

## TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

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

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğın 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) Malttan 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 duyuşal 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 alkole 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 karıştırılmasını,
- 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 duyuşal özellikleri kazanması amacıyla, uygun kaplarda belirli reaksiyonların doğal olarak oluşmasının sağlanmasını,
- 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 ayırmsal 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, taşınmasına 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 alkölü,

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 şırası, konsantre üzüm şırası, taze üzüm şırası, 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 adını, 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 articus),
  - 9) Kızılcık,
  - 10) Kırmızı meyveli ayı üzümü (Vaccinium vitis-idaea),
  - 11) Kır iğdesi,
  - 12) Ananas.
- b) Bitki likörleri;
    - 1) Nane,
    - 2) Gentian,
    - 3) Anason,
    - 4) Alp 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 edilmişse 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) Böğürtlen (*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 üvez (*Sorbus aucuparia* L.), bahçe üvezi (*Sorbus domestica* L.), çoban püskülü (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.), keklük üzümü (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), mürver (*Sambucus nigra* L.), beктаşi üzümü (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*), kızılıcık (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*), kırmızı meyveli ayı üzümü (*Vaccinium vitis-idaea* L.), yüksek mavi yemiş (*Vaccinium corymbosum* L.), kır iğdesi (*Hippophae rhamnoides* L.), kuşburnu (*Rosa canina* L.), turuncu böğürtlen (*Rubus chamaemorus* L.), karga üzümü (*Empetrum nigrum* L.), kutup böğürtleni (*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.), turunçgil (*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 cıbresı distilat içkisinde satış tanımında meyve ismi “cibre distilat içkisi” ifadesinin önünde yer alır. Cibrede birkaç farklı meyve kullanılmış ise satış tanımında “meyve cıbresı distilat içkisi” kullanılır.

ğ) Distile alkollü içkilerden rom, viski, tahıl distilat içkisi, kanyak, üzüm cıbresı 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 tanımında kullanılan 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.

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

i) Bir distile alkollü içkinin bu Tebliğde yer alan birden fazla distile alkollü içki kategorisi tanımına 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.

**EKLER AŞAĞIDADIR**

## DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİ KATEGORİLERİNİN TANIMLARI VE ÖZELLİKLERİ

Bu Tebliğ kapsamında bulunan distile alkollü içkilerin tanımları ve özellikleri aşağıda gösterilmiştir:

a) Rakı: Yalnızca suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, dolun hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbiklerde, Türkiye’de yetişen anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile distile edilmesiyle sadece Türkiye’de üretilen distile alkollü içkidir.

Rakının;

1) Üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az %65’i suma olmalıdır.

2) Üretilmesinde şeker kullanılması durumunda bu şeker rafine beyaz şeker olmalı, kullanılan şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.

3) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

4) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.

5) Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.

6) Hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.

7) Dolun öncesi en az bir ay dinlendirilmelidir.

b) Rom: Şeker kamışı melası, şeker kamışı veya şeker kamışı suyundan elde edilen şurubun sadece alkol fermentasyonu ve hacmen en fazla %96’ya kadar distilasyonu ile üretilen distilatın kullanılmasıyla elde edilen ve romun belirli duyuşal özelliklerini taşıyan distile alkollü içkidir.

1) Özel aromatik karakteri olan romlar; şeker kamışı suyunun alkol fermentasyonu ve distilasyonu ile üretilir.

2) Özel aromatik karakteri olan romların; Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 225 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

3) Fransa’nın deniz aşırı ülkelerinin ve Madeira Otonom Bölgesi’nin coğrafi işaret tescili taşıyan romları “Tarımsal” ifadesi ile birlikte satışa sunulabilir.

4) Romun hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

5) Roma alkol ilavesi yapılmamalıdır.

6) Rom tatlandırılmamalıdır.

7) Renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

8) Üretiminde kullanılan, hacmen en fazla %90 alkol derecesindeki tarımsal distilatın hammaddesinin üretimin yapıldığı bölgeden gelen coğrafi işaret tescilli taşıyan romlar “geleneksel” ifadesi ile desteklenebilir. “Geleneksel” kelimesinin kullanımı, kategori adı olarak “rom” a ve coğrafi işaretlere eklenecek olan “şekerden üretim” veya “tarımsal” terimlerinin kullanımını engellemez.

c) Viski / whiskey / whiskey: Tahıl mayşelerinin ve/veya öğütülmemiş diğer tahılların malt içeriğindeki diastaz enzimi ve/veya diğer doğal enzimler ile şekerlendirilmeleri, maya ile fermentasyonu ve kullanılan hammaddenin tat ve kokusuna sahip olması için hacmen en fazla %94,8 alkole kadar distilasyonu ile elde edilen distilatın, en az üç yıl süre ile kapasitesi 700 litreyi geçmeyen ahşap fiçilerde olgunlaştırılması sonucu elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Viskinin hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.

2) Viskiye alkol ilavesi yapılmamalıdır.

3) Son distilata sadece su ve renklendirme için karamel eklenebilir.

4) Son distilat üretim sürecinde ortaya çıkan renk, tat ve kokuyu muhafaza etmelidir.

5) Viski tatlandırılmamalı veya aromalandırılmamalıdır, renklendirme için kullanılan sade karamel dışında herhangi bir katkı maddesini içermemelidir.

ç) Tahıl distilat içkisi: Fermente tahıl mayşelerinin distilasyonu ile elde edilen ve kullanılan hammaddenin tat ve kokusunu taşıyan distile alkollü içkidir.

Duyusal özelliklerini kullanılan hammaddeden alan fermente tahıl mayşelerinin hacmen alkol miktarı en fazla %95 olacak şekilde distile edilmesi ile elde edilen tahıl distilat içkileri “tahıl brendisi” olarak adlandırılır.

1) Korn hariç, tahıl distilat içkisinin ve tahıl brendisinin hacmen alkol miktarı en az %35 olmalıdır.

2) Tahıl distilat içkisine alkol ilavesi yapılmamalıdır.

3) Tahıl distilat içkisi aromalandırılmamalıdır.

4) Tahıl alkollü içeceği renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

d) Şarap distilatı: Sadece şarabın veya distilasyon için kuvvetlendirilmiş şarabın, hacmen en fazla %86'ya kadar distilasyonundan veya şarap distilatının hacmen en fazla %86'ya kadar yeniden distilasyonu ile üretilen distilattan elde edilen distile alkollü içkidir.

Şarap distilatı; (e) bendinde yer alan olgunlaştırma şartlarındaki süre kadar veya daha uzun süre olgunlaştırılırsa şarap distilatı/kanyak olarak piyasaya arz edilebilir.

Şarap distilatının;

1) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

2) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmalıdır.

3) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

4) Alkol ilave edilmemelidir.

5) Aromalandırılmamalıdır, bu durum geleneksel üretimler için de geçerlidir.

6) Renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

e) Brendi / Brandy / Weinbrand: Doğrudan şarap distilatından ya da şarap distilatının son ürünün hacmen %50'sini geçmeyecek miktarda, hacmen en fazla %94,8'e kadar distile edilmiş şarap distilatı ile harmanlanmasından elde edilen distile alkollü içkidir.

Bu içki, 1000 litreden büyük fiçılarda en az bir yıl, daha küçük hacimli fiçılarda en az 6 ay olgunlaştırılır.

Brendinin;

1) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 125 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

2) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 200 g olmalıdır.

3) Hacmen alkol miktarı en az %36 olmalıdır.

