

**No: 1546 – Mahreç İşareti**

**MENEMEN MENEMENİ**

Tescil Ettiren  
**MENEMEN BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1546
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.02.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000030
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Menemen Menemeni
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Menemen / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Menemen Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Camiikebir Mah. Şehit Kemal Cad. No: 1 Menemen İZMİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ili Menemen ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Menemen Menemeni ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Menemen Menemeni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Menemen Menemeni zeytinyağı, domates, soğan, biber, yumurta, tuz ve karabiber kullanılarak İzmir ili Menemen ilçesinde üretilen menemendir. Domateslerin yarısı rendelenerek, yarısı küçük doğranarak kullanıldığından bol sulu olur. Yumurtaların beyaz kısımları sosun içinde karışıp pişirilirken sarısı sulu bırakılır.

Menemen Menemeni, etli ve domatesli olan bir çeşit güveç yemeğinde et yerine yumurta konularak değiştirilmesi suretiyle ortaya çıkmıştır.

Menemen Menemeninin Menemen ilçesinde köklü bir geçmişi vardır. Menemen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### 2 kişilik Menemen Menemeni için gerekli bileşenler:

- 30 ml zeytinyağı
- 350 g domates
- 200 g soğan
- 50 g biber
- 2 yumurta (m-orta sınıf)
- 2-3 g tuz
- 1 g karabiber

Menemen Menemeni geleneksel olarak coğrafi sınırdaki yetişen zeytinlerden elde edilen soğuk sıkım zeytinyağı ile yapılır. Yağ tavada iki dakika ısıtıldıktan sonra küçük doğranmış soğanlar tavaya eklenerek orta - kısık ateşte pembeleşip iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika sote edilir. Soğanlar yumuşayınca halka şeklinde doğranan ince biberler eklenir. Domatesin yarısı küçük doğranır, yarısı da rendelenerek tavaya eklenir. Bol sulu, yumuşak etli domatesler tercih edilmelidir. Domatesler sos kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirilir. Bu aşamada ateş kontrolü suyun buharlaşmaması açısından önemlidir. Domatesler piştikten sonra tuz eklenir. Karıştırdıktan sonra tavanın ortasına açılan boşluğa 2 adet yumurta kırılır. Yumurtalar fazla dağıtılmadan 2 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Yumurtaların beyazı pişmeli sarı kısmı sulu kalmalıdır.

Menemen Menemeninin servisi, üzerine karabiber serpidikten sonra yapılır. Yemeğin sulu olmasına özen gösterilir.

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

Menemen Menemeninin Menemen ilçesinde köklü bir geçmişi vardır. Menemen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Menemen Menemeninin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Menemen Belediyesi koordinatörlüğünde ve Menemen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Menemen Ticaret Odasından 1, Menemen Ziraat Odasından 1, Menemen Esnaf ve Sanatkârlar Odasından 1, İzmir Mutfak Kültürü Derneğinden 1 ve Menemen Belediyesinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 7 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Menemen Menemeni ibareli logo ile 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.