

Tarım ve Köyİşleri Bakanlığından :

Türk Gıda Kodeksi
Distile Alkollü İçkiler Tebliği
(Tebliğ No : 2005/11)

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; distile alkollü içkilerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliğ, distile alkollü içkilerin tanımını ve özelliklerini kapsar. Bu Tebliğ;
- Malttan üretilen biraları,
- Taze üzüm şarabını,
- Vermut ve bitkisel veya kokulu maddelerle aromalandırılmış diğer taze üzüm şaraplarını,
- Elma şarabı, armut şarabı, bal şarabı gibi fermente edilmiş diğer içkileri, fermente edilmiş içkilerle alkolsüz içkilerin karışımalarını ve bunların dışında kalan fermente edilmiş içkilerin karışımalarını,
- Bu Tebliğ'de yer alan distile alkollü içkiler tanımına girmeyen, damıtma yoluyla elde edilen diğer alkollü içkileri kapsamaz.

Hukuki dayanak

Madde 3 - Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre hazırlanmıştır.

Tanım

Madde 4 - Bu Tebliğde geçen;
Distile Alkollü İçki:
a) İnsan tüketimi için hazırlanan,
b) Kendine özgü duyuşsal özellikleri olan ve yumurta likörü hariç alkol miktarı +20 °C'da hacmen en az %15 olan,
c) Aroma katılmış veya katılmamış doğal fermentasyon ürünlerinin doğrudan distilasyonu ve/veya bitkisel maddelerin maserasyonu ile ve/veya tarımsal kökenli etil alkol ve/veya tarımsal kökenli distilat ve/veya distilat ikilerine Türk Gıda Kodeksi doğrultusunda aroma maddeleri, şeker veya diğer tatlandırıcı ürünlerin katılması ile,
d) Veya bir distile alkollü içkinin;
1) Bir veya birden fazla distile alkollü içki ile,
2) Tarımsal kökenli etil alkol, tarımsal kökenli distilat veya distilat içkileri ile,
3) Bir veya birden fazla alkollü içki ile,
4) Bir veya birden fazla içki ile,
karıştırılması ile üretilen içkidir.

Genel işlem tanımları:

Madde 5 - Bu Tebliğde geçen;
a) Tatlandırma: Yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine beyaz şeker, dekstroz, fruktoz, glikoz şurubu, sıvı şeker, invert sıvı şeker, invert şeker şurubu, rektifiye edilmiş konsantre üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, taze üzüm şırası, karamelize edilmiş şeker, bal, keçiboynuzu şurubu veya yukarıda sayılanlarla aynı etkiyi yapacak diğer doğal karbonhidrat içeren maddelerin, bir veya birden fazlasının distile alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanımını,
Karamelize edilmiş şeker; sakkarozun bazlar, mineral asitler veya diğer kimyasal katkı maddeleri olmaksızın kontrollü ısıtılmasından elde edilen ürünü,
b) Karıştırma: İki veya daha fazla farklı içkinin karıştırılması ile yeni bir içki elde edilmesini,
c) Alkol ilavesi: Bir distile alkollü ikiye tarımsal kökenli etil alkol ilavesini,
d) Harmanlama: Aynı kategoriye dahil ve aralarında; hazırlama metotları, distilasyon cihazları, olgunlaştırma ve eskitme süresi, üretimin yapıldığı coğrafî bölge gibi faktörlerin biri veya birkaçından

ötürü kompozisyonunda bazı küçük farklar ile ayırt edilebilen iki veya daha fazla distile alkollü içkinin birleştirilmesini,

e) Olgunlaştırma veya eskitme: Distile alkollü içkinin, daha önce kendisinde bulunmayan duyuşal özellikleri kazanması amacıyla, uygun kaplarda belirli reaksiyonların doğal olarak oluşmasının sağlanması,

f) Aromalandırma: Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında, Türk Gıda Kodeksinde yer alan tad ve koku veren maddelerden bir veya birkaçının kullanılmasını,

g) Renklendirme: Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında Türk Gıda Kodeksinde yer alan bir veya birden fazla renklendirici maddenin kullanılmasını,

h) Tarımsal kökenli etil alkol: EK-1'de tanımlanan özellikleri taşıyan, tarımsal ürünlerin alkol fermentasyonundan sonra distile edilmesiyle elde edilen distile alkollü içkiler hariç etil alkolü,

ı) Tarımsal kökenli distilat: Tarımsal ürünlerin alkol fermentasyonundan sonra distilasyonu yoluyla elde edilen, bu maddenin (h) bendinde tarif edilen etil alkol özelliklerini taşımayan, kullanılan hammaddenin koku ve tadını muhafaza eden distilatı,

i) Suma: Türkiye'de üretilen yaş ve/veya kuru üzüm meyvesinin, hammadde olarak kullanılması ve üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla ayrımsal distilasyonla hacmen alkol miktarı en fazla % 94,5'e kadar sadece Türkiye'de distile edilmesi ile elde edilen üzüm kökenli distilatı,

j) Hacmen alkol miktarı: Söz konusu üründe +20 °C'de var olan saf alkol hacminin, aynı sıcaklık derecesinde toplam ürün hacmine oranının % olarak ifadesini,

k) Uçucu madde içeriği: Distile edilerek elde edilen alkollü içkilerde, kullanılan hammaddenin distilasyonu veya ikinci kez distilasyonu neticesi elde edilen etil alkol ve metil alkol dışındaki uçucu maddelerin miktarını,

l) Üretim yeri: Distile alkollü içkinin karakterini ve temel tanımlayıcı özelliklerini aldığı ve son ürünün üretim sürecinin geçtiği yer veya bölgenin adını,

m) Distile alkollü içki kategorisi: Aynı satış tanımına uyan distile alkollü içkileri,

n) Maserasyon: Distile alkollü içki üretiminde kullanılacak hammaddenin özelliğine göre hammaddenin aromatik özelliklerinin elde edilmesi amacıyla tarımsal kökenli etil alkolde belirli bir süre bekletilmesini,

o) Coğrafi İşaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş distile alkollü içkiyi gösteren işaretleri, ifade eder.

Distile alkollü içki kategorilerinin tanımları ve özellikleri

Madde 6 - Bu Tebliğ kapsamında bulunan distile alkollü içkilerin tanımları ve özellikleri aşağıdadır:

a) Rakı: Yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir.

Rakının;

- Üretiminde ikinci kez distilasyona alınan toplam alkolün en az % 65'i suma olmalıdır.

- Hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılmalı, şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.

- Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.

- Anason tohumdan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 40 olmalıdır.

- Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilmelidir.

b) Rom: Şeker kamışı melası, şeker kamışı veya şeker kamışı suyundan elde edilen şurubun sadece alkol fermentasyonu ve hacmen en fazla % 96'ya kadar distilasyonu ile üretilen distilatın kullanılmasıyla elde edilen ve romun belirli duyuşal özelliklerini taşıyan distile alkollü içkidir.

Özel aromatik karakteri olan romlar; şeker kamışı suyunun alkol fermentasyonu ve distilasyonu ile üretilir.

Özel aromatik karakteri olan romların;

Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 225 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

Fransanın deniz aşırı ülkelerinin coğrafi işaret tescili taşıyan romlar “Tarımsal” ifadesi ile birlikte satışa sunulabilir.

- Romun hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

c) Viski / *whisky* / *whiskey*: Tahıl mayşelerinin, malt içeriğindeki diastaz enzimi ve/veya diğer doğal enzimler ile şekerlendirilmeleri, maya ile fermentasyonu ve kullanılan hammaddenin tat ve kokusuna sahip olması için hacmen en fazla %94,8 alkole kadar distilasyonu ile elde edilen distilatın, en az üç yıl süre ile, kapasitesi 700 litreyi geçmeyen ahşap fiçılarda olgunlaştırılması sonucu elde edilen distile alkollü içkidir.

- Viskinin hacmen alkol miktarı en az % 40 olmalıdır.

d) Tahıl distilat içkisi: Fermente tahıl mayşelerinin distilasyonu ile elde edilen ve kullanılan hammaddenin tat ve kokusunu taşıyan distile alkollü içkidir.

Duyusal özelliklerini kullanılan hammaddeden alan fermente tahıl mayşelerinin hacmen alkol miktarı en fazla % 95 olacak şekilde distile edilmesi ile elde edilen tahıl distilat içkileri “tahıl brendisi” olarak adlandırılır.

- Tahıl distilat içkisinin ve tahıl brendisinin hacmen alkol miktarı en az % 35 olmalıdır.

Almanya’da ve orijinal etiketinde Almanca kullanılan Avrupa Birliği üyesi ülkelerde üretilen “tahıl brendisi” ifadesi yerine “Korn” veya “Kornbrand” ifadeleri kullanılabilir.

- Korn’un hacmen alkol miktarı en az % 32; Kornbrand’ın hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

e) Kanyak: Sadece şarabın veya distilasyon için kuvvetlendirilmiş şarabın, hacmen en fazla % 86’ya kadar distilasyonundan veya şarap distilatının hacmen en fazla % 86’ya kadar ikinci kez distilasyonu ile üretilen distilattan elde edilen distile alkollü içkidir.

Bu içki, 1000 litreden büyük meşe fiçılarda en az 1 yıl, daha küçük hacimli fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılması halinde de, “kanyak” olarak satışa sunulabilir.

Kanyağın;

- Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

f) Brendi / *Brandy* / *Weinbrand*: Doğrudan kanyaktan veya kanyağın son ürünün hacmen %50’sini geçmeyecek miktarda, hacmen en fazla % 94,8’e kadar distile edilmiş şarap distilatı ile harmanlanmasından elde edilen distile alkollü içkidir.

Bu içki, 1000 litreden büyük fiçılarda en az bir yıl, daha küçük hacimli fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılır.

Brendinin;

- Uçucu madde içeriği hacmen % 100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 36 olmalıdır.

g) Üzüm cibresi distilat içkisi / üzüm cibresi: Fermente ve distile edilmiş üzüm cibresinden elde edilen distile alkollü içkidir. Distilasyon işlemi direkt su buharı ile veya sonradan su ilave edilerek gerçekleştirilir. Cibrenin distilasyonda bulunması halinde hacmen en fazla % 86’ya kadar distile edilmelidir. Aynı hacmen alkol miktarında tekrar distile edilebilir.

Üzüm cibresi distilat içkisinin;

- Uçucu madde içeriği hacmen % 100 alkolün hektolitresinde 140 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır.

- Bu içkinin hazırlanmasında üzüm cibresine eklenen tortu, 100 kg üzüm cibresinde 25 kg dan fazla olmamalıdır.

- Tortudan elde edilen alkol miktarı son ürünündeki toplam alkol miktarının % 35’inden fazla olmamalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

“Üzüm cibresi” veya “üzüm cibresi distilat içkisi” isminin yerine, İtalya’da üretildiği takdirde “Grappa” Macaristan’da üretildiği takdirde “Polinka” ismi kullanılabilir.

h) Meyve cibresi distilat içkisi: Üzüm cibresi hariç meyve cibresinin fermentasyonu ve hacmen en fazla % 86’ya kadar distilasyonu ile üretilen distilattan elde edilen distile alkollü içkidir. Aynı hacmen alkol miktarında tekrar distile edilebilir.

Meyve cibresi distilat içkisinin;

- Uçucu madde içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde en fazla 1500 g olmalıdır.

- Sert çekirdekli meyve cibresi distilat içkilerinde hidrosiyamik asit içeriği, hacmen % 100 alkolün litresinde 10 gramdan fazla olmamalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

1) Kuru üzüm distilat içkisi / kuru üzüm brendisi / *raisin brandy*: “Corinth Black” veya “Malaga muscat” türü kurutulmuş üzüm ekstraktının alkol fermentasyonu ile elde edilen ürününün, distile edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Distilatın, kullanılan hammaddenin tat ve kokusuna sahip olması için hacmen en fazla % 94,5’e kadar distile edilmesi gerekir.

- Kuru üzüm distilat içkisinin hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

i) Meyve distilat içkisi: 2 alt kategoriye ayrılır.

1- Meyve brendisi:

Sadece, çekirdekli veya çekirdeksiz taze etli meyvelerin veya bu meyvelerin şıralarının, alkol fermentasyonu ve kullanılan meyvenin tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla % 86 ya kadar distile edilmesi ile üretilen distilattan elde edilen distile alkollü içkidir.

