

No: 410 – Mahreç İşareti

RİZE SİMİDİ

Tescil Ettiren
RİZE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 410
Tescil Tarihi	: 24.01.2019
Başvuru No	: C2017/196
Başvuru Tarihi	: 15.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Piriçelebi Mah. Menderes Bulvarı No: 182 Merkez 53020 RİZE
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ayrıca, 'Rize Simidi' coğrafi işaretinin aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Simidi un, maya, tuz, su ve kokulu siyah üzümün pekmezi kullanılarak yapılan ve haşlandıktan sonra fırınlanan bir simit çeşidi olup, tarihinin 1930'lu yılların öncesine dayandığı bilinmektedir. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesinde Rize Simidiyle ilgili Belediye tarafından alınan meclis kararında Rize Simidinin ağırlığı, fiyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. Rize'de yaşayan 63-91 yaş aralığındakilerle yapılan mülakatlardan ürünü çocuk yaşlarından beri bilip tükettikleri ve ürünün daha eskiye giden bir tarihinin olduğu anlaşılmıştır.

Rize Simidinin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlerle karşılaştırıldığında ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümün kullanılması, üzüm pekmezinin ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan 'pasa' denilen tahtalarda dinlendirilmesidir. Rize ili çok yağış alan nemli bir iklime sahip olup, havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde olumsuz etkilemekte, üründe değişkenliğe sebep olmaktadır. Rizeli simit ustaları, bu iklim şartlarında pişirdikleri ürünün kalitesini koruyabilmeleri ile ünlenmiştir. Ayrıca Rize'de her simit fırınının simitleri farklı renkte ipe 25'erli veya 50'şerli olarak dizerek piyasada satma geleneği, geçmişten beri simit ipinin renginin tüketici tarafından fırının markası olarak algılanmasını sağlamıştır. Rize Simidinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri **Tablo-1** ve **Tablo-2**'de verilmiştir.

Tablo-1: Rize Simidinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Rutubet	%26 (m/m)
Tuz (kuru maddede)	%2
Asit miktarı (100 g simidin asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 0,1 N NaOH miktarı)	6 ml

Tablo-2: Rize Simidinin Mikrobiyolojik Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Toplam mezofilik aerobik bakteri	10 ⁶ adet/g
Rop sporu sayısı	10 ² adet/g
Küf	10 ² adet/g
Escherichia coli	Bulunmamalı
Salmonella	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus	Bulunmamalı

Üretim Metodu:

Rize Simidinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg un
- 20 g yaş maya
- 900 g tuz
- Üzüm pekmezi
- Su

Rize Simidinin imalatında kullanılan un; Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unudur. Pekmez ise Rize’de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen *Vitis Labrusca* L. üzümlerinden üretilen pekmez olmalıdır. Üründe kullanılan üzüm pekmezinin özellikleri **Tablo-3**’te verilmiştir.

Tablo-3: Üzüm Pekmezinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Toplam kül (en çok)	%2,5
SÇKM (Brix ⁰) (en az)	%68
HMF (en çok)	75 mg/kg
pH	Ekşi üzüm pekmezi kategorisindedir. 3,5- 5,0 (hariç)
Maltoz (en çok)	%1,0
Sakaroz (en çok)	%1,0
Rafinoz (en çok)	%0,2
Fruktoz / Glikoz oranı	0,9 – 1,1
Delta C13 (Binde, ‰)	-23,5’ten daha negatif olmalı
Organik asitler (Tartarik asit/malik asit oranı)	≥ 1

Rize Simidinin hamurunu oluşturmak için un, TS 266 nolu standarda göre içme suyu, yemeklik tuz ve yaş maya yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilen hamur elde yuvarlanarak 65 g kesilerek simit haline getirilir. Çam ya da kestane ağacından yapılmış ve adına ‘pasa’ denilen tahtaların üzerinde 10 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen simitler 1-2 dakika kaynar suda haşlanır. Böylece sıkı bir dokuya sahip olan simitlerin bekledikçe bozulmaya karşı daha dayanıklı olması sağlanır. Üzüm pekmezi yarı yarıya su ile karıştırılır ve soğuk şekilde bekletilir. Haşlanmış simitler 5 dakika dinlendirildikten sonra soğuk pekmezli suya batırılır. Üzerindeki üzüm pekmezi kurduktan sonra simit fırına verilir. 2,20 x 2,20 m boyutlarında karataştan imal edilmiş olan fırınlarda 270 – 300° C sıcaklıkta 7-10 dakika arasında pişirilir. Pişmiş simitlerin en az 50 g olması gerekmektedir. Bu ağırlık altındaki simitler Rize Simidi olarak satılamaz. Rize Simidinin üretim aşamaları **Şekil-1**’de verilmiştir.

Ürün 25’erli veya 50’şerli bağlar halinde piyasaya sürülür, her fırın farklı renkte ip kullanır.



Şekil-1: Rize Simidinin Üretim Aşamaları

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

Rize Simidinin, Rize sınırları içerisinde, ustalık içeren geleneksel yöntemle pişirilmesi, yapımında yörede yetişen kokulu üzümünden elde edilen pekmezin kullanılması ve fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetleme:

Rize Simidinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesinin koordinatörlüğünde; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkâr Odaları Birliğinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Simidinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim mercii öncelikle Rize Simidinin üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Denetim mercii, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/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 denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.