

EK-1

DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİ KATEGORİLERİNİN TANIMLARI VE ÖZELLİKLERİ

Bu Tebliğ kapsamında bulunan distile alkollü içkilerin tanımları ve özellikleri aşağıda gösterilmiştir:

1) Rakı:

Yalnızca suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbiklerde, Türkiye’de yetişen anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile distile edilmesiyle sadece Türkiye’de üretilen distile alkollü içkidir.

a) Üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az %65’i suma olmak zorundadır.

b) Üretilmesinde şeker kullanılması durumunda bu şeker rafine beyaz şeker olmak, kullanılan şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmak zorundadır. Şeker kullanılmaması durumunda etiket üzerinde “Üretiminde şeker kullanılmamıştır.” ifadesi yer alabilir.

c) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

ç) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olamaz.

d) Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmak zorundadır.

e) Hacmen alkol miktarı en az %40 olmak zorundadır.

f) Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilmek zorundadır.

2) 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.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Alkol ilavesi yapılamaz.

c) Aroma vericiler ilave edilemez.

ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

d) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

e) Yalnızca üretim yerinden kaynaklanan alkol üreten materyallerin fermentasyonundan sonra %90’dan az hacimde damıtılarak üretilmiş olması ve %100 hacmindeki alkolün hektolitre başına 225 gram veya daha fazla uçucu madde içeriğine sahip olması ve tatlandırılmış olmaması

koşuluyla “Geleneksel”, “Traditionnel” ve “Tradicional” ifadelerinden bir veya birkaçı ürün adında kullanılabilir.

f) Fransa’nın deniz aşırı ülkelerinin ve Madeira Otonom Bölgesi’nin coğrafi işaret tescili taşıyan romlar (e) bendinde açıklanan özelliklere uygun olması ve yalnızca şeker kamışı suyunun alkollü fermantasyonundan sonra damıtılmasıyla üretilmiş olması koşuluyla “Tarımsal” ve “Agricultural” ifadelerinden bir veya birkaçı ürün adında kullanılabilir.

3) Viski / whisky / whiskey:

Tahıl mayşelerinin ve/ veya öğütülmemiş diğer tahılların 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 kullanılan hammaddenin tat ve kokusunu muhafaza edebilen distilatın, en az üç yıl süre ile kapasitesi 700 litreği geçmeyen ahşap fıçılarda olgunlaştırılması sonucu elde edilen distile alkollü içkidir.

- a) Hacmen alkol miktarı en az %40 olmak zorundadır.
- b) Alkol ilavesi yapılamaz.
- c) Son distilata sadece su ve renklendirme için E150a (Sade karamel) eklenebilir.
- ç) Tatlandırılmaz veya aromalandırılmaz, renklendirme için kullanılan sade karamel (E150a) dışında herhangi bir katkı maddesi içeremez.
- d) Yalnızca tek bir alkollü içki üretim tesisinde bir çeşit arpa maltı kullanılarak üretilmesi durumunda “Single Malt” ifadelerinden bir veya birkaçı ürün adında/etiketinde kullanılabilir.

4) Tahıl distilat içkisi/Tahıl Brendisi:

Fermente tahıl mayşelerinin distilasyonu ile elde edilen ve kullanılan hammaddenin tat ve kokusunu taşıyan distile alkollü içkidir.

- a) Korn hariç, tahıl distilat içkisinin ve tahıl brendisinin hacmen alkol miktarı en az %35 olmak zorundadır.
- b) Alkol ilavesi yapılamaz.
- c) Aroma vericiler ilave edilemez.
- ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- d) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

e) 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 adlandırılabilir.

f) “Tahıl distilat içkisi” veya “Tahıl Brendisi” ürün adı kullanımında, hammadde olarak bir tek tahıl kullanılması durumunda ürün adındaki “Tahıl” kelimesi yerine hammadde olarak kullanılan tahılın adı ürün adında kullanılabilir.

5) Şarap distilatı:

Sadece şarabın veya distilasyon için kuvvetlendirilmiş şarabın, hacmen en fazla %86’ya kadar distilasyonundan veya şarap distilatının hacmen en fazla %86’ya kadar yeniden distilasyonu ile üretilen distile alkollü içkidir.

a) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmak zorundadır.

c) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

ç) Alkol ilave edilemez.

d) Aroma vericiler ilave edilemez. Bu husus geleneksel üretim yöntemlerini engellemez.

e) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

f) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

g) Olgunlaştırılabilir. Şarap distilatı 1000 litreden büyük meşe fiçılarda en az bir yıl veya 1000 litreden daha küçük hacimli meşe fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılması şartıyla “şarap distilatı” kategori adı yerine “Olgunlaştırılmış şarap distilatı” veya “kanyak” ürün adıyla piyasaya arz edilebilir.

6) Brendi / Brandy / Weinbrand:

Doğrudan şarap distilatından ya da şarap distilatının son ürünün hacmen %50’sini geçmeyecek miktarda, hacmen en fazla %94,8’e kadar distile edilmiş şarap distilatı ile harmanlanmasından ve 1000 litreden büyük meşe fiçılarda en az bir yıl veya 1000 litreden daha küçük hacimli meşe fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılmış distile alkollü içkidir.

a) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmak zorundadır.

c) Hacmen alkol miktarı en az %36 olmak zorundadır.

ç) Alkol ilave edilemez.

d) Aroma vericiler ilave edilemez. Bu husus geleneksel üretim yöntemlerini engellemez.

e) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

f) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 35gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

7) Üzüm cibresi distilat içkisi / üzüm cibresi:

Fermente ve distile edilmiş üzüm cibresinden elde edilen distile alkollü içkidir. Distilasyon işlemi doğrudan su buharı ile veya sonradan su ilave edilerek gerçekleştirilir. İlk distilasyon işleminde üzüm cibresi distilatın içinde bulunmak zorundadır ve her distilasyonda en fazla hacmen %86'ya kadar distile edilmek zorundadır.

a) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 140 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmak zorundadır.

c) Bu içkinin üretilmesinde üzüm cibresine eklenen tortu, 100 kg üzüm cibresinde 25 kg'dan fazla olamaz.

