

**No: 1137 – Mahreç İşareti**

**EMET PİDESİ**

Tescil Ettiren  
**EMET BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1137
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000471
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Emet 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>	: Emet Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cd. 1/1 Emet KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kütahya ili Emet ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Emet Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede veya menüde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Emet Pidesi; alt ve üst kısmı ayrı ayrı açılan hamurların arasına keçi peyniri koyulup taş fırında ve odun ateşinde pişirilen kapalı pidedir. Pidenin şekli, uçlara doğru inceler.

Emet Pidesi; keçi sütünün az olduğu kış aylarında keçi peyniri ile olgunlaştırılmış inek peyniri birlikte kullanılarak üretilir.

Emet Pidesinin hamuru; buğday unu, içme suyu, tuz ve önceden hazırlanan ekşi maya kullanılarak hazırlanır. Ekşi mayanın hazırlanmasında ise nohut suyu kullanılır.

1 adet Emet Pidesinin pişmemiş ağırlığını yaklaşık 360 g hamur ve 150 g peynir oluşturur. 3 dakika pişirildikten sonra tereyağı sürülür, bıçakla iki tane tereyağı haznesi açılır, haznelerin içine tereyağı konularak 2 dakika daha fırında bekletilir. Fırından çıkarılan pidelerin üzerine çentikler atılarak tekrar tereyağı sürülür. Bıçak ile kesilerek servisi yapılır.

Emet Pidesinin geçmişi, 100 yıldan fazladır. Emet ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Uсталık becerisi gerektiren, coğrafi sınıra özgü pişirme şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Emet Pidesinin üretiminde kullanılan peynir, geleneksel olarak Emet ilçesindeki yayla ve meralarda yetiştirilen keçi ve ineklerin sütlerinden elde edilir.

Pide hamuru hazırlamak için bileşenler:

7 L içme suyu

7 kg buğday unu

200-210 g tuz

700 g önceden hazırlanmış ekşi maya

Ekşi maya hazırlamak için, nohudun pişirme suyundan 250 ml alınarak içine 400 g un eklenir ve yoğrulur. Hamur 48 saat bekletildikten sonra maya olarak kullanılır.

Un, su, tuz ve ekşi maya bir kap içinde homojen ve yumuşak kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur, alt ve üst hamur 260 g - 90 g ağırlığında olacak şekilde parçalara ayrılır. Ayrılan parçalar hamur pasalarına yerleştirilip üzeri bir bez ile örtülerek oda sıcaklığında 4 saat, soğuk günlerde ise 10 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, alt hamur eni 15-18 cm, boyu 50-60 cm ve kalınlığı 5- 10 mm olacak şekilde açılır. Alt hamurun üzerine, yaz aylarında 150 g tam yağlı keçi peyniri, kış aylarında keçi peyniri ile olgunlaştırılmış inek peyniri birlikte rendelenerek konur. Peynirin üzerine ise 90 gramlık hamur konulup, peynir dışarıdan görünmeyecek şekilde kapatılır. Pidelere uçlara doğru incelen şekli odun ateşi ile ısıtılan taş fırında, yaklaşık 3 dakika pişirilir. Üzerine tereyağı sürülür ve bıçakla iki tane tereyağı haznesi açılır. Bu haznelerin içine tereyağı konularak 2 dakika daha fırında bekletilir. Fırından çıkarılan Emet Pidesinin üzerine çentikler atılarak tekrar tereyağı sürülür. Bıçak ile kesilerek servisi yapılır.

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

Emet Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınıra özgü pişirme şekli vardır. Pide üretiminde kullanılan peynirler, coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçi ve ineklerin sütünden elde edilir. Bu sebeplerle, üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Emet Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Emet Belediyesinden, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Emet Esnaf ve Sanatkarları Odasından birer üyenin katılımı ile oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Emet 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.