



Tescil No	: 187
Koruma Tarihi	: 21.02.2011
Başvuru No	: C2011/010
Başvuru Sahibi	: Balıkesir Aşçı Köfteci Ve Benzerleri Esnaf Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Hasanbaba Çarşısı Kat:5 No:436 Merkez BALIKESİR
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Höşmerim Tatlısı
Ürünün Adı	: Höşmerim
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: Türkiye
Coğrafi İşaretin	: Balıkesir
Kaynaklandığı Alan	
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 22.09.2014 tarih ve 29127 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 21.02.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Dr. Elif B. AKIN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 187
Coğrafi İşaret : Balıkesir Höşmerim Tatlısı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geleneksel ürünler kültür zenginliğini belirtmesi bakımından büyük bir önem taşıyan höşmerim tatlısı Orta Anadolu ve Karadeniz bölgelerimizde de tanınmasına rağmen asıl ortaya çıktığı yer Balıkesir'dir ve Osmanlı döneminden günümüze değin ulaşmıştır.

Balıkesir Höşmerim Tatlısının yapılış tarzı diğer bölgelerdeki benzerlerinden farklıdır. Höşmerim tatlımız doğadan kaynaklanan nedenlerden dolayı değil de beşeri nedenlerden dolayı yöremize ait bir ürün olarak uzun yıllardır yerini almış ve Balıkesir Höşmerim Tatlısı adı ile meşhur olmuştur. Genel olarak höşmerim tatlısı tuzsuz peynir, şeker, irmik, yumurta sarısı ve renklendirici ile kaynatılarak yapılmaktadır. Höşmerim tatlısının içerisinde bulunan toplam malzemelerin oranları yüzde olarak değerlendirildiğinde % 50 çiğ süt , %40 şeker , % 9 irmik , %0,98 yumurta sarısı ve %0,01 renklendirici (riboflavin /tartrazin) kullanılır.

Üretim Metodu:

Yapılış usulü 100 kg taze çiğ süt alınıp 20 -25 gr lık peynir mayası ile mayalanır. 20 / 25 dakika süren pıhtılaşması beklenir. Süt pıhtılaştıktan sonra (taze peynire dönüşmek üzere) süt karıştırma aparatı (telli mikser) ile karıştırılarak kırılması/dağılması sağlanır.

Peynirin kırılması işlemi ile oluşan peynir parçacıklarının top halinde büyük parçalar halinde değil de tatlının her yerine dağılacak şekilde küçük parçalara ayrılmasını sağlamak için yapılmaktadır. Karıştırma yapılırken, oluşan peynir altı suyu ısıtılmaya başlanır ve içerisine 20/25 adet yumurta sarısı ilave edilip karıştırılarak kaynatmaya bırakılır. 65 dereceye geldiğinde 70 kg şeker ilave edilir ve 85 dereceye gelene kadar şekerin erimesi sağlanır ve karıştırma işlemi devam eder. 85 dereceye ulaşıldığında 10 / 15 kg arası irmik ilave edilerek bir- birbuçuk saat karıştırılarak pişirilir. Pişirme işlemi sona erdikten sonra kazanın altı kapatılarak 10/15 dakika dinlenmeye alınır. Dinlenme süresi sona erdikten sonra sıcak olarak ambalajlarına konularak soğumaya bırakılır. Bu şekilde servise hazır hale gelmiştir.

Denetleme:

Balıkesir Aşçı Köfteci Ve Benzerleri Esnaf Odası'nın koordinatörlüğünde; Balıkesir Üniversitesinden bir kişi, Balıkesir Belediyesinden bir kişi, Balıkesir İl Tarım Müdürlüğünden bir kişi olmak üzere toplam üç kişilik bir komisyonla denetim işleri yürütülür.

Balıkesir Höşmerim Tatlısı'nın üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimini periyodik olarak ya da gerekli görüldüğünde yapar. Ayrıca şikayet olması halinde her zaman ve her an yapabilir.