C/2024/4420

2024 7 10

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4420)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį [1].

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Manisa Mesir Macunu“

ES Nr.: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.3. klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas, aprašymas*

„Manisa Mesir Macunu“ yra tradicinis saldumynas, gaminamas Manisos provincijoje. Jis gaminamas iš 41 skirtingos rūšies prieskonių, žolelių ir vaisių, kurie sumaišomi į saldžią pastą. Jis pateikiamas kaip skysta pasta stikliniuose indeliuose arba kaip kietos 11–12 cm arba 3–4 cm ilgio lazdelės, suvyniotos į foliją. Jo tekstūra minkšta, konsistencija labai lipni, skonis saldžiai aštrus ir kartus. Kandų, kartų ir aštrų prieskonių skonį daugiausia lemia nelakios medžiagos, o kvapą ir aromatą – eteriniai aliejai. Be to, pastos pikantišką skonį lemia joje esantys fenoliai (katechinas: 455,6–1 253,6 mg/kg). Jos spalva – nuo gintaro iki tamsiai rudos. Skystos pastos sudėtyje turi būti ne mažiau kaip 70 proc. vandens, tirpių kietųjų medžiagų ir kietųjų lazdelių – 80 proc.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Gamyboje naudojamas cukrus, gliukozės sirupas, citrinos rūgštis, vanduo, 41 rūšis prieskonių, žolelių ir vaisių.

Prieskonių rūšys ir jų naudojamos dalys

	Lotyniškas pavadinimas	Bendrinis pavadinimas	Naudojama dalis
1.	*Papaver somniferum L.*	Daržinė aguona	Sėklos
2.	*Alpinia officinarum* Hance	Vaistinė alpinija	Šakniastiebiai

[1] 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Garstyčios	Sėklos
4.	*Calluna vulgaris* L.	Šilinis viržis	Žiedai, žievė, lapai
5.	*Cassia angustifolia Vahl*	Siauralapė velniapupė	Vaisiai
6.	*Cassia fistula* L.	Ilgavaisė kasija	Vaisiai
7.	*Cinnamomum sp.*	Cinamonas	Žiedai
8.	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Apelsininis citrinmedis	Žiedai, žievė
9.	*Citrus limon* L. Osbeck	Tikrasis citrinmedis	Vaisiai, žievė
10.	*Cocos nucifera* L.	Riešutinis kokosas	Vaisiai
11.	*Commiphora molmol*	Tikrasis miramedis	Sakai
12.	*Coriandrum sativum* L.	Blakinė kalendra	Lapai, vaisiai
13.	*Crocus sativus* L.	Daržinis krokas	Purka
14.	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Geltonoji ciberžolė	Šakniastiebiai, šaknys
15.	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Tikrasis kardamonas	Vaisiai
16.	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Kvapnusis gvazdikmedis	Gėlių pumpurai
17.	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Paprastasis pankolis	Vaisiai
18.	*Urtica dioica* L.	Didžioji dilgėlė	Sėklos
19.	*Ceratonia siliqua* L.	Saldžioji ceratonija	Vaisiai
20.	*Cuminum cyminum* L.	Kmyninis kuminas	Vaisiai
21.	*Glycyrrhiza glabra* L.	Paprastasis saldymedis	Šaknų ekstraktas (saldymedžio medus)
22.	*Hibiscus sabdariffa* L.	Jamaikinė kinrožė	Gėlės, sėklos.
23.	*Linum usitatissimum* L.	Sėjamasis linas	Sėklos
24.	*Melissa officinalis L*	Vaistinė melisa	Lapai
25.	*Nigella sativa* L.	Sėjamoji juodgrūdė	Sėklos
26.	*Silybum marianum* L. Gaertn	Tikrasis margainis	Sėklos
27.	*Pimenta officinalis* Lind L.	Kvapusis pimentas	Vaisiai
28.	*Pimpinella anisum* L.	Anyžinė ožiažolė	Vaisiai
29.	*Piper cubeba Bojer*	Kubebinis pipiras	Vaisiai
30.	*Piper longum* L.	Ilgasis pipiras	Vaisiai
31.	*Piper nigrum* L.	Juodasis pipiras	Vaisiai
32.	*Piper nigrum* L.	Baltasis pipiras	Vaisiai
33.	*Rosa canina* L.	Paprastasis erškėtis	Vaisiai, sėklų aliejus
34.	*Curcuma longa* L.	Daržinė ciberžolė	Šakniastiebiai
35.	*Rosmarinus officinalis* L.	Kvapusis rozmarinas	Lapai
36.	*Terminalia citrina* Retz	Gelsvasis viršūklis	Vaisiai

