

**ALKOL VE ALKOLLÜ İÇKİ TESİSLERİNİN HAİZ OLMALARI GEREKEN  
TEKNİK ŞARTLAR, KURULMALARI, İŞLETİLMELERİ VE DENETLENMELERİNE İLİŞKİN  
USUL VE ESASLAR HAKKINDAKİ YÖNETMELİK**

(26.9.2002 tarihli ve 24888 sayılı R.G.de )

**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 İspirto lu İçkiler İnhisarı 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 içkiler ile 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 üç takım dosya halinde bir dilekçeyle, şahsen veya yetkili temsilcisi vasıtasıyla Kuruma intikal ettirirler.

a) Türkiye Ticaret Sicili Gazetesi'nde 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) **(15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı, 04/06/2003 tarihli ve 25128 sayılı, 31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Gerçek kişiler için başvuru sahibinin, tüzel kişiler için firmanın en yüksek karar organı başkan ve üyelerinin, 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 ile 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununa muhalefetten veya kaçakçılıktan, sahte alkol, metanol veya alkollü içki üretmek veya piyasaya arz etmekten hüküm giymediklerini belirtir 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 Müsteşarlığı'ndan aldıkları izin ve/veya teşvik belgesi ile Türkiye Ticaret Sicili Gazetesi'nde 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 ödendiğini gösterir makbuz,

h) **(31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Mevzuat uyarınca fabrika kurulmasına yönelik ilgili kuruluşlardan alınması gereken yasal izinler için başvuruda bulunulduğunu gösterir belgeler.

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 vazgeçilmesi halinde sözkonusu bedel iade edilmez.

**“(Ek:18.12.2010/27789 Sayılı R.G.)** Kamu kurum ve kuruluşları ile 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu kapsamında faaliyette bulunan üniversitelerin araştırma-geliştirme ve eğitim amaçlı şarap ve/veya meyve şarabı üretmek amacıyla yapacakları müracaatlara Kurumca doğrudan üretim izni verilir. Elde edilen ürünlerin değerlendirme şekline ilişkin usul ve esaslar Kurumca belirlenir.”

### **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** — **(31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Bira ve şarap hariç alkollü içki ve alkol 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 sınıai mülkiyet 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) Ardiç 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 gözönünde tutularak Kurum tarafından belirlenir.

### **Tesisin Kapasitesi**

**Madde 9** — Bira ve şarap hariç alkollü içki ve alkol üretim tesisi, satışa hazır ürünler bazında en az 1.000.000 litre/yıl üretim yapmaya yeterli kapasitede projelendirilmelidir. Alkol ve alkollü içki üretim tesislerinde hammadde girişinden ürün çıkışına kadarki tüm aşamalar kütle dengesi açısından kapasiteye uygun olmalıdır.

### **Tesisin Ekipmanı**

**Madde 10** — Gıda alkolü ve alkollü içki üretim tesislerinde hammadde ve katkı maddeleri ile temas eden her türlü madde ve malzemeler, ilgili mevzuatca gıda ile teması uygun görülen nitelikte olmalıdır.

Tesisteki hammadde, yarı ürün, ürün stoklama ekipmanı, kalite ve miktar kontrolü yapılmasına izin verecek şekilde projelendirilmeli, sayaç, boru, vana ve numune alma muslukları, açıkta ve rahat ulaşılabilir konumda yerleştirilmeli, işletmenin teknik altyapısı yürürlükteki Türk Standartlarına uygun olmalıdır.

### **Kalite Kontrol Sistemi**

**Madde 11** — Tesiste hammadde girişinden ürün çıkışına kadar prosesin her aşamasında işin tekniğinin gerektirdiği kalite kontrol sistemi kurulmalı; kalite kontrolünde sorumluluk dağılımı, örnekleme noktaları, örnekleme şekli, analiz periyotları, tesis laboratuvarının ve uzman laboratuvarların yapacağı analizler 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, duyu 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, müfredatı fermantasyon, 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.