4) Brendi, Brandy veya Weinbrand'e alkol ilavesi olmamalıdır.

5) Brendi, Brandy veya Weinbrand aromalandırılmamalıdır. Bu geleneksel üretim yöntemlerini hariç tutmamaktadır.

6) Brendi, Brandy veya Weinbrand renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

f) Üzüm cibresi distilat içkisi / üzüm cibresi: Fermente ve distile edilmiş üzüm cibresinden elde edilen distile alkollü içkidir. Distilasyon işlemi doğrudan su buharı ile veya sonradan su ilave edilerek gerçekleştirilir. Cibrenin distilasyonda bulunması halinde hacmen en fazla %86'ya kadar distile edilmelidir. Aynı hacmen alkol miktarında tekrar distile edilebilir.

Üzüm cibresi distilat içkisinin;

1) Uçucu madde içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde 140 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

2) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır.

3) Bu içkinin üretilmesinde üzüm cibresine eklenen tortu, 100 kg üzüm cibresinde 25 kg'dan fazla olmamalıdır.



4) Tortudan elde edilen alkol miktarı son ürünlerdeki toplam alkol miktarının % 35'inden fazla olmamalıdır.

5) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

6) Üzüm cibresi distilat içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

7) Üzüm cibresi distilat içkisi aromalandırılmamalıdır. Buna geleneksel üretim de dahildir.

8) Üzüm cibresi distilat içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

g) Meyve cibresi distilat içkisi: Üzüm cibresi hariç meyve cibresinin fermentasyonu ve hacmen en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile üretilen distillattan elde edilen distile alkollü içkidir. Aynı hacmen alkol miktarında yeniden distile edilebilir.

Meyve cibresi distilat içkisinin;

1) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

2) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1500 g olmalıdır.

3) Sert çekirdekli meyve cibresi distilat içkilerinde hidrosiyamik asit içeriği, hacmen %100 alkolün litresinde 7 gramdan fazla olmamalıdır.

4) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

5) Meyve cibresi distilat içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

6) Meyve cibresi distilat içkisi aromalandırılmamalıdır.

7) Meyve cibresi distilat içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

8) Satışta kullanılan isim meyvenin ismi ve bunu takip eden "Cibre alkollü içeceği"nden oluşabilir. Eğer farklı meyvelerin posaları kullanılırsa, satış ismi "Meyve cibresi alkollü içeceği" olmalıdır.

ğ) Kuru üzüm distilat içkisi / kuru üzüm brendisi / raisin brandy: "Corinth Black" veya "Moscatel of the Alexandria" çeşitlerinin kurutulmasıyla elde edilen üzüm ekstraktının alkol fermentasyonu ile elde edilen ürününün, distile edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Distilatın, kullanılan hammaddenin tat ve kokusuna sahip olması için hacmen en fazla % 94,5'e kadar distile edilmesi gerekir.

1) Kuru üzüm distilat içkisinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Kuru üzüm distilat içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

3) Kuru üzüm distilat içkisi aromalandırılmamalıdır.

4) Kuru üzüm distilat içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

h) Meyve distilat içkisi: 2 alt kategoriye ayrılır:

1) Meyve brendisi: Sadece, çekirdekli veya çekirdeksiz taze etli meyvelerin veya bu tür meyve, üzüksü meyve ya da sebzelerin alkol fermentasyonu ve kullanılan meyvenin tad ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla %86'ya kadar distile edilmesi ile üretilen distilattan elde edilen distile alkollü içkidir.

Meyve brendisinin;

- Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Çekirdekli taze meyvelerden elde edilen içkilerde, hidrosiyamik asit miktarı, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 7 g olmalıdır.

- Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır. Ancak; metanol miktarı hacmen %100 alkolün hektolitresinde; erik (*Prunus domestica L.*), Avrupa eriği (*Prunus domestica L. var syriaca*), erik (*Prunus domestica L.*), elma (*Malus domestica Borkh*), armut (*Pyrus communis L.*), ahududu (*Rubus idaeus L.*), böğürtlen (*Rubus fruticosus auct. agr.*), kayısı (*Prunus armeniaca L.*) ve şeftaliden (*Prunus persica (L.) Batsch*); elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1200 g; Williams armutu (*Pyrus communis L. cv 'Williams'*), kırmızı frenk üzümü (*Ribes rubrum L.*), frenküzümü (*Ribes nigrum L.*), kuş tüvezi- yabani tüvez (*Sorbus aucuparia L.*), mürver (*Sambucus nigra L.*), ayva (*Cydonia oblonga Mill.*), ardıç (*Juniperus communis L. and/or Juniperus oxicedrus L.*) elde edilen distilat içkilerinde en fazla 1350 g olmalıdır. Williams türü armutlardan üretilen armut brendilerinde sadece "williams" adı kullanılabilir. Meyve brendisi olarak tanımlanan içkilerde meyve adı "brendi" ifadesinden önce kullanılmalıdır. Bu ürünler meyve adı ile birlikte "wasser" olarak da adlandırılabilir. Kiraz brendisi "kirsch", erik brendisi "slivovitz" olarak da adlandırılabilir.

- Meyve brendisinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

- Meyve brendisine alkol ilavesi yapılmamalıdır.

- Meyve brendisi aromalandırılmamalıdır.

- İki ya da daha fazla meyve, üzüksü meyve veya sebzenin birlikte distile edildiği durumlarda, ürün "meyve brendisi" veya "sebze brendisi" olarak satılabilir. Ürün ismi azalan ağırlıkları göz önünde bulundurularak, kullanılan meyve, üzüksü meyve veya sebze isimleri ile desteklenebilir.

2) Meyve alkola içkileri: Kısmen fermente olmuş veya fermente olmamış böğürtlen (*Rubus fruticosus auct. agr.*), çilek (*Fragaria spp.*), yaban mersini (*Vaccinium myrtillus L.*), ahududu (*Rubus idaeus L.*), kırmızı frenk üzümü (*Ribes rubrum L.*), beyaz frenk üzümü

(*Ribes niveum* Lindl.), frenküzümü (*Ribes nigrum* L.), çakal eriği (*Prunus spinosa* L.), kuş üvezi-yabani üvez (*Sorbus aucuparia* L.), bahçe üvezi (*Sorbus domestica* L.) çobanpüskülü (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.), keklik üzümü (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), mürver (*Sambucus nigra* L.), Bektaşı üzümü (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*), kızılçık (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*), kırmızı meyveli ayıüzümü (*Vaccinium vitis-idaea* L.), yüksek mavi yemiş (*Vaccinium corymbosum* L.), kır iğdesi (*Hippophae rhamnoides* L.), kuşburnu (*Rosa canina* L.), turuncu böğürtlen (*Rubus chamaemorus* L.), karga üzümü (*Empetrum nigrum* L.), kutup böğürtleni (*Rubus arcticus* L.),murt (*Myrtus communis* L.),muz (*Musa* spp.), çarkifelek 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.), turunçgil (*Citrus* spp. L.), dikenli incir (*Opuntia ficus-indica*) gibi meyvelerin en fazla 20 litre tarımsal etil alkol veya distilat içkisinde veya distilat ( 100 kg fermente olmuş aynı meyveden elde edilmiş) ile maserasyonu ve ardından en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

- Meyve alkola içkilerinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

- Meyve alkola içkileri aromalandırılmamalıdır.

