

**No: 945 – Mahreç İşareti**

**MARAŞ KELLE PAÇASI**

Tescil Ettiren

**KAHRAMANMARAŞ LOKANTACILAR, KEBAPÇILAR VE  
TATLICILAR ESNAF ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 945
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.11.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/086
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.03.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Maraş Kelle Paçası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kelle Paça Çorbası / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kahramanmaraş Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Esnaf Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Menderes Mah. Veysel Karani Cad. Sezallar Petrol Bitişi Birlik Binası K:4 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kahramanmaraş ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Maraş Kelle Paçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Kelle Paçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Maraş Kelle Paçası; büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kelle (baş) ve paça (ayak) kısımları kullanılarak üretilen çorbadır.

Maraş Kelle Paçası sade ve karışık olmak üzere iki şekilde üretilir. Sade Maraş Kelle Paçası; sadece kelle eti ile üretilirken karışık Maraş Kelle Paçasında dil, göz, beyin, yanak eti ve paça kısımları bulunur. Bakır kaplarda sıcak olarak servis yapılır ve günlük olarak üretilip tüketilir.

Maraş Kelle Paçasının geçmişi Anadolu Selçuklular dönemine kadar uzanır ve Kahramanmaraş mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Maraş Kelle Paçasının üretiminde; coğrafi işaret olarak 343 sayılı tescilli Maraş Sumak Ekşisi Akıtı içerisine sarımsak ilavesi ile hazırlanan karışımın kullanılması ve üzerine, 43 sayılı tescilli Maraş Biberinin kavrulup dökülmesi coğrafi sınıra özgü nitelikte olup üretimi, kelle ve paça etlerinin hazırlanması aşamaları da dahil olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Maraş Kelle Paçasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ile sarımsak karışımının hazırlanması:

5 litre Maraş Sumak Ekşisi Akıtı içine 2-3 diş dövülmüş sarımsak eklenerek homojen bir karışım elde edilmeye kadar karıştırılır ve 4 saat kadar dinlendirildikten sonra kullanıma hazır hale gelir. Bu karışım, Maraş Kelle Paçasının her bir porsiyonu içine 1 yemek kaşığı koyularak kullanılır.

5-6 kişilik Maraş Kelle Paçası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 1 adet kelle
- 4 adet paça
- 1 tatlı kaşığı kırmızı Maraş Biberi
- 1 tatlı kaşığı tuz

#### Yapılışı:

Maltızda yakılarak temizlenen ve derisi yüzülmüş halde temin edilen büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kelle ve paça kısımları, yaklaşık 10 saat suda bekletilerek istenmeyen kan ve yabancı maddelerden arındırılır. Yıkama işlemi biten kelle ve paçalar, daha kolay pişmesi ve kemik iliğinin suya geçmesi için kırıldıktan sonra tencereye koyularak üzerlerini 2 parmak geçecek şekilde su eklenir.

Kelle ve paçaları pişirme sıcaklığı 180-200 °C olup pişirmenin ilk 1 saatinde yüzeyde biriken ve yıkama işlemiyle arındırılmayan kan ve yabancı maddeleri içeren köpük (kef) alınarak haşlanır. Daha sonra sıcaklık yaklaşık 100 °C'ye düşürülüp 5 saat boyunca demlenerek pişirilir. Etin sertleşmesini önlemek amacıyla tuz, pişirmenin son 30 dakikasında ilave edilir.

Pişirme sonlandığında su yzeyinde biriken yağ; rnrn ynunlaşmasını sağlayan paça kısmındaki jelatinimsi yapıya sahip olan ilik; kellenin et, gcz, beyin, dil ve yanak gibi kısımları ile geriye kalan haşlama suyu ayrı ayrı kaplara koyulur ve kullanım nncesinde 4 °C'de depolanır.

Maraş Kelle Paçası sade ve karışık olmak rzere iki şekilde rretilebilir. Sade Maraş Kelle Paçası; sadece kelle eti ile rretilirken karışık Maraş Kelle Paçasında dil, gcz, beyin, yanak eti ve paça kısımları bulunur.

Maraş Kelle Paçası rretiminde nncelikle kellenin eti ve isteğe gze gcz, beyin, dil, yanak kısımları bakır kaplara koyulur. Etlerin rzerine; nncce etleri kaplayacak miktarda ilikli haşlama suyu koyulur, daha sonra da Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve sarımsakla hazırlanmış karışımdan her porsiyon iwin 1 yemek kaşığı ilave edilir. Maraş Kelle Paçasının rzerine, rborbanın kendi yağı ilave edilerek kavrulan Maraş Biberi gezdirilerek dckrldrkten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

### **Coğrafi Sınır İwerisinde Gerwekleşmesi Gereken rretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Maraş Kelle Paçasının geiwmişi eskiye dayanır ve Kahramanmaraş mutfağı iwinde nncemli bir yere sahiptir. rretimi, coğrafi sınıra nngzr nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile nnc bağı bulunan Maraş Kelle Paçasının tmm rretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerwekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kahramanmaraş Lokantacılar Kebapwılar ve Pastaneciler Odasının koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Srtw İmam rnersitesi, Kahramanmaraş Brrykrşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Mdrdrldęr ile Kahramanmaraş Lokantacılar Kebapwılar ve Pastaneciler Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler drrzenli olarak yılda bir defa, gerekli gdrrden durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerwekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Maraş Kelle Paçasının rretiminde kullanılan bileşenlerden Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve Maraş Biberinin uygunluğu; nncellikle kelle ve paça etlerinin, Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve sarımsak karışımının hazırlanması ve servis aşamaları olmak rzere rretim metoduna uygunluğu ile Maraş Kelle Paça ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya nncel kuruluşlardan veya bunlarda gdrrevli uzman gerwek veya tzzel kişilerden denetimin gerwekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki srrewepleri yrrrdr.