

No: 334 – Mahreç İşareti

MANİSA MESİR MACUNU

Tescil Ettiren

MANİSA'YI MESİR'İ TANITMA VE TURİZM DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 334
Tescil Tarihi	: 21.03.2018
Başvuru No	: C2013/083
Başvuru Tarihi	: 11.11.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Manisa Mesir Macunu
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mimar Sinan Mah. İbrahim Gökçen Bulvarı No: 15 Uluparkıç Manisa
Coğrafi Sınır	: Manisa
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa Mesir Macunu 41 çeşit baharat ve bitkiden oluşan bir macun çeşididir. Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim'in eşi, Muhteşem Süleyman diye tarihe geçen Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan Manisa'da iken bir ara hastalanır. Hastalığına çare bulunamayan Sultan'ın yaptırdığı Sultan Camii Medresesi'nin başına getirilen Merkez Efendi bitki ve baharatların karışımından oluşan bir macun hazırlar. 41 çeşit baharat ve bitki karıştırılarak hazırlanan bu macunu yiyerek sağlığına kavuşan Hafsa Sultan hastalara bu macunun verilmesini ister. Halktan gelen isteğin artması üzerine kağıtlara sardırılan macunun kendi yaptırdığı Sultan Camii'nin kubbe ve minarelerinden halka saçılmasını ister. O tarihlerden bu yana halk her yılın 21 Mart günü Sultan Camii'nin önünde kendiliğinden toplanır ve bu tarih Manisa Mesir Şenlikleri olarak kutlanmaktadır. 477 yıldır süren bu gelenek Manisa Mesir Macununun kültürel miras listesine girmesini sağlamıştır.

Çizelge 1: Manisa Mesir Macununun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Katı Mesir	Sıvı Mesir
Suda çözünür katı madde (Brix %) (en az, %)	80	70
pH değeri	3,6	4,0
Kül Oranı (%)	0,41	0,97
Titrisyon Asitliği (susuz sitrik asit)	0,7-1,3	0,7-1,3

Çizelge 2: Manisa Mesir Macununun Duyusal Özellikleri

Özellikler	Değerler
Renk ve Görünüş	Kehribar sarısı renkten kahverengiye kadar değişen renklerde, 20°C üstündeki ortamlarda yumuşak macun veya kıvamlı yapıda olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı, bitki ve baharatın kendine has aroması hissedilmelidir. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

Çizelge 3: Manisa Mesir Macununun mikrobiyolojik özellikleri

	Numune Alma Planı		Limitler	
	n	c	m	M
Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
<i>E.coli</i>	5	0	<10 ¹	<10 ¹

c = (M) değerinin bulunabileceği en yüksek deney numunesi sayısı

n = Bir partiden alınacak deney numunesi sayısı

M = (c) sayıdaki deney numunesindeki bulunabilecek en üst limit

m = (n-c) sayısındaki deney numunesinde bulunabilecek en üst

Üretim Metodu

Manisa Mesir Macunu katı mesir macunu (çubuk şeklinde) ve sıvı mesir olarak iki şekilde üretilir.

1. Katı (çubuk) macun: 50 kg şeker, 35 gr limon tuzu (sitrik asit) 10 kg su ile kazanlarda macun (ağda) kıvamına gelene kadar 45 dakika sürekli karıştırılır. Mamül 136 °C ısıya ulaşınca ocaktan alınır. Kazanlarda bulunan macun 1 gün süre ile dinlendirildikten sonra tezgaha çıkarılır. Tezgaha dökülen oranları belirtilmiş 41 çeşit bitki ve baharat kök, yaprak veya meyve formunda değirmen ile öğütülerek kullanılır. Tezgaha dökülen 41 çeşit bitki ve baharatın özdeşleşmesi için kalıp halindeki macun el ile 15 dk alt üst edilerek içine çekmesi sağlanır. Bitki ve baharatlar ile özdeşleşen macun, kesim bölümüne alınarak önce el ile rulo halinde yuvarlayarak, daha sonra el yordamı ile çubuk şekline getirilerek ambalaj boyutuna göre 11-12 cm veya 3-4 cm boyutunda makas yardımı ile kesilir. 3-4 cm ve 11-12 cm boyutunda kesilen katı mesir macunu çeşitli renklere ambalajlara sarılarak paketlenir gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.
2. Sıvı mesir: 25 kg şeker, 12,5 kg glukoz şurubu, 50 gr limon tuzu (sitrik asit), 600 gr 41 çeşit bitki ve baharatın oluşturduğu karışım 8 kilo su dolu kazanda istenen kıvama gelene kadar 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir. Mamul sıcaklığı 116 °C ye gelince ocaktan alınır. Hazırlanan sıvı mesir soğuması için 3 saat bekletildikten sonra çeşitli gramajlardaki cam kavanozlara dolum makinası yardımı ile dökülür. Daha sonra kapakları kapatılarak kutulanır. Serin yerde saklandığı takdirde son tüketim tarihi üretim tarihinden sonra 3 yıldır. Sıvı mesir çeşitli gramajlardaki cam kavanozlarda gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.

Kullanılan kazanlarda Metal bulaşması (demir ve bakır) olmamasına özen gösterilecek ve üründe hidroksimetilfurfural (HMF) analizi yıllık analizler ile kontrol altında tutulacaktır.

Manisa Mesir Macunu Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ve glukoz şurubu kullanılarak üretilmektedir.

Ürün hazırlamada aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, renklendirici, tatlandırıcı ve koruyucu gıda katkı maddeleri kullanılmamaktadır.

