

No: 847 – Mahreç İşareti

ERZURUM MANTISI / ERZURUM HINGELİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 847
Tescil Tarihi	: 11.08.2021
Başvuru No	: C2020/446
Başvuru Tarihi	: 24.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye / Erzurum
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda verilen logo gıda işletmeleri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli; iç harcı dana etinden elde edilen kıyma ve soğandan oluşan, küçük kareler halinde kesilip üçgen şeklinde kapatılan hamurların suda haşlanması ile yapılır. Mantının üzerine; yoğurt veya tereyağı, domates salçası, nane ve kırmızıbiberden oluşan sos dökülerek servis edilir.

Erzurum Mantısının / Erzurum Hingelinin en önemli bileşeni hamuru olup çok iyi yoğrulması gerekir. Bu hamurdan açılan yufkanın kalınlığı 2 mm'dir. Mantılar, 4x4 cm'lik kareler halinde kesilen yufkadan elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli, Erzurum'un mutfak kültürü içinde önemli bir yer tutar. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Mantısı / Erzurum Hingelinin içine konulan kıyma, Erzurum'da yetişen dana etinden elde edilir. Erzurum'da ekstentive hayvancılık yapıldığından hayvanlar, meralarda gezerek beslenir. Bu sebeple hayvanların kasları gelişerek elde edilen etlerin kalitesi yüksek olur.

Erzurum Mantısı / Erzurum Hingelinin iç malzemesi; 250 g kıyma, 125 g rendelenmiş soğan, 10 g tuz ve 5 g karabiberin karıştırılmasıyla hazırlanır.

Mantının hamuru için 500 g un ve 100 ml su karıştırılarak hamur haline getirilir. Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli yapımında kullanılan unun birinci sınıf, protein ve gluten miktarı yüksek olmalıdır. Gluten, hamurun yoğurma işlemi sırasında özlenmesini sağladığından mantının açılıp kapatılmasını kolaylaştırır.

Hamurun esnekliğini artırmak, kolay açılmasını sağlamak ve haşlama sırasında mantı tanelerinin tekstürünün bozulmaması için hamurun içine bir adet yumurta kırılıp karıştırma işlemine devam edilir. Hamurun özleşmesi için 15 dakika yoğrulan hamur, 4 eşit parçaya ayrılarak beze haline getirilir. Bezelerin üzerine nemli bez örtülerek 20 dakika bekletilir. Dinlendirilen hamur yapışmasını önlemek için üzeri unlanmış tezgâha konulan hamurlar, oklava ile 2 mm kalınlığa gelinceye kadar yufka halinde açılır. Yufkaların üzeri, yapışmalarını önlemek için ara ara hafifçe unlanır. Açılan yufkalar 4x4 cm büyüklüğünde kesilir. Kesilen her parçanın üzerine, kıymalı iç harçtan 3 g konur ve üçgen şekli verilip kapatılır. Kapatılan mantılar kaynayan sıcak suda haşlanarak pişirilir. Pişen Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli servis tabağına çıkarılır. Servis tabağındaki mantıların birbirine yapışmasını engellemek için sıcak tereyağı ilave edilir. Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli haşlandıktan sonra üzerine dökülen tereyağı, Erzurum'da

ekstansif hayvancılık ile inek sütünden üretilir. Mantının üzerine; yoğurt veya 50 g tereyağının içine 25 g domates salçası, 15 g nane ve 15 g kırmızıbiber eklenerek homojen şekilde pişirilen sos ilave edilerek servis edilir.

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

Erzurum Mantısının / Erzurum Hingelinin geçmişi eskiye dayanır. Hamurunun hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde, coğrafi sınırdan elde edilen kıyma ve tereyağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Mantısının / Erzurum Hingelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Erzurum Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün özelliklerinin uygunluğu ile Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.