

Yönetmelikler

Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları, İşletilmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik

Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumundan:

BİRİNCİ BÖLÜM

Genel Hükümler

Amaç

Madde 1- Bu Yönetmeliğin amacı, alkol ve alkollü içkilerin üretimine yönelik düzenlemeleri yaparak, halk sağlığını, tüketici ve üretici menfaatlerini koruyacak önlemleri belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Yönetmelik, alkol ve alkollü içkilerin üretimine ilişkin izin, izleme, denetim usul ve esaslarını kapsar.

Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik, 4619 sayılı Kanun ile değişik 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İhisarı Kanunu ile 4733 sayılı Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün Yeniden Yapılandırılması ile Tütün ve Tütün Mamullerinin Üretimine, İç ve Dış Alım ve Satımına, 4046 sayılı Kanunda ve 233 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamede Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Yönetmelikte geçen;

Kurul: Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurulunu,

Kurum: Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumunu,

Firma: Alkol ve alkollü içki üretimiyle ilgili olarak tesis kurma ve üretim izin belgesi alan gerçek ve tüzel kişileri,

Alkollü İçki: Hacmen %0,5 ve daha fazla alkol içeren bira, şarap ve Türk Gıda Kodeksinde yer alan distile alkollü içkilerle bu kodekste yer almamakla birlikte belirtilen sınırlama dahilinde alkol içeren diğer içecekleri,

Alkol: Etil alkolü, Gıda Alkolü: Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde tanımlanan tarımsal kökenli etil alkolü,

Sanayi Tipi Etil Alkol: Diğer etil alkolleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Alkol ve Alkollü İçki Tesisi Kurmak için Başvuru Şekli ve Gerekli Şartlar
Başvuru Şekli

Madde 5- Alkol ve alkollü içki sektörüne yeni üretici olarak girecek, mevcut üretimini farklı kategoride bir alkollü içki üretimine dönüştürecek veya mevcut üretimine farklı kategoride bir alkollü içki ekleyecek gerçek ve tüzel kişiler, gerekli izin taleplerini aşağıdaki bilgi ve belgeleri içeren üçtakım dosya halinde bir dilekçeyle, şahsen veya yetkili temsilcisi vasıtasıyla Kuruma intikal ettirirler.

a) Türkiye Ticaret Sicili Gazetesinde yayımlanmış ana sözleşmesi ve yetkili imzalara ilişkin imza sirküleri,

b) Son bir ay içinde düzenlenmiş faaliyet belgesi ile faaliyet özgeçmişini ve hedeflediği faaliyeti tanımlayan özel beyanı,

c) Başvuru sahibi ve firmanın en yüksek karar organı başkan ve üyelerinin, 4250 sayılı Kanuna muhalefetten ve sulh ceza mahkemelerince verilmiş olanlar hariçinde herhangi bir suçtan hüküm giymediklerini belirtir Cumhuriyet Savcılıklarından son altı ay içinde alınmış Adli Sicil Belgesi,

d) İlgili vergi daireleri ve Sosyal Sigortalar Kurumundan son bir ay içinde alınmış muaccel vergi ve prim borcu bulunmadığına ilişkin belge,

e) Dışarıda yerleşik gerçek ve tüzel kişilerin Hazine Müsteşarlığından aldıkları izin ve/veya teşvik belgesi ile Türkiye Ticaret Sicili Gazetesinde yayımlanmış ana sözleşmesi ve yetkili imzalara ilişkin imza sirküleri,

f) Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığının yürürlükteki formatına uygun olarak hazırlanmış ve Teknoloji Seçimi bölümünde, bu Yönetmeliğin ilgili hükümlerine uygunluğun incelenmesine imkan verecek proses, makine ve donanım, yerleşim tanımlaması yapılmış fizibilite raporu ve elektronik ortama aktarılmış kopyası,

g) Bu Yönetmeliğin 21 inci maddesi çerçevesinde hesaplanan tesis kurma izin bedelinin dörtte biri tutarındaki başvuru bedelinin Kuruma ödendiğinin gösterir makbuz,

h) Mevzuat uyarınca işletme kurulmasına yönelik ilgili kuruluştan alınmış diğer izinler. Eksik bulunan dosyalar bir ay içinde tamamlanmaz ise başvurular işleme konulmaz ve aynı amaçla bir sonraki başvuru altı ay sonra yapılabilir.

Eksik bulunan dosyaların bir ay içinde tamamlanmaması veya projeden vazgeçilmesih halinde sözkonusu bedel iade edilmez.

