

No: 259 – Menş e adı

AĞIN LEBLEBİSİ

Tescil Ettiren

**AĞIN KAYMAKAMLIĞI KÖYLERE HİZMET GÖTÜRME
BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işare t, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 259 |
| Tescil Tarihi | : 05.12.2017 |
| Başvuru No | : C2015/008 |
| Başvuru Tarihi | : 26.01.2015 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Ağın Leblebisi |
| Ürünün Adı | : Leblebi |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe adı |
| Tescil Ettiren | : Ağın Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Merkez Mahallesi Atatürk Cad. Hükümet Konağı Kat.3 Ağın Elazığ |
| Coğrafi Sınırı | : Elazığ ili, Ağın ilçesi merkez ve köyleri |
| Kullanım Biçimi | : Markalama |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağın Leblebisi; Ağın ilçesinde yetişen tüylü nohuttan yapılan, Ağın ilçesi Bademli Köyünden çıkarılan kum ile meşe küllü su kullanılmak suretiyle yöreye has üretim metodu sonucu elde edilen, uygun koşullarda saklandığı takdirde uzun süre bayatlamayan leblebidir. Rengi kıvıllı kahve, tadı tuzlu ve görünümü mat şeklindedir.

Ağın Leblebisinin kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

| 1000 g leblebi üzerinde yapılan analiz sonuçlarına göre | |
|---|---------|
| Protein Miktarı | % 15-22 |
| Selüloz Miktarı | % 1-9 |
| Gıda Katkı Maddesi Olan Renklendiriciler | Yok |
| Doğal Gıda Katkı Maddesi Olan Renklendiriciler | Yok |

1. Ağın ilçesinde yetişen nohutun özelliği: Ağın ilçesi ve köyleri Doğu Anadolu karasal iklimin hüküm sürdüğü bir bölge olmasına rağmen Keban, Atatürk ve Karakaya Barajları nedeni ile Akdeniz ve karasal iklim arasında geçiş özelliğine sahip ılıman bir iklim özelliğine sahiptir. Bu iklim özelliği Ağın'da kireçli bir toprak yapısına neden olurken, tüylü özellik arz eden, kalın kabuklu ancak kabuk salma özelliği iyi olan nohutun yetişmesini sağlar. Ağın ilçesinde yetişen ve yerel bir popülasyon olan bu nohut, *Fabaceae* (baklagiller) familyasının *Faboideae* alt familyasına ait *Cicer arietinum* türünün damla nohut çeşidi olup, özellikleri aşağıdaki gibidir.

1.1. Yüz Dane Ağırlığı: Yüz dane ağırlığı 40-50 gr arasındadır.

1.2. İrilik: Uzunluk, genişlik ve kalınlığı ölçülerek yapılmıştır. 8 mm-11,1mm arasında genişlik, 7mm – 8,9 mm arasında kalınlık, 6,2 – 9,2 mm arasında uzunluk olduğu tespit edilmiştir.

1.3. Renk: Nohutların renkleri kumunda görüldüğü gibi renk ıskalasında tespit edilmiştir. Bu hususta ıskalannın 3:1:1 – 3:4:1 arasında değişen sarı renkleri kullanılır.

1.4. 1/4 Litre Ağırlığı: 330 – 345 gr arasında değişir.

1.5. Yoğunluk: 1,32 – 1,38 gr/cm³ arasındadır.

1.6. Kabuk Nispeti: %9,8 - % 12,3 arasındadır. Kabuğunu çabuk atma özelliğine sahiptir.

1.7. Pişme Emsali: 60-90 dakika arasındadır.

1.8. Su Emme Kapasitesi Bu Nedenle Hacim Artışı: Su emme kapasitesi 104- 117 gr arasındadır. Hacim artışı % 100'e yakındır.

Nohutun kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

| 1000 g nohut üzerinde yapılan analiz sonuçlarına göre | |
|---|---------|
| Rutubet miktarı | % 5-9 |
| Protein miktarı | % 22-32 |
| Yağ Miktarı | % 1-6 |
| Selüloz Miktarı | % 1-9 |

2. Ağın ilçesi Bademli Köyünden çıkarılan kumun özelliği: Bademli Köyü kumu, partikül büyüklüğü bakımından alışılagelen kumlardan çok daha küçüktür. İçeriğindeki magnezyum kalsiyum karbonat değerinin %93 olması ısı iletme kapasitesinin yüksek olmasını sağlamakta ve bu da diğer yerlerde üretilen leblebilerden farklı olarak Ağın'da üretilen leblebinin nohutlarının sadece bir kez kavrulmasını yeterli kılmakta, ayrıca leblebinin gevrek olmasına ve uzun süre taze kalmasına neden olmaktadır.

