

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ
(TASLAK TEBLİĞ NO: 2026/23)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı, biranın tekniğine uygun üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi ve piyasaya arzının sağlanması için uygulanacak usul ve esasların belirlenmesidir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ bira ve aromalı birayı kapsar, malt içeceğini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen:

a) Alt fermantasyon birası: Alt fermantasyon bira mayaları kullanılarak üretilmiş birayı,
b) Aromalı bira: Şerbetçiotunun yerine veya yanında başka aroma maddelerinin de kullanılabildiğı birayı,

c) Bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütölüp, su ile belirli yöntemlerle işlenmesi sonucunda elde edilen şıranın; şerbetçiotu ile kaynatılması ve soğutulması, bira mayası ile fermente edilmesi ve dinlendirilmesinden sonra, filtre edilerek veya edilmeyerek, pastörize edilerek veya edilmeyerek üretilen içinde çözönmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,

ç) Bira mayası: Bira üretiminde fermantasyonu sağlamak için kullanılabilecek *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces monacensis* ve/veya *Saccharomyces carlsbergensis* türü mayalar ile diğeri maya türleri,

d) EBC birimi: Avrupa Biracılık Komitesi tarafından yayınlanan biranın renginin değeriendirilmesinde kullanılan ölçü birimini,

e) Ekstrakt maddeleri: Kuru madde konsantrasyonunun sağlanması için ilave edilen malt, tahıl ve tahıldan elde edilen ürünler, bira konsantresi, malt konsantresi, şeker, maltoz ve maltodekstrini,

f) Malt: Bira üretiminde kullanılan başta arpa olmak üzere tahılın kontrollü koşullarda su ile çimlendirildikten sonra kurutulup kavrulmuş halini,

g) Şerbetçiotu: Biraya karakteristik aroma ve acılık verici özellikleri kazandırma ve koruma amaçlı katılan *Humulus lupulus* adlı kültür bitkisini veya bu bitkinin fiziksel veya kimyasal ya da hem fiziksel hem de kimyasal işlem görmüş halini,

ğ) Üst fermantasyon birası: Üst fermantasyon bira mayaları kullanılarak üretilmiş birayı ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler aşağıdaki özelliklere uygun olmak zorundadır:

- a) Hacmen alkol miktarı Ek-1’e uygun olmak zorundadır.
- b) pH değeri 2,8 ile 4,8 arasında olmak zorundadır.
- c) Renklere göre sınıflandırılması Ek-2’ye uygun olmak zorundadır.
- ç) Karbondioksit miktarı en az ağırlıkça %0,3 olmak zorundadır.
- d) Hammadde olarak kullanılan malt en az %60 olmak zorundadır.
- e) Tatlandırma amaçlı şeker ilave edilemez.

- f) Koyu renkli biralar, açık renkli biraların renklendirilmesi yoluyla üretilemez.
- g) Ürünlerde kullanılan su hakkında 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.
- ğ) Şıra ve biranın durultulması amacıyla sadece mekanik veya adsorptif şekilde etkili olan, teknik olarak kaçınılmaz kalıntılar dışında tamamen uzaklaştırılabilen durultma ajanları kullanılabilir.
- h) Protein bazlı klarifikantlar (isinglass, jelatin, kazein), tannat, kiselgur, kiseljel, silikajel, karragenan, polivinilpolipirrolidon (PVPP), bentonit, selüloz, perlit, enzimler, fosforik asit, laktik asit, sitrik asit, kalsiyum tuzları, magnezyum tuzları, çinko tuzları işlem yardımcısı olarak kullanılabilir.
- ı) Bira üretiminde şerbetçiotu ile birlikte şerbetçiotu özütü kullanılabilir.
- i) Şerbetçiotu özütü yalnızca kaynatma başlamadan önce veya kaynatma sırasında şıraya eklenebilir.
- j) Ürünlere fermantasyon sonrasında şeker kaynağı olarak meyve suyu, meyve suyu konsantresi gibi bileşenler ilave edilemez.

Özel hükümler

MADDE 6 – (1) Coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı ile tescillenmiş ürünler, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşuluyla tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir.

Katkı maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri hakkında 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Aroma maddeleri

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aromalar hakkında 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Aromalı biralara; aroma vermek amacıyla aromatize otlar, tohumlar, bitki kısımları, baharat ve bitki karışımları ile bunların işlenmiş hali ilave edilebilir.

Bulaşanlar

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hakkında 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hakkında 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu Yönetmelikteki hükümlere ek olarak:

- a) Ürünlerin üretiminde kullanılan ekstrakt maddeleri etikette belirtilir.
- b) Ürünler Ek-1’de yer alan hacmen alkol miktarları ve Ek-2’de yer alan renk gruplarına göre adlandırılır.
- c) Hammadde olarak arpa maltı ile birlikte kullanılan başka tahıl maltlarının oranı, en az %25 olduğu durumlarda, ürün ismi kullanılan ilgili tahılın ismi ile birlikte yazılır.
- ç) Tahıl biraları, tahılın adıyla birlikte “...Tahıl Birası” olarak adlandırılır.
- d) Ürünlerin hacmen alkol miktarları etikette yer alır.
- e) Enerjisi en az %30 oranında azaltılmış düşük alkollü biralar etiket üzerinde “hafif” veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilebilir.
- f) Fıçı veya farklı büyük ambalajlarda satışı yapılan biralarda, biranın ticari marka veya ticari adı ambalajda yer alır.
- g) Fıçı biraların servisi sırasında bira ile temas eden gaz yalnızca karbondioksit veya gıda amaçlı kullanılmasına izin verilen gazlar olmalıdır. Basınçlı gaz tüpleri yalnızca ilgili teknik mevzuata uygun tesislerde doldurulabilir.
- ğ) Aromalı biralarda “aromalı” ibaresi veya kullanılan aromanın adı ürün adı ile birlikte yer alır. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere tanımı dışında ilave edilen aromalar ürün adı ile birlikte etiketinde yer alır.
- h) Ürünün duyuşal değerlendirmesine ilişkin ifadeler ürünün arka yüz etiketinde yer alabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden alınacak numuneler hakkında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

(2) Numunelere ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 16 – (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 17 – (1) Bu Tebliğ ile 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği (Tebliğ No: 2006/33) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/9/2027 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından bu Tebliğin yayımı öncesinde piyasaya arz edilmiş ürünler raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.

(3) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar 17 nci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği (Tebliğ No: 2006/33) hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Ek-1 Hacmen alkol miktarları

Ürün Adı	Hacmen Alkol % (20°C)
Düşük Alkollü Bira	$> 0,5$ ve ≤ 3
Bira	> 3 ve ≤ 6
Yüksek Alkollü Bira	> 6 ve ≤ 10

Ek-2 Renklere göre sınıflandırma

Ürün Adı	EBC Değeri
Açık Renkli Bira	< 15
Koyu Renkli Bira	≥ 15 ve ≤ 40
Siyah Bira	> 40