C/2024/4420

2024.7.10.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4420)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Manisa Mesir Macunu”

EU-szám: PGI-TR-02893 – 2023.1.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Manisa Mesir Macunu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Manisa Mesir Macunu” elnevezésű termék egy Manisa tartományban előállított hagyományos édesség. Összesen 41 különböző fűszerből, gyógynövényből és gyümölcsből készül, amelyeket édes masszává kevernek össze. A terméket vagy üvegedényekben, folyékony masszaként, vagy pedig 11–12 cm vagy 3–4 cm hosszú, fóliába csomagolt szilárd cukorrudakként szerelik ki. Textúrája lágy, állaga nagyon ragadós, íze édes-fűszeres és kesernyés. Míg a fűszerek csípős, keserű és fanyar ízét főként a nem illékony anyagok adják, a termék illata és aromája az illóolajoknak köszönhető. A termék csípős ízéért ezenkívül a masszában jelen lévő fenolok (katekin: 455,6–1 253,6 mg/kg) tehetők felelőssé. Színe a borostyánsárgától a sötétbarnáig terjed. A folyékony massza legalább 70 % vizet tartalmaz, az oldható szilárd anyagok és a szilárd rudak esetében pedig 80 % a víztartalom.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az előállítás során cukrot, glükózszirupot, citromsavat, vizet, összesen 41 fajta fűszert, gyógynövényt és gyümölcsöt használnak fel.

A fűszernövények és a termékben felhasznált részeik

	Latin név	Közhasználatú név	Felhasznált rész
1.	*Papaver somniferum*	Mák	Mag
2.	*Alpinia officinarum* Hance	Galangál	Rizóma

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.	*Brassica nigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Mustár	Mag
4.	*Calluna vulgaris* L.	Csarab/közönséges csarab	Virág, kéreg, levél
5.	*Cassia angustifolia Vahl*	Szenna	Termés
6.	*Cassia fistula* L.	Indiai szenna	Termés
7.	*Cinnamomum sp.*	Fahéj	Virág
8.	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Narancs	Virág, héj
9.	*Citrus limon* L. Osbeck	Citrom	Gyümölcs, héj
10.	*Cocos nucifera* L.	Kókuszpálma	Termés
11.	*Commiphora molmol*	Mirha	Gyanta
12.	*Coriandrum sativum* L.	Koriander	Levél, termés
13.	*Crocus sativus* L.	Sáfrány	Bibe
14.	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Fehér kurkuma	Rizóma, gyökér
15.	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardamom	Termés
16.	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Szegfűszeg	Virágrügy
17.	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Édeskömény	Termés
18.	*Urtica dioica* L.	Csalán	Mag
19.	*Ceratonia siliqua* L.	Szentjánoskenyérfa	Termés
20.	*Cuminum cyminum* L.	Kömény	Termés
21.	*Glycyrrhiza glabra* L.	Édesgyökér	Gyökérkivonat (édesgyökérméz)
22.	*Hibiscus sabdariffa* L.	Rozella	Virág, mag
23.	*Linum usitatissimum* L.	Lenmag	Mag
24.	*Melissa officinalis L*	Citromfű	Levél
25.	*Nigella sativa* L.	Feketekömény	Mag
26.	*Silybum marianum* L. Gaertn	Máriatövis	Mag
27.	*Pimenta officinalis* Lind L.	Szegfűbors	Termés
28.	*Pimpinella anisum* L.	Ánizs	Termés
29.	*Piper cubeba Bojer*	Kubébabors	Termés
30.	*Piper longum* L.	Hosszú bors	Termés
31.	*Piper nigrum* L.	Fekete bors	Termés
32.	*Piper nigrum* L.	Fehér bors	Termés
33.	*Rosa canina* L.	Csipkebogyó	Termés, magolaj
34.	*Curcuma longa* L.	Kurkuma	Rizóma
35.	*Rosmarinus officinalis* L.	Rozmaring	Levél
36.	*Terminalia citrina* Retz	Indiai cserzőgubacs (sárga)	Termés

