

No: 783 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI HÖŞMERİM TATLISI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 783
Tescil Tarihi	: 17.06.2021
Başvuru No	: C2020/310
Başvuru Tarihi	: 22.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Höşmerim Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No: 15 ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Höşmerim Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Höşmerim Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Höşmerim Tatlısı; unun tereyağında kavrulduktan sonra kaynar suda eritilmiş kaya tuzunun eklenmesiyle pişirilen ve üzerine petek bal koyularak servisi sıcak olarak yapılan yöresel bir tatlıdır.

1990 yılı Çankırı Kültür ve Turizm Envanterinde, 2005 yılında Çankırı Belediyesi tarafından bastırılan "Çankırı Yöresi Yemek Kültürü" kitabında ve 1988 yılı basımı Çankırı Esnaf ve Küçük Sanatkarlar Derneği yayını "Yaran Diyarı Bizim Çankırı" kitabında Meşhur Yemekleri bölümünde yer alan Çankırı Höşmerim Tatlısı, Çankırı'nın yemek kültürü içerisinde önemli bir yer tutar.

Çankırı Höşmerim Tatlısında, ülkemizde diğer yörelerde yapılan höşmerim tatlılarından kullanılan yumurta, irmik, peynir mayası, şeker gibi malzemeler bulunmaz. En önemli ayırt edici özelliği tuz konulması olup tuz, Çankırı Höşmerim Tatlısının tadını, yöredeki tabir ile "kivir kivir" yapar. Üründe şeker yerine bal kullanılması da diğer bir ayırt edici unsurdur. Sıcakken üzerine bal koyularak sıcak servis yapılmasının sebebi, balın yavaş yavaş eriyerek meyanesini tatlandırmasını sağlamaktır. Çankırı Höşmerim Tatlısının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

Çankırı Höşmerim Tatlısının üretiminde, Çankırı'dan elde edilen kaya tuzunun kullanılması tercih edilir.

Malzemeler:

- 250 g tereyağı
- 500 g buğday unu
- 70 ml su
- 9 g kaya tuzu
- 500 g petek bal

Küçük bir cezvede, tuz ve su kaynatılıp ılımaya bırakılır. Höşmerim yapılacak kabın içerisinde tereyağı kızdırılır ve un, karıştırılarak azar azar ilave edilir. Un, helva gibi katı oluncaya kadar kavrulur. Meyanesi gelince (kavruktan un kızarmadan) içine ılıtılmış tuzlu su ilave edilir. Karıştırılmaya devam edilir. Un, gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla iyice karıştırılarak pişirilir. Un kaşığa yapışmayacak şekilde gelince pişirme işlemi sonlandırılır ve servis tabağına konulur. Üzeri kaşıkla bastırılarak sıkıştırılır. Üzerine petek bal konularak servisi yapılır.

Çankırı Höşmerim Tatlısı, üzerindeki balın yavaş yavaş eriyerek ürünü tatlandırması için sıcak olarak tüketime sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Çankırı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırdan elde edilen kaya tuzu kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodunda, özellikle meyanesinin ayarlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Höşmerim Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme

Denetim mercii; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; Çankırı Höşmerim Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Çankırı Belediyesi, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.