

No: 268 – Mahreç İşareti

İZMİR BOYOZU

Tescil Ettiren

İZMİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.07.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 268
Tescil Tarihi	: 08.12.2017
Başvuru No	: C2012/099
Başvuru Tarihi	: 13.07.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Boyozu
Ürün Adı:	: Hamur işi
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İzmir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No: 126 Pasaport Alsancak/İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tarihçesi, Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Boyozu, tarih boyunca çeşitli kültürlerin etkileşim halinde olduğu İzmir ilinde Osmanlı döneminden beri üretilen ve günümüze ulaşan bir hamur işi türüdür. Evlerde yapılan İzmir Boyozu'nun 500 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Ticarete konu olması ise yakın zamanda gerçekleşmiştir.

İzmir Boyozu, buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamura yuvarlak göbekli şekli verildikten sonra pişirilmesi ile elde edilmektedir. Ürün, pişmemiş veya yanık görünümünde olmayan hafif karamelize renktedir. Ürünün yapısında dağılma, kırılma gibi kusurlar meydana gelmemektedir. Şekli yuvarlaktır ve her ürün benzer ebatlarda üretilmektedir. Çapı 7-9 cm, kalınlığı ise 2,5-3,5 cm aralığındadır. Yanık, yabancı tat veya koku bulunmamaktadır. Ağızda kolay dağılır, ne çok sert ne de çok yumuşak bir yapıdadır.

Üretim Metodu:

Un, su ve tuz yoğrularak hamur haline getirildikten sonra, hamur yaklaşık 10-15 dakika oda sıcaklığında (yaklaşık 20-25 °C) üzeri temiz ve hafif nemli bir bez ile örtülerek dinlendirilir. Dinlenen hamur 250-350 gramlık parçalara kesilerek "beze" olarak tabir edilen küre şekli verilir. Daha sonra bezeler bağlantı kısımları üst üste gelecek şekilde tezgah üzerinde el veya parmakla hafifçe bastırılarak açılır/yayılr. Bu hamurların birinin üzerine pasta-börek sanayisinde kullanılan pastacılık yağı konur. Pasta-börek sanayisinde kullanılan pastacılık yağı ile yağ miktarının en az %15'i oranında tahin karıştırılır. Bu karışım hamurun üzerine sürülerek hamur açılır. Bu yağ çok yumuşak, akışkan bir yapıda veya çok sert katı bir yapıda olmamalıdır. Tahinli karışımla yağlanmış hamurun üstüne yağsız hamur kapatılır ve kenarları eşit şekilde birleştirilerek birbirleriyle bütünleşmesi sağlanır. Bu işlem için kullanılacak tahinli yağ miktarı oranı iki parça hamurun toplam ağırlık miktarına göre hesaplanır. Bu yağ oranı %8-10 aralığındadır. Kullanılan tahinli yağ oranı en az %8'dir. Hazırlanan hamurların üst ve alt kısımlarına az miktarda ayçiçek yağı sürülür. Yaklaşık 10-15 dakika oda sıcaklığında üzeri temiz ve hafif nemli bir bez ile örtülerek dinlendirilir. Dinlenen hamur tezgah üzerinde önce merdane ile kenarları ve iç kısmı eşit derecede bastırılarak genişletilir. Bu işlemde dikkat edilmesi gereken husus hamurun kenarları ile iç kısmının hemen hemen aynı kalınlıkta olmasıdır. Daha sonra hamur el ile havada döndürerek daire şeklinde olacak biçimde açılmalı ve ince bir hale gelene kadar bu işleme devam edilmelidir. Hamur inceliğe ulaşıncaya yaklaşık yarısı tezgahın üzerinde olacak şekilde tezgaha serilir. Üzerine az miktarda ayçiçek yağı serpilir. Tezgahın kenarından aşağı sarkan hamur kısmı tezgah üzerindeki diğer hamurun üzerine katlanır. Tezgah üzerindeki hamur sırasıyla sağ ve sol uçlarından tutularak hamurun orta kısmına doğru katlanır. Sırasıyla iki taraf için yapılan bu işlemden sonra hamurun tezgahın karşı tarafındaki kısmı ortasına doğru katlanır ve bu işlem bir kez daha tekrar edildikten sonra katlanmış hamur hafifçe bastırılır ve yukarıdan aşağıya doğru el ile yuvarlayarak uzun silindir haline getirilir. Elde edilen silindir şeklindeki hamur oda sıcaklığında üzeri temiz ve hafif nemli bezle örtülerek yaklaşık 10-15 dakika dinlendirilir. Uzun silindir şeklindeki hamur el ile koparıp kopan orta kısımlarından hamurun merkez kısmına doğru bastırılarak "göbek" olarak tabir edilen kısım meydana getirilir. Pişme tavasına yerleştirilir ve hamurun yuvarlak şekli alması için üzerine el ile hafifçe bastırılır ve oda

sıcaklığında yaklaşık 10-15 dakika dinlendirilir. Hazırlanan hamurları fırında pişirmeden önce üzerlerine az miktarda ayçiçeği yapı serpilir ve fırında yaklaşık 180-200 °C de yaklaşık 15-25 dakika üstü hafif karamelize renge ulaşana kadar pişirilir. Fırından çıkarılan ürün soğuyuncaya kadar oda sıcaklığında bekletilerek servise hazır hale gelir. Üretildikten sonra hemen tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Hemen tüketilmeyecekse tepsisinde oda sıcaklığında kapalı bir ortamda üstü temiz bir bezle örtülerek 1-1,5 gün muhafaza edilebilir. Bu şekilde saklanan ürün hafifçe ısıtılarak servise sunulabilir.

Su oranı, kullanılacak un miktarının %55-60'ı kadardır.

Tuz oranı ise, kullanılacak un miktarının % 3,5- 4'ü kadardır.

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

Üretim aşamalarının tümü İzmir ilinde gerçekleşecektir.

Denetleme:

İzmir Boyozu'nun coğrafi işaret tesciline uygun olarak üretilip üretilmediğinin denetimi İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 2 uzman, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 3 uzmandan oluşacak en az beş kişilik bir komisyon tarafından yapılacaktır. Denetime ilişkin analiz ve raporlar İzmir Ticaret Odası Yönetim Kurulu tarafından tespit edilecek laboratuvar tarafından yapılır. Denetim komisyonu coğrafi işaret mevzuatına uygun olarak çalışacak olup 6 ayda bir en az 3 üye ile düzenli olarak ve şikayet halinde olağanüstü toplanarak denetim işlemlerini gerçekleştirecektir.

Son ürün denetimlerinde doku özellikleri (çıtırılık-sertlik-yumuşaklık) ve renk değerlerine bakılmalıdır. Ürün doku özellikleri bakımından gevrek ve çıtır bir yapıda ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır. Ürün yanık ve/veya pişmemiş görünümde ve renkte olmamalıdır. Üründe yabancı tat ya da koku olmamalıdır. Üründe kullanılan tahinli yağ karışımının ürün içindeki oranının en az %8, tahin/yağ karışımı içindeki tahin oranının ise en az %15 olması gerekmektedir.