

No: 1416 – Mahreç İşareti

SEYDİŞEHİR LEBLEBİSİ

Tescil Ettiren
SEYDİŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1416
Tescil Tarihi	: 21.07.2023
Başvuru No	: C2022/000002
Başvuru Tarihi	: 05.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Leblebisi
Ürün / Ürün Grubu	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Seydişehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Cad. No:3 Seydişehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Leblebisi; nohutların (*Cicer arietinum L.*) tavlama (kavrulması), dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, kabukları çıkarıldıktan sonra tekrar tavlama suretiyle Konya ilinin Seydişehir ilçesinde üretilen leblebidir.

Seydişehir Leblebisinin pişirme aşamasında kabukları çıkarıldığından yüzeyi pürüzsüz ve parlaktır. Koyu sarı renkte ve kahverengi benekli.

Seydişehir Leblebisi üretiminde kullanılan nohut, tek yıllık olup elips şeklinde ve 8-9 mm boyutundadır. Tavlama aşamasında bakır malzemeden yapılmış ekipman kullanılır ve tokmakla döndürülerek her tarafı eşit pişirilir. Üretim aşamasında parçalanmış 7 mm'den küçük tanelerden kırık leblebi elde edilir.

Seydişehir Leblebisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Leblebisinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
Tane sayısı / kg (dane/kg)	2026-2270
Yoğunluk (g/cm ³)	0,80-0,90
Nişasta (%)	52,9-56,52
Yağ (%)	4,80-5,05
Kül (%)	2,24-2,40
Kuru madde miktarı (%)	99-99,89
Rutubet (%)	0,11-1
Selüloz (%)	2,07-2,20
Protein (%)	23-23,66

Seydişehir Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Seydişehir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Leblebisi üretiminde, tercihen Seydişehir ilçesinde yetiştirilen nohutlar kullanılır ve 4-4,5 kg nohuttan yaklaşık 3 kg Seydişehir Leblebisi elde edilir.

Tavlama (kavrurma) işlemi odun ateşinde ve gıda ile teması uygun bakır malzemeden yapılan ekipman ile gerçekleştirilir. Üretimde elek, kavurma ocağı, dinlendirme tahtası, ıslatma teknesi, bakır tava ve tokmak kullanılır.

Leblebi imalathanesine getirilen iri daneli, dolgun ve yüzeyi düz nohutlar 8 veya 9 mm'lik eleklerle elenir ve taş vb. yabancı maddeler ayrıştırılır. Ateş tuğlasından yapılan kavurma ocağında odun ateşiyle 140°C'ye ısıtılan bakır tavaya nohutlar konur ve 5-7 dakika kavrularak tavlama yapılır. Tavlama işlemi tamamlanan nohutlar dinlendirme tahtası üzerine yaklaşık 2 cm kalınlık oluşturacak şekilde serilerek yarı gölge ortamda 18-20°C'de kurumaya bırakılır. Yaklaşık 15 gün bekletilir ve her 3 günde bir karıştırılarak havalandırılır.

Son havalandırma işleminden 3 gün sonra, ilk tavlama işleminde olduğu gibi 140°C'de 5-7 dakika kavurularak ikinci tavlama işlemine tabi tutulur ve aynı ortam koşullarında 15 gün dinlendirilerek havalandırılır.

Islatma teknesine 45-50 kg nohut için 3 l su olacak şekilde su ve nohutlar konur. Su içinde 15 dakika dinlendirilen nohutların kabukları şişer. Kırık nohutların ayrılması için elek 8 veya 9 mm'lik boyutlarına göre ayrılıp gıda ile temasa uygun çuvallara doldurulur ve 1 gün dinlenmeye bırakılır. 7 mm'den küçük tanelerden kırık leblebi elde edilir.

Odun ateşiyle yaklaşık 110°C'ye ısıtılan, ince yüzeyli ve tırtıklı yapıdaki bakır tavaya konulan nohutlar, gıda ile temasa uygun döner hareketli takoz veya kavak ağacından üretilen tokmakla 10 dakika karıştırılır ve nohutların kabuklarının çıkması sağlanır. Bu işlem sırasında nohutların kırılmamasına dikkat edilir. Elde edilen kabuksuz nohutlar gıda ile temasa uygun çuvallara doldurularak güneş görmeyen rutubetsiz ortamda ve 18°C sıcaklıkta 15-20 gün dinlendirilir.

Dinlendirilen nohutlar odun ateşinde 140°C'deki bakır tavada 15-20 dakika kavurularak tavllanır ve üzerlerindeki kahverengi beneklerin oluşması sağlanır. Tavlama sürelerinin ayarlanması ustalık becerisi gerektirir.

Seydişehir Leblebisi hava almayan gıda ile temasa uygun ambalajlarda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Seydişehir Leblebisi geçmişte eskiye dayanır. Seydişehir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Leblebisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve katılımıyla; Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer personelin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan nohut özelliklerinin ve ekipmanların uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Seydişehir Leblebisi ibaresinin 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.