**TÜRK GIDA KODEKSİ ARI ÜRÜNLERİ TEBLİĞ TASLAĞI GÖRÜŞ DEĞERLENDİRME TABLOSU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TASLAK MADDE** | **GÖRÜŞ VEREN KURUM-KURULUŞ**  | **GÖRÜŞ**  | **TEKLİF** | **DEĞERLENDİRME** |
| **Genel** | **Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü (Ekonomik ve Teknik İlişkiler Daire Başkanlığı)** | Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü Ekonomik ve Teknik İlişkiler Daire Başkanlığımız olarak; Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliği" ne ait taslak metne ait Daire Başkanlığımız görüşü olmamakla birlikte, söz konusu taslak tebliğin G/SPS/N/TUR/117, G/SPS/N/TUR/117/Corr.1 simgeli SPS bildirimleri ve G/TBT/N/TUR/183 simgeli **TBT bildirimi ile DTÖ bildirimleri gerçekleştirilmiştir.** |  | **\_** |
| **Genel** | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | -Genel olarak güzel hazırlanmış.  Bazı eksik kısımların tamamlanması gerekiyor. -**Tüm arı ürünlerini** tek bir tebliğde yayınlamak yerine bunları ayrı ayrı yayınlamak daha uygun olabilir. Her bir ürünün saklama, üretim ve kullanım koşulları farklı olabiliyor. Özellikle propolis gibi hem işleme tekniği kullanım şekli açısından farklı bir ürüne **ayrı bir tebliğ** yayınlanabilir.-**Taze ve kurutulmuş Perga ve polen** **-Taze ve kurutulmuş arı sütü****-Ham, ekstrakt, konsantre ve toz propolis gibi ayrılabilir** | Arı ürünleri daha iyi tanımlanmalı, piyasada yer alan ürünler ve özellikleri belirtilmelidir.Tablolarda verilen bazı ürün özellikleri revize edilmeli, bazı özellikler eklenmelidir.Her ürüne özel tebliğ yayınlanması daha uygun olur  | **Tebliğ çalışmalarında dikkate alındı.****Uygun görülmedi.** |
| **Genel** | **Ankara Üni.Fen Fak.-Biyoloji Böl.** | TGK Arı Ürünleri Tebliği Taslağı daha önce bu konuda ihtiyaç duyulan özellikleri içermesi ve her arı ürünü üzerinde detaylı bir şekilde değerlendirmeleri içermesi açısından kanımca son derece faydalı olacaktır. Ülkemizde son yıllarda çokça kullanımına başlanan ürünler hakkında gerek düzenlemelerin yapılması gerekse son kullanıcılara ait tedbirlerin alınması açısından önemlidir. Zamanla daha da yerleşecek ve ufak tefek düzenleme ihtiyaçları doğabilecektir ama bu hali itinalı bir şekilde hazırlanmış ve günümüz ihtiyacını karşılayacaktır. Tağşişlerin önüne geçilmesi adına her ürün hakkında neleri ihtiva edileceğinin belirtilmesi kontrolü kolaylaştıracak ve sonraki sıkıntıları giderecektir. Gerek ürünler ve özellikleri (Tablolar son derece yerinde yapılmış) ambalajlama, etiketleme, taşıma, depolama gibi tüm bilgiler açık seçik belirtilmiştir.  | Taslak metinde ilk sayfada Tanımlar altında (2) de a şıkkında geçen tür isminin (Apis mellifera L.) latince cins ve tür ismi olduğundan literatüre uygun bir şekilde **(*Apis mellifera* L.) şeklinde yazılması** bilimsel açıdan doğru olacaktır. | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Genel** | **TMMOB** | Hem ithal hem de ihraç edilen ürün yönüyle, sağlık riskinden ayrı olarak hem ülkeye kaliteli ürün girişini temin etmek hem de “TÜRK MALI” marka değerinin korunması amacıyla ürün kalitesinin de güvence altına alınması gerektiği değerlendirilmektedir. **Bu kapsamda Ticaret Bakanlığınca yürütülmekte olan “Bazı Tarım ürünlerinin ihracatında ve İthalatında ticari kalite Denetimi Tebliği (Ürün Güvenliği Denetimi:2021/21)” (RG: 31.12.2020/31352-4. Mükerrer) kapsamında** **işbu tebliğ kapsamındaki ürünler için kalite kontrol gerekliliklerinin eklenmesi**nin önemine dikkat çekilmektedir.  |  | **Görüş ilgili Bakanlık temsilcisi komisyon üyesinin bilgisi dahilinde olup komisyonca Taslağa eklenmesine gerek görülmemiştir.**  |