3. Üretim Metodunun Farklılığı: Ağın'da yetişen tüylü nohutların, meşe küllü suyun içerisinde haşlanmaya tabi tutulması işlemi, diğer yörelerdeki leblebi üretiminde kullanılmayan bir yöntemdir. Ayrıca diğer yörelerde kumsuz olarak 3-4 kez kavruan nohutlar, ilk kavurmadan sonra 10-15 günlük dinlendirmenin ardından diğer kavurma işlemlerine tabi tutulurken Ağın Leblebisi, kumda ve sadece bir kere kavrulur ve kabuğu alınarak satışa sunulur.

Üretim Metodu:

Üreticilerden alınan nohutlar önce bir elekten geçirilerek leblebi yapımına uygun büyüklükteki nohutlar ile nohut içine karışmış olan taş toprak parçaları ayrıştırılır. Ayıklanarak kavrulmaya hazır olan nohutlar çuvalalarda saklanır. 15 litre suyun içerisine 1 kg meşe küllü konularak daha sonra kullanılmak üzere dinlendirmeye bırakılır. 3-4 saat dinlendikten sonra meşe küllü kazanın dibine çöker ve üstte kalan temiz su kullanılır. Ağın Leblebisinin üretimi makine ve el yapımı olarak iki şekilde yapılabilir. Her iki şekilde üretimde aynı nitelikte leblebi elde edilir.

1-Elle yapım: Ağın Leblebisinin üretimi için yerden yüksekliği yaklaşık 20-25 cm olan biri büyük, biri küçük iki adet ocak kurulur. Küçük ocak üzerine yerleştirilen tencerenin içerisine 2 lt dinlendirilmiş meşe küllü su konular. Büyük ocak üzerine leblebi sacı yerleştirilir ve içerisine Bademli Köyünden çıkarılan kum koyularak ocak odun ateşinde ısıtılmaya başlanır. Küçük ocağa koyulan meşe küllü su kaynamaya başladığında 200 gr tuz koyulur. Daha sonra 6 kg nohut kaynayan meşe küllü suyun üstüne dökülerek karıştırılır. Meşe küllü su kaynamaya başladıktan sonra ocağın altındaki odunların fazlası alınır. Aksi takdirde ateş hızlı yanacağından haşlanmakta olan nohut tam tavnına gelmeden yanar ve tencereye yapışır. Haşlanmakta olan nohut arada bir karıştırılır. Bu arada büyük ocakta yanan ateş kum ısınmaya kadar yakılmaya devam edilir. Haşlanmaya bırakılan nohut tamamen suyunu çektikten sonra 3 kg alınarak büyük ateşte ısıtılan kumun içine dökülür. Nohut dökülür dökülmez ateş küreği ile kızgın kum hemen karıştırılmaya başlanır. Kızgın kumla karışan nohut eğer kum tam ısınma tavnına gelmişse mısır patlaması gibi ses çıkarır ve kum sanki kaynıyormuş gibi bir hal alır. En önemli ve ustalık gerektiren kısım kumun sıcaklığını ayarlamak ve karıştırma işlemini yapmaktır. Karıştırma işlemi nohudun kabuğu kızarmaya kadar yaklaşık 4-5 dakika kadar devam eder. Kavurma esnasında sacın altındaki ateşin miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla olursa kavurma işlemi gerçekleşmeden nohut yanar; ateş az olursa nohut kavrulmadan büzüşür ve kabuğunu vermez. İyi kavrulmuş nohut kabuğunu çabucak salıverir. Kavurma işlemi bittikten sonra kum ve nohut karışımı bulunan leblebi sacı eleğin üzerine boşaltılır. Kavrulmuş nohutlar eleğin üzerinde kalır, kum ise leğenin içine akar. Eleğin içinde kalan nohutlar bir çuvalın içine konular. Biraz soğuduktan sonra kavrulmuş nohutların dışarıyla hava temasını kesecek şekilde çuvalın ağzı üzerine katlanarak örtülür.

Kavruan nohutlar iyice soğuduktan sonra kabuk ayırma işlemi yapılır. Bu işlemde kullanılan elek genellikle etrafına kalın çıta çakılmış ve çiviyle delinmiş bir teneke parçasıdır. Kabuk ayırma işlemi kavruan nohutların eleğe dökülerek elle ovulması şeklinde yapılır. Hazır olan leblebilerin hava alıp bayatlamaması ve nemlenmemesi için naylon poşetlerde ağzı kapalı saklanması şarttır.

6 kg haşlanmış nohutun kavruılması sonucunda 3-4 kg leblebi elde edilir.

Elle üretimde kullanılan malzemeler aşağıda belirtilmektedir.

