

No: 1548 – Mahreç İşareti

MUĞLA SİMİDİ

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1548
Tescil Tarihi	: 29.02.2024
Başvuru No	: C2023/000134
Başvuru Tarihi	: 14.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No:3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Muğla Simidi” logosu da kullanılabilir. Logonun en küçük kullanım ebadı 2x2 cm olup kullanıldığı ambalajın büyüklüğüne göre muhtelif ebatlarda olabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Simidi; Muğla ilinde üretilen halka biçiminde, üzeri susamla kaplı, rengi altın sarı, dışı çatlak yapıda ve gevrek özellikte bir unlu mamuldür. Meşe odunu ile yakılan taş fırında pişirilir. Üzerine, su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi sürülüp pişirilir.

Muğla Simidinin üretiminde, iri taneli, açık sarı renkli susam tercih edilir.

Muğla Simidinde sıcak pekmezli suda ön pişirmesi yapılır. Bu işlem hamur kaynama noktasına yakın derecede ortalama 80-90 °C’de olan sıcaklıkta iken pekmeze batırılır. Aynı zamanda susamların daha öncesinden pekmeze batırılması çıtırliğini ve rengini etkiler.

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Muğla Simidi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 50 kg simitlik sert buğday unu
- 20-25 litre su (yazın soğuk su, kışın ılık su)
- 1,5 kg yaş maya
- 1,5 l ayçiçek yağı
- 900 g tuz (tercihen iyotlu)
- 900 – 1000 g beyaz şeker
- Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi
- 5 kg susam

Simitlik sert buğday unu; sert buğdaydan elde edilir. Simitlik un kolay işlenebilir özellikte yumuşak bir hamur oluşturmali, içindeki kepeği suyu tutmalıdır. Pişirme sonrasında dışının çıtır ve renk almış, içinin ise beyaz kalması istenen bir durumdur. Bu özellikleri sağlayan sert buğdaylardan elde edilen un simitlik un olarak isimlendirilir.

Su, yaş maya, şeker, yağ, tuz ve un hamur yoğurma makinesinde iyice yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur elle veya makine ile 90 g ve 180 g tartılarak kesilip yuvarlanır.

Tekli simit; 90 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde fitil haline getirilip iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 1).

Çiftli simit; 180 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde iki ince fitil kıvrılıp uçları birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 2).

80-90 °C aralığında kaynama noktasına yakın olan pekmez ve su karışımına, şekillendirilen simit hamurları batırılır. İlk anda dibe çöken hamur yaklaşık 2 dakika içerisinde suyun yüzeyine çıkar.

Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi karıştırılarak pekmezlenmiş, kavrulmuş susamın bulunduğu tepsilere koyulan haşlama hamurlar iyice susama bulandıktan sonra son şekli verilerek tepsilere dizilir. Meşe odunu yakılan taş fırınlarda 250-300 °C sıcaklıkta yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Muğla Simidi sıcak ve taze olarak satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 24 saattir.



Şekil 1. Tekli simit



Şekil 2. Çiftli simit

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

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Muğla Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Gıda İşleme Bölümünden ya da Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Muğla 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 gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.