C/2024/4420

10.7.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4420)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu“

EU št.: PGI-TR-02893 – 5. januar 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Manisa Mesir Macunu“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, pecivo, torte, slaščice, keksi in drugi pekovski proizvodi

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Manisa Mesir Macunu“ je tradicionalna sladkarija, proizvedena v pokrajini Manisa. Izdelana je iz 41 različnih začimb, zelišč in sadja, ki se zmešajo v sladkorno pasto. Na voljo je v obliki tekoče paste v steklenih kozarcih ali trdih paličic velikosti 11–12 cm ali 3–4 cm, zavitih v folijo. Njena tekstura je mehka in zelo lepljiva s sladko-začimbnim in grenkim okusom. Rezki, grenki in ostri okusi začimb izhajajo predvsem iz nehlapnih snovi, vonj in aroma pa iz hlapnih olj. Poleg tega fenoli (katehin: 455,6–1 253,6 mg/kg) dajejo pasti pikantni okus. Je jantarne do temno rjave barve. Tekoča pasta mora vsebovati vsaj 70 % vode, proizvod v obliki topne trdne snovi in trdih paličic pa 80 %.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Pri proizvodnji se uporabljajo sladkor, glukozni sirup, citronska kislina, voda, 41 vrst začimb, zelišč in sadja.

Vrste začimb in njihovi uporabljeni deli

	Latinsko ime	Splošno ime	Uporabljeni del
1	*Papaver somniferum*	vrtni mak	seme
2	*Alpinia officinarum* Hance	mala galanga	korenika

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassica nigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	gorčica	seme
4	*Calluna vulgaris* L.	jesenska vresa	cvet, lubje, list
5	*Cassia angustifolia Vahl*	sena	plod
6	*Cassia fistula* L.	nagnoj	plod
7	*Cinnamomum sp.*	cimet	cvet
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	pomaranča	cvet, lupina
9	*Citrus limon* L. Osbeck	limona	sadež, lupina
10	*Cocos nucifera* L.	kokos	plod
11	*Commiphora molmol*	mira	smola
12	*Coriandrum sativum* L.	koriander	list, plod
13	*Crocus sativus* L.	žafran	brazda
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	bela kurkuma	korenika, korenina
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	kardamom	plod
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	klinčevec	cvetni popki
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	komarček	plod
18	*Urtica dioica* L.	kopriva	seme
19	*Ceratonia siliqua* L.	rožičevec	plod
20	*Cuminum cyminum* L.	rimska kumina	plod
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	golostebelni sladki koren	izvleček iz korenine (izvleček sladkega korena)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	oslez	cvet, seme
23	*Linum usitatissimum* L.	navadni lan	seme
24	*Melissa officinalis L.*	melisa	list
25	*Nigella sativa* L.	navadna črnika	seme
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	pegasti badelj	seme
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	piment	plod
28	*Pimpinella anisum* L.	janež	plod
29	*Piper cubeba Bojer*	poper kubeba	plod
30	*Piper longum* L.	dolgi poper	plod
31	*Piper nigrum* L.	črni poper	plod
32	*Piper nigrum* L.	beli poper	plod
33	*Rosa canina* L.	šipek	plod, olje iz semen
34	*Curcuma longa* L.	kurkuma	korenika
35	*Rosmarinus officinalis* L.	rožmarin	list
36	*Terminalia citrina* Retz	mirobalanovec (rumeni)	plod

37	*Terminalia chebula* Retz	mirobalanovec (črni)	plod
38	*Vanilla fragrans* Ames	vanilja	plod, seme
39	*Vitex agnus-castus* L.	navadna konopljika	plod
40	*Vitis vinifera* L.	rozine	plod
41	*Zingiber officinale* Roascoe	ingver	korenika

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Manisa Mesir Macunu“ od segrevanja in mešanja sestavin do oblikovanja morajo potekati na geografskem območju, določenem v oddelku 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pasta: izraz „pasta“ pomeni lepljivo in gosto snov, ki se običajno uporablja v zvezi s proizvodom „Manisa Mesir Macunu“. Pasta, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Manisa Mesir Macunu“, običajno vsebuje različne začimbe, rastlinske izvlečke in sladkor.

Paličice: proizvod „Manisa Mesir Macunu“ se tradicionalno pripravlja v obliki vrvi. To pomeni, da se pasta oblikuje v dolgo, tanko valjasto obliko. Tako oblikovani proizvod „Manisa Mesir Macunu“ se nato razdeli na manjše kose (paličice), namenjene uporabi. Pasta, ki je v tem primeru na voljo v obliki paličice, uporabniku omogoča lažje prenašanje in uživanje. Proizvod „Manisa Mesir Macunu“ v obliki paličic je priljubljen na tradicionalnih festivalih ali posebnih dogodkih.

Ko pasta po gnetenju dobi teksturo, potrebno za poznejšo izdelavo proizvoda „Manisa Mesir Macunu“ v obliki trdih paličic, se oblikuje v obliki dolge vrvi in prečisti. Pasta v obliki vrvi se nato razreže na kose, ki tehtajo 8–10 g (21–23 g za večje kose oziroma dolge paličice), in pakira. Tekoča pasta se pakira v 200-, 400- ali 1 000-gramske kozarce.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje za proizvodnjo proizvoda „Manisa Mesir Macunu“ je pokrajina Manisa v Turčiji.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med proizvodom „Manisa Mesir Macunu“ in geografskim območjem izhaja iz slovesa proizvoda. Pasta Mesir Macunu je bil prvič proizvedena v pokrajini Manisa v 16. stoletju v obdobju Osmanskega cesarstva. Proizvod „Manisa Mesir Macunu“ se še danes pogosto uporablja.

