

No: 1866 – Mahreç İşareti

AMASYA GÖMBESİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1866
Tescil Tarihi	: 16.06.2026
Başvuru No	: C2023/000157
Başvuru Tarihi	: 17.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Gömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: İhsaniye Mah. Zübeyde Hanım Cad. No: 101 Amasya İl Özel İdaresi Binası AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Gömbesi, buğday unu, ılık su, tuz, ceviz içi, dövülmüş haşhaş, ekme mayası, toz beyaz şeker ve üzerine sürülen yumurta sarısı ile hazırlanarak fırınlanan bir hamur işi ürünüdür.

Amasya Gömbesi, katmanlı yapısı ve içine katılan harcın homojen dağılımı ile hem yumuşak hem de gevrek bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle Amasya'da üretilen Amasya Gömbesinde coğrafi sınırdaki yoğun olarak yetiştirilen haşhaş bitkisi ana bileşenlerden biridir.

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Amasya'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Gömbesinin yapımında kullanılan bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 650 ml ılık su
- 20 g tuz
- 100 g ceviz içi
- 75 g dövülmüş haşhaş
- 50 g ekme mayası
- 10 g toz beyaz şeker
- Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Un, tuz ve maya ılık suyla yoğrulur. Mayanın kabarması beklenir. 1-1,5 saat dinlendirilir. Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Ortasına ceviz içi, dövülmüş haşhaş ve toz beyaz şekerden oluşan harç konulur. Kalan hamur harcın üzerine yayılır. İki kat ortası harçlı hamur köşelerinden zarf gibi tepsinin merkezine katlanır. Tepsinin ortasına öbekleşen hamur, el ile yumruk şeklinde üzerine bastırılarak tekrar tepsiyi kaplayacak kadar bir genişliğe ulaşana kadar hamur yayılır. Böylece Amasya Gömbesinin katmerli yapısı elde edilir. Hamur tepsinin üzeri örtülerek tepsi içinde biraz mayalanmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.

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

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ün bağı bulunan Amasya Gömbesi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Amasya Turizm Derneğinden, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden konuda uzman birer

kişinin katılımıyla 3 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 Gömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Gömbesi 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.