

No: 1183 – Mahreç İşareti

AMASYA KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1183
Tescil Tarihi	: 28.07.2022
Başvuru No	: C2021/000383
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Keşkeği; keşkeklik buğday, koyun eti, dana kemik iliği, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su kullanılarak üretilir. Coğrafi sınırdaki “cab” adı verilen keşkek çömleğinde ve odun ateşiyle yanan taş fırında en az 12 saat pişirilir. Üretiminde salça kullanılmaz ancak isteğe bağlı olarak pişen keşkeğin üzerinde biriken fazla yağın salça ve sıcak su ile karıştırılmasıyla hazırlanan sos, üzerine döküldükten sonra servisi yapılabilir.

Amasya Keşkeği üretiminde kullanılan bileşenler dövülmez, çömleğe bütün halde konur. Bu sebeple piştikten sonra bileşenler ayrı ayrı görülür. Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel günlerde mutlaka ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Keşkeğinin üretiminde aşağıdaki bileşenler kullanılır.

1 kg keşkeklik buğday

500 g koyun eti

200 g dana kemik iliği

200 g koyun kuyruk yağı

100 g nohut

30 g çemen

30 g salça

10 g tuz

4 l su

Keşkek çömleğine (cab) buğday, koyun eti, çemen, nohut, kuyruk yağı, tuz, kemik iliği ve su koyulup kapağı kapatılarak odun ateşiyle yanan taş fırına konur. En az 12 saat pişirilen keşkek üzerinde yağ birikir. Bir tavada biriken yağ, salça ve sıcak su karıştırılarak keşkek için sos hazırlanır.

Amasya Keşkeğinin servisi, genellikle çukur bir tabakta yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, yemeğin yağıyla hazırlanan sos dökülebilir.

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

Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Keşkeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya Turizm Derneği ile Amasya Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Amasya Keşkeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.