



C/2024/4420

10.7.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/4420)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Manisa Mesir Macunu”

Nr UE: PGI-TR-02893 – 5.1.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Manisa Mesir Macunu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa*

„Manisa Mesir Macunu” to tradycyjny wyrób cukierniczy produkowany w prowincji Manisa. Wytwarza się go mieszając 41 różnych przypraw, ziół i owoców, z których powstaje słodka pasta. Wyrób ma postać płynną pakowaną w szklane słoje lub postać stałą – pałeczek o wymiarach 11–12 cm lub 3–4 cm, pakowanych w folię. Ma miękką i bardzo lepką konsystencję i słodko-gorzki korzenny smak. Podczas gdy kaustyczny, gorzki i surowy smak przypraw nadają mu głównie surowce niełatwe, zapach i aromat powstają dzięki olejkom eterycznym. Za ostry smak pasty odpowiadają fenole (katechina: 455,6 – 1 253,6 mg/kg). Barwa wyrobu waha się od bursztynowej do ciemnobrązowej. Postać płynna musi zawierać co najmniej 70 % wody, a postać rozpuszczalna i patyczki 80 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji wykorzystuje się cukier, syrop glukozowy, kwas cytrynowy, wodę, 41 rodzajów przypraw, zioła i owoce.

Rodzaje przypraw i ich wykorzystywane części

	Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	Wykorzystywane części
1	<i>Papaver somniferum</i>	Mak	Nasiona
2	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	Alpinia lekarska	Kłącze

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określił jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3	<i>Brassicainigra, Brassica juncea, Sinaps alba</i>	Musztarda	Nasiona
4	<i>Calluna vulgaris</i> L.	Wrzos zwyczajny	Kwiaty, kora, liście
5	<i>Cassia angustifolia</i> Vahl	Senna alexandrina	Owoc
6	<i>Cassia fistula</i> L.	Strączyniec cewiasty	Owoc
7	<i>Cinnamomum</i> sp.	Cynamon	Kwiaty
8	<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck	Pomarańcze	Kwiaty, skórka
9	<i>Citrus limon</i> L. Osbeck	Cytryny	Owoc, skórka
10	<i>Cocos nucifera</i> L.	Orzechy kokosowe	Owoc
11	<i>Commiphora molmol</i>	Mirra	Żywica
12	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Kolendra siewna	Liście, owoce
13	<i>Crocus sativus</i> L.	Szafran	Znamię słupka
14	<i>Curcuma zedoaria</i> Roxb.	Ostryż cytwarowy	Kłącze, korzeń
15	<i>Elettaria cardamomum</i> L. Manton	Kardamon malabarski	Owoc
16	<i>Eugenia caryophyllata</i> L. Thunb.	Czapetka pachnąca	Pąki kwiatowe
17	<i>Foeniculum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i>	Koper włoski	Owoc
18	<i>Urtica dioica</i> L.	Pokrzywa zwyczajna	Nasiona
19	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	Szarańczyn	Owoc
20	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Kmin rzymski	Owoc
21	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Lukrecja	Wyciąg z korzenia (miód lukrecji)
22	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Ketmia szczawiowa	Kwiaty, nasiona
23	<i>Linum usitatissimum</i> L.	Siemię lniane	Nasiona
24	<i>Melissa officinalis</i> L.	Melisa lekarska	Liście
25	<i>Nigella sativa</i> L.	Czarnuszka siewna	Nasiona
26	<i>Silybum marianum</i> L. Gaertn.	Ostropest plamisty	Nasiona
27	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.	Ziele angielskie	Owoc
28	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anyż	Owoc
29	<i>Piper cubeba</i> Bojer	Pieprz kubeba	Owoc
30	<i>Piper longum</i> L.	Pieprz długi	Owoc
31	<i>Piper nigrum</i> L.	Pieprz czarny	Owoc
32	<i>Piper nigrum</i> L.	Pieprz biały	Owoc
33	<i>Rosa canina</i> L.	Róża dzika	Owoc, olej z nasion
34	<i>Curcuma longa</i> L.	Kurkuma	Kłącze
35	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Rozmaryn lekarski	Liście
36	<i>Terminalia citrina</i> Retz	Migdałecznik (żółty)	Owoc

