

No: 1715 – Mahreç İşareti

NİĞDE SARIM BURMA TATLISI

Tescil Ettiren

NİĞDE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1715
Tescil Tarihi	: 17.03.2025
Başvuru No	: C2024/000233
Başvuru Tarihi	: 27.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Sarım Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. Ayhan Şahenk Bulvarı Bankalar Cad. Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Sarım Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, süt, yağ, su, tuz, sirke ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması ve içerisine ceviz içi konulması ile hazırlanan ve pişirilen Niğde iline özgü şerbetli bir tatlıdır.

Niğde Sarım Burma Tatlısı; Niğde ilinin mutfak kültüründe yaygın olarak üretilen ve tüketilen şerbetli tatlılardan biridir. Niğde Sarım Burma Tatlısı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; özellikle ramazan ayında, bayramlarda, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlanır ve tüketilir.

Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; özellikle hamurun oklavaya sarımı ve büzgüleme işleminin yapılmasında el becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; hamurun doğru bir şekilde hazırlanması, ince bir şekilde açılması ve kızartılarak pişirilmesi gibi üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının üretildiği, Niğde ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bir Tepsi Niğde Sarım Burma Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 200 g buğday nişastası (hamur açmada kullanılmak üzere),
- 75 ml su,
- 75 ml süt,
- 75 ml ayçiçeği yağı,
- 1 adet yumurta,
- 10 g tuz,
- 5 ml sirke.

2- Tepsinin yağlanmasında kullanılan bileşenler:

- 200 g tereyağı,
- 200 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı.

3- Şerbet hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 750 g toz beyaz şeker,
- 600 ml su,
- 10 g limon tuzu ve/veya 10 ml limon suyu.

4- İç harcı: 600 g ceviz içi.

Niğde Sarım Burma Tatlısının Hazırlanması Aşamaları:

Hamur Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine; yumurta, ayçiçeği yağı, sirke, tuz, süt ile su konulur ve homojen bir karışım olacak şekilde iyice karıştırılır. Daha sonra buğday unu bu karışımın üzerine yavaş yavaş eklenir. İstenilen yumuşak kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.

Elde edilen hamur ortalama yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalara ayrılan hamurlar, açılacağı tezgâh üzerine serpilmiş buğday nişastası kullanılarak olabildiğince ince bir şekilde açılır. Açılan her bir ince hamur tabakası 4 eşit parçaya bölünür.

İç Harcı Hazırlanması: Ceviz içi, bir havan içerisinde dövülür ya da ufak parçalar haline getirilir.

Serbet Hazırlanması: Şeker, su ve limon tuzu/limon suyu ayrı bir kabın içerisinde iyice karıştırılır. Ortalama 20 dakika kadar kaynatılır ve soğutulur. Soğuk olarak tatlının üzerine dökülür.

Tatlının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi: İnce bir şekilde açılıp 4 parçaya ayrılmış olan hamurların içerisine ceviz içi konulur. Hazırlanan cevizli hamurlar; özenle oklavaya sarılıp büzgüleme işlemi yapılarak şekli verilir ve sonrasında oklavadan sıyrılarak çıkarılır ve tepsiye dizilir. Hamurların yırtılmaması, iç harcının konulması ve büzgüleme işleminin doğru bir şekilde yapılması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Tepsiye dizme tamamlandıktan sonra eritilen tereyağı ve sıvı yağ karışımı, hazırlanan hamurların üzerine eşit olacak şekilde dökülür.

Pişirme işlemine hazır hale getirilen tatlı, önceden ısıtılmış ortalama 180 °C'lik fırında, yaklaşık 30 dakika rengi pembeleşinceye/kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişirilmesi tamamlanan sıcak haldeki tatlı 15 dakika kadar soğumaya bırakılır. Sonrasında üzerine daha önceden hazırlanan soğuk şerbet dökülür. Niğde Sarım Burma Tatlısı servis yapılmaya hazır hale gelir.

Niğde Sarım Burma Tatlısı servisinin isteğe bağlı olarak; ılık ya da oda sıcaklığı şartlarında yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının isteğe bağlı olarak üzerine süsleme amaçlı ceviz içi konularak da servisi yapılabilir.

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

Niğde ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Niğde Sarım Burma Tatlısının; üretildiği Niğde ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, Niğde ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi-Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Niğde Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim merci tarafından, denetimde aranacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanması aşamalarının uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.