**(31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Yıllık üretim kapasitesi 1.000.000 litrenin altında kalan şarap ve bira işletmelerinde "Sorumlu Yönetici" görevi, 5 işleme kadar, aynı kişi tarafından ifa 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 maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,
- c) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takiben maya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayı fermantasyon için hazırlama,
- d) Suma üretim işlemleri: Maysenin ayrımsal distilasyon kolonları ve bağlantılı yoğunlaştırıcılardan oluşmuş distilasyon ünitesinde, en fazla %94.5 alkole kadar distile edilmesi suretiyle suma elde etme ve stoklama,
- e) Rakı üretim işlemleri: Sumanın veya üründeki toplam alkolün en az %65'i sumadan gelecek şekilde gıda alkolü ile karıştırılmış sumanın, 5.000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinella anisum) 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 suretiyle doluma hazır rakı elde etme ve stoklama,
- g) Rakının piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Rakının filtre edilmesi, 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 veya alma, 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 maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,
- d) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takiben maya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayı fermantasyon için hazırlama,
- e) Viski distilatı üretim işlemleri: Maysenin amaca uygun bir distilasyon ünitesinde, genellikle iki kademeli geleneksel yöntem ile, en fazla %94.8 alkole kadar distile edilmesi suretiyle viski distilatı elde etme,
- f) Viski üretim işlemleri: Viski distilatının, 700 litreden küçük meşe fıçılarda kademeli olarak su ile seyreltilerek en az 3 yıl süre ile olgunlaştırılması suretiyle viski elde etme ve stoklama,
- g) Viskinin doluma hazırlanması işlemleri: Olgunlaşması tamamlanmış viskilerin gerek görülen harmanlama ve son seyreltme işlemi uygulanarak doluma hazır 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 şırası elde etme,
- b) Kanyak şarabı üretim işlemleri: Şıranın fermantasyon kaplarında maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle kanyak şarabı elde etme,
- c) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarında ve takiben maya çoğaltma setinde işletme boyutunda çoğaltma veya kuru aktif mayayı fermantasyon için hazırlama,

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

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

f) Kanyağın doluma hazırlanması işlemleri: Olgunlaşması tamamlanmış kanyakların gerek görülen harmanlama, katkılandırma ve son seyreltme işlemi uygulanarak doluma hazır kanyak elde etme ve stoklama,

g) Kanyağın piyasa sunumuna hazırlanması işlemleri: Kanyağın filtre edilmesi, dolum tanklarında stoklanması, uygun makinelerde doldurulması ve ambalajlanması 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 şıra yapma, süzerek posa ayırma,

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

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

f) Tahıl brendisi üretim işlemleri: Maysenin amaca uygun bir distilasyon ünitesinde en fazla %95 alkole kadar distile edilmesi suretiyle tahıl brendisi elde etme ve stoklama,

g) Tahıl brendisinin doluma hazırlanması işlemleri: Tahıl brendisinin su ile seyreltilmesi, katkılandırılması, en az bir ay dinlendirilmesi suretiyle tahıl brendisi elde etme ve stoklama,

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

**E) Brendi üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:**

a) Şarap distilatı üretim işlemleri: Şarap ve şaraba uygulanan işlemlerden kalan şarabın, uygun distilasyon ünitesinde en fazla %94.8 alkole kadar damıtılması 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 kademeli olarak seyreltilerek, 1.000 litreden büyük meşe fıçılarda en az bir yıl, daha küçük 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 filtre edilmesi, 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, katkılanması, 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 brendisi ve/veya gıda alkolünün, üründe ardıç karakteri belirgin olacak şekilde ardıç tohumu ve diğer aromatik bitki ve/veya bitki kısımları kullanılarak, maserasyon ve/veya distilasyon ve/veya katkılama suretiyle ardıç aromalı içki elde etme ve stoklama; ya da,

