

**TÜRK GIDA KODEKSİ DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ NO: 2016/55)**

**Amaç**

**MADDE 1 –(1)** Bu Tebliğin amacı; distile alkollü içkilerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, işlenmesi, üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi, piyasaya arzı ve coğrafi işaretlerinin korunmasına ilişkin usul ve esasların belirlenmesidir.

**Kapsam**

**MADDE 2 – (1)** Bu Tebliğ, distile alkollü içkilerin tanımını ve özelliklerini kapsar.

(2) Bu Tebliğ;

a) Maltan üretilen biraları,

b) Taze üzüm şarabını,

c) Vermut ve bitkisel veya kokulu maddelerle aromalandırılmış diğer taze üzüm şaraplarını,

ç) Elma şarabı, armut şarabı gibi fermente edilmiş diğer içkileri, fermente edilmiş içkilerle alkolsüz içeceklerin karışımlarını ve bunların dışında kalan fermente edilmiş içkilerin karışımlarını,

d) Bu Tebliğde yer alan distile alkollü içkiler tanımına girmeyen ve damıtma yoluyla elde edilen diğer alkollü içkileri, kapsamaz.

**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;

a) Alkol ilavesi: Bir distile alkollü içkiye tarımsal etil alkol ve/veya tarımsal distilatın ilavesini,

b) Aromalandırma: Distile alkollü içkilerin üretilmesinde, 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 tad ve koku veren maddelerden bir veya birkaçının kullanılmasını,

c) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretleri,

ç) Distile alkollü içki: İnsan tüketimi için hazırlanan, kendine özgü duyuşsal özellikleri olan, yumurta likörü hariç alkol miktarı +20 °C’de hacmen en az %15 olan, aroma katılmış veya katılmamış doğal fermentasyon ürünlerinin doğrudan distilasyonu ve/veya bitkisel maddelerin maserasyonu ile ve/veya tarımsal etil alkol ve/veya tarımsal distilat ve/veya distilat içkilerine Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği doğrultusunda aroma maddeleri, şeker veya diğer tatlandırıcı ürünlerin ve/veya diğer tarımsal ürünlerin ve/veya gıda maddelerinin tarımsal etil alkol ve/veya tarımsal distilat ve/veya distile alkollü içkilere katılması veya bir distile alkollü içkinin bir veya birden fazla distile alkollü içki ile, tarımsal etil alkol, tarımsal distilat veya distilat içkileri ile bir veya birden fazla alkollü içki ile karıştırılması sonucu üretilen içkiyi,

d) Distile alkollü içki kategorisi: Aynı satış tanımına uyan distile alkollü içkileri,

e) Hacmen alkol miktarı: Söz konusu üründe +20 °C’de var olan saf alkol hacminin, aynı sıcaklık derecesinde toplam ürün hacmine oranının yüzde olarak ifadesini,

f) Harmanlama: Aynı kategoriye dâhil ve aralarında; hazırlama metotları, distilasyon cihazları, olgunlaştırma ve eskitme süresi, üretimin yapıldığı coğrafi bölge gibi faktörlerin biri veya birkaçından ötürü kompozisyonlarındaki bazı küçük farklar ile ayırt edilebilen iki veya daha fazla distile alkollü içkinin karıştırılması,

g) Karıştırma: İki veya daha fazla farklı içkinin karıştırılması ile yeni bir içki elde edilmesini,

ğ) Maserasyon: Distile alkollü içki üretiminde kullanılacak hammaddenin özelliğine göre hammaddenin aromatik özelliklerinin elde edilmesi amacıyla tarımsal etil alkolde belirli bir süre bekletilmesini,

h) Olgunlaştırma veya eskitme: Distile alkollü içkinin, daha önce kendisinde bulunmayan duyuşsal özellikleri kazanması amacıyla, uygun kaplarda belirli reaksiyonların doğal olarak oluşmasının sağlanması,

