

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ BAHARAT TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2013/12)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; baharatın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ öğütülmüş, ufalanmış ve bütün haldeki baharatı ve baharat karışımlarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Az gelişmiş ve cılız tohum: Olgunlaşmamış ve buruşuk tohumları,
- b) Baharat: Çeşitli bitkilerin tohum, tomurcuk, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, gövde, rizom, yumru, yaprak, sap, soğan gibi kısımlarının kurutulup; bütün halde ve/veya ufalanması ve/veya öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet vermek için kullanılan ürünleri,
- 1) Ada çayı: *Salvia sericeo-tomentosa* Rech.f. *Salvia sclarea* L., *Salvia officinalis* L. ve *Salvia fruticosa* Mill. (Lamiaceae), *Salvia triloba* çalimsı genç bitkilerinin kurutulmuş yapraklarını,
- 2) Anason: *Pimpinella anisum* L. (Apiaceae) türüne giren bitkilerin meyvelerini,
- 3) Ardiç: *Juniperus communis* L. (Cupressaceae) ağaçlarının, hasat edilerek kurutulmuş meyvelerini,
- 4) Aspir çiçeği: *Carthamus tinctorius* L. türüne giren bitkilerin olgunlaşma sonrasında açan ve kurutulan krem, turuncu, beyaz, kırmızı gibi renklerde olabilen çiçeklerini,
- 5) Beyazbiber-Akbiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin, olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,
- 6) Biberiye-kuşdili: *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,
- 7) Cedvar: *Curcuma zedoaria* (Christm.) Rosc. (Zingiberaceae) türüne giren otsu çok yıllık bitkilerin tekniğine uygun olarak çıkarılmış ve kurutulmuş rizomunu,
- 8) Çam fıstığı: *Pinus* cinsine giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmını,
- 9) Çemenotu-buyotu: *Trigonella foenum-graecum* L. (Fabaceae) türüne giren bitkilerin sarıdan sarımsı kahverengine kadar değişen renklerdeki tekniğine uygun olarak kurutulmuş olgun tohumlarını veya bunların öğütülmüş halini,
- 10) Çörekotu: *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumunu,
- 11) Çörtükotu: *Echinophora tenuifolia* L. subsp. *sibthorpiana* (Guss.) Tutin (Apiaceae) bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,
- 12) Defne yaprağı: *Laurus nobilis* L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,
- 13) Dereotu: *Anethum graveolens* L. (Apiaceae) bitkilerinin hasat edilerek tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,
- 14) Fesleğen: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tam çiçeklenme döneminde hasat edilerek yeşil renge sahipken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,
- 15) Frenk kimyonu: *Carum carvi* L. (Apiaceae) türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmadan toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş, tohumu andıran meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,
- 16) Hardal: *Brassica nigra*, *Brassica juncea*, *Sinapis alba* türlerine giren bitkilerin tohumlarını veya öğütülmüş halini,
- 17) Haşhaş: *Papaver somniferum* L. (Papaveraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını,
- 18) Havlıcan: *Alpinia officinarum* H. (Zingiberaceae) çok yıllık otsu bitkilerin tekniğine uygun olarak çıkarılmış ve hazırlanmış rizomunu,

19) Hindistan cevizi: *Cocos nucifera* L. (Arecaceae) türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin rendelenmiş halini,

aa) Yağı azaltılmış hindistan cevizi: *Cocos nucifera* L. (Arecaceae) türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin rendelenmiş ve tekniğine uygun olarak yağı azaltılmış gıda sanayinde kullanılan, doğrudan tüketiciye sunulmayan halini,

20) Hintceviz-Besbase: *Myristica fragrans* Houtt (Myristicaceae) türüne giren bitkilerin olgun meyvelerinin etli dokusu ve sert kabuğu ayrılmış iç kısmını,

