

No: 1498 – Mahreç İşareti

AMASYA KAYPAĞI / AMASYA PİRÜHİSİ

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1498
Tescil Tarihi	: 21.11.2023
Başvuru No	: C2023/000006
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi
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 No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi; özel amaçlı buğday unu, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamur kullanılarak taze ve kurutmalık olarak iki şekilde Amasya ilinde üretilen yemektir.

Taze hamurdan üretilecek Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin içine süzme yoğurt ve maydanozdan oluşan harç konularak suda haşlanır ve üzerine, tereyağı, domates veya biber salçası, pul biber ve/veya nane ile hazırlanan sos dökülerek servis yapılır. Hamuru kurutularak üretilen Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin ise içine harç konulmaz, haşlandıktan sonra üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra servis yapılır.

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru 5x5 cm ebadında kare şeklinde kesilir ve yoğurtlu harç konulduktan sonra ikiye katlanarak ikizkenar üçgen şekli verilir. Her birinin ağırlığı 10-15 g olup, bir porsiyonda yaklaşık 10-12 adet mantı bulunur.

5x5 cm ebadında kare şeklinde kesildikten sonra tekrar üçgen şeklinde ikiye bölünerek kurutulur. Bunlar katlanarak doldurulmadıklarından porsiyonda 80-100 adet üçgen olup üzeri yoğurt ve sos ile birlikte 250-300 g gelir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 yumurta
- 10 g tuz
- 160 g süzme yoğurt
- 1 demet maydanoz
- 2 l su
- 100 g tereyağı
- 50 g domates veya biber salçası
- 5-10 g pul biber ve/veya 5-10 g nane

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, taze ve kurutmalık olarak iki şekilde üretilir.

Ayıklanıp yıkanan maydanozlar 3-5 mm uzunluğunda doğranır, bir kapta süzme yoğurt ile karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavruarak salçalı sos hazırlanır.

Un, tuz, yumurta ve su karıştırılarak yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulup 4 bezeye ayrılır. Hamur bezeleri yaklaşık 20x20 cm büyüklüğünde açılır ve 5x5 cm karelere bölünerek

yaklaşık 64 tane kare elde edilir. Her birinin ortasına 2,5 g yoğurtlu maydanozlu harç konur. Harçlı hamurlar üçgen şeklinde kapatılır. Üzerlerine un serpilerek kurumaya bırakılır.

Bir kapta 1400 ml su kaynatılır ve hamurlar suda haşlanır. Kevgirle sudan çıkarılıp tabağa koyulan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin üzerine sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kurutulması:

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru karelere kesildikten sonra güneşe serilerek veya kurutma fırınlarında kurutulup 500 g veya 1 kg'lık kağıt ambalajlarla veya bez torbalara paketlenir, serin ve kuru ortamda muhafaza edilir.

3-5 mm uzunluğunda doğranmış maydanozlar, 160 g süzme yoğurt ve 100 ml su bir kapta karıştırılarak yoğurtlu sos hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavruarak salçalı sos hazırlanır. Kurutulmuş 500 g Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi hamuru, bir kapta kaynamakta olan 1400 ml suda haşlanıp kevgirle sudan çıkarılarak servis tabağına konur. Üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir. Kurutmalık olarak satın alınan Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, Amasya ili sınırlarında satış noktalarında ve internet üzerinden ülke genelinde satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Yeşilirmak 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; özellikle hamurun hazırlanması, şekil verilmesi, kurutulması ve ambalajlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ile 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.