

No: 324 – Mahreç İşareti

DEREPAZARI PİDESİ

TESCİL ETTİREN

DEREPAZARI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 324
Tescil Tarihi	: 30.01.2018
Başvuru No	: C2017/033
Başvuru Tarihi	: 26.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Derepaazarı Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Derepaazarı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Sadettin Kaynak Bul. No:39/2 Derepaazarı / RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili Derepaazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derepaazarı Pidesi coğrafi işareti, marka ile birlikte ürün markasının kullanıldığı yerlerde (menü vb.) yer alacaktır. Markanın kullanıldığı yerlerde aşağıdaki logo da yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derepaazarı Pidesi; Rize ili Derepaazarı ilçesinde 50 yıldan fazladır yapılmakta olup kullanılan malzemelerin doğallığı, üretim tekniği ve pide ustalarının mahareti ile günümüze ulaşmıştır. Tadının değişmemesi için kesilmeden servis edilen Derepaazarı Pidesi peynirli, açık kıymalı, kapalı kıymalı, karışık, kavurmalı, sade (kuru) pide olmak üzere altı şekilde yapılır. Yapımında katkısız tereyağı ve doğal kaynak suyunun kullanılması Derepaazarı Pidesine ayrı bir lezzet katmaktadır.

Peynirli Derepaazarı Pidesinde kullanılan kolot peynirinin özellikleri aşağıdaki gibidir:

Kolot Peynirin Ortalama Fiziksel ve Kimyasal Değerleri:

Kuru Madde(%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)	Asit (%)	pH
48.63±1.68	7.41±1.97	35.68±2.78	3.07±0.93	0.83±0.17	5.54±0.30

Kolot Peynirin Mikrobiyolojik Özellikleri:

Ort. Aerobik mikroorganizma sayısı	2.99±0.67 kob/gr
Ort. Minimum laktik asit bakterisi	3.07±0.58 kob/gr
Ort. Maya Küf Sayısı	2.35±0.33 kob/gr
Maksimum Escherchia coli sayısı	1.41 kob/gr
Maksimum Stafilokok Sayısı	1.34 kob/gr

Un:

Tip: Özel Amaçlı Buğday Unu (pidelik)
Km'de Min. Protein : % 10,5
Rutubet : % 14,5 rutubet esasına göre paketlenmiş
İçindekiler: Buğday unu, antioksidan (askorbik asit)

Üretim Metodu:

Hamur için gerekli malzemeler:

- 50 kg un
- 500 gr yaş hamur mayası
- 500 gr tuz
- 40 lt su

Hamurun hazırlanışı:

Un, su, tuz ve maya yaklaşık 15 dakika yoğurulduktan sonra 45 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur 250-270'er gr halinde parçalara bölünür. "pasa" adı verilen ahşap tezgâhın üzerine bir bez serilerek bölünen hamurlar üzerine dizilir. Hamurların mayalanması için üzerlerine bir bez örtülerek 30 dakika daha dinlenmeye bırakılır.

Kara fırın:

Hazırlanan pide 2,20x2,20 ebadında kara taşlardan oluşan fırında 270-300 °C'de 12-20 dakika pişirilir. Bu da pidenin hamurumsu değil gevrek olmasını ve ağızda dağılmasını sağlar.

Kumar, gürgen, meşe veya kızılgağaç odunu kullanılan karataş fırınlarda tek seferde 50 adet pide pişirilebilmektedir.

Tereyağının üretim şekli:

Taze sütler kaynatılır. Kaynatılan sütler 30°C'a kadar soğutulur. 5 kg süt için 1 yemek kaşığı yoğurt süte ilave edilerek karıştırılır. Kabın kapağı kapatılıp üzeri bir havlu yardımıyla örtülerek mayalanmaya bırakılır. 1 gün bekletilir ve daha sonra yayıkta çırpılarak tereyağı elde edilir. Tereyağı üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

1. PEYNİRLİ PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Hazırlanan pide hamuru daire şeklinde yaklaşık 25 cm çevresinde elle açılır. Hamurun kenarları parmak kalınlığında içe kıvrılır. Kolot peyniri (yayla peyniri) tuzlu suda bir gün önceden salamura edilir. Bu sayede biraz sert yapıda olan peynirin yumuşaması sağlanmış olur. Daha sonra Derepazarı Pidesi yapımında kullanılmak üzere 2 gün öncesinden normal suda bekletilen peynirler (1 pide için en az 100 gr kolot peyniri) sudan çıkarıldıktan sonra küpler halinde hamurun üzerine serilir. Peynirlerin üzerine yumurta sarısı sürülüp pişirilmek üzere kara fırına verilir. Pidelere fırında yaklaşık 5 dakika piştikten sonra fırından çıkarılıp üzerlerine 100 gr tereyağı ilave edilip 10 dakika daha üstü açık şekilde pişirilir. İsteğe bağlı olarak pidenin ortasına bir adet yumurta bütün olarak kırılır ve dağıtılmadan pişirilir.

Peynirli Derepazarı Pidesinde kullanılan kolot peyniri Rize yöresindeki yağlı çiğ inek veya koyun sütünden üretilmektedir. Yağı alınan süt 30 °C'ye kadar ısıtılır ve mayalanır. Maya sulandırılarak 15-20 litre süte 2 çorba kaşığı olacak şekilde ilave edilir ve 1-1,5 saat içinde pıhtılaşma tamamlanır. Daha sonra pıhtı bir bez torbaya alınarak suyun büyük bir kısmı uzaklaştırılır. Bu süre 10-12 saat sürmektedir. Yağı büyük oranda alınmış 11-14 litre süttten 1 kg kadar ham peynir elde edilir. Daha sonra elde edilen ham peynir küçük bez torbaların içine koyularak son süzme işlemi gerçekleştirilir. Peynirlere tuz serildikten sonra 3 ay boyunca olgunlaşmaya bırakılır.

