

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* L.) ile distile edilmesiyle sadece Türkiye’de üretilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

- Üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az %65’i suma olmak zorundadır.
- Üretilmesinde şeker kullanılması durumunda bu şeker beyaz şeker olmak, kullanılan şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmak zorundadır.
- Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.
- Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olamaz.
- Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmak zorundadır.
- Hacmen alkol miktarı, en az %40 olmak zorundadır.
- 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. Özellikleri şunlardır:

- Hacmen alkol miktarı, en az %37,5 olmak zorundadır.
- Alkol ilavesi yapılamaz.
- Aroma vericiler ilave edilemez.
- Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

e) Yalnızca üretim yerinden kaynaklanan alkol üreten materyallerin fermentasyonundan sonra %90’dan az hacimde damıtılarak üretilmiş olması ve %100 hacmindeki alkolün hektolitreye başına 225 gram veya daha fazla uçucu madde içeriğine sahip olması ve tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilmemiş olması koşuluyla “Geleneksel”, “Traditionnel” ve “Tradicional” ibarelerinden bir veya birkaçı ürün adında kullanılabilir.

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

3) Viski / whisky / whiskey: Tahıl mayşelerinin ve/ veya öğütölmemiş diğler tahılların malt içeriğindeki diastaz enzimi ve/veya diğler doğıal 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. Özellikleri şunlardır:

- 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.
- ) Tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilemez veya aromalandırılmaz, renklendirme için kullanılan sade karamel (E150a) dışında herhangi bir katkı maddesi içeremez.
- d) Yalnızca tek bir alkollü içki üretim tesisinde sadece arpa maltı kullanılarak üretilmesi durumunda “Single Malt” ibaresi 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. Özellikleri şunlardır:

- 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.
- ) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.
- d) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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. Özellikleri şunlardır:

- a) Uçucu madde içeriğı hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmak zorundadır.
- b) Metanol içeriğı, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 gram olmak zorundadır.
- c) Hacmen alkol miktarı, en az %37,5 olmak zorundadır.
- ) Alkol ilave edilemez.
- d) Aroma vericiler ilave edilemez. Geleneksel üretim yöntemleri bu koşulu kapsamaz.
- e) Renklendirici olarak sadece ilave E150a-d (karamel) içerebilir.

f) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

g) Şarap distilatı 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 üretilen 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. Özellikleri şunlardır:

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 gram olmak zorundadır.

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

ç) Alkol ilave edilemez.

d) Aroma vericiler ilave edilemez. Geleneksel üretim yöntemleri bu koşulu kapsamaz.

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

f) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 35 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

7) Üzüm cıbresı distilat içkısı / üzüm cıbresı: Fermente ve distile edilmiş üzüm cıbresinden elde edilen distile alkollü içkidir. Distilasyon işlemi doğrudan su buharı ile veya sonradan su ilave edilerek gerçekleştirilir. İlk distilasyon işleminde üzüm cıbresı bulunmak zorundadır ve her distilasyonda en fazla hacmen %86’ya kadar distile edilmek zorundadır. Özellikleri şunlardır:

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 gram olmak zorundadır.

c) Bu içkinin üretilmesinde üzüm cıbresine eklenen tortu, 100 kg üzüm cıbresinde 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. Geleneksel üretim yöntemleri bu koşulu kapsamaz.

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

ğ) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

8) Meyve cibresi distilat içkisi: Üzüm cibresi hariç meyve cibresinin fermentasyonu ve distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. İlk distilasyon işleminde meyve cibresi bulunmalı ve tüm distilasyonlar en fazla hacmen %86 alkol oranına kadar distile edilmek zorundadır. Özellikleri şunlardır:

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 gram 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 yazılarak bunu takip edecek şekilde "... Cibresi distilat içkisi" ibaresi alkollü içki ürün adı kullanılır. Birden fazla meyve posası üretimde kullanılmışsa alkollü içki kategori adı "meyve cibresi distilat içkisi" olmak zorundadır. Ürün adında üretimde kullanılan meyveler azalan sıra ile belirtilebilir.

ğ) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

10) Meyve distilat içkisi/Fruit Spirit: Sadece, çekirdekli veya çekirdeksiz taze etli meyvelerin veya bu tür meyve, üzümstü meyve ya da sebzelerin alkol fermentasyonu ve kullanılan meyvenin tat ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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

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

c) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 gram olmak zorundadır. Ancak, erik (*Prunus domestica* L.), Avrupa eriği (*Prunus domestica* L. var *syriaca*), 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 gram; Williams armutu (*Pyrus communis* L. cv 'Williams'), kırmızı frenk üzümü (*Ribes rubrum* L.), frenküzümü (*Ribes nigrum* L.), kuş üzvi- yabani üzvi (*Sorbus aucuparia* L.), mürver (*Sambucus nigra* L.), ayva (*Cydonia oblonga* Mill.), ardıç (*Juniperus communis* L.) ve/veya katran ağacından (*Juniperus oxicedrus* L.) elde edilen distilat içkilerinde metanol miktarı hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1350 gram olmak zorundadır.

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

d) Renklendirilemez. Ancak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin EK-1'inde yer alan 14.2.6 numaralı kategorisinde istisnai durum olarak en az bir yıl süreyle meşe fiçi 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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 18 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

ğ) Ayrıca;

1) Meyve distilat içkisinin hammadde olarak meyve, üzümstü meyve veya sebzelerden sadece belirlenmiş bir çeşit üründen (kullanılan hammaddedeki latince çeşit adı aynı olmak şartıyla) üretilmesi durumunda; hammadde adıyla birlikte "Distilat İçkisi" ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

2) Meyve distilat içkilerinde meyve adından sonra "Distilat İçkisi" ibaresi yerine meyve adı ile birlikte "Wasser" ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

3) *Prunus avium* L. türü kiraz hammaddesi kullanılarak yapılan Kiraz Distilat İçkisi adı yerine "Kirsh" ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

4) *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" ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

5) *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf türü erik hammadde olarak kullanılan Erik Distilat İçkisi adı yerine "Mirabelle spirit/ Mirabelle Distilat İçkisi" ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

6) *Arbutus unedo* L. türü Kocayemiş meyvesi hammadde olarak kullanılan “Arbutus Meyvesi Distilat İçkisi” adı yerine “Arbutus Distilat İçkisi” ibaresi alkollü içki ürün adı olarak kullanılabilir.

7) Golden Delicious çeşidi elma (*Malus domestica* var. Golden Delicious) kullanılarak üretilen elma distilat içkisinin adlandırılmasında, “Elma Distilat İçkisi” adı yerine “Golden Delicious Elma Distilat İçkisi” veya “Golden Delicious Distilat İçkisi” ibareleri kullanılabilir.

8) 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” ibaresi kullanılarak alkollü içki ürün adı kullanılabilir.

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

1) Alkollü içki kategori adı olan “... Distilat İçkisi” ibaresinin ürün adında kullanılmaması ve bu nedenle tüketicinin ürünü doğru tanımlayamaması ihtimali olan durumlarda; iki veya daha fazla meyve, üzüksü meyve veya sebzenin hammadde olarak kullanılması sonucu üretilen distilat içkilerinin tanımlanmasında;

1) Meyve ve/veya üzüksü meyve kullanılarak üretilmesi durumunda “Meyve Distilat İçkisi”,

2) Yalnızca sebze karışımları kullanılarak üretilmesi durumunda “Sebze Distilat İçkisi”,

3) 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 içkisi: 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. Özellikleri şunlardır:

a) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 gram olmak zorundadır.

b) Hacmen alkol miktarı, en az %38 olmak zorundadır.

c) Alkol ilave edilemez.

ç) Aroma vericiler ilave edilemez.

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

e) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

11) Elma şarabı distilat içkisi/cider spirit-Armut şarabı distilat içkisi/perry spirit ve Elma ve armut şarabı distilat içkisi: 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. Özellikleri şunlardır:

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 gram olmak zorundadır.

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

ç) Alkol ilavesi olamaz.

d) Aroma vericiler ilave edilemez. Geleneksel üretim yöntemleri bu koşulu kapsamaz.

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

f) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 15 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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 kütlice 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 duyuusal karakteristiklere sahip olan distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 20 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

16) Votka/ Vodka: Patates veya tahılların ya da her ikisinin veya diğer tarımsal hammaddelerin maya ile fermentasyonu sonucu elde edilen tarımsal etil alkolün, kullanılan hammaddelerden ve fermentasyon sırasında oluşan yan ürünlerden kaynaklanan duyuşal özelliklerinin seçimli olarak azaltılmasını sağlayacak şekilde distilasyona tabi tutulmasıyla elde edilen ve ürüne özel duyuşal özellikler kazandırmak amacıyla ilave distilasyon ve/veya aktif kömürle muamele dâhil uygun işlemlerden geçirilebilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 8 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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, üzümşü meyve veya yemişin adıyla desteklenir) : Kısmen fermente olmuş veya fermente olmamış kuş üzümü (*Aronia Medik. nom cons.*), aronya/aronia (*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.), kızılçık (*Cornus mas* L.), ceviz (*Juglans regia* L.), muz (*Musa spp.*), mersin/murt (*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.), beктаşı üzümü (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia* L.), kuşburnu (*Rosa canina* L.), arktik dikenli çalı (*Rubus arcticus* L.), cloudberry (*Rubus chamaemorus* L.), böğürtlen (*Rubus subgen. 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 kızılçık (*Vaccinium oxycoccos* L.), yaban mersini (*Vaccinium myrtillus* L.), yaban mersini (*Vaccinium vitis-idaea* L.) gibi meyvelerin, üzümşü 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. Özellikleri şunlardır:

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

b) Aroma vericiler ilave edilemez.

c) Renklendirilemez. Ancak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin EK-1'inde yer alan 14.2.6 numaralı 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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 18 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

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

18) Geist (kullanılan hammadde veya meyvenin ismi ile): Meyve alkola içkileri alkollü içki kategorisinde tanımlanmış fermente edilmemiş meyve, üzümü meyve, sebzeler, kabuklu yemişler veya otlar, gül yaprakları gibi diğer bitkisel ürünlerin ve mantarların tarımsal etil alkolde maserasyonu ve ardından en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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

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

c) Aroma vericiler ilave edilemez.

ç) Renklendirilemez.

d) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden en fazla 10 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

e) Meyve, bitki veya diğer hammadde adları dışındaki bir terimin ardından gelen "geist" terimi, tüketiciyi yanıltmamak kaydıyla diğer alkollü içkilerin adını tamamlayabilir.

19) Gentian distilat içkisi: Fermente edilmiş gentian köklerinin tarımsal etil alkol ilave edilerek veya edilmeyerek distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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

b) 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. Özellikleri şunlardır:

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

b) Üretiminde ilave olarak 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 kategorisi 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. Özellikleri şunlardır:

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 preparatlar katılabilir, ancak nihai üründe ardıç aroması baskın olmak zorundadır.

c) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir. Eklenen tat verme amaçlı kullanılan bileşen miktarının nihai üründe invert şeker cinsinden 0,1 g/L’yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ibaresi ile desteklenebilir.

22) Distile cin: Uygun kalitede ve başlangıç alkol miktarı en az %96 olan duyuşal 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. Bu 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. Özellikleri şunlardır:

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 preparatlar katılabilir, ancak nihai üründe ardıç aroması baskın olmak zorundadır.

c) Eklenen tat verme amaçlı kullanılan bileşen miktarının nihai üründe invert şeker cinsinden 0,1 g/L’yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ibaresi 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe en fazla invert şeker cinsinden en fazla 0,1 gram/litre tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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 üründe "dry" ibaresi kullanılabilir.

24) Kimyon aromalı distile alkollü içki/Kümmel: Tarımsal etil alkolün kimyon (*Carum carvi* L.), ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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 üretilen distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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. Özellikleri şunlardır:

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 metodlarından herhangi biri kullanılır:

1) Maserasyon ve/veya distilasyon.

2) Tarımsal etil alkolün bu maddede belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile yeniden distilasyonu.

3) Anason aromalı doğal bitkilerin distilasyonundan elde edilmiş ekstraktın ilavesi.

4) Bu maddede 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. Özellikleri şunlardır:

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) Tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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 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 janezevec: 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. Özellikleri şunlardır:

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.

30) Distile Anis: Distile anisin toplam alkol miktarının en az %20 sinin 29 uncu maddede 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 sakız/damla sakızı/mastic ve diğer aromatik tohumlar, distile edilmiş bitkiler ya da meyveleri içeren anis türüdür. Özellikleri şunlardır:

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 preparatlar ilave edilerek aromalandırılması ile elde edilen baskın olarak bitter tada sahip distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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

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

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

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

32) Aromalı votka: Votka üretmek için kullanılan hammaddeler dışında baskın bir aromaya sahip olan votkadır. Özellikleri şunlardır:

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

b) Tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, harmanlanabilir, aromalandırılabilir, olgunlaştırılabilir veya renklendirilebilir.

c) Baskın aromanın adı votka adı ile birlikte kullanılabilir.

ç) Son tadı tamamlamak için tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilebilir, ancak nihai üründe invert şeker cinsinden 100 gram/litreden az tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunabilir.

33) Yaban eriği aromalı distile alkollü içki/Sloe aromalı distile alkollü içki 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. Özellikleri şunlardır:

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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen olmak zorundadır.

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

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

34) Likör: Tarımsal etil alkolün, tarımsal distilatın veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tat verme amaçlı kullanılan bileşen ilave edilmesi ve tarımsal kökenli ürün veya gıda maddeleri ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

a) Tat verme amaçlı kullanılan bileşen miktarı, invert şeker cinsinden en az 100 g/L olmak zorundadır.

b) Gentian likörlerinde veya benzer aromatik bitkilerle hazırlanmış likörler veya pelin otu (*wormwood*) ile hazırlanmış likörlerde tat verme amaçlı kullanılan bileşen miktarı, invert şeker cinsinden en az 80 g/L olmak zorundadır. Özellikleri şunlardır:

c) Kiraz veya vişne meyvesi kullanılarak üretilen, kiraz likörü veya vişne likörünün tat verme amaçlı kullanılan bileşen miktarı, invert şeker cinsinden en az 70 g/L olmak zorundadır.

ç) Likörlerin hacmen alkol miktarı, en az %15 olmak zorundadır.

d) 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 çalı/ 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 gènepi (*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 maddeleri, aroma verici preparatlar veya doğal aroma verici maddeler ilave edilebilir.

e) Kiraz ve vişne (*Prunus cerasus* L.veya *Prunus avium* L.) meyvesinin etil alkolde maserasyonu Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak “guignolet” veya “češnjevec” ibareleri kullanılabilir.

f) Kiraz (*Prunus cerasus*) meyvesinin etil alkolde maserasyonu Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak “ginja” veya “ginjinha” veya “višnjevec” ibareleri kullanılabilir.

g) Üretiminde alkol kaynağı olarak sadece rom kullanılan ve Avrupa Birliği üye ülkelerinde üretilmiş olan likörlerde ürün adı olarak “punch au rhum” ibaresi kullanılabilir.

ğ) Süt ve süt ürünleri içeren likörler için ürün adı, liköre baskın aromasını veren hammaddenin adı veya “krema” ibaresi kullanılabilir. Bu ibare likör ibaresi ile birlikte veya tek başına kullanılabilir.

h) Tarımsal etil alkol veya tarımsal kökenli distilat kullanılarak Avrupa birliği üye ülkelerinde yerel üretim metodları ile 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, tarımsal alkolün türü belirtilerek ya da her seferinde “made from.../...den yapılmıştır” veya “made using.../... kullanılmıştır” ibareleri eklenerek “tarımsal alkol” kelimeleriyle gösterilir.

ı) "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 bu Tebliğ kapsamında yer alan distilat içkileriyle maserasyonu ile elde elden distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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 doğal 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.

ç) Meyve likörlerinde “likör” ibaresiden önce meyve adı yer alır.

36) Creme de (kullanılan hammadde veya meyve adı takip eder): Creme de olarak adlandırılan alkollü içkiler süt ve süt ürünleri hariç; meyve veya diğer hammadde kullanılarak üretilen likörlerdir. Özellikleri şunlardır:

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 ibaresi kullanılabilir.

e) 34 üncü maddede yer alan alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörler için belirlenen aromalandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

f) “Crème de casis” olarak adlandırılan ürünler sadece frenk üzümü kullanılarak üretilen 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. Özellikleri şunlardır:

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 doğal aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparatlar kullanılabilir.

c) Ürün isimlendirilmesinde likör ibaresi kullanılabilir.

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

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

b) Tat verme amaçlı kullanılan bileşen 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 üncü maddede yer alan alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörler için belirlenen aromalandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

d) Ürün isimlendirmesinde likör ibaresi 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. Özellikleri şunlardır:

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

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

c) 34 üncü maddede yer alan alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörler için belirlenen aromalandırma ile ilgili kuralları uygulanır.

ç) Ürün isimlendirmesinde likör ibaresi kullanılabilir.

40) Nocino veya Orehovec: Bütün yeşil cevizin (*Juglans regia* L.) maserasyonu ve/veya distilasyonu ile aromalandırılan distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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

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

c) 34 üncü maddede yer alan alkollü içki kategorisinde özellikleri belirlenmiş likörler için belirlenen aromalandırma ile ilgili kuralları uygulanır.

ç) Ürün isimlendirmesinde likör ibaresi 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. Özellikleri şunlardır:

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; karakteristik bileşen olarak yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker ve/veya bal eklenen, aromalandırılan veya aromalandırılmadan üretilen likördür. Özellikleri şunlardır:

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

b) Yumurta sarısı miktarı, son üründe 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, tat verme amaçlı kullanılan bileşen eklenmeyen renksiz distile alkollü içkidir. Özellikleri şunlardır:

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. Özellikleri şunlardır:

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

b) Spritglögg'ün üretiminde aşağıdaki metodlardan biri kullanılır:

1) Maserasyon veya distilasyon,

2) Tarçın veya karanfilin doğal aromasının ilavesi,

3) Tarımsal etil alkolün bu maddede belirtilen bitki kısımları ile yeniden distilasyonu,

4) Bu maddede 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 tat verme amaçlı kullanılan bileşen bulunan ve hacmen alkol miktarı en az %30 olan distile alkollü içkidir. 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 Nektar 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. Özellikleri şunlardır:

a) Hacmen alkol miktarı, en az %22 olmak zorundadır

b) 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 haricinde tat verme amaçlı bileşen ilave edilemez.

47) Rum-Verschnitt: Almanya'da üretilen, rom ve tarımsal etil 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 ibareleri aynı yazı karakterinde, punto büyüklüğünde, renkte ve aynı satırda yer almak zorundadır. Ürünün Alman pazarı dışında satıldığı yerlerde ise son ürün bileşimine giren hammaddedeki alkol kökenlerinin oranları etikette yer almak zorundadır.

48) 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 ürünlerdeki alkol kökeninin en az %70'i erik distilatından gelmek zorundadır. Slivovice adının distile alkollü içki ibaresi ile birlikte ürün etiketinde görülebilir şekilde yer alması zorunludur. Ürünün Çek Cumhuriyeti pazarı dışında satıldığı yerlerde alkol içeriği etikette yer almak zorundadır.

49) Guignolet Kirsch: Guignolet ve kirsch'in karışımıyla nihai üründe bulunan toplam alkolün en az %3'ünün kirsch'ten gelmesi koşuluyla Fransa'da üretilen likördür. "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.

EK-2**Tarımsal Etil Alkolün Özellikleri**

Duyusal Özellikler		Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tat bulunmamalı
Alkol miktarı (hacmen %)	En az	96.0
Esterler (%100'lük alkolde etilasetat cinsinden gram/hektolitire)	En fazla	1.3
Aldhitler (%100'lük alkolde asetaldehit cinsinden gram/hektolitire)	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/hektolitire)	En fazla	0.5
Metanol (%100'lük alkolde gram/hektolitire)	En fazla	30
Furfural (%100'lük alkolde gram/hektolitire)		0.5