

### Amaç

**MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin amacı; şarabın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere ürün özelliklerini belirlemektir.

### Kapsam

**MADDE 2** – (1) Bu Tebliğ; şarabı, likör şarabını, doğal köpüren şarabı, suni köpüren şarabı, doğal yarı köpüren şarabı, suni yarı köpüren şarabı ve coğrafi işaret ya da köken ismi tescilli yapılmış şarabı kapsar.

### Dayanak

**MADDE 3** – (1) Bu Tebliğ, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanununun 7 nci ve 8 inci maddelerine göre hazırlanmıştır.

### Tanımlar

**MADDE 4** – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

b) Coğrafi işaret: Belirli bir coğrafi alandan kaynaklanan kendine özgü kaliteye, üne veya söz konusu alana atfedilebilecek diğer özelliklere sahip, Vitis vinifera türü veya bu tür ile Vitis cinsine ait diğer türler arasındaki çaprazlamalarla üretilen asmalardan elde edilmek koşuluyla, üretiminde kullanılan üzümlerin en az % 85'inin belirtilen coğrafi alandan geldiği ve şarap üretiminin belirtilen coğrafi alanda gerçekleştiği ürünü tanımlayan; belirli bir bölgeye, yere ya da istisnai durumlarda ülkeye ait işaretleri,

c) Doğal köpüren şarap: Yaş üzüm, üzüm şırası veya şarabın, birinci veya ikinci fermantasyonundan elde edilen, şişe veya kutu kapağı açıldığı zaman açığa çıkan karbondioksitin tamamı fermantasyondan kaynaklanan, kapalı ambalajında ve 20 °C' da saklandığında çözelti halindeki karbondiokstten kaynaklanan basıncı en az 3 bar olan şarabı,

ç) Doğal yarı köpüren şarap: Şaraptan elde edilen, şişe veya kutu kapağı açıldığı zaman açığa çıkan karbondioksitin tamamı fermantasyondan kaynaklanan, kapalı ambalajında ve 20 °C' da saklandığında çözelti halindeki karbondiokstten kaynaklanan basıncı en az 1 ve en çok 2.5 bar olan şarabı,

d) Dolum yapan: Dolum işlemini yapan gerçek veya tüzel kişiyi,

e) Dolum: Ürünün ticari amaca uygun olarak ilgili mevzuatla belirlenen, piyasaya arz edileceği/tüketime sunulacağı ambalaja konulması işlemini,

f) Fermantasyonu devam eden genç şarap: Alkol fermantasyonu henüz tamamlanmamış ve tortusundan ayrılmamış şarabı,

g) Hacmen doğal alkol miktarı: Üzümün doğal yapısından kaynaklanan şekerden elde edilebilecek hacmen toplam alkol miktarını,

ğ) Hacmen gerçek alkol miktarı: 20 °C' da ürünün % 100 hacmindeki aynı sıcaklıkta ölçülen hacmen saf alkol miktarını,

h) Hacmen potansiyel alkol miktarı: Üründe kalan şekerin fermantasyonu sonucu elde edilebilecek, 20 °C' da ürünün % 100 hacmindeki aynı sıcaklıkta ölçülen hacmen saf alkol miktarını,

ı) Hacmen toplam alkol miktarı: Hacmen gerçek alkol miktarı ile hacmen potansiyel alkol miktarının toplamını,

i) Hamanlama: Farklı özelliklere sahip şıraların veya şarapların karıştırılması işlemini,

j) Kalite şarap: Köken ismi tescilli yapılmış ve üretildiği ülkenin mevzuatı ile özel düzenlemelere tabi şarabı,

k) Kısmen fermente olmuş üzüm şırası: Üzüm şırasının kısmen fermantasyonu ile elde edilmiş, hacmen gerçek alkol miktarı; en az % 1, en fazla toplam alkol miktarının 3/5' ü kadar olan ürünü,

l) Konsantr üzüm şırası: Doğrudan ısıtma dışında, tekniğine uygun yöntemlerle kısmen suyu uzaklaştırılmış, 20 °C' da refraktometrik yöntemle ölçülen brik değeri en az %50.9 olan, hacmen gerçek alkol miktarı % 1' i geçmeyen, karamelize olmamış üzüm şırasını,

m) Köken ismi: Kalitesi ve özellikleri özündeki doğal ve beşeri faktörlerle birlikte belirli bir coğrafi alandan kaynaklanan, sadece Vitis vinifera türüne ait asma çeşitlerinden elde edilmek koşuluyla üretiminde kullanılan üzümlerin tamamı belirtilen coğrafi alandan elde edilen ve şarap üretimi belirtilen coğrafi alanda gerçekleşen ürünü tanımlayan; belirli bir bölgenin, yerin ya da istisnai durumlarda ülkenin ismini,