1) Geist (kullanılan hammadde veya meyvenin ismi ile): Aşağıda yer alan fermente edilmemiş meyve veya taneli meyvelerin veya sebzelerin, kabuklu yemişlerin veya otlar, gül yaprakları gibi diğer bitkisel ürünlerin tarımsal etil alkolde maserasyonu ve ardından en fazla %86'ya kadar distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

-Böğürtlen (*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 üvez (*Sorbus aucuparia* L.),

- Bahçe üvezi (*Sorbus domestica* L.),

-Çoban püskülü (*Ilex aquifolium* and *Ilex cassine* L.),

-Keklik üzümü (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz),

-Mürver (*Sambucus nigra* L.),

-Bektaşı üzümü (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*),

-Kızılçık (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*),

- Kırmızı meyveli aytüzümü (*Vaccinium vitis-idaea L.*),
- Yüksek mavi yemiş(*Vaccinium corymbosum L.*),
- Kır iğdesi (*Hippophae rhamnoides L.*),
- Kuşburnu (*Rosa canina L.*),
- Turuncu böğürtlen (*Rubus chamaemorus L.*),
- Karga üzümü (*Empetrum nigrum L.*),
- Kutup böğürtleni (*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.*),
- Turunçgil (*Citrus spp. L.*),
- Dikenli incir (*Opuntia ficus-indica*).

1) Geist (kullanılan hammadde veya meyvenin ismi ile) in hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2)Geist aromalandırılmamalıdır.

i) Elma şarabı distilat içkisi/cider spirit-armut şarabı distilat içkisi/perry spirit: Sadece elma şarabı veya armut şarabının distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir. Kullanılan hammaddenin tad ve kokusuna sahip olması için hacmen alkol miktarı en fazla %86'ya kadar distile edilir.

1) Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 200 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

2) Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 1000 g olmalıdır.

3) Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

4) Elma şarabı distilat içkisi veya armut şarabı distilat içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

5) Elma şarabı distilat içkisi veya armut şarabı distilat içkisi aromalandırılmamalıdır.

6) Elma şarabı distilat içkisi veya armut şarabı distilat içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

j) Gentian distilat içkisi: Gentian köklerinin tarımsal etil alkol ilave edilerek veya edilmeyerek fermentasyonu ve elde edilen fermente gentianın distilasyonu ile elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Gentian distilat içkisinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Gentian distilat içkisi aromalandırılmamalıdır.

k) Meyve likörü: Meyvelerin tarımsal etil alkolde ve/veya tarımsal distilatta ve/veya tebliğ kapsamında yer alan distilat içkilerinde maserasyonu ile elde elden distile alkollü içkidir.

1) Meyve liköründe kullanılan meyve miktarı hacmen %100 alkolün 20 litresinde en az 5 kilogram olmalıdır.

2) Meyve likörünün aroması, kullanılan meyveden gelen aromalar dışında aroma maddeleri ve/veya aroma karışımları ile desteklenebilir. Bu içkilerde Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve aroma verici karışımlar kullanılır. Ancak içkinin karakteristik tadı ve rengi sadece kullanılan meyveden gelmelidir.

3) Meyve likörünün hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

l) Ardıç aromalı distile alkollü içkiler: Tarımsal etil alkolde ve/veya tahıl distilat içkisine ve/veya tahıl distilatına ardıç tohumu (*Juniperus oxicedrus* L. ve/veya *Juniperus communis* L.) ile tat ve koku kazandırılması suretiyle elde edilen distile alkollü içkidir. Üretiminde ilave olarak Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma preparatları ve/veya aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları kullanılabilir. Bu aromalar ve/veya bitki kısımları ardıç aromasını azaltsa bile, ardıcın diğer duyuşsal özellikleri belirgin olmalıdır.

1) Ardıç aromalı distile alkollü içkilerin hacmen alkol miktarı en az %30 olmalıdır.

2) Ardıç aromalı distile alkollü içkiler satış ismi olarak Wacholder veya genebra'yı taşıyabilir.

m) Cin/gingin: Cin duyuşsal olarak uygun tarımsal etil alkolün ardıç meyveleri (*Juniperus communis* L.) ile aromalandırılması ile elde edilen ardıç tadı baskın olan distile alkollü içkidir.

-Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici maddeler ve/veya aroma verici preparat katılabilir.

1) Cinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Eklenen tatlandırıcı miktarının son üründe 0,1 g/L'yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ifadesi ile desteklenebilir.

n) Distile cin/gin: Uygun kalitede ve başlangıç alkol miktarı en az %96 olan duyuşal olarak uygun tarımsal etil alkolün, cin üretimine uygun geleneksel imbiklerde, ardıç tohumu ve diğere aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte yeniden distilasyonu ile elde edilen ardıç tadı baskın olan distile alkollü içkiler için kullanılabilir. “Distile cin” doğal aroma maddeleri ile aromalandırılabilir. “London cin/gin” de bir çeşit distile cindir.

Yukarıda tanımlanan distilasyon ürününe, distile cin üretiminde kullanılan distilat ve tarımsal etil alkolün aynı bileşim, saflık ve hacim alkolde karıştırılması ile elde edilen içkilerde de “distile cin” adı kullanılabilir. Ancak, tarımsal etil alkole aroma maddeleri katılmasıyla elde edilen cin için “distile cin” adı kullanılmaz.

1) Distile cinin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Eklenen tatlandırıcı miktarının son üründe 0,1 g/L'yi aşmaması halinde, cin/gin “dry” ifadesi ile desteklenebilir.

o) London Cin: London cin bir “distile cin” tipidir. Metanol içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 5 g olan tarımsal etil alkolden elde edilir.

1) Aroması sadece cin üretiminde kullanılan tüm doğal bitki materyallerinin olduğu tarımsal etil alkolün geleneksel imbikle yeniden distilasyonundan gelir.

2) Elde edilen distilatın alkol içeriği hacmen en az %70 olmalıdır.

3) Tarımsal etil alkol ilave edilmesi durumunda Ek-2'deki özelliklere uygun olmalıdır. Fakat metanol içeriği hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 5 g olmalıdır.

4) Son üründe 0,1 g/L şeker miktarını geçmemek koşulu ile ilave tatlandırıcı ve renklendirici içeremez.

5) Su dışında herhangi bir katkı maddesi içermez.

6) London Gin'in hacmen alkol oranı en az %37,5 olmalıdır.

7) London Gin ürününde “dry” ifadesi kullanılabilir.

ö) Bal Distilat İçkisi: Bal şırasının fermente edilmesi ve distile edilmesi ile üretilen, %86'lık alkol hacminde damıtılan, böylece damıtma ürünü hammaddelerden elde edilen duyuşal karakteristiklere sahip olan distile alkollü içkidir.

1) Bal distilat içkisinin hacmen alkol miktarı en az %35 olmalıdır.

2) Bal distilat içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

3) Bal distilat içkisi aromalandırılmamalıdır. Sadece bal ile tatlandırılabilir.

4) Bal distilat içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

p) Kimyon aromalı distile alkollü içki: Tarımsal etil alkolün kimyon (*Carum carvi L.*), ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Kimyon aromalı distile alkollü içkiye kimyon tadı baskın olması koşuluyla Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler veya aroma verici preparatlar ilave edilebilir.

2) Kimyon aromalı distile alkollü içkinin hacmen alkol miktarı en az %30 olmalıdır.

r) Akvavit ya da Akuavit: Akvavit ya da Akuavit, bitki veya baharat distilatıyla aromalandırılmış tarımsal etil alkol kullanılarak üretilmiş kimyon aromalı ve/veya dereotu tohumu aromalı distile alkollü içkidir.

