



<b>Tescil No</b>	: 210
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.02.2011
<b>Başvuru No</b>	: C2011/006
<b>Başvuru Sahibi</b>	: İzmir Ticaret Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Atatürk Cad. No:126 Pasaport Alsancak Konak İZMİR
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İzmir Lokması
<b>Ürünün Adı</b>	: Lokma
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte bulunan coğrafi işaret; 13.08.2016 tarih ve 29800 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 21.03.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**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 şekildeki bir ürün olup bu şekli itibarıyla 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 undur. Bu nedenle tabloda yer alan diğer bileşenlerin miktarları 1000 gram un üzerinden verilmiştir.

**Tablo 1. İzmir Lokması Hamur Bileşenleri**

Bileşenler	Miktar
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**

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

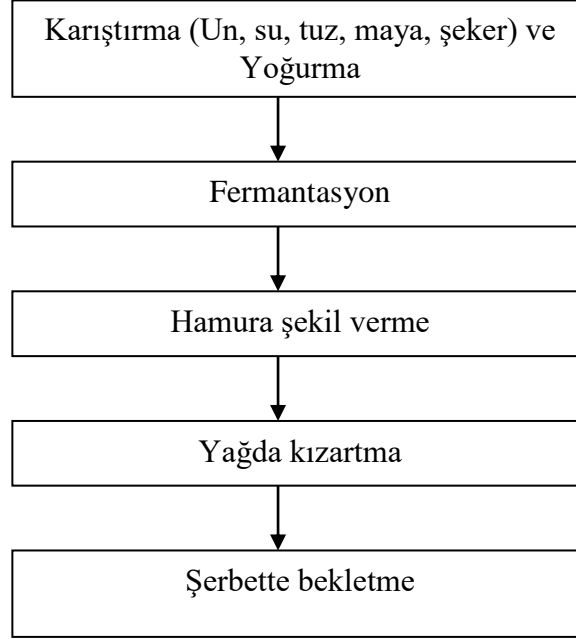
Şerbeti hazırlamak için gerekli olan su ve şeker 5 dakika kaynatılır. Şerbete, şerbet miktarının % 5' ini geçmeyecek miktarda limon suyu eklenir ve karıştırılır.

**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 yapılmalı, iç kısmı da sarımsı beyaz renkte olmalıdır.

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

İzmir Lokması'nda gerçekleştirilen renk ölçümlerinin (Hunter Renk Değerleri) değer aralıkları aşağıdaki tabloda görülmektedir. Tabloda görüldüğü gibi, İzmir Lokmasının dış kısmı L değerinin iç kısmına kıyasla daha düşük olmalıdır. Ürünün dış kısmı iç kısmına kıyasla daha koyu renkte ve ürünün iç kısmı ise sarımsı beyaz renkte olmalıdır.

**Tablo 3. İzmir Lokması Renk Tablosu**

	L*	a*	b*
Ürünün Dış Kısmı	40 – 42	13 – 16	29 – 35
Ürünün İç Kısmı	56 – 57	1.20 – 1.40	15 – 17

**Şekil ve Doku (Çıtırılık – Sertlik – Yumuşaklık) Özellikleri:** İzmir Lokması yaklaşık 6 – 8 cm çapında olup, orta kısmında da yaklaşık 1 – 2 cm çapında dairesel bir boşluk bulunmalıdır. İzmir lokması gevrek ve çıtır yapıda, ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır. İzmir lokması 180 °C'yi geçmeyen yağda kızartılmalı ve şerbet ürün içinde homojen bir dağılım gösterecek şekilde üretim yapılmalıdır.

**Briks:** İzmir Lokması'nın Briks Değeri 60 – 70 aralığında olmalıdır.

**Denetleme:** İzmir Ticaret Odası Koordinatörlüğünde, İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden alanında uzman 2 kişi ve Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü uzmanlarından 3 kişinin bir araya gelmesiyle oluşacak 5 kişilik bir komisyon tarafından üretim ve kalite kontrol denetimleri yapılacaktır.

Kontrol için İzmir İl Kontrol ve Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuvarlarından yararlanılacaktır. Oluşturulacak olan denetim komisyonu, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre çalışacak olup 6 ayda bir düzenli olarak toparlanarak, şikayet halinde olağanüstü toplanabilecektir.

İzmir Lokmasında denetleme: temel bileşenler, üretim süreci ve son ürün olmak üzere 3 unsuru içermektedir.

### 1. Temel Bileşenlerin Denetimi

İzmir Lokması'nın üretiminde kullanılan hamur ve şerbet bileşenleri denetlenecektir.

**1.1. Hamur Hazırlama:** Hamur Bileşenlerinin, "Hamur Bileşimi" kısmında verilen oranlara uygun olarak konulup konulmadığı denetlenecektir.

**1.2. Şerbet Hazırlama:** Hazırlanan şerbetin briks değeri 60 – 70 aralığında olmalıdır.

### 2. Üretim süreci Denetimi

**2.1. Kızartma:** Üretim aşamasında İzmir lokmasını kızartmak amacıyla kullanılan yağın sıcaklığı 160 – 180 °C aralığında olmalıdır. Kızartma sürecinde kullanılan yağ açık sarı rengini kaybetmemelidir. İzmir Lokmasının renk kriterlerine uygunluğu, kızartma evresiyle sağlandığı için kızartma süresi ve sıcaklığı denetlenecektir.

### 3. Son Ürünün Denetlenmesi

**3.1. Duyusal özellikler:** Üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıda olması, ürünün kabuğunun çok kalın olmaması denetlenecektir.

#### 3.2. Fiziksel özellikler:

**3.2.1. Şekil:** İzmir Lokması yaklaşık 6-8 cm çapında olması, orta kısmında da yaklaşık 1 – 2 cm çapında dairesel bir boşluk olması denetlenecektir.

**3.2.2. Renk:** Lokmanın dış kısmının parlak ve altın sarısı renkte olması, iç kısmının da sarımsı beyaz renkte olması denetlenecektir. Denetlemede aşağıdaki değer aralıkları dikkate alınacaktır.

**Tablo 4. İzmir Lokması Renk Denetim Tablosu**

	L*	a*	b*
Ürünün Dış Kısmı	40 – 42	13 – 16	29 – 35
Ürünün İç Kısmı	56 – 57	1.20 – 1.40	15 – 17