C/2024/4420

10.7.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4420)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Manisa Mesir Macunu»

Αριθ. ΕΕ: PGI-TR-02893 — 5.1.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Manisa Mesir Macunu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη ονομασία*

Το «Manisa Mesir Macunu» είναι ένα παραδοσιακό γλυκό που παράγεται στην επαρχία Manisa (Μαγνησία). Παρασκευάζεται από 41 διαφορετικά καρυκεύματα, βότανα και φρούτα που αναμειγνύονται σε μια ζαχαρένια πάστα. Διατίθεται είτε ως υγρή πάστα σε γυάλινα βάζα είτε ως στερεές ράβδοι διαστάσεων 11-12 cm ή 3-4 cm περιτυλιγμένες σε φύλλο. Η υφή του είναι μαλακή και έχει ιδιαίτερα κολλώδη σύσταση με γλυκιά, πικάντικη και πικρή γεύση. Μολονότι οι καυστικές, πικρές και σκληρές γεύσεις των μπαχαρικών παρέχονται κυρίως από μη πτητικές ύλες, η οσμή και το άρωμα παράγονται μέσω πτητικών ελαίων. Επιπλέον, η πικάντικη γεύση της πάστας οφείλεται στις φαινόλες (κατεχίνη: 455,6 – 1 253,6 mg/kg). Το χρώμα της ποικίλλει από κεχριμπαρένιο έως σκούρο καστανό. Η υγρή πάστα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 70 % νερό, ενώ τα διαλυτά στερεά και οι στερεές ράβδοι 80 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Στην παραγωγή χρησιμοποιούνται ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, κιτρικό οξύ, νερό, 41 είδη μπαχαρικών, βότανα και φρούτα.

Τύποι μπαχαρικών και χρησιμοποιούμενα μέρη τους

	Λατινική ονομασία	Κοινή ονομασία	Χρησιμοποιημένο μέρος
1	*Papaver somniferum*	Μήκων η υπνοφόρος	Σπόρος
2	*Alpinia officinarum* Hance	Γαλάγκη	Ρίζωμα

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, της 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Μουστάρδα	Σπόρος
4	*Calluna vulgaris* L.	Καλούνα	Άνθος, φλοιός, φύλλα
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Σέννα	Καρπός
6	*Cassia fistula* L.	Κασσία	Καρπός
7	*Cinnamomum sp.*	Κανέλα	Άνθος
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Πορτοκάλι	Άνθος, φλοιός
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Λεμόνι	Καρπός, φλοιός
10	*Cocos nucifera* L.	Καρύδα	Καρπός
11	*Commiphora molmol*	Μύρο	Ρητίνη
12	*Coriandrum sativum* L.	Κορίανδρος	Φύλλα, καρπός
13	*Crocus sativus* L.	Κρόκος (ζαφορά)	Στίγμα
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Λευκός κουρκουμάς	Ρίζωμα, ρίζα
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Καρδάμωμο	Καρπός
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Γαρύφαλλο	Ανθοφόροι οφθαλμοί
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Μάραθο	Καρπός
18	*Urtica dioica* L.	Τσουκνίδα	Σπόρος
19	*Ceratonia siliqua* L.	Χαρούπι	Καρπός
20	*Cuminum cyminum* L.	Κύμινο	Καρπός
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Γλυκόριζα	Εκχύλισμα ρίζας (μέλι γλυκόριζας)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Ιβίσκος	Άνθος, σπόρος
23	*Linum usitatissimum* L.	Λιναρόσπορος	Σπόρος
24	*Melissa officinalis L*	Melissa	Φύλλα
25	*Nigella sativa* L.	Νιγέλα	Σπόρος
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Γαϊδουράγκαθο	Σπόρος
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Μπαχάρι	Καρπός
28	*Pimpinella anisum* L.	Γλυκάνισο	Καρπός
29	*Piper cubeba Bojer*	Πιπέρι κουμπέμπα	Καρπός
30	*Piper longum* L.	Μακρύ πιπέρι	Καρπός
31	*Piper nigrum* L.	Μαύρο πιπέρι	Καρπός
32	*Piper nigrum* L.	Λευκό πιπέρι	Καρπός
33	*Rosa canina* L.	Κυνορροδέα	Καρπός, σπορέλαιο
34	*Curcuma longa* L.	Κουρκουμάς	Ρίζωμα
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Δενδρολίβανο	Φύλλα
36	*Terminalia citrina* Retz	Μυροβάλανος (κίτρινη)	Καρπός

