C/2024/4420

10.7.2024

Foilsiú iarratais ar ainm a chlárú de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta agus earraí bia

(C/2024/4420)

Tar éis an fhoilsithe sin, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó tríú tír, nó duine nádúrtha nó dlítheanach a bhfuil leas dlisteanach aige agus atá bunaithe nó ina chónaí i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]) laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Manisa Mesir Macunu’

Uimh. AE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

‘Manisa Mesir Macunu’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an Tuirc

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 2.3. Arán, cístí, cácaí, milseogra, brioscaí agus earraí eile báicéara

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm*

Is milseán traidisiúnta é ‘Manisa Mesir Macunu’ a tháirgtear i gcúige Manisa. Déantar é as 41 spíosra, luibh agus toradh éagsúla a mheasctar i leafaos siúcraithe. Cuirtear i láthair é mar leafaos leachtach i bprócaí gloine nó mar mhaidí soladacha 11-12 cm nó 3-4 cm clúdaithe i scragall. Is bog é a uigeacht, agus tá raimhre an-ghreamaitheach aige mar aon leis an mblas idir mhilis, spíosrach agus shearbh atá air. Cé gur blaiseanna loiscneacha, searbha agus géara na spíosraí a bhíonn ar fáil go príomha mar gheall ar na hábhair dho-ghalaithe, gintear boladh agus dea-bholadh trí olaí so-ghalaithe. Chomh maith leis sin, is iad na feanóil (caiticin: 455,6 – 1 253,6 mg / kg) sa leafaos is cúis leis an mblas géar a bhíonn air. Bíonn dath idir ómra agus donn dorcha air. Ní mór 70 % uisce ar a laghad a bheith sa leafaos leachtach, agus 80 % sna solaid intuaslagtha agus sna maidí soladacha.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de bhunadh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Úsáidtear siúcra, síoróip glúcóis, aigéad citreach, uisce, 41 chineál spíosraí, luibheanna agus torthaí sa táirgeadh.

Cineálacha spíosraí agus a gcodanna úsáidte

	Ainm Laidine	Gnáthainm	Cuid úsáidte
1	*Papaver somniferum*	Poipín	Síol
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galangal	Riosóm

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Mustard	Síol
4	*Calluna vulgaris* L.	Fraoch	Bláth, Coirt, Duilleog
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Séinne	Toradh
6	*Cassia fistula* L.	Cineál 'golden shower'	Toradh
7	*Cinnamomum sp.*	Cainéal	Bláth
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Oráiste	Bláth, Craiceann
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Líomóid	Toradh, Craiceann
10	*Cocos nucifera* L.	Cnó cócó	Toradh
11	*Commiphora molmol*	Miorr	Roisín
12	*Coriandrum sativum* L.	Lus an choire	Duilleog, Toradh
13	*Crocus sativus* L.	Cróch	Stiogma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Tuirmiric bhán	Riosóm, Fréamh
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Cardamam	Toradh
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Clóbh	Bachlóg Blátha
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Finéal	Toradh
18	*Urtica dioica* L.	Neantóg	Síol
19	*Ceratonia siliqua* L.	Carúb	Toradh
20	*Cuminum cyminum* L.	Cuimín	Toradh
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Liocras	Eastóscán fréimhe (mil liocrais)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Roiseog	Bláth, Síol
23	*Linum usitatissimum* L.	Ros lín	Síol
24	*Melisa officinalis L*	Lus na meala	Duilleog
25	*Nigella sativa* L.	Calaindí	Síol
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Feochadán	Síol
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Ilspíosra	Toradh
28	*Pimpinella anisum* L.	Ainís	Toradh
29	*Piper cubeba Bojer*	Piobar láva	Toradh
30	*Piper longum* L.	Piobar fada	Toradh
31	*Piper nigrum* L.	Piobar dubh	Toradh
32	*Piper nigrum* L.	Piobar bán	Toradh
33	*Rosa canina* L.	Mogóir róis	Toradh, ola síolta
34	*Curcuma longa* L.	Tuirmiric	Riosóm
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Marós	Duilleog
36	*Terminalia citrina* Retz	Mireabalan (buí)	Toradh

37	*Terminalia chebula* Retz	Mireabalan (dubh)	Toradh
38	*Vanillia fragrans* Ames	Fanaile	Toradh, Síol
39	*Vitex agnus-castus* L.	Cineál 'Vitex'	Toradh
40	*Vitis vinifera* L.	Rísín	Toradh
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Sinséar	Riosóm

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim de tháirgeadh 'Manisa Mesir Macunu' a dhéanamh sa limistéar geografach a shainítear i Roinn 4, ó théamh agus meascadh na gcomhábhar go dtí an múnlú.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Leafaos: Tagraíonn an téarma 'leafaos' do shubstaint ghreamaitheach agus dhlúth a úsáidtear go coitianta i gcomhthéacs 'Manisa Mesir Macunu'. De ghnáth bíonn spíosraí éagsúla, eastóscáin plandaí agus siúcra sa leafaos a úsáidtear chun 'Manisa Mesir Macunu' a dhéanamh.

