

No: 773 – Mahreç İşareti

RİZE ENİŞTE LOKUMU

Tescil Ettiren
RİZE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 773
Tescil Tarihi	: 26.05.2021
Başvuru No	: C2020/202
Başvuru Tarihi	: 20.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Enişte Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Piriçelebi Mah. Menderes Bulvarı No:182 Merkez RİZE
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Enişte Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Enişte Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Enişte Lokumu; Rize ilinde uzun yıllardır düğünlerde davetliler için hazırlanan ve ayrıca düğün sonrasında damada gönderilen bohça içinde yer alan uzunluğu 15 cm, kalınlığı 2 cm ve ağırlığı 130 (± 5) g olan rulo şeklindeki kurabiyedir. Tereyağı, buğday unu, toz şeker, su, kabartma tozu, yumurta ve limon kullanılarak üretilir.

Geçmiş 1800'lü yıllara dayanan Rize Enişte Lokumu, Rize ilinin sadece mutfak kültüründe değil, evlenme gelenekleri arasında da önemli bir yere sahiptir. Rize Enişte Lokumu; düğün merasimleri sırasında hazırlanan damat bohçası içinde yer alır ve gelinin baba evine her gidişinde yine bohça içinde damat evine gönderilir. Eskiden sadece evlerde üretilen bu ürün günümüzde ticari amaçla üretilmekte ve ilgi görmektedir.

Rize Enişte Lokumunun üst tarafı altın kahverengidir. Alt tarafı diğer üç yönüne göre daha fazla kızardığı için bu bölümde renk daha koyudur. Zemini düz, üstü çok hafif kabarıktır, kabarıklık pişme sırasında doğal olarak meydana gelir. Ürünün şekli verildikten sonra fırına atılmadan önce üst tarafın uçlara yakın bölümüne ve orta kısma yaklaşık birer santim arayla enine çizikler atılır. Bu çizikler keskin birer hat oluşturur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

1000 (± 100) g tereyağı
3750 (± 375) g buğday unu
1500 (± 150) g toz şeker
0,25 ($\pm 0,04$) l su
60 (± 5) g kabartma tozu
6 (± 1) adet yumurta
Yarım limon

Yapılışı:

Rize Enişte Lokumunun üretiminde Rize'de üretilen tereyağı kullanılır. Tereyağı, toz şeker, su ve yarım limon düşük dereceli ocakta eritilir. Karışım kaynayınca ocak üzerinden alınıp oda sıcaklığında el yakmayacak kadar soğuması beklenir. Kabartma tozu ve yumurta konulduktan sonra un yavaş yavaş yedirilerek eklenir. Ilık hale gelen karışım elle veya makine ile kulak memesi kıvamına gelene kadar 3-5 dakika yoğrulur. Hamurdan 15 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığından şeritler kesilir. Gelin ve damadın birlikteliğini temsilen şeritlerin iki ucuna ve orta kısmına bıçakla; yaklaşık 1'er cm aralıkla 2'şer çizik atılır. 170-180 °C sıcaklıkta yaklaşık 35 dakika pişirilir.

Pişmiş lokumların ağırlığı 130 (± 5) g'dır. Rize Enişte Lokumlarının her biri ayrı ayrı streç film ile kaplanır. İstif şeklinde satışa sunulur. Günlük üretilip tüketilir.

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

Rize Enişte Lokumunun geçmişi eskiye dayanır ve Rize ilinin mutfak kültürünün yanı sıra, yöre geleneklerinde de önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi bulunur. Ayrıca üretimde Rize ilinde üretilen tereyağı kullanılır. Bu sebeplerle Rize iliyle ün bağı bulunduğundan Rize Enişte Lokumunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Rize Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Rize Belediyesi, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Rize Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Rize Fırıncılar Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 3 defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılacak tereyağının Rize'de üretilmesi.
- Üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Ürünün şeklinin, kokusunun ve tadının uygunluğu.
- Rize Enişte Lokumu ibaresinin, logosunun 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.