



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	: 134
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20/02/2008
<b>Başvuru No</b>	: C2008/014
<b>Yayın Tarihi</b>	: 02/08/2009
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Denizli Ticaret Borsası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Kayalık Caddesi Uluçarşı İşhanı Kat. 5 Denizli
<b>Ürünün Adı</b>	: Leblebi
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Denizli Leblebisi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Denizli ve yöresinde üretilmektedir
<b>Diğer bilgiler ektedir.</b>	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 02.08.2009 tarih ve 27307 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 20.02.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



**Ürünün Tanımı:** Denizli Leblebisi, sarı ve kırmızı renkte olan UŞAK, KÜTAHYA, BALIKESİR yöresinde tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretilen bir üründür. Denizli leblebisi üretimi için kullanılacak nohutların üretiminin asgari 8 mm.lik eleğin üzerinde kalabilecek boyutta olması gereklidir.

Üretim yerinin iklim koşulları; sıcaklık ve nispi rutubet açısından yayla havası olarak nitelendirilen geceleri serin ve kısmen nispi rutubet oranı artmış, gündüzleri sıcak olan yerlerde seçilmesi kalite açısından önemli bir tercih nedenidir.

Denizli leblebisi üretiminde; tecrübeli ustalar, üretimi bilinçli ve kaliteli üreten üreticiler, üretim basamağında nohuttan leblebiyi üretmek için 3 ısıtma ve tavlama işlemi yapmakta, ısıtma ve tavlamanın derecesi ve süresini dinlendirme aşamasında çevre sıcaklığı ve nispi rutubetine göre de ayarlanmaktadır.

**Üretim Alanı:** Denizli ve yöresinde üretilmektedir.

#### **Üretim Metodu:**

**İNSAN FAKTÖRÜ:** Denizli Leblebisi üretimi geleneksel leblebi üretimi tarzındadır. Bu nedenle üretim genelde aile içinde çocukluktan leblebi üretimi ile iç içe yaşayan, daha sonra leblebi üretimine katılan bireyler tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu üretim tarzı nedeniyle leblebi ustaları işinin tam anlamıyla ehli, leblebi oluşum aşamalarında, kavurma, tavlama, dinlendirme basamaklarına, bu sırada oluşan fiziksel, görsel ve duyuşal değişimlere hakim, farklılıkları duyuşal olarak kolayca algılayabilen, kaliteyi yönlendirebilen niteliklere sahiptirler. Bu ustalar hizmet için eğitimlerle gıda kalitesi ve güvenliği konusunda da bilinçlendirilmektedir.

**COĞRAFİ KONUM:** Akdeniz ve Ege bölgelerinin içsel ve karasal iklime geçiş yerinde yer alan Denizli, özellikle yayla karakterindeki, nispeten serin ve nispi rutubeti yüksek hava şartları göller bölgesinin doğal etkisi ile özenle kaliteli leblebi üretimi yapılmasını imkan sağlamaktadır. Rutubetli ve ılıman hava nohudun dinlenmesi esnasında en büyük faktördür. Bu iklim şartından dolayı imalathanelerde herhangi bir ek düzenleme yapılmasına gerek olmaksızın leblebi üretilmektedir.

**ÜRETİM AŞAMASI:** Denizli Leblebisi üretiminde leblebi üretimine uygun kabuk kolay atan, üretim aşamalarında kırılmaya karşı dirençli, kırmızı renkli nohutlar kullanılır. Bu nohutlar nispeten yüksek rakımlı, sert iklim koşullarında üstün kaliteli olarak yetiştirilmektedir. Üretimde 100 adedi 60-65 gr. olan nohutlar kullanılır. Üretim için alınan nohutlar önce 8, 9, 9.5, 10 mm elek delik çapına sahip eleklerden geçirilerek numaralandırılmaktadır. Her numara ayrı ayrı paslanmaz krom nikelden yapılmış 90 kg. kapasiteli kavurma makinesinde 150-160 °C sıcaklıkta 12-15 dakika ısıtılmaktadır. Bu işlemden sonra ısıtılan ürün ısısını kaybetmeden çuvalı şekilde (kendir çuvalı) 15 gün dinlendirilmektedir. Dinlendirilen nohut tekrar aynı makinede ikinci bir ısıtma işleminden geçirilmektedir. İkinci ısıtmadan sonra ürün özel olarak hazırlanmış, nem geçirgenliği yüksek zemine 80 kg/m<sup>2</sup> olacak şekilde serilere istenen tavı kazanabilmesi için 15-25 gün müddetle serilerek dinlendirilmektedir. Dinlendirilen ürün istenen şekilde kabarak, kabuğunu da atabilecek özellik kazanmıştır.

