

No: 1107 – Mahreç İşareti

VAN AYRAN AŞI

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1107
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2021/000068
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Ayran 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 Sınırı	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Ayran Aşı; buğday unu, yoğurt, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan karışıma dövme buğday, sakız kabağı, tereyağı, evelik otu veya ıspanak ilave edilmesiyle hazırlanan bir yemektir. Servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır. Evelik otu ilkbahar ve yaz mevsimlerinde yetiştiği için, bu mevsimlerin dışında üretilen Van Ayran Aşında ıspanak kullanılır.

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Ayran Aşının üretiminde kullanılan evelik otu tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Van Ayran Aşı için bileşenler (8 kişilik)

- 200 g dövme buğday (den)
- 1 adet orta boy sakız kabağı
- 100 g evelik otu veya 100 g ıspanak
- 500 g yoğurt
- 30 g buğday unu
- 1 yumurta
- Taze kişniş
- 100 g tereyağı
- Su
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Buğday ve küp şeklinde doğranmış sakız kabağı ayrı tencerelerde suda haşlanır. Başka bir tencerede 800 ml su, un, yoğurt, tuz ve yumurta iyice karıştırıldıktan sonra orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Karışım kaynayınca kısık ateşe getirilerek haşlanmış buğday ve kabak ilave edilir. Kısık ateşte 5 dakika kaynatıldıktan sonra 1,5 cm uzunluğunda doğranmış evelik otu / ıspanak ilave edilir. Evelik otu / ıspanak yumuşayınca tereyağı eklenip 5 dakika kaynatılır. Van Ayran Aşının servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Ayran Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Van Ayrın Aşı ibaresi ile 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.