37	<i>Terminalia chebula</i> Retz	Migdałecznik (czarny)	Owoc
38	<i>Vanilla fragrans</i> Ames	Wanilia	Owoce, nasiona
39	<i>Vitex agnus-castus</i> L.	Niepokalanek pospolity	Owoc
40	<i>Vitis vinifera</i> L.	Winorośl właściwa	Owoc
41	<i>Zingiber officinale</i> Roascoe	Imbir lekarski	Kłącze

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Manisa Mesir Macunu”, od podgrzewania i mieszania składników po formowanie, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Masa: Termin „pasta” odnosi się do lepkiej i gęstej substancji i jest powszechnie stosowany w odniesieniu do „Manisa Mesir Macunu”. Pasta stanowiąca półprodukt do produkcji „Manisa Mesir Macunu” zawiera różne przyprawy, ekstrakty roślinne i cukier.

Pałeczki: „Manisa Mesir Macunu” jest tradycyjnie prezentowana w postaci zwanej „sznurkiem”. Oznacza to, że pastę formuje się w długie walce. Następnie taki długi sznurek „Manisa Mesir Macunu” dzieli się na mniejsze kawałki (pałeczki), przeznaczone do spożycia. Formowanie pasty w pałeczki ułatwia transport i konsumpcję. „Manisa Mesir Macunu” w postaci pałeczek jest często popularny na tradycyjnych festiwalach lub imprezach.

Po uzyskaniu dzięki ugniataniu pożądanej konsystencji pastę „Manisa Mesir Macunu” formuje się w długi „sznur” i roluje się je aż staną się cieńsze. „Sznur” ten jest następnie krojony w pałeczki o masie 8–10 g (21–23 g dla większego rozmiaru, zwanego „długą laską”), które są pakowane. Płynna pasta jest też pakowana w słoiki o pojemności 200, 400 lub 1 000 g.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Manisa Mesir Macunu” to prowincja Manisa w Turcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Manisa Mesir Macunu” z obszarem geograficznym wynika z renomy tego produktu. „Manisa Mesir Macunu” produkowano w Manisie już w XVI w. w epoce osmańskiej. „Manisa Mesir Macunu” jest nadal szeroko spożywany.

Za autora przepisu w osmańskiej kulturze i historii uchodzi Muslihiddin Merkez *efendi*. Merkez *efendi* był lekarzem w miejscowym szpitalu i stworzył „Mesir Macunu” w 1527 r. Kiedy sułtanka Ayşe Hafsa, matka Sulejmana Wspaniałego, zachorowała w czasie, gdy przyszedł sułtan był władcą Manisy, Merkez *efendi* wyleczył ją właśnie „Mesir Macunu”. Kiedy Ayşe Hafsa powróciła do zdrowia, chciała podzielić się tym specjałem z innymi. Ponieważ zainteresowanie wśród mieszkańców rosło, sułtan polecił Merkezowi *efendi*, aby co roku rozprowadzał pastę wśród ludzi w formie festiwalu. Wybrano termin 21 marca, ponieważ był to dzień symbolicznego początku wiosny, a na lokalizację imprezy wybrano dachy sułtańskiego meczetu i minaretów. Święto Mesir narodziło się ok. 1527–1528. Od tego czasu, co roku w dniu 21 marca lub blisko tej daty, na wiosennym festiwalu Nevruz, tysiące ludzi spotykają się przed sułtańskim meczetem w Manisie, aby złapać „Mesir Macunu” owinięte w papier i rzucane z dachu meczetu.

Słynny festiwal Mesir w Manisie obchodzony jest w dniu Nevruz. Tradycja ta sięga czasów Merkeza Muslihiddina *efendi*, któremu powierzono zarządzanie szpitalem w Manisie założonym przez Sulejmana Wspaniałego. Najważniejszą część obchodów odbywa się w dniu Nevruz. Małe kawałki „Mesir Macunu” przygotowanego z różnych ziół i przypraw i zawinięte w papier są wyrzucane z minaretu meczetu sultana w Manisie, a ludzie czekający pod murami próbują je złapać.

