Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ AROMATİZE ŞARAP, AROMATİZE ŞARAP BAZLI İÇKİ VE AROMATİZE ŞARAP KOKTEYLİ TEBLİĞİ**

**(TEBLİĞ NO: 2017/…)**

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, işlenmesi, üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi, piyasaya arzı ve coğrafi işaretlerinin korunmasına ilişkin özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

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

**Dayanak**

**MADDE 3-** (1) Bu Tebliğ 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan;

1. Aromatize şarap: Toplam hacmin en az %75’ini oluşturacak şekilde, bu Tebliğin Ek-1’inde yer alan ürünlerden (b), (j) ve (k) bendi haricindeki diğer ürünlerin bir veya birkaçından elde edilen, alkol ilave edilebilen, renklendirilebilen ve tatlandırılabilen retsina şarabı hariç aromalandırılmış şarabı,
2. Aromatize şarap bazlı içki: Toplam hacmin en az %50’sini oluşturacak şekilde, bu Tebliğin Ek-1’inin (c) , (j) ve (k) bendi haricindeki diğer ürünlerin bir veya birkaçından elde edilen, tanımında izin verilenler hariç alkol ilave edilmeyen, renklendirilebilen ve tatlandırılabilen retsina şarabı ve alkol ilavesi ile üretilen şaraplar hariç aromalandırılmış şarabı,
3. Aromatize şarap kokteyli: Toplam hacmin en az %50’sini oluşturacak şekilde, bu Tebliğin Ek-1’inin (c) bendi haricindeki diğer ürünlerin bir veya birkaçından elde edilen, tanımında izin verilenler hariç alkol ilave, renklendirilebilen ve tatlandırılabilen retsina şarabı ve alkol ilavesi ile üretilen retsina şarabı ve alkol ilavesi ile üretilen şaraplar hariç aromalandırılmış şarabı,

**Genel işlem tanımları**

**MADDE 5-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan;

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, üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, rektifiye konsantre üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, , yanmış şeker, bal, keçiboynuzu 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 şaraplarda; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparatları; vanilya, badem, kayısı ve yumurta aroma vericileri ile aromatik bitkiler ve/veya baharatlar ve/veya aroma verici gıdaları, aromatize şarap bazlı içkilerde ve aromatize şarap kokteyllerinde; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparatları, aromatik bitkiler ve/veya baharatlar ve/veya aroma ve/veya aroma verici gıdaları,

ç) Renklendirme: Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin üretilmesinde 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan  Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan bir veya birden fazla renklendirici maddenin kullanılmasını,

d) Alkol ilavesi: Tanımında izin verilen aromatize şarap ve aromatize şarap bazlı içkilerin üretiminde tek başına veya karıştırılarak kullanılan;

1) Tarımsal etil alkolü (Bağ kökenli dahil),

2) Şarap alkolü veya kuru üzüm alkolü,

3) Şarap distilatı veya kuru üzüm distilatı,

4) Tarımsal distilatı,

5) Şarap distilat içkisini,

6) Üzüm cibresi distilat içkisini,

7) Fermente edilmiş kuru üzümün distilasyonundan elde edilen distile alkollü içkileri,

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: 20ºC sıcaklıktaki üründe var olan saf alkol hacminin, aynı sıcaklık derecesinde toplam ürün hacmine oranını,

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

ifade eder.

ı) Su ilavesi: Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin üretiminde aroma verici esansın hazırlanması, renklendirici ve tatlandırıcıların çözündürülmesi, ürünün nihai kompozisyonunun ayarlanması için gerekli dozda kullanılan suyu,

**Aromatize şarap ürünlerinin tanımları ve özellikleri**

**MADDE 6-** (1) Bu Tebliğ kapsamında bulunan aromatize şarap ürünlerinin tanımları ve özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Aromatize şaraplara ilişkin olarak;

1) Hacmen gerçek alkol miktarı en az %14,5 olmak üzere % 22’ye kadar, hacmen toplam alkol miktarı ise %17,5 veya daha fazla olmalıdır.

2) 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.

3) Aromatize şarap üretiminde kullanılan, alkol ilave edilerek fermantasyonu durdurulan şarap ve/veya üzüm şırasının, son üründeki oranı en az %75 olmalıdır.

4) Aromatize şaraplara 5 inci maddenin (d) bendinde tanımlanan ürünler kullanılarak alkol ilavesi yapılabilir.

b) Aromatize şarap bazlı içkilere ilişkin olarak;

1) hacmen gerçek alkol miktarı en az %4,5 olmak üzere %14,5’e kadar olmalıdır.

2) Bu Tebliğin 7 inci maddesinde yer alan tanımlarda belirtilmesi halinde, aromatize şarap bazlı içkilere alkol ilave edilebilir.

