



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	: 119
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20/05/2005
<b>Başvuru No</b>	: C 2005/017
<b>Yayın Tarihi</b>	: 03/03/2009
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: BAFRA TİCARET VE SANAYİ ODASI
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Tekel Cad. No:55/2 BAFRA
<b>Ürünün Adı</b>	: Pide
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bafra Pidesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Gerekli standartlardaki malzemenin kullanılması ve 2x2 ebadında üretilen fırınlarda, Bafra pidesi yapma konusunda yetişmiş ustalar tarafından tüm Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir.

**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 03.03.2009 tarih ve 27158 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 20.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 119  
Coğrafi İşaret : Bafra Pidesi

Ayırt Edici Özellikleri : 1 porsiyon ( yaklaşık 230 gr.) Bafra pidesi 70-75 cm uzunluğunda ve 3-4 cm eninde olup, üstü kapalıdır. Pişen ve tereyağ ile yağlanan Bafra pidesi 6 eşit parçaya kesilmesiyle (yaklaşık 12-13 cm uzunluğunda) servis edilir, yerken hamurunun özelliğinden dolayı baklava gibi ağızda dağılır. Bafra pidesinin yapımında Bafra yöresine has olan tereyağı kullanılmaktadır. Bu tereyağı Bafra’ da yetiştirilen hayvanlardan elde edilmekte olup pidemize ayrı bir lezzet katmaktadır. Diğer pidelerde, eritilmiş margarin hamurun üstüne fırça ile sürülmektedir. Bafra pidesinde ise yöremize has olan tereyağı parça halinde hamurun içine konularak eritilmektedir.

Tereyağının ayırt edici özellikleri : Bafra ilçesi süt hayvanlarından alınan taze sütlerin 100 derecede 15 dakika kaynatılır. Kaynatılan süt 80 dereceye düşüncüye kadar soğutulur ve kreması alınıp 1 gün bekletilir ve daha sonra yayıkta tereyağ yapımında hiçbir katkı maddesi kullanılmaz ve tamamen doğaldır. Rengi hafif sarımsıdır.(sütün doğal rengi) Şekli yuvarlak veya uzun olabilir.

Üretim Şekli :

Hamur için gerekli malzemeler : (1 çuval unun 50 kg. hesabı üzerinden)  
50 kg. un,  
250 gr. Yaş hamur mayası,  
30 lt. su,  
250 gr. tuz

Tüm bu malzemeler karıştırılarak 80 kg. hamur elde edilmektedir.

1 pide hamuru 180 gr. hesabı üzerinden; 80 kg. hamur / 180 gr. = 444 adet Bafra pidelik hamur çıkmaktadır.

İç malzemesi:

75 – 80 gr. orta yağlı dana kıyması  
50 gr. ince doğranmış soğan  
Tuz – karabiber

Un;Buğdayın Bafra yöresine ait undan yapılıyor olması ve hamurunun diğer yörelerdeki cıvık hamur gibi olmayıp, unu yoğurma tekniği ve hamurun uzun süre dinlendirilmesi, fırının büyüklük ölçüsünün kullanılan odunun ve ustanın dinlendirilen hamura şekil vermesinden dolayı farklılık gösterir.

Buğday yörede yetişen sert ve gevrek bezasta, panda, sekrotary buğday cinslerinden karma yapılarak elde edilmiştir.

Moisture (rutubet)	:	%14.30
Protein (unun proteini)	:	%13.40
S.D. (Nişasta zedelenmesi)	:	25.00 UCD
Zeleny (sedimantasyon)	:	44.56
ASH Cont. (unun külü)	:	% 0.67
Gluten (unun gluteni)	:	34.3
T (direnc)	:	56 mm H20
A (taban)	:	126 mm.
Ex (elastikiyet)	:	25.0
Fb (enerji)	:	231 10E-4J
Lec (elastikiyet İndeksi)	:	%60.4
HYDHA (su kaldırma kapasitesi)	:	% 56.6 b15

Tescil No : 119  
Coğrafi İşaret : Bafra Pidesi

Kıyma; Her yörenin hayvanlarının etleri kendilerine göre farklıdır. Ayrıca kapalı alanlarda küspe ve samanla beslenen hayvanların etlerinin lezzeti de düşüktür. Küspe ve samanla beslenen sığırların etleri sert olur ve küspeye has bir koku verir. Bundan dolayıdır ki kıyması da sert ve hoş olmayan bir koku içerir. Bu da pişirilip sunulan Bafra pidesinde hoş bir lezzet yaratmaz.

Bunun yanında açıkta doğal olarak beslenen sığırların hareketli olması yönünden etleri yumuşak olması ve doğada yediği doğal otların ve kekiklerin vermiş olduğu lezzet yönünden ayrıcalık sağlar.

#### Yapılışı:

Hamur: Un, su, tuz ve maya ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. 30 dakika bekletildikten sonra 180 dr parçalar halinde kesilir. Kesilen hamurlar Paşa içersine bezle örtülü olarak 90 dakika dinlendirilir.

Kullanılacak hamurun yoğurma işleminde hamur önce katı kıvamda yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Daha sonra yavaş yavaş katılacak suyla ortalama 10 dakika yoğrulur, inceltilebilir ve uzatıldığında kopmayacak şekilde ulaşması ile elastik kıvama gelmesiyle yoğurma işlemi biter.

Pide Harcı: Kıyma yayvan bir tencere içersinde kavruluncaya kadar ateş üzerinde pişirilir. Daha sonra kıymanın yağı tamamen ayrılır. soğuduktan sonra içersine ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek iyice karıştırılır.

Karafırın: Altında Tuz ve Cam kırıkları bulunan, 2x2 ebadında olan Ateş Tuğlası ile döşenmiş Karafırında 270 derecede 18-20 dakika pişirilir. Bu da pidenin hamurumsu değil gevrek olmasını ve ağızda dağılmasını sağlar.

Fırında pelit yada meşe – gürgen odunu kullanılmalıdır.

#### Hazırlanışı:

Hamur el yardımıyla yaklaşık 1 metre boyunda, 2,5 cm eninde kano şeklinde açılır. İçersine Bafra pidesi harcı konulur ve üstü kapatılır. Pişirtilmek üzere Karafırın'a sürülür. 15 dakika kadar (iyice kızarıncaya kadar) pişirilir.

#### Servis :

Karafırından çıkarılan Bafra Pidesi'nin üzerindeki un fırça yardımıyla temizlenir. Sıcaklığı soğumandan Bafra Pidesi'nin ortası bıçak yardımıyla açılarak içersine Bafra' ya has olan tereyağı parçacıklar halinde ilave edilir. Üzerine de 15 – 20 gr. Tereyağı sürülür ve Bafra Pidesi kare yada baklava dilimleri halinde dilimlenerek servis tabağına dizilir.

Denetimi : Bafra Pidesi' nin teknik, üretim ve özelliklerinin uygunluk kontrolleri Bafra Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası' ndan 2 üye, Tarım İlçe Müdürlüğü' nden 1 gıda kontrolörü, Bafra Belediyesinden 1 kişi, Bafra Ticaret Borsası'ndan 1 üyeden oluşan 5 kişilik Komisyon tarafından ( komisyon Başkanı aralarından seçilir) değişik aylarda yılda 3 kez, tüketici şikayetleri ve Bafra TSO' nun gerekli gördüğü durumlarda denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır. Komisyon işleri ve raporlar Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından TPE' e gönderilecektir.