

No: 745 – Mahreç İşareti

ŞAVŞAT KETESİ

Tescil Ettiren
ŞAVŞAT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 745
Tescil Tarihi	: 03.05.2021
Başvuru No	: C2018/217
Başvuru Tarihi	: 28.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Şavşat Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şavşat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Köy Mahallesi Yeni Cadde No:46 Şavşat ARTVİN
Coğrafi Sınırı	: Artvin ili Şavşat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şavşat Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şavşat Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şavşat Ketesi; un, maya, tuz, su ile Şavşat ilçesinde üretilen tereyağından elde edilen hamurun yuvarlak şekil verilerek odun ateşinde kuzine sobada pişirilen ketedir. Ürün ağızda dağılan yapıdadır.

Şavşat Ketesinin geçmişi, ustalık becerisi gerektiren üretim metoduyla eskiye dayanır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şavşat Ketesinin üretim aşamaları dörde ayrılır. Bunlar sırasıyla, hamuru hazırlaması, dinlendirme, açma ve pişirme aşamalarıdır.

Şavşat Ketesi üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir:

- 1 kg buğday unu
- 10 g kuru maya
- 500 ml su
- 12 g tuz
- 150 g Şavşat ilçesinde üretilen tereyağı

Şavşat Ketesinin üretiminde kullanılan ve aromasını etkileyen tereyağı; Şavşat ilçesinin 1300 m ve üstü rakımlı yaylalarında serin ve sürekli çiseli otlaklarda tıbbi aromatik ve endemik bitkilerle beslenen büyükbaş hayvanların sütünden üretilir. Tadı karamelize ve kekikimsidir. Tereyağının aromasını etkileyen bitkiler şunlardır: *Sibbaldia parviflora*, *Thymus praecox subsp. grossheimii var. grosheimii*, *Polygonum bistorta subsp. carneum*, *Alchemilla caucasica*, *Anthemis marshalliana subsp. pectinata*, *Tripleurospermum caasicum*.

Tereyağı haricinde tüm malzemeler karıştırılıp orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Hamur, yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır ve üzeri örtülür. 15 dakika dinlendirilen bezeler, çok ince olmayacak şekilde oklavayla açılarak yufkalar elde edilir. Yufkalar bir örtüye serilir ve yaklaşık 10 dakika üstü örtülü şekilde dinlendirilir.

Tereyağı köpük köpük olana kadar bakır tavada eritilip yufkaların üzeri yağlanır. Kenarlarından elle çekilerek inceltelen yufkalar, çapı 80 ile 100 cm olacak şekilde açılıp yağlanır. 8 ilâ 12 cm eninde şeritler halinde kesilir. Şeritler, bir şerit sağa bir şerit sola gelecek şekilde katlanır. Katlanan ilk şerit ile ikinci şerit sağa sola katlanarak iki şeritten tek kete elde edilecek şekilde şekil verilir.

Katlanmış yağlı şeritlerden oluşan kete yapımına hazır hamurlar, yağın donması için 10 dakika kadar bekletilir. Bekletme işlemi tamamlanan her hamur parçası, oklava ile yaklaşık 15 cm çapında açılır. Açılan hamurlar bekletilmeden üzeri yağlanır ve önceden ısıtılmış kuzine sobaya yerleştirilerek odun ateşinde 200-250°C'de sık sık çevirerek altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. 1 adet Şavşat Ketesi 150 ilâ 200 gram ağırlığındadır. Tercihe göre tereyağı sürülerek servis edilir.

Şavşat Ketesi çiğ ya da pişmiş olarak derin dondurucuda 1 yıla kadar muhafaza edilebilir. Pişmiş ürünün satışı, köpük içerisinde, soğuk zincir bozulmadan 3 güne kadar dayanıklı olan kuru buz ile hazırlanan pakette yapılır.

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

Şavşat Ketesinin üretimi, ustalık becerisi gerektirir ve geçmişi eskiye dayanır. Ayrıca üretiminde coğrafi sınır içerisinde üretilen tereyağı kullanılır. Bu sebeple Şavşat ilçesi ile ün bağı bulunan Şavşat Ketesinin üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şavşat Belediyesinin koordinasyonunda ve ürün hakkında bilgi sahibi olmak üzere Şavşat Belediyesinden 2 kişi, Artvin Ticaret ve Sanayi Odası, Şavşat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şavşat Esnaf ve Sanatkarlar Odasından birer kişi olmak üzere toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl düzenli olarak 1 defa ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda belirtilmektedir.

1. Tereyağın Şavşat ilçesinde yetişen büyükbaş hayvanların sütünden üretilmiş olması.
2. Şavşat Ketesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
3. Ürünün kuzine sobada ve odun ateşinde pişirilmesi.
4. Ürün gramajının uygunluğu.
5. Şavşat Ketesi 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.