21) İsoet: *Capsicum* cinsine (Solanaceae) ait bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulması, su ile tavlanaarak uygun partikül büyüklüğünde kırıcılarda kırılması, 70-80 °C sıcaklıkta 3-12 gün bekletilmesi ve yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz ilave edilmesiyle elde edilen, kendine özgü, tat, koku, aroma ve kırmızıdan siyaha kadar farklı renklerdeki yarı fermente baharatı,

22) Kakule: *Elettaria cardamomum* L. Maton (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin olgunlaşmaya yakın meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini veya bu meyvelerden ayrılmış tohumlarını,

23) Karabiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

24) Karanfil: *Eugenia caryophyllata* Thunb. (Myrtaceae) türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

aa) Ana karanfil: 4 adet içe doğru kıvrık, çanak yaprakları ile sarılmış, yumurta şeklinde kahverengi üzüksü meyvelerini,

bb) Başsız karanfil: Tomurcuk başı kopmuş, sadece sapı kalmış karanfili,

cc) Koker karanfil: Yeterli kurutulmama sebebiyle fermentasyona uğramış soluk kahve renkli beyazımtırak, unlu görünüşlü, buruşuk yüzü karanfilleri,

25) Kebabiye: *Piper cubeba* L. (Piperaceae) bitki meyvelerinin tam olgunlaşmadan önce hasat edilerek kurutulmuş meyveleri,

26) Kekik: *Thymus* cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

27) Kırmızıbiber: *Capsicum* (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halini,

28) Kırmızı karabiber: *Schinus terebinthifolius* ve *Schinus molle* türlerine giren bitkilerin meyvelerinin olgunlaşması sonrasında tekniğine uygun olarak kurutulan, kırmızı ve pembenin tonlarında renklerde olan, tane veya öğütülmüş halini,

29) Kimyon: *Cuminum cyminum* türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

30) Kişniş: *Coriandrum sativum* L. (Apiaceae) türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş veya bunların öğütülmüş halini,

31) Kuşüzümü: *Vitis vinifera* L. (Vitaceae) türüne giren ufak taneli üzümün yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

32) Mahlep: *Prunus mahaleb* L. (Rosaceae) türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin sert çekirdeği kırılarak çıkarılan içinin tane veya öğütülmüş halini,

33) Maydanoz: *Petroselinum* sp. bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının bütün veya ufalanmış veya öğütülmüş halini,

34) Melisa-oğulotu: *Melissa officinalis* L. (Lamiaceae) bitkilerinin çoğu zaman tam açmamış çiçekli kısımlarla birlikte yapraklarını,

35) Mercanköşk: *Origanum majorana* bitkisinin çoğu zaman tam açmamış çiçekli kısımlarla birlikte yapraklarının tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

36) Meyankökü: *Glycyrrhiza glabra* L. (Fabaceae) bitkisine ait rizomların usulüne uygun olarak kurutulması ve parçalanması ile elde edilen halini,

37) Nane: *Mentha* (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halini,

38) Pul kırmızıbiber: *Capsicum* (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanaıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halini,

39) Reyhan: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin olgun döneminde rengi mor iken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

40) Rezene: *Foeniculum vulgare* Mill.var. dulce (Apiaceae) cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak

kurutulmuş meyvelerinin bütün veya öğütülmüş halini,

41) Safran: *Crocus sativus* L. (Iridaceae) türüne giren bitkilerin stigmalarının turuncu-kırmızı renkli uç kısmının yağ ve balmumu içermeyecek şekilde tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

42) Salep: Çiçeklenmesini tamamlamış Orchidaceae familyasına dahil yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip su veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş veya öğütülmemiş halini,

43) Sarımsak: *Allium sativum* L. (Alliaceae) türüne ait soğanların tekniğine göre işlenerek kurutulmuş, dilimlenmiş ve öğütülmüş, granüle edilmiş halini,

44) Sater: *Satureja hortensis* türüne giren bitkilerin çiçekli kısımlarla birlikte yapraklarının tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

