

No: 1694 – Mahreç İşareti

GÖKEYÜP ÇÖMLEĞİ

Tescil Ettiren

SALİHLİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1694
Tescil Tarihi : 28.01.2025
Başvuru No : C2022/000278
Başvuru Tarihi : 30.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Gökeyüp Çömleği
Ürün / Ürün Grubu : Çömlek / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Eski Cami Mah. 15. Sok. No: 2 Salihli MANİSA
Coğrafi Sınır : Manisa ili Salihli ilçesi
Kullanım Biçimi : Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökeyüp Çömleği; Manisa ilinin Salihli ilçesine bağlı bir mahalle olan Gökeyüp mahallesinde bulunan topraktan üretilen; yemek pişirme, yiyecek/içecek muhafaza etme veya süs amacıyla kullanılan çömlektir.

Gökeyüp Çömleğinin üretimi için gereken çömlek hamuru; coğrafi sınırdaki “sakızlı toprak” adı verilen bir çeşit kil ile “mengele” denilen mika özelliğinde olan bir toprağın 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilir.

Gökeyüp çömleğinin üretiminde kullanılan sakızlı toprak - mengele karışımının kimyasal içeriği şu şekildedir:

Tablo 1. Gökeyüp Çömleğinin başlıca bileşenleri ve bileşenlerin değerleri

Başlıca Bileşenler	Birim	Değer
Toplam Potasyum Oksit (K_2O)	(%)	1,3-3,8
Toplam Kalsiyum Oksit (CaO)	(%)	0,96-1,7
Toplam Magnezyum Oksit (MgO)	(%)	3,5-9,7
Toplam Demir Oksit (Fe_2O_3)	(%)	1,6-4,3
Toplam Kükürt Trioksit (SO_3)	(%)	0,26-1,5
Toplam Sodyum Oksit (Na_2O)	(%)	0,20-1,5
Toplam Silisyum Dioksit (SiO_2)	(%)	42,1-43,3
Toplam Alüminyum Oksit (Al_2O_3)	(%)	1,3-1,7
Toplam Titanyum Oksit (TiO_2)	(%)	0,32-0,49

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprağın temin edilmesi:

Sakızlı toprak, genellikle bölgede bulunan Mezar Kıranı mevkiinden temin edilir. Mika görünümündeki mengele ise Gökeyüp mahallesinde bulunabilen ve 1-2 metrelik genişliğe sahip, damar şeklinde, zaman zaman yüzeyde bulunan bazı yerlerdeyse yüzeyin daha alt kısımlarında bulunan bir topraktır.

İnceltme:

Mengele, bulunduğu yerden çıkartıldığında kuru ve topaklıdır. Bu aşamada bir tokmak ile dövülerek inceltir. Toprak parçaları kum tanesi boyutlarına ulaşana kadar inceltme işlemine devam edilir.

Eleme:

Dövülen ve inceltilen mengele tel bir elekten elenir ve sakızlı toprak ile karıştırılmaya hazır hale getirilir.

Karıştırma-yoğurma:

Sakızlı toprak ile mencele 2/1 oranında karıştırılıp yoğurularak çömlek hamuru olarak kullanıma hazır hale getirilir.

Sekil verme:

Çömlek hamuruna şekil verme işlemi, ortasında yükselti olan, “dönek” ve yine kilden yapılmış, ortalama 1,5 cm kalınlıkla, “kalıp” adında bir altlık üzerinde gerçekleştirilir.

Şekillendirme işlemi için, hazır olan çömlek hamurundan bir parça alınarak ve çömlek tabanını çevreleyecek uzunlukta kalıbın üzerine yerleştirilerek “taban konulma” işlemi gerçekleştirilir. Sonrasında, “kıyı” adı verilen bantlar, tabanın üzerine konularak, “kıyı yuvarlama” işlemi gerçekleştirildikten sonra şekillendirme yapılır. Çömleklerin kuruması tamamlanıncaya kadar altında bulunan kalıbın üzerinde durması gerekir.

Halka biçimindeki hamur, kısa bir ok görünümünde olan ve adına “kılıç” denilen tahta parçası ile yükseltilir. Kılıç, su ile dolu bir kap içerisinde her an kullanıma hazır olarak bekletilir. Bunun yanında geleneksel olarak su ve el çaputu da biçimlendirmede kullanılır.

Kulplama:

Kalıbı kendiliğinden bırakabilecek kıvama gelen çömlek kalıptan alınır. Bu aşamada kulplama adı verilen kulp takma işlemi yapılır. Kulplama işlemleri tamamlanan çömleklerin fazlalıkları “kazıyacak” adı verilen bir teneke parçası ile kazınarak elden geçirilir ve böylece kurumuş çömleğin pürüzlerinin giderilmesi sağlanır.

Sırlama:

Sakızlı toprak ve mengelenin 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilen sır, çömleğin her tarafına bir bez yardımıyla sürülür. Sırlama işleminde iki kişi çalışır. Bu çalışanlardan biri mencele ve sakızlı topraktan hazırlanan bulamacı sürerken, diğeri kuru bir bezle fazlalıkları alır.

Dinlendirme:

Sırlama işlemi yapılan çömlekler, genellikle 1 gün güneşte bekletilerek dinlendirilir. Dinlendirme, güneşli bir havada dış ortamda gerçekleştirilir.

Piştirme:

Piştirilecek çömlekler, açık alanda bir yığın haline getirilir. Yığın; çömleklerin ters çevrilerek, yan yana, birbirinin peşi sıra ve üst üste dizilmesiyle oluşturulur. Elde edilen çömleğin etrafı çalı çırpı, odun vb. ile kaplanır ve ateş yakılır. Bu işleme “gömme işlemi” denir. Bu aşamada tercihen meşe odunu kullanılır.

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

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Salihli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle Gökeyüp Çömleği üretiminde kullanılan toprağın coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk ile Gökeyüp Çömleği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.