3) Aromatize şarap bazlı içkilerin üretiminde kullanılan şarabın son üründeki oranı %50’den az olmamalıdır.

c) Aromatize şarap kokteyllerine ilişkin olarak;

1) Hacmen gerçek alkol miktarı %1,2’den fazla, %10’dan az olmalıdır.

2) Aromatize şarap kokteyline alkol ilave edilemez.

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

4) Aromatize şarap kokteylinin üretiminde kullanılan şarap veya üzüm şırası veya bunların karışımının son üründeki oranı en az %50 olmalıdır.

ç) Aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içkiler ve aromatize şarap kokteylleri tatlandırılabilir.

d) Aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içkiler ve aromatize şarap kokteylleri renklendirilebilir.

e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin hazırlanmasında kullanılan su, ilgili mevzuatına uygun olmalı ve katılacak su ürünün doğasını değiştirmemelidir. Bu ürünlerin üretiminde distile, demineralize, değiştirilebilir veya yumuşatılmış su kullanılabilir.

1. Aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içkiler ve aromatize şarap kokteyllerinin hazırlanmasında korbondioksit kullanılabilir.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan renklendirici, aroma maddeleri veya diğer izin verilen gıda katkı maddelerinin seyreltilmesi ve çözünmesinde kullanılan etil alkol tarımsal etil alkol olmalı, kullanılan tarımsal etil alkol kesinlikle gerekli dozda olmalı ve alkol ilavesi amacıyla kullanılmamalıdır.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üretirken kullanılan aroma maddeleri veya bunların karışımları, aromatik bitkiler, baharatlar veya aromalı gıda maddeleri son ürüne şarabınkinden farklı duyusal özellikler kazandırmalıdır.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılabilecek hammaddeler Ek-1’de verilmiştir. Ürünlerin üretiminde kullanılan tarımsal etil alkolün özellikleri Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde tanımlanmaktadır.

ı) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan ürünlerin üretilmesinde kullanılan şarap ve şıra, önolojik uygulamalara uygun olarak üretilmelidir.

i) Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içkiler, aromatize şarap kokteyli ve bunlara ait özel hükümlerde yer alan ürünlerde, invert şeker cinsinden şeker içeriğine göre isimlendirme aşağıdaki şekilde olmalıdır;

|  |  |
| --- | --- |
| **Şeker içeriği** | **İsimlendirme** |
| < 30 g/L ve hacmen toplam alkol miktarı en az %15 (aromatize şaraplara istisna olarak) | Ekstra sek |
| < 50 g/L ve toplam alkol miktarı en az %16 (aromatize şaraplara istisna olarak) | Sek |
| < 90 g/L veya ≥ 50 g/L | Dömi sek |
| < 130 g/L veya ≥ 90 g/L | Yarı tatlı |
| En az 130 g/L | Tatlı |
|  |  |

j) Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatize şarap kokteylinin coğrafi işaret koruması alabilmesi için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 2. Kitapta yer alan coğrafi işaret başvurusunda istenen hususlara ilave olarak, ürünün elde edildiği ana ham maddenin belirtilmesi gerekmektedir.

**Özel hükümler**

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

a) Şarap bazlı aperitif: Alkol eklenebilen aromatize şaraptır. Bu tanım, “aperitif” teriminin, bu Tebliğ kapsamında yer almayan ürünlerin tanımlanmasında kullanımına engel değildir.

b) Vermut: Alkol ilave edilen ve karakteristik tadı artemisia cinsi bitkiler veya bu bitkilerden uygun metotlarla elde edilen maddeler kullanılarak elde edilen aromatize şaraptır.

c) Bitter aromatize şarap: Karakteristik bitter aromasına sahip, alkol ilave edilen aromatize şaraptır. Bitter aromatize şaraplarda, ana bitter aroma verici madde "bitter aromatize şarap" ifadesi ile birlikte satış isminde kullanılır.

Bitter aromatize şaraplarda, aşağıda yer alan ifadeler ürün adı yerine veya ürün adını desteklemek için kullanılabilir.

1) Ana aroma vericisi doğal kinin aroma vericisi olan şaraplarda "Quinquina şarap",

2) Ana aroma vericisi doğal gentian aroma vericisi olan ve kullanımına izin verilen sarı ve/veya kırmızı renklendiricilerle renklendirilen şaraplarda, "bitter" ifadesi bu Tebliğin genel hükümlerine aykırı olmamak şartıyla, “bitter vino”

3) Pelin otu ve gentiandan elde edilen doğal aroma verici maddeler içeren ve kullanımına izin verilen sarı ve/veya kırmızı renklendiricilerle renklendirilen şaraplarda, “Americano”.