1) Akvavit ya da akuavitin hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Akvavit ya da Akuavite Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma maddeleri ve/veya doğal aroma preparatları ilave edilebilir. Ancak bu içkilerin aroması büyük ölçüde kimyon (*Carum Carvi L.*) ve/veya dereotu tohumunun (*Anethum graveolens L.*) distile edilmesi ile oluşmakta olup esansiyel yağlar kullanılmamaktadır.

3) Acılık verici maddeler ürünün tadında baskın olmamalıdır.

4) Kuru madde içeriği en fazla 15 g/L olmalıdır.

s) Anason aromalı distile alkollü içkiler: Tarımsal etil alkolün, yıldız anason (*Illicium verum Hook f.*), anason (*Pimpinella anisum*), rezene (*Foeniculum vulgare Mill.*) ekstraktı veya aynı aromatik içeriğe sahip diğer herhangi bir bitki ile aromalandırılmasıyla elde edilen distile alkollü içkidir. Anason aromalı distile alkollü içki üretiminde, anason tadının baskın olması kaydıyla diğer doğal bitki ekstraktı veya aromatik tohumlar da kullanılabilir. Anason aromalı distile alkollü içkilerde hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

1) Anason aromalı distile alkollü içkilerin üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

2) Anason aromalı distile alkollü içkilerin üretiminde aşağıdaki üretim metotlarından herhangi biri kullanılır:

- Maserasyon ve/veya distilasyon,

- Tarımsal etil alkolün yukarıda belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile yeniden distilasyonu,

- Anason aromalı bitki ekstraktlarının doğal distilasyonununundan elde edilen distilatın ilavesi,

- Yukarıda belirtilen bu üç metodun kombinasyonu.

ş) Pastis: Anason aromalı distile alkollü içkinin “pastis” olarak adlandırılabilmesi için glisirhizik asit olarak da bilinen kalkon adlı renklendiriciyi içeren meyan kökü (*Glycyrrhiza spp.*) doğal ekstraktı içermesi gerekir.

Pastisin;

1) Meyan kökü miktarı 0,05 g/L'den az 0,5 g/L'den çok olmamalıdır.

2) Şeker miktarı invert şeker cinsinden 100 g/L'dan daha az olmalıdır.

3) Anetol düzeyi en az 1,5 g/L en çok 2 g/L olmalıdır.

4) Hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.

5) Pastis'in hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma maddeleri ve doğal aroma preparatları kullanılabilir.

t) Anis: Anis, karakteristik tadı sadece anason (*Pimpinella anisum*) ve/veya yıldız anason (*Illicium verum Hook f.*) ve/veya rezene (*Foeniculum vulgare Mill.*)'den gelen anason aromalı distile içkidir.

1) Anisin hacmen alkol miktarı en az %35 olmalıdır.

2) Anisin üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma maddeleri ve doğal aroma preparatları kullanılabilir.

u) Distile Anis: Anisin toplam alkol miktarının en az %20 sinin anisten gelmesi durumunda anason (*Pimpinella anisum*) ve/veya yıldız anason (*Illicium verum Hook f.*) ve/veya rezene (*Foeniculum vulgare Mill.*) ve coğrafi işaret olması durumunda mastic ve diğer aromatik tohumlar, distile edilmiş bitkiler ya da meyveleri içeren anis türüdür.

1) Distile Anisin hacmen alkol miktarı en az %35 olmalıdır.

2)Distile Anisin hazırlanışında Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma maddeleri ve doğal aroma preparatları kullanılabilir.

ü) Bitter distile alkollü içki / Bitter: Tarımsal etil alkolün Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma maddeleri ve/veya aroma preparatları ilave edilerek aromalandırılması ile elde edilen baskın olarak bitter tada sahip distile alkollü içkidir.



1) Bitter distile alkollü içkinin hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

2) Bitter distile alkollü içkinin adlandırılmasında “amer” veya “bitter” adı kullanılabilir.

v) Votka/ Vodka: Patates ve/veya tahıl veya diğer tarımsal hammaddelerden elde edilmiş tarımsal etil alkolün hammaddesinden gelen duyuşal özelliklerinin seçimli olarak azaltılması amacıyla distilasyonu ve/veya rektifikasyonu, aktif kömürden filtrasyonu veya eşdeğer işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Votkaya baskın aromasının dışında özel duyuşal özellikler kazandırılabilir.

1) Votkaya sadece fermente edilmiş ham maddesinden elde edilen distilatta bulunan doğal aroma verici bileşenleri eklenebilir.

2) Votkanın hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

3) Tarımsal etil alkol için maksimum kalıntı seviyesi metanol hariç Ek-2’de belirtilen şartlara uymalıdır.

4) Votkanın metanol miktarı, hacmen %100’lük alkolün hektolitresinde en fazla 10 gram olmalıdır.

5) Patates ve/veya tahıldan üretilmeyen votkanın etiketi, sunumu, tanımlaması, tarımsal etil alkolün üretilmesi için kullanılan hammaddenin ismi ile desteklenecek şekilde “.....” den üretilmiştir şeklinde bir belirti/işaret taşınmalıdır.

y) Aromalı Votka: Aromalı votka, kullanılan hammaddeler dışında baskın bir aromaya sahip olan votkadır.

1) Aromalı votkanın hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır.

2) Aromalı votka tatlandırılmış, harmanlandırılmış, aromalandırılmış, dinlendirilmiş ya da renklendirilmiş olabilir.

3) Baskın aromanın adı votka adı ile birlikte kullanılabilir.

z) Likör: Tarımsal etil alkolün, tarımsal distilatın veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve kullanılması halinde süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

Likörün;

1) Şeker miktarı, invert şeker cinsinden en az 100 g/L olmalıdır.

2) Gentian ile aromalandırılarak hazırlanan gentian likörlerinde veya benzer aromatik bitkilerle hazırlanmış likörlerde şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 80 g/L olmalıdır.

3) Sadece kiraz distilat içkisinin bulunduğu kiraz likörlerinde ise şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 70 g/L olmalıdır.

4) Likörlerin hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

5) “Jaegertee”, “Jagertee”, “Jagatee” ismi, Avusturya’da bazı distile içki veya çay esansları, doğal aroma maddeleri ilave edilerek hazırlanan, hacmen alkol miktarı en az %22,5 olan, invert şeker cinsinden 100 g/L şeker içeren likörler için kullanılır.

6) Likörün üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

aa) Creme de cassis: Creme de cassis invert şeker cinsinden litrede 400 gram şeker içeren kuş üzümü likörüdür.

1) Creme de cassis’ in hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

2) Creme de cassis’ in üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

3) Ürün isimlendirmesinde likör terimi de ilave edilebilir.

ab) Yumurta likörü / advocaat / avocad / avokat: Tarımsal etil alkolden elde edilen, yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker veya bal içeren, aromalandırılmış veya aromalandırılmamış distile alkollü içkidir.

Yumurta likörünün;

1) Şeker veya bal miktarı invert şeker cinsinden en az 150 g/L olmalıdır.

2) Yumurta sarısı miktarı en az 140 g/L olmalıdır.

3) Hacmen alkol miktarı en az %14 olmalıdır.

4) Yumurta likörü / advocaat / avocad / avokatin üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

ac) Yumurtalı likör: Tarımsal etil alkolden elde edilen, yumurta sarısı, yumurta beyazı ve şeker veya bal içeren, aromalandırılmış veya aromalandırılmamış distile alkollü içkidir.

