

No: 805 – Mahreç İşareti

VAN PASTASI

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.06.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 805
Tescil Tarihi	: 16.07.2021
Başvuru No	: C2019/070
Başvuru Tarihi	: 17.06.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Pastası
Ürün / Ürün Grubu	: Pasta / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Pastası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Pastası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Pastası; un, yoğurt, toz şeker, karbonat, yumurta ve tereyağı veya katı yağ kullanılarak üretilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fındık içi koyularak pişirilir. Çapı 8-10 cm, kalınlığı ise 2,5-3,5 cm aralığındadır.

Van Pastasının üretiminde kullanılan un; 10-15 cm derinlikteki toprak neminden yararlanabilen koleoptil (sürgünün açılmamış olan yaprağını koruyan kılıf) uzunluğuna ve derin kök yapısına sahip yerel bir çeşit olan Tir buğdayından (*Triticum aestivum* Var. *Aestivum* L. ssp. *Leucospermum* Korn.) elde edilir.

Dini bayramlar, hasta ziyaretleri ve düğünlerde ikram edilen Van Pastası, Van mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Özellikle üretimde kullanılan unun hazırlanması, coğrafi sınıra özgü koşullar taşır. Bu sebeplerle Van Pastasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Pastasının üretiminde kullanılan un; Van Gölü havzasında yetişen Tir buğdayının, sütte bekletilmesi ve kurutulması suretiyle elde edilir.

8-10 kişilik Van Pastası üretiminde kullanılan bileşenlere, aşağıda yer verilmektedir.

- 750 g un
- 200 g yoğurt
- 400 g toz şeker
- 250 g eritilmiş tereyağı veya katı yağ
- 20 g karbonat
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı (pastaların üzeri için)
- 100 g fındık içi

Karbonat, yoğurt ve toz şeker 5 dakika karıştırılır. Üzerine sırasıyla yağ ve yumurta ilave edilip karıştırmaya devam edilir. 5 dakika sonra un eklenip 10-15 dakika daha karıştırılır.

Hamur karışımından birer kaşıklik parçalar alınarak 40x40 cm ebatlarındaki yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp birer adet fındık içi koyulduktan sonra 170°C sıcaklıkta 40 dakika kadar pişirilen Van Pastası, fırından çıkartılarak servis edilir.

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

Van Pastasının üretiminde kullanılan un; coğrafi sınırdaki yetişen Tir buğdayından, coğrafi sınıra özgü yöntemle üretilir. Geçmişe dayanan Van Pastasının, coğrafi sınırla ün bağı bulunur. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Van Ticaret ve Sanayi Odasından, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden ve Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler yılda bir kere düzenli olarak, şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan unun, coğrafi sınırdaki yetişen Tir buğdayından elde edilmiş olması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Van Pastası 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.