

No: 229 – Mahreç İşareti

VAN KELEDOŞU

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15/08/2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08/11/2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 229
Tescil Tarihi	: 08.11.2017
Başvuru No	: C2017/087
Başvuru Tarihi	: 15.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Keledoşu
Ürün / Ürün Grubu	: Yöresel yemek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Sahibi	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: İskele Cad. No:51 İpekyolu/ VAN
Coğrafi Sınır	: Van İli
Kullanım Biçimi	: Van Keledoşu coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpekyolu güzergahı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekanlara ev sahipliği yapan Van yöresinde Van Keledoşu, özel günlerde kalabalık aileler bir araya geldiğinde bayanların elbirliğiyle geleneksel olarak tandırda yaptıkları Van'a özgü ve zahmetli bir yemektir. Van Keledoşu'nun ayırt edici özelliği ise yapımında kullanılan bakliyatların birbirinden ayrı tencerelerde haşlanması, haşlanan bakliyatların Van'da yetişen ve Latince adı "*Alba Óaxala*" olan "keledoş otu" (Şekil-1) ve "çökelekle" harmanlanması ve üzerine kızdırılmış yağa atılan pul biberin eklenerek servis edilmesidir. Van'ın en önemli yöresel yemeği olan Keledoş için belirli dönemlerde "en iyi Keledoş" yarışması düzenlenmektedir. Kaynaklarda, bilinen en eski haliyle Keledoş'un 1800'lü yılların sonunda Van'da yapıldığı geçmektedir. Tarım ve hayvancılığın önemli bir geçim kaynağı olduğu Van ilinin yemek kültürünü oluşturan en önemli değerlerden birisi olan Keledoş, yörede yapımı ile de en zahmetli yemek olarak bilinmektedir. Eğer bir evde keledoş yapılmış ise en az 4-5 eve dağıtılır. Geçmiş yıllarda Van'a gelen üst düzey kişilere ev hanımlarının yaptığı keledoş öğle veya akşam yemeklerinde ikram edilirdi. Keledoş'un yapılışı, tadının ve kıvamının tutturulması ustalık gerektirmektedir.



Şekil-1-Keledoş Otu görselleri

Üretim Metodu:

Van Keledoşu'nun yapımında; kuşbaşı et, kuru soğan, sarımsak, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, buğday, kurut, keledoş otu, tereyağı, pul biber, yenibahar, karabiber ve tuz kullanılır. Kullanılan malzemelerden bazılarının özellikleri aşağıda verilmiştir:

Kuşbaşı et: Yörede yüksek bozkırlarda ve meralarda beslenen, henüz yaşını doldurmamış erkek veya hiç doğum yapmamış, dişi koyunun kuşbaşı haline getirilmiş eti kullanılır.

Nohut: Krem renginde koçbaşı diye tabir edilen nohut kullanılmalıdır.

Buğday: Bağlayıcı özellik taşıdığından aşurelik buğday kullanılmalıdır.

Kurut: Van Keledoşu'nda Van yöresine ait kurut kullanılmaktadır. Van yöresinde kışlık erzak olarak hazırlanan kurut, çökeleğin avuç içinde yuvarlanması ve yayvan bir hale getirilip güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Kışın ılık suyla avuç içiyle toprak çömlekte(dizik) tekrar ovalanmasıyla kurut akışkan bir hale gelir.

Keledoş Otu: Van yöresinde dağlarda yüksek tepelerin uç noktasında yetişen ak pancar otu (keledoş otu) kullanılır. Ak pancar otu (keledoş otu) yeşilimsi kokulu bir bitkidir. Toplanıp evlerde saç örüğü şeklinde örülen ve damlara asılarak kurutulan ot, haşlanıp doğrandıktan sonra Van Keledoşu'nda kullanılır.

Malzemelerin miktarı: 100 gram kuşbaşı et, 2 adet kuru soğan küçük boy, 1 diş sarımsak, 30 gram haşlanmış nohut, 30 gram haşlanmış yeşil mercimek, 50 gram haşlanmış aşurelik buğday, 10 gram keledoş otu, 1 adet kurut, 50 gram tereyağı, 1-3 gram pul biber, 1-3 gram yenibahar, 1-3 gram karabiber, 5 gram tuz.

Büyük bir tencerede mühürlenmiş kuşbaşı etlere su ekleyerek pişirilir. etin pişmesine yakın kuru soğanlar eklenir, ardından tuz, karabiber, yenibahar ve haşlanan aşurelik buğdayı suyu ile birlikte tencereye ilave edilir. 5 dakika birlikte kaynatılır. 12 saat önceden ıslatılarak beklemeye alınan nohut 50-60 dakika pişirilerek süzülür. Nohut ve yeşil mercimek ilave edilir ve yavaşça karıştırılır. Son olarak keledoş otu ve kurut ilave edilir ve yavaşça karıştırılır. Karıştırma işlemi yavaş yapılmazsa kurut bozulmaktadır. 5 dakika kaynadıktan sonra ortasına tereyağı ile servis tabaklarındayken isteğe göre sarımsak eklenip tereyağında kızdırılan pulbiberi gezdirilir

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

Van Keledoşu yapılış yöntemi ve kullanılan et ve tereyağının yöreden kaynaklanması ile Van iline bağlıdır.

Denetleme:

Van Keledoşu'nun, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Van İl Müdürlüğü, Dođu Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, Van Aşçılar ve Pastacılar Derneđi ile Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odasından birer kişi olmak üzere toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Van Keledoşu'nun üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işareti takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim mercii öncelikle Van Keledoşu'nun üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, lokantalara ve esnafa coğrafi işareti tescilli hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Denetim mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.