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.

Değişiklik İlanı:
16.11.2026 tarih ve 233 sayılı Bülten

Tescil No	**:**	703
Tescil Tarihi	**:**	26.03.2021
Başvuru No	**:**	C2018/211
Başvuru Tarihi	**:**	22.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Rize Pepeçurası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Tophane Mah. Atatürk Cad. No:359/1 Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	**:**	Rize ili
Kullanım Biçimi	**:**	Rize Pepeçurası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, 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 üzümden üretilir. Üretimin hasat dönemi dışında da devam ettirilebilmesi için; eylül ayının sonunda hasat edilen İsabella 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 İsabella 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 süzülmüş üzüm suyunun üzerine 2 yemek kaşığı mısır nişastası, 1 yemek kaşığı buğday unu, 1 yemek kaşığı ince elenmiş mısır unu, 1su 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 sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Rize Belediyesi ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Rize Pepeçurasının üretiminde kullanılan İsabella çeşidi üzümünün hasat zamanın 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 aşağıda yer verilmektedir.

- Rize Pepeçurasının İsabella çeşidi üzümünün hasat zamanında gerçekleşen 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 uygunluğu.
- Rize Pepeçurası coğrafi işaretinin 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.