C/2024/4420

10.7.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4420)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Manisa Mesir Macunu”

EU-nro: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Manisa Mesir Macunu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Manisa Mesir Macunu” on perinteinen makea tuote, jota tuotetaan Manisan maakunnassa. Tuotteen valmistukseen käytetään 41:tä erilaista maustetta, yrttiä ja hedelmää, jotka sekoitetaan sokeriseksi tahnaksi. Tuote pannaan esille myyntiä varten joko juoksevana tahnana lasipurkeissa tai tankoina, jotka ovat 11–12 cm tai 3–4 cm pitkiä ja jotka on käärityt kelmuun. Tuote on rakenteeltaan pehmeää ja koostumukseltaan hyvin tahmeaa. Maku on makean mausteinen ja karvas. Mausteiden polttavat, karvaat ja voimakkaat maut johtuvat pääasiassa muista kuin haihtuvista aineista, kun taas tuoksu ja aromi aiheutuvat haihtuvista öljyistä. Lisäksi tahnan sisältämät fenolit (katekiini: 455,6–1 253,6 mg/kg) tekevät siitä pistävän makuisen. Tuotteen väri vaihtelee meripihkanvärisestä tummanruskeaan. Juoksevassa tahnassa on oltava vähintään 70 prosenttia vettä, liukenevissa kiinteissä aineissa ja kiinteissä tangoissa 80 prosenttia.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Valmistuksessa käytetään sokeria, glukoosisiirappia, sitruunahappoa, vettä ja 41:tä erilaista maustetta, yrttiä ja hedelmää.

Mausteet ja niistä käytettävät osat

	Tieteellinen nimi	Yleiskielinen nimi	Käytettävä osa
1	*Papaver somniferum*	Oopiumunikko	Siemen
2	*Alpinia officinarum* Hance	Pikkugalangajuuri	Juurakko

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	Sinappi	Siemen
4	*Calluna vulgaris* L.	Kanerva	Kukka, kuori, lehti
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Aleksandriansenna (senna)	Hedelmä
6	*Cassia fistula* L.	Kultasadekassia	Hedelmä
7	*Cinnamomum sp.*	Kanelipuut	Kukka
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Appelsiini	Kukka, kuori
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Sitruuna	Hedelmä, kuori
10	*Cocos nucifera* L.	Kookospalmu	Hedelmä
11	*Commiphora molmol*	Afrikanmirhapuu (mirhami)	Pihka
12	*Coriandrum sativum* L.	Korianteri	Lehti, hedelmä
13	*Crocus sativus* L.	Maustesahrami	Luotti
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Keralankurkuma	Juurakko, juuri
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardemumma	Hedelmä
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Mausteneilikka	Kukannuppu
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fenkoli	Hedelmä
18	*Urtica dioica* L.	(Iso)nokkonen	Siemen
19	*Ceratonia siliqua* L.	Johanneksenleipäpuu	Hedelmä
20	*Cuminum cyminum* L.	Roomankumina (juustokumina)	Hedelmä
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Lakritsikasvi	Juuriuute (”lakritsihunaja”)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Teehibiskus (rosella-tee)	Kukka, siemen
23	*Linum usitatissimum* L.	Peltopellava	Siemen
24	*Melissa officinalis L.*	Sitruunamelissa	Lehti
25	*Nigella sativa* L.	Ryytineito	Siemen
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Maarianohdake	Siemen
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Maustepippuri	Hedelmä
28	*Pimpinella anisum* L.	Anisruoho	Hedelmä
29	*Piper cubeba Bojer*	Jaavanpippuri	Hedelmä
30	*Piper longum* L.	Pitkäpippuri	Hedelmä
31	*Piper nigrum* L.	Ryytipippuri (mustapippuri)	Hedelmä
32	*Piper nigrum* L.	Ryytipippuri (valkopippuri)	Hedelmä
33	*Rosa canina* L.	Koiranruusu	Hedelmä, siemenöljy
34	*Curcuma longa* L.	Maustekurkuma	Juurakko
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rohtorosmariini	Lehti
36	*Terminalia citrina* Retz	(Ketapanilaji, ei suomenkielistä nimeä)	Hedelmä