Ürünlerin Tanımlanması

Madde 6- Alkol ve alkollü içki üretimiyle ilgili temel teknik tanımlarda Türk Gıda Kodeksi Tebliği, ilgili tebliğ bulunmaması halinde yürürlükteki Türk Standartları, standardı bulunmayan diğer alkollü içkilere yönelik teknik tanımlamalar için ise dünya içki literatürünün uygulanmış kabulleri, uluslararası mevzuat, ikili veya çoklu anlaşmalar ve menşe ülke standartları dikkate alınır.

Üretilmesi projelendirilen gıda alkolü ve alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanılan su, katkı maddeleri ile diğer işlem yardımcıları Türk Gıda Kodeksi Tebliğlerine, Türk Standartlarına ve ilgili gıda mevzuatına ve özel durumlarda dünya içki literatürünün uygulanmış kabullerine uygun olmalıdır.

Yeni Teknolojinin Uygulanması

Madde 7- Alkol ve alkollü içki üretim tesisi yeni teknolojinin uygulandığı bir tesis olmalıdır.

Bu tesislerde üretilecek ürünler için yeni teknoloji, halen ülkemizde uygulanmakta olan proses tanımları ile, ürünün menşe ülkelerinde genel kabul görmüş ve uygulanmakta olduğu kanıtlanabilen bir prosesi veya özel bir araştırma sonucu hazırlanmış ve uygulanabilirliği için gerekli yasal sınımları hakları tesis edilmiş bir prosesi ve bu proses için kullanılan yeni makine ve ekipmanı ifade eder.

Entegre Tesis Kurulması Madde

8- Bira ve şarap hariç alkollü içki ve alkol üretim tesisi entegre bir tesis olmalıdır.

Alkol ve distile alkollü içki üretiminde entegre tesis asgari olarak;

a) Alkol, rakı, kanyak, brendi, meyve brendisi, meyve likörleri kategorilerinde yapılan üretimlerde ürünün karakteristik hammaddesinden itibaren,

b) Viski ve tahıl brendisi kategorilerinde yapılan üretimlerde malt ve tahıl maltını takiben,

c) Ardıç aromalı içkiler, votka, likörler kategorilerinde yapılan üretimlerde hissedar veya malik olunan tesisin ürünü olan gıda alkolü girdisini takiben, piyasaya hazır ürün sunumuna kadar üretimin yapıldığı tesisi tanımlar.

Bunların dışında kalan üretimler için entegre tesis tanımı uluslararası uygulamalar göz önünde tutularak Kurum tarafından belirlenir.

Tesisin Kapasitesi

Madde 9- Bira ve şarap hariç alkollü içki ve alkol üretim tesisi, satışahazır ürünler bazında en az 1.000.000 litre/yıl üretim yapmaya yeterlikapasitede projelendirilmelidir. Alkol ve alkollü içki üretim tesislerindehammadde girişinden ürün çıkışına kadarki tüm aşamalar kütle dengesi açısındankapasiteye uygun olmalıdır.

Tesisin Ekipmanı

Madde 10- Gıda alkolü ve alkollü içki üretim tesislerinde hammadde vekatkı maddeleri ile temas eden her türlü madde ve malzemeler, ilgili mevzuatcagıda ile teması uygun görülen nitelikte olmalıdır.

Tesisteki hammadde, yarı ürün, ürün stoklama ekipmanı, kalite ve miktarkontrolü yapılmasına izin verecek şekilde projelendirilmeli, sayaç, boru, vanave numune alma muslukları, açıkta ve rahat ulaşılabilir konumdayerleştirilmeli, işletmenin teknik altyapısı yürürlükteki Türk Standartlarınauygun olmalıdır.

Kalite Kontrol Sistemi

Madde 11- Tesiste hammadde girişinden ürün çıkışına kadar prosesin heraşamasında işin tekniğinin gerektirdiği kalite kontrol sistemi kurulmalı;kalite kontrolünde sorumluluk dağılımı, örnekleme noktaları, örnekleme şekli,analiz periyotları, tesis laboratuvarının ve uzman laboratuvarların yapacağıanalizler ve değerlendirme esasları gibi tüm detaylar tanımlanmalıdır.

Yan Ürün, Artık ve Atıkların Değerlendirilmesi Madde

12- Alkol ve alkollü içki üretim tesislerinden çıkan yan ürün ve atıkların nasıl değerlendirileceği ve atıkların arıtılma ve imha edilme yöntemleri ilgili mevzuata uygun şekilde projelendirilmelidir.

Ürün Sınırlaması

Madde 13- Alkollü içki tesislerinin aynı kategori bazında projelendirilmesi esastır. Aynı kategoride olmayan ürünlerin birlikte üretilebilmesi için, Kurumdan Olabilirlik Raporu alınması şarttır.

