

No: 704 – Mahreç İşareti

RİZE MUHLAMASI

Tescil Ettiren

RİZE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 704
Tescil Tarihi	: 26.03.2021
Başvuru No	: C2018/210
Başvuru Tarihi	: 22.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Muhlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Muhlama / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Tophane Mah. Atatürk Cad. No:359/1 Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Muhlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Muhlamasının üretiminde; yörede “koleti peyniri” olarak da adlandırılan kolot peyniri, tereyağı, mısır unu, tuz ve su kullanılır. Rize Muhlaması, gıda ile temasa uygun bakır sahanda ve tahta kaşık kullanılarak üretilip sıcak olarak servis edilen yöresel bir yemektir.

Rize’de uzun yıllardır üretilen ve yörenin düğün yemekleri arasında yer alan Rize Muhlamasının, coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 kişilik (1 porsiyon) Rize Muhlaması için gerekli malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 200 g tereyağı
- 150 g mısır unu
- 200 g az yağlı kolot peyniri
- 5 g tuz (1 çay kaşığı)
- 240 ml su (1 su bardağı)

Tereyağı, mısır unu ve tuz, ateşin üzerindeki bakır sahanda, tahta kaşıkla kavrulur. İstenilen esmerlik elde edilince, kenarlardan ortaya doğru kaynamış su ilave edilip homojen karışım elde edilinceye kadar karıştırılır ve ateşin altı kısılır. Muhallebi kıvamına ulaşılmca, ince ince tellendirilerek önceden hazırlanan kolot peyniri, muhlamanın üzerine dizilir. Kaşık ile peynirler hafifçe içe doğru bastırılır ancak karıştırılmaz. Kısık olan ateş tam açılır, 10-15 saniye kadar pişmeye bırakılır ve ocağın üzerinden alınır. Sıcak olarak servisi yapılan Rize Muhlaması ambalajlanmaz.

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

Rize’de uzun yıllardır üretilen, düğün yemekleri arasında yer alan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Rize Muhlamasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Rize Ticaret Ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret Ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesinden ve Rize Belediyesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kolot peyniri kullanılması.
- Üretim metoduna uygun olarak ve bakır sahan ile tahta kaşık kullanılarak üretim yapılması.
- Rize Muhlaması coğrafi işaretinin 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.