C/2024/4420

10.7.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4420)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Manisa Mesir Macunu»

N. UE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Manisa Mesir Macunu»

2. **STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome*

Il «Manisa Mesir Macunu» è un dolce tradizionale prodotto nella provincia di Manisa. È preparato con 41 spezie, erbe e frutti diversi che vengono mescolati in una pasta zuccherina. Il prodotto si presenta come pasta liquida in barattoli di vetro o come bastoncini solidi di 11-12 cm o 3-4 cm avvolti in carta stagnola. La consistenza è morbida e molto appiccicosa, con un sapore dolce-speziato e amaro. Mentre i sapori caustici, amari e acri delle spezie sono forniti principalmente da sostanze non volatili, l'odore e l'aroma sono generati dagli oli volatili. I fenoli (catechina: 455,6-1 253,6 mg/kg) presenti nella pasta sono inoltre responsabile del suo sapore pungente. Il colore varia da ambrato a marrone scuro. La pasta liquida deve contenere almeno il 70 % di acqua, i solidi solubili e i bastoncini solidi l'80 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per la produzione vengono utilizzati zucchero, sciroppo di glucosio, acido citrico, acqua, 41 tipi di spezie, erbe e frutta.

Tipi di spezie e loro parti utilizzate

	Nome latino	Nome comune	Parte utilizzata
1	*Papaver somniferum*	Papavero	Seme
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galanga	Rizoma

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Senape	Seme
4	*Calluna vulgaris* L.	Erica	Fiore, corteccia, foglia
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Frutto
6	*Cassia fistula* L.	Cassia in canna	Frutto
7	*Cinnamomum sp.*	Cannella	Fiore
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Arancio	Fiore, scorza
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Limone	Frutto, scorza
10	*Cocos nucifera* L.	Cocco	Frutto
11	*Commiphora molmol*	Mirra	Resina
12	*Coriandrum sativum* L.	Coriandolo	Foglia, frutto
13	*Crocus sativus* L.	Zafferano	Stigma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Curcuma bianca	Rizoma, radice
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Cardamomo	Frutto
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Chiodi di garofano	Bocciolo
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Finocchio	Frutto
18	*Urtica dioica* L.	Ortica	Seme
19	*Ceratonia siliqua* L.	Carruba	Frutto
20	*Cuminum cyminum* L.	Cumino	Frutto
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Liquirizia	Estratto di radice (miele di liquirizia)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Ibisco	Fiore, seme
23	*Linum usitatissimum* L.	Seme di lino	Seme
24	*Melissa officinalis L*	Melissa	Foglia
25	*Nigella sativa* L.	Nigella	Seme
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Cardo mariano	Seme
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Pimento	Frutto
28	*Pimpinella anisum* L.	Anice	Frutto
29	*Piper cubeba Bojer*	Cubebe	Frutto
30	*Piper longum* L.	Pepe lungo	Frutto
31	*Piper nigrum* L.	Pepe nero	Frutto
32	*Piper nigrum* L.	Pepe bianco	Frutto
33	*Rosa canina* L.	Rosa canina	Frutto, olio di semi
34	*Curcuma longa* L.	Curcuma	Rizoma
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rosmarino	Foglia
36	*Terminalia citrina* Retz	Mirabolano (giallo)	Frutto

37	*Terminalia chebula* Retz	Mirabolano (nero)	Frutto
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vaniglia	Frutto, seme
39	*Vitex agnus-castus* L.	Agnocasto	Frutto
40	*Vitis vinifera* L.	Vite	Frutto
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Zenzero	Rizoma

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Manisa Mesir Macunu» devono avvenire nella zona geografica delimitata alla sezione 4, dal riscaldamento e dalla miscelazione degli ingredienti fino alla formatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Pasta: il termine «pasta» si riferisce a una sostanza densa e appiccicosa comunemente utilizzata nel contesto del «Manisa Mesir Macunu». La pasta utilizzata per la preparazione del «Manisa Mesir Macunu» contiene generalmente diverse spezie, estratti vegetali e zucchero.

Bastoncini: il «Manisa Mesir Macunu» è tradizionalmente preparato in una forma nota come «corda». Ciò significa che alla pasta viene data una forma cilindrica lunga e sottile. Successivamente, questa lunga corda di «Manisa Mesir Macunu» è divisa in pezzi più piccoli (bastoncini) per essere consumata. In questo caso, proporre la pasta in forma di bastoncino consente di trasportarla e consumarla più facilmente. I bastoncini di «Manisa Mesir Macunu» si trovano spesso in occasione di feste tradizionali o eventi speciali.

Dopo aver acquisito la consistenza desiderata grazie all'impastamento, per la versione a bastoncino solido del «Manisa Mesir Macunu» alla pasta viene data la forma di una lunga corda che viene poi affinata. La corda viene quindi tagliata e confezionata in pezzi di 8-10 g (21-23 g per le dimensioni più grandi: «la barretta lunga»). La pasta liquida è invece confezionata in barattoli da 200, 400 o 1000 g.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per la produzione del «Manisa Mesir Macunu» è la provincia di Manisa in Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Manisa Mesir Macunu» e la zona geografica deriva dalla reputazione del prodotto. Il Mesir Macunu è stato prodotto per la prima volta a Manisa nel XVI secolo, durante l'epoca ottomana. Il «Manisa Mesir Macunu» è ancora oggi ampiamente consumato.

