

No: 1817 – Mahreç İşareti

SIIRT PIRTIKE ÇORBASI

Tescil Ettiren

SIIRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1817
Tescil Tarihi	: 06.02.2026
Başvuru No	: C2024/000287
Başvuru Tarihi	: 18.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Pırtike Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 11 56000 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Pırtike Çorbası; ıspanak, pirinç, kuru soğan, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, karabiber, pul biber ve su karışımına tane sumak suyu eklenerek hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen Siirt iline özgü bir çorbadır. Pırtike ismi Arapça'da sebze çorbası anlamına gelmektedir.

Siirt Pırtike Çorbası Siirt'in tescilli coğrafi işareti Siirt Kiteli / İçli Köftesi ile birlikte tüketilen Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve genellikle kışın tüketilen bir çorbadır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 kişilik Siirt Pırtike Çorbası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg ıspanak
- 50 g pirinç
- 50 ml ayçiçek yağı
- 200-250 g kuru soğan
- 250 g tane sumak
- 50 g domates salçası
- 15 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g pul biber
- 1 l su

Hazırlanışı:

Kırmızı rengi ve ekşi tadını suya bırakması amacıyla tane sumak 300 ml ılık suda 30 dk. bekletilir. Ispanaklar karbonatlı ve sirkeli sudan geçirilerek temizlenip ortalama 1,5 cm kalınlığında doğranır. Soğanlar küp şeklinde doğranıp sıvı yağla beraber pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından domates salçası eklenerek 1-2 dk. daha kavurma işlemine devam edilir. Ispanak, pirinç, tuz ve baharatlar tencereye eklenir ve ıspanaklar suyunu salana kadar kavrulur. Hazırlanan karışımın üzerine 1 litre kaynar su eklenip 10 dk. kaynatılır. Islatılan tane sumağın posası süzgeçten geçirilip çorbanın içerisine ilave edilip 20 dk. daha pişirme işlemine devam edilir. Hazır olan Siirt Pırtike Çorbasının servisi 15 dk. dinlendirildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Pırtike Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden 1 uzman, Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman ile Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 uzman olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siirt Pırtike Çorbası 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.