

**No: 770 – Mahreç İşareti**

**EMİRDAĞ YUMURTALI PİDESİ**

Tescil Ettiren  
**EMİRDAĞ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 770
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/087
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.03.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Emirdağ Yumurtalı Pidesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Emirdağ Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Belediye Rant Tesisleri Emirdağ 03600 AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili Emirdağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Emirdağ Yumurtalı Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emirdağ Yumurtalı Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ Yumurtalı Pidesinin hamurunun, yaş maya ve tuz ile yapılıp razmol (un kepeği) ile açılır. 1 porsiyon için 350 g, 1,5 porsiyon pide için 500 g kadar pide hamuru, yaklaşık 80 cm uzunluğunda ve 15 cm genişliğinde açılıp, kenarları yaklaşık 2 cm kadar iç kısma kıvrılarak oval şekil verilir. Üzerine tereyağı sürülüp taş fırında 2 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp üzerine yumurta kırıldıktan sonra, yaklaşık 2 dakika daha pişirilir. Yumurtalar, rafadan veya tam pişmiş olarak hazırlanabilir. Rafadan yumurtalı Emirdağ Yumurtalı Pidesi dilimlenmeden servis edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Emirdağ Yumurtalı Pidesi, günlük öğünlerde sıkça tüketilir. Coğrafi sınıra özgü yukarıda belirtilen üretim metodu, özellikle hamurun hazırlanması, mayalandırılması ve pişirme aşamaları bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplere Emirdağ Yumurtalı Pidesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Emirdağ Yumurtalı Pidesinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına, aşağıda yer verilmektedir.

- 25 kg un özel amaçlı buğday unu
- 20 litre su
- 7-10 g yaş maya
- 400 g tuz
- 50 g razmol (un kepeği)
- 80 g kadar tereyağı (üzerine sürmek için)
- 3-4 adet yumurta (üzerine kırmak için)

Un, elendikten sonra hamur yoğurma kabına alınır. Oda sıcaklığındaki su yavaş yavaş ilave edilerek yoğurma işlemi başlatılır. Diğer tarafta tuz ve yaş maya karışımı yaklaşık yarım litre kadar ılık su ile iyice karıştırılarak eritilir. Coğrafi alanda bu karışıma 'şerbet' denir. Karışım 10 ila 15 dakika boyunca yoğrulmakta olan hamur kitlesine yavaş yavaş ilave edilir. Yoğurma işlemi yaklaşık 10 dakika daha devam eder. Böylece hamur yoğurma işlemi toplamda 20-25 dakikada tamamlanır. Yoğrulan hamurun iç sıcaklığının yazın 20°C-22°C, kışın ise 22°C-24°C olması gerekir. Pide ustası, hamuru ikiye katladığında çatlamayan elastik bir hamur elde ettiğinde yoğurma işlemini sonlandırır.

Pide hamuru, kabuk bağlamaması ve mayalanma aktivasyonunun artırılması için üzeri kapatılarak yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanma süresince hamur içi sıcaklığı yükselir. Hamura karışan hava ufak kesecikler halindedir. Bu kesecikler, hamurda oluşacak karbondioksit gazları için bir çekirdek yani başlama noktası olurlar. Bu şekilde gözenekli yapısı oluşan pide hamuruna, bu yapının korunması için fazla müdahale edilmez. Sadece hamurun üzerine hafifçe bastırılarak hamurun toparlanması sağlanır.

1 porsiyon Emirdağ Yumurtalı Pidesi için 350 g, 1,5 porsiyon pide için 500 g pide hamuru kesilir. Gramajlama otomatik bir kes-tart makinası ile yapılacaksa, %1 hata payı görülebilir.

Gramajlanan hamur parçalarına, yuvarlak beze şekli verilerek 30 ila 40 dakika dinlendirilerek tekrar mayalandırılır. Dinlendirme işlemi, geleneksel olarak pasa tahtalarında gerçekleştirilir. Bu işlem için özel dinlendirme bölümleri de kullanılabilir. Dinlendirme işleminin uygun şekilde yapılmaması, hamurun kopması, çatlaması ve yırtılması gibi istenmeyen durumlara yol açar.

Pide hamuru, pişirme aşamasına kadar mayalanmayı engelleyecek sıcaklıkta muhafaza edilir.

Emirdağ Yumurtalı Pidesinin hamur parçaları, razmol kullanılarak elle açılır, oval şekil verilir. Yaklaşık 80 cm uzunluğunda ve 15 cm genişliğinde olup, klasik pide şeklinde uçları birleştirilerek ve kenarları yaklaşık 2 cm kadar iç kısma kıvrılarak şekillendirilir. Kenarlardan verilen kıvrım, üzerine koyulacak tereyağı ve yumurta için hazne oluşturacak yeterlikte olmalıdır. Kıvrım el ile bastırılmaz sadece hamurun üzerine alınır.

Hazırlanan pidelerin üzerine, 3-4 parça halinde yaklaşık 80 g tereyağı koyulup kontrollü bir şekilde 300-320 °C sıcaklıktaki taş fırında 2 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp üzerine 3-4 adet yumurta kırılan pideler, diğer tarafları ateşe gelecek şekilde yeniden taş fırına koyularak 2 dakika daha pişirilir. Toplam pişme süresi 4 ila 5 dakikayı aşmayan Emirdağ Yumurtalı Pidesi, rafadan yumurtalı olarak yapılacaksa daha kısa süre fırında tutulur ve dilimlenmez. Tam pişmiş yumurtalı olarak yapılacak ise dilimlenmeden ya da 4 veya 6 eşit parçaya kesilerek servis edilir.

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

Emirdağ Yumurtalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır ve üretiminin özellikle hamurun hazırlanması, mayalanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emirdağ Yumurtalı Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Emirdağ Belediyesinin koordinasyonunda ve Emirdağ Belediyesi, Emirdağ Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Esnaf Ve Sanatkârlar Odası ile Emirdağ Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; özellikle hamurun hazırlanması, mayalanması ve pişirilmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ile Emirdağ Yumurtalı Pidesi ibaresinin ve 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.