

**No: 691 – Mahreç İşareti**

**ÇAMLIDERE HÖŞMERİM TATLISI**

Tescil Ettiren  
**ANKARA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 691  
**Tescil Tarihi** : 10.03.2021  
**Başvuru No** : C2020/167  
**Başvuru Tarihi** : 02.07.2020  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Çamlıdere Höşmerim Tatlısı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Ankara Ticaret Odası  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Söğütözü Mah. 2180 Cad. No:5/A Çankaya ANKARA  
**Coğrafi Sınırı** : Ankara ili  
**Kullanım Biçimi** : Çamlıdere Höşmerim Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı olması durumunda Çamlıdere Höşmerim Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çamlıdere Höşmerim Tatlısı köken ile bağı bulunan yöresel tatlı olup buğday unu, tereyağı ve süt kullanılarak hazırlanır. Ürünün tatlandırması bal, üzüm pekmezi veya beyaz şeker ile yapılır.

Çamlıdere Höşmerim Tatlısının diğer illerde üretilen höşmerim tatlılarından farkı malzemeleri arasında peynir ve irmik bulunmamasıdır.

Çamlıdere Höşmerim Tatlısı yapımında buğday unu kavrulurken, kullanılan süt ve tereyağındaki laktozun karamelize olması (203 °C) ve unun kavrulma esnasında Maillard reaksiyonu, tatlıya altın rengini verir. Çamlıdere HöşmerimTatlısının dışı çıtır çıtır, içi süt ve tereyağından dolayı yumuşaktır.

Üretiminde kullanılan süt coğrafi sınırdaki beslenen büyükbaş hayvanlara ait olmakla birlikte koyun ve keçiden de elde edilebilir.

Tablo 1, 2, 3 ve 4'te Çamlıdere Höşmerim Tatlısının üretiminde kullanılan çiğ sütün özelliklerine yer verilmektedir. Çiğ süt mikrobiyolojik kalitesinin ise yüksek olması ve 30 °C'de toplam mikroorganizma sayısı en fazla  $\leq 1.0 \times 10^5$  kob/mL, somatik hücre sayısı en fazla  $\leq 4.0 \times 10^5$  olmalıdır.

Tablo 1. Çamlıdere Höşmerim Tatlısında kullanılan çiğ sütün özellikleri

Tür	Nem (%)	Yoğunluk en az ((g/cm <sup>3</sup> )	Yağsız kuru madde (%) en az	Süt Yağı(%) en az
İnek	85,85-87	1,026-1,028	8,5-9	5,2-53
Koyun	83,85-86	1,028-1037	9,5-13	4,5-5
Keçi	85,82-87	1,026-1028	8,5-11,75	3,3-4,0

Tablo 2. İnek sütünde saptanan bazı aromatik bileşikler

No	% Alan	Aromatik Bileşikler
1	2.86	Methane, tetranitro- (CAS) Tetranitromethane
2	2.72	Ethanol (CAS) Ethyl alcohol
3	2.06	2-Hexanone (CAS) Hexan-2-one
4	2.62	Ethanethiol (CAS) Thioethanol
5	1.39	Acetic acid (CAS) Ethylic acid
6	1.82	N,N- Dimethyl acetoacetamide
7	1.14	2,3-Butanedione (CAS) Diacetyl
8	3.25	Acetic acid (CAS) Ethylic acid
9	32.79	Methyl-d3 1-Dideuterio-2-propenyl Ether
10	2.00	Acetoin
11	0.85	Benzene, methyl- (CAS) Toluene
12	13.79	Benzene, methyl- (CAS) Toluene
13	0.95	Capryl alcohol
14	0.56	2,3-Butanediol (CAS) Butane-2,3-diol
15	9.67	METHOXY, PHENYL-, OXIME
16	1.11	2-OCTENE, 3,7-DIMETHYL-, CIS/TRANS
17	0.59	1-Heptanol (CAS) HEPTANOL
18	0.72	Sabinene
19	2.31	Hexanoic acid (CAS) n-Hexanoic acid
20	1.39	Dodecane, 4,6-dimethyl- (CAS)
21	0.66	Octyl formate
22	1.45	2-Nonanone (CAS) Methyl heptyl ketone
23	1.37	Benzoic acid, methyl ester (CAS) Methyl benzoate
24	1.23	Dodecane (CAS) n-Dodecane
25	0.99	Nonanal (CAS) n-Nonanal
26	0.67	Cyclohexanecarboxylic acid (CAS) Cyclohexanoic acid
27	1.38	Benzoic acid (CAS) Retardex
28	1.57	Octanoic acid (CAS) Caprylic acid
29	0.88	Tetradecane (CAS) n-Tetradecane
30	1.38	Decanal (CAS) n-Decanal
31	1.43	Nonanoic acid (CAS) Nonoic acid
32	0.62	Decanoic acid (CAS) Capric acid
33	1.16	1-Dodecanol (CAS) n-Dodecanol
34	0.62	Palmitic acid

