

No: 1712 – Mahreç İşareti

VAN ERİŞTE AŞI

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	: 1712
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000217
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Erişte Aşı
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 Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Erişte Aşı; erişte, yeşil mercimek, su ve/veya et suyu, tereyağı, salça, kırmızıbiber, kuru soğan, yoğurt, baharat ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber-kuru nane dökülerek sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Erişte Aşı; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Van Erişte Aşının tarihçesinde; özellikle bayram, iftar sofraları, misafir ağırlama ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Erişte Aşı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Erişte Aşının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının üretildiği, Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Erişte Aşı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su ve/veya et suyu,
- 400 g erişte,
- 400 g yoğurt (isteğe bağlı),
- 150 g yeşil mercimek,
- 150 g kuru soğan,
- 150 g tereyağı,
- 100 g biber salçası ve/veya domates salçası,
- 100 g kurutulmuş ve/veya taze kırmızıbiber,
- 30 g tuz,
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g kuru nane (isteğe bağlı).

Van Erişte Aşı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeşil mercimek yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür. Yeteri kadar büyüklükte bir tencereye; tereyağı, salça, rendelenmiş/doğranmış kuru soğan, kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek kavrulur. Daha sonra üzerine sıcak su ve/veya et suyu ile yeşil mercimek konur. Ara sıra karıştırılarak özellikle mercimeklerin iyice pişmesi sağlanır. Son olarak erişteler de tencereye eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Piştirilmesi tamamlanan Van Erişte Aşı daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber ve/veya kuru nane dökülebilir.

Van Erişte Aşının; 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 Erişte Aşının; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının 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 Erişte Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Erişte Aşının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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.