

**No: 319 – Mahreç İşareti**

**PINARBAŞI KARA ÇORBA**

TESCİL ETTİREN

**PINARBAŞI KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 319
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2013/005
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2012
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Pınarbaşı Kara Çorba
<b>Ürünün Adı</b>	: Çorba
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: T.C. Pınarbaşı Kaymakamlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Kurtuluş Cad. No:3 Kat:4 Pınarbaşı KASTAMONU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kastamonu İli Pınarbaşı İlçesi ve Köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Kara Çorba, Kastamonu İli Pınarbaşı İlçesi ve ilçeye bağlı köylerde üretilen bir tür tavuk çorbasıdır. Çorbanın adı ve kendine has rengi pişirme esnasında içine katılan, yörede geleneksel olarak üretilen kızamık ekşisinden kaynaklanır. Kızamık ekşisi, bölgede endemik olarak yetişen kızamık bitkisinin (*Berberis vulgaris*) meyvelerinden üretilir. Geleneksel olarak kış aylarında tüketilen bu çorbaya ayırt edici özelliğini bileşiminde kullanılan kızamık ekşisi vermektedir.

### **Üretim Metodu:**

#### Kızamık Ekşisi Yapımı

Kızamık meyvesinden (*Berberis vulgaris*) kızamıklar salkım halinde toplanır. Toplanın salkım halindeki kızamıklar haşlanır. Haşlanan ve yumuşamış kızamıklar ezilerek elekten süzülür. Elde edilen sıvı koyu kıvama gelene kadar kaynatılır. “Kara Çorba Ekşisi” olarak da adlandırılan kızamık ekşisi istenildiğinde kullanılmak üzere cam kavanozlarda saklanır.

#### Pınarbaşı Kara Çorba Yapımı (8 Kişilik)

Bir bütün tavuk haşlanmak üzere tencereye alınır. Bir bütün soğan (yaklaşık 100 g), 8 gram tuz, 2 litre su ve 5 gram karabiber ilave edilerek haşlanır. Elde edilen tavuk suyu, Kara Çorba yapmak üzere ayrılır. 2 litre tavuk suyuna 10-15 ml kızamık ekşisi eklenir ve karıştırılır. 20 gram un, 500 ml soğuk su ile karıştırılır ve kaynayan çorbaya eklenir. Çorba 5 dakika kaynatılır. İlk aşamada haşlanan tavuktan küçük parçalar haline getirilmiş 100-150 g tavuk eti ayrılır, 100 gr tereyağında 5 gram karabiber ve 8 gram tuz ilave edilerek 1 dakika kızartılır. Pişen çorbaya tavuk eti ilave edilir.

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

Pınarbaşı Kara Çorbanın yapımında kullanılan kızamık ekşisi; Pınarbaşı İlçesi ve ilçeye bağlı köylerde üretilmelidir.

### **Denetleme:**

Pınarbaşı Kara Çorbanın coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretimine yönelik denetimler Pınarbaşı Kaymakamlığı'nın koordinatörlüğünde; Pınarbaşı Belediyesi, Pınarbaşı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Pınarbaşı Halk Eğitim Merkezi'nden konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam üç kişilik Komisyon tarafından yürütülecektir. Komisyon, Pınarbaşı Kara Çorbanın tescil belgesinde belirtilen şekilde hazırlandığını denetleyecektir. Coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimler Denetim Komisyonu tarafından yılda iki defa, şikâyet halinde ise her zaman yapacaktır.

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