

## Distile Alkollü İçkiler Tebliği

R.G. Tarihi:21.10.1995 R.G. Sayısı:22440

### 1. KAPSAM

Bu bölüm distile alkollü içkilerin tanımını ve özelliklerini kapsar.

### 2- TANIMLAR

#### 2.1. Distile Alkollü İçki:

a) Kendine özgü organoleptik karakteri olan ve alkol miktarı +20 C'de hacmen %15'den fazla olan,

b) Aroma katılmış veya katılmamış doğal fermantasyon ürünlerinin doğrudan distilasyonu ve/veya bitkisel maddelerin maserasyonu ile ve/veya tarımsal kökenli etil alkol ve/veya tarımsal kökenli distilat ve/veya brendilere bu kodeks doğrultusunda aroma maddeleri ve tatlandırıcıların katılması ile üretilen,

c) Veya bir distile alkollü içkinin;

1) Bir veya birden fazla distile alkollü içki ile,

2) Tarımsal kökenli etil alkol, tarımsal kökenli distilat veya brendiler ile,

3) Bir veya birden fazla alkollü içki ile,

4) Bir veya birden fazla içecek ile,

karıştırılmasından elde edilen içkidir.

#### 2.2. Genel Tanımlar:

a) Tatlandırma:

Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında aşağıda sayılan ürünlerden bir veya birden fazlasının kullanılmasıdır.

Yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine beyaz şeker, dekstroz, fruktoz, glikoz şurubu, sıvışeker, invert

Sıvı şeker şurubu, rektifiye edilmiş konsantre üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, taze üzüm şırası, karamelize edilmiş şeker, bal, keçi boynuzu şurubu yahut yukarıda sayılanlarla aynı etkiyi yapacak diğer doğal karbonhidrat içeren maddeler,

Karamelize edilmiş şeker; Sakkarozun hiçbir katkı maddesi eklenmeksizin kontrolle ısıtılmasından elde edilen üründür.

b) Karıştırma:

Bir veya birden fazla değişik alkollü ieeğin karıştırılması ile yeni bir içecek elde edilmesidir.

c) Alkol Katımı:

Bir distile alkollü ikiye tarımsal kökenli etil alkol katılmasıdır.

) Harmanlama:

Aynı kategoriye dahil ve aralarında; hazırlama metodları, distilasyon cihazları, olgunlaştırma ve

Eskitme süresi, üretimin yapıldığı coğrafi bölge gibi faktörlere bağlı olarak bazı küçük farklar bulunan iki veya daha fazla distile alkollü içkinin birleştirilmesidir.

Harmanlama sonucu elde edilen distile alkollü içki, harmanlama yapılmadan önceki kategoriye aittir.

d) Olgunlaştırma veya Eskitme:

Distile alkollü içkinin, daha önce kendisinde bulunmayan organoleptik özellikleri kazanması amacıyla, belirli reaksiyonların gelişimine olanak sağlayacak şekilde, uygun kaplarda ve doğal olarak belirli bir süre muhafaza edilmesidir.

e) Aromalandırma:

Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında, tad ve koku veren maddelerin kullanılmasıdır.

f) Renklendirme:

Distile alkollü içkilerin hazırlanmasında doğal ve/veya doğala özdeş renklendirici maddelerin kullanılmasıdır.

g) Tarımsal Kökenli Etil Alkol:

Çizelge 2’de tanımlanan özellikleri taşıyan, ekli listede yer alan tarımsal ürünlerin alkol fermantasyonundan sonra distile edilmesiyle elde edilen (distile alkollü içkiler hariç) etil alkoldür.

Kullanılan hammadde belirtilmiş ise alkol mutlaka o hammaddeden üretilmiş olmalıdır.

h) Tarımsal Kökenli Distilat:

Ekli listede yer alan tarımsal ürünlerin alkol fermantasyonundan sonra distilasyonu yoluyla elde edilen,(g) bendinde tarif edilen etil alkol özelliklerini taşımayan, kullanılan hammaddenin koku ve tadını muhafaza eden distilattır. Kullanılan hammadde belirtilmiş ise distilat mutlak o hammadden elde edilmiş olmalıdır.