Meyve brendisinin;

- Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Çekirdekli taze meyvelerden elde edilen içkilerde, hidrosiyamik asit miktarı, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde en fazla 10 g olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır. Ancak;

Metil alkol miktarı hacmen %100 alkolün hektolitresinde; erik (*Prunus domestica* L.), Avrupa eriği (*Prunus domestica* L. var *syriaca*), quetsch (*Prunus domestica* L.), elma (*Malus domestica* Borkh) veya armuttan (*Pyrus communis* L.) elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1200 g; Frenk üzümü ve kuş üzümü (*Ribes* spp.), üvez (*Sorbus aucuparia*) ve mürverden (*Sambucus nigra*) elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1350 g; ahududu (*Rubus idaeus* L.) ve böğürtlenden (*Rubus fruticosus* L.) elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1200 g olabilir.

Williams türü armutlardan üretilen armut brendilerinde sadece “williams” adı kullanılabilir. Bu ürünlerde metil alkol miktarı hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1350 g olmalıdır.

Meyve brendisi olarak tanımlanan içkilerde meyve adı “brendi” ifadesinden önce kullanılmalıdır. Bu ürünler meyve adı ile birlikte “wasser” olarak da adlandırılabilir. Kiraz brendisi “kirsch”, erik brendisi “slivovitz” olarak da adlandırılabilir.

- Meyve brendisinin hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

2- Meyve alkola içkileri:

Kısmen fermente olmuş veya fermente olmamış böğürtlenden (*Rubus fruticosus* L.), çilek (*Fragaria* L.), yaban mersini (*Vaccinium myrtillus* L.), ahududu (*Rubus idaeus* L.), Frenk üzümü (*Ribes vulgare* Lam), çakal eriği (*Prunus spinosa* L.), üvez (*Sorbus domestica*- *Sorbus domestica* L.), çoban süpürgesi meyvesi (*Ilex cassine* L.), keklik üzümü (*Sorbus turterminalis* L.), mürver (*Sambucus nigra* L.), kuşburnu (*Rosa canina* L.), kuşüzümü (*Ribes nigrum* L.) gibi üzüksü meyvelerin tarımsal kökenli etil alkolde veya distilat içkisinde veya distilat içinde hacmen %100 alkolün 20 litresinde en az 100 kg meyve kullanılarak maserasyon ve bunu takiben distilasyon işlemi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

Yukarıda yer alan fermente edilmemiş meyveler gibi üzüksü meyvelerin, bütün halde tarımsal kökenli etil alkolde maserasyonu ve ardından distilasyonu ile elde edilen ürünler, meyve adı ile birlikte “geist” olarak adlandırılabilir.

- Meyve alkola içkilerinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

j) Cider distilat içkisi / cider brendi / cider *brandy* /perry distilat içkisi: Sadece cider veya perry'nin distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. Kullanılan hammaddenin tad ve kokusuna sahip olması için hacmen alkol miktarı en fazla %86'ya kadar distile edilir.

Cider distilat içkisinin;

- Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

k) Gentian distilat içkisi: Gentian köklerinin tarımsal kökenli etil alkol ilave edilerek veya edilmeyerek fermentasyonu ve elde edilen fermente gentianın distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

- Gentian distilat içkisinin hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

l) Meyve likörü: Meyvelerin tarımsal kökenli etil alkolde ve/veya tarımsal kökenli distilatta ve/veya tebliğ kapsamında yer alan distilat içkilerinde maserasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

Kullanılan meyve miktarı hacmen % 100 alkolün 20 litresinde en az 5 kilogram olmalıdır.

Bu distile alkollü içkilerin aroması, kullanılan meyveden gelen aromalar dışında aroma maddeleri ve/veya aroma karışımları ile desteklenebilir. Bu içkilerde Türk Gıda Kodeksinde yer alan aroma maddeleri ve aroma karışımları kullanılır. Ancak içkinin karakteristik tadı ve rengi sadece kullanılan meyveden gelmelidir.

Distile alkollü içkinin hacmen %100 alkolün litresinde en az 250 gram çakal eriğinin (*Prunus spinosa*) maserasyonu ile İspanya'da üretilmesi koşuluyla "meyve likörü" isminin yerine "Pacharan" ismi kullanılabilir.

- Meyve likörünün hacmen alkol miktarı en az % 25 olmalıdır.

m) Geleneksel meyve likörü: Iğdır ve Konya Ereğli'si yöresinde yetişen Tokaloğlu cinsi kayısı (*Prunus armeniaca cv.*), İstanbul Boğazının Sarıyer, Tarabya ve Beykoz civarı ile Bursa ve Bilecik yöresinde yetiştirilen ahududu (*Rubus ideaus*), Batı Karadeniz ve özellikle Karadeniz Ereğli'si yöresinde yetiştirilen Osmanlı çileği (*Fragaria vesca*), Afyon ve Kütahya yöresinde yetişen vişne (*Prunus cerasus*), Bodrum ve Fethiye yöresinde yetişen mandarina (*Citrus reticulata*) meyvelerinin veya seçilmiş meyve kısımlarının tarımsal kökenli etil alkol ve/veya tarımsal kökenli distilat ve/veya meyve distilat içkileri ile maserasyonu sonucu elde edilen ve sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir.

Üretiminde %100'lük alkol cinsinden 100 litre alkol için en az 75 kg meyve kullanılmış olmalıdır. Karakteristik tadı ve rengi tamamen kullanılan meyveden gelmelidir. Bu ürünlerde "geleneksel likör" ifadesi meyve adı ile birlikte kullanılır. Bu ürünlerde rafine beyaz şeker kullanılmalıdır.

- Geleneksel meyve likörünün hacmen alkol miktarı en az % 20 olmalıdır.

n) Geleneksel gül likörü: Isparta yöresinde yetişen Kızanlık Gülü yapraklarından gül yağı üretilmesi esnasında elde edilen yağ altı gül suyuna tarımsal kökenli etil alkol ilavesi ile elde edilen ve sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir. Bu ürünlerde rafine beyaz şeker kullanılır.

- Geleneksel gül likörünün hacmen alkol miktarı en az % 20 olmalıdır.

o) Ardiç aromalı distile alkollü içkiler: Tarımsal kökenli etil alkole ve/veya tahıl distilat içkisine ve/veya tahıl distilatına ardiç tohumu (*Juniperus communis*) ile tat ve koku kazandırılması suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir. Üretiminde ilave olarak, Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal ve/veya doğala özdeş aroma maddeleri ve/veya aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları kullanılabilir. Bu aromalar ve/veya bitki kısımları ardiç aromasını azaltsa bile, ardıcın diğer duyuşal özellikleri belirgin olmalıdır.

- Ardiç aromalı distile alkollü içkinin hacmen alkol miktarı cin hariç en az % 15 olmalıdır.

