C/2024/4420

10.7.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4420)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Manisa Mesir Macunu»

Nº UE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Nom(s)**

«Manisa Mesir Macunu»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3 Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination*

Le «Manisa Mesir Macunu» est une confiserie traditionnelle produite dans la province de Manisa. Il est fabriqué à partir de 41 épices, herbes et fruits différents qui sont mélangés pour former une pâte sucrée. Il se présente soit sous forme de pâte liquide dans des bocaux en verre, soit sous forme de bâtonnets solides de 11 à 12 cm ou de 3 à 4 cm emballés dans du papier aluminium. Sa texture est moelleuse et sa consistance est très collante. Son goût est à la fois doux, épicé et amer. Alors que les arômes astringents, amers et bruts des épices proviennent principalement de matériaux non volatils, l'odeur et l'arôme sont générés par des huiles volatiles. En outre, les phénols (catéchine: 455,6 à 1 253,6 mg/kg) dans la pâte sont responsables de son goût piquant. Sa couleur varie de jaune-brun à brun foncé. La pâte liquide doit contenir au moins 70 % d'eau, les solides solubles et les bâtonnets solides 80 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La production utilise du sucre, du sirop de glucose, de l'acide citrique, de l'eau et 41 types d'épices, d'herbes aromatiques et de fruits.

Types d'épices et leurs parties utilisées :

	Nom latin	Nom commun	Partie utilisée
1	*Papaver somniferum*	Pavot	Graine
2	*Alpinia officinarum* Hance	Petit galanga	Rhizome

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	Moutarde	Graine
4	*Calluna vulgaris* L.	Bruyère	Fleur, écorce, feuille
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Séné	Fruit
6	*Cassia fistula* L.	Cassier	Fruit
7	*Cinnamomum sp.*	Cannelle	Fleur
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Orange	Fleur, écorce
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Citron	Fruit, écorce
10	*Cocos nucifera* L.	Noix de coco	Fruit
11	*Commiphora molmol*	Myrrhe	Résine
12	*Coriandrum sativum* L.	Coriandre	Feuille, fruit
13	*Crocus sativus* L.	Safran	Stigmate
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Zédoaire	Rhizome, racine
15	*Elettaria cardamomum* L. Maton	Cardamome	Fruit
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Girofle	Bouton floral
17	*Foeniculum vulgare* sous-espèce *vulgare*	Fenouil	Fruit
18	*Urtica dioica* L.	Ortie	Graine
19	*Ceratonia siliqua* L.	Caroube	Fruit
20	*Cuminum cyminum* L.	Cumin	Fruit
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Réglisse	Extrait de racine (miel de réglisse)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Oseille de Guinée	Graine, fleur
23	*Linum usitatissimum* L.	Lin	Graine
24	*Melissa officinalis L.*	Mélisse	Feuille
25	*Nigella sativa* L.	Nigelle	Graine
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Chardon-Marie	Graine
27	*Pimenta officinalis* Lindl. L.	Poivre de la Jamaïque	Fruit
28	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Fruit
29	*Piper cubeba Bojer*	Cubèbe	Fruit
30	*Piper longum* L.	Poivre long	Fruit
31	*Piper nigrum* L.	Poivre noir	Fruit
32	*Piper nigrum* L.	Poivre blanc	Fruit
33	*Rosa canina* L.	Églantier des chiens	Fruit, huile de graines
34	*Curcuma longa* L.	Curcuma	Rhizome
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Romarin	Feuille
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalan (jaune)	Fruit

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalan (noir)	Fruit
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanille	Fruit, graine
39	*Vitex agnus-castus* L.	Gattilier	Fruit
40	*Vitis vinifera* L.	Raisin	Fruit
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Gingembre	Rhizome

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Manisa Mesir Macunu» doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4, depuis le chauffage et le mélange des ingrédients jusqu'au façonnage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Pâte: le terme «pâte» fait référence à une substance collante et dense et est couramment utilisé concernant le «Manisa Mesir Macunu». La pâte utilisée pour la fabrication du «Manisa Mesir Macunu» contient généralement diverses épices, des extraits végétaux et du sucre.

Bâtonnets: le «Manisa Mesir Macunu» est traditionnellement préparé sous une forme appelée «corde», ce qui signifie que la pâte est façonnée en forme de cylindre fin et long. Ensuite, ce long cylindre de «Manisa Mesir Macunu» est coupé en petits morceaux (bâtonnets) destinés à la consommation. Le fait de présenter la pâte sous forme de bâtonnet permet à l'utilisateur de le transporter et de le consommer plus facilement. Le «Manisa Mesir Macunu» sous la forme de bâtonnet est souvent très apprécié lors des festivals traditionnels ou d'événements spéciaux.

La pâte est pétrie pour atteindre la consistance requise pour la version en bâtonnets solides, puis elle est façonnée sous la forme d'une longue corde fine. Cette corde est ensuite découpée et conditionnée en bâtonnets pesant de 8 à 10 g (21 à 23 g pour la plus grande taille: la «barre longue»). Quant à elle, la pâte liquide est conditionnée en bocaux de 200 g, 400 g ou 1000 g.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée de production du «Manisa Mesir Macunu» est la province turque de Manisa.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre le «Manisa Mesir Macunu» et l'aire géographique repose sur la réputation du produit. Le «Manisa Mesir Macunu» a été produit pour la première fois à Manisa au XVI^{e} siècle, à l'époque ottomane. Le «Manisa Mesir Macunu» est encore largement consommé de nos jours.