I) Alkol Miktarı:

Söz konusu üründe+20 C’de var olan saf alkol hacminin, aynı sıcaklık derecesinde toplam ürün hacmine oranının % olarak ifadesidir.

i) Uçucu Madde Miktarı:

Kullanılan hammaddeye bağlı olarak, distile edilerek üretilmiş alkollü içkide bulunan etil alkol ve metil alkol dışındaki uçucu maddelerin miktarıdır.

j) Üretim Yeri:

Üretim sürecinde, distile alkollü içkiye karakterini ve temel tanıtıcı özelliklerini vermede etkili olan yer veya bölgedir.

k) Distile Alkollü İçki Kategorisi:

Aynı tanımlamaya uyan distile alkollü içkilerdir.

### 3- DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİ KATEGORİLERİNİN TANIMLANMASI:

a) Rakı: Yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen distile alkollü içkidir.

Türkiye’de üretilmiş olmalıdır. Üründeki toplam alkolün en az %65’i suma olmalıdır.

Hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılmalı, şeker miktar ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.

Tohumdan gelen eteri yağın anetol miktarı, ürün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.

Suma: Üzümün tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla %94,5 alkole kadar distile edilmiş üzüm kökenli distilatır.

b) Viski: Tahıl mayşelerinin (pirinç hariç) malt enzimleri ve/veya başka doğal enzimlerle şekerlendirilmeleri, maya ile fermantasyonu ve kullanılan hammaddenin tad ve kokusunu korumak için hacmen en fazla %94,8 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen distilatın, en az 3 yıl süreyle 700 litreden küçük hacimli fiçılarda olgunlaştırılması sonucu elde edilen distile alkollü içkidir.

c) Tahıl brendisi: Tahıl mayşelerinin fermantasyonu ve kullanılan hammaddenin tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla %95 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir.

d) Kanyak: Şarabın veya kuvvetlendirilmiş şarabın hacmen en fazla %86 alkole kadar distilasyonundan veya şarap distilatının hacmen en fazla %86 alkole kadar ikinci kez distilasyonundan elde edilen distilatın 1000 litreden büyük fiçılarda en az bir yıl, daha küçük hacimli fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılmasıyla elde edilen içkidir.

e) Brendi: Doğrudan kaynak distilatından veya içine üründeki toplam alkolün %50’sini geçmeyecek miktarda hacmen en fazla %94.8 alkole kadar distile edilmiş şarap distilatı katılarak 1000 litreden büyük fiçılarda en az bir yıl, daha küçük hacimli fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılmasıyla elde edilen içkidir.

f) Meyve brendisi: Çekirdekli veya çekirdeksiz taze etli meyvelerin veya bu meyvelerin şıralarının, alkol fermantasyonu ve kullanılan meyvenin tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla % 86 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir.

Çekirdekli taze meyvelerden elde edilen içkilerde, hidrosiyamik asit miktarı, %100 alkol üzerinden

hektolitrede en fazla 10 gram olmalıdır.

g) Ardıç Aromalı İçkiler: Tarımsal kökenli etil alkole ve/veya tahıl brendisine, ardıç tohumu (*Juniperus communis*) ile tad ve koku kazandırılması suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir. Üretiminde ilaveten, bu kodekste yer alan aroma maddeleri ve/veya aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları kullanılabilir. Ancak, daha az miktarda kullanılsa dahi, ardıç karakteri belirgin olmalıdır.

Distile cin adı yalnızca, uygun kalitede tarımsal kökenli etil alkolün, cin üreimine uygun geleneksel imbiclerde, ardıç tohumu ve diğer aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte ikinci kez distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkiler için kullanılabilir. “Distile Cin” in doğal ve/veya doğala özdeş aroma maddeleri ile ilaveten aromalandırılması mümkündür. Ancak, tarımsal kökenli etil alkolün, aroma maddeleri ile aromalandırılması şeklinde elde edilen içki için “Distile Cin” adı kullanılamaz.

h) Votka: Tarımsal kökenli etil alkolün hammaddesinden gelen orgoneleptik özelliklerinin seçimli olarak azaltılması amacıyla, rektifikasyonu ile veya aktif kömürden filtrasyon ve ardından basıt distilasyonu veya eşdeğer işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Aroma maddeleri ilavesiyle yumuşak bir tad sağlamak gibi özellikler kazandırılabilir.

İ) Likörler: Tarımsal kökenli etil alkolün, tarımsal kökenli distilatın ve/veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin aromalandırılması ve/veya bu karışıma tatlandırıcılar ve süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler katılması ile elde edilen distile alkollü içkidir. Şeker miktarı, invert şeker cinsinden litrede en az 100 gram olmalıdır.

j) Meyve Likörleri: Meyvenin, tarımsal kökenli etil alkol ve/veya tarımsal kökenli distilat ve/veya brendiler ile maserasyonu sonucu elde edilen distile alkollü içkidir. Üretiminde %100'lk alkol cinsinden 100 litre alkol için en az 25 kg. meyve kullanılmış olmalıdır.