| **Genel** | **Ardahan Üni.-Kafkas Arı ve Arıcılık Uyg. Ve Araşt. Merkezi.** | **Balın??** etiketinde kaynağı ve içeriği ticari şeker oranı mutlaka yazılmalı ve ticari şeker oranı %5 in altında olmalıdır. Bal hasadı peteklerdeki sır oranı %75 olunca yapılmalı ve baldaki su oranı %15 in altında olmalıdır. |  | **Taslak kapsamında olmadığından değerlendirilmemiştir.** |
| **Genel** | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | -Taslak Bakanlığımız görev alanları ve bununla ilgili mevzuatlar çerçevesinde değerlendirilmiş, olumlu bulunmuştur. -Taslağın Türkçe Dilbilgisi, **Yazım ve Noktalama İşaretleri** Kurallarına göre **yeniden incelenmesi**nin uygun olacağı düşünülmektedir. -Taslak yazılırken, yazı rengi olarak “siyah” rengin tercih edilmesinin ve fıkra numaralarından önce sehven bırakılan vurgulamaların silinmesinin uygun olacağı değerlendirilmektedir. -Taslak, 17/02/2006 tarihli ve 26083 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümleri çerçevesinde incelenmiş ve aşağıda madde ve fıkralar karşılarında belirtilen görüşümüz oluşturulmuştur |  | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Genel** | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | Arı ürünleri maddi değeri yüksek ürünlerdir. Bu sebeple etken madde içermeyen ya da konsantrasyonu düşük ürünlerin piyasada bulunması engellenmelidir. Bu açıdan arı ürünleriyle ilgili bir mevzuat oluşturma çabası çok olumludur. | **Alkole hassasiyeti olan tüketiciler için** **propolis ürünlerinde çözgen olarak su ve başka bileşenler kullanılabiliyor**. Propolisin lipofilik karakterinden dolayı bu ürünlere etken maddelerin yeterince geçtiğine dair şüpheler var. Mesela Yeni Zellanda IMPORT HEALTH STANDARD FOR SPECIFIED PROCESSED BEE PRODUCTS’da: “Accompanied by a manufacturer’s declaration certifying that the propolis has been extracted from or immersed in ethanol solutions of at least 40%” Diye çözgen olarak en azından %40 etanol kullanılması gerektiğini bildirmiş. ( https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/1176-Specified-processed-beeproducts-Import-Health-Standard- ) Bizim **mevzuatımız sulu ekstraksiyonla imal edilmiş ürünlerin kalitesini garantilemeli**dir. | **Taslakta yer alan çözücülere ilişkin hüküm çıkarıldı; tüm ürünlerin içerdiği etken madde açısından standardize edilmesi amaçlandı.** |
| **Genel**  | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Öncelikle tüm gıda sektörü konusunda yaptığınız çalışmalar için çok teşekkür ediyoruz. SURDER derneği olarak, Arıcılık ve Arı Ürünleri konusunda da yaptığınız çalışmaları ve katkıları da takdir ediyor ve bu yöndeki çalışmalarınızın her zaman olduğu gibi sektörün de görüşlerinin alınarak devam edeceğini umuyoruz.***“Taze”*  terimi** Türk Gıda *Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz”*unda; üretim veya hasattan sonra kısa bir süre içerisinde son tüketiciye satılan ürünler için kullanılabilir. Ancak modern dağıtım ve muhafaza yöntemleri ürünün kalitesini kaybetme süresini belirgin olarak artırabildiğinden "taze" terimi tüketicide yanlış algıya neden olmayacak şekilde kullanılmalıdır. Hazır ambalajlı gıdalarda “taze pişmiş”,”taze hazırlanmış” “taze fırınlanmış” “taze toplanmış”, “taze sıkılmış” gibi ifadeler kullanılamaz şeklinde tanımlanmıştır. Ancak Türkiye arıcılık sektöründe dünyada ikinci konumdadır. Arı ürünlerinin tüm standart değerlerinin ülkemiz tarafından belirlenerek Dünya’ya tanıtılması ve kabul ettirilmesi beklenmektedir. Bu sebeple diğer bazı sektörlerde olduğu gibi (örneğin taze peynir” **arı sütü için de “taze” ifadesinin kullanılması kabul edilmelidir.**Bakanlığımız web sitesinde yayınlanan 22.04.21 tarihli “Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliğ Taslağı” ında yer alan bazı bilgilerin ülkemiz ve dünya ticaretinde haksız rekabetin engellenmesi ve tüketicinin korunması açısından eksik ve hatalı olarak görüşe açıldığı kanaatindeyiz.Dernek olarak belirlemiş olduğumuz **önemli hususlar aşağıda** sunulmuştur:1. **Saf arı ürünlerine aroma katılması** (bu ürünler zaten Tebliğ kapsamına girmemesine rağmen yazılmış),
