

No: 1046 – Mahreç İşareti

BARTIN GÖZLEMESİ

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1046
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2021/000270
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınırı	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Gözlemesi, odun ateşinde taş sac üzerinde yapılan, sade olarak servis edilen bir hamur işi ürünüdür. Bartın Gözlemesi ortalama bir sac boyutunda yaklaşık 40 - 45 cm çapındadır ve dörde katlanarak pişirme işlemi tamamlanır. Gözlemenin katlanmadan önceki kalınlığı 0,5 - 1 cm'dir. Bartın gözlemesi servis edilirken tercihen rulo halde kesilerek ya da el ile parçalara ayrılarak servis edilir.

Bartın Gözlemesine ayırt edici özelliğini; pişirilen gözlemelerin fesleğen, süt, tuz, karabiber ve sıvı yağın kaynatılmasıyla hazırlanan karışımla ıslatılması verir. Bartın Gözlemesinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bartın Gözlemesinin bileşenleri:

- 500 g buğday unu
- 400 ml su
- 100 ml ayçiçek yağı
- 400 ml süt
- 1 baş fesleğen
- 5 g tuz
- 5 g karabiber

Un, su ve tuz karıştırılıp yoğrulularak hamur elde edilir. Hamur, coğrafi sınırdaki "pezilemek" (bezelere ayırmak) olarak tabir edilen üç parçaya bölünür ve 30 dakika dinlendirildikten sonra ince yufkalar halinde açılır. Yufkaların üzerine sıvı yağ sürülüp, rulo haline getirilerek 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen rulo halindeki yufkalar, pişirme sacının büyüklüğünde açılıp çevrilerek arkalı önlü pişirilir. Pişirme işlemi; odun ateşinde ve taş sac üzerinde gerçekleştirilir.

Ayrı bir kaptaki süt, tuz, karabiber, sıvı yağ, fesleğen kaynatılır. Pişen gözlemeler bu karışımla ıslatılıp 3-5 cm eninde ince şeritler halinde kesilip rulo hale getirilerek ya da el ile parçalara ayrılarak servis edilir. Bartın Gözlemesinin servisi, tabakta veya gıda ile temasa uygun ambalaja konularak yapılır.

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

Bartın Gözlemesinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Gözlemesi üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Bartın Gözlemesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Gözlemesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.