Tablo 3. Koyun sütü örneklerinde saptanan bazı aromatik bileşikler

No	% Alan	Aromatik Bileşikler
1	3.42	2-Propanone (CAS) Acetone
2	4.40	Ethanethiol (CAS) Thioethanol
3	2.83	2-Octene (CAS) oct-2-ene
4	11.00	2-Heptanone (CAS) Heptan-2-one
5	8.21	METHOXY, PHENYL-, OXIME
6	3.24	.ALPHA.-PINENE, (-)-
7	1.45	R(-)-3,7-DIMETHYL-1,6-OCTADIENE
8	3.24	Hexanoic acid (CAS) n-Hexanoic acid
9	1.25	2-Octanone (CAS) Octan-2-one
10	5.03	dl-Limonene
11	0.59	Oct-3(E)-en-2-one
12	1.32	Tricosane, 2-methyl- (CAS) 2-Methyltricosane
13	0.78	Octyl formate
14	1.52	.ALPHA.-TERPINOLENE

15	11.14	2-Nonanone (CAS) Methyl heptyl ketone
16	3.06	Nonanal (CAS) n-Nonanal
17	1.73	Octanoic acid (CAS) Caprylic acid
18	0.71	Butane, 1,1'-[oxybis(2,1-ethanediylloxy)]bis-
19	0.63	Tridecane
20	0.73	Decanal (CAS) n-Decanal
21	1.22	Benzothiazole (CAS) Vanguard BT
22	0.82	Nonanoic acid (CAS) Nonoic acid
23	0.49	Eicosane
24	3.40	Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, acetate
25	0.67	2-Octenal, 2-butyl- (CAS) 2-Butyl-2-octenal
26	0.87	Dodecanal (CAS) n-Dodecanal
27	0.69	1-Dodecanol (CAS) n-Dodecanol
28	0.67	Dodecanoic acid (CAS) Lauric acid
29	0.79	Eicosane
30	4.96	BENZOIC ACID 1-METHYL-HEPTYL ESTER
31	2.35	Tetradecanoic acid (CAS) Myristic acid
32	0.69	Pentadecanoic acid (CAS) Pentadecylic acid
33	1.14	1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-methylpropyl) ester (CAS) Isobutyl phthalate
34	1.42	Hexadecanoic acid, methyl ester (CAS) Methyl palmitate
35	1.28	Cyclopentadecanone, 2-hydroxy-
36	6.28	Palmitic acid
37	2.34	1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-methoxyethyl) ester (CAS) Kesscoflex MCP
38	1.27	9-Octadecenoic acid (Z)-, methyl ester (CAS) Methyl oleate
39	1.68	Cyclopentadecanone, 2-hydroxy-
40	0.69	Hexadecanoic acid (CAS) Palmitic acid

Tablo 4. Keçi sütü örneklerinde saptanan bazı aromatik bileşikler

No	% Alan	Aromatik Bileşikler
1	2.42	Acetic acid (CAS) Ethylic acid
2	37.27	Methyl-d3 1-Dideuterio-2-propenyl Ether
3	0.59	2-Heptanone (CAS) Heptan-2-one
4	1.33	N HEPTANAL
5	15.50	METHOXY, PHENYL-, OXIME
6	1.48	Hexanoic acid, methyl ester (CAS) Methyl caproate
7	1.26	2-OCTENE, 3,7-DIMETHYL-, CIS/TRANS
8	0.81	Pinene <beta->
9	1.10	Heptanoic acid (CAS) Heptoic acid
10	1.10	1-.beta.-Pinene
11	1.90	Acetic acid, hexyl ester (CAS) 1-Hexyl acetate
12	2.43	Heptane, 3,3,5-trimethyl- (CAS) 3,3,5-Trimethylheptane
13	0.92	dl-Limonene
14	0.71	Tetradecane (CAS) n-Tetradecane
15	0.67	Octyl formate
16	1.61	2-Nonanone (CAS) Methyl heptyl ketone
17	2.32	Benzoic acid, methyl ester (CAS) Methyl benzoate
18	8.23	Nonanal (CAS) n-Nonanal
19	0.81	Octanoic acid, methyl ester (CAS) Methyl octanoate
20	1.91	Octanoic acid (CAS) Caprylic acid
21	0.65	Dodecane (CAS) n-Dodecane
22	0.87	Decanal (CAS) n-Decanal
23	0.52	Pelargonic acid
24	3.24	Pentacosane
25	1.83	Decanoic acid (CAS) Capric acid