ı) Renklendirme: Distile alkollü içkilerin 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,

i) Suma: Türkiye’de üretilen yaş ve/veya kuru üzüm meyvesinin, hammadde olarak kullanılması ve üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla ayrımsal distilasyonla hacmen alkol miktarı en fazla %94,5’e kadar olan ve sadece Türkiye’de distile edilmesi ile elde edilen üzüm distilatını,

j) Sunum: Reklam ve satış promosyonları dahil olmak üzere, etiketleme ve ambalaj üzerinde, aynı zamanda konteynır, şişe ve kapak üzerindeki resimlerde veya buna benzer şeylerde kullanılan terimleri,

k) Tanımlama: Bir içeceğin etiketlemesi, sunumu ve ambalajında, taşınmasında ilişkin belgelerin üzerinde, ticari belgelerin özellikle fatura ve sevk irsaliyesinin üzerinde ve reklamında kullanılan terimleri,

l) Tarımsal distilat: Tarımsal ürünlerin alkol fermentasyonundan sonra distilasyonu yoluyla elde edilen, (m) bendinde tarif edilen etil alkol özelliklerini taşımayan ve kullanılan hammaddenin koku ve tadını muhafaza eden distilatı,

m) Tarımsal etil alkol: Ek-2’de tanımlanan özellikleri taşıyan ve tarımsal ürünlerin alkol fermentasyonundan sonra distile edilmesiyle elde edilen distile alkollü içkiler hariç etil alkolü,

n) Tatlandırma: Yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine beyaz şeker, dekstroz, fruktoz, glikoz şurubu, şeker çözeltisi, invert şeker çözeltisi, invert şeker şurubu, rektifiye edilmiş konsantre üzüm sırası, konsantre üzüm sırası, taze üzüm sırası, sakkarozun bazı mineral asitler veya diğer kimyasal katkı maddeleri olmaksızın kontrollü ısıtılmasından elde edilen karamelize edilmiş şeker, bal, keçiyoynuzu şurubu veya yukarıda sayılanlarla aynı etkiyi yapacak diğer doğal karbonhidrat içeren maddelerin bir veya birden fazlasının distile alkollü içkilerin üretilmesinde kullanımını,

o) Uçucu madde içeriği: Distile edilerek elde edilen alkollü içkilerde, kullanılan hammaddenin distilasyonu veya yeniden distilasyonu neticesi elde edilen etil alkol ve metanol dışındaki uçucu maddelerin miktarını,

ö) Üretim yeri: Distile alkollü içkinin, karakterini ve temel tanımlayıcı özelliklerini aldığı ve son ürünün üretim sürecinin geçtiği yer veya bölgenin adı,

ifade eder.

**Distile alkollü içki kategorilerinin tanımları ve özellikleri**

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında bulunan distile alkollü içkilerin tanımları ve özellikleri Ek-1’de verilmiştir.

**Satış tanımlarına ilişkin özel hükümler**

**MADDE 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özel hükümler aşağıda verilmiştir:

a) Bu Tebliğin Ek-1’indeki ürün tanımlarına uymayan ürünler, bu kategori isimleriyle anılmazlar. Bu ürünler “distile alkollü içki” olarak tanımlanır.

b) Distile alkollü içkilerin bu Tebliğde yer alan tanımlar kullanılarak insan tüketimine sunulabilmesi için tanım, sunum ve etiketleme kurallarına uygun olması gerekir.