37	*Terminalia chebula* Retz	Rohtoketapani	Hedelmä
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilja	Hedelmä, siemen
39	*Vitex agnus-castus* L.	Siveydenpuu	Hedelmä
40	*Vitis vinifera* L.	Aitoviiniköynnös	Hedelmä
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Mausteinkivääri	Juurakko

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Manisa Mesir Macunu -tuotteen kaikkien tuotantovaiheiden aina ainesosien kuumentamisesta ja sekoittamisesta tuotteen muotoiluun asti on tapahduttava 4 kohdassa rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tahna: Ilmaisulla ”tahna” tarkoitetaan tahmeaa ja sakeaa ainetta, jota käytetään yleisesti Manisa Mesir Macunu -tuotteen yhteydessä. Manisa Mesir Macunu -tuotteen valmistuksessa käytettävä tahna sisältää yleensä useita eri mausteita, kasviuutteita ja sokeria.

Tangot: Manisa Mesir Macunu -tuotetta valmistetaan perinteisesti ”narun” muodossa. Tällöin tahna muotoillaan pitkäksi, ohueksi lieriöksi. Saatu pitkä narumainen Manisa Mesir Macunu -tuote jaetaan tämän jälkeen pienemmiksi paloiksi (tangoiksi) kulutusta varten. Kun tahna tarjotaan näin tangon muodossa, kuluttajan on helpompi kuljettaa ja nauttia sitä. Manisa Mesir Macunu -tangot ovat usein suosittuja perinteisissä juhlissa tai erityistilaisuuksissa.

Kun tahna on vaivattu kiinteiden Manisa Mesir Macunu -tankojen valmistuksen edellyttämään koostumukseen, tahna muotoillaan pitkäksi naruksi ja puhdistetaan. Naru leikataan pätkiksi, jotka painavat 8–10 g (21–23 g, kun on kyse suuremmasta koosta eli ”pitkästä tangosta”), ja näin saadut tangot pakataan. Lisäksi juoksevaa tahnaa pakataan 200, 400 tai 1 000 g:n purkkeihin.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Manisa Mesir Macunu -tuotteen valmistuksen maantieteellinen rajattu alue on Manisan maakunta Turkissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Manisa Mesir Macunu -tuotteen yhdistää maantieteelliseen alueeseen tuotteen maine. Mesir Macunu -tuotetta valmistettiin Manisassa ensimmäisen kerran 1500-luvulla osmanien valtakauden aikana. Manisa Mesir Macunu -tuotetta käytetään yhä nykyään laajasti.

Osmanien kulttuurissa, historiassa ja sivilisaatiossa tuotteen keksijänä tunnetaan Muslihiddin Merkez Efendi. Tämä sairaalalääkäri keksi Mesir Macunu -tuotteen vuonna 1527. Kun Suleiman I Suuren äiti Hafsa Sultan sairastui Suleimanin ollessa prinssi Manisassa, Merkez Efendi auttoi potilasta valmistamallaan Mesir Macunu -tuotteella. Toivuttuaan Hafsa Sultan halusi jakaa tahnan muiden kanssa. Kun ihmiset kyselivät tuotetta yhä enemmän, sulttaani kehotti Merkez Efendiä jakamaan tahnaa ihmisille joka vuosi uuden juhlamenon yhteydessä. Ajankohdaksi valittiin 21. maaliskuuta, koska se symboloi kevään alkamista, ja tapahtumapaikaksi Hafsa Sultanin moskeijan kupolien ja minareettien katot. Mesir-juhlan vietto alkoi näin noin vuonna 1527 tai 1528. Siitä lähtien tuhannet ihmiset ovat nykyisen Nevruz-kevätjuhlan aikaan 21. maaliskuuta tai niillä main kokoontuneet joka vuosi Manisaan Hafsa Sultanin moskeijan eteen sieppaamaan paperiin käärittyjä Mesir Macunu -paloja, joita heitetään moskeijan katolta.

Manisan kuuluisaa Mesir-juhlaa vietetään Nevrus-juhlapäivänä. Perinne on peräisin ajalta, jolloin Merkez Muslihiddin Efendi sai johdettavakseen sairaalan, jonka Suleiman I Suuri perusti Manisaan. Juhlamenojen tärkein osa ajoittuu Nevruz-juhlapäivään. Silloin Manisan Hafsa Sultanin moskeijan minareeteista heitetään pieniä Mesir Macunu -paloja, jotka on valmistettu eri yrteistä ja mausteista ja käärityn pieniin paperinpaloihin. Alhaalla odottavat ihmiset yrittävät saada tällaisen palan itselleen.

