

No: 980 – Mahreç İşareti

ÇORUM KURU MANTISI

Tescil Ettiren

ÇORUM ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALAR BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 980
Tescil Tarihi	: 22.12.2021
Başvuru No	: C2019/228
Başvuru Tarihi	: 27.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Kuru Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Esnaf ve Sanatkârlar Odalar Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Çepni Mah. Çelik 2. Sokak No:2 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Kuru Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Kuru Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Kuru Mantısı; un, tuz, yumurta ve su ile hazırlanan hamurun içine kıymalı harç konularak üretilir. Hamur, daire şeklinde kesilip harç konulduktan sonra “6-8 kulaklı” olacak şekilde katlanarak kapatılır. Genellikle bakır tepsilerde kızartılır. Üzerine salçalı sos ilave edilerek pişirilir.

Çorum Kuru Mantısının geçmişi, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Özellikle ramazan ayında iftar sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Kuru Mantısı üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için:

2 kg buğday unu (1.tip)

1 adet yumurta

25 g tuz

800 ml su

İç harcı için:

1 adet soğan

500 g dana kıyması (yarım yağlı) (tercihen coğrafi sınırdan temin edilen)

5 g karabiber

5 g kırmızı pul biber

4 g tuz

Soğan ve kıyma kavrulur. Ardından tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ile isteğe bağlı olarak soğan yerine doğranmış maydanoz eklenerek iç harç hazırlanmış olur.

Un, yumurta, tuz ve su karıştırılarak sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur 700-800 g'lık bezelere bölünüp üzeri örtülerek yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurlara az miktarda un serpilerek 2 cm çapındaki oklava ile 1 – 1,2 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Açılan yufkalar, 5,5 – 6,5 cm çapında kesilir. Elde edilen daire şeklindeki hamurların üzerine kıymalı harç koyularak ortasında boşluk kalacak şekilde 6-8 kulaklı olacak biçimde bükülür.

Tepsi tereyağı ile yağlanır. Mantıların çiçek görünümlü kısımları (bükülen kısımlar) aşağıda kalacak şekilde tepsiye dizilir. Kısık ateş üzerine konan tepsi, yavaş yavaş çevrilerek mantılar 30 dk. kadar kızartılır. Mantılar daha sonra, bükülmüş kısımları yukarıya gelecek şekilde daha büyük bir tepsiye konur ve aynı şekilde çevrilerek 15 dk. kızartılır.

Çorum Kuru Mantısının üzerine salça (10-12g), tereyağı (15g), kemik suyu (30g) ve tuzdan (5g) oluşan karışım dökülür ve yaklaşık 10 dk kısık ateşte pişirilir. (33-40 cm tepsiler için)

Çorum Kuru Mantısının üzerine salça (5g), tereyağı (10g), kemik suyu(15g)ve tuzdan (2g) oluşan karışım dökülür ve yaklaşık 5 dk kısık ateşte pişirilir. (200 g porsiyon için).

Çorum Kuru Mantısı, yaklaşık 200 g'lık porsiyonlar halinde ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

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

Çorum Kuru Mantısının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliğinin koordinasyonunda ve Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği, Çorum Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle hamurun hazırlanması ve kesilmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Çorum Kuru Mantısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.