

**No: 583 – Mahreç İşareti**

**NIĞDE TAHLİNLİSİ**

Tescil Ettiren

**NIĞDE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 583
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/008
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.01.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Niğde Tahinlisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tahinli çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<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. No:17 Merkez NİĞDE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Niğde ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Niğde Tahinlisi ibareli aşağıda tanımlanan logolardan uygun olanı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Tahinlisi ibareli logolardan uygun olanı ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Niğde Tahinlisi, özellikle merkez ilçe olmak üzere, Niğde ilinde uzun yıllardır üretimi yapılan ve özellikle Ramazan ayında tüketilen bir fırıncılık ürünüdür. Sade ve şekerli olmak üzere iki çeşittir. Yapımı ustalık gerektiren Niğde Tahinlisi kendine has üretim tarzı ile Niğde ili ile ünlenmiştir.

Niğde Tahinlisi yapımında kullanılacak hamur, ürünün üretim tekniğine uygun olarak kol üzerinde çevrilerek açılır, tahin ve şeker elle hamur üzerine yayılır ve yine üretim tekniğine uygun olarak elle sarılarak pişmeye hazır hale getirilir. Niğde Tahinlisi üretiminde, hamurun yoğrulması dışındaki tüm işlemler makine kullanılmadan el ile yapılır. Niğde Tahinlisi yapımında kullanılacak şeker, şeker pancarından üretilmelidir. Sade ve şekerli her iki çeşit Niğde Tahinlisi de odunlu, gazlı veya elektrikli fırında pişirilebilir.

#### **Üretim Metodu:**

4 adet Niğde Tahinlisi üretimi için; yaklaşık 660 g buğday unu, 360 g su, 15 g maya, 15 g tuz ile hazırlanmış yaklaşık 1 kg mayalanmış hamur ile; 1 kg tahin ve yalnızca şekerli Niğde Tahinlisi için 400 g pancar şekeri kullanılır.

#### **Üretim aşamaları:**

- Her dört Niğde Tahinlisine 1 kg mayalı hamur denk gelecek şekilde istenilen miktarda hamur hazırlanır. Hamur yaklaşık 30 dakika bekletildikten sonra parçalara ayrılarak usta mahareti ile kol üzerinde çevrilerek savan şeklinde açılır.
- Savan şeklinde açılan hamurun üzerine tahin dökülerek yayılır.
- Niğde Tahinlisi şekerli yapılacaksa bu aşamada yaklaşık 100 g şeker tahinin üzerine serpilir.
- Üzerine tahin dökülmüş hamur rulo şeklinde sarılarak 30-40 dk dinlenmeye bırakılır.
- Ardından rulo haline getirilmiş ürün kendi etrafında dolanarak daire şekline getirilir ve yaklaşık 30 dk dinlenmeye bırakılır.
- Bu işlemlerden sonra her bir rulo 350-400 g ağırlığında olur.
- Dinlenme işlemi tamamlandıktan sonra sade Niğde Tahinlisi oval, şekerli Niğde Tahinlisi yuvarlak olacak şekilde 1 cm kalınlığında açılarak 180 °C'de odunlu, gazlı veya elektrikli fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.

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

Niğde Tahinlisinin kendine has üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu nedenle Niğde ili ünlenen Niğde Tahinlisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Niğde Tahinlisi denetimleri, Niğde Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Niğde Ticaret ve Sanayi Odasından, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinden ve Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir ve şikâyet durumunda veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim sırasında aşağıdaki şartlar kontrol edilir:

1. Hamurun mayalı olup olmadığı
2. Niğde Tahinlisi üretiminde kullanılacak malzemelerin oranları
3. Üretimde kullanılan şekerin pancar şekeri olup olmadığı
4. Niğde Tahinlisi üretiminde kullanılan hamurun yoğrulması dışında yapılacak işlemlerde makine kullanılıp kullanılmadığı ve hamur hazırlama dışındaki işlemlerin usta tarafından elle yapılıp yapılmadığı
5. Tahinlilerin fırında pişirilip pişirilmediği
6. Servise hazır tahinlinin şekilleri
7. Mahreç işareti amblemi ile Niğde Tahinlisi logolarından uygun olanının kullanımı.

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.