45) Soğan: *Allium cepa* L. (Alliaceae) türüne ait soğanların tekniğine göre işlenerek kurutulmuş, dilimlenmiş, öğütülmüş veya granüle edilmiş halini,

46) Sumak: *Rhus aromatica* türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofraya tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarını,

47) Susam: *Sesamum indicum* L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

48) Tarçın: *Cinnamomum* (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyırılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş öğütülmüş halini,

aa) Çin tarçın kabuğu: *Cinnamomum cassia* Presl. (Lauraceae) ağaçlarının genç sürgünlerinin kurutulmuş kabuklarının, kısmen veya tamamen mantar tabakasıyla örtülü ve pürüzlü halini,

bb) Seylan tarçın kabuğu: *Cinnamomum zeylanicum* Blume'un genç dallarının, soyulmuş kabuklarının, mantar tabakası olmayan ve yüzeyi pürüzsüz halini,

49) Tarhun: *Artemisia dracunculoides* L. (Asteraceae) türüne giren bitkilerin çiçeklenme döneminde hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve saplarından sıyrılmış yapraklarını,

50) Vanilya: *Vanilla fragrans* türlerinin tam olgunlaşmadan toplanıp, diğer bütün baharatlardan farklı olarak kürleme ile solma noktasına kadar kurutulup enzim etkisi başlatılarak, tekniğine uygun olarak kurutulan ve bekletilen kür edilmiş meyvelerini,

51) Yenibahar: *Pimenta officinalis* türüne giren bitkilerin olgunlaşmış, dolgun, 4,5-9,5 mm çapında, koyu kahve renkli meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

52) Zencefil: *Zingiber officinale* Roscoe (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin, 20 mm'den daha uzun şekilsiz, parçalar halinde bulunan, kabuğu soyulmuş veya soyulmamış olarak, tekniğine uygun şekilde kurutulmuş köksaplarını ve bunların parça veya öğütülmüş halini,

53) Zerdeçal: *Curcuma longa* L. (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki köksaplarının bütün veya öğütülmüş halini,

c) Baharat karışımı: Tekniğine uygun olarak hazırlanmış baharatların bir araya getirilmesiyle elde edilen karışımı,

ç) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

d) Boy özelliği: Her ürün için öğütülmüş baharatın % 90'ının geçebileceği elek göz açıklığı değerini,

e) Bozuk tane: Çürümüş, küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızışmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli taneleri,

f) Hafif tane: İçleri kısmen veya tamamen boş olan karabiber tanelerini,

g) Kırık yaprak: En çok 1/4'ü kopmuş yaprağı,

ğ) Kurutma: (a) bendinde tanımlanan baharatların kullanılan kısımlarının kendine has renk, uçucu yağ gibi özellikleri taşıyacak şekilde doğal yollarla veya uygun teknolojik metotlarla kurutulması işlemini,

h) Lekeli yaprak: Yüzeyinin 1/5'inden fazlasında çillenme, benek, şerit, adacık ve benzeri görünüşte renk farkları bulunan yaprakları,

ı) Öğütme: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının tekniğine uygun olarak temizlenip, kurutulduktan sonra öğütülmesi işlemini,

i) Siyah tane: Dış kabukları tamamen soyulmamış koyu renkli karabiber tanelerini veya tamamen boş olan beyazbiber tanelerini,

j) Şekerlenmiş tane: İçinde veya dışında kolayca fark edilebilen, görünüşünü ve tadını olumsuz yönde etkileyen şeker kristalleri oluşmuş kuş üzümü tanelerini,

k) Yabancı madde: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki ve bitki parçaları dışında, gözle görülebilen kendisinin istenen kısmından başka her türlü maddeyi,

ifade eder.

Ürün özellikleri

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

a) Baharatın fiziksel ve kimyasal özellikleri Ek-1, Ek-2, Ek-3 ve Ek-4'e uygun olur. Değer belirlenmeyen ürün-kriter için denetimlerde bu kriterler arattırılmaz.

b) Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olur; yabancı tat ve koku almış olmaz ve bozuk tane içermez.

c) Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ile bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmaz.