Etil alkol üretiminin kimya sanayine, alkollü içki üretiminin gıda sanayine yakınlığı ve alkollü içki üretiminin gerektirdiği hassasiyet, duyuasal kontrol yeteneği ve uzmanlığın önemi nedeniyle distile alkollü içki üreten bir tesiste, etil alkol, sirke ve benzeri başka bir madde üretilmesi uygun görülmediğinden, projelendirme yapılırken bu husus dikkate alınmalıdır.

Sorumlu Yönetici Bulundurma

Madde 14- Alkol ve alkollü içki üretim tesisinde bulunması gereken Sorumlu Yönetici; gıda, kimya, ziraat mühendisliği ve eşdeğer fakültelerin,

müfredatifermantasyon, distilasyon gibi sektöre özel konuları içeren ilgili bölümlerinden, en az dört yıllık lisans veya yüksek lisans eğitimi alarak mezun olmalıdır. Yurtdışında alkollü içki konusunda uzmanlık eğitimi veren okul mezunları da bu amaçla istihdam edilebilir.

Kodeks ve Standartlarda Belirtilen Ürünlerin Projelendirilmesi

Madde 15- Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartlarında tanımlanan alkol ve alkollü içkilerin üretim tesislerinin projelendirilmesinde gözönünde bulundurulacak temel üretim aşamalarına ilişkin bilgiler kategori bazında aşağıda belirtilmiştir.

A) Rakı üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Şıra üretim işlemleri: Yaş üzüm kullanıldığında, üzüm alma ve presleme ve/veya kuru üzüm kullanıldığında, üzüm alma, ambarlama, kesme-ezme, su ile karıştırma suretiyle üzüm şırası elde etme,

b) Mayşe üretim işlemleri: Üzüm şırasının fermantasyon kaplarında mayaelenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,

c) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermantasyon için hazırlama,

d) Suma üretim işlemleri: Mayşenin ayrımsal distilasyon kolonları vebağlantılı yoğunlaştırıcılardan oluşmuş distilasyon ünitesinde, en fazla %94.5alkole kadar distile edilmesi suretiyle suma elde etme ve stoklama,

e) Rakı üretim işlemleri: Sumanın veya ürünündeki toplam alkolün en az % 65'isumadan gelecek şekilde gıda alkolü ile karıştırılmış sumanın, 5.000 litreveya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinellaanisum) ile ikinci kez distile edilmesi suretiyle rakı elde etme ve stoklama,

f) Rakının doluma hazırlanması işlemleri: Rakının, su ile seyreltilmesi, rafine beyaz şeker ile tatlandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyledoluma hazır rakı elde etme ve stoklama,

g) Rakının piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Rakının filtreedilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır rakı elde etme ve stoklama.

B) Viski üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Hammadde alım işlemleri: Malt veya pirinç hariç tahıl maltı yapma veyaalma, stoklama, bakım,

b) Tahıl şırası üretme işlemleri: Malt veya tahıl maltını öğütme, su ile karıştırma, malt enzimleri veya gerektiğinde doğal enzim katkısı ile şekerlendirerek şıra yapma, süzerek posa ayırma,

c) Mayşe üretim işlemleri: Tahıl şırasının, fermantasyon kaplarında mayaeklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,

d) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarda ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermentasyon için hazırlama,

e) Viski distilatı üretim işlemleri: Mayşenin amaca uygun bir distilasyonünitesinde, genellikle iki kademeli geleneksel yöntem ile, en fazla %94.8alkole kadar distile edilmesi suretiyle viski distilatı elde etme,

f) Viski üretim işlemleri: Viski distilatının, 700 litreden küçük meşefıçılarda kademeli olarak su ile seyreltilerek en az 3 yıl süre ileolgunlaştırılması suretiyle viski elde etme ve stoklama,

g) Viskinin doluma hazırlanması işlemleri: Olgunlaşması tamamlanmışviskilerin gerek görülen harmanlama ve son seyreltme işlemi uygulanarak dolumahazır viski elde etme ve stoklama,

h) Viskinin piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Viskinin filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır viski elde etme ve stoklama.

C) Kanyak üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Şıra üretim işlemleri: Yaş üzüm alma ve presleme suretiyle üzüm şırasıelde etme, b) Kanyak şarabı üretim işlemleri: Şıranın fermantasyon kaplarında mayaeklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle kanyak şarabı elde etme,

c) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarda ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermentasyon için hazırlama,

d) Kanyak distilatı üretim işlemleri: Şarabın amaca uygun bir distilasyonünitesinde, genellikle iki kademeli geleneksel yöntem ile, en fazla %86 alkolekadar distile edilmesi suretiyle kanyak distilatı elde etme ve stoklama,

e) Kanyak üretim işlemleri: Kanyak distilatının 1.000 litreden büyük meşefıçılarda en az bir yıl, daha küçük fıçılarda, kademeli olarak su ile seyreltilerek en az altı ay bekletilerek olgunlaştırılması suretiyle kanyakelde etme ve stoklama,

f) Kayağın doluma hazırlanması işlemleri: Olgunlaşması tamamlanmışkanyakların gerek görülen harmanlama, katkılandırma ve son seyreltme işleminuygulanarak doluma hazır kanyak elde etme ve stoklama,

g) Kayağın piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Kayağın filtreedilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması veambalajlanması suretiyle satışa hazır kanyak elde etme ve stoklama.

