

No: 1325 – Mahreç İşareti

ORDU FINDIKLI BURMA TATLISI

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1325
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2022/000143
Başvuru Tarihi	: 13.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yumurta, ayçiçek yağı, tereyağı, karbonat, sirke, tuz ve su ile hazırlanan hamurun, buğday nişastası kullanılarak yufka halinde açılması, kıyılmış fındık içi konulduktan sonra oklavaya sarılarak şekil verilmesi, üzerine erimiş tereyağı dökülüp fırında pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle Ordu ilinde üretilen tatlıdır. Tatlı soğuduktan sonra ılık şerbet dökülür. Üretiminde, 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi kullanılır. 1 porsiyonunda 4 adet tatlı bulunur.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar sofralarında, bayramlarda, düğünlerde, davetlerde vb. özel günlerde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen fındıklar kullanılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının bileşenlerine ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. (Yaklaşık 80-90 adet tatlı için)

Hamur bileşenleri:

- 1 yumurta
- 65 ml su
- 75 g yoğurt
- 85 ml ayçiçek yağı
- 50 ml sirke
- 8-10 g tuz
- 10-15 g tereyağı
- 3-5 g karbonat
- 500-600 g özel amaçlı buğday unu

İç harc bileşenleri:

- 500 g 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi

Hamurun açılması için gerekli bileşenler:

- 1 kg buğday nişastası

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin

Şerbet bileşenleri:

- 850 g toz beyaz şeker
- 800 ml su

- ½ limonun suyu

Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi:

Un haricindeki tüm bileşenler, bir kaptaki homojen hale gelinceye kadar karıştırılıp üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 30 dakika kadar dinlendirilen hamurdan, 65-70 g ağırlığında bezeler kesilir. Bezeler, nişasta ile 80-85 cm çapında daire şeklinde açılır. Açılan her bir yufka; bir ucundan yaklaşık 5-10 cm katlanıp katlanan kısmın üzerine, yaklaşık 35 g kıyılmış fındık içi konur, oklavaya sıkıca sarılır ve oklavanın iki ucundan ortaya doğru sıkıştırılarak fırın tepsisinin içinde oklavadan çıkarılır. Tepsiye yerleştirilen hamurların uzunluğu 5-8 cm ve eni 3-5 cm olacak şekilde kesilir. Üzerine, eritilip süzölmüş tereyağı gezdirilerek dököldükten sonra 180°C sıcaklıktaki fırında, üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Şerbetlenmesi:

Toz beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca limon suyu sıkılarak 10 dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının şerbeti ılık olarak, soğumuş tatlıların üzerine dököldür. Şerbetini tamamen çeken tatlıların servisi, 1 porsiyonda 4 adet olacak şekilde yapılır.

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

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen fındıklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fındıklı Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Fındıklı Burma Tatlısı 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.