ç) Tortudan elde edilen alkol miktarı nihai ürünlerdeki toplam alkol miktarının % 35'inden fazla olamaz.

d) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

e) Alkol ilave edilemez.

f) Aroma vericiler ilave edilemez. Bu husus geleneksel üretim yöntemlerini engellemez.

g) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

ğ) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

8) Meyve cibresi distilat içkisi:

Üzüm cibresi hariç meyve cibresinin fermentasyonu ve distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. İlk distilasyon işleminde üzüm cibresi distilatın içinde bulunmalı ve tüm distilasyonlarda en fazla hacmen %86'ya kadar distile edilmelidir.

a) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1500 g olmak zorundadır.

c) Sert çekirdekli meyve cibresi distilat içkilerinde hidrosiyamik asit içeriği, hacmen %100 alkolün litresinde 7 gramdan fazla olamaz.

ç) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

d) Alkol ilave edilemez.

e) Aroma vericiler ilave edilemez.

f) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

g) Meyvenin ismi ve bunu takip eden “Cibre distilat içkisi” ifadesi ile birlikte olacak şekilde alkollü içki kategori adı/ürün adı kullanılmak zorundadır. Ancak farklı meyvelerin posaları üretimde kullanılmışsa alkollü içki kategori adı/ürün adı “meyve cibresi distilat içkisi” olmak zorundadır.

ğ) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

9) Kuru üzüm distilat içkisi / kuru üzüm brendisi / raisin brandy:

“Corinth Black” veya “Moscatel of the Alexandria” çeşitlerinin kurutulmasıyla elde edilen 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 edilmek zorundadır.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Alkol ilave edilemez.

c) Aroma vericiler ilave edilemez.

ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

d) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

10) Meyve distilat içkisi/Fruit Spirit:

Sadece, çekirdekli veya çekirdeksiz taze etli meyvelerin veya bu tür meyve, üzüm sü meyve ya da sebzelerin alkol fermentasyonu ve kullanılan meyvenin tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla %86’ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Çekirdekli meyvelerden elde edilen içkilerde, hidrosiyanik asit miktarı, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 7 g olmak zorundadır.

c) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmak zorundadır. Ancak; metanol miktarı hacmen %100 alkolün hektolitresinde; erik (*Prunus domestica* L.), Avrupa eriği (*Prunus domestica* L. var *syriaca*), erik (*Prunus domestica* L.), elma (*Malus domestica* Borkh), armut (*Pyrus communis* L.), ahududu (*Rubus*

idaeus L.),böğürtlen (*Rubus fruticosus* auct. aggr.),kayısı(*Prunus armeniaca* L.) ve şeftaliden (*Prunus persica* (L.) Batsch);

elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1200 g; Williams armutu (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'), kırmızı frenk üzümü (*Ribes rubrum* L.), frenküzümü (*Ribes nigrum* L.), kuş üvezi-yabani üvez (*Sorbus aucuparia* L.), mürver (*Sambucus nigra* L.), ayva(*Cydonia oblonga* Mill.), ardıç (*Juniperus communis* L. and/or *Juniperus oxicedrus* L.). elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1350 g olmak zorundadır.

ç) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

d) Renklendirilemez. Ancak 13/10/2023 tarih ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’nin 14.2.6 kategorisinde istisnai durum olarak en az bir yıl süreyle meşe fıçı içerisinde dinlendirilmiş olması şartıyla nihai ürün rengini ayarlamak için E150a-d (karamel) ilave edilebilir.

e) Alkol ilavesi yapılamaz.

f) Aroma vericiler ilave edilemez.

g) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 18gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

Ayrıca;

- Hammadde olarak meyve, üzüksü meyve veya sebzelerden sadece belirlenmiş bir çeşit üründen (kullanılan hammaddedeki latince çeşit adı aynı olmak şartıyla) üretilmesi durumunda; hammadde adıyla birlikte “Distilat İçkisi” ifadesi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

- Meyve distilat içkilerinde meyve adından sonra “Distilat İçkisi” ifadesi yerine meyve adı ile birlikte “Wasser” ifadesi alkollü içki ürün adı kullanılabilir.

- *Prunus avium* (L.) L türü kiraz hammadde olarak kullanılarak yapılan Kiraz Distilat İçkisi adı yerine “Kirsh”,

- (*Prunus domestica* L.) türü erik hammadde olarak kullanılan Erik Distilat İçkisi yerine “plum spirit /Plum Distilat İçkisi”, “quetsch spirit/quetsch Distilat İçkisi” veya “Slivovitz Spirit/Slivovitz Distilat İçkisi ”,

- *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf türü erik hammadde olarak kullanılan Erik Distilat İçkisi adı yerine “Mirabelle spirit/ Mirabelle Distilat İçkisi” ,

- *Arbutus unedo* L. türü Kocayemiş meyvesi hammadde olarak kullanılan “Arbutus Meyvesi Distilat İçkisi” adı yerine “Arbutus Distilat İçkisi”

-Malus domestica var. ‘Golden Delicious’ türü elma kullanılarak yapılan Elma Distilat İçkisi adı yerine “Golden Delicious Elma Distilat İçkisi” veya “Golden Delicious Distilat İçkisi”,

-En az %85’inin elma, armut veya bunların karışımlarından olmak üzere, üzüksü meyveleri de içerebilen hammaddeler kullanılarak üretilen meyve distilat içkisi “Obster” veya “Obster Distilat İçkisi” ifadesi kullanılarak alkollü içki ürün adı kullanılabilir.

