C/2024/4420

10.7.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/4420)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Manisa Mesir Macunu"

Nru tal-UE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Manisa Mesir Macunu"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.3. Ħobż, prodotti tal-pastiċċiera, kejkijiet, ħlewwiet, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem*

Il-"Manisa Mesir Macunu" hija tip ta' ħelwa tradizzjonali prodotta fil-provinċja ta' Manisa. Hija magħmula minn 41 tipi ta' ħwawar, ħxejjex aromatiċi u frott differenti, li jitħalltu f'pejst taz-zokkor. Hija ppreżentata jew bħala pejst likwidu f'vażetti tal-ħġieġ jew bħala stikek solidi ta' 11-12 cm jew 3-4 cm imgeżwra fil-fojl. Il-konsistenza tagħha hija ratba, u għandha konsistenza li twaħħal ħafna b'togħma pikkanti-ħelwa u morra. Filwaqt li t-togħmiet kawstiċi, morri u ħorox tal-ħwawar huma pprovduti prinċipalment minn materjali mhux volatili, ir-riħa u l-aroma jiġu ġġenerati permezz ta' żjut volatili. Minbarra dan, il-fenoli (katekina: 455,6 – 1 253,6 mg/kg) fil-pejst huma responsabbli għat-togħma punġenti tagħha. Il-kulur tagħha jvarja minn ambra għal kannella skur. Il-pejst likwidu jrid ikollu mill-inqas 70 % ilma, is-solidi solubbli u l-istikek solidi 80 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Fil-produzzjoni jintużaw iz-zokkor, ix-xropp tal-glukożju, l-aċidu ċitriku, l-ilma, 41 tip ta' ħwawar, ħxejjex aromatiċi u frott.

Tipi ta' ħwawar u l-elementi użati tagħhom

	Isem bil-Latin	Isem komuni	Elementi użati
1	*Papaver somniferum*	Peprin	Żerriegħa
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galanga	Riżoma

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Mustarda	Żerriegħa
4	*Calluna vulgaris* L.	Ħaxixet il-mikinsa	Fjuri, Qxur tas-siġar, Weraq
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Frott
6	*Cassia fistula* L.	Golden shower	Frott
7	*Cinnamomum sp.*	Kannella	Fjuri
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Lariġ	Fjuri, Qxur
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Lumi	Frott, Qxur
10	*CoCos nucifera* L.	Ġewż tal-Indi	Frott
11	*Commiphora molmol*	Mirra	Reżina
12	*Coriandrum sativum* L.	Kosbor	Weraq, Frott
13	*Crocus sativus* L.	Żagħfran	Stigma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Żagħfran tal-Indja abjad	Riżoma, Għeruq
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardamomu	Frott
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Imsiemer tal-qronfol	Blanzun
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Bużbież	Frott
18	*Urtica dioica* L.	Ħurrieq	Żerriegħa
19	*Ceratonia siliqua* L.	Ħarrub	Frott
20	*Cuminum cyminum* L.	Kemmun	Frott
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Għud is-sus	Estratt tal-għeruq (għasel tal-likorizja)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Ibisku	Fjuri, Żerriegħa
23	*Linum usitatissimum* L.	Żerriegħa tal-kittien	Żerriegħa
24	*Melissa officinalis L*	Melissa	Weraq
25	*Nigella sativa* L.	Niġella	Żerriegħa
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Xewk bagħli	Żerriegħa
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Bżar tal-Ġamajka	Frott
28	*Pimpinella anisum* L.	Ħlewwa	Frott
29	*Piper cubeba Bojer*	Bżar tal-kubeb	Frott
30	*Piper longum* L.	Bżar twil	Frott
31	*Piper nigrum* L.	Bżar iswed	Frott
32	*Piper nigrum* L.	Bżar abjad	Frott
33	*Rosa canina* L.	Fosdoq il-warda	Frott, żejt taż-żerriegħa
34	*Curcuma longa* L.	Żagħfran tal-Indja	Riżoma
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Klin	Weraq
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalan (isfar)	Frott

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalan (iswed)	Frott
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilla	Frott, Żerriegħa
39	*Vitex agnus-castus* L.	Vitex	Frott
40	*Vitis vinifera* L.	Żbib	Frott
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ġinġer	Riżoma

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Manisa Mesir Macunu" jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita fit-Taqsima 4, mit-tisħin u t-taħlit tal-ingredjenti sat-tiswir.

