C/2024/4420

10.7.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4420)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu“

ELi nr: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Manisa Mesir Macunu“ on Manisa provintsis toodetav traditsiooniline maius. Selle valmistamiseks kasutatakse 41 liiki vürtse, maitsetaimi ja puuvilju, mis segatakse suhkruseks pastaks. Toodet pakutakse kas vedela pastana klaaspurkides või 11–12 cm või 3–4 cm pikkuste fooliumisse mähitud tahkete pulkadena. Toote tekstuur on pehme ja sellel on väga kleepuv konsistents ning magus-vürtsikas ja mõrkjas maitse. Kui vürtside terava, mõru ja karmi maitse annavad peamiselt mittelenduvad ained, siis lõhn tuleneb lenduvatest õlidest. Lisaks sellele annavad fenoolid (katehhiin: 455,6–1 253,6 mg/kg) pastale kirbe maitse. Toote värvus varieerub merevaigukollasest tumepruunini. Vedelas pastas peab vett olema vähemalt 70 %, lahustuvas kuivaines ja tahketes pulkades aga 80 %.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Tootmisprotsessis kasutatakse suhkrut, glükoosisiirupit, sidrunhapet, vett ning 41 liiki vürtse, maitsetaimi ja puuvilju.

Vürtside liigid ja nende kasutatud osad

	Ladinakeelne nimetus	Tavanimetus	Kasutatud osa
1	*Papaver somniferum*	unimagun	seeme
2	*Alpinia officinarum* Hance	väike kalganirohi	risoom

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	sinep	seeme
4	*Calluna vulgaris* L.	kanarbik	õis, koor, leht
5	*Cassia angustifolia Vahl*	india senna	vili
6	*Cassia fistula* L.	torukassia	vili
7	*Cinnamomum sp.*	kaneelipuu	õis
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	apelsinipuu	õis, koor
9	*Citrus limon* L. Osbeck	harilik sidrunipuu	vili, koor
10	*Cocos nucífera* L.	kookospalm	vili
11	*Commiphora molmol*	somaalia mürripuu	vaik
12	*Coriandrum sativum* L.	aedkoriander	leht, vili
13	*Crocus sativus* L.	safrankrookus	emakasuue
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	tsitveri-kollajuur	risoom, juur
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	harilik kardemon	vili
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	harilik nelgipuu	õienupp
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	looduslik apteegitill	vili
18	*Urtica dioica* L.	kõrvenõges	seeme
19	*Ceratonia siliqua* L.	harilik jaanikaunapuu	vili
20	*Cuminum cyminum* L.	harilik vürtsköömen	vili
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	lagritsa-magusjuur	juureekstrakt (lagritsamesi)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	hapu hibisk	õis, seeme
23	*Linum usitatissimum* L.	harilik lina	seeme
24	*Melissa officinalis L*	sidrunmeliss	leht
25	*Nigella sativa* L.	aed-mustköömen	seeme
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	harilik maarjaohakas	seeme
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	harilik pimendipuu	vili
28	*Pimpinella anisum* L.	harilik aniis	vili
29	*Piper cubeba Bojer*	kubeebapipar	vili
30	*Piper longum* L.	pikk pipar	vili
31	*Piper nigrum* L.	must pipar	vili
32	*Piper nigrum* L.	valge pipar	vili
33	*Rosa canina* L.	koer-kibuvits	vili, seemneõli
34	*Curcuma longa* L.	harilik kollajuur	risoom
35	*Rosmarinus officinalis* L.	harilik rosmariin	leht
36	*Terminalia citrina* Retz	mürobalaan (kollane)	vili

37	*Terminalia chebula* Retz	tinditerminaalia (must)	vili
38	*Vanilla fragrans* Ames	harilik vanill	vili, seeme
39	*Vitex agnus-castus* L.	harilik mungapipar	vili
40	*Vitis vinifera* L.	harilik viinapuu	vili
41	*Zingiber officinale* Roascoe	harilik ingver	risoom

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Manisa Mesir Macunu“ kõik tootmisetapid alates koostisosade kuumutamisest ja segamisest kuni vormimiseni peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pasta: termin „pasta“ viitab kleepuva ja tiheda tekstuuriga ainele, mida „Manisa Mesir Macunu“ puhul üldiselt kasutatakse. „Manisa Mesir Macunu“ valmistamiseks kasutatav pasta sisaldab tavaliselt mitmesuguseid vürtse, taimeekstrakte ja suhkrut.

