



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 129
Başvuru Tarihi : 31/03/2008
Başvuru No : C2008/022
Yayın Tarihi : 14/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : ÖZLER PİDE VE ÇORBA SALONU OTOMOTİV
İNŞAAT ARI. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Başvuru Sahibinin Adresi : Fenk Mah. Atatürk Cad. Ovalı Sokak No: 8
55600 Terme/SAMSUN
Ürünün Adı : PİDE
Coğrafi İşaretin Adı : TERME PİDESİ
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Karadeniz Bölgesi' nin Samsun iline bağlı Terme
ilçesi
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 14.07.2009 tarih ve 27288 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.03.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

KURU KUMBASAR
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Ürünün Tanımı: Mahreç işareti olarak tescilini yaptırmak istediğimiz ürün gıda maddesi olarak Türk Tarihimizde büyük bir yer etmiş olan, gerek hammaddesi ve gerekse işçilik hizmeti ile tamamiyle Türkiye' mizin doğal kaynakları ile üretilen, damak tadımızın değişmez, sofralarımızın vazgeçilmez, Terme ilçemizin, Terme halkının sembolü ve gururu haline gelmiş olan " PİDE " dir.

Pide, bir kısım hammaddelerin (Pide içi dediğimiz hammaddeler) tüketicilerin tercihlerine göre değişiklik arz ettiği, hamurunun kıvamı için tam bir maharet isteyen, gerçek lezzeti için Ustalık Hizmetinin tam bir profesyonellik gerektirdiği, tamamiyle özel olarak imal edilmiş olan Kara Fırın içinde pişirilen, alevi çok iyi dengelenmiş Meşe Odununun ateşiyle pişme kıvamının ve pişme usüllerinin çok iyi bilinmesi gereken bir gıda maddesidir.

Pide' nin hammaddesini ele alacak olursak 2 ana hammadesi vardır. Bunların birincisi hamur, ikincisi ise pidenin içidir. Hamurun oluşması için hamurun da kendisine ait hammaddeleri vardır, pide içinin de kendisine ait hammaddeleri vardır. Bu aşamalar aşağıdaki gibidir.

1-) Hammadde için ilk aşama olan hamurun hazırlanması : Pidemizin imalatı için öncelikle Hamurun hazırlanması gerekmektedir. Hamurun hammaddesi un, su, tuz,maya ve şekerdir. Bu hammaddelerin karışımı ile hamur elde edilir. Ancak, hamuru hazırlarken burada yine ustalık ve maharet çok büyük önem arz etmektedir. Bu aşama ne kadar profesyonelce gerçekleştirilirse pidenin lezzeti ve pişme kıvamı da buna göre şekillenecektir. Burada ne kadar malzemenin birbiri için ne kadar ihtiyacı olduğu, hamurun tazeliğini yitirmemesi için ihtiyaç kadar hamurun hazırlanması, hamurun yoğurulma süresi, hamurun yeterli kıvamına getirilmesi, hamurun kaç porsiyonluk pide yapımı için hazırlanacağı, hamurun pişmek için hazırda bekletme süresi, hamurun hazırlandıktan ve pişmeye verilmeden önce dinlendirme süresi, hamurun pişmeyi beklerken muhafaza koşulları pidenin tam bir Pide gibi tüketiciye hazır hale getirilmesinde çok büyük önem arz etmektedir. Çünkü pide için birinci aşama hamur dur.

Hamurun, genel uygulamaya göre Pidenin yapımı için yoğrulup hazırlanmasından sonra bekletme süresi sabit değildir. Ancak yine de bizim Terme Pidemizin tam bir standarda göre yapılması ve lezzetinin kusursuz olması için Un, Su, Tuz, Maya ve Şeker karışımından yoğrularak elde edilen hamur, yoğrulduktan sonra bir bekletme süresine tabi tutulmalıdır. Bu sürede 20 dakikadır. Bunun sebebi ise içine katılan tüm malzemelerin hamur ile bütünleşmesi, hamurun mayalanması, hamurun kabarması, hamurun şişmesidir. 20 dakika kadar beklemiş hamurdan yapılan Terme Pidesi lezzet kıvamına tam olarak ulaşmış olacaktır.

2-) Hammadde için ikinci aşama ise pide içidir. Pidemizin iç malzemeleri kıyma, kaşar peyniri , pastırma, kuşbaşı et, çökelek, beyaz peynir, sucuk' tur. Bu içlerin pide içerisinde pişmek için hazır hale getirilmesi için ise içlerin belli bir hazırlık aşamalarından geçirilmesi gerekir. Bunlar;

*Kuşbaşı etin hazırlanışı : Hayvanın but kısmından elde edilecek etin, sinirleri alınmış olmalıdır. Döner eti biçiminde açıldıktan sonra bıçakla ince bir şekilde kuşbaşı diye hitap ettiğimiz ölçüde kesilmelidir. Kuşbaşı etin içine domates, biber, maydanoz ve tuz ilave edilerek kuşbaşı etimiz hazırlanmış olur.

