

No: 958 – Mahreç İşareti

VAN SENGESERİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 958
Tescil Tarihi	: 26.11.2021
Başvuru No	: C2021/000082
Başvuru Tarihi	: 26.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Sengeseri
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler 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 Sınırı	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Sengeseri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Sengeseri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Sengeseri; kuşbaşı koyun eti, haşlanmış yeşil mercimek ve koyun sütünden elde edilen kurut kullanılarak üretilen yemektir. Genellikle kış aylarında üretilir. Sıcak olarak tüketilir.

Van Sengeserinin geçmişi eskiye dayanır. Van mutfağının en önemli yemekleri arasında yer alır. Üretimi, özellikle koyun sütünden yapılmış kurut kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg kuşbaşı koyun eti
- 500 g yeşil mercimek
- 3 adet orta boy soğan
- 300 g kurut (koyun sütünden elde edilen)
- 100 g tereyağı
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

Yeşil mercimek 30 dakika haşlanıp sudan geçirilir. Bir tencerede tereyağı eritildikten sonra dövülmüş sarımsak ve halka şeklinde doğranmış soğanlar konur. Domates salçası ve kuşbaşı koyun eti eklenerek 10 dakika yüksek ateşte kavrulur. Üzerine, haşlanmış yeşil mercimek, 1 su bardağı su, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Kurut, bir kabın içerisinde 2 su bardağı ılık su ile karıştırılıp koyu kıvamlı homojen bir karışım elde edilir. Kurut karışımı, süzgeçten geçirilerek tencereye ilave edilir ve karıştırılarak orta ateşte bir taşım kaynatılır. Van Sengeserinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Van Sengeseri geçmişi eskiye dayanır. Van mutfağının en önemli yemekleri arasında yer alır. Üretimi, özellikle koyun sütünden yapılmış kurut kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Sengeserinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği ile Van Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle kurut olmak üzere, üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluęu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Van Sengeseri ibaresinin ve 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.