

**No: 606 – Mahreç İşareti**

**KARACASU ÇÖMLEĞİ**

Tescil Ettiren  
**NAZILLI TİCARET ODASI /**  
**KARACASU ESNAF VE SANATKARLAR ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 606                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 23.11.2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2019/056                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 10.05.2019                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Karacasu Çömleği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Çömlek / Hahılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : 1. Nazilli Ticaret Odası<br>2. Karacasu Esnaf ve Sanatkarlar Odası                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : 1. Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Blv. No:18/A Nazilli AYDIN<br>2. Yaylalı Mah. Merkez Okul Cad. No:9 Karacasu AYDIN                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Aydın ili Karacasu ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Karacasu Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde, marka ile aynı ölçüde olmak üzere baskı yoluyla kullanılır. Baskı yoluyla kullanılmasının mümkün olmadığı durumlarda yapıştırma veya bağlama etiket şeklinde uygulanır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karacasu Çömleği ibaresi ile mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

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

Geçmiş antik Aphrodisias kentine kadar dayanan Karacasu Çömleği; Aydın ili Karacasu ilçesinde doğal ortamda bulunan kırmızı toprak kullanılarak el ustalığı ve geleneksel üretim metoduyla üretilir.

Karacasu ilçesinde çömlekçilik babadan oğula aktararak varlığını devam ettiren el sanatıdır. Karacasu ilçesinde kırmızı toprak ile geleneksel yöntemle güveç, saplı tava, tepsi, bardak, mumluk, şekerlik, küllük, kürdanlık, vazo, çaydanlık, cezve, saksı, amfora, kumbara vb. ürünler yapılır.

Karacasu Çömleğinin üretiminde kullanılan toprak, 1990'lı yıllara kadar Koşdağı isimli mevkiden temin edilmekteydi. Ancak son yıllarda Yazır Köyündeki ocaklardan temin edilmekte olup bu sebeple "Yazır toprağı" olarak anlandırılır.

Karacasu Çömleğinin üretiminde kullanılan toprağın rengine %6-9 oranda demir oksit bulundurması nedeniyle koyu kırmızıdır. Bu nedenle herhangi bir renk katkı maddesi kullanılmaz.

### **Üretim Metodu:**

Karacasu ilçesinin Yazır köyünden, Dandalas çayının bıraktığı alüvyonlardan sağlanan toprak, römork motorlarla atölyelere getirilir. Toprak kuru haldeyken harmanlanarak içinde bulunan yabancı maddelerden (taş, çalı v.b) arındırılarak bir yığın haline getirilir. Daha sonra bu toprak ayakla ezilip ardından eleklerle elenir ve bir havuzda biriktirilip üzerine su eklenir.

Süzülen karışım, çamur dinlendirme havuzlarına aktarılıp bir müddet burada bekletilir. Birbirinden yükseklik farkı bulunan betondan yapılmış iki adet havuz bulunur. Birinci havuz daha yüksek olup, alt kısmında boşaltma deliği vardır ve ikinci havuz, birinci havuzun boşaltma deliğinin altında bulunur ve birinci havuzda su ile karıştırılan toprak, boşaltma deliğinden süzülerek ikinci havuza dinlenmeye alınır. İkinci havuzda dinlenen toprak, dibe çöker ve su üstte kalır. En üst tabakadaki su yani yağlı çamur astar yapımında kullanılmak üzere havuzdan alınıp, üç-dört kez tülbentten geçirilir. İnce taneciklerinden de ayrılması sağlanan astar ile ürünleri astarlama işleminde kullanılır. Geri kalan çamur havuzdan alınarak çamur yoğurma kazanlarına konulup, çömlekçi çarkında kullanılacak duruma gelinceye kadar yoğrulur.

Çamur en az iki gün dinlendirilir. Suyun bir kısmı bu süre içinde buharlaşıp çamur, hamur kıvamını alır. Ekşime süresi tamamlandıktan sonra çamur, elektrikle çalışan yoğurma kazanlarında yoğrulur.

Yoğurulması tamamlanan çamur, vakum presten geçirilerek ortalama 30- 40 cm uzunluğunda silindir küteller elde edilmek üzere makineye konur. İstiflenen bu silindir çamur kütellerine "künte" veya "zehk" adı verilir. Testi üretimi yapılacaksa içine su ile birlikte kaya tuzu ilave edilerek kapların suyu daha iyi soğutmasını ve kokuyu önlemesi sağlanır. Çömlek atölyesindeki en önemli safhalardan olan yoğurma işlemi böylelikle tamamlanarak çarkta ürün şekillendirme aşamasına hazır hale gelir. Yöre ustaları yoğurma işlemi tamamlanan çamura güveç, saplı tava, tepsi, bardak, mumluk, şekerlik, küllük, kürdanlık, vazo, çaydanlık, cezve, saksı, amfora, kumbara vb. ürün şekilleri verilir.

Atölyelerin hepsinde çark dışında, aynı şekillendirme aparatları kullanılır. Bunlar tarak, makara, kesme ipliği, yarma çubuğu, petras tahtası, titreç, madına ve tellemidir.

Pişirme; şekillendirilmiş olan çömlek formlarının sıcaklığın etkisiyle sertlik kazanmasıdır. Karacasu’da çömlek ustalarının büyük bir kısmı, geleneksel odun fırını kullanır. Yöredeki geleneksel fırınlar, tuğla ile örülmüş silindirik şekilde ve üstü açık fırınlardır. Fırınlarda; altta ateşin yakıldığı cehennemlik denen kısımla, ürünlerin konduğu üst kısmı ayıran delikli bir taban bulunur. Ürünlerin yerleştirilmesi amacıyla, ilk sıralar yerleştirilirken ustalar açık olan üst kısımdan fırına girerler. Fırının içine çömlekler yerleştirilirken dikkat edilecek en önemli nokta yerleştirme bölgesi tabanında bulunan ve ısı sirkülasyonu sağlayan deliklerin kapanmamasıdır. Yerleştirme işleminden sonra fırının üst kısmını kapatmak amacıyla kırık ürünler yerleştirilerek bir kat elde edilir, sonrasında üstüne metal saç plakalar konur. Fırınlar 3-4 saatte yavaş yavaş yakılarak ısıtılır, ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. İlerleyen saatlerde reçineli odunda eklenerek yanma hızlandırılır. Daha sonraki aşamada ”şavklık” ismi ile tanımlanan reçineli odunlar ince ince kıyılarak fırına atılır. Fırın, yaz aylarında toplam 8 saat, kış aylarında toplam 12 saat yakılır. Soğuma toplam saatten biraz daha fazla zaman alır.

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

Karacasu Çömleğinin üretimi, ustalık becerisine dayanır. Yöre ile ün bağı bulunan Karacasu Çömleğinin üretiminde, yöreden elde edilen kırmızı toprak kullanılır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçeklemedir.

### **Denetleme:**

Denetimler Nazilli Ticaret Odası koordinasyonunda; Nazilli Ticaret Odası, Karacasu Belediyesi ve Karacasu Halk Eğitim Merkezinden ürün hakkında bilgi sahibi en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülmesi halinde her zaman denetim yapılır.

Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Nazilli Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Yazır toprağının kullanılması, çömlek toprağının hazırlığı, üretim metodu ve fırınlama aşamaları ile Karacasu Çömleği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımını 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.