

No: 1655 – Mahreç İşareti

HINIS KÖFTESİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1655
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2021/000562
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hınıs Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / 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 Sınır	: Erzurum ili Hınıs ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hınıs Köftesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hınıs Köftesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hınıs Köftesi; kıyma, bulgur ve yumurta ile hazırlanan, Erzurum ili Hınıs ilçesinde üretilen, yuvarlak ve yassı şekilde olan köftedir.

Hınıs Köftesi yöre halkı tarafından Hınıs içli köftesi veya iri köfte olarak da adlandırılır. Hınıs Köftesinde kullanılan kıyma iki kez çekilmiş olması gerekir. Köftenin iç harcı pirinç, aşma veya kıyma kullanılarak üç farklı şekilde hazırlanabilir.

Hınıs Köftesi Erzurum ili Hınıs ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayramlarda ve özel günlerde genellikle ikramlık olarak hazırlanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hınıs Köftesi dış harcı için gerekli bileşenler (5-6 kişilik):

- 750-800 g kıyma (2 kere çekilmiş)
- 250-300 g bulgur
- 50-100 ml su
- 1 adet yumurta
- 10-15 g karabiber
- 25-35 g tuz

Aşmalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g aşma
- 60-80 ml sıvı yağ

Pirinçli iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g pirinç
- 200-250 ml su
- 15-20 g tuz
- 10-15 g pul biber

Kıymalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g kıyma
- 30-40 ml sıvı yağ
- 25-30 g tereyağı
- 100-120 g soğan
- 15-20 g maydanoz
- 15-20 g tuz
- 10-15 g karabiber
- 5-10 g pul biber

İç harç hazırlanması:

Aşmalı iç harç hazırlanırken aşma sıvı yağda yaklaşık olarak 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında soğumaya bırakılır.

Pirinçli iç harç hazırlanırken pirinçler su eklenerek 10-15 dakika haşlanır. Haşlanma işleminin sonlarına doğru tuz ve pul biber eklenir. Pirinçlerin hafif diri kalması istenir.

Kıymalı iç harç hazırlanırken kıymalar sıvı yağda 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında ince kıyılmış soğanlar eklenir ve 5-6 dakika daha pişirilir. Sonra baharatlar ve maydanoz da eklenerek 2-3 dakika daha pişirilir ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Dış harç hazırlanması:

İki kere çekilmiş olan kıyma ve bulgur el ile yoğurulur. Bu işlem sırasında ara ara karabiber, pul biber ve tuz ilavesi yapılır. Bu işlemler sırasında sakız kıvamı oluşsun diye orta ılıkta su ilavesi devamlı yapılır. Tüm bileşenler eklenip istenilen kıvama gelmeye yakın son olarak yumurta eklenir. Böylelikle hazırlanan dış harç kolay şekil alır.

İstenilen kıvama geldikten sonra iç doldurma işlemi yapılır. İç harçlar soğumuş şekilde doldurulur. Harçlar ele yapışmasın diye aralıklı olarak el ıslatılır. Yuvarlak şekli verilen dış harcın ortasına iç harç konularak kapatılır. Daha sonra avuç içi ile hafif bastırılarak yassılaştırılır. Hazırlanan köfteler kaynatılmış ve tuz ilavesi edilmiş su bulunan geniş bir tencerede 10-12 dakika boyunca haşlanır. Haşlanmış köfteler sudan çıkarıldıktan sonra yumurtaya batırılır sonrasında kızdırılmış sıvı yağda 10-15 dakika boyunca pişirilir. Sıcak halde tabaklanarak servis edilir.

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

Hınis Köftesi Erzurum ili Hınis ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hınis Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hınis Köftesi ibaresinin, logosunun 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.