

No: 1703 – Mahreç İşareti

KIZILHİSAR BARDAĞI

Tescil Ettiren
SERİNHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1703
Tescil Tarihi	: 18.02.2025
Başvuru No	: C2024/000146
Başvuru Tarihi	: 08.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılhisar Bardağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bardak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Serinhisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. İstiklal Cad. Serinhisar Belediyesi ve Hükümet Konağı 4/1 Serinhisar DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Serinhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızılhisar Bardağı; Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın birleşimi ile oluşan çamur kullanılarak üretilen kırmızı renkli çömlektir. Kızılhisar Bardağının taban çapı 11 - 13 cm, ağız çapı 5 - 7 cm, orta çapı ise 16 - 18 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yüksekliği 28 - 32 cm, boyun yüksekliği ise 8 - 10 cm'dir. Tutma kısmı olan kulpun yüksekliği 14 - 15 cm, suyun aktığı yer olan emziğe ait yükseklik ise 8 - 10 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yaklaşık 18 saat pişirilmesi sağlam olmasını sağlar.

Serinhisar'da emzikli, kulplu, kulpsuz ve taslı olmak üzere çeşitli boylarda dört tip bardak üretilir. Kızılhisar Bardağı yapımında tezgâh, bardak tahtası, kösele anlamına gelen yuluk, tarak, çark, tarak ve tahta malzemeleri kullanılır.

Coğrafi sınır rakımının 925-1000 metre aralığında olması ve geçiş iklimin genel karakteristik özellikleri nedeniyle soğuk geçen kışlarda çömlekçilik mevsimlik bir uğraş haline gelmiştir. Temmuz ve ağustos aylarında bölge sıcaklığının fazla olması, yapılan çömleklerin hızlı kurumasına ve yerel söyleyişle “gelgesi yarık, boynu yarık” bardakların ortaya çıkmasına sebep olur. Nisan, mayıs, haziran, eylül ve ekim aylarında 6-7 günde kuruyan Kızılhisar Bardağı sağlam olur. Emziğin olduğu kısımların gövdeyle birleştiği yerden çatlamaması için emzik eklendikten sonra en az 1 gün beklenmesi gerekir. Kuruma esnasında rüzgârlı ve aşırı güneşli hava olmamalıdır.

Kızılhisar Bardağının en önemli özelliği yapımında kullanılan topraktır. Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan toprakta bulunan Fe_2O_3 (demir oksit) çömleklerle tipik kırmızı rengini verir ve pişirme sırasında çömleğin sert yapıda olmasını sağlar. Kırmızı yağlı toprağın yanında kırmızı killi toprağın kullanılması, karıştırılmış toprağın gözenekli yapısı sayesinde suyu soğuk tutabilmesi ve suyun içinde bulunan kireç gibi maddeleri testi dışına atarak suyun içilebilirliğini artırır. Tek başına kullanılan yağlı çamur olan kırmızı toprak ile üretilen bardak, kısa süre içinde çatlayıp yarılır. Bu sebeple coğrafi sınırdan çıkarılan killi toprak karıştırılır.

Ürünün sertleşmesi ve kullanıma uygun hale gelmesi için son aşama pişirme işlemidir. Kızılhisar Bardağını pişirmek için kullanılan fırınlar “bardak damı” olarak adlandırılır. Kullanılan fırınlar; altta ateş yanan kısım ve Kızılhisar Bardağının dizildiği kubbe şeklinde, alt kısmından ateşin gelmesi için fırının bardak dizilen zemininde 4 tanesi 12 cm çapında, 60 tanesi ise 8 cm çapında toplam 64 adet delik bulunan, üst kısma doğru daralan ve üstü açık pişirme bölümü olmak üzere iki kısımdan oluşur. Fırının alt bölümünün giriş kısmında 75 cm eninde ve 75 cm yüksekliğinde bir tane kapı girişi bulunur. Fırının kubbemsi yapıda olması, yakılan odunların ısısının fırın içerisinde daha rahat dönebilmesini ve ateşin sürekli yanmasını sağlar. Fırının zemini ise ateşin daha rahat yanabilmesi için topraktan oluşur.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızılhisar Bardağı üretimi için kırmızı yağlı toprak Karabastı bölgesinden ve kırmızı killi toprak Kumlu mevkiinden çıkarılır. Çıkarılan toprakların içinde bulunan taş, ağaç parçası vb. maddeler çamur havuzuna alınmadan önce elenir. Kırmızı yağlı ve killi topraktan oluşan karışım, içerisinde kalan istenmeyen maddelerin süzülmesi ve

