C/2024/4420

10.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4420)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu“

EÚ č.: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov:**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Turecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov*

„Manisa Mesir Macunu“ je tradičná cukrovinka, ktorá sa vyrába v provincii Manisa. Ide o sladkú pastu vytvorenú zmiešaním 41 rôznych druhov korenia, byliniek a ovocia. Predáva sa ako tekutá pasta v sklenených pohároch alebo ako tuhá tyčinka s dĺžkou 11 až 12 cm alebo 3 až 4 cm zabalená vo fólii. Textúra je veľmi mäkká a má veľmi lepkavú konzistenciu a sladko-korenistú a horkú chuť. Zatiaľ čo štipľavá, horká a výrazná príchuť korenia sa dosahuje najmä pomocou neprchavých látok, vôňa a aróma vznikajú použitím prchavých olejov. Fenoly (katechín: 455,6 – 1 253,6 mg/kg) v paste okrem toho vytvárajú prenikavú chuť. Farba sa pohybuje od jantárovej po tmavohnedú. Tekutá pasta musí obsahovať aspoň 70 % vody, rozpustné tuhé látky a tvrdé tyčinky aspoň 80 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Počas výrobného procesu sa používa cukor, glukózový sirup, kyselina citrónová, voda a 41 druhov korenia, byliniek a ovocia.

Druhy korenia a ich použité časti

	Latinský názov	Bežný názov	Použitá časť
1.	*Papaver somniferum*	mak	semeno
2.	*Alpinia officinarum* Hance	galangal	pakoreň

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	horčica	semeno
4.	*Calluna vulgaris* L.	vres	kvet, kôra, list
5.	*Cassia angustifolia Vahl*	sena	plod
6.	*Cassia fistula* L.	kasia obyčajná	plod
7.	*Cinnamomum sp.*	škorica	kvet
8.	*Citrus sinensis* L. Osbeck	pomaranč	kvet, šupy
9.	*Citrus limon* L. Osbeck	citrón	plod, šupy
10.	*Cocos nucifera* L.	kokos	plod
11.	*Commiphora molmol*	myrha	živica
12.	*Coriandrum sativum* L.	koriander	list, plod
13.	*Crocus sativus* L.	šafran	blizna
14.	*Curcuma zedoaria* Roxb.	zedoár	pakoreň, koreň
15.	*Elettaria cardamomum* L. Manton	kardamóm	plod
16.	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	klinček	púčik
17.	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	fenikel	plod
18.	*Urtica dioica* L.	pŕhľava dvojdomá	semeno
19.	*Ceratonia siliqua* L.	rohovník obyčajný	plod
20.	*Cuminum cyminum* L.	rasca	plod
21.	*Glycyrrhiza glabra* L.	sladké drievko	extrakt z koreňa (med zo sladkého drievka)
22.	*Hibiscus sabdariffa* L.	ibištek	kvet, semeno
23.	*Linum usitatissimum* L.:	ľanové semená	semeno
24.	*Melissa officinalis L*	medovka	list
25.	*Nigella sativa* L.	rasca čierna	semeno
26.	*Silybum marianum* L. Gaertn	bodliak	semeno
27.	*Pimenta officinalis* Lind L.	nové korenie	plod
28.	*Pimpinella anisum* L.	aníz	plod
29.	*Piper cubeba Bojer*	kubéba	plod
30.	*Piper longum* L.	dlhé korenie	plod
31.	*Piper nigrum* L.	čierne korenie	plod
32.	*Piper nigrum* L.	biele korenie	plod
33.	*Rosa canina* L.	šípka	plod, olej zo semien
34.	*Curcuma longa* L.	kurkuma	pakoreň
35.	*Rosmarinus officinalis* L.	rozmarín	list
36.	*Terminalia citrina* Retz	myrobalán (žltý)	plod

37.	*Terminalia chebula* Retz	myrobalán (čierny)	plod
38.	*Vanilla fragrans* Ames	vanilka	plod, semeno
39.	*Vitex agnus-castus* L.	agnacast	plod
40.	*Vitis vinifera* L.	hrozienka	plod
41.	*Zingiber officinale* Roascoe	zázvor	pakoreň

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky štádiá výroby cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ od zohrievania ingrediencií, ich miešania až po tvarovanie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pasta: Pojmom „pasta“ sa označuje lepkavá a hustá hmota bežne používaná v súvislosti s cukrovinkou „Manisa Mesir Macunu“. Pasta používaná pri výrobe cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ zvyčajne obsahuje rôzne korenia, rastlinné extrakty a cukor.