L'inventeur du produit reconnu dans la culture, l'histoire et la civilisation ottomane est Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi, médecin à l'hôpital, a inventé le «Manisa Mesir Macunu» en 1527. Lorsque Hafsa Sultan, la mère de Soliman le Magnifique, est tombée malade à l'époque où il était prince à Manisa, Merkez Efendi l'a soignée avec le «Manisa Mesir Macunu» qu'il préparait. Une fois rétablie, Hafsa Sultan a souhaité faire connaître cette pâte à d'autres. Alors que la demande pour cette pâte allait croissant parmi le peuple, le Sultan a demandé à Merkez Efendi d'en distribuer au peuple chaque année dans le cadre d'un festival. Le 21 mars a été sélectionné pour organiser ce festival, parce qu'il marquait le début du printemps et il a été décidé qu'il se tiendrait sur le sommet des dômes et des minarets de la mosquée du Sultan. C'est ainsi que la célébration du Mesir a débuté vers 1527-1528. Depuis lors, chaque année, le 21 mars ou aux alentours de cette date, ce festival connu sous le nom de festival du printemps ou «Nevruz», des milliers de personnes se rassemblent devant la mosquée du Sultan à Manisa pour attraper du «Manisa Mesir Macunu» emballé dans du papier et jeté depuis le toit de la mosquée.

Le célèbre festival du Mesir de Manisa est célébré le jour de «Nevruz». Cette tradition date de l'époque de Merkez Muslihiddin Efendi, à qui Soliman le Magnifique a confié la gestion d'un hôpital de Manisa qu'il avait fondé. La partie la plus importante de la cérémonie se déroule le jour de «Nevruz»: des petits morceaux de «Manisa Mesir Macunu», préparés à partir de diverses herbes et épices, emballés dans des petits bouts de papier, sont lancés depuis les minarets de la mosquée du Sultan à Manisa et les personnes en bas essaient d'en attraper un.

En 2012, le «Manisa Mesir Macunu» (pâte de Mesir) a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Le «Manisa Mesir Macunu» est préparé selon une méthode traditionnelle qui s'est transmise de génération en génération. Le choix des ingrédients de la meilleure qualité, la préparation de la pâte de sucre ainsi que la durée et la température de cuisson de la pâte ont une influence sur le goût et la consistance attendus du produit.

Le «Manisa Mesir Macunu» présente les caractéristiques spécifiques suivantes:

— sa texture est moelleuse,

— sa consistance est très collante,

— il présente un arôme épicé intense et un goût doux et épicé,

— sa couleur varie de l'ambre au brun,

— il peut être vendu sous forme de pâte liquide ou de bâtonnets solides.

La réputation du produit est confirmée par un grand nombre de références depuis plusieurs siècles, archives, publications, guides gastronomiques, articles dans la presse écrite et en ligne, ainsi que par de nombreuses manifestations promouvant les produits locaux traditionnels.

Dans son ouvrage sur le «Manisa Mesir Macunu» publié en 1963, Baytop a déclaré que les 41 ingrédients du «Manisa Mesir Macunu» s'inspiraient de l'antidote de 60 ingrédients créé par le célèbre médecin Ibn-i Sina, mais que le nombre d'ingrédients a été réduit, et que la pâte était alors composée de 41 épices et herbes, car il était difficile de trouver certains des ingrédients du mélange d'Ibn-i Sina dans la flore de l'Anatolie. Par ailleurs, le chiffre 41 revêtait une importance mystique.

Parmi les autres publications sur le «Manisa Mesir Macunu», on trouve: «Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu» (La pâte de Mesir, en tant que valeur gastronomique et patrimoine culturel) (Yurdakul et Çekal, 2022); «Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler» (La pâte de Mesir et ses ingrédients) (Yörükoğlu, 1985); «Manisa Mesir Bayramdéve ve Dârüthe» (Le festival et l'hôpital de Manisa Mesir) (Bayat, 1981); «Mesir ve Manisa» (Mesir et Manisa) (Karaöz, 1954); et «Geçmithe ten Günümüze Manisa» (Manisa d'hier à aujourd'hui) (Tepekaya et Atar, 2018).

Dans leurs recherches sur la pâte de Mesir en tant que valeur gastronomique et patrimoine culturel publiées en 2022, Yurdakul et Çekal ont indiqué que le festival du Mesir s'est tenu à Manisa du 21 au 27 mars avec la coopération du gouvernorat de Manisa, de la municipalité de Manisa et de l'association de tourisme et de promotion de Manisa et du Mesir, contribuant ainsi de manière significative à la vie culturelle, touristique et économique. En outre, il a été rapporté que le festival international du Mesir de Manisa a été inclus sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2012. Par ailleurs, «Manisa Mesir Macunu» a été utilisé comme nom de rues, de parcs, de locaux commerciaux, au-delà d'être une pâte dans la mémoire culturelle des habitants de Manisa (Yurdakul et Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, citant son livre, a suggéré que l'origine des festivals du mesir avait pour but de permettre à la ville située à flanc de colline de prospérer et de s'étendre dans la plaine, ce qui était plus pratique.

Tepekaya et Atar ont indiqué que, selon le classement des quatre fonctions du folklore de William Bascom, le festival du Mesir de Manisa permettait aux participants de passer un moment agréable, de promouvoir les valeurs et les coutumes et d'assurer la transmission de la culture aux générations futures en la gardant en vie.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques n° 26, 2.4.2018, p. 31-34.