Yumurtalı likörün;

1) Şeker veya bal miktarı invert şeker cinsinden en az 150 g/L olmalıdır.

2) Yumurta sarısı miktarı en az 70 g/L olmalıdır.

3) Yumurtalı likörün hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

4) Yumurtalı likörün üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

aç) Creme de (kullanılan hammadde veya meyve adı takip eder): Creme de olarak adlandırılan alkollü içkiler invert şeker cinsinden litrede 250 gram şeker içeren likörlerdir. Creme de ifadesi, süt ürünlerinin haricinde kullanılan hammadde ve meyve adı ile devam eder.

1) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

2) Creme de (kullanılan hammadde veya meyve adı takip eder) nin üretilmesinde yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

3) İsimlendirmede likör ifadesi kullanılabilir.

ad) Spritglögg / Väkevä glögi: Tarımsal etil alkolün Türk Gıda Kodeksinde yer alan doğal tarçın ve/veya karanfil aroması ile aromalandırılması ile elde edilen distile alkollü içkidir. Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal bitki ekstraktı aromaları da kullanılabilir. Ancak, kullanılan baharatın aroması baskın olmalıdır. Şarap ve şarap ürünlerinin içeriği %50'yi geçmemelidir. Spritglöggün hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

1) Spritglögg' ün üretiminde aşağıdaki metotlardan biri kullanılır;

- Maserasyon ve/veya distilasyon,

- Tarçın veya karanfilin doğal aromasının ilavesi,

- Tarımsal etil alkolün yukarıda belirtilen bitki kısımları veya tohumları ile yeniden distilasyonu,

- Yukarıda belirtilen üç metodun kombinasyonu.

ae) Berenburg veya Beerenburg: Tarımsal etil alkol kullanılarak, meyve veya bitki veya bunların parçalarının maserasyonu ile üretilen, gentian kökü (*Gentiana lutea L.*) ardıç meyvesi (*Juniperus communis L.*) ve defne yaprakları (*Laurus nobilis L.*) distilatlarının özel aromasını içeren, açık kahveden koyu kahveye doğru renk değişimi olan, invert şeker cinsinden en fazla 20 g/L tatlandırılabilen ve hacmen alkol miktarı en az %30 olan distile alkollü içkidir.

1) Berenburg ya da Beerenburg'un hazırlanışında Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

af) Guignolet: Kirazın tarımsal etil alkolde maserasyonu ile elde edilen likördür.

1) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

2) Madde (z) de likörler için belirlenen tatlandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

3) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

ag) Punch au rhum: Alkol içeriği sadece "rom" dan sağlanan likördür.

1) Hacmen alkol miktarı en az %15 olmalıdır.

2) Madde (z) de yer alan likörler için belirlenen tatlandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

3) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

ağ) Pastis de Marseille: Anetol miktarı 2 g/L, hacmen alkol miktarı en az %45 olan pastis "Pastis de Marseille" olarak adlandırılır.

Pastis de Marseille'nin hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

ah) Sloe gin: Çakal eriğinin cin içinde maserasyonu ve mümkünse çakal eriği suyunun eklenmesi ile sadece doğal aroma maddeleri kullanılarak üretilen, hacmen alkol miktarı en az %25 olan likördür. Sloe Gin'in hazırlanışında Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan aroma verici madde ve aroma verici preparatlar kullanılabilir. Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

1) Sloe Aromalı Distile Alkollü İçki veya Pacharan: En az 125 gram çakal eriğinin (*Prunus spinosa L.*) tarımsal etil alkolde maserasyonu ve doğal anis ve/veya distile anis ilavesi ile üretilmiş, baskın çakal eriği tadına sahip, hacmen alkol miktarı en az %25, son ürünlerdeki invert şeker miktarı 80-250 g/L olan, duyuşal özellikleri, rengi ve tadı özellikle kullanılan meyve ve anisden gelen distile alkollü içkidir. İspanya'da üretilmesi koşuluyla, sloe aromalı distile alkollü içki isminin yerine "Pacharan" ismi kullanılabilir. İspanya dışında üretilmesi durumunda "Pacharan" ismi sadece "Sloe aromalı distile alkollü içki" ifadesini desteklemek amaçlı ve üretildiği yerin "... da üretilmiştir" şeklinde belirtilmesi halinde kullanılabilir.

ai) Topinambur veya Jerusalem artichoke distile içkisi: Sadece yer elması yumrularının (*Helianthus tuberosus L.*) fermentasyonu ve hacmen alkol miktarı en fazla %86

olacak şekilde distile edilmesiyle elde edilen, hacmen alkol miktarı en az %38 olan distile alkollü içkidir.

1) Topinambur veya Jerusalem artichoke distile içkisine alkol ilavesi olmamalıdır.

2) Topinambur veya Jerusalem artichoke distile içkisi aromalandırılmamalıdır.

3) Topinambur veya Jerusalem artichoke distile içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

ai) Hefebrand veya tortu distile içkisi: Özellikle şarabın tortusunun veya fermente edilmiş meyvenin tortusunun hacmen alkol miktarı %86'dan az olacak şekilde distile edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir.

1) Hacmen alkol miktarı en az %38 olmalıdır.

2) Hefebrand veya tortu alkollü içkisi terimi kullanılan ham madde isimleri ile desteklenebilir.

3) Hefebrand veya tortu alkollü içkisine alkol ilavesi yapılmamalıdır.

4) Hefebrand veya tortu alkollü içkisi aromalandırılmamalıdır.

5) Hefebrand veya tortu alkollü içkisi renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

aj) Sambuca: Renksiz anason aromalı, anason (*Pimpinella anisum L.*), yıldız anason (*Illicium verum L.*) veya diğer aromatik bitkilerin distilatını içeren, hacmen alkol miktarı en az %38 olan, şeker içeriği invert şeker cinsinden litrede en az 350 grama eşit olan, doğal anetol miktarı litrede 1 gramdan fazla 2 gramdan az olan likördür.

1) Madde (z) de yer alan likörler için belirlenen tatlandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

2) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

ak) Mistra: Anason veya doğal anetol ile aromalandırılan, anetol içeriği 1 gramdan az 2 gramdan fazla olmayan, ayrıca aromatik bitkilerin distilatlarını içeren, hacmen alkol miktarı %40'dan az %47'den fazla olmayan, şeker eklenmeyen renksiz likördür.

1) Mistranın hazırlanışında yalnızca Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan doğal aroma verici maddeler ve aroma verici preparatlar kullanılabilir.

al) Maraschino veya Marrasquino: Renksiz, aromasını maraska kiraz distilatından veya kiraz maserasyon ürününden veya kiraz parçalarının alkol içindeki maserasyonundan alan, hacmen alkol miktarı en az %24 olan, şeker içeriği invert şeker cinsinden en az 250 g/L'ye eşit olan likördür.

1) Madde (z) de yer alan likörler için belirlenen tatlandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

2) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

am) Nocino: Cevizin bütün yeşil kabuğunun (*Juglans regia L.*) maserasyonu ve/veya distilasyonu ile aromalandırılan, hacmen alkol miktarı en az %30 olan, şeker miktarı invert şeker cinsinden en az 100 g/L olan likördür.

1) Madde (z) de yer alan likörler için belirlenen tatlandırma ile ilgili kurallar uygulanır.

