

No: 1788 – Mahreç İşareti

AMASYA ÇATAL ÇORBASI

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1788
Tescil Tarihi	: 06.11.2025
Başvuru No	: C2023/000007
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Çatal Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: İbni Sina Cd. No:5 Fethiye AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Çatal Çorbası; yarma, yeşil mercimek, kıyma, soğan ve çeşitli baharatlar katılarak oluşturulan bir çorbadır. Yanında genellikle turşu ve taze soğan ile servisi yapılır.

Bölgede çokça üretimi yapılan yeşil mercimek ve yarma gibi bileşenlerin yanında ürüne kıymanın da dâhil edilmesi doyurucu bir çorba özelliği katmıştır. Amasya Çatal Çorbası hem kolay yapılabilmesi hem de halk tarafından sevilerek tüketilmesinden dolayı düğün vb. özel günlerde yöre halkının çokça yaptığı bir yemektir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbası ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 200-230 g buğday yarması
- 100-120 g yeşil mercimek
- 50-60 g dana kıyma
- 90-110 g kuru soğan
- 2-2,5 l su
- 20-30 ml ayçiçek yağı
- 50-60 g tereyağı
- 5-10 g tuz
- 5-10 g kırmızı toz biber

Öncelikle yeşil mercimek ve yarma ayrı ayrı kaplarda 2-3 saat süreyle soğuk suda bekletilir. Yarmalar yaklaşık yarım litre su ile eklenerek kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yeşil mercimekler de su eklenerek orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir ve yumuşamaya başlayınca önceden haşlanmış olan yarma ilave edilir ve 5 dakika daha birlikte pişirilir. Başka bir tavada ise soğan ile kıyma ayçiçek yağı ile kavrulur. Kavrulmuş karışım 200-300 ml kaynamış su ile birlikte haşlanmış olan mercimek ve yarmaya ilave edilip 5 dakika daha birlikte pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve baharatlar dökülerek sunuma hazır hale getirilir.

Bir kâsede yanında genellikle turşu ve taze soğan ile birlikte sıcak olarak servisi yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbasının ilin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Çatal Çorbasının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Amasya Belediyesinden, Amasya İl Tarım Müdürlüğünden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan, Amasya Turizm

Derneğinden ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Amasya Çatal Çorbası 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.