3.5. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għat-taħkik, għall-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

Pejst: It-terminu "pejst" jirreferi għal sustanza li twaħħal u densa użata b'mod komuni fil-kuntest tal-"Manisa Mesir Macunu". Il-pejst użat fil-produzzjoni tal-"Manisa Mesir Macunu" tipikament ikun fih diversi ħwawar, estratti tal-pjanti, u zokkor.

Stikek: Il-"Manisa Mesir Macunu" tradizzjonalment titħejja f'forma magħrufa bħala "ħabel". Dan jimplika li l-pejst jiġi ffurmat f'forma ċilindrika twila u rqiqa. Sussegwentement, din il-"Manisa Mesir Macunu" twila f'forma ta' ħabel tinqasam f'biċċiet iżgħar (stikek) għall-konsum. F'dan il-każ, li l-pejst jingħata f'forma ta' stikek jippermetti ġarr u konsum aktar faċli mill-utent. Il-"Manisa Mesir Macunu" f'forma ta' stikek hija ta' spiss popolari f'festivals tradizzjonali jew f'avvenimenti speċjali.

Wara li tinkiseb il-konsistenza meħtieġa permezz tal-impastar, għall-verżjoni tal-"Manisa Mesir Macunu" fi stikek solidi, il-pejst jiġi ffurmat fil-forma ta' ħabel twil u jiġi rfinut. Il-ħabel imbagħad jitqatta' u jiġi ppakkjat f'tulijiet ta' piż ta' 8-10 g (21-23 g għad-daqs akbar: "l-istikka t-twila"). Barra minn hekk, il-pejst likwidu jiġi ppakkjat f'vażetti ta' 200, 400 jew 1 000 g.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita għall-produzzjoni tal-"Manisa Mesir Macunu" hija l-provinċja ta' Manisa fit-Turkija.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"Manisa Mesir Macunu" u ż-żona ġeografika ġejja mir-reputazzjoni tal-prodott. "Mesir Macunu" kienet prodotta għall-ewwel darba f'Manisa fis-seklu 16 matul l-era Ottomana. Il-"Manisa Mesir Macunu" għadha tiġi kkunsmata llum.

L-inventur magħruf tal-prodott fil-kultura, l-istorja u ċ-ċivilizzazzjoni Ottomana huwa Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi, li kien tabib fl-isptar, ivvinta l-"Mesir Macunu" fl-1527. Meta Hafize Sultan, omm Süleyman il-Kbir, mardet matul iż-żmien meta dan tal-aħħar kien prinċep f'Manisa, Merkez Efendi għenha bil-"Mesir Macunu" li ħejja. Meta Hafize Sultan irkuprat, xtaqet taqsam din il-pejst ma' oħrajn. Hekk kif żdiedu t-talbiet min-nies, is-Sultan qal lil Merkez Efendi biex kull sena jqassam il-pejst lin-nies bħala parti minn festival. Għal dan l-għan, intgħażel il-21 ta' Marzu minħabba li jissimbolizza l-bidu tar-rebbiegħa, u l-parti ta' fuq tal-koppli u l-minaretti tal-Moskea Sultan intgħażlu bħala l-post għal dan. Iċ-Ċelebrazzjoni Mesir bdiet b'dan il-mod bejn l-1527 u l-1528. Minn dak iż-żmien 'l hawn, kull sena fil-21 ta' Marzu jew għall-ħabta ta' dak iż-żmien, waqt il-festival tar-rebbiegħa Nevruz, eluf ta' nies jinġabru quddiem il-Moskea Sultan f'Manisa biex jaqbdu l-helu "Mesir Macunu" imgeżwra f'karta u mitfugħa mill-bejt tal-moskea.

Il-Festival famuż Mesir ta' Manisa huwa ċċelebrat fil-jum ta' Nevruz. Din it-tradizzjoni tmur lura għaż-żmien ta' Merkez Muslihiddin Efendi, li ngħata l-ġestjoni ta' sptar f'Manisa mwaqqaf minn Sulejman il-Kbir. L-aktar parti sinifikanti taċ-ċerimonja ssir f'Nevruz. Jiġifieri, biċċiet żgħar tal-"Mesir Macunu" ppreparati minn diversi ħxejjex aromatiċi u ħwawar, u mgeżwra f'biċċiet żgħar tal-karti jintefgħu mill-minaretti tal-Moskea Sultan f'Manisa, u n-nies li jkunu qed jistennew isfel jippruvaw jaqbdu waħda.

Fl-2012, il-"Mesir Macunu" ta' Manisa (il-Pejst Mesir) iddaħħal fil-Lista Rappreżentattiva tal-UNESCO tal-Wirt Kulturali Intanġibbli tal-Umanità.