37.	*Terminalia chebula* Retz	Plaukuotasis viršūklis	Vaisiai
38.	*Vanilla fragrans* Ames	Kvapioji vanilė	Vaisiai, sėklos
39.	*Vitex agnus-castus* L.	Tikrasis skaistminas	Vaisiai
40.	*Vitis vinifera* L.	Tikrasis vynmedis	Vaisiai
41.	*Zingiber officinale* Roascoe	Tikrasis imbieras	Šakniastiebiai

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimo produkto gamybos etapai – nuo sudedamųjų dalių kaitinimo ir maišymo iki formavimo – turi vykti 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pasta. Terminas „pasta“ reiškia lipnią ir tirštą medžiagą, kuri paprastai naudojama SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimo produkto gamyboje. SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimos pastos gamyboje paprastai naudojami įvairūs prieskoniai, augalų ekstraktai ir cukrus.

Lazdelės. SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimos lazdelės tradiciškai gaminamos virvelių pavidalu. Tai reiškia, kad pasta suformuojama į ilgą, ploną cilindro formą. Vėliau šis ilgas virvės formos saldumynas „Manisa Mesir Macunu“ padalijamas į mažesnius gabalėlius (lazdeles) vartojimui. Šiuo atveju, jei pasta siūloma lazdelių pavidalu, vartotojui lengviau ją nešiotis ir vartoti. Lazdelės formos saldumynai „Manisa Mesir Macunu“ dažnai populiarūs tradicinėse šventėse ar specialiuose renginiuose.

Po to, kai masė įgauna reikiamą konsistenciją dėl minkymo, gaminant kietųjų lazdelių „Manisa Mesir Macunu“ versiją, ji suformuojama į ilgą virvę ir rafinuojama. Tada virvė supjaustoma ir supakuojama į 8–10 g sveriančius gabalėlius (21–23 g sveriančius didesnio dydžio gabalėlius, vadinamuosius „ilgus strypus“). Be to, skysta pasta fasuojama į 200, 400 arba 1000 g stiklainius.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatyta SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimo produkto gamybos geografinė vietovė yra Manisos provincija Turkijoje.

5. Ryšys su geografine vietove

Ryšys tarp SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimo produkto ir geografinės vietovės yra susijęs su produkto reputacija. Produktas „Mesir Macunu“ pirmą kartą buvo pagamintas Manisoje XVI a. Osmanų imperijos laikais. SGN „Manisa Mesir Macunu“ žymimi saldumynai plačiai vartojami ir šiandien.

Osmanų kultūroje, istorijoje ir civilizacijoje žinomas produkto išradėjas yra Muslihiddinas Merkezas Efendi. 1527 m. ligoninės gydytojas Merkezas Efendi išrado saldumynus „Mesir Macunu“. Kai Hafizė Sultan, Suleimano Puikiojo motina, susirgo,jam esant Manisos kunigaikščiu, Merkezas Efendi padėjo jai paruošti saldumynų „Mesir Macunu“. Kai Hafsa Sultan pasveiko, ji norėjo pasidalyti šia pasta su kitais. Kadangi žmonių prašymų daugėjo, sultonas liepė Merkezui Efendi kasmet per šventę dalyti žmonėms pastą. Tam buvo pasirinkta kovo 21-oji, nes ji simbolizuoja pavasario pradžią, o pasirinkta vieta – sultono mečetės kupolų ir minaretų viršūnės. Taip Mesiro šventė pradėta švęsti nuo apytiksliai 1527–1528 m. Nuo to laiko kiekvienais metais kovo 21 d. arba maždaug kovo 21 d., kai švenčiama pavasario šventė Novrūzas, tūkstančiai žmonių susirenka prie Sultono mečetės Manisoje, kad pagautų į popierių suvynioto ir nuo mečetės stogo numesto saldumyno „Mesir Macunu“.

Garsusis Manisos Mesiro festivalis švenčiamas Novrūzo dieną. Ši tradicija siekia Merkezo Muslihiddino Efendi, kuriam buvo pavesta vadovauti Suleimano Puikiojo įkurtai Manisos ligoninei, laikus. Svarbiausia ceremonijos dalis vyksta Novrūzo dieną. Iš įvairių žolelių ir prieskonių paruošti ir į popieriaus skiauteles suvynioti saldumyno „Mesir Macunu“ gabalėliai mėtomi nuo Manisos Sultono mečetės minaretų, o žmonės, laukiantys apačioje, stengiasi juos pagauti.

