C/2024/4420

10.7.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/4420)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu”

EU br.: PGI-TR-02893 – 5.1.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i)**

„Manisa Mesir Macunu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv*

„Manisa Mesir Macunu” tradicionalni je slatkiš koji se proizvodi u pokrajini Manisa. Proizvodi se od 41 različitog začina, začinskog bilja i voća koji se miješaju u šećernu pastu. Poslužuje se kao tekuća pasta u staklenkama ili kao čvrsti štapići veličine 11 – 12 cm ili 3 – 4 cm omotani u foliju. Tekstura je mekana, a slatkiš je vrlo ljepljiv te ima slatko-pikantni i gorki okus. Miris i aroma nastaju zbog hlapljivih ulja, a jetki, gorki i opori okusi začina uglavnom proizlaze iz nehlapljivih sastojaka. Nadalje, zbog fenola (katehin: 455,6 – 1 253,6 mg/kg) pasta ima oštar okus. Boja varira od jantarne do tamnosmeđe. Tekuća pasta mora sadržavati najmanje 70 % vode, a topljive krute tvari i kruti štapići 80 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

U proizvodnji se upotrebljavaju šećer, glukozni sirup, limunska kiselina, voda, 41 vrsta začina, začinskog bilja i voća.

Vrste začina i njihovi upotrijebljeni dijelovi

	Latinski naziv	Uobičajeni naziv	Upotrijebljeni dio
1.	*Papaver somniferum*	Mak	Sjeme
2.	*Alpinia officinarum* Hance	Galangal	Rizom

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Gorušica	Sjeme
4.	*Calluna vulgaris* L.	Vrijesak	Cvijet, kora, list
5.	*Cassia angustifolia Vahl*	Sena	Plod
6.	*Cassia fistula* L.	Sena	Plod
7.	*Cinnamomum sp.*	Cimet	Cvijet
8.	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Naranča	Cvijet, kora
9.	*Citrus limon* L. Osbeck	Limun	Plod, kora
10.	*Cocos nucifera* L.	Kokosov orah	Plod
11.	*Commiphora molmol*	Smirna	Smola
12.	*Coriandrum sativum* L.	Korijandar	List, sjemenska čahura
13.	*Crocus sativus* L.	Šafran	Tučak
14.	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Bijela kurkuma	Rizom, korijen
15.	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardamom	Sjemenska čahura
16.	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Klinčić	Cvjetni pupoljak
17.	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Komorač	Plod
18.	*Urtica dioica* L.	Velika kopriva	Sjeme
19.	*Ceratonia siliqua* L.	Rogač	Plod
20.	*Cuminum cyminum* L.	Kumin	Plod
21.	*Glycyrrhiza glabra* L.	Slatki korijen	Ekstrakt korijena (med od slatkog korijena)
22.	*Hibiscus sabdariffa* L.	Hibiskus	Cvijet, sjeme
23.	*Linum usitatissimum* L.	Sjemenke lana	Sjeme
24.	*Melissa officinalis L*	Matičnjak	List
25.	*Nigella sativa* L.	Pitoma mohunjica	Sjeme
26.	*Silybum marianum* L. Gaertn	Sikavica	Sjeme
27.	*Pimenta officinalis* Lind L.	Piment	Plod
28.	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Plod
29.	*Piper cubeba Bojer*	Javanski papar	Plod
30.	*Piper longum* L.	Bengalski papar	Plod
31.	*Piper nigrum* L.	Crni papar	Plod
32.	*Piper nigrum* L.	Bijeli papar	Plod
33.	*Rosa canina* L.	Šipak	Plod, ulje sjemenki
34.	*Curcuma longa* L.	Kurkuma	Rizom
35.	*Rosmarinus officinalis* L.	Ružmarin	List
36.	*Terminalia citrina* Retz	Mirobalana (žuta)	Plod