ç) Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı Ek-2'de belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmak zorundadır.

d) Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz. Karabiberin doğasından gelen nişasta göz önüne alınarak, nişasta miktarı % 55'ten fazla olamaz.

e) Öğütülmüş zerdeçalda kurşun kromat deneyi negatif olmak zorundadır.

f) Safranda toplam azot miktarı kuru madde üzerinden kütlece en çok %3, renklendirme gücü 400 nm'de en az 130 olmak zorundadır.

g) Tane hardalda tür karışımı kütlece en çok %15 olmak zorundadır.

ğ) Acı ve tatlı öğütülmüş kırmızıbiberlerde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %1'i geçemez.

h) Pul kırmızıbiberlerde ve isotta ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6'yı, tuz miktarı % 7'yi, tohum ve tohum parçaları kütlece % 40'ı kuru madde üzerinden toplam yağ miktarı %18'i geçemez.

ı) Pul kırmızıbiberlerde ve isotta kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i geçemez.

i) Kuş üzümünde, 25 g'daki tane sayısı 200-500 arasında olmak zorundadır.

j) Hindistan cevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok % 0,35 olmak zorundadır.

k) Yağı azaltılmış hindistan cevizi, perakende satış yerlerinde doğrudan tüketiciye sunulamaz. Ancak, üretim yerleri ve gıda toptancılarında satışa sunulabilir.

l) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere 6/11/1999 tarihli ve 23868 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Işınlama Yönetmeliği'ne uygun olarak ışınlama işlemi yapılabilir.

m) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden bitkisel yağ kullanımına izin verilenlerde 12/4/2012 tarihli ve 28262 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29)'nde tanımlanan bitkisel yağlar kullanılır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddelerine ilişkin, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Doğal yollarla yapılan kurutmalarda bitkiler, toprak ile doğrudan temas halinde olmamalıdır ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde kurutulur.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin ambalajsız olarak piyasaya arz edilmesi halinde Ek-5'te yer alan hijyen kurallarına uyulur.

Ambalajlama

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Öğütülmüş çörekotu, yalnızca vakumlu ambalajlarda satışa sunulur.

Etiketleme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan

hükümler uygulanır.

(2) Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatta ürünün hasat yılı ve paketleme tarihi, diğerlerinde ürünün hasat yılı esas alınır.

Taşıma ve depolama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 14 – (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.

