

No: 1596 – Mahreç İşareti

NİĞDE KELLE SÖĞÜŞ

Tescil Ettiren

NİĞDE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1596
Tescil Tarihi	: 05.06.2024
Başvuru No	: C2023/000194
Başvuru Tarihi	: 01.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Kelle Söğüş
Ürün / Ürün Grubu	: Kelle eti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenice Mahallesi Bankalar Caddesi No: 7 Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Kelle Söğüş ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Kelle Söğüş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Kelle Söğüş, kuzu kellelerinin pişirilip soğutulduktan sonra yanak, dil ve beyin bölümlerinin ayıklanarak doğranması ve üzerine beyaz soğan, maydanoz, tuz, pul biber, kimyon ve isteğe göre küp şeklinde doğranmış domates eklenip somun ekmek arası veya porsiyon şeklinde soğuk servis edilen bir sakatat yemeğidir.

Niğde Kelle Söğüşün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Niğde Kelle Söğüş yapımında kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 adet koyun kellesi
- Su (tencerede kellenin üzerini geçecek miktarda)
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- Kimyon, pul biber ve tuz (isteğe bağlı)

Mezbahada kesilen kuzu kelleleri önce sıcaklığının gitmesi için su ile soğutulur ve ardından derisi yüzülür. Kelle soğuk su dolu kaplarda kanının temizlenmesi için yıkanır. Hemen pişirilmeyecekse dinlendirici kasap buzdolaplarında (3-5 °C) muhafaza edilir. Eğer kelle hemen pişirilecek ise düdüklüye koyularak kelle hizasını geçecek miktarda sıcak su eklenir. Yaklaşık 1 saat pişirilir. Tenceredeki su süzülür ve kelle hem suyunun süzülmesi hem de etin sıkışması yani etin çabuk ayıklanabilmesi için bir gün dinlendirme dolabında (3-5 °C) dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen kellenin, yanak, dil ve beyin kısımları kelleden ayıklanır ve bu bölümler tercihe göre ince ya da kalın doğranır. Doğranan etler sipariş gelene kadar satış dinlendirme dolabında üç gün kadar sağlam şekilde muhafaza edilebilir.

Servis edilmeden önce maydanoz ve kuru soğan doğranır ve tuz ile harmanlanır. Ekmek arasına veya tabağa harmanlanan malzeme koyulur. Üzerine kelle eti koyulur ve isteğe göre kimyon, pul biber ve tuz serpilir. Domates dilimlenir ve tercihe göre hazırlanan ekmek arasına eklenir veya tabakta soğuk servis edilir.

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

Niğde Kelle Söğüşün geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Niğde Kelle Söğüşün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilgiler Yüksek Okulu ve Niğde Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere ařaęıda yer verilmektedir.

- Niğde Kelle Söğüş yapımında kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk
- Niğde Kelle Söğüş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.