

No: 707 – Menş e Adı

RİZE ÇAYI

Tescil Ettiren
RİZE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 707
Tescil Tarihi	: 26.03.2021
Başvuru No	: C2017/110
Başvuru Tarihi	: 15.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Çayı
Ürün / Ürün Grubu	: Çay / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Rize Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: İslampaşa Mah. Menderes Blv. No: 522 RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Çayı ibareli aşağıdaki logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Rize Çayı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çay (*Camellia sinensis*), çaygiller (*Theaceae*) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmekte kullanılan bir tarım bitkisidir. Siyah çay; çay bitkisinin yaprak, tomurcuk ve yumuşak saplarından tekniğine uygun işlemler ile soldurma, kıvrırma, oksidasyon ve kurutma sonucu elde edilen üründür. Siyah çay sınıfına giren Rize Çayının kendine özgü tat, koku, renk ve aromasının ortaya çıkmasında aşağıdaki etmenler etkilidir.

1. Rize’de yetişen çay bitkisi çeşidi (biyolojik etmenler)
2. Rize’nin iklim, toprak, topografya ve çevre koşulları (coğrafi etmenler)
3. Çay bitkisinin Rize’de yetiştirilmesinden hasadına kadar uygulanan tarımsal teknikler (agroteknik etmenler)
4. Siyah çay işleme tekniği

Rize Çayı en temel karakteristik özelliklerini iklim koşullarından alır. Rize’de denize paralel olan dağlar, sahilden en yüksek noktada 3937 m’ye kadar uzanır. Rize kıyından yaklaşık 750 m yüksekliğe kadar geniş yapraklı, 800-1400 m yükseklik arasında karışık ve 1600 m’den sonra iğne yapraklıların hakim olduğu ılıman yağmur ormanlarıyla kaplıdır. 2000-2200 m yükseklikten sonra alpin çayır ve 2400 m’yi aşan bölümlerinde de buzul göllerinin yer aldığı bu ekosistem biyolojik çeşitlilik açısından son derece zengindir. Rize’nin jeolojik ve iklimsel koşulları çaya, kendine özgü bir nitelik kazandırır.

Çay yaprağının koparıldığı andan itibaren bozulmaya başlamasından dolayı, toplanmış yaş yaprakların çay işleme tesisine hızlıca getirilmesi ve işleme sürecinin başlaması gerekir. Bu nedenle, çay yetiştirme sahaları ve çay işleme tesisleri aynı coğrafi bölgede olmalıdır. Böylelikle Rize’de toplanan yeşil çay yaprakları, hızlıca ildeki çay işleme merkezlerine ulaştırıldığında, kaliteli siyah çay elde etmek mümkün olur. Ayrıca, yaş çay yaprağının işlendiği tesisin bulunduğu yerin iklimi çayın işleme sırasındaki biyokimyasal süreçleri ve bunları kontrol eden parametreleri de etkilediğinden, Rize Çayı işlenirken yöreye özgün bir ürün haline gelir. Bir başka deyişle işlenecek çay bitkisinin içeriği (genetik ve yetiştirme ortamı koşullarıyla çay bitkisinde oluşan biyokimyasal farklılıklar), işleme tesisinin çevresel ortamı (çay işletmesinin yöresinin iklimik özelliklerinden etkilenmesi) ve tüketicinin tat ve aroma tercihi çay işleme koşullarını etkileyerek siyah çayın renk, burukluk, parlaklık, koku ve aromasının yöreye özdeşleşmesini sağlar. Bu nedenle Rize Çayı, yetiştiği ve işlendiği ortamın ekolojik ve iklimik koşulları ile çay işleme kültüründen etkilenerek kendine özgü aroma ve tadına ulaşmıştır.

<u>Rize Çayının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri</u>	Değerler	
	En Az	En Çok
Toplam toz çay miktarı (tanecik boyutu $\leq 355 \mu$) (g/g) (%)		8
Okside olmamış parça (g/g) (%)		3
Toplam kül (kuru maddede) (g/g) (%)	4	8
Su ekstraktı (kuru maddede) (g/g) (%)	30	
Ham selüloz (kuru maddede) (g/g) (%)		16,5
Suda çözünen külde alkalilik (KOH cinsinden) (kuru maddede) (g/g) (%)	1	3
%10'luk HCl de çözünmeyen kül (kuru maddede) (g/g) (%)		1
Kafein (kuru maddede) (g/g) (%)	1,6	
Suda çözünen kül (toplam küle göre) (g/g) (%)	45	
Nem oranı (g/g) (%)	3	7
*Yabancı madde: Bulunmamalı.		

