C/2024/4420

10.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/4420)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Manisa Mesir Macunu”

EU-nr: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Manisa Mesir Macunu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Manisa Mesir Macunu” är en traditionell sötsak som framställs i provinsen Manisa. Den görs på 41 olika kryddor, örter och frukter som blandas till en sockermassa. Den säljs antingen som en flytande massa i glasburkar eller som fasta stänger på 11–12 cm eller 3–4 cm i folieförpackning. Den har mjuk och klibbig konsistens och sötstark och bitter smak. Kryddornas skarpa, bittra och sträva smaker härrör främst från icke-flyktiga råvaror, medan doft och aromer härrör från flyktiga oljor. Dessutom ger fenoler (katekin: 455,6–1 253,6 mg/kg) i massan upphov till dess skarpa smak. Färgen varierar från bärnstensfärgad till mörkbrun. Den flytande massan ska bestå av minst 70 % vatten, och de lösliga fasta ämnena och de fasta stängerna ska bestå av minst 80 % vatten.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Socker, glukossirap, citronsyra, vatten, 41 kryddor, örter och frukt används vid framställningen.

Typer av kryddor och de delar som används

	Latinskt namn	Svenskt namn	Del som används
1	*Papaver somniferum*	Vallmo	Frö
2	*Alpinia officinarum* Hance	Liten galangarot	Rhizom

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinaps alba*	Senap	Frö
4	*Calluna vulgaris* L.	Ljung	Blomma, bark, blad
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Senna	Frukt
6	*Cassia fistula* L.	Rörkassia	Frukt
7	*Cinnamomum sp.*	Kanel	Blomma
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Apelsin	Blomma, fruktskal
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Citron	Frukt, fruktskal
10	*Cocos nucifera* L.	Kokosnöt	Frukt
11	*Commiphora molmol*	Myrra	Kåda
12	*Coriandrum sativum* L.	Koriander	Blad, frukt
13	*Crocus sativus* L.	Saffran	Pistillmärke
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Vit gurkmeja	Rhizom, rot
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Kardemumma	Frukt
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Kryddnejlika	Blomknopp
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Fänkål	Frukt
18	*Urtica dioica* L.	Brännässla	Frö
19	*Ceratonia siliqua* L.	Johannesbröd	Frukt
20	*Cuminum cyminum* L.	Spiskummin	Frukt
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Lakritsrot	Rotextrakt (lakritshonung)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Rosellhibiskus	Blomma, frö
23	*Linum usitatissimum* L.	Linfrö	Frö
24	*Melissa officinalis L*	Citronmeliss	Blad
25	*Nigella sativa* L.	Svartkummin	Frö
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Mariatistel	Frö
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Kryddpeppar	Frukt
28	*Pimpinella anisum* L.	Anis	Frukt
29	*Piper cubeba Bojer*	Kubeberpeppar	Frukt
30	*Piper longum* L.	Långpeppar	Frukt
31	*Piper nigrum* L.	Svartpeppar	Frukt
32	*Piper nigrum* L.	Vitpeppar	Frukt
33	*Rosa canina* L.	Stenros	Frukt, fröolja
34	*Curcuma longa* L.	Gurkmeja	Rhizom
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Rosmarin	Blad
36	*Terminalia citrina* Retz	Myrobalan (gul)	Frukt

37	*Terminalia chebula* Retz	Myrobalan (svart)	Frukt
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vanilj	Frukt, frö
39	*Vitex agnus-castus* L.	Kyskhetsträd	Frukt
40	*Vitis vinifera* L.	Vinranka	Frukt
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Ingefära	Rhizom

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningen av ”Manisa Mesir Macunu” ska äga rum i det geografiska område som definieras i avsnitt 4. Det gäller allt från uppvärmning och blandning av ingredienserna till formning.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Massa: Termen ”massa” avser ett klibbigt och tjockt ämne som vanligen används vid framställning av ”Manisa Mesir Macunu”. Den massa som används vid framställningen av ”Manisa Mesir Macunu” innehåller vanligtvis olika kryddor, växtextrakt och socker.

Stänger: ”Manisa Mesir Macunu” framställs traditionellt sett som avlånga längder. Detta innebär att massan formas så att den får en lång, tunn cylindrisk form. Därefter delas de avlånga längderna upp i mindre bitar (stänger) för konsumtion. När massan har formen av en stång är det lättare för konsumenten att bära och konsumera den. Stångformad ”Manisa Mesir Macunu” är ofta ett populärt inslag vid traditionella festivaler och speciella evenemang.

När massan avsedd för fasta ”Manisa Mesir Macunu”-stänger fått önskad konsistens genom knådning formas massan till avlånga längder och raffineras. Längderna skärs sedan upp och förpackas som längder om 8–10 g (21–23 g för den större storleken: ”den långa stången”). Den flytande massan förpackas i burkar om 200, 400 eller 1 000 g.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området för framställning av ”Manisa Mesir Macunu” utgörs av provinsen Manisa i Turkiet.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Manisa Mesir Macunu” och det geografiska området grundas på produktens ryktbarhet. Mesir Macunu framställdes för första gången i Manisa på 1500-talet, under den osmanska eran. ”Manisa Mesir Macunu” konsumeras i stor utsträckning än i dag.

