



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

SURET

Tescil No: : 25  
Başvuru tarihi : 25.12.1996  
Başvuru No: : C 96/031  
Yayın tarihi : 25.03.1997  
Türü : Menşe  
Başvuru sahibinin kimliği : TEKEL TÜTÜN, TÜTÜN MAMÜLLERİ, TUZ  
VE ALKOL İŞLETMELERİ GENEL  
MÜDÜRLÜĞÜ  
Başvuru sahibinin adresi : Tekel Genel Müdürlüğü  
Unkapanı-İSTANBUL  
Coğrafi işaret : TÜRK RAKISI  
Coğrafi sınırları : Türkiye  
Kullanılacağı ürün : Rakı

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 25 Mart 1997 tarih ve 22944 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 25.03.1997 tarihinden geçerli olmak üzere kesinleşerek tescil edilmiştir.

Uğur G. YALÇINER

ENSTİTÜ BAŞKANI

TÜRK PATENT [ ] ENSTİTÜSÜ



4106  
4106

## TÜRK RAKISININ ÜRETİM TEKNİĞİ

Rakı; yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre ve veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu(pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen alkollü içkidir.

% 60-75 şeker içeren kuru üzüm, kesme makinalarında su ile karıştırılarak parçalanır ve şıra hazırlanır. Tanklara alınan şıra saf maya ile alkolik fermantasyona uğrattılır. %8-10 alkollü mayşe en fazla %94,5 alkol içeriğine kadar distile edilerek kuru üzümün kendine özgü aromasını taşıyan suma (üzüm distilatı) elde edilir.

Suma, istenen rakı türüne göre en fazla %35 oranında tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılarak veya karıştırılmadan, su ile en fazla % 45 alkol içeriğine seyreltilir ve 5.000 litrelik geleneksel bakır imbiklere alınır. İmbiğe, eteri yağ içeriğine göre miktarı tesbit edilen anason tohumu kazana katılır ve ikinci distilasyona geçilir. Uzun yılların birikimi ile koku ve tad alma duyuları gelişmiş rakı ustaları, orta ürün olarak alınan rakının baş ve son üründen doğru noktada ayrılması konusunda hünerlerini göstererek lezetli rakılar üretirler.

İkinci distilasyonda elde edilen yüksek alkol derecesindeki rakının içine, rafine beyaz şeker ve içme suyu ilave edilerek içim derecesine seyreltilir ve tad harmonizasyonunun sağlanması amacıyla en az bir ay süre ile dinlendirilir.

Üründeki toplam alkolün en az % 65'i sumadan gelmeli, ürün listesindeki şeker miktarı en fazla 10 gram, tohumdan gelen eteri yağın anetol miktarı en az 800 miligram olmalıdır.

Rakı üretiminde kullanılan hammaddeler: Rakı özgün karakterini Türkiyede yetişen kuru üzüm ve anasondan almaktadır.

Rakı Üretiminde Kullanılan Anason: Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen "Pimpinella Anisum"dur. %1,4-3,5 oranında eteri yağ içeren, bu anasonda yağın % 85'i anetoldür.

Rakı üretiminde kullanılan kuru üzüm: Ege, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetişen Sultani, Yuvarlak Çekirdeksiz, Çal Karası, Rumi, Sergi Karası, Besni ve Ağ Besni gibi çeşitlerdir.

## DENETİM BİÇİMİ

Coğrafi işaretlerin korunması hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 20 nci maddesine göre başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunu Tekel Tütün, Tütün Mamülleri Tuz ve Alkol İşletmeleri bünyesindeki tüm işletmelerde kurulan kalite güvenliği sistemi kapsamında aynı teknik donanıma sahip laboratuvarlar ile, mevzuata ve tekel kalite standartlarına uygunluk sağlanmaktadır.

Gıda maddeleri kapsamında bulunan rakı; Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin ilgili hükümleri uyarınca Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın denetimine tabidir. Üretim tesislerinin teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu ve ürünlerin Gıda Kodeksi'ne uygunluğu, Bakanlık denetim programı kapsamında denetlenmektedir.

Bu belgede belirtilen teknik özelliklere aykırı olarak üretilen rakı'da bu coğrafi ismin kullanılmasına izin verilmeyecektir.