

No: 1521 – Mahreç İşareti

SÖKE TAHİNLİ PİDESİ

Tescil Ettiren
SÖKE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1521
Tescil Tarihi	: 18.01.2024
Başvuru No	: C2023/000120
Başvuru Tarihi	: 27.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Tahinli Pidesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, tahin, maya ve tereyağı kullanılarak Aydın ilinde üretilen pidedir.

Söke Tahinli Pidesi; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Söke Tahinli Pidesinin Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Aydın iline özgü fırıncılık mamullerinden birisidir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Tahinli Pidesi günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Söke Tahinli Pidesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (15 kişilik):

- 1,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu
- 1 litre su
- 1 kg tahin
- 1 kg toz beyaz şeker
- 300 g tereyağı
- 20 g tuz
- 10 g ekmek mayası

Söke Tahinli Pidesinin Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur.

Diğer taraftan, mayanın aktif hale gelebilmesi/çözündürülmesi için; yaklaşık 2 gram toz beyaz şeker ve yeterince su ile maya karıştırılır. Bu karışım; elle çırpılarak maya ve şekerin iyice çözünmesi sağlanır. Ardından hazırlanan diğer un, tuz ve su karışımına eklenir.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 5 dakika süre ile dinlendirilir.

Hazırlanan hamur, ortalama 150 gramlık parçalara ayrıldıktan sonra oklava ile ortalama 20 cm çapında dairesel şekilde açılır. Şekli verilen hamur yaklaşık yarım saat kadar daha hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır.

Açılan hamurun üzerine sırasıyla; tahin ve toz beyaz şeker konularak iyice yayılır. Hamur el ile kenarlarından yuvarlanır, ardından kendi etrafında sarılır ve tekrar açılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Hazırlanan hamur, pişirilmesi için üzerine un serpilen gıda ile temasa uygun yağlı kâğıtlara ve/veya tepsilerin

üzerine konulur. Hazırlanan hamurun üzerine; tereyağı, tekrar tahin ve toz beyaz şeker konulur ve hamurun her yerine iyice yayılması sağlanır. Bu işlemler şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan hamurlar fırına konulur. Pişirme işlemi; yaklaşık 250°C'deki tercihen taş zeminli ve odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda; ortalama 10 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; Söke Tahinli Pidesinin ortalama ağırlığı 200 g/adet civarındadır.

Fırından çıkarılan ürünler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur.

Söke Tahinli Pidesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Söke Tahinli Pidesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

Söke Tahinli Pidesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin; Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Söke Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Odasının koordinasyonunda; Söke Ticaret Odası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Söke Ticaret Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.