

**No: 655 – Mahreç İşareti**

**AFYON LOKUMU**

Tescil Ettiren  
**AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.12.2022 tarih ve 138 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 655
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.01.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2017/082
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyon Lokumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyonkarahisar Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 AFYON
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Afyon Lokumunun geçmişi 1900'li yıllara dayanır. Afyon'da geleneksel olarak kız isteme, kutlama, davet vb. etkinliklerde ikram edilmesi ve yörenin, birçok ulaşım yolunun kesişim noktasında olması nedeniyle de geniş kitlelerce bilinir hale gelmesi nedeniyle Afyon Lokumu, yöre ile ünlenmiştir.

Afyon Lokumunda Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şeker, doğal mısır nişastası, limon tuzu ve dolgu maddeleri kullanılır. Glikoz, şeker kamışı şekeri vb. türevleri kesinlikle kullanılmaz. Afyon lokumu; sade/aromalı, sultan sarma, sarma lokum, çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum olmak üzere 4 farklı şekilde üretilir.

Dinlendirme, açma, soğutma, süpürme, kesme vb. tezgâh üzerindeki tüm proses aşamaları soğuk ve sert bir zemin olan mermer üzerinde yapılır. Özellikle mermer yüzeyinin kaygan yapıda olması sebebi ile lokum hamurunun yüzeye yapışmasını ve yapışma kaynaklı lokumun kıvamının bozulmasına sebep olabilecek dokunun oluşmasını engeller.

Afyon Lokumunun en önemli kalite özelliği olan doku, esneklik, yüzey parlaklığı ve saydamlığı jelatinizasyon işleminin tam olarak gerçekleşmesiyle sağlanır. Ortamdaki suyun, asitin ve şekerin miktarı nişastanın jelatinizasyonunu etkiler. Bu nedenle Afyon Lokumu üretiminde, soğuk suda kolay erimesi, opak jel oluşumunu sağlaması, yüksek viskoziteye sahip olan doğal mısır nişastası kullanılır.

Üretimde kullanılan şeker; su aktivitesini düşürerek, suyun plastikleştirici etkisini azaltır ve şeker ile nişasta arasında meydana gelen etkileşimlerle nişastanın granüler yapısını stabilize eder, jelatinizasyon süresinin uzamasına neden olur. Yüksek oranda amiloz içeren (%50-80) doğal mısır nisastası beyaz, hızlı ve kuvvetli jeller oluşturmasından dolayı Afyon Lokumunda tercih edilir.

Çöven ekstraktı; şeker ağdasını beyazlattığı, ağdayı yumuşattığı, emilgatör etki yaparak süngerimsi esnek dokuyu oluşturduğu için lokum kitlesinde tercihen kullanılan bir malzemedir. Çöven ekstraktı sultan tipi için Afyon Lokum yapımında kullanılır. Bileşim çöven kök ve rizomlarının temizlenmesi, yongalanması, birinci, ikinci bazen de üçüncü kez kaynatılması ile üretilir.

Limon tuzu Afyon Lokumu kitlesinde kullanılan yardımcı bir malzemedir. Şekerin topaklaşmasını önleyerek invert şeker oluşumu için kullanılır. Bu şekilde şeker Afyon Lokumu kitlesine daha karakteristik uyum sağlar.

Afyon Lokumu üretiminde; Türk Gıda Kodeksine uygun olan kabuksuz ceviz, coğrafi işaret tescilli bulnan Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, susam, haşhaş, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri, meyve aroması, çikolata ve kaymaklı Afyon Lokumu üretilecekse Afyon Kaymağı çeşni veya dolgu malzemesi olarak kullanılır.

Afyon Lokumunun yüzeyinde çatlak olmamalı, kesit alındığında saydam olmalı, yayılmamalı, esnekliğini korumalıdır. İçinde tarifin dışında herhangi bir yabancı madde olmamalıdır.

