

No: 1423 – Mahreç İşareti

ALAŞEHİR TAHİNLİ PİDESİ

Tescil Ettiren

ALAŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1423
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000178
Başvuru Tarihi	: 06.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. İsmet Paşa 2. Cad. Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Tahinli Pidesi; pidelik buğday unu, maya, su ve tuz ile hazırlanan hamurun içine ve üzerine tahin sürülüp 275-300 °C'deki taş fırında pişirilmesi suretiyle Manisa ili Alaşehir ilçesinde üretilen pidedir. Pişirme işlemi tamamlanmadan önce fırından çıkarılıp üzerine tereyağı sürülür ve yüzeyi kahverengi oluncaya kadar pişirmeye devam edilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine pudra şekeri ile isteğe bağlı olarak ceviz içi serpidikten sonra yapılır. Üretimde kullanılan unun kuru maddede kül oranı en çok % 65 ve protein oranı en az % 7 olmalıdır.

Piştirilmiş Alaşehir Tahinli Pidesinin ağırlığı 315-325 g, boyutu 20-25 cm çapında daire şeklinde ve kalınlığı ise 1-1,5 cm'dir.

Alaşehir Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Pişirme işleminin kademeli olarak iki seferde tamamlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Alaşehir Tahinli Pidesi üretmek için gereken bileşenler ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Alaşehir Tahinli Pidesi Hamuru (1350 g) için bileşenler:

1 kg pidelik un (kuru maddede kül oranı en çok % 65 ve protein oranı en az % 7)
5 g tuz
8-12 g yaş maya
300-340 ml su

1 Adet Alaşehir Tahinli Pidesi İçin bileşenler:

160-170 g hamur
150 g tahin
15-20 g tereyağı (isteğe bağlı)
8-10 g pudra şekeri
5-10 g ince kıyılmış ceviz içi (isteğe bağlı)

Un, tuz, su ve yaş maya karıştırılıp yoğrulur. Kullanılan suyun sıcaklığı, kış aylarında 25-30 °C olmalıdır. Elde edilen hamur, mayalanması için 25-30 dakika dinlendirildikten sonra un serpilmiş tezgâh üzerinde 5-6 dakika yoğrularak 160-170 g'lık bezelere ayrılır. Bezeler 20 dakika dinlendirilip 30-35 cm eninde, 55-65 cm uzunluğunda ve en fazla 1 cm kalınlığında olacak biçimde el ile açılarak oval şekil verilir. Açılan pide hamurunun üzerine tahinin yarısı (ve tereyağı kullanılacak ise tereyağının tamamı) dökülerek yüzeye dağıtılır ve hamur, tahinli kısım içte kalacak biçimde rulo şeklinde sarılır. Yapışmayı önlemek için hamurun yüzeyi unlanır. Rulo hamur, daire şeklinde sarılarak tezgâh üzerinde ve ortam sıcaklığında 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurun yüzeyi unlanır, kalınlığı en fazla 1 cm olacak biçimde daire şeklinde el ile açılır ve 3-4 kez ters çevrilerek oval hale getirilir.

Şekil verilen hamurun üzerine tahinin kalan kısmı sürülerek 275-300 °C'deki taş fırında 6-7 dakika pişirilir.

Taş fırın, pideyi pişirmeye başlamadan önce 90 dakika meşe odunu ile ısıtılır. Pişme sürecinde 2 veya 3 kez pişme kontrolü yapılır. Pişirme sırasında üst yüzeye sürülen tahin tamamen kurumalıdır. Pişirme tamamlanmadan 2 dakika önce Alaşehir Tahinli Pidesi fırından çıkartılır, üzerine tereyağı konur ve yeniden fırınlanır. Pidenin üst yüzeyi kahverengi olunca pişirme işlemine son verilerek pide fırından çıkarılır.

Taş fırından çıkarılan Alaşehir Tahinli Pidesinin üzerine pudra şekeri ve isteğe bağlı olarak da ceviz içi serpidikten sonra servis yapılır.

Alaşehir Tahinli Pidesi sıcak olarak tüketilir. Sıcak olarak tüketilmediğinde 4-6 °C'de muhafaza edilir ve ısıtılarak tüketilir. Ürünün raf ömrü en fazla 5 gündür.

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

Alaşehir Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Kademeli pişirme işlemi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Alaşehir Belediyesi ile Alaşehir Lokantacılar Pastaneciler Fırıncılar Unlu Mamulleri Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Alaşehir Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

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.