2. **Ürün tanımlarının ve kriterleri**nin ürünlerin piyasaya arz ediliş şekillerine göre **eksik** yapılması,
3. Arı ürünlerinin **piyasaya sunuluş sıcaklıkları**,
4. Propoliste **Gıda ve Gıda takviyesi ayırımını** ürüne göre yapılması gerekirken **ambalaj çeşidine göre yapılmış olması**,
5. Ürün **kriterler**inin **eksik ve çok düşük** olması(Örneğin bir tutam **kekiği suya** katıp çalkalayıp analiz edildiğinde taslak tebliğde propolis için belirtilen bileşenlerin ölçüm limitlerini karşılamaktadır. Bu durumda; taslak tebliğde belirtilen ölçüm limitlerine göre kurumlar veya kişiler isterlerse kekik suyunu paketleyip propolis adı altında satabilecek ve taslak tebliğ kriterlerine göre bu uygun sayılacak herhangi bir yasal işlem uygulanamayacaktır.)
6. Diğer kodeks **mevzuatları ile uyumsuz tanımlar** olması.
 |  | **Taze ifadesi uygun görülmedi.****Ürün tanımları yeniden gözden geçirildi.** **Arı ürünlerinde aroma kullanılmaması uygun görüldü.****Propolis ürünlerinin takviye edici gıda olarak piyasaya arzı kabul edildi.****Ürün tanımları ve kriterleri görüşüldü.** |
| **Genel** | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Taslak düzgün yazılmamıştır. Tasarı metin bu şekliyle ön-taslak yapıdadır. Taslak metinde **cümle bozuklukları ve ifade yanlışlıkları** ile sıkça karşılaşılmaktadır. | “Teklif 12 e bakın” | **Teklif olmadığından değerlendirilmedi.** |
| **Genel** | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | **Tebliğin ismi** (başlığı) uygun değildir. | Tebliğde genel bir başlık yerine tebliği tanımlayıcı bir başlık kullanılmalıdır.Tebliğ başlığı “Arı Ürünleri Tebliği” yerine “**Bal Arısı Ürünleri Tebliği” olmalı**dır.Tebliğ sadece gıda ve takviye edici gıda kapsamına giren ürünleri değil, **diğer ürünleri de** (**balmumu,arı zehiri) içermelidir.** | **Uygun görülmedi.** |
| **Genel** | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Taslak içeriği üzerinde düşünülmeden taslağın hazırlanmış olduğu kanısına varılmaktadır. Tebliğ kapsamında yer alacak ürünler doğru belirlenmemiştir.Kimi maddelerdeki **çelişkili açıklamalar tebliğ kapsamına giren ve girmeyen ürünlerin ayırımını güçleştirmektedir.** | -**İfade yanlışlıkları** olabildiğince taslak metin üzerinde düzeltilmeye çalışılmıştır. Üniversitelerden alanla ilgili öğretim üyelerinden ve sektörden oluşan bir komisyon kurulması ve **bu çalışma taslağının komisyon marifeti ile oluşturulması** yerinde olur.-Tebliğ kapsamında **hangi ürünlerin olacağı/olmayacağı açıkça isim yazarak belirtilmeli**dir. Kapsamda sadece gıdaların ve **takviye edici gıdaların yer alması amaçlanmış ise önce gıda ve takviye edici gıda olarak hangi ürünlerin sayıldığı** belirtilmelidir. | **Propolis ürünlerinin takviye edici gıda olarak piyasaya arzı kabul edildi.** |
|  |  |  |  |  |
| **Genel**  | **Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araşt. Enst.** | Bu tebliğ içerisinde **antibiyotikler**in hangi hayvan ve hangi dokuda analiz yapılacakları listelenmiştir. Bu liste içerisinde taslak tebliğde olan a) **Arı sütü:** **b) Arı sütü tozu:** **c) Propolis Ürünleri:** **ç) Arı Poleni:** **d) Kurutulmuş Arı** **e) Arı Ekmeği**ürünlere yönelik olarak **MRL limitleri bulunmamaktadır.** Sadece bal için limit bulunmaktadır. Yukarıda yer alan ürünler için bu tebliğ taslağında limitler yoktur. Arı ürünleri bal gibi analiz edilmesi 2002/657 EC direktifine göre uygun olmamakta ayrı verifikasyon çalışması gerektirmektedir. Burada izlenecek yol maddeye eklenmelidir. | Yapılacak olan analizler ile ilgili olarak ilgili **analiz direktiflerine** aynen limitlere **atıf**lar yapıldığı gibi atıflar yapılmalıdır. | **Tebliğ taslağının 16 inci maddesi ile atıf yapılmıştır.**  |