26	0.82	BICYCLO[5.2.0]NONAN, 2-METHYLEN-4,8,8-TRIMETHYL-4-VINYL- (CARYOPHYLLEN "V1")
27	1.12	TETRADECAMETHYLCYCLOHEPTASILOXANE
28	1.19	BENZOIC ACID 1-METHYL-HEPTYL ESTER
29	1.00	Tetradecanoic acid (CAS) Myristic acid
30	0.78	2-Hexadecene, 3,7,11,15-tetramethyl-, [R-[R*,R*-(E)]]-
31	2.65	Palmitic acid
32	0.96	1,2-Benzenedicarboxylic acid, dibutyl ester (CAS) Butyl phthalate

Çamlıdere Höşmerim Tatlısı üretiminde kullanılan tereyağı, minimum % 82 süt yağı içermeli ve su oranının ise en çok 16 olmalıdır.

Tereyağına ait aromatik bileşikler Tablo 5’de verilmiştir. Ancak, homojenize edilmemiş ve yağı alınmamış sütlerin, mevsimsel olarak yağ oranı değişebildiğinden, tatlının çok yağlı olmaması için, kullanılan tereyağı miktarına Çamlıdere Höşmerim Tatlısını üreten ustalar karar verir.

Tablo 5. Tereyağı örneklerinde saptanan bazı aromatik bileşikler

No	% Alan	Aromatik Bileşikler
1	1.68	Acetic acid (CAS) Ethylic acid
2	9.81	Methyl-d3 1-Dideuterio-2-propenyl Ether
3	10.19	2,3-Butanediol (CAS) Butane-2,3-diol
4	9.06	Butanoic acid (CAS) n-Butyric acid
5	3.07	METHOXY, PHENYL- ,OXIME
6	7.77	Heptane, 2,2,4,6,6-pentamethyl- (CAS) 2,2,4,6,6-Pentamethylheptane
7	9.25	Hexanoic acid (CAS) n-Hexanoic acid
8	18.08	Benzene, 1-methyl-4-(1-methylethyl)- (CAS) p-Cymene
9	3.50	.gamma.-Terpinene
10	8.19	Octanoic acid (CAS) Caprylic acid
11	2.80	Allyl heptanoate
12	4.55	Carvacrol
13	7.28	Decanoic acid (CAS) Capric acid
14	4.77	Hexadecanoic acid (CAS) Palmitic acid

Höşmerimde un üretiminde paçalda gluten içeriği yüksek yumuşak buğdaylar daha çok tercih edilmekte olup, Çamlıdere Höşmerim Tatlısının üretiminde su kaldırması ve elastikiyeti yüksek olduğu için, protein oranı minimum %14,5 olan buğday unu kullanılır.

Çamlıdere Höşmerim Tatlısının hamuru yumuşak olup su kaldırma oranı %50-52 olacak şekilde farinografla ayarlanır. Çamlıdere Höşmerim Tatlısında kullanılacak unun özellikleri tablo 6’da verilmiştir.

Tablo .6. Çamlıdere Höşmerim Tatlısında kullanılacak unun bazı özellikleri

Ürün	Nem (%)	Kül KM (% ,m/m)	Protein (% ,KM)	Asitlik (% Sulfirik asit Cinsinden )	Düşme sayısı (sn)
Buğday Unu	14,5 en çok	0,7≤0,8	10,5 en az	0,07 en çok	250 en az

Çamlıdere Höşmerim Tatlısının servisi sırasında tatlandırmak için üzüm pekmezi, bal ya da beyaz şekerden biri kullanılabilir.

