C/2024/4420

10.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4420)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Manisa Mesir Macunu”

ES Nr.: PGI-TR-02893 — 5.1.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Manisa Mesir Macunu”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas nosaukums*

“Manisa Mesir Macunu” ir Manisas provincē ražots tradicionāls saldums. To gatavo no 41 dažāda veida garšvielām, garšaugiem un augļiem, kas sajaukti saldā pastā. Produktu piedāvā vai nu šķidras pastas veidā stikla burkās, vai arī cietu 11–12 cm vai 3–4 cm garu, folijā ietītu nūjiņu veidā. Produkta struktūra ir maiga, un tam ir ļoti lipīga konsistence un saldi pikanta un rūgtena garša. Garšvielu kodīgumu, rūgtumu un asumu galvenokārt izpauž negaistošās vielas, bet smaržu un aromātu rada gaistošās eļļas. Papildus tam pastas sastāvā esošie fenoli (katehīns: 455,6–1 253,6 mg/kg) dod garšas sīvumu. Pasta ir dzintarainā līdz tumši brūnā krāsā. Šķidrās pastas sastāvā jābūt vismaz 70 % ūdens, šķīstošo cieto formu un cieto nūjiņu sastāvā — 80 %.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Par izejvielām izmanto cukuru, glikozes sīrupu, citronskābi, ūdeni, 41 veida garšvielas, garšaugus un augļus.

Garšvielu veidi un izmantotās daļas

	Zinātniskais nosaukums	Vispārpieņemtais nosaukums	Izmantotā daļa
1.	*Papaver somniferum*	Miega magone	Sēklas
2.	*Alpinia officinarum* Hance	Galangāls	Sakneņi

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lv).

3.	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Sinepes	Sēklas
4.	*Calluna vulgaris* L.	Sila virsis	Ziedi, miza, lapas
5.	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Augļi
6.	*Cassia fistula* L.	"Zelta duša"	Augļi
7.	*Cinnamomum spp.*	Kanēlis	Ziedi
8.	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Apelsīns	Ziedi, augļa miza
9.	*Citrus limon* L. Osbeck	Citrons	Augļi, augļa miza
10.	*Cocos nucifera* L.	Kokosrieksts	Augļi
11.	*Commiphora molmol*	Mirre	Sveķi
12.	*Coriandrum sativum* L.	Koriandrs	Lapas, augļi
13.	*Crocus sativus* L.	Safrāns	Drīksnas
14.	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Baltā kurkuma	Sakneņi, saknes
15.	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardamons	Augļi
16.	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Krustnagliņa	Ziedpumpuri
17.	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fenhelis	Augļi
18.	*Urtica dioica* L.	Lielā nātre	Sēklas
19.	*Ceratonia siliqua* L.	Ceratonija	Augļi
20.	*Cuminum cyminum* L.	Kumīns	Augļi
21.	*Glycyrrhiza glabra* L.	Lakrica	Sakņu ekstrakts (lakricas medus)
22.	*Hibiscus sabdariffa* L.	Rozelle	Ziedi, sēklas
23.	*Linum usitatissimum* L.	Lini	Sēklas
24.	*Melissa officinalis L.*	Melisa	Lapas
25.	*Nigella sativa* L.	Sējas melnsēklīte	Sēklas
26.	*Silybum marianum* L. Gaertn	Īstais mārdadzis	Sēklas
27.	*Pimenta officinalis* Lind L.	Smaržīgie pipari	Augļi
28.	*Pimpinella anisum* L.	Anīss	Augļi
29.	*Piper cubeba Bojer*	Kubebas pipari	Augļi
30.	*Piper longum* L.	Garie pipari	Augļi
31.	*Piper nigrum* L.	Melnie pipari	Augļi
32.	*Piper nigrum* L.	Baltie pipari	Augļi
33.	*Rosa canina* L.	Mežrozīte	Augļi, sēklu eļļa
34.	*Curcuma longa* L.	Kurkuma	Sakneņi
35.	*Rosmarinus officinalis* L.	Rozmarīns	Lapas
36.	*Terminalia citrina* Retz	Mirobalāns (dzeltenais)	Augļi