Znani izumitelj proizvoda v osmanski kulturi, zgodovini in civilizaciji je Merkez Muslihiddin Efendi. Merkez Efendi, ki je bil zdravnik v bolnišnici, je pasto Mesir Macunu izumil leta 1527. V času, ko je Sulejman Veličastni bil princ v Manisi, je zbolela njegova mati Hafsa Sultan in Merkez Efendi ji je pomagal s pasto Mesir Macunu, ki jo je sam pripravil. Hafsa Sultan je okrevala in želela pasto deliti z drugimi. Število ljudi, ki so prosili za pasto, se je povečevalo, zato je sultan naročil Merkez Efendiju, naj pasto vsako leto razdeli ljudem ob prazniku. Za to so določili datum 21. marec, ker je simboliziral začetek pomladi, za kraj praznovanja pa so izbrali kupole in minarete sultanove mošeje. Praznovanje Mesir se je tako začelo približno leta 1527 ali 1528. Od takrat se vsako leto 21. marca ali okoli tega datuma, tj. v času nauruza oziroma praznovanja prvega spomladanskega dne, pred sultanovo mošejo v Manisi zbere na tisoče ljudi, da bi ujeli v papir ovito pasto „Mesir Macunu“, ki se meče s strehe mošeje.

Znameniti praznik Mesir v Manisi se praznuje v času nauruza. Ta običaj sega v čas Merkeza Muslihiddina Efendija, ki je prevzel vodenje bolnišnice v Manisi, ki jo je ustanovil Sulejman Veličastni. Najpomembnejši del slovesnosti poteka ravno na dan, ko se praznuje nauruz. Takrat se majhni kosi paste „Mesir Macunu“, pripravljene iz različnih zelišč in začimb, ki so zaviti v koščke papirja, mečejo z minaretov sultanove mošeje v Manisi, ljudje, ki čakajo spodaj, pa jih poskušajo ujeti.

Leta 2012 je bila pasta Mesir Macunu (pasta Mesir) iz Manise uvrščena na Unescov reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.

Pasta „Manisa Mesir Macunu“ se pripravlja po tradicionalni metodi, ki se prenaša iz roda v rod. Izbira sestavin najboljše kakovosti, priprava sladkorne paste ter trajanje in temperatura kuhanja paste vplivajo na pričakovani okus in teksturo proizvoda.

Pasta „Manisa Mesir Macunu“ ima naslednje posebne značilnosti:

— ima mehko teksturo,

— je zelo lepljiva,

— ima intenzivno začimbno aromo in sladko-začimbni okus,

— je jantarne do rjave barve,

— lahko se prodaja v obliki tekoče paste ali trdih paličic.

Sloves proizvoda potrjujejo neštete omembe, ki segajo stoletja v zgodovino, v zapisih, publikacijah, kulinaričnih vodičih, člankih in rubrikah v tiskanih novicah in spletnih objavah, ter številni dogodki za promocijo tradicionalnih lokalnih proizvodov.

Baytop je v knjigi o pasti „Manisa Mesir Macunu“ iz leta 1963 navedel, da je bilo 41 sestavin proizvoda prevzetih iz protistrupa s 60 sestavinami, ki ga je ustvaril slavni zdravnik Ibn Sina, vendar se je število sestavin zmanjšalo in pasta je bila izdelana iz 41 začimb in zelišč, saj je bilo nekatere sestavine za Ibn Sinovo spojino težko dobiti v anatolski flori, poleg tega pa je imela številka 41 mističen pomen.

Druge publikacije o pasti „Manisa Mesir Macunu“ vključujejo: knjigo o pasti Mesir kot gastronomski vrednoti in kulturni dediščini (*Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu*, Yurdakul in Çekal, 2022); delo o pasti Mesir in njenih sestavinah (*Mesir macunu ve terkibine giren maddeler*, Yörükoğlu, 1985); delo o prazniku Manisa Mesir in bolnišnici v Manisi (*Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı*, Bayat, 1981); delo o pasti Mesir v Manisi (*Mesir ve Manisa*, Karaöz, 1954); in knjigo o Manisi v preteklosti in danes (*Geçmişten Günümüze Manisa*, Tepekaya in Atar, 2018).

Yurdakul in Çekal sta v raziskavi o pasti Mesir kot gastronomski vrednoti in kulturni dediščini, objavljeni leta 2022, navedli, da je praznik Mesir potekal v Manisi med 21. in 27. marcem v sodelovanju z guvernerstvom Manise, občino Manisa in združenjem za turizem in promocijo Mesir, kar je pomembno prispevalo h kulturnemu, turističnemu in gospodarskemu življenju. Poleg tega je bilo objavljeno, da je bil mednarodni festival Mesir Macunu, ki poteka v Manisi, leta 2012 vključen na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine. Po drugi strani se je ime „Manisa Mesir Macunu“ začelo uporabljati kot ime za ulice, parke in poslovne stavbe, in ni več samo ime paste, ki je del kulturnega spomina prebivalcev Manise (Yurdakul in Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, ki se je skliceval na svojo knjigo, je navedel, da je bil razlog za začetek praznovanja paste Mesir ta, da bi se mesto, ki je ležalo na pobočju hriba, začelo razvijati in se širiti navzdol proti ravninskemu delu, kar bi bilo priročnejše.

Tepekaya in Atar sta poročala, da festival Manisa Mesir skladno s klasifikacijo štirih funkcij folklore, ki jih je opredelil William Bascom, udeležencem ponuja prijeten čas, podpira vrednote in običaje ter z ohranjanjem te kulture omogoča, da se bo prenesla na prihodnje rodove.

Sklic na objavo specifikacije

Spletni uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke št. 26, 2.4.2018, str. 31–34.