Üzüm pekmezi: Ankara ili içinde yetişen üzümlerden üretilen pekmez kullanılır. Çünkü Ankara’da yetiştirilen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümleri çinko, fosfor, kalsiyum, demir, potasyum, magnezyum açısından oldukça zengindir. Suda Çözünür Kuru Madde Miktarı (SÇKM) miktarı(Bx) %12 ile %20 olan bu üzümler

preslendikten sonra uygun işleme süreçleri sonunda 70-72 Bx'e kadar koyulaştırılmasıyla üzüm pekmezi elde edilir. Kullanılan üzüm pekmezinin Hunter Renk Analiz değerleri Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7. Çamlıdere Höşmerim Tatlısında kullanılan üzüm pekmezinin renk özellikleri

ÜZÜM PEKMEZİ			
Hunter Renk Değeri	L	a	b
	13,02-13,14 (Ort: 13,08)	0,50-0,95 (Ort: 0,725)	5,96-6,10 (Ort: 6,03)

Bal: Ankara ilinin bal üreticilerinden elde edilen balın renk değerleri Tablo 8'de verilmiştir.

Tablo 8. Çamlıdere Höşmerim Tatlısında kullanılan balın renk değerleri

Hunter Renk Değeri	L	a	b
	19,06 – 25,08	-0,38 - (-0,81)	1,59 – 4,32

#### Üretim Metodu:

Çamlıdere Höşmerim Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları aşağıda verilmiştir.

#### Bileşenler:

Buğday unu ½ kg

Yağlı inek sütü 1 kg (İsteğe bağlı koyun, keçi ve manda sütü)

İnek tereyağı 2 yemek kaşığı (yaklaşık 30 – 35 g). Sütün kaymağı ve yağı mevsime göre değişkenlik gösterdiğinden, tereyağı miktarı artırılabilir ya da azaltılabilir.

Tuz 0,01 g

Derin bir tencerenin içerisine tereyağı koyularak eritilir. Üzerine süt ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayınca yavaş yavaş karıştırarak un ilave edilir. Karıştırmaya devam edilerek un, yağ ve süte yedirilir. Bu işlem kısık ateşte erisanla (yöresel metal karıştırıcı) yedire yedire (bastıra bastıra) yapılır. Kıvama yani suyunu çekerek tane tane dökülecek duruma gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Höşmerimde makbul kıvama gelmesi halk arasında “imiğinde (boğazda) kalmayacak” ifadesiyle tanımlanır. Bu arada tava ara sıra hafifçe sallanır, eğer hamur kalıp halinde sallanmaya başlarsa höşmerim pişmiş sayılır. Pişirilmiş karışım ocaktan alınarak, geniş bir sahana boşaltılır. Daha sonra sığ bir tavaya tereyağı koyularak, höşmerim yaklaşık 30 dakika boyunca erisanla (yoksa tahta kaşıkla) iyice kızarıncaya kadar sürekli hızlı hızlı karıştırılarak (tabanının kızardığından emin oluncaya kadar) pişirilir. İndirmeye yakın kısık ateşte birkaç dakika daha beklenir. Sıcakken servis tabağı veya tepsisine ters çevrilip koyularak hazır hale getirilir.

Höşmerim sade tüketilebileceği gibi tercihe göre servis öncesi üzüm pekmezi, toz şeker veya bal ile tatlandırılabilir. Çamlıdere Höşmerim Tatlısı servis edilmeden, sıcakken üzerine üzüm pekmezi veya bal homojen olarak sürülür veya toz şeker üzerine veya altına serpilebilir. Bu amaçla kullanılacak şeker, bal ve üzüm pekmezi miktarı tamamen isteğe bağlıdır.

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

Çamlıdere Höşmerim Tatlısının üretiminde, Ankara'da yetişmiş büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen süt ve tereyağı kullanılmalıdır. Ayrıca tatlandırmak amacı ile coğrafi sınırdan üretilen bal ya da üzüm pekmezi kullanılmalıdır. Ürünün tüm üretim aşamaları yörede gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Ankara Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Ankara Ticaret Odası, Çamlıdere Belediyesi, Çamlıdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç olması halinde ya da şikayet durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii; kullanılan malzemelerinin özelliğini, üretim metodunu ve coğrafi işaretin kullanım biçimini 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.