"Genievre, Jenever, Genever ve Peket" adlı ardiç aromalı distile içkilerde;

- Kullanılan tarımsal kökenli etil alkol, duyuşal olarak ürüne uygun olmalıdır.

- Metil alkol içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde en fazla 5 g olmalıdır.

- Aldehit içeriği hacmen % 100 alkolün hektolitresinde asetaldehit olarak en fazla 0,2 g olmalıdır.

- Ardiç tadının hissedilir olması gerekmez.

“Cin/gin” duyuşal olarak uygun tarımsal kökenli etil alkolün Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal ve/veya doğala özdeş aroma maddeleri katılarak aromalandırılması ile elde edilen ardıç tadı baskın olan içkidir.

“Distile cin/gin” adı yalnızca, uygun kalitede ve başlangıç alkol miktarı en az % 96 olan duyuşal olarak uygun tarımsal kökenli etil alkolün, cin üretimine uygun geleneksel imbiklerde, ardıç tohumu ve diğere aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte ikinci kez distilasyonu ile elde edilen ardıç tadı baskın olan distile alkollü içkiler için kullanılabilir. “Distile cin” doğal ve/veya doğala özdeş aroma maddeleri ile aromalandırılabilir. “London cin/gin” de bir çeşit distile cindir.

Yukarıda tanımlanan distilasyon ürününe, distile cin üretiminde kullanılan distilat ve tarımsal kökenli etil alkolün aynı bileşim, saflık ve hacim alkolde karıştırılması ile elde edilen içkilerde de “distile cin” adı kullanılabilir. Ancak, tarımsal kökenli etil alkolde aroma maddeleri katılmasıyla elde edilen cin için “distile cin” adı kullanılmaz.

- Cin ve distile cinin hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

p) Karavay aromalı distile alkollü içki: Tarımsal kökenli etil alkolün karavay (*Carum carvi* L.), ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir. Bu distile alkollü içkiye karavay tadı baskın olması koşuluyla Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal ve/veya doğala özdeş aromalar veya aroma karışımları ilave edilebilir.

- Karavay aromalı distile alkollü içkinin hacmen alkol miktarı “akvavit” ve “aquavit” hariç en az % 30 olmalıdır.

Eğer bu içkiler bitki veya baharat distilatları ile aromalandırılmış ise “akvavit” veya “aquavit” olarak adlandırılır.

Karavay (*Carum carvi* L.) ve/veya dereotu (*Anethum graveolens* L.) tohumu aromasının baskın olması koşuluyla “akvavit” veya “aquavit”e doğal ve/veya doğala özdeş aromalar veya aroma karışımları ilave edilebilir. Esansiyel yağların kullanımına izin verilmez. Bu ürünlerin tadında acılık veren maddeler baskın olmamalı ve kuru ekstrakt miktarı 100 ml’de en fazla 1,5 g olmalıdır.

- “Akvavit” veya “aquavit”in hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

r) Anason aromalı distile alkollü içkiler: Tarımsal kökenli etil alkolün, yıldız anason (*Illicium verum*), anason (*Pimpinella anisum*), rezene (*Foeniculum vulgare*) ekstraktı veya aynı aromatik içeriğe sahip diğere herhangi bir bitki ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir.

Anason aromalı distile alkollü içkilerin üretiminde aşağıdaki üretim metotlarından herhangi biri kullanılır:

- Maserasyon ve/veya distilasyon,

- Tarımsal kökenli etil alkolün yukarıda belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile ikinci kez distilasyonu,

- Anason aromalı bitki ekstraktlarının doğal distilasyonunundan elde edilen distilatın ilavesi,

- Yukarıda belirtilen bu üç metodun kombinasyonu.

Anason aromalı distile alkollü içki üretiminde, anason tadının baskın olması kaydıyla diğere doğal bitki ekstraktı veya aromatik tohumlar da kullanılabilir.

- Anason aromalı distile alkollü içkilerde hacmen alkol miktarı “ouzo”, “pastis” ve “anis” hariç en az % 15 olmalıdır.

Anason aromalı distile alkollü içkinin “pastis” olarak adlandırılabilmesi için glisirhizik asit olarak da bilinen kalkon adlı renklendiriciyi içeren meyan kökü (*Glycyrrhiza glabra*) doğal ekstraktı içermesi gerekir.

“Pastis”in;

- Meyan kökü miktarı 0,05 g/L’den az 0,5 g/L’den çok olmamalıdır.

- Şeker miktarı 100 g/L’den daha az olmamalıdır.

- Anetol düzeyi en az 1,5 g/L en çok 2 g/L olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 40 olmalıdır.

Anason aromalı distile alkollü içkinin “ouzo” olarak adlandırılabilmesi için sadece Yunanistan’da yada Kıbrıs’ta üretilmiş olması gerekir.

“Ouzo”, anason ve kullanılması halinde rezene tohumu, Chios adasına özgü sakız (*Pistacia lentiscus Chia* veya *Latifolia*) ile diğere aromatik tohumlar, bitkiler ve meyveler kullanılarak yapılan distilasyon veya maserasyon işlemiyle aromalandırılmış tarımsal kökenli etil alkollerin harmanlanması ile üretilir.

Distilasyon yoluyla aromalandırılmış tarımsal kökenli etil alkol;

- “Ouzo”nun hacmen alkol miktarının en az % 20’sini temsil etmelidir.
- 1000 litre veya daha az kapasiteli geleneksel kesikli sistem bakır imbiklerde distilasyonla üretilmiş olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı % 55’den az ve % 80’den fazla olmamalıdır.

“Ouzo”;

- Renksiz olmalıdır.

- Şeker miktarı 50 g/L veya daha az olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

Anason aromalı bir distile alkollü içkinin “anis” olarak adlandırılabilmesi için, karakteristik tadı sadece anason (*Pimpinella anisum*) ve/veya yıldız anason (*Ilicium verum*) ve/veya rezene (*Foeniculum vulgare*)’den gelmelidir. Bu tohum veya tohumların birlikte distilasyonundan elde edilen alkol, bu distile içkinin hacmen alkol miktarının en az % 20’sini sağlaması durumunda “distile anis” ismi kullanılır.

- “Anis”in hacmen alkol miktarı en az % 35 olmalıdır.

s) Bitter distile alkollü içki / *bitter*: Tarımsal kökenli etil alkolün Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal ve/veya doğala özdeş aroma veya aroma karışımları ilave edilerek aromalandırılması ile elde edilen baskın olarak bitter tada sahip distile alkollü içkidir.

