

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 duyuusal 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

**TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU**

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2006/33)	TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ (TASLAK TEBLİĞ NO: 2026/23)
Amaç MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, biranın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.	Amaç MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, biranın tekniğine uygun üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi ve piyasaya arzını sağlanması için uygulanacak usul ve esasların belirlenmesidir.
Kapsam MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ birayı kapsar. Malt içeceğini kapsamaz.	Kapsam MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ bira ve aromalı birayı kapsar, malt içeceğini kapsamaz.
Hukuki dayanak MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre hazırlanmıştır.	Dayanak MADDE 3 - (1) Bu Tebliğ 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.
Gerekçe: Atıf yapılan mevzuat tarih-sayısı güncellenmiştir	

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen:

- a) Malt: Bira üretiminde kullanılan başta arpa olmak üzere ~~diğer~~-tahılın kontrollü koşullarda su ile çimlendirildikten sonra kurutulup kavrulmuş halini,
- b) Şerbetçiotu: Biraya karakteristik aroma ve acılık verici özellikleri kazandırma ve koruma amaçlı katılan Humulus lupulus adlı kültür bitkisini veya bu bitkinin fiziksel veya kimyasal ~~veya~~ hem fiziksel hem de kimyasal işlem görmüş halini,
- c) Ekstrakt maddeleri: Kuru madde konsantrasyonunun sağlanması için ilave edilen malt, tahıl ve tahıldan elde edilen ürünler, bira konsantresi, malt konsantresi, şeker, maltoz ve maltodekstrini,
- d) Bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, ~~sıcak~~ 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 çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,
- e) ~~Alkolsüz bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, sıcak su ile belirli yöntemlerle işlenmesi sonucunda elde edilen şıranın; şerbetçiotu ile kaynatılması ve soğutulması, bira mayası ile belirlenen alkol derecesine kadar fermente edilmesi veya fermentasyon sonucu oluşan alkolün uzaklaştırılması yoluyla elde edilen, filtre edilerek veya edilmeyerek, pastörize edilerek veya edilmeyerek üretilen, içinde çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,~~
- f) Aromalı bira: ~~Aromatize edilmiş bira ve aromatize edilmiş alkolsüz birayı,~~
- g) EBC birimi: Avrupa Biracılık Komitesi tarafından yayınlanan biranın renginin değerlendirilmesinde kullanılan ölçü birimini, ifade eder.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Tebliğde geçen:

- a) **Alt fermentasyon birası: Alt fermentasyon bira mayaları kullanılarak üretilmiş birayı,**
- b) Aromalı bira: **Şerbetçiotunun yerine veya yanında diğer aroma maddelerinin de kullanılabildiği birayı,**
- c) Bira: Sadece maltın veya malt ve ekstrakt maddelerinin öğütülüp, 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 çözünmüş halde karbondioksit bulunan bulanık veya berrak içkiyi,
- ç) **Bira mayası: Bira üretiminde fermentasyonu sağlamak için kullanılabilecek *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces monacensis* ve/veya *Saccharomyces carlsbergensis* türü mayalar ile diğer maya türleri,**
- d) EBC birimi: Avrupa Biracılık Komitesi tarafından yayınlanan biranın renginin değerlendirilmesinde 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,

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

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.

Gerekçe: İhtiyaca istinaden bazı yeni ürün tanımları yapılmış, bazı tanımlar çıkarılmış, bazı tanımlarda daha anlaşılır hale getirilmiştir. Alkolsüz bira tanımı kaldırılmıştır.

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) ~~Bira hacmen alkol miktarlarına göre dörde ayrılır:~~

Ürün Adı	% Hacmen Alkol (20 °C)
Alkolsüz bira	£ 0,5
Düşük Alkollü Bira	> 0,5 — £ 3
Bira	> 3 — £ 6
Yüksek Alkollü Bira	> 6 — £ 10

b) ~~Biralar renklerine göre üçe ayrılır:~~

Ürün Adı	EBC Değeri
Açık Renkli Bira	< 15
Koyu Renkli Bira	15 — 40
Siyah Bira	> 40

c) Karbondioksit miktarı en az ağırlıkça % 0,3 olmalıdır.

ç) ~~pH değeri > 3,8 — ≤ 4,8 olmalıdır. Aromalı biralarda pH değeri > 2 — ≥ 4,8 arasında olmalıdır.~~

d) ~~Bu Tebliğde yer alan ürünlerde~~ hammadde olarak kullanılan maltın oranı en az %60 olmalıdır.

e) ~~Biralarda kullanılan su ilgili mevzuata uygun olmalıdır.~~

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.**

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

	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 fermentasyon sonrasında şeker kaynağı olarak meyve suyu, meyve suyu konsantresi gibi bileşenler ilave edilemez.
Gerekçe: Gıda güvenirliliğine katkı sağlanması, tüketicinin yanıltılmasının önüne geçilmesi, haksız rekabetin önlenmesi amacıyla tanımlarda ve ürün özelliklerinde düzenlemeler yapılmıştır. Tatlandırma amaçlı şeker ilavesi yasaklanmış, pektinin işlem yardımcısı olarak kullanılmasına izin verilmiş, koyu renkli biraların, açık renkli biraların renklendirilmesi yoluyla üretilmesi yasaklanmıştır.	
	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 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.	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

