No: 519 – Mahreç İşareti

BARTIN TATLI BÖREĞİ

Tescil Ettiren

BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 519
Tescil Tarihi	**:** 17.08.2020
Başvuru No	**:** C2018/084
Başvuru Tarihi	**:** 30.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Bartın Tatlı Böreği
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 Tatlı Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bartın Tatlı Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Tatlı Böreği, Bartın halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve günümüzde hala sevilerek tüketilen bir tatlıdır. Bartın Tatlı Böreği yöre ile özdeşleşmiş olup yöre halkının özel günlerde yaparak tükettiği, en çok tercih edilen tatlılardan biridir.

Sac üzerinde yaz aylarında toplu halde hazırlanan kuru yufkalar, börek üretimi için kış boyunca kullanılır. Bu kuru yufkaların arasına ceviz içi ve şeker serpiştirilip şerbet dökülerek hazırlanan Bartın Tatlı Böreği adını; kullanılan şerbete yörede "tat" denilmesinden alır.

Üretim Metodu:

Kuru yufkanın yapılışı;

Malzemeler (80 adet kuru yufka için):

- 5 kg buğday unu
- 3 litre su
- 30 g tuz

Buğday unu, su ve tuz karıştırılarak ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurulur. Oluşan hamur her biri 80 g olan 80 parçaya bölünür. Her bir parçayı açarken yapışmaması için un kullanılarak, oklava yardımıyla yuvarlak şekilde açılır. Bu parçalar önceden ısıtılmış taş sacın üzerinde arkalı önlü çevrilerek pişirilir. Yufka kaskatı halini alınca pamuklu bir beze sarılarak daha sonra kullanılmak üzere yıl boyunca saklanabilir.

Şerbetin (tadın) yapılışı;

Malzemeler (1 tepsi tatlıda kullanılacak şerbet için)

- 1 kg toz beyaz şeker
- 3 damla limon suyu
- 800 ml su (yaklaşık 4 bardak)

1 kg toz beyaz şeker, 4 bardak su, 3 damla limon suyu karıştırılıp, ortalama yarım saat kaynatılarak açık bal rengi halinde koyu bir şerbet elde edilir. Koyu şerbetten kasıt, şerbetin renginin açık bal rengi haline gelmesidir.

Bartın tatlı böreğinin yapılışı;

Malzemeler (1 tepsi tatlı için);

- 6 adet kuru yufka
- 65 g toz beyaz şeker
- Yarım kilo ceviz içi
- 800 ml su (yaklaşık 4 bardak)
- 30 g tereyağı

Kuru yufkalar teker teker su ile ıslatılarak ve üzerlerine bir bez konarak ortalama 10 dakika boyunca bekletilir. Böreğin pişirileceği 35 - 40 cm çapındaki tepsi, tereyağıyla yağlanır ve ilk yufka tepsiye serilir. Cevizler

havanda dövülerek 65 g toz beyaz şeker ile karıştırılır. Yufka üzerine bir miktar tereyağı gezdirilir ve ceviz içi ile şeker karışımının 1/5'i serpilir. Her iki yufka arasına aynı işlem uygulanarak tüm yufkalar tepsiye yerleştirilir. Börek, üstü kızarıncaya kadar 20 - 30 dakika 200˚C'lik fırında pişirilir ve üstü kızardıktan sonra ters düz edilerek diğer yüzeyinin de kızarması sağlanır. Börek sıcakken kare şeklinde kesilir ve daha önce yapılıp soğutulan şerbet böreğin üzerine gezdirilerek dökülür. Bartın Tatlı Böreği soğuk olarak tüketilir.

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

Bartın Tatlı Böreğinin üretilmesi; kuru yufkanın yapılışı ve şerbetin yapılışı aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Tatlı Böreğinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Bartın Tatlı Böreğinin denetimi, Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın Ticaret ve Sanayi Odasından ve Bartın Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerde Bartın Tatlı Böreğinin amblem kullanımının uygunluğu ile üretim metoduna uygunluk; özellikle şerbetin kıvamı, kullanılan malzeme miktarları ve böreğin pişirilmesi hususlarına dikkat edilerek kontrol edilecektir.

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.