- Bitter distile alkollü içkinin hacmen alkol miktarı en az % 15 olmalıdır.

Bu içkiler “amer” veya “bitter” adı ile veya başka bir adla birlikte başka bir ifade kullanılarak da satışa sunulabilir. 6 ncı maddede yer alan ürünler haricindeki “bitter” ürünlerde de “amer” ifadesi kullanılabilir.

t) Votka: Tarımsal kökenli etil alkolün hammaddesinden gelen duyuşal özelliklerinin seçimli olarak azaltılması amacıyla rektifikasyonu veya aktif kömürden filtrasyonu ve ardından direkt distilasyonu veya eşdeğer işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. İçkiye aroma maddeleri ilave edilerek duyuşal özellikler kazandırılabilir.

- Votkanın hacmen alkol miktarı en az % 37,5 olmalıdır.

u) Likör: Tarımsal kökenli etil alkolün, tarımsal kökenli distilatın veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve kullanılması halinde süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

Likörün;

- Şeker miktarı, invert şeker cinsinden en az 100 g/L olmalıdır.

- Sadece gentian ile aromalandırılarak hazırlanan gentian likörlerde şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 80 g/L olmalıdır.

- Sadece kiraz distilat içkisinin bulunduğu kiraz likörlerinde ise şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 70 g/L olmalıdır.

Şeker içeriği invert şeker cinsinden en az 250 g/L olan likörler için “Crème de” ifadesinden sonra meyve adı veya süt ürünleri hariç olmak üzere kullanılan hammadde adı gelir.

Invert şeker cinsinden en az 400 g/L şeker içeren kuşüzümü likörleri için “Crème de cassis” adı kullanılır.

- Likörlerin hacmen alkol miktarı en az % 15 olmalıdır.

“Jaegertee”, “Jagertee”, “Jagatee” ismi, Avusturya’da bazı distile içki veya çay esansları, doğal aroma maddeleri ilave edilerek hazırlanan, hacmen alkol miktarı en az % 22,5 olan, invert şeker cinsinden 100 g/L şeker içeren likörler için kullanılır.

v) Yumurta likörü / *advocaat* / *avocat* / *advokat*: Tarımsal kökenli etil alkolden elde edilen, yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker veya bal içeren, aromalandırılmış veya aromalandırılmamış distile alkollü içkidir.

Yumurta likörünün;

- Şeker veya bal miktarı en az 150 g/L olmalıdır.

- Yumurta sarısı miktarı en az 140 g/L olmalıdır.

- Hacmen alkol miktarı en az % 14 olmalıdır.

y) Yumurtalı likör: Tarımsal kökenli etil alkolden elde edilen, yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker veya bal içeren, aromalandırılmış veya aromalandırılmamış distile alkollü içkidir.

Yumurtalı likörün;

- Şeker veya bal miktarı en az 150 g/L olmalıdır.

- Yumurta sarısı miktarı en az 70 g/L olmalıdır.
- Yumurtalı likörün hacmen alkol miktarı en az % 15 olmalıdır.

z) Spritglögg / Väkevä glögi: Tarımsal kökenli etil alkolün Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal ve/veya doğala özdeş tarçın ve/veya karanfil aroması ile aromalandırılması ile elde edilen distile alkollü içkidir.

Spritglögg'ün üretiminde aşağıdaki metotlardan biri kullanılır;

- Maserasyon ve/veya distilasyon,
- Yukarıda belirtilen bitki kısımları ile birlikte tarımsal kökenli etil alkolün ikinci kez distilasyonu,
- Tarçın veya karanfilin doğal veya doğala özdeş aromasının ilavesi,
- Yukarıda belirtilen üç metodun kombinasyonu.

Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal veya doğala özdeş bitki ekstraktı aromaları da kullanılabilir. Ancak, kullanılan baharatın aroması baskın olmalıdır. Şarap ve şarap ürünlerinin içeriği %50'yi geçmemelidir.

- Spritglögg'ün hacmen alkol miktarı en az % 15 olmalıdır.

Özel distile alkollü içkiler ve likörlere ait tanımlar

Madde 7 - Bazı özel satış tanımlamaları bulunan distile içki ve likörlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir:

Vruchtenjenever veya Jenever met Vruchten : “Jenever”e meyve, bitki veya bunların parçaları veya meyve suyu, meyve veya bitkilerden ekstrakt edilmiş konsantre distilatların veya diğer distilatların eklenmesi ile aromalandırılan likör veya distile alkollü içkidir. Doğal veya doğala özdeş aromalar eklenir ve tatlandırılır.

Meyveden gelen duyuşal karakteristiği korunarak hacmen alkol miktarı en az % 20'ye kadar distile edilir. “Vruchten” ifadesi, meyve ismi ile yer değiştirebilir.

Berenburg veya Beerenburg: Tarımsal kökenli etil alkol kullanılarak, meyve veya bitki veya bunların parçalarının maserasyonu ile üretilen, gentian kökü (*Gentiana lutea* L.) ardıç meyvesi (*Juniperus communis* L.) ve defne yaprakları (*Laurus nobilis* L.) distilatlarının özel aromasını içeren, açık kahveden koyu kahveye doğru renk değişimi olan, invert şeker cinsinden en fazla 20 g/L tatlandırılabilen ve hacmen alkol miktarı en az % 30 olan distile alkollü içkidir.

Guignolet: Kirazın tarımsal kökenli etil alkolde maserasyonu ile elde edilen likördür.

Punch au rhum: Alkol içeriği sadece “rhum” den sağlanan likördür.

Pastis de Marseille: Anetol miktarı 2 g/L, hacmen alkol miktarı % 45 olan pastis “Pastis de Marseille” olarak adlandırılır.

Sloe gin: Çakal eriğinin cin içinde maserasyonu ve mümkünse çakal eriği suyunun eklenmesi ile sadece doğal aroma maddeleri kullanılarak üretilen, hacmen alkol miktarı en az % 25 olan likördür.

Topinambur: Sadece Kudüs enginarı (*Helianthus tuberosus* L.)'nin fermentasyonu ile hacmen alkol miktarı en az % 38 olacak şekilde üretilen distile alkollü içkidir.

Hefebrand: Fermente meyve veya şarabın tortusundan elde edilen hacmen alkol miktarı en az % 38 olan distile alkollü içkidir.

“Hefebrand” terimi kullanılan ham madde isimleri ile desteklenebilir.

