

No: 183 – Mahreç İşareti

SAFRANBOLU LOKUMU

Tescil Ettiren

SAFRANBOLU LATİ GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Bu coğrafi işaret, 20.03.2014 tarih ve 28947 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 22.05.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.10.2020 tarih ve 86 sayılı Bülten

Tescil No	: 183
Tescil Tarihi	: 15.07.2014
Başvuru No	: C2006/009
Başvuru Tarihi	: 22.05.2006
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Lokumu
Ürün Adı	: Lokum
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Tescil Ettirenin Adresi	: Kastamonu Karayolu 7. Km. Çevikköprü Mevkii Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Safranbolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Lokumu ibaresini taşıyan aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şeker(sakkaroz), su, nişasta ve sitrik asit ile içine çeşitli malzemeler eklenerek de yapılan üründür. Safranbolu Lokumu geçmişten günümüze uzun yıllardır Safranbolu ile anılan ve Safranbolu'ya özgü bir lokum olup, kesim yüzeyinde parlak bir görünüme sahip, ısırıldığında dişe ve çiğnendiğinde damağa yapışmayan, tüketiminde ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmayan ve yanma hissi oluşturmeyen, iki parmak arasında sıkıştırıldığında ise elastiki yapıdadır.

Üretim Metodu:

Safranbolu Lokumu

Safranbolu Lokumu yöreyle özdeşmiş ve kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile günümüze ulaşmış bir ürün olup üretiminde geleneksel bilgi bulunmaktadır. Bu nedenledir ki ürünün üretiminde en az beş yıl çalışmış deneyimli kişilerin olması gereklidir.

Safranbolu Lokumu üretimi için Safranbolu ilçe sınırları içerisinde bulunan içilebilir özellikteki toprak altı su kaynaklarından elde edilen su kullanılır. Bu sular endüstriyel ve tarımsal kimyasallardan arı, alkali özellikte (7,0<pH) içim kalitesi açısından yarı sert özelliktedir. Suyun içindeki magnezyum mineralinden dolayı su içildiğinde ağızda hafif bir burukluk hissi bırakır.

Bakır kazan içerisine 10 lt su, 50 kg toz şeker, 5-6 kg mısır nişastası, 50-65 g sitrik asit karıştırılarak eklenir. Bakır kazan karışımı ağır pişirmesi ve ısıyı orantılı ileterek lezzetini etkilemesi sebebiyle kullanılır. Bu karışımın içerisine daha sonra 50 lt su ilave edilir ve karışım kaynıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Karışım 3 ilâ 3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kaynama derecesi lokumun kıvamını alabilmesi için yazın 110-115 °C, kışın 105-110 °C'dir. Kaynayan lokum tahta kalıplara dökülür. Kaynayan lokum tahta kalıplara 4 kg'luk olarak dökülür. Kalıplara lokum dökülmeden önce kalıpların içerisine gıdaların pişirmesinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı yerleştirilir. Ayrıca kalıplarda kullanılan tahtanın yüzeyinin pürüzsüz olması gerekmektedir. Kalıplara dökülen lokum en az 16 saat dinlenmeye bırakılır. Kalıplarda dinlendirilmiş lokum 280 g ilâ 320 g Hindistan cevizi serilmiş mermer tezgah üzerine doluma hazırlanmak için alınır. Lokum mermer tezgah üzerine alınırken kalıbın yağlı kağıtlı olan yüzeyi alta gelecek şekilde dizilir. Üst kısmı ıslatılmış süngerle nemlendirilerek ters çevrilir. Böylece yağlı kağıt olmayan yüzeyine Hindistan cevizi yapışmış olur. Aynı işlem bu sefer yağlı kağıtlı olan kalıbın

yüzeyi ıslak süngerle nemlendirilerek yağlı kağıt soyulur. Soyma işleminden sonra bu yüzeye her kalıp için 13 ilâ 15 kalibre 280 g ilâ 320 g fındık dizimi yapılır.

