

## **No: 301 – Mahreç İşareti**

### **ŞİMŞİPE**

Tescil Ettiren

### **ŞIRNAK BİLİM, SANAYİ VE TEKNOLOJİ İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 301  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.12.2017   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2017/128  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 06.09.2017   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Şımşıpe  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Şırnak Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü                     |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yeni Mah. Cizre Cad. No:93 Merkez / ŞIRNAK                         |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Şırnak il sınırları  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Coğrafi işaret tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir. |

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

Şımşıpe Şırnak ile özdeşleşmiş, tarihi çok eskilere dayanan karışık bir dolma ve sarma yemeğidir. Bu yemek M.Ö 6000-7000 yıllarında sadece soğanların doldurulması ile yapılıyordu. Yöre halkı Cizre - İdil - Güçlükönak bölgesinde yetiştirilen büyük ve iri taneli şesreze adı verilen pirinci, yapılan Şımşıpede kullandı. Daha sonra M.Ö 220'li yıllarda Şımşıpe yemeğinde kabak, patlıcan ve biber dolması da kullanılmaya başlandı. 1840'lı yıllarda Emir Bedirhan Bey tarafından Fransa'ya gönderilen Üniversite öğrenciler tarafından iri bir domates çeşidinin tohumu yöreye getirildi. Bu tarihten sonra domateslerde içleri doldurularak Şımşıpeye eklendi. Son olarak yörede uzun yıllardır yapılan yaprak sarmalarının da eklenmesi ile Şımşıpe tamamlandı.

#### **Üretim Metodu:**

##### Malzemeler

- 500 gr koyun eti kıyması
- 500 gr pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım çay kaşığı biber
- 250 gr pancar yaprağı veya ebegümececi yaprağı veya asma yaprağı
- 3 baş soğan
- 2 dolma kabağı
- 1 patlıcan
- 2 tane dolma biber
- 2 orta boy domates
- 1 çay bardağı tane sumak
- 3 su bardağı su
- 1 baş maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça

##### Yapılışı:

Bütün sebzeler ve kıyma yıkanır; kabak, patlıcan, domates ve biberlerin üst kısmı açılarak içleri oyulur. Pancar yapraklarının kalın damarları kesilir. Soğanlar ya sıcak suda 5-10 dakika bekletilip sonra açılır veya temiz bir bezin üzerinde her tarafı yere yavaş yavaş vurularak açılır.

Çiğ Kıyma, çiğ pirinç, tuz ve baharatlar karıştırılır. (İstenirse patlıcan, kabak, domates içlerinden çıkan sebze parçaları da bu karışıma eklenebilir. Ayrıca karışıma isteğe bağlı maydanoz da eklenebilir.)

Soğanların içine hazırlanan içten koyulup kendisini kapatabilecek şekilde dürülür. Kabak ve patlıcanlar doldurulunca her ikisinin açık başları birbirine geçecek şekilde tutturulup tencerenin dibine konulur. Yapraklara iç

doldurulup sarılır. Bu işlem bittikten sonra sarma ve dolmaların üzerine 3 bardak su ile çözülmüş sumak suyu dökülür.

Üzerine kilden yapılmış sarma-dolma taşı konulur. Kilden taş yoksa temiz 7-8 adet yassı ve yuvarlak nehir taşı konulur ve ateşe bırakılır. Kaynadıktan 15 dakika sonra ateşi hafifletirilir. Suyunu çekip pişince ateşten indirilir ve servis yapılır.

Yukarıdaki malzemeler 8-10 kişiliktir. Oranlara bağlı kalmak koşuluyla malzemeler azaltılabilir veya çoğaltılabilir.

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

Şımşipe kendine has üretim metodu sebebiyle yöre ile özdeşleşmiştir.

### **Denetleme:**

Şımşipenin tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması ayrıca coğrafi işaretin kullanımı denetim mercii tarafından denetlenecektir. Denetim mercii; Şırnak Bilim, Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü'nden 1 uzman, Şırnak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden 1 uzman, Şırnak Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden 1 uzman ve Şırnak Belediyesi'nden 1 uzmanın katılımıyla oluşur. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim mercii, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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