

No: 1437 – Mahreç İşareti

BEYDAĞ SİMİT DÜRÜM

Tescil Ettiren
BEYDAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1437
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000329
Başvuru Tarihi	: 31.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Beydağ Simit Dürüm
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beydağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Arıtürk Sk. 27 - Beydağ İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Beydağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beydağ Simit Dürüm ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beydağ Simit Dürüm ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beydağ Simit Dürüm; özel amaçlı buğday unu, maya, tuz ve un ile hazırlanarak halka şekli verilen hamurun fırında pişirildikten sonra özel amaçlı buğday unu, su ve tuz ile hazırlanıp ayçiçeği ya da mısır yağı ile sacda pişirilen lavaşa sarılarak Beydağ ilçesinde üretilen hamur işi üründür. Fırında pişirilen halka şeklindeki hamur simide benzediği ve dürüm gibi sarılarak yapıldığı için “*simit dürüm*” olarak adlandırılır. Servisi sıcak olarak yapılır.

Beydağ Simit Dürümün üretiminde kullanılan simit şeklindeki hamurun çapı 10-12 cm, pişmiş lavaşın çapı 15-20 cm’dir. Beydağ Simit Dürüm simidin lavaşa sarılmış haliyle bütün olarak satışa sunulur.

Beydağ Simit Dürümün geçmişi eskiye dayanır. Beydağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 50-55 adet Beydağ Simit Dürümü üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Simit hamuru için bileşenler:

- 4 g tuz
- 200 ml su
- 1200 g özel amaçlı buğday unu
- 42 g yaş maya

Lavaş hamuru için bileşenler:

- 1200 g özel amaçlı buğday unu
- 4 g tuz
- 200 ml su
- 100 ml ayçiçeği yağı
- 100 ml mısır yağı

Simit hamurunun hazırlanması:

Un, su, maya ve tuz karıştırılıp 30 dakika yoğrulur ve hamurun mayalanması için 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamur 30-35 g büyüklüğünde kesilip elde yuvarlanarak 10-12 cm çapında silindirler oluşturulup halka şekli verilir. 30 dakika dinlendirildikten sonra hamurun üzeri kızarıncaya kadar 180°C sıcaklıktaki fırında 20-30 dakika pişirilir.

Lavaşın hazırlanması:

Un, tuz ve su 15-20 dakika yoğrulur, 25-30 g’lık parçalara bölünür ve her bir hamur parçası merdane ile açılarak 15-20 cm çapında lavaş yufkaları hazırlanır. Yufkalar, ayçiçeği yağı ya da mısır yağı ile bir sac üzerinde 2-3 dakika pişirilir.

Lavaşın orta kısmına simit konur ve lavaş, simidin üzerine katlanarak sarılır. Beydağ Simit Dürümün servisi, sıcak olarak yapılır. Yapıldığı gün içinde tüketilir.

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

Beydağ Simit Dürümün geçmişi eskiye dayanır. Beydağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beydağ Simit Dürümün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beydağ Belediyesinin koordinasyonunda ve Beydağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beydağ Halk Eğitim Merkezi ile Beydağ Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Beydağ Simit Dürümünün boyutları ve şeklinin uygunluğu; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün boyutlarının ve şeklinin uygunluğu ile Beydağ Simit Dürümü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.