

**No: 504 – Mahreç İşareti**

**VAN KAHVALTISI**

Tescil Ettiren

**VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 504
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.07.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2018/219
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Kahvaltısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kahvaltı / Diğer
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Kampüsü, 65090 Tuşba VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van Kahvaltısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van kahvaltısı, Van iline özgü ve çok çeşitli, yöresel ürünlerden oluşan yurt çapında meşhur bir kahvaltı türüdür. Van Kahvaltısının geçmişi, şehirde sabah namazına giden ve daha sonra dükkânlarını açan esnafın evlerine dönmeyip kahvaltılarını şehirde yapmalarına dayanır. 1947 yılında “süt evi” olarak adlandırılan kahvaltı dükkânlarının ilki açılmıştır. Zamanla süt evlerinin yerini, kahvaltı salonları almış, kahvaltı salonlarında geleneksel Van Kahvaltısı sunulmaya başlanmıştır. Van Kahvaltısı gelenekselleşmiş ve bölge ile özdeşleşmiştir. Araştırmalar, Van’a gelen turistlerin Van’dan ayrılırken akıllarında en çok kalan noktanın, Van Kahvaltısı olduğunu göstermektedir. Van Kahvaltısı; 2014 yılı Haziran ayında Van’da düzenlenen açık alan kahvaltı etkinliğine 51 bin 793 kişinin katılımı ile dünyanın en kalabalık sofrası olarak Guinness Rekorlar Kitabına girmiştir.

Van Kahvaltısı özelliğini Van’a özgü ürünlerden alır. Van Kahvaltısı; mutlaka Van Otlı Peyniri, Murtuğa, Van Kavut, kaymak, tereyağı, bal, gül reçeli, cacık ve yumurta ile hazırlanan yiyecek çeşitlerini içerir. Van Kahvaltısı ayrıca çay, süt, diğer reçel ve peynir çeşitlerini, zeytin, tahin, pekmez, çörek, ekme, sade pide, lavaş vb. ürünleri de içerebilir. Van Kahvaltısı patates kızartması, salam, sosis, jambon ve börek çeşitlerini içermez.

Van Kahvaltısında bulunan coğrafi işaret tescilli Van Otlı Peyniri, Murtuğa ve Van Kavut, tescillerde belirtilen özelliklere uygun olmalıdır. Bal, yörede üretilen bal olmalıdır. Tercihen karakovan balı Van Kahvaltısı içeriğinde sunulur.

Van Kahvaltısında bulunan kaymak, inek veya manda sütünden üretilir. Bu kaymağın yapımı için manda veya inek sütü kaynatılır, “lenger” olarak adlandırılan büyük yayvan kaplara alınıp kısık ateşte 1-2 saat bekletilir. Oda sıcaklığına soğutulduktan sonra, sarsmadan soğutuculara alınarak bir gece dinlendirilir. Yüzeyde oluşan kaymak, dikkatli bir şekilde parçalamadan alınarak servise sunulur.

Van Kahvaltısında bulunan cacığın üretiminde, ana malzeme olarak çökelek kullanılır. Çökelek; tereyağı yapımından geriye kalan yayık altı sütünün kaynatılması ve daha sonra bez torbalarda süzülmesi ile elde edilen bir çeşit süt ürünüdür. Çökelek yerine süzme yoğurt da kullanılabilir. Çökelek veya süzme yoğurt, doğranmış dereotu, yeşil sivri biber, kişniş ve tercihe göre taze soğan ile karıştırılır. Cacık, yanında tereyağı ile veya içerisine karıştırılarak da sunulabilir.

Gül reçeli yapımı için, “reçellik gül” veya “Gül-i Muhammedi” olarak adlandırılan ve kokusu kuvvetli olan *Rosa damascena* çeşidi ve “Kral Gülü” veya “yediveren gül” olarak isimlendirilen *Rosa damascena semperflorens* güllerinin çiçek yaprakları kullanılır. Gül yapraklarının kalitesinin korunması için, toplandıktan sonra en kısa sürede reçele işlenmesi gereklidir. Bu sebeple Van Kahvaltısı içeriğindeki gül reçelinin en önemli hammaddesi olan gülün temini ve gül reçeli üretimi Van’da gerçekleşmelidir.

### Yumurta ile Hazırlanan Yiyecek Çeşitleri

Van Kahvaltısı içeriğinde haşlanmış veya sahadanda yumurta, sucuklu yumurta, kavurmalı yumurta veya menemen şeklinde çeşitler bulunur. Kavurma yağsız etten yapılmış olmalıdır. Sucuk ise dana etinden yapılmış, mozaik görünlü sucuk olmalıdır.

Çörek, sade ve içli olarak üretilebilir. Sade çörekler, kesme ve yuvarlak şekilde, içli çörekler ise yarım ay şeklinde üretilir. Buğday unu, yumurta, maya, katı yağ (margarin veya tereyağı), tuz ve sudan oluşan bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan yuvarlak bezeler yapılır. Her bir beze bir tabak büyüklüğünde olacak şekilde el ile veya

merdane ile açılır. Kesme çörek için, açılan hamur ortalama 10X10 cm ebatlarında kare şeklinde kesilir. İçli çörek için içerisine ceviz veya çörek içi (un ve yağın kavrulması ile elde edilen bir ürün) veya her ikisi birden konularak yarım ay şeklinde kapatılır. Bu şekilde tepside bekletilerek mayalanması sağlanır. Üzeri çatal yardımı ile çizilir, üzerine yumurta sürülerek fırında pişirildikten sonra sunum yapılır.

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

Van Kahvaltısı içeriğinde bulunan kaymak, tereyağı, gül reçeli ve balın Van'da üretilmesi gereklidir. Van Kahvaltısı içeriğinde bulunan tescilli coğrafi işaretlerin ilgili tescil bilgilerine uygun olarak üretilmesi şarttır.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii; Van Ticaret Borsası, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van Ticaret ve Sanayi Odası ve Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından görevlendirilen birer üyeden oluşur. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütür ve sonuçları raporlar.

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını ve Van Kahvaltısı içeriğinde bulunan coğrafi işaretli ürünlerin tescile uygunluğunu kontrol eder.

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.