Bu ürün genelde paslanmaz kromdan mamul 15-200 kg. kapasiteli tavlama makinesinde 100-120 ml su/kg nohut olacak şekilde su ile tavlanamaktadır. Tavlanan nohut 250 şer kg. lık sandıklara alınarak 18 ile 22 saat arasında dinlendirilmektedir. Bu süre sonunda tavllanmış sınıf ayrı ayrı çanak şeklinde yapılmış tavada 150-160 °C lik ısı ortamında ağaç maflak ile döndürülerek kavuk atımı sağlanırken, ürününde yavaş yavaş kavrulması gerçekleştirilmektedir. Denizli yöresi leblebileri bu sistemle %95-%100 oranında kavuğunu atarak, kabuksuz kavrulmuş yöresel sarı Denizli leblebisi haline gelir. Bu ürün kabuk ve varsa kırık ayrımı için elenir.

#### **DENİZLİ LEBLEBİSİ ÜRETİM AKIM ŞEMASI**

- Hammadde Alımı (Kırmızı, 60-65 gr./100 adet özelliğine sahip)
- Eleme (8, 9, 9.5, 10 mm.lik eleklerde)
- 1.Kavurma
- Dinlendirme (Torbada)
- 2. Kavurma
- Dinlendirme (Sergi alanında)
- Tavlama
- Dinlendirme (ağaç teknede)
- Maflakla kabuk soyma
- Son eleme
- Denizli Leblebisi

**ÜRETİM YERİNİN ÖZELLİKLERİ:** Denizli leblebisi üretim alanı ısıtma, çuvalda dinlendirme, sererek dinlendirme ve maflaklı kabuk soyma işleminin yapıldığı dört ayrı ünite halinde düzenlenmektedir. Isıtma, kavurma ve kabuk ayırımının yapıldığı üniteler bol hava sirkülasyonlu, aspiratörlerle desteklenmiş şekilde dizayn edilmektedir. Tüm üniteler en az 3 m yüksekliğinde inşa edilmektedir.

#### **ÜRETİM AŞAMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER**

- 1) Eleme Makinesi,
- 2) Kavurma Makinesi,
- 3) Tavlama Makinesi,
- 4) Maflaklı kabuk soyma makineleri yeterli kapasite ve sayıda üretimde kullanılmaktadır.

Yukarıda belirtilen makineler paslanmaz kromdan imal edilmektedir.

**ÜRETİLEN ÜRÜNÜN DEPOLANMASI (Saklanması):** Denizli leblebisi nispi düşük güneş ışığı almayan serin bir ortamda saklanmalıdır.

**Denetleme:** Üretimi ve yukarıda belirtilen özellikleri leblebinin üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığına dair denetim mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Denizli Ticaret Borsası Koordinatörlüğünde;

- Denizli Ticaret Borsasından iki (2) kişi,
- Tarım İl Müdürlüğünden bir (1) kişi,
- Denizli Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden bir (1) kişi,
- Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir (1) kişi,
- Denizli Belediyesinden bir (1) kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Denetimler toplam altı (6) kişiden oluşacak komisyon tarafından belirlenecek süreler ve kriterler dahilinde yapılacaktır.

#### **Kullanım Biçimi: Markalama**

Coğrafi işaretin adı olan “DENİZLİ LEBLEBİSİ” markasının kullanım biçimi aşağıda belirtildiği gibidir:

-Üretici gerçek ve tüzel kişiler, üretimlerinde “DENİZLİ LEBLEBİSİ” ibaresini ambalajları üzerinde kullanabileceklerdir. Ancak bu ibare ürün marka ve Şirketin Ad/Unvanıyla birlikte kullanılmalı ve Marka Ad ve Unvanı oluşturan yazı karakterlerinden büyük olarak kullanılmamalıdır.

-Coğrafi İşaretin adı olan DENİZLİ LEBLEBİSİ ibaresi yan yana veya Denizli yukarıya gelecek şekilde alt alta yazılarak kullanılabilir.

-Şirket Marka/ Unvanının yanında Coğrafi İşaretle birlikte vasıf bildiren (lüks, özel, layt, v.s. halkı yanıltacak ibareler kullanılmayacaktır.)

-Üreticiler, Fabrika ve Satış yerlerinde tabelalarda yine yukarıda bahsedildiği gibi Firmanın Marka ve Unvanıyla birlikte Coğrafi İşaretin ismini kullanabileceklerdir. Sadece Denizli Leblebisi gibi ibare tek başına kullanılmayacaktır.