n) Küve: Doğal köpüren şarap üretiminde kullanılmak üzere; üzüm şırasını, şarabı veya farklı özelliklere sahip üzüm şıraları ve/veya şarapların karışımını,

o) Likör şarabı: Kısmen fermente olmuş üzüm şırasına veya şaraba veya bunların karışımına üzüm kökenli etil alkol ve/veya şarap distilatı veya kuru üzüm distilatı ilavesi ile hazırlanan ürüne, gerektiğinde konsantr üzüm şırası veya üzüm kökenli etil alkol ve/veya şarap distilatı veya kuru üzüm distilatı ile kısmen fermente olmuş üzüm şırası karışımı ilavesi ile elde edilen şarabı,

ö) Rektifiye konsantr üzüm şırası: Doğrudan ısıtma dışında tekniğine uygun yöntemlerle kısmen suyu uzaklaştırılmış, asitliğinin azaltılması ve şeker dışındaki bileşenlerin uzaklaştırılması için izin verilen işlemler uygulanmış, 20 °C' da refraktometrik yöntemle ölçülen brik değeri en az % 61.7 olan, hacmen gerçek alkol miktarı % 1' i geçmeyen, karamelize olmamış üzüm şırasını,

p) Suni köpüren şarap: Coğrafi işaret ya da köken ismi tescilli yapılmış olanlar hariç; şaraptan elde edilen, şişe veya kutu kapağı açıldığı zaman açığa çıkan karbondioksitin bir kısmı veya tamamı ilave edilen karbondioksit gazından kaynaklanan, kapalı ambalajında ve 20 °C' da saklandığında çözelti halindeki karbondiokstten kaynaklanan basıncı en az 3 bar olan şarabı,

r) Suni yarı köpüren şarap: Şaraptan elde edilen, şişe veya kutu kapağı açıldığı zaman açığa çıkan karbondioksitin bir kısmı veya tamamı ilave edilen karbondioksit gazından kaynaklanan, kapalı ambalajında ve 20 °C' da saklandığında çözelti halindeki karbondioksitten kaynaklanan basınç en az 1 ve en çok 2.5 bar olan şarabı,

s) Şarap tortusu: Üzüm şirasının ve/veya şarabın içinde bulunduğu kaplarda fermantasyon ve depolama veya izin verilen işlemler sonrasında biriken çökelti ve bu çökeltinin filtre edilmesi veya santrifüjlenmesiyle elde edilen artığı,

ş) Şarap: Parçalanmış veya parçalanmamış yaş üzümün veya üzüm şirasının, kısmen veya tamamen alkol fermantasyonu ile elde edilen, coğrafi işaret ya da köken ismi tescili yapılmış ya da yapılmamış ürünü,

t) Üzüm cıbrisi: Fermente olmuş veya olmamış yaş üzümün preslenmesinden sonra arta kalan kısmı,

u) Üzüm şirası: Yaş üzümünden doğal ya da fiziksel işlemlerle elde edilen, hacmen gerçek alkol miktarı % 1'i geçmeyen ürünü,

ü) Yaş üzüm: Üretilecek şarabın özelliğine uygun olacak şekilde hasat olgunluğuna ulaşmış, tekniğine uygun olarak parçalanmış, preslenen, sıkılan ve kendiliğinden alkol fermantasyonuna uğrayabilen, şarap yapmaya elverişli asma meyvesini

ifade eder.

### Ürün özellikleri

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında bahsi geçen ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir.

a) Bu Tebliğ kapsamındaki tüm ürünlerin üretiminde kullanılan asma türü "Vitis vinifera" veya bu tür içerisindeki çaprazlamalardan elde edilen çeşitler olmalıdır. Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton, Herbeumont çeşitleri Vitis vinifera veya bu tür içerisindeki çaprazlamalardan elde edilen çeşitler içinde yer almadığından, bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılamaz.

b) Şarabın hacmen gerçek alkol miktarı en az % 9, toplam alkol miktarı en fazla %15 olmalıdır.

c) Şarabın toplam asit miktarı tartarik asit cinsinden en az 3,5 g/L veya 46,6 meq/L'dir.

ç) Şarapların asitliği, tartarik asit cinsinden en fazla 1 g/L veya 13,3 meq/L düzeyinde azaltılabilir.

d) Taze üzüm, üzüm şirası, kısmen fermente olmuş üzüm şirası ve fermantasyonu devam eden genç şarabın asitliği tartarik asit cinsinden en fazla 1,5 g/L veya 20 meq/L düzeyinde arttırılabilir.

e) Şarapların asitliği tartarik asit cinsinden en fazla 2,5 g/L veya 33,3 meq/L düzeyinde arttırılabilir.

f) Likör şarabının hacmen gerçek alkol miktarı en az % 15 ve en çok % 22 olup hacmen toplam alkol miktarı en az % 17,5 olmalıdır.

g) Doğal yarı köpüren şarap üretiminde kullanılacak şarabın, hacmen toplam alkol miktarı en az % 9 olmalıdır.

