



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 42
Başvuru Tarihi : 15.08.2001
Başvuru No : C 2001/011
Yayın Tarihi : 14.04.2002
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru sahibinin kimliği : Çorum Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi : Yeniyol Mah. Sel Sok. No:34/15
ÇORUM
Coğrafi işaret : ÇORUM LEBLEBİSİ
Coğrafi Sınırları : Çorum ili sınırları
Kullanılacağı ürün : Leblebi

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 14.04.2002 tarih ve 24726 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 14.04.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Selim Mustafa SENGÜN 09/12
ENSTİTÜ BAŞKANI

Şb. Md. 3 12
Dai. Bşk. 3 12
Ens. Bşk. Yrd. 09/12

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

ÇORUM LEBLEBİSİ

Kullanım Biçimi : Markalama

Üretim Alanı : Çorum il sınırları içi

Teknik Ayırt Edici Özellikler : Damla cinsi nohut kalın kabuklu ve kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olduğundan Çorum leblebisi üretimi için damla cinsi nohudun kullanılması gerekmektedir. Damla cinsi nohut'un naturel 100 adedi asgari 55-57 gram olmak şartını taşıması koşuluyla Çorum'da üretilen damla cinsi nohut olması veya benzer iklim özelliklerini taşıyan yörelerde yetişen damla cinsi nohutlarda tercih edilebilir.

İşin ehli ustaların, hünerleriyle 4 kavurma (tav) işleminden geçirilmeleri ve damla cinsi nohut kullanılmasının sağladığı özelliklerdir. Çorum ilinin iklimi ve insan faktörüyle üretim tekniği de önemli etkenlerdendir.

İnsan Faktörü: İşinin ehli leblebi ustaları yanında en az 8 yıl, en fazla 10 yıl çıraklık yaparak Çorum Leblebisi öğretisi olarak ustalık belgesi kazanılabilmektedir. İklimsel özelliklerin yanı sıra, leblebi ustalarının hünerlerini, üretim tekniği için gerekli araç ve gereçleri kullanarak yılların deneyimi ile maharetlerini ortaya koymalarından kaynaklanmaktadır.

Doğal Faktörler: Çorum ilinin doğal yapısından kaynaklanan az rutubetli oluşu, akşam esen rüzgarı ve Karadeniz ile Akdeniz iklimi arasındaki ılıman iklim özellikleri leblebinin kurutulmasında en büyük etkidir. Ilıman iklim özellikleri, az rutubetli havası, nohudun kavurma işleminden sonra sergilerde bekletilmesi esnasında maruz kaldığı yöreye has rüzgar çorum leblebisi üretimi için oldukça önemli etkenlerdir. Zira çorum leblebisinin işlenmesi esnasında belirlenen mekanların da iklimsel özelliklere göre düzenlenmesi gerekli şartların önemini ortaya koymaktadır.

Üretim Tekniği : Üreticiden damla cinsi nohut'un naturel 100 adedi asgari 55-57 gram olmak şartıyla alınır. Nohutlar dokuz gözlü eleklerle elenir. Nohutun sınıflandırılması yapılır. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 numaralı elekli vasıfsız nohutlar ayrılarak 8 ve 9 numaralı nohutlar leblebi yapımı için kullanılır. Bu nohutlar tuğla ve çamurdan yapılma daire şeklinde ortasında bakır döğme dişli saç bulunan ve altında odun yakılan ocakta kavurma (tav) işlemine tabi tutulur. İlk kavurma işi (tav) 12 dakika ile 17 dakika arasında yapılır. Daha sonra nohut sıcak olarak telis çuvallara dökülür. 10 gün bekletilir. Bu 10 günlük bekletilmeden sonra ikinci kavurma (tav) 12 dakika ile 16 dakika arasında yapılır. Yine telis çuvallara konur ve 10 gün bekletildikten sonra üçüncü kavurma (tav) 9 ile 10 dakika arasında yapılır ve telis çuvallara konularak 1 gün bekletilir. Ertesi gün toprak ve kireç karışımı sergiliklere serilip her gün karıştırılarak 45 ile 60 gün arasında (gün ne kadar uzarsa leblebinin lezzeti ve kalitesi artar) bekletilir. Daha sonra ihtiyaca göre nohut ıslama makinesinde suyu ayarlı verilmek suretiyle ıslatılır. Tekrar telis çuvallara konulur. Azami 12 saat veya 24 saat dinlendirildikten sonra tekrar elenir, büyüklüklerine (milimine) göre ayrılır. Kavak ağacından yapılan ve ağaç denilen tokmakla sac üzerinde çevrilmek sureti ile ocakta kabuklarından ayrılır. Kırığı, kabuğu, leblebisi kalburda elenerek ayrılır. Yine telis çuvallara konularak en az 1 ay tekrar dinlendirilir. Bu dinlendirme tamamlandıktan sonra ocakta tekrar kavrulur. İsteğe göre leblebi sıcakken tuz, biber (acı için) veya karanfil serpilir. Kavrulan leblebi kıl çuvallarda 10 dakika dinlendirildikten sonra satışa sunulur.

Üretim Yapılacak Alan : Üretimin yapılacağı alanın; en az 2 metre yüksekliğinde güneş almayan bir alan olması ve bu alanın rüzgar alabilmesi için havalandırma deliklerinin bulunması gerekmektedir. Sergiliklerin de güneş almayan bir bölgede bulunması, en az 250 m² en fazla 300 m² genişliğinde olması ve killi toprak, saman ve kireç karışımı ile sıvanması gerekmektedir.

Kullanılacak Malzemeler : Ocak; daire biçiminde ve limeden örülerek (lime hava geçirmez özelliğe sahip bir tuğla cinsidir), killi toprak, çamur ve saman karışımından oluşan bir harçla sıvanır. Ocağın ortasına, 90 ile 110 cm çapında vok tavaya benzer çukur bir bakır sac yerleştirilir. Bu sac Çorum leblebisi üretimi için bu işin ustaları tarafından Çorum'da özel olarak imal edilmektedir. Bakır sacın dışı olması gerekmektedir.

Ocakta yakacak olarak kullanılan malzemenin meşe odunu olması gerekmektedir. Tokmak; nohudun kabuklarının ayrılması esnasında nohudun kırılmasını önlemek için, 50 cm çapında ve en az 30 cm kalınlığında kavak ağacından yapılmış olmalıdır. Her sac üzerinde çevirme işleminden sonra ucunun rendelenmesi (törpülenmesi) gerekmektedir. Dinlendirilirken telis çuvallar kullanılmalıdır.

Saklanması : Çorum Leblebisi üretim safhası tamamlandıktan sonra yere temas etmeyecek şekilde altına tahta konulmak sureti ile saklanması gerekmektedir.

Satışa sunulurken veya depolanırken naylon poşet ile muhafaza edilmesi gerekmektedir. Aksi halde leblebi çok kısa sürede bayatlayacaktır.

Denetimi : Üretimi ve yukarıda belirtilen özellikleri leblebinin üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Çorum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Çorum Ticaret Borsasından en az iki kişi, Belediyeden en az bir kişi, Tarım İl Müdürlüğünden (gıda ve/veya ziraat mühendisi) en az bir kişi, Çorum Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden en az bir kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda, şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.