

No: 1711 – Mahreç İşareti

VAN TAVA YEMEĞİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1711
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000216
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Tava Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Tava Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Tava Yemeği; kemikli kırmızı et, salça, kuyruk yağı, domates, biber, kuru soğan, sarımsak, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir.

Van Tava Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Tava Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Van Tava Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Tava Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Tava Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 kişilik):

- 3 kg tercihen kemikli kuzu eti ya da sığır eti,
- 3 kg domates,
- 750 g kuru soğan,
- 750 g yeşilbiber ve/veya kırmızıbiber,
- 250 g kuyruk iç yağı,
- 250 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 100 g salça,
- 50 g sarımsak,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber,
- 15 g karabiber.

Van Tava Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun bir tava içerisine kuyruk iç yağı ve/veya tereyağı konulur. Kuyruk iç yağının, kıyma makinesinden çekilmiş, ince şekilde doğranmış/parçalanmış olması istenir. Kuyruk iç yağının üstüne etler dizilir. Etlerin üzerine; doğranmış sivri biber, sarımsak, en üstüne de domatesler konulur. Van Tava Yemeğinin lezzetli olabilmesi için et ve diğer bileşenlerin de pişirilmesinin doğru bir şekilde yapılması gerekir. Bu bakımdan yemeğin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Van Tava Yemeği; fırınlarda pişirilir. Pişirmenin gerçekleştirildiği tavanın yanmaması, etlerin istenilen bir şekilde pişirilmesi için ara sıra kontrol edilerek tavanın konumunun değiştirilmesi ve düşük sıcaklıkta yavaş yavaş pişirmenin yapılması en uygun pişirme şeklidir. Yemeğin pişirilmesinde tava içerisine su ilave edilmez, su ilavesi yemeğin lezzetini olumsuz etkiler.

Piştirilmesi tamamlanan Van Tava Yemeği servis tabaklarına alınır.

Van Tava Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Tava Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Tava Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Tava Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Tava Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.