

No: 761 – Mahreç İşareti

ORDU TOSTU

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 761
Tescil Tarihi	: 24.05.2021
Başvuru No	: C2020/207
Başvuru Tarihi	: 21.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Tostu
Ürün / Ürün Grubu	: Tost / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Durugöl Mah. Atatürk Bulvarı No:449 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Tostu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Tostu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Tostu; bu amaçla özel olarak üretilen iki tost ekmeğinin arasına, sucuğun ezme halinde 1-2 mm kalınlığında ince bir katman halinde sürülmesi ve dışına tereyağı sürülerek tost makinasında kızartılması şeklinde üretilir.

Ordu Tostu üretiminde kullanılan ekmeğ; Ordu ilinde, Ordu Tostu yapımı için özel olarak üretilmiş, dikdörtgen şeklinde altın sarısı renkte ve yarı sert yapıdadır. Ekmeğ fındık kabuğu ateşinde pişirilir ve bir gün dinlendirilerek kullanılır.

Ordu Tostu üretiminde sucuk ezme şeklinde kullanılır. Ezme sucuk ince bir katman halinde sürülerek ekmeğin yüzeyini tamamen kaplar. Sucuğun tost ekmeği arasına homojen bir şekilde dağılması, sucuğun lezzet ve aromasının ekmeğe geçerek tostta yoğun bir şekilde hissedilmesini sağlar. Ordu Tostu üretiminde isteğe bağlı olarak ezme sucuk ile birlikte kaşar peyniri de kullanılabilir.

Ordu Tostunun, yukarıda belirtilen Ordu iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tost Ekmeği Üretimi

Gerekli malzemeler:

50 kg un (buğday unu)
27,5-30 litre su
1,5-2 kg yaş maya
0,75 kg tuz
1-1,5 kg şeker
1-1,5 lt sıvıyağ

Un ve su karıştırılarak yoğurulur. Hamurun yüzeyi pürüzsüzleşip rengi ağarınca, yaz aylarında önce tuz ve sonra yaş maya, kış aylarında ise önce yaş maya ve sonra tuz ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. Tuz ve yaş maya hamura homojen bir şekilde dağıldıktan sonra yoğurma işlemine son verilir. Tost ekmeği hamuru yazın 25 dakika, kışın ise 35-40 dakika dinlendirilir Tost ekmeği hamuru ekmeğ hamuruna benzer yapıdadır.

Ekmeğ kalıplarına konulması için uygun miktarda kesilen hamurlar, istenilen kabarma seviyesine gelene kadar 30 °C 'de, %70 bağıl nemde fermantasyona bırakılır. Tost ekmeği aromasını, bu aşamada kazanır. 30 cm uzunluğu, 8 cm genişliği ve 12 cm derinliği olan ekmeğ kalıplarına hamur konur ve yaz aylarında 220 °C, kış aylarında 230 °C'de yaklaşık 25 dakika pişirilir. Pişen ekmeğler bir gün bekletilir. Eğer ekmeğler bekletmeden kullanılırsa, dilimleme sırasında ufalanır ve şekil bozuklukları meydana gelir. Dıştaki sert kabuk tıraşlanır. Bir adet ekmeğten 10 adet tost ekmeği dilimi elde edilir ve bundan da 5 adet Ordu Tostu yapılır.

Ezme Sucuk Üretimi:

Ordu Tostu üretiminde ezme sucuk kullanılır. Ezme sucuk; antrkot eti, sucuk içi baharatı, sarımsak ve tuzun belli oranda karıştırıp kıyma makinasında çekilmesi ve kurutulması ile elde edilen, sucuğun sürülebilir formdaki halidir.

Gerekli Malzemeler:

5 kg antrkot eti
600 g sucuk içi baharatı
50 g tuz
100-120 g sarımsak

Antrkot eti sarımsakla birlikte kıyma makinasından geçirilir ve yoğurulur. Daha sonra sucuk içi baharatı eklenir ve karışım tekrar kıyma makinasından geçirilir. Ordu Tostu üretiminde kullanılacak sucuk ezme şeklinde bırakılır, 1 gün kadar buzdolabında (0-4 °C'de) dinlendirildikten sonra kullanılır.

Ordu Tostu Üretimi

Ordu Tostu Üretiminde bir gün bekletilmiş, 2 dilim kesilmiş tost ekmeği, sade sucuklu yapılacaksa 50 g ezme sucuk, karışık yapılacaksa 50 g yarım yağlı kaşar peyniri ve 25 g ezme sucuk kullanılır. Üzeri için 5-10 g tereyağı gerekir. Tost ekmeği ve ezme sucuk, belirlenen özelliklere uygun üretim yapan yerlerden temin edilebilir.

Bir adet Ordu Tostu üretimi için, iki dilim tost ekmeği 200-250 °C'ye ayarlanmış tost makinasına yerleştirilir, ekmekler kızarmaya başladığında diğer tarafı çevrilir. Bu işlem, ekmeğin her yüzü için yaklaşık 20-30 saniye sürer. Sucuk bıçakla ezilerek yaklaşık 1-2 mm kadar ince bir katman halinde bir dilim ekmeğin üzerine sürülür. Peynir kullanılacaksa sucuk üzerine yarım yağlı kaşar peynir ilave edilir. Bunların üzerine diğer kızarmış tost ekmeği kapatılıp her iki tarafına tereyağı sürülerek tost makinasında kızartılır. Bu işlem yaklaşık 5 dakika sürer. Ordu Tostu sıcak olarak servis edilir.

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

Ordu Tostu üretiminde, bu amaçla özel olarak Ordu'da üretilen tost ekmeği ve ezme sucuk kullanılır. Ordu iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Tostunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden konuda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Ordu Tostunun üretiminde kullanılan tost ekmeğinin ve ezme sucuğun uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Ordu Tostu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.