

**Tescil No** : 183  
**Koruma Tarihi** : 22.05.2006  
**Başvuru No** : C2006/009  
**Başvuru Sahibi** : Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Kastamonu Karayolu 7. Km. Çevikköprü Mevkii  
Safranbolu KARABÜK  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Safranbolu Lokumu  
**Ürünün Adı** : Lokum  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi Sınırı** : Türkiye  
**Coğrafi İşaretin** : Safranbolu  
**Kaynaklandığı Alan**  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen 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.

**Dr. Elif B.AKIN**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

**Tescil No** : 183  
**Coğrafi İşaret** : Safranbolu Lokumu

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şeker, 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 lokumdur.

### Üretim Metodu:

Safranbolu Lokumu

Aşağıda değerleri bulunan su kullanılmalıdır.

Parametre	Analiz Değeri	Yönetmelik Değeri
PH	7.6	> 6.5 ve > 9.5
Sertlik (FS )	19.3	*
Florür (mg/L)	0.06	1.5
Kalsiyum (mg/L)	53.3	*
Magnezyum (mg/L)	14.6	*
Nitrat (mg/L)	3.0	50
Nitrit (mg/L)	>0.005	0.5
Amonyum (mg/L)	>0.05	0.5
Klorür (mg/L)	3.83	250
Sülfat (mg/L)	1.0	250
Aktif Klor (mg/L)	Yok	0.5

\*Yönetmelik değeri verilmemiştir.

Bakır kazanın içerisine 10 lt su, 50 kg toz şeker, 5.8 kg nişasta, 56 gr sitrik asit karıştırılarak eklenir. Bakır kazanın kullanılmasının nedeni, karışımı ağır pişirmesi ve ısıyı orantılı ileterek lezzetini etkilemesidir. Eklenen karışımın içerisine 50 lt su ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karışım 3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kaynama derecesi lokumun kıvamını alabilmesi için yazın 115 C, kışın 110 C'dir. 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 16 saat dinlenmeye bırakılır. Kalıplarda dinlendirilmiş lokum 300 gr 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 300 gr olacak şekilde 11-13 kalibresindeki fındık dizimi yapılır.

**Tescil No : 183**  
**Coğrafi İşaret : Safranbolu Lokumu**

Lokum fındık ve hindistan cevizi ilavesi ile kaplanması neticesinde lokum somağı denilen uzun rulo şekline getirilerek kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur. Bir adet Safranbolu lokumu; 2 cm kalınlık, 3 cm çapındadır.

Diğer çeşitlerde çeşni maddesi olarak; Güllü lokumda 3,5 kg gül mayası, Sakızlı lokumda 60 gr sakız, Antep fıstıklı lokumda 20 kg Antep fıstığı ilavesi yukarıda kullanılan teknikle kaynatma aşamasında kullanılır. Kullanılan Antep fıstığı tescilli kırmızı iç kavrulmuş Antep fıstığı çeşididir. Çeşniler lokumun kıvam derecesine gelmesine 10 dakika kala katılmaktadır. Bunun sebebi katılan çeşnilerin (Antep fıstığı, gül mayası, sakız, safran suyu) fazla kaynatılarak kendilerine has tat, koku gibi özelliklerini kaybetmemesini sağlamaktır.

#### Safranlı Safranbolu Lokumu

Aşağıda analizi sonucu belirtilen ve hijyen şartlarına uygun olmak koşuluyla su kullanılır. Suyun bazıönemli parametreler bakımından kimyasal özellikleri;

Parametre	Analiz Değeri	Yönetmelik Değeri
PH	7.6	> 6.5 ve > 9.5
Sertlik (FS )	19.3	*
Florür (mg/L)	0.06	1.5
Kalsiyum (mg/L)	53.3	*
Magnezyum (mg/L)	14.6	*
Nitrat (mg/L)	3.0	50
Nitrit (mg/L)	>0.005	0.5
Amonyum (mg/L)	>0.05	0.5
Klorür (mg/L)	3.83	250
Sülfat (mg/L)	1.0	250
Aktif Klor (mg/L)	Yok	0.5

