



T. C.
TÜR K PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 60
Başvuru Tarihi : 09.07.2002
Başvuru No : C 2002/021
Yayın Tarihi : 04.01.2003
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru sahibinin kimliği : Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Yeni Mahalle Arifağa Sokak No:2
Tavşanlı - KÜTAHYA
Coğrafi İşaret : TAVŞANLI LEBLEBİSİ
Coğrafi Sınırları : Tavşanlı İlçe Sınırları
Kullanılacağı ürün : Leblebi

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 04.01.2003 tarih ve 24983 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 04.01.2003 tarihinden geçerli olmak üzere kesinleşerek tescil edilmiştir.



Uzman : S.AKIN .03./09. 2d
Şube Müd. : M. YILMAZ .03./09. my
Daire Başk. : K. KUMBASAR .03./09. n
Ens. Bşk. Yard.: M. MURAT .3./09. 10

TÜR K PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Tavşanlı Leblebisi

Coğrafi İşaretin Kullanım Biçimi: Markalama

A) Fiziksel Özellikleri : Tavşanlı Leblebisinin üretimi için, leblebilik nohudun % 90'ı Balıkesir, Uşak, Kütahya ve Manisa'da yetişmekte olup, Tavşanlı bu illere çok yakın olduğundan bu illerdeki nohutlar kullanılmaktadır. Bu nohutların naturel 100 adedi asgari 46-58 gram olmak şartını taşıması koşulu ile bu nohutlar tercih edilir. Zira bu nohutlar, tamamen EKOLOJİK olup, hiçbir kimyasal ilaçlama ve gübrelemeye tabi tutulmayan doğal ortamlarda yetiştirildiği için tercih edilmektedir.

1. Yüz Dane Ağırlığı : İlçemizde kullanılan leblebilik nohut örneklerin de yüz dane ağırlığı 30,2 – 56,7 arasında ortalama 40,7 gram olarak tespit edilmiştir.

2. İrilik : Uzunluk, genişlik ve kalınlığı ölçülerek yapılmıştır. 8,8 – 10,7 mm arasında ortalama 9,6 mm, genişlik 6,8 – 8,8 mm arasında ortalama 7,6 mm, kalınlık 6,9 – 8,9 mm arasında ortalama 7,8 mm olduğu tespit edilmiştir.

3. Renk : Nohutlarımızın renkleri Kumunda görüldüğü gibi renk ıskalasında tespit edilmiştir. Bu hususta ıskalanın 3:1:1 – 3:4:1 arasında değişen sarı renkleri kullanılmaktadır.

Halk dilinde beyaz, pembe, sarı, turuncu, kahverengi, taba, bordo ve siyah renk terimleri ifade edilir. Esasen nohudun rengi kimyasal bileşimi ile ilgili bir vasıf olduğundan leblebiciler buna önem vermektedir. Genelde ak, sarı, yeşil renkleri ile ayırt edilir.

1. 1/4 Litre Ağırlığı : 172 – 192 gram arasında ortalama 184 gram olarak tespit edilmiştir.

2. Yoğunluk : 1,23 – 1,43 arasında değişmekte olup ortalama 1,31 olarak tespit edilmiştir.

3. Kabuk Nispeti : % 3,71 - % 5, 84 arasında ortalama % 4,43 olarak tespit edilmiştir. Kabuğunu çabuk atma özelliğine sahiptir.

4. Pişme Emsali : 57 – 105 dakika arasında ortalama 83 dakika olarak bulunmuştur.

5. Su Emme Kapasitesi Bu Nedenle Hacim Artışı : Tavşanlı ve civarı leblebilik nohutların su emme kapasitesi tayin edilmiş 71,00 – 84,90 gram arasında ortalama 77,51 gram olarak saptanmıştır. Hacim artışı % 17 – 61,7 mm³ arasında ortalama % 27,5 mm³ olarak bulunmuştur.

B) Kimyasal Özellikler :

1. Su : % 7,09 – 11,14 arasında ortalama % 10,22 olarak bulunmuştur.

2. Kül : % 2,52 – 3,54 arasında ortalama % 2,90 olarak bulunmuştur.

3. Azotlu Maddeler : % 25,33 – 34,05 arasında ortalama % 29,39 olarak tespit edilmiştir.

4. Yağ : % 5,40 – 7,23 arasında ortalama % 6,48 olduğu anlaşılmıştır.

5. Nişasta : % 50,37 – 56,34 arasında ortalama % 53,76 olduğu anlaşılmıştır.

6. Sellüloz : % 2,54 – 4,83 arasında ortalama % 3,23 olduğu anlaşılmıştır.

7. Azotlu Ekstrakt : % 54,44 – 69,7 arasında ortalama % 65,54 olarak tespit edilmiştir.

Analiz sonuçlarındaki farklılık; nohudun kalitesi ve yapan ustaların ustalık derecelerinin farklılığından kaynaklanır.