Tablo 1: Afyon Lokumunun bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri (100 g için)

Maya -Küf	<10 <sup>2</sup> 10 <sup>2</sup> koloni/g <10 <sup>2</sup> kob/g
E coli	<10 mg <10 <sup>1</sup> kob/g
Kantitatif Gluten Limit	<100 mg
Kantitatif Gluten Limit	<100 mg
Sorbik Asit ve Tuzları Limit	<1500 mg/ kg
Benzoik Asit veTuzları Limit	
P-hidroksibenzoik Asit Limit	
P-hidroksibenzoik Asit Limit (E214-219)	Maks 300 mg/ kg

### Üretim Metodu:

Afyon Lokumu; bileşim oranları başta olmak üzere malzemelerin eklenme sırası, pişirme tekniği, süreye ve sıcaklığa bağlı pişme kıvamı, pasalara alınması, dinlendirme süresi, açma, ikinci dinlendirme, kesme, katlama, üçüncü dinlendirme, süpürme proses basamakları özel beceri ve yöresel ustalık gerektiren bir üretim tekniğine sahiptir. Afyon Lokumu üretiminin ilk aşaması, şeker ve çözünebileceği miktardaki suyun kaynatma kazanında karıştırılarak ısıtılmasının ardından farklı kapta çözülmüş sitrik asit ve suyun kalan kısmında süspansiyon hale getirilmiş nişasta şeker çözeltisine eklenip karıştırılarak kaynatılır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılır.

### Afyon Lokumu

- sade/aromalı,
- sultan sarma,
- sarma lokum
- çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum

olmak üzere 4 şekilde üretilir.

Sade / aromalı lokum: En az 1 cm x 1 cm x1 cm ebatlarında küp şeklinde içinde dolgu malzemesi içermeyen sade veya doğal aroma ve renklendiricilerle çeşitlendirilmiş lokumdur.

Sultan sarma lokum: Çapı en az 2,5 cm olan, silindirik şekilde kesilen, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumu soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin minimum %10'u kadar tercihe göre kaymak ve kaymak gibi sürülebilir dolgu malzemeleri veya kabuksuz ceviz içi, coğrafi işaret olarak 27 sayılı ile tescilli Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar ilave edilerek ince silindirik şekline getirilir. Yaklaşık 2,5 cm x 2,5 cm x 2 cm ebatlarında kesilir.

Sarma lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin en az %12 kadarı tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindirik şekline getirilen ve çapı en az 2,5 cm olacak şekilde kesilir.

Çeşnili lokum/çeşnili sultan lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması beklenir. Soğuyan kitleden en az 1cm x1cm x1 cm ebatlarında küp şeklinde kesilir. Çifte kavrulmuş lokum ürünleri de bu kapsamdadır. Diğer çeşnili lokumlardan farkı içerisinde bulunan çeşnilerin (Antep fıstığı, fındık vb.) kavrulmuş olarak sade lokum kitlesine eklenmesidir.

Girdi kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilen Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, coğrafi işaret olarak 115 sayılı ile tescilli Afyon

Kaymağı, eşni ve/veya dolgu malzemesi temini yapılır. Her üretim öncesi malzeme uygunlukları gıda güvenliği açısından kontrol edilir ve doğrulanır.

Girdi Miktar Kontrol:

Tablo 1’de belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerde belirtilen oranlar, tüm tip lokumlarda kullanılır.

Sade/Aromalı Afyon Lokumu (Yaklaşık 35 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05
Doğal aroma	40 g ± %0,05
Renklendirici	Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliđine uygun renklendirici kullanılır.

Sultan Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 50 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	35 kg ± %5
Dolgu Afyon Kaymağı ise	10 kg ± %5
Dolgu kaymak ise	8 kg ± %5
Dolgu eşni malzemesi ise	12 kg ± %5
öven otu	1,5 l ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg ± %4
Limon tuzu	70 g ± %0,05

Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
eşni maddesi	8 kg ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05

eşnili/eşnili Sultan Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
öven otu (sultan tipi için)	1,5 l ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
eşni maddesi	10 kg ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Karıştırma kazanına şeker konur, üzerine içme suyu ilave edilir. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bu işlem, oda sıcaklığında gerçekleştirilir.

Şekerli su ısıtmaya başladığında doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilip sürekli karıştırılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektirir. Süre ve sıcaklık, pişirme kazanı tipine göre ayarlanır. Farklı kademelerdeki pişirme sıcaklıklarında lokum sıcaklığı en fazla 120 °C’de olmak üzere 1,5 ila 2,5 saat ısıl işlem uygulanır.

