C/2024/4420

10.7.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4420)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Manisa Mesir Macunu»

N.º UE: PGI-TR-02893 — 5.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Manisa Mesir Macunu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto ao qual se aplica o nome*

O «Manisa Mesir Macunu» é um doce tradicional produzido na província de Manisa. É confecionado a partir de 41 especiarias, ervas aromáticas e frutos diferentes misturados numa pasta açucarada. Apresenta-se sob a forma de pasta líquida, em frascos de vidro, ou sob a forma de palitos sólidos de 11 a 12 cm ou de 3 a 4 cm, acondicionados em folha de alumínio. A sua textura é macia e apresenta uma consistência muito aderente, com sabor simultaneamente amargo e a especiarias doces. Enquanto os sabores acerbos, amargos e adstringentes das especiarias são proporcionados principalmente por materiais não voláteis, o cheiro e o aroma provêm de óleos voláteis. Além disso, os fenóis presentes na pasta (catequina: 455,6 a 1 253,6 mg/kg) são responsáveis pelo sabor picante. A cor varia do âmbar ao castanho-escuro. A pasta líquida deve ter, pelo menos, 70 % de água e os sólidos solúveis e os palitos sólidos 80 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

São utilizados na produção açúcar, xarope de glicose, ácido cítrico, água e 41 tipos de especiarias, ervas aromáticas e frutos.

Tipos de especiarias e respetivas partes utilizadas

	Nome latino	Nome comum	Parte utilizada
1	*Papaver somniferum*	Papoila-dormideira	Semente
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galanga	Rizoma

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	Mostarda	Semente
4	*Calluna vulgaris* L.	Urze	Flor, casca, folha
5	*Cassia angustifolia Vahl.*	Sene	Fruto
6	*Cassia fistula* L.	Cássia-imperial	Fruto
7	*Cinnamomum sp.*	Canela	Flor
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Laranja	Flor, casca
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Limão	Fruto, casca
10	*Cocos nucifera* L.	Coco	Fruto
11	*Commiphora molmol*	Mirra	Resina
12	*Coriandrum sativum* L.	Coentro	Folha, fruto
13	*Crocus sativus* L.	Açafrão	Estigma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Zedoária	Rizoma, raiz
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Cardamomo	Fruto
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Cravinho	Botão
17	*Foeniculum vulgare* ssp. *vulgare*	Funcho	Fruto
18	*Urtica dioica* L.	Urtiga	Semente
19	*Ceratonia siliqua* L.	Alfarroba	Fruto
20	*Cuminum cyminum* L.	Cominho	Fruto
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Alcaçuz	Extrato da raiz (mel de alcaçuz)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Juta-de-java	Flor, semente
23	*Linum usitatissimum* L.	Semente de linho	Semente
24	*Melissa officinalis L.*	Melissa (erva-cidreira)	Folha
25	*Nigella sativa* L.	Nigela	Semente
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Cardo	Semente
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Pimenta-da-jamaica	Fruto
28	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Fruto
29	*Piper cubeba Bojer*	Cubeba	Fruto
30	*Piper longum* L.	Pimenta-longa	Fruto
31	*Piper nigrum* L.	Pimenta-preta	Fruto
32	*Piper nigrum* L.	Pimenta-branca	Fruto
33	*Rosa canina* L.	Roseira-brava	Fruto, óleo da semente
34	*Curcuma longa* L.	Açafrão-da-índia	Rizoma
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Alecrim	Folha
36	*Terminalia citrina* Retz	Mirabólano (amarelo)	Fruto

37	*Terminalia chebula* Retz	Mirabólano (preto)	Fruto
38	*Vanilla fragrans* Ames	Baunilha	Fruto, semente
39	*Vitex agnus-castus* L.	Agnocasto	Fruto
40	*Vitis vinifera* L.	Videira-europeia	Fruto
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Gengibre	Rizoma

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção do «Manisa Mesir Macunu» devem ter lugar na área geográfica definida no ponto 4, desde o aquecimento e a mistura dos ingredientes até à moldagem.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Pasta: o termo «pasta» refere-se a uma substância aderente e densa habitualmente utilizada no contexto do «Manisa Mesir Macunu». A pasta utilizada no fabrico do «Manisa Mesir Macunu» contém geralmente várias especiarias, extratos vegetais e açúcar.

Palitos: o «Manisa Mesir Macunu» é tradicionalmente preparado sob a forma de «corda», o que significa que a pasta é moldada numa forma cilíndrica longa e fina. Em seguida, este «Manisa Mesir Macunu» longo, em forma de corda, é dividido em pedaços mais pequenos (palitos) para consumo. Neste caso, a produção da pasta em forma de palito facilita o transporte e o consumo por parte do utilizador. O «Manisa Mesir Macunu» é frequentemente um produto popular em festivais tradicionais ou eventos especiais.

No caso do palito sólido do «Manisa Mesir Macunu», a pasta, depois de adquirir, por amassadura, a consistência necessária, é moldada numa corda longa e é refinada. A corda é depois cortada e acondicionada em embalagens com um peso de 8 a 10 g (21 a 23 g para o tamanho maior: «a barra longa»). Além disso, a pasta líquida é acondicionada em frascos de 200, 400 ou 1000 g.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada para a produção de «Manisa Mesir Macunu» é a província de Manisa, na Turquia.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Manisa Mesir Macunu» e a área geográfica decorre da reputação do produto, que foi produzido pela primeira vez em Manisa no século XVI, durante a época otomana, e continua a ser amplamente consumido.