- c) Distile alkollü içkilerin üretilmesinde kullanılan su ilgili mevzuatına uygun olur. Bu ürünlerin üretiminde kullanılan su distile edilebilir, demineralize edilebilir, değiştirilebilir ya da yumuşatılabilir. Katılacak su ürünün doğasını değiştiremez.
- ç) Distile alkollü içkilerin üretilmesinde tarımsal etil alkol dışında başka etil alkol kullanılamaz.
- d) Distile alkollü içkilerin üretilmesinde kullanılan renklendirici, aroma veya izin verilen katkı maddelerinin çözünmesinde ve seyreltilmesinde kullanılan etil alkol tarımsal etil alkol olmalıdır.
- e) Distile alkollü içkilerde kullanılacak tarımsal etil alkolün özellikleri Ek-2’de tanımlanan özelliklere uygun olur.
- f) Tarımsal etil alkol ve tarımsal distilat, ürün tanımlarında belirtilen hammaddelerden üretilir.
- g) Harmanlama sonucu elde edilen distile alkollü içki, harmanlama yapılmadan önceki distile alkollü içkiler ile aynı kategoridedir.
- ğ) Distile alkollü içkiler sentetik kökenli veya tarımsal kökenli olmayan alkol içeremez.
- h) 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 ve Marka Kurumunca coğrafi işaret olarak tescil edilmeleri halinde koruma altına alınır.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 7 –(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. Rakı ve geleneksel meyve likörlerinde renklendirici, tatlandırıcı ve diğer katkı maddeleri kullanılamaz.

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

**MADDE 8 –(1)** Distile alkollü içkilerin üretilmesinde Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğine uygun ve bu Tebliğde belirtilen ürün sınıfına göre aroma maddeleri kullanılır. Rakıda ve geleneksel likörlerde aroma maddeleri kullanılamaz.

(2) Aşağıda yer alan likörlerin üretilmesinde bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan tatlandırıcı preparatlar kullanılamaz:

- a) Meyve likörleri veya “Crèmes”;
- 1) Kuşüzümü,
  - 2) Kiraz,
  - 3) Ahududu,
  - 4) Dut,
  - 5) Yaban mersini,
  - 6) Turunçgil,
  - 7) Turuncu böğürtlen (*Rubus chamaemorus L.*),
  - 8) Kutup böğürtleni (*Rubus arcticus*),
  - 9) Kızılçık,
  - 10) Kırmızı meyveli ayı üzümü (*Vaccinium vitis-idaea*),
  - 11) Kır ığdesi,
  - 12) Ananas.
- b) Bitki likörleri;
- 1) Nane,
  - 2) Gentian,
  - 3) Anason,
  - 4) Alıp pelini (genepi),
  - 5) Yara otu (vulnerer).

#### **Enzimler**

**MADDE 9 –(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 10 –(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 11 –(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 12 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal bir bileşen ilave edildiğinde veteriner ilaç kalıntı düzeyi, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olur.

#### **Hijyen**

**MADDE 13 –(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 14 –(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.

(2) Distile alkollü içkiler kurşun bazlı kapsül veya folyo ile kaplanmış kapatma cihazları ile kapatılmış kaplarda satışa hazır olarak tutulamaz veya piyasaya sunulamaz.

#### **Etiketleme**

**MADDE 15 –(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) Tarımsal etil alkolün üretildiği hammaddenin belirtilmesi halinde, tarımsal etil alkol azalan oran sırası dikkate alınarak etiket üzerinde yer almalıdır.
- b) Distile alkollü içki, harmanlama işlemine tabi tutulmuş ise ürün adı “harman”, “harmanlama” veya “harmanlanmış” ifadeleri ile desteklenebilir.
- c) Bu Tebliğde tanımlanmamış alkollü içkilerin sunumu ve etiketlenmesinde, bu Tebliğ kapsamında yer alan kategori isimlerini ve Ek-3’te yer alan coğrafi işaretleri işaret edecek şekilde “benzer”, “tip”, “stil”, “gibi”, “orada üretildiği tarzda”, “patent” , “aroma” ve benzeri herhangi bir ifade kullanılamaz.