1. Leblebi sacı (ağız çapı yaklaşık 70 cm), 2.Bademli Köyü kumu, 3. 2-2,5 lt hacimli plastik kap, 4. 12-15 lt hacimli tencere, 5. 5-7 lt hacimli bir kap, 6. Kum karıştırmak için ateş küreği, 8. Çuval, 9. Elek, 10. Meşe küllü

2-Makine ile üretim: 500 lt su hacmine sahip haşlama tankının içine yaklaşık 35 lt meşe küllü su doldurulur. Sonra tank ısıtılmaya başlanır. Isıtma işlemi yine odunla yapılır. 2-2,5 saat sürecek su ısıtma işlemi devam ederken kavurma işleminin yapılacağı silindir içine yaklaşık 40-50 kg Bademli Köyü kumu dökülerek ısıtılmaya başlanır. Haşlama tankındaki meşe küllü su kaynamaya başlayınca içine 4 kg tuz atılarak karıştırılır. 100 kg nohut haşlanmak üzere haşlanma tankına bırakılır. Haşlanan nohutlar haşlama tankından çıkarılarak kapalı bir kap içinde 5 dakika kadar dinlendirilir. Bu işlemler devam ederken kavurma silindiri içindeki kum ısıtılmaya devam eder. Kumun nohutları kavurmaya hazır hale geldiği kumun kabarmasıyla anlaşılır. Dinlendirilen haşlanmış nohutlardan 10 kg'ı kavurma silindirinin içine dökülür. Kavurma silindiri elektrikli bir dinamo ile sürekli karıştırılarak nohutların tamamının kavruılması sağlanır. Nohut kavurma işlemi yaklaşık 4-5 dakika sürer. Nohutların kabukları kızarmaya başladığında bu işleme son verilir. İyice kavruan nohutlar makinenin elek sistemiyle dışarı alınır fakat kum silindir içinde kalır. Kavruan nohutlar bir çuval içerisine konularak dinlenmeye alınır. Çuvalara konulan kavrulmuş nohutlar kabuk ayırma işlemine alınır. Bunun içinde yine kavurma silindiri kullanılır. Silindir içindeki kum boşaltılarak silindir soğumaya alınır. Sonraki aşamada silindir için 15-20 kg kavrulmuş nohut koyularak silindir döndürülmeye başlanır. Bu işlem yapılırken silindir ısıtılmaz. Yine elektrikli dinamo ile silindir döndürülmeye başlanır. Bu işlem kavrulmuş nohutların kabuklarının %70-80'i ayrılincaya kadar devam eder. Kabukları ayrılan leblebileri almak için silindir içine uygun elek takılarak leblebiler ve kabuklar birbirinden ayrılır. Bu işlem yapılırken kırık ve ufak leblebileri de ayırmak mümkündür. Daha sonra kumu ve kabuğu ayrılan leblebiler makineden alınarak paketlenir ve satışa hazır hale getirilir. Kavruan leblebilerin nem almaması için naylon poşetlerde muhafaza edilmeleri gerekir.

100 kg haşlanmış nohutun kavruılması sonucunda 60 kg leblebi elde edilir.

Makine ile üretimde kullanılan malzemeler aşağıda belirtilmektedir.

1. Haşlama tankı, 2. Kavrurma silindiri, 3. Haşlama sepetleri, 4. Bademli Köyü kumu, 5. Meşe külü

Denetleme:

Ağın Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından uzman 1 kişi, Elazığ Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden uzman 1 kişi, Ağın Belediye Başkanlığından uzman 1 kişi, Ağın Sağlık Grup Başkanlığından uzman 1 kişi olmak üzere en az 4 kişinin katılımı ile oluşan denetim komisyonu tarafından denetimler yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmaya Ağın İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği yetkilidir.

Denetim Komisyonu, Ağın Leblebisi üretimi yapılan imalathanelerde “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ve “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun üretim yapıp yapılmadığını denetleyerek raporlar. Nohutun Ağın’da yetişip yetişmediği ile ilgili denetimler, Ağın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde görevli uzman 2 kişiden teşekkül eden komisyon tarafından yapılır. Çiftçi kayıt sistemlerinden belirlenen çiftçilerin ürettikleri nohutlar kayıt altına alınarak, Ağın Leblebisi üreticilerinin sadece bu çiftçilerden alım yaparak üretim gerçekleştirmesi sağlanır.

Ağın Leblebisi üretiminde kullanılan Bademli Köyü kumuna ilişkin denetim ise Köy Muhtarlığı tarafından kum alımlarının kayıt altına alınması suretiyle gerçekleştirilir. Komisyon gerektiğinde üreticilerin kullanmış olduğu kumu, üniversite veya diğer kurum ve kuruluşların laboratuvarlarına analiz ettirir.

Ağın Leblebisinin üretim aşamalarından son tüketiciye ulaşana kadar kullanılan alet ve ekipmanın gıda ile temasa uygun olması konusunda üreticiler bilgilendirilerek, denetimler sırasında gerekli uyarılar yapılır.

Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılabilir. Denetime ilişkin raporlar Ağın İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından ilgili mevzuatta ön görülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterir.