té doby se každoročně kolem 21. března, kdy se slaví jarní svátek Nevruz, shromažďují před Sultánovou mešitou v Manise tisíce lidí, kteří se pokouší chytit „Mesir Macunu“ zabalený do papíru a hozený ze střechy mešity.

V den svátku Nevruz se tedy v Manise konají slavnosti produktu mesir. Tato tradice sahá až do doby Merkeze Muslihiddina Efendiho, který vedl nemocnici v Manise založenou Sulejmanem Nádherným. Nejvýznamnější část slavnosti připadá na Nevruz. Z minaretů Sultánovy mešity v Manise se totiž shazují malé kousky „Mesir Macunu“ připravené z různých bylinek a koření a zabalené do malých kousků papíru a lidé postávající dole se je snaží chytit.

V roce 2012 byl maniský produkt „Mesir Macunu“ (pasta mesir) zapsán na reprezentativní seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO.

„Manisa Mesir Macunu“ se připravuje tradičním způsobem, který se předává z generace na generaci. Na zamýšlenou chuť a konzistenci výrobku má vliv výběr nejkvalitnějších surovin, příprava samotné sladké pasty a doba a teplota vaření.

Produkt „Manisa Mesir Macunu“ má tyto specifické vlastnosti:

— měkká textura,

— velmi lepkavá konzistence,

— intenzivní kořeněná vůně a sladce pikantní chuť,

— jantarová až hnědá barva,

— možnost prodeje ve formě tekuté pasty nebo pevných tyčinek.

Pověst výrobku potvrzují nesčetné staleté odkazy, dále pak zmínky v záznamech, publikacích, kulinářských příručkách, v tisku i internetových médiích a mnohé události, jež se konají v zájmu propagace tradičních místních produktů.

Baytop ve své knize o „Manisa Mesir Macunu“ z roku 1963 uvedl, že 41 složek produktu „Manisa Mesir Macunu“ bylo převzato z receptu na protijed sestávající ze 60 složek, který vytvořil slavný lékař Ibn Síná, počet složek pasty byl nicméně snížen na 41 druhů koření a bylin, protože některé složky Ibn Sínáovy směsi byly ve flóře oblasti Anatolie těžko dostupné, navíc číslo 41 mělo mystický význam.

Mezi další publikace o „Manisa Mesir Macunu“ patří: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu“ (Pasta mesir jako gastronomický klenot a kulturní dědictví) (Yurdakul a Çekal, 2022); „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler“ (Pasta mesir a její složky) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı“ (Nemocnice a slavnosti produktu mesir v Manise) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa“ (Mesir a Manisa) (Karaöz, 1954); a „Geçmişten Günümüze Manisa“ (Od minulosti k současnosti Manisy) (Tepekaya a Atar, 2018).

Yurdakul a Çekal ve svém výzkumu o pastě mesir jakožto gastronomické cennosti a kulturním dědictví publikovaném v roce 2022 zmiňují, že slavnosti produktu mesir se konaly v Manise ve dnech 21.–27. března ve spolupráci s guvernérstvím Manisy, městem Manisa a maniským sdružením na podporu turismu a mesiru, což významně přispělo ke kulturnímu, turistickému a ekonomickému životu. Ohlas mělo i oznámení skutečnosti, že Mezinárodní festival produktu mesir v Manise byl v roce 2012 zapsán na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO. Vedle toho, že pastu mají v kulturní paměti obyvatelé Manisy, je pojem „Manisa Mesir Macunu“ obsažen i v názvech ulic, parků, obchodních prostor (Yurdakul a Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu ve své knize vyslovil domněnku, že důvodem pro zahájení slavnosti produktu mesir byl přesun města ležícího ve svahu do polohy v rovině, která byla výhodnější.

Tepekaya a Atar s odkazem na klasifikaci čtyř funkcí folkloru dle Williama Bascoma uvedli, že na slatvnostech produktu mesir v Manise účastníci příjemně stráví čas, podpoří hodnoty a zvyky a udržují kulturu, předávanou budoucím generacím.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úřední e-Bulletin tureckého patentového a známkového úřadu č. 26, 2. 4. 2018, s. 31–34.