Williams türü armutlardan üretilen Armut Distilat İçkilerinde sadece “Williams” adı kullanılabilir.

Alkollü içki kategori adı olan “... Distilat İçkisi” ifadesinin ürün adında kullanılmaması ve bu nedenle tüketicinin ürünü doğru tanımlayamaması ihtimali olan durumlarda;

İki veya daha fazla meyve, üzüksü meyve veya sebzenin hammadde olarak kullanılması sonucu üretilen distilat içkilerinin tanımlanmasında;

- Meyve ve üzüksü meyve kullanılarak üretilmesi durumunda “Meyve Distilat İçkisi”,
- Yalnızca sebze karışımları kullanılarak üretilmesi durumunda “Sebze Distilat İçkisi”,
- Meyve, üzüksü meyve ve sebze karışımları kullanılarak üretilmesi durumunda, hammadde olarak kullanılan ürünün ağırlıkça azalan sıralaması göz önünde bulundurularak “Meyve ve Sebze Distilat İçkisi” şeklinde alkollü içki ürün adı kullanılmak zorundadır.

10a) Patates Distilat İçkisi:

Patates yumrularının fermente edilerek hacmen %94,8’den daha az alkol oranına kadar damıtılmasıyla elde edilen, kendine has aromatik tada ve aromaya sahip olan alkollü içkidir.

Patates distilat içkisi;

1) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmak zorundadır.

2) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.

3) Alkol ilave edilemez.

4) Aroma vericiler ilave edilemez.

5) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

6) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

11) Elma şarabı distilat içkisi/cider spirit-armut şarabı distilat içkisi/perry spirit:

Sadece elma şarabı veya armut şarabının 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.

a) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.

b) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmak zorundadır.

- c) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.
- ç) Alkol ilavesi olamaz.
- d) Aroma vericiler ilave edilemez. Bu husus geleneksel üretim yöntemlerini engellemez.
- e) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- f) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

g) Sadece elma şarabının distile edilmesiyle üretilen ürünler “Elma Şarabı Distilat İçkisi”, sadece armut şarabının distile edilmesiyle üretilen ürünler “Armut Şarabı Distilat İçkisi” ve elma şarabı ile armut şarabı karışımının distile edilmesiyle üretilen ürünler ise hammaddede kütlece kullanılan oran göz önünde bulundurularak “Elma ve Armut Şarabı Distilat İçkisi” olacak şekilde alkollü içki ürün adıyla tanımlanır.

12) Bal Distilat İçkisi:

Bal sırasının fermente edilmesi ve distile edilmesi ile üretilen, %86’lık alkol hacminde damıtılan, böylece damıtma ürünü hammaddelerden elde edilen duyuşal karakteristiklere sahip olan distile alkollü içkidir.

- a) Hacmen alkol miktarı en az %35 olmak zorundadır.
- b) Alkol ilavesi olamaz.
- c) Aroma vericiler ilave edilemez.
- ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- d) Son tadı tamamlamak için sadece bal ilavesi ile tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre bal bulunabilir.

13) Hefebrand veya tortu distile içkisi/less distile içkisi:

Özellikle şarabın tortusunun, bira tortusunun veya fermente edilmiş meyvenin tortusunun hacmen alkol miktarı %86’dan az olacak şekilde distile edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

- a) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.
- b) Alkol ilavesi yapılamaz.
- c) Aroma vericiler ilave edilemez.
- ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- d) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

e) Hefebrand veya tortu distile içkisi terimi kullanılan ham madde isimleri ile desteklenebilir.

14) Bira distilat içkisi:

Taze biranın normal basınç altında hacmen alkol miktarı %86'dan az olacak şekilde doğrudan distilasyonu ile elde edilen, duyuşal karakteristiğı biradan gelen ve hacmen alkol miktarı en az %38 olan distile alkollü içkidir.

a) Alkol ilavesi yapılamaz.

b) Aroma vericiler ilave edilemez.

c) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

ç) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

14a) Bread Distilat İçkisi/Bread Spirit:

Ekmek hamurunun fermentasyon ve hacmen alkol miktarı %86'dan az olacak şekilde distile edilmesi ile elde edilen, hammaddesinden kaynaklanan tat ve aromaya sahip distile alkollü içkidir.

1) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.

2) Alkol ilavesi yapılamaz.

3) Aroma vericiler ilave edilemez.

4) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

5) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

14b) “Huş ağacı öz suyu distilat içkisi/Birch spirit”, “Akçaağaç öz suyu distilat içkisi/Maple spirit” ve “Huş ağacı ve Akçaağaç öz suyu distilat içkisi”:

Huş ağacı öz suyu distilat içkisi, akçaağaç öz suyu distilat içkisi ve huş-akçaağaç öz suyu distilat içkisi, taze huş veya akçaağaç öz suyunun veya her ikisinin fermente edilmesi ve hacmen alkol miktarı %88'den az olacak şekilde damıtılmasıyla üretilen ve hammaddeden gelen organoleptik özelliklere sahip olan distile alkollü içkidir.

1) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.

2) Alkol ilavesi yapılamaz.

3) Aroma vericiler ilave edilemez.

4) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

5) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

15) Topinambur veya Jerusalem artichoke distile içkisi:

Sadece yer elmasının veya Kudüs enginarı yumrularının (*Helianthus tuberosus L.*) fermentasyonu ve hacmen alkol miktarı en fazla %86 olacak şekilde distile edilmesiyle elde edilen distile alkollü içkidir.

- a) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.
- b) Alkol ilavesi yapılamaz.
- c) Aroma vericiler ilave edilemez.
- ç) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- d) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

16) Votka/ Vodka:

Patates ve/ veya tahıl veya diğer tarımsal hammaddelerden elde edilmiş tarımsal etil alkolün hammaddesinden gelen duyuşal özelliklerinin seçimli olarak azaltılması amacıyla distilasyonu ve/veya rektifikasyonu, aktif kömürden filtrasyonu veya eşdeğer işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Votkaya baskın aromasının dışında özel duyuşal özellikler kazandırılabilir.

