

No: 971 – Mahreç İşareti

ŞERFLİKOÇHİSAR TAHİNLİ PİDESİ

Tescil Ettiren

ŞERFLİKOÇHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 971
Tescil Tarihi	: 10.12.2021
Başvuru No	: C2021/027
Başvuru Tarihi	: 24.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şereflikoçhisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Ankara Cad. No:116 Şereflikoçhisar ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Şereflikoçhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi; özel amaçlı buğday unu, beyaz şeker, maya ve tuzdan yapılan hamurun içine tahin ve margarininden oluşan karışımın sürülüp ince kepek kullanılarak açılması ve üzerine un ve su karışımı sürülerek pişirilmesi suretiyle üretilen tahinli pidedir. Üzerine isteğe bağlı olarak susam serpilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi; 30-35 cm uzunlukta ve kayık biçiminde veya 15-20 cm çapında daire şeklinde yapılabilir. Pide hamuru, ağırlığı 350 g ve kalınlığı 1-1,5 cm olacak şekilde açılır. Pişen pidenin ağırlığı yaklaşık olarak 300 g'dır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi için gerekli bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun bileşenleri:

150 g özel amaçlı buğday unu
3 g tuz
3 g beyaz şeker
1,4 g maya
100 g su (oda sıcaklığında, yaklaşık 21,22°C)

İç harc bileşenleri:

25 g margarin
100 g tahin

Hamur açma alt malzemesi:

10 g kepek

Pide üstü bileşenleri:

2 litre kaynamış su
200 g özel amaçlı buğday unu
500 ml soğuk su

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin üzerine sürülen karışım; soğuk suyla unun iyice çırpılmasından sonra kaynamış su ilave edilip karıştırılmasıyla elde edilir. Bu karışım pide ustalarınca günlük olarak hazırlanır. Pişmeye hazır hale getirilen her bir pide için 10 g olacak şekilde kullanılır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin hamuru için un, şeker, tuz, maya ve oda sıcaklığındaki su karıştırılır ve kulak memesi kıvamında hamur elde edinceye kadar elle yoğrulup 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamur, mermer tezgâha konur, altına un serpilip yuvarlanarak beze haline getirilir ve 10 dakika dinlendirilir. Hamurlar günlük olarak yapılır.

Dinlenmiş hamur, ince yufka halinde açılır. Üzerine, tahin ve oda sıcaklığındaki margarin karışımı iyice dağıtılarak sürülür. Rulo haline getirilen hamur, tahinli iç harcını iyice çekmesi için 10 dakika dinlenmeye bırakılır.

Rulo şeklindeki hamur, el ile 3-4 kere dairesel hareketler yapılarak açılır ve 2 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur, üzerine ince kepek serpilen tezgâhta elle 1-1,5 cm kalınlıkta ve kayak ya da daire şeklinde açılır. Kayık biçimindeki pidenin uzunluğu 30-35 cm, daire şeklindeki pidenin çapı ise 15 -20 cm kadardır.

Şekli verilen pide hamurunun üzerine, su ve undan oluşan karışım fırça ile sürülür ve hamura, parmak uçlarıyla bastırılarak halk arasında 'tırnaklama' denilen şekil verme işlemi uygulanır. İsteğe bağlı olarak üzerine susam serpilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, daha önceden 250°C'ye ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirilir. Pişen pide, yaklaşık 300 g ağırlığındadır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, gıda ile temasa uygun kâğıtlara sarılarak satışa sunulur. Paketlenecek pideler ise soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun karton kutulara konur.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilir.

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

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şereflikoçhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Şereflikoçhisar Belediyesi, Şereflikoçhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şereflikoçhisar Ziraat Odası, Şereflikoçhisar Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet halinde ve ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; pidenin şeklinin ve ambalajlama koşullarının uygunluğunu ve Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.