37.	*Terminalia chebula* Retz	Mirobalana (crna)	Plod
38.	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilija	Plod, sjeme
39.	*Vitex agnus-castus* L.	Konopljika	Plod
40.	*Vitis vinifera* L.	Suho grožđe	Plod
41.	*Zingiber officinale* Roascoe	Đumbir	Rizom

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje slatkiša „Manisa Mesir Macunu”, od zagrijavanja i miješanja sastojaka do oblikovanja, moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u odjeljku 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pasta: Pojam „pasta” odnosi se na ljepljivu i gustu masu koja se obično upotrebljava u kontekstu proizvoda „Manisa Mesir Macunu”. Pasta koje se upotrebljava u proizvodnji slatkiša „Manisa Mesir Macunu” obično sadržava različite začine, biljne ekstrakte i šećer.

Štapići: „Manisa Mesir Macunu” tradicionalno se priprema u obliku poznatom kao „uže”. To znači da se pasta oblikuje u dugačak i tanak valjkasti oblik. Nakon toga se slatkiš „Manisa Mesir Macunu” u obliku užeta dijeli na manje komade (štapiće) za konzumaciju. U tom slučaju, pasta u obliku štapića korisniku omogućuje da proizvod lakše prenosi i konzumira. Slatkiš „Manisa Mesir Macunu” u obliku štapića često je popularan na tradicionalnim festivalima ili posebnim događanjima.

Nakon što se miješenjem dobije potrebna konzistencija, pasta se oblikuje u dugo uže i dorađuje kako bi se dobila čvrstu verziju štapića „Manisa Mesir Macunu”. Uže se zatim reže i pakira u štapiće koji teže 8 – 10 g (21 – 23 g za veću veličinu: „dugi štapić”). Osim toga, tekuća pasta pakira se u staklenke od 200, 400 ili 1000 g.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Definirano zemljopisno područje za proizvodnju slatkiša „Manisa Mesir Macunu” jest pokrajina Manisa u Turskoj.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost proizvoda „Manisa Mesir Macunu” i zemljopisnog područja proizlazi iz njegova ugleda. Slatkiš „Manisa Mesir Macunu” prvi je put proizveden u Manisi u 16. stoljeću za vrijeme Osmanskog Carstva. I danas se uvelike konzumira.

Izumitelj tog proizvoda osmanske kulture, povijesti i civilizacije poznat je i zvao se Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi, bolnički liječnik, izumio je slatkiš „Mesir Macunu” 1527. Kad se Hafsa Sultan, majka Sulejmana Veličanstvenog, razboljela tijekom razdoblja kad je Sulejman bio princ u Manisi, Merkez Efendi pomogao joj je s pomoću slatkiša „Mesir Macunu” koji je pripremio. Nakon što se Hafsa Sultan oporavila, tu je pastu željela podijeliti s drugima. Kako su se zahtjevi građana za pastom povećavali, Sultan je rekao Merkez Efendiji da pastu dijeli ljudima svake godine tijekom jednog festivala. Za to je odabran 21. ožujak jer je simbolizirao početak proljeća, a vrhovi kupola i minareta Sultanske džamije odabrani su kao lokacija. Proslava Mesira tako je započela otprilike između 1527. i 1528. Od tada se svake godine 21. ožujka ili oko tog datuma, poznatog kao proljetni festival Nevruz, tisuće ljudi okuplja ispred Sultanske džamije u Manisi kako bi uhvatili slatkiš „Mesir Macunu” omotan papirom koji se baca s krova džamije.

Poznati Festival slatkiša Mesir u Manisi slavi se na dan Nevruza. Ta tradicija potječe iz vremena Merkeza Muslihiddina Efendija, koji je upravljao bolnicom u Manisi koju je osnovao Sulejman Veličanstveni. Najvažniji dio svečanosti odvija se na Nevruz. Naime, mali komadi slatkiša „Mesir Macunu" pripremljeni od različitog začinskog bilja i začina, omotani u male komade papira, bacaju se s minareta Sultanske džamije u Manisi, a ljudi ih pokušavaju uhvatiti.

