C/2024/4420

10.7.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4420)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Manisa Mesir Macunu”

Nr. UE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Manisa Mesir Macunu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea*

„Manisa Mesir Macunu” este un produs dulce tradițional, fabricat în provincia Manisa. Este obținut din 41 de mirodenii, ierburi aromatice și fructe diferite, amestecate până se transformă într-o pastă zaharoasă. Produsul este prezentat fie sub formă de pastă lichidă în borcane de sticlă, fie sub formă de batoane solide de 11-12 cm sau 3-4 cm ambalate în folie. Are o textură moale și o consistență foarte lipicioasă, iar gustul este dulce-picant și amar. În timp ce aromele caustice, amare și aspre ale mirodeniilor sunt conferite în principal de materiile nevolatile, mirosul și aroma sunt generate prin intermediul uleiurilor volatile. În plus, fenolii (catechină: 455,6-1 253,6 mg/kg) din pastă sunt responsabili pentru gustul înțepător al acesteia. Culoarea produsului variază de la chihlimbariu la maro-închis. Pasta lichidă trebuie să conțină cel puțin 70 % apă, iar batoanele solide 80 % substanțe solide solubile.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

În procesul de producție se utilizează zahăr, sirop de glucoză, acid citric, apă și 41 de tipuri de mirodenii, ierburi aromatice și fructe.

Tipuri de mirodenii și părțile utilizate

	Denumirea în limba latină	Denumirea comună	Partea utilizată
1	*Papaver somniferum*	Mac	Sămânță
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galangal	Rizom

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Muștar	Sămânță
4	*Calluna vulgaris* L.	Iarbă-neagră	Floare, scoarță, frunză
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Fruct
6	*Cassia fistula* L.	Mană indiană	Fruct
7	*Cinnamomum sp.*	Scorțișoară	Floare
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Portocală	Floare, coajă
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Lămâie	Fruct, coajă
10	*Cocos nucifera* L.	Nucă de cocos	Fruct
11	*Commiphora molmol*	Smirnă	Rășina
12	*Coriandrum sativum* L.	Coriandru	Frunză, fruct
13	*Crocus sativus* L.	Șofran	Stigmă
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Curcuma albă	Rizom, rădăcină
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Cardamom	Fruct
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Cuișoare	Boboc
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fenicul	Fruct
18	*Urtica dioica* L.	Urzică	Sămânță
19	*Ceratonia siliqua* L.	Roșcovă	Fruct
20	*Cuminum cyminum* L.	Chimion	Fruct
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Lemn-dulce	Extract de rădăcină (miere de lemn dulce)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Nalbă africană	Floare, sămânță
23	*Linum usitatissimum* L.	Semințe de in	Sămânță
24	*Melisa officinalis L*	Roiniță	Frunză
25	*Nigella sativa* L.	Cernușcă	Sămânță
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Armurariu	Sămânță
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Ienibahar	Fruct
28	*Pimpinella anisum* L.	Anason	Fruct
29	*Piper cubeba Bojer*	Piper cubeb (piper Java)	Fruct
30	*Piper longum* L.	Piper lung	Fruct
31	*Piper nigrum* L.	Piper negru	Fruct
32	*Piper nigrum* L.	Piper alb	Fruct
33	*Rosa canina* L.	Măceșe	Fruct, ulei de semințe
34	*Curcuma longa* L.	Curcuma	Rizom
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rozmarin	Frunză
36	*Terminalia citrina* Retz	Mirobalan (galben)	Fruct

37	*Terminalia chebula* Retz	Mirobalan (negru)	Fruct
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilie	Fruct, sămânță
39	*Vitex agnus-castus* L.	Vitex	Fruct
40	*Vitis vinifera* L.	Stafide	Fruct
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ghimbir	Rizom

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Manisa Mesir Macunu” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4, de la încălzirea și amestecarea ingredientelor până la modelare.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pastă: Termenul „pastă” se referă la o substanță lipicioasă și densă utilizată de obicei în contextul produsului „Manisa Mesir Macunu”. Pasta utilizată pentru obținerea produsului „Manisa Mesir Macunu” conține, de regulă, diverse mirodenii, extracte vegetale și zahăr.

Batoane: Produsul „Manisa Mesir Macunu” se prepară în mod tradițional într-o formă numită „sfoară”. Aceasta implică modelarea pastei într-o formă cilindrică lungă și subțire. Ulterior, produsul „Manisa Mesir Macunu” în formă de sfoară lungă este împărțit în bucăți mai mici (batoane) destinate consumului. În acest caz, oferirea pastei sub formă de baton permite clientului să transporte și să consume mai ușor produsul. Produsul „Manisa Mesir Macunu” sub formă de baton este adesea popular în cadrul festivalurilor tradiționale sau al evenimentelor speciale.

După ce dobândește consistența necesară prin frământare, în cazul versiunii în formă de batoane solide a produsului „Manisa Mesir Macunu”, pasta se modelează sub forma unei sfori lungi și se rafinează. Sfoara este apoi tăiată și ambalată în bucăți de 8-10 g (21-23 g pentru dimensiunea mai mare: „batonul lung”). În plus, pasta lichidă este ambalată în borcane de 200, 400 sau 1 000 g.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată pentru producția de „Manisa Mesir Macunu” este provincia Manisa din Turcia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Manisa Mesir Macunu” și aria geografică rezultă din reputația produsului. *Mesir Macunu* s-a produs pentru prima dată în Manisa, în secolul al XVI-lea, în perioada otomană. „Manisa Mesir Macunu” încă se consumă pe scară largă și în zilele noastre.

