

No: 567 – Mahreç İşareti

BARTIN BEYAZ BAKLAVASI

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 567
Tescil Tarihi	: 09.10.2020
Başvuru No	: C2018/226
Başvuru Tarihi	: 03.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Beyaz Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Beyaz Baklavası, iç harcı ceviz ve nişastadan oluşan ve hazırlığı tamamlanıp eşkenar dörtgen şeklinde kesilip bir gece kurumaya bırakılıp ertesi gün üzerine eritilmiş tereyağı gezdirildikten sonra fırında üzerinin kızarmasını önleyecek şekilde 2-3 saat pişirilerek hazırlanan tatlıdır.

Bartın'da yaklaşık 100 yıl öncesine kadar hemen her evin bahçesinde, evin ekmeğini yapmak için bulunan küçük fırınlarda, yörenin özel tatlısı olan Bartın Beyaz Baklavası yapılırdı. Bölgenin kültürel ve ekonomik bir değeri olarak günümüzde de üretimi aynı şekilde devam eden Bartın Beyaz Baklavasının yöre ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için;

1 kg buğday unu
3 adet yumurta
200 ml (bir su bardağı) süt
50 g yoğurt (tercihen)
200 ml (bir su bardağı) su
50 g (½ çay bardağı) sıvı yağ
500 g tereyağı
200 g nişasta

İç harcı için;

600 g ceviz içi
200 g nişasta

Şerbet için;

800gr (4 su bardağı) şeker
800 ml (4 su bardağı) su
1-2 damla limon suyu

Hamurun hazırlanması:

Önce un, yumurta, süt ve sıvı yağ ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Tercihen hamur karışımına yoğurt da eklenebilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra hamur mandalina büyüklüğünde parçalara ayrılarak nişasta yardımı ile baklava hamuru inceliğinde açılan hamurun, arkasından yazı okunabilecek kadar ince açılması gerekir.

İç harcının hazırlanması:

İri çekilmiş 600 g ceviz ile 200 g nişasta karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye, arasına iç koymadan açılan yufkalardan üç kat üst üste konulur. Diğer açılan hamurlar temiz bir bez üzerine serilerek hafif kurutulur. Dördüncü yufkadan itibaren her kata ceviz ve nişastadan oluşan iç harç serpilerek kat kat konulur ve bu işlem on adet yufka kalana kadar devam edilir. Kalan on adet yufka aralarına iç harcı konulmadan üst üste serilir. Sonra eşkenar dörtgen şeklinde kesilir ve bir gece kurumaya bırakılır. Ertesi gün üzerine eritilmiş 500 g tereyağı gezdirilir. Tereyağı dilimlerin arasına kadar dolar. Sonra fırında 150°C – 175°C de üzerinin kızarmasını önleyecek şekilde 2-3 saat kontrollü bir şekilde pişirilir.

Şerbet hazırlığı:

Derin bir tencereye 800 g (4 su bardağı) şeker, 800 ml (4 su bardağı) su konulur ve ocak üzerinde karıştırılarak yarım saat kaynatılır. Sonra 1-2 damla limon suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocağın altı kapatılır. Şerbet koyu kıvamlı olmalıdır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan baklavanın ilk sıcaklığı geçtikten sonra önceden hazırlanan soğuk şerbet üzerine gezdirilir ve şerbetin çekmesi sağlanır.

Soğuduktan sonra servise hazır olur.

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

Bartın Beyaz Baklavasının ustalık becerisine bağlı geleneksel üretim metodu sayesinde ürünün, yöre ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Bartın Belediyesi'nin koordinasyonunda, Bartın Belediyesi, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde üretimde kullanılan malzemeler, yapılış aşamaları ile Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.