

No: 1618 – Mahreç İşareti

İYİDERE PİLEKİ TAŞI

Tescil Ettiren
İYİDERE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1618
Tescil Tarihi : 24.07.2024
Başvuru No : C2021/000179
Başvuru Tarihi : 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı : İyidere Pileki Taşı
Ürün / Ürün Grubu : Taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : İyidere Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi : Fethiye Mah. Yalıboyu Cad. No: 5/A İyidere RİZE
Coğrafi Sınır : Rize ili İyidere ilçesi
Kullanım Biçimi : İyidere Pileki Taşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İyidere Pileki Taşı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İyidere Pileki Taşı; Rize ili İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşmiş bazalt biriminden seçilip çıkarıldıktan sonra kullanım amacına göre şekillendirilerek pişirme gereci olarak kullanılan gri renkli porfirik dokulu bazalttır. Bazaltik-andezitik tüf olarak isimlendirilir. Yüksek ısıya dayanaklıdır. İnsan gücü ile oyularak ve yontularak şekil verildikten ve yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için yuvarlak biçimli ekmek pilekisi, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapıp kullanılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir. İyidere Pileki Taşı, kalınlık bakımından çeyrek (25 cm), tam (40 cm) ve kotluk (50 cm) olarak üçe ayrılır.

- Ekmek pilekisi: 40 cm'lik (tam) taş kullanılarak 3-4 cm kalınlık ve 4-6 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Hamsi pilekisi: 25 cm'lik (çeyrek) taş kullanılarak 2-3 cm kalınlık ve 3-5 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Frenk ocağı ve güveç kabı: 50 cm'lik (kotluk) taş kullanılarak 4-5 cm kalınlık ve 6-8 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.

İyidere Pileki Taşı, klinopiroksen, alkali feldispat, amfibol, sanidin, kil ve zeolit minerallerinden oluşur. Kimyasal ana bileşenleri SiO₂, Al₂O₃, Fe₂O₃, CaO, MgO, K₂O ve Na₂O'dur. Kızdırma kaybı (LOI), %4,74-4,75 aralığındadır. Baskın mineral olarak, İyidere Pileki Taşının boşluklarında ikincil olarak oluşan zeolit minerallerinin (analsim ve klinoptilolit) olduğu görülür. K-feldispat, plajioklas ve diopsit mineralleri majör miktarlarda bulunur. İkincil olarak oluşan kil minerali (vermikülit) ve volkan camı ise minör miktardadır.

İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri Tablo 1'de, faz içerikleri ise Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1. İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri

Kimyasal analiz (%)							
SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	CaO	MgO	K ₂ O	Na ₂ O	LOI
48-48,03	17,85-17,89	9,55-9,58	4,31-4,35	5,48-5,40	4,5-4,7	5,25-5,27	4,74-4,5

Tablo 2. İyidere Pileki Taşının kantitatif XRD analizi (QXRD)

Mineralojik kompozisyon (%)						
K-feldispat	Plajiolklas	Diopsit	Analsim	Klinoptilolit	Vermikülit	Volkan camı
26,5-26,9	16,7-17	15,4-15,5	30-30,5	2,9-3,5	2,9-3,5	4,7-5

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının elde edildiği İyidere Mağarası, uzun yıllar boyunca işletilmesi sonucu oluşturulmuş yapay bir mağaradır. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İyidere Pileki Taşı, İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşen bazalt biriminden, uzman kontrolünde tecrübeli ustalar vasıtasıyla tespit edilip çıkartılır. İyidere Pileki Taşının üretiminde kullanılan aletler; yuvarlak pergel, rimit adı verilen iki ucu sivri olan çekiç ve bir ucu sivri bir ucu kavisli olan külüktür. Rimit, taşın mağaradan çıkarılmasında kullanılırken külük ise çıkarılan taşı şekillendirmek için kullanılır. Külük, taşın dağılmadan rahatça şekillendirilmesini sağlar.

Usta, mağara içinde tespit ettiği ve kalınlığı en az 25-30 cm olan yerleri pergelle ayarlar ve bulduğu kaynağın etrafını ürüne göre çıkarmaya hazır hale getirir. Çıkartma işlemi sırasında taşın kırılmaması için kaynağın çevresi rimit adı verilen iki taraflı sivri çekiçle veya elle işaretlendikten sonra işaretli noktalara eşit güç uygulanarak taş kaynağından ayrılır.

İyidere Pileki Taşı, usta tarafından rimit ile mağara dışına alındıktan sonra külük ile şekillendirilir. Her ustanın kendine ait bir imzası vardır ve pilekinin tabanına işler. İyidere Pileki Taşının özelliği kolayca şekil alabilmesi ve yüksek ısıya dayanıklılığı ile sertleşmesi sonucu çeşitli amaçlarda kullanılabilmesidir. İyidere Pileki Taşı kullanım amacına göre şekillendirilip yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için beş farklı büyüklükte yuvarlak biçimli taş pileki, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapıp kullanılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir.

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

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Üretimde kullanılan taşlar, coğrafi sınırdaki bulunan İyidere Mağarasından çıkartılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İyidere Pileki Taşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İyidere Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, İyidere Belediyesi, İyidere İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, İyidere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi İnşaat Mühendisliği ile S.S. İyidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- İyidere Pileki Taşının İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasından çıkarılması.
- Üretimde kullanılan taşın kırılma olmaması ve şekil verilebilen yapıda olması.
- Ürünün çap, kalınlık ve derinlik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İyidere Pileki Taşı ibaresi, logosu 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.