

**No: 703 – Mahreç İşareti**

**RİZE PEPEÇURASI**

Tescil Ettiren

**RİZE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 703
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.03.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/211
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.11.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Rize Pepeçurası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Rize Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Tophane Mah. Atatürk Cad. No:359/1 Merkez RİZE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Rize ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Rize Pepeçurası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Pepeçurası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Rize Pepeçurası; Latince adı *Vitis Vinifera Labrusca* olan kokulu İsebella çeşidi üzüm, mısır unu, buğday unu, mısır nişastası, toz şeker ve su kullanılarak üretilen ve muhallebiye benzeyen yöresel tatlıdır. Rize’de uzun yıllardır üretilen Rize Pepeçurasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Rize Pepeçurası, hasat döneminde yaş üzümünden üretilir. Üretimin hasat dönemi dışında da devam ettirilebilmesi için; eylül ayının sonunda hasat edilen İsebella çeşidi üzümler derin dondurucuda muhafaza edilir. Ayrıca ezilen üzümlerin kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen üzüm suyu da konserve olarak derin dondurucuda muhafaza edildikten sonra Rize Pepeçurası üretiminde kullanılır.

### **Üretim Metodu:**

4 porsiyon Rize Pepeçurası için gerekli malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg İsebella çeşidi üzüm
- 16 g mısır nişastası (2 yemek kaşığı)
- 8 g buğday unu (1 yemek kaşığı)
- 8 g ince elenmiş mısır unu (1 yemek kaşığı)
- 170 g toz şeker (1 su bardağı)
- 1200 ml su (6 su bardağı)

1 kg İsebella üzümü, bir kap içinde ezilir. Ezilen üzümler bir tencereye alınır ve üzerine 1 su bardağı su koyularak, üzüm rengini iyice verinceye kadar yaklaşık 10 dakika kaynatılır. Kaynayan karışım süzgeçle süzülür ve üzüm su ile üzüm posası ayrılır. Üzüm suyu, posalarından tamamen arındırılmak amacıyla tekrar süzülür. İyice süzölmüş üzüm suyunun üzerine 2 yemek kaşığı mısır nişastası, 1 yemek kaşığı buğday unu, 1 yemek kaşığı ince elenmiş mısır unu, 1 su bardağı toz şeker ve 5 su bardağı su eklenir. Homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılarak yaklaşık 20 dakika pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra sıcak halde kâselere koyulan Rize Pepeçurası, soğuduktan sonra servis için hazırdır. Kâselerin ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak buzdolabında 5 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Rize’de uzun yıllardır üretilen ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Rize Pepeçurasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesinden ve Rize Belediyesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Rize Pepeçurasının üretiminde kullanılan İsebella çeşidi üzümünün hasat zamanının eylül ayının sonu olması nedeniyle denetimler, ekim ayının ikinci haftasında düzenli olarak yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere ařađıda yer verilmektedir.

- Rize Pepeçurasının İsabella çeşidi üzümünün hasat zamanında gerçekteşen üretiminde, İsabella çeşidi üzümün yaş olarak kullanılması.
- Rize Pepeçurasının, hasat dönemi dışında kalan zamanlarda derin dondurucuda muhafaza edilen İsabella çeşidi üzümden veya bu üzümün suyundan üretilmesi.
- Üretim metoduna uygunluđu.
- Rize Pepeçurası coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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