

No: 1058 – Mahreç İşareti

ESKİŞEHİR SİMİDİ

Tescil Ettiren
ESKİŞEHİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1058
Tescil Tarihi	: 04.04.2022
Başvuru No	: C2019/214
Başvuru Tarihi	: 23.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskişehir Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İki Eylül Cad. No:28/6 ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili
Kullanım Biçimi	: Eskişehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eskişehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eskişehir Simidi; buğday unu, maya, tuz, su ve su ile seyreltilmiş incir pekmezi kullanılarak ve sıcak pekmezleme yöntemiyle üretilen simittir. Burgu şeklinde olup üzeri susam kaplıdır.

Eskişehir Simidi, meşe odunu kullanılan taş fırınlarda pişirilir. Dışı çıtır içi pişkindir. Pişmiş haldeki ağırlığı 100-110 g'dır. Üzerinde 12-15 g susam bulunur.

Eskişehir Simidinin geçmişi eskiye dayanır. Eskişehir ilinin mutfak kültüründe ve ayrıca hamam kültüründe yer alan önemli gıdalardandır. Üretiminde incir pekmezi kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eskişehir Simidi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 50 kg buğday unu
- 20-25 litre su
- 750-1000 g maya
- 1250 g tuz
- 1,8 lt incir pekmezi
- 30 lt su (seyreltme işlemi için)
- 8-10 kg susam

Un, maya, su ve tuz karıştırılıp 20-25 dakika yoğrulduktan sonra 20-30 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış hamur, gürgenden yapılmış tezgâh üzerine konularak 110-120 g'lık eşit parçalara bölünür. Her bir hamur parçası ikiye bölünür ve parmak şeklinde fitil haline getirilir. Fitil halindeki iki parça, yatay şekilde üst üste konur ve hamur, köşelerinden tutularak sol el ile yukarı, sağ el ile aşağıya çekilir, birbirlerine ters yönde çevrilerek burgu şekline getirilir. Burgu şeklindeki hamurun iki ucu bir araya getirilir, birbirine yapıştırılır ve hamura daire şekli verilirken biraz genişletilir.

Yaklaşık 60x40 cm ebadında çelik tencereye incir pekmezi ve seyreltme amaçlı su konup 80-100°C dereceye kadar ısıtılır. Seyreltilip ısıtılan pekmez kaynayınca, şekli verilmiş simitler pekmezin içine konur. Yaklaşık 20-30 saniye sonra pekmezin yüzeyine çıkan haşlanmış simitler, delikli çelik süzgeç ile çıkarılır ve 10 saniye kadar süzülür. Daha sonra susamlama tezgâhında susamlanır. Bir simitteki susam miktarı yaklaşık 12-15 gramdır.

Susamlanan simitler, gürgen ağacından yapılan küreklerle, yakıt olarak meşe odunu kullanılan taş fırınlara konur ve 260-270°C'de 10-15 dakika pişirilir. Pişirme süresi içinde ilk 7-8 dakika sonra simitlerin eşit şekilde pişmesi için simitler çevrilir. Pişmiş simidin ortalama ağırlığı 100-110 g'dır. Eskişehir Simidi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Eskişehir Simidinin geçmişi eskiye dayanır. Eskişehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde incir pekmezi kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Eskişehir Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Eskişehir Ticaret Odasından, Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün şeklinin uygunluğu ve Eskişehir Simidi ibaresi ile 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.