

No: 1168 – Mahreç İşareti

MENGEN KEDİBATMAZ

Tescil Ettiren
MENGEN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1168
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000238
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kedibatmaz
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kedibatmaz; kaynar suya eklenen mısır unu, buğday unu ve tuzdan oluşan hamurun pişirilip şekil verilmesi ve üzerine, tereyağında kızartılmış kaz ciğeri, tavuk ciğeri, ceviz içi veya keş ilave edilmesiyle hazırlanan yemektir.

Kıvamı çok yumuşak olan bu yemek çiğnenmeden kolaylıkla yutulabilmektedir. Mengen Ketibatmaz bayramlarda ve özel günlerde sıkça yapılır.

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Mengen Kedibatmaz için bileşen listesi

240 g mısır unu

120 g buğday unu

1200 ml su

4 g tuz

40 g tereyağı

Üzeri için tercihe göre 250 g kaz / tavuk ciğeri, 150 g rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içi

Yapılışı

Mısır unu ve buğday unu karıştırılır. Bir tencerede su kaynatılır. Üzerine tuz, mısır ve buğday unları karışımı eklenip topaklanma olmaması için iyice karıştırılır. Elde edilen püre kıvamındaki hamur yaklaşık 8-10 dakika pişirilir.

Sosunun hazırlanması

Eritilmiş tereyağının içine isteğe bağlı olarak kuşbaşı şeklinde doğranmış kaz veya tavuk ciğeri, rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içinden herhangi biri ilave edilerek kızartılır.

Servis

Pişen hamurun yarısı servis tabağına konur, kaşıkla istenen şekil verilir. Üzerine sos dökülür, hamurun diğer yarısı da konup aynı işlem bir defa daha tekrarlandıktan sonra Mengen Kedibatmazın servisi yapılır.

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

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kedibatmazın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kedibatmaz 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.