Tyčinky: Cukrovinka „Manisa Mesir Macunu“ sa tradične pripravuje v tvare známom ako „šúľok“. Pasta sa teda tvaruje do dlhého a tenkého oválneho tvaru. Tento dlhý šúľok cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ sa následne rozdelí na menšie kúsky (tyčinky) určené na konzumáciu. Pasta v tvare tyčinky v tomto prípade konzumentom umožňuje jednoduchšie prenášanie a ľahšiu konzumáciu. Cukrovinka „Manisa Mesir Macunu“ v tvare tyčinky je často obľúbená na tradičných festivaloch či špeciálnych podujatiach.

Pasta, ktorá miesením získala požadovanú konzistenciu na vytvorenie tuhej cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“, sa vytvaruje do dlhého šúľka a upraví do konečnej podoby. Šúľok, ktorý sa následne nareže a zabalí, váži 8 – 10 g (21 – 23 g v prípade dlhšej veľkosti: „dlhá tyčinka“). Tekutá pasta sa okrem toho zabalí do 200, 400 alebo 1000 g pohárov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Vymedzená zemepisná oblasť výroby cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ je provincia Manisa v Turecku.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ so zemepisnou oblasťou je založená na povesti výrobku. Cukrovinku Mesir Macunu v provincii Manisa po prvýkrát vyrobili v 16. storočí v časoch Osmanskej ríše. Cukrovinka „Manisa Mesir Macunu“ sa vo veľkej miere konzumuje dodnes.

Známy tvorca výrobku v osmanskej kultúre, histórii a civilizácii je Muslihiddin Merkez Efendi. Lekár v nemocnici Merkez Efendi vytvoril cukrovinku „Mesir Macunu“ v roku 1527. Keď Hafsa Sultanová, matka Sülejmana I., ochorela v čase, keď bol princom v provincii Manisa, Merkez Efendi jej pomohol podaním cukrovinky „Mesir Macunu“, ktorú pripravil. Keď sa Hafsa Sultanová zotavila, chcela sa o túto pastu podeliť s ďalšími. Keďže žiadostí od ľudí pribúdalo, Sultanová požiadala Merkeza Efendiho, aby pastu každý rok rozdelil ľuďom počas festivalu. Vybrali na to dátum 21. marca, lebo symbolizoval začiatok jari, a ako miesto, z ktorého sa cukrovinky rozdeľujú, vybrali vrcholy kupol a minaretov Sultanovej mešity. Tak sa okolo rokov 1527 až 1528 začala oslava cukrovinky Mesir. Odvtedy sa 21. marca každého roku alebo okolo tohto dátumu, ktorý je známy tým, že sa vtedy koná festival Nevruz, tisíce ľudí zhromaždia pred Sultanovej mešitou v provincii Manisa, aby chytili cukrovinku „Mesir Macunu“ zabalenú do papiera, ktorá sa rozhadzuje zo strechy mešity.

Slávny festival cukrovinky Mesir v Manise sa slávi v deň konania festivalu Nevruz. Táto tradícia siaha do čias Merkeza Muslihiddina Efendiho, ktorému zverili riadenie nemocnice v Manise, ktorú založil Sülejman I. Najdôležitejšia časť tohto ceremoniálu sa odohráva počas festivalu Nevruz. Ide konkrétne o to, že kúsky cukrovinky „Mesir Macunu“ pripravenej z rôznych druhov byliniek a korenia zabalené do papierikov sa rozhadzujú z minaretov Sultanovej mešity v provincii Manisa, pod ktorou čakajú ľudia, aby si jednu uchmatli.

