

No: 853 – Mahreç İşareti

AMASYA BAKLALI DOLMASI

Tescil Ettiren

AMASYA ESNAF VE SANATKÂRLAR ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 853
Tescil Tarihi	: 17.08.2021
Başvuru No	: C2020/442
Başvuru Tarihi	: 21.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Baklalı Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kirazlıdere Mah. Kemal Ilıcak Cad. No: 6/3 05200 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Baklalı Dolması ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Baklalı Dolması ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Logoya ilişkin renk ve yazı karakteri bilgileri, aşağıda verilmiştir.

	C:87	C:55	Yazı Fontu Athena of the ocean Columbus T.
	M:9	M:14	
	Y:99	Y:80	
	K:41	K:24	

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Baklalı Dolması; haşlanmış bakla ve buğday yarmasından oluşan karışımın asma yaprağına sarılıp kemikli et ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan yöresel bir yemektir. Dolmalar altıgen şeklinde sarılır. Amasya Baklalı Dolmasının servisi; bakır bir tepsiye dolmalar altta, etler üstte kalacak şekilde koyulup üzerine yoğurt eklendikten sonra kuru soğan ile yapılır. Ayrıca yemeğin üzerine, tereyağında kavrulmuş soğan gezdirilerek dökülebilir. Asma yaprakları hem taze hem de salamura şeklinde kullanılabilir ve genç yapraklar tercih edilir.

Amasya Baklalı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Bayramlarda, kabul günlerinde ve özellikle düğünlerde yapılır. Yemeğin içindeki bakliyatın bereket sembolü olması dolayısıyla, yeni evli çiftin evine bereket getireceğine inanılır. Dolmalar sarılırken biri tanesinin içine nişan (zeytin tanesi, kiraz, çeyrek altın gibi) konur. Bu nişan, yerken kimin ağzına gelirse onun niyetinin olacağı rivayet edilir. 2016 yılında gerçekleştirilen 2. Uluslararası İzzet Baysal Mutfak Günleri Yarışmasında birincilik ödülü almıştır. Bu sebeplerle Amasya Baklalı Dolmanın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Baklalı Dolmasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen asmanın yaprağının kullanılması tercih edilir. Üretimde kullanılan yarma; sert buğdayın kaynatılarak kurutulduktan sonra dövülerek kabuğunun ayrılması ile elde edilir.

Kullanılan malzemeler:

- 100 g kuru iç bakla
- 100 g buğday yarması (dövme)
- 150 g kuru soğan
- 500 g taze asma yaprağı (salamura veya taze)
- 25 g domates salçası
- 500 g kuzu kaburga kemikli et
- 100 g dereotu
- 100 g maydanoz
- 200 ml sıvıyağ

- 500 ml su
- 5 g tuz
- 500 g yoğurt

Yemeğin yapılışı: Bakla ve buğday yarması ayrı kaplarda bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülüp yine ayrı kaplarda 15 dakika haşlanır. Maydanoz, dereotu ve soğan temizlenip çok şekilde doğranır. Bakla ve yarmanın suyu süzülür, baklaların kabuğu soyulur, orta boy karıştırma kabına konularak maydanoz, kuru soğan, dereotu, salça ve tuz ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan karışım asma yapraklarının içine konularak altıgen olacak şekilde avuç içerisinde sarılır. Bir tencereye önce kemikli et yerleştirilip üzerine dolmalar dizilir. Tuz ve su ilave edilir, dolmaların üzerine porselen tabak kapatılarak orta ateşte etler ve dolmalar yumuşayana kadar 1 saat pişirilir.

Yemeğin sunumu: Büyük boy bakır tepsiye, tencere ters çevrilerek dolmalar altta, etler üstte kalacak şekilde koyulur. Üzerine yoğurt eklenir. Kuru soğan ile servis yapılır. Ayrıca yemeğin üzerine, tereyağında kavrulmuş soğan gezdirilerek dökülebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Amasya Baklalı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen asma yaprağı kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve kullanılan malzemeler sebebiyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Baklalı Dolmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme

Denetim mercii; Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinin koordinatörlüğünde; Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ile Amasya Turizm Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle baklanın ve yarmanın hazırlanması ile asma yaprağının coğrafi sınırdaki yetişmesi olmak üzere malzemelerin uygunluğu; dolmaların pişirme süresi ve pişirilme şekli başta olmak üzere işlemlerin üretim metoduna uygunluğu ile; Amasya Baklalı Dolması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.