

**No: 594 – Mahreç İşareti**

**NAZILLİ PİDESİ**

Tescil Ettiren  
**NAZILLİ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.04.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 594
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.11.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/044
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.04.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nazilli Pidesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pide / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Nazilli Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bulvarı No:18 Nazilli AYDIN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aydın ili Nazilli, Kuyucak, Karacasu, Bozdoğan, Yenipazar, Sultanhisar ve Buharkent ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nazilli Pidesi ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nazilli Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede veya menüde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Nazilli Pidesi uzun yıllardır yörede üretilmekte olup malzeme ve pidenin genel şekilsel farklılıklarına göre dört ayrı çeşidi bulunur. Nazilli Pidesi, kıymalı, yumurtalı peynirli, yuvarlak kıymalı (Nazilli Gülü olarak da bilinir) ve tahinli olarak 4 ayrı çeşitte yapılır.

Nazilli Pidesi, kıymalı ve peynirli yapıldığında tabanı düz, üzeri açık, kenarlardan hafif kıvrılmış, kayık biçiminde her iki ucundan ortaya doğru genişleyen bir şekilde uzunlamasına yapılır ve uzunluğu yaklaşık 25 cm. olur. Yuvarlak kıymalı pide (Nazilli Gülü) ise yine tabanı düz, kenarlardan hafif kıvrılmış adından da anlaşılacağı üzere yuvarlak şekil verilerek daire şeklinde yaklaşık 15 cm çap uzunluğunda yapılan bir pidedir. Tahinli pide, genellikle kıymalı veya peynirli pideden sonra tatlı olarak yenir. Daire şeklinde yapılır. Yaklaşık 20 cm çapında ve hamuru ince tutularak hazırlanır.

Nazilli Pidesinin nefasetini ve kendine has kokusunu veren unsurlardan birisi pişirildiği fırındır. Fırınlar taş tabanlı odunlu fırındır. Bu fırında gerçekleştirilen pişirme işleminde ısı transferinin radyasyon yöntemiyle gerçekleşmesi pidenin renk, sertlik ve duysal özelliklerini diğer pidelerden daha farklı duruma getirir. Nazilli Pidesini diğer pide ve benzer ürünlerden ayıran en önemli unsur yerel ustalardır. Pide hamurunun hazırlanmasından pişirilmiş pidenin servis tabağına konmasına kadar geçen tüm süreç usta tarafından, el hünere ile yapılır. Nazilli Pidesinin diğer yörelerde yapılan pide türlerine göre malzemesi daha yoğundur. İç malzemenin yoğunluğundan alttaki pide hamuru gözükmez. Pide hamuru en az 1-1,5 cm kalınlığında yapılır. Bir adet kıymalı veya peynirli pide, fırına verilmeden önce 150 g hamur, 180 g iç malzemedan oluşur. Fırında pişirildikten sonra pidenin ağırlığı ortalama 250 g olur. Bir adet yuvarlak kıymalı pide 70 gr. hamur ve 80 g iç malzemedan oluşur. Fırında pişirildikten sonra pidenin ağırlığı ortalama 120 g olur. Tahinli pide daire şeklinde yaklaşık olarak 20 cm çapında ve hamuru ince tutularak hazırlanır. Tahinli pidenin hafif tereyağlı, bisküviyi andıran bir tadı vardır.

#### **Üretim Metodu:**

Nazilli Pidesi hamuru beyaz renkli buğday unundan yapılır. Başka herhangi bir un kullanılmaz. Pide hamuru un, su, tuz ve maya karıştırılarak yapılır ve kıvamına gelinceye kadar elle yoğrulur. Hamurun pide yapımında kullanılması için serin bir ortamda en az 2 saat dinlendirilmesi ve kabarması gerekir. Hazır hale gelen hamurdan her biri yaklaşık 150 g ağırlığında ve küçük top şeklinde ayrılan hamur parçaları içi hafif unlanmış tahta muhafazaların içine konularak kullanılmak üzere bekletilir. Hamur günlük yapılır. Gün içinde tüketilmeyen hamurlar pide yapımında kullanılmaz.

Pide hamuru hazırlamak için;

Un: Üretilecek pide miktarına göre tartılır.

Su: Un miktarının yaklaşık % 50-60'ı kadar su kullanılır.

Maya: Un miktarının yaklaşık % 0,3'ü kadar maya kullanılır.

Tuz: Un miktarının yaklaşık % 0,7'si kadar tuz kullanılır.

Nazilli Pidesinde kullanılan Buğday unu; Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun özellikte olmalıdır.