Sambuca: Renksiz anason aromalı, anason (*Pimpinella anisum* L.), yıldız anason (*Illicium verum* L.) veya diğer aromatik bitkilerin distilatını içeren, hacmen alkol miktarı en az % 38 olan, şeker içeriği invert şeker cinsinden en az 350 grama eşit olan, doğal anetol miktarı litrede 1 gramdan fazla 2 gramdan az olan likördür.

Mistra: Anason veya doğal anetol ile aromalandırılan, anetol içeriği 1 gramdan az 2 gramdan fazla olmayan, ayrıca aromatik bitkilerin distilatlarını içeren, hacmen alkol miktarı % 40'dan az % 47'den fazla olmayan, şeker eklenmeyen renksiz likördür.

Maraschino veya Marrasquino: Renksiz, aromasını maraska kiraz distilatından veya kiraz maserasyon ürününden veya kiraz parçalarının alkol içindeki maserasyonundan alan, hacmen alkol miktarı en az % 24 olan, şeker içeriği invert şeker cinsinden en az 250 g/L'ye eşit olan likördür.

Nocino: Cevizin bütün yeşil kabuğunun (*Jugians regia* L.) maserasyonu ve/veya distilasyonu ile aromalandırılan, hacmen alkol miktarı en az % 30 olan, şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 100 g/L olan likördür.

Bira brendisi: Taze biranın hacmen en fazla % 86 alkole kadar doğrudan distilasyonu ile elde edilen, duyuşsal karakteristiği biradan gelen ve hacmen alkol miktarı en az % 38 olan distile alkollü içkidir.

Özel hükümler

Madde 8 - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özel hükümler aşağıda verilmiştir:

a) Bu Tebliğin 6 ncı maddesindeki ürün tanımlarına uymayan ürünler, bu kategori isimleriyle anılmazlar. Bu ürünler “distile alkollü içki” olarak tanımlanır.

b) Distile alkollü içkilerin bu Tebliğe yer alan tanımlar kullanılarak insan tüketimine sunulabilmesi için, ait olduğu kategori ve satış tanımlarına uygun olması gerekir.

c) Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanılan su, ilgili mevzuatına uygun olmalıdır. Bu ürünlerin üretiminde tercihen distile veya demineralize su kullanılır. Katılacak su ürünün doğasını değiştiremez.

d) Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında tarımsal kökenli etil alkol dışında başka etil alkol kullanılamaz.

e) Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanılan renklendirici, aroma ve izin verilen katkı maddelerinin çözünmesinde ve seyreltilmesinde tarımsal kökenli etil alkol kullanılır.

f) Distile alkollü içkilerde kullanılacak tarımsal kökenli etil alkolün özellikleri EK- 1’e uygun olmalıdır.

g) Tarımsal kökenli etil alkol ve tarımsal kökenli distilat ürün tanımlarında belirtilen hammaddelerden üretilmiş olmalıdır.

h) Harmanlama sonucu elde edilen distile alkollü içki, harmanlama yapılmadan önceki distile alkollü içkiler ile aynı kategoridedir.

ı) Bu Tebliğin Ek-2’sinde yer alan adlandırmalar, ürünün karakterinin ve nihai kalitesinin kazanıldığı üretim aşamasının, belirtilen coğrafi alanda gerçekleştiğini gösteren işaretler olup bu adlandırmalar Türk Patent Enstitüsü’nce coğrafi işaret olarak tescil edilmeleri halinde koruma altına alınır.

Katkı maddeleri

Madde 9 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenen katkı maddeleri, tatlandırıcılar ve renklendiriciler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Katkı Maddeleri Bölümüne uygun olmalıdır. Rakı ve geleneksel meyve likörlerinde renklendirici, tatlandırıcı ve diğer katkı maddeleri kullanılamaz. Geleneksel gül likörlerinde renklendirici kullanılabilir.

Aroma maddeleri

Madde 10 - Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında Türk Gıda Kodeksine uygun doğal aroma maddeleri ve karışımları kullanılır. Rakıda ve geleneksel likörlerde aroma maddeleri kullanılamaz.

Doğal aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Aromalar bölümüne uygun olmalıdır. Ancak aşağıda belirtilen likörler hariç olmak üzere, likörlerde “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Aromalar bölümüne uygun doğala özdeş aroma maddeleri ve karışımları kullanılır;

a) Meyve likörleri veya “Crèmes”

Ananas

Kuşüzümü

Kiraz

Ahududu

Dut

Yaban Mersini

Turunçgil

Turuncu böğürtlen (*Rubus chamaemorus* L.)

Kutup Böğürtleni (*Rubus arcticus*)

Kırmızı yaban mersini (*Vaccinium oxycoccus*)

Kırmızı meyveli ayı üzümü (*Vaccinium vitis-idaea*)

Deniz cehrisi /akdiken (*Hippophae rhamnoides*)

b) Bitki Likörleri

Nane

Gentian
Anason
Alp pelini
Yara otu

Bulaşanlar

Madde 11 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Bulaşanlar Bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 12 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları kalıntı limitleri

Madde 13 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal kökenli bir bileşen ilave edildiğinde veteriner ilaç kalıntı düzeyi “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Veteriner İlaç Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 14 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Hijyen Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama ve etiketleme - işaretleme

Madde 15 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme Bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

a) Tarımsal kökenli etil alkolün üretildiği hammaddenin belirtilmesi halinde, tarımsal kökenli etil alkol azalan oran sırası dikkate alınarak etiket üzerinde yer almalıdır.

b) Distile alkollü içki harmanlama işlemine tabi tutulmuş ise, ürün adı harmanlama ifadesi ile desteklenebilir.

c) Tüketime sunulan distile alkollü içkilerde “benzer”, “tip”, “stil” gibi tüketiciyi yanıltıcı, ürünün sahip olmadığı özellikleri ima eden ifadeler, satış tanımlamalarında yer alamaz.

d) Rakı, rom, viski, tahıl distilat içkisi, kanyak, üzüm cibresi distilat içkisi, kuru üzüm distilat içkisi, meyve likörü, cider distilat içkisi, cider brendi, perry distilat içkisi, meyve distilat içkisi ve brendiye tarımsal kökenli etil alkol ilave edilmişse herhangi bir şekilde sahip oldukları ürün adlarını taşıyamazlar.

e) Etiketinde “maserasyon ve distilasyonla üretilmiştir” ifadesinin bulunduğu durumlarda, aşağıda belirtilen meyve adları “alkola içkisi” ifadesinin önünde yer alabilir.