*Yabancı madde: Orijini çay olmayan, bitki ve hayvan kaynaklı maddeler, taş, plastik vb. maddeler ve yapay maddeler gibi her türlü maddeyi ifade eder.

Rize Çayının Duyusal Özellikleri

Rize Çayında değerlendirilecek duyusal özellikler ve puanlandırılması aşağıdaki gibi olup bu değerlendirmede en az 70 puan alması gerekir.

- Kuru çayın görünüşü: Siyah veya koyu bakır renkli olmalı, lif ve çay sapı içermemelidir. (10 puan)
- Demin rengi: Koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte, parlak olmalıdır. Mat ve bulanık, tortulu veya esmerimsi olmamalıdır. (25 puan)
- Burukluk: Dili çeker durumda olmalıdır. (15 puan)
- Dolgun özellikte olmalıdır. (15 puan)
- Dem artığı (posa): Rengi özdeş nitelikte ve uygun bir bakır kırmızısı renkte olmalı, yeşil yaprak mümkün olduğu kadar az, posadaki yapraklar parlak olmalı ve kararmış olmamalıdır. (15)
- Demin aroması: Karakteristik çaya özgü aroma olmalıdır. (20)

Rize Çayı duyusal analizindeki en karakteristik özellik, dem renginin mat ve bulanık olmamasıdır.

Rize Çayının aroma bileşikleri olan teaflavin (TF) çayın parlaklık, canlılık, sertlik ve burukluğu olmak üzere asıl istenilen niteliklerini; tearubiginin (TR) ise dem rengini etkiler.

Üretim Metodu:

Rize Çayı Üretim Metodu

Rize Çayı siyah çay olarak işlenir. Yaş çay yapraklarının siyah çay haline getirilmesinde Rize'deki fabrikalarda kullanılan sistemlerde bazı farklılıklar olsa da, uygulanmakta olan ana işleme süreci aynıdır. Siyah çay üretimi sırası ile yaş çay yaprağının eldesi, soldurma, kıvrırma, oksidasyon, kurutma, sınıflandırma, harmanlama ve paketleme işlemlerinden oluşur. Kullanılan yöntemler, temelde Ortodoks yönteminin belirli esaslara göre değiştirilmesi ile geliştirilmiştir. Rize Çayının işlenmesi sırasında yörelin çay işleme tekniğine hâkim insan faktörü son derece önemlidir.

1. Siyah çayın işleme aşamaları aşağıdaki şekildedir. (Rize Çayı yeşil çay, süzen poşet siyah/yeşil çay gibi alternatiflerini kapsamaz.): Yaş Çay Yaprağı Eldesi: Yaş çay yaprakları TS 3225'e uygun olarak toplanmalıdır. Sürgün ucunda gelişen tepe tomurcuğu ile bu tomurcuğun altındaki taze ve körpe birinci ve ikinci yapraklardan oluşan, lif vermeyen iki buçuk yapraklı kısım ağırlıklı olmak üzere yaş çay yaprakları elle, makasla veya çay toplama makineleri ile hasat edilir.
2. Soldurma: Sıcak hava ile çayın iç suyunun buharlaştırılarak azaltılıp çay yaprağının fiziksel olarak kıvrırma işlemi için uygun hale dönüştürülmesi işlemidir. Soldurmaya verilecek havanın sıcaklığı; yaş çayın tazeliği, ıslaklık durumu, hava ve çalışma koşullarına göre değişebilir.
3. Kıvrırma: Solmuş çay yaprağının değişik çay imalat makinelerinde ezilmesi, parçalanması, bükülmesi ile hücre öz suyunun kırılmış yaprak yüzeyine yayılması ve oksidasyonun başlaması işlemidir.

