

## TEBLİĞ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

**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 tahılın 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 kimyasal veya hem fiziksel hem de kimyasal 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 çözülmüş 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 çözülmüş 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 yayınlanan 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 dörde 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 hammadde 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 ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları 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 tanımı 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) Hammadde 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) 5 inci maddenin (a) bendinde yer alan biraya göre enerjisi en az %25 oranında azaltılmış düşük alkollü biralara 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 Kararnamenin 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 Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyşleri 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 18** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

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