Maidí: Déantar 'Manisa Mesir Macunu' a ullmhú i bhfoirm ar a dtugtar 'rópa' go traidisiúnta. Tugann sé seo le tuiscint go bhfuil an leafaos múnlaithe i bhfoirm fhada, shorcóireach thanaí. Ina dhiaidh sin, déantar an 'Manisa Mesir Macunu' seo a bhfuil cruth rópa air a roinnt ina phíosaí níos lú (maidí) le caitheamh. Sa chás sin, má thairgtear an leafaos i bhfoirm maide is féidir leis an úsáideoir an táirge a iompar agus a chaitheamh níos éasca. Is minic an-tóir ar 'Manisa Mesir Macunu' a bhfuil cruth maide air ag féilte traidisiúnta nó ag imeachtaí speisialta.

Tar éis an raimhre riachtanach a fháil a bhuíochas le fuineadh, i gcás an leagain maide sholadaigh 'Manisa Mesir Macunu', cuirtear an leafaos i gcruth rópa fada agus scagtha. Déantar an rópa a ghearradh agus a phacáistiú ansin ina fhaid a bhfuil meáchan 8-10 g iontu (21-23 g i gcás an mhéid is mó: 'an barra fada'). Ina theannta sin, déantar an leafaos leachtach a phacáistiú i bprócaí 200 g, 400 g nó 1000 g.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4. Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach

Is é cúige Manisa sa Tuirc an limistéar geografach sainithe le haghaidh tháirgeadh 'Manisa Mesir Macunu'.

5. Nasc leis an limistéar geografach

Tagann an nasc idir 'Manisa Mesir Macunu' agus an limistéar geografach ó cháil an táirge. Táirgeadh Mesir Macunu den chéad uair in Manisa sa 16ú céad le linn na ré Otamánaí. Tá 'Manisa Mesir Macunu' fós á ithe go forleathan inniu.

Is é Muslihiddin Merkez Efendi aireagóir aitheanta an táirge i gcultúr, stair agus sibhialtacht na nOtamánach. Is dochtúir san ospidéal, Merkez Efendi, a cheap 'Mesir Macunu' in 1527. Nuair a bhuail tinneas an Sabhdán Hafize, máthair Süleyman Mhóir, le linn dó a bheith ina phrionsa in Manisa, chuidigh Merkez Efendi léi leis an 'Mesir Macunu' a d'ullmhaigh sé. Nuair a tháinig an Sabhdán Hafsa chuici féin, theastaigh uaithi an leafaos sin a roinnt le daoine eile. De réir mar a mhéadaigh iarrataí ó na daoine, dúirt an Sabhdán le Merkez Efendi an leafaos a dháileadh ar na daoine gach bliain i bhfoirm féile. Chuige sin, roghnaíodh an 21 Márta toisc gur shiombail ar thús an earraigh é, agus roghnaíodh bairr chruinneacháin agus mhiontúir Mhosc an tSabhdáin mar shuíomh dó. Thosaigh Ceiliúradh Mesir ar an mbealach sin thart ar 1527-1528. Ó shin i leith, gach bliain ar an 21 Márta nó thart ar an am sin, ar a dtugtar féile an earraigh Nevruz, tagann na mílte daoine le chéile os comhair Mhosc an tSabhdáin in Manisa chun a bhreith ar an 'Mesir Macunu' atá clúdaithe i bpáipéar agus a chaitear ó dhíon an mhosc.

Déantar Féile cháiliúil Mesir Manisa a cheiliúradh ar lá Nevruz. Téann an traidisiún sin siar go dtí aimsir Merkez Muslihiddin Efendi ar tugadh bainistíocht ospidéil dó in Manisa, ospidéal a bhunaigh Suleiman the Magnificent. Déantar an chuid is suntasaí den searmanas ar Nevruz. Is é sin, déantar píosaí beaga de 'Mesir Macunu' a ullmhaíodh ó luibheanna agus spíosraí éagsúla, agus atá clúdaithe i bpíosaí beaga páipéir, a chaitheamh síos ó mhiontúir Mhosc an tSabhdáin in Manisa, agus déanann daoine atá ag fanacht síos iarracht ceann a fháil.