ç) Rom, viski, tahıl distilat içkisi, şarap distilatı, brendi, üzüm cibresi distilat içkisi, meyve cibresi distilat içkisi, meyve distilat içkisi, kuru üzüm distilat içkisi, elma şarabı distilat içkisi-armut şarabı distilat içkisi, bal distilat içkisi, hefebrand, bierbrand ve topinambura alkol ilave edilmiş herhangi bir şekilde sahip oldukları ürün adlarını taşıyamazlar ve “distile alkollü içki” olarak adlandırılırlar.

d) Maserasyon ve distilasyonla üretilen distile alkollü içkilerin etiketlenmesi ve sunumunda, “maserasyon ve distilasyonla üretilmiştir” ifadesine, “meyve alkola içkisi” ifadesi ile birlikte, aynı yazı karakterinde, punto büyüklüğünde, renkte ve aynı görüş alanında yer verilir. Ambalajın şişe olması durumunda bu ifade ön etikette yer alır.

e) Bögürtlen (*Rubus fruticosus* auct. aggr.), çilek (*Fragaria* spp.), yaban mersini (*Vaccinium myrtillus* L.), ahududu (*Rubus idaeus* L.), kırmızı frenk üzümü (*Ribes rubrum* L.), beyaz frenk üzümü (*Ribes niveum* Lindl.), frenk üzümü (*Ribes nigrum* L.), çakal eriği (*Prunus spinosa* L.), kuş üvezi-yabani üvezi (*Sorbus aucuparia* L.), bahçe üvezi (*Sorbus domestica* L.), çoban puskülü (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.), keklik üzümü (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), mürver (*Sambucus nigra* L.), bektişi üzümü (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*), kızılçık (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*), kırmızı meyveli ayı üzümü (*Vaccinium vitis-idaea* L.), yüksek mavi yemiş (*Vaccinium corymbosum* L.), kır içdesi (*Hippophae rhamnoides* L.), kuşburnu (*Rosa canina* L.), turuncu bögürtlen (*Rubus chamaemorus* L.), karga üzümü (*Empetrum nigrum* L.), kutup bögürtleni (*Rubus arcticus* L.), murt (*Myrtus communis* L.), muz (*Musa* spp.), çarkıfelek meyvesi (*Passiflora edulis* Sims), ambarella/altın elma/domuz eriği (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson), boz erik (*Spondias mombin* L.), ceviz (*Juglans regia* L.), fındık (*Corylus avellana* L.), kestane (*Castanea sativa* L.), turuncgil (*Citrus* spp. L.), dikenli incir (*Opuntia ficus-indicae*) gibi birden fazla meyvenin fermentasyonu ve distilasyonu ile elde edilen ürünler “meyve brendisi” olarak adlandırılır. Ürün ismi kullanılan meyvelerin azalan ağırlıkları göz önünde bulundurularak her bir meyvenin adı ile desteklenebilir.

f) Meyve likörlerinde “likör” ifadesinden önce meyve adı yer alır.

g) Meyve cibresi distilat içkisinde satış tanımı meyve ismi “cibre distilat içkisi” ifadesinin önünde yer alır. Cibrede birkaç farklı meyve kullanılmış ise satış tanımı “meyve cibresi distilat içkisi” kullanılır.

ğ) Distile alkollü içkilerden rom, viski, tahıl distilat içkisi, kanyak, üzüm cibresi distilat içkisi, kuru üzüm distilat içkisi, cider distilat içkisi, cider brendi, perry distilat içkisi, meyve distilat içkisi ve brendinin bu Tebliğde tanımlanan veya tanımlanmayan bir veya birden fazla distile alkollü içki ile karıştırılması ve/veya bir ya da daha fazla tarımsal distilatlarla karıştırılması durumunda; satış tanımı “Distile Alkollü İçki Karışımı” ifadesine açıkça görülebilir bir şekilde, ürün ismi ile aynı yüzde, etiketin göze çarpan bir bölümünde yer verilir. Herhangi bir karışım Ek-1’de yer alan içki isimlerinden bir veya daha fazlasına uyuyorsa, bu karışımın tanımlanması, sunumu ve etiketlenmesinde ve piyasaya sunulmasında bu bentte belirtilen koşul aranmaz. Bu bentte bahsedilen ifadeler aynı karakterde ve renkte olmalıdır, kullanılan punto büyüklüğü satış tanımı punto büyüklüğünün yarısından daha büyük olamaz.

