

No: 621 – Mahreç İşareti

NEVŞEHİR SİMİDİ

Tescil Ettiren

NEVŞEHİR ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 621
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/180
Başvuru Tarihi	: 08.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nevşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: İbrahimpasha Mah. Eski Sanayi Meydanı No:60 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Nevşehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Simidi yöre adı ile özdeşleşmiş fırıncılık mamulüdür. Üretim metodu ve dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenmiştir.

Nevşehir Simidi Türkiye'nin diğer illerinde üretilen simit şeklinden farklı olarak dikdörtgene yakın yuvarlak kenarlı olarak üretilir (Şekil 1). Ayrıca hamurun mayalandırılmasında Nevşehir ilinin ustalarının hazırladığı doğal günlük nohut mayası kullanılır. Şeker ve tuz eklenmez. Nevşehir Simidi yedi ila on güne kadar bayatlamadan tazeliğini koruyabilir.



Şekil 1. Nevşehir Simidinin şekli

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için: Buğday unu, su, %100 nohuttan yapılan maya

Nevşehir Simidi üretimi nohut mayası hazırlanması ve simidin hazırlanması aşamalarından oluşur. Mayanın hazırlanması için coğrafi sınırdaki üretilen nohut kırılarak geniş tabanlı ve ağız kısmı dar bir şişeye alınır. Üzerine nohudun hacmi kadar kaynar su ilave edilir. Şişenin ağzı kapatılır ve “fırın damı” olarak tabir edilen simit fırınının üzerinde 30 °C ila 40 °C'de 8-9 saat bekletilir. Mayanın oluştuğu üzerinde biriken köpükten anlaşılır. Bu maya bir kaba alınır ve yaklaşık 200 g un ile yoğrulur hamur elde edilir. Hamurun üzeri örtülerek simit fırınının üzerinde yaklaşık iki saat kadar ortam sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Hamurun üzeri göz göz olduğunda maya olarak kullanılır ve üzerine 7 litre su ile 25 kg un ilave edilerek kulak memesi kıvamında yoğrulur. Yoğrulan ikinci hamurun da yine üzeri örtülerek yaklaşık iki saat kadar mayalanmaya bırakılır. Üzeri göz göz olan bu hamur 50 kg un için maya olarak kullanılır; yaklaşık 15 litre su ve 50 kg un ile yoğrulur. Yaklaşık bir buçuk saat mayalanması için beklenir. Tuz ve şeker nohut mayasının özelliğini bozacağından, hamura tuz ve şeker eklenmez. Yoğrulan hamur 110-120 g aralığında kesilir ve mermer üzerinde elle silindirik şekli verilir. Hazırlanan simitler hamurun üzerine bastırılarak tepsiye yan yana dizilir. Bu dizim genellikle onlu sıralar halinde yapılır. Simitlerin fazla kabarmasının önüne geçebilmek için her simidin üzerine ovalimsi halka ile şekil verilir.

Simit Yüz Suyu (Çorbası):

20 ila 30 g kadar un, aldığı kadar su ve 1 adet yumurta veya 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi karıştırılıp kaynatılarak çorba gibi pişirilir. Daha sonra su ilave edilerek seyreltilir. Bu karışım simitlerin üzerine sürülür. Nevşehir Simidi 180-200°C'de ısıtılan fırında ve odun ateşinde yaklaşık 10 dakika pişirilir. Daha sonra simitler

döndürölerek 10 dakika daha pişirilir. Altı ve üstü eşit miktarda pişen simitler, fırından çıkarılarak dinlendirildikten sonra servis edilir.

Nevşehir Simidi hazırlanması aşamasında hamurun soğuk zincirde veya dondurulup başka yere gönderilmesi ürünün ayırt edici özelliğini bozacağından, ürünün üretildiği yerde pişirilmesi gerekir.

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

Nevşehir Simidinin üretiminde kullanılan nohut mayası ve üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Kendine has şekli ile de farklılaşan Nevşehir Simidinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple tüm üretim aşamalarının, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Denetimler, Nevşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinin koordinasyonunda ve Nevşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Nevşehir Fırıncılar Odası ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Nevşehir Simidinin üretiminde kullanılan malzemeler, nohut mayası, yüz suyunun kıvamı, üretim metodu, simidin şekli ile Nevşehir Simidi coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımı 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.