

**No: 349 – Mahreç İşareti**

**MANİSA TABAN SİMİDİ**

Tescil Ettiren

**MSD KOZA EĞİTİM ÖĞRETİM GIDA TURİZM NAKLIYAT  
İNŞAAT SOSYAL TESİSLER MARKETÇİLİK PETROL  
ÜRÜNLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

16.07.2020 tarih ve 81 sayılı Bülten

15.01.2025 tarih ve 189 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 349
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.05.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2010/019
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.03.2010
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Manisa Taban Simidi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd.Şti.
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Tekstilciler Sitesi Güzelyurt Mahallesi 5771 Sok. No:11/A Merkez MANİSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Manisa Taban Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Manisa Taban Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa Taban Simidi un, su, nohut mayası, pekmez ve susamdan oluşan bir unlu mamul ürünüdür. İçeriğinde bulunan nohut mayası nedeniyle tatlımsı olup içi beyaz renktedir. Nohut mayası yapımı sırasında kullanılanında ürüne tuz eklenmemektedir ve şeklinin yassı olmasından dolayı taban simidi adını almıştır.

Manisa Taban Simidi yapımında kullanılan malzemelerin özellikleri aşağıdaki gibidir:

Un: Üretimde kullanılan un ekmeçlik buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu tebliğine uygun olmalıdır.

Su: Üretimde kullanılan su İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik Kriterlerine uygun olmalıdır.

Nohut mayası: Nohut mayası yapımında Manisa'da yetişen küçük daneli nohutlar kullanılır. Bu nohutlar üç ya da dört parçaya ayrılacak şekilde kırılır ve sonrasında su ve tuz eklenerek nohut mayası oluşturulur. Üründe ana lezzeti sağlayan nohut mayasıdır. Türk Gıda Kodeksi tuz tebliğine uygun üretilmiş olan tuz, nohut mayası oluşumunda oldukça önemli rol oynamaktadır. Zira üretimde başka bir aşamada tuz kullanılmamaktadır. Tuz maya içerisinde mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesi ve maya elde edilmesinde fermantasyona yardımcı olması için kullanılmaktadır.

Pekmez: Susamın Manisa Taban Simidi yüzeyine yapışması ve susam ile beraber Manisa Taban Simidinin kabuğuna renk vermesi amacı ile kullanılır. Pekmez Manisa bölgesinde yetişen Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez olmalıdır. Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez suya girdiğinde parlak bir renk almaktadır.

Susam: Manisa Taban Simidinin üzerine kaplama maddesi olarak kullanılan susamın yağ oranı %30'dan yüksek, aroması kuvvetli olmalı ve içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine ilişkin değerler;

- Nem içeriğinin %38 ilâ % 42,
- Ph değerinin 4 ilâ 6,
- Asitlik değeri 2 ilâ 4 ml,
- Genişliğinin 18 ilâ 23,5 santimetre,
- Kenar yüksekliğinin 2 ilâ 4 santimetre,

- Orta nokta yüksekliğinin 5 ilâ 7 santimetre aralığındadır (Ürünün fiziki özellikleri ölçülürken kumpas kullanılmıştır).

### **Üretim Metodu:**

Manisa Taban Simidinin hamur içeriğinde %40-60 un, %30-40 su, %8-10 nohut mayası, %3-5 susam ve %0,1-0,5 pekmez bulunmaktadır.

#### Manisa Taban Simidinin Üretim Aşamaları:

##### **Nohut Mayası Üretimi:**

Manisa Taban Simidi yapımının en önemli aşaması nohut mayasının hazırlanmasıdır. Nohut mayasının bileşimi %50 ila %60 öğütülmüş nohut, %30 ila %40 su, %3 ila %5 tuzdur. Kaynayan su cam şişeler içerisine alınır ve üzerine öğütülmüş nohut ve tuz atılır. Suyun sıcaklığı 35-40 °C'a kadar soğutulduktan sonra 6-8 saat arasında 35-40 °C sıcaklıkta fermantasyona bırakılarak nohut mayası elde edilir.

