

No: 1651 – Mahreç İşareti

BOZDOĞAN PİDESİ

Tescil Ettiren
NAZILLİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1651
Tescil Tarihi	: 23.10.2024
Başvuru No	: C2022/000024
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozdoğan Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nazilli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bul. No: 6 09900 Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozdoğan Pidesi; beyaz buğday unu, su, maya ve tuz ile hazırlanan hamura; iç harç ilave edildikten sonra taş tabanlı odun fırınında pişirilmesiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesinde üretilen pidedir. Malzeme ve pidenin şekil farklılığına göre yumurtalı peynirli, kıymalı, yuvarlak kıymalı ve tahinli olarak dört ayrı çeşide sahiptir. Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisi, üzerine manda kaymağı ilave edilerek yapılır.

Bozdoğan Pidesinin çeşitleri:

Yumurtalı peynirli pide; koyun peyniri, yumurta ve maydanoz ile hazırlanan iç harcıyla üretilir. Servisi yapılırken manda kaymağı ve isteğe bağlı turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Kıymalı pide; az yağlı dana kıyma, domates, soğan, maydanoz ve tuz ile hazırlanan iç harcıyla üretilir. Servisi yapılırken tereyağı ve isteğe göre turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Yuvarlak kıymalı pide; kıymalı pide iç harcıyla üretilir. Daire şeklinde olup yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide; pide hamurunun tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğurulmasıyla hazırlanır. Servisi yapılırken manda kaymağı kullanılır. Daire şeklinde olup yaklaşık 30 cm çapındadır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm).

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisinde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir.

Bozdoğan Pidesinin bileşenleri:

Pide hamuru:

- Beyaz buğday unu (10 adet pide için 1 kg)
- Un miktarının %50-60'ı kadar su
- Un miktarının %0,3'ü kadar maya (*Saccharomyces cerevisia*)
- Un miktarının yaklaşık % 0,7'si kadar tuz

Yumurtalı peynirli pide (1 adet pide):

- 75 g koyun peyniri
- 2 adet yumurta
- 5 g maydanoz
- Manda kaymağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Kıymalı pide (10 adet pide):

- 600 g az yağlı dana kıyma
- 200 g domates
- 150 g soğan
- 50 g maydanoz
- 2 g tuz
- Tereyağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Tahinli pide (12-13 adet pide):

- 1 kg pide hamuru
- 1,5 kg tahin
- 1 kg beyaz toz şeker
- 100 g tereyağı

Bozdoğan Pidesinin hazırlanması:

Bozdoğan Pidesinin hamuru beyaz buğday unundan yapılır. Başka herhangi bir un kullanılmaz. Un, su, tuz ve maya ile hazırlanan pide hamuru istenile kıvamına gelinceye kadar elle yoğurulur. Hamurun pide yapımında kullanılması için serin bir ortamda en az 1 saat dinlendirilmesi ve kabarması gerekir. Hazır hale gelen hamurdan her biri yaklaşık 150 g ağırlığında ve küçük top şeklinde ayrılan hamur parçaları, içi hafif unlanmış tahta muhafazaların içine konularak kullanılmak üzere bekletilir. Hamur günlük hazırlanır. Daha önce hazırlanmış hamur topları, pide ustası tarafından açılıp inceltildikten sonra şekillendirilir. Pide ustası hamuru iki eliyle tezgâhta tokatlayarak ve havada döndürerek açar. Tokatlayarak açma ve havaya atma işlemi, çıkardığı ses nedeniyle bir ritüel haline gelmiştir. Bununla birlikte bu işlem pide hamurunun eşit kalınlıkta ve yoğunlukta olmasını sağlar. Pide hamurunun gramaj ayarının yapılması dışında herhangi bir makine ya da yardımcı alet kullanılmaz.

Yumurtalı peynirli pide: Rendelenmiş koyun peyniri, yumurta ve maydanozun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla elde edilen iç harç, pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Kıymalı pide: Az yağlı dana kıyması, soğan, domates, maydanoz ve tuzun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla iç harç elde edilir. Kıyma için seçilen et, bölgede koltuk altı olarak tabir edilen, dananın ön bacakları ile vücudunun birleştiği yumuşak bölgelerinden alınır. Domates ve soğanların kabuğu soyulduktan sonra bıçakla mümkün olduğunca küçük doğranır. Kıyma harcı pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine tereyağı ilave edilerek tahta kaşıkla kenarlarına sürülür. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine, mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Yuvarlak kıymalı pide: İç harcı kıymalı pide ile benzer usulde hazırlanır. Farkı, pide hamurunun daire şeklinde yapılması ve iç harcının yaklaşık 80 g olmasıdır. Yuvarlak kıymalı pide yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide: Daha önce hazırlanmış pide hamurunun, tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanır. Yuvarlak şekilde yaklaşık 30 cm çapında yapılır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm). Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Kaymak, tahinli pidenin nefasetini ve ayırt edici özelliğini veren bileşendir.

Tahta kürekler ile fırının içine yerleştirilen pideler, fırının sıcaklığına göre 3-6 dakika arasında fırında pişirilir.

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

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozdoğan Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozdoğan Meslek Yüksek Okulu Veterinerlik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Bozdoğan Pidesi ibaresi ile 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.