

TEBLİĞ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ AROMATİZE ŞARAP, AROMATİZE ŞARAP BAZLI İÇKİ VE
AROMATİZE ŞARAP KOKTEYLİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2006/28)**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylini kapsar.

Hukuki dayanak

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

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen:

a) Aromatize şarap: Bu Tebliğin 1 nolu Ekinde yer alan ürünlerden (b) bendi haricindeki diğer ürünlere, üzüm şırası veya fermantasyon halindeki üzüm şırası veya bunların karışımları eklenerek veya eklenmeyerek, bir veya daha fazlasının karıştırılması ile elde edilen, retsina sofrası hariç aromalandırılmış şarabı,

b) Aromatize şarap bazlı içki: Bu Tebliğin 1 nolu Ekinin (a) ve (e) bendi haricindeki diğer ürünlere, üzüm şırası veya kısmen fermente edilmiş üzüm şırası veya bunların karışımları eklenerek veya eklenmeyerek, bir veya daha fazlasının karıştırılması ile elde edilen, retsina sofrası ve alkol ilavesi ile üretilen şaraplar hariç aromalandırılmış şarabı,

c) Aromatize şarap kokteyli: Şarap veya üzüm şırası veya bunların karışımından elde edilen aromalandırılmış şarabı, ifade eder.

Genel işlem tanımları

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğde geçen:

a) Tatlandırma: Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin hazırlamasında kullanılan yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine beyaz şeker, dekstroz, fruktoz, glukoz şurubu, sıvı şeker, invert sıvı şeker, invert şeker şurubu, rektifiye konsantré üzüm şırası, konsantré üzüm şırası, taze üzüm şırası, yanmış şeker, bal, keçiyoynuzu şurubu veya bu maddelerle benzer etki yapabilecek diğer doğal karbonhidratları,

b) Yanmış şeker: Baz, mineral asit veya diğer kimyasal katkılar içermeyen sakarozun kontrollü ısıtılmasıyla elde edilen ürünü,

c) Aromalandırma: Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin hazırlamasında kullanılan, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Aroma Maddeleri Bölümüne uygun aromalar veya aromatik bitkiler veya baharatlar veya kendine has aromaya sahip gıda maddelerini veya bunların karışımlarını,

ç) Renklendirme: Aromatize şarap ve aromatize şarap kokteyli hazırlamasında kullanılan, Türk Gıda Kodeksine uygun bir veya daha fazla renklendiriciyi,

d) Alkol ilavesi: Aromatize şarap veya uygun olduğu durumlarda aromatize şarap bazlı içki üretiminde tek başına veya karıştırılarak kullanılan;

1) Üzüm kökenli etil alkolü,

2) Şarap alkolü veya kuru üzüm alkolü,

3) Tarımsal etil alkolü,

4) Şarap distilatı veya kuru üzüm distilatı,

5) Tarımsal distilatı,

6) Kanyak veya üzüm cibresi distilat içkisini,

7) Kuru üzüm distilat içkisini,

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

f) Hacmen potansiyel alkol miktarı: Üründeki şekerin tamamının fermantasyonu sonucu elde edilen, 20 °C sıcaklıktaki ürünün %100 hacmindeki aynı sıcaklıkta ölçülen hacmen saf alkol miktarını,

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

ğ) Hacmen doğal alkol miktarı: Herhangi bir zenginleştirme yapılmamış üründeki hacmen toplam alkol miktarını,

h) Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içkiler ve bunlara ait özel hükümlerde yer alan ürünlerde, invert şeker cinsinden şeker içeriğine göre:

1) Ekstra sek: Şeker içeriği 30 g/L'den az olduğunu,

2) Sek: Şeker içeriğinin 50 g/L'den az olduğunu,

3) Dömi sek: Şeker içeriğinin 50 g/L ile 90 g/L arasında olduğunu,

4) Yarı tatlı: Şeker içeriğinin 90 g/L ile 130 g/L arasında olduğunu,

5) Tatlı: Şeker içeriğinin 130 g/L'den fazla olduğunu,

ı) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylini gösteren işaretleri,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğde geçen ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir:

