

No: 136 – Menş e Adı

RAKİ

Tescil Ettiren

GELENEKSEL ALKOLLÜ İÇKİ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 08.12.2009 tarih ve 27426 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 15.04.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.12.2022 tarih ve 139 sayılı Bülten

Tescil No	: 136
Tescil Tarihi	: 18.06.2010
Başvuru No	: 15.04.2009
Başvuru Tarihi	: C2009/007
Coğrafi İşaretin Adı	: Rakı
Ürün Adı	: Distile alkollü içki / Biralar ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Geleneksel Alkollü İçki Sanayicileri Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Abide-i Hürriyet Cd. No:211 Bolkan Center B Blok Şişli İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: Türkiye Cumhuriyeti
Kullanım Biçimi	: Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajında üreticinin adı, adresi ve markası ile ürünün parti numarası belirtilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rakı; ayırt edici özelliklerini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde bulunan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye’de yetişen üzüm, anason tohumu ve Türkiye’de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan; üretimindeki tüm işlemleri Türkiye sınırları içinde yapılan, hacmen alkol miktarı en az % 40 olan, kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

Rakı; suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbiclerde, sadece Türkiye’de distile edilerek üretilir. Tadım sırasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanı sıra üzümünden gelen aroma, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır. Üzüm distilatı ve anason tohumundan gelen aroma maddeleri, Rakıya kendisine özgü lezzet kazandırır.

Rakıya ayırt edici özelliklerini kazandıran hususlara aşağıda yer verilmektedir.

- Rakı üretiminde dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbicler kullanılır.
- Üzümden sıra üretimi, maya ile etil alkol fermantasyonu, suma üretimi ve Rakı üretim işlemleri tamamı ile Türkiye sınırları içinde yapılır.
- Rakı üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az % 65’i sumadır. Sumaya ilave olarak tarımsal etil alkolün kullanılması mümkün olup kullanılan toplam alkolün en fazla %35’i tarımsal etil alkol olabilir.
- Suma; sadece Türkiye’de yetiştirilen üzüm çeşitlerinden elde edilir ve yaş üzüm, kuru üzüm veya yaş ve kuru üzüm birlikte kullanılabilir. Bu çeşitlerden bazıları Sultani çekirdeksiz, Yuvarlak çekirdeksiz, Dimrit, Akdimrit, Karadimrit, Razaki, Mevlana, Pembe Razaki, Dımışkı, Tarsus beyazı, Emir, Narince, Yapıncak, Rumi, Karasakız, Horoz karası, İri kara, Dökülgen, Çal karası, Misket, Kalecik karası, Öküzgözü ve Boğazkere’dir.

Sumanın diğer tarımsal distilat ve tarımsal etil alkollerden farkı; üretiminde hammadde olarak üzümünden başka bir tarım ürününün kullanılmaması ve alkol oranının en fazla % 94,5 olmasıdır. Üzümlerin tat ve kokusunun korunması için ayrımsal distilasyon uygulanır.

Suma üretim aşamaları; alkol fermantasyonu, kolonlu ve/veya imbic distilasyondur. İlk aşamada üzüm şirasına, yüksek derecede alkol oluşturma yeteneğine sahip *Saccharomyces cerevisiae* mayası ilave edilir. Etil alkol fermantasyonu sonucunda birincil ürün olarak etil alkol ve karbondioksit, ikincil ürün olarak aroma maddeleri elde edilir.

Saccharomyces cerevisiae tarafından üretilen esterlerden en önemlileri etil asetat, karbonil bileşiklerinden en önemlileri aset aldehit ve asetal, yüksek alkollerden en önemlileri ise n-propanol, izobütanol (2- metil-1-propanol), 2-metil-1-bütanol (aktif amil alkol), 3-metil-1-bütanol (izoamil alkol)dür.

Fermantasyon tamamlandığında uygulanan kolonlu distilasyon işlemiyle, bu bileşiklerin kaynama noktalarının farklı olmasından yararlanılarak, fraksiyonel ayırma ile bileşiklerin birbirlerinden ayrılması sağlanır.

- Rakının uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazladır.
- Rakı üretiminde sadece, Türkiye’de yetiştirilen anason tohumu (*Pimpinella anisum*) kullanılır. Anason tohumu, Rakının aromasında rol oynayan temel hammaddedir.