D) Tahıl brendisi üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Tahılı üretime hazırlama işlemleri: Tahıl alma, ambarlama, bakım yapma,temizleme, sınıflandırma suretiyle maltlık tahıl elde etme ve stoklama,

b) Tahıl maltı üretim işlemleri: Maltlık tahılı su ile ıslatma,çimlendirme, kurutma-kavurma suretiyle malt elde etme ve stoklama,

c) Tahıl şırası üretim işlemleri: Tahıl maltını öğütme, su ile karıştırma,malt enzimleri veya gerektiğinde doğal enzim katkısı ile şekerlendirerek şırayapma, süzerek posa ayırma,

d) Mayşe üretim işlemleri: Tahıl şırasının, fermantasyon kaplarında mayaeklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,

e) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarda ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermantasyon için hazırlama,

f) Tahıl brendisi üretim işlemleri: Mayşenin amaca uygun bir distilasyonünitesinde en fazla %95 alkole kadar distile edilmesi suretiyle tahıl brendisielde etme ve stoklama,

g) Tahıl brendisinin doluma hazırlanması işlemleri: Tahıl brendisinin suile seyreltilmesi, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyletahıl brendisi elde etme ve stoklama,

h) Tahıl brendisinin piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Tahıl brendisinin filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerdedoldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır tahıl brendisi elde etmeve stoklama.

E) Brendi üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Şarap distilatı üretim işlemleri: Şarap ve şaraba uygulanan işlemlerdenkalan şarabın, uygun distilasyon ünitesinde en fazla %94.8 alkole kadardamıtılması suretiyle şarap distilatı elde etme ve stoklama,

b) Brendi üretim işlemleri: Doğrudan bu Yönetmeliğin 15 inci maddesinin(C) bendinde tanımlanan kanyak distilatının veya ürünündeki toplam alkolün% 50'sine kadar şarap distilatı katılmış kanyak distilatının, su ile kademeliolarak

seyreltilerek, 1.000 litreden büyük meşe fıçılarda en az bir yıl, dahaküçük fıçılarda en az altı ay bekletilmek suretiyle olgunlaştırılmasıyla brendi elde etme ve stoklama,

c) Brendinin doluma hazırlanması işlemleri: Olgunlaşması tamamlanmış brendiye gerek görülen harmanlama, katkılandırma ve son seyreltme işlemi uygulanarak doluma hazır brendi elde etme ve stoklama,

d) Brendinin piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Brendinin filtredilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır brendi elde etme ve stoklama.

F) Meyve brendisi üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Hammadde alım işlemleri: Meyve alma, uygun şartlarda stoklama,

b) Meyveyi üretime hazırlama işlemleri: Üretilecek brendi türüne göre meyveyi ayıklama, çekirdeğini çıkarma, ezme, kesme, kabuğunu alma, suyunu çıkarma, konsantre elde etme gibi işlemlerinden birini veya birkaçını uygulamak suretiyle meyveyi üretime hazırlama ve stoklama,

c) Mayşe üretme işlemleri: Üretime hazır hale getirilen meyvenin, fermantasyon kaplarında maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme ve stoklama,

d) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takiben maya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayı fermantasyon için hazırlama,

e) Meyve brendisi üretim işlemleri: Mayşenin amaca uygun bir damıtma ünitesinde, genellikle iki kademeli geleneksel yöntem ile, en fazla % 86 alkole kadar distile edilmesi suretiyle meyve brendisi distilatı elde etme ve stoklama,

f) Meyve brendisinin doluma hazırlanması işlemleri: Meyve brendisi distilatının su ile seyreltilmesi, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle doluma hazır meyve brendisi elde etme ve stoklama,

g) Meyve brendisinin piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Meyve brendisinin filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır meyve brendisi elde etme ve stoklama.