*Kıyma' nın hazırlanışı : Kıyma büyük ve krom bir tencerede iyice kavrulur ve soğumaya alınır. Daha sonra önceden soyularak mikserde çekilip krom tencerede kavrulmuş soğanın yeteri kadarını yeteri kadar soğutulmuş kıymanın içine ilave edilerek kıyma içinin hazırlanması tamamlanmış olur. Soğan, Terme Pidesi' nde sadece Kıymalı Pide' de kullanılmaktadır. Terme Pidesinin standart 1 Porsiyonluk Kıymalı Pidesinde makinede çekilmiş olarak 50 gram soğan kullanılmaktadır.

*Kaşar Peynir ve Beyaz Peynir : Kaşar peynir ve beyaz peyniri rende veya mikser ile çekeriz. Bu aşama kaşar peynirin ve beyaz peynirin pide içine katılması için yeterlidir.

*Çökelek : Temin ettiğimiz veya kendimizin hazırlamış olduğumuz çökeleği salamura yapıp günlük ihtiyacımız kadarını salamuradan çıkarıp maydanozlu veya maydanozsuz olarak pişmeye hazır duruma getirmiş oluruz.

*Sucuk ve Pastırma : Temin ettiğimiz sucuk ve pastırmayı gerekli ölçü ve büyüklükte ihtiyaç oranında kesip pişmeye hazır hale getiririz.

Üretilen her ürün için birim başına kullanılan malzeme miktarı ve özellikleri:

KIYMALI PİDE

- * 100 gr. Krom Tencerede Kavrulmuş Kıyma
- * 50 gr. Makinede Çekilerek Krom Tencerede Kavrulmuş Soğan
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * 50 gr. Yağ.
- * Ayrıca istenirse Yumurta.

Tescil No : 129
Coğrafi İşaret : Terme Pidesi

ÇÖKELEKLİ PİDE

- * 100 gr. Çökelek
- * 10 gr. Maydanoz
- * 75 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * Ayrıca istenirse Yumurta

KAŞAR PEYNİRLİ PİDE

- * 100 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- * 75 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * Ayrıca istenirse Yumurta

SUCUKLU PİDE

- * 100 gr. İnce Şekilde Doğranmış Sucuk
- * 75 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * Ayrıca istenirse Yumurta

KUŞBAŞILI PİDE

- * 70 gr. Kuşbaşı Olarak Doğranmış Sinirsiz Dana Eti
- * 30 gr. Kuşbaşı şeklinde Doğranmış Domates
- * 20 gr. İnce Şekilde Doğranmış Sivri biber
- * 50 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * Ayrıca istenirse Yumurta

PASTIRMALI PİDE

- * 100 gr. İnce Şekilde Doğranmış Pastırma
- * 100 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * Ayrıca istenirse Yumurta

KARIŞIK PİDE

- * 50 gr. Kuşbaşı Olarak Doğranmış Sinirsiz Dana Eti
- * 20 gr. İnce Şekilde Doğranmış Pastırma
- * 20 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- * 15 gr. Kuşbaşı Şekilde Doğranmış Domates
- * 5 gr. İnce Şekilde Doğranmış Biber
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur

Ayrıca istenirse Yumurta

ÖZEL KUŞBAŞI ETLİ PİDE (Sadece Kuşbaşı Şeklinde Doğranmış Sinirsiz Dana Etinden)

- * 125 gr. Kuşbaşı Olarak Doğranmış Sinirsiz Dana Eti
- * 100 gr. Yağ
- * 200 gr. Dinlendirilmiş Hamur
- * İstenirse İnce Şekilde Doğranmış Sivri Biber, Kuşbaşı Şekilde Doğranmış Domates vs...Gibi Diğer İç Malzemeler katılabilir.

Terme Pidesinde tüm bu malzemeler pidenin içine ayrı ayrı olarak konulup pişirilebildiği gibi, müşterinin istediği içlerin yada tamamının birbirine karıştırılması ile "Karışık" diye tabir ettiğimiz şekli ile de pişirilip tüketiciye sunulabilir. Karışık siparişinde de müşteri bu karışımı pidenin içine bölüm bölüm şeklinde de isteyebilir, malzemenin birbirine karıştırılarak da pişirilmesini isteyebilir. Tercih tamamıyla müşteriye aittir. Burada tüketicinin arzusuna göre yumurta da hammadde olarak pidemizin imalatına katkı sağlamaktadır. Mesela tüketici pidenin içine tek veya çift yumurta ilave edilmesini isteyebilir. Burada yumurta müşteri isteğine göre sadece sarısı ile veya akıyla birlikte pidenin üzerine ilave edilir. Ancak pidenin fırına verildikten sonra pişme esnasında üzerine yumurta ilave edilmesi için geçmesi gereken süre ve yumurtanın pişmesi ile pidenin pişme süresinin aynı zamana denk getirilip gerek yumurtanın gerekse pidenin pişme süresinde bir aksamaya sebep olunmaması gerekmektedir. Burada yumurtanın sarısının dağıtılmadan pişirilmesi de "Terme Pidesi" nin vazgeçilmez lezzetine ilave olarak görsel açıdan da güzellik katmaktadır.