Anason tohumunun uçucu yağ oranı %1,3-3,7 arasında değişir. Bu uçucu yağın %80-95’ini trans-anetol oluşturur. Trans-anetol dışında estragol, gama-himaşalen, cis-anetol ve anisaldehit temel bileşenlerdir.

Rakıdaki trans-anetol miktarının, ürünün litresinde en az 800 miligram olması zorunludur. Daha az olması duyu kalitenin azalmasına neden olur. Ayrıca içim sırasında kadehte su ilavesiyle oluşacak beyazlanma süresinin gecikmesine, dolayısıyla içim alkol derecesinin fazlasıyla düşmesine neden olur.

İmbik distilasyonu sırasında anason tohumundan Rakıya bir çok aroma bileşiği geçer. Bunlardan en önemlileri ve markör olarak kullanılan trans-anetol ve estragoldür. Bunlarla beraber anason tohumundan Rakıya geçen diğer önemli bileşikler propenil fenoller (cis-anetol, izoöjenol, valensin, sinnamaldehit, sinnamol, kavikol), monoterpen / seskiterpenler (β -pinen, limonen, elemen, zingiberen, β -bisabolen, psimen, α -terpinen, linalol, γ -himachalen)’dir. Bu bileşikler Rakıya, karakteristik aromasını kazandırır.

- Rakı üretiminde şeker kullanılması durumunda bu şeker, rafine beyaz şeker olmalı ve miktarı, ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.
- Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.
- Hacmen alkol miktarı en az % 40’tır.
- Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilir.
- Rakı üretiminde aroma verici, tatlandırıcı, renklendirici ve diğer katkı maddeleri kullanılmaz.
- Rakının, yaş üzüm Rakısı olarak tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece suma kullanılması ve sumanın sadece yaş üzümünden elde edilmesi gerekir.
- Yaş üzüm Rakısının, üzüm çeşidi adıyla tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece belirtilen üzüm çeşidinin kullanılmış olması gerekir.
- Rakının etiketinde, ürünün sınırlı sayıda üretildiğine ilişkin bir ifadenin kullanılabilmesi için; etiket üzerinde, sınırlı sayıda üretildiği belirtilen ürünün toplam üretim miktarı, o ürünün kaçınıcı ürün olduğu ve ayrıca sınırlı sayıda üretilme nedeni hakkında açıklayıcı bilgi yer alır.

Coğrafi sınırdan yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının bir sentezi olan Rakının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde kullanılan üzümler ve anason tohumu da dâhil olarak üzere Rakının ülke ekonomisinde önemli bir etkisi bulunur.

Rakı kelimesinin; ürünü fazla içen kişiyi terletmesine, üretim aşamasında ürünün imbikten ter taneleri gibi damla damla akmasına dayanılarak, Arapça’da sırasıyla “terleten” ve “ter” anlamlarına gelen “araki” ve “arak” kelimelerinden türemiş olduğu rivayet edilir. Bir başka görüşe göre ise Rakı kelimesi; iri, uzun taneli ve kalın kabuklu Razaki çeşidi üzümünden yapılan ve “Türk içkisi” olarak tanımlanan anasonlu içkiden türetilmiştir. 1842 yılında Paris’te Napoleon Landais tarafından yayımlanan “Dictionnaires Français” adlı sözlükte, anason ihtiva eden veya etmeyen çeşitli birçok içki “arak” olarak tanımlanır.

Osmanlı ve Cumhuriyet arşivlerinde yer alan 16 ncı yüzyıla ait belgelerde, arak ve Rakı ile ilgili pek çok belge bulunur. Yıllar içindeki kullanım, araktan Rakıya dönüşmüştür.

Müfit İlder; Evliya Çelebi’nin eserlerine dayanarak 17 nci yüzyılda her bitkiden “arak” yapıldığını, meyhanecilerin İstanbul’un dört tarafında faaliyette olduklarını ancak genellikle Samatya, Kumkapı, Balık Pazarı, Unkapanı, Fener, Balat ve Boğaz’ın iki tarafında toplandıklarını belirtmiştir. Evliya Çelebi, şehirdeki meyhaneleri sayarken bu meyhanelerin hangi cins şarabı hangi marka altında sattıklarını da yazmıştır. Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesi’nde hangi şehirlerde hangi tür Rakı yapıldığına dair notlar yer alır. Eski dönemlerde Rakı tutkununa “arak-nuş”, Osmanlı döneminde Rakıdan alınan vergi türüne ise “arak-resmi” denirdi. Arşiv belgeleri dışındaki Rakıya ilişkin en ayrıntılı bilgiler, Osmanlı döneminde Anadolu topraklarına gelen yabancı seyyahların eserlerinde

yer alır. Örneğin 17 nci yüzyılın ikinci yarısında İzmir’e gelen Antoine Galland’ın 1678 tarihli “İzmir Gezisi Bir El Yazması” adlı eserinde, İzmir’de Rakının tüketimine ve Rakı sohbetlerine ilişkin gözlemler yer alır.

