

No: 1893 – Mahreç İşareti

OSMANCIK IRGAT BÖREĞİ

Tescil Ettiren
OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1893
Tescil Tarihi	: 31.08.2026
Başvuru No	: C2024/000120
Başvuru Tarihi	: 26.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Irgat Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık Kaymakamlığı 98 /1 Osmancık 19500 ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Irgat Böreği; ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu, su, tuz ile mayasız olarak hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, ilk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek tüm yufkaların kızartılması suretiyle 7 ila 10 katlı olarak Çorum ili Osmancık ilçesinde üretilen böreklerdir.

Osmancık Irgat Böreğinin iç harcı kıymalı-soğanlı, yumurtalı-ıspanaklı ve cevizli-soğanlı olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İç harçta yağ kullanılmaz ve bu nedenle gevrek yapıya sahiptir.

Osmancık Irgat Böreği, yufkaların her biri serildikten sonra çevrilip kızartıldığı için “çevirme börek” ve “alt üst börek” olarak da bilinir. Ayrıca eski yıllarda coğrafi sınırdaki bağlarda çalışan ırgatlara verilen yiyeceklerden olması nedeniyle “ırgat böreği” olarak da anılır.

Osmancık Irgat Böreği köklü bir geçmişe sahiptir. Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir; günlük öğünler ve bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Osmancık Irgat Böreği üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur Bileşenleri:

800 g ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu
200 ml oda sıcaklığında su
200 ml ılık su
20 g tuz

İç Harç Bileşenleri:

- Kıymalı-soğanlı harç: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, 5 g karabiber
İsteğe bağlı olarak: 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber
- Yumurtalı-ıspanaklı harç: 500 g ıspanak, 3-4 yumurta, 200 g tereyağı, 10 g tuz, 5 g karabiber
İsteğe bağlı olarak: 5 g pul kırmızıbiber
- Cevizli-soğanlı harç: 500 g ceviz içi, 100 g kuru soğan, 10 g tuz
İsteğe bağlı olarak: 5 g karabiber veya pul kırmızıbiber

Yufkalara sürmek için:

300 ml sıvı yağ

İç Harcın Hazırlanması:

Kıymalı-soğanlı harç: 15-20 dakika kavrulan kıymaya, tuz ve karabiber ile ovulan ince doğranmış soğan ilave edilir. İsteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz ve pul kırmızıbiber eklenebilir.

Yumurtalı-ıspanaklı harç: Tereyağında pişirilen yumurtalara ince doğranmış ıspanak, tuz ve karabiber ile, isteğe bağlı olarak pul kırmızıbiber ilave edilir.

Cevizli-soğanlı harç: İnce doğranmış soğan, çekilmiş ceviz içi ve tuz karıştırılır, isteğe bağlı olarak karabiber veya pul kırmızıbiber ilave edilir.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Bir kapta un, tuz ve su karıştırılıp homojen, parlak ve elastik bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Yoğurulan hamur, fermantasyonun gerçekleşmesi için 30 dakika kadar dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamur, 7 ila 10 eşit hamur bezesine bölünür ve her bir parça, oklava ile 20-40 cm çapında daire şeklinde açılır.

Yufkalar, tercihen odun ateşi kullanılarak pişirilir. Gıda ile temasa uygun sac veya tava sıvı yağ ile yağlanır. İlk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek diğer yüzünün de kızartılması suretiyle tüm yufkalar yağlanarak kızartılır.

Piştirilen Osmancık Irgat Böreği, bütün ya da dilimlenmiş halde gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir. Osmancık Irgat Böreğinin servisi tercihen sıcak olarak yapılır.

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

Osmancık Irgat Böreği Çorum ili Osmancık ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmancık Irgat Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Osmancık Irgat Böreği 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.