Gıda alkolünün, geleneksel imbiklerde ardıç tohumu ve diğer aromatik bitki ve/veya aromatik bitki kısımları ile birlikte ikinci kez distilasyonu suretiyle distile cin elde etme ve stoklama,

c) Ardıç aromalı içkinin doluma hazırlanması işlemleri: Ardıç aromalı içkinin su ile seyreltilmesi, katkılanması, 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 katkılama, stoklama,

c) Votkanın doluma hazırlanması işlemleri: Votkanın su ile seyreltilmesi, tatlandırılması, katkılanması, 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: Üretilecek 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 maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle genç bira elde etme,

e) Maya üretim ve hazırlama işlemleri: Mayayı laboratuvarda 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:**

a) Üzüm alma ve fermantasyona hazırlama işlemleri: Yaş üzüm alma, sap-salkım ayırma, tane patlatma, sıkma ve kademeli olarak şırasını alma, yaş üzüm veya şırada koruyucu önlemleri alma, üretilecek şarap çeşidine göre cibrelili veya cibresiz üzüm şırası elde etme,

b) Ham şarap üretim işlemleri: Üzüm şırasının ilgili mevzuatta belirtilen ürün çeşidine göre, maya eklenerek fermantasyon kaplarında uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle ham şarap elde etme,

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

d) Şarap üretim işlemleri: Ham şarabın üretildiği üzüm çeşidine ve üretildiği yıla göre ayrımlanarak, kendine özgü karakterini koruyacak uygun şartların sağlanması suretiyle saklanması ve olgunlaştırılması,

e) Şarabın doluma hazırlanması işlemleri: Gerekli olgunluğu kazanmış şarapların, piyasa talebi ve marka tanımlarına göre harmanlanması, durultma, stabilizasyon, berraklaştırma ve katkılandırma işlemlerinden biri veya birkaçının uygulanması ile doluma hazır şarap elde etme ve stoklama,

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

**M) Gıda alkolü üretim tesisi projesi aşağıdaki işlemleri kapsamalıdır:**

a) Hammadde alım işlemleri: Türk Gıda Kodeksi-Distile Alkollü İçkiler Tebliğinde belirtilen tarımsal hammaddelerden bir veya daha fazlasını alma ve stoklama,

b) Hammaddeleri üretime hazırlama işlemleri:Kullanılan hammaddelerin özelliğine göre presleme, ezme, kesme, sulandırma, buharlama, çimlendirme, maltlama, mayşeleme gibi işlemlerden birini veya birden fazlasını uygulamak suretiyle cibrelili ve/veya cibresiz fermantasyona alınacak şıra elde etme ve stoklama,

c) Mayşe üretim işlemleri: Şıranın fermantasyon kaplarında maya eklenerek uygun şartlarda fermantasyonu suretiyle mayşe elde etme,

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

e) Gıda alkolünün üretim işlemleri: Mayşenin, rektifikasyon, dimetilizasyon, purifikasyon gibi ayrımsal distilasyon kolonları ve bağlantılı yoğunlaştırıcılardan oluşmuş distilasyon ünitesinde distile edilmesi ve stoklanması,

f) 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 ve stoklama.

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

a) Hammadde alım işlemleri: TS 1810 Standardında tanımlanan tarımsal hammaddelerden biri veya daha fazlası ile dünya alkol literatüründe uygulama örnekleri yer alan diğer tarımsal olmayan hammaddeleri alma ve stoklama,

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

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

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

Getirilecek projeler ayrıca, enerji temini, soğutma, ürüne katılacak ve proseste kullanılacak suyun ayrı işlemlerle hazırlanması gibi yardımcı proses ünitelerinin çalışma prensiplerini, yan ürün ve atıkların değerlendirilme yöntemleri ile atıkların arıtılmasına ve imhasına yönelik ilgili mevzuat çerçevesinde hazırlanmış projeyi içerecektir. Arıtma ve imha projelerinin incelenmesinde ilgili kuruluşun onayı aranacaktır.