Lokum fındık ve Hindistan cevizi ilavesi ile kaplanması neticesinde lokum somağı denilen uzun rulo şekline getirilerek kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olan Safranbolu Lokumu paketlenir. Serin kuru ve sıhhi bir ortamda depolanır. Bir adet Safranbolu Lokumu 1,9 ilâ 2,1 cm kalınlıkta ve en az 3 cm çapında silindirik şeklindedir. En az bir adet fındık içerir.

Diğer çeşitlerde çeşni maddesi olarak; güllü lokumda 3,5 ilâ 4,5 kg gül mayası, damla sakızlı lokumda 35 ilâ 45 gr damla sakızı, coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı içeren lokumda en az 20 kg kavrulmuş kırmızı iç Antep Fıstığı ilavesi ile yukarıda kullanılan teknikle kaynatma aşamasında kullanılır. Çeşniler lokumun kıvam derecesine gelmesine 10 dakika kala katılır. Bunun sebebi katılan çeşnilerin fazla kaynatılarak kendilerine has tat, koku gibi özelliklerini kaybetmemesini sağlamaktır. Üretimde yukarıda sayılanlardan farklı yemişler veya yemiş karışımları kullanılarak da Safranbolu Lokumu üretimi yapılabilir. Ancak Safranbolu Lokumu üretiminde doğal olmayan aroma, esans, gıda boyası kullanılmaz.

Safranlı Safranbolu Lokumu:

Safranlı Safranbolu Lokumu yöreyle özdeşmiş ve kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile günümüze ulaşmış bir ürün olup üretiminde geleneksel bilgi bulunmaktadır. Bu nedenle ki ürünün üretiminde en az beş yıl çalışmış deneyimli kişilerin olması gereklidir.

Safranlı Safranbolu Lokumu üretimi için Safranbolu ilçe sınırları içerisinde bulunan içilebilir özellikteki toprak altı su kaynaklarından elde edilen su kullanılır. Bu sular endüstriyel ve tarımsal kimyasallardan arı, alkali özellikte ($7,0 < \text{pH}$) içim kalitesi açısından yarı sert özelliktedir. Suyun içindeki magnezyum mineralinden dolayı su içildiğinde ağızda hafif bir burukluk hissi bırakır.

Bakır kazan içerisine 10 lt su, 50 kg toz şeker, 5,5 ilâ 6,5 kg mısır nişastası, 50 ilâ 65 gr sitrik asit karıştırılarak eklenir. Karışımın yavaş pişirmesi ve bakırın ısıyı orantılı iletmesi sebebiyle bakır kazan kullanılır. Daha sonra bu karışımın içerisine 50 lt su ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karışım 3 ilâ 3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kaynama derecesi yazın 115-120 °C, kışın 110-115 °C'dir. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra lokum bakır kazanın içerisinde ılıtmaya bırakılır. Bu sırada ayrı bir kaptan 8 ilâ 10 g safran, 1 lt ılık suyun içinde bekletilirken, 3-3,5 lt. çöven suyu ve 3 ilâ 3,5 kg toz şeker mikserle ayrı bir kaptan 15-20 dakika çırpılarak krema haline getirilir. Bakır kazan içerisinde ılıtılan lokuma yapılan krema karıştırılarak ilave edilir. Krema lokuma iyice karıştırıldıktan sonra safran suyu ve en az 20 kg Antep Fıstığı ilave edilip 5-10 dakika karıştırılır. Karışım kalıplara dökülmeden önce kalıpların içerisine gıdaların pişirilmesinde kullanılan yağlı pişirme kâğıdı yerleştirilir. Karışım pürüzsüz yüzeyli tahta kalıplara dökülür. Kalıplara dökülen safranlı lokum en az 16 saat dinlenmeye bırakılır.