37.	*Terminalia chebula* Retz	Indiai cserzőgubacs (fekete)	Termés
38.	*Vanilla fragrans* Ames	Vanília	Termés, mag
39.	*Vitex agnus-castus* L.	Barátcserje	Termés
40.	*Vitis vinifera* L.	Szőlő	Termés
41.	*Zingiber officinale* Roascoe	Gyömbér	Rizóma

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Manisa Mesir Macunu” előállításának valamennyi szakaszát a 4. szakaszban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, az összetevők hevítésétől és összekeverésétől kezdődően egészen a formázásig.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Massza: A „massza” kifejezés a „Manisa Mesir Macunu” termék összefüggésében egy szokásosan használt ragadós és sűrű anyagra utal. A „Manisa Mesir Macunu” készítéséhez használt massza jellemzően különféle fűszereket, növényi kivonatokat és cukrot tartalmaz.

Rudak: A „Manisa Mesir Macunu” édességet hagyományosan kötélhez hasonló formában készítik. Ez azt jelenti, hogy a masszát hosszú, keskeny hengerré formázzák. Ezt a hosszú kötél alakúra formázott „Manisa Mesir Macunu”-t ezután kisebb darabokra (rudakra) vágják fel fogyasztás céljára. Ebben az esetben a massza rudak formájában történő értékesítése lehetővé teszi, hogy a fogyasztó könnyebben magával vihesse és fogyaszthassa a terméket. A rúd alakú „Manisa Mesir Macunu” termék közkedvelt a hagyományos fesztiválokon és a különleges rendezvényeken.

Miután az összegyúrásnak köszönhetően a massza elérte a kívánt állagot, a „Manisa Mesir Macunu” szilárd rúd változatának elkészítéséhez a masszát hosszú kötél alakjára formázzák és finomítják. Ezt a kötél formájú édességet 8–10 g súlyú darabokra vágják és csomagolják (a nagyobb méretű termék, azaz a „hosszú rúd” esetében 21–23 g súlyú darabokra szeletelik). A folyékony masszát pedig 200, 400 vagy 1 000 gramm töltőtömegű edényekbe csomagolják.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Manisa Mesir Macunu” előállításának meghatározott földrajzi területe Törökország Manisa tartománya.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Manisa Mesir Macunu” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevéből ered. A Mesir Macunu terméket első alkalommal az oszmán korban, a XVI. században Manisában készítették el. A „Manisa Mesir Macunu” édességet ma is széles körben fogyasztják.

A termék oszmán kultúrában, történelemben és civilizációban ismert feltalálója Muszlihiddin Merkez Efendi. A kórházi orvosként dolgozó Merkez Efendi 1527-ben találta fel a „Mesir Macunu”-t. Amikor Hafsza szultána, Nagy Szulejmán édesanyja megbetegedett abban az időben, mikor Szulejmán volt Manisa tartomány hercege, Merkez Efendi az általa készített „Mesir Macunu”-val segítette a szultána gyógyulását. Miután Hafsza szultána meggyógyult, meg akarta osztani másokkal is ezt a masszát. Mivel egyre nagyobb igény mutatkozott a termék iránt, a szultána arra kérte Merkez Efendit, hogy minden évben egy fesztivál keretében juttassa el a masszát az emberekhez. Erre a célra március 21-ét választották ki, mivel az a nap jelképezte a tavasz kezdetét, a fesztivál helyszínéül pedig a szultáni mecset kupoláinak és minaretjeinek a tetejét választották. A mesir köré szerveződő ünnepség ilyen módon 1527–1528 táján vette kezdetét. Azóta minden évben a március 21-én tartott noruz tavaszi fesztiválként ismert napon vagy egy ahhoz közeli időpontban tartják meg az ünnepséget, amelyen több ezer ember gyűlik össze a szultán manisai mecsetje előtt, hogy a mecset tetejéről kiszórt, papírba csomagolt „Mesir Macunu”-t elkapják.

