No: 1599 – Mahreç İşareti

RİZE ETLİ KARALAHANA SARMASI

Tescil Ettiren

RİZE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:
16.11.2026 tarih ve 233 sayılı Bülten

Tescil No	**:**	1599
Tescil Tarihi	**:**	11.06.2024
Başvuru No	**:**	C2022/000127
Başvuru Tarihi	**:**	14.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Rize Etli Karalahana Sarması
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Sarma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Atatürk Caddesi No:359 Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	**:**	Rize ili
Kullanım Biçimi	**:**	Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Etli Karalahana Sarması; pirinç, kuru soğan, domates ve biber salçaları, ayçiçek yağı, maydanoz, tuz, karabiber ve dana / kuzu eti veya kıyması ile hazırlanan iç harcın, haşlanmış karalahana (*Brassica oleracea Acephala*) yapraklarına sarılması; üzerine zeytinyağı, tereyağı ve tuz ilave edilip sos döküldükten sonra pişirilmesi suretiyle Rize ilinde üretilen sarmadır. Pişirmede kullanılan sos; domates salçası, tuz ve su kullanılarak hazırlanır. Servisi sıcak olarak ve yanında yoğurt ile yapılır.

Rize Etli Karalahana Sarmasının uzunluğu 5-9 cm, kalınlığı 1,5-3 cm ve ağırlığı ise 10-20 g olup silindir şeklindedir.

Rize Etli Karalahana Sarmasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Rize ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Rize Etli Karalahana Sarmasının üretiminde, Rize ilinde yetişen karalahana kullanılır. 3 porsiyon Rize Etli Karalahana Sarması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

30 yaprak karalahana

İç harç bileşenleri:

400 g dana / kuzu kuşbaşı et veya kıyma
270 g pirinç
16 g domates salçası
16 g biber salçası
200 g kuru soğan
40 g maydanoz
92 ml ayçiçek yağı
8 g tuz
6 g karabiber

Pişirmek için bileşenler:

1 adet karalahana yaprağı
100 g etli kemik (isteğe bağlı)
16 g domates salçası
16 g tuz
14 g tereyağı
100 ml zeytinyağı

Servis bileşenleri:

240 ml yoğurt (miktar isteğe bağlı olarak değişebilir)

Karalahanaların hazırlanması: Büyük bir tencerede su kaynatılıp üzerine, sapları kesilmiş ve yıkanmış karalahana yaprakları koyulur. Yapraklar, yumuşayıncaya kadar yaklaşık 4-6 dakika çevrilerek kaynatılır. Yapraklar, sararmamaları için kaynama işlemi bittikten sonra soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Karalahana yaprakları, oda sıcaklığında 2 gün, 4 ℃ sıcaklıktaki buzdolabında 10 gün ve derin dondurucuda ise 6 ay muhafaza edilebilir.

İç harcın hazırlanması: Pirinçler ıslatılıp süzülür. Soğanlar küçük küp şeklinde doğranır. Maydanozlar ince doğranır. Geniş bir kapta pirinç, soğan, domates salçası, ayçiçek yağı, maydanoz, 8 g tuz, karabiber ve et / kıyma karıştırılıp yoğurulur.

Sarmaların hazırlanması: Karalahanaların ortadaki sert gövdesi çıkartılır, ikiye ayrılır ve damarlı kısım içe gelecek şekilde her bir parçanın üzerine iç harç koyulup silindir biçiminde sarılır. İç harç bol miktarda ancak yapraktan taşmayacak şekilde koyulmalıdır. Rize Etli Karalahana Sarmasının uzunluğu 5-9 cm, kalınlığı 1,5-3 cm ve ağırlığı ise 10-20 g kadardır.

Bir tencereye karalahanaların sapları dizilir ve üzerlerine, isteğe bağlı olarak etli kemik koyulup sarmalar dizilir. Sarmalar, dağılmamaları için sıkı bir şekilde dizilir. 8 g tuz, zeytinyağı ve parçalar halinde kesilmiş tereyağı eklenip sarmaların üzerini geçecek miktarda su ilave edilir.

Tercihen 200 ml suda çözülmüş halde domates salçası ve 8 g tuz karıştırılarak sos hazırlanır ve sarmaların üzerine dökülür. En üste karalahana yaprağı serilir ve tencerenin kapağı kapatılır.

Pişirme ve servis: Hazırlanan etli karalahana sarmaları orta kuvvetteki ateşte kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra, sarmaların dağılmadan tam olarak pişmesi için kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Yaklaşık olarak 45-60 dakikada pişme işlemi tamamlanır. Pişen sarmalar 45 dakika dinlendirilir. Rize Etli Karalahana Sarmasının servisi sıcak olarak ve yanında yoğurt ile yapılır.

Pişmiş haldeki Rize Etli Karalahana Sarması, 4 ℃ sıcaklıktaki buzdolabında 3 gün, derin dondurucuda ise 2 ay muhafaza edilebilir. Dondurulup çözülen Rize Etli Karalahana Sarması tekrar dondurulmaz.

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

Rize Etli Karalahana Sarması Rize ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Rize ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Rize'de yetişen karalahanalar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Rize Etli Karalahana Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

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 kişinin katılımı ile en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan karalahanaların Rize ilinden temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Rize Etli Karalahana Sarması ibaresinin 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.