O «Mesir Macunu», que faz parte da cultura, história e civilização otomanas, foi inventado em 1527 por Muslihiddin Merkez Efendi, médico num hospital. Quando Hafize Sultan, mãe de Solimão, o Magnífico, adoeceu no período em que este era príncipe, em Manisa, Merkez Efendi tratou-a com o «Mesir Macunu» que preparava. Depois de recuperar, Hafize Sultan quis divulgar o produto. Face ao aumento dos pedidos, o sultão ordenou a Merkez Efendi que distribuísse a pasta aos cidadãos todos os anos, por meio de um festival. Para o efeito, foi selecionado o dia 21 de março, que simbolizava o início da primavera, tendo sido escolhidos como localização os topos das cúpulas e dos minaretes da Mesquita do Sultão. A Celebração «Mesir» começou assim cerca de 1527 ou 1528. Desde então, em 21 de março de cada ano — ou por volta dessa data —, num evento conhecido como o festival da primavera de Nevruz, milhares de pessoas reúnem-se em frente à Mesquita do Sultão em Manisa para apanhar o «Mesir Macunu» que é embalado em papel e lançado do cimo da mesquita.

O famoso Festival «Mesir» de Manisa é celebrado no dia de Nevruz. Esta tradição remonta à época de Merkez Muslihiddin Efendi, a quem foi confiada a gestão de um hospital fundado em Manisa por Solimão, o Magnífico. A parte mais significativa da cerimónia tem lugar em Nevruz. Mais concretamente, pequenos pedaços de «Mesir Macunu», preparados a partir de várias ervas aromáticas e especiarias, e acondicionados em pequenos pedaços de papel, são lançados dos minaretes da Mesquita do Sultão, em Manisa, às pessoas que aguardam para tentar obtê-los.

Em 2012, o «Mesir Macunu» (pasta «Mesir») de Manisa foi inscrito na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

O «Manisa Mesir Macunu» é preparado por um método tradicional transmitido de geração em geração. A seleção dos ingredientes da melhor qualidade, a preparação da pasta de açúcar e a duração e temperatura de cozimento da pasta influenciam o sabor e a consistência do produto.

O «Manisa Mesir Macunu» apresenta as seguintes características específicas:

— textura macia,

— consistência muito aderente,

— aroma especiado intenso e sabor a especiarias doces,

— cor variável entre o âmbar e o castanho,

— pode ser comercializado sob a forma de pasta líquida ou de palitos sólidos.

A reputação do produto é confirmada pelo grande número de referências registadas desde há séculos, que se encontram em arquivos, publicações, guias gastronómicos, artigos e rubricas da imprensa escrita e em linha, bem como por numerosos eventos de promoção dos produtos locais tradicionais.

No seu livro sobre o «Manisa Mesir Macunu», publicado em 1963, Turhan Baytop indicou que a composição do «Manisa Mesir Macunu» foi estabelecida a partir do antídoto de 60 ingredientes criado pelo famoso médico Ibn-i Sina, tendo o seu número sido reduzido para criar uma pasta composta por 41 especiarias e ervas aromáticas, dada a dificuldade em obter alguns ingredientes da fórmula de Ibn-i Sina na flora da Anatólia e tendo em conta a importância mística do número 41.

Existem outras publicações sobre o «Manisa Mesir Macunu», nomeadamente: «Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu» (A pasta Mesir enquanto valor gastronómico e património cultural) (Yurdakul e Çekal, 2022); «Mesir macunu ve terkibine giren maddeler» (A pasta Mesir e os seus ingredientes) (Yörükoğlu, 1985); «Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı» (O Festival «Mesir» e o hospital em Manisa) (Bayat, 1981); «Mesir ve Manisa» (Mesir e Manisa) (Karaöz, 1954); e «Geçmişten Günümüze Manisa» (Manisa do passado ao presente) (Tepekaya e Atar, 2018).

No seu estudo sobre a pasta «Mesir» enquanto valor gastronómico e património cultural, publicado em 2022, Yurdakul e Çekal mencionaram que o Festival «Mesir» se realizou em Manisa de 21 a 27 de março desse ano, com a cooperação do governo provincial de Manisa, do município de Manisa e da Associação de Turismo e Promoção de Manisa e «Mesir», contribuindo de forma significativa para a vida cultural, turística e económica. Além disso, referiu-se a inclusão do Festival Internacional «Mesir» de Manisa na lista do património cultural imaterial da UNESCO em 2012. Por outro lado, o «Manisa Mesir Macunu» foi utilizado, na toponímia, para ruas, parques e instalações comerciais, para além de estar presente na memória cultural do povo de Manisa (Yurdakul e Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, citando o seu livro, sugeriu que a criação dos festivais «Mesir» teve por objetivos contribuir para a prosperidade da cidade, situada numa encosta, e permitir a deslocação para a planície, que era mais favorável.

Tepekaya e Atar referiram que, de acordo com a classificação de William Bascom referente às quatro funções das tradições populares, o Festival «Mesir» de Manisa proporcionou momentos agradáveis aos participantes, apoiou valores e costumes e assegurou a transmissão da cultura às gerações futuras, mantendo-a viva.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim eletrónico oficial do Instituto de Patentes e Marcas da Turquia, n.º 26, 2.4.2018, pp. 31-34.