- a) Votkaya sadece fermente edilmiş ham maddesinden elde edilen distilatta bulunan doğal aroma verici bileşenleri eklenebilir.
- b) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.
- c) Tarımsal etil alkol için maksimum kalıntı seviyesi metanol hariç Ek-2’de belirtilen şartlara uymak zorundadır.
- ç) Metanol miktarı, hacmen %100’lük alkolün hektolitresinde en fazla 10 gram olmak zorundadır.
- d) Renklendirilemez.
- e) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 8 gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.
- f) Patates ve/veya tahıldan üretilmeyen votkanın etiketi, sunumu, tanımlaması, tarımsal etil alkolün üretilmesi için kullanılan hammaddenin ismi ile desteklenecek şekilde “.....” den üretilmiştir şeklinde bir belirti/işaret taşımak zorundadır.

17) Meyve alkola içkisi: / Maserasyon ve distilasyon yoluyla elde edilen distile alkollü içki (meyve, üzüksü meyve veya yemişin adıyla desteklenir)

Kısmen fermente olmuş veya fermente olmamış kuş üzümü (*Aronia Medik. nom cons.*), siyah kuş üzümü (*Aronia melanocarpa (Michx.) Elliott*), kestane (*Castanea sativa Mill.*), turunçgiller (*Citrus spp.*), fındık (*Corylus avellana L.*), yaban mersini (*Empetrum nigrum L.*), çilek (*Fragaria spp.*), deniz topalak (*Hippophae rhamnoides L.*), hollyberry (*Ilex aquifolium ve Ilex cassine L.*), kızılıçık veya kızılıçık (*Cornus mas*), ceviz (*Juglans regia L.*), muz (*Musa spp.*), mersin (*Myrtus communis L.*), dikenli armut (*Opuntia ficus-indica (L.) Mill.*), çarkıfelek meyvesi (*Passiflora edulis Sims*), kuş kirazı (*Prunus padus L.*), yaban eriği (*Prunus spinosa L.*), frenk üzümü (*Ribes nigrum L.*), beyaz kuş üzümü (*Ribes niveum Lindl.*), kırmızı kuş üzümü

(Ribes rubrum L.), bektaşı üzümü (Ribes uva-crispa L. syn. Ribes grossularia), kuşburnu (Rosa canina L.), arktik dikenli çalı (Rubus) arcticus L.), cloudberry (Rubus chamaemorus L.), böğürtlen (Rubus mezhebi Rubus), ahududu (Rubus) idaeus L.), mürver (Sambucus nigra L.), üvez (Sorbus aucuparia L.), sorb elması (Sorbus Domestica L.), yabani servis ağacı (Sorbus torminalis (L.) Crantz), ambarella (Spondias dulcis Parkinson), domuz eriği (Spondias mombin L.), yüksek çalı yaban mersini (Vaccinium corymbosum L.), yabani kızılıcık (Vaccinium oxycoccos L.), yaban mersini/yaban mersini (Vaccinium myrtillus L.), yaban mersini (Vaccinium vitis-idaea L.).

gibi meyvelerin, üzüksü meyvelerin veya yemişlerin 100 kg fermente meyve başına en fazla 20 litre tarımsal etil alkol veya aynı meyvelerin distilat içkisi veya distilatı veya bunların kombinasyonu içerisinde maserasyonu ve ardından her distilasyonda en fazla %86'ya kadar distile edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Aroma vericiler ilave edilemez.

c) Renklendirilemez. Ancak 13/10/2023 tarih ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nin 14.2.6 kategorisinde istisnai durum olarak en az bir yıl süreyle meşe fiçı içerisinde dinlendirilmiş olması şartıyla nihai ürün rengini ayarlamak için E150a-d (karamel) ilave edilebilir.

ç) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 18gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

d) Maserasyon ve damıtma yoluyla elde edilen içkinin (meyve, üzüksü meyve veya yemişlerin adlarıyla desteklenmiş) tanımı, sunumu ve etiketlenmesiyle ilgili olarak, "maserasyon ve damıtma yoluyla elde edilmiştir" ifadesi, açıklamada, sunumda veya etikette "meyve, üzüksü meyve veya yemişlerin adlarıyla" birlikte ifadesiyle aynı yazı tipi, boyut ve renkte ve aynı görsel alanda ve silindirik ambalajlarda ise temel görüş alanında yer almak zorundadır.

18) Geist (kullanılan hammadde veya meyvenin ismi ile):

Meyve alkola içkileri alkollü içki kategorisinde tanımlanmış fermente edilmemiş meyve, üzüksü meyve, sebzeler, kabuklu yemişler veya otlar, gül yaprakları gibi diğer bitkisel ürünlerin tarımsal etil alkolde maserasyonu ve ardından en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Üretimde kullanılan hammadde veya meyvenin ismi ile birlikte "Geist" alkollü içki kategori adı kullanılmak zorundadır.

2) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

3) Aroma vericiler ilave edilemez.

4) Renklendirilemez.

5) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

6) Meyve, bitki veya diğer hammadde adları dışındaki bir terimin ardından gelen ‘-geist’ terimi, tüketiciyi yanıltmamak kaydıyla diğer alkollü içkilerin ve diğer alkollü içeceklerin yasal adını tamamlayabilir.

19) Gentian distilat içkisi:

Fermente edilmiş gentian köklerinin tarımsal etil alkol ilave edilerek veya edilmeyerek distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

2) Aroma vericiler ilave edilemez.

