No: 1749 – Mahreç İşareti

OSMANCIK MALAK TATLISI

Tescil Ettiren
OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1749
Tescil Tarihi	**:** 25.06.2025
Başvuru No	**:** C2024/000225
Başvuru Tarihi	**:** 16.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Osmancık Malak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tatlı / 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 ÇORUM
Coğrafi Sınır	**:** Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Malak Tatlısı; buğday unu, su, tuz, tereyağı, pekmez ve ceviz içi ile hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir tatlıdır.

Osmancık Malak Tatlısının hamuru hazırlığında; tereyağ, tuz ve sudan oluşan hafif kaynamış karışıma unun yavaş yavaş eklenip topaklanmasını önleyecek şekilde hızlı karıştırılıp ezilerek pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca Osmancık Malak Tatlısında şerbet yerine özel olarak hazırlanan pekmezli karışım kullanılır.

Çorum ili Osmancık ilçesinin tatlı kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Malak Tatlısı günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, nişan, düğün ve bayram gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

- 1 kg buğday unu
- 1 litre su
- 1 litre üzüm pekmezi
- 300 g ceviz içi
- 200 g tuzsuz tereyağı
- 10 g tuz

Derin bir tencerede 100 g tuzsuz tereyağı eritilip üzerine 1 litre su eklenerek suyun kaynaması beklenir. Su kaynadıktan sonra 10 g tuz ilave edilir. Un yavaş yavaş eklenip karıştırılmaya devam edilerek kısık ateşte hamurun iyice pişmesi sağlanır. Hamur ortalama 7-10 dk. kısık ateşte pişerken sürekli olarak karıştırılması gerekir. Hamurun içerisinde topaklanma olmamasına dikkat edilir. Hamurun koyu ve kaşıkla lokma lokma alınabilecek kıvamda olmalıdır. Hamur piştikten sonra ocaktan alınarak 3-5 dk. dinlendirilir ve kaşıkla lokma lokma geniş bir tabağa alınır. Farklı bir tavada 1 litre üzüm pekmezi karıştırılarak ısıtılır ve pekmez kaynamadan önce ocaktan alınarak hazırlanan hamurun üzerine dökülür. Hamurun her tarafının üzüm pekmezi ile teması sağlanır. 100 g tuzsuz tereyağı eritilerek hamur ve pekmez karışımının üzerine dökülür. Osmancık Malak Tatlısının üzerine ceviz içi dökülerek servis yapılır.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde köklü geçmişe sahip olan üretiminde hamurun hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Osmancık Malak Tatlısının; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Malak Tatlısının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.