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Aroma maddeleri MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere ilave edilecek aroma maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ayrıca Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere aromatize otlar, tohumlar, bitki kısımları, aroma vermek amacıyla baharat ve bitki karışımları ile bunların işlenmiş hali ilave edilebilir.	Aroma maddeleri MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere 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.
İşleme ve İşlem Yardımcıları MADDE 8-(1) Biralarda; kiselgur, kiseljel, silikajel, karragenan, isinglass, PVPP, bentonit, selüloz, perlit, enzimler, fosforik asit, laktik asit, sitrik asit, kalsiyum tuzları, magnezyum tuzları, çinko tuzları işlem yardımcısı olarak kullanılabilir.	Ürün özellikleri (h) ye aktarıldı.
Bulaşanlar MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.	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 ürünlere pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.	Pestisit kalıntıları MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere pestisit kalıntıları 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 "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.	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.

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ~~ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme İşaretleme bölümüne~~ uygun ~~olmalıdır~~. Bunun yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulur:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere tanımı dışında ilave edilen aromalar ürün adı ile birlikte etiketinde yer alır.

b) Bira üretiminde kullanılan ekstrakt maddeleri ayrı ayrı etiket üzerinde ~~belirtilmelidir~~.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler hacmen alkol miktarlarına ~~ve 5'inci maddesinin (e) bendinde belirtilen renk gruplarına göre adlandırılır~~.

d) 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.

e) ~~Bu Tebliğde yer alan alkolsüz bira haricindeki ürünlerin, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları" Tebliğinin 5'inci maddesi (i) bendi dikkate alınmaksızın~~, hacmen alkol miktarları etikette yer almalıdır.

f) **(Değişik: RG-21/12/2011-28149)** 5 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde yer alan biraya göre enerjisi en az %30 oranında azaltılmış düşük alkollü biralar etiket üzerinde 'hafif' veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilebilir.

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 ilgili hükümler Madde 13'e aktarıldı.

Gerekçe: Atıf yapılan mevzuat tarih-sayıları güncellenmiştir. Redaksiyonel düzenlemeler yapılmıştır.

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

	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 adı 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 satış yapılan biralarda, biranın ticari marka veya ticari adı fıçıda ve ambalajda yer alır.
	g) Fıçı biralalarının 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 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.

**TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU**

Gerekçe: Fıçı biralарının etiketlenmesine yönelik hükümler getirilmiş, aromalı biralarda aromalı ibaresi veya kullanılan aromanın adı ürün adı birlikte yer alması zorunluluğu getirilmiştir. Tebliğ kapsamındaki ürünlerin adlandırılmasına ilişkin hüküm detaylandırılmıştır.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – 1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Taşıma ve Depolama bölümündeki ~~kurallara uyulmalıdır.~~

Taşıma ve depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliği 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 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında "~~Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.~~

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 davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Avrupa Birliğine Bildirim

~~**MADDE 15 –** Bu Tebliğ "Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik" kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu’na bildirilmiştir.~~

KALDIRILDI

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

Teseil ve denetim MADDE 16 — (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un hükümlerine göre yasal işlem yapılır.	
Denetim MADDE 17 — (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.	
	Yürürlükten kaldırılan tebliğ MADDE 17- (1) Bu Tebliğ ile 7/7/ 2006 tarihli ve 26221sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği (Tebliğ No: 2006/33) yürürlükten kaldırılmıştır.
GEÇİCİ MADDE 1 — (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre yasal işlem yapılır.	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 Tebliğ (Tebliğ No: 2006/33) hükümleri uygulanır.

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

GEÇİCİ MADDE 2 – (Ek:RG-21/12/2011-28149) (1) Gıda işletmecileri, 12-nci maddenin birinci fıkrasının (f) bendine 1/1/2013 tarihine kadar uymak zorundadırlar. (2) Bu maddenin yürürlüğe girmesinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, 12-nci maddenin birinci fıkrasının (f) bendine 1/1/2013 tarihine kadar uyum sağlayıncaya kadar; uyulması zorunlu oran, %25 olarak uygulanır.	
Yürürlük MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.	Yürürlük MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.
Yürütme MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köy İşleri Bakanı yürütür.	Yürütme MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.
Gerekçe: Tebliğ yürürlükten kaldırılan 5179 sayılı Kanun kapsamındaki hükümlerini içerdiğinden, yürürlükte olan 5996 sayılı Kanun kapsamı hükümlerine uyumlaştırılmıştır. Geçici Madde 1 revize edilmiş, Geçici Madde 2 kaldırılmıştır. Madde başlığı madde içeriğiyle uyumlu hale getirilmiştir.	

TÜRK GIDA KODEKSİ BİRA TEBLİĞİ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

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

Gerekçe: Ürün özelliklerinde olan tablolar kolay ulaşılabilir ve anlaşılır kılmak için eklere taşınmıştır.

NOTLAR:

- 1- Karşılaştırma cetvelinde çıkarılan ibareler mevcut metin sütununda kırmızı ve üstü çizili olarak, eklenen ibareler taslak metin sütununda mavi renkli olarak gösterilir.
- 2- Mevcut metin ve taslak metin satırları farklı renklerde ve hafif tonlarda gölgelendirilir.

GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	Taslak Metin	Öneri/Teklif Metni
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.