C/2024/4420

10.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4420)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar bij de Commissie indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Manisa Mesir Macunu"

EU-nr.: PGI-TR-02893 — 5.1.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

"Manisa Mesir Macunu"

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de naam van toepassing is*

"Manisa Mesir Macunu" is traditioneel snoepgoed dat in de provincie Manisa wordt geproduceerd. Het wordt vervaardigd met 41 verschillende specerijen, kruiden en vruchten die tot een suikerachtige pasta worden gemengd. Het wordt vloeibaar aangeboden als een pasta in glazen potten of als reepjes van 11-12 cm of 3-4 cm gewikkeld in folie. De textuur is zacht en het product heeft een zeer kleverige consistentie met een zoet-pittige en bittere smaak. De bijtende, bittere en scherpe smaken van de specerijen komen voornamelijk van niet-vluchtige materialen, terwijl de geur en het aroma komen van de vluchtige oliën. Daarnaast zorgen de fenolen (catechine: 455,6-1 253,6 mg/kg) in de pasta voor de scherpe smaak. De kleur varieert van amberkleurig tot donkerbruin. De vloeibare pasta moet ten minste 70 % water bevatten. De oplosbare vaste stof en vaste reepjes minstens 80 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor de productie wordt suiker, glucosestroop, citroenzuur, water, 41 soorten specerijen, kruiden en fruit gebruikt.

Soorten specerijen en hun onderdelen die gebruikt worden

	Latijnse naam	Gewone naam	Gebruikt onderdeel
1	*Papaver somniferum*	Blauwmaanzaad	Zaad
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galangal	Wortelstok

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Mosterd	Zaad
4	*Calluna vulgaris* L.	Struikhei	Bloem, schors, blad
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Vrucht
6	*Cassia fistula* L.	Indische goudenregen	Vrucht
7	*Cinnamomum sp.*	Kaneel	Bloem
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Sinaasappel	Bloem, schil
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Citroen	Vrucht, schil
10	*Cocos nucifera* L.	Kokosnoot	Vrucht
11	*Commiphora molmol*	Mirre	Hars
12	*Coriandrum sativum* L.	Koriander	Blad, vrucht
13	*Crocus sativus* L.	Saffraan	Stigma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Witte kurkuma	Wortelstok, wortel
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardemom	Vrucht
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Kruidnagel	Bloemknop
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Venkel	Vrucht
18	*Urtica dioica* L.	Brandnetel	Zaad
19	*Ceratonia siliqua* L.	Johannesbrood	Vrucht
20	*Cuminum cyminum* L.	Komijn	Vrucht
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Zoethout	Wortelextract (drophoning)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Roselle	Bloem, zaad
23	*Linum usitatissimum* L.	Lijnzaad	Zaad
24	*Melissa officinalis L.*	Melissa	Blad
25	*Nigella sativa* L.	Zwarte komijn	Zaad
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Distel	Zaad
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Piment	Vrucht
28	*Pimpinella anisum* L.	Anijs	Vrucht
29	*Piper cubeba Bojer*	Staartpeper	Vrucht
30	*Piper longum* L.	Lange peper	Vrucht
31	*Piper nigrum* L.	Zwarte peper	Vrucht
32	*Piper nigrum* L.	Witte peper	Vrucht
33	*Rosa canina* L.	Rozenbottel	Fruit, zaadolie
34	*Curcuma longa* L.	Geelwortel	Wortelstok
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rozemarijn	Blad
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalan (geel)	Vrucht

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalan (zwart)	Vrucht
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanille	Fruit, zaad
39	*Vitex agnus-castus* L.	Monnikspeper	Vrucht
40	*Vitis vinifera* L.	Rozijn	Vrucht
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Gember	Wortelstok

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen van "Manisa Mesir Macunu" moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied vermeld in onderdeel 4. Van het verhitten en mengen van de ingrediënten tot het vormen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Pasta: De term "pasta" verwijst naar een kleverige en dichte substantie en wordt vaak gebruikt om te verwijzen naar "Manisa Mesir Macunu". De pasta die wordt gebruikt om "Manisa Mesir Macunu" te maken, bevat meestal verschillende kruiden, plantenextracten en suiker.

Reepjes: "Manisa Mesir Macunu" wordt traditioneel bereid in een vorm die "touw" wordt genoemd. Dit betekent dat de pasta een lange, dunne cilindrische vorm heeft. Deze lange, touwvormige "Manisa Mesir Macunu" wordt dan voor consumptie in kleinere stukken (reepjes) verdeeld. Door de pasta in reepvorm aan te bieden, kan de consument het product gemakkelijker meenemen en opeten. Reepvormige "Manisa Mesir Macunu" is populair op traditionele festivals of speciale evenementen.

Om vaste repen "Manisa Mesir Macunu" te verkrijgen wordt de pasta, wanneer hij dankzij kneding de gewenste consistentie heeft verkregen, tot een lang touw gevormd en geraffineerd. Het touw wordt dan gesneden en verpakt in lengtes van 8-10 g (21-23 g voor de grotere maten): "de lange reep"). De vloeibare pasta wordt ook verpakt in potten van 200, 400 of 1000 g.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied voor de productie van "Manisa Mesir Macunu" is de provincie Manisa in Turkije.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen "Manisa Mesir Macunu" en het geografische gebied vloeit voort uit de reputatie van het product. Mesir Macunu werd voor het eerst gemaakt in Manisa in de 16e eeuw tijdens het Ottomaanse tijdperk. "Manisa Mesir Macunu" wordt vandaag de dag nog steeds veel gegeten.

