

No: 1668 – Mahreç İşareti

ORDU FINDIK TİRMİDİ KAVURMASI

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1668
Tescil Tarihi	: 06.12.2024
Başvuru No	: C2022/000390
Başvuru Tarihi	: 11.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fındık Tirmidi Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı Şarkıye Mah. Kocakişi Sok. No:1 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması; bilimsel adı *Lactarius Pyrogalus* olan ve yörede fındık mantarı, fındık kirmidi, bahçe mantarı, bahçe tirmidi isimleriyle bilinen fındık tirmidinin sıvıyağ, soğan, tuz ve tercihe göre domates, yeşil biber eklenerek kavrulmasıyla hazırlanan Ordu ilinde üretilen yemektir. İsteğe göre pul biber veya karabiber de eklenebilir.

Fındık Tirmidi; Ordu il genelinde, Ordu ilinin Karadeniz iklimi etkisinde kalan sahil ve orta kuşağında bulunan fındık bahçelerinde yetişir. Fındık tarımının yaygın olarak yapıldığı coğrafyada, ağustos-eylül ayları boyunca toplanabilen fındık tirmidi; doğada kendiliğinden yetişen mantar çeşididir ve üretiminde hiçbir ilaç ve kimyevi madde kullanılmaz. Fındık tirmidinin şapka çapı yaklaşık 5-10 cm, sap kalınlığı 0,7-1,5 cm, boyu 4-6 cm ölçülerindedir. Sütü beyaz, kokusu meyvemsi ve tadı çiğ halde oldukça acıdır. Yetiştirme döneminde taze olarak tüketilen fındık tirmidi, diğer dönemlerde kullanılmak üzere salamura, konserve ya da dondurularak saklanıp tüketilebilir.

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması, Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. İl içerisinde yöresel yemek yapan restoranlarda, festival ve benzeri şenliklerin stantlarında sıklıkla tercih edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 - 5 kişilik Ordu Fındık Tirmidi Kavurması üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg fındık tirmidi (taze, dondurulmuş, salamura veya konserve)

200-250 g kuru soğan

50-60 ml sıvı yağ veya tereyağı

10-15 g tuz

100-150 g domates (isteğe bağlı)

100-150 g yeşil biber (isteğe bağlı)

5-10 g karabiber (isteğe bağlı)

10-15 g pul biber (isteğe bağlı)

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması hazırlanması:

Taze fındık tirmidi iyice yıkanır ve süzgeçten geçirilerek suyu süzülür. Suyu süzülen fındık tirmidileri elle sıkılır ve suyu iyice çıkarılır. Bu aşamada salamura, konserve ya da dondurulmuş fındık tirmidileri de kullanılabilir. Salamura, konserve ya da dondurulmuş fındık tirmidi kullanılması durumunda tirmidiler önce suda bekletilir ardından taze fındık tirmidinde olduğu gibi elle sıkılarak suyu çıkarılır. Bir tencerede küp küp doğranmış soğan, sıvı yağ veya tereyağı ile orta derecede yaklaşık 5 dakika kavrulur. İsteğe bağlı yeşil biber ve domates bu aşamada ince ince dilimlenip ilave edilir ve soğanla birlikte kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine hazırlanan fındık tirmidileri ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılarak fındık tirmidi yumuşayıp suyunu tamamen çekinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika orta derece ateşte pişirilir. İsteğe göre karabiber ve pul biber eklenip servis yapılır.

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

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırdaki yetişen fındık tirmidileri ile üretim gerçekleşir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fındık Tirmidi Kavurmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman 2 temsilci ve Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 1 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.