##### **Yoğurma:**

Manisa Taban Simidi yapımında en önemli işlemlerden biri de hamur yapımıdır. Un, su ve nohut mayasından oluşan karışım homojen bir şekilde karıştırılarak 10-15 dakika kadar yoğrulur. Ardından tahta hamur teknesinde 30-40 dakika arasında 32-34 °C'de ön fermantasyona bırakılır.

Ön fermantasyonla kabaran hamur tekrar 10-15 dakika yoğrulur ve tahta hamur teknesinde 120-150 dakika arasında ana fermantasyona bırakılır. İyi mayalanmış nohut mayalı hamurdan üretilen Manisa Taban Simidinin iç rengi beyaz olmaktadır. Taş tezgâh ya da metal tezgâhlarda nohut mayalı hamur çabuk soğuduğundan mayalanma istenilen kalitede olmamaktadır. Fermantasyonu tamamlanmış hamur, tahta tezgâhlara alınır ve merdane şeklini alacak şekilde yuvarlanıp tahta pasalar üzerine konularak 10-15 dakika daha fermantasyon için bekletilir. Pasa; hamurun fermantasyon için bekletildiği tahtadan yapılmış tavalardır.

##### **Hamurun haşlanması ve susamlama;**

Pasalar üzerine fermantasyona bırakılmış merdane şeklindeki hamurlar Manisa Taban Simidi şekli olan geniş enli (yassı) şekil verilerek bir kazan içerisinde kaynayan suya halkalar şeklinde atılır. Kaynayan su içerisinde 5-10 saniye bekletilen hamurlar pekmez ile susam ile doldurulmuş tezgâh üzerine alınır ve hamurlar tezgâh üzerinde ters düz edilerek pekmez ile karıştırılmış susamın hamura yapışması sağlanır.

##### **Pişirme ve depolama:**

Haşlanmış ve susamlanmış daire şeklindeki hamurlar fırın küreği üzerine dizilerek 180-200 °C sıcaklıktaki fırına atılır ve 10-15 dakika pişirilir. Üzeri kahverengiye yakın olan Manisa Taban Simidi fırından alınarak direk güneş ışığı ve nemden uzakta oda sıcaklığında satışa sunulur.

Üretimde kullanılan her ürünün ve üretimin Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olması gerekir

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

**Nohut Mayası:** Manisa'da yetişen küçük daneli nohutlar kullanılmalıdır. Bu nohutlardan elde edilen nohut mayası, Manisa Taban Simidinin tatlımsı olmasını ve geç bayatlamasını sağlamaktadır.

**İklim Şartları:** Manisa ili iklim şartları yarı nemli, kışları serin, yazları çok sıcaktır. Bu iklim nohut mayası ile mayalanan hamurun soğumasını geciktirir böylece mayalanma kalitesi artar. Bu durum Manisa Taban Simidinin parlak renkte olmasını ve kabarmasını sağlamaktadır.

**Pekmez:** Sultaniye Üzüm Pekmezinde Manisa ilinde yetişen sultaniye üzümü kullanılır. Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez suya girdiğinde parlak bir renk alır.

**Ustalık:** Manisa Taban Simidi yıllardır yörede üretilmekte ve ustalık babadan oğula, ustadan çırağa geçmektedir.

Belirtilen sebeplerden dolayı üretimde kullanılan nohudun ve pekmez üretiminde kullanılan Sultaniye üzümünün mutlaka Manisa ilinde yetiştirilmiş olması gerekmektedir.

**Denetleme:**

Denetimler; Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. koordinatörlüğünde ve Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti., Yunusemre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Manisa Bakkallar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle küçük daneli nohut ve sultaniye üzümünden üretilen pekmez kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Manisa Taban Simidi ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.