

No: 439 – Mahreç İşareti

RİZE BASTON EKMEK

Tescil Ettiren
RİZE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 439
Tescil Tarihi	: 26.06.2019
Başvuru No	: C2018/085
Başvuru Tarihi	: 26.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Baston Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / 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
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo, ürün ambalajında veya ürünün satışı yapılan işletmede yer almalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nesiller boyu Rize’de üretilmekte olan Rize Baston Ekmek, hamurunun üretilmesi, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektiren bir ekmektir.

Rize ili nemli bir iklime sahiptir ve havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde değişkenliğe sebep olur. Rize Baston Ekmek, bu iklim şartlarında kalitesini koruyabilmesi ile ünlenmiştir. Rize Baston Ekmek, ince uzun rulo şeklinde ve dikdörtgen olup, üçer dörder adet birleşik şekilde pişirilir. Özellikle usta el işçiliği ile şekillenmesi ve “pasa” adında özel küreklerle pişirilmesi ekmeğin belirgin özelliklerindedir.

Üretim Metodu:

Rize Baston Ekmek içeriğinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg ekmeklik buğday unu ($\pm 0,5$ kg)
- 750 gr ($\pm 7,5$ gr) yaş maya
- 1000 gr tuz (± 100 gr)
- 25 litre su ($\pm 0,25$ litre)

Hazırlanışı:

Rize Baston Ekmek, ekmeklik buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz ve yaş mayanın karıştırılarak yoğrulması ile elde edilir. 1,5 saat dinlenen hamur, elde yuvarlanıp rulolar halinde kesilir. Bitişik olarak üçerli dörderli şekilde, çam ya da kestane ağacından yapılan ve adına “pasa” denilen tahtaların üzerinde dizili bir şekilde fırına sürülür. Fırında 75 dakika (± 5 dk) kadar 170°C ’de pişirilir. Pişmiş ekmeklerin 350 (± 20) gram olması gerekmektedir.

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

Rize Baston Ekmek yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir ekmek çeşididir. Ayrıca şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu sebeple Rize Baston Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Rize Baston Ekmeğinin, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesi koordinatörlüğünde; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkar

Odaları Birliđinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Baston Ekmek üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetim mercii öncelikle Rize Baston Ekmek üretiminin ve yaygın olduğu bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturulacaktır.

Denetim mercii, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar, Rize Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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