W 2012 r. „Manisa Mesir Macunu” (pasta Mesir z Manisy) wpisano na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO.

„Manisa Mesir Macunu” jest przygotowywany metodą tradycyjną, przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Wybór składników najwyższej jakości, przygotowanie cukrowej pasty oraz czas i temperatura, w której pasta jest gotowana, wpływają na oczekiwany smak i konsystencję produktu.

„Manisa Mesir Macunu” wyróżniają następujące cechy:

- miękka konsystencja,
- bardzo lepka konsystencja,
- intensywny korzenny aromat i słodko-korzenny smak,
- barwa od bursztynowej do brązowej,
- postać płynnej pasty lub patyczków.

Renomę produktu potwierdzają niezliczone od wieków odniesienia w postaci zapisów, publikacji, przewodników kulinarnych, artykułów i wzmianek w prasie drukowanej i w internecie, a także podczas licznych wydarzeń służących promowaniu tradycyjnych produktów lokalnych.

W swojej książce poświęconej „Manisa Mesir Macunu” opublikowanej w 1963 r. Baytop twierdzi, że 41 składników „Manisa Mesir Macunu” pochodzi z 60. składnikowego antidotum słynnego lekarza Ibn-i Sina, a ich liczbę zmniejszono, tak, że obecnie pastę wytwarza się z 41 przypraw i ziół, ze względu na trudności z pozyskiwaniem niektórych składników produktu Ibn-i Siny z roślin Anatolii oraz mistycznej symboliki liczby 41.

Inne publikacje na temat „Manisa Mesir Macunu” obejmują: „Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu” (Pasta Mesir jako wartość gastronomiczna i dziedzictwo kulturowe) (Yurdakul i Çekal, 2022); „Mesir Macunu ve terkibine giren maddeler” (Pasta Mesir i jej składniki) (Yörükoğlu, 1985); „Manisa Mesir Bayramı ve Dârülfâ’sır” (Festiwal i szpital Manisa Mesir) (Bayat, 1981); „Mesir ve Manisa” (Mesir i Manisa) (Karaöz, 1954 r.); oraz „Geçmişten Günümüze Manisa” (Dawna i obecna Manisa) (Tepekaya i Atar, 2018).

W swoich badaniach na temat pasty Mesir jako wartości gastronomicznej i dziedzictwa kulturowego opublikowanych w 2022 r. Yurdakul i Çekal wspominają, że w Manisie między 21 a 27 marca, we współpracy z gubernatorem Manisy, gminą Manisa i oraz Stowarzyszeniem Turystyki i Promocji Manisy i Mesiru odbywa się festiwal Mesir, który stanowi ważną atrakcję życia kulturalnego, turystycznego i gospodarczego. W 2012 r. Międzynarodowy Festiwal Manisa Mesir wpisano na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Z drugiej strony mieszkańcy Manisy wykorzystywali nazwę „Manisa Mesir Macunu” nie tylko w odniesieniu do pasty, ale także jako nazwę ulic, parków, lokali biznesowych (Yurdakul i Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, powołując się na tę publikację, sugerował, że powodem rozpoczęcia mesirowych festiwali było umożliwienie rozwoju miasta położonego na wzgórzach i wzmocnienie jego oddziaływania na pobliską równinę.

Tepekaya i Atar odnotowują, że zgodnie z klasyfikacją czterech funkcji folkloru dokonaną przez Williama Bascoma festiwal Manisa Mesir zapewnia uczestnikom przyjemne spędzenie czasu, wspiera wartości i zwyczaje oraz zapewnia utrzymanie tradycji i przekazywanie kultury kolejnym pokoleniom.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Oficjalny e-biuletyn tureckiego Urzędu Patentowego i Znaków Towarowych nr 26, 2 kwietnia 2018 r., s. 31–34.