Muslihiddin Merkez Efendi är inom den osmanska kultursfären känd som den som tog fram produkten. Han var sjukhusläkare och den första att framställa ”Mesir Macunu”, 1527. Under den tid då Süleyman den store var sultan i Manisa insjuknade hans mor, Hafize Sultan. Merkez Efendi hjälpte henne då med den ”Mesir Macunu” som han framställde. När Hafsa Sultan återhämtat sig ville hon att andra skulle få ta del av denna massa. I takt med att folkets sug efter produkten ökade bad sultanen Merkez Efendi att dela ut den till folket varje år, under en festival. Festivalen hölls den 21 mars eftersom detta datum symboliserar början av våren, och produkten kastades ut till folket från toppen av Sultanmoskéns kupoler och minareter. Mesirfirandet började på detta sätt omkring 1527–1528. Sedan dess samlas varje år tusentals människor den 21 mars eller runt den 21 mars på vårfestivalen Nouruz, framför Sultanmoskén i Manisa, för att fånga pappersinslagna ”Mesir Macunu” som kastas från moskéns tak.

Manisas berömda Mesirfestival firas på Nouruz. Denna tradition går tillbaka till tiden då Merkez Muslihiddin Efendi ansvarade för ett sjukhus i Manisa som grundats av Süleyman den store. Den viktigaste delen av ceremonin äger rum på Nouruz. Små bitar av ”Mesir Macunu”, framställda av olika örter och kryddor och inslagna i små pappersbitar, kastas från minareterna på Sultanmoskén i Manisa, och människorna som står nedanför försöker få tag på en.

År 2012 fördes Manisas ”Mesir Macunu” (Mesirmassa) upp på Unescos representativa lista över mänsklighetens immateriella kulturarv.

”Manisa Mesir Macunu” framställs med en traditionell metod som har gått i arv från generation till generation. Ingredienserna av bästa kvalitet, beredningen av sockermassan och den tid och temperatur under vilken massan tillagas påverkar produktens smak och konsistens.

”Manisa Mesir Macunu” har följande särskilda egenskaper:

— Den är mjuk.

— Den har en mycket klibbig konsistens.

— Den har en intensiv kryddig arom och sötstark smak.

— Färgen varierar från bärnstensfärgad till brun.

— Den kan säljas som flytande massa eller fasta stänger.

Produktens ryktbarhet bekräftas av otaliga hänvisningar som går hundratals år bakåt i tiden, i arkiv, publikationer, gastronomiska guider, artiklar och rubriker i press och på internet, liksom av många evenemang där lokala produkter marknadsförs.

I sin bok om Manisa Mesir Macunu, som publicerades 1963, skrev Baytop att de 41 ingredienserna i ”Manisa Mesir Macunu” hämtats från det motgift med 60 ingredienser som tagits fram av den berömde läkaren Ibn-i Sina, men att antalet ingredienser minskades och att massan därefter bestod av 41 kryddor och örter. Detta eftersom det var svårt att hitta vissa av ingredienserna i Ibn-i Sinas blandning i Anatoliens flora, samt den mystiska innebörden hos siffran 41.

Andra publikationer om ”Manisa Mesir Macunu”: Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu (Mesirmassa som gastronomiskt värde och kulturarv) (Yurdakul och Çekal, 2022). Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler (Mesirmassan och dess ingredienser) (Yörükoğlu, 1985). Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa’sı (Manisas Mesirfestival och sjukhus) (Bayat, 1981). Mesir ve Manisa (Mesir och Manisa) (Karaöz, 1954). Geçmithe ten Günümüze Manisa (Manisa nu och då) (Tepekaya och Atar, 2018).

I sin forskning om Mesirmassan som gastronomiskt värde och kulturarv, som publicerades 2022, nämnde Yurdakul och Çekal att Mesirfestivalen hölls i Manisa den 21–27 mars i samarbete med Manisas guvernör, Manisa kommun och Manisas och Mesirs förening för turism och marknadsföring, vilket i hög grad bidrog till det kulturella, turismrelaterade och ekonomiska livet. Dessutom uppgavs det att Manisas internationella Mesirfestival fördes upp på Unescos lista över immateriella kulturarv 2012. Förutom att vara en massa som är en del av Manisas befolknings kulturella minne började ”Manisa Mesir Macunu” också att användas som namn på gator, parker och affärslokaler (Yurdakul och Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu hävdade, genom ett citat ur sin bok, att anledningen till att matfestivalerna tog sin början var för att staden, som låg på en sluttning, skulle blomstra och för att den skulle kunna flyttas ned på slätten, vilket var mer praktiskt.

Tepekaya och Atar uppgav att Manisas Mesirfestival enligt William Bascoms klassificering av folklorens fyra funktioner gav deltagarna underhållning, främjade värderingar och sedvänjor och säkerställde överföring av kulturen till framtida generationer genom att bevara den.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Turkiets patent- och varumärkesbyrås officiella e-bulletin nr 26, 2.4.2018, s. 31–34.