Godine 2012. „Mesir Macunu" iz Manise (pasta Mesir) uvršten je na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine.

Slatkiš „Manisa Mesir Macunu" priprema se tradicionalnom metodom koja se prenosi s generacije na generaciju. Odabir najkvalitetnijih sastojaka, priprema paste od šećera te duljina kuhanja i temperatura na kojoj se pasta kuha utječu na očekivani okus i konzistenciju proizvoda.

„Manisa Mesir Macunu" ima sljedeća posebna svojstva:

— mekana tekstura,

— vrlo ljepljiva konzistencija,

— intenzivna pikantna aroma i slatko-pikantni okus,

— boja koja varira od jantarne do smeđe,

— može se prodavati u obliku tekuće paste ili krutih štapića.

Ugled proizvoda potvrđen je nebrojenim spominjanjima kroz stoljeća u evidencijama, publikacijama, kulinarskim vodičima, člancima, materijalima u tisku i internetskim medijima te na brojnim događanjima održanima radi promicanja tradicionalnih lokalnih proizvoda.

U svojoj knjizi o slatkišu Manisa Mesir Macunu, objavljenoj 1963., Baytop je naveo da je 41 sastojak u proizvodu „Manisa Mesir Macunu" preuzet iz protuotrova koji se sastojao od 60 sastojaka, a osmislio ga je poznati liječnik Ibn-i Sina, ali je broj sastojaka smanjen tako da se pasta zatim sastojala od 41 začina i začinskog bilja, zbog toga što je neke sastojke Ibn-i Sinine mješavine bilo teško nabaviti iz flore Anatolije te zbog mistične važnosti broja 41.

Ostale publikacije na temu slatkiša „Manisa Mesir Macunu" uključuju: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" (Pasta Mesir kao gastronomska vrijednost i kulturna baština) (Yurdakul i Çekal, 2022.), „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler" (Pasta Mesir i njezini sastojci) (Yörükoğlu, 1985.), „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı" (Festival Manisa Mesir i bolnica) (Bayat, 1981.), „Mesir ve Manisa" (Mesir i Manisa) (Karaöz, 1954.), i „Geçmişten Günümüze Manisa" (Manisa – od prošlosti od sadašnjosti) (Tepekaya i Atar, 2018.).

U svojem istraživanju o pasti Mesir kao gastronomskoj vrijednosti i kulturnoj baštini objavljenom 2022. Yurdakul i Çekal spomenuli su da se Festival Mesir održava u Manisi od 21. do 27. ožujka u suradnji s guvernerom Manise, Općinom Manisa i Udruženjem za turizam i promicanje Manise i Mesira, što znatno doprinosi kulturnom, turističkom i gospodarskom životu Manise. Osim toga, navodi se da je Međunarodni festival Manisa Mesir 2012. uvršten na UNESCO-ov popis nematerijalne kulturne baštine. S druge strane, osim što je pasta dio kulturne memorije stanovništva Manise, „Manisa Mesir Macunu" korišten je i kao ime za ulice, parkove i poslovne prostore (Yurdakul i Çekal, 2022.).

Nihat Yörükoğlu, pozivajući se na svoju knjigu, naveo je da je razlog za početak festivala Mesir bio omogućiti da grad koji se nalazi na brežuljku napreduje i da se spusti prema ravnici, što je povoljnija pozicija.

Tepekaya i Atar izvijestili su da je, prema klasifikaciji četiriju funkcija folklora Williama Bascoma, Festival Manisa Mesir sudionicima omogućio da se dobro provedu, podupirao vrijednosti i običaje te osigurao prijenos kulture budućim generacijama tako što ju je održavao na životu.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni e-bilten turskog Ureda za patente i žigove br. 26, 2.4.2018., str. 31. – 34.