

No: 1779 – Mahreç İşareti

BARTIN ŞAPŞAP KÖFTESİ

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1779
Tescil Tarihi	: 24.09.2025
Başvuru No	: C2021/000275
Başvuru Tarihi	: 07.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Şapşap Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve İşlenmemiş Et Ürünleri
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 Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Şapşap Köftesi, dana ve kuzu eti kıyması, ekme içi, soğan, kimyon, kekik, tuz ve karabiber ile yapılan köftedir. İsmi köfteye şekil verirken uygulanan özel teknikten almaktadır.

Bartın Şapşap Köftesinin şekli, bir miktar kıyma karışımının elin avuç içine bastırılıp diğer elle vurularak düzeltilmesi ile verilir. Köftenin boyutu büyüktür. Pişirme işlemi, ızgarada meşe kömürü ile gerçekleşir. Pişirme işlemi sırasında meşe kömürü tercih edilmesindeki en önemli nedenler sıcaklığı istenilen dengede vermesi ve kömürdeki uçucu kokuların köfteye aroma vermesinden kaynaklanır.

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve yerel ekonomide önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Bartın Şapşap Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 700-750 g dana döş
- 300-350 g kuzu döş
- 10-15 g tuz
- 5-10 g kekik
- 10-15 g kimyon
- 6-10 g karabiber
- 6-10 g pul biber
- 60-70 g ekme içi
- 100-150 g soğan

Önce dana eti, kuzu eti, soğan ve ekme içi kıyma makinesinden geçirilir. Hazırlanan karışım yoğurma kabına alınarak tuz, kekik, kimyon, karabiber ve pul biber ilave edilir. 10-12 dakika boyunca yoğrulur. Karışımdan 45-55 gramlık parçalar alınarak yuvarlanır, sonrasında bu parçalar el ayası içine hafifçe bastırılıp köftenin şekli verilir. Meşe kömüründe yanan ızgarada sık sık çevrilerek pişirilir.

Piştirilmiş köfteler servisi tabakta veya ekme arasına konularak sıcak şekilde yapılır.

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

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Şapşap Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinatörlüğünde; Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan

denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bartın Şapşap Köftesi ibaresinin 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.