

No: 562 – Mahreç İşareti

BARTIN AĞDA TATLISI

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 562
Tescil Tarihi	: 08.10.2020
Başvuru No	: C2018/083
Başvuru Tarihi	: 30.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Ağda Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / 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 Sınırı	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Ağda Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Ağda Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Ağda Tatlısı; çöven otu kökü, kristal şeker, limon tuzu ve su ile hazırlanan, beyaz renkte ve macun kıvamında bir tatlıdır.

Bartın Ağda Tatlısı ilk olarak Ağdacı köyünde üretilmeye başlamış, geleneksel olarak tahta sandıklar içinde sokaklarda seyyar bir şekilde satışa sunulmuş zamanla tüm Bartın'a yayılmış ve Bartın Ağda Tatlısı olarak ün kazanmıştır.

Üretim Metodu:

Çöven suyunun hazırlanışı:

Çöven suyu hazırlanmasında kullanılacak çöven otu kökleri toz ile topraktan ayırmak ve burukluğunu gidermek amaçlarıyla 2 gece suda bekletilir.

Malzemeler:

- 2 kg çöven otu kökü (Karanfilgiller (*Caryophyllaceae*) familyasından *Radix saponariae Albae sive L.* bitkilerinin kökleri)
- 40 l su

2 kg çöven otu köküne 40 litre su ilave edilerek 1 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi için kalaylanmış bakır kazanlar kullanılır. Kazan içindeki sıcaklık 115°C'ye ulaşıncaya kadar 60 dakika süreyle kaynatma işlemine devam edilir ve ardından demlenmeye bırakılır. 1,5 - 2 saat demlendikten sonra açık çay rengini aldığı anda çöven suyu kullanıma hazır hale gelir. Karışımın içinden çöven otu kökleri alınıp suyu, ince süzek ya da tülbent ile süzülür. Elde edilen su, kabuğu alınmış pür çalısı ile köpük haline getirmek için 1 - 1,5 saat çırpılır. Köpüğün kıvamının uygunluğunu anlamak amacıyla tahta kürekle bir miktar köpük alınır, köpük kolayca küreğe yapışmadan düşüyorsa kıvama gelmiştir.

Şerbetin yapılışı:

- 20 kg toz beyaz şeker
- 2 l su
- 20 g limon tuzu

Kalaylanmış bakır bir kazana, beyaz şeker ve limon tuzu ilave edilir ve ocağa konularak sıcaklık 110 - 115°C'ye ulaşıncaya kadar 50 - 60 dakika kaynatılır. Şerbetin kıvamının uygunluğunu anlamak amacıyla tahta kürekle karışımdan bir miktar alınarak az miktarda su içine bırakılır, karışım dağılmayıp yığın şeklinde üst üste kalıyorsa şerbet köpükle birleşmeye hazır demektir. Kıvama gelen şerbet 30 - 40 dakika soğumaya bırakılır.

Bartın Ağda Tatlısının yapılışı:

Soğutulan şerbete, hazırlanan köpük ilave edilir ve tahta bir kürekle alt tarafının sararmaması amacıyla dibinden kaldırılarak 1,5 - 2 saat boyunca karıştırılır. Son aşamada, ürünün macun kıvamında, yapışkan ve renginin beyaz olması gerekir. Bartın Ağda Tatlısı, gıda ile teması uygun kaplarda satışa sunulur.

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

Bartın Ağda Tatlısının üretilmesi; çöven suyunun hazırlanışı ve şerbetin yapılışı aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Ağda Tatlısının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Bartın Ağda Tatlısının denetimi, Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın Ticaret ve Sanayi Odasından, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde Bartın Ağda Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu ile üretim metoduna uygunluk; özellikle şerbet ile çöven suyunun kıvamı, kullanılan malzeme miktarları ve şerbet ile çöven suyunun karıştırılması hususları kontrol edilir.

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.