| **Genel** | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** | Taslak genelinde belirsizlik içeren veya açıklanması gereken bazı ifadeler var. Ayrıca genel olarak arı ürünlerinin taşıma ve depolama hükümleri açıklanmıştır ancak kriter olarak sadece taşıma ve depolama sıcaklığına yer verilmiştir.      | Bu ifadeler açıklanarak gıda ürünlerinde istenen kriterler tanımlanmalıdır. Arı ürünlerinin gıda **işletmesine taşınması ve depolanması** sırasında polen, propolis vb. kovandan elde edilen ürünlerin gıda işletmesine işlenmek üzere taşınmasında kullanılacak **ekipman, malzeme bilgileri** yer almalıdır. Taşınması ve depolanması sırasında arı ürünlerinin **rutubet şartları** hakkında kriterlere yer verilmelidir.  | **Kullanılan ekipman konusuna Tebliğ taslağının 12 nci maddesinde atıf yapılmıştır.****Tebliğ ekinde ürün kriterleri belirlendi..** |
| **Genel** | **Necmettin Erbakan Üni** | Son yıllarda arıcılık ürünlerinden olan ham propolis, başta bağışıklık sistemini güçlendirici etkisi olmak üzere birçok terapötik etkilerinden dolayı, küresel çapta yaşanmakta olan covid-19 pandemisinin de çarpan etkisiyle tüketiciler tarafından oldukça büyük ilgi görmektedir. Bu nedenle propolis, gıda takviyesi niteliğinde işlenmiş ürün olarak yoğun talep almaktadır. Bu ürünlerin başında ham propolis ekstresi gelmektedir. Ancak ülkemizde ham propolis arzında bazı sorunlar yaşanmaktadır. Bu sorunlar, temaslı olduğumuz bazı bal üreticileri ile teknokentte bu alanda faaliyette bulunan bölümümüz öğretim üyelerince de gözlemlenmiştir.Yapılan araştırmalar neticesinde bu sorunun, özellikle **İspanya menşeili bir firma**nın, İstanbul’da yerleşik bir firma marifetiyle arı yetiştiricileri birlikleri vasıtasıyla kurduğu bir network ile neredeyse **ülkemizde elde edilen bütün ham propolisleri arıcılardan satın almasından kaynaklandığı** anlaşılmıştır.Yurtdışına **gönderilen bu propolisler orada bir işlemden geçirilerek toz propolis halinde tekrar ülkemizde 5-6 kat yüksek fiyatla piyasaya sunulmaktadır.**Hem iç piyasayı hem de uluslararası pazarlardaki çıkarlarımızı korumak adına ham propolis ihracatına kota getirilmesi yoluyla tarife dışı bir önlem alınmasını öneriyoruz. Böylece hem yurtdışından ithal edilen ve içeriği tam olarak bilinmeyen toz ham propolise sınır getirilecek hem de bu alandaki katma değer ülkemizde kalmış olacaktır.  |  | **TGK kapsamında olmadığından değerlendirme yapılmamıştır.** |
| **Genel** | **Harran üni.-Zootekni Böl.** | Bal dışında kullanımı her geçen gün yaygınlaşan arıcılık ürünleri olan arı sütü, polen, propolis ve kurutulmuş arı sütü tozu, kurutulmuş arı polen, perga için hazırlanmış olan tebliğ taslak metni incelenmiştir. Bu arıcılık ürünlerinin teknik ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında sahip olması gereken özelliklerin hem üreticiler hem tüketiciler açısından tebliğin hazırlanması ve yürürlüğe girmesi büyük önem taşımaktadır. Tebliğ taslağının literatüre uygun şekilde hazırlanmış olduğu görülmektedir. Bununla birlikte önemli bir diğer arıcılık ürünü olan **arı zehri konusunda detaylı bir tebliğ hazırlanması ihtiyacı** bulunmaktadır. Bu arıcılık ürünlerinin kullanılmasında tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi büyük önem taşımaktadır.  |  | **Arı zehiri ile ilgili yasal düzenleme HAYGEM tarafından hazırlanmaktadır.** |
