

No: 129 – Mahreç İşareti

TERME PİDESİ

Tescil Ettiren

**ÖZLER PİDE VE ÇORBA SALONU OTOMOTİV İNŞAAT ARI.
SAN. TİC. LTD. ŞTİ.**

Bu 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.

Değişiklik İlanı:

01.03.2019 tarih ve 48 sayılı Bülten

Tescil No	: 129
Tescil Tarihi	: 02.03.2010
Başvuru No	: C2008/022
Başvuru Tarihi	: 31.03.2008
Coğrafi İşaretin Adı	: Terme Pidesi
Ürün Adı	: Pide
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti.
Tescil Ettirenin Adresi	: Fenk Mah. Atatürk Cad. Ovalı Sok. No: 8 55600 Terme / SAMSUN
Coğrafi Sınırı	: Karadeniz Bölgesinin Samsun iline bağlı Terme ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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 tamamıyla Türkiyemizin doğal kaynakları ile üretilen, damak tadımızın değişmez, sofralarımızın vazgeçilmez, Terme ilçemizin, Terme halkının sembolü ve gururu haline gelmiş olan pidedir.

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, tamamıyla özel olarak imal edilmiş olan Kara Fırın içinde pişirilen, alevi çok iyi dengelenmiş meşe odununun ateşiyle pişme kıvamının ve pişme usulleri çok iyi bilinmesi gereken bir gıda maddesidir.

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, terme pidesi ve farklı bölgeden gelen herhangi bir pidenin lezzet olarak karıştırılmasında daha da iyi anlaşılmaktadır.

Pidenin hammaddesini ele alacak olursak 2 ana hammaddesi 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 hamurdur.

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 süre de 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, sucuktur. Bu içlerin pide içerisinde pişmek için hazır hale getirilmesi için ise içlerin belli bir hazırlık aşamasından 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.

- Kıymanın 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 Pidesinde sadece Kıymalı Pidede 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 pişirmeye hazır duruma getirmiş oluruz.
- Sucuk ve Pastırma: Temin ettiğimiz sucuk ve pastırmaı 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

CÖKELEKLİ 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 ince 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 ince şekilde doğranmış sivri biber
- 50 gr yağ
- 200 gr dilimlenmiş hamur
- Ayrıca istenirse yumurta

PASTIRMALI PİDE:

- 100 gr ince 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 ince şekilde doğranmış pastırma
- 20 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 15 gr kuşbaşı şekilde doğranmış domates
- 5 gr ince şekilde doğranmış biber
- 200 gr dinlendirilmiş hamur
- Ayrıca istenirse yumurta

ÖZEL KUŞBAŞI ETLİ PİDE:

- 125 gr kuşbaşı olarak doğranmış sinirsiz dana eti
- 100 gr yağ
- 200 gr dinlendirilmiş hamur
- İstenirse ince şekilde doğranmış sivri biber, kuşbaşı şekilde doğranmış domates vb. gibi diğer iç malzemeler katılabilir.

Terme Pidesinde tüm bu malzemeler pidenin içine ayrı ayrı olarak konulup pişirilebileceği gibi, müşterinin istediği içlerin ya da 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 gereken süre ve yumurtanın pişmesi ile pidenin pişme süresinin aynı zaman 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.

Burada pide içleri ile ilgili diğer bir konu ise pide içlerimizi ne kadar taze olarak pide içine katarsak pidemiz bir o kadar daha lezzetli olur. İhtiyaç fazlası pide içi ilk tazeliğini koruyamadığı için zamanla lezzetini ilk günkü gibi koruyamayacaktır. Bu sebepten hazırda bulduracağımız 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 Pidemiz açık pide olup, pişmiş nar rengi diye tabir ettiğimiz renktedir.

Üretim Alanı: Terme Pidesinin üretim alanı Karadeniz Bölgesinin Samsun iline bağlı Terme ilçesidir. Terme, Samsun-Ordu karayolunun 57.km’sinde, karayolu üzerinde bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Pidemizin hazırlanması için öncelikle ilgili hammaddelerin tam olarak hazırlanması gerekir. Gerekli malzemelerin temininden sonra asıl iş usta maharetine dayanmaktadır. Pide ustası gerek fırının sıcaklığından gerekse hamurun ve iç malzemelerin kıvamına kadar tüm bileşenlerin kıvamının tam olarak tutturulmasını sağlar. Terme Pidesinde 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 pişmiş pide meşe odununun 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.

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

Ürünün Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: Terme ilçesi uzun yıllardır Terme Pidesini tam lezzetiyle yapan birçok usta yetiştirmiştir. Terme Pidesinin asıl lezzeti de pide ustasının 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. Güzergâhı Terme olan birçok yolcu Terme Pidesini yemeden Terme'den ayrılmazlar. Birçok yazılı veya görsel medyada Terme Pidesini birçok kez haber yapmışlardır. Terme Pidesi ile ilgili tüm bu olumlu olaylar sonucu birçok bölgede Terme Pidesi adı altında işletmeler açılmıştır. Böylelikle Terme Pidesi, Terme'de doğarak Türkiye'nin birçok alanına Terme Pidesi unvanıyla yayılmıştır.

Denetleme:

Terme Pidesi coğrafi işaretinin usulüne uygun üretilmesi ve sunuma yönelik tüm işletmelerin denetimi; Terme Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Terme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden toplam iki uzman, Terme Belediyesinden bir uzman olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Terme Pidesinin üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm evrelerine yönelik habersiz kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti. tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir. Denetim mercisinin yapacağı şehir dışı denetimlerde denetlenecek firmanın bağlı olduğu ticaret odasından destek talep edebilir.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

- a) Üretime hazır olan pide hamurunun gramajı
- b) Üretilmiş olan ve tüketime hazır 1 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- c) Üretilmiş olan ve tüketime hazır 1,5 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- d) Kıymalı pide, çökelekli pide, kaşar peynirli pide, sucuklu pide, kuşbaşılı pide, pastırmalı pide, karışık pide ve özel kuşbaşılı etli pidenin üretiminde kullanılan tüm malzemelerin gramaj ve miktar olarak uygunluğu
- e) Kuşbaşı etin uygunluğu
- f) Pide üretiminde kullanılan malzemelerin tazeliği ve özelliği (iç malzemeler ve hamur açısından)
- g) Pidenin pişme kıvamı ve lezzeti
- h) Paketlemenin (ambalajın) 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.