

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.

Tescil No	: 655
Tescil Tarihi	: 25.01.2021
Başvuru No	: C2017/082
Başvuru Tarihi	: 07.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 AFYON
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: 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'lü 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, sultan, sucuk tipi ve çeşnili 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, emilgator etki yaparak süngerimsi esnek dokuyu oluşturduğu için lokum kitesinde 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 kitesinde kullanılan yardımcı bir malzemedir. Şekerin topaklaşmasını önleyerek invert şeker oluşumu için kullanılır. Bu şekilde şeker Afyon Lokumu kitesine 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 ² 10 ² koloni/g <10 ² kob/g
E coli	<10 mg <10 ¹ kob/g
Kantitatif Gluten Limit	<100 mg
Kantitatif Gluten Limit	<100 mg
Sorbik Asit ve Tuzları Limit	<1500 mg/ kg
Benzoik Asit ve Tuzları 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 yapımının 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 kaynatılmasıdır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılır.

Girdi Kriterleri:

Afyon Lokumu genel olarak sade, sultan, sucuk tipi, çeşnili lokum olmak üzere 4 ana kategoride üretilir.

Sade lokum: yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilen, çeşni ve aroma maddeleri içermeyen lokumdur.

Sultan lokumu: yaklaşık çapı 3cm eni 2cm olacak şekilde kesilen, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumunun soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin %15-20' si kadar coğrafi işaret tescilli bulunan Afyon Kaymağı ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumda, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokum Afyon Kaymaklı Afyon Lokumunu oluşturur.

Sucuk tipi lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin %15-20'si kadar tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumdan, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokumdur.

Çeşnili lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması için beklenir. Soğuyan kitleden yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek elde edilen lokumdur.

Girdi kriter kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilen Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, Afyon Kaymağı, çeşni 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 Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg.± %5
İçme suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

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

Şeker	35 kg.± %5
Afyon Kaymağı	10 kg. ± %5
Çöven otu	1,5 lt.± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg.± %4
Limon tuzu	70 g.± %0,05

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

Şeker	25 kg± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Çeşni maddesi	8 kg. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

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

Şeker	25 kg± %5
İçme suyu	25 lt.± %5
Çeşni maddesi	10 kg.± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Şeker karıştırma kazanına miktarınca aktarılır. Üzerine miktarınca içme suyu ilave edilir. Şeker eriyene dek karıştırılır. Bu proses aşamasında sıcaklığın oda sıcaklığında olmasına özen gösterilir.

Isıtmayla Beraber Nişasta ve Limon Tuzu İlavesi:

Şekerli suyu ısıtmaya başlama esnasında eş zamanlı olarak miktarınca doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırma yapılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektiren önemli bir süreçtir. Isıl işlem uygulaması süre ve sıcaklık değerleri kullanılan pişirme kazanı tipine göre lokum ustası tarafından sürekli kontrol edilerek ayarlanır. Ortalama dört aşamada belirtilen (100 – 150 – 250 – 300 °C kademeli) kaynatma sıcaklığı lokum ustası tarafından lokumun istenilen kıvamı için 1,5 ila 2,5 saat boyunca kontrollü düşürülüp, yükseltilir.

Lokum ustası ısıl işlem uygulamasının son 30 ila 15 dk. içinde tercih edilen Afyon Lokumu tipine göre;

- Sultan lokumu tipi için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kapta krema kıvamına gelene dek ortalama 5dk. çırpılır. Kıvamını alan karışım ısıtılarak uygulanan Afyon Lokumu kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için belirtilen miktarda çeşni ilave edilir.
- Sucuk tipi lokum dışında çeşnisini kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece % 15 ila 20 oranında tercihen kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. Türk Gıda Kodeksine uygun yenilebilir tüm 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. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir ki yöresel dokusundaki yumuşaklığı, cam misali şeffaflığı, esnekliği ve kayganlığı sabitler.

Pasalama:

Hazırlanmış Afyon Lokumu kitlesi 20 ila 25 kg'lık hacminde yaklaşık 30 cm. derinliğindeki ahşap pasalara dökülür. Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Dinlendirme:

Ahşap pasalara alınan Afyon Lokumu kitlesi 10 ila 20 dk. dinlendirilir. Dinlendirme oda sıcaklığında pasaların üzeri açık bir şekilde yapılır. Dinlendirme Afyon Lokumu kitlesinin açma prosesi öncesi kıvam, sıcaklık vb. ölçütlerin eş zamanlı kontrol edildiği hassas bir ustalık basamağıdır.

Lokum Kitlesi Açma:

Afyon Lokumu kitlesi tezgâh üzerine alınır. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane yardımıyla yaklaşık 2 m. boyunda 1 m. eninde en fazla 1 cm. kalınlığında açılır. Genellikle mermerden yapılan tezgâh, bu aşamada kitlenin soğumasında ve rahat açılmasında kullanılan önemli bir ekipmandır.

Dinlendirme:

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve 100 ila 150 dk. boyunca dinlendirilir.

Bıçkılama ve Katlama:

Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı yardımı ile kesim yapar, lokum ustası bu işlem için her hangi bir ölçme aparatı kullanmaz, göz kararı kesme işlemini tamamlar. İçe doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda nişasta serpilerek katlama işlemi yapılır. Katlama esnasında aralara serpilerek doğal mısır nişastası miktarı fazla olursa kitlenin emerek katılmasına, az olursa yapışmasına neden olarak raf sürecindeki niteliğine kadar etkiler.

Pasalama ve Dinlendirme:

Katlanmış Afyon Lokumu kitlesinden 4 adet yan yana gelecek şekilde yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara yerleştirilir. Bu şekilde en az 24 saat boyunca +5 ila +10 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Ayrıca Afyon Lokum kitlesi içinde çeşni malzemesi (meyve aroması, kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, susam, haşhaş, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri vb. yenilebilir tüm gıdalar) bulduran Afyon Lokumu kitlesi de yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara dökülür.

Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Süpürme Tezgâhına Alma ve Süpürme:

Dinlenme ile muamele edilen Afyon Lokumu kitlesi hava filtrasyonlu süpürme tezgâhına alınır. Süpürme fırçası yardımıyla da katlamada serpilene doğal mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılana kadar süpürme devam eder.

İşleme Tezgâhına Alma, Şerit Kesme:

Doğal mısır nişastasından tamamen ayrılan açılmış Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde 2 m. boyunda şeritler şeklinde kesilir.

Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz, 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 (Afyon Lokumundan beklenen kalınlığa ulaşana dek yaklaşık 3,5 ila 4,5 cm. kalınlığında) rulo şeklinde sarılır. Son sarman ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

Lokum Rulosunu Sıkıştırma:

Rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokumu kitlesi tezgâha alınır. Bu tezgâh su ile nemlendirilir ve rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokum kitlesi 2 ila 3 tur el ile sıkıştırmak amacıyla tezgâh üzerinde gezdirilir.

Kaplama Tezgâhına Alma, Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi kaplama tezgâhına alınır. Üst kaplama malzemesi (rendelenmiş fıstık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi tercih edilen her türlü kaplama malzemesi ile sıvanır.

Kasalama:

Hazır hale gelen Afyon Lokumu satış noktası için 5 ila 10 cm. yüksekliğinde ki plastik kasa içine istiflenir.

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 değişik miktarlarda tartılarak, gıda güvenliği esaslarına uygun ambalaj maddeleriyle paketlenir ve etiketlenir.

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

Geçmişe 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 Halk Sağlığı Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası'ndan birer üyenin katılımıyla 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve 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.