

**No: 210 – Mahreç İşareti**

**İZMİR LOKMASI**

Tescil Ettiren  
**İZMİR TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 13.08.2016 tarih ve 29800 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 08.02.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 210
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.03.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2011/006
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.02.2011
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İzmir Lokması
<b>Ürün / Ürün Grubu:</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İzmir Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Cad. No:126 Pasaport Alsancak Konak İZMİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İzmir Lokması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İzmir Lokması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

İzmir Lokması; un (buğday unu), su, tuz, maya ve şeker (toz şeker) ile tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun fermantasyonundan sonra şekil verilip kızgın (bitkisel rafine) yağda kızartılarak şerbette bekletilmesi ile elde edilen bir üründür.

İzmir Lokması olarak bilinen tatlı, ortası delikli yuvarlak şeklindeki bir ürün olup bu şekli itibariyle İzmir Lokması Türkiye'nin farklı şehirlerinde üretilen lokma ürününden ayrılmaktadır.

#### **Üretim Metodu:**

##### **Hamurun Hazırlanması:**

**Hamur Bileşenleri:** Hamuru meydana getiren bileşenler; un (buğday unu), su, tuz, maya ve şekerdir (toz şeker). Hamurun temel bileşeni unudur. Bu nedenle tabloda yer alan diğer bileşenlerin miktarları 1000 gram un üzerinden verilmiştir.

**Tablo 1. İzmir Lokması Hamur Bileşenleri**

<b>Bileşenler</b>	<b>Miktar</b>
Un	1000 g
Su	750 – 1000 ml
Tuz	7.5 – 10 g
Maya	18 – 20 g
Şeker	15 – 30 g

Un, su, tuz, maya ve şekerden oluşan karışım homojen bir hamur elde edilene kadar 10 – 12 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra 28 – 32 °C sıcaklıkta 1 – 1.5 saat fermantasyona bırakılır. Fermantasyon süresi ortam sıcaklığına ve kullanılan maya miktarına bağlı olarak değişebilmektedir.

**Hamura Şekil Verme İşlemi:** Fermantasyon sonunda hamurlara el ile veya otomatik makine ile yuvarlak ortası delikli bir şekil verilir.

##### **Şerbetin Hazırlanması:**

**Şerbet Bileşenleri:** Şerbeti oluşturan bileşenler; su, şeker ve limon suyudur. Limon suyu şerbete gerekli aromayı verecek oranda kullanılır. Bu oran şerbet miktarının % 5' inden fazla olmamalıdır. İzmir Lokması şerbet bileşenleri ve miktarları Tablo 2' de belirtilmiştir.

**Tablo 2. İzmir Lokması Şerbet Bileşenleri**

<b>Bileşenler</b>	<b>Miktar</b>
Şeker	1000 g
Su	800 – 1000 ml
Limon suyu	Şerbet miktarının en fazla % 5' i kadar kullanılmalıdır.

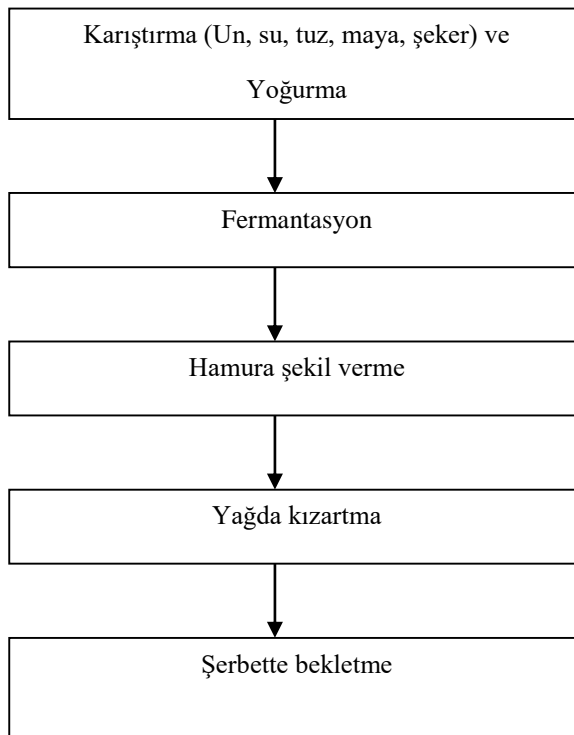
Şerbete hazırlamak için gerekli olan su ve şeker 5 dakika kaynatılır. Şerbete, şerbet miktarının % 5'ini geçmeyecek miktarda limon suyu eklenir ve karıştırılır.

**Yağ:** Lokma kızartması işleminde rafine ayçiçeği yağı kullanılmalı ve yağın sıcaklığının 160 – 180 °C arasında olmalıdır.

**Yağda Kızartma İşlemi:** 160 – 180 °C sıcaklıktaki rafine ayçiçeği yağının içine şekli verilen lokmalar atılarak kızartılır.

**Şerbette Bekletme İşlemi:** Yağdan alınan hamurlar lokma şerbetinde en fazla 5 dakika süreyle bekletilir. Belirtilen süreçlere uygun olarak hazırlanan İzmir Lokması servis yapılır.

İzmir Lokması günlük üretilip tüketilen bir üründür. Servise hazır hale gelen ürün, en fazla 24 saat, oda sıcaklığında (20 – 25 °C) ve uygun koşullarda bekletilebilir. Bir günden fazla bekletilen ürünlerde İzmir Lokmasının bilinen gevrekliği kaybolur.



**Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:**

**Renk ve Görünüş:** Kabuk çok kalın olmamalı, lokmanın yüzeyi parlak ve altın sarısı renkte olacak şekilde üretim yapılmalıdır. Ürünün dış kısmı iç kısmına kıyasla daha koyu renkte ve ürünün iç kısmı ise sarımsı beyaz renkte olmalıdır.

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

**Şekil ve Doku (Çıtırılık – Sertlik – Yumuşaklık) Özellikleri:** İzmir Lokması yaklaşık 6-8 cm çapında olup, orta kısmında da yaklaşık 1-3 cm çapında dairesel bir boşluk bulunmalıdır. İzmir lokması gevrek ve çıtır yapıda, ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır.

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

İzmir Lokmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü koşullar bulunduran üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan İzmir Lokmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

## **Denetleme:**

Denetimler; İzmir Ticaret Odası Koordinatörlüğünde ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden alanında uzman 2 kişi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü uzmanlarından 2 kişi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden alanında uzman 2 kişi, İzmir Ticaret Odasından alanında uzman 1 kişinin katılımıyla oluşacak 7 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan hamur ve şerbet bileşenlerinin uygunluğu.
- Kızartmada kullanılan yağın açık sarı rengini kaybetmemesi.
- Üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıda olması, ürünün kabuğunun çok kalın olmaması.
- İzmir Lokmasının yaklaşık 6-8 cm çapında olması ve orta kısmında yaklaşık 1-3 cm çapında dairesel bir boşluk bulunması.
- İzmir Lokmasının dış kısmının parlak ve altın sarısı renkte, iç kısmının ise sarımsı beyaz renkte olması.

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.