ğ) Doğal yarı köpüren şarabın hacmen gerçek alkol miktarı en az % 7 olmalıdır.

h) Suni yarı köpüren şarabın hacmen gerçek alkol miktarı en az % 7, hacmen toplam alkol miktarı en az % 9 olmalıdır.

ı) İleri derecede olgun üzümlerden üretilen şarabın hacmen doğal alkol miktarı en az % 15, hacmen toplam alkol miktarı en az % 15 ve hacmen gerçek alkol miktarı en az % 12 olmalıdır.

j) Uçar asit miktarı asetik asit cinsinden kısmen fermente olmuş üzüm şirası için 18 meq/L, beyaz ve pembe/roze şaraplar için 18 meq/L, kırmızı şaraplar için 20 meq/L'den fazla olamaz.

j) Aynı üründe hem asitlik arttırma hem de asitlik azaltma işlemleri yapılamaz.

k) Doğal köpüren şarapların hazırlanmasında kullanılan küvenin hacmen toplam alkol miktarı % 8,5'ten az olamaz.

l) Likör şarabı hazırlanmasında ilave edilecek üzüm kökenli etil alkolün hacmen gerçek alkol miktarı %96'dan az olamaz.

m) Likör şarabı hazırlanmasında ilave edilecek şarap ya da kuru üzüm distilatının hacmen gerçek alkol miktarı en az %52, en çok % 94,5 olmalıdır.

n) Likör şarabı hazırlamakta kullanılan kısmen fermente olmuş üzüm şirasının, şarabın ya da kısmen fermente olmuş üzüm şirası ve şarabın karışımının başlangıçtaki hacmen doğal alkol miktarı % 12' den az olamaz.

o) Coğrafi işaret ya da köken ismi tescilli yapılmış şaraplara ilişkin hususlar coğrafi işaretin ya da köken isminin tescil edildiği alan dikkate alınarak Bakanlıkça değerlendirilir.

ö) Bu Tebliğ hükümlerine uygun şaraplar kendi içinde, şaraplar kendi içinde harmanlanabilir.

p) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanımı kısıtlı olan belirli maddeler Ek-1'e uygun olmalıdır.

### Katkı maddeleri

**MADDE 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ile 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği'ne uygun olmalıdır.

### Bulaşanlar

**MADDE 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Pestisit kalıntıları

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Hijyen

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarih ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği hükümlerine uygun olarak üretilmelidir.

## Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uygun olmalıdır.

a) Ürünün sahip olduğu hacmen gerçek alkol miktarı ile etikette belirtilen hacmen gerçek alkol miktarı arasındaki fark  $\pm$  % 0,5 olabilir. Ancak şışede 3 yıldan fazla yıllandırılan ve üretim yılı belirtilen şaraplarda, doğal köpüren şaraplarda, suni köpüren şaraplarda, doğal yarı köpüren şaraplarda, suni yarı köpüren şaraplarda, likör şaraplarında ve ileri derecede olgunlaşmış üzümlerden elde edilen şaraplarda bu fark  $\pm$  % 0,8 olabilir.

b) Etiket üzerinde yer alan hacmen gerçek alkol miktarının karakter büyüklüğü nominal dolum oranına göre aşağıdaki şekilde olmalıdır;

Nominal Dolum Miktarı	Hacmen gerçek alkol miktarının karakter büyüklüğü (en az)
100 cl den büyük	5 mm
20 cl den büyük, 100 cl veya 100 cl den küçük	3 mm
En fazla 20 cl	2 mm

c) Şaraplar renklerine göre kırmızı, beyaz ve pembe/roze şarap olarak isimlendirilebilir.

ç) Üzüm çeşidi/çeşitleri, üzümün üretildiği bölge/yöre ve üretim yılı etikette belirtilebilir.

d) Şaraplarda şeker içeriğine göre isimlendirme aşağıdaki şekilde olmalıdır ;

Şeker içeriği	İsmlendirme
En fazla 4 g/L	Sek
En fazla 9 g/L (Tartarik asit cinsinden toplam asit miktarı kalan şeker miktarından en fazla 2 g az olmak koşuluyla)	
< 12 g/L veya $\geq$ 4 g/L	Dömi-sek
< 45 g/L veya $\geq$ 12 g/L	Yarı Tatlı
En az 45 g/L	Tatlı

e) Doğal köpüren şaraplarda ve suni köpüren şaraplarda şeker içeriğine göre isimlendirmeler aşağıdaki şekilde olabilir;

