

**No: 553 – Mahreç İşareti**

**SÜRMENE PİDESİ**

Tescil Ettiren

**SÜRMENE ESNAF VE SANATKARLAR ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 553
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.09.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/068
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.06.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sürmene 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>	: Sürmene Esnaf ve Sanatkarlar Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çarşı Mah. Vural Cad. No:64/4 Sürmene TRABZON
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Trabzon ili Sürmene ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sürmene Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sürmene Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Sürmene Pidesi 1940'lı yıllardan beri Sürmene ilçesinde yapılan bir pidedir. Ürün, elle dairesel açılan hamura yöreye özgü tatlardan köy peyniri(tuzlu peynir) ve tereyağı eklenerek hazırlanır. Sürmene ilçesinde sadece yörenin mera ve yaylaklardan ve buralarda biçilen otların ve kurutulmasıyla elde edilen yemlerle beslenen hayvanların sütlerinden hazırlanan peynir ve tereyağı kullanılması ürünün en önemli özelliklerindedir.

Sürmene Pidesine yörede tuzlu peynir veya köy peyniri olarak bilinen peynir, hafif sarı-kırmızı renkte, olgunlaşmış peynirin süt kokusuna sahip küçük ve büyük parçalar halinde olan bir peynirdir. Bu peynir, kolot ve civil peynirinin karışımından oluşur. Kolot peyniri; Sürmene ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütü yağsız şekilde alınır ve ekşitilir. Hafif ateşte elastik hale gelene kadar karıştırılır. Elde edilen teleme tülbentle süzülür. Süzülen peynire oklava ile tekerlek biçimi verilir. Civil peyniri; Sürmene ilçesinde yetiştirilen inek sütünün kestirilmesiyle oluşan küçük parçacıklı peynirdir.

Üründe kullanılan tereyağı, Sürmene ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütünden üretilen tuzsuz, sarımsı renkte ve hafif buruk tada sahip tereyağıdır. Eridiğinde şeffaf, berrak görünüşlüdür.

Sürmene Pidesi, içeriğinde bulunan yoğun yağ tadı sebebiyle genellikle ekmekle tüketilir.

### **Üretim Metodu:**

Pide hazırlanırken hamur ve iç harç hazırlanır.

Hamurun Hazırlanması: Hamurun hammaddesi su, tuz, un ve yağ mayadır. Hamurun hazırlanmasında şeker kullanılmaması hamurun daha dayanıklı ve pidenin raf ömrünün daha uzun olmasını sağlar. Hamurun kıvamı, hamuru pişirmek için hazırda bekletme süresi, hamurun pişmeyi beklerken muhafaza koşulları pidenin tüketiciye hazır hale getirilmesinde önemlidir.

Hamur; 50 kg un, 500 g yağ maya, 600 g tuz ve 30-32 litre su karıştırılarak sakız kıvamında, kolay şekil alan yapıda olacak şekilde yoğurulması ile hazırlanır. Hamur, sıcak havada biraz katı, soğuk havada ise biraz cıvık kıvamlı olacak şekilde hazırlanır. Yoğurulan hamur ahşap hamur tezgâhında üzeri kapalı şekilde 30-45 dakika dinlendirilir. Bir pide 230-250 gram hamurdan yapılır. Hamur oklava veya merdane kullanılmadan elle 3-4 cm kalınlığında ve yuvarlak şekilde açılarak kenarları içe kıvrılır.

İç Harcın Hazırlanması: Pidenin içine konulan yörede köy peyniri veya tuzlu peynir olarak bilinen karışım peynir iki kez salamura edilir. İlk salamura peynir yapılırken; 100 gram için 70 gram kolot peyniri iri parçalı, 30 gram civil peyniri küçük parçalı olarak karıştırılır. Karışıma 5-7 gram tuz katılarak güneşte bekletilir ve acılaştırılması sağlanır. Daha sonra 1 ay beton kuyularda üzeri toprakla kapatılarak olgunlaştırılır. İkinci salamurada ilk salamurada hazırlanan peynir bir gece suda bekletilir. Bu sayede fazla tuz alınarak peynirin hamura yapışması sağlanır ve pidenin acılaştırılması önlenir.

180-230 gram köy peyniri(tuzlu peynir), 40-60 gram tereyağı ile hamura eklenerek taş fırında pişirilir. Zemini taş, yanlar ve tavanı ise ısıya dayanıklı tuğladan çimento kullanılmadan yapılan fırınlarda kızılâğaç, pelit, gürgen gibi ağaçlardan elde edilen patlamayan odunlar kullanılarak pişirilir. Sıcaklık her tarafta aynı olmadığından çevrilerek 10-15 dakika pişirilir. Pişirdikten sonra kenarları pişkin, orta kısmı biraz daha yumuşaktır.

Ürün çatal veya bıçak kullanılmadan kenar kısımları elle koparılarak ve ekmele yenir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Sürmene Pidesinin üretiminde kullanılan peynirin ve tereyağının, Sürmene ilçesinde yetişen ineklerin sütünden elde edilmesi gerekmektedir. Ayrıca Sürmene Pidesinin üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden ve bu nedenle yöre ile ün bağı da olduğundan üretimin tüm aşamaları, Sürmene ilçesinde gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Sürmene Esnaf ve Sanatkarlar Odasının koordinasyonunda ve Sürmene İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Sürmene Belediyesinden 1, Sürmene Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 personelin katılımı ile toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, şikayet halinde ve ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Sürmene Pidesinin denetimine esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Sürmene Pidesinin üretiminde kullanılan köy peynirinin (tuzlu peynir), Sürmene ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütünden elde edilmesi,
- Köy peyniri(tuzlu peynir) üretiminde salamura aşamalarına uyulması,
- Köy peyniri(tuzlu peynir) rengi, tadı,
- Tereyağın üretiminde kullanılan sütün Sürmene ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütünden elde edilmesi,
- Tereyağın rengi, kokusu, tadı,
- Hamurun açılması, kıvamı, kalınlığı,
- Pişirildiği fırının özellikleri,
- Pidenin pişkinliği,

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.