2. AÇIK KIYMALI PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Kıyma Harcı:

Kalaylı bakır tencerede bir gün önceden hazırlanmış en az 100 gr orta yağlı dana kıyması, 1 adet orta boy ince doğranmış soğan, 2 çay kaşığı tuz ve 1 diş ezilmiş sarımsak soğan içerisinde kaybolana kadar kavrulur. Kavrulmuş kıyma harcı soğumaya bırakılır. Hazırlanan harca ertesinin çeyrek domates, 1 adet çarliston biberi, çeyrek bağ maydanoz, karabiber ve pul biber ilave edilip pidelerin üzerine yerleştirilerek fırına verilir.

Hazırlanışı:

Hazırlanan pide hamuru el yardımıyla yaklaşık 60 cm boyunda ve 20 cm eninde açılır. Hamurun kenarları, parmak kalınlığında içe kıvrılır. Hamurun üzerine yumurta sürülerek daha önce hazırlanmış kıyma harcı en az 200 gr olacak şekilde hamurun içine serilir. İyice kızarıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) kara fırında pişirilir.

3. KAPALI KIYMALI PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Kıyma Harcı:

Kalaylı bakır tencerede bir gün önceden hazırlanmış en az 100 gr orta yağlı dana kıyması, 1 adet orta boy ince doğranmış soğan, 2 çay kaşığı tuz ve 1 diş ezilmiş sarımsak soğan içerisinde kaybolana kadar kavrulur. Kavrulan kıyma harcı soğumaya bırakılır. Hazırlanan harca ertesini gün çeyrek domates, 1 adet çarliston biberi, çeyrek bağ maydanoz, karabiber ve pul biber ilave edilip pidelerin üzerine yerleştirilerek fırına verilir.

Hazırlanışı:

Hazırlanan pide hamuru, el yardımıyla yaklaşık 60 cm boyunda ve 20 cm eninde açılır. Hamurun üzerine yumurta sürülerek daha önce hazırlanmış kıyma harcı en az 200 gr olacak şekilde hamurun içine serilir. Hamurun kısa tarafı enlemesine diğer tarafın üzeriyle birleştirilerek ayalama usulüyle hava almayacak şekilde kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek iyice kızarıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) kara fırında pişirilir.

4. KARIŞIK PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Hazırlanan pide hamuru el yardımıyla yaklaşık 60 cm boyunda ve 15-20 cm eninde açılır. Kenarları parmak kalınlığında içe doğru ince olacak şekilde kıvrılır. Hamurun üzerine yumurta sürülerek daha önce hazırlanan en az 50 gr kıyma harcı ve 50 gr tereyağı içine serilerek fırına verilir. 5 dakika sonra geri alınarak daha önceden salamura edilmiş ve 2 gün normal suda bekletilmiş en az 50 gr kolot peyniri, 50 gr Rize kavurması içine yerleştirilir. İnce kesilmiş yeşilbiber ve yarım ay şeklinde dilimlenmiş domates ile üzeri süslenerek 10 dakika daha pişirilir. Rize kavurması; 1900 yılların başlarında Yörük olarak gelen göçebe halkın kışın tüketmek için hazırladığı bir karışımdır. Etler küp şeklinde ve etin iç yağlı ince kıyım doğranır. İç yağlı bakır tava veya tencereye konur ve odun ateşinde pişirilir. Ardından hazırlanmış küp etler ilave edilir. Etin suyu tamamen kaybolana kadar 2- 3 saat pişirilir. Tuz eklenerek soğumaya bırakılır. Soğuyan et hava almayacak şekilde muhafaza edilir.

5. KAVURMALI PİDENİN HAZIRLANIŞI:

Hazırlanan pide hamuru daire şeklinde yaklaşık 25 cm çevresinde elle açılır. Hamurun kenarları içe kıvrılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp en az 100 gr Rize kavurması ilave edilerek pişirilmek üzere karataş fırına verilir. Pidelere fırında yaklaşık 5 dakika piştikten sonra fırından geri çekilir. Üzerlerine en az 30 gr tereyağı ilave edilip 10 dakika daha pişirilir. İsteğe bağlı olarak pidenin ortasına bir adet yumurta bütün olarak kırılır ve dağıtılmadan pişirilir.

6. SADE (KURU) PİDE HAZIRLANIŞI:

Hazırlanan pide hamuru daire şeklinde yaklaşık 25 cm çevresinde elle açılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp pişirilmek üzere karataş fırına verilir ve 12 dakika kadar pişirilir. Sade olmasından dolayı özellikle kahvaltılarda tercih edilmektedir.

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

Derepaşarı Pidesi yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir pide türüdür.

Denetleme:

Derepaşarı Pidesinin denetimleri; Derepaşarı Belediyesi koordinasyonunda, Rize Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 üye, Rize Ticaret Borsası'ndan 1 üye, Derepaşarı Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nden 1 üye, Rize Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden 1 üye, Fırıncılar Odası'ndan 1 üyeden oluşan, 5 kişilik denetim merci tarafından yürütülecektir. Denetimler değişik aylarda yılda 3 kez, tüketici şikâyetleri ve Derepaşarı Belediyesinin gerekli gördüğü durumlarda her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Derepaşarı Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimlerde; kullanılan unun özelliklerinin, Kolot peynirinin, kıyma harcının, Rize kavurmasının, tereyağının hazırlanışının yukarıda belirtilen özelliklere uygun olup olmadığı, Karataş fırında pişirilip pişirilmediği kontrol edilecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.