De bekende uitvinder van het product in de Ottomaanse cultuur, geschiedenis en beschaving is Muslihiddin Merkez Efendi. Merkez Efendi werkte als arts in een ziekenhuis toen hij in 1527 Mesir Macunu uitvond. Toen Hafize Sultan, de moeder van Süleyman de Grote, ziek werd, hielp Merkez Efendi, die toen prins was in Manisa, haar met zijn zelfgemaakte Mesir Macunu. Nadat Hafsa Sultan genezen was, wilde ze deze pasta delen met anderen. Naarmate de populariteit van het product groeide, vroeg de sultan aan Merkez Efendi zijn pasta elk jaar uit te delen aan de mensen tijdens een festival. Als datum werd 21 maart gekozen, omdat dit het begin van de lente symboliseert en de toppen van de koepels en minaretten van de moskee van de Sultan werden gekozen als locatie. Zo is men in 1527 of 1528 begonnen met de viering van Mesir. Sindsdien komen elk jaar op of rond 21 maart duizenden mensen samen voor de moskee van de Sultan in Manisa om de "Mesir Macunu" te vangen die in papier is gewikkeld en vanaf het dak van de moskee wordt gegooid. Dit fenomeen staat bekend als het lentefeest Nevruz.

Het beroemde Mesir-festival van Manisa wordt gevierd op de dag van Nevruz. Deze traditie gaat terug tot de tijd van Merkez Muslihiddin Efendi die het beheer kreeg over een ziekenhuis in Manisa dat was opgericht door Suleiman de Grote. De ceremonie vindt hoofdzakelijk plaats op Nevruz. Vanaf de minaretten van de moskee van de Sultan in Manisa worden kleine stukjes Mesir Macunu naar beneden gegooid, bereid uit verschillende kruiden en specerijen en gewikkeld in kleine stukjes papier. Beneden staan de mensen te wachten en ze proberen een stukje te bemachtigen.

In 2012 werd de Mesir Macunu (Mesir-pasta) van Manisa opgenomen in de representatieve lijst van immaterieel cultureel erfgoed van de Unesco.

"Manisa Mesir Macunu" wordt bereid volgens een traditionele methode die van generatie op generatie wordt doorgegeven. De keuze van ingrediënten van de beste kwaliteit, de bereiding van de suikerpasta en de duur en temperatuur waarop de pasta wordt gekookt, beïnvloeden de verwachte smaak en consistentie van het product.

"Manisa Mesir Macunu" heeft de volgende bijzondere kenmerken:

— De textuur is zacht;

— Het heeft een erg plakkerige consistentie;

— Het heeft een intens kruidig aroma en een zoet-pittige smaak;

— De kleur varieert van amberkleurig tot bruin;

— Het kan worden verkocht als vloeibare pasta of als vaste repen.

De reputatie van het product wordt bevestigd door talloze verwijzingen van eeuwen terug, in archiefdocumenten, publicaties, culinaire gidsen, artikelen en vermeldingen in de (online) pers en talloze evenementen die worden georganiseerd om traditionele lokale producten in de verf te zetten.

In zijn boek over "Manisa Mesir Macunu" uit 1963 schrijft Baytop dat de 41 ingrediënten van de "Manisa Mesir Macunu" waren overgenomen van het tegengif bestaande uit 60 ingrediënten van de beroemde arts Ibn-i Sina. Het aantal ingrediënten werd echter beperkt waardoor de pasta werd gemaakt met 41 specerijen en kruiden, omdat sommige ingrediënten uit de samenstelling van Ibn-i Sina moeilijk te vinden waren in de flora van Anatolië en omdat het getal 41 mystiek belangrijk is.

Andere publicaties over "Manisa Mesir Macunu" zijn o.a.: "Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" (Mesir-pasta als gastronomische waarde en cultureel erfgoed) (Yurdakul en Çekal, 2022); "Mesir macunu ve terkibine giren maddeler" (Mesir-pasta en zijn ingrediënten) (Yörükoğlu, 1985); "Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı" (Het festival en ziekenhuis van Manisa Mesir) (Bayat, 1981); "Mesir ve Manisa" (Mesir en Manisa) (Karaöz, 1954); en "Geçmişten Günümüze Manisa" (Manisa van verleden tot heden) (Tepekaya en Atar, 2018).

In hun onderzoek naar Mesir-pasta als een gastronomische waarde en cultureel erfgoed, gepubliceerd in 2022, vermeldden Yurdakul en Çekal dat het Mesir-festival werd gevierd in Manisa tussen 21 en 27 maart met de medewerking van de overheid van Manisa, de gemeente Manisa en de vereniging voor toerisme en promotie van Manisa en Mesir. Het product heeft dus een belangrijke bijdrage geleverd aan het culturele, toeristische en economische leven. Daarnaast werd het internationale festival van Manisa Mesir in 2012 opgenomen op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed van de Unesco. Ook wordt "Manisa Mesir Macunu" gebruikt als naam voor straten, parken en bedrijfspanden en is de pasta een vaste waarde in het culturele geheugen van de inwoners van Manisa (Yurdakul en Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu suggereerde in zijn boek dat de Mesir-feesten bedoeld waren om de stad, die op een heuvel lag, te laten bloeien en om de stad te kunnen verplaatsen naar de vlakte, wat makkelijker was.

Tepekaya en Atar meldden dat in lijn met de vier functies van folklore volgens William Bascom, het festival van Manisa Mesir de deelnemers plezier bezorgde, waarden en gebruiken ondersteunde en zorgde voor overdracht van cultuur aan toekomstige generaties door de cultuur levend te houden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel e-Bulletin van het Turkse Octrooi- en Merkenbureau nr. 26, 02.04.2018, p. 31-34.