- a) Aromatize şarapların;
 - 1) Hacmen gerçek alkol miktarı en az %14.5 olmak üzere % 22'ye kadar,
 - 2) Hacmen toplam alkol miktarı ise %17.5 veya daha fazla olmalıdır.
- b) Aromatize şaraplarda Türk Gıda Kodeksi Aromalar Bölümünde tanımlanan doğal aroma maddeler ve aroma karışımları ile aromatik bitkiler, baharatlar veya aromalandırma amaçlı kullanılan gıdalar, aroma maddesi olarak kullanılır. Aromatize şaraplarda:
 - 1) Doğala özdeş vanilya aroması,
 - 2) Yumurta, badem veya kayısı içeren ürünlere ise aromayı güçlendirmek için, bunlara ait doğala özdeş aromalar veya bu aromaların karışımı kullanılabilir.
- c) Sek olarak satışa sunulan aromatize şarapların hacmen toplam alkol miktarı en az %16, ekstra sek olarak satışa sunulan aromatize şarapların hacmen toplam alkol miktarı ise en az %15 olmalıdır.
- ç) Aromatize şarap üretiminde kullanılan, alkol ilave edilerek fermantasyonu durdurulan şarap ve/veya taze üzüm şirasının, son üründeki oranı en az %75 olmalıdır.
- d) Aromatize şaraplara 5 inci maddenin (d) bendinde tanımlanan ürünler kullanılarak alkol ilavesi yapılabilir.
- e) Aromatize şarap bazlı içkilerin hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmak üzere %14.5'e kadar olmalıdır.
- f) Aromatize şarap bazlı içkilerde Türk Gıda Kodeksi Aromalar Bölümünde tanımlanan doğal aroma maddeleri, aroma karışımları ve doğala özdeş aroma maddeleri ile aromatik bitkiler, baharatlar veya aromalandırma amaçlı kullanılan gıdalar aroma maddesi olarak kullanılır.
- g) Bu Tebliğin 8 inci maddesinde yer alan tanımlarda belirtilmesi halinde, aromatize şarap bazlı içkilere alkol ilave edilebilir.
- ğ) Aromatize şarap bazlı içkilerin üretiminde kullanılan şarabın son üründeki oranı %50'den az olmamalıdır.
- h) Aromatize şarap kokteylinin hacmen gerçek alkol miktarı %7'den az olmalıdır.
 - 1) Aromatize şarap kokteylinde Türk Gıda Kodeksi Aromalar Bölümünde tanımlanan doğal aroma maddeleri, aroma karışımları ve doğala özdeş aroma maddeleri ile aromatik bitkiler, baharatlar veya aromalandırma amaçlı kullanılan gıdalar aroma maddesi olarak kullanılır.
 - i) Aromatize şarap kokteyline alkol ilave edilemez.
 - j) Aromatize şarap kokteylinin üretiminde kullanılan şarap veya üzüm şırası veya bunların karışımının son üründeki oranı en az %50 olmalıdır.
 - k) Aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içkiler ve aromatize şarap kokteyli tatlandırılabilir.
 - l) Aromatize şaraplar ve aromatize şarap kokteylleri renklendirilebilir. 7 nci maddede tanımlanan Vermut, Bitter aromatize şarap, Yumurta bazlı aromatize şarap ve Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg hariç diğer aromatize şaraplar sadece karamel ile renklendirilebilir.
 - m) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin hazırlanmasında kullanılan su, ilgili mevzuatına uygun olmalıdır. Bu ürünlerin üretiminde tercihen distile veya demineralize su kullanılır. Katılacak su ürünün doğasını değiştirmemelidir.
 - n) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere kullanılan renklendirici, aroma maddeleri veya diğer izin verilen gıda katkı maddelerinin seyreltilmesi ve çözünmesinde kullanılan etil alkol tarımsal etil alkol olmalı ve kullanılan miktar renklendirici, aroma maddeleri veya diğer izin verilen gıda katkı maddelerinin seyreltilmesi ve çözünmesinde kullanılan miktardan fazla olmamalıdır.
 - o) Bu Tebliğin 4, 7, 8 ve 9 uncu maddelerinde tanımlanan ürünler, tanımlarında belirtilen kriterlere ve Tebliğin bu maddesinde verilen özelliklere uygun olmalıdır. Aksi takdirde bu ürünler Tebliğ kapsamında tanımlanan ürün isimleri ile piyasaya sunulamaz.
 - ö) Aroma ve şarap ürünleri içeren hacmen alkol miktarı en az %1.2 olan ve bu Tebliğ hükümlerini karşılamayan aromatize içkilerin satış tanımlarında şarap ürünü olduğuna dair herhangi bir ifade bulunamaz.
 - p) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten kullanılan aroma maddeleri veya bunların karışımları, aromatik bitkiler, baharatlar veya aromalı gıda maddeleri son ürüne şarabından farklı duyuşal özellikler kazandırmalıdır.
 - r) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere kullanılabilecek hammaddeler Ek-1'de verilmiştir. Ürünlerin üretiminde kullanılan tarımsal etil alkolün özellikleri Ek-2'ye uygun olmalıdır.
 - s) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan ürünlerin üretilmesinde kullanılan şarap ve şıra, Şarap Bilimi uygulamalarına uygun olarak üretilmelidir.
 - ş) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere ait coğrafi işaretler Ek-3'de verilmiştir.
 - t) Bu Tebliğin Ek-3'ünde yer alan adlandırmalar, ürünün karakterinin ve nihai kalitesinin kazanıldığı üretim aşamasının, belirtilen coğrafi alanda gerçekleştiğini gösteren işaretler olup bu adlandırmalar Türk Patent Enstitüsü'nce coğrafi işaret olarak tescil edilmeleri halinde koruma altına alınır.

