

**No: 1523 – Mahreç İşareti**

**SANDIKLI HAŞHAŞLI TAHİNLİ PİDESİ**

Tescil Ettiren  
**SANDIKLI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1523
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.01.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000248
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.08.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli 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>	: Sandıklı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ece Mah. Konak Sok. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi; buğday unu, ekşi maya, tuz ve su ile hazırlanan hamurun açılması; coğrafi işaret olarak 1001 sayı ile tescilli Sandıklı Haşhaş Ezmesi, tahin, ayçiçek yağı ve beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan iç harcın koyulup katlanması, açılması ve taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen hamur işidir. Ağırlığı yaklaşık 500 g'dır. Altın sarısı renkte, dışı çıtır içi kısmı yumuşaktır. Hem sıcak hem de soğuk tüketilir.

Üretiminde kullanılan Sandıklı Haşhaş Ezmesi yağlı olduğundan, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi tel tel ayrılan bir yapıya sahiptir.

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan aylarında üretilir. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

1 adet (500 g) Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamuru için bileşenler:

- 300 - 400 g buğday unu
- 400 - 600 ml su
- 21 - 42 g ekşi maya
- 4 - 6 g tuz

#### İç harcı için bileşenler:

- 70 - 80 g Sandıklı Haşhaş Ezmesi
- 70 - 80 g tahin
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 4 - 6 g beyaz şeker

#### Hazırlanması:

İç harç bileşenleri bir kapta karıştırılarak iç harç hazırlanır. Elenen buğday unu içine ekşi maya ve tuz katılıp üzerine yavaş yavaş su eklenerek karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur yaklaşık 400 - 500 g gelecek şekilde bezelere ayrılır, oklavayla 10 cm genişlik ve 3 - 4 cm kalınlıkta açılır, hamurun tüm yüzeye homojen bir şekilde iç harç sürülerek 4 parçaya katlanarak oda sıcaklığında yaklaşık 1,5 - 2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur 40 - 50 cm uzunluğunda ve 2 - 3 cm kalınlığında açılarak odun ateşiyle hazırlanmış taş fırında 8 - 10 dk pişirilir. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi 4 °C sıcaklıkta 2 gün, -18 °C sıcaklıkta hava almayacak şekilde paketlenerek 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfağı içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gibidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda; Sandıklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sandıklı Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Sandıklı Haşhaş Ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin 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.