Böğürtlen (*Rubus fruticosus L.*), çilek (*Fragaria L.*), yaban mersini (*Vaccinium myrtillus L.*), ahududu (*Rubus idaeus L.*), frenk üzümü (*Ribes vulgare Lam.*), çakal eriği (*Prunus spinosa L.*), üvez (*Sorbus domestica- Sorbus domestica L.*), çoban süpürgesi meyvesi (*Ilex cassine l.*), keklik üzümü (*Sorbus turterminalis L.*), mürver (*Sambucus nigraL.*), kuşburnu (*Rosa canina L.*), kuşüzümü (*Ribes nigrum L.*).

Fransa’nın denizaşırı topraklarında ve bölgelerinde üretilen muz (*Musa paradisiaca*), passion meyvesi (*Passiflora edulis*), ambarella (*Spondias dulcis*), hog plum (*Spondias mombin*) meyvelerinden distile alkollü içkilerin etiketinde de, “maserasyon ve distilasyonla üretilmiştir” ifadesinin bulunduğu durumlarda meyve adı “alkola içkisi” ifadesinin önünde yer alabilir.

f) Birden fazla meyvenin fermentasyonu ve distilasyonu ile elde edilen ürün “meyve brendisi” olarak adlandırılır. Ürün ismi kullanılan meyvelerin azalan ağırlıkları göz önünde bulundurularak her bir meyvenin adı ile desteklenebilir.

g) Meyve likörlerinde “likör” ifadesinden önce meyve adı yer alır.

h) Meyve cibresi distilat içkisinde satış tanımında meyve ismi “cibre distilat içkisi” ifadesinin önünde yer alır. Eğer cibrede birkaç farklı meyve kullanılmış ise satış tanımında “meyve cibresi distilat içkisi” kullanılır.

1) Distile alkollü içkilerden (d) fıkrasında belirtilenlerin bir veya birden fazla bu Tebliğde tanımlanan veya tanımlanmayan distile alkollü içki ile karıştırılması ve/veya bir yada daha fazla tarımsal kökenli distilatlarla karıştırılması durumunda; satış tanımı “Distile Alkollü İçki” ifadesi açıkça görülebilir bir şekilde, ürün ismi ile aynı yüzde, diğer kalite ibareleri olmadan etiketin göze çarpan bir bölümünde yer almalıdır.

Ancak, herhangi bir karışım bu Tebliğin 6 ncı maddesinde yer alan içki isimlerinden birine uyuyorsa, bu karışımın tanımlanmasında ve piyasaya sunulmasında yukarıda belirtilen koşul aranmaz

Yukarıda bahsedilen ifadeler aynı karakterde ve renkte olmalıdır, kullanılan punto satış tanımında kullanılan puntunun yarısından daha büyük olamaz.

Her bir alkol bileşeninin oranı, hacimce karışımın toplam saf alkol miktarında temsil edildiği saf alkolün hacimce yüzdesine eşit olmalıdır. Bu durum kullanılan miktarın azalan oranlarına göre “% hac.” olarak ifade edilir.

i) Distile alkollü içkinin içindeki alkol, sadece o distile alkollü içkinin üretim sürecinde elde edilmemiş ise, söz konusu içki, bu Tebliğin 6 ncı maddesinde yer alan içki isimleri ile birlikte bileşik isim olarak piyasaya sunulamaz.

Ancak, AB üyesi ülkelerde üretilen likörlerin sunumunda sadece aşağıdaki bileşik isimler kullanılabilir:

Kuru erik brendi, portakal brendi, kayısı brendi, kiraz brendi, kuşüzümü romu olarak da adlandırılan solbaerrom.

Yukarıda belirtilen bileşik ifadeler etikette likör kelimesi ile aynı renkte, aynı puntoda ve tek sırada olmalıdır. Alkol distile içkiden gelmiyorsa alkolün orijini etikette bileşik ifade ve likör ifadesi ile aynı yüzde kullanılan tarımsal kökenli alkol türü ile birlikte veya “.....den yapılmıştır.” veya “.....kullanılmıştır” ifadesi ile birlikte “tarımsal alkol” ifadesi yer almalıdır.

j) Avrupa Birliği üyesi ülkelere ithal edilen ürünlerde, kategorilerine göre Ek-2’de belirtilen isimler etikette ürün ismiyle birlikte yer alabilir.

Taşıma ve depolama

Madde 16 - Bu Tebliğ’de yer alan ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

Madde 17 - Bu Tebliğ’de yer alan ürünlerin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Avrupa Birliğine uyum

Madde 18 - Bu Tebliğ 1576/89EEC sayılı “Distile Alkollü İçkilerin Tanımlanması ve Sunulmasına İlişkin Genel Kurallar” üzerine Konsey Tüzüğü ve 1014/90/EEC sayılı “Distile Alkollü İçkilerin Tanımlanması ve Sunulmasına İlişkin Detay Kurallar” Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

Madde 19 - Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 20 - Bu Tebliğe ait hükümler; 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 21 - Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 21/10/1995 tarihli ve 22440 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Distile Alkollü İçkiler Tebliği” yürürlükten kaldırılmıştır. [\(Mülga\) TÜRK GIDA KODEKSİ.](#)

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 22 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 23 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK-1

Tarımsal Kökenli Etil Alkolün Özellikleri

Özellikler		
Duyusal Özellikler		Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tad bulunmamalı
Alkol miktarı (hacmen %)	en az	96.0
Toplam asitlik (%100 lük alkolde asetik asit cinsinden gram/hektolitre)	en fazla	1.5
Esterler (%100 lük alkolde etilasetat cinsinden gram/hektolitre)	en fazla	1.3
Aldehitler (%100 lük alkolde asetaldehit cinsinden gram/hektolitre)	en fazla	0.5
Yüksek alkoller (%100 lük alkolde metil-2 propanol 1 cinsinden gram/hektolitre)	en fazla	0.5
Metanol (%100 lük alkolde gram/hektolitre)	en fazla	50
Buharlaştırma Kalıntısı (%100 lük alkolde gram/hektolitre)	en fazla	1.5
Uçucu azotlu bazlar (%100 lük alkolde azot cinsinden gram/hektolitre)	en fazla	0.1
Furfural		Bulunmamalı

EK 2

DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLERE AİT COĞRAFİ İŞARETLER

2. (a) Whisky

Scotch Whisky
Irish Whisky
Whisky expand .
(Bu tanımlar 'Malt' or 'Grain' ifadesi ile desteklenebilir)