Özel hükümler

MADDE 7 – (1) Aromatize şarap tanımına uyan ve "aromatize şarap" ifadesi yerine de kullanılabilen ürünler aşağıda yer almaktadır.

- a) Vermut: Aromatize şarap üretiminde kullanılan şaraplardan elde edilen, artemisia cinsi bitkiler veya bu bitkilerden uygun metotlarla elde edilen maddeler veya bunların karışımları kullanılarak kendine özgü karakteristik tadı verilen ve sadece karamelize şeker, sakaroz, üzüm şırası, arıtılmış konsantre üzüm şırası ve konsantre üzüm şırası ile tatlandırılarak elde edilen aromatize şaraptır.

- 1) Vermut üretiminde artemisia ile birlikte diğer aromatik maddelerden uygun metotlarla elde edilen maddeler de kullanılabilir.

b) Bitter aromatize şarap: Bitter aroma karakteristiğinde olan aromatize şaraptır. Bitter vino'larda kullanılan "bitter" ifadesi, bu Tebliğin genel hükümlerine aykırı olmamalıdır. Bitter aromatize şaraplarda, baskın bitter aromasını veren aroma maddesi "bitter aromatize şarap" ifadesi ile birlikte kullanılmalıdır. Bu ürün kapsamında yer alan aromatize şaraplarda ana aroma maddesi olarak;

1) Doğal kinin aroması kullanılan şaraplar "Quinquina şarap",

2) Doğal gentian aroması kullanılan ve izin verilen sarı ve/veya kırmızı renklendiricilerle renklendirilen şaraplar "Bitter vino",

3) Pelin ve gentiandan elde edilen doğal aroma içeren ve izin verilen sarı ve/veya kırmızı renklendiricilerle renklendirilen şaraplar ise "Americano" ifadeleri veya diğer dillerdeki eşdeğer ifadeler ürün adı yerine veya ürün adını desteklemek için kullanılabilir.

c) Yumurta bazlı aromatize şarap: İyi kalitede yumurta sarısı veya onun türevleri ilave edilerek elde edilen aromatize şaraptır. "Yumurta bazlı aromatize şarap" ifadesi, bu ürünlerin en az %80 "Marsala şarabı" içermesi halinde "cremovo" ismi ile, en az %80 "Marsala şarabı" ve en az 60g/L yumurta sarısı içermesi halinde ise "cremovo zabaione" ismi ile desteklenebilir. Son üründeki;

1) Yumurta sarısı içeriği en az 10 g/L,

2) Şeker içeriği invert şeker cinsinden 200 g/L'den fazla olmalıdır.

d) Vakevâ viinglôgi/Starkvinsglôgg: Aromatize şarap üretiminde kullanılan şaraplardan elde edilen, kendine özgü karakteristik tadı karanfil veya tarçın veya bunların karışımından gelen ve tatlandırılabilen aromatize şaraptır.

