

**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.

<b>Tescil No</b>	: 1599
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000127
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.04.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Rize Etli Karalahana Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Sarma / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Rize Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Caddesi No:359 Merkez RİZE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Rize ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, 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 döktüldükten 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 silindirik şeklindedir.

Rize Etli Karalahana Sarmasının coğrafi sınırdaki 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 harc 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, saplari kesilmiş ve yıkanmış karalahana yaprakları koyulur. Yapraklar, yumuşayınca 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 °C 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 saplari 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 pişirmeye 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.

Pişişmiş haldeki Rize Etli Karalahana Sarması, 4 °C 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 sınırdaki 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 ve Rize Belediyesinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç 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.