În cultura, istoria și civilizația otomană, inventatorul cunoscut al produsului este Muslihiddin Merkez Efendi. De profesie medic în spital, Merkez Efendi a inventat „Mesir Macunu” în 1527. Când Hafsa Sultan, mama lui Soliman Magnificul, s-a îmbolnăvit în perioada în care acesta era prinț în Manisa, Merkez Efendi a ajutat-o, dându-i „Mesir Macunu” preparat de el. Când Hafsa Sultan s-a însănătoșit, ea a dorit să împartă această pastă și cu alții. Pe măsură ce cererea din partea oamenilor a crescut, sultanul i-a spus lui Merkez Efendi să distribuie în fiecare an pasta în rândul oamenilor prin intermediul unui festival. Pentru festival, a fost aleasă data de 21 martie, deoarece simboliza începutul primăverii, iar locul a fost ales pe cupolele și minaretele Moscheii Sultanului. Astfel, a luat naștere Sărbătoarea produsului *mesir* în jurul anilor 1527-1528. De atunci, în jurul datei de 21 martie a fiecărui an, cunoscută ca sărbătoarea primăverii numită Nevruz, mii de oameni se adună în fața Moscheii Sultanului din Manisa pentru a prinde produsul „Mesir Macunu” ambalat în hârtie și aruncat de pe acoperișul moscheii.

Celebrul Festival dedicat produsului *mesir* din Manisa se sărbătorește în ziua de Nevruz. Această tradiție datează de pe vremea lui Merkez Muslihiddin Efendi, căruia i s-a încredințat conducerea unui spital din Manisa înființat de Soliman Magnificul. Cea mai importantă parte a ceremoniei se desfășoară în ziua de Nevruz. Mai precis, din minaretele Moscheii Sultanului din Manisa, se aruncă bucăți mici de „Mesir Macunu", preparate din diverse ierburi aromatice și mirodenii și ambalate în bucățele de hârtie, iar persoanele care așteaptă jos încearcă să le prindă.

În 2012, produsul „Mesir Macunu" (pasta *mesir*) din Manisa a fost înscris pe Lista Reprezentativă UNESCO a Patrimoniului Cultural Imaterial al Umanității.

Produsul „Manisa Mesir Macunu" se prepară printr-o metodă tradițională transmisă din generație în generație. Selectarea ingredientelor de cea mai bună calitate, prepararea pastei de zahăr, precum și durata și temperatura la care pasta este fiartă influențează gustul și consistența dorite pentru produs.

Produsul „Manisa Mesir Macunu" prezintă următoarele caracteristici specifice:

— textura sa este moale;

— are o consistență foarte lipicioasă;

— are o aromă picantă intensă și un gust dulce-picant;

— culoarea variază de la chihlimbariu la maro;

— poate fi comercializat sub formă de pastă lichidă sau de batoane solide.

Reputația produsului este confirmată de nenumărate referințe adunate de-a lungul secolelor, în consemnări, publicații, ghiduri culinare, articole și apariții în presă și în presa online, precum și de numeroasele evenimente organizate în vederea promovării produselor locale tradiționale.

În cartea sa despre produsul „Manisa Mesir Macunu" publicată în 1963, Baytop afirma că cele 41 de ingrediente ale „Manisa Mesir Macunu" au fost preluate din antidotul cu 60 de ingrediente creat de faimosul medic Ibn-i Sina, dar numărul ingredientelor a fost redus, iar pasta a fost ulterior compusă din 41 de mirodenii și ierburi aromatice, deoarece era dificil să se obțină anumite ingrediente ale compusului lui Ibn-i Sina din flora Anatoliei; un alt motiv a fost importanța mistică a numărului 41.

Printre alte publicații legate de produsul „Manisa Mesir Macunu" se numără: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu" (Pasta mesir ca valoare gastronomică și patrimoniu cultural) (Yurdakul and Çekal, 2022); „Mesir macunu ve terkibine giren maddeler" (Pasta mesir și ingredientele sale) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı" (Festivalul și spitalul Manisa Mesir) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa" (Mesir și Manisa) (Karaöz, 1954); și „Geçmişten Günümüze Manisa" (Manisa de ieri și de azi) (Tepekaya and Atar, 2018).

În studiul lor intitulat „Pasta mesir ca valoare gastronomică și patrimoniu cultural" publicat în 2022, Yurdakul și Çekal au precizat că Festivalul dedicat produsului *mesir* a fost organizat la Manisa în perioada 21-27 martie cu sprijinul guvernării din Manisa, al municipalității Manisa și al Asociației pentru turismul legat de produsul *mesir* și pentru promovarea acestuia, contribuind în mod semnificativ la viața culturală, turistică și economică. În plus, s-a relatat că Festivalul internațional dedicat produsului *mesir* din Manisa a fost inclus pe Lista UNESCO a Patrimoniului Cultural Imaterial în 2012. Pe de altă parte, după „Manisa Mesir Macunu" au fost numite străzi, parcuri și spații comerciale, produsul reprezentând mai mult decât o simplă pastă în memoria culturală a locuitorilor din Manisa (Yurdakul și Çekal, 2022).

Citând din cartea sa, Nihat Yörükoğlu a sugerat că motivul pentru care au apărut festivalurile dedicate produsului a fost ca orașul situat pe coasta unui deal să poată să prospere și să se extindă până la câmpie, într-o zonă mai convenabilă.

Tepekaya și Atar au afirmat că, în conformitate cu clasificarea lui William Bascom a celor patru funcții ale folclorului, Festivalul dedicat produsului *mesir* din Manisa le-a oferit participanților un prilej de distracție, a sprijinit valorile și obiceiurile și a asigurat transmiterea culturii către generațiile viitoare, ținând-o în viață.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul electronic oficial al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci nr. 26, 2.4.2018, p. 31-34.