Şeker içeriği	İsmlendirme
3 g/L'den az olanlar (sadece ikinci fermantasyondan sonra şeker eklenmeyen ürünlerde kullanılabilir)	Brüt doğal
0 ile 6 g/L arasında olanlar	Ekstra brüt
15 g/L'den az olanlar	Brüt
12 g/L ile 20 g/L arasında olanlar	Ekstra sek
17 g/L ile 35 g/L arasında olanlar	Sek
33 g/L ile 50 g/L arasında olanlar	Dömi-sek
50 g/L den fazla olanlar	Tatlı

f) Bu maddenin (d) ve (e) bentlerindeki isimlendirmelerde şeker içeriğinden her iki gruba da dahil olan ürünlerde, üretici bu ifadelerden sadece birini kullanabilir.

g) Üretici ürünlerdeki şeker içeriği ile ilgili olarak bu maddenin (d) ve (e) bentlerinde yer alan isimlendirmeler dışında başka bir ifade kullanamaz.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tüketime sunulan ürünlerin etiketinde “benzer”, “tip”, “stil” gibi tüketiciyi yanıltıcı, ürünün sahip olmadığı özellikleri ima eden ifadeler yer alamaz.

h) Suni köpüren şaraplarda ve suni yarı köpüren şaraplarda “karbondioksit ilave edilerek üretilmiştir” veya “karbondioksit ilave edilmiştir” ifadesi etikette ürün adı birlikte, aynı karakterde ve büyüklükte yer almalıdır.

ı) İleri derecede olgun üzümlerden üretilen şarapların etiketinde “ileri derecede olgun üzümlerden üretilmiştir” ifadesi yer almalıdır.

i) Üreticiye ait ürünün duyuşal değerlendirmesine ilişkin ifadeler, ürünün arka etiketinde yer alabilir.

j) Uluslararası yeterliliği Bakanlıkça uygun görülen yarışmalarda ödöl almış şarapların etiketinde, ürünün aldığı ödüle ilişkin bilgiler yer alabilir.

k) Üretim metodlarına ilişkin terimler etiket üzerinde yer alabilir.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmelięi'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

#### **Numune alma ve analiz metodları**

**MADDE 12 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve bunlara uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

#### **Tescil ve denetim**

**MADDE 13 –** (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 gerekli işlemler, 5179 sayılı Kanun hükümlerine göre Bakanlık tarafından yapılır.

#### **Özel hüküm**

**MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ hükümleri, Tebliğin yürürlüğe girdięi tarihten önce piyasaya arz edilen ve geçici maddede belirtilen süre içerisinde üretilen ürünlere uygulanmaz.

**GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yürürlüğe girmesini müteakip altı ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

#### **Yürürlük**

**MADDE 15 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 16 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

#### **Ek-1 Kullanımı Kısıtlı Olan Belirli Maddeler**

<b>Madde</b>	<b>Yaş üzüm, yaş üzüm şırası, fermentasyonu devam eden üzüm şırası, ileri derecede olgun üzümde elde edilmiş fermentasyonu devam eden üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, fermentasyonu devam eden genç şaraplara</b>	<b>Doğrudan insan tüketimine yönelik; şarap, doğal köpüren şarap, suni köpüren şarap, doğal yarı köpüren şarap, suni yarı köpüren şarap, likör şarapları ve belirli bölgelerde üretilen kalite şarapları üretiminde kullanılan fermentasyon halindeki üzüm şırasına</b>
Diamonyum fosfat ya da amonyum sülfat,	1 g/L (tuz cinsinden) *	0.3 g/L (tuz cinsinden - doğal köpüren şarapların hazırlanmasında)
Amonyum sülfat ya da amonyum bisülfat,	0.2 g/L (tuz cinsinden) *	
Maya gelişme faktörü; Tiamin hidroklorid formundaki tiamin	0.6 mg/L (tiamin cinsinden)	0.6 mg/L (tiamin cinsinden - doğal köpüren şarapların hazırlanmasında)
Aktif karbon	100 g kuru ağırlık/hL	100 g kuru ağırlık/hL
Maya hücre duvarı	40 g/hL	40 g/hL
Karbondioksit		Şarap içerisindeki maksimum miktar 2 g/L
Bakır sülfat		1g/hL (bakır sülfat muamelesi yapılan şaraplarda, bakır kalıntısı 1 mg/L'den fazla olmamalıdır.)

\* Bu maddelerin birlikte kullanılması halinde amonyum sülfat ya da amonyum bisülfat'ın miktarı 0.2 g/L geçmemek kaydıyla toplam miktar 1 g/L'yi geçemez.