

No: 453 – Mahreç İşareti

İZMİT SİMİDİ

Tescil Ettiren
KOCAELİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 453
Tescil Tarihi	: 10.09.2019
Başvuru No	: C2018/145
Başvuru Tarihi	: 29.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmit Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kocaeli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karabaş Mah. Ömer Türkçakal Bulvarı No:2 İzmit KOCAELİ
Coğrafi Sınırı	: İzmit ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, satış yerlerinin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmit Simidi burgulu, halka biçiminde, üzeri susamla kaplı, rengi sarıdan kahveye dönük, dışı çıtır çıtır, içi yumuşak ve tüketildiğinde kuru gelmeyen bir simittir.

İzmit Simidi, üretim metodu ve burgulu dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenen bir üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamur için: 50 kg un, 22 lt su, 900 g tuz ve 400 g yaş maya

Üzeri için: Üzüm pekmezi, %60-70 pekmez, %30-40 su

Susam

Un, su, yaş maya ve tuz karıştırılıp 30-35 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminin uzun tutulması simidin lezzeti açısından önemlidir. İstenen miktar (120 gr), ikiye bölünüp 30 cm kadar burgu şekli verilerek uzatılıp birleştirilerek halka şekli verilir. Bu halkalar, önce % 30-40'ı kadar sulandırılmış üzüm pekmezinin ardından da susamın içine batırılıp çıkarılır. Daha sonra palet arabalarında yaklaşık olarak 20 dakika bekletilir. Bu bekleme işlemi uzarsa kabaran simidin içi boş olur. Dinlenme süresi bu süreden az olursa da simit inceler. Dinlenen simitler yaklaşık 275 °C derecede taş fırında 7-8 dakika pişirilir. Kısa sürede pişirilmesi istenen renge ve lezzete ulaşılmasını sağlar.



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

İzmit Simidi, üretim metodu ve burgulu dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenmiştir. İzmit Simidinin üretim metodu, yörenin beşeri sermayesi ile kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi birikimi ile yaşamını devam ettirmiştir. Bu yönüyle ürünün tüm üretim aşamalarının yörede gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Kocaeli Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kocaeli Pastacılar, Börekçiler, Yufkacılar, Çikolata, Şeker, Dondurma İmalatı ve Ticareti Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Kocaeli Ticaret Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından yıllık periyotlar halinde ve şikâyet üzerine her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri:

1. Hamur kıvamı denetlenecektir.
2. Pekmez kazanındaki üzüm pekmezinin yoğunluğu denetlenecektir.
3. Ürünün burgulu halka şeklinde uygunluğu denetlenecektir.

4. Üzerinin susamla kaplı olması denetlenecektir.
5. Pişmiş ürünün dışının çıtır çıtır gevrekliği ile içinin yumuşaklığı denetlenecektir.
6. Susamların pişme sırasındaki renginin sarıdan kahveye değişimi denetlenecektir.

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.