

No: 505 – Mahreç İşareti

VAN GÜL REÇELİ

Tescil Ettiren
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 505
Tescil Tarihi	: 16.07.2020
Başvuru No	: C2018/220
Başvuru Tarihi	: 29.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Gül Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Kampüsü, 65090 Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Gül Reçeli ibaresi, mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda, Van Gül Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmanlı İmparatorluğunda Doğu Anadolu'nun önemli bir yönetim birimi ve bölgenin en büyük kenti olan Van'da gül yetiştiriciliği çok büyük bir öneme sahip olmuştur. Ali Çelebi'nin 1078 tarihli "Şüküfename-i Musavver" (Resimli Çiçek Kitabı) isimli el yazması eserinin güller hakkındaki bölümünde, "Van gülü" olarak adlandırılan güle de yer verilmiştir. Bölgede, gül yapraklarından eski dönemlerden beri bazı tatlı ve içecekler hazırlanmaktadır. Van Gül Reçeli hazırlanması için halk arasında "reçellik gül" veya "Gül-i Muhammedî" olarak adlandırılan ve kokusu kuvvetli olan *Rosa damascena* çeşidi ve "Kral Gülü" veya "yediveren gül" olarak isimlendirilen *Rosa damascena semperflorens* güllerinin çiçek yaprakları kullanılır. Van Gül Reçeline kokusunu, tat ve aromasını reçellik gül verirken, yediveren gül ise karakteristik rengini verir.

Üretim Metodu:

Reçellik gülün yaprakları nazikçe toplanır, ayıklanır. Yediveren gülünün yapraklarının dibi reçele acılık verdiğinden kesilerek ayrılır. Yediveren gülün yapraklarından 175 g alınarak 400 ml su ile düdüklü tencerede 15 dakika haşlanır ve süzülür.

Reçellik gülün yapraklarından 175 g alınarak 400 ml su ile 15 dakika düdüklü tencerede haşlanır. Haşlanma işleminden sonra gül suyu süzülerek bir kaba alınır ve üzeri su ile 1 litreye tamamlanır. Bu suya 2 kg beyaz toz şeker eklenerek kaynatılır. Kaynayan şuruba yapraklar tekrar eklenerek kaynatılır. Şurup miktarı ayarlanırken yaprakların topaklanmayacağı bir miktar olmasına dikkat edilir. 5-6 gram limon tuzu yaklaşık 20-30 ml suda eritilerek kaynayan reçele azar azar ilave edilir. Yediveren gülün suyu reçele istenen renk elde edilinceye kadar eklenir. Reçel, kavanozlara konulur ve kıvama gelmesi için ortalama 2 gün güneşte bekletilir.

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

Van Gül Reçeli, yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmıştır. Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Ayrıca gül yapraklarının kalitesinin korunması için en kısa zamanda reçele işlenmesi gereklidir. Bu sebeple Van Gül Reçeli hammaddesi olan gül, belirtilen coğrafi sınırdan temin edilmeli ve gül reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Van Gül Reçeli denetimleri, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi koordinatörlüğünde; Van Ticaret Borsasından bir üye, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesinden bir üye, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir üye ile kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii, Van Gül Reçelinin yukarıda belirtilen hammadde ve üretim özellikleri açısından her yıl denetler. Ayrıca şikâyet halinde her zaman denetim gerçekleştirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetiminin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korumasında hukuki süreçleri yürütür.