

No: 960 – Mahreç İşareti

AMASYA TOYGA ÇORBASI

Tescil Ettiren

AMASYA ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 960
Tescil Tarihi	: 01.12.2021
Başvuru No	: C2020/443
Başvuru Tarihi	: 21.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Toyga Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kirazlıdere Mah. Kemal Ilıcak Cad. No: 6/3 05200 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınırı	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Toyga Çorbası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Toyga Çorbası ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Toyga Çorbası; süzme yoğurt, nohut, yörede yarma veya dövme denilen kabuksuz buğday, un, yumurta sarısı, tereyağı ve nane kullanılarak üretilen yöresel çorbadır.

Amasya Toyga Çorbasının üretiminde kullanılan süzme yoğurt; keçi, inek veya manda yoğurtlarından elde edilir. Yarma ise; üveyik denilen sert buğdayın kaynatılarak kurutulduktan sonra geleneksel tekniklerle dövülerek kabuğunun ayrılması ile elde edilir.

Amasya Toyga Çorbası, Amasya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle düğünlerde ve özel davetlerde ikram edilir. Amasya Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. “Toyga”; kabuğu çıkarılmış ak buğday anlamına gelir ve kökeni, Orta Asya’ya dayanır. Bileşenlerinin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve üretimi, özellikle çorbanın kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Toyga Çorbasının üretiminde kullanılan yarma, coğrafi sınırdan elde edilir. 4 kişilik çorbanın üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 55 g buğday yarması (dövme)
- 200 g süzme yoğurt
- 15 g buğday unu
- 1 yumurtanın sarısı
- 140 g nohut (haşlanmış)
- 2 g tuz
- 1200 ml su

Çorbanın üzeri için:

- 15 g tereyağı
- 3 g kuru nane

Çorbanın hazırlanışı: Süzme yoğurt, un ve yumurtanın sarısı, bir tencereye konur; üzerine 200 ml su ilave edilir, çırpılır ve 1000 ml daha su eklendikten sonra ocağa konur. Yarma da eklenerek kaynayınca kadar sürekli

kariştirilir. Kaynadıktan sonra ara ara kariştirilip hem çorbanın kıvamı kontrol edilir hem de yarmaların tencerenin tabanına yapışması ve topaklanması önlenir. Kaynadıktan 10-15 dk sonra haşlanmış nohut ilave edilerek yarmalar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Çorba piştikten sonra küçük bir tavada tereyağı eritilir, nane ve tuz eklenerek kariştirilir. Hazırlanan naneli tereyağı çorbaya eklenip kariştirildikten sonra Amasya Toyga Çorbasının servisi yapılır. Çorbanın kıvamı koyu ise her aşamada su ilave edilebilir.

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

Amasya Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Amasya ilinin yemek költürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca üretiminde kullanılan yarma, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Toyga Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinin koordinatörlüğünde; Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ile Amasya Turizm Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görölen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle yarmanın hazırlanması olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; çorbanın kıvamı başta olmak üzere işlemlerin üretim metoduna uygunluğu ile Amasya Toyga Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

Denetim merci, 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.