Pulgad: toodet „Manisa Mesir Macunu“ valmistatakse traditsiooniliselt nn köie kujul. See tähendab, et pasta vormitakse pika peenikese silindri kujuliseks. Seejärel tükeldatakse see pikk köiekujuline „Manisa Mesir Macunu“ tarbimise eesmärgil väiksemateks osadeks (pulkadeks). Pasta pakkumine pulkadena võimaldab kasutajal toodet hõlpsamini kaasas kanda ja tarbida. Pulgakujuline „Manisa Mesir Macunu“ on sageli populaarne traditsioonilistel festivalidel või eriüritustel.

Kui pasta on tänu sõtkumisele vajaliku konsistentsi saavutanud, vormitakse see tahke pulga vormis „Manisa Mesir Macunu“ saamiseks pika köie kujuliseks ja viimistletakse. Seejärel tükeldatakse köis 8–10 g kaaluvateks pulkadeks (pikema versiooni puhul 21–23 g kaaluvateks pulkadeks) ja pakendatakse. Vedel pasta pakendatakse 200-, 400- või 1 000-grammistesse purkidesse.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Manisa Mesir Macunu“ tootmise määratletud geograafiline piirkond on Türgi Manisa provints.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Manisa Mesir Macunu“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos tuleneb toote mainest. Toodet „Mesir Macunu“ toodeti Manisas esimest korda Osmanite riigi ajal 16. sajandil. Tänapäeval tarbitakse toodet „Manisa Mesir Macunu“ endiselt laialdaselt.

Toote n-ö leiutas osmanite kultuuris, ajaloos ja tsivilisatsioonis tuntud Muslihiddin Merkez Efendi. Haiglas arstina tegutsenud Merkez Efendi töötas „Mesir Macunu“ välja 1527. aastal. Kui Suleiman I Toreda ema Hafsa Sultaana haigestus ajal, mil Suleiman oli Manisas prints, aitas Merkez Efendi teda, pakkudes talle enda valmistatud toodet „Mesir Macunu“. Pärast tervenemist soovis Hafsa Sultaana jagada seda pastat ka teistega. Kuna huvi pasta vastu üha kasvas, käskis ta Merkez Efendil korraldada igal aastal festivali, et inimestele pastat jaotada. Kuupäevaks valiti 21. märts, sest see sümboliseerib kevade algust, ning asukohaks Sultani Mošee kuplite ja minarettide tipud. Mesiri pidustused said sel viisil alguse umbes 1527.–1528. aastal. Alates sellest ajast kogunevad tuhanded inimesed iga aasta 21. märtsil või selle kuupäeva paiku, kui peetakse Nowruzi kevadfestivali, Manisas Sultani Mošee ette, et paberisse mähitud ja mošee katuselt alla visatud „Mesir Macunu“ kinni püüda.

Nowruzi päeval toimub kuulus Manisa Mesiri festival. See traditsioon ulatub tagasi aega, mil Merkez Muslihiddin Efendile anti ülesanne juhtida Suleiman I Toreda asutatud Manisa haiglat. Nowruzi päeval toimub tseremoonia kõige olulisem osa. Nimelt visatakse Manisas Sultani Mošee minarettidest alla mitmesugustest maitsetaimedest ja vürtsidest valmistatud ning väikestesse paberitükkidesse mähitud „Mesir Macunu“ tükikesed, mida all ootavad inimesed proovivad kinni püüda.