2) Ürün isimlendirmesinde likör ifadesi kullanılabilir.

an) Bierbrand veya eau de vie de biere: Taze biranın normal basınç altında hacmen alkol miktarı %86'dan az olacak şekilde doğrudan distilasyonu ile elde edilen, duyuşal karakteristiğı biradan gelen ve hacmen alkol miktarı en az %38 olan distile alkollü içkidir.

1) Bierbrand veya eau de vie de biere'e alkol ilavesi yapılmamalıdır.

2) Bierbrand veya eau de vie de biere aromalandırılmamalıdır.

3) Bierbrand veya eau de vie de biere renklendirici olarak sadece ilave karamel içerebilir.

ao) Bal veya Mead Nektar: Bal veya mead nektar fermente bal mayşesi ve bal distilatı ve/veya tarımsal etil alkolün karışımının aromalandırılması ile üretilen, hacmen en az %30 fermente edilmiş bal mayşesi içeren bir alkollü içkidir.

1) Bal veya Mead nektarın hacmen alkol miktarı en az %22 olmalıdır.

2) Bal ya da Mead nektarın hazırlanışında bal tadının baskın olması koşulu ile Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliğı Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğindeki doğal tatlandırıcı madde ve preparatlar kullanılabilir.

3) Bal veya Mead nektar yalnızca bal ile tatlandırılabilir.

aö) Diğere distile alkollü içkiler

1) Rum-Verschnitt: Almanya'da üretilen, rom-alkol karışımından elde edilen ve son ürünündeki alkolün en az %5'i romdan gelen distile alkollü içkidir. Hacmen alkol miktarı en az %37,5 olmalıdır. Ürün etiketinde Verschnitt ve Rum ifadeleri aynı yazı karakterinde, punto büyüklüğünde, renkte ve aynı satırda yer almalıdır. Ürünün Alman pazarı dışında satıldığı yerlerde ise alkolün içeriğı etikette yer almalıdır.

2) Slivovica: Çek Cumhuriyeti'nde üretilen, hacmen alkol miktarı en fazla %30 olan ve tarımsal etil alkolle son distilasyondan önce erik distilatı ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkidir. Slivovica adının distile alkollü içki ifadesi ile birlikte ürün etiketinde görülebilir şekilde yer alması gerekmektedir. Ürünün Çek Cumhuriyeti pazarı dışında satıldığı yerlerde alkol içeriğı etikette yer almalıdır.

## Tarımsal Etil Alkolün Özellikleri

Duyusal Özellikler		Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tad 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	30
Buharlaşma 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

## Distile Alkollü İçkilere Ait Coğrafi İşaretler

Ürün Kategorisi	Coğrafi İşaret	Ülke (Ürünün teknik olarak tanımlandığı coğrafi bölge)
<b>1. Rom</b>		
	Rhum de la Martinique	Fransa
	Rhum de la Guadeloupe	Fransa
	Rhum de la Réunion	Fransa
	Rhum de la Guyane	Fransa
	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion	Fransa
	Rhum des Antilles françaises	Fransa
	Rhum des départements français d'outre-mer	Fransa
	Ron de Málaga	İspanya
	Ron de Granada	İspanya
	Rum da Madeira	Portekiz
	Ron de Guatemala	Guatemala
<b>2. Viski/Whisky/Whiskey</b>		
	Scotch Whisky	Birleşik krallık (İskoçya)
	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky (1)	İrlanda
	Whisky español	İspanya
	Whisky breton/Whisky de Bretagne	Fransa
	Whisky alsacien/Whisky d'Alsace	Fransa
<b>3. Tahıl distilat içkisi:</b>		
	Eau-de-vie de seigle de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Korn/Kornbrand	Almanya, Avusturya, Belçika (Almanca konuşan ülkeler)
	Münsterländer Korn/Kornbrand	Almanya
	Sendenhorster Korn/Kornbrand	Almanya
	Bergischer Korn/Kornbrand	Almanya
	Emsländer Korn/Kornbrand	Almanya



	Haselünner Korn/Kornbrand	Almanya
	Hasetaler Korn/Kornbrand	Almanya
	Samanė	Litvanya
<b>4. Şarap distilatı</b>		
	Eau-de-vie de Cognac	Fransa
	Eau-de-vie des Charentes	Fransa
	Eau-de-vie de Jura	Fransa
	Cognac	Fransa
	(The denomination 'Cognac' may be supplemented by the following terms:	Fransa
	— Fine	Fransa
	— Grande Fine Champagne	Fransa
	— Grande Champagne	Fransa
	— Petite Fine Champagne	Fransa
	— Petite Champagne	Fransa
	— Fine Champagne	Fransa
	— Borderies	Fransa
	— Fins Bois	Fransa
	— Bons Bois)	Fransa
	Fine Bordeaux	Fransa
	Fine de Bourgogne	Fransa
	Armagnac	Fransa
	Bas-Armagnac	Fransa
	Haut-Armagnac	Fransa
	Armagnac-Ténarėze	Fransa
	Blanche Armagnac	Fransa
	Eau-de-vie de vin de la Marne	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine	Fransa
	Eau-de-vie de vin de Bourgogne	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey	Fransa
	Eau-de-vie de vin de Savoie	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire	Fransa
	Eau-de-vie de vin des Cotes-du-Rhône	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire de Provence	Fransa

	Eau-de-vie de Faugères/Faugères	Fransa
	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc	Fransa
	Aguardente de Vinho Douro	Portekiz
	Aguardente de Vinho Ribatejo	Portekiz
	Aguardente de Vinho Alentejo	Portekiz
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes	Portekiz
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho	Portekiz
	Aguardente de Vinho Lourinhã	Portekiz
	Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare	Bulgaristan
	Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)	Bulgaristan
	Стралджанска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Straldja	Bulgaristan
	Поморийска гроздова ракия/Гроздова ракия от Поморие/Pomoriyska grozdova rakya/Grozdova rakya from Pomorie	Bulgaristan
	Русенска бисерна гроздова ракия/Бисерна гроздова ракия от Русе/Russenska biserna grozdova rakya/Biserna grozdova rakya from Russe	Bulgaristan
	Бургаска Мускатова ракия/Мускатова ракия от Бургас/Bourgaska Muscatova rakya/Muscatova rakya from Bourgas	Bulgaristan
	Добруджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Добруджа/Dobrudjanska muscatova rakya/muscatova rakya from Dobrudja	Bulgaristan

	Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/Suhindolska grozdova rakyu/Grozdova rakyu from Suhindol	Bulgaristan
	Карловска гроздова ракия/Гроздова Ракия от Карлово/Karlovska grozdova rakyu/Grozdova Rakyu from Karlovo	Bulgaristan
	Vinars Târnavе	Romanya
	Vinars Vaslui	Romanya
	Vinars Murfatlar	Romanya
	Vinars Vrancea	Romanya
	Vinars Segarcea	Romanya
<b>5. Brendi / Brandy/Weinbrand</b>		
	Brandy de Jerez	İspanya
	Brandy del Penedés	İspanya
	Brandy italiano	İtalya
	Brandy Αττικής/Brandy of Attica	Yunanistan
	Brandy Πελοποννήσου/Brandy of the Peloponnese	Yunanistan
	Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy of central Greece	Yunanistan
	Deutscher Weinbrand	Almanya
	Wachauer Weinbrand	Avusturya
	Weinbrand Dürnstein	Avusturya
	Pfälzer Weinbrand	Almanya
	Karpatské brandy speciál	Slovakya
	Brandy français/Brandy de France	Fransa
<b>6. Üzüm cibresi distilat içkisi</b>		
	Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne	Fransa
	Marc d'Aquitaine/Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine	Fransa
	Marc de Bourgogne/Eau-de-vie de marc de Bourgogne	Fransa
	Marc du Centre-Est/Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est	Fransa
	Marc de Franche-Comté/Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté	Fransa
	Marc du Bugey/Eau-de-vie de marc	Fransa

