

**No: 317 – Mahreç İşareti**

**BOR SÖĞÜRMESİ**

TESCİL ETTİREN

**BOR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 317  
**Tescil Tarihi** : 29.12.2017  
**Başvuru No** : C2017/076  
**Başvuru Tarihi** : 01.08.2017  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Bor Sögürmesi  
**Ürün / Ürün Grubu** : Sögürme / Yemekler ve çorbalar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Başvuru Yapan** : Bor Ticaret ve Sanayi Odası  
**Başvuru Yapanın Adresi** : Niğde Cad. Keçeciler İş Hanı K:1 Merkez Bor  
**Coğrafi Sınır** : Niğde ili Bor ilçesi  
**Kullanım Biçimi** : Bor Sögürmesi coğrafi işareti marka ile birlikte kullanılacaktır. Bunun yanı sıra servis esnasında aşağıdaki logonun yer aldığı ve Bor Sögürmesi özelliklerinin yazılı olduğu servis kâğıdı kullanılacaktır. Ürünün ambalajlanması durumunda ambalaj üzerinde Bor Sögürmesi logosu, firma adı, üretim yeri, üretim metodu ve kullanılan birleşenlerle ilgili bilgilerin yer alması gerekmektedir.



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

Bor ilçesinde uzun yıllardır üretilen Bor Sögürmesi Niğde yaylalarında yetişmiş Akkaraman ırkı koyunlardan (tercihen bu koyunların 6-9 aylık erkek kuzularından) elde edilen kemikli etlerin hazırlanmasından ardından taş fırınlarda odun ateşiyile pişirilmesi sonucu elde edilen et yemeğidir.

Bor Sögürmesini diğerlerinden ayıran en önemli özelliği üretim metodu, üretimde kullanılan malzemeler ve servis şeklidir.

#### **Üretim Metodu:**

Bor Sögürmesinin üretim aşamaları aşağıdaki şekildedir:

Bor Sögürmesi yapımında kullanılan malzemeler ve özellikleri

<u>MALZEMELER</u>	<u>MİKTAR</u>
Kemikli koyun/kuzu eti	En az 1 kg
Kuyruk yağı	80 – 100 g
Yeşil sivri biber	150-180 g
Tuz (tercihen öğütölmüş kaya tuzu)	10-15 g

#### Et

Bor Sögürmesinde kullanılan etin Niğde yaylalarında yetişmiş Akkaraman ırkı koyunlardan tercihen bu koyunların 6-9 aylık erkek kuzularından elde edilmesi ve en az bir gün süreyle dinlendirilmiş olması gerekmektedir. Akkaraman, İç Anadolu Bölgesi'nde yetiştirilen yağlı kuyruklu genel olarak beyaz yapağılı, baş, kulak ve ayaklarında siyah lekeler bulunan yerli bir koyun ırkıdır. Sırt/kaburga kısımlarının kemikli etleri özgün bir şekilde işlenerek 0,2-0,5 cm kalınlığında tabakalar haline getirilir. İnce tabakalar haline getirilmiş etlerin üzerinde bıçak veya satırta yaklaşık 0,5 cm aralıkta kanallar açılması pişmiş etin yumuşak olması açısından önemlidir.

#### Kuyruk yağı

Bor Sögürmesinde koyunlardan elde edilen kuyruk yağları kullanılmalıdır.

#### Pide

Sögürme servisi sırasında kullanılacak pide yaklaşık 40-60 cm çapında ve fırından yeni çıkmış olmalıdır.

