

No: 205 – Mahreç İşareti

İZMİR ŞAMBALISI

Tescil Ettiren
İZMİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 21.06.2016 tarih ve 29749 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 18.01.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

03.05.2021 tarih ve 100 sayılı Bülten

15.06.2023 tarih ve 151 sayılı Bülten

Tescil No	: 205
Tescil Tarihi	: 18.01.2011
Başvuru No	: C2011/007
Başvuru Tarihi	: 21.06.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Şambalisi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İzmir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Caddesi No: 190 Alsancak 35220 Konak 35220 İzmir
Coğrafi Sınır	: İzmir ili
Kullanım Biçimi	: İzmir Şambalisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İzmir Şambalisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Şambalisi; irmik (buğday irmiği), şeker (toz şeker), süt veya yoğurt, nişasta ve kabartma tozu ile tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun tepside pişirilmesi ve piştikten sonra üzerine şerbet dökülmesiyle elde edilen bir tatlı çeşididir. Fırına verilmeden önce tatlı hamurunun üstü badem veya fıstıkla süslenebilir.

Üretim Metodu:

Hamur Bileşenleri: Hamuru meydana getiren bileşenler; irmik (buğday irmiği), şeker (toz şeker), süt veya yoğurt, nişasta ve kabartma tozudur. Tablo 1’de belirtilen bileşen miktarları 1000 g irmik ağırlığına göre hesaplanarak verilmiştir.

Tablo-1: İzmir Şambalisi Hamur Bileşenleri

Bileşenler	Miktar
İrmik	1,000 g
Şeker	700 – 750 g
Süt (veya yoğurt)	250 – 400 ml (400-500 g)
Nişasta	10 – 30 g
Kabartma Tozu	20 – 30 g

Şerbet Bileşenleri: Su, şeker, limon/limon tuzu ve vanilyadır. Limon/limon tuzu ve vanilya, şerbete gerekli aromayı verecek oranda kullanır. Bu oran şerbet miktarının %5’inden fazla olmamalıdır. İzmir Şambalisi şerbet bileşenleri ve miktarları Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo-2: İzmir Şambalisi Şerbet Bileşenleri

Bileşenler	Miktar
Şeker	1,000 g
Su	650 – 850 ml
Limon/Limon Tuzu ve Vanilya	Şerbet miktarının en fazla %5’i kadar kullanılmalıdır.

Şerbeti hazırlamak için gerekli olan su ve şeker kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika süre kaynama sıcaklığında tutulur, içine limon ya da limon tuzu ve vanilya ilave edilip en fazla beş dakika süreyle kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

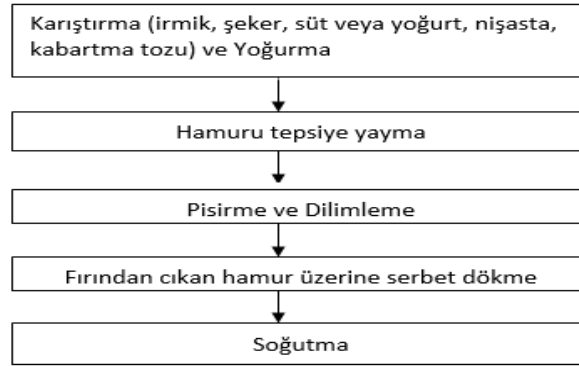
İrmik, şeker, nişasta ve kabartma tozu iyice karıştırılır ve sonra bu karışımın üzerine süt veya yoğurt eklenerek homojen bir hamur elde edilene kadar yoğrulur.

Hazırlanan hamur, tepsiye alınarak ürün kalınlığı 2,5 – 3,5 cm olacak şekilde üzerine elle bastırılıp tüm tepsiye yayılır. Burada önemli olan hamurun eşit kalınlıkta olacak şekilde tepsiye yayılmasıdır.

Badem veya fıstıklar (her bir dilimi üzerinde en az bir fıstık ve badem olacak şekilde) eşit aralıklarla, hafifçe bastırarak hamurun üzerine dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 180 °C sıcaklıkta 40 – 45 dakika pişirildikten sonra tepsisinde dikdörtgen formda dilimlenerek 15 dakika daha pişirme işlemi uygulanır.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet, tepsisine dökülür, tepsi tabanından 0,5-0,6 cm yüksekliğe kadar şerbet ile kaplanır. Ürün soğumaya bırakılır.

İzmir Şambalisi üretildikten sonra tepsisinde ve uygun koşullarda muhafaza edilmesi şartıyla yaklaşık 15 – 20 °C sıcaklıkta yaklaşık 1 hafta süre saklanabilir.



Fiziksel ve Kimyasal Özellikler:

Renk ve Görünüş: Kabuk yanık görünümde olmayan hafif karamelize renkte olmalı, kabuk kısmında yarık veya çatlaklar bulunmamalıdır. İç kısmı parlak sarı veya sarımsı renkde olmalıdır. Ürün dikdörtgen formda dilimlenir. Ürünün kalınlığı 2,5 – 3,5 cm, uzunluğu ise 7 – 10 cm aralığında olmalıdır.

Tat ve Koku: Yanık veya yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Ürünün üst kısmı iç kısmına kıyasla daha koyu ve esmer renkte; ürünün iç kısmı ise parlak sarı veya sarımsı renkde olmalıdır.

Şekil ve Doku (Sertlik – Yumuşaklık) Özellikleri: Dikdörtgen formda dilimlenerek satışa sunulan İzmir Şambalisi ağızda kolay dağılan bir yapıda olmalıdır. Ürünün alt ve üst kısmı aynı dokusal özelliklerde olmalıdır. Ürünün dış kısmında yarık ve çatlaklar bulunmamalıdır. Ürün fırında aşırı derecede pişirilmemeli ve şerbet ürün içerisinde homojen bir dağılım gösterecek şekilde üretim yapılmalıdır.

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

İzmir Şambalisinin üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İzmir Şambalisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliğinden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişi olmak üzere 5 üyeden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; İzmir Şambalisinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün duyu ve fiziksel özellikleri ile İzmir Şambalisi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin uygunluğu denetlenir.

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.