toprağın çamur haline getirilebilmesi için özel hazırlanmış bir havuzda içerisine su katılarak dinlenmeye bırakılır. Toprak, 650-700 bardak üretilecek şekilde hazırlanır. Çamur haline gelmiş toprağın 1 kg'ından 1 tane Kızılhisar Bardağı yapılır. Yaklaşık 2 gün bekletilen toprak, tahta kürekler yardımıyla karıştırılır ve temiz çizme giyen ustaların çiğnemesi veya çamur karıştırma makineleri ile ekmek hamurundan daha sert ve yoğun bir kıvama getirilir. Kıvam alan çamur, bir yığın haline getirilir ve üzeri buharlaşmayı engelleyecek şekilde naylonlarla örtülür. Tezgâha konulan çamur yeniden yoğrulur ve kıvamı artırılır. Yaklaşık 1 kg çamur alınır ve çömlekçi çarkının silindiri üzerine yerleştirilir. Elle ilk şekil verme işlemi tamamlanan Kızılhisar Bardağının alt kısımlarını düzleştirmek için ceviz ya da gürgenden yapılan tarak kullanılır. Daha hassas olan boyun kısmı için ağaçtan yapılmış tarak yerine deri kösele ile şekillendirme işlemi yapılır. Kızılhisar Bardağı, çarktan alınmadan önce üç-beş dişli taraklar ya da gövdesi ahşap, ucu metal dişli cam kesme aletine benzeyen bir cisim kullanılarak üzeri çeşitli şekiller ile süslenir. Bardağın alt kısmının şekillendirilmesinden sonra çelik saz teli yardımı ile çarkın hemen üstünden kesilir ve çömlekçi tezgâhının üstüne alınır. Kızılhisar Bardağının yapımında günümüzde motorlu çark kullanılır.

Şekillendirilen ve birkaç gün dinlendirilen Kızılhisar Bardağının alt ve üst kısımlara göre daha ince olan yan kısımlarının, toprağın içerisinde bulunan elementlerden kaynaklı genleşme riski nedeniyle fırının üst bölümüne dizilirken birbirine değmemesine özen gösterilir. Böylece Kızılhisar Bardağının zarar görmesi engellenir. Kubbemsi fırın yapısı, fırına dizilmiş olan bardakların tüm bölgelerinin aynı şekilde pişirilmesini sağlar. Pişirme bölümüne bardaklar birbirlerine zarar vermeyecek şekilde dizildikten sonra fırının açık olan üst kısmında pişirilecek bardakların üstüne eski kırık bardak parçaları dizilir. Bu işlem, pişirilecek olan Kızılhisar Bardağının üst kısımdan hava almaması ve daha sağlam olması için yapılır. Kızılhisar Bardağının üst kısımlarına eski kırık çömlek parçaları dizildikten sonra fırının yakılma aşamasına geçilir.

Fırınlr 3-4 saat boyunca yavaş yavaş yakılarak ısıtılır, ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. Ardından reçineli odun eklenerek yanma hızlandırılır. Daha sonra reçineli odunlar ince ince kıyılarak fırına atılır. Fırının yeterince kızıp kızmadığını anlayabilmek için fırının açık olan kısmından bir miktar su fırının üst kısmına doğru püskürtülür. Suyun değdiği yerden “pas pas” diye bir ses gelmeye başladığında, fırının tavlınmaya başladığı anlaşılır ve daha fazla odun atılır. Ateşin yanmasından 13-14 saat sonra fırının üst kısmında kabukların bulunduğu yere yakın olan ayak basma yerine çıkılır ve fırına yeniden su püskürtülür. Sesin duyulması bardakların pişmeye başladığını gösterir. En üste eklenen kırık bardaklar kızılımsı renge dönüştüğünde Kızılhisar Bardağı pişer.

Fırın çok hızlı ve fazla odunla yakılırsa bardakların renkleri beyazlar ve bardakların tutma kısımları yamuk olur. Fırın sıcaklığının 800-1000 °C arasında olması ve fırının her bölgesinin eşit şekilde ateşe maruz kalması çok önemlidir. Kızılhisar Bardağı yaklaşık 18 saat pişirilir. Pişirme süresi az olursa bardak tam pişmediği için çatlar, fazla pişirilirse ürün kimyasal özelliğini kaybederek hızlı kırılır. Pişirilen Kızılhisar Bardağı, fırın içinde bir gün bekletilir ve soğuması sağlanır. Daha sonra fırından alınır ve satış yapılacak alana taşınır. Fırında pişirildiği için içerisinde bulunan elementlerin etkisiyle renkleri parlak olarak çıkar ve herhangi bir parlatma işlemi yapılmaz.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınırdaki ekonomik bir değere ve uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın karışımı ile oluşan çamurun geleneksel yöntemlerle şekillendirilmesi ve pişirilmesiyle üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kızılhisar Bardağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Serinhisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Serinhisar Belediyesi, Serinhisar Esnaf Odası, Kızılhisar Yerel Eylem Grubu (YEG) ve Serinhisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan kırmızı yağlı toprağın Karabastı bölgesinden, killi kırmızı toprağın ise Kumlu bölgesinden alınarak hazırlanması; toprağın elenmesi, çamurun hazırlanması ve yoğrulması, hazırlanan çamurun dinlendirilmesi, çamurun şekillendirmesi ve şekil verilme aşamasında kullanılan malzemelerin uygunluğu; şekillendirilen bardağın dinlendirilmesi ve uygun şekilde fırına dizilmesi, bardak damlarının (fırınlrın) şeklinin uygunluğu, yakım aşamalarının uygunluğu, bardakların piştikten sonra fırın haznesinden alınarak uygun koşullarda dinlendirilmesi, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmesi ve Kızılhisar Bardağı 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.