

No: 1150 – Mahreç İşareti

AMASYA YAĞLISI

Tescil Ettiren

YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1150
Tescil Tarihi	: 16.06.2022
Başvuru No	: C2021/000229
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Yağlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yağlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Yağlısı; buğday unu, su, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun arasına ayçiçek yağı, ceviz içi ve haşhaş tohumu ile hazırlanan iç harç koyulup sac ocakta pişirilmesiyle elde edilen unlu mamuldür.

Mayasız da üretilebilir. Ancak bu durumda hamuruna, maya yerine ayçiçek yağı konur. Amasya Yağlısı, yaklaşık 40 cm çapında, daire şeklinde olup kat kat görünümüne sahiptir.

Amasya Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram, cenaze gibi özel günlerde ikram edilir. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2-4 adet Amasya Yağlısı hamuru için bileşenler:

1 kg buğday unu
30 g tuz
30 g kuru maya
650 ml su

İç harcı için bileşenler:

150 g ceviz içi
150 g haşhaş tohumu
200 ml ayçiçek yağı

Yapılışı:

Buğday unu, kuru maya ve tuz bir kaptaki karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur 2 bezeye ayrılır. Bezelerin üzeri gıda ile teması uygun nemli bir bezle kapatılır, 10 dakika dinlendirilir.

Ayrı bir kaptaki ceviz içi, tekniğine uygun olarak ezilmiş haşhaş tohumu ve ayçiçek yağı, homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılarak iç harç hazırlanır. Dinlendirilen hamur bezeleri merdane ile açılır üzerlerine 200 ml ayçiçek yağı sürüldükten sonra iç harç, hamurların üzerinde boşluk kalmayacak şekilde yayılır. Daha sonra rulo şeklinde sarılan hamurlara, kendi etrafında çevrilerek gül şekli verilir.

Gül şekli verilen hamur bezeleri, 5 dakika dinlendirildikten sonra merdane ile yaklaşık 40 cm çapında açılır. 15 ml ayçiçek yağı ile yağlanmış sac ocakta 200 °C'de 7 dakika pişirilir.

Amasya Yağlısı mayasız üretilecekse, diğer üretim aşamaları aynı kalacak şekilde hamuruna maya yerine 200 ml ayçiçek yağı konur.

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulan Amasya Yağlısı, derin dondurucuda 1 ay muhafaza edilebilir.

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

Amasya Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Yağlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

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 Yağlısı 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.