

No: 1004 – Mahreç İşareti

TANDIRDA VAN BALIĞI / TANDIRDA VAN İNCİ KEFALİ

Tescil Ettiren
VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1004
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000088
Başvuru Tarihi	: 01.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali
Ürün / Ürün Grubu	: Tandırda balık / Yemek ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. Vatso Hizmet Kompleksi No:83 VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tandırda Van Balığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali; Van Gölü'nde yaşayan ve sazangiller (Cyprinidae) familyasından olan inci kefali (Chalcalburnus tarichi) balığının, başı kesilmeden bütün halde tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir.

Van Gölü'nün % 0,19 tuzluluk ve 9,8 pH derecesine sahip sularında yaşayan endemik bir balık türü olan inci kefali, Van balığı olarak da bilinir. Yaklaşık olarak 20 cm boya ve 70 g ağırlığa sahiptir. En fazla yedi yıl yaşar ve üç yaşında üremeye başlar. Vücut şekli fusiform olup, baş uzunluğu yaklaşık olarak bütün boyun 1/6 'sı kadardır. Ağzın pozisyonu terminal olup, oldukça eğiktir ve fazla açılmaz. Vücut rengi genelde parlak gümüşidir, sırtı koyu grimsi yeşil veya koyu gri renkte, karın kısmı parlak gümüşü renktedir. Pullarla kaplı vücudunda, anal ve ventral yüzgeçler arasında pulsuz bir karın mevcuttur. Pulların üzerinde açık siyah renkte noktalar bulunduğundan parlaklıklarını yitirmişlerdir. Gözleri oldukça büyüktür. Bıyık yoktur.

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Balığın pişirildiği tandırlar kilden yapılmaktadır. Kilin tercih edilmesinin en önemli sebebi ısıya dayanıklı olmasıdır. Ayrıca yöreye özgü kilden yapılan tandıra Van balığının kuyruğundan yapıştırılması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

1 kg Van balığı (inci kefali)

300 g buğday unu

30 g tuz

200 ml su

Van Gölü'nden elde edilen inci kefalinin başı kesilmeden iç organları temizlenir ve tuzlanarak 10 dakika süzülme bırakılır.

Un, su ve tuz karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Süzölen balıklar bulamaca batırıldıktan sonra kuyruklarından tandır duvarına yapıştırılır. Balığın gövde kısmının tandır duvarı ile temas etmemesine dikkat edilir. Temas etmesi halinde balığın gövdesi yanabilir. Bunun dışında ikinci bir pişirilmesi metodu da vardır. Balıklar özel hazırlanmış kancaya yine kuyruklarından asılır ve tandırın içine sarkıtılır. Kızaran Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde, Van Gölü'nden elde edilen inci kefali balığı kullanılır. Bu sebeple Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, Van Aşçılar ve Pastacılar Derneği ile Van Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan konuda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından yürütölür. Denetimler; düzenli olarak yılda bir defa, yapılır ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet üzerine her zaman yapılır. Denetimlere ilişkin raporlar, Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenerek Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan inci kefali balığının Van Gölü'nden temin edilmesini; üretim metoduna uygunluğu ve Tandırda Van Balığı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.