

No: 1287 – Mahreç İşareti

AMASYA AYVA GALLESİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1287
Tescil Tarihi	: 13.12.2022
Başvuru No	: C2021/000387
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Ayva Gallesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Ayva Gallesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Ayva Gallesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Ayva Gallesi; ayva, koyun boyun eti, nohut, toz beyaz şeker ve su kullanılarak üretilen yemektir.

Amasya Ayva Gallesinin geçmişi Osmanlı Dönemine dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle sonbahar aylarına denk gelen bayram gibi özel günlerde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Amasya Ayva Gallesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

4 adet büyük boy ayva
1/2 kg koyun boyun eti
200 g nohut
250 g toz beyaz şeker
800 ml su

Nohut ve koyun eti yıkanıp düdüklü tencerede su ile haşlanır. Soğuyunca, koyun eti çıkarılarak kemik ve yağ kısımlarından ayrılır. Et kuşbaşı doğranıp küp veya halkalar halinde doğranmış ayvalar ve şeker birlikte, tenceredeki et suyu ve nohut üzerine ilave edilir. Kaynayınca kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Amasya Ayva Gallesinin servisi, ılık olarak yapılır.

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

Amasya Ayva Gallesinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayva Gallesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden

konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Ayva Gallesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.