

No: 1045 – Mahreç İşareti

BARTIN ÇÖVEN EKMEĞİ

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	: 1045
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2021/000269
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Çöven Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınırı	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Çöven Ekmeği; buğday unu, mısır unu, buğday kepeği, ekşi maya, yaş maya, tuz ve su kullanılarak üretilen ekmektir. Genelde dikdörtgen şeklinde olan ve Bartın'da "çöven" olarak adlandırılan tavalarda, odun ateşinde ve taş fırında pişirilir.

Bartın Çöven Ekmeğinin 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:

5 adet 250 g'lık Bartın Çöven Ekmeğinin bileşenleri aşağıdadır.

- 1 kg buğday unu
- 10 g mısır unu
- 10 g buğday kepeği
- 200 g ekşi maya
- 12,5 g yaş maya
- 20 g tuz
- 1 litre su

Ekşi maya, bir gece önceden 200 ml ılık su ve 100 g buğday unu ile yoğrulur. Serin bir yerde sabaha kadar bekletilir.

1 kg buğday ununa 10 g buğday kepeği, 10 g mısır unu ve 500 ml su ilave ederek 5 dakika mikserle karıştırılır. Bir gün önceden hazırlanan ekşi hamur mayası ile yaş maya eklenerek 2 dakika daha karıştırıldıktan sonra, 500 ml su ve tuz ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur kabın kenarından toplanmaya başladıktan sonra 10 dakika kadar daha yoğrularak özlendirilir. Üzeri nemli bir bezle örtülür. Hamur, iyice mayalanıp iki katı kabarcıya kadar ılık bir yerde dinlendirilir. Önceden sıvı yağla yağlanan çöven adı verilen tavaya konur. Tavada 45-50 dakika bekletilip biraz daha mayalanması sağlandıktan sonra, 200°C'lik fırında 45-50 dakika pişirilir. Ekmeğin üzerine vurulduğunda tok bir sesin çıkması, ekmeğin piştiğini gösterir. Fırından çıkarılan Bartın Çöven Ekmeği, biraz soğuduktan sonra tavadan kaldırılıp alttan hava alabileceği bir ızgaranın üzerine yerleştirilir. Bartın Çöven Ekmeği genellikle fırın tezgâhlarında ve ambalajlanmadan satışa sunulur.

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

Bartın Çöven Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Çöven Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

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 öven Ekmeği üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın öven Ekmeği 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.