

**No: 1300 – Mahreç İşareti**

**AMASYA SIKMA TARHANASI**

Tescil Ettiren

**YEŞİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1300
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000230
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Amasya Sıkma Tarhanası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
<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 Sıkma Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Sıkma Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Amasya Sıkma Tarhanası; kırık yarma, süzme yoğurt, yumurta, buğday unu, tuz ve sütün karışımı ile elde edilen hamurun odun ateşinde pişirilmesi ve elde sıkılarak şekil verildikten sonra kurutulması suretiyle üretilen tarhanadır. Sıkma tarhana parçalarının her biri, yaklaşık 50 g'dır.

Amasya Sıkma Tarhanasının hamuru, piştiğinde beyaz olup güneşte kurutulduktan sonra rengi sarıya döner. Katı kıvamdadır. Tadı ve kokusu ekşidir.

Amasya Sıkma Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

**Amasya Sıkma** Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### **Bileşenler:**

- 5 kg süzme yoğurt
- 1,25 kg kırık yarma
- 2 adet yumurta
- 150 g buğday unu
- 350 g tuz
- 400 ml süt

Yıkayıp süzölmüş kırık yarma ve süzme yoğurt, bir tencerede karıştırılır. Üzerine başka bir kaptaki karıştırılmış süt, buğday unu ve yumurta eklenip karıştırıldıktan sonra 250°C'deki odun ateşinde yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Pişen tarhana hamuruna tuz ilave edilip karıştırılır ve ısıtma işlemi sonlandırılıp soğumaya bırakılır. Süzme yoğurdun kesilmemesi için hamur soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edilir.

Soğuyan tarhanadan 50'şer g'lık parçalar alınır ve avuç içinde tutulan parçaların ortasına, baş parmak dışındaki dört parmak bastırılıp açılarak şekil verilir.

Tarhana parçaları, birbirine yapışmamaları için ıslak haldeki gıda ile temasa uygun bez üzerine serilip güneş ışığında 7 gün kurumaya bırakılır. Ancak eşit kurumaları için ilk 2 gün çevrilerek kurutulur. Kuruyan tarhanalar, içinde 20 adet olacak şekilde gıda ile temasa uygun vakumlu ambalajlarda satışa sunulur. Kuruyan tarhanalar rutubetsiz ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Amasya Sıkma Tarhanasının 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 Sıkma Tarhanası 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.

- Kırık yarma başta olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Sıkma Tarhanası 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.