C/2024/4420

10.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4420)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu“

EU-Nr.: PGI-TR-02893 — 5.1.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Manisa Mesir Macunu“ ist eine traditionelle Süßware, die in der Provinz Manisa hergestellt wird. Sie wird aus 41 verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Früchten hergestellt, die zu einer zuckerhaltigen Paste vermischt werden. Sie wird entweder als flüssige Paste in Gläsern oder in Form fester, in Folie gewickelter Stäbchen von 11-12 cm oder 3-4 cm Länge angeboten. Die Paste hat eine weiche Textur, eine sehr klebrige Konsistenz und einen würzigen und bittersüßen Geschmack. Während die scharfen, bitteren und herben Geschmacksnuancen der Gewürze vor allem durch nichtflüchtige Inhaltsstoffe erzielt werden, stammen Geruch und Aroma von ätherischen Ölen. Des Weiteren sind Phenole (Catechine: 455,6 – 1 253,6 mg/kg) in der Paste für ihren pikanten Geschmack verantwortlich. Ihre Farbe variiert von bernsteinfarben bis dunkelbraun. Die flüssige Paste muss einen Wasseranteil von mindestens 70 % aufweisen, bei den löslichen Stoffen und den festen Stäbchen sind es 80 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zur Herstellung werden Zucker, Glucosesirup, Zitronensäure, Wasser sowie 41 verschiedene Gewürze, Kräuter und Früchte verwendet.

Gewürzsorten und deren verwendete Teile

	Lateinischer Name	Trivialname	Verwendeter Teil
1	*Papaver somniferum*	Schlafmohn	Samen
2	*Alpinia officinarum* Hance	Echter Galgant	Rhizom

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse, zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143 vom 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	Senf	Samen
4	*Calluna vulgaris* L.	Heidekraut	Blüte, Rinde, Blätter
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Alexandrinische Senna	Frucht
6	*Cassia fistula* L.	Indischer Goldregen	Frucht
7	*Cinnamomum sp.*	Zimt	Blüte
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Orange	Blüte, Schale
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Zitrone	Frucht, Schale
10	*Cocos nucifera* L.	Kokospalme	Frucht
11	*Commiphora molmol*	Myrrhe	Harz
12	*Coriandrum sativum* L.	Koriander	Blatt, Frucht
13	*Crocus sativus* L.	Safran	Narbe
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Weiße Curcuma	Rhizom, Wurzel
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardamom	Frucht
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Gewürznelkenbaum	Blütenknospe
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fenchel	Frucht
18	*Urtica dioica* L.	Große Brennnessel	Samen
19	*Ceratonia siliqua* L.	Johannisbrotbaum	Frucht
20	*Cuminum cyminum* L.	Kreuzkümmel	Frucht
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Echtes Süßholz	Wurzelextrakt (Süßlakritz)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Roselle	Blüte, Samen
23	*Linum usitatissimum* L.	Gemeiner Lein	Samen
24	*Melissa officinalis L*	Zitronenmelisse	Blatt
25	*Nigella sativa* L.	Echter Schwarzkümmel	Samen
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Mariendistel	Samen
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Piment	Frucht
28	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Frucht
29	*Piper cubeba Bojer*	Kubeben-Pfeffer	Frucht
30	*Piper longum* L.	Langer Pfeffer	Frucht
31	*Piper nigrum* L.	Schwarzer Pfeffer	Frucht
32	*Piper nigrum* L.	Weißer Pfeffer	Frucht
33	*Rosa canina* L.	Heckenrose	Frucht, Kernöl
34	*Curcuma longa* L.	Kurkuma	Rhizom
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rosmarin	Blatt
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalane (gelb)	Frucht

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalane (schwarz)	Frucht
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanille	Früchte, Samen
39	*Vitex agnus-castus* L.	Mönchspfeffer	Frucht
40	*Vitis vinifera* L.	Weinrebe	Frucht
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ingwer	Rhizom

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Herstellung von „Manisa Mesir Macunu“, vom Erhitzen und Mischen der Zutaten bis zur Formung, müssen in dem in Abschnitt 4 beschriebenen geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Paste: Der Begriff „Paste“ bezeichnet eine klebrige und kompakte Substanz, die üblicherweise im Zusammenhang mit „Manisa Mesir Macunu“ verwendet wird. Die zur Herstellung von „Manisa Mesir Macunu“ verwendete Paste enthält typischerweise verschiedene Gewürze, Pflanzenextrakte und Zucker.