| **Genel** | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Arı ürünleri konusunda ülkemizdeki büyük bir boşluğu dolduracağından ve düzenleme getireceğinden dolayı öncelikle teşekkür ediyoruz. Konuyla ilgili talep ve görüşlerimiz aşağıda verilmiştir.   Taslak metinde kullanılan bazı cümleler uzun olması ve tekerrür kelimelerden dolayı bazı (**Madde 12, ç bendi, Ek3 a bendi vb**) cümlelerin **manası tam** olarak **anlaşılamamaktadır.**Özellikle propolis konusunda taslakta bazı kavram boşlukları olduğu düşünülmektedir. Ham propolis, sıvı propolis, toz propolis vb. Bunların tanımlanmamış olması bu tebliğin uygulanma sürecinde problem oluşturabilecektir.   Ayrıca propolis özelinde **Ek3 Propolis Ürünleri başlığı altında a maddesinde “ulusal ve uluslar arası standartlara uygunluk atıfı” önemli bir boşluk oluştrmaktadır.** **a) bendinde kastedilen** propolis ürünlerinin üretiminde kullanılan **“ham propolis” ise** **bunun fiziksel ve kimyasal niteliklerinin** de tıpkı diğer ham arı ürünlerinde verildiği gibi bu **tebliğde açıkça verilmesi gerekir**. “Diğer ulusal ve uluslar arası standartlar” ifadesi açıkta kalan bir atıf olmuştur. Bu **tebliğde arı sütü, polen vb. diğer ürünler ham** ürün olarak alınıp limit değerleri verilmiş, oysa **propolisin işlenmiş bir ürün olarak** ürün limit değerleri **verilmiştir.** **Piyasada toz formda ham propolis de** ticari bir ürün olarak tüketiciye sunulmaktadır.  Taslak tebliğe göre (Ambalajlama ve piyasaya arz Madde **12 ç bendi) Propolis gıda maddesi diğerleri takviye gıda maddesi olarak nitelendirilmiştir.** Dolayısıyla propolis satış ambalajarının üzerinde tavsiye edilen günlük tüketim miktarı yazılması zorunluluğu kalkmaktadır (**Etiketleme Madde 13, b bendi). Bu nitelendirmenin kesinlikle yanlış ve insan sağlığı açısından hayati önem taşıdığını düşünüyorum.** Tebliğde Ek 3 Tablo2 de verdiğiniz üzere propolis tüketilebilir sıvı forma getirildikten sonra çok farklı flavanoidler, fenolik asitler, uçucu bileşikler ve kullanılan çözgene göre çözünmüş onlarca bileşen içermektedir. Hatta çözgen olarak direkt etil alkol, etilen glikol, propilen glikol gibi kimyasalları da içermektedir. İçerdiği farklı çözgen ve etken maddeler nedeniyle kan sıvılaştırma, metabolizma ve dolaşımı hızlandırma gibi vücutta etkileri vardır. **Şayet propolis gıda takviyesi değil de gıda olarak alınırsa;** üretim tekniği, çözgen ve içeriğine göre de üretici tarafından bir tüketim önerisi ambalaja yazılmazsa tüketici tarafından bağışıklığı güçlendirme vb. nedenlerden dolayı içinde bulunduğumuz pandemi günlerinde olduğu gibi **şişelerce tüketilip kalp krizi, dolaşım bozukluğu vb. ciddi riskler ile karşılaşılacaktır.**  | Taslak metin gözden geçirilerek, **devrik cümleler** düzeltilmeli ve cümlelerdeki tekerrür kelimeler çıkartılmalıdır.   **Ham propolis için de** **kalite özellikleri verilmelidir.** Taslak tebliğ yalnızca işlenmiş propolisin niteliklerini içermektedir. Bu konunun tekrar ele alınması, tıbbi açıdan değerlendirilmesi, görüş alınması ve **propolisin de** diğer arı ürünlerinde olduğu gibi **Gıda Takviyesi kapsamına alınması**nı öneriyorum. | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.****Uygun görüldü.****Propolis gıda takviyesi olarak kabul edilmiştir. Uygun görüldü.** |
| **Genel** | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Tablolarda verilen rakamlarda ondalık gösterim bazı yerlerde virgül bazı yerlerde nokta ile ifade edilmiştir.  | Taslak metin gözden geçirilmeli ve limit verileri gösteren rakamlardaki **ondalıklar ortak ifade edilmelidir (nokta veya virgül ile)** | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Genel** | **TAGEM** | Hazırlanan Taslak Arı Ürünleri Tebliği Propolis, Polen, Arı Sütü, Arı ekmeği ve onların bazı ürünlerini kapsamaktadır. Dünyada Arı Ürünleri ile ilgili Mevzuat konusunda yetersizlikler olduğu bilinmektedir. Ülkemizde bu durum özellikle ithalatta olmak üzere fazlasıyla hissedilmektedir. **TAGEM tarafından desteklenen Arı Ürünleri ile ilgili araştırmalar** son yıllarda artmıştır. Bunların **bazıları sonuçlanmış, bazıları ise halen devam etmektedir.