Bitki Listesi

NO	LATİNCE İSMİ	TÜRKÇE İSMİ	KULLANILAN KISMI
1	<i>Papaver somniferum</i>	Haşhaş	Tohum
2	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	Havlıcan	Rizom
3	<i>Brassicainigra,Brassica juncea,Sinaps alba</i>	Hardal	Tohum
4	<i>Calluna vulgaris (L.)</i>	Funda/Piren/Süpürge Otu	Çiçek, toprak üstü, yaprak
5	<i>Cassia angustifolia Vahl</i>	Sinameki	Meyve
6	<i>Cassia fistula L.</i>	Hıyarşembe	Meyve
7	<i>Cinnamomum sp.</i>	Tarçın	Çiçek
8	<i>Citrus sinensis(L.) Osbeck</i>	Portakal	Çiçek, Meyve Kabuğu, Meyve
9	<i>Citrus Limon (L.)Osbeck</i>	Limon kabuğu	Meyve, meyve kabuğu
10	<i>Cocos nucifera L.</i>	Hindistan Cevizi	rende, çiçek durumlarından elde edilen usarenin işlenmesi sonucu elde edilen ürün
11	<i>Commiphora molol(Engl.)Engl.Ex Tschirch</i>	Mira	Reçine
12	<i>Coriandrum sativum L.</i>	Kişniş	Yaprak, Meyve
13	<i>Crocus sativus L.</i>	Safran	Stigma
14	<i>Curcma zedoaria Roxb.</i>	Zalumba	Rizom, kök
15	<i>Ellettaria crdamomum(L.)Manton</i>	Kakule	Meyve
16	<i>Eugenia caryophyllata (L.)Thunb.</i>	Karanfil	Çiçek Tomurcuğu
17	<i>Foeniculum vulgare subsp. vulgare</i>	Rezene	Meyve
18	<i>Urtia dioica L.</i>	Isırgan	Tohum
19	<i>Ceratonia siliqua L.</i>	Keçiboynuzu	Meyve
20	<i>Cuminum cyminum L.</i>	Kimyon	Meyve
21	<i>Glycyrrhiza glabra L.</i>	Meyan	Kök Ekstresi(meyan balı)

22	<i>Hibiscus sabdariffa L.</i>	Sudan Bamyası, Karabamya	Çiçek, Tohum
23	<i>Linum usitatissimum L.</i>	Keten	Tohum
24	<i>Melisa officinalis L.</i>	Melisa Otu	Yaprak
25	<i>Nigella sativa L.</i>	Çörekotu	Tohum
26	<i>Silybum marianum(L.)Gaertn</i>	Devedikeni	Tohum
27	<i>Pimenta officinalis Lindl.</i>	Yenibahar	Meyve
28	<i>Pimpinella anisum L.</i>	Anason	Meyve
29	<i>Piper cubeba Bojer</i>	Kebabıye, Kübabe	Meyve
30	<i>Piper longum L.</i>	Darfüfül	Meyve
31	<i>Piper nigrum L.</i>	Karabiber	Meyve
32	<i>Piper nigrum L.(Piperaceae)</i>	Akbiber - Beyaz Biber	Olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak Kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali
33	<i>Rosa canina L.(Sinonim:Rosa acanthina Déségl. &Ozanon)</i>	Kuşburnu	Meyve, tohum yağı
34	<i>Curcuma longa L.</i>	Zerdeçal	Rizom
35	<i>Rosmarinus officinalis L.</i>	Biberiye, Kuşdili	Yaprak
36	<i>Terminalia citrinaRetz</i>	Halile(sarı)	Meyve
37	<i>TerminaliachebulaRtez</i>	Halile(kara)	Meyve
38	<i>Vanillia frarans Ames</i>	Vanilya	Meyve, tohum
39	<i>Vites agnus-castus L.</i>	Hayıt	Meyve
40	<i>Vitis vinifera L.</i>	Üzüm	Meyve
41	<i>Zingiber officinale Rascoe</i>	Zencefil	Rizom

Coğrafi İşaretin Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler:

Manisa Mesir Macunu üretimi Manisa’da gerçekleştirilmektedir.

Denetleme

Manisa Mesir Macununun yapım aşamasında kullanılan malzemelerin (şeker, su, glukoz şurubu, limon tuzu (sitrik asit) ve çeşit bitki ve baharatın uygunluğunun denetimini ve ürün karışımının kaynama kazanına konulmasından tüketiciye ulaştırılmasına kadar Manisa Esnaf ve Sanatkârlar Odası Birliği Koordinatörlüğünde; Manisa Ticaret ve Sanayi Odası’ndan 1 personel, Celal Bayar Üniversitesi’nden 1 gıda mühendisi, Şehzadeler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden 1 gıda mühendisi ve Manisa Büyükşehir Belediyesi’nden 1 personelin katılımı ile oluşturulacak toplam dört kişilik komisyon tarafından yapılacaktır.

Mesir Macunu ürünlerinin analizleri (renk, koku, tat, görünüş) Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü eğitimli panelist grubu tarafından değerlendirilecek ve rapor haline getirilecektir.

Denetim Kurulu, mesir macunu adını kullanan imalatçıları yılda en az iki defa (Ocak ve Haziran aylarında) mutad olarak denetler ve coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Komisyon coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda iki defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim kurulunun talep etmesi durumunda ürün analizi Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Laboratuvarında yapılacaktır. Bu analizler en az yıllık periyodlarla yapılmalıdır. Denetime ilişkin raporlar Manisa Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumu’na gönderilecektir.