

**No: 235 – Mahreç İşareti**

**ANKARA SİMİDİ**

Tescil Ettiren

**ANKARA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.08.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 235
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2014/055
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.08.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ankara Simidi
<b>Ürünün Adı</b>	: Simit
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ankara Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Söğütözü Mh. 2180.Cad. No:5/A 06530 Ankara
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Ankara
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Simidi ülkemizin diğer yörelerinde üretilen simitlere göre daha ince, daha küçük, yoğun pekmezli, koyu renkli bir simittir. Genellikle sıcak tüketilir. Ankara Simidinin koyu rengi yanık olmasından değil, pekmezleme işleminin büyük bir ustalıkla yapılarak hamur üzerine yapışması sağlanan pekmezin yarattığı esmerlikten kaynaklanır.

Ankara Simidinin ünlenmesinde üretimde kullanılan üzüm pekmezinin pekmezleme işlemine hazırlanması, susamların kavrulması, hamurun yapılması, bu hamurların pekmezlenmesi ve tekniğine uygun biçimde kavrulmuş susama batırılması ile pişirilmesi aşamalarının her biri büyük ustalık becerisi gerektirir.

Bileşiminde yağ bulunmayan Ankara Simidinin hamuru sert kıvamdadır. Bx değeri 50-60 olan yoğun üzüm pekmezine daldırılıp tekniğine uygun olarak susamla kaplanarak taş fırında odun ateşinde pişirilir. Koyu renkte ve çıtır çıtırır. Ankara Simidinin gevrek olmasında pişirme şekli ve uygun nem oranının katkısı büyük olup, ortalama 250-270°C fırınlarda, %50 - %52 nem oranında ve bol susam kullanılarak pişirilir.

Pekmezleme işlemi bazı yerlerde “soğuk” olarak yapılırken Ankara’da “ılık” olarak yapılır. Pekmezleme işlemine hazırlık için üzüm pekmezi su ile karıştırılarak Bx değeri 50-60 arasına ayarlanır ve 45-50°C’ye kadar ısıtılır ve ılık halde simit bu üzüm pekmezine daldırılır. Tüm simit yüzeyinin üzüm pekmezi ile kaplanarak rengin kahverengi olması sağlanır.

Ankara Simidine ait Hunter Renk Analiz değerleri aşağıda verilmektedir.

L:28,64-34,23 (Ort: 31,14)

a: Ort: 13,43

b: Ort: 19,96

Yukarıda belirtilen a değeri kırmızılığı, b değeri sarılığı, L değeri ise 0 (siyah) ve 100 (beyaz) arasındaki aydınlık derecesini gösterir.

Hamur: Ankara Simidinin hamuru sert olup su kaldırma oranı %50-52 olacak şekilde farinografla belirlenir. Hamurun Hunter Renk Analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

L: 81,46-83,21 (Ort: 82,33)

a: -0,87-0,32 (Ort: -0,595) (Bu değer negatiftir, çünkü hamurda kırmızılık değeri negatiftir.)

b: 11,85-16,33 (Ort: 14,09)

Üzüm pekmezi: Ankara ili içinde yetişen üzümlerden yapılan pekmez kullanılır. Çünkü Ankara’da yetiştirilen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümleri çinko, fosfor, kalsiyum, demir, potasyum, magnezyum açısından oldukça zengindir. Suda Çözünür Kuru Madde Miktarı (SÇKM) miktarı %12 ile %20 olan bu üzümler preslendikten sonra uygun işleme süreçleri sonunda 70-72 Bx’e kadar koyulaştırılmasıyla üzüm pekmezi elde edilir. Bx değeri yüksek olduğu için %50-60 arasına seyreltilerek Ankara Simidinin yapımında kullanılır. Kullanılan üzüm pekmezinin Hunter Renk Analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

L: 13,02-13,14 (Ort: 13,08)  
a: 0,50-0,95 (Ort: 0,725)  
b: 5,96-6,10 (Ort: 6,03)

Yukarıda da belirtildiği üzere Ankara Simidi koyu rengini, yanık olduğundan değil pekmezden kaynaklanan esmerlikten alır. Diğer illerdekinin aksine pekmez çok fazla sulandırılmadığından simide esmer renk verir.

Susam: Susam, alttan ısıtılan tavalarda karıştırılarak 175-200°C'de kavrulur. Tekniğine uygun olarak kavrulmuş susam hafif kahverengine dönüşür. Kavrulmuş susamın renk değerleri Hunter Renk Analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

L: 31,07-34,29 (Ort:32,17)  
a: 12,13-14,13 (Ort:13,38)  
b: 23,82-26,56 (Ort: 25,59)

Ankara Simidi üretiminde kullanılan un, maya, su, tuz, üzüm pekmezi ve susam dâhil tüm bileşenler ve tüketime kadar tüm aşamalar Türk Gıda Kodeksi ile TS 10626 sayılı Simit Standardına uygun olarak gerçekleştirilir. Ankara Simidinde rutubet miktarı en çok %26 (m/m) ve tuz miktarı ise en çok % 1,5'tir.