h) Distile alkollü içkinin içindeki alkol, sadece o distile alkollü içkinin üretim sürecinde elde edilmemiş ise, söz konusu içki, Ek-1’de yer alan içki isimleri ile birlikte bileşik isim olarak piyasaya sunulamaz. AB üyesi ülkelerde üretilen likörlerin sunumunda sadece şu bileşik isimler kullanılabilir: Kuru erik brendi, portakal brendi, kayısı brendi, kiraz brendi, kuşüzümü romu olarak da adlandırılan solbaerrom. Bu bentte belirtilen bileşik ifadeler etikette likör kelimesi ile aynı renkte, aynı puntoda ve tek sırada olur. Alkol distile içkiden gelmiyorsa alkolün orijini etikette bileşik ifade ve likör ifadesi ile aynı yüzde kullanılan tarımsal alkol türü ile birlikte veya “.....den yapılmıştır.” veya “.....kullanılmıştır” ifadesi ile birlikte “tarımsal alkol” ifadesi yer alır.

i) Avrupa Birliği üyesi ülkelerden ithal edilen ürünlerde, kategorilerine göre Ek-3’te belirtilen isimler etikette ürün ismiyle birlikte yer alabilir.

ı) Bir distile alkollü içkinin bu Tebliğde yer alan birden fazla distile alkollü içki kategorisi tanıma karşılık gelmesi halinde o ürün bu kategori isimlerinden bir veya birden fazlası altında satılabilir.

j) Hiç bir ticaret markası, marka ismi veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad bir distile alkollü içkinin satış tanımının yerine geçemez.

k) Bu Tebliğde yer alan ürün kategorilerindeki isimler Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kurallarına uygun olması koşuluyla ürün etiketinde içindikiler kısmında belirtilebilir.

l) Üretiminde %100’lük alkol cinsinden 100 litre alkol için en az 75 kg Türkiye’de üretilmiş meyve kullanılan, ürünün karakteristik tadı ve rengi tamamen kullanılan meyveden gelen ve üretiminde yalnızca beyaz şeker kullanılarak üretilen meyve likörlerinde “geleneksel likör” ifadesi meyve adı ile birlikte kullanılabilir.

m) Ek-1’de yer alan distile alkollü içki kategorileri ve Ek-3’te yer alan distile alkollü içkilere ait coğrafi işaretler, distile alkollü içkiler dışındaki herhangi bir içeceği tanımlamak ve sunmak için kullanılamaz.

n) Rakı etiketinde enerji ve besin öğelerinin varlığı veya yokluğu belirtilemez.

#### **Beslenme ve sağlık beyanları**

**MADDE 16** –(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 17** –(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 18** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır. Numuneler, 21/3/2017 tarihli ve 30014 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2017/9)’nde yer alan kurallara göre analiz edilir.

#### **Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 19** –(1) Bu Tebliğ, Distile Alkollü İçkilerin Coğrafi İşaretlerinin Korunması, Etiketlenmesi, Sunumu, Tarifi ve Tanımına İlişkin ve 1576/89/AET Sayılı Konsey Tüzüğü’nün Yürürlükten Kaldırılmasına Dair 15 Ocak 2008 tarihli ve (AT) 110/2008 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

#### **İdari yaptırım**

**MADDE 20** –(1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar 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 21** –(1) 16/3/2005 tarihli ve 25757 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği (Tebliğ No: 2005/11) yürürlükten kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** –(1) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2017 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 16/3/2005 tarihli ve 25757 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği (Tebliğ No: 2005/11) hükümlerine uyarlar.

#### **Yürürlük**

**MADDE 22** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 23** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız](#)