

No: 1407 – Mahreç İşareti

KARAMÜRSEL SİMİT DOLMASI

Tescil Ettiren
KARAMÜRSEL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1407
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000289
Başvuru Tarihi	: 07.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamürsel Simit Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karamürsel Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 4 Temmuz Mah. Cumhuriyet Cad. No:2 Karamürsel KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Karamürsel ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamürsel Simit Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamürsel Simit Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karamürsel Simit Dolması; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura uzun simit şekli verilmesi, taş fırında rengi kızarmadan pişirilmesi, arasına iç harç koyulması, sırasıyla süt-su ve yumurta-süt karışımlarına batırıldıktan sonra tereyağında kızartılması suretiyle Karamürsel ilçesinde üretilen fırıncılık mamulüdür. Coğrafi sınırdaki “dolmalık pide” adıyla da bilinir.

Karamürsel Simit Dolmasının hamuru taş fırında pişirilmeden önce üzerine buğday unu ve kepek karışımı sürülür. Üzeri kızarmadan açık renkleyen fırından çıkarılır.

Karamürsel Simit Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle sahur ve iftar sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karamürsel Simit Dolması için bir kaba 50 kg buğday unu, 40 litre su, 600 g tuz ve 500 g maya konularak 25 dakika boyunca yoğrulur ve 30 dakika dinlendirilerek hamurun mayalanması beklenir. Mayalanan hamur 400 g'lık bezelere ayrılır, 30 dakika daha dinlendirildikten sonra yuvarlanarak çapı 50-60 cm olan uzun simit şekli verilir. Pişirilirken fırına konulmadan evvel buğday unu ve kepek karışımına bulanarak fırına verilir. Taş fırında, 320°C'de 4-5 dakika pişirilir. Kızarması beklenmez, rengi beyaz bir şekilde çıkarılır (Şekil 1).



Şekil 1

Fırından çıkarılan uzun simitler, istenilen büyüklükte parçalara ayrılır ve her bir parça, uzunlaşmasına kesilir.

İç harç; tercihen peynirli, ekşimek-maydanozlu, kıymalı, kaşarlı, sucuklu vb. şekilde hazırlanabilir.

Peynirli harç: Coğrafi sınırdaki “kırık peynir” olarak adlandırılan inek sütünden üretilen yağlı peynir parçasından 300 g kullanılır.

Ekşimek-maydanozlu harç: Coğrafi sınırdaki inek sütüne limon ya da sirke damlatılarak elde edilen ve “ekşimek” olarak adlandırılan malzemeden 300 g ve 35 g maydanoz karıştırılarak kullanılır.

Bir kapta 200 ml süt ve 200 ml su karıştırılır. İçi doldurulan simit parçaları bu karışıma batırılıp çıkarılır ve açılmamaları için elle sıkılır. Başka bir kapta yumurta, yarım bardak süt ile çırpılır. Doldurulan simit parçaları daha sonra bu karışıma batırılıp tavada kızdırılmış tereyağında önlü arkalı kızartılır.

Servisi; sade ya da salata, maydanoz, domates vb. ürünler ile yapılabilir.

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

Karamürsel Simit Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karamürsel Simit Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karamürsel Belediyesinin koordinasyonunda; Karamürsel Belediyesi, Kocaeli Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Karamürsel Simit Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.