### **Üretim Metodu:**

Ankara Simidi üretimi için gerekli bileşenler ve bu bileşenlerin ortalama değerleri aşağıda verilmektedir.

Buğday Unu + Su: %87

Maya (*Saccharomyces cerevisiae*): %1,7

Tuz (en çok), (kuru maddede, NaCl): % 1,50

Üzüm pekmezi: %0,60

Kavrulmuş susam: %9,20

Ankara Simidinin Yapılışı: Hamur, buğday unu, içme suyu, sofralık tuz (%1,50) ile 12 dakika yoğrularak elde edilir. Yoğurma işlemi makine ile yapılır.

Hamur % 50-52 su içerecek şekilde yaklaşık 12 dakika yoğrulur. Maya miktarı % 1,74, tuz miktarı ise % 1,50 düzeyinde kullanılır. Yoğrulan hamur 100-120 gram ağırlığında kesilir ve mermer üzerinde silindir şeklinde öncelikle düz olarak açılır. Daha sonra açılan hamurun iki ucu avuç içine alınarak hem yapıştırılır hem de dairenin genişletilmesi sağlanır. Pekmez, simit hamuru daldırılmadan önce 50-60 Bx civarında seyreltilir. Bu adım, gerekenden fazla miktarda pekmezin hamura yapışmasını engellemek ve susamların hamura rahatça yapışmasını sağlamak amacıyla yapılır. Hamur halinde hazırlanmış simitler bir paslanmaz çelik ve/veya gürgen çubuğa dizilir. Simitlerin yüzeyleri açık kahverengine dönüşene kadar 1 ile 3 dakika süreyle birkaç kez 50-60 Bx'deki üzüm pekmezine döndürülerek daldırılır ve çıkarılır. Daha sonra bir tepside bulunan kavrulmuş susam içine bırakılır. Böylelikle daire şeklindeki her bir simit hamuru ortalama 10 gr susam ile kaplanmış olur. Hamur halindeki simitler fırın küreği üzerine alınarak düzgün yuvarlak şekle getirilir. Taş fırında ve odun ateşinde 250-270°C'de pişirmeye başlanır (10-12 dakika). İlk 5 dakikadan sonra simitler, fırın küreği ile çıkarılarak döndürülür ve odun ateşine yaklaştırılır. Fırından çıkan simitler dinlendirildikten sonra servis edilir. Simit genellikle sıcak tüketilir. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun kâğıt ambalaj ile ambalajlanıp coğrafi sınır dışında satışa sunulması halinde ürünün lezzetinde değişiklik olmaz. Paketlenirken Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun kâğıt paket kullanılması, simidin nem kaybının önlenmesini ya da kendi nemi ile yumuşamasını engeller. Hamurun soğuk zincirde veya dondurulup başka yere gönderilmesi ürünün ayırt edici özelliğini bozacağından, ürünün üretildiği yerde pişirilmesi gerekir.

Ankara Simidinin son ürün ağırlığı 60 gramdır. Ankara Simidi ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilen bir ürün olduğundan, eksik gramajın önüne geçilmesi için üründe ağırlıkça - % 3 toleransa izin verilir.

## **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Ankara Simidinin üretiminde Ankara ili içinde yetişen üzümlerden yapılan pekmez kullanılır. Çünkü Ankara'da yetiştirilen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümleri çinko, fosfor, kalsiyum, demir, potasyum, magnezyum açısından oldukça zengin olup, bu üzümlerden üretilen pekmez de nitelikli olur. Ankara'da yetişen üzümlerin suda çözünür kuru madde miktarı %12 - %20 arasında olup, bu üzümler ile yapılan pekmezin Bx değeri %70-72 arasındadır. Ankara Simidine kendine özgü rengini bu pekmez verir, pişirme aşamasında susamların yanmamasını bu pekmez sağlar. Hatta eski dönemlerdeki simit üreticileri, Ankara Simidinin kendisine has özelliklerini taşımaları için, simit üretiminde kullandıkları pekmezleri bizzat kendi bağlarından aldıkları üzümlerden kendileri yapmaktaydı. Günümüzde ise simit yapım ustaları, Ankara Simidinin kendisine has özellikleri sağlayacak nitelikteki pekmezleri büyük özenle seçer.

### **Denetleme:**

Ankara Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Ankara İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü, Ankara Ticaret Borsası, Ankara Pideciler Simitçiler ve Çörekçiler Odası ve Ankara Ticaret Odasından en az birer üye olmak üzere oluşacak komisyonla denetim işlemleri yürütülür. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir. Denetim komisyonu, Ankara Simidinin yapımında kullanılan, Ankara'da yetiştirilmiş üzümler ile yapılmış pekmezin menşeyini, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol eder.

Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde kurulan Komisyon, Ankara Simidini üreten firmalara denetçi ekibi göndererek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.