G) Ardıç aromalı içki üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Hammadde alım işlemleri: Malik veya hissedar olduğu işletmede üretilen tahıl brendisi veya gıda alkolünün temini, ardıç tohumu (*Juniperus communis*), aromatik bitki ve bitki kısımları gibi katkı maddelerinin temini ve stoklama,

b) Ardıç aromalı içki ve distile cin üretim işlemleri: Tahıl brendisive/veya gıda alkolünün, üründe ardıç karakteri belirgin olacak şekilde ardıçtohumu ve diğer aromatik bitki ve/veya bitki kısımları kullanılarak, maserasyon ve/veya distilasyon ve/veya katkılandırma suretiyle ardıç aromalı içki elde etme ve stoklama; ya da, Gıda alkolünün, geleneksel imbiklerde ardıç tohumu ve diğer aromatik bitkive/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte ikinci kez distilasyon suretiyle distile cin elde etme ve stoklama,

c) Ardıç aromalı içkinin doluma hazırlanması işlemleri: Ardıç aromalı içkinin su ile seyreltilmesi, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle doluma hazır ardıç aromalı içki elde etme ve stoklama,

d) Ardıç aromalı içkinin piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Ardıç aromalı içkinin filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır ardıç aromalı içki elde etme ve stoklama.

H) Votka üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Gıda alkolü üretim işlemleri: Üretimde kullanılacak gıda alkolünü, bu Yönetmelikte belirtildiği şekilde maliki veya hissedarı olduğu işletmede üretme,

b) Votka üretim işlemleri: Rektifikasyon veya aktif kömürden filtrasyon ve ardından basit distilasyon veya eşdeğer işlemlerden geçirilmesi ile votka elde etme ve stoklama, su ile seyreltilme, şeker ile katkılandırma, stoklama,

c) Votkanın doluma hazırlanması işlemleri: Votkanın su ile seyreltilmesi, tatlandırılması, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle doluma hazır votka elde etme ve stoklama,

d) Votkanın piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Votkanın filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır votka elde etme ve stoklama.

I) Meyve likörü üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Hammadde alım işlemleri: Meyve, maliki veya hissedarı olduğu işletmede üretilen gıda alkolü veya brendiyi alma ve stoklama,

b) Meyveyi üretime hazırlama işlemleri: Üretilen meyve likörü türüne göre meyveyi ayıklama, çekirdeğini çıkarma, ezme, kesme, kabuğunu alma, suyunu çıkarma gibi işlemlerden birini veya birkaçını uygulamak suretiyle meyveyi üretime hazırlama, stoklama,

c) Meyve likörü üretme işlemleri: Üründeki %100'lük alkol cinsinden 100 litre alkol için en az 25 kg meyve kullanılması esasıyla, meyvenin, alkol ve/veya distilat ve/veya brendiler ile maserasyonu suretiyle meyve likörü elde etme ve stoklama,

d) Meyve likörünün doluma hazırlanması işlemleri: Meyve likörünün su ile seyreltilmesi, tatlandırılması, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle doluma hazır meyve likörü elde etme ve stoklama,

e) Meyve likörünün piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Meyve likörünün filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır meyve likörü elde etme ve stoklama.

J) Likör üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır: a) Hammadde alım işlemleri: Maliki veya hissedarı olduğu işletmede üretilen gıda alkolü, tarımsal kökenli distilat ve/veya bir veya daha fazla distile alkolü içkinin temini, katkı ve tatlandırma maddeleri temini ve stoklama,

b) Likör üretim işlemleri: Gıda alkolü ve/veya tarımsal kökenli distilat ve/veya distile alkolü içkilerin gıda mevzuatına uygun olarak aromalandırılması, süt, süt ürünleri, meyve, şarap gibi tarımsal ürünler ile katkılandırılması suretiyle likör elde etme ve stoklama,

c) Likörün doluma hazırlanması işlemleri: Likörün su ile seyreltilmesi, tatlandırılması, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle doluma hazır likör elde etme ve stoklama,

d) Likörün piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Likörün filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır likör elde etme ve stoklama.

K) Bira üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

a) Hammadde alma ve hazırlama işlemleri: Arpa alarak temizleme, sınıflandırma suretiyle biralık arpa elde etme ve/veya malt alma, şerbetçiotu (humulus lupulus) alma, sınıflandırma, stoklama ve bakım,

b) Malt üretme işlemleri: Biralık arpayı su ile ıslatma, çimlendirme, kurutma-kavurma suretiyle malt elde etme, stoklama ve bakım,

c) Şıra üretme işlemleri: Maltı öğütme, su ile karıştırma, malt enzimleri veya doğal enzimlerle şekerlendirerek şıra yapma, şerbetçiotu ile kaynatma, süzerek ve soğutarak posa ve tortusundan ayırma,

d) Genç bira üretim işlemleri: Şıranın, fermantasyon kaplarında mayalaşarak uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle genç bira elde etme,

e) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvar ve takiben maya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayı fermantasyon için hazırlama,

f) Bira üretim işlemleri: Genç biranın dinlendirme tanklarında uygun şartlarda ikincil fermantasyonunu tamamlaması ve dinlendirilmesi suretiyle bira elde etme,

g) Biranın doluma ve piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Biranın, uygun durultma, berraklaştırma filtrasyon işlemlerinden geçirilmesi ile dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması, pastörizasyonu ve ambalajlanması suretiyle satışa hazır bira elde etme ve

stoklama.

