

No: 1285 – Mahreç İşareti

GEDİZ HÖŞMERİMİ

Tescil Ettiren
GEDİZ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1285
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2022/000039
Başvuru Tarihi	: 02.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gediz Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Özyurt Mah. Cumhuriyet Cad. No:3 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Höşmerimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Höşmerimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Höşmerimi; taze tuzsuz inek peyniri, irmik, buğday unu, beyaz şeker, su, kabartma tozu ile hazırlanan hamurun, elektrikli fırında pişirildikten sonra iki kere şerbetlenmesi suretiyle üretilen tatlıdır. İlk şerbetlemede; toz şeker, limon suyu/limon tuzu ile ikinci şerbetlemede ise sadece su ve beyaz şeker ile hazırlanan şerbet kullanılır. İkinci şerbet, koyu kıvamda olup coğrafi sınırdaki "ırvak" olarak tanımlanır.

Gediz Höşmerimi günlük olarak üretilip tüketilir.

Gediz Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Gediz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle toplantı ve davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Gediz Höşmerimi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri

- 250 g irmik
- 400 g buğday unu
- 1,500 g olgunlaştırılmamış taze inek peynir
- 4 g kabartma tozu
- 100 g beyaz şeker

Serbet bileşenleri

- 1000 g beyaz şeker
- 1250 ml su
- 5 g limon suyu / limon tuzu

Son şerbetleme bileşenleri

- 200 ml su
- 200 g beyaz şeker

Hamur hazırlığı

Olgunlaştırılmamış taze inek peyniri 100°C ısıda tencere içerisinde tahta kaşık yardımı ile karıştırılarak eritilip 10-15 dk kaynatılır. Hazırlanan un, irmik ve kabartma tozu eklenip 25-30 dk kısık ateşte homojen ve yumuşak kıvama gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam edilir. Ardından 100 g beyaz şeker ilave edilerek açık kahverengi bir renk alması sağlanır.

Fırın hazırlığı ve pişirilmesi

Hazırlanan hamur, yağlanmış tepsiye dökülüp düzgün biçimde yayılır. İstenen büyüklükteki eşit parçalara kesilir ve iç sıcaklığı 200 °C'ye ayarlanan elektrikli fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirilir.

Şerbet hazırlığı ve şerbetin eklenmesi

Şerbet bileşenleri bir tencereye koyularak kısık ateşte kaynatılır. Sıcak şerbet fırında kızarmış hoşmerimin üzerine, her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile gezdirilerek ilave edilip hoşmerim soğumaya bırakılır.

Son şerbetleme

Soğuyan hoşmeriminin üzerine, 200 ml suya 200 g beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan soğuk koyu şerbet dökülür.

Servisi

İsteğe bağlı olarak kaymakla birlikte servisi yapılabilir.

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

Gediz Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Gediz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Höşmeriminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Belediyesinin koordinasyonunda ve Gediz Belediyesi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Höşmerimi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.