

No: 1829 – Mahreç İşareti

ÇORUM SİMİDİ

Tescil Ettiren
ÇORUM BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1829
Tescil Tarihi	: 17.03.2026
Başvuru No	: C2024/000140
Başvuru Tarihi	: 28.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No:22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Simidi; özel amaçlı buğday unu, su ve tuzla hazırlanan sert hamurun, el ile yuvarlanıp uçlarından düz veya burgu haline getirilip birleştirilen halka formunda oluşturulup kaynayan pekmezli suda birkaç saniye haşlanıp tüm yüzeyine susam serpilip fırında 180 °C'de pişirilmesi ile elde edilen fırıncılık mamulüdür. Gevrek yapıda ve bol susamlıdır.

Çorum ilinde Ramazan geleneği olarak sahura vaktine kadar satılan özel üründür. Ayrıca günlük tüketim için de üretilir. Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle Çorum Simidinin, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Simidinin bileşenleri

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 300 ml su
- 10 g yaş maya
- 50 g kavrulmuş susam

Haşlama suyu bileşenleri

- 2 litre su
- 125 ml üzüm pekmezi

Özel amaçlı buğday unu, su, maya ve tuz ile yoğrulup sert hamur elde edilir ve üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur 100-110 g olacak şekilde bezelere ayrılır. Bezelere ayrılan hamur iki eşit parçaya bölünerek uzun şeritler haline getirildikten sonra düz veya birbirlerine dolanıp burgu haline getirilip uçlardan birleştirilir. Şekli verilen simitler kaynayan pekmezli suda 15-20 saniye haşlanır. Suyun üzerine çıkan simitler kevgirle alınıp ayrı bir kapta tüm yüzeyi susamlanır. 180 °C'de fırında pişirilir.

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

Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde; Çorum Belediyesinden, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Çorum Simidi ibaresinin ve mahreç işaret 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.