Lokum tahta kalıplara 5,35 kg olarak dökülür. Kalıplara lokum dökülmeden önce kalıpların içerisine gıdaların pişirmesinde kullanılan yağlı pişirme kâğıdı yerleştirilir. Ayrıca kalıplarda kullanılan tahtanın yüzeyinin pürüzsüz olması gerekmektedir. Kalıplara dökülen safranlı lokum en az 16 saat dinlenmeye bırakılır. Kalıplarda dinlendirilmiş lokum mermer tezgah üzerine alınır ve alınırken kalıbın yağlı kağıtlı olan yüzeyi alta gelecek şekilde dizilir. Kalıbın yağlı kağıt olmayan yüzeyi ıslatılmış süngerle nemlendirilerek 280 g ilâ 300 g Hindistan cevizi serpilir ve ters çevrilir. Aynı işlem bu sefer yağlı kağıtlı olan kalıbın yüzeyi ıslak süngerle nemlendirilerek, yağlı kağıt soyulur. Soyma işleminden sonra kalan yüzeye Hindistan cevizi ilavesi ile kaplanmasından sonra kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olan Safranlı Safranbolu Lokumu paketlenir. Serin kuru ve sıhhi bir ortamda depolanır. Bir adet Safranlı Safranbolu Lokumu 1,9 ilâ 2,1 cm olan küp şeklindedir.

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

Safranbolu Lokumu yöreyle özdeşmiş ve kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile yöre ile bağlıdır. Ürünün üretimde kullanılan su, Safranbolu ilçe sınırlarındaki içilebilir nitelikteki toprak altı suyundan kaynaklanır.

Denetleme:

Denetim, Safranbolu Lati Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketinin koordinatörlüğünde;

- Safranbolu Sanayi ve Ticaret Odasından konuda uzman bir kişi,
- Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman bir kişi,
- Safranbolu Belediyesinden konuda uzman bir kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim işlemi hammadde tedarikinden ürünün satışına kadar devam etmektedir. Denetim mercii, yılda bir düzenli olarak denetim yapar. Ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini gerçekleştirir.

Denetleme sırasında aşağıdaki hususlar denetlenir.

1. Üretimde en az beş yıl çalışmış ustalarca hazırlanma.
2. Ürünün duyuusal analizi yapılarak kesim yüzeyinde parlak bir görünüm, ısırıldığında ve çiğnendiğinde dişe ve damağa yapışma olmaması, tüketim sırasında ve sonrasında ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmaması ve yanma hissi oluşturmaması, iki parmak arasında sıkıştırıldığında ise elastiki yapı göstermesi.
3. Endüstriyel ve tarımsal kimyasallardan arı, alkali özellikte($7,0 < \text{pH}$) içim kalitesi açısından yarı sert özellikte, içildiğinde ağızda hafif bir burukluk hissi bırakan Safranbolu ilçe sınırlarında içilebilir özellikte toprak altı su kaynaklarından elde edilen sularla üretilmesi belgelerle.
4. Bakır kazan kullanımı.
5. Üretim metodunun tescile uygunluğu.
6. Ürün 1,9-2,1 cm kalınlık, en az 3 cm çapında silindirik şekilde olması.
7. Antep Fıstığı kullanımında Antep Fıstığının miktarı ve cinsi.
8. Gül mayası kullanımında gül mayasının miktarı ve cinsi.
9. Damla sakızı kullanımında damla sakızı miktarı ve cinsi.
10. Bir adet ürüne 13 ilâ 15 kalibre ve 280 gr ilâ 320 gr bir adet fındık konulması.
11. Üretimde kullanılan çeşni malzemelerinin üretim metodunda belirtilen şekilde kullanımı.
12. Kesim ölçülerinin üretim metodunda belirtilen şekilde olması.
13. Depolamanın serin, kuru ve sıhhi bir ortamda olması.
14. Coğrafi işaretin kullanım biçimi.
15. Amblem kullanımı.

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.