Bakır kazanın içerisine 10 lt su, 50 kg toz şeker, 6.1 - 6.25 kg nişasta, 56 gr sitrik asit karıştırılarak eklenir. Bakır kazanın kullanılma nedeni ise; ağır pişirmesi ve ısıyı orantılı iletmesine istinaden lezzete etkisi olmasıdır. Eklenen karışımın içerisine 50 lt su ilave edilir ve kaynatmaya kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karışım 3,5 saat lokum kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kaynama derecesi yazın 120 C, kışın 115 C 'dir. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra lokum bakır kazanın içerisinde ılıtmaya bırakılır. Bu sırada ayrı bir kapta 15 gr Safran, 1lt ılık suyun içinde bekletilirken 3-3,5 lt çöven suyu ve 3 kg toz şeker mikserle ayrı bir kapta 15 dakika çırpılarak krema haline getirilir. Bakır kazan içerisinde ılıtılan lokuma yapılan krema karıştırılarak ilave edilir. Krema lokuma iyice karıştırıldıktan sonra safran suyu ve 20 kg Antep fıstığı ilave edilip 5-10 dakika karıştırılır.

**Tescil No** : 183  
**Coğrafi İşaret** : **Safranbolu Lokumu**

Lokum tahta kalıplara 5.35 kg 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 safranlı lokum 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 300 gr 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 olur. Bir adet Safranlı Safranbolu lokumu; 2\* 2\*2 cm küp şeklindedir.

### **Kullanım Biçimi :**

SAFRANBOLU LOKUMU ibareli coğrafi işaretin kullanım şekli aşağıda belirttiği gibidir;

- Üretici gerçek ve tüzel kişiler, üretimlerinde SAFRANBOLU LOKUMU ibaresini ambalajları üzerinde kullanabileceklerdir. Ancak bu ibare ürün marka ve şirketin ad/unvanıyla birlikte kullanılmalı ve marka ad ve unvanı oluşturan yazı karakterlerinden küçük olarak kullanılmalıdır. Aynı şartlar firmaların kullanacakları tabelalar için de geçerlidir.

- Coğrafi işaretin adı olan SAFRANBOLU LOKUMU ibaresi yan yana veya SAFRANBOLU yukarıya gelecek şekilde alt alta yazılarak kullanılabilir.

- Şirket marka / unvanının yanında coğrafi işaretle birlikte vasıf bildiren lüks, özel, light vb. halkı yanıltacak ibareler kullanılmayacaktır.

- Üreticiler, fabrika ve satış yerlerinde tabelalarda yine yukarıda bahsedildiği gibi firmanın marka ve unvanıyla birlikte coğrafi işaretin ismini kullanabilecektir. Sadece SAFRANBOLU LOKUMU gibi ibare tek başına kullanılmayacaktır.

- Ürünler net dolun miktarı firmaya özel tasarlanmış karton kutulara dolun yapılarak vakumlu shrink makinesinde shrinklenir ve satışa sunulur.

### **Denetleme:**

555 Sayılı Kanun Hükmündeki Kararnamenin 20 inci maddesi gereğince, başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun denetimi;

- Safranbolu Sanayi ve Ticaret Odasından 1 (Bir) Kişi,

- Tarım İlçe Müdürlüğünden 1 (Bir) Kişi,

- Safranbolu Belediyesinden 1 (Bir) kişinin, katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon üç kişiden oluşmaktadır. Denetim işlemi hammadde girişinden ürün satışa kadar devam etmektedir. Üretimde ise üretim metodunun doğru uygulanması, kıvam derecesi, kesim ölçüleri, paketleme koşulları ve depolama koşulları kontrol edilir. Satışa sunulan ürüne raf ömrü takibi yapılır. Ayrıca şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak üyeleri arasından 3 kişilik denetim biriminden oluşacak ve denetim komisyonunca denetimlerini yapacaklardır.