Stäbchen: „Manisa Mesir Macunu“ wird traditionell in einer als „Strang“ bezeichneten Form hergestellt. Das bedeutet, dass aus der Paste ein langer, dünner zylindrischer Strang geformt wird. Anschließend wird dieser Strang aus „Manisa Mesir Macunu“ für den Verzehr in kleinere Stücke (Stäbchen) geteilt. Wird die Paste in dieser Stäbchenform angeboten, kann sie von den Konsumenten leichter mitgeführt und verzehrt werden. „Manisa Mesir Macunu“ in Stäbchenform ist vor allem bei traditionellen Festen oder speziellen Veranstaltungen beliebt.

Nachdem die Paste durch Kneten die erforderliche Konsistenz erlangt hat, wird sie für die feste Stäbchenvariante von „Manisa Mesir Macunu“ zu einem langen Strang geformt und verfeinert. Anschließend wird der Strang in Abschnitte mit einem Gewicht von 8-10 g geschnitten und verpackt (21-23 g für die größere Größe: „Langstäbchen“). Die flüssige Paste wird darüber hinaus in Gläser mit 200, 400 oder 1000 g Inhalt abgefüllt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Erzeugung von „Manisa Mesir Macunu“ ist die Provinz Manisa in der Türkei.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Manisa Mesir Macunu“ und dem geografischen Gebiet leitet sich vom Ansehen des Erzeugnisses ab. Mesir Macunu wurde in Manisa erstmals in der osmanischen Zeit im 16. Jahrhundert hergestellt. „Manisa Mesir Macunu“ wird auch heute noch viel konsumiert.

Der in der osmanischen Kultur, Geschichte und Zivilisation sehr bekannte Erfinder des Erzeugnisses ist Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi war Arzt im Hospital und erfand „Mesir Macunu“ im Jahr 1527. Als Süleyman I. Statthalter von Manisa war, erkrankte seine Mutter Hafize Sultan und Merkez Efendi heilte sie mit dem von ihm zubereiteten „Mesir Macunu“. Nach ihrer Heilung wollte Hafsa Sultan diese Paste auch anderen zugänglich machen. Als immer mehr Menschen um die Paste baten, erteilte der Sultan Merkez Efendi den Auftrag, die Paste jedes Jahr im Rahmen eines Festes an die Menschen zu verteilen. Als Datum für das Fest wurde der 21. März ausgewählt, weil dieser Tag den Frühlingsanfang symbolisierte, und zum Ort für das Fest wurden die Dächer und Minarette der Sultan-Moschee bestimmt. Das erste Mesirfest fand um 1527-1528 statt. Seither versammeln sich jedes Jahr am oder um den 21. März, der als Tag des Frühlingsfestes Nouruz bekannt ist, Tausende von Menschen vor der Sultan-Moschee in Manisa, um das „Mesir Macunu“ aufzufangen, das in Papier gewickelt vom Dach der Moschee geworfen wird.

Das berühmte Mesirfest von Manisa wird am Tag des Frühlingsfestes Nouruz gefeiert. Diese Tradition geht auf die Zeit von Merkez Muslihiddin Efendi zurück, dem die Leitung des von Suleiman I. gegründeten Hospitals in Manisa übertragen worden war. Der wichtigste Teil der Zeremonie findet während des Frühlingsfestes Nouruz statt. Kleine Stücke von „Mesir Macunu“, die aus vielen unterschiedlichen Kräutern und Gewürzen hergestellt und in kleine Papierstücke verpackt sind, werden von den Minaretten der Sultan-Moschee in Manisa geworfen; die unten wartenden Menschen versuchen, eins davon zu fangen.