2012. aastal kanti Manisa „Mesir Macunu“ (Mesiri pasta) UNESCO inimkonna vaimse kultuuripärandi esindusnimekirja.

Toodet „Manisa Mesir Macunu“ valmistatakse põlvest põlve edasi antud traditsioonilisel meetodil. Toote eeldatavat maitset ja konsistentsi mõjutavad parima kvaliteediga koostisosade valimine, suhkrupasta valmistamine ning pasta keetmise aeg ja temperatuur.

Tootel „Manisa Mesir Macunu“ on järgmised eriomadused:

— pehme tekstuur,

— väga kleepuv konsistents,

— intensiivne vürtsikas lõhn ja magus-vürtsikas maitse,

— värvus varieerub merevaigukollasest pruunini,

— toodet võib müüa vedela pasta või tahkete pulkadena.

Toote mainet kinnitavad sajandite taha ulatuvad arvukad viited dokumentides, väljaannetes, kulinaarsetes juhendites, trüki- ja veebimeedia artiklites ja materjalides ning arvukatel üritustel, mida korraldatakse traditsiooniliste kohalike toodete tutvustamiseks.

Oma 1963. aastal avaldatud raamatus „Manisa Mesir Macunu“ kohta väitis Baytop, et „Manisa Mesir Macunu“ 41 koostisosa valimisel peeti silmas kuulsa arsti Ibn Sīnā loodud vastumürki, mis koosnes 60 koostisosast. Koostisosade arvu siiski vähendati ning pasta valmistamiseks kasutati 41 vürtsi ja maitsetaime, kuna Ibn Sīnā valmistatud ühendi mõnede koostisosade hankimisega Anatoolia taimestikust oli raskusi ning number 41 omas müstilist tähtsust.

Muud väljaanded „Manisa Mesir Macunu“ kohta on järgmised: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu“ (Mesiri pasta kui gastronoomiline väärtus ja kultuuripärand) (Yurdakul ja Çekal, 2022); „Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler“ (Mesiri pasta ja selle koostisosad) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı“ (Manisa Mesiri festival ja haigla) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa“ (Mesir ja Manisa) (Karaöz, 1954) ja „Geçmişten Günümüze Manisa“ (Minevikust tänapäeva Manisani) (Tepekaya ja Atar, 2018).

2022. aastal avaldatud uuringus „Mesiri pasta kui gastronoomiline väärtus ja kultuuripärand“ märkisid Yurdakul ja Çekal, et koostöös Manisa provintsivalitsuse, Manisa linnavalitsuse ning Manisa ja Mesiri turismi- ja reklaamiühendusega korraldatakse Manisas 21.–27. märtsil Mesiri festivali, andes märkimisväärse panuse kultuuri-, turismi- ja majanduselusse. Lisaks lisati rahvusvaheline Manisa Mesiri festival 2012. aastal UNESCO inimkonna vaimse kultuuripärandi nimekirja. Teisalt kasutati nimetust „Manisa Mesir Macunu“ tänavate, parkide ja äriruumide nimena, lisaks sellele, et see oli pastana jäädvustunud Manisa inimeste kultuurimällu (Yurdakul ja Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu viitas oma raamatus sellele, et mesiri festivalide alustamise põhjus oli soodustada mäenõlval asuva linna õitsengut ja võimaldada sel liikuda tasandikule, mis on mugavam.

Tepekaya ja Atar väitsid, et William Bascomi folkloori nelja funktsiooni liigituse järgi pakub Manisa Mesiri festival osalejatele mõnusat ajaveetmist, toetab väärtusi ja kombeid ning tagab kultuuri edasikandumise tulevastele põlvedele, hoides seda elus.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

Türgi patendi- ja kaubamärgiameti ametlik e-bülletään nr 26, 2.4.2018, lk 31–34.