ç) Yumurta bazlı aromatize şarap: Alkol ilave edilen ve iyi kalitede yumurta sarısı veya onun türevleri ilave edilerek elde edilen aromatize şaraptır. Şeker içeriği invert şeker cinsinden 200 g/L’den fazla ve yumurta sarısı içeriği en az 10 g/L olmalıdır. "Yumurta bazlı aromatize şarap" ifadesi, bu ürünlerin Avrupa Birliği’nde coğrafi işaret korumasına sahip en az %80 oranında "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.

d) *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*: Alkol ilave edilen ve karakteristik tadı kullanılan karanfil ve/veya tarçından elde edilen aromatize şaraptır.

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

a) Aromatize güçlendirilmiş şarap bazlı içki: Beyaz şaraptan elde edilen, alkol ilave edilen, kuru üzüm distilatı ilave edilen, tatlandırılan, hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olan, özellikle kakule ile aromalandırılan veya kırmızı şaraptan elde edilen, alkol ilave edilen, tatlandırılan, hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olan, özellikle baharat, fındık, turunçgil esansları ve aromatik bitkilerden elde edilen aroma preparatları eklenen aromatize şarap bazlı içkidir.

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

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

2) Hacmen gerçek alkol miktarı %4,5’ten çok ve %12’den az olmalıdır,

3) İçerisinde turunçgil meyvesinin posası ve kabuğundan gelen katı parçacıklar bulunabilir.

4) Renklendirilmemeli,

5) Rengi sadece hammaddeden kaynaklanan renk olmalıdır,

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

7) İspanya ve Portekiz’de üretilenler dışında, üretildiği ülkenin veya belirli bölgenin adıyla "......... da üretilmiştir" ifadesinin belirtilmesi şartı ile "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi “Sangria” ifadesi ile desteklenebilir.

c) Clarea: Madde-7 (b) bendinde tanımlanan şekilde beyaz şaraptan üretilen aromatize şarap bazlı içkidir.

1) Sadece İspanya’da üretilen ürünlerde "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi yerine "Clarea" ifadesi kullanılabilir.

2) İspanya’da üretilen ürünler dışında, üretildiği ülkeye veya daha sınırlı bir bölgeye göre "............ da üretilmiştir" ifadesinin belirtilmesi şartı ile "aromatize şarap bazlı içki" ifadesi “Sangria” ifadesi ile desteklenebilir.

ç) Zurra: Madde-7’nin (b) ve (c) bentlerinde tanımlanan ürünlere, Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde tanımlanan brendi veya şarap distilatı ilave edilerek ve genellikle meyve parçacıkları eklenerek üretilen aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı %9 ve üzerinde ve %14’den az olmalıdır.

d) Bitter soda: Bitter vino’ya karbondioksit veya karbonatlı su ilave edilerek elde edilen ve son üründe bitter vino oranı en az %50 olan aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı %8 ve üzerinde, ve %10.5’dan az olmalıdır. Bu ürünlerde kullanılacak olan "bitter" ifadesi, bu Tebliğin genel hükümlerine aykırı olmamalıdır.

e) 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. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır.

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

f) Glühwein: Sadece kırmızı veya beyaz şaraptan elde edilen, genellikle tarçın ve/veya karanfil ile aromalandırılan aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır. Tatlandırma sırasında ilave edilen su hariç, su ilave edilemez. Beyaz şarap kullanılarak elde edilen ürünlerde, ürün etiketinde yer alan "Glühwein" ifadesi “beyaz” gibi beyaz şarabı işaret eden ifadeler ile desteklenmelidir.

g) Viiniglögi/Vinglögg/*Karštas vynas*: Sadece kırmızı veya beyaz şaraptan elde edilen, genellikle tarçın ve/veya karanfil ile aromalandırılan aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır. Beyaz şarap kullanılarak elde edilen ürünlerde, ürün etiketinde yer alan " *Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas* " ifadesi “beyaz” gibi beyaz şarabı işaret eden ifadeler ile desteklenmelidir.

ğ) Maiwein: Şaraba *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) bitkileri veya bunların ekstraktları eklenerek elde edilen, baskın tadı *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.)olan aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır.

h) Maitrank: *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) bitkilerinin maserasyon edildiği veya bunların ekstraktlarının ilave edildiği beyaz şaraba, portakal ve/veya diğer meyvelerin genellikle meyve suyu, konsantresi veya ekstraktı formundailave edilmesiyle üretilen, en fazla %5 oranında şeker ile tatlandırılmış aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır.