Tavşanlı Leblebisinin Yapımında Kullanılan Nohutların Kimyasal Analizleri

<u>Mahalli Adı</u>	<u>Su</u>	<u>Ekstrakt</u>	<u>Azot</u>	<u>Protein Maddesi</u>
Sarı Nohut	% 7,80	% 74,72	% 3,60	% 22,50

Tavşanlı Leblebisinin Yapım Aşamasındaki Kimyasal Analizleri

<u>Mahalli Adı</u>	<u>Aşamalar</u>	<u>PH</u>	<u>Su</u>	<u>Ekstrakt</u>	<u>Toplam Azot</u>	<u>Protein</u>	<u>Nişasta</u>	<u>Maltoz</u>	<u>Dekstrin</u>
Sarı Nohut	Tek Tav.	6,8	3,24	24,89	3,38	21,12	49,52	0,20	0,97
	II Tav.	6,24	4,52	26,98	3,52	21,75	46,90	0,58	0,82
Çifte Kavrulmuş		6,38	2,11	25,42	3,35	20,93	54,67	0,38	0,93

Leblebilerimizin Yapım Aşamasında Proteinlerin Fonksiyonlara Ayrılmasıyla Elde Edilen Sonuçlar

1. TAVLI NOHUT

2. TAVLI NOHUT

Fonksiyon A-	346	420
Fonksiyon B-	216	109
Fonksiyon C-	1683	1960
Normal Azot-	15,8	13,3

TEK KAVRULMUŞ LEBLEBİ

ÇİFTE KAVRULMUŞ LEBLEBİ

Fonksiyon A-	378	225
Fonksiyon B-	84	111
Fonksiyon C-	1798	1773
Normal Azot-	11,9	11,9

İnsan Faktörü : İşin ehli işine vakıf usta leblebicilerin yanında 5 yıl çıraklık ve kalfalık dönemleri geçiren gençlere Tavşanlı Leblebisi yaptırılarak, imtihan heyetine sunmaları sonucu, havasından mı suyundan mı yoksa ustaların maharetinden mi kaynaklandığı leziz leblebileri tadanlar bu çıraklara peşkir kuşatarak ustalık belgelerini verirler.

Doğal Faktörler : Tavşanlı İlçesi'nin iklim şartları leblebicilik için son derece müsait olup, İç Ege ile Marmara Bölgesinin geçiş noktasındaki, rutubetin çok az olduğu bir kenttir. Hakim rüzgarlar leblebi için çok müsaittir. Tavşanlı'da hakim rüzgarlar Poyraz, Karayel ve Günbatımı olarak görülmüştür.

Üretim Tekniği : Üreticilerden leblebi için müsait olduğu yüz yıllardır kanıtlanan ak, sarı, yeşil naturel nohutların genelde 100 dane adedi 46-58 gram olan nohutlar seçilerek alınır.

Nohutlar elekli çalkalarla milimetrik olarak ayrılır. 1, 2, 3, 4, 5 numaralı olarak ayrılan vasıfsız nohutlar ve 8, 9 nolu eleklerden ayrılan vasıflı nohutlar ayrı ayrı çuvallara konulur.

Vasıfsız diye ayrılan nohutlardan yapılan leblebiler un kalitesinde, kırık leblebi halinde bir çok gıda sanayiinde kullanılır.

1. Tav : Güre denilen tuğla ve çamurdan yapılma, üstünde bakır tava (dişli) bulunan odun ocaklarında, palet adı verilen kauçuk karıştırıcılarla orta hararete dumanlı ateş üzerinde yumuşayınca kadar 12-17 dakika arası müddetle ısıtılır. Daha sonra kıl çuvallara konulur. Üzerlerinde yine kıldan çullar konularak 10 gün süre ile bekletilir.

2. Tav : Birinci tavadan geçmiş nohutlar yine aynı sürelerde (orta ateşli) 1. Tavda yapılan işlemler doğrultusunda 12-17 dakika arası ısıtılır. Tekrar kıl çuvallara konulur, üzerleri çullarla örtülür, 1-12 gün bekletilir.

3. Tav : Üçüncü tavda da 12-17 dakika arası ısıtılır. Daha sonra kıl çuvallara konulur. 1 gün bekletildikten sonra kesinlikle yağmur damlası, su, rutubet almayan toprak sergilerde bekletilir ve 2-3 günde bir karıştırılır. Bekleme süresini usta tayin eder. Leblebinin lezzeti, tadı, kalitesi bu tav süresi ve kullanılan kıl çuval, sergi yeri ile yakından ilgilidir.

Sulama : Üçüncü tavadan sonra toprak segilerden leblebi yapılacak miktar kadar nohut toplanır. Sulama makinasında ölçekli olarak suların, her nohut tanesinin tüm yüzeyini ıslatacak şekilde sulanmasından sonra yine kıl çuvallarda 1 gün bekletilir.

