No: 1047 – Mahreç İşareti

BARTIN YUMURTALI ISPUT YEMEĞİ

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	**:**	1047
Tescil Tarihi	**:**	10.03.2022
Başvuru No	**:**	C2021/000271
Başvuru Tarihi	**:**	06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Bartın Yumurtalı Isput Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Yemek / Yemek ve çorbalar
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 Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bartın Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Yumurtalı Isput Yemeği; Latince tür ismi *trachystemon orientalis* olan ısput bitkisinin haşlanıp kuru soğan ile kavrulduktan sonra yumurta ile pişirilmesi suretiyle üretilir.

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin 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:

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen ısput bitkisi kullanılır. Yemeğin bileşenleri ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

1 kg ısput
1,5 litre su
4-5 adet kuru soğan
100 ml ayçiçek yağı
4-5 adet yumurta
5-6 g karabiber
10-15 g tuz

Isputlar iyice yıkanır, kökün dışındaki kabuk kısımları kesilip ayıklandıktan sonra 2-3 cm uzunluğunda doğranır. Tencereye koyulup üzerine su ve 10 g tuz ilave edilip haşlanır. Haşlanan ısputlar süzgeçten süzülür, ılıyınca doğranmış kuru soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine karabiber ve 5 g tuz serpildikten sonra 4-5 adet yumurta kırılıp pişirilir. Yumurtalar pişince haşlanan ısputlar ilave edilip karıştırılır. 15 dakika daha kısık ateşte kavrulan Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin servisi, ocaktan indirilerek sıcak olarak yapılır.

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

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Yumurtalı Isput Yemeği 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.