20) Ardıç aromalı distile alkollü içkiler:

Tarımsal etil alkole ve/veya tahıl distilat içkisine ve/veya tahıl distilatına ardıç tohumu (*Juniperus communis* L. ve/veya *Juniperus oxicedrus* L.) ile tat ve koku kazandırılması suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %30 olmak zorundadır.

b) Üretiminde ilave olarak 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. Mükerrer) sayılı Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma preparatları ve/veya aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları kullanılabilir. Bu aromalar ve/veya bitki kısımları ardıç aromasını azaltsa bile, nihai üründe ardıç aroması baskın olmak zorundadır.

c) Ardıç aromalı distile alkollü içkiler “Wacholder” veya “Genebra” alkollü içki kategori adıyla piyasaya arz edilebilir.

21) Cin/gin:

Cin duyuşal olarak uygun tarımsal etil alkolün ardıç meyveleri (*Juniperus communis* L.) ile aromalandırılması ile elde edilen ardıç tadı baskın olan distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparat katılabilir, ancak nihai üründe ardıç aroması baskın olmalıdır.

c) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir. Eklenen tatlandırıcı miktarının nihai üründe invert şeker cinsinden 0,1 g/L’yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ifadesi ile desteklenebilir.

22) Distile cin/gin:

Uygun kalitede ve başlangıç alkol miktarı en az %96 olan duyusal olarak uygun tarımsal etil alkolün, cin üretimine uygun geleneksel imbiklerde, ardıç tohumu ve diğer aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte yeniden distilasyonu ile elde edilen ardıç tadı baskın olan distile alkollü içkidir.

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

a) Distile cinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparat katılabilir, ancak nihai üründe ardıç aroması basın olmalıdır.

c) Eklenen tatlandırıcı miktarının nihai üründe invert şeker cinsinden 0,1 g/L’yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ifadesi ile desteklenebilir.

23) London Cin:

London cin, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 5 g metanol bulunan tarımsal etil alkol ile tamamen doğal bitki materyallerinin en az hacmen %70 alkol oranına kadar distile edilmesiyle elde edilen distile cindir.

a) Aroması sadece cin üretiminde kullanılan tüm doğal bitki materyalleri ile tarımsal etil alkolün birlikte distile edilmesiyle oluşur. Distilasyondan sonra aroma verici ilave edilemez.

b) Tarımsal etil alkol ilave edilmesi durumunda Ek-2’deki özelliklere uygun olmak zorundadır. Fakat metanol içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 5 g olmak zorundadır.

c) Renklendirilemez.

ç) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe en fazla invert şeker cinsinden en fazla 0,1 gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

d) Bu alkollü içki kategorisinde tanımlanan hammadde ve bileşenler ile su dışında nihai üründe başka bir bileşen bulunamaz.

e) London Gin’in hacmen alkol oranı en az %37,5 olmak zorundadır.

f) London Gin ürününe “dry” ifadesi kullanılabilir.

24) Kimyon aromalı distile alkollü içki/Kümmel:

Tarımsal etil alkolün kimyon (*Carum carvi L.*), ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Kimyon tadı baskın olması koşuluyla Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler veya aroma verici preparatlar ilave edilebilir.

b) Hacmen alkol miktarı en az %30 olmak zorundadır.

25) Akvavit ya da Akuavit/Aquavit:

Kimyon, dereotu tohumları veya her ikisi kullanılarak tarımsal etil alkolün distile edilmesiyle ~~distilasyonu sonucunda~~ elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma maddeleri ve/veya doğal aroma preparatları ilave edilebilir. Ancak bu içkilerin aroması büyük ölçüde kimyon (*Carum Carvi L.*) ve/veya dereotu tohumunun (*Anethum graveolens L.*) distile edilmesi ile oluşur. Kimyon (*Carum Carvi L.*) ve/veya dereotu tohumunun (*Anethum graveolens L.*) esansiyel yağları nihai ürüne ilave edilemez.

c) Acılık verici maddeler ürünün tadında baskı olmamalıdır; kuru madde içeriği 100 mililitresinde 1,5 gramı geçemez.

26) Anason aromalı distile alkollü içkiler:

Tarımsal etil alkolün, yıldız anason (*Illicium verum Hook f.*), anason (*Pimpinella anisum*), rezene (*Foeniculum vulgare Mill.*) ekstraktı veya aynı aromatik içeriğe sahip diğer herhangi bir bitki ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir. Anason aromalı distile alkollü içki üretiminde, anason tadının baskın olması kaydıyla diğer doğal bitki ekstraktı veya aromatik tohumlar da kullanılabilir. Anason aromalı distile alkollü içkilerde hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

a) Anason aromalı distile alkollü içkilerin üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

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

- Maserasyon ve/veya distilasyon,

- Tarımsal etil alkolün yukarıda belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile yeniden distilasyonu,

- Anason aromalı doğal bitkilerin distilasyonundan elde edilmiş ekstraktın ilavesi,

- Yukarıda belirtilen bu üç metodun kombinasyonu.

27) Pastis:

Meyan kökü (*Glycyrrhiza* spp.) doğal ekstraktından gelen “kalkonlar” adlı renklendiriciyi ve glisirizik asidi içeren anason aromalı distile alkollü içkidir.

a) Meyan kökü ekstraktından gelen glisirizik asit ve ‘kalkon’ adlı renklendirici miktarı 0,05 g/L’den az 0,5 g/L’den çok olamaz.

b) Tatlandırıcı miktarı invert şeker cinsinden 100 g/L’den daha az olmak zorundadır.

c) Anetol düzeyi en az 1,5 g/L en çok 2 g/L olmak zorundadır.

ç) Hacmen alkol miktarı en az %40 olmak zorundadır.

d) Pastis’in hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve doğal aroma verici preparatlar kullanılabilir.

28) Pastis de Marseille/Marsilya Pastisi:

Belirgin bir anason tadına sahip olan, anetol miktarı en az 1,9 g/L, en çok 2,1 g/L olan, hacmen alkol miktarı en az %45 olan bir pastis çeşididir.