37	*Terminalia chebula* Retz	Μυροβαλάνος (μαύρη)	Καρπός
38	*Vanilla fragrans* Ames	Βανίλια	Καρπός, σπόρος
39	*Vitex agnus-castus* L.	Λιγαριά	Καρπός
40	*Vitis vinifera* L.	Σταφίδα	Καρπός
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ζιγγίβερι	Ρίζωμα

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «Manisa Mesir Macunu» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4, από τη θέρμανση και την ανάμειξη των συστατικών έως τη μορφοποίηση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πάστα: Ο όρος «πάστα» αναφέρεται σε μια κολλώδη και πυκνή ουσία που χρησιμοποιείται συνήθως στο πλαίσιο του προϊόντος «Manisa Mesir Macunu». Η πάστα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Manisa Mesir Macunu» περιέχει συνήθως διάφορα καρυκεύματα, φυτικά εκχυλίσματα και ζάχαρη.

Ράβδοι: Το «Manisa Mesir Macunu» παρασκευάζεται παραδοσιακά σε μορφή γνωστή ως «σχοινί». Η λέξη υποδηλώνει ότι η πάστα μορφοποιείται σε επιμήκη, λεπτή κυλινδρική μορφή. Στη συνέχεια, το επίμηκες σε σχήμα σχοινιού «Manisa Mesir Macunu» διαιρείται σε μικρότερα τεμάχια (ράβδους) για κατανάλωση. Στην περίπτωση αυτή, η διάθεση της πάστας σε μορφή ράβδου καθιστά δυνατή την ευκολότερη μεταφορά και κατανάλωση. Το «Manisa Mesir Macunu» σε μορφή ράβδου είναι συχνά δημοφιλές σε παραδοσιακά φεστιβάλ ή ειδικές εκδηλώσεις.

Αφού αποκτήσει την απαιτούμενη σύσταση με τη βοήθεια του ζυμώματος, η πάστα διαμορφώνεται σε επίμηκες σχοινί και τελειοποιείται, ώστε να πάρει τη μορφή των συμπαγών ράβδων «Manisa Mesir Macunu». Στη συνέχεια, το σχοινί κόβεται και συσκευάζεται σε μήκη βάρους 8-10 g (21-23 g για το μεγαλύτερο μέγεθος: «η μακρά ράβδος»). Επιπλέον, η υγρή πάστα συσκευάζεται σε βάζα 200, 400 ή 1000 g.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Manisa Mesir Macunu» είναι η επαρχία Manisa (Μαγνησία) στην Τουρκία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Manisa Mesir Macunu» και της γεωγραφικής περιοχής απορρέει από τη φήμη του προϊόντος. Το Mesir Macunu παρήχθη για πρώτη φορά στη Manisa (Μαγνησία) τον 16ο αιώνα κατά την Οθωμανική περίοδο. Το «Manisa Mesir Macunu» εξακολουθεί να καταναλώνεται ευρέως έως σήμερα.