Nazilli Pidesinde kullanılan su; içme suyu niteliğinde ve yumuşak özellikte olup hamurda ve pidede herhangi bir olumsuz özellik yaratmayacak nitelikte olmalıdır.

Nazilli Pidesinde kullanılan tuz sofr tuzu niteliğinde olup Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun özelliklerde olmalıdır.

Nazilli Pidesinde kullanılan maya; hamurun fermantasyonunda kullanılan maya, Ticari olarak üretilen *Saccaromyces cerevisia* 'nın suşlarıdır.

Nazilli Pidesinin iinin bileşimi türüne göre değişiklik gösterir.

Kıymalı Pide: Kıyma harcı az yağlı dana kıyması, soğan, domates, maydanoz ve tuzun bir kap içinde yaklaşık 3 dk. karıştırılmasıyla elde edilir. Kıyma için seçilen et, bölgede koltuk altı olarak tabir edilen dananın ön bacakları ile vücudunun birleştiği yumuşak bölgelerinden alınır. Bir kg kıyma harcı için; 600 g kıyma, 200 g domates, 150 g soğan, 50 g maydanoz ve 2 g tuz kullanılır. Domates ve soğanların kabuğu soyulduktan sonra bıçakla mümkün olduğunca küçük doğranır. Daha önce hazırlanmış hamur topları pide ustası tarafından açılarak inceltilir ve şekil verilir. Pide ustası iç malzemeyi pidenin içine koymadan önce hamuru iki eliyle tezgahda adeta tokatlayarak açar ve açılan hamuru havada döndürerek açma işlemine devam eder. Bu açma şeklinin iki amacı vardır. Tokatlayarak açma ve havaya atma işlemi çıkardığı ses nedeniyle bir ritüel haline gelmiştir. Ayrıca pide hamurunun eşit kalınlıkta ve yoğunlukta olmasını sağlar. Kıyma harcı pidenin tam ortasına konduktan sonra eşit kalınlıkta pidenin tüm yüzeyine yayılması sağlanır. Sonra pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın dışarıya taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine ve kenarlarına tereyağı sürülür. Yenmeye hazır hale gelen pidenin üzerine mevsimine ve isteğe göre turunç ya da limon sıkılabilir.

Peynirli Pide: Kıymalı pide ile aynı usulde yapılır. Farkı pidenin içine kıyma harcı değil peynir harcı konmasıdır. Peynirli harcı, küçük rendelenmiş tulum peyniri, yumurta ve maydanozun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla elde edilir. Bir tek peynirli pide harcı için; 75 g tulum peyniri, 2 adet yumurta ve bir miktar maydanoz kullanılır.

Yuvarlak Kıymalı Pide: Kıymalı pide ile aynı usulde yapılır. Farkı pide hamurunun uzun değil daire şeklinde yapılması ile iç harcının yaklaşık 80 g konmasıdır. Yuvarlak kıymalı pide yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli Pide: Daha önce hazırlanmış pide hamurunun, sıvı susam tahini, toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanır. Bir kg. pide hamurundan 12-13 adet tahinli pide yapılır. Tahinli pide yapmak için; 1 kg pide hamuru, 1,5 kg susam tahini, 1 kg toz şeker, 100 g tereyağı kullanılır. Tahinli Pide, pide ustası tarafından yuvarlak bir şekilde ve ince olarak açılır.

Nazilli Pidesinin yapılışında hamurun hazırlanmasından, pidenin imalatına ve tüketiciye servis edilmesine kadar olan süreç ustalık ve beceri gerektirir. Pide hamurunun gramaj ayarının yapılması dışında herhangi bir makine ya da yardımcı alet kullanılmaz. Ayrıca Nazilli Pidesi yapımında kullanılan et ve peynirin tercihen yörede yetişen hayvanlardan elde edilir.

Tahta kürekler ile fırının içine yerleştirilen pideler ateş yoğunluğuna göre 3-6 dakika arasında fırında pişirilir. Basit bir bilgi gibi gözükse de ustanın pideyi fırının içinde ateşin konumuna göre yerleştirdiği yer bile tadını ve nefasetini etkiler.

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

Nazilli Pidesinin, ustalık gerektiren ve geleneksel olarak üretilen yöntemiyle yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Nazilli Pidesi denetimleri, Nazilli Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Nazilli Ticaret Odasından, Nazilli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer kişinin katılacağı 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, Nazilli Pidesinin coğrafi işaret amblemi, kullanım biçiminde belirtilen logo kullanımı, metodunda belirtilen yöntemleri ve kullanılan malzeme oranlarını denetleyecektir.

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.