Bu distile alkollü içkinin aromalandırılması için, kendi meyvesinden elde edilenden başka aroma maddeleri de kullanılabilir. Ancak, karakteristik tadı ve rengi tamamen kullanılan meyveden gelmelidir.

Bu distile alkollü içkiler, “Likör” sözcüğünün önüne meyvenin adı konarak adlandırılır.

#### 4- DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLERİN ÖZELLİKLERİ:

Distile alkollü içkilerin özellikleri çizelge 1'e olmalıdır.

#### 5- ÖZEL HÜKÜMLER

5.1. Bu bölümde tanımlanan distile alkollü içkilerden Viski Tahıl Brendisi, Kanyak, Brendi ve Meyve Brendilerinin hazırlanmasında içine tarımsal kökenli etil alkol katılanlar kesinlikle bu jenerik isimleri taşıyamaz.

5.2. Distile Alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanılan su, aroma maddeleri, renk maddeleri, işlem yardımcı maddeleri ile hijyen, ambalajlama, işaretleme, numune alma ve analiz metodlarına ilişkin hükümler Türk Gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olmalıdır.

#### DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLERİN ÖZELLİKLERİ

Çizelge-1

## RAKİ VİSKİ TAHİL BRENDİSİ KANYAK BRENĐİ MEYVE BRENĐİSİ ARDIÇ AROMALI İÇKİLER VOTKA

Organoleptik Karakter Kendine Özgü Kendine Özgü Kendine Özgü Kendine Özgü Kendine Özgü Kendine Özgü

Özgü Kendine Özgü

Alkol Miktarı, Enaz (Hacmen %) 40 40 35 37,5 36 37,5 37,5 37,5

Toplam Uçucu Madde Miktarı (gram/hektolitre %100 lük alkolde) 100 veya daha fazla 100 veya daha fazla 100 veya daha fazla 125 veya daha fazla 125 veya daha fazla 200 veya daha fazla

Metanol, en fazla (gram/hektolitre %100 lük alkolde) 150 50 50 200 200 1000 50 50

Yüksek Alkoller, en fazla (gram/hektolitre %100 lük alkolde) 200 350 350 500 500 2000 350 0,5

## Çizelge 2- TARIMSAL KÖKENLİ ETİL ALKOLÜN ÖZELLİKLERİ

### Özellikler

Organoleptik Özellikler Hammaddesine özgü olandan başka

Koku ve tad bulunmamalı

Alkol miktarı (hacmen %) en az 96.0

### Toplam asitlik

(%100 lük alkolde asetik asit olarak gram/hektolitre) en az 1,5

### Esterler

(%100 lük alkolde etilasetat olarak gram/hektolitre) en fazla 1,3

### Aldehitler

(%100 lük alkolde asetaldehit olarak gram/hektolitre) en fazla 0,5

### Yüksek alkoller

(%100 lük alkolde metil-2 propanol 1 olarak gram/hektolitre) en fazla 0,5

### Metanol

(%100 lük alkolde gram/hektolitre) en fazla 50

### Buharlaşma Kalıntısı

(%100 lük alkolde gram/hektolitre) en fazla 1,5

### Uçucu azotlu bazlar

(%100 lük alkolde azot olarak gram/hektolitre) en fazla 0,1

Furfural Tespit edilmemeli

EK

## TARIMSAL KÖKENLİ ETİL ALKOL HAMMADDELERİ

Tarımsal Kökenli Etil Alkol Hammaddeleri aşağıda sıralanmıştır.

a) Yenilebilen meyveler,meyve kısımları,

- b) Yenilebilen sebzeler,sebze kısımları,
- c) Tahıllar,
- ç) Unlar, nişasta, gluten, inulin,
- d) Şeker pancarı,şeker kamışı,
- e) Diğer şekerler,şeker şurupları,karamel,bal,
- f) Melaslar,(rengi giderilmiş veya giderilmemiş),
- g) Aromalandırılmış veya renklendirilmiş şekerler, şuruplar, melaslar, (şeker içeren meyve suları hariç)
- h) Üzüm şırası, (fermente olmuş veya fermantasyonu alkol ilavesiyle durdurulmuş)
- ı) Taze üzüm şarabı.