Pastis de Marseille’nin hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

29) Anis veya janeževec:

Karakteristik tadı sadece anason (*Pimpinella anisum*) ve/veya yıldız anason (*Illicium verum* Hook.f.) ve/veya rezene (*Foeniculum vulgare* Mill.)’den gelen anason aromalı distile içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %35 olmak zorundadır.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve doğal aroma verici preparatlar kullanılabilir.

30) Distile Anis:

Distile anisin toplam alkol miktarının en az %20 sinin 29.kategoride tanımlanan anisten gelmesi durumunda; anason (*Pimpinella anisum*) ve/veya yıldız anason (*Illicium verum* Hook.f.) ve/veya rezene (*Foeniculum vulgare* Mill.) ve coğrafi işaret olması durumunda mastic/sakız ve diğer aromatik tohumlar, distile edilmiş bitkiler ya da meyveleri içeren anis türüdür.

a) Hacmen alkol miktarı en az %35 olmak zorundadır.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

31) Bitter distile alkollü içki / Bitter:

Tarımsal etil alkolün ve/veya tarımsal distilatın Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preperatlar ilave edilerek aromalandırılması ile elde edilen baskın olarak bitter tada sahip distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

b) Bitter distile alkollü içkinin adlandırılmasında “bitter” adı kullanılabilir.

Distile alkollü içkiler dışındaki diğer gıda ürünlerinde ürünün tadını açıklamak için “bitter” ifadesi başka terimlerle birlikte kullanılabilir.

Bitter distile alkollü içkiden bağımsız olarak, likörlerin tanıtım, sunum ve etiketlenmesinde “bitter” ifadesi tek başına veya başka terimlerle beraber kullanılabilir.

32) Aromalı Votka:

Votka üretmek için kullanılan hammaddeler dışında baskın bir aromaya sahip olan votkadır.

a) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır.

b) Tatlandırılabilir, aromalandırılabilir, dinlendirilebilir veya renklendirilebilir.

c) Baskın aromanın adı votka adı ile birlikte kullanılabilir.

ç) Son tadı tamamlamak için tatlandırılabilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 100gram/litre tatlandırıcı bulunabilir.

33) Yaban Eriği Aromalı Distile Alkollü İçki/Sloe Aromalı Distile Alkollü İçki veya Pacharan:

Yaban eriğinin(*Prunus spinosa*) tarımsal etil alkolle maserasyonu ve buna doğal anason ekstraktları ve/veya anasonla damıtılmış ürünlerin eklenmesiyle üretilen baskın yaban eriği tadına sahip distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol oranı en az %25 olmak zorundadır.

b) Nihai ürünün litresi başına en az 125 gram yaban eriği meyvesi kullanılmak zorundadır..

c) Nihai üründe invert şeker cinsinden en az 80 gr/Litre ve en fazla 250 gram/ Litre tatlandırıcı olmak zorundadır.

ç) Ürünün organoleptik özellikleri bakımından baskın rengi ve tadı, hammadde olarak kullanılan meyveden ve anasondan gelmek zorundadır.

d) Sadece İspanya menşeli olan yaban eriği aromalı distile alkollü içkiyi tanımlamak için Pacharán ifadesi kullanılır.

34) Likör:

Tarımsal etil alkolün, tarımsal distilatın veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve tarımsal kökenli ürün veya gıda maddeleri ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Tatlandırıcı miktarı, invert şeker cinsinden en az 100 g/L olmalıdır.

b) Gentian likörlerinde veya benzer aromatik bitkilerle hazırlanmış likörler veya pelin otu (wormwood) ile hazırlanmış likörlerde tatlandırıcı miktarı invert şeker cinsinden en az 80 g/L olmalıdır.

c) Kiraz veya vişne meyvesi kullanılarak üretilen, kiraz likörü veya vişne likörünün tatlandırıcı miktarı invert şeker cinsinden en az 70 g/L olmalıdır.

ç) Likörlerin hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

d) “Jaeger tee”, “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.

e) Likörün üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

Ancak; Ananas (Ananas), turunçgiller (Citrus L.), deniz topalak/ mulberry (Hippophae rhamnoides L.), dut (Morus alba, Morus rubra), vişne (Prunus cerasus), kiraz (Prunus avium), Frenk üzümü/blackcurrant (Ribes nigrum L.), kutup dikenli çalısı/ arctic bramble (Rubus arcticus L.), bulut yemişi/cloudberry (Rubus chamaemorus L.), ahududu (Rubus idaeus L.), yabani kıvılcık/ wild cranberry (Vaccinium oxycoccos L.), yaban mersini/ bilberry/blueberry (Vaccinium myrtillus L.) ve yaban mersini (Vaccinium vitis-idaea L.) hammadde olarak kullanılan meyve likörleri ile gènepe (Artemisia genepi), yılan otu/ gentian (Gentiana L.), nane/ mint (Mentha L.) ve anason/ aniseed (Pimpinella anisum L.) gibi bitki likörleri üretiminde sadece aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni, aroma verici preparatlar veya doğal aroma verici maddeler ilave edilebilir.

f) Kiraz ve vişne (Prunus cerasus veya Prunus avium) meyvesinin etil alkolde maserasyonu ile Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak 'guignolet' veya 'češnjevec' ifadeleri kullanılabilir.

g) Kiraz (Prunus cerasus) meyvesinin etil alkolde maserasyonu ile Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak 'ginja' veya 'ginjinha' veya 'višnjevec' ifadeleri kullanılabilir.

ğ) Üretiminde etil alkol kaynağı olarak sadece rom kullanılan ve Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak 'punch au rhum' ifadesi kullanılabilir.

h) Süt ve süt ürünleri içeren likörler için ürün adı, liköre baskın aromasını veren hammaddenin adı veya “krema” ifadesi ile birlikte kullanılabilir.

