

Tescil No : 176
Koruma Tarihi : 20.03.2012
Başvuru No : C2012/054
Başvuru Sahibi : Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Hançerli Mah. Abbasğa Sok. No:8 İlkadım Samsun
Coğrafi İşaretin Adı : Samsun Simidi
Ürünün Adı : Simit
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı : Türkiye
Coğrafi İşaretin : Samsun
Kaynaklandığı Alan
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 20.01.2013 tarih ve 28534 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 20.03.2012 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 176
Coğrafi İşaret : Samsun Simidi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Samsun Simidi'nin, mayası olabildiğince azdır ve mayalama/fermantasyonu kısadır. Hamuru yarı sert olup pekmeze (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi) ile karıştırılarak yapılmakta ve bol miktarda susam (100 kg undan üretilen simide 20 kg susam) kullanılmaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeleri:

Un 100 kg., Su 60 lt, Tuz 1.4 kg., Maya 1 kg, 6 kg pekmez (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi), 20 kg susam

Formülasyonda yer alan un, maya, tuz ve su uygun bir yoğurucuda yoğrulur. Formülasyondan da anlaşılacağı üzere sert ve sıkı bir hamur hazırlanır. Yoğurma işlemi bitince, hamur 15-20 dk. bekletilir. Yoğurma işleminden sonra tüm işlemlerin 1,5-2 saat içerisinde bitirilmesi gereklidir.

Yoğurulmuş ve dinlendirilmiş hamur tezgah üzerine alınır. Önce bir bıçak yardımı ile uzun ve kalın rulolar halinde kesilir. Hamur el yardımı ile 50-100 cm boyunda, 2,5 cm eninde silindir şeklinde yuvarlanır. Hamur daha sonra simit gramajına (50-80 gr) uygun olarak küçük parçalara ayrılır.

Beklenmeksizin bu parçalara önce rulo şekli verilir. Rulo şekli verilen hamurlar, parmak şeklinde fitil yapılarak el yardımı ile halka şeklinde birleştirilerek yuvarlak hale getirilir.

Yuvarlak/halka şekli verilen hamurlar; 60x60 ebadında 100°C derecede içerisinde 6 kg pekmez (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi) kaynayan bakır kazana el yordamıyla oval şekilde bırakılır. İlk başta hamurlar kazanın dibine hareket ederler. Kısa bir süre sonra pekmezli sıvının üzerine çıkarlar. 1-2 dakikalık beklemeden sonra kaynayan pekmezli kazanda haşlanmış hamurlar, delikli bir süzgeç yardımı ile kazandan alınarak süzülmesi için delikli bir kaba (ilistir kap) bırakılırlar. Hamurlar buradan alınıp susam bulunan tezgâha konularak susamlama işlemine geçilir. Burada iyice susama bulanır ve şekli kontrol edilir.

Susamlanan simitler; altında toz ve cam kırıkları bulunan, 4x4 cm ebadında olan ateş tuğlası ile döşenmiş kara fırında pişirmeye alınırlar. Daha önce kara fırının 270°C dereceye kadar pellet ya da meşe odunuyla 20 dakikada ısıtılarak hazır hale getirilmesi gerekmektedir. 270°C dereceye geldikten sonra tek dal odun atılarak fırın 270°C derecede korunur ve hazır hale gelir. Susamlanmış simitler, ısıtılarak hazır hale getirilen taş fırının yüzeyine 3 m. uzunluğundaki gürgen ağacından yapılmış 2 cm. kalınlığında 20 cm. enindeki küreğe yerleştirilerek fırına dizilir ve pişirmeye bırakılırlar. Simitler 6 dakikada pişirilerek servise hazır hale gelir.

Tescil No : 176
Coğrafi İşaret : Samsun Simidi

Denetleme:

Samsun Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Samsun Ondokuzmayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir üye, Samsun Fırıncılar Odası'ndan bir üye, Samsun Ticaret Borsası'ndan bir üye, Samsun Valiliği Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden bir üye olmak üzere 4 üyeden oluşacak komisyonla denetim işlemleri yürütülecektir.

Komisyon Samsun Simidi'nin üretim sürecini, hamur kıvamını, gramaj kontrolünü, simidin şeklini, simit haşlama kazanındaki pekmez yoğunluğunu, simitlerin pişirilmeden önce susama bulanmasını, simidin pişirildiği fırının üretim metodunda belirtilen kriterlere uygunluğunu, simit pişirme süre kontrolünü ve coğrafi işaretin kullanımı konusundaki denetimlerini yılda bir kez yapar ve sonuçlarını raporlar. Ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de komisyon her zaman denetim yapabilir.