A híres manisai mesirfesztivált noruz napján ünneplik. Ez a hagyomány egészen Muszlihiddin Merkez Efendi idejéig nyúlik vissza, akit Nagy Szulejmán az általa alapított manisai kórház vezetésével bízott meg. Az ünnepség legjelentősebb részét noruz napján tartják. Ez nevezetesen abból áll, hogy a különféle gyógynövényekből és fűszerekből készült és kis papírdarabokba csomagolt „Mesir Macunu" cukorkákat a szultán manisai mecsetjének minaretjeiből kiszórják, a lent várakozó emberek pedig megpróbálják elkapni azokat.

2012-ben a manisai „Mesir Macunu" (mesir massza) terméket felvették az emberiség szellemi kulturális örökségének reprezentatív UNESCO-listájára.

A „Manisa Mesir Macunu" olyan hagyományos módszerrel készül, amely nemzedékről nemzedékre hagyományozódott. A legjobb minőségű összetevők kiválasztása, a cukormassza elkészítése, valamint a massza főzési ideje és főzési hőmérséklete határozza meg a termék várható ízét és állagát.

A „Manisa Mesir Macunu" a következő sajátos tulajdonságokkal rendelkezik:

— textúrája puha,

— nagyon ragadós állagú,

— intenzív fűszeres aromával és édes-fűszeres ízzel rendelkezik,

— színe a borostyánsárgától a barnáig terjed,

— folyékony masszaként vagy szilárd rudakként értékesíthető.

A termék hírnevéről számtalan, évszázadokra visszanyúló utalás tanúskodik feljegyzésekben, kiadványokban, konyhai útmutatókban, az írott és internetes sajtó cikkeiben, valamint a hagyományos helyi termékeket népszerűsítő különféle rendezvényen.

Asuman Baytop a Manisa Mesir Macunuról szóló, 1963-ban megjelent könyvében az állítja, hogy a „Manisa Mesir Macunu" 41 összetevőjét a híres orvos, Ibn Szína által megalkotott, 60 összetevőt tartalmazó ellenszerből vették át, de az összetevők számát lecsökkentették, és így a massza ezután 41 fűszerből és gyógynövényből készült, mivel nehézségek adódtak az említett ellenszer egyes összetevőinek Anatólia növényvilágából történő beszerzése során, nem beszélve a 41-es szám misztikus jelentőségéről.

A „Manisa Mesir Macunu" termékről szóló egyéb kiadványok közé tartoznak a következők: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" (A mesir massza mint gasztronómiai érték és kulturális örökség) (Yurdakul és Çekal, 2022); „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler" (A mesir massza és összetevői) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı" (A manisai mesirfesztivál és kórház) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa" (Mesir és Manisa) (Karaöz, 1954); és „Geçmişten Günümüze Manisa" (Manisa múltja és jelene) (Tepekaya and Atar, 2018).

Yurdakul és Çekal „A mesir massza mint gasztronómiai érték és kulturális örökség" című, 2022-ben közzétett kutatásukban megemlítik, hogy a mesirfesztivált március 21. és 27. között rendezik meg Manisában a manisai kormányzóság, a manisai önkormányzat és a Manisa és Mesir Turisztikai és Promóciós Szövetség együttműködésével, jelentős mértékben hozzájárulva a kulturális, idegenforgalmi és gazdasági élethez. Ezenkívül arról számoltak be, hogy a Nemzetközi Manisai Mesirfesztivált 2012-ben felvették az emberiség szellemi kulturális örökségének reprezentatív UNESCO-listájára. Másrészt pedig amellett, hogy a „Manisa Mesir Macunu" a manisai emberek kulturális emlékezetében őrzött termék, utcákat, parkokat és üzlethelyiségeket neveztek el róla (Yurdakul és Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu könyvében felvetette, hogy a mesirfesztiválokat azért kezdték el tartani, hogy a hegyoldalon fekvő város fellendülhessen, és így lehetővé váljon számára a kényelmesebb síkságra való leköltözés.

Tepekaya és Atar beszámoltak arról, hogy a folklór négy funkciójának William Bascom általi osztályozása szerint a manisai mesirfesztivál élvezetes időtöltést biztosít a résztvevők számára, támogatja az értékeket és a szokásokat, továbbá biztosítja a kultúra továbbadását a jövő generációinak azáltal, hogy életben tartja azt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal hivatalos e-közlönye, 26. szám, 2018.4.2., 31–34. o.