

**No: 1421 – Mahreç İşareti**

**NIĞDE TAVASI**

Tescil Ettiren

**NIĞDE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1421
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000275
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.08.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Niğde Tavasası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mah. Bankalar Cad. 7 Merkez 51100 NİĞDE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Niğde ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Niğde Tavasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Tavasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Niğde Tavasası; kuşbaşı koyun ya da kuzu eti, kuyruk yağı, sarımsak, domates, yeşil sivri biber, tuz ve kırmızı toz biber kullanılarak yapılan yemektir. Yapımında kullanılan etler but ya da döş kısımlarından elde edilir. Niğde Tavasası tepsi içerisinde taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Niğde Tavasasının geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Dört kişilik Niğde Tavasası üretimi için bileşenler:

- 1 kg koyun ya da kuzu but veya döş eti
- 100 g kuyruk yağı
- 60 g sarımsak (2 baş)
- 1 kg domates
- 0,5 kg yeşil sivri biber
- 15 g tuz
- 20 g kırmızı toz biber

#### Hazırlanması:

En az bir gün süreyle dinlenmiş koyun ya da kuzuların but veya döş eti, koyunlardan elde edilen kuyruk yağı ve domatesler iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Yeşil sivri biberler halka şeklinde dilimlenerek ve sarımsaklar kabukları soyularak tane şeklinde hazırlanır.

Tepsiye sırayla etler, sarımsaklar, biberler, domatesler ve kuyruk yağları kat kat olacak şekilde dizilir. Üzerlerine kırmızı toz biber ve tuz gezdirilerek tepsi fırına verilmeye hazır hale gelir.

Niğde Tavasası odun ateşi ile yakılan ve sıcaklığı 200 °C sıcaklığa ulaşan taş fırına yerleştirilir. Fırına sürülen tepsi, yaklaşık 10 - 15 dakika sonra kuyruk yağları eriyip et üzerleri pembeleştiğinde çıkarılır. Hafif karıştırılarak alt yüzeylerin de kızarması sağlanır. Yeniden fırına sürülen tepsi yaklaşık 10 - 15 dakika sonra tekrar çıkarılarak bir kez daha karıştırılır. Son kez fırına sürülen tepsi etler kırmızı renk alana kadar pişirilir. Pişirme süresi toplamda yaklaşık 35 - 45 dakikadır.

Fırından çıkarılan Niğde Tavasası özellikle tepsi içerisinde (isteğe bağlı olarak tabak servislerde) sıcak pide ile servis edilir.

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

Niğde Tavasasının geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Niğde Tavasasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Niğde Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Niğde Tavasası 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.