C/2024/4420

10.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4420)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Manisa Mesir Macunu«

EU-nr.: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Manisa Mesir Macunu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevare**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfektureprodukter, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Manisa Mesir Macunu« er en traditionel sukkervare, der fremstilles i provinsen Manisa. Den fremstilles af 41 forskellige krydderier, urter og frugter, som blandes sammen til en sød masse. Den fremstår enten som en flydende masse i glas eller som faste stænger på 11-12 cm eller 3-4 cm, der er indpakket i folie. Dens tekstur er blød, og den har en meget klæbrig konsistens og en sød, krydret og bitter smag. Mens krydderiernes kaustiske, bitre og beske smag hovedsagelig stammer fra ikkeflygtige materialer, skyldes duften og aromaen flygtige olier. Desuden giver phenoler (catechin: 455,6-1 253,6 mg/kg) i massen den skarpe smag. Farven varierer fra ravfarvet til mørkebrun. Den flydende masse skal indeholde mindst 70 % vand, mens de opløselige faste stoffer og faste stænger skal indeholde 80 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der anvendes sukker, glukosesirup, citronsyre, vand, 41 slags krydderier, urter og frugt til fremstillingen.

Krydderityper og deres anvendte dele

	Latinsk navn	Almindeligt navn	Anvendt del
1	*Papaver somniferum*	Valmue	Frø
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galanga	Jordstængel

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Sennep	Frø
4	*Calluna vulgaris* L.	Hedelyng	Blomst, bark, blad
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Sennes	Frugt
6	*Cassia fistula* L.	Rørkassia	Frugt
7	*Cinnamomum sp.*	Kanel	Blomst
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Appelsin	Blomst, skal
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Citron	Frugt, skal
10	*Cocos nucifera* L.	Kokosnød	Frugt
11	*Commiphora molmol*	Myrra	Harpiks
12	*Coriandrum sativum* L.	Koriander	Blad, frugt
13	*Crocus sativus* L.	Safran	Støvfang
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Hvid gurkemeje	Jordstængel, rod
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardemomme	Frugt
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Krydddernellike	Blomsterknop
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fennikel	Frugt
18	*Urtica dioica* L.	Stor nælde	Frø
19	*Ceratonia siliqua* L.	Johannesbrød	Frugt
20	*Cuminum cyminum* L.	Spidskommen	Frugt
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Lakrids	Rodekstrakt (lakridshonning)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Roselle	Blomst, frø
23	*Linum usitatissimum* L.	Hørfrø	Frø
24	*Melissa officinalis L*	Citronmelisse	Blad
25	*Nigella sativa* L.	Sortkommen	Frø
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Tidsel	Frø
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Allehånde	Frugt
28	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Frugt
29	*Piper cubeba Bojer*	Cubebpeber	Frugt
30	*Piper longum* L.	Lang peber	Frugt
31	*Piper nigrum* L.	Sort peber	Frugt
32	*Piper nigrum* L.	Hvid peber	Frugt
33	*Rosa canina* L.	Hyben	Frugt, frøolie
34	*Curcuma longa* L.	Gurkemeje	Jordstængel
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rosmarin	Blad
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalan (gul)	Frugt

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalan (sort)	Frugt
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilje	Frugt, frø
39	*Vitex agnus-castus* L.	Kyskhedstræ	Frugt
40	*Vitis vinifera* L.	Rosin	Frugt
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ingefær	Jordstængel

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Manisa Mesir Macunu« skal finde sted i det geografiske område, der er defineret i afsnit 4, lige fra opvarmningen og blandingen af ingredienserne til formningen.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Masse: Udtrykket »masse« henviser til et klæbrigt og tyktflydende stof, der almindeligvis anvendes i forbindelse med »Manisa Mesir Macunu«. Den masse, der anvendes til at fremstille »Manisa Mesir Macunu«, indeholder typisk forskellige krydderier, planteekstrakter og sukker.

Stænger: »Manisa Mesir Macunu« fremstilles traditionelt i en form, der kaldes et »reb«. Dette indebærer, at massen formes til en lang og tynd cylindrisk form. Derefter opdeles den lange rebformede »Manisa Mesir Macunu« i mindre stykker (stænger) til konsum. At udbyde massen i stangform gør det i dette tilfælde lettere for forbrugeren at medbringe og spise massen. Stangformet »Manisa Mesir Macunu« er ofte populær ved traditionelle festivaler eller særlige arrangementer.

Efter at have opnået den rette konsistens gennem æltning bliver den masse, der skal blive til den faste stangudgave af »Manisa Mesir Macunu«, formet som et langt reb og raffineret. Derefter udskæres rebet, og det emballeres i stykker med en vægt på 8-10 g (21-23 g for den større størrelse, som er »en lang bar«). Desuden emballeres den flydende masse i glas på 200 g, 400 g eller 1 000 g.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område for »Manisa Mesir Macunu« er provinsen Manisa i Tyrkiet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Manisa Mesir Macunu« og det geografiske område skyldes produktets omdømme. »Mesir Macunu« blev fremstillet første gang i Manisa i det 16. århundrede under den osmanniske periode. »Manisa Mesir Macunu« er stadig en meget udbredt spise i dag.