In 2012, cuireadh 'Mesir Macunu' (Leafaos Mesir) de chuid Manisa ar Liosta Ionadaíoch UNESCO d'Oidhreacht Chultúrtha Dholáimhsithe na Daonnachta.

Ullmhaítear 'Manisa Mesir Macunu' trí úsáid a bhaint as modh traidisiúntaa tugadh síos ó ghlúin go glúin. Déanann roghnú na gcomhábhar den chaighdeán is fearr, ullmhú an leafaois siúcra agus an fad ama agus an teocht ag a ndéantar an leafaos a chócaráil difear do bhlas agus do raimhre ionchasach an táirge.

Tá na saintréithe sonracha seo a leanas ag 'Manisa Mesir Macunu':

— Is bog é a uigeacht,

— Tá raimhre an-ghreamaitheach aige,

— Tá dea-bholadh spíosrach dian agus blas idir mhilis agus spíosrach air,

— Bíonn dath idir ómra agus donn air,

— Is féidir é a dhíol mar leafaos leachtach nó maidí soladacha.

Deimhnítear cáil an táirge le tagairtí gan áireamh a théann siar na céadta bliain, i dtaifid, i bhfoilseacháin, i dtreoracha cócaireachta, in ailt agus i míreanna sa phreas agus sa phreas ar líne, agus in imeachtaí iomadúla a reáchtáiltear chun táirgí áitiúla traidisiúnta a chur chun cinn.

Ina leabhar ar Manisa Mesir Macunu a foilsíodh in 1963, luaigh Baytop gur glacadh na 41 chomhábhar in 'Manisa Mesir Macunu' ón bhfrithnimh de 60 comhábhar a chruthaigh an dochtúir cáiliúil Ibn-i Sina, ach laghdaíodh líon na gcomhábhar, agus bhí 41 spíosra agus luibh sa leafaos ansin, ós rud é go raibh deacracht acu roinnt comhábhar de chomhdhúil Ibn-i Sina a fháil ó fhlóra na hAnatóile, mar aon le tábhacht mhistiúil uimhir 41.

I measc na bhfoilseachán eile ar 'Manisa Mesir Macunu' tá: 'Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu' (Leafaos Mesir mar Luach Gastranómach agus Oidhreacht Chultúrtha) (Yurdakul agus Çekal, 2022); 'Mesir macunu ve terkibine giren maddeler' (Leafaos Mesir agus a chomhábhair) (Yörükoğlu, 1985); 'Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşifa'sı' (Féile agus Ospidéal Manisa Mesir) (Bayat, 1981); 'Mesir ve Manisa' (Mesir agus Manisa) (Karaöz, 1954); agus 'Geçmişten Günümüze Manisa' (Manisa Ón Am Atá Caite Go Dtí An Lá Atá Inniu Ann) (Tepekaya agus Atar, 2018).

I dtaighde Yurdakul agus Çekal ar Leafaos Mesir mar Luach Gastranómach agus Oidhreacht Chultúrtha a foilsíodh in 2022, luadh gur reáchtáladh Féile Mesir in Manisa idir an 21 agus an 27 Márta i gcomhar le Gobharnóireacht Manisa, Bardas Manisa agus Cumann Turasóireachta agus Cur Chun Cinn Manisa agus Mesir, rud a chuir go mór leis an saol cultúrtha, turasóireachta agus eacnamaíoch. Ina theannta sin, tuairiscíodh go raibh Féile Idirnáisiúnta Manisa Mesir ar Liosta Oidhreachta Cultúrtha Doláimhsithe UNESCO in 2012. Ar an taobh eile, úsáideadh 'Manisa Mesir Macunu' mar ainm ar shráideanna, páirceanna, áitribh ghnó, seachas a bheith ina leafaos i gcuimhne chultúrtha mhuintir Manisa (Yurdakul agus Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, agus é ag déanamh tagairt dá leabhar, thug sé le fios gurbh é an chúis a bhí le tús a chur leis na féilte mesir é a chur ar a cumas don chathair atá suite ar thaobh cnoic rath a bhaint amach agus ligean di bogadh síos go dtí an machaire, rud a bhí níos áisiúla.

Thuairiscigh Tepekaya agus Atar, de réir aicmiú William Bascom ar cheithre fheidhm an bhéaloidis, go raibh am taitneamhach ag na rannpháirtithe ag Féile Manisa Mesir, gur tacaíodh le luachanna agus nósanna agus gur áirithíodh go gcuirfí an cultúr ar aghaidh chuig na glúine atá le teacht trína choimeád beo.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

Ríomh-Fheasachán Oifigiúil Oifig Paitinne agus Trádmharcanna na Tuirce Uimh. 26, 2.4.2018, lgh. 31-34.