(b) Whiskey

Irish Whiskey
Uisce Beatha Eireannach/Irish Whiskey
(Bu tanımlar 'Pot Still' ifadesi ile desteklenebilir)
Eau-de-vie de seigle, marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de Cognac
Eau-de-vie des Charentes
Cognac
(Bu tanımlar aşağıdaki ifadelerle birlikte kullanılabilir)

3. Tahıl Distilat İçkisi

4. Konyak

— Fine
— Grande Fine Champagne

- Grande Champagne
- Petite Fine Champagne
- Petite Champagne
- Fine Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois)

Fine Bordeaux
 Armagnac
 Bas-Armagnac
 Haut-Armagnac
 Tenarese
 Eau-de-vie de vin de la Marne
 Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine
 Eau-de-vie de vin de Bourgogne
 Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est
 Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comte
 Eau-de-vie de vin originaire du Bugey
 Eau-de-vie de vin de Savoie
 Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire
 Eau-de-vie de vin des C6tes-du-Rhone
 Eau-de-vie de vin originaire de Provence
 Faugeres or eau-de-vie de Faugeres
 Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc
 Aguardente do Minho
 Aguardente do Douro
 Aguardente da Beira Interior
 Aguardente da Bairrada
 Aguardente do Oeste
 Aguardente do Ribatejo
 Aguardente do Alentejo
 Aguardente do Algarve

5. Brendi

Brandy de Jerez
 Brandy de Penedes
 Brandy iraliano
Brandy ATTIKII<:/Attica Brandy
Brandy IleXoTtowrtaou/Peloponnese Brandy
Brandy KevTpiKf]<; EXXaSa^'Brandy from Central Greece

6. Üzüm Cibresi Distilat İçkisi

Deutscher Weinbrand
 Eau-de-vie de marc de Champagne ou marc de Champagne
 Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine
 Eau-de-vie de marc de Bourgogne
 Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est
 Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comte
 Eau-de-vie de marc originaire de Bugey
 Eau-de-vie de marc originaire de Savoie
 Marc de Bourgogne
 Marc de Savoie
 Marc d'Auvergne
 Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire
 Eau-de-vie de marc des Cotes du Rhone
 Eau-de-vie de marc originaire de Provence
 Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc
 Marc d'Alsace Gewur/traminer
 Marc de Lorraine
 Bagaceira do Minho
 Bagaceira do Douro
 Bagaceira da Btira Interior
 Bagaceira da Bairrada

Bagaceira do Oeste
Bagaceira do Ribatejo
Bagaceira do Aientejo
Bagaceira do Afgarve
Orujo gallego
Grappa di Barolo
Grappa piemontese or de! Piemonte
Grappa lombarda or di Lombardia
Grappa trentina or del Trentino
Grappa friulana or del Friuli
Grappa veneta or del Veneto
Siidtiroler Grappa/Grappa deJPAlto Adige
TaiKou5i6 KpiiTng/Tsikoudia from Crete
Toitoupo MaKE5ovia<:/Tsipouro from Macedonia
Tomoupo OeoottXiac,/Tsipouro from Thessaly
Toinoupo Tupvapou/Tsipouro from Tyrnavos
Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise

7. Meyve Distilat İçkisi

Schwarzwaldler Kirschwasser
SchwarzwaJder Himbeergeist
Schwarzwaldler Mirabellenwasser
Schwarzwaldler Williamsbirne
Schwarzwaldler Zwetschgenwasser
Frankisches Zwetschgenwasser
Frankisches Kirschwasser
Frankischer Obsder
Mirabelle de Lorraine
Kirsch d'Alsace
Quctsch d'Alsace
Framboise d'Alsace
Mirabelle d'Alsace
Kirsch de Fougerolles
Siidtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige
Siidtiroler Aprikot or Sudriroler
Marille/Aprikot dell'Alto Adige or Marille dell'Alto Adige
Siidtiroler Kirsch/Kirsch deU'AJto Adige
Sudriroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige
Siidtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige
Sudtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige
Siidtiroler Golden Delicious/Golden delicious dell'Alto Adig
Williams friulano or del Friuli
Sliwovitz del Veneto
Sliwovitz de] Friuli-Venczia Giulia
Sliwovitz del Trenrino-Alto Adige
Distillate di mele trentino or del Trentino
Williams trentino or del Trentino
Sliwovitz trentino or del Trentino
Aprikot trentino or del Trentino
Medronheira do Algarve
Medronheira do Bucaco
Kirsch or Kirschwasser Friulano
Kirsch or Kirschwasser Trentino
Kirsch or Kirschwasser Veneto
Aguardente de pera da Lousa
Eau-de-vie de pommes marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de poires marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de kirsch marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de quetsch marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de mirabelle marque nationale luxembourgeoise
Eau-de-vie de pnnelfes marque nationale luxembourgeois

8. Cider Distilat İçkisi veya Perry Distilat İçkisi	Calvados du Pays d'Auge Calvados Eau-de-vie de cidre de Bretagne Eau-de-vie de poire de Bretagne Eau-de-vie de cidre de Normandic Eau-de-vie de poire^ de Normandic Eau-de-vie de cidre du Maine Aguardiente de sidra de Asturias Eau-de-vie de poire du Maine
9. Gentian Distilat İçkisi	Bayerischer Gebirgsenzian Siidtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige Genziana trentina or del Trentino
10. Meyve Distile İçkisi	Pacharan navarro
11. Ardıç Aromalı Distile İçki	Ostfriesischer Kornjenever Genievre Flandres Artois Hasseltse jenever Balegemse jenever Peket de Wallonic Steinhager Plymouth Gin Gin dc Mahón
12. Karaway-Aromalı Distile İçki	Dansk Akvavit/Dansk Aquavit
13. Anason Aromalı Distile İçki	Anis espanol Evora anisada Cazalla Chinchon Ojen Rute
14. Likör	Berliner Kummel Hamburger Kummel Miinchener Kummel Chiemseer Klosterlikor Bayerischer Krauterlikor Cassis de Dijon Cassis de Beaufort Irish Cream Palo de Mallorca Ginjinha portuguesa Licor dc Singeverga Benediktbeurer Klosterlikor Ettaler Klosterlikor Ratafia de Champagne Ratafia catalana Anfs portugues
15. Spirit drinks	Pommeau de Brctagne l'ommeau du Maine Pommeau de Normandie