Osmanlı arşivlerindeki 18 inci ve 19 uncu yüzyıllara ait belgelerde; Osmanlı topraklarında bulunan yabancı ülke elçiliklerinin Rakı ihtiyacı ve bu ihtiyaçların hangi koşullarda nelerden sağlanacağını kanun ile belirlendiğine ilişkin kayıtlar yer alır. Arap ülkelerinde bilinen ve daha sonra çevre ülkelere yayılan distilasyon teknolojisi; önce şarap üretimi ve sonra da kalan üzüm posalarının (cibrelerin) içerdikleri şekerli maddelerin değerlendirilmesi için uygulanmıştır. Yazar Müfit İlder, bu ürüne anason tohumunun ilave edilmesinin Rakının, Türk içkisi olarak bilinmesini sağladığını yazar.

Fatih Sultan Mehmet döneminden beri İstanbul’daki meyhanelerde, şarap yerini Rakıya bırakmıştır.

19. yüzyılın ikinci yarısında, II. Abdülhamit döneminde Başmabeyinci ve Maliye Bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, 1880li yıllarda Tekirdağ yolu üzerinde Umurca Çiftliğini, daha sonrada bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikasını kurmuştur. Umurca Rakısı markalı Rakı, sonraki yıllarda “Resumu” Sitte” Rakı vergisi olarak “Duyun-u Umumiye”ye önemli miktarlarda gelir sağlamıştır. Aynı yıllarda piyasaya çıkan Mihyoti Rakısı, Umurca Rakısı ile birlikte Osmanlı’da kapalı şişede sunulan ilk endüstriyel Rakılardır. 1852 yılında İstanbul’a gelen Gautier, Beyoğlu’nda yerli içki olan Rakının beyazlaştırdığı ve büyük bardaklarda içildiğini yazar.

Kurtuluş Savaşı sırasında, Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti tarafından Meni Müskirat Kanunu ile 28.04.1920 tarihinde içkiye yasak koyulmuş ve Meni Müskirat Kanunu 22.03.1926 tarihinde kaldırılmıştır. Her türlü içki üretimi, ithalatı ve kullanılması yasak edilmesine rağmen birçok ev, küçük geleneksel imalathanelere dönüştürülerek Rakı üretilmiş ve böylece hem meyhane kültürü hem de imbik ile Rakının üretimi devam etmiştir.

II. Abdülhamit döneminde kurulan, Osmanlı Düyun-ı Umumiye İdaresinin İstanbul Müskirat

Bölümünün fen serkontrolörü olan Ali Haydar’ın, kapağında “Rakıcılık, Türkiye Cumhuriyeti Dahilindeki Rakı Sanatının Bütün Vaziyetleri ve Usul ve Feni Dahilinde ve Vesaiti İbtidaiye ile Rakı İmalini Herkesin Anlayacağı Bir Surette İzah Eder Risaledir” yazan 1926 tarihli kitabı, Rakı hakkında önemli bilgiler verir.

Tekel Genel Müdürlüğünün yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, ünlü gezgin ve gazeteci Hikmet Feridun Es’in, “Bir Şişenin Tarihi” başlıklı yazısında, dönemin çeşitli Rakılarını, markaları ve fiyatlarıyla birlikte yer alır.

Tekel İdaresinin kurulmaya başladığı 1928 yılında, kaliteli Rakı üretiminde tercihen, kuru üzüm suması ve Çeşme’de yetiştirilen anason kullanılırdı. O dönemde özel sektör sumayı, yasa gereği, Tekel İdaresinden almaya başlamıştı. Ayrıca özel Rakı imalathanelerinin üretimden tüketime kadar denetimleri, Tekel İdaresi tarafından yürütülürdü.

