

**No: 1451 – Mahreç İşareti**

**ORDU PANCAR ÇORBASI /  
ORDU KARALAHANA ÇORBASI**

Tescil Ettiren  
**ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1451
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.08.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000280
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.09.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı No: 111 Altınordu ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası; Latince adı *Brassica oleracea var. Acephala* karalahana, kuru soğan, su, mısır unu, barbunya, haşlanmış tane mısır kullanılarak Ordu ilinde üretilen çorbadır. Bu bitki yörede iki isimle kullanılmaktadır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde isteğe bağlı olarak; havuç, patates, 2 sarımsak, bulgur, mısır yarması ve pirinç bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ile baharatlardan toz kırmızıbiber, pul kırmızıbiber ve acı biber kullanılabilir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

Karalahana coğrafi sınırda pancar olarak da adlandırıldığı için Ordu Pancar Çorbası ve Ordu Karalahana isimlerinin iki de kullanılır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde kullanılan karalahana, coğrafi sınırdan temin edilir.

10 kişilik Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

600-700 g pancar (karalahana)

4 litre kaynatılmış su

100 g haşlanmış tane mısır

100 g mısır unu

200 g haşlanmış barbunya

100 g kuru soğan

60 g tereyağı veya 60 ml sıvıyağ (iç yağ da kullanılabilir)

10-15 g domates veya biber salçası

10-15 g tuz

İsteğe bağlı olarak 1 veya 2 tanesi kullanılan bileşenler: 1 adet havuç, 1 adet orta boy patates, 2-3 diş sarımsak, 30-35 g bulgur, 30-35 g mısır yarması, 30-35 g pirinç

İsteğe bağlı baharatlar: 5-10 g toz kırmızıbiber, 3-5 g pul kırmızıbiber, 3-5 g acı biber.

Pancar (karalahana) yıkanır, sap kısmından yaprak kısmına doğru ince kıyılır.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, bir tencereye yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulup salça ilave edilir. Üzerine sırasıyla kaynatılmış su, pancarın yeşilliğini koruması için 2-3 g tuz, haşlanmış barbunya, haşlanmış tane mısır ve karalahana ilave edilir. İsteğe bağlı olarak havuç, patates, bulgur, mısır yarması, pirinç ve sarımsak bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ilave edilir. 15-20 dakika orta ateşte kaynatılan karışıma, azar azar elenmiş mısır unu ilave edilir ve topaklanma olmaması için devamlı karıştırılır. Karışımı ara ara karıştırarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pişirme işleminin tamamlanmasına yakın, tuzun kalan miktarı ile isteğe bağlı olan baharatlar eklenir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

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

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ibaresinin ve 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.