

**TÜRK GIDA KODEKSİ BAHARAT TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ NO: 2022/7)**

**Amaç**

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

**Kapsam**

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

(2) Bu Tebliğ; baharat ile birlikte nişasta, un, maya özütü gibi baharat harici bileşenler de içeren tavuk harcı, köfte harcı ve benzeri harç ve karışımları 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) 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 ve aşağıda belirtilen ürünleri;

1) Ada çayı: *Salvia sericeotomentosa* Rech.f., *Salvia officinalis* L. ve *Salvia fruticosa* Mill. (Lamiaceae), çalimsı genç bitkilerinin kurutulmuş yapraklarını,

2) Anason: *Pimpinella anisum* L.(Apiaceae) türüne giren bitkilerin meyvelerini,

3) Ardıç: *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) Biberiye-kuşdili: *Rosmarinus officinalis* L.(Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

6) Cedvar: *Curcuma zedoaria* (Christm.) Roscoe (Zingiberaceae) türüne giren otsu çok yıllık bitkilerin tekniğine uygun olarak çıkarılmış ve kurutulmuş rizomunu,

7) Çam fıstığı: *Pinus cinsine* giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmını,

8) Çemen: *Trigonella foenum-graecum* L.(Fabaceae) türüne giren bitkilerin sarıdan sarımsı kahverengine kadar değişen renklerdeki tekniğine uygun olarak kurutulmuş olgun tohumlarını veya bunların öğütülmüş halini,

9) Çörekotu: *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumlarını veya bunların öğütülmüş halini,

10) Çörtükotu: *Echinophora tenuifolia* L. subsp. *sibthorpiana* (Guss.) Tutin (Apiaceae) bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

11) Defne yaprağı: *Laurus nobilis* L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

12) Dereotu: *Anethum graveolens* L. (Apiaceae) bitkilerinin hasat edilerek tekniğine uygun olarak kurutulmuş toprak üstü kısımları ve meyvelerini,

13) 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,

14) Frenk kimyonu: *Carum carvi* L. (Apiaceae) türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmadan toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş, tohumu andıran meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

15) Hardal: *Brassica nigra* (L.) K.Koch, *Brassica juncea* (L.) Czern., *Sinapis alba* L. (Brassicaceae) türlerine giren bitkilerin tohumlarını veya öğütülmüş halini,

16) Haşhaş: *Papaver somniferum* L. (Papaveraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş tohumlarını,

17) Havlıcan: *Alpinia officinarum* Hance (Zingiberaceae) türüne giren çok yıllık otsu bitkilerin tekniğine uygun olarak çıkarılmış ve hazırlanmış rizomunu,

18) Hindistan cevizi çeşitleri;

i) Hindistan cevizi: *Cocos nucifera* L. (Arecaceae) türüne giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin, sert kabuğu ayrıldıktan sonra kalan iç kısımlarının rendelenmiş halini,

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

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

20) Karabiber çeşitleri;

i) 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,

ii) Karabiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahverengimsiden koyu kahve veya siyahımsı renge kadar renklerde olabilen, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

iii) Yeşil karabiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin meyvelerinin, yeşil halde toplanıp, kontrollü şartlarda tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan, karakteristik yeşil, yeşilimsi veya koyu yeşilimsi renklerde olabilen, yüzeyleri buruşuk tane halini,

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

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

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

iii) Köker karanfil: Yeterli kurutulmama sebebiyle fermentasyona uğramış soluk kahve renkli beyazımtırak, unlu görünüşlü, buruşuk yüzlü karanfilleri,

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

23) Kekik: *Origanum*, *Thymus*, *Coridothymus* ve *Satureja* (Lamiaceae) cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

24) Kırmızıbiber: *Capsicum* (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alınıp parçalandıktan sonra kurutularak elde edilen ürünü;

i) Toz kırmızıbiber: Kırmızıbiberin öğütülerek toz haline getirilmiş, gerektiğinde yemeklik bitkisel sıvı yağ da karıştırılabilen halini,

ii) Pul kırmızıbiber: Kırmızıbiberin su ile tavlansın, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve tuz da karıştırılabilen halini,

iii) İpek pul kırmızıbiber: Kırmızıbiberin su ile tavlansın, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve tuz da karıştırılabilen, en fazla %2 oranında tohum ve tohum parçaları içerebilen halini,

iv) İso: Kırmızıbiberin su ile tavlansın uygun partikül büyüklüğünde kırıcılarda kırılması, 70-80 °C sıcaklıkta 3-12 gün bekletilmesi ve yemeklik bitkisel sıvı yağ ve tuz ilave edilmesiyle elde edilen, kendine özgü, tat, koku, aroma ve kırmızıdan siyaha kadar farklı renklerdeki yarı fermente baharatı,

