

No: 1427 – Mahreç İşareti

ORDU İÇLİ TAVA

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.

Tescil No	: 1427
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000422
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu İçli Tava
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 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu İçli Tava, temizlenip kılçıklarından ayrılmış hamsilerin tavanın yüzeyini kapatacak şekilde dizilip üzerine hazırlanan iç pilavın koyulup tekrar hamsiyle kapatılıp pişirilmesiyle elde edilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. İç pilav yapımında pirinç, kuru soğan, kuru üzüm ya da kuş üzümü, dolmalık fıstık, maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz kullanılır. İçli tava yapımında Ordu ili kıyılarında avlanan büyük boyutlardaki (en az 9 cm) hamsiler kullanılır.

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ordu İçli Tava evlerde ve restoranlarda yapılır. Üretim şekli ve sunumu açısından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu İçli Tavanın coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Ordu İçli Tava yapımı için gerekli bileşenler:

- 1 kg hamsi
- 10-15 ml sıvı yağ
- 5-10 g tuz
- 100 g mısır unu (Ocakta kızartılacaksa hamsilerin dışını bulamak için)

İç pilav için gerekli bileşenler:

- 180-200 g pirinç
- 3 orta boy kuru soğan
- 20-30 g kuru üzüm ya da kuş üzümü
- 20-25 g dolmalık fıstık
- 20-30 ml sıvıyağ
- 3-5 g karabiber
- 5-7 g pul biber
- 8-10 g tuz
- ½ bağ maydanoz
- 100 ml su
- 3-5 g nane (isteğe bağlı)
- 2-3 g tarçın (isteğe bağlı)

Ordu İçli Tavanın hazırlanması:

İç harcı hazırlamak için küp küp doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine fıstık ilave edilir ve rengi hafif değişinceye kadar kavrulur. Pirinç eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Ardından üzerine karabiber, pul biber, ince ince doğranmış maydanoz, kuş üzümü ve yarım su bardağı 100 ml su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. İç pilav suyunu çekene kadar pişirilir ve bir süre dinlendirilir.

Hamsiler temizlenir, kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir. Küçük hamsiler fileto haline getirilirken ve kılçıktan ayrılırken parçalanabilir. Büyük boyuttaki hamsilerin tavaya dizilmesi ve şekil verilmesi daha kolaydır. Bu nedenle Ordu İçli Tava yapılırken boyut olarak büyük hamsi tercih edilir.

Ocakta pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır ve mısır ununa bulanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Kısık ateşte hamsilerin alt yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir sonra balık tava kapağı ile alt üst edilerek diğer yüzü de pişirilir.

Fırında pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Fırında 180 derecede hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir. Ordu İçli Tava kızardığında ters çevrilerek sunulacak kaba koyulur ve sıcak servis edilir.

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

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu İçli Tavanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 İçli Tava coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.