Den kendte opfinder af produktet i den osmanniske kultur, historie og civilisation er Muslihiddin Merkez Efendi. En læge på hospitalet, Merkez Efendi, opfandt »Mesir Macunu« i 1527. Da Hafsa Sultan, Süleyman den Prægtiges mor, blev syg i den periode, hvor han var prins i Manisa, hjalp Merkez Efendi hende med den »Mesir Macunu«, som han fremstillede. Da Hafsa Sultan var blevet rask, ønskede hun at dele denne masse med andre. Da der var flere og flere, som bad om den, gav Sultanen Merkez Efendi besked på at uddele massen til befolkningen hvert år i form af en festival. Til dette formål valgte man den 21. marts, fordi datoen symboliserede forårets begyndelse, og toppen af Sultanmoskeens kupler og minareter blev valgt til dens afholdelse. Mesirfejringen begyndte på denne måde omkring 1527-1528. Hvert år den 21. marts eller omkring denne dato, der er kendt som forårsfestivalen Newroz, har der siden da samlet sig tusindvis af mennesker foran Sultanmoskeen i Manisa for at fange den »Mesir Macunu«, der er pakket ind i papir og kastes ned fra moskeens tag.

Den berømte Mesirfestival i Manisa fejres på Newrozdagen. Denne tradition går tilbage til tiden med Muslihiddin Merkez Efendi, som fik overdraget ledelsen af et hospital i Manisa, der blev grundlagt af Süleyman den Prægtige. Den vigtigste del af ceremonien finder sted på Newrozdagen. Der kastes nemlig små stykker af »Mesir Macunu«, som er fremstillet af forskellige urter og krydderier og indpakket i små papirstykker, ned fra Sultanmoskeens minareter i Manisa, og folk venter nedenfor på at få et stykke.

I 2012 blev Manisas »Mesir Macunu« (Mesirmasse) medtaget på UNESCO's repræsentative liste over menneskehedens immaterielle kulturarv.

»Manisa Mesir Macunu« fremstilles efter en traditionel metode, der er blevet videregivet fra generation til generation. Valget af ingredienser af den bedste kvalitet, tilberedningen af sukkermassen samt kogetiden og den temperatur, som massen koges ved, påvirker produktets forventede smag og konsistens.

»Manisa Mesir Macunu« har følgende særlige kendetegn:

— Den har en blød tekstur.

— Den har en meget klæbrig konsistens.

— Den har en intens krydret aroma og en sød og krydret smag.

— Dens farve varierer fra ravfarvet til brun.

— Den kan sælges som flydende masse eller faste stænger.

Produktets omdømme bekræftes af utallige henvisninger, der går flere århundreder tilbage, i registre, publikationer, kulinariske guider, artikler og meddelelser i pressen og i onlinepressen samt i talrige arrangementer til fremme af traditionelle lokale produkter.

I sin bog om »Manisa Mesir Macunu«, der blev udgivet i 1963, skrev Baytop, at de 41 ingredienser i »Manisa Mesir Macunu« stammede fra modgiften på 60 ingredienser, der blev skabt af den berømte læge Ibn-i Sina, men at antallet af ingredienser blev reduceret, og at massen derefter bestod af 41 krydderier og urter, da de havde vanskeligt ved at få nogle af ingredienserne i Ibn-i Sinas blanding fra floraen i Anatolien, og fra den mystiske betydning af tallet 41.

Andre publikationer om »Manisa Mesir Macunu« omfatter: »Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu« (Mesirmasse som en gastronomisk værdi og kulturarv) (Yurdakul og Çekal, 2022), »Mesir macunu ve terkibine giren maddeler« (Mesirmasse og ingredienserne heri) (Yörükoğlu, 1985), »Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı« (»Manisa Mesir«-festivalen og -hospitalet) (Bayat, 1981), »Mesir ve Manisa« (Mesir og Manisa) (Karaöz, 1954) og »Geçmişten Günümüze Manisa« (Manisa før og nu) (Tepekaya og Atar, 2018).

I deres forskning om Mesirmasse som en gastronomisk værdi og kulturarv, der blev offentliggjort i 2022, nævnte Yurdakul og Çekal, at Mesir-festivalen blev afholdt i Manisa mellem den 21. og 27. marts i samarbejde med guvernøren i Manisa, Manisa kommune og Manisa- og Mesir-turistfremmeforeningen, der ydede betydelige bidrag til det kulturelle, turistmæssige og økonomiske liv. Det blev desuden meddelt, at den internationale »Manisa Mesir«-festival blev medtaget på UNESCO's liste over immateriel kulturarv i 2012. Desuden blev »Manisa Mesir Macunu« anvendt som navn på gader, parker og virksomhedslokaler ud over at være en masse i den kulturelle bevidsthed for befolkningen i Manisa (Yurdakul og Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, der henviste til sin bog, mente, at grunden til, at Mesirfestivalerne blev indført, var, at man ønskede at give byen, der var beliggende på en bjergskråning, mulighed for at blomstre og blive flyttet ned på sletten, hvilket var mere bekvemt.

Tepekaya og Atar fortalte, at Manisa Mesir-festivalen ifølge William Bascoms klassificering af folklorens fire funktioner gav deltagerne mulighed for at more sig, støttede værdier og skikke og sikrede overførslen af kultur til kommende generationer ved at holde den i live.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Det tyrkiske patent- og varemærkekontors officielle e-tidende nr. 26 af 2.4.2018, s. 31-34.