

**No: 1501 – Mahreç İşareti**

**AMASYA YANUÇ**

Tescil Ettiren

**YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1501
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.11.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000159
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.05.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Amasya Yanuç
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Amasya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Amasya Yanuç; buğday unu, su, tuz, maya ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcının konularak pişirilmesi ile hazırlanan Amasya iline özgü hamur işlerinden birisidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, patates, maydanoz, yeşil soğan, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Amasya Yanuç kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı, kıymalı, patatesli ve ıspanaklı olarak üretilip tüketiciye arz edilir.

Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Amasya Yanuç özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Yanuç hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; üretildiği Amasya ili ile ün bağı bulunur.

Amasya Yanuç; tercihen odun ateşinde ısıtılan gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

### **Üretim Metodu:**

#### Amasya Yanuç Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz,
- 10 g ekmeç mayası.

2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı: 500 g peynir, 15 g tereyağı ve isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz, 30 g yeşil soğan ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 350 g kıyma, 100 g kuru soğan, 50 gr tereyağı, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Patatesli iç harcı: 500 g haşlanmış patates, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak; 30 g tereyağı.

### Amasya Yanuç Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur en az 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Amasya Yanuç elde etmek için 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 20 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler sırasıyla iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Patatesli iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 10 dakika kavrulur ve patatesli iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 25-50 cm çapında dairesel şekilde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır.

### Pişirme ve Servis:

Pişirmede gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalalar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Amasya Yanuç için isteğe bağlı olarak üzerine tereyağı sürülür.

Amasya Yanuç; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Amasya Yanuç; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Yanucunun; Amasya ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Amasya Yanucunun tüm üretim aşamaları, Amasya ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Amasya Yanuç hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. 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.