Γνωστός δημιουργός του προϊόντος στην Οθωμανική κουλτούρα, την ιστορία και τον Οθωμανικό πολιτισμό, είναι ο Muslihiddin Merkez Efendi. Ο Merkez Efendi ήταν νοσοκομειακός γιατρός όταν επινόησε το «Mesir Macunu» το 1527. Όταν η σουλτάνα Αϊσέ Χαφσά, μητέρα του Σουλεϊμάν Α' του Μεγαλοπρεπούς αρρώστησε, κατά την περίοδο που εκείνος ήταν πρίγκιπας στη Manisa (Μαγνησία), ο Merkez Efendi τη βοήθησε παρασκευάζοντας το «Mesir Macunu». Όταν η Hafsa Sultan ανάρρωσε, θέλησε να μοιραστεί αυτήν την πάστα με τον κόσμο. Καθώς η ζήτηση γινόταν ολοένα και μεγαλύτερη, ο σουλτάνος παρήγγειλε στον Merkez Efendi να φροντίζει κάθε χρόνο για τη διανομή της πάστας στον κόσμο μέσω της διοργάνωσης ενός φεστιβάλ. Για τον σκοπό αυτό, επιλέχθηκε η 21η Μαρτίου επειδή συμβολίζει το ξεκίνημα της άνοιξης, ενώ ως τόπος διεξαγωγής επιλέχθηκαν οι κορυφές των τρούλων και οι μιναρέδες του τζαμιού του Σουλτάνου. Η γιορτή Mesir ξεκίνησε με αυτόν τον τρόπο γύρω στα 1527-1528. Έκτοτε, κάθε χρόνο στις (ή γύρω στις) 21 Μαρτίου, διεξάγεται το γνωστό εαρινό φεστιβάλ Nevruz, κατά το οποίο χιλιάδες άνθρωποι συγκεντρώνονται μπροστά από το τζαμί του Σουλτάνου στη Manisa (Μαγνησία) για να πιάσουν το «Mesir Macunu» που είναι συσκευασμένο σε χαρτί και ρίπτεται από την οροφή του τζαμιού.

Το διάσημο φεστιβάλ Mesir της Manisa (Μαγνησίας) γιορτάζεται την ημέρα του Nevruz. Η παράδοση αυτή ανάγεται στην εποχή του Merkez Muslihiddin Efendi, στον οποίο ανατέθηκε η διαχείριση του νοσοκομείου στη Manisa (Μαγνησία), που ιδρύθηκε από τον Σουλεϊμάν τον Μεγαλοπρεπή. Το σημαντικότερο μέρος της τελετής πραγματοποιείται στο Nevruz. Συγκεκριμένα, μικρά κομμάτια του προϊόντος «Mesir Macunu», που παρασκευάζονται από διάφορα βότανα και καρυκεύματα και περιτυλίγονται σε μικρά κομμάτια χαρτιού, ρίπτονται από τους μιναρέδες του τζαμιού του Σουλτάνου στη Manisa (Μαγνησία), ενώ οι άνθρωποι που περιμένουν από κάτω προσπαθούν να τα πιάσουν.

Το 2012 το «Mesir Macunu» της Manisa (πάστα Mesir) καταχωρίστηκε στον αντιπροσωπευτικό κατάλογο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας της UNESCO.

Το προϊόν «Manisa Mesir Macunu» παρασκευάζεται με παραδοσιακή μέθοδο που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Η επιλογή συστατικών ανώτερης ποιότητας, η παρασκευή της ζαχαρένιας πάστας και η διάρκεια και η θερμοκρασία μαγειρέματος της πάστας επηρεάζουν την αναμενόμενη γεύση και σύσταση του προϊόντος.

Το προϊόν «Manisa Mesir Macunu» παρουσιάζει τα ακόλουθα ειδικά χαρακτηριστικά:

— η υφή του είναι μαλακή,

— έχει ιδιαίτερα κολλώδη σύσταση,

— έχει έντονο πικάντικο άρωμα και γλυκιά και πικάντικη γεύση,

— το χρώμα του ποικίλλει από κεχριμπαρένιο έως καστανό,

— μπορεί να πωλείται ως υγρή πάστα ή σε μορφή στερεών ράβδων.

Η φήμη του προϊόντος τεκμηριώνεται σε πλήθος αναφορών που χρονολογούνται αιώνες πριν, σε καταγραφές, δημοσιεύματα, οδηγούς γαστρονομίας, άρθρα, σε καταχωρίσεις στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, καθώς και σε πλειάδα εκδηλώσεων προβολής τοπικών παραδοσιακών προϊόντων.