4. Oksidasyon: Kıvrılan yaş çay yaprağının hücre öz suyunda bulunan kimyasal bileşiklerin polifenol oksidaz enziminin etkisiyle biyolojik değişikliğe uğrayarak siyah çayda istenen renk, burukluk, parlaklık, koku ve aromanın oluşması olayıdır.
5. Kurutma: Kurutmanın amacı enzim oksidasyonunu durdurarak kazanılan özelliklerin ve oluşan maddelerin yitirilmesine engel olacak ortamı oluşturmak, çayı depolanabilir, paketlenir ve taşınabilir duruma getirmektir.
6. Tasnif : Kurutulmuş çaylar incelik, kalınlık ve kalitelerine göre ayrılma işlemidir. Tasnif edilen çaylar özelliklerine göre torbalara konur ve etiketlenir.
7. Depolama ve Paketleme: Harmanlanan Rize Çayı paketlenerek piyasaya arz edilir. Harmanlama işlemi; boyutlarına ve kalitelerine göre tasnif edilmiş, Rize Çayı'nın fiziksel, kimyasal ve duyuşsal kriterlerini karşılayan çayların birbirleriyle karıştırılması işlemidir.

Rize Çayı Üretim Aşamaları ve Üretim Kontrol/Denetleme Parametreleri



YAŞ ÇAY ELDESİ

Yaş Çay TS 3225 e uygun olarak toplanmalıdır.



SOLDURMA

Sıcaklık: 20-38°C

Nem: 55-63 Rh

Kalınlık: 14- 25cm

Süre: 4-12 Saat



KIVIRMA

Süre: 30-60 dk

Sıcaklık: M ax. 38°C

Hız: 30-50 Rpm



OKSİDAYON

Süre: Kıvrırma sürecinden sonra 15-120 dk

Kalınlık: 15-25 cm

Sıcaklık: 22-28°C

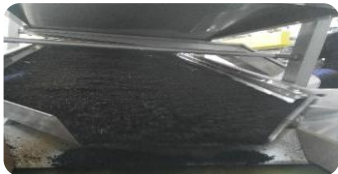
Nem: %90 Rh ± 5 Rh



KURUTMA

Sıcaklık: Giriş: 90-105 ± 5°C , Çıkış: 45-60 ± 5°C

Nem: % 2-4 Rh ± 0,5 Rh



TASNİFLEME VE DEPOLAMA

Nem: % 2-4 Rh ± 0,5 Rh

Okside Olmamış Parça: Max. %3



AMBALAJLANMAYA HAZIR ÜRÜN

Su Ekstraktı (KM'de): Min.%30

Ham Selüloz (Km'de): Max.%16,5

Nem : Max.%7

Toplam Toz Çay (355 µ ve altı) : Max. % 8

Denetleme:

Denetim mercii; Rize Ticaret Borsası koordinatörlüğü ve başkanlığında; Rize Ticaret Borsası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ve Ulusal Çay Konseyinden birer temsilcinin katılımıyla oluşturulur.

Denetim Merciiinin Toplanması ve Denetleme Şartları:

Denetim merciiinin toplanması için Rize Ticaret Borsası, üye kuruluşlara toplantı tarihinden en az bir hafta öncesinden resmi yazıyla çağrı yapar. Denetim mercii, yılda en az iki kez kendi belirlediği sıklıklarla, şikâyet halinde ise olağanüstü olarak toplanır. Rize Çayı coğrafi işaretini kullanacaklar, Rize Ticaret Borsasına beyanda bulunur. Denetim mercii, her denetleme dönemi öncesi ilk toplantısında denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetleme planı oluşturur ve yılda en az bir kere denetim yapar. Gerekli görüldüğü takdirde üreticilere konuyla ilgili eğitim verilir.

Denetim mercii, çaylıklarda yetiştirme ve toplama, çay işleme merkezlerinde üretim, depolama ve kalite kontrol denetimleri yapar. Denetlemede analizine karar verilen çay numuneleri başta Rize Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi olmak üzere akredite özel veya kamu laboratuvarlarında analiz ettirir.

Denetim Kriterleri: Denetim mercii Rize Çayı tescil belgesinde belirtilen fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri kontrol eder. Denetleme; çayın yetiştirilmesinden başlayarak üretime getirilmesi aşamaları, siyah çayın üretim aşamaları, saklama koşulları, etiket bilgileri, amblem ve logo kullanımının kontrolü şeklinde yapılacaktır.

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.