

No: 941 – Mahreç İşareti

BURSA TAHİNLİ PİDE

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 941 |
| Tescil Tarihi | : 01.11.2021 |
| Başvuru No | : C2019/175 |
| Başvuru Tarihi | : 11.11.2019 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Bursa Tahinli Pide |
| Ürün / Ürün Grubu | : Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Bursa Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer BURSA |
| Coğrafi Sınırı | : Bursa ili |
| Kullanım Biçimi | : Bursa Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında odun ateşinde pişmiş Bursa Tahinli Pide ambalajlarının üzerinde ya da ürünün tüketiciye sunulduğu yerde “Kara fırında pişirilmiştir.” ifadesi yer alır. Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları açıkça belirtilir. Eğer bir işletme dondurulmuş ürünleri pişirip satıyorsa bunu belirtmek zorundadır. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Tahinli Pide Osmanlı döneminden beri Bursa’da bilinen ve tüketilen bir hamur işidir. Tahinin Osmanlı döneminde helva ve benzeri ürünler ile sofralarda yaygın olarak yer aldığı bilinir. Farklı ürünlerle birlikte tüketilen bu lezzet pide yapımında da kullanılmıştır. Tahinli pideye Bursa’da yaygın olarak “tahanlı pide” de denir. Bursa’nın bu meşhur hamur işi özellikle kahvaltıda tüketilmekte olup, çay saatlerinde, toplantılarda ve çeşitli yemekli davet ve etkinliklerde sofraları süsler.

Mayalı hamurun üzerine özel olarak hazırlanan tahinli karışımın dökülmesi suretiyle üretilen Bursa Tahinli Pidenin geçmişinin yaklaşık 500 yıl olduğu söylenebilir. Tahinli pide tadı ve görünümüyle Bursalıların yanı sıra yerli ve yabancı turistlerin de ilgisini çekmektedir. Hemen hemen her Bursalı ailenin özellikle hafta sonları kahvaltı sofrasında bulunan tahinli pideye başka illerden Bursa’ya gelen vatandaşlar da yoğun ilgi gösterir.

Günümüzde gitgide popüler bir hal alan yeme-içme turizmi kapsamında ve bunun dışında da çeşitli sebeplerle Bursa’ya gelen kişilerin tatmadan dönmediği lezzetlerden biridir. Tahinli pide için üretim bilgisine hâkim tüm ustalar Bursa’da yetişmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için:

1 kg un
100-150 g şeker
20-40 g tuz
25-50 g yaş maya
50-100 g sıvı yağ (tercihen)

Üst malzemesi:

1 kg tahin
Yaklaşık 500 ml su
10-50 g pekmez
Her bir tahinli pide üzerine 10-60 g şeker

Yapılışı:

Hamurun hazırlanmasında püf nokta mayanın eritilmesidir. Maya soğuk su içinde elle çırpılarak eritilir. Mayanın aktif hale gelmesi için eritme esnasında bir miktar şeker eklenir. Tüm karışım iyice eriyince una ilave edilir. Hamur yoğurulduktan sonra 30-60 dakika kadar mayalanması için bekletilir. Yaklaşık 100 g’lık hamurlara yuvarlak tahinli pide şekli verildikten sonra yarım saat daha bekletilip üzerlerine tahin + pekmez + su + şeker

karışımı sürülür. Kullanılan şeker oranı karışımdaki pekmez oranına göre ayarlanır. Her bir tahinli pide için kullanılacak şeker tercihe göre karışıma yedirilerek ya da üzerine serpiştirilerek ilave edilir.

Pekmez tercihen tahinin tadını kırmak amacıyla kullanılır. Su ise ustanın göz kararınca tahinin akıcı hale gelmesini sağlamak amacı ile konulur. Hazırlanan tahinli pideler yaklaşık 5 dakika daha bekletilip üzerine az miktarda toz şeker serpilerek fırına verilir. Pideler ortalama 200-240 °C'de tercihen odunlu taş fırında 10-15 dakika süre ile pişirilir. Aynı derecede farklı fırınlarda da pişirilmesi mümkündür.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim için klasik yöntemle hazırlanan Bursa Tahinli Pide fırından çıktığı anda sıcak olarak tüketilir. Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmaz. Ancak uygun yöntemlerle şoklanma yapılan ürünlerin ileri tarihlerde tüketilmesi için depolanması mümkündür.

Dondurulmuş olarak depolanacak ürünlere ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir.

- 1- Çiğ Donuk Olarak: Ürünler kısa sürede -40 °C'de ani şoklanır ve -18 °C'de saklanır.
- 2- Yarı Pişmiş Olarak: Ürünler üretimden sonra fermente edilir ve % 80 oranında pişirilir. Oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra -40 °C'de ani şoklama yapılır. Paketlenip -18 °C'de saklanır.
- 3- Tam Pişmiş Olarak: Ürünler, %100 pişirilir, oda sıcaklığına kadar soğutulup -40°C'de ani şoklanır.

Çiğ ürünler 6 ay, yarı pişmiş ve tam pişmiş ürünler ise 12 ay boyunca -18 °C'de saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun şekilde, ürünün çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları ve ayrıca saklama sıcaklık ve süreleri belirtilir.

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

Bursa Tahinli Pide geçmişi eskiye dayanan kendine has üretim yöntemiyle Bursa iline ün bağı ile bağlıdır. Tüm üretim aşamaları Bursa ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri:

- Üretim metodunun kontrolü
- Üretimde kullanılacak ham maddelerin hammadde takip çizelgesi üzerinden kontrolü
- Ürünün görünüşüne bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılacak duyuşal denetim
- Ürünün görünümü, içindeki malzemenin dağılımı ve ölçülerinin gözlemlenerek kontrolü
- Geleneksel yöntemle pişirilen ürünlerin pişirme yönteminin ve etiketleme şartlarının kontrolü
- Coğrafi işaret ve mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanılıp kullanılmadığının kontrolü

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.