1) Tarımsal etil alkol veya tarımsal kökenli distilat kullanılarak Avrupa birliği üye ülkelerinde yerel üretim metodları kullanılarak üretilen likörler; prune brandy/erik brendisi, orange brandy/portakal brendisi, apricot brandy/kayısı brendisi, cherry brandy/kiraz brendisi, solbaerrom veya blackcurrant rum/frenk üzümü romu olarak adlandırılabilir.

Ancak bu şekilde ürün adlarının kullanılması durumunda; bileşik terim aynı yazı tipi ve renkte tek tip karakterlerle tek satırda olur ve 'likör' kelimesi bu yazı tipinden daha küçük olmayan karakterlerle temel görüş alanında yer alır. Alkol belirtilen içkiden gelmiyorsa, kökeni etikette bileşik terim ve 'likör' kelimesiyle aynı görsel alanda, ya tarımsal alkolün türü belirtilerek ya da her seferinde 'made from.../...den yapılmıştır' veya 'made using.../... kullanılmıştır' ifadeleri eklenerek 'tarımsal alkol' kelimeleriyle gösterilir.

i) Madde 11 ve 12 ile Madde 13(4) hükümleri saklı kalmak üzere, "likör" yasal adı, alkollü içkinin baskın aromasını veren bir aroma veya gıda maddesinin adıyla desteklenebilir; ancak aromanın alkollü içkiye, aroma veya gıda maddesinin adında belirtilen ham maddeden elde edilen aroma verici gıdalar, aroma preparatları ve doğal aroma maddeleriyle verilmesi ve yalnızca ham maddenin aromasını güçlendirmek için gerekli olduğu durumlarda aroma maddeleriyle desteklenmesi gerekir.

35) Meyve likörü:

Meyvelerin tarımsal etil alkol, tarımsal distilat ve/veya tebliğ kapsamında yer alan distilat içkileriyle maserasyonu ile elde elden distile alkollü içkidir.

a) Meyve liköründe kullanılan meyve miktarı hacmen %100 alkolün 20 litresinde en az 5 kilogram olmak zorundadır.

b) Meyve likörünün aroması, kullanılan meyveden gelen aromalar dışında aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparatlar ile desteklenebilir. Bu içkilerde Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparatlar kullanılır. Ancak içkinin karakteristik tadı ve rengi sadece kullanılan meyveden gelmek zorundadır.

c) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

d) Meyve likörlerinde "likör" ifadesinden önce meyve adı yer alır.

36) Creme de (kullanılan hammadde veya meyve adı takip eder):

Creme de olarak adlandırılan alkollü içkiler meyve veya süt ve süt ürünleri hariç diğer hammadde kullanılarak üretilen likörlerdir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

b) Ürün litresinde en az 250 gram invert şeker bulunmak zorundadır.

c) Ürün adında yer alan meyve veya diğer herhangi bir hammadde, alkollü içkiye baskın tadını veren meyve veya hammaddedir.

ç) Üretilmesinde süt ve süt ürünleri kullanılamaz.

d) İsimlendirmede likör ifadesi kullanılabilir.

e) Üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

f) “Crème de casis” olarak adlandırılan ürünler sadece frenk üzümü kullanılarak üretilen ve tatlandırılan likörlerdir. Bu ürünün litresinde 400 gramdan fazla invert şeker bulunmak zorundadır.

37) Sloe gin:

Çakal/Yaban eriğinin (*Prunus spinosa* L.) cin içinde maserasyonu ve mümkünse çakal eriği suyunun eklenmesi ile sadece doğal aroma maddeleri kullanılarak üretilen bir likördür.

a) Hacmen alkol miktarı en az %25 olan likördür.

b) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

c) Ürün isimlendirilmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

38) Sambuca:

Anason (*Pimpinella anisum* L.), yıldız anason (*Illicium verum* L.) veya diğer aromatik bitkilerin distilatını içeren, renksiz anason aromalı bir likördür.

a) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmak zorundadır.

b) Tatlandırıcı içeriği invert şeker cinsinden litrede en az 350 grama eşit olmak zorundadır.

c) Doğal anetol miktarı litrede 1 gramdan fazla 2 gramdan az olan likördür.

ç) 34. Alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörler için belirlenen aromalandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

d) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

39) Maraschino veya Marrasquino:

Renksiz, aromasını maraska kiraz distilatından veya maraska kiraz (*Prunus cerasus* var. *Marasca*) maserasyon ürününden veya maraska kiraz parçalarının alkol içindeki maserasyonundan alan alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %24 olmak zorundadır.

b) Şeker içeriği, invert şeker cinsinden litrede en az 250 gram olmak zorundadır.

c) 34. Alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörlerin aromalandırma ile ilgili kuralları uygulanır.

ç) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

40) Nocino veya Orehovec:

Bütün yeşil cevizin (*Juglans regia L.*) maserasyonu ve/veya distilasyonu ile aromalandırılan distile alkollü içkidir.

a) Hacmen alkol miktarı en az %30 olmak zorundadır.

b) Şeker içeriği invert şeker cinsinden litrede en az 100 gram olmak zorundadır.

c) 34. Alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörlerin aromalandırma ile ilgili kuralları uygulanır.

ç) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

41) Yumurta likörü / advocaat / avocat / advokat:

Tarımsal etil alkol, tarımsal distilat, distile alkollü içki veya bunların karışımlarına; yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker ve/veya bal eklenen, aromalandırılan veya aromalandırılmadan üretilen distile alkollü içkidir.

a) Şeker veya bal miktarı invert şeker cinsinden en az 150 g/L olmak zorundadır.

b) Yumurta sarısı miktarı en az 140 g/L olmak zorundadır.

c) Hacmen alkol miktarı en az %14 olmak zorundadır.

ç) Yumurta likörü/ advocaat/ avocat/ advokatın üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

d) Süt ve süt ürünleri yumurta likörü üretiminde kullanılabilir.

e) Gallus gallus türü dışındaki diğer türlere ait tavuklardan elde edilen yumurta kullanılması durumunda, yumurtanın kökeni olan tavuk türü etiket üzerinde belirtilmek zorundadır.

42) Yumurtalı likör:

Tarımsal etil alkol, tarımsal distilat, distile alkollü içki veya bunların karışımlarına; yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker ve/veya bal eklenen, aromalandırılan veya aromalandırılmadan üretilen distile alkollü içkidir.

a) Şeker veya bal miktarı invert şeker cinsinden en az 150 g/L olmak zorundadır.

b) Yumurta sarısı miktarı en az 70 g/L olmak zorundadır.

c) Yumurtalı likörün hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

ç) Yumurtalı likörün üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

d) Süt ve süt ürünleri yumurtalı likör üretiminde kullanılabilir.

43) Mistra:

Anason veya doğal anetol ile aromalandırılan, anetol içeriği 1 gramdan az 2 gramdan fazla olmayan, ayrıca aromatik bitkilerin distilatlarını içerebilen, hacmen alkol miktarı %40'dan az, %47'den fazla olmayan, tatlandırıcı eklenmeyen renksiz distile alkollü içkidir.

a) Mistranın hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

b) Renklendirilemez.

44) Spritglögg / Väkevä glögi:

Tarımsal etil alkol, şarap veya şarap ürünlerinin Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal tarçın ve/ veya karanfil aroması ile aromalandırılması ile elde edilen distile alkollü içkidir. Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal bitki ekstraktı aromaları da kullanılabilir. Ancak, kullanılan baharatın aroması baskın olmak zorundadır. Şarap ve şarap ürünlerinin içeriği %50'yi geçemez. Hacmen alkol miktarı en az %15 olmak zorundadır.

a) Spritglögg' ün üretiminde aşağıdaki metotlardan biri kullanılır.

- Maserasyon ve/veya distilasyon,

- Tarçın veya karanfilin doğal aromasının ilavesi,

- Tarımsal etil alkolün yukarıda belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile yeniden distilasyonu,

- Yukarıda belirtilen üç metodun kombinasyonu.

45) Berenburg veya Beerenburg:

Tarımsal 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.

a) Berenburg ya da Beerenburg'un hazırlanışında Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

46) Bal veya Mead Nektar:

Bal veya mead nektar fermente bal mayşesi ve bal distilatı ve/veya tarımsal etil alkolün karışımının aromalandırılması ile üretilen, hacmen en az %30 fermente edilmiş bal mayşesi içeren bir alkollü içkidir.

a) Bal veya Mead nektarın hacmen alkol miktarı en az %22 olmak zorundadır

b) Bal ya da Mead nektarın hazırlanışında bal tadının baskın olması koşulu ile Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğindeki doğal aroma verici maddeler veya aroma verici preparatlar kullanılabilir.

c) Bal veya Mead nektar yalnızca bal ile tatlandırılabilir.

47) Bal Distilat İçkisi:

Bal şırasının fermente edilmesi ve distile edilmesi ile üretilen, %86'lık alkol hacminde damıtılan, böylece damıtma ürünü hammaddelerden elde edilen duyuşsal karakteristiklere sahip olan distile alkollü içkidir.

1) Hacmen alkol miktarı en az %35 olmak zorundadır.

2) Alkol ilavesi olamaz.

3) Aroma vericiler ilave edilemez. Sadece bal ile tatlandırılabilir.

4) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

48) Rum-Verschnitt:

Almanya'da üretilen, rom-alkol karışımından elde edilen ve nihai ürünündeki alkolün en az %5'i romdan gelen distile alkollü içkidir. Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmak zorundadır. Ürün etiketinde Verschnitt ve Rum ifadeleri aynı yazı karakterinde, punto büyüklüğünde, renkte ve aynı satırda yer almak zorundadır. Ürünün Alman pazarı dışında satıldığı yerlerde ise alkolün kökeni etikette yer almak zorundadır.

49) Slivovice:

Çek Cumhuriyeti'nde üretilen erik distilatına tarımsal etil alkol ilave edilerek üretilen distile alkollü içkidir. Tarımsal etil alkol ilave edildikten sonra yapılacak son damıtma öncesindeki karışımında bulunan alkol kökeninin ve nihayetinde son ürünündeki alkol kökeninin en az %70'i erik distilatından gelmek zorundadır.

Slivovice adının distile alkollü içki ifadesi ile birlikte ürün etiketinde görülebilir şekilde yer alması zorunludur. Ürünün Çek Cumhuriyeti pazarı dışında satıldığı yerlerde alkol içeriği etikette yer almak zorundadır.

50) Guignolet Kirsch:

Guignolet ve kirsch'in karışımıyla nihai üründe bulunan toplam alkolün en az %3'ünün kirsch'ten gelmesi koşuluyla Fransa'da üretilen distile alkollü içkidir. 'Guignolet' kelimesi,

açıklamada, sunumda ve etiketlemede 'kirsch' kelimesiyle aynı yazı tipinde, aynı boyutta, aynı renkte, aynı karakterlerle, aynı satırda ve temel görüş alanında etikette yer almak zorundadır.

TASLAK

EK-2**Tarımsal Etil Alkolün Özellikleri**

Duyusal Özellikler		Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tad bulunmamalı
Alkol miktarı (hacmen %)	En az	96.0
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 toplam propan-1-ol, bütan- 1-ol, bütan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2- metilbutan-1-ol ve 3-metilbutan-1-ol cinsinden gram/hektolitre)	En fazla	0.5
Metanol (%100'lük alkolde gram/hektolitre)	En fazla	30
Furfural (%100'lük alkolde gram/hektolitre)		0,5