

No: 1497 – Mahreç İşareti

AMASYA UNUTMA BENİ TATLISI

Tescil Ettiren
ZİYARET BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1497
Tescil Tarihi	: 20.11.2023
Başvuru No	: C2022/000267
Başvuru Tarihi	: 24.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Unutma Beni Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ziyaret Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Mah. Muhsin Yazıcıoğlu Cad. No:19 05200 Ziyaret AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Unutma Beni Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Unutma Beni Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Unutma Beni Tatlısı, bayatlamış tam buğday ekmeğinin dilimlenmesi, kaynayan su, beyaz şeker ve üzüm pekmezinden oluşan karışımın içinde ıslatılması ve üzerine ceviz içi dökülmesi suretiyle Amasya ilinde üretilen tatlıdır. Günlük olarak üretilip tüketilir.

Amasya Unutma Beni Tatlısı, Amasya ilinde köklü bir geçmiş vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Önemli günlerde ve günlük öğünlerde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kişilik Amasya Unutma Beni Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 350 g beyaz şeker
- 700 ml üzüm pekmezi
- 1 l su
- 500 g bayat tam buğday ekmeği
- 200 g ceviz içi

Yapılışı:

Bir tencerede kaynatılan suya şeker ve üzüm pekmezi ilave edilip karıştırılır. Doğranmış Bayat köy ekmeğler 7 cm kalınlığında doğranıp kaynamakta olan karışıma batırılıp çıkarılır. Üzerine ceviz içi serpilerek Unutma Beni Tatlısının servisi, tepside veya porsiyon şeklinde yapılır.

Amasya Unutma Beni Tatlısı günlük olarak üretilip tüketilir.

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

Amasya ilinde köklü bir geçmişi olan Amasya Unutma Beni Tatlısı, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Unutma Beni Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Ziyaret Belediyesinin koordinasyonunda ve Ziyaret Belediyesi, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün servis şeklinin uygunluğu.
- Unutma Beni Tatlısı 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.