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

26) Kimyon: *Cuminum cyminum* L. (Apiaceae) türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

27) 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,

28) Limonotu: *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf L. (Poaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarını,

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

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

31) Maydanoz: *Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının bütün veya ufalanmış veya öğütülmüş halini,

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

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

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

35) Muskat (küçük hintceviz): *Myristica fragrans* Houtt (Myristicaceae) türüne giren bitkilerin tohumları/olgun meyvelerinin kurutulmuş etli dokusunu,

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

37) 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,

38) Rezene: *Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare* var. *dulce* (Apiaceae) cinsine giren bitkilerin olgunlaşmadan yeşil haldeyken toplanmış ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş meyvelerinin bütün veya öğütülmüş halini,

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

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

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

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

43) Sumak: *Rhus coriaria* L. (Anacardiaceae) türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da tuz (ağırlıkça en fazla %6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarını,

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

45) Tarçın çeşitleri;

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

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

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

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

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

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

49) Zahter (karabaş kekik): *Thymbra spicata* L. türüne giren bitkilerin çiçekli kısımlarla birlikte yapraklarının tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

50) 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,

51) Zerdeçal: *Curcuma longa* L.(Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarıdan kahverengimsi ya da koyu turuncuya kadar renk aralığında birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki köksaplarının bütün veya öğütülmüş halini,

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

ç) Bakanlık: Tarım ve Orman 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: İçeri kısmen veya tamamen boş olan karabiber tanelerini,

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

ğ) Kurutma: (a) bendinde tanımlanan baharatın kullanılan kısımlarının kendine has renk, uçucu yağ gibi özellikleri taşıyacak şekildeki 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 beyaz biber 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 hakkında Ek-1, Ek-2, Ek-3 ve Ek-4'te yer alan kriterler uygulanır. Değer belirlenmeyen ürün-kriter için denetimlerde bu kriterler aranmaz.

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.

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

d) Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz. Karabiber için nişasta miktarı %55'ten fazla olamaz. Baharat karışımlarının rutubet oranı %15'i, tuz oranı %5'i geçemez.

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, toplam yağ miktarı kuru madde üzerinden %18'i geçemez.

ı) Pul kırmızıbiber üretiminde, tohum ve tohum parçaları ayrılarak üretim yapılması durumunda, ürün ipek pul kırmızıbiber olarak da adlandırılabilir. İpek pul kırmızıbiberlerde tohum ve tohum parçaları kütlece % 2'yi, ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6'yı, tuz miktarı % 7'yi, toplam yağ miktarı kuru madde üzerinden %9'u geçemez.

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

j) Kuşüzümünde, 25 gramdaki tane sayısı 200-500 arasında 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 3/10/2019 tarihli ve 30907 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Işınlama Yönetmeliğine 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 Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29)'nde tanımlanan bitkisel yağlar kullanılır.

n) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, tuz kullanımına izin verilenlerde 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48)'nde tanımlanan tuzlar kullanılır.

o) Köri, farklı bileşimlerde üretilebilen bir baharat karışımı olup, bileşiminde baharat dışında sadece tuz olabilir. Nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz.

ö) Zerdeçalda kurkumin miktarı en az %2 olmalıdır.

#### **Baharat amaçlı kullanılabilecek diğer ürünler**

**MADDE 6-** (1) Bu Tebliğde tanımlanmayan ürünlerin, baharat amaçlı kullanımına dair değerlendirmeleri Bakanlıkça yapılır. Bakanlık gerekli görmesi halinde bu ürünler için detaylı risk değerlendirmesi yapılabilir.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 7-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddelerine ilişkin, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 8-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

## **Hijyen**

**MADDE 10-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü 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, birinci fıkra hükümleri ile birlikte Ek-5’te yer alan hijyen kuralları da uygulanır.

## **Ambalajlama**

**MADDE 11-** (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.

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

## **Etiketleme**

**MADDE 12-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Kekiklerin etiketinde, “Kekik” ibaresi ile birlikte ait olduğu cins adı (Origanum, Thymus, Coridothymus veya Satureja) ürün adı olarak veya bileşenler listesinde belirtilir.

## **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınması hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

## **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 14-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

## **İdari yaptırım**

**MADDE 15-** (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) 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 yeri veya toplu tüketim yeri hakkında uygulanır. Olumsuzluğun üreticilerden kaynaklandığının tespit edilmesi halinde ise üretici işletmeler hakkında, 5996 sayılı Kanunda belirtilen ilgili yaptırımlar uygulanır.

## **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 16-** (1) 10/4/2013 tarihli ve 28614 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2013/12) yürürlükten kaldırılmıştır.

## **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1-** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 16 ncı madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2013/12) hükümleri uygulanır.

## **Yürürlük**

**MADDE 17-** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

## **Yürütme**

**MADDE 18-** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.