

No: 547 – Mahreç İşareti

SİVRİHİSAR HÖŞMERİM TATLISI

Tescil Ettiren
SİVRİHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 547
Tescil Tarihi	: 28.09.2020
Başvuru No	: C2019/180
Başvuru Tarihi	: 12.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Höşmerim Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tathıllar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Höşmerim Tatlısı ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Höşmerim Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Höşmerim Tatlısının Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, yemeğin hemen ardından taze taze kavrularak sunulan bir tatlıdır. Bununla birlikte bayram sabahı aile büyüğünün evinde yemek yeme geleneğinin bir parçası olarak da ikram edilir.

Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, tam yağlı krema (kaymak), un ve çok az miktardaki tuzun kavrulması ile hazırlanan bir tatlıdır. Sivrihisar Höşmerim Tatlısının üretiminde kullanılan krema, inek sütünden elde edilir ve tereyağı yapımı için de kullanılan tam yağlı krema tercih edilir. İnek sütünden elde edilen süt kremasının pH değeri koyun ve keçi sütünden elde edilen süt kremalarına göre daha yüksek, yani asitlik derecesi daha düşüktür. Ayrıca inek sütünün yağ ve katı madde oranı daha düşük olduğundan inek sütü kreması daha hafif bir kremadır. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, üzerine üzüm pekmezi dökülerek sunulur. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı aynı zamanda tercihe bağlı olarak şerbetli, şerbetsiz ya da süt reçelli olmak üzere üç farklı şekilde de tüketilebilir. Üretim şekli aynı olmakla birlikte sunum biçimi arasındaki fark tüketim tercihi veya alışkanlıklarından kaynaklanır.

Üretim Metodu:

Sivrihisar Höşmerim Tatlısı İçin Gerekli Malzemeler (4 kişilik)

- 300 gram tam yağlı krema
- 3 su bardağı un
- Bir tutam tuz
- Üzüm pekmezi

Öncelikle kullanılacak tavaya 300 g. tam yağlı krema alınır ve orta ateşte kremanın yanmasına izin vermeden sürekli karıştırılarak krema eritilir. Krema tam olarak eriyip fokurdama başladığı anda 3 su bardağı un ilave edilir. Tahta kaşık yardımı ile kısık ateşte sürekli karıştırılarak kavrulur. Ara ara tabandan kabuk tutması için karıştırma bırakılır tava hafifçe sallanır. Sonra yanmaması için karıştırmaya devam edilir.

Tam pişme gerçekleştiğinde, kavrulan un kuruyup pul pul dökülmeye başlar. Bu esnada kavrulan un kaşığın tersi yardımıyla tavaya yayılır ve ocak iyice kısılarak yaklaşık 5-10 dk. tavanın alt tarafına gelen

kısının kabuk tutup kızarması beklenir. Ardından düz bir kapak yardımıyla ters düz edilerek diğer tarafında aynı şekilde kabuk tutarak kızarması sağlanır.

İki taraflı pişme sağlandığında servis tabağına alınarak dörde kesilir ve üzerine üzüm pekmezi dökülerek tatlandırılarak sıcak olarak servisi yapılır. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, geleneksel olarak Sivrihisar yöresinde yetiştirilen üzümlerden elde edilen üzüm pekmezi ile sunulur. Bununla birlikte isteğe bağlı olarak şerbetli, şerbetsiz ya da süt reçeli ile birlikte de servis edilebilir.

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

Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Sivrihisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Sivrihisar Belediyesi, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneği'nden birer üyenin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, Sivrihisar Höşmerim Tatlısının mahreç işareti amblemini, kullanım biçiminde belirtilen logo kullanımı, kullanılan kremanın özellikleri ile üretim metodunda belirtilen içerik listesinin ve yöntemin kullanılıp kullanılmadığı denetlenecektir.

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.