- L) Şarap üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:
- Üzüm alma ve fermantasyona hazırlama işlemleri: Yaş üzüm alma, sap-salkım ayırma, tane patlatma, sıkma ve kademeli olarak şirasını alma, yaşüzüm veya şırada koruyucu önlemleri alma, üretilecek şarap çeşidine görecibrelili veya cibresiz üzüm şirası elde etme,
 - Ham şarap üretim işlemleri: üzüm şirasının ilgili mevzuatta belirtilenürün çeşidine göre, maya eklenerek fermantasyon kaplarında uygun şartlardafermantasyonu suretiyle ham şarap elde etme,
 - Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermantasyon için hazırlama,
 - Şarap üretim işlemleri: Ham şarabın üretildiği üzüm çeşidine veüretildiği yıla göre ayrımlanarak, kendine özgü karakterini koruyacak uygunşartların sağlanması suretiyle saklanması ve olgunlaştırılması,
 - Şarabın doluma hazırlanması işlemleri: Gerekli uygunluğu kazanmışşarapların, piyasa talebi ve marka tanımlarına göre harmanlanması, durultma, stabilizasyon, berraklaştırma ve katkılandırma işlemlerinden biri veyabirkaçının uygulanması ile doluma hazır şarap elde etme ve stoklama,
 - Şarabın piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Şarabın filtreedilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması veambalajlanması suretiyle satışa hazır şarap elde etme ve stoklama.

M) Gıda alkolü üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

- Hammadde alım işlemleri: Türk Gıda Kodeksi-Distile Alkollü İçkilerTebliğinde belirtilen tarımsal hammaddelerden bir veya daha fazlasını alma vestoklama,
- Hammaddeleri üretime hazırlama işlemleri: Kullanılan hammaddelerinözelliğine göre presleme, ezme, kesme, sulandırma, buharlama, çimlendirme,maltlama, mayşeleme gibi işlemlerden birini veya birden fazlasını uygulamaksuretiyle cibrelili ve/veya cibresiz fermantasyona alınacak şıra elde etme vestoklama,
- Mayşe üretim işlemleri: Şıranın fermantasyon kaplarında maya eklenerekuygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,
- Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takibenmaya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayıfermantasyon için hazırlama,
- Gıda alkolünün üretim işlemleri: Mayşenin, rektifikasyon, dimetilizasyon, purifikasyon gibi ayrımsal distilasyon kolonları ve bağlantılı yoğunlaştırıcılardan oluşmuş distilasyon ünitesinde distile edilmesi ve stoklanması,
- Gıda alkolünün piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Gıda alkolünün dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve uygun kaplarda ambalajlanması suretiyle satışa hazır gıda alkolü elde etme vestoklama.

N) Sanayi tipi etil alkol üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:

- Hammadde alım işlemleri: TS 1810 Standardında tanımlanan tarımsal hammaddelerden biri veya daha fazlası ile dünya alkol literatüründe

uygulamaörnekleri yer alan diğer tarımsal olmayan hammaddeleri alma ve stoklama,

b) Hammaddeleri üretime hazırlama işlemleri: Kullanılan hammaddeninözelliğine göre projelendirilen işlemler,

c) Sanayi tipi etil alkolünün üretim işlemleri: Kullanılan hammaddeninözelliğine göre projelendirilen üretim prosesi,

d) Sanayi tipi alkolün piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Üretilensanayi tipi alkolün dolum tanklarında stoklanması, gıda alkolü olarakkullanılmasını önlemek amacıyla insan tüketimine sunulmasını engelleyecekancak ilgili sanayi kolunda kullanılmasına zarar vermeyecek şekilde içineuygun denatüran maddeler ilave etmek suretiyle denatüre edilmesi, uygunmakinelere doldurulması, uygun kaplarda ambalajlanması suretiyle satışa hazır hale getirilmesi ve yapılan denatürasyona uygun olarak stoklanması,

Getirilecek projeler ayrıca, enerji temini, soğutma, ürüne katılacak veproseste kullanılacak suyun ayrı işlemlerle hazırlanması gibi yardımcı prosesünitelerinin çalışma prensiplerini, yan ürün ve artıkların değerlendirilmeyöntemleri ile atıkların arıtılmasına ve imhasına yönelik ilgili mevzuatçerçevesinde hazırlanmış projeyi içerecektir. Arıtma ve imha projelerininincelenmesinde ilgili kuruluşun onayı aranacaktır.

