



Van'ın Otlı Peyniri Tescillendi

Van'da yüksek kesimlerde yetişen endemik bitkilerin karışımıyla yapılan otlu peynire coğrafi işaret tescil belgesi verildi. - 18.09.2018

Van'a özgü 20 farklı ürünle hem göze hem de mideye hitap eden Van kahvaltısının en önemli ürünlerinden otlu peynirin korunması için Van Ticaret ve Sanayi Odası (TSO) tarafından başlatılan çalışmalar sonuçlandı.

Koku ve lezzet açısından diğer peynirlerden farklı olan, koyun sütü, özel mayası ile yaylalardan toplanan ve şifalı olduğu bilinen “yabani nane, kekik, sirmo (yabani sarımsak), mendo, helis, siyabo” gibi otların kullanılmasıyla hazırlanan otlu peynir, Van'a özgü bir lezzet olarak kayıt altına alındı.

Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından coğrafi işaret tescil belgesi verilen otlu peynir, kahvaltı veren ve peynir satan esnafı da memnun etti.

“Önemli bir marka değerine sahip olacağız”

Van TSO Yönetim Kurulu Başkan Vekili Faruk Biner, yaptığı açıklamada, otlu peynirin tescili için uzun süredir çalışma yürüttüklerini ve emeklerinin karşılığını aldıklarını söyledi.

Otlı peynirin 200 yılı aşkın bir süredir sofraları süslediğini anlatan Biner, “Bizim için önemli bir ürün olan otlu peyniri, marka değeri yapmak, kontrol altına almak ve bilinirliğini arttırmak boynumuzun borcudur. Artık önemli bir marka değerine sahip olacağız. Yüz yıllardır gelen değerlerimizi ortaya çıkarıp bu şekilde tescillememiz lazım.” dedi.

Biner, Van'la özdeşleşen otlu peynire sahip çıkılması gerektiğini vurgulayarak, şunları kaydetti:

“Otlı peynirin tescili için üç yıldır bir çaba sarf ediyoruz. Görüşmeler yaptık. Peynirin belli bir standarda oturtulmasıyla ilgili bir şeyler yapmak gerekiyordu. Bu da bu süreçten sonra tamamen kontrol altına alınacak. Geçmişte her türlü yeşillik katılarak

otlu peynir diye haksız kazanç olarak sunuluyordu. Kayıt dışılık oluyordu. Ama artık bunun da önüne geçmiş olacağız.”

Kahvaltı salonu işleten Yusuf Konak da otlu peynirin tescil edilmesinin kahvaltı veren esnafı sevindirdiğini ve Van kahvaltısı kalitesinin daha çok artacağını söyledi.

Otlı peynirin kahvaltının “baş tacı” olduğunu belirten Konak, “Sofralarımızın en önemli ürünü olan otlu peynirin tescilden sonra önemi daha da arttı. Artık Van'a hastır. Bunca yıldır beklediğimiz bir haberdir. Buna çok sevindik.” dedi.

Tarihi Peynirciler Çarşısı'nda 20 yıldır peynircilik yapan Süleyman Ayan da “Van kahvaltısı meşhurdur. Özellikle dağlarda toplanan otlarla yapılıyor. Tescil edilmesi bu anlamda çok iyi oldu. Her yıl otlu peynire ilgi artıyor. Kente gelen yerli ve yabancı ziyaretçiler bu peynirden alıyor.” diye konuştu.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA