

No: 1170 – Mahreç İşareti

BEYPAZARI HÖŞMERİM TATLISI

Tescil Ettiren
BEYPAZARI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1170
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2019/100
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Höşmerim Tatlısı; süt, esmer buğday unu, tuz ve kaymak kullanılarak elde edilen hamurun, ocakta eritilmiş tereyağında pişirilmesi ile üretilir. Tercihe göre üzerine, su ve şeker ile hazırlanmış şerbet, pekmez veya bal dökülerek servisi yapılır.

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Beypazarı Höşmerim Tatlısının coğrafi sınırı ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Beypazarı Höşmerim Tatlısı için bileşen listesi:

500 g esmer buğday unu
400 ml süt
10 g tuz
14 g tereyağı
1 kg kaymak
400 g beyaz şeker
400 ml su

Beypazarı Höşmerim Tatlısının üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer buğday unu, süt, tereyağı ve kaymak kullanılır.

Un sütle ezilerek koyu sıvı bir hale getirilir ve üzerine, kaymak ve tuz eklenip iyice karıştırılır. Bir tavada eritilerek kızgın hale getirilen tereyağının üzerine, hazırlanan karışım dökülüp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Her iki tarafının da pişmesi için hamur çevrilir. Pişince bir sahana konur, üzeri kapatılır ve kısık ateşte 30-35 dakika daha pişirildikten sonra soğumaya bırakılır.

Bir tencerede şeker ve su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır. Beypazarı Höşmerim Tatlısı, üzerine şerbet döküldükten sonra servis yapılır. Tercihe bağlı olarak şerbet yerine pekmez veya bal ile de tatlandırılabilir.

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

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer un, süt, kaymak ve tereyağı kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Höşmerim Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Beypazarı Belediyesi, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beypazarı Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 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.
- Beypazarı Höşmerim Tatlısı 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.