(2) Gıda satış veya toplu tüketim yerlerinde, orijinal ambalajı açıldıktan sonra; satılan, toplu tüketime arz edilen veya teşhir edilen ürünlerde, 5996 sayılı Kanunda belirtilen idari yaptırım uygulanmasını gerektiren bir durum tespit edilmesi halinde, idari yaptırım kararı, olumsuzluğun tespit edildiği gıda satış yerine veya toplu tüketim yerine uygulanır. Olumsuzluğun üreticilerden kaynaklandığının tespit edildiği durumlarda ise 5996 sayılı Kanunda belirtilen ilgili yaptırımlar üretici işletmelere uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 15 – (1) 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No:2000/16) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ hükümlerine bir yıl içerisinde uymak zorunda olan gıda işletmecileri; uyum sağlayana kadar 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği hükümlerini uygulamak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1													
ÖĞÜTÜLMEMİŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ													
Baharat	Yabancı madde	Rutubet	Toplam kül	% 10 LİHCl’de çözünmeyen kül	Uçucu olmayan eter ekstraktı	Selüloz	Uçucu yağ	Kırıntı	Bozuk tane	Az gelişmiş ve oluk tane	Buruşuk tane-kapsül	Siyah tane	Hafif tane
	En çok (% m/m)	En çok (%)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En az (% m/m)	En çok (% m/m)	En az (ml/100 g)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)	En çok (% m/m)
Anason	3	10					1,5		2				
Ardıç	Bulunmaz	11	4	1									
Beyazbiber-akbiber	0,5	14	2	0,3	6,5	6	1	3				10	
Cedvar		10	7	1,5									
Çemenotu-buy	1	11	5	1,5				5	2				
Çam fıstığı	0,7	8						10	1,5		1		
Çörekotu	1	8	6	1									
Frnk kimyonu	2	12	8	1,5			2,5						
Hardal	1	10	6	1,5	28		0,5						
Haşhaş	1,5	11	10	1					0,5				
Havlican	Bulunmaz	10	6	1,5									
Hintceviz-Besbase	0,5	10	2	0,5			5						
Kakule (tohum)	2	12	9,5	3			3,5			5			
Kakule (meyve)	Bulunmaz	12	9,5	3			3,5				7		
Karabiber	1	12	8	1	6	18	2			4			10
Kebabıye	1	7	5,5	1									
Kimyon	2	12	9	1,5			2,2						
Kişniş	2	12	7	1,5			0,4	10	2				
Kuşüzümü	0,5	15											
Mahlep	0,25	7	6	1				5	0,5				
Meyankökü	Bulunmaz	9	8	1,5									
Rezene	2	12	11	1			1						
Salep	Bulunmaz	8	1,9	0,2									
Susam	2	8	5	1					1				
Yenibahar	1	12	5,5	0,5			3						
k.m.:kuru madde													
% m/m: ağırlıkça yüzde													

Ek-2									
ÖĞÜTÜLMÜŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ									
Baharat	Yabancı	Rutubet	Toplam kül	% 10 luk HCl’de	Uçucu	Selüloz	Uçucu	Tuz	Boy

	madde En çok (% m/m)	En çok (%)	k.m. En çok (% m/m)	çözünmeyen kül k.m. En çok (% m/m)	olmayan eter ekstraktı k.m. En az (% m/m)	k.m. En çok (% m/m)	yağ k.m. En az (ml/100g)	En çok (% m/m)	özelliği elek göz açıklığı mm	çözünen ekstrakt k.m. En az (% m/m)	Oksit(CaO) k.m. En çok (% m/m)
Beyazbiber-akbiber	Bulunmaz	14	2	0,3	6,5	6	0,7		1		
Çemenotu –buy	Bulunmaz	11	5	1					1,3	30	
Çörekotu	1	9	6	1							
Frenk kimyonu	1	10	8	1,5			1,8		1		
Hardal	Bulunmaz	6	6	1,5	25	6	0,35*		1		
Karabiber	Bulunmaz	12	8	1	6	17,5	1,5		1		
Karanfil	Bulunmaz	10	7	0,5	4	13	14		1		
Kimyon	Bulunmaz	10	9	1			2		1		
Kırmızıbiber (acı)	Bulunmaz	11	9	1	12	25	Aranmaz		1		
Kırmızıbiber (tatlı)	Bulunmaz	11	9	1	12	25	Aranmaz		1		
Kuşniş	Bulunmaz	10	7	1			0,2		1		
Mahlep	Bulunmaz	7	6	1							
Pul kırmızıbiber-isot	0,5	15	17*	1			Aranmaz	7			
Rezene	Bulunmaz		11	1			0,5				
Safran	Bulunmaz	8	8	1,5					0,2	55	
Salep	Bulunmaz	8	1,9	0,2							
Sarımsak	1	7	6	0,5							
Soğan	1	6	5	0,5							
Sumak	1	13	12	1				6			
Tarçın	Bulunmaz	12	5	2	0,5		1*		0,80		
Vanilya	Bulunmaz	10									
Yenibahar	Bulunmaz	12	5,5	0,5	4,5	27,5	2,5		0,80		
Zencefil (ağartılmamış)	Bulunmaz	12	8	2	3**	8*	1,5		0,80	11,4	1,1
Zencefil (ağartılmış)	Bulunmaz	12	12	2	3**	8*	1,5		0,80	11,4	2,5
Zerdeçal	Bulunmaz	12	9	1,5			1,5		0,80		
Yukarıda yer alan özelliklere ek olarak ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde suda çözünen kül k.m'de en çok % 1,9; alkolde çözünen ekstrakt k.m'de en az % 5,1 olmalıdır.											
* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz.											
** Ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde uçucu olmayan eter ekstraktı değerleri en çok olarak verilmiştir.											