V roku 2012 bola cukrovinka „Mesir Macunu“ (pasta Mesir) z provincie Manisa zapísaná do Reprezentatívneho zoznamu nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva UNESCO.

Cukrovinka „Manisa Mesir Macunu“ sa pripravuje tradičným spôsobom, ktorý sa odovzdával z generácie na generáciu. Výber najkvalitnejších ingrediencií, príprava cukrovej pasty, trvanie varenia a teplota, pri ktorej sa pasta varí, ovplyvňujú očakávanú chuť a konzistenciu výrobku.

Medzi charakteristické vlastnosti cukrovinky „Manisa Mesir Macunu“ patrí:

— jemná textúra,

— veľmi lepkavá konzistencia,

— intenzívna korenistá aróma a sladko-korenistá chuť,

— farba, ktorá sa pohybuje od jantárovej po hnedú,

— možnosť predávať ju ako tekutú pastu alebo tuhé tyčinky.

Povesť výrobku potvrdzujú storočia nespočetných zmienok v archívoch, publikáciách, kuchárskych knihách, článkoch v tlači a na internete a mnohé podujatia, ktoré sa konajú na propagáciu tradičných miestnych výrobkov.

Baytop vo svojej knihe o cukrovinke Manisa Mesir Macunu vydanej v roku 1963 uviedol, že 41 ingrediencií, ktoré sa nachádzajú v cukrovinke „Manisa Mesir Macunu“, bolo prevzatých z kombinácie 60 ingrediencií, ktorú vytvoril známy lekár Ibn-i Sina, počet ingrediencií sa však zmenšil a pasta sa potom skladala zo 41 druhov korenia a byliniek, lebo vo flóre v Anatólii bol problém získať niektoré ingrediencie zmesi Ibn-i Sina a číslo 41 má okrem toho mystický význam.

Medzi ďalšie publikácie o cukrovinke „Manisa Mesir Macunu“ patria: *Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu* (Pasta Mesir ako gastronomická hodnota a kultúrne dedičstvo) (Yurdakul a Çekal, 2022); *Mesir macunu ve terkibine giren maddeler* (Pasta Mesir a jej ingrediencie) (Yörükoğlu, 1985); *Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı* (Festival cukrovinky Mesir v provincii Manisa a nemocnica) (Bayat, 1981); *Mesir ve Manisa* (Mesir a Manisa) (Karaöz, 1954) a *Geçmişten Günümüze Manisa* (Manisa od minulosti po súčasnosť) (Tepekaya a Atar, 2018).

Yurdakul a Çekal vo svojom výskume pasty Mesir ako gastronomickej hodnoty a kultúrneho dedičstva uverejnenom v roku 2022 uviedli, že festival cukrovinky Mesir sa v provincii Manisa koná medzi 21. a 27. marcom v spolupráci s guvernérstvom provincie Manisa, so samosprávou provincie Manisa a so združením cestovného ruchu a propagácie provincie Manisa a Mesiru, čo má významný prínos v oblasti kultúry, cestovného ruchu a hospodárskeho života. Uviedli tiež, že festival pasty Mesir v provincii Manisa bol v roku 2012 zaradený do zoznamu nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO. Pasta „Manisa Mesir Macunu“ nie je len súčasťou kultúrnej pamäti obyvateľov provincie Manisa, ale používa sa aj ako názov ulíc, parkov a obchodných priestorov (Yurdakul a Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu vo svojej knihe tvrdí, že dôvodom na začatie festivalov pasty Mesir bolo umožniť mestu nachádzajúcemu sa v kopcoch prosperovať a zísť do nížiny, ktorá je prívetivejšia.

Tepekaya a Atar uviedli, že podľa klasifikácie štyroch funkcií folklóru Williama Bascoma festival cukrovinky Mesir v provincii Manisa poskytol účastníkom možnosť príjemne stráviť čas, získať podporované hodnoty a zvyky a zabezpečiť prenos kultúry na ďalšie generácie jej udržiavaním pri živote.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oficiálny elektronický bulletin tureckého patentového a známkového úradu č. 26, 2.4.2018, strany 31 – 34.