**(31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Yıllık üretim kapasitesi 1.000.000 litrenin altında kalan bira ve şarap işletmeleri için üretim tesisi projelendirilmesinde, Kurul kararı ile bu madde hükümlerinden muafiyet tanınabilir veya bu işletmelere yönelik ek şartlar aranabilir.

**Diğer Ürünlerin Projelendirilmesi**

**Madde 16** — Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartlarında tanımları verilenler dışında kalan alkol ve alkollü içkilerin projelendirilmesinde, bu Yönetmeliğin 6 ncı maddesindeki hükümler dikkate alınır. Dosyanın Kurum tarafından incelenmesi sırasında proje sahibi, istenen her türlü bilgi ve belgeyi geçerli onayları içerir şekilde teslim etmekle yükümlüdür.

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

Alkollü içki ve alkol tanımı dışında kalan ve etil alkol içeren karışımlar konusunda girdi, ürün veya yan ürün olarak ilişkisi olan firmaların tabi olacağı izin ve denetim usulleri Kurum tarafından yayımlanacak tebliğ ile düzenlenir.



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM İzinler ve Denetim

### Tesis Kurma İzni

**Madde 17 — (31/12/2002 tarihli ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** Bu Yönetmeliğin 5 inci maddesine göre tamamlanmış başvurular, ilgili mevzuat, toplum sağlığı gerekleri, işin rasyonel ölçütleri, ürün ve piyasaya sunum kalitesi ve diğer ticari değerlendirmeler gözetilerek, en geç üç ay içinde Kurumca değerlendirilir ve Kurul tarafından karara bağlanır.

### Üretim İzni

**Madde 18 —** Tesis kurma iznini alarak projesini gerçekleştiren ve işletmesini üretime hazır hale getiren firmalar, Kuruma yazılı bildirimde bulunarak 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.

**(15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı R.G. ile değişik)** Deneme üretiminin olumlu sonuçlanması halinde, varsa coğrafi işaret, marka, etiket, şişe, kapak tescil belgelerinin birer örneği ile birlikte üretim izni almak üzere Kuruma başvurulur. Başvuru, en geç onbeş gün içinde Kurul tarafından karara bağlanır.

**(15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı R.G. ile ilave)** Olgunlaştırılması veya yaşlandırılması gereken ürünlerin deneme üretimi, doluma ve piyasa sunumuna hazırlanması işlemlerine ilişkin proses ünitelerinin tamamlanması beklenmeden Kurumdan izin alınmak suretiyle, birinci fıkrada belirtilen usule uygun olarak yapılabilir.

**(15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı R.G. ile değişik)** Ürünler piyasaya arz edilmeden önce üretim izni alınması zorunludur.

**(04/06/2003 tarihli ve 25128 sayılı R.G. ile değişik)** Üretim izinleri yıllık denetim sonuçları olumlu bulunan firmalar için 5 yıl geçerli olup, firmalar süre bitiminde Kuruma başvurarak izinlerini müteakip 5 yıl için temdit ettirmek zorundadırlar. Yıllık denetimlerde, üretim izni verilmesinde aranan koşulların varlığı aranır.

### 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 prosesi ve/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 — (15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı R.G. ile değişik)** Alkol veya alkollü içki üretim izni sahibi firmalara ait fabrika, imalathane, imlahane veya ticari işletmelerin veya bu gibi yerlerin işletme hakkının ya da şirket hisselerinin, üçüncü kişilere devredilebilmesi Kurum iznine tabidir. Bu amaçla yapılacak talep, bu 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 güncellenir..

### İzin Bedelleri

**Madde 21 —** Tesis kurma izin bedeli, distile alkollü içki işletmelerinde her bin litre proje kapasitesi başına kırk milyon Türk Lirası, alkol 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 ikiyüz milyon Türk Lirası olarak hesaplanır. Başvuru sırasında hesaplanan bedelin dörtte biri, tesis kurma izni verilirken bakiyesi tahsil edilir.

