

**No: 568 – Mahreç İşareti**

**BARTIN İNCİR DONDURMA TATLISI /  
BARTIN İNCİR DONDUMASI**

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.

<b>Tescil No</b>	: 568
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2018/227
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.12.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tathılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bartın Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bartın ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması, tercihen manda sütü, kuru incir ve şeker kullanılarak yapılan yörenin önemli kültürel değeridir.

Bartın yöresi insanların lezzet konusundaki ustalıkları ve yaratıcılığı ile Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması geçmişten günümüze ulaşmıştır.

Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Dondumasının yöreyle ün bağı bulunmakta olup geleneksel yöntemle üretilmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Malzemeler:

- 1,5 litre süt (tercihen manda sütü)
- 300 g kuru incir
- 200 g şeker
- 1 lt. sıcak su

Önce süt alüminyum ya da krom kapta kaynatılır. İncirler küp şeklinde doğranır, doğranan incirler ayrı bir kaba alınarak üzerine 1 lt. sıcak su konulup incirlerin yumuşaması sağlanır. Yumuşayan incirler sudan çıkarılarak bir kaba alınır, 50°C soğuklukta süt bir kepçe yardımıyla kap dolana kadar ya da incirlerin büyüklüğüne göre incirleri geçmeyecek şekilde (tercihe göre) incirlerin üzerine konulur ve daha sonra incirler tahta kaşığın tersi ile ezilir. Tadına bakılarak incirin tatlılık durumuna göre şeker ilave edilir. Sonra bu karışım istenirse kaselere bölünerek veya bölünmeden üzerine tepsi kapatılıp bir bez yardımıyla sarılarak 2-3 saat uyumaya bırakılır. Sonra buzdolabına konularak 12 saat dinlendirilir ve servise hazır hale getirilir.

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

Yöre adı ile ünlenmiş Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Dondumasının üretimi, ustalık becerisi ve geleneksel yöntemle yapılır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan yapılmalıdır.

### **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 İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması 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.