



Tescil No	: 205
Koruma Tarihi	: 18.01.2011
Başvuru No	: C2011/007
Başvuru Sahibi	: İzmir Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Atatürk Cad. No:126 Pasaport Alsancak İZMİR
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Şambalisi
Ürünün Adı	: Şambali
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: İzmir
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte bulunan 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.

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

Tescil No : 205
Coğrafi İşaret : İzmir Şambalisi

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 süslenebilmektedir.

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 gr. 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: Şerbeti oluşturan bileşenler: su, şeker, limon/limon tuzu ve vanilyadır. Limon/limon tuzu ve vanilya, şerbete gerekli aromayı verecek oranda kullanılır. 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.

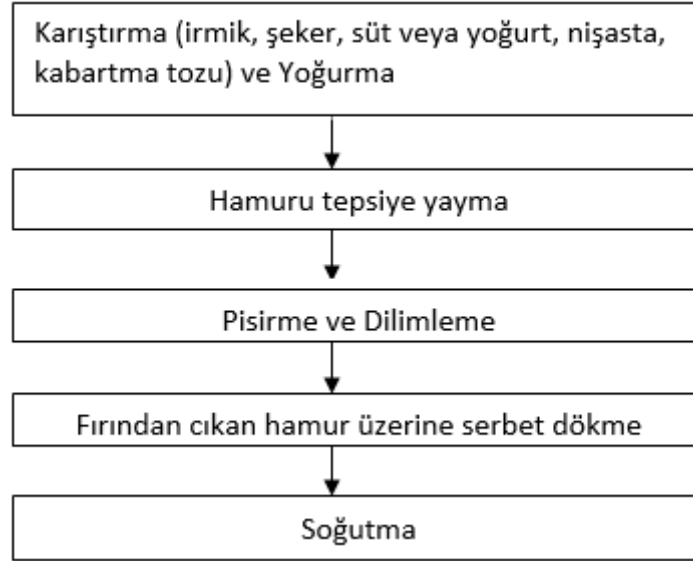
Hazırlanan hamur, tepsiye alınarak ürün kalınlığı 2,5 – 3,5 cm. olacak şekilde üzerine elle bastırılıp tüm tepsiye yayılır. Burada önemli olan hamurun eşit kalınlıkta olacak şekilde tepsiye yayılmasıdır.

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.

Tescil No : 205
Coğrafi İşaret : İzmir Şambalisi



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 sarımtırak renkte 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.

İzmir Şambalisi'nde renk ölçüm (Hunter Renk Değerleri) değer aralıkları aşağıdaki tabloda görülmektedir. Tabloda görüldüğü gibi, İzmir Şambalisi'nin üst kısmı L değerinin iç kısmına kıyasla daha düşük olmalıdır. Ürünün üst kısmı iç kısmına kıyasla daha koyu ve esmer renkte ve ürünün iç kısmı ise parlak sarı veya sarımtırak renkte olmalıdır.

Tablo-3: İzmir Şambalisi Renk Tablosu

	L	a	b
Ürünün Üst Kısmı	26 – 32	13 – 16	13 – 25
Ürünün İç Kısmı	45 – 47	7 – 10	21 – 23

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.

Briks: İzmir Şambalisi'nin briks değeri 75 – 80 aralığında olmalıdır.

Tescil No : 205
Coğrafi İşaret : İzmir Şambalisi

Denetleme: İzmir Ticaret Odası Koordinatörlüğünde İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 2 uzman ve Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 uzmandan oluşacak komisyon tarafından üretim, depolama ve kalite kontrol denetimleri yapılacaktır. Kontrol için İzmir İl Kontrol ve Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuvarlarından yararlanılacaktır. Denetim komisyonu 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre çalışacak olup 6 ayda bir en az 3 üye ile düzenli olarak toplanarak şikayet halinde olağanüstü toplanabilecektir.

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

1. Temel Bileşenlerin Denetimi

İzmir Şambalisi'nin üretiminde kullanılan hamur ve şerbet bileşenleri denetlenecektir.

1.1. Hamurun Hazırlanması: Hamur bileşenlerinin, "Hamur Bileşimi" kısmında verilen oranlara uygun olarak konulup konulmadığı denetlenecektir.

1.2.Şerbetin Denetlenmesi: Hazırlanan şerbetin briks değeri 75 – 80 aralığında olması denetlenecektir.

2. Üretim Süreci Denetimi

2.1. Pişirme Süresi ve Sıcaklığı: İzmir Şambalisi önceden ısıtılmış fırında 180 °C sıcaklıkta 40 – 45 dakika pişirilmelidir. Sonra tepsisinde kesilerek 15 dakika daha pişirme işlemi uygulanmalıdır. İzmir Şambalisi'nin renk kriterlerine uygunluğu, pişirme evresiyle sağlandığı için pişirme süresi ve sıcaklığı denetlenecektir.

2.2. Fıstık ve Badem Eklenmesi: Kesilerek hazırlanan dilimlerin; her birinde en az bir fıstık veya badem olması denetlenecektir.

3.Son Ürünün Denetlenmesi

3.1. Duyusal özellikler: Yabancı tat ve koku bulunmaması, ağızda kolay dağılan bir yapıda olması, ürünün alt ve üst kısmının aynı dokusal özelliklerde olması, ürünün dış kısmında yarı ve çatlakların bulunmaması denetlenecektir.

3.2. Fiziksel Özellikler:

3.2.1. Görünüş: Dilim şeklinin dikdörtgen formda olması, kalınlığının 2,5 – 3,5 cm., uzunluğunun ise 7 – 10 cm. aralığında olması denetlenecektir.

3.2.2. Renk: Kabuğun hafif karamelize renkte olması, üzerinde yarı veya çatlakların bulunmaması, iç kısmının parlak sarı veya sarımtırak renkte olması denetlenecektir.

İzmir Şambalisi'nin renk ölçüm (Hunter Renk Değerleri) değer aralıklarının aşağıdaki tabloya uygun olması denetlenecektir.

İzmir Şambalisi Renk Denetim Tablosu

	L	a	b
Ürünün Üst Kısmı	26 – 32	13 – 16	13 – 25
Ürünün İç Kısmı	45 – 47	7 – 10	21 – 23