

**No: 333- Mahreç İşareti**

**ÇARŞAMBA PİDESİ**

Tescil Ettiren

**ÇARŞAMBA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 333
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.03.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/001
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.12.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çarşamba Pidesi
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çarşamba Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çay Mah. Küçük Hamam Sok. No: 6 Çarşamba / SAMSUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çarşamba ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Karadeniz hattı boyunca üretilen pideler incelendiğinde yerel özellikleri, pişirme kıvamı, damak zevkleri açısından Samsun ilinde yapılan pidelerin karakteri göze çarpmaktadır. Samsun'un Bafra, Terme ve Çarşamba ilçelerinde kendi adlarıyla anılan pideler bulunmaktadır. Bafra Pidesi gevrek, Çarşamba Pidesi yumuşak ve yaygın, Terme Pidesinde ise soğanlar belirgindir.

Çarşamba Pidesinin yapımında unundan, kıymasına, soğanın doğranış şekline ve hatta mayasına varıncaya kadar diğer pidelerden farklı yöntemler uygulanmaktadır.

### **Üretim Metodu:**

Pidenin hammaddelerinden biri olan unun gıda güvenliği, kaliteye ve sağlığa uygunluğu önem arz eder. Fabrikadan çıktıktan sonra 40 gün beklemiş ve dinlenmiş un kullanılmasına dikkat edilir. Bir yıldan fazla bekleyen un özelliğini kaybedip bayatlayacağı için kullanılmaz. Taş fırında Çarşamba Pidesinin yapımında sarımtırak un kullanılır. Günümüzde yaş maya (fırıncı mayası) kullanıldığı gibi yöresel etkiden dolayı daha çok ev tipi maya kullanılmaktadır.

### **Ev Tipi Maya Üretimi:**

- 10 adet kadar yıkanmış kuru üzüm
- 3-4 su bardağı tam buğday unu
- 1 litre su

Bekletme kabı olarak cam kavanoz, karıştırıcı olarak ahşap kaşık kullanılması önemlidir. Cam kavanoz bol sıcak su ile dezenfekte edilir. Yarım bardak un, yarım bardak su kavanoza konur. Ahşap kaşık ile iyice karıştırılır. Mayalanmanın hızlanması için 9-10 adet kuru üzüm tanesi ilave edilir. Kavanoz sıkıca kapatılır ve ılık bir ortamda (25 -30 C°) 10 – 12 saat bekledikten sonra yarım bardaktan az su ile yarım bardaktan az un kavanoza konup karıştırılır. Kavanoz sıkıca kapatılıp tekrar beklemeye bırakılır. Oda sıcaklığında bekletilen mayaya 4 gün boyunca 10 – 12 saatte bir aynı işlem uygulanır. Beşinci günün sonunda mayanın görüntüsü süngerimsi bir hal alacaktır. Maya kabarmış, köpüklenmiş ise ve mayadan ekşi bir koku geliyorsa maya kullanıma hazırdır. Ekşi mayanın içindeki üzümler çıkarılıp atılır ve maya ihtiyaç halinde kullanılmak üzere kapalı halde buzdolabında saklanır.

### **Pide Hamuru:**

- Un (10 kg)
- Su (aldığı kadar, kışın ılık su, yazın soğuk su)
- Kışın 30 g, yazın 20 g maya (ev tipi ekşi maya ya da yaş maya)
- Tuz (200 g)
- Şeker (100 gr)

10 kg un bir tepsiye alınır, 200 g tuz, 100 g şeker una serpilir ve karıştırılır. Unun ortası açılarak 30 g maya kabın ortasına konur ve yavaş yavaş su eklenerek erimesi sağlanır. Suda eriyen mayanın içine un yavaş yavaş eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi ne kadar iyi yapılırsa pidenin lezzeti o kadar güzel olacaktır. Oldukça yumuşak ve sulu bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamurun üzeri örtülür ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamur 145 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler payelere alınır ve üzeri örtülerek ikinci kez 20 -30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Bir Adet Pidenin İç Malzemesi:

- 120-125 gr kıyma
- 190-200 gr kuru soğan
- 4-5 gr karabiber
- 3 gr tuz

Bir karıştırma kabına kıyma alınır, soğanlar ince ince doğranır, acı suyu çıkarılarak kıymanın üstüne eklenir. Hepsini iyice karıştırılır. Malzeme kapalı pidede dahi çiğden kullanılmaktadır.

Pidenin Yapımı:

Bekletilen bezeler suyla 65 – 70 cm uzunluğunda 10 -12 cm genişliğinde uçlara doğru incelemek şekilde açılır. Açılan hamurun ortasına çiğ iç malzeme yerleştirilir. Yanlardan ortada birleşecek şekilde üzeri kapatılır. Meşe odunuyla ısıtılmış taş fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Üzeri kızaran pide fırından çıkarılır ve üzerine tereyağı sürülür. Çarşamba ovasında yetişen hayvanlardan elde edilen içinde katkı maddesi olmayan ve bölgeden toplanan tere yağ kullanılmaktadır. Pide, baklava dilimi şeklinde (verev şeklinde) ince ince dilimlenerek tahta servis tabağında servis yapılır.

Nihai ürünün eni 4-5 cm, boyu 75-80 cm uzunlukta olup ağırlığı 200-220 gr olmalıdır.

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

Kullanılan tereyağının Çarşamba'da üretilmesi gerekmektedir.

**Denetleme:**

Çarşamba Ticaret Borsası tarafından yapılan Çarşamba Pidesi coğrafi işaret başvuru komisyonu; Çarşamba Pidesinin üretiminin uygun olarak yapılıp yapılmadığının denetlenmesi konusunda, komisyon oluşturulmasında, komisyonun çalışmasının takibinde, yazışmaların yapılmasında, toplantıların organize edilmesinde ve raporların hazırlanmasında sorumlu kurum Çarşamba Ticaret Borsası olacaktır. Konu ile ilgili bir komisyon oluşturulacak olup, komisyon kanun ve yönetmenliklere göre oluşturulacaktır.

Çarşamba Pidesinin teknik, üretim ve özelliklerinin uygunluk kontrolleri Çarşamba Tarım İlçe Müdürlüğü'nün koordinasyonunda yapılacak olup komisyonda; Çarşamba Ticaret Borsası'ndan bir üye, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odasından bir üye, Çarşamba Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan iki üye, Tarım İlçe Müdürlüğü'nden bir gıda kontrolörü, Çarşamba Belediyesi'nden bir üye, Çarşamba Kaymakamlığı'ndan bir üye olmak üzere yedi kişilik komisyon oluşturulacaktır.

Komisyon yılda bir defa raporlama yapacaktır. Ayrıca tüketici şikâyetleri, Çarşamba Ticaret Borsası'nın ve diğer üyelerin gerekli gördüğü durumlarda denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır. Komisyon işleri ve raporlar Çarşamba Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilecektir.

Denetim Komisyonu; görevini tam olarak yerine getirmek için yeterli personel, ekipman ve diğer olanaklara sahiptir. Denetim komisyonu, üretim aşamalarının yanı sıra şikâyet halinde de denetim yapacaktır. Ayrıca denetimde yer alan her bir kuruluştan alınacak kişiler, denetimlerini 555 Sayılı KHK hükümlerine uygun olarak yerine getireceklerdir.

Ayrıca pidemiz piştiği anda tüketilmeyecek ise ambalajlanması esnasında pidenin hava alacak şekilde hijyenik kutular ile ambalajlanması konusunda da gerekli kontroller yapılacaktır.

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