12.06.1942 tarihli ve 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisar Kanunu ile her türlü ispiroto ve ispiroto içkilerin üretimi, iç ve dış alım ve satışı, dağıtımı ve fiyatlandırılmasına ilişkin usul ve esasları düzenlemek görevi Tekel’e verilmiştir. Bu Kanun gereği Rakının üretimi devlet tekeli altına alınınca, o dönemde özel sektör Rakı üreticileri piyasadan çekilmek durumunda kalmışlardır. Rakının geleneksel üretim tekniğinin korunması, 4250 sayılı Kanun ile sağlanmıştır.

Tarım ve Orman Bakanlığının 09.08.1991 tarihli ve 441 sayılı Bakanlığın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) kapsamında yürütülen gıda kontrol hizmetleri, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 28.06.1995 tarihli ve 560 Sayılı KHK’nin yürürlüğe girmesiyle yeni bir boyut kazanmıştır. 560 Sayılı KHK’ya dayanılarak hazırlanan ilk ürün tebliği, 21.10.1995 tarihli Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğidir. Bu Tebliğde Rakının tanımı ve özelliklerine yer verilmiştir.

Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün yeniden yapılandırılması ile Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumunun kurularak 4733 sayılı Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanunun çıkarılması, 2002 yılında gerçekleşmiştir. 4250 sayılı Kanunun uygulanmasına yönelik işlemlere ve tüm bu işlemlerin teknik kontrolüne ilişkin çalışmaları yürütmeye görevi Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumuna verilmiştir.

2001 yılında özelleştirme programına alınan Tekel, 2003 yılında yeniden yapılandırılarak bir şirket kurulmuş, bu şirketin de 27.02.2004 tarihli devir sözleşmesi ile özelleştirilmesinin ardından alkollü içkilerde devlet tekeli dönemi sona ermiştir.

Osmanlı döneminden beri konu ile ilgili çıkarılmış olan mevzuatla, Rakının korunarak tekniğine uygun olarak güvenli biçimde üretilmesi, devletin kontrolü altındadır. Bu kapsamda Rakının üretimi; 4250 sayılı Kanun, 26.09.2002 tarihli ve 24888 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları İşletilmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik ile 2016/55 sayılı Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği uyarınca yapılır.

Üretim Metodu:

Rakının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

I- Suma Üretimi:

a) Üzümünden şıranın elde edilmesi, mayşe hazırlama: Suma üretiminde yaş veya kuru üzümler kullanılır.

Kuru üzümünden şıra üretimi: Kuru üzümün depolanmasında güvenli nem seviyesi, küf oluşumunu önlemek için %14’ün altında olmalıdır. Kuru üzümde şeker miktarı genellikle % 50-75 (ağırlık / ağırlık) arasında çeşide ve kaliteye bağlı olarak değişir. Kuru üzümler, yıkama ve ayıklama işlemlerinden geçtikten sonra, mayşeleme sırasında şekerin suya geçişi kolaylaştırmak için bıçaklarla kıyılır. Dengeleme tankında toplanan kıyılmış üzümün şeker oranı genellikle %15-17 olacak şekilde su ile karıştırılır.

Yaş üzümünden şıra üretimi: Yaş üzümler yabancı maddelerinden arındırılır, sap ayırma-ezme makinasından geçirilip ezilir. Parçalanmış yaş üzümler preslenerek ya da palperden geçirilerek posasından (kabuk, ve çekirdeklerinden) ayrılır ve üzüm sırası elde edilir. Üzümlerdeki şeker içeriği, haziran ayından ekim ayına doğru artarak % 11 - 25 (7-14 bome) arasında değişim gösterebilir.

Maya Çoğaltma ve Alkol Fermantasyonu: Alkol fermantasyonuna geçmeden önce iki aşamalı maya çoğaltma işlemi yapılır. Rakı üretiminde maya olarak *Saccharomyces cerevisiae* kullanılır.

Fermantasyon tankına, çoğaltılmış maya konup üzerine şıra eklenerek fermantasyon başlatılır. Fermantasyonun takibi; sıcaklık ve yoğunluktaki düşme kaydedilerek kontrol edilir. Alkol fermantasyonunun asıl ürünleri etil alkol ve CO₂’dir. Fermantasyonun yan ürünleri olarak gliserin, asetaldehit, yüksek alkoller, asit ve esterler ile metanol meydana gelir.