**"(Değişiklik 07.Kasım 2006 tarih ve 26339 Tarihli Resmi Gazete)** Üretim izin bedeli, kendi projesine ait tesis kurma izin bedeli kadar hesaplanır. Bu şekilde hesaplanan üretim izin

bedellerinin distile alkollü içkilerde 29.200 YTL'yi, alkollerde 11.900 YTL'yi, şarap ve birada 5.000 YTL'yi geçmesi halinde, maktuen bu bedeller tahsil edilir. Proje tadilatı izin bedeli ise, sadece kapasite artırımı ve ürün çeşitlenmesinde, tesis kurma izin bedelinin uygun katları şeklinde hesaplanıp izin verilmeden önce tahsil edilir."

**(04/06/2003 tarihli ve 25128 sayılı R.G. ile, Yönetmeliğin 21 inci maddesinin üçüncü fıkrası yürürlükten kaldırılmıştır.)**

**(30/12/2003 tarihli ve 25332 sayılı R.G. ile değişik)** Bu bedeller, her yıl bir önceki yıla ilişkin olarak 213 sayılı Vergi Usul Kanunu uyarınca belirlenen yeniden değerlendirme oranını geçmemek üzere, Kurul kararıyla yeniden belirlenerek Resmi Gazete'de yayımlanır.

### **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 gerekli 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 dönemi takip eden ayın son gününe kadar Kuruma verir.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM** **Yaptırımlar**

### **(15/02/2005 tarihli ve 25728 sayılı R.G. ile değişik)**

**Madde 24** — Bu Yönetmelik ve diğer ilgili mevzuat hükümlerinin ihlal edilmesi halinde aşağıdaki idari yaptırımlar uygulanır:

a) Bu Yönetmeliğin 5, 18 ve 19 uncu maddelerinde belirtilen başvuru ve izinler kapsamında Kurum'a verilen bilgi ve belgelerde eksiklik veya mevzuata aykırılığın veya değişiklik meydana geldiğinin, iznin verilmesinden sonra tespit edilmesi halinde; eksiklik veya aykırılığın giderilmesi için firmalara Kurum tarafından uygun bir süre verilir. Gerektiğinde bu süre bir defaya mahsus olmak üzere uzatılabilir. Bu süre içinde ihlalin giderilmemesi halinde, iznin üç aya kadar askıya alınmasına veya iptaline Kurulca karar verilebilir.

b) Kurum tarafından bu Yönetmelik veya diğer ilgili mevzuat ile belirlenen teknik veya idari düzenlemelere ya da kontrol şartlarına aykırı hareket edilmesi ile kayıt dışı faaliyetlere imkan verecek unsurların tespiti hallerinde, söz konusu ihlalin giderilmesi için Kurum tarafından uygun bir süre verilir. Bu süre içinde söz konusu ihlalin giderilmemesi veya aynı nitelikteki ihlalin ilk ihlal tarihini izleyen beş yıl içerisinde tekerrürü halinde, iznin üç aya kadar askıya alınmasına veya iptaline Kurulca karar verilebilir.

c) İhlalin giderilmesi için süre verilmesine imkan bulunmayan veya süre verilmesinin gereksiz olduğu hallerde uyarı yaptırımını uygulanmasına karar verilir. Aynı nitelikteki ihlalin ilk ihlal tarihini izleyen beş yıl içerisinde tekerrürü halinde, iznin üç aya kadar askıya alınmasına veya iptaline Kurulca karar verilebilir.

d) Kurumdan izin alınmaksızın alkol ve alkollü içki üreten fabrika, imalathane veya imlâhanelerin ya da bu gibi yerlerin işletme hakkının üçüncü kişilere devredilmesi veya iznin askıya alındığı süre içinde faaliyete devam edilmesi hallerinde iznin iptaline karar verilir.