Nella cultura, nella storia e nella civiltà ottomana, l'invenzione del prodotto è attribuita a Muslihiddin Merkez Efendi. Medico di un ospedale, Merkez Efendi, inventò il «Mesir Macunu» nel 1527. Quando Hafize Sultan, madre di Solimano il Magnifico, si ammalò nel periodo in cui egli era principe a Manisa, Merkez Efendi la curò con il «Mesir Macunu» che preparava. Una volta guarita, Hafsa Sultan volle condividere la pasta con gli altri. Poiché le richieste del popolo aumentavano, il Sultano disse a Merkez Efendi di distribuire la pasta alla popolazione ogni anno in occasione di una festa. A tale scopo fu scelta come data il 21 marzo, che simboleggia l'inizio della primavera, e come luogo furono scelte le sommità delle cupole e dei minareti della Moschea del Sultano. La celebrazione del Mesir iniziò così intorno al 1527-1528. Da allora, ogni anno, intorno al 21 marzo, giorno della festa di primavera di Nevruz, migliaia di persone si riuniscono davanti alla Moschea del Sultano a Manisa per prendere il «Mesir Macunu» avvolto nella carta e lanciato dal tetto della moschea.

La famosa festa del Mesir di Manisa si celebra nel giorno di Nevruz. Questa tradizione risale all'epoca di Merkez Muslihiddin Efendi, al quale fu affidata la gestione dell'ospedale di Manisa fondato da Solimano il Magnifico. La parte più importante della cerimonia si svolge il giorno di Nevruz. In particolare, piccoli pezzi di «Mesir Macunu», preparati con varie erbe e spezie e avvolti in piccoli pezzi di carta vengono lanciati dai minareti della Moschea del Sultano a Manisa e le persone che aspettano giù cercano di prenderne uno.

Nel 2012, il «Mesir Macunu» (pasta di Mesir) di Manisa è stato inserito nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO.

Il «Manisa Mesir Macunu» è preparato con un metodo tradizionale che è stato tramandato di generazione in generazione. La selezione di ingredienti della migliore qualità, la preparazione della pasta di zucchero e la durata e la temperatura di cottura della pasta influiscono sul gusto e sulla consistenza del prodotto.

Il «Manisa Mesir Macunu» presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

— è morbido;

— ha una consistenza appiccicosa;

— ha un intenso profumo speziato e sapore dolce e speziato;

— il colore varia da ambra a marrone;

— può essere venduto come pasta liquida o bastoncini solidi.

La sua reputazione è confermata da innumerevoli riferimenti risalenti a secoli fa, presenti in testimonianze, pubblicazioni, manuali culinari, articoli ed estratti della stampa cartacea e online, così come in occasione di diversi eventi organizzati per promuovere prodotti locali.

Nel suo libro sul Manisa Mesir Macunu, pubblicato nel 1963, Baytop ha affermato che i 41 ingredienti del «Manisa Mesir Macunu» sono stati adottati dall'antidoto di 60 ingredienti creato dal famoso medico Ibn-i Sina, ma il numero degli ingredienti è stato ridotto fino ad arrivare a una pasta composta da 41 spezie ed erbe, data la difficoltà nel reperire alcuni ingredienti del composto di Ibn-i Sina dalla flora dell'Anatolia, insieme all'importanza mistica del numero 41.

Altre pubblicazioni sul «Manisa Mesir Macunu» comprendono: «Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu» (La pasta di Mesir come valore gastronomico e patrimonio culturale) (Yurdakul e Çekal, 2022); «Mesir macunu ve terkibine giren maddeler» (La pasta di Mesir e i suoi ingredienti) (Yörükoğlu, 1985); «Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı» (Ospedale e festa del Mesir di Manisa) (Bayat, 1981); «Mesir ve Manisa» (Mesir e Manisa) (Karaöz, 1954); e «Geçmişten Günümüze Manisa» (Manisa dal passato al presente) (Tepekaya e Atar, 2018).

Nella loro ricerca sulla pasta di Mesir come valore gastronomico e patrimonio culturale, pubblicata nel 2022, Yurdakul e Çekal affermano che la festa del Mesir si svolge a Manisa tra il 21 e il 27 marzo, con la collaborazione del Governatorato di Manisa, della Municipalità di Manisa e dell'Associazione per il turismo e la promozione di Manisa e Mesir, dando un contributo significativo alla vita culturale, turistica ed economica. Si aggiunge inoltre che la festa internazionale del Mesir di Manisa è stata inclusa nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO nel 2012. D'altra parte, «Manisa Mesir Macunu» è stato utilizzato come nome per strade, parchi, locali commerciali, oltre a essere una pasta nella memoria culturale della gente di Manisa (Yurdakul e Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, citando il suo libro, suggerisce che il motivo dell'inizio delle feste del Mesir era quello di permettere alla città situata su una collina di prosperare e di spostarsi in pianura, che era più conveniente.

Tepekaya e Atar hanno riportato che, secondo la classificazione di William Bascom delle quattro funzioni del folklore, la festa del Mesir di Manisa offre ai partecipanti un momento di svago, sostiene valori e costumi e assicura la trasmissione della cultura alle generazioni future mantenendola viva.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 26, 2.4.2018, pagg. 31-34.