

No: 434 – Mahreç İşareti

KULA LEBLEBİSİ

Tescil Ettiren

SALİHLİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.06.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 434
Tescil Tarihi	: 21.06.2019
Başvuru No	: C2017/049
Başvuru Tarihi	: 21.06.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kula Leblebisi
Ürün / Ürün Grubu	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Cami Mah. 15.Sok. No:2 MANİSA
Coğrafi Sınırı	: Manisa ili Kula ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kula Leblebisi ibaresi ürünün ambalajı üzerinde veya işletmenin görülebilecek bir alanında, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kula Leblebisi; kırmızı, beyaz ve sarı renklerde tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretilen, yöre insanının kültürel bilgisi ile günümüze ulaşan üründür.

Yörede leblebi üretimi uzun yıllardır gerçekleştirilmekte olup meslek haline gelmiştir. Ürünün üretim sürecindeki tavlama, dinlendirme, nemlendirme ve kabuk soyma aşamaları ustalık gerektirmektedir.

Üretim Metodu:

Kula Leblebisinin üretiminde kullanılan nohutların fiziksel ve kimyasal özellikleri, aşağıdaki tablolarda belirtilmektedir.

Tablo 1. Nohutun fiziksel özellikleri

Yüz Dane Ağırlığı	ortalama 43,58 g	
İrilik	Uzunluk	9 mm-11,2 mm
	Kalınlık	8 mm-8,9 mm
	Genişlik	5 mm-7,2 mm
Yoğunluk	1,34-1,40 g/cm ³	
Kabuk nispeti	%6,76-%9,07	
Pişme emsali	58,5-97,5 dk	
Su emme kapasitesi nedeniyle hacim artışı	87-99 g hacim artışı %23,4-54,7	

Tablo 2. Nohutun kimyasal özellikleri

Rutubet miktarı	%6,07-%7,85
Kül miktarı	ortalama %2,53
Protein miktarı	%24,63-%27,08
Yağ miktarı	%4,18-%7,92
Nişasta miktarı	%50,72-%53,16

Üretim sürecindeki ilk adım nohutların, çöp ve taşlardan arındırılmak üzere eleme işlemine tabi tutulmasıdır. Kömür ısıtmalı ocakta birinci tavlama işlemi 25-30 dk yapılır ve daha sonra kendir çuvallara (kendir bitkisinden elde edilen çuval) alınarak dinlendirilir. Ortalama dinlendirme süresi ise yaklaşık olarak 7-15 gün olup kendir çuvalların doğal havalandırma şartlarını sağlayan bir depo ortamında bekletilir. Dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra ikinci tavlama işlemine geçilir. İkinci tavlama işlemi kömür ısıtmalı ocakta 20-25 dk gerçekleştirilip daha sonra nohut kuru beton bir zemine serilip dinlendirilir. Nohutların serildiği yerlerin beton zemin olması ve iyi derecede rüzgâr alması gereklidir. Ortalama dinlendirme süresi ise 20-40 gündür. Aynı zamanda bu işleme sergi adı da verilir. Dinlendirme süresi tamamlandıktan sonra sergiden kaldırılan nohutlar, sulama makinelerinde nemlendirme işlemine 25-30 dk tabi tutulup bir gün bekletilir. Nemlendirilen nohutlar boyutlarına ayrılarak ısıtma işlemi yapıp leblebi tavasında kabuk soyma işlemi 3-5 dk yapılır. Bu aşamadan sonra çember kapaklı plastik bidonlarda 3 gün bekletilir. Daha sonra üçüncü tavlamaya geçilir. Bu tavlama işlemi sırasında, ıhlamur ağacından yapılan ve mafrak adı verilen takoz ile nohudun kabuğu soyulur. Bu işleme tek kavurma denir. Mafrak denilen takozun ıhlamur ağacından yapılmış olması, takozun dayanıklı olması ve işlem sırasında nohutları kırmaması içindir. Mafrak ayarı, takozun nohuda mesafesini ifade eden bir tanımlama olup mafrak takozunun ayarı, ürünün karakteristik özelliklerinin ortaya çıkması açısından önemlidir. Özellikle takozun nohuda ne kadar yaklaşacağı, hangi mesafede ne kadar bekleyeceği ustalık gerektirmektedir.

Ürünün üretim metodundaki tüm tavlama, dinlendirme, nemlendirme ve kabuk soyma aşamalarında ustalık faktörü önemli yer tutar. Tavlama aşamalarında işlemi yapan ustanın ürünü sürekli kontrol etmesi gereklidir. Tavlama işleminin etkin bir şekilde yapılabilmesi, belirli bir süre ya da sıcaklıktan ziyade işlemi yapan ustanın yılların bilgi birikimi ile edindiği deneyim ile tavlama işleminin tamamlandığına karar vermesi ile gerçekleşir. Böylece tavlamanın kıvamı tutturulmuş olur.

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

Kula Leblebisi, üretimindeki tüm işlem adımları dikkat, sabır ve deneyim gerektirmekte olup üretim özellikleri babadan oğula meslek olarak aktarılan önemli bir üründür. Bu sebeple yöre ile ünlenen Kula Leblebisinin tüm üretim aşamalarının belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde denetim mercii Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, Kula Belediyesi, Kula Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Kula Ziraat Odası ve Kula İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi bir kişinin katılımı ile en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimler yılda bir kez düzenli olarak ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim kriterleri; kalın kabuklu ve tüylü nohut kullanımı, dinlendirme alanlarının kontrolü, dinlendirme işleminde kullanılan çuvalların kendir olması, dinlendirme bidonlarının plastik ve çember kapaklı olması ile coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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.