

No: 1172 – Mahreç İşareti

ORDU SAKARCA MIHLAMASI

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1172
Tescil Tarihi	: 22.07.2022
Başvuru No	: C2022/000066
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Sakarca Mıhlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Sakarca Mıhlaması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Sakarca Mıhlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Sakarca Mıhlaması; Latince adı *Ornithogalum umbellatum* olan sakarca bitkisinin yaprak, çiçek ve yumru şeklindeki kök kısımları, kuru soğan, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ile isteğe bağlı olarak salça kullanılarak üretilen yemektir. Sakarca bitkisi coğrafi sınırdaki "çökülce", "sütlücen" ve "çiğdem" isimleriyle anıldığı için Ordu Sakarca Mıhlaması çökülce, çiğdem veya sütlücen kavurması olarak da bilinir.

Sakarca bitkisi kendiliğinden yetişir ve şubat-mayıs ayları arasında toplanır. Tadı soğana benzer.

Ordu Sakarca Mıhlaması geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırdaki düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Sakarca Mıhlamasının üretiminde kullanılan sakarca otu, coğrafi sınırdaki yetişir.

6-8 kişilik Ordu Sakarca Mıhlaması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg sakarca bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 10 - 15 g tuz
- 4 adet yumurta
- 15 - 20 g tereyağı
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber
- 5 - 10 g salça (isteğe bağlı)

Sakarca bitkileri temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. 3 - 4 cm uzunluğunda doğranır. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavrulmuş soğanlara tereyağı, sakarca otları, salça (isteğe bağlı) ve tuz eklenip karıştırılarak kısık ateşte 3 - 5 dk pişirilir. Pişen karışımın belli noktalarında çukurlar açılarak yumurtalar kırılır ve 1 - 2 dk pişmeleri beklenir. Ordu Sakarca Mıhlamasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Sakarca Mıhlamasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen sakarca bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Sakarca Mıhlamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Mdrlg ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya Őikyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Sakarca Mıhlaması 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.