	originaire de Bugey	
	Marc de Savoie/Eau-de-vie de marc originaire de Savoie	Fransa
	Marc des Côtéaux de la Loire/Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire	Fransa
	Marc des Côtes-du-Rhône/Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône	Fransa
	Marc de Provence/Eau-de-vie de marc originaire de Provence	Fransa
	Marc du Languedoc/Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc	Fransa
	Marc d'Alsace Gewürztraminer	Fransa
	Marc de Lorraine	Fransa
	Marc d'Auvergne	Fransa
	Marc du Jura	Fransa
	Aguardente Bagaceira Bairrada	Portekiz
	Aguardente Bagaceira Alentejo	Portekiz
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes	Portekiz
	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho	Portekiz
	Orujo de Galicia	İspanya
	Grappa	İtalya
	Grappa di Barolo	İtalya
	Grappa piemontese/Grappa del Piemonte	İtalya
	Grappa lombarda/Grappa di Lombardia	İtalya
	Grappa trentina/Grappa del Trentino	İtalya
	Grappa friulana/Grappa del Friuli	İtalya
	Grappa veneta/Grappa del Veneto	İtalya
	Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige	İtalya
	Grappa siciliana/Grappa di Sicilia	İtalya
	Grappa di Marsala	İtalya
	Τσικουδιά/Tsikoudia	Yunanistan
	Τσικουδιά Κρήτης/Tsikoudia of Crete	Yunanistan
	Τσίπουρο/Tsipouro	Yunanistan
	Τσίπουρο Μακεδονίας/Tsipouro of Macedonia	Yunanistan
	Τσίπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro of	Yunanistan

	Thessaly	
	Τσίπουρο Τυρνάβου/Tsipouro of Tyrnavos	Yunanistan
	Eau-de-vie de marc de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα/Zivania	Kıbrıs
	Törkölypálinka	Macaristan
<b>7. Meyve distilat içkisi</b>		
	Schwarzwälder Kirschwasser	Almanya
	Schwarzwälder Mirabellenwasser	Almanya
	Schwarzwälder Williamsbirne	Almanya
	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	Almanya
	Fränkisches Zwetschgenwasser	Almanya
	Fränkisches Kirschwasser	Almanya
	Fränkischer Obstler	Almanya
	Mirabelle de Lorraine	Fransa
	Kirsch d'Alsace	Fransa
	Quetsch d'Alsace	Fransa
	Framboise d'Alsace	Fransa
	Mirabelle d'Alsace	Fransa
	Kirsch de Fougerolles	Fransa
	Williams d'Orléans	Fransa
	Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Aprikot/Aprikot dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Marille/Marille dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige	İtalya
	Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige	İtalya
	Williams friulano/Williams del Friuli	İtalya
	Sliwovitz del Veneto	İtalya
	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia	İtalya

	Sliwovitz del Trentino-Alto Adige	İtalya
	Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino	İtalya
	Williams trentino/Williams del Trentino	İtalya
	Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino	İtalya
	Aprikot trentino/Aprikot del Trentino	İtalya
	Medronho do Algarve	Portekiz
	Medronho do Buçaco	Portekiz
	Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano	İtalya
	Kirsch Trentino/Kirschwasser Trentino	İtalya
	Kirsch Veneto/Kirschwasser Veneto	İtalya
	Aguardente de pêra da Lousã	Portekiz
	Eau-de-vie de pommes de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Eau-de-vie de poires de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Eau-de-vie de kirsch de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Eau-de-vie de quetsch de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Eau-de-vie de mirabelle de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Eau-de-vie de prunelles de marque nationale luxembourgeoise	Lüksemburg
	Wachauer Marillenbrand	Avusturya
	Szatzmári Szilvapálinka	Macaristan
	Kecskeméti Barackpálinka	Macaristan
	Békési Szilvapálinka	Macaristan
	Szabolcsi Almapálinka	Macaristan
	Gönci Barackpálinka	Macaristan
	Pálinka	Macaristan, Avusturya (sadece Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Wien bölgelerinde üretilen kayısı distilat içkileri)

	Újfehértói meggypálinka	Macaristan
	Bošacka slivovica	Slovakya
	Brinjevec	Slovenya
	Dolenjski sadjevec	Slovenya
	Троянска сливова ракия/Сливово ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan	Bulgaristan
	Силистренска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Силистра/Silistrenska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Silistra	Bulgaristan
	Тервелска кайсиева ракия/Кайсиева ракия от Тервел/Tervelska kaysieva rakya/Kaysieva rakya from Tervel	Bulgaristan
	Ловешка сливова ракия/Сливово ракия от Ловеч/Loveshka slivova rakya/Slivova rakya from Lovech	Bulgaristan
	Pălincă	Romanya
	Țuică Zetea de Medieșu Aurit	Romanya
	Țuică de Valea Milcovului	Romanya
	Țuică de Buzău	Romanya
	Țuică de Argeș	Romanya
	Țuică de Zalău	Romanya
	Țuică Ardelenească de Bistrița	Romanya
	Horincă de Maramureș	Romanya
	Horincă de Cămârzana	Romanya
	Horincă de Seini	Romanya
	Horincă de Chioar	Romanya
	Horincă de Lăpuș	Romanya
	Turț de Oaș	Romanya
	Turț de Maramureș	Romanya
	Hrvatska loza	Hırvatistan
	Hrvatska stara šljivovica	Hırvatistan
	Slavonska šljivovica	Hırvatistan
	Pisco (4)	Peru
<b>8. Elma Şarabı Distilat içkisi/ Armut Şarabı Distilat içkisi</b>		
	Calvados	Fransa
	Calvados Pays d'Auge	Fransa
	Calvados Domfrontais	Fransa
	Eau-de-vie de cidre de Bretagne	Fransa

	Eau-de-vie de poiré de Bretagne	Fransa
	Eau-de-vie de cidre de Normandie	Fransa
	Eau-de-vie de poiré de Normandie	Fransa
	Eau-de-vie de cidre du Maine	Fransa
	Aguardiente de sidra de Asturias	İspanya
	Eau-de-vie de poiré du Maine	Fransa
	Somerset Cider Brandy (2)	Birleşik Krallık
<b>9. Votka</b>		
	Svensk Vodka/Swedish Vodka	İsveç
	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Finlandiya
	Polska Wódka/Polish Vodka	Polonya
	Laugarício vodka	Slovakya
	Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka	Litvanya
	Latvijas Dzidrais	Letonya
	Rīgas Degvīns	Letonya
	Estonian vodka	Estonya
<b>10. Geist</b>		
	Schwarzwälder Himbeergeist	Almanya
<b>11. Gentian distilat içkisi</b>		
	Bayerischer Gebirgsenzian	Almanya
	Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige	İtalya
	Genziana trentina/Genziana del Trentino	İtalya
<b>12. Ardıç aromalı distile alkollü içkiler</b>		
	Genièvre/Jenever/Genever	Belçika, Hollanda, Fransa (Départements Nord (59) and Pas-de-Calais (62)), Almanya (German Bundesländer Nordrhein-Westfalen and Niedersachsen)
	Genièvre de grains, Graanjenever, Graangenever	Belçika, Hollanda, Fransa (Départements Nord (59) and Pas-de-



