

**No: 60 – Mahreç İşareti**

**TAVŞANLI LEBLEBİSİ**

Tescil Ettiren

**TAVŞANLI TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 04.01.2003 tarih ve 24983 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 04.01.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.02.2021 tarih ve 94 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 60
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.09.2004
<b>Başvuru No</b>	: C2002/021
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.07.2002
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tavşanlı Leblebisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Aslanbey Caddesi No:2 Tavşanlı KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kütahya ili Tavşanlı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tavşanlı Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavşanlı Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

**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: Temin edilen nohutların tane irilik derecesi ve boy özelliklerini belirlemek üzere 8, 8,5, 9 ve 9,5 nolu elekler kullanılır. Ölçümlerde bu eleklerin üstünde kalan kısım leblebilik nohut olarak işlenir.
3. Renk: Nohutlarımızın renkleri Kumında görüldüğü gibi renk ıskalasında tespit edilmiştir. Bu hususta ıskalanın 3:1:1 - 3:4:1 arasında değişen sarı renkleri kullanılmaktadır.
4. 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 mm<sup>3</sup> arasında ortalama % 27,5 mm<sup>3</sup> olarak bulunmuştur.

### **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 Ekstrat : % 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	TekTav.	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

	<u>1. Tavlı Nohut</u>	<u>2. Tavlı Nohut</u>
Fonksiyon A-	346	420
Fonksiyon B-	216	109
Fonksiyon C-	1683	1960
Normal Azot-	15,8	13,3

	<u>Tek Kavrulmuş Leblebi</u>	<u>Çifte Kavrulmuş Leblebi</u>
Fonksiyon A-	378	225
Fonksiyon B-	84	111
Fonksiyon C-	1798	1773
Normal Azot-	11,9	11,9

**İnsan Faktörü:** Usta leblebicilerin yanında 5 yıl çıraklık ve kalfalık dönemlerini geçirenlere ustalık belgesi verilir. Tavşanlı Leblebisi üretiminde Sarı 98 ve Azkan çeşitleri ile yörede kırmızı olarak adlandırılan tipteki nohutlar kullanılır. Nohutların fiziksel özellikleri ile ilgili gözle muayene yapılmakta olup nohutların iri olmasına, buruşuk olmamasına, üzerinde leke olmamasına, yabancı madde oranının en fazla %3 olmasına dikkat edilir.

**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 Metodu:**

**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 çalkarlarla 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.

Nohutların tavlama işlemi, 1. tavlama 25-30 dakika, 2. tavlama 15-25 dakika ve 3. tavlama 5-10 dakika süreyle olacak şekilde 3 aşamada yapılır. 1. ve 2. tavlama sonrasında nohutlar 5 gün dinlendirilir. Nohutlar, tabanı tahta ranzalar veya sepetler içerisinde ve üzerleri keten çuvalarla örtülerek dinlendirilir. Tavlama işlemlerinin ardından ise zemine temas etmeyecek şekilde plastik ve tahta paletler üzerinde depolanır. Nohutun sulanması ise sulama makinasında her nohut tanesinin tüm yüzeyi ıslatılacak şekilde yapılır. Sulanan nohutlar, üzerleri kıl veya

keten çuvala örtülerek bir gün süre ile bekletilir. Kavurma işleminde de 45 cm çapında kavak ağacından yapılan mafrak adı verilen kütükler kullanılır. Kavurma işleminin ardından mafrağa uygulanan baskı ayarlanır ve parlatma işlemi yapılarak sarı leblebi elde edilir. Sarı leblebiler bu şekliyle veya çeşitli aroma verici, tatlandırıcı ve baharatlarla çeşitlendirilerek Tavşanlı Leblebisi olarak adlandırılır.

Leblebilerin tasnifi irilik derecesine göre keten çuvalara veya naylon torbalara doldurularak yapılır. Üretimi tamamlanan ve satışa sunulacak olan leblebiler; içerisi naylon poşetli karton koli ve naylon torba içerisinde zeminle teması önleyecek şekilde tahta veya plastik paletler üzerinde depolanır.

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 kil çuvalarda 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 çuvalara doldurulur ve tabanı yere değmeyecek şekilde altına tahta konularak kuru bir alanda bekletilir. Perakende satılacak kadar zaman zaman çifte 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, tarçımlı, kahveli, kakaolu, naneli, çilekli, limonlu, portakallı, kivilili, vişneli, çikolatalı, şekerli, muzlu, nostalji ve çıtır 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 m<sup>2</sup> 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 Çuvalar: 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 keç-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 çuvaların üzerine konduğu, kuru, havalandırma 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.

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

Tavşanlı Leblebisinin üretilmesi, kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Tavşanlı Leblebisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Tavşanlı Belediyesi Zabıta Müdürlüğünden bir kişi, Tavşanlı Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünden bir kişi, Tavşanlı Leblebiciler Odasından bir kişi, Tavşanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir kişi ve Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odasından iki kişinin katılımıyla oluşan altı kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii düzenli olarak her yıl bir defa; üretimde kullanılan nohutların boyutları, özellikle tavlama sürelerine dikkat edilerek üretim metoduna uygunluk ile Tavşanlı Leblebisi coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımın uygunluğunu kontrol eder. Denetim mercii ayrıca gerek görülen hallerde ve şikâyet üzerine her zaman denetim yapar.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.