** Bu ürünlerle ilgili daha fazla araştırmaya ihtiyaç olduğu düşünülmektedir. Araştırmalara zaman kazandırma açısından ve **üreticilerin maruz kalacağı olumsuzlukların giderilmesi açısından** kesinliği **Ar-Ge çalışmaları ile ortaya konulan hükümler** göz önünde bulundurularak **Mevzuat hazırlanmasının daha uygun** olacağı düşünülmektedir.   | Tebliğin **Makro bileşenler göz önünde bulundurularak** propolis ya da Arı sütü Tebliği olarak **çıkarılmasının daha uygun** olacağı düşünülmektedir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Genel** | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | Arı ürünleri tebliği incelenmiştir. Arı ürünleri tebliğ kapsamında arı sütü, kurutulmuş arı sütü, propolis ürünleri, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği ile ilgili ürün özelliklerinin belirlendiği görülmüştür. Ancak tebliğde geçen bazı maddelerinin üzerinden tekrar geçilmesinin faydalı olacağı kanaatine varılmıştır.     | Madde 4.c, 12.ç. ve 13.d  ile Ek.1-2-3-4 ile ilgili aşağıda detaylı olarak belirtilen görüş ve değerlendirmeler dikkate alınarak yeniden gözden geçirilmesi uygun olacaktır.  | **Uygun görüldü.** |
| **Genel** | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | Ürün özellikleri tanımında geçen analitik parametreler için **analiz yöntemlerinin de belirtilmesinin** faydalı olacaktır.  | Her bir analiz parametresi için uygulanabilecek **referans yöntemler** bu tebliğin sonuna eklenebilir. | **Analiz yöntemleri bu Tebliğin konusu olmadığından değerlendirmeye alınmadı..** |
| **Genel** | **Ticaret Bak.-Hukuk Hizmetleri Gen Müd.** | Taslağın **“Avrupa Birliğine bildirim”** başlıklı 16 ncı maddesi; “Bu Tebliğ, 3/4/2002 tarihli ve 24715 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir.” Şeklinde düzenlenmiştir. Anılan madde ile Bakanlığımız tarafından yürütülen 3/4/2002 tarihli ve 24715 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan **Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik’ e atıf yapıldığı görülmüştür.** Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik (Bildirim Yönetmeliği), Türkiye ile Avrupa Birliği (AB) arasında kurulu bulunan Gümrük Birliği kapsamında yer alan, fakat AB’ nin ortak bir düzenlemesine tabi olmayan düzenlenmemiş alanda yer alan veya belirli özellikleri AB’nin ortak mevzuatına tabi olmayan ürün gruplarına yönelik teknik mevzuatın bildirimine ilişkin hükümler içermektedir. **Söz konusu Yönetmelik kapsamına girecek ürün grupları**na ilişkin **değerlendirmelerde esas alınacak iki kriter bulunmaktadır.** **İlk değerlendirme kriteri, ürünün Gümrük Birliği** **kapsamında** yer alıp almadığına ilişkindir. Malumları olduğu üzere Gümrük Birliği 1/95 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı **sanayi ürünleri ile işlenmiş tarım ürünlerini kapsamaktadır.** İşlenmiş tarım ürünleri, 3350 sayılı Cumhurbaşkanı Kararı ile yürürlüğe konulan İthalat Rejimi Kararının ilgili listesinde yer alan ve **bünyesinde temel tarım ürünlerini (hububat, şeker ve süt) bulunduran ürünlerdir. İkinci değerlendirme kriteri ise**, Gümrük Birliği kapsamında yer aldığı tespit edilen ürünlere ilişkin AB’ nin ortak bir düzenlenmesinin olup olmadığı ve söz konusu düzenlemenin Türkiye’nin uyumlaştırmakla yükümlü olduğu teknik mevzuat listesinin belirlendiği 2/97 sayılı **Ortaklık Konseyi Kararı (OKK)’ nın II sayılı Eki kapsamında yer alıp almadığına ilişkindir.** Tebliğ kapsamı ürün gruplarından olan **arı ürünleri 2/97 sayılı OKK kararı ekinde yer almamakla birlikte**, bal ürün grubuna ilişkin teknik mevzuatın, 2/97 sayılı OKK ekinde yer aldığı görülmektedir. 2/97 sayılı **OKK ekinde bal ürün grubunun yer alması** hususu dikkate alınarak, tebliğ konusu ürün grubunun **Gümrük Birliği kapsamında yer alıp almadığına ilişkin teknik değerlendirmenin** Bakanlıklarınca **yapılmasında fayda bulunmaktadır**. Öte yandan, taslak tebliğin Bildirim Yönetmeliği kapsamında bildiriminin yapılmasında bir sakınca görülmemekle birlikte, anılan Yönetmelik kapsamında **taslağın, Avrupa Birliği Komisyonuna iletilmek üzere İngilizce çevirisi ile taslağa ilişkin bildirim formunun, taslağın yayımından en az üç buçuk ay önce, Bakanlığımıza intikali**ne ihtiyaç bulunmaktadır. |  | **AB’ye SPS TBT Bildirimi yapıldı.** |