ı) Pelin: Kırmızı veya beyaz şarap ve spesifik bitki karışımlarından elde edilen aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %8,5, şeker oranı invert şeker cinsinden 45-50 g/L ve toplam asitliği tartarik asit cinsinden en az 3 g/L olmalıdır.

i)Aromatizovaný dezert: Beyaz veya kırmızı şarap ile şeker ve tatlı (dessert) baharat karışımlarından elde edilen aromatize şarap bazlı içkidir. Hacmen gerçek alkol miktarı %9 ve üzerinde, ve %12’den az olmalıdır. Şeker oranı invert şeker cinsinden 90-130 g/L ve toplam asitliği tartarik asit cinsinden en az 2,5 g/L olmalıdır. Çek Cumhuriyeti’nde üretilmesi koşuluyla, “Aromatizovaný dezert” ismi kullanılabilir. Çek Cumhuriyeti dışında üretilmesi durumunda “Aromatizovaný dezert” ismi sadece “aromatize şarap bazlı içki” ifadesini desteklemek amaçlı ve üretildiği yerin “… da üretilmiştir” şeklinde belirtilmesi halinde kullanılabilir.

(3) 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: Konsantre üzüm şırası oranı, son ürünün toplam hacminde en fazla %10 ve şeker oranı invert şeker cinsinden 80 g/L’ den az olan aromatize şarap kokteylidir. Hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır.

b) Aromatize doğal yarı köpüren üzüm bazlı kokteyl: Sadece üzüm şırasından elde edilen, hacmen gerçek alkol miktarı %4’den az olan, içerdiği karbondioksit sadece kullanılan ürünlerin fermantasyondan gelen aromatize şarap kokteylidir.

c)Doğal köpüren şarap kokteyli: Doğal köpüren şarapların karışımından elde edilen aromatize şarap kokteylidir.

**Katkı maddeleri**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, tatlandırıcılar ve renklendiriciler Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**MADDE 9 –**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğine uygun ve bu Tebliğde belirtilen ürün sınıfına göre aroma maddeleri kullanılır.

**Enzimler**

**MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan enzimler 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Bulaşanlar**

**MADDE 11 –**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Pestisit kalıntıları**

**MADDE 12 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur

**Veteriner ilaçları kalıntı limitleri**

**MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal bir bileşen ilave edildiğinde veteriner ilaç kalıntı düzeyi, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olur.

**Hijyen**

**MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Ambalajlama**

**MADDE 15 –**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Etiketleme**

**MADDE 16 –**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulur:

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

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde "tatlı" ve "yarı tatlı" ifadelerine ek olarak, şeker içeriği invert şeker cinsinden g/L olarak belirtilebilir.

c) Bu Tebliğde tanımlanmamış ürünlerin sunumu ve etiketlenmesinde, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri işaret edecek şekilde “benzer”, “tip”, “stil”, “gibi”, “orada üretildiği tarzda”, “patent” , “aroma” ve benzeri herhangi bir ifade kullanılamaz.

ç) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürün isimleri kullanılan ana aroma maddesi/maddeleri ile desteklenebilir.

d) Uluslararası kabul görmüş kokteyl isimleri, TGK Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde yer alan ürünler ile Tebliğ kapsamında yer almayan “distile alkollü içki” tanımına uyan ürünler ve bu ürünlerin aromaları, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere aroma verici madde olarak eklenemez ve ürün isimlendirilmesinde kullanılamazlar.

e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere kafein, guarana ve ginseng ekstrakları katılamaz.

**Beslenme ve sağlık beyanları**

**MADDE 17 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları hususunda 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

**Taşıma ve depolama**

**MADDE 18 –**(1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

**Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 19 –**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır; alınan numunelere ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

**Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 20 –**(1) Bu Tebliğ, "Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçkiler ve Aromatize Şarap Kokteyllerinin tanımlanması, tarifi ve piyasaya arzı ile ilgili genel kurallar üzerine (AT) 251/2014 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

**İdari yaptırım**

**MADDE 21 –** (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

**Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 22 –** (1) 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği (Tebliğ No: 2006/28) yürürlükten kaldırılmıştır.

**Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31.12.2018 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği (Tebliğ No: 2006/28) hükümlerine uyarlar.

**Yürürlük**

**MADDE 23 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 24 –**(1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**EK-1 Hammaddeler**

1. Şarap
2. Fermentasyonu devem eden genç şarap
3. Likör şarabı
4. Doğal köpüren şarap
5. Kalite doğal köpüren şarap
6. Kalite aromatik doğal köpüren şarap
7. Suni köpüren şarap
8. Doğal yarı köpüren şarap
9. Suni yarı köpüren şarap
10. Üzüm şırası
11. Kısmi fermente üzüm şırası