

No: 1815 – Mahreç İşareti

ORDU DAĞ ÇİLEĞİ REÇELİ

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1815
Tescil Tarihi	: 21.01.2026
Başvuru No	: C2022/000306
Başvuru Tarihi	: 21.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Dağ Çileği Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Dağ Çileği Reçeli; latince tür adı *Fragaria vesca L.* olan dağ çileğinin beyaz şeker, limon veya limon tuzu kullanılarak pişirilmesiyle elde edilen reçeldir. Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde; coğrafi sınırdaki genellikle fındık bahçelerinde doğal olarak yetişen, mayıs-haziran ayları arasında hasat edilen ortalama meyve eni 0,7-0,9 cm, meyve boyu 0,8-1 cm, meyve ağırlığı 0,2-0,4 g olan dağ çileği meyvesi kullanılır. Meyve boyutu diğer çileklere göre daha küçük, çok yumuşak etli, parlak kırmızı ve çok kokulu aromaya sahip olan bir meyvedir.

Coğrafi sınırdaki dağ çileği orman çileği, bahçe çileği, mayıs çileği ve yaban çileği olarak da bilinir. Ordu il genelinde başta fındık bahçeleri olmak üzere Ordu ilinin Karadeniz iklimi etkisinde kalan sahil ve orta kuşaktaki hemen hemen tüm bölgelerinde dağ çileği yetişebilmektedir. Yıllık ortalama 10-15 ton hasat potansiyeli olan dağ çileğinin yaklaşık yarısının hasat edildiği bilinmektedir. Meyve doğal olarak yetiştiği için üretiminde herhangi bir kimyasal veya pestisit kullanılmaz.

Üretim aşamasında; çok kokulu bir yapıya sahip olan dağ çileğinin parlak kırmızı rengi, tat ve rayıhası reçele geçerek yoğun aromalı lezzet ortaya çıkarır. Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Ordu Dağ Çileği Reçeline, coğrafi sınırın yöresel ürün satışı yapan kooperatiflerde ve diğer işletmelerin satış yerlerinde, yöresel pazarlarda, il genelinde düzenlenen festival ve şenliklerin satış stantlarında, yayla yolları üzerinde bulunan ve yöresel ürün satan bireysel satış stantlarında sıkça rastlamak mümkündür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Ordu Dağ Çileği Reçelinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Çözünür Katı Madde (Refraktometrik) %	74,0	76,2
Meyve Ağırlığı Oranı %	59	89
pH Tayini	3,47	3,53
Hidroksimetil Furfural (mg/kg)	28,80	35,65

Üretim Metodu:

Yaklaşık 2 kg Ordu Dağ Çileği Reçeli üretimi için gerekli bileşen listesi ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

- 1 kg dağ çileği
- 1 kg beyaz toz şeker
- 10-20 ml limon suyu veya 3-5 g limon tuzu

Toplanan dağ çilekleri yıkanarak temizlenir ve süzdürülür. Suyu süzülen dağ çilekleri bir tencereye alınarak şeker ilave edilip yaklaşık 12 saat bekletilir. Sulanan şekerli çilekler orta ateşte kaynatma işlemine geçilir. Eğer bekletilmeden reçel yapılmak istenirse ilave edilecek şekere 500-600 ml su ilave edilerek kaynatma işlemine hemen geçilir. Kaynatma işlemi reçelin sıcaklığı 103-110 °C'ye ulaştığında limon suyu veya limon tuzu eklenerek 1 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Bu işlem toplamda yaklaşık 20-30 dakika sürer. Reçel uzun süre muhafaza edilmek isteniyorsa ürün sıcaklığı 85-88 °C'ye soğutulup kavanoza alınarak kavanoz kapağı sıkıca kapatılır. Kavanoz içine alınıp ağzı kapatılmış olan Ordu Dağ Çileği Reçeli oda sıcaklığında, güneş almayan ortamda 1 yıl süreyle muhafaza edilebilir.

Ordu Dağ Çileği Reçelinin dağ çileği hasat sezonu dışında da dondurularak saklanmış dağ çileklerinden üretimi yapılabilmektedir. Eğer Ordu Dağ Çileği Reçeli dondurulmuş dağ çileğinden yapılacaksa dondurulmuş meyve uygun koşullarda çözdürülüp yukardaki üretim metoduna göre üretimi yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde coğrafi sınırda doğal olarak yetişen dağ çilekleri kullanılır. Ordu Dağ Çileği Reçelinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Dağ Çileği Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 1 kişi ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman 2 kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, dağ çileği hasatı yapılan mayıs ve haziran ayları arasında yapılır. Ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün duyuşal özelliklerinin (renk, tat ve tekstür) uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.