

**No: 390 – Mahreç İşareti**

**VAN KAVUT**

Tescil Ettiren

**VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 390
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.10.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/159
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.10.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Kavut
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yöresel yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İskele Cad. No:51 İpekyolu/ VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

İpekyolu güzergâhı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekânlara ev sahipliği yapan Van ilinde, halkın ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşması nedeniyle üretilen otlu peynir, kaymak, bal, Murtuğa, Kavut, tereyağı, cacık, kavut, gül reçeli, ilitme ve çörek başta olmak üzere pek çok ürünün sunulduğu bir Van kahvaltılık kültürü oluşmuştur. Van Kahvaltısının geçmişte ve günümüzde olmazsa olmaz ürünlerinden birisi kavuttur.

Van Kavutunun Urartular medeniyeti döneminde Van bölgesinde süren uzun savaşlar sırasında askerlerin beslenmesinde kullanıldığı ve günümüze kadar geldiği bilinmektedir. Van ilinde gerçekleştirilen 42 yıllık kazı çalışmaları sonucunda Urartu mutfağına yönelik önemli bulgular elde edilmiştir. Urartular tarafından Van'da buğday, mercimek ve nohut tarımının yapıldığı, kalelerin alt kısımlarında depolar bulunduğu ve kazılarda kavut yemeğinin 3 bin yıllık kalıntısının ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Bu yemek bölgenin en eski yemeklerinden biri olup, 16. yüzyılın sonlarında Şeref Han, 17. yüzyıl sonlarında da Van ve Bitlis'e gelen Evliya Çelebi'nin dağlık bölgelerde halkın darıdan yapılan gavut (kavut) yemeğini yediğini yazmıştır. Evliya Çelebi'nin yöreye yaptığı seyahatte geldiği bütün evlerde hep kendisine "Poksın (kavut) yer misin?" diye sorulduğunu yazmıştır. Evliya Çelebi, yörede "pohin" (poksın) olarak da adlandırılan yemeği şu şekilde anlatmıştır: "... Süt, darı ve tereyağı ile pişirilen bu yemek oldukça lezzetlidir ve hemen hemen her konuğa ikram edilmektedir. ...." Kavut, Van Gölü Havzası başta olmak üzere ayrıca Ortadoğu'da da tüketilen bir yemektir. Eskiden sevilerek yapılan ve oldukça lezzetli olan elmalı kavut ise Van'da yetişen ve kavut içerisine koyulan bu elmanın yetiştirilmez olmasıyla artık yapılmamaktadır. Kavut üzerine pekmez, gül reçeli veya bal dökülerek, açık ekmelekle yenilmesi gelenektir.

Sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unu ile tereyağının kavrulmasıyla üretilen Kavut'un besin değeri yüksek olup, tarihte erken kalkanların gıdası olarak bilindiğinden peygamber sofralarında yer bulmuş, yöre insanının hem kahvaltılık hem de sahur sofrasından eksik olmamıştır. Van Kavutu; %94,2-94,8 kuru madde, %3,32-%3,55 yağ, %4,14-%4,32 kül ve %13,2-%13,9 protein içerir.

#### **Üretim Metodu:**

Kavutta kullanılan un; Van'da ekilen bir yerel çeşit olan Tir buğdayından (*T. aestivum* Var. *aestivum* L. ssp. *Leucospermum* Körn.) elde edilen un olmalıdır. Van'ın organik madde açısından fakir topraklarında ve sert iklim koşullarında yetişen Tir buğdayının özelliği; toprak neminden yararlanmak için koleoptil (sürgünün açılmamış olan yaprağını koruyan kılıf) uzunluğu sayesinde 10-15 cm derin ekilebilmesi, derin kök yapısına sahip olması, boylanması ve hastalıklara karşı dayanıklı olmasıdır. Bu buğday, kabuğundan ayrılmadan 12 saat süt içerisinde bekletilir, sonrasında sıcak havada gölgelik ortamda kurutulduktan sonra el değirmeninde öğütülür.

**El değirmeni:** Ortası delik, kalınlığı az, iki silindik taştan oluşur (**Şekil-1**). Delikler ahşap bir mile geçer ve üstteki taş üzerine takılan kol elle çevrilerek döndürülür. Yörede sert bazalt taşından yapılan el değirmenleri ürünün iri şekilde kalmasını ve kimyasal hiçbir madde veya malzemeye temas etmemesini sağlar.



**Şekil-1:** El Değirmeni marifetiyle Buğdayın Kavuta dönüştürülmesi

4 kişilik Kavut için 70-80 gr tereyağı bakır tavada sıvı hale gelinceye kadar eritilir ve hafif ateşte kızdırılır (**Şekil-2**), ardından 100 gram buğday unu serpilir (**Şekil-3**), bulamaç haline gelinceye kadar un 15 dakika pişirilir (**Şekil-4**) ve sunuma hazır hale gelir (**Şekil-5**). Van Kavut'ta kullanılan tüm malzemeler ve üretim usulü Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.



**Şekil-2**



**Şekil-3**



**Şekil-4**



**Şekil-5**

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

Van Kavutun, yapımında Van Gölü havzasından temin edilen Tir buğdayı kullanılması ve bu buğdaydan elde edilen unun el değirmeninde üretilmesi gerekmektedir. Tir buğdayının, sütte bekledikten sonra kurutulup un haline getirilmesi ve yine yöreden temine edilen tereyağında geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ürün, ünü, kullanılan buğday ve üretim yöntemi ile Van iline bağlıdır.

### **Denetleme:**

Van Kavutun, 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, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği, Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odası'ndan birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

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

Merci, 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.