

No: 1706 – Mahreç İşareti

BARTIN RAMAZAN SİMİDİ

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1706
Tescil Tarihi	: 27.02.2025
Başvuru No	: C2021/000273
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Ramazan Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Ramazan Simidi; buğday unu, su ve dut pekmezi ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir.

Bartın Ramazan Simidi, susamsız, ince ve sert yapıdadır. Ürüne tat katması ve parlak bir yapıda olması için simit hamuruna dut pekmezi katılır.

Bartın Ramazan Simidi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bartın Ramazan Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bartın Ramazan Simidi için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 900 ml su
- 8-10 g dut pekmezi
- 8-10 g tuz

Pekmez hazırlanışı: 8-10 g dut pekmezi, 600 ml su ile sulandırılıp, bir tencerede 12-15 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatılan pekmez karışımı akışkan yapıda olmalıdır.

Bartın Ramazan Simidi hazırlanışı: 1 kg buğday unu, 300 ml su ve 8-10 g tuz geniş bir kaptaki karıştırılıp 40- 45 dakika yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir. Yoğrulmuş hamur 5-6 dakika dinlendirildikten sonra tezgâh üzerine alınır ve 30-40 gramlık bezeler halinde kesilir. Kesilen hamurlar yuvarlanarak uçlardan simit şekline gelecek şekilde bağlanır. Bağlanan simit hamurları önceden hazırlanmış dut pekmezi karışımının içinde 3 ila 5 dakika kadar bekletilir. Pekmez karışımından çıkarılan simit hamurları tek tek tahta üzerine dizilir ve ilk ısıtma işlemi için fırında yaklaşık 4-5 dakika tutularak kurutulur. Daha sonra fırından çıkarılan kurumuş simitler tek tek kürek üzerine dizilir ve 200°C derecelik fırında 30-40 dakika içi çekene kadar pişirilir. Pişirilen simitler adet bazlı satış yerine kilo bazlı satılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinatörlüğünde; Bartın Belediyesinden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımı ile 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, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bartın Ramazan Simidi ibaresi 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.