### Bor Sögürmesinin servise hazır hale gelmesi temel olarak 4 aşamada gerçekleştirilir:

- Malzemeleri hazırlama
- Metal tepsilere dizme
- Pişirme
- Servis

#### 1. Malzemeleri Hazırlama

Sırt/kaburga bölgesi eti satır veya bıçak yardımıyla karkastan kesilip bütün bir parça olarak ayrılır. Bütün bir parça olarak karkastan kesilen sırt/kaburga bölgesi üçlü veya dörtlü dilimlere ayrılır. Ayrılan dilimler 0,2-0,5 cm kalınlığında tabakalar haline getirilir. Bunun için omur parçaları uzaklaştırılırken kaburga uzantıları satırın tersi ile kırılarak düzleştirilir; etli kısımlar ise ince tabakalar oluşturacak şekilde kesildikten sonra satırın düz yüzeyi ile dövülerek düzleştirilir. İnce tabakalar haline getirilmiş etlerin üzerinde bıçak veya satırla yaklaşık 0,5 cm aralıklarla kanallar oluşacak şekilde çizikler açılır. Pişirme sırasında kuyruk yağının ete nüfuz etmesi ve etin yumuşak olması açısından et yüzeyinde kanallar oluşturulması önemlidir. Bu şekilde hazırlanan etler tek tek tuzlanır. Kuyruk yağı kuşbaşı doğranır.

#### 2. Tepsilere dizme

Tepsiye önce biberler dizilir. Biberlerin üzerine tepsiyi kapatacak şekilde tuzlanmış etler yerleştirilir. Daha sonra etlerin üzerine kuşbaşı doğranmış kuyruk yağları ve tuz serpiştirilerek tepsi fırına verilmeye hazır hale getirilir.

#### 3. Pişirme

Bor Sögürmesi, pide için kullanılan fırına yerleştirilir. Odun ateşinde 35-45 dakika süreyle pişirilir. Fırına sürülen tepsi kuyruk yağları eridiği ve et yüzeyi pembeleştiği zaman (yaklaşık 10-15 dk. sonra) çıkartılıp et dilimleri ters çevrilerek alt yüzeylerinin de kızarması sağlanır. Yeniden fırına sürülen tepsi 10-15 dakika sonra tekrar çıkartılarak et dilimleri bir kez daha alt üst edilir. Son kez fırına sürülen tepsi içeriği 5-10 dakika daha pişirilir. Et yüzeyi kırmızı renk alınca pişirme işlemine son verilir.

#### 4. Servis

Fırından çıkarılan Bor Sögürmesi pişirildiği tepsi içerisinde sıcak pide ve kuru soğan ile servis edilir.

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

Bor ilçesinde uzun yıllardır üretilen Bor Sögürmesinde Niğde yaylalarında yetişmiş Akkaraman ırkı koyunlardan (tercihen bu koyunların 6-9 aylık erkek kuzularından) elde edilen etlerin kullanılması gerekmektedir.

#### **Denetleme:**

Bor Sögürmesinin hazırlanması, pişirilmesi ve coğrafi işaret kullanımı denetimi; Bor Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Bor Belediyesinden birer üyenin katılımıyla oluşturulacak 4 kişilik bir denetim merci tarafından yapılacaktır.

Denetleme işlemi:

1. Bor Sögürmesi yapımında kullanılacak malzemeler ve özellikleri,
2. Üretim metodu,
3. “Coğrafi işaretin türü mahreç işareti ise üretim alanında gerçekleşmesi zorunlu bulunan özellikler” başlığı altında belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır.

Bor söğürmesinde kullanılacak etin Niğde ili yaylalarında yetişmiş koyunlardan elde edilip edilmediğinin kontrolü; Bor Sögürmesi üreten yerde et karkas halinde ise üzerindeki damga ile değilse fatura üzerindeki bilgiler ile kesimin yapıldığı yer belirlenerek yapılacaktır. Kesimin yapıldığı yer bilgisinden hayvanın küpe numarasına ve küpe numarası yardımıyla da ırk ve bölge bilgilerine ulaşılabılır. Küçükbaş hayvanlarda

kullanılan ulusal küpe numarası yardımıyla bir hayvanın nerede yetiştirildiği (kime ait olduğu, hangi ilçede yetiştirildiği) tespit edilebilmektedir.

Denetim merci coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda en az bir defa düzenli olarak ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Bor Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.