Diğer Ürünlerin Projelendirilmesi

Madde 16- Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartlarında tanımları verilenlerdışında kalan alkol ve alkollü içkilerin projelendirilmesinde, bu Yönetmeliğin6 ncı maddesindeki hükümler dikkate alınır. Dosyanın Kurum tarafındanincelenmesi sırasında proje sahibi, istenen her türlü bilgi ve belgeyi geçerlionayları içerir şekilde teslim etmekle yükümlüdür.

Metil alkol konusunda ürün veya yan ürün olarak ilişkisi olan firmaların tabi olacağı izin ve denetim usulleri Kurum tarafından yayımlanacak tebliğ ile düzenlenir.

Alkollü içki ve alkol tanımı dışında kalan ve etil alkol içeren karışımlarkonusunda girdi, ürün veya yan ürün olarak ilişkisi olan firmaların tabiolacağı izin ve denetim usulleri Kurum tarafından yayınlanacak tebliğ ile düzenlenir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İzinler ve Denetim Tesis Kurma İzni

Madde 17- Bu Yönetmeliğin 5 inci maddesine göre tamamlanmış başvurular, ilgili mevzuat, ülkenin pazar yapılanması ve toplum sağlığı gerekleri, işinrasyonel ölçütleri, ürün ve piyasaya sunum kalitesi, tüketici talepleri veditiğer ticari ve ahlaki değerlendirmeler gözetilerek, en geç üç ay içinde Kurumtarafından değerlendirilir ve Kurul tarafından karara bağlanır.

Üretim İzni

Madde 18- Tesis kurma iznini alarak projesini gerçekleştiren veişletmesini üretime hazır hale getiren firmalar, Kuruma yazılı bildirimdebulunarak

deneme üretimine başlar. Deneme üretimi sırasında Kurum tarafından gerekli görülen izleme ve yönlendirici bilgi aktarımı amacıyla uzman görevlendirilir ve bu süreçte elde edilen ürünün nasıl değerlendirileceği konusu Kurum tarafından karara bağlanır. Karar bağlayıcı niteliktedir.

Olgunlaştırılması gereken ürünlerin olgunlaşma kaplarına alınmasından önce bir ay veya daha kısa dinlendirme süreleri ile piyasaya sunulabilecek ürünlerin dolumuna geçilmeden önce, üretim izni alınması zorunludur. Deneme üretiminin olumlu sonuçlanması halinde, üretim izni almak üzere Kuruma başvurulur. Başvuru, en geç onbeş gün içinde Kurul tarafından karara bağlanır.

Üretim izinleri bir yıl geçerli olup, firmalar süre bitiminden bir ay önce Kuruma başvurarak izinlerini yenilemek zorundadır. Yenileme, yıllık denetim sonuçları dikkate alınarak yapılır.

Proje Tadilat İzni

Madde 19- Mevcut üretimine aynı kategori içinde bir başka alkollü içki veya yarı mamul ekleyecek veya çıkaracak, mevcut kapasitesini değiştirecek ve aynı ürünü elde etmek üzere teknolojik gelişmeler doğrultusunda üretim projesive/veya proses değişikliği getiren makine değişimi yapacak firmalar, projelendirdikleri tadilatın teknik ve mali analizlerini içerir bir rapor ile, proje tadilatı izni almak üzere Kuruma başvururlar. Başvuru, en geç iki ay içinde Kurul tarafından karara bağlanır.

Devir İzni

Madde 20- Firmaların üretim izni alınmış tesislerini bir başka firmaya devri, Kurumun iznine tabidir. Bu amaçla yapılacak talep, Yönetmeliğin 5 inci maddesinin (a), (b), (c), (d), ve (e) bentlerinde belirtilen bilgi ve belgelerle birlikte Kuruma intikal ettirilir. Talebin uygun görülmesi halinde üretim izni yeniden düzenlenir. İzin Bedelleri

Madde 21- Tesis kurma izin bedeli, distile alkollü içki işletmelerinde her bin litre proje kapasitesi başına kırk milyon Türk Lirası, alkoli işletmelerinde ise onbeş milyon Türk Lirası; şarap işletmelerinde, her bin litre proje kapasitesi başına dört milyon Türk Lirası; bira işletmelerinde, her yüz bin litre proje kapasitesi başına iki yüz milyon Türk Lirası olarak hesaplanır. Başvuru sırasında hesaplanan bedelin dörtte biri, tesis kurma izni verilirken bakiyesi tahsil edilir.