Im Jahr 2012 wurde die „Mesir Macunu“ (Mesir-Paste) aus Manisa in die repräsentative UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

„Manisa Mesir Macunu“ wird nach einem traditionellen, von Generation zu Generation weitergegebenen Verfahren hergestellt. Die Auswahl der Zutaten von höchster Qualität, die Zubereitung der Zuckerpaste sowie die Kochzeit und die Temperatur, bei der die Paste gekocht wird, beeinflussen den gewünschten Geschmack und die Konsistenz des Erzeugnisses.

„Manisa Mesir Macunu“ weist folgende besondere Merkmale auf:

— Ihre Textur ist weich,

— sie hat eine sehr klebrige Konsistenz,

— sie hat ein intensives würziges Aroma und einen süßlich-herben Geschmack,

— ihre Farbe variiert von bernsteinfarben bis braun,

— sie kann als flüssige Paste oder feste Stäbchen verkauft werden.

Das Ansehen des Erzeugnisses wird durch unzählige Verweise, die zum Teil Jahrhunderte zurückreichen, in Aufzeichnungen, Veröffentlichungen, kulinarischen Führern, Artikeln und Beiträgen in der Presse und in der Online-Presse sowie durch zahlreiche Veranstaltungen zur Förderung traditioneller lokaler Produkte bestätigt.

In seinem 1963 erschienenen Buch „Manisa Mesir Macunu“ erklärt Baytop, dass die 41 Zutaten des „Manisa Mesir Macunu“ von einem aus 60 Zutaten bestehenden Gegengift des berühmten Arztes Avicenna übernommen worden seien. Die Zahl der Zutaten sei jedoch reduziert und die Paste dann aus 41 Gewürzen und Kräutern hergestellt worden, da sie Schwierigkeiten gehabt hätten, bestimmte Zutaten der Mischung von Avicenna in der Flora von Anatolien zu beschaffen, und die Zahl 41 von mystischer Bedeutung sei.

Weitere Veröffentlichungen zu „Manisa Mesir Macunu“ sind: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu“ (Mesir Paste als gastronomischer Schatz und Kulturerbe) (Yurdakul und Çekal, 2022); „Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler“ (Mesir-Paste und ihre Zutaten) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı“ (Das Mesirfest und das Hospital von Manisa) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa“ (Mesir und Manisa) (Karaöz, 1954); und „Geçmişten Günümüze Manisa“ (Manisa Gestern und Heute) (Tepekaya und Atar, 2018).

In ihrer 2022 veröffentlichten Studie zur Mesir-Paste als Wert in der Gastronomie und als Kulturerbe erwähnen Yurdakul und Çekal, dass das Mesirfest vom 21. bis 27. März in Manisa gemeinsam vom Gouverneursamt von Manisa, der Gemeinde Manisa und dem Tourismus- und Werbeverband Manisa und Mesir veranstaltet wird und einen bedeutenden Beitrag zum kulturellen, touristischen und wirtschaftlichen Leben leistet. Des Weiteren wird angeführt, dass das Internationale Mesirfest in Manisa 2012 in die UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde. Auch ist „Manisa Mesir Macunu“ nicht mehr nur eine Paste im kulturellen Gedächtnis der Menschen von Manisa, sondern die Bezeichnung dient inzwischen auch als Name für Straßen, Parks und Geschäftsräume (Yurdakul und Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu führt unter Hinweis auf sein Buch an, dass das Mesirfest entstanden sei, weil es für die auf einem Hügel gelegene Stadt Möglichkeiten schaffte, zu florieren und sich in die bequemer zu erreichende Ebene auszudehnen.

Tepekaya und Atar zufolge erfüllt das Mesirfest von Manisa nach der Klassifikation von William Bascom folgende Funktionen von Folklore: Es ist ein Anlass, sich zu vergnügen, stärkt Werte und Bräuche und sorgt dafür, dass die Kultur am Leben gehalten und an künftige Generationen weitergegeben wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 26, 2.4.2018, S. 31-34.