37.	*Terminalia chebula* Retz	Mirobalāns (melnais)	Augļi
38.	*Vanilla fragrans* Ames	Vaniļa	Augļi, sēklas
39.	*Vitex agnus-castus* L.	Vitekss	Augļi
40.	*Vitis vinifera* L.	Īstais vīnkoks	Augļi
41.	*Zingiber officinale* Roascoe	Ingvers	Sakneņi

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Manisa Mesir Macunu" ražošanas posmiem, sākot no sastāvdaļu karsēšanas un sajaukšanas un beidzot ar produkta formēšanu, jānotiek 4. iedaļā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Pasta: termins "pasta" apzīmē lipīgu un blīvu vielu, un šo terminu ierasts izmantot saistībā ar "Manisa Mesir Macunu". "Manisa Mesir Macunu" gatavošanā izmantotās pastas sastāvā ir dažādas garšvielas, augu ekstrakti un cukurs.

Nūjiņas: "Manisa Mesir Macunu" tradicionāli gatavo tā dēvētajā virves formā. Tas nozīmē, ka pastu formē gara, slaika cilindra veidā. Pēc tam šo garo virves formas produktu "Manisa Mesir Macunu" sagriež īsākos gabaliņos (nūjiņās) tālākai patērēšanai. Šajā gadījumā, kad pasta piedāvāta nūjiņu formā, lietotājam ir vieglāk to paņemt un ēst. "Manisa Mesir Macunu" nūjiņas ir iecienītas tradicionālajos svētkos vai īpašos pasākumos.

Kad mīcot iegūta vajadzīgā konsistence, "Manisa Mesir Macunu" cietās nūjiņas formas izveidošanai pasta tiek veidota garas virves formā un rafinēta. Pēc tam "virvi" sagriež nūjiņās, kuru svars ir 8–10 g (lielāka izmēra nūjiņām 21–23 g), un iepako. Šķidro pastu fasē 200, 400 vai 1000 g burkās.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

"Manisa Mesir Macunu" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir Manisas province Turcijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne starp "Manisa Mesir Macunu" un ģeogrāfisko apgabalu izriet no produkta reputācijas. Pirmoreiz "Mesir Macunu" Manisā sāka gatavot 16. gadsimtā Osmaņu impērijas laikā. "Manisa Mesir Macunu" mūsdienās joprojām tiek plaši patērēts.

Produkta radītājs ir zināms, un tas ir osmaņu kultūrā, vēsturē un civilizācijā pazīstamais *Muslihiddin Merkez Efendi*. Slimnīcas ārsts *Merkez Efendi* "Mesir Macunu" izgudroja 1527. gadā. Kad saslima Suleimana Lieliskā māte, sultāne Hafsa (tas notika laikā, kad Suleimans bija Manisas princis), *Merkez Efendi* viņai palīdzēja ar paša sagatavoto "Mesir Macunu". Izveseļojusies sultāne Hafsa vēlējās ar šo pastu dalīties arī ar citiem. Pieprasījumam augot, sultāns lika *Merkez Efendi* katru gadu sarīkot svētkus un izdalīt cilvēkiem šo produktu. Svinēšanai tika izraudzīts 21. marts, jo tas simbolizēja pavasara sākumu, un par produkta izdalīšanas vietu tika izvēlētas Sultāna mošejas kupolu un minaretu virsotnes. *Mesir* svētkus sāka svinēt aptuveni 1527.–1528. gadā. Kopš tā laika katru gadu 21. martā vai ap to laiku *Nevruz* pavasara svētkos tūkstošiem cilvēku pulcējas pie Sultāna mošejas Manisā, lai noķertu "Mesir Macunu", kas ir ietīts papīrā un tiek nomests no mošejas jumta.

Manisas slavenie *Mesir* svētki tiek svinēti *Nevruz* dienā. Šī tradīcija aizsākās *Merkez Muslihiddin Efendi* dzīves laikā, kad viņam tika uzticēta Suleimana Lieliskā dibinātās slimnīcas pārvaldība Manisā. Nozīmīgākā ceremonijas daļa notiek *Nevruz* dienā. No Sultāna mošejas minaretiem Manisā tiek nomesti no augiem un garšvielām pagatavoti un mazos papīra gabaliņos iesaiņoti "Mesir Macunu" gabaliņi, un cilvēki, kas gaida lejā, cenšas kādu no tiem iegūt.

