No: 482 – Mahreç İşareti

BAFRA KAYMAKLI LOKUM

Tescil Ettiren

BAFRA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 482
Tescil Tarihi : 28.01.2020
Başvuru No : C2017/199
Başvuru Tarihi : 23.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Bafra Kaymaklı Lokum
Ürün / Ürün Grubu : Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Hacınabi Mah. Tekel Cad. No:55 Bafra SAMSUN
Coğrafi Sınırı : Samsun ili Bafra ilçesi
Kullanım Biçimi : Bafra Kaymaklı Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bafra Kaymaklı Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bafra Kaymaklı Lokum; şeker, nişasta, limon tuzu ile elde edilen hamurun, Kızılırmak Deltasında yetiştirilen mandaların sütünden elde edilen kaymakla bir araya getirilmesi ile ortaya çıkan üründür.

Kızılırmak Deltası doğal özellikleri büyük ölçüde korunabilmiş ve uygun iklim koşulları ile besin maddelerince zenginliği sebepleriyle biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bu sebeple bu bölgede yetiştirilen mandalardan elde edilen yüksek yağ ve kuru madde ihtiva eden manda sütünden üretilen kaymak da yüksek yağ içeriğine sahiptir.

Çizelge 1. Kızılırmak Deltasında yetişen manda sütünün ve bu sütten elde edilen kaymağın özellikleri

	Kuru Madde	Yağ
Manda sütü	% 21,3 ± 0,6	% 11,3 ± 1,0
Manda kaymağı	% 65,90 ± 0,30	% 61,80 ± 0,90

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1 kg lokum için malzemeler;

120 g mısır nişastası
710 g beyaz şeker
510 ml su
0,5 g limon tuzu (sitrik asit)

Her 1 kg lokum için, dolgu malzemesi olarak 250 g manda kaymağı kullanılır.

Şeker, bakır kazanda su ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra nişasta ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. 85-90°C sıcaklıkta 2-2,5 saat pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına 10 dakika kala limon tuzu eklenir. Karışım kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde kalıplara dökülür ve yaklaşık 48 saat dinlendirmeye bırakılır. Dinlenmeden sonra lokum kitlesi kullanıma hazır hale gelir.

Nişasta serili mermerin üzerine tabaka halinde bulunan lokum kitlesi konulur, 10 cm ölçütlerde kesilir. Ardından lokum merdane ile açılarak içerisine manda kaymağı konulur ve lokumun 2 tarafı birleştirilerek silindir haline getirilir. Nişasta dökülerek yuvarlanır. Servise hazır hale getirilir.

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

Kızılırmak Deltasında yetişen mandaların sütünden üretilen kaymağın yağ ve kuru madde içeriğinin yüksek olması sebepleriyle ve Bafra ilçesinde lokum üreticilerinin geçmişten gelen ustalığı ile Bafra Kaymaklı Lokum coğrafi sınırla ünlenmiştir. Bu sebeple Kızılırmak Deltasında yetişen mandaların sütünden üretilen kaymağın kullanılması koşuluyla, Bafra Kaymaklı Lokumunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Bafra Kaymaklı Lokumun denetimi; Bafra Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Bafra Belediyesi, Bafra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bafra Ticaret Borsası ile Bafra Ticaret ve Sanayi Odasından

birer uzmanın katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda en az bir defa rutin olarak ve şikâyet olması halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan kaymağın Kızılırmak Deltasında yetişen mandaların sütünden üretilip üretilmediği ile üretim metodunun tescile uygunluğuna bakılacaktır.

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.