		Calais (62))
	Jonge jenever, jonge genever	Belçika, Hollanda
	Oude jenever, oude genever	Belçika, Hollanda
	Hasseltse jenever/Hasselt	Belçika (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
	Balegemse jenever	Belçika (Balegem)
	O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever	Belçika (Oost-Vlaanderen)
	Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie	Belçika (Région wallonne)
	Genièvre Flandres Artois	Fransa (Départements Nord (59) and Pas-de-Calais (62))
	Ostfriesischer Korngenever	Almanya
	Steinhäger	Almanya
	Plymouth Gin	Birleşik Krallık
	Gin de Mahón	İspanya
	Vilnius Džinas/Vilnius Gin	Litvanya
	Spišská borovička	Slovakya
	Slovenská borovička Juniperus	Slovakya
	Slovenská borovička	Slovakya
	Inovecká borovička	Slovakya
	Liptovská borovička	Slovakya
<b>13. Akvavit / Akuavit</b>		
	Dansk Akvavit/Dansk Aquavit	Danimarka
	Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit	İsveç
<b>14. Anason aromalı distile alkollü içkiler</b>		
	Anís español	İspanya
	Anís Paloma Monforte del Cid	İspanya
	Hierbas de Mallorca	İspanya
	Hierbas Ibicencas	İspanya
	Évora anisada	Portekiz
	Cazalla	İspanya
	Chinchón	İspanya
	Ojén	İspanya
	Rute	İspanya
	Janeževc	Slovenya
<b>15. Distile Anis</b>		

	Ouzo/Ούζο	Kıbrıs, Yunanistan
	Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo of Mitilene	Yunanistan
	Ούζο Πλωμαρίου/Ouzo of Plomari	Yunanistan
	Ούζο Καλαμάτας/Ouzo of Kalamata	Yunanistan
	Ούζο Θράκης/Ouzo of Thrace	Yunanistan
	Ούζο Μακεδονίας/Ouzo of Macedonia	Yunanistan
<b>16. Bitter distile alkollü içki / Bitter</b>		
	Demänovka bylinná horká	Slovakya
	Rheinberger Kräuter	Almanya
	Trejos devyneriós	Litvanya
	Slovenska travarica	Slovenya
<b>17. Aromalı Votka</b>		
	Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass/Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej	Polonya
	Polska Wódka/Polish Vodka (5) Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka (5)	Polonya Litvanya
<b>18. Likör</b>		
	Berliner Kümmel	Almanya
	Hamburger Kümmel	Almanya
	Münchener Kümmel	Almanya
	Chiemseer Klosterlikör	Almanya
	Bayerischer Kräuterlikör	Almanya
	Irish Cream (3)	İrlanda
	Palo de Mallorca	İspanya
	Ginjinha portuguesa	Portekiz
	Licor de Singeverga	Portekiz
	Mirto di Sardegna	İtalya
	Liquore di limone di Sorrento	İtalya
	Liquore di limone della Costa d'Amalfi	İtalya
	Genepi del Piemonte	İtalya
	Genepi della Valle d'Aosta	İtalya
	Benediktbeurer Klosterlikör	Almanya
	Ettaler Klosterlikör	Almanya
	Ratafia de Champagne	Fransa
	Ratafia catalana	İspanya

	Anis português	Portekiz
	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/ Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur	Finlandiya
	Grossglockner Alpenbitter	Avusturya
	Mariazeller Magenlikör	Avusturya
	Mariazeller Jagasaftl	Avusturya
	Puchheimer Bitter	Avusturya
	Steinfelder Magenbitter	Avusturya
	Wachauer Marillenlikör	Avusturya
	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Avusturya
	Hüttentee	Almanya
	Allažu Ķimelis	Letonya
	Čepkelių	Litvanya
	Demänovka Bylinný Likér	Slovakya
	Polish Cherry	Polonya
	Karlovarská Hořká	Çek Cumhuriyeti
	Pelinkovec	Slovenya
	Blutwurz	Almanya
	Cantueso Alicantino	İspanya
	Licor café de Galicia	İspanya
	Licor de hierbas de Galicia	İspanya
	Génépi des Alpes/Genepi degli Alpi	Fransa, İtalya
	Μαστίχα Χίου/Masticha of Chios	Yunanistan
	Κίτρο Νάξου/Kitro of Naxos	Yunanistan
	Κουμκουάτ Κέρκυρας/Koum Kouat of Corfu	Yunanistan
	Τεντούρα/Tentoura	Yunanistan
	Poncha da Madeira	Portekiz
	Hrvatski pelinkovac	Hırvatistan
<b>19. Crème de cassis</b>		
	Cassis de Bourgogne	Fransa
	Cassis de Dijon	Fransa
	Cassis de Saintonge	Fransa
	Cassis du Dauphiné	Fransa
	Cassis de Beaufort	Lüksemburg
<b>20. Sloe Aromalı Distile Alkollü İçki veya Pacharan</b>	Pacharán navarro	İspanya

21.Maraschino/Marrasquino/Maraskino	Zadarski maraschino	Hirvatistan
22. Nocino		
	Nocino di Modena	İtalya
	Orehovec	Slovenya
<b>Diğer distile alkollü içkiler</b>		
	Pommeau de Bretagne	Fransa
	Pommeau du Maine	Fransa
	Pommeau de Normandie	Fransa
	Svensk Punsch/Swedish Punch	İsveç
	Inländerrum	Avusturya
	Bärwurz	Almanya
	Aguardiente de hierbas de Galicia	İspanya
	Aperitivo Café de Alcoy	İspanya
	Herbero de la Sierra de Mariola	İspanya
	Königsberger Bärenfang	Almanya
	Ostpreußischer Bärenfang	Almanya
	Ronmiel	İspanya
	Ronmiel de Canarias	İspanya
	Genièvre aux fruits/Vruchtenjenever/Jenever met vruchten/Fruchtgenever	Belçika, Hollanda, Fransa (Départements Nord (59) and Pas-de-Calais (62)), Germany (German Bundesländer Nordrhein-Westfalen and Niedersachsen)
	Domaći rum	Slovenya
	Irish Potcen/Irish Poitín	İrlanda
	Trauktinė	Litvanya
	Trauktinė Palanga	Litvanya
	Trauktinė Dainava	Litvanya
	Hrvatska travarica	Hirvatistan
<p>(1) ‘Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky’ coğrafi işaretleri İrlanda ve Kuzey İrlanda bölgelerinde üretilen viskiyi kapsar.</p> <p>(2) ‘Somerset Cider Brandy’ coğrafi işaretli ürün ‘Elma Şarabı Distilat İçkisi’ ifadesi ile birlikte isimlendirilir.</p> <p>(3) ‘Irish Cream’ coğrafi işareti İrlanda ve Kuzey İrlanda bölgelerinde üretilen liköre karşılık gelen ürünleri kapsar.</p> <p>(4) Tebliğde bahsi geçen ‘Pisco’ coğrafi işaretinin Şili menşei ürünlerde kullanımı Birlik ile Şili arasında 2002 yılında imzalanan ortaklık anlaşması ile koruma altına alınmıştır.</p> <p>(5) Ürün etiketinde ‘aromalı votka’ ifadesi yer alır. ‘Aromalı’ ifadesi üründe kullanılan baskın aromanın adıyla yer değiştirebilir.</p>		