

No: 1169 – Mahreç İşareti

MENGEN HÖŞMERİMİ

Tescil Ettiren
MENGEN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1169
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000240
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Höşmerimi; buğday unu, süt kaymağı veya krema, süt, tereyağı ve tuzdan oluşan hamurun tavada pişirilmesi ve üzerine beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek üretilen tatlıdır.

Mengen Höşmerimi bayramlarda, özel günlerde ve yemeklerden sonra tatlı olarak tüketilir.

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Mengen Höşmerimi için bileşen listesi

250 g buğday unu

400 g süt kaymağı veya krema

200 ml süt

30 g tereyağı

4 g tuz

Üzeri için tercihe göre 15 g beyaz şeker, 20 g bal, pekmez veya reçel

Yapılışı

Süt, süt kaymağı veya krema ile tereyağı, bir tavada homojen bir yapıya gelinceye kadar karıştırılıp pişmeye bırakılır. Karışım kaynamaya başlayınca un ilave edilerek 10 dakika kadar yavaşça karıştırılır. Hamur kızarmaya başlayınca gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla tavaya eşit bir şekilde yayılır ve bastırılarak yaklaşık 5 dakika kızartılır. Hamurun alt yüzeyi kızarıncaya düz bir tabak ile ters çevrilip diğer yüzeyi de yaklaşık 5 dakika kızartılır.

Servis

Kızartılan hamur servis tabağına konur. Sıcak iken üzerine tercihe göre beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek servis yapılır.

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

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Höşmeriminin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri ařađıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Höşmerimi ibaresinin 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.