Στο βιβλίο του για το Manisa Mesir Macunu που δημοσιεύθηκε το 1963, ο Baytop αναφέρει ότι τα 41 συστατικά του «Manisa Mesir Macunu» προέρχονται από το αντίδοτο που αποτελούταν από 60 συστατικά και δημιουργήθηκε από τον διάσημο γιατρό Ibn-i Sina, ωστόσο στη συνέχεια ο αριθμός των συστατικών μειώθηκε και η πάστα παρασκευαζόταν με βάση 41 καρυκεύματα και βότανα, δεδομένου ότι υπήρχε δυσκολία στην απόκτηση ορισμένων συστατικών του μείγματος του Ibn-i Sina από τη χλωρίδα της Ανατολίας, σε συνδυασμό με τη μυστικιστική σημασία του αριθμού 41.

Άλλες δημοσιεύσεις για το «Manisa Mesir Macunu» είναι οι εξής: «Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu» (η πάστα Mesir ως γαστρονομική αξία και πολιτιστική κληρονομιά) (Yurdakul και Çekal, 2022)· «Mesir macunu ve terkibine giren maddeler» (η πάστα Mesir και τα συστατικά της) (Yörükoğlu, 1985)· «Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı» (Το φεστιβάλ και το νοσοκομείο Manisa Mesir) (Bayat, 1981)· «Mesir ve Manisa» (Mesir και Manisa) (Karaöz, 1954)· και «Geçmişten Günümüze Manisa» (Η Manisa/Μαγνησία από το παρελθόν μέχρι σήμερα) (Tepekaya και Atar, 2018).

Στην έρευνά τους σχετικά με την πάστα Mesir ως γαστρονομική αξία και πολιτιστική κληρονομιά που δημοσιεύθηκε το 2022, οι Yurdakul και Çekal ανέφεραν ότι το φεστιβάλ Mesir πραγματοποιείται στη Manisa (Μαγνησία) από τις 21 έως τις 27 Μαρτίου σε συνεργασία με τη διοίκηση της Manisa, τον δήμο Manisa και την ένωση τουρισμού και προβολής της Manisa και του Mesir, συμβάλλοντας σημαντικά στην πολιτιστική, τουριστική και οικονομική ζωή. Επιπλέον, αναφέρεται ότι το 2012 το Διεθνές Φεστιβάλ Manisa Mesir συμπεριλήφθηκε στον κατάλογο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO. Επίσης, πέρα από το ότι η ονομασία «Manisa Mesir Macunu», έχει συνδεθεί με την πάστα στη συλλογική πολιτιστική μνήμη των κατοίκων της Manisa (Μαγνησίας), έχει επίσης χρησιμοποιηθεί και ως ονομασία σε οδούς, πάρκα και επαγγελματικούς χώρους (Yurdakul και Çekal, 2022).

Ο Nihat Yörükoğlu, στο βιβλίο του, υποστήριξε ότι ο λόγος για την έναρξη των φεστιβάλ mesir ήταν να μπορέσει η πόλη, που ήταν χτισμένη σε πλαγιά, να ακμάσει και να της δοθεί η δυνατότητα να μεταφερθεί στην πεδιάδα, όπου οι συνθήκες ήταν καλύτερες.

Οι Tepekaya και Atar ανέφεραν ότι, σύμφωνα με την ταξινόμηση του William Bascom όσον αφορά τις τέσσερις λειτουργίες της λαϊκής τέχνης, το φεστιβάλ Manisa Mesir παρείχε στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να διασκεδάσουν, στήριζε αξίες και έθιμα και κρατούσε ζωντανό τον πολιτισμό διασφαλίζοντας τη μετάδοσή του στις μελλοντικές γενιές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Σημάτων αριθ. 26, 2.4.2018, σ. 31-34.