1) Bu ürünlerin üretiminde karanfil veya tarçın veya bunların karışımlarıyla birlikte diğer baharatlar da kullanılmalıdır.

MADDE 8 – (1) Aromatize şarap bazlı içki tanımına uyan ve "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi yerine veya bu ifade ile birlikte kullanılabilen ürünler aşağıda yer almaktadır.

a) Sangria: Şaraptan elde edilen, doğal turuncuğil ekstraktı veya esansı ile aromalandırılmış ve bu meyvelerin suyu eklenerek veya eklenmeden üretilen, aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Bu ürünlere, gerektiğinde baharat ve karbondioksit ilave edilebilir ve tatlandırılabilir.

2) Hacmen gerçek alkol miktarı %12'den az olmalıdır.

3) İçerisinde turuncuğil meyvesinin meyve pulp ve kabuğundan gelen katı parçacıklar bulunabilir.

4) Rengi sadece hammaddeden kaynaklanan renk olmalıdır.

5) Ürün ismi İspanya ve Portekiz'de üretilenler hariç olmak üzere üretildiği ülkenin veya belirli bölgenin adıyla "..... da üretilmiştir" ifadesi ile desteklenmelidir.

6) Sadece İspanya ve Portekiz'de üretilen ürünlerde "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi yerine "Sangria" ifadesi kullanılabilir.

b) Clarea: Madde-8 (a) bendinde tanımlanan şekilde beyaz şaraptan üretilen aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Ürün ismi, İspanya'da üretilen ürünler dışında, üretildiği ülkeye veya daha sınırlı bir bölgeye göre "..... da üretilmiştir" ifadesi ile desteklenebilir.

2) Sadece İspanya'da üretilen ürünlerde "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi yerine tek başına "Clarea" ifadesi kullanılabilir.

c) Zurra: Madde-8'in (a) ve (b) bentlerinde tanımlanan ürünlere, Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde tanımlanan brendi veya kanyak ilave edilerek ve genellikle meyve parçacıkları eklenerek üretilen aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Hacmen gerçek alkol miktarı %9 ve üzerinde, %14'den az olmalıdır.

ç) Bitter soda: Bitter vino'ya karbondioksit veya karbonatlı su ilave edilerek elde edilen aromatize şarap bazlı içkidir. Bu ürünlerde kullanılacak olan "bitter" ifadesi, bu Tebliğin genel hükümlerine aykırı olmamalıdır.

1) Son üründe bitter vino oranı en az %50 olmalıdır.

2) Bitter vino'da kullanılan renklendiriciler bitter soda'da da kullanılabilir.

3) Hacmen gerçek alkol miktarı %8 ve üzerinde, %10.5'dan az olmalıdır.

d) Kalte ente: Şarap, doğal köpüren şarap veya suni köpüren şarabın, doğal yarı köpüren şarap veya suni yarı köpüren şarap ile karışımına limon veya limon ekstraktı ilave edilmesi ile elde edilen aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Son üründe en az %25 oranında doğal köpüren şarap veya suni köpüren şarap bulunmalıdır.

e) Glühwein: Sadece kırmızı veya beyaz şaraptan elde edilen, genellikle tarçın veya karanfil ile aromalandırılan aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Glühwein; Tatlandırma sırasında ilave edilen su hariç, su ilave edilemez. Beyaz şarap kullanılarak elde edilen ürünlerde, ürün etiketinde yer alan "Glühwein" ifadesi "beyaz şarap" ifadesi ile desteklenmelidir.

2) Viinglôgi/Vinglôgg: Sadece kırmızı veya beyaz şaraptan elde edilen, genellikle tarçın veya karanfil ile aromalandırılan aromatize şarap bazlı içkidir. Beyaz şarap kullanılarak elde edilen ürünlerde, ürün etiketinde yer alan "Viinglôgi/Vinglôgg" ifadesi "beyaz şarap" ifadesi ile desteklenmelidir.

f) Maiwein: Asperula odorata bitkileri veya bunların ekstraktları kullanılarak elde edilen, baskın tadı Asperula odorata olan aromatize şarap bazlı içkidir.

g) Maitrank: Asperula odorata bitkilerinin maserasyon edildiği veya bunların ekstraktlarının ilave edildiği sek beyaz şaraba, portakal veya diğer meyvelerden elde edilen genellikle meyve suyu, konsantresi veya ekstraktı formundaki ürünlerin ilave edilmesiyle üretilen, en fazla %5 oranında şeker ile tatlandırılmış aromatize şarap bazlı içkidir.