Fermantasyon sırasında oluşan CO₂ ortamdan uzaklaştırılarak CO₂ yıkama kolonuna gönderilir. Mayşede şeker tamamen parçalandığında fermantasyon işlemi tamamlanır. Fermantasyon sonunda başlangıçtaki şeker miktarına bağlı olarak alkollü mayşe elde edilir. Alkollü mayşe distilasyon ünitesine gönderilir.

b) Kolon Distilasyonu: Geleneksel ve düzgün ilerlemiş bir fermantasyon süreci geçirmiş mayşenin distilasyonu sonucunda elde edilen kaliteli suma, kaliteli Rakı üretimi için şarttır.

Fermantasyonunu tamamlayan mayşe, distile edilmek üzere suma distilasyon ünitesine alınır. Kolon distilasyon ünitesi; gazdan arıtma ve mayşe kolonu, pürifikasyon kolonu, rektifikasyon kolonu ve demetilizasyon kolonlarından oluşur. Kolonların içinde alkol ile buharın etkileşimini arttırmak amacıyla yerleştirilmiş delikli yapıda platolar bulunur. Ters akım prensibine göre çalışan sistem, su ve enerji kaybını minimize edecek şekilde tasarlanmıştır. Bu üniteye yer alan kolonların işlevleri aşağıdaki gibidir.

Gazdan arıtma kolonu ve mayşe kolonu: Gazdan arıtma kolonundan fermantasyondan sonraki artık gazlar ve distilasyon kalitesi üzerinde negatif etkisi olan uçucu sülfür bileşikler atılır. Gazdan arıtma işleminden sonra mayşe kolonundan elde edilen alkol %50-60 arasındadır.

Pürifikasyon (aldehit ve baş ürün saflaştırma) kolonu: Bu kolona gelen alkolden ester ve aldehit gibi hafif ve uçucu bileşenler ile baş mahsul ayrılır. Özellikle aldehitlerin alınması, kalite açısından önemlidir.

Rektifikasyon (düzeltme) kolonu: Yüksek alkollerin ayrılması, bu kolonda gerçekleşir. Elde edilen, hacmen %92-94,5 alkol içeren sumada metanol yüksek ise, suma demetilizasyon kolonuna gönderilir.

Demetilizasyon kolonu: Bu kolonda suma içindeki alkolden metanol arıtılır. Böylece kendine özgü aromasıyla en fazla hacmen % 94,5 alkol içeren suma elde edilir.

II- Rakı Üretimi:

Rakıdaki toplam alkolün en az % 65'i sumadan gelecek şekilde tarımsal etil alkol ile karıştırılmış suma veya sadece suma bakır imbiklere alınır. Bir önceki imbik distilasyon işleminden kalan baş ve son ürünler (aporak) kullanılacak durumda ise imbiğe ilave edilir. En az hacmen % 40 alkol içerecek şekilde su ile seyreltilerek 5000 litre veya daha küçük dolum hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile distile edilir. 5000 litrelik dolum hacimli bir imbiğin doldurulup distile edilmesi yaklaşık 48 saat sürer. Bu distilasyon süresi içinde Rakının içinde bulunması istenmeyen bileşenler, aşağıda yer alan fraksiyonlar halinde ayrılır.

- 1-Baş mahsul (imalat harici)
- 2-Baş mahsul
- 3-Orta mahsul (Rakı)
- 4-Son mahsul
- 5-Son mahsul (imalat harici)

