

**No: 1301 – Mahreç İşareti**

**AMASYA CEVİZLİ BALLI BAKLAVASI**

Tescil Ettiren

**YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1301
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000413
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.10.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Amasya Cevizli Ballı Baklavası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Amasya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Amasya Cevizli Ballı Baklavası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Cevizli Ballı Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



AMASYA  
Cevizli Ballı  
Baklavası

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Amasya Cevizli Ballı Baklavası; yumurta, ayçiçek yağı, süt, elma sirkesi, tuz, özel amaçlı buğday unu, su ve safran kullanılarak hazırlanan yufkaların arasına ceviz içi konması, erimiş tereyağı dökülmesi, pişirilmesi ve şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Şerbeti bal kullanılarak hazırlanır.

Amasya Cevizli Ballı Baklavası 40 kat yufkadan oluşur. Baklava, dikdörtgen veya kare şeklinde dilimlenir.

Amasya Cevizli Ballı Baklavası, içeriğinde bulunan elma sirkesi nedeniyle gevrek yapıda, safran nedeniyle de altın sarısı renktedir.

Amasya Cevizli Ballı Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram gibi özel günlerde ikram edilir. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

45cm x 35cm dikdörtgen fırın tepsisi ölçülerinde Amasya Cevizli Ballı Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

##### Hamuru için bileşenler:

- 1 yumurta
- 75 ml ayçiçek yağı
- 75 ml süt
- 10 ml elma sirkesi
- 5 g tuz
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 2 g safran

##### Şerbet için bileşenler:

- 700 g bal
- 800 ml su

- 1 dilim limon

#### İç harcı için bileşenler:

- 120 g ince çekilmiş ceviz içi

#### Üzeri için bileşenler:

- 300 g tereyağı

#### Serbetin hazırlanması:

Derin bir tencerede kaynatılmış suyun içine limon dilimi ve bal eklenip karıştırılır ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

#### Hamurun hazırlanması:

Buğday unu hariç diğer bileşenler bir kapta karıştırılır. Un azar azar eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilince 4 eşit parçaya bölünür. Her bir beze 10 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır. Toplam olarak 40 adet beze olmalıdır. Bezelerin üzerine streç film veya gıda ile temasa uygun nemli bir bez örtülüp 20 dakika dinlendirilir.

Her bir beze bol nişasta kullanılarak merdaneyle açılarak 20 cm çapında yufkalar hazırlanır. Yufkalar 5'li gruplar halinde üst üste konup merdaneyle açılır. Üzerlerine pişirmede kullanılacak tepsi konularak yufkaların boyutu ayarlanır, fazla kısımları varsa kesilir ve kesilen parçalar yufkaların arasına yerleştirilir. Her katın arasına homojen dağılacak şekilde ceviz içi eklenir. Tercihen geleneksel baklava dilimi şeklinde olmakla birlikte, dikdörtgen veya kare şeklinde de dilimlenir.

Başka bir kapta tereyağı eritilir, yüzeyinde oluşan köpükler temizlenir. Tereyağı üzerinde oluşan köpükler, baklava yüzeyinde yanık görüntüsü oluşturacağı için köpüklerin tamamen uzaklaştırılmasına dikkat edilir. Oda sıcaklığına soğuyan tereyağı baklavanın üzerine dökülüp 170°C'de yaklaşık 60 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan baklavalara 4 dakika kadar bekletilip serbeti dökülür. Baklava iyice soğuduktan sonra servisi yapılır.

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

Amasya Cevizli Ballı Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Cevizli Ballı Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan, Amasya Turizm Derneğinden ve Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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 Cevizli Ballı Baklavası 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.