

No: 502 – Mahreç İşareti

ULAŞ ETLİ PİDESİ

Tescil Ettiren
ULAŞ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 502
Tescil Tarihi	: 14.07.2020
Başvuru No	: C2018/094
Başvuru Tarihi	: 05.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Ulaş Etli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Etli pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ulaş Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet Mah. Atatürk Cad. Hükümet Konağı Kat 1 Ulaş SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Ulaş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ulaş Etli Pidesi ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı olması durumunda Ulaş Etli Pidesi ibareli logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ulaş Etli Pidesi, taş fırınlarda odun ateşinde pişirilen yöresel üründür. Beşeri unsurların etkisi ile yıllardır yörede üretilip tanınır hale gelmiştir.

Ulaş ilçesi, Sivas ilinin güneydoğusunda Tecer Dağının eteğinde kurulmuştur. Doğu Anadolu ile İç Anadolu'yu birbirinden ayıran Karadeniz ile Akdeniz havzalarına ait meyillerin birbirinden ayrıldığı yüksek platoda yer alır.

Ulaş ilçesinde, tipik kara ikliminin etkisinin görülmesi ve Tecer Dağının eteğinde bulunması nedenleriyle yörenin geçim kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturur. Bu durum Ulaş Etli Pidesinin temel çıkış kaynağını açıklar niteliktedir.

Üretim Metodu:

Ulaş Etli Pidesinin üretiminde Sivas ilinde yetiştirilen beyaz-sert buğday grubundaki orta erkenci bir çeşit olan Zeron buğdayından elde edilen buğday unu kullanılır. Ayrıca pide harcında yörede yetiştirilen danaların kaburga eti kullanılmaktadır.

Bir porsiyon için yaklaşık 180 g hamur, 110 g dana kıyma ya da kuşbaşı dana eti, tuz, domates, soğan, yeşilbiber, maya (yaş veya kuru maya).

Ulaş Etli Pidesi taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir.

Buğday unu, maya, su ve tuz eklenerek hazırlanan karışımın yoğurulması ile yumuşak kıvamlı ve esnek hamur elde edilir.

Hamur yaklaşık 180 g'lık toplar halinde parçalara bölünür ve pasalara (tahtadan yapılmış kasa) dizilip bir saat bekletilerek mayalanması sağlanır.

Dana karkasının kaburga etinden kuşbaşı et ya da kıyma olarak hazırlanıp içine domates, soğan ve yeşilbiber küp şeklinde doğranıp tuz ile karıştırılıp iç harcı hazırlanır.

Hamur tezgâhta yayvan şekilde açılıp iç harcı hafif el ile dokunularak hamur yüzeyi ile harç birleştirilip hamurun çevresi kıvrılıp fırıncı küreği ile fırına yerleştirilir. Fırında pişirilen pidelerin üzerine doğranmış

maydanoz eklenerek servise hazır hale getirilir. Bunun yanında soğanın ince şekilde kıyılıp sumak ile karışımıyla soğan salatası benzeri salatalar ile dilimlenmiş limon eşliğinde servis edilir.

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

Ulaş Etli Pidesi yöre ile özdeşleşmiş yerel bir değerdir. Yöre insanının nesiller boyunca aktardığı bilgi ile günümüze ulaşarak bilinirlik kazanmıştır. Ulaş Etli Pidesinin üretimi ustalık gerektirdiğinden yörede üretilmesi gereklidir.

Denetleme:

Ulaş Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Ulaş Kaymakamlığı, Ulaş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ulaş Ziraat Odasının görevlendirdiği konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile denetim mercii oluşturulmuştur. Denetim mercii yılda en az bir defa ve şikâyet halinde her zaman denetim görevini yürütecektir.

Denetim mercii aşağıdaki denetim esaslarına göre denetimlerini yapacaktır.

1. Hamur yapımında kullanılan unun Sivas ilinde yetiştirilen Zeron buğdayından üretilmiş olması
2. Etin yöre sınırları içerisinde temin edilmesi
3. Ürünün iç harcı
4. Ürünün servis şekli
5. Mahreç işareti amblemi ve logo kullanımı

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.