Il-"Manisa Mesir Macunu" titħejja bl-użu ta' metodu tradizzjonali li ġie mgħoddi minn ġenerazzjoni għall-oħra. L-għażla tal-ingredjenti tal-aqwa kwalità, il-preparazzjoni tal-pejst taz-zokkor u t-tul ta' żmien u t-temperatura għat-tisjir tal-pejst jaffettwaw it-togħma u l-konsistenza mistennija tal-prodott.

Il-"Manisa Mesir Macunu" għandha l-karatteristiċi speċifiċi li ġejjin:

— Il-konsistenza tagħha hija ratba,

— Għandha konsistenza twaħħal ħafna,

— Għandha aroma pikkanti intensa u togħma pikkanti-ħelwa,

— Il-kulur tagħha jvarja minn ambra għal kannella,

— Tista' tinbiegħ bħala pejst likwidu jew stikek solidi.

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija kkonfermata minn għadd kbir ta' referenzi li jmorru lura sekli, f'reġistri, pubblikazzjonijiet, gwidi kulinarji, artikli u kitbiet fl-istampa u fl-istampa online, u f'bosta avvenimenti organizzati għall-promozzjoni ta' prodotti tradizzjonali lokali.

Fil-ktieb tiegħu dwar "Manisa Mesir Macunu" ppubblikat fl-1963, Baytop iddikjara li l-41 ingredjent fil-"Manisa Mesir Macunu" ġew adottati mill-antidotu ta' 60 ingredjent maħluq mit-tabib magħruf Ibn-i Sina, iżda l-għadd tal-ingredjenti tnaqqas, u l-pejst imbagħad kien magħmul minn 41 ħwawar u ħxejjex aromatiċi, peress li kellhom diffikultà biex jiksbu xi ingredjenti tal-kompost ta' Ibn-i Sina mill-flora ta' Anatolja, flimkien mal-importanza mistika tan-numru 41.

Fost pubblikazzjonijiet oħra dwar "Manisa Mesir Macunu", insibu: "Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" (il-Pejst Mesir bħala Valur Gastronomiku u Wirt Kulturali) (Yurdakul u Çekal, 2022); "Mesir macunu ve terkibine giren maddeler" (il-pejst Mesir u l-ingredjenti tiegħu) (Yörükoğlu, 1985); "Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı" (il-Festival u l-Isptar ta' Manisa Mesir) (Bayat, 1981); "Mesir ve Manisa" (Mesir u Manisa) (Karaöz, 1954); u "Geçmişten Günümüze Manisa" (Manis mill-Imgħaddi għall-Preżent) (Tepekaya u Atar, 2018).

Fir-riċerka tagħhom dwar il-Pejst Mesir bħala Valur Gastronomiku u Wirt Kulturali ppubblikata fl-2022, Yurdakul u Çekal semmew li l-Festival ta' Mesir sar f'Manisa bejn il-21 u s-27 ta' Marzu bil-kooperazzjoni tal-Governanza ta' Manisa, il-Muniċipalità ta' Manisa u l-Assoċjazzjoni tat-Turiżmu u l-Promozzjoni ta' Manisa u Mesir, li kkontribwew b'mod sinifikanti għall-ħajja kulturali, turistika u ekonomika. Barra minn hekk, ġie rrapportat li l-Festival Internazzjonali Manisa Mesir ġie inkluż fil-Lista tal-UNESCO tal-Wirt Kulturali Intanġibbli fl-2012. Min-naħa l-oħra, apparti li fil-memorja kulturali tal-poplu ta' Manisa huwa magħruf bħala l-pejst deskritt, "Manisa Mesir Macunu" intuża wkoll bħala isem għal toroq, parks u binjiet tan-negozju (Yurdakul u Çekal, 2022).

Filwaqt li kkwota mill-ktieb tiegħu, Nihat Yörükoğlu ssuġġerixxa li r-raġuni għaliex inbdew il-festivals ta' mesir kienet li l-belt, li tinsab fuq għolja, tirnexxi u titħalla tinżel lejn il-pjanura, li kien aktar konvenjenti.

Tepekaya u Atar irrappurtaw li skont il-klassifikazzjoni ta' William Bascom tal-erba' funzjonijiet tal-folklor, il-Festival ta' Manisa Mesir ipprovda lill-parteċipanti bi żmien pjaċevoli, appoġġa l-valuri u d-drawwiet u żgura t-trażmissjoni tal-kultura lill-ġenerazzjonijiet futuri billi jżommha ħajja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Bullettin elettroniku uffiċjali tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru 26, 02.04.2018, pp. 31-34.