Tescil No : 129
Coğrafi İşaret : Terme Pidesi

Burada pide içeri ile diğer bir konu ise pide içerimizi ne kadar taze olarak pide içine katarsak bir o kadar daha pidemiz lezzetli olur. İhtiyaç fazlası pide içi ilk tazeliğini koruyamadığı için zamanla lezzetini ilk günkü gibi koruyamayacaktır. Bu sebepten hazırda bulunduracağımız pide içinin stok miktarı çok iyi ayarlanmalıdır.

Burada bu işlemlerin yapılması esnasında unutulmaması gereken önemli konulardan biri de temizlik ve hijyendir. Tüm bu işlemlerin gerçekleştirilmesi esnasında ilgili yasa, yönetmelik ve her türlü sağlık koşullarına tam ve eksiksiz olarak uymak gereklidir ve zorunludur. Çünkü mesleğimiz sağlık kurallarının üretimimizin her aşamasında tam olarak uygulanmasının zorunlu olduğu bir meslektir.

Terme Pidemizin boyutları bir porsiyon için 70-80 cm. uzunluğunda, 15 cm. genişliğindedir. Bir buçuk porsiyonluk pidemizin boyu 100-110 cm. uzunluğunda ve yine 15 cm. genişliğindedir. Terme Pidemizin açık pide olup, pişmiş rengi nar gibi diye tabir ettiğimiz renktedir.

Üretim Alanı : Terme Pidesi' nin üretim alanı Karadeniz Bölgesi' nin Samsun iline bağlı Terme ilçesidir. Terme, Samsun Ordu karayolunun 57. km' sinde, karayolu üzerinde bulunmaktadır.

Üretim Metodu : Pidemizin hazırlanması için öncelikle ilgili hammaddelerinin tam olarak hazırlanması gerekir. Gerekli malzemelerin temininden sonra asıl iş usta maharetine dayanmaktadır. Pide ustası gerek fırının sıcaklığından gerekse de hamurun ve iç malzemelerin kıvamına kadar tüm bileşenlerin kıvamının tam olarak tutturulmasını sağlar. Terme Pidesi' nde bu çok önemlidir. Sonrasında hazırlanan iç malzemeler porsiyon büyüklüğüne göre açılmış olan (1 Porsiyon: 70-80 cm, 1,5 porsiyon 100-110 cm....), eni 15 cm olan hamurun içine müşterinin isteğine göre konulur. Hamurun kenarları tam olarak kapatılmadan hafifçe içe doğru kapatılır. Bu şekilde gelen pişmemiş pide meşe odunun ateşinde taş fırın içinde nar gibi oluncaya dek pişirilir ve fırından alınır. Fırından alınan pidenin üst kısmında bulunan nar gibi olan hamur kısımlarına yağ sürülür. Eğer müşteri tarafından pidenin içine yumurta konulması isteniyorsa pidenin pişmesine belli bir zaman kalınca yumurta ilave edilir. Yumurtanın da sarısının dağılmasına özen gösterilir. Müşterinin isteğine göre parçalara bölünerek veya bütün halinde servis yapılır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri : Terme Pidesinin diğer bölgelerde üretilen pidelerden ayırt edici özelliği açık olarak pişirilmesi, içinin bolca katılması, kullanılan malzemelerin tamamen doğal malzemeler olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Pidenin servisinde ise genellikle bütün olarak servis yapılır. Bu fark daha çok Terme pidesi ve farklı bölgeden gelen her hangi bir pidenin lezzet olarak karşılaştırılmasında daha da iyi anlaşılacaktır.

Ürünün Mahreç İşaret Olmasına ilişkin Bilgi ve Belgeler: Terme ilçesi uzun yıllardır Terme Pidesi' ni tam lezzetiyle yapan bir çok usta yetiştirmiştir. Terme pidesi' nin asıl lezzeti de Pide Ustası' nın maharetidir. Ustalarımızın da yetişme yeri asıl olarak Terme' dir. Yıllardır pidemizin değişmeyen lezzeti ile 'Pide' Terme ilçemiz için bir Sembol haline gelmiştir. Türkiye' nin her yerinden Terme Pidesi siparişleri alınmaktadır. Güzergahı Terme olan bir çok yolcu Terme Pidesi' nin yemeden Terme' den ayrılmazlar. Bir çok yazılı veya görsel Medya' da Terme Pidesi' ni bir çok kez haber yapmışlardır. Terme pidesi ile ilgili tüm bu olumlu olaylar sonucu bir çok bölgede Terme Pidesi adı altında işletmeler açılmıştır. Böylelikle Terme Pidesi, Terme' de doğarak Türkiye' nin bir çok alanına TERME PİDESİ unvanıyla yayılmıştır.

DENETLEME : Terme Pidesi' nin üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki Pide' nin üretiminin uygun olarak yapıp yapılmadığının denetimi, ilgili kanun ve yönetmeliklere göre Terme Ticaret Odası tarafından oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır.

Ayrıca pidemiz piştiği anda tüketilmeyecek ise ambalajlanması esnasında pidenin hava alacak şekilde hijyenik kutulular ile ambalajlanması gereklidir. Yoksa pide ambalajında hava almazsa hamur haline gelebilir.