

No: 1266 – Mahreç İşareti

BOLVADİN MANTISI

Tescil Ettiren

BOLVADİN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1266
Tescil Tarihi	: 01.12.2022
Başvuru No	: C2021/000308
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şazi Mah. Eski Demirciler İçi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Mantısı; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması; 2,5-3 cm'lik kareler halinde kesilmesi, fırınlanması, salça, su ve et ile pişirilmesi suretiyle üretilen mantıdır. Servisi, sıcak olarak ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır.

Bolvadin Mantısının hamuru, açıldıktan sonra içi boş olarak ve karşılıklı uçları bir araya getirilerek kapatılır. Üretimde kullanılan et, dana eti kullanılacaksa bonfile kısmından, kuzu eti kullanılacaksa but kısmından elde edilir ve kavrulmuş olarak kullanılır.

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 porsiyon Bolvadin Mantısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 600 g su
- 10 g tuz
- 30 g yumurta

Kavurma eti için bileşenler:

- 1 kg dana eti veya kuzu eti
- 2-2,5 g tuz

Bolvadin Mantısı için bileşenler:

- 125-130 g fırınlanmış içi boş mantı tanesi
- 120-125 ml su
- 20-25 g salça
- 20-25 g kavurma eti
- 1-1.5 g pul biber (acı veya tatlı)
- 0.5-0.75 g karabiber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 100 g yoğurt
- 5-6 g sarımsak
- 0,5 g tuz

Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz ve yumurta, bir kapta karıştırıp yoğrulur. Elde edilen hamur, oda sıcaklığında 25-30 dakika dinlendirildikten sonra 180-200 g'lık parçalara bölünüp çapı 75-80 cm, kalınlığı 3-3,5 mm olan yufkalar açılır.

Yufkalar bıçakla, kenar ölçüsü 2,5-3 cm olan kareler halinde kesilir. Kesilen parçalar, içi boş olarak, karışıt uçları denk gelecek şekilde bastırılarak kapatılır ve bir tepsi üzerine dizilir.

Kavurma etinin hazırlanması:

Dananın bonfile kısmından veya kuzunun but kısmında elde edilen et, bıçak ile 1.5-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesilir ve kendi suyunu çekinceye kadar 180°C'de 18-20 dakika pişirilir. Tuz ilave edilip kendi yağı ile 20-25 dakika kavrulur. Soğutulduktan sonra buzdolabında 4-6°C'de 3 gün ya da -18°C' de 3-4 ay muhafaza edilir.

Bolvadin Mantısının hazırlanması:

Tepsiye dizilen mantılar, 180°C'de 18-20 dakika elektrikli fırın ya da taş fırında ısıtılır. Aynı tepside ocak üzerine konur, salça ilave edilerek kavrulur. Su ve kavurma et eklenip 2-3 kez karıştırılarak 100-115°C'de 15 dakika pişirilir.

Her 100 g yoğurtlu sos için 5-6 g sarımsağın kabukları soyulup rendelenir ya da havanda 0,5 g tuz ile ezilip yoğurt ile homojen bir karışım olacak şekilde karıştırılır. Mantının üzerine dökülmeden önce hazırlanarak taze olarak kullanılır. Her bir porsiyon için yaklaşık 40-60 g sarımsaklı yoğurt sos ilave edilir.

Pişen Bolvadin Mantısının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp pul biber ve isteğe bağlı olarak karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

Fırınlanmış içi boş Bolvadin Mantısı hamurları buzdolabında, gıda ile temasa uygun saklama kaplarında veya buzdolabı poşetlerinde 1 ay muhafaza edilebilir. Ancak sarımsaklı yoğurdu dökülen Bolvadin Mantısı hemen tüketilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Mantısının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odasından, Bolvadin Ticaret Borsasından, Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Mantısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.