

No: 1217 – Mahreç İşareti

ORDU MELOCAN KAVURMASI

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1217
Tescil Tarihi	: 11.09.2022
Başvuru No	: C2021/000482
Başvuru Tarihi	: 23.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Melocan Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 52100 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Melocan Kavurması; Latince tür adı *Smilax excelsa L.* olan ve coğrafi sınırdaki dikenucu, melevecan, melocan isimleriyle bilinen ekşimsi bir tada sahip bitkinin haşlandıktan sonra soğan veya pırasa ile birlikte kavurulması suretiyle üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir. Sıcak veya soğuk olarak servisi yapılır.

Melocan, ormanlık arazilerin çalılık bölgelerinde doğal olarak yetişen sarılcı, tırmanıcı, dikenli ve çok yıllık bir bitkidir. Bitkinin, nisan-mayıs aylarında başlayıp eylül ayı sonuna kadar devam eden dönemde hasat edilen genç sürgün uçları taze, konserve veya salamura olarak kullanılır.

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Genellikle ana yemeğin yanında tüketilmesine rağmen ana yemek olarak da tüketilir. Ordu ilinde bahar aylarında düzenlenen festival ve şenliklerde sıkça rastlamak mümkündür. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Ordu Melocan Kavurmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Melocan Kavurması; coğrafi sınırdaki yetişen melocan bitkisi kullanılarak üretilir.

Bileşenler:

- 1 kg melocan (taze, konserve veya salamura)
- 2 orta boy kuru soğan (tercihen yeşil soğan veya pırasa)
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen tereyağ)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması:

Taze melocan bitkisi birkaç kez yıkanır, yumuşayınca kadar kaynayan suda 10 dakika kadar haşlanır. Haşlama suyuna 5-6 damla limon suyu eklenerek bitki renginin kararması önlenir. Haşlanan melocanlar kaynar sudan çıkarılarak soğuk suya tutulur ve acı suyunun uzaklaştırılması için elle sıkılır. Küp şeklinde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine melocanlar ve tuz ilave edilip 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur.

Ordu Melocan Kavurması, salamura veya konserve melocan bitkisinden yapılacaksa, fazla tuzunun uzaklaşması için suda bekletilir. Küp şeklinde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine, sudan çıkarılıp suyu sıkılan melocanlar eklenerek 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir.

Servisi:

Ordu Melocan Kavurmasının servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Melocan Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Ordu Melocan Kavurması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.