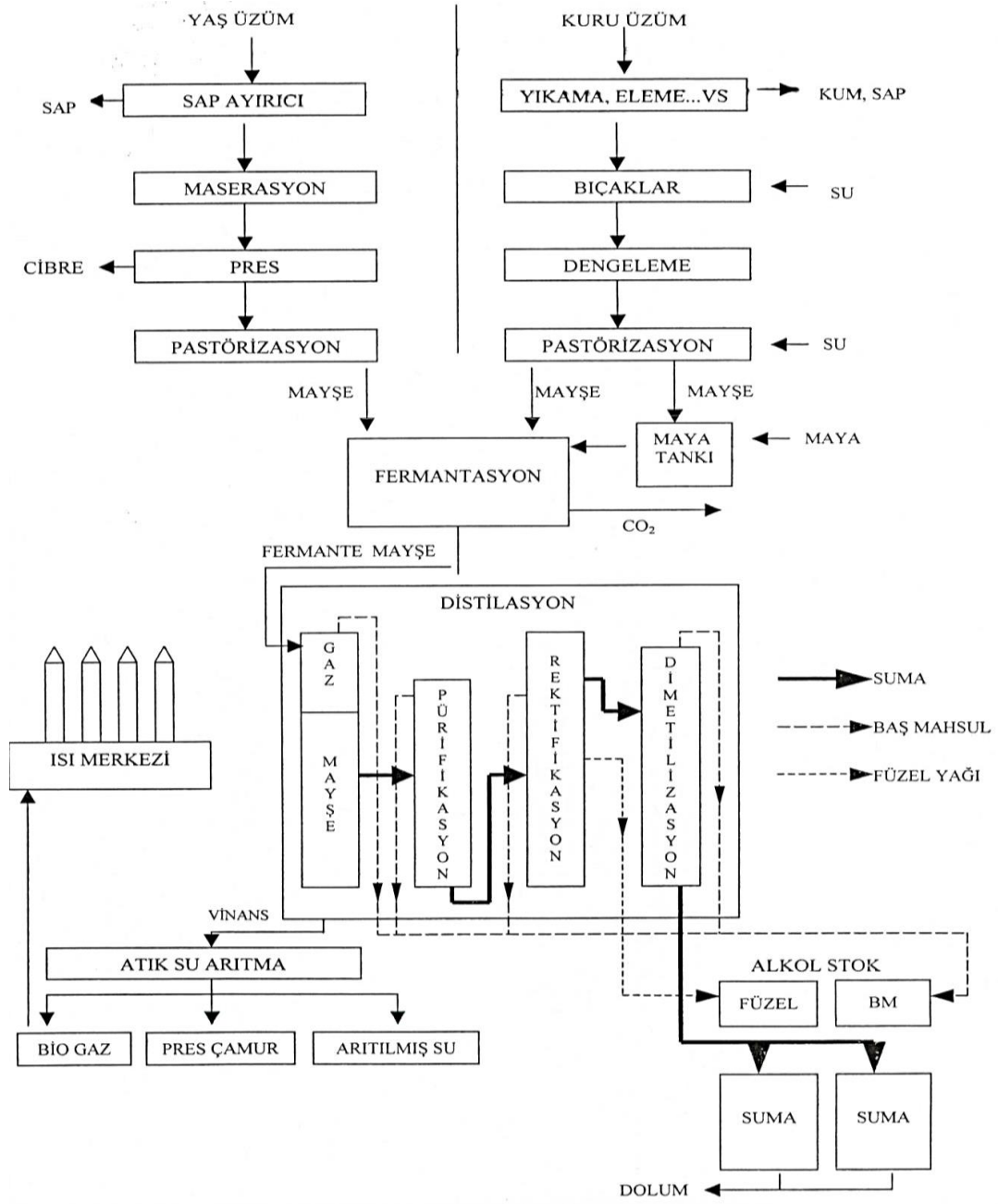
Baş mahsul; ester, aldehit gibi alkole göre daha düşük derecelerde kaynayan maddeleri içerir. Bu ürün keskin kokulu, süt gibi beyaz renktedir. Akışı, distilasyon başlangıcından yaklaşık iki saat sonra başlar. Baş mahsul alımı bitince etil alkolce zengin, Rakıya işlenen orta ürün alınmaya başlanır. Orta ürünün alımına akan distilatın kokusu ağırlaşır, sıcaklığı yükselmeye başlayınca son verilir. Son mahsul kaynama dereceleri alkole göre daha yüksek olan yüksek alkoller kapsar.

İmbiklerden orta ürün olarak alınan ve alkol derecesi yaklaşık %70-80 olan orta ürün, su ilave edilerek seyreltilir. Bu işleme "söndürme" denir. Söndürülmüş ürüne, litresinde en fazla 10 gram kadar şeker ilave edilebilir. Rakı, en az bir ay paslanmaz çelik tanklarda veya meşe fıçılarda dinlendirilir. Dinlendirilen Rakı, filtrelerden geçirilerek kalite kontrol işlemlerinden sonra nihai ürün olarak şişelenir.