Manisas "Mesir Macunu" (*Mesir* pasta) 2012. gadā tika iekļauta *UNESCO* Cilvēces nemateriālā kultūras mantojuma reprezentatīvajā sarakstā.

"Manisa Mesir Macunu" gatavo, izmantojot tradicionālu metodi, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē. Labākās kvalitātes sastāvdaļu izvēle, cukura masas pagatavošana, kā arī pastas gatavošanas ilgums un temperatūra ietekmē sagaidāmo produkta garšu un konsistenci.

Produktam "Manisa Mesir Macunu" ir šādas specifiskas iezīmes:

— tā struktūra ir maiga,

— tam ir ļoti lipīga konsistence,

— tam ir intensīvs pikants aromāts un saldi pikanta garša,

— tā krāsa ir no dzintarainas līdz brūnai,

— to pārdod šķidras pastas vai cietu nūjiņu veidā.

Produkta reputāciju apliecina neskaitāmas gadsimtiem senas atsauces pierakstos, publikācijās, kulinārijas ceļvežos, rakstos, drukātajā un elektroniskajā presē, kā arī daudzos pasākumos, kas tiek rīkoti, lai popularizētu tradicionālos vietējos produktus.

1963. gadā publicētajā grāmatā par "Manisa Mesir Macunu" *Baytop* norāda, ka "Manisa Mesir Macunu" sastāvā esošā 41 sastāvdaļa ir pārņemta no 60 sastāvdaļu pretlīdzekļa, ko radījis slavenais ārsts *Ibn-i Sina* jeb Avicenna, taču sastāvdaļu skaits ir samazināts un pasta no 41 garšvielas un garšauga gatavota tāpēc, ka dažas *Ibn-i Sina* produkta sastāvdaļas Anatolijas florā bija grūti iegūt. Skaitlim 41 turklāt ir maģiska nozīme.

Citas publikācijas par "Manisa Mesir Macunu": "Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" ["*Mesir* pasta kā gastronomiskā vērtība un kultūras mantojums"] (*Yurdakul* un *Çekal*, 2022. gads); "Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler" ["*Mesir* pasta un tās sastāvdaļas"] (*Yörükoğlu*, 1985. gads); "Manisa Mesir Bayramı ve Dârü theifa'sı" ["*Manisa Mesir* svētki un slimnīca"] (*Bayat*, 1981. gads); "Mesir ve Manisa" ["*Mesir* un Manisa"] (*Karaöz*, 1954. gads); "Geçmiten Günümüze Manisa" ["No pagātnes līdz pašreizējai Manisai"] (*Tepekaya* un *Atar*, 2018. gads).

Pētījumā par *Mesir* pastu kā gastronomisko vērtību un kultūras mantojumu, kas publicēts 2022. gadā, *Yurdakul* un *Çekal* norāda, ka *Mesir* svētki Manisā notiek no 21. līdz 27. martam sadarbībā ar Manisas gubernatoru, Manisas pašvaldību un Manisas un *Mesir* tūrisma un veicināšanas asociāciju un sniedz būtisku ieguldījumu kultūras, tūrisma un ekonomiskajā dzīvē. Turklāt ziņots, ka Starptautiskie Manisas *Mesir* svētki 2012. gadā iekļauti *UNESCO* nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā. Papildus tam, ka Manisas iedzīvotāju kultūratmiņā "Manisa Mesir Macunu" apzīmē pastu, šis nosaukums dots arī ielām, parkiem un uzņēmējdarbības telpām (*Yurdakul* un *Çekal*, 2022. gads).

Nihat Yörükoğlu, atsaucoties uz savu grāmatu, izteicis pieņēmumu, ka *Mesir* svētku tradīcijas iedibināšanas iemesls bija tas, lai pilsēta, kas atradās kalna nogāzē, varētu uzplaukt un pārcelties uz līdzenumu, kur atrasties bija ērtāk.

Tepekaya un *Atar* norāda, ka saskaņā ar Viljama Beskoma [*William Bascom*] četru folkloras funkciju teoriju Manisas *Mesir* svētki nodrošināja dalībniekiem patīkamu laika pavadīšanu, kopa vietējās vērtības un paražas un nodrošināja tradīcijas nodošanu nākamajām paaudzēm, saglabājot to dzīvu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais e-biļetens Nr. 26, 2.4.2018., 31.–34. lpp.