Üretim izin bedeli, kendi projesine ait tesis kurma izin bedeli kadar hesaplanır. Proje tadilatı izin bedeli ise, sadece kapasite artırım ve ürün çeşitlenmesinde, tesis kurma izin bedelinin uygun katları şeklinde hesaplanır ve izin verilmeden önce tahsil edilir.

Üretim izinlerinin yıllık olarak yenilenmesi sırasında, tesisin yıllık denetim sonucuna ve varsa tadilat projesine göre belirlenen güncel üretim kapasitesine göre hesaplanacak üretim izin bedeli kadar izin yenileme bedeli alınır. Bu bedeller, her yıl 213 sayılı Vergi Usul Kanununa göre Maliye Bakanlığınca belirlenen yeniden değerlendirme oranı ile güncellenir.

Denetim

Madde 22- Alkol ve alkollü içki işletmelerinde, üretim prosesinin tüm aşamalarında, belirlenen denetim programına uygun olarak veya şüphe ve şikayet üzerine denetim yapılır. Ayrıca, bu Yönetmeliğin uygulanması için gereklilik görülen gözetim görevlerini yürütmek üzere Kurum tarafından tesisde personel görevlendirilebilir. Görevlendirilecek personelin temini konusunda Maliye Bakanlığı ve piyasada faaliyetini sürdürmekte olup yasal izinlerini tamamlamış bulunan tüzel kişiler ile gerekli koordinasyon sağlanır.

Firmalar Tarafından Düzenlenecek Raporlar

Madde 23- Her firma, üç aylık faaliyetini, işletmenin üretim prosesine ait kütle dengesini gösterir hammadde, yarı mamul, mamul, yan ürün ve firelerin kaydedildiği bir işletme raporu ve ticari faaliyetini gösterir vergi tahakkukunun kaydedildiği bir mali rapor halinde, en geç ilgili olduğu dönem takip eden ayın son gününe kadar Kuruma verir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Cezai Hükümler Cezai Hükümler

Madde 24- Kuruluş ve faaliyet izni almadan alkol, alkollü karışım veya alkollü içki üretmek üzere fabrika, tesis veya imalathane kuran ve işletenlere, işyerleri veya ikametgahlarında söz konusu maddeleri üretenlere bir yıldan üç yıla kadar hapis ve iki yüz yirmibeş milyon Türk Lirasından az olmamak üzere mamulün piyasa değerinin on katı tutarında ağır para cezası verilir. Belirtilen fiilleri işleyenlere yardım edenler hakkında asıl failere verilecek cezaların yarısı hükmolünür. Bu fiillere katılan memur ve görevlilerde asıl failer gibi ceza görürler.

Bu Yönetmelik uyarınca yapılan işlemler sırasında, dosyaların hazırlanması, projelerin gerçekleştirilmesi ve faaliyetin sürdürülmesinde başvuru veya izin sahibinin gerçek dışı beyanda bulunduğu belirlenmesi halinde, başvuru dosyası işlemde kaldırılır veya izin iptal edilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Geçici Hükümler

Geçici Madde 1- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihte faaliyette olan alkol ve alkollü içki üreten işletmeler, bu Yönetmeliğin yayımı tarihini izleyen yılın Şubat ayı içinde bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak üretimizni güncellenmesi yapmak için Kuruma başvurmak zorundadırlar. İzin başvurusu, bu Yönetmeliğin 5 inci maddesinde kayıtlı belgelerin (f) bendindeki fizibilite raporu yerine proses ve proses makinelerinin tanımlandığı bir faaliyet raporu eklenerek ve elektronik ortama aktarılmış kopyası ile birlikte bir dosya halinde Kuruma yapılır. Başvuru üzerine üretim izni verilmekle birlikte, firmanın durumu Yönetmelik hükümleri açısından değerlendirilerek uygunluğundan denetlenir ve varsa eksik bulunan hususların tamamlanması için

Kurumtarafından firmaya uygun bir süre verilir. İzin bedellerinin hesaplanmasında,Yönetmeliğin 21 inci maddesinin üçüncü ve dördüncü fıkraları hükümleriuygulanır.

Geçici Madde 2- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihte Tütün, TütünMamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün mevcut suma tesisleri,rakı üretim tesisi kurmak için başvuracak firmaların tam ya da kütle dengesiaçısından projelendirilen kapasitesine uygun orandaki kısmi mülkiyetinegeçirilmek kaydıyla entegre tesis kapsamına dahil edilebilir. Projelendirmesırasında bu tesislerin ayrı mahalde bulunmasına Kurum tarafından izinverilebilir.

ALTINCI BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlük Madde 25- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 26- Bu Yönetmelik hükümlerini Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu Başkanı yürütür.