

No: 1818 – Mahreç İşareti

SİVAS KELLESİ

Tescil Ettiren
SİVAS TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1818
Tescil Tarihi	: 06.02.2026
Başvuru No	: C2024/000174
Başvuru Tarihi	: 12.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Kellesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kelle eti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivas Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demirciler Ardı Mah. 3.Sokak 3 Merkez SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Kellesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Kellesi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Kellesi, kangal koyunu veya kuzuların kellelerinin derileri yüzülüp yıkandıktan sonra pişirme tavasına yerleştirilerek taş fırınlarda hava almayacak şekilde kapatılarak 16 saat boyunca pişirilen ve genellikle sabah kahvaltısında tüketilen yöresel bir yemektir. Taş fırında pişirme işlemi tamamlanan kelleler, servisi yapılmadan önce balta veya satır ile ortadan ikiye ayrılır. Sıcak olarak tüketilen kellelerin servisi tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da ikiye ayrılmış kelle yarılmış olarak sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde servis edilir.

Sivas Kellesi, Sivas'ın mutfak kültürünün en önemli öğelerinden biridir. Yöre halkı tarafından "vazgeçilmez" olarak nitelendirilen bu yemek, sadece bir besin değil aynı zamanda bir sosyal deneyim ve gelenektir. Özellikle Sivas'ta "kelle kırdırmak" deyimini, arkadaşlarla sabah erkenden buluşup kelle yemeye gitmeyi anlatan yerel bir ifade haline gelmiştir. Bu tabir, pişmiş kellenin balta veya satır ile kırılmasına atfen kullanılır ve şehirde sabah kahvaltısında kelle yeme alışkanlığının ne denli yaygın olduğunu gösterir. Nitekim Sivas'ta her sabah saat 05:00'ten itibaren kelle servisi başlar ve en geç saat 11:00'de tüm kelleler tükenir.

Sivas Kellesinin yaklaşık 200 yıllık üretim geçmişi vardır ve yöresel yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır. Uzun ve zahmetli bir hazırlık süreci gerektirmesine rağmen, yöre halkı tarafından büyük ilgi görür ve özellikle kış aylarında daha fazla tercih edilir.

Üretim Metodu:

Sivas Kellesinin yapımında Akkaraman ırkının alt varyetesi olan 1,5-2 yaş civarında dişi Kangal Koyununun kellesi ile 6-12 aylık kuzuların kelleleri kullanılır. Mezbahada kesilen koyun veya kuzu kellelerin insani tüketim amaçlı su ile ön yıkaması yapılır. Kelleler 0 °C'de 24 saat dinlendirilir. Dinlenme sürecinden sonra kellelerin derilerinin yüzülmesi için kancalara takılır. Kancalar hareket halindedir çünkü kellenin yüzüm işlemi sırasında sağa sola dönmesi gerekir. Kellenin yüzme işlemi sırasında tercihen 401 tescil sayılı Sivas Bıçağı kullanılır. Yüzme işleminde ilk olarak boyundan çeneye doğru bıçak indirilir. Ardından boyundan çeneye doğru ayrılan kısımdan el ile önce sağ tarafa sonra sol tarafa doğru deriden ayrılma işlemi yapılır ve daha sonra kellenin burnuna doğru derinin ayrılma işlemi tamamlanır.

Yüzme işlemi tamamlanan kelle, su devir daimî yapabilen gıda ile tema uygun derin kazan içine oda sıcaklığındaki suyun içine bırakılır. Kellenin kanının temizlenmesi ve aynı zamanda kıldan arınması için 24 saat suda bekletilir. 24 saat sonra kelle fırına atılmadan önce gıdayla temasa uygun bir fırça ile fırçalama işlemi yapılır. Fırça ile kellenin yüz kısmı özellikle yanakları varsa kıldan arındırılır. Daha sonra boyun kısmından nefes borusundan ve yemek borusundan uygun hortumla tazyikli insani tüketim amaçlı su ile bu kısım temizlenir. Daha sonra uygun bir tavanın içine kelleler iki sıra halinde dizilir. İlk sırasında kelle aşağıda gelecek şekilde ikinci sırasında ise kelle yukarıya bakacak şekilde dizilir. Bir tava yaklaşık 25 kelle alır. Önceden ısıtılmış olan taş fırının içinde yaklaşık 45 dakika odun yakılır ve fırının içerisindeki taşların sıcaklığının yaklaşık 250 °C'ye yükselmesi sağlanır. Daha sonra tava fırının içine bırakılır ve fırının ağzı açılmamak üzere kapatılır. Pişirme süresi yaklaşık 16 saattir ve bu süreç içerisinde fırının ağzı açılmaz. Fırının kapağı açılırsa kelleler istenilen şekilde pişmez.

Pişme işlemi tamamlanan kelleler, servis edilmeden önce balta veya satır yardımıyla ortadan ikiye ayrılır. Kellelerin sertliği nedeniyle bu işlem özel bir ustalık gerektirir; usta tek darbeye kelleyi ikiye bölerek iç kısımların ortaya çıkmasını sağlar. Sıcak olarak tüketimi sağlanan kellenin servisi sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde

tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da kelle ikiye bölünmüş halde yapılır. Tercihe göre üzerine tuz, kekik, pul biber gibi baharatlar eklenir.

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

Sivas ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Sivas Kellesinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Ustalık ve üretim metodu bakımından farklılaşan Sivas Kellesinin Sivas ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Sivas Kellesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Sivas Ticaret Borsası ile Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan koyun ve kuzuların ırk ve yaş uygunluğu
- Sivas Kellesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu
- Sivas Kellesinin ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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.