

No: 1193 – Mahreç İşareti

ORDU GÂLDİRİK KAVURMASI

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1193
Tescil Tarihi	: 17.08.2022
Başvuru No	: C2022/000065
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Galdirik Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Galdirik Kavurması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Galdirik Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Galdirik Kavurması; Latince adı *Trachystemon orientalis* olan galdirik bitkisinin yaprak ve çiçek kısımları ayrıldıktan sonra gövde kısmının haşlanıp kuru soğan, ayçiçek yağı ve tuz ile kavurulması suretiyle üretilen yemektir. Üzerine karabiber ve pul biber serpilerek servisi yapılır. Kuru soğan yerine yeşil soğan veya pırasa da kullanılabilir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da ilave edilebilir.

Galdirik bitkisi coğrafi sınırda “kaldirik”, “ıspıt”, “hodan” ve “balık otu” isimleriyle anıldığı için Ordu Galdirik Kavurması kaldirik, ıspıt, hodan veya balık otu kavurması olarak da bilinir.

Galdirik bitkisi, kendiliğinden yetişir ve mayıs - eylül ayları arasında toplanır. Yetiştirme döneminde taze olarak kullanılan galdirik bitkisi, diğer dönemlerde kullanılmak üzere salamura ya da dondurularak saklanıp tüketilir. Tadı mantarimsı bir aromaya sahiptir.

Ordu Galdirik Kavurması geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Galdirik Kavurmasının üretiminde kullanılan galdirik otu, coğrafi sınırda yetişir.

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

Bileşenler:

- 1 kg galdirik bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan (tercihe göre yeşil soğan veya pırasa)
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 15 - 20 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 10 - 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber

Galdirik bitkileri temizlenir, yaprak ve çiçekleri ayklanır. Gövde kısımları yıkanır ve 2 - 3 cm uzunluğunda doğranır. Kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavruken soğanlara, isteğe bağlı olarak tereyağı, galdirik otları ile tuz eklenip kısık ateşte 3 - 5 dk ara ara karıştırılarak kavurulur. Ordu Galdirik Kavurmasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Galdirik Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen galdirik bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Galdirik Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu B y k    r Belediyesiinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu B y k    r Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya     yet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler a   ıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Galdirik Kavurması 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.