| **Genel** | **Dışişleri Bakanlığı-AB Başkanlığı-Sektörel Politikalar Dai.Bşk** | Arı ürünleri (arıcılık ürünleri/apiculture products), Avrupa Birliğinin (AB) tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenine ilişkin (AB) 1308/2013 sayılı Tüzüğünün Ek-2'sinde; bal, balmumu, arı sütü, polen ve propolis olarak tanımlanmaktadır. Arı sütü, polen ve propolis gibi Pazar potansiyeli yüksek **arı ürünleri**, **üye ülkeler**in bahse konu Tüzük çerçevesinde **3 yılda bir** hazırlayarak Komisyona sunduğu arıcılığa ilişkin **ulusal programlarda** yer almakta ve bu ulusal programlar çerçevesinde desteklenecek tedbirler arasında **anılan ürünlerin analizi ve kalitesinin artırılması hususları bulunmaktadır.** Arıcılık ürünlerinin kalite kriterlerine ilişkin AB müktesebatı incelendiğinde, bala ilişkin sınıflandırma ve kalite kriterlerini içeren (AT) 2001/110 sayılı Konsey Direktifi haricinde diğer **arı ürünleri için topluluk düzeyinde bir yasal düzenlemenin henüz bulunmadığı görülmektedir.** Bununla birlikte tebliğde yer alan katkı maddelerinin ve aroma vericilerin kullanımı, etiketleme, bulaşanlar ve kalıntılar gibi yatay hususlarda AB ile uyumlu mevzuata atıfta bulunulması olumlu karşılanmakla birlikte, **"Avrupa Birliğine Bildirim" maddesinin tekrar değerlendirilmesi**nin faydalı olacağı düşünülmektedir. |  | **AB ye SPS TBT Bildirimi yapıldı.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Bu kısımda amaç yer almaktadır. Arı ürünlerinin çeşitli aşamalarda taşıması gereken özelliklerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ancak burada ihracata atıf yapılmamıştır. İhracat yapılacak ülkeler kendine has özellikler isteyebilir. Yine de ulusal standartları yerleştirmek ve minimum kalite özelliklerini belirlemek açısından **ihracat ibaresinin de eklenmesi**nin gerektiği düşünülmektedir. | Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Arı ürünlerimize yurt dışına **İhraç imkanı verilmeli.**   | “Bu Tebliğin amacı, ……………….depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir.”  Biçiminde: İlgili alana ihracatı kelimesi eklenmeli.  | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Güvenilir Ürün Platformu** |  Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | Bu maddeye **“ihracat” kelimesi eklenmeli** ve tebliğ ihracata konu özellikleri de belirlemelidir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Bingöl Üni.** | İlgili maddedeki **“İthalat”kelimesi** taşınma ve pazarlanmadan **sonraya alınabilir.** |  Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ,taşınması, pazarlanması ve **ithalatı aşamalarında** taşıması gereken özelliklerini belirlemektir | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM****TAB****BEEO** |  Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | Ülkemizde üretmiş olduğumuz Arı ürünlerimizi **yurt dışına da ihraç edebilmeliyiz. Bu nedenle “ihracatı” kelimesi eklenmelidir.**  | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Hatay Mustafa Kemal Üni.Samandağ MYO-Vet.Fak** | Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliği’ne **“ihracatı” ifadesi eklenebilir.** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliği’ne “ihracatı” ifadesi eklenebilir. (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, **ihracatı,** taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Giresun Üni.