Ek-3 YAPRAK/ÇİÇEK BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ									
Baharat	Yabancı madde En çok (% m/m)	Rutubet En çok (%)	Toplam kül k.m. En çok (% m/m)	% 10 luk HCl'de çözünmeyen kül k.m. En çok (% m/m)	Selüloz k.m. En çok (% m/m)	Uçucu yağ k.m. En az (ml/100g)	Sap ve dal parçacıkları En çok (% m/m)	Kırık yaprak-parça En çok (% m/m)	Lekli yaprak En çok (% m/m)
Adaçayı	2	10	9	2		0,5			
Aspir Çiçeği	2	10	8	1,5					
Biberiye	1	10	10	2		1	8		
Çötkökotu	2	10	11	1,5					
Defne yaprağı	0,1	8	7	1,5	30	1*		15	10
Dereotu	0,5	8	15	2					
Fesleğen-reyhan	2	10	15	1		0,3	10		
Kekik	2	10	12	2		1*	10		
Maydanoz	0,5	7,5	14	1,5					
Melisa-oğulotu	2	10	12	1					
Mercanköşk	2	10	12	2					
Nane	0,1	10	12	2,5		0,7*	5		
Sater	2	10	12	1		1			
Tarhun	0,1	10	15	1,5		0,3			
Kekikte; sap ve dal parçacıkları, kekik çiçeği ve tohumunu da kapsamaktadır.									
* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz.									

Ek-4													
DİĞER BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ													
Baharat	Yabancı madde En çok % m/m	Rutubet En çok %	Uçucu yağ k.m. En az mL/100g	Suda çözünen ekstrakt k.m. En az % m/m	Kırık parça En çok %m/m	Bozuk parça En çok % m/m	Kabuk kalınlığı mm	Kalsiyum oksit (CaO) k.m. En çok % m/m	Uçucu olmayan eter ekstraktı k.m. En az % m/m	Yağ asidi Laurik asit En çok % m/m	Ana karanfil En çok %	Başsız karanfil	Koker karanfil
												En çok	En çok
												%	%
Hindistan cevizi	Bulunmaz	3							65	3			
Hindistan cevizi (Yağı azaltılmış)	Bulunmaz	3							45	3			
Karanfil(bütün)	1	12	17								4	5	3
Safran	1	8		55									
Tarçın(Çin tipi kabuk)	1	12	1*				1-3						
Tarçın(Seylan tipi kabuk)	1	12	1*				0,2-1						
Zencefil (bütün) (ağartılmış)	2	12	1,5					2,5					
Zencefil (bütün) (ağartılmamış)	2	12	1,5					1,1					
Zerdeçal (parmak)	1	12	1,5		3	1							
Zerdeçal (soğan)	1	12	1,5			3							
Bu tabloda yer alan baharatın kül ve %10'luk HCl'de çözünmeyen kül değerleri öğütülmüş formları ile aynıdır.													
* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz.													

EK-5

Baharat satış yerlerine ilişkin gereklilikler;

- 1- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen baharatlar sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun malzemeden yapılmış kaplarda ve ortam koşullarından gelebilecek bulaşmalara engel olacak şekilde, kapalı olarak, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde sergilenir.
- 2- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler sadece bu Tebliğ kapsamında belirlenen hijyen koşullarını sağlayan yerlerde piyasaya arz edilir. Pazar, kasap, manav gibi yerlerde satışa sunulamaz.
- 3- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen baharatlar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir malzemeye sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir.

