

No: 1646 – Mahreç İşareti

ANTAKYA SİMİDİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1646
Tescil Tarihi	: 03.10.2024
Başvuru No	: C2023/000258
Başvuru Tarihi	: 19.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Simidi; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve karbonat karışımı ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir. Antakya Simidi, isteğe bağlı olarak tuz ve kimyon karışımıyla birlikte tüketilir.

Antakya Simidi, orta yumuşaklıktadır. Pişirilmeden önce ağırlığı yaklaşık 130 g iken pişirildikten sonra 110 ± 5 g'dır. Antakya Simidi, ince tekerlek şeklinde olup çapı 20 ± 2 cm ve kalınlığı 1,5-2 cm'dir. Antakya Simidinin üzerine dökülen susam, bir gece önceden suda bekletilir, bu işlem susamların simide daha iyi yapışmasını sağlar.

Antakya Simidinin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Antakya Simidi için gerekli bileşenler (120 adet):

- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 80 g yaş maya
- 6 l su
- 10 g karbonat

Üzeri için:

- Susam

Susamlar, simit üretiminden önce gıda ile temasa uygun bir kaba alınır ve üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Yaklaşık 25 °C suda 10-12 saat bekletilir. Bu süre sonunda susamlar süzgeçle süzülerek kullanıma hazır hale gelir.

Ekmeklik buğday unu, yaş maya ve karbonat karıştırılır, ardından yavaş yavaş su eklenerek 9-10 dakika hamur yoğurma makinesinde yoğrulur. Hamur yapımında kullanılan suyun sıcaklığı yaklaşık 25 °C olmalıdır.

Yoğurma işlemine, sert ve homojen bir hamur elde edilene kadar devam edilir ve hamur mayalanması için 30 dakika dinlendirilir.

Hazırlanan hamur yaklaşık 130 g'lık eşit parçalara bölünür. Her bir hamur parçası elle uzatılır ve avuç içiyle ileri geri yuvarlama hareketiyle hamura, yaklaşık 40 cm uzunluğunda fitil olarak adlandırılan uzun çubuk şekli verilir. Fitillerin iki ucu birleştirilerek halka oluşturulur. Oluşan halkaya coğrafi sınırdaki bukleye adı verilir. Bukleler yaklaşık 9-10 cm çapındadır.

Bukleler, 10-12 saat önceden ıslatılan ve suyu süzülen susamlara ön yüzü batırılarak tahta pasalara dizilir. Buklelerin ön yüzünün susama batırılıp pasalara dizilmesinin ardından, bukleye iki elle sağa ya da sola çektilerle döndürme işlemi yapılır ve 20 ± 2 cm çapında yuvarlak şekil verilir.

Antakya Simidi, gıda ile temasa uygun tahta kürek kullanılarak taş fırında, yaklaşık 300 °C sıcaklıkta 4-5 dakika pişirilip servis edilir. Simitler her tarafının eşit şekilde pişmesi için ara ara çevrilir. Antakya Simidi, tuz ve kimyon karışımına batırılarak sıcak olarak tüketilebilir.

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

Antakya Simidi, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliğinden bir kişi, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürünün şekli başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Simidi ibaresi, logosu ile 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.