

**No: 1506 – Mahreç İşareti**

**ERMENEK BATIRMASI**

Tescil Ettiren  
**ERMENEK BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1506
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000130
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.04.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ermenek Batırması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Salata / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ermenek Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Taşbaşı Mahallesi 70 Ermenek KARAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Karaman ili Ermenek ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ermenek Batırması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Ermenek Batırması; ince bulgur (dügürçük), ceviz içi, kuru soğan, domates, maydanoz, fesleğen, tuz ve su ile hazırlanan karışımın, asma yaprağı ve beyaz lahana ile servisinin yapılması suretiyle Karaman ili Ermenek ilçesinde üretilen salattır.

Ermenek Batırması üretildiği zaman tüketilir, ambalajlama ve muhafazaya uygun değildir.

Ermenek Batırması uzun bir geçmişe sahip olup hakkında şenlikler düzenlenir. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırdan hem ana hem de ara öğün olarak tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4-6 porsiyon Ermenek Batırması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 700 g ince bulgur (dügürçük)
- 1,5 kg domates
- 150 g kuru soğan
- 300 g dövülmüş ceviz içi
- ½ demet maydanoz
- ½ demet fesleğen
- 7 g tuz
- 750-900 ml su

Servis için:

- 250 g asma yaprağı
- 250 g beyaz lahana

Domates rendelenir. Kurutulmuş domates kullanılacaksa ıslatılıp küçük şekilde doğranır.

Hazırlanan domatesler ince bulgura azar azar eklenerek yoğrulmaya başlanır. İnce kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kuru soğan eklenip yoğrulur. Bulgur yumuşayınca dövülmüş ceviz içi, ince kıyılmış fesleğen ve tuz ilave edilip bileşenler tamamen karışmaya kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlanınca su ilave edilip karıştırılır.

Ermenek Batırmasının servisi, haşlanmış asma yaprağı veya kıyılmış haşlanmış beyaz lahana veya her ikisi ile birlikte yapılır. Üretildiği zaman tüketilir, ambalajlama ve muhafazaya uygun değildir,

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

Ermenek Batırması uzun bir geçmişe sahiptir. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ermenek Batırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ermenek Belediyesinin koordinasyonunda ve Ermenek Belediyesi, Ermenek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ermenek Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle servis aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ermenek Batırması ibaresinin, logosunun 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.