

**No: 1426 – Mahreç İşareti**

**ORDU ZEYTİNYAĞLI KARALAHANA SARMASI / ORDU  
ZEYTİNYAĞLI PANCAR SARMASI**

Tescil Ettiren  
**ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1426
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000421
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması/Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması/Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması; pirinç ya da bulgur (tercihe göre istenilen ölçülerde ikisinin karışımı da kullanılabilir), kuru soğan, maydanoz, sarımsak, salça, pul biber, karabiber, sıvıyağ, tuz kullanılarak hazırlanan harcım, Latince adı “*Brassica Oleracea*” olan karalahana bitkisi yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. Karalahana, bölgede pancar ya da kara pancar isimleriyle de bilinir.

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Evlerde günlük tüketilmesi ve yöresel ürün üreten restoranlarda bulunmasının yanı sıra düğün, bayram, özel davetlerde, festival ve şenliklerin stantlarında da ikram edilir. Üretim metodu bakımından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **Bileşenler:**

2 bağ karalahana (Yaklaşık 1- 1,5 kg)  
5-10 g tuz  
10-15 ml sıvıyağ

#### **İç Malzemesi:**

2 adet kuru soğan  
300-350 g pirinç ya da bulgur (tercihe göre ikisinin istenilen oranlarda karışımı da kullanılabilir)  
1 bağ maydanoz  
15-20 g salça (tercihe göre domates ya da biber salçası kullanılabilir)  
1-2 diş sarımsak  
5-6 g pul biber  
2-3 g karabiber  
80-100 ml sıvıyağ  
5-10 g tuz

#### **Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının Hazırlanması**

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen karalahana bitkisi kullanılır. Karalahana, taze tüketildiği gibi, dondurularak ya da salamura şeklinde de saklanabilir. Karalahanalar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Yaprakları derin bir tencerede kaynayan suyun içine atılıp 5-10 dk. damar kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İç harcının hazırlanması için soğanlar küp küp doğranır. Pirinç veya bulgur yıkanır. Tavaya sıvıyağ, soğan, sarımsak ve salça koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç veya bulgur ilave edilir, karıştırılır. Daha sonra içerisine ince kıyılan maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip tekrar karıştırılır. Sonrasında 200 ml su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir, pilav gibi dinlendirilir. Haşlanıp soğuk suda bekletilen karalahanaların suları süzülür ve damar kısımları alınır. Damarları alınan karalahananın içine hazırlanan iç koyularak

serçe parmak kalınlığında sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencereye alınarak sarmaların üzeri kapanıncaya kadar sıcak su ilave edilir. Üzerine 10-15 ml sıvıyağ ve 5-10 g tuz eklenir. Sarmaların dağılmadan pişmesi için üzerine düz bir tabak kapatılarak 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişirilen Ordu Zeytinyağı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağı Pancar Sarması tercihe göre limon dilimleriyle sıcak ya da soğuk servis edilir.

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

Ordu Zeytinyağı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ordu iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Zeytinyağı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağı Pancar Sarmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Ordu Zeytinyağı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağı Pancar Sarması coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve "Üretim metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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.