** | Tebliğin amacının açıklandığı genel ifadelere yer verilen tanımlamanın içerisine “ihracat” ifadesinin de yerleştirilmesi tarafımca gereklidir.Ülkemiz katma değeri olan arı ürünlerinin dış piyasaya arz noktasında ülkemiz tarafından denetlenebilir olması elzemdir.Çünkü dış piyasaya arz edilen bu ürünler ülkemizin dolaylı olarak tanıtımını yapmakta ürünlerimizin kalitesini ön plana çıkarmaktadır. | Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, **ihracatı**, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | **ODTÜ-Gıda Müh.** | **“taşıması”** yerine **“sahip olması”** kullanıldığında cümle bütünlüğü açısından daha iyi olacaktır   |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Söz konusu maddede Tebliğin amacının *“arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması?, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemek”* olduğu yanlış bir ifade/anlatımla olsa da, belirtilmiştir.Bu maddeye görea-**tekniğine uygun olmayan üretimin ne/neler** olduğu merak konusudurb-**ürünlerin hazırlanmasının ne anlama** geldiği belirsizdir. |  | **Teklif yok. Değerlendirme yapılmamıştır.** |
| **Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir | **TOBB** | Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşıması gereken özelliklerini belirlemektir. | Ülkemizde üretmiş olduğumuz Arı ürünlerimizi yurt dışına da ihraç edebilmeliyiz. Bu nedenle “**ihracatı” kelimesi eklenmelidir**. | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen **ve 4 üncü maddede ‘bu Tebliğ kapsamındaki ürünler’** başlığı altında tanımlanan ürünleri kapsar. | **GKGM-Vet.Sağlık Ürün.Dai.****Bşk** |  Kapsam maddesinde başka bir maddeye **atıfta bulunulması yerine,** kapsamdaki ürünlerden **bizzat bahsedilmesi**nin mevzuat hazırlama ile ilgili mevzuata uygun olacağı düşünülmektedir. |  Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz **arı sütü, arı sütü tozu, propolis ürünleri, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğini** kapsar. | **Uygun görüldü.** |
| **Kapsam****MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ve 4 üncü maddede ‘bu Tebliğ kapsamındaki ürünler’ başlığı altında tanımlanan ürünleri kapsar. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Taslak maddede, Taslağın gıda ve takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünleri ve Taslağın 4’üncü maddesinin ikinci fıkrasında yer alan ürünleri kapsadığı belirtilmiş. Görüldüğü üzere, tanımlar maddesinin ikinci fıkrasında yer alan ürünler belirtilmiş olmasına karşın, ilk fıkrasında yer alan ürünler belirtilmemiştir. Kapsam maddesinin, tanımlar maddesinde yer alan tüm tanımları içeren şekilde yazılmasının daha uygun olacağı değerlendirilmektedir. Zira, **tanımlar maddesinin** de iki ayrı fıkra yerine **tek fıkra halinde yazılması**nın daha uygun olacağı düşünülmektedir.Bununla birlikte, yapılan atfın “4 üncü maddede” ifadesi yerine “bu Tebliğin 4 üncü maddesinde” biçiminde yazılmasının daha doğru olacağı değerlendirilmektedir. | **Kapsam****MADDE 2** –(1) Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ve bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan ürünleri kapsar. | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz. | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** |   2. Maddenin 2. Fıkrasında; “Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.” İfadesi yer almaktadır. Bu durumda bu tebliğde belirlenen ürün kriterlerine uymayan ve bu tebliğde tanımlanan ürünler karıştırılarak son ürün üretilmesine, yani bu tebliğ gereklilikleri sağlanmadan da (mevzuat gereklilikleri tanımlanmamış) ürün üretimine dolaylı olarak izin verilmiş oluyor. |   2. maddeye yeni bir fıkra eklenerek; “4