

**No: 1242 – Mahreç İşareti**

**SANDIKLI LEBLEBİSİ**

Tescil Ettiren  
**SANDIKLI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1242
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.10.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000118
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sandıklı Leblebisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sandıklı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ece Mah. Konak Sk. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sandıklı Leblebisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Leblebisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Leblebisi; Sarı 98 çeşidi nohutların iki kere tavllanması (kavrulması), dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, üçüncü kere tavllanması ve kabukları çıkarıldıktan sonra tekrar tavllanması suretiyle üretilen çifte kavrulmuş leblebidir. İri taneli olup sarı üzeri siyah benekli görünümüne sahiptir. Tuzsuzdur ve ağızda kolayca dağılır.

Sandıklı Leblebisinin üretiminde, tavlama işlemi sırasında ısıyı eşit olarak dağıtmak amacıyla bakır malzemeden yapılmış ekipmanlar kullanılır.

Sandıklı Leblebisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Enerji ve Besin Ögeleri (100 g için)	Değer
Enerji	350-380 kcal
Yağ	3-5 g
Doymuş yağ	0,2-0,5 g
Karbonhidrat	35-45 g
Şekerler	8-12 g
Protein	15-25 g
Lif	20-25 g

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Sandıklı Leblebisinin üretiminde Sarı 98 çeşidi nohut kullanılır. Tavlama (kavurma) işleminde kullanılan ekipman, bakır malzemeden yapılır.

Leblebi imalathanesine getirilen nohutlar 8 mm, 9 mm ve 10 mm'lik eleklerle elenerek boyutlarına göre tasniflenir ve 120° C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ilk tavlama işlemine tabi tutulur. Tasnifleme, tavlama işleminde yanıkların oluşmaması amacıyla yapılır.

Kendir çuvallara konularak 1 hafta dinlendirilen nohutlar, 120°C sıcaklıktaki tavlama makinesinde 15-20 dakika ikinci kere tavllanır. Sergi adı verilen kuru beton zemine serilip 1 ay dinlendirilir. Sergide dinlendirme işleminin sonunda nohutlar kısmen kabuklarını bırakırlar. Sergiden kaldırılan nohutlara, kabuk soyma işlemi sırasında kırılmalarını önlemek amacıyla %10'luk nem içeriği olacak şekilde su verilerek nemlendirilir ve 1 gün dinlendirilir. Nemlendirme işleminin sonunda nohutların büyüklüğü yaklaşık 13-14 mm'ye ulaşır. Boyutları değişen nohutlar, tekrar tavlama işlemine tabi tutulacağı için yanmalarını önlemek amacıyla elenir. Elenen nohutlar, 120°C sıcaklıkta 20 dakika süreyle üçüncü kez tavlılırken mafrak denen topuz ile vurularak kabuklarının çıkması sağlanır. Mafrak, nohutları kırmaması için, yumuşak olan kavak ağacından yapılır. Mafrak kullanılarak nohutların kabuklarının çıkarılması, ustalık becerisi gerektirir.

Kabukları çıkarılan nohutlar, dördüncü kere tekrar tavllanır. Üzerinde sarı benekler oluşan Sandıklı Leblebisi, çifte kavrulmuş leblebi olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Sandıklı Leblebisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda, Sandıklı Belediyesi, Sandıklı Kaymakamlığı, Sandıklı Sebzeçiler ve Meyveciler Esnaf Odası ile Sandıklı İlçe tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere konuda uzman toplam 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan nohut çeşidinin ve ekipmanların uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Sandıklı Leblebisi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.