Bu maddenin birinci fıkrasındaki idari yaptırımların yanı sıra;

a) Kurumdan tesis kurma izni ve üretim izni almadan alkollü içki üretmek üzere fabrika, tesis veya imalathane kuran ve işletenler; işyerleri veya ikametgahlarında söz konusu maddeleri üretenler, bu fiilleri işleyenlere yardım edenler, üretim izin süreleri dolduğu halde süreyi uzatmayanlar, Geçici 1 inci madde uyarınca üretim izni güncellemesi yapmayanlar, izni askıya alındığı veya iptal edildiği halde faaliyete devam edenler ve Kurumdan izin almaksızın sözkonusu tesisleri devralıp işletenler hakkında 03/01/2002 tarihli ve 4733 sayılı Kanunun 8 inci maddesi uyarınca,

b) Yukarıda (a) bendinde belirtilen hallerde üretilen ürünlerle bunların yapılmasına yarayan alet ve vasıtalar ve üretim girdileri ile ilgili olarak 08/06/1942 tarihli ve 4250 sayılı Kanunun 25 inci maddesi uyarınca,

c) Bu Yönetmelik ve diğer ilgili mevzuatla belirlenen kontrol şartları ile fenni ve idari kayıtlara aykırı hareket edilmesi halinde 4250 sayılı Kanunun 26 ncı maddesi uyarınca,

d) Alkol ve alkollü içki üreten fabrika, imalathane ve imlâhaneleri veya bu gibi yerlerin işletmek hakkını Kurumdan izin almadan üçüncü kişilere devredenler ve izinsiz devralanlar hakkında 4250 sayılı Kanunun 35 inci maddesi uyarınca,

e) Kurumdan "Olabilirlik Raporu" alınmaksızın, aynı kategoride olmayan ürünleri üretenler ile distile alkollü içki üretimi yapılan bir tesiste etil alkol, sirke ve benzeri başka bir madde üretenler, üretim tesislerinde Kurumca izin verilenler dışında üretim yapanlar, alkol ve alkollü içki yapılmasına yarayabilen ve izin verilenler dışında kalan diğer maddeleri tesise sokanlar hakkında 4250 sayılı Kanunun 36 ncı maddesi uyarınca,

f) Aylık satış raporlarında satış rakamlarını gerçeğe aykırı göstermek suretiyle vergi kaybına neden olanlar hakkında 4250 sayılı Kanunun 37 nci maddesi uyarınca

Adli mercilere suç duyurusunda bulunulur.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Geçici Hükümler**

**Geçici Madde 1 — (23/05/2004 tarih ve 25470 sayılı R.G. ile değişik)** Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihte faaliyette olan alkol ve alkollü içki üreten işletmeler, 31/12/2004 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak üretim izni güncellemesi yapmak için Kuruma başvurmak zorundadırlar. **(31/12/2002 tarih ve 24980 sayılı R.G. ile değişik)** İzin başvurusu, bu Yönetmeliğin 5 inci maddesinde (a) ve (e) bentlerinde kayıtlı belgeler ile (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 uygunluğu denetlenir ve varsa eksik bulunan hususların tamamlanması için Kurum tarafından firmaya uygun bir süre verilir. **(04/06/2003 tarih ve 25128 sayılı R.G. ile, Yönetmeliğin Geçici 1 inci maddesinin son cümlesi yürürlükten kaldırılmıştır.)**

**Geçici Madde 2 —** Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihte Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün mevcut suma tesisleri, rakı üretim tesisi kurmak için başvuracak firmaların tam ya da kütle dengesi açısından projelendirilen kapasitesine uygun orandaki kısmi mülkiyetine geçirilmek kaydıyla entegre tesis kapsamına dahil edilebilir. Projelendirme sırasında bu tesislerin ayrı mahalde bulunmasına Kurumca izin verilebilir.

## **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.