

No: 1608 – Mahreç İşareti

NEVŞEHİR TAHİNLİ SİMİDİ

Tescil Ettiren

**NEVŞEHİR FIRINCILAR VE UNLU MAMULLER PERAKENDE
SATICILARI ESNAF ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1608
Tescil Tarihi	: 03.07.2024
Başvuru No	: C2023/000172
Başvuru Tarihi	: 15.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Tahinli Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İbrahimpaşa Mah. Eski Sanayi Meydanı No.60 1/1 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Tahinli Simidi; nohutla maya üretilmesi, bu mayanın iki aşamada un, su, şeker ve tahinle yoğrulması suretiyle üretilen simittir.

Nevşehir Tahinli Simidi 15 cm çapında, 200 g ağırlığında, dairesel şekilli, orta kahverengi renkli bir üründür.

Nohut kullanılarak üretilen nohut mayası; un, şeker, su ve tahinle yoğrularak yeniden bir maya elde edilir. Bu mayaya un ve su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur, kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Nevşehir Tahinli Simidi, Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nevşehir Tahinli Simidinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen nohut kullanılır.

Nohut mayası için bileşenler:

- 250 g nohut
- 0,50 l su

Birinci hamurun hazırlanışı:

- Üretilen nohut mayası
- 3,50 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5 l su

Nevşehir Tahinli Simidi için bileşenler (150 adet için):

- 45 kg özel amaçlı buğday unu
- 15 l su
- 3,75 kg üretilen birinci hamur mayası
- 7,50 kg şeker
- 9,375 kg tahin

Simidin üzerine sürülecek karışım için bileşenler:

- 20-30 g özel amaçlı buğday unu
- 2 l su
- 1 adet yumurta veya 1 l üzüm pekmezi

Nohut mayasının hazırlanması:

Coğrafi sınırdaki üretilen nohut kırılarak geniş tabanlı, ağız kısmı dar bir şişeye konulur. Şişeye nohut ve 80-100 °C sıcaklıkta su ilave edilir. Hazırlanan şişe "fırın damı" denilen simit fırınının üzerinde 30-40 °C sıcaklıkta şişenin üzeri kapatılarak 8-9 saat bekletilir. Şişenin üzerinde beyaz köpükler oluştuğunda maya hazır hale gelir.

Nevşehir Tahinli Simidinin hazırlanması:

Nohut mayası, bir kaba alınarak üzerine 3,50 kg özel amaçlı buğday unu eklenip 0,50 l su katılarak yoğrulur. Hamurun üzeri örtülerek oda sıcaklığında 2 saat boyunca dinlendirilir. Oluşan nohut mayası, birinci hamur mayası olarak kullanılır.

Birinci hamur mayasının üzerine 7 l su ve 22,50 kg un eklenerek makine yardımıyla 85-95 dakika yoğrulur ve hamur yapılır. Bu hamura 22,5 kg özel amaçlı buğday unu, 7,5 l su, 9,375 kg tahin ve 7,50 kg şeker eklenir ve tekrar yoğrulur. Yoğrulmuş hamur, 110-120 g ağırlığında kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir. Üzeri örtülerek 15-20 dakika mayalanması sağlanır.

Simidin üzerine sürülecek karışımın hazırlanması:

Un, çorba kıvamına gelinceye kadar su ve yumurta veya üzüm pekmezi kaynatılarak pişirilir. Ardından 1 l su ilave edilerek seyreltilir. Bu karışım simitlerin üzerine sürülür. Nevşehir Tahinli Simidi odun ateşinde pişirilir. 180-200 °C sıcaklıkta fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir. Diğer yüzü için döndürülerek 10 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

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

Nevşehir Tahinli Simidinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Tahinli Simidi için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temini ve Nevşehir Tahinli Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odasının koordinasyonunda ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Belediyesi ve Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; maya için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temininin uygunluğu; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; Nevşehir Tahinli Simidinin şeklinin uygunluğu; üretim metodunun, ambalaj ve gramaj özelliklerinin uygunluğu ve Nevşehir Tahinli Simidinin ibaresi 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.