No: 874 – Mahreç İşareti

AMASYA ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 874
Tescil Tarihi	**:** 24.08.2021
Başvuru No	**:** C2021/000076
Başvuru Tarihi	**:** 24.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Amasya Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	**:** Amasya ili
Kullanım Biçimi	**:** Amasya Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Amasya Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Çöreği; buğday unu, tereyağı, ceviz içi, tuz ve maya olarak kullanılan nohut suyundan elde edilen hamur ile üretilir. Üzeri çizilip 15 dakika pişirildikten sonra üzerine sıvıyağ, beyaz şeker ve yumurta sarısı karışımı sürülüp 20 dakika daha pişirilir. Avuç içi büyüklüğünde ve yarım daire şeklindedir.

Amasya mutfağı içinde önemli bir yere sahip olan Amasya Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde maya olarak kırılmış nohut ile hazırlanan nohut suyunun kullanılması ve pişirme işleminin iki aşamalı olması, ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlar. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nohut suyunun hazırlanması:

- 10-15 adet nohut
- 1 tatlı kaşığı beyaz şeker
- 200 ml su

Nohutlar havanda kırılıp cam bir kaba konur, üzerine 35 - 40 °C'ye ısıtılan su ve şeker ilave edilir ve kabın ağzı kapatılarak 3 gün bekletilir. Mayanın olgunlaşması için ortamın güneş ışığı alması ve 22 - 25 °C sıcaklık ile % 45 - 60 nem şartlarında olması gerekir. Maya olgunlaşınca, yüzeyinde yoğun bir köpük oluşur.

Malzemeler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 150 g ceviz içi
- 150 g tereyağı
- Nohut suyu
- 5 g tuz
- 2 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Amasya Çöreğinin hazırlanması:

Un bir kaba elenip ortası havuz şeklinde açılır ve nohut suyu, tereyağı, dövülmüş ceviz içi ve tuz ilave edilir. Ortada bulunan harca, etraftaki unlardan yavaş yavaş karıştırılıp yoğrularak yumuşak kıvamlı bir hamur yapılır. Hamura rulo şekli verilerek 15-16 eşit parçaya bölünür. Bu parçalar avuç içinde yuvarlanıp bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler yağlanmış dikdörtgen fırın tepsisine yerleştirilerek üstü kapalı bir şekilde yarım saat bekletilir. Dinlendirilen bezelerin üstü çizilip önceden 250 °C'ye ısıtılmış fırına konularak yaklaşık 15 dakika pişirilir. Çörekler, üzeri kabarıp kabuk bağlayınca fırından çıkarılıp hızlıca üzerlerine, yumurta sarısına şeker ve sıvı yağ katılarak hazırlanan karışım sürülüp tekrar fırına konur. Yaklaşık 20 dakika daha pişirilen Amasya Çöreği, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun karton kutulara ambalajlanır. Amasya Çöreği niteliğini kaybetmeden en fazla 1 gün oda sıcaklığında (21 °) saklanır. Ayrıca vakumlu poşetlerde ya da dondurucuda 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

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

Amasya Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Nohuttan elde edilen nohut suyunun maya olarak kullanılması ve iki aşamalı pişirme yöntemi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya Turizm Derneği ile Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Amasya Çöreğinin şeklinin uygunluğu; özellikle maya olarak kullanılan nohut suyu ve diğer malzemelerin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ile Amasya Çöreği ibaresinin, logosunun 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.