2012 m. Manisos „Mesir Macunu“ (Mesiro pasta) buvo įtraukta į UNESCO Reprezentatyvųjį žmonijos nematerialaus kultūros paveldo sąrašą.

Produktas „Manisa Mesir Macunu“ gaminamas tradiciniu, iš kartos į kartą perduodamu būdu. Geriausios kokybės sudedamųjų dalių parinkimas, cukraus pastos paruošimas, jos gaminimo trukmė ir temperatūra turi įtakos produkto skoniui ir konsistencijai, kurių tikimasi.

Produktas „Manisa Mesir Macunu“ pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

— minkštos tekstūros,

— labai lipnios konsistencijos,

— intensyvaus aštraus aromato ir saldžiai aštraus skonio,

— nuo gintarinės iki rudos spalvos,

— gali būti parduodamas skystos pastos arba kietų lazdelių pavidalu.

Produkto reputaciją patvirtina nesuskaičiuojama daugybė šimtmečių senumo nuorodų dokumentuose, leidiniuose, kulinariniuose giduose, straipsniuose ir įrašuose spaudoje bei internetinėje spaudoje, taip pat daugybė renginių, skirtų tradiciniams vietos produktams populiarinti.

1963 m. išleistoje knygoje apie saldumynus „Manisa Mesir Macunu“ Baytopas teigė, kad 41 saldumynų „Manisa Mesir Macunu“ sudedamoji dalis buvo perimta iš garsaus gydytojo Ibn-i Sina sukurto 60 sudedamųjų dalių priešnuodžio, tačiau sudedamųjų dalių skaičius buvo sumažintas ir pasta buvo sudaryta iš 41 prieskonio ir žolelės, nes jiems buvo sunku gauti kai kurių Ibn-i Sina mišinio ingredientų iš Anatolijos floros, taip pat dėl mistinės skaičiaus 41 reikšmės.

Kiti leidiniai apie saldumyną „Manisa Mesir Macunu“: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu“ („Mesiro pasta kaip gastronominė vertybė ir kultūros paveldas“) (Yurdakul ir Çekal, 2022 m.); „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler“ („Mesiro pasta ir jos sudedamosios dalys“) (Yörükoğlu, 1985 m.); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı“ („Manisos Mesiro festivalis ir ligoninė“) (Bayat, 1981 m.); „Mesir ve Manisa“ („Mesiras ir Manisa“) (Karaöz, 1954 m.); Ir „Geçmişten Günümüze Manisa“ („Nuo praeities iki dabartinės Manisos“) (Tepekaya ir Atar, 2018 m.).

2022 m. paskelbtame tyrime apie Mesiro pastą kaip gastronominę vertybę ir kultūros paveldą Yurdakul ir Çekal paminėjo, kad kovo 21–27 d. Manisoje bendradarbiaujant Manisos gubernatūrai, Manisos savivaldybei ir Manisos bei Mesiro turizmo ir skatinimo asociacijai buvo surengtas Mesiro festivalis, reikšmingai prisidėjęs prie kultūrinio, turistinio ir ekonominio gyvenimo. Be to, buvo pranešta, kad 2012 m. tarptautinis festivalis „Manisa Mesir“ įtrauktas į UNESCO nematerialaus kultūros paveldo sąrašą. Kita vertus, „Manisa Mesir Macunu“ buvo naudojamas kaip gatvių, parkų, verslo patalpų pavadinimas, o ne tik kaip Manisos gyventojų kultūrinėje atmintyje išlikusi pasta (Yurdakul ir Çekal, 2022 m.).

Nihat Yörükoğlu, cituodamas savo knygą, išsakė mintį, kad *mesir* švenčių pradžios priežastis buvo ta, kad ant kalvos šlaito įsikūręs miestas klestėtų ir galėtų persikelti į lygumą, kuri buvo patogesnė.

Tepekaya ir Atar teigė, kad pagal Williamo Bascomo pateiktą keturių folkloro funkcijų klasifikaciją per Manisos Mesiro festivalį dalyviai maloniai praleidžia laiką, palaikomos vertybės ir papročiai bei užtikrinamas kultūros perdavimas ateities kartoms, taip išlaikant ją gyvą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Oficialus Turkijos patentų ir prekių ženklų tarnybos elektroninis biuletenis Nr. 26, 2018 04 02, p. 31–34.