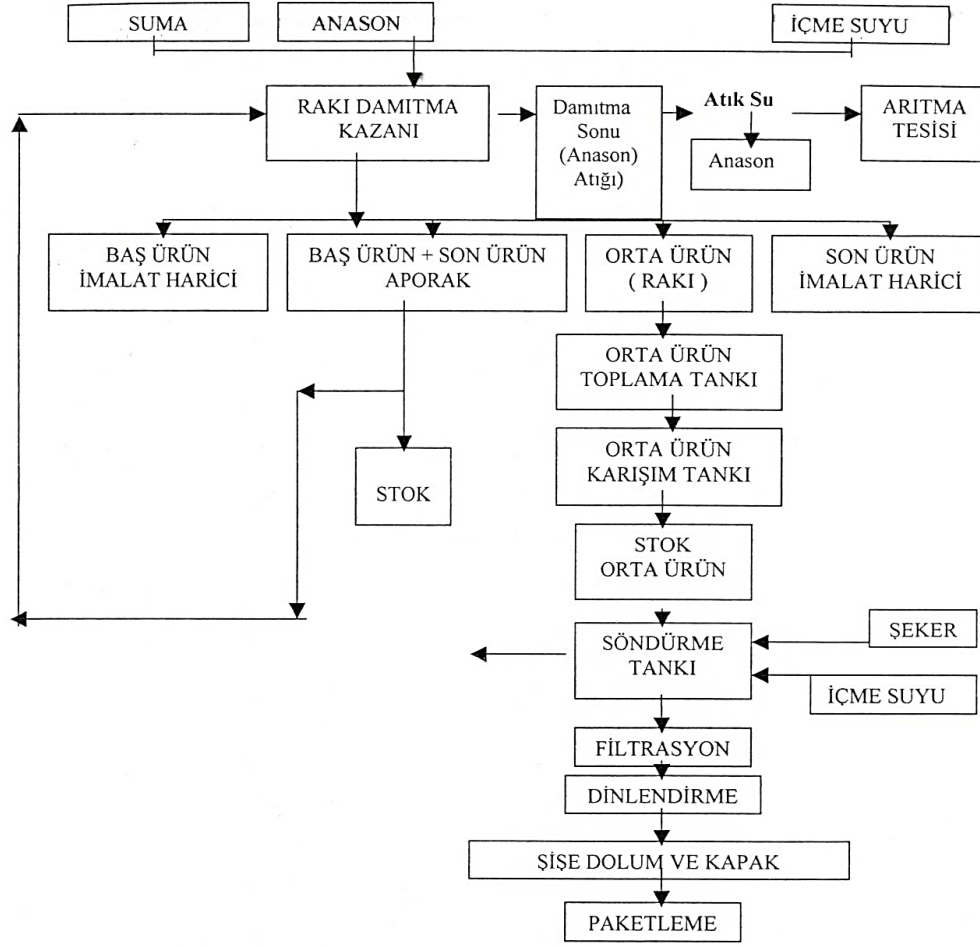
Şişeleme: Dolum, kapaklama, etiketleme, kodlama (üretim tarihi ile lot numarasının ürüne basılması), ürünün kalite kontrolü ve kolileme/çoklu paketleme işlem basamaklarından oluşur.

Rakı üretiminde belirtilen tüm işlemlerin, Türkiye'de yapılması zorunludur.

Şekil 1: Suma Üretimi Proses Akış Şeması



Şekil 2: Rakı Üretimi Proses Akış Şeması



Denetleme:

Denetimler; Geleneksel Alkollü İçki Sanayicileri Derneğinin (GİSDER'in) koordinatörlüğünde ve GİSDER'den, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesinden, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesinden ve Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine, denetim mercii üyelerinden en az üç tanesinin katılımıyla her zaman yapılır. Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan firmalar tarafından karşılanır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümün uygunluğu.
- Üretimde kullanılan anason tohumunun uygunluğu.
- Tarımsal etil alkolün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün hacmen % alkol miktarı (en az % 40).
- Toplam uçucu madde miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla).
- Ürünün hacmen trans-anetol miktarı (litresinde en az 800 miligram).
- Şeker kullanılması halinde şeker miktarı (litrede en fazla 10 gram).
- Metanol miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 150 gram).
- Ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Rakı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii; üretimde kullanılan girdilerden başlayarak, üretim metodu ve son ürünün özellikleri açısından üretim tesisi, ürün ve belgeler üzerinden denetimi yapar ve numune alır. Denetim sırasında alınan Rakı

numuneleri, Türk Akreditasyon Kurumu (TURKAK) tarafından akredite tüm Üniversite veya Gıda Kontrol Laboratuvarında analiz ettirilerek değerlendirilir.

Denetime ilişkin raporlar, GİSDER tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.