

No: 1679 – Mahreç İşareti

ŞIRNAK SORYAZ

Tescil Ettiren
ŞIRNAK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1679
Tescil Tarihi	: 25.12.2024
Başvuru No	: C2022/000388
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Soryaz
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şırnak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Belediye Hizmet Binası No: 2 Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Soryaz; soğan, yumurta ve coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen latince ismi *Allium kharputense* Freyn & Sint. olan soryaz bitkisi kullanılarak yapılan yemektir. Şırnak Soryaz sıcak olarak servis edilip tüketilir.

Soryaz her yıl ilkbahar aylarında yöre halkı tarafından hasat edilir, salamurası yapılır ve zahire olarak saklanır. Şırnak Soryaz dört mevsim her öğünde tüketilebilen yöresel bir yemektir.

Şırnak Soryaz uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şırnak Soryaz için gerekli bileşenler (4-5 kişilik):

- 300-400 g soğan
- 4-5 adet yumurta
- 500-650 g salamura soryaz
- 200-250 ml ayçiçek yağı

Şırnak Soryaz hazırlanması:

Soğanlar soyulup küp küp doğranır. Yayvan bir tavada ayçiçek yağı üzerine eklenir ve yüksek ateşte; soğan yağını çekene kadar sürekli karıştırılır. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, sonrasında yumurtalar eklenir ve karıştırılır. Bir kapta salamura soryaz sudan geçirilerek tuz oranı düşürülür ve sıkılarak suyu süzdürülür. Yıkanan ve süzülen salamura soryaz karışım üzerine eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık 5-10 dakika sonra yumurtalar iyice pişince ateşten alınır ve sıcak olarak servisi yapılır.

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

Şırnak Soryaz, Şırnak ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şırnak Soryazın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde, Şırnak Belediyesi, Şırnak Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu ve Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Şırnak Soryaz 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.