MADDE 9 – (1) Aromatize şarap kokteyli tanımına uyan ve "aromatize şarap kokteyli" ifadesi yerine veya bu ifade ile birlikte kullanılabilen ürünler aşağıda yer almaktadır.

a) Şarap bazlı kokteyl: Son ürünün toplam hacminde konsantre üzüm şırası oranı en fazla %10 ve şeker oranı invert şeker cinsinden 80 g/L' den az olan aromatize şarap kokteylidir.

b) Üzüm bazlı aromatize suni yarı köpüren kokteyl: Sadece üzüm şırasından elde edilen, hacmen gerçek alkol miktarı %4'den az olan aromatize şarap kokteylidir.

1) İçerdiği karbondioksit sadece fermantasyondan gelen karbondioksittir.

Katkı maddeleri

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

MADDE 11 – (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.

Bulaşanlar

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları kalıntı limitleri

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal kökenli bir bileşen ilave edildiğinde, bu bileşenin veteriner ilaç kalıntı düzeyi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Veteriner İlaç Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 14 – (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 15 – (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) Aromatize şaraplarda "aromatize şarap" ifadesi yerine "şarap bazlı aperatif" ifadesi kullanılabilir. Ancak ürünü tanımlamakta kullanılan "aperatif" ifadesi bu Tebliğin kapsamına aykırı olmamalıdır.

b) Aromatize şarap bazlı içkilerin etiketinde "Doğal köpüren" ifadesi kullanılabilmesi için, kullanılan doğal köpüren şarap oranı en az %95 olmalıdır.

c) Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içkiler ve bunlara ait özel hükümlerde yer alan ürünlerde "tatlı" ve "yarı tatlı" ifadelerinin yerine, invert şeker cinsinden şeker içeriği g/L olarak belirtilebilir.

ç) Bu Tebliğ hükümlerine uymayan ürünler, satış tanımlarında "benzer", "gibi", "siti", "aromalı" şeklinde ifadelerle insan tüketimine sunulamaz.

d) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerin satışında ürün adı ile birlikte kullanılan ana aroma maddesi ile desteklenebilir.

e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılan alkol tek bir hammaddeden geliyorsa, alkol elde edildiği hammadde ile birlikte ürün etiketinde belirtilebilir. Eğer alkol birden fazla hammaddeden geliyorsa bunlar etiket üzerinde belirtilmez.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılan aroma maddeleri, renklendiriciler ve diğer katkı maddelerinin üretiminde kullanılan etil alkol, bileşen olarak etiket üzerinde yer almaz.

g) Aromatize şarap kokteyllerinde kullanılan "kokteyl" ifadesi, bu Tebliğin kapsamına aykırı olmamalıdır.

Taşıma ve depolama

MADDE 16 – (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 17 – (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 uyum

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ, "Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçkiler ve Aromatize Şarap Kokteyllerinin tanımlanması, tarifi ve piyasaya arzı ile ilgili genel kurallar üzerine 10 Haziran 1991 Tarih ve 1601/91/EEC sayılı Konsey Tüzüğü" dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

MADDE 19 – (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 Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 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 Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Ek – 1

Hammaddeler

- a. Alkol ilave edilerek fermantasyonu durdurulmuş taze üzüm sırası
- b. Fermantasyonu devam eden genç şarap
- c. Sofra şarabı üretimine uygun şarap
- ç. Sofra şarabı
- d. Likör şarabı
- e. Doğal köpüren Şarap
- f. Suni köpüren şarap
- g. Doğal yarı köpüren şarap
- ğ. Suni yarı köpüren şarap

Ek - 2

Tarımsal Etil Alkolün Özellikleri

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

Ek - 3

Şarap Bazlı Aromatize İçkilerin Coğrafi İşaretleri

Nürnberg Glühwein
Thüringer Glühwein

Vermouth de Chambéry
Vermouth di Torino