Manisan ”Mesir Macunu” (Mesir-tahna) otettiin mukaan Unescon aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon vuonna 2012.

”Manisa Mesir Macunu” valmistetaan perinteisellä menetelmällä, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Laadukkaiden ainesosien valinnalla, sokeritahnan valmistuksella sekä tahnan keittoajalla ja -lämpötilalla voidaan vaikuttaa saatavan tuotteen makuun ja koostumukseen.

Manisa Mesir Macunu -tuotteella on seuraavat erityisominaisuudet:

— pehmeä rakenne

— hyvin tahmea koostumus

— voimakas mausteinen aromi ja makean mausteinen maku

— meripihkanvärisestä tummanruskeaan vaihteleva väri

— tarjontamuotona joko juokseva tahna tai kiinteät tangot.

Vahvistuksena tuotteen maineesta ovat lukemattomat maininnat, joita on jo vuosisatojen takaa, asiakirjoissa, julkaisuissa, keittokirjoissa sekä lehti- ja verkkojulkaisujen artikkeleissa ja jutuissa. Lisäksi tuote on mainittu monissa tapahtumissa, joita on järjestetty perinteisten paikallisten tuotteiden mainostamiseksi.

Baytop toteaa Manisa Mesir Macunu -tuotteesta vuonna 1963 julkaistussa teoksessaan, että tuotteen 41 ainesosaa valittiin kuuluisan lääkärin Ibn-i Sinan (eli Avicennan) kehittämän vastamyrkyn 60 ainesosan joukosta. Tahnan ainesosien lukumäärä vähennettiin kuitenkin 41 mausteeseen ja yrttiin, koska Anatolian kasvistosta oli vaikea hankkia joitakin Ibn-i Sinan yhdistelmän ainesosista. Lisäksi luvulla 41 oli mystistä merkitystä.

Muita Manisa Mesir Macunu -tuotetta koskevia julkaisuja ovat ”Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu” (Mesir-tahna gastronomisen arvon ja kulttuuriperinnön kannalta) (Yurdakul & Çekal, 2022); ”Mesir macunu ve terkibine giren maddeler” (Mesir-tahna ja sen ainesosat) (Yörükoğlu, 1985); ”Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa’sı” (Manisa Mesir -juhla ja sairaala) (Bayat, 1981); ”Mesir ve Manisa” (Mesir ja Manisa) (Karaöz, 1954); ja ”Geçmişten Günümüze Manisa” (Manisa ennen ja nyt) (Tepekaya & Atar, 2018).

Yurdakul ja Çekal mainitsevat Mesir-tahnaa gastronomisen arvon ja kulttuuriperinnön kannalta tarkastelevassa, vuonna 2022 julkaistussa tutkimuksessaan, että Mesir-juhla järjestetään Manisassa 21.–27. maaliskuuta Manisan maakunnan, Manisan kunnan sekä Manisan matkailua ja Mesir-tuotteita edistävän yhdistyksen yhteistyönä, mikä tukee merkittävästi alueen kulttuuri- ja talouselämää sekä matkailua. Lisäksi he toteavat, että kansainvälinen Manisa Mesir -juhla otettiin mukaan Unescon aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon vuonna 2012. Toisaalta ilmaisua ”Manisa Mesir Macunu” käytetään katujen, puistojen ja liiketilojen nimenä sen lisäksi, että se on säilynyt tahnana manisalaisten kulttuurisessa muistiperinnössä (Yurdakul & Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu esittää teoksessaan, että mesir-juhlat aloitettiin sen vuoksi, että rinteellä sijaitseva kaupunki voisi kukoistaa ja kasvaa alemmas tasangolle, joka oli kaupungille sopivampaa aluetta.

Tepekaya ja Atar toteavat, että William Bascomin kehittämän, kansanperinteen neljää tehtävää koskevan luokittelun mukaan tarkasteltuna Manisa Mesir-juhla tarjoaa osallistujille miellyttävää ajanvietettä, tukee arvoja ja tapoja ja varmistaa kulttuurin välittymisen tuleville sukupolville säilyttämällä sen elävänä.

Eritelmän julkaisutiedot

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston sähköinen virallinen lehti, nro 26, 2.4.2018, s. 31–34.