Üretilmekte olan Afyon Lokumunun tipine göre, ısıl işlem uygulamasının son 15 dakikasında:

- Sultan lokumu tipleri için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kapta krema kıvamına gelinceye kadar ortalama 5dk. çırpılıp ısıtılarak uygulanan lokum kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için çeşni ilave edilir.
- Çeşnisini kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece %12 oranında tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. gıdalar ilave edilebilir.

#### Kalite Kontrol:

Kaynama devam ederken lokum ustası, lokum hamurundan bir miktar lokum çubuğuna sıvar ve ortam sıcaklığındaki suyun içine bırakır. 8 ila 10 dk sonra kıvamını parmaklarıyla kontrol ederek kaynamayı sonlandırır. Parmakla bastırılan kıvamını almış Afyon Lokumu kitlesi ustanın ön gördüğü sürede yine aynı şeklini alır. Geleneksel olarak lokum kitlesinde 'hamurun kayışlamaması / çiğ kalmaması' terimleri ile ifade edilen niteliğin bulunmaması gerekir. Hamurun kayışlamaması; elastiki yapıda olması, dokusunun ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilmesi, hamurun kopmaması, damağa yapışmamasını ifade eder. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir. Ürünün yumuşaklığını, şeffaflığını, esnekliğini ve kayganlığını sabitler.

#### Pasalama:

Sıcak lokum kitlesi, yapışmaması için doğal mısır nişastası ile kaplanmış, en az 5 kg ağırlığında ve 10 cm derinliğindeki pasalara dökülür. Pasalama proses basamağının genel amacı pişirme kazanından alınan lokum kitlesini açmak için tezgaha alınmasını sağlamaktır.

#### Lokum Kitlesi Açma ve Dinlendirme

Afyon Lokumu kitlesi taşıma arabaları ile genellikle mermerden yapılmış tezgâhın üzerine konur. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane ile eni ve boyu değişken ancak kalınlığı en fazla 1 cm olacak şekilde açılır.

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve lokum ustasının kontrolüne ve üreticinin makine donanımlarına bağlı olarak bir sonraki proses basamağında kullanıma uygun kıvama ve uygun duyuşal özelliklere gelene kadar dinlendirilir.

#### Bıçkılama, Katlama ve Kesme:

Sarma tipi lokumlarda katlama proses basamağı gerçekleştirilirken sarma tipi olmayan lokumlarda sadece bıçkılama yapılır. Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı ile kesilir. İçe doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda doğal mısır nişastası serpilerek katlanır. Kullanılan nişasta miktarının fazla olması kitlenin katılaşmasına, az olması ise yapışmasına neden olarak ürünün özelliklerini olumsuz yönde etkiler.

Kesme ve dinlendirme işlemleri tamamlanan ürün, 45 cm uzunluğunda şeritler halinde bıçkıyla kesilir. Eş zamanlı olarak süpürme fırçası veya hava filtrasyonu olan tezgâh ile katlama sırasında lokum kitlesine serpilmiş mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılır.

#### Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi yer fıstığı, fındık, hindistan cevizi, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao çikolata, Afyon Kaymağı vb. yenilebilir diğer dolgu ve çeşni malzemesinin sürülmesi veya dizilmesi ile 2 veya 3 tur rulo şeklinde sarılır. Son sarmanın ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

#### Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi, rendelenmiş fıstık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri vb. kaplama malzemesi ile sıvanır.

#### Taşıma:

Kaplama işlemi tamamlanan Afyon Lokumu, lokum tipine uygun olarak fitil veya kitle halinde taşıma ambalajlarına konur.

**Kesme:**

Satışa hazır hale gelen Afyon Lokumu, içinde bolca kaplama malzemesi bulunan kesim tezgâhında makas ile kesilir. Endüstriyel olarak kesim işlemi kesme makinesi ile de yapılabilir.

**Paketleme ve Etiketleme:**

Elde edilen lokum dökme, gramlık veya kg'lık miktarlarda tartılarak, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir ve etiketlenir.

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

Geçmişi eskiye dayanan Afyon Lokumunun kendine has üretim yöntemi ustalık becerisi gerektirdiğinden, yöreyle ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple Afyon Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler, Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetimlerde, kullanılan şeker ve nişasta türü, Afyon Kaymağı kullanımı ve üretim metodunda belirtilen girdi oranları üzerinden yapılır. Ayrıca Afyon Lokumu ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımları da denetlenecektir. Denetim masrafları denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

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.