Son İşlemler : Eşit oranlarda sıcak güreye alınan bu nohutlar kavak ve söğütten imal edilen geniş tabanlı mafrak ile nohutlar kırılmayacak şekilde adeta üzerindeki kabuk ısıtıla ısıtıla kaşınarak alınır. Çıkan bu kabuğa Gavuz adı verilir. Daha sonra kıl yün karışımı keçemsi kalınca bir daire şeklindeki kefe ile leblebiler parlatılır. Güreden çıkan leblebiler irilik kalitesine göre ayrı ayrı keten çuvallara doldurulur ve tabanı yere değmeyecek şekilde altına tahta konularak kuru bir alanda bekletilir. Perakende satılacak kadar zaman zaman çift kavrulmuşu yapılarak veya tuzlu, acılı olarak sıcakken satışa sunulur. Perakende olarak satışa sunulan leblebiler özel olarak yaptırılmış karton kutularda veya üzerine naylon geçirilen kese kağıtlarında paketlenir ve tüketiciye arz edilir.

Tavşanlı Leblebisi son yıllarda bu işin ustalarının maharetli ellerinden çok çeşit olarak tüketime sunulmaktadır. Sade ve kavrulmuş leblebinin yanı sıra karanfilli, acılı, tuzlu, sakızlı, vanilyalı, tarçınlı, kahveli, kakaolu, naneli, çilekli, limonlu, portakallı, kivili, vişneli, çikolatalı, şekerli, muzlu, nostalji ve çitir leblebi olmak üzere 19 ayrı tatta insanların damak zevkine sunulmaktadır.

Üretim Alanı : Üretimin yapılacağı alanları; en az 2,5 – 2,8 metre yüksekliğinde en az 300 m2 lik dükkanların iç kısmında, tepelerinde havalandırma delikleri bulunan tabanları ve sergi yerleri toprak-kireç-saman-kil karışımı toprakla dikkatlice sıvanmış imalathanelerdir.

Üretim Malzemeleri :

1 – Ocak : 90 ile 110 cm çapında tabanı dişlenmiş bakır tavaların oturtulduğu ocağın, kara tuğla (yerli) dan, tamamen killi sarı çamurun harç ve sıva olarak kullanıldığı ve içinde yakılan meşe veya gürgen odununun dumanının hiç ama hiç dükkanın içine sızmayacağı, özel baca diplerine kurulur. Bakır Tavalar Muğla İli Yatağan İlçesinden satın alınır ve Tavşanlı'da ustalar tarafından dişlenir.

2 – Mafrak : Kavak ve söğüt ağacından yapılan 50 cm çapında 30 cm kalınlığında tabanı düze yakın kenarları şavlı daire şeklinde makine koluna monte edilebilen üstüne ayarlı baskı yayı bulunan kütüklerdir.

3 – Kıl Çuvallar : Tavşanlı İlçesi civarındaki yörük köylerinde özel olarak dokunan, leblebi imalinde kalitenin ayrılmaz parçalarıdır.

4 – Kıl Çul : Tavşanlı civarı yörük köylerinde tamamen kıldan imal edilen 2,5x4 m ebadındaki kilimlerdir.

5 – Kefe : Yün keçe-kıl ve keten karışımı 30 cm çapında, 5 cm kalınlığındaki leblebinin son gördüğü baskı ve parlatma aracıdır.

Saklanması : Nohutta, leblebi de imalathaneye geldiği andan itibaren tabanı tahta döşeli kıl ve keten çuvalların üzerine konduğu, kuru, havalanan yerlerde saklanması gerekmektedir.

Karton ve kontrplak sandıklarda tercih edilir. Rutubetli yerlerde leblebi kısa sürede bayatlar.

Satışa sunulurken veya depolanırken naylon poşet ile muhafaza edilmesi gerekmektedir. Aksi halde leblebi çok kısa sürede bayatlayacaktır.

Denetimi : Leblebi İmalathaneleri, üretiminin usulüne uygun olup olmadığı Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Tavşanlı Leblebiciler Odasından 1 kişi, Tavşanlı Belediyesinden 1 kişi ve Tavşanlı İlçe Tarım Müdürlüğünden (Gıda ve/veya Ziraat Mühendisi) 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişinin oluşturduğu bir komisyon tarafından ve en az 3 kişinin katılımı ile denetlenir. Komisyonda bir üyenin Gıda Mühendisi ve/veya Ziraat Mühendisi olması şartı aranır.

İmalathanelerin ve çalışanlarının; temizlik, tertip, düzen içinde ve sıhhi durumda bulunmaları Belediye Zabıta Memurları ve Sağlık Memurları tarafından denetlenir. Bu denetimler yılda en az bir kere, ihtiyaç vukuunda şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir.