

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2006/33)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, biranın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ birayı kapsar. Malt içeceğini kapsamaz.

Hukuki dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen:

- a) Malt: Bira üretiminde kullanılan başta arpa olmak üzere diğer tahıl kontrollü koşullarda su ile çimlendirildikten sonra kurutulup kavrulmuş halini,
b) Şerbetçiotu: Biraya karakteristik aroma ve acılık verici özellikleri kazandırma ve koruma amaçlı katılan Humulus lupulus adlı kültür bitkisini veya bu bitkinin fiziksel veya kinyasal veya hem fiziksel hem de kinyasal işlem görmüş halini,
c) Ekstrakt maddeleri: Kuru madde konsantrasyonunun sağlanması için ilave edilen malt, tahıl ve tahıldan elde edilen ürünler, bira konsantresi, malt konsantresi, şeker, maltoz ve maltodekstrini,
d) Bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, sıcak su ile belirli yöntemlerle işlenmesi sonucunda elde edilen sıranın; şerbetçiotu ile kaynatılması ve soğutulması, bira mayası ile fermente edilmesi ve dinlendirilmesinden sonra, filtre edilerek veya edilmeyerek, pastörize edilerek veya edilmeyerek üretilen içinde çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,
e) Alkolsüz bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, sıcak su ile belirli yöntemlerle işlenmesi sonucunda elde edilen sıranın; şerbetçiotu ile kaynatılması ve soğutulması, bira mayası ile belirlenen alkol derecesine kadar fermente edilmesi veya fermentasyon sonucu oluşan alkolün uzaklaştırılması yoluyla elde edilen, filtre edilerek veya edilmeyerek, pastörize edilerek veya edilmeyerek üretilen, içinde çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,
f) Aromalı bira: Aromatize edilmiş bira ve aromatize edilmiş alkolsüz birayı,
g) EBC birimi: Avrupa Biracılık Komitesi tarafından yayımlanan biranın renginin değerlendirilmesinde kullanılan ölçü birimini, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Bira hacmen alkol miktarlarına göre dörtte ayrılır:

Ürün Adı	% Hacmen Alkol (20 °C)
Alkolsüz bira	£ 0,5
Düşük Alkollü Bira	> 0,5 £ 3
Bira	> 3 £ 6
Yüksek Alkollü Bira	> 6 £ 10

b) Biralarda renklerine göre üçe ayrılır:

Ürün Adı	EBC Değeri
Açık Renkli Bira	< 15
Koyu Renkli Bira	15 - 40
Siyah Bira	> 40

- c) Karbondioksit miktarı en az ağırlıkça % 0,3 olmalıdır.
ç) pH değeri >3,8 - < 4,8 olmalıdır. Aromalı biralarda pH değeri >2 - < 4,8 arasında olmalıdır.
d) Bu Tebliğde yer alan ürünlerde hammaddeler olarak kullanılan maltın oranı en az %60 olmalıdır.
e) Biralarda kullanılan su ilgili mevzuata uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere ilave edilecek aroma maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ayrıca Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere aromatize otlar, tohumlar, bitki kısımları, aroma vermek amacıyla baharat ve bitki karışımları ile bunların işlenmiş hali ilave edilebilir.

İşleme ve İşlem Yardımcıları

MADDE 8 – (1) Biralarda; kiselgur, kiseljel, silikajel, karragenan, isinglass, PVPP, bentonit, selüloz, perlit, enzimler, fosforik asit, laktik asit, sitrik asit, kalsiyum tuzları, magnezyum tuzları, çinko tuzları işlem yardımcısı olarak kullanılabilir.

Bulaşanlar

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere pestisit kalıntılar "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntılar bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Bunun yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulur:

- a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere tanımları dışında ilave edilen aromalar ürün adı ile birlikte etiketinde yer alır.
b) Bira üretiminde kullanılan ekstrakt maddeleri ayrı ayrı etiket üzerinde belirtilmelidir.
c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler hacmen alkol miktarlarına ve 5 inci maddesinin (c) bendinde belirtilen renk gruplarına göre adlandırılır.
d) Hammaddeler olarak arpa maltı ile birlikte kullanılan başka tahıl maltlarının oranı, en az %25 olduğu durumlarda, ürün ismi kullanılan ilgili tahılın ismi ile birlikte yazılır.
e) Bu Tebliğde yer alan alkolsüz bira haricindeki ürünlerin, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları" Tebliğinin 5 inci maddesi (i) bendi dikkate alınmaksızın, hacmen alkol miktarları etikette yer almalıdır.
f) (Değişik:RG-21/12/2011-28149) 5 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde yer alan biraya göre enerjisi en az %30 oranında azaltılmış düşük alkollü biralarda etiket üzerinde "hafif" veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilebilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

Avrupa Birliğine Bildirim

MADDE 15 – Bu Tebliğ "Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik" kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu'na bildirilmiştir.

Tescil ve denetim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre yasal işlem yapılır.

GEÇİCİ MADDE 2 – (Ek:RG-21/12/2011-28149)

(1) Gıda işletmecileri, 12 nci maddenin birinci fıkrasının (f) bendine 1/1/2013 tarihine kadar uymak zorundadırlar.

(2) Bu maddenin yürürlüğe girmesinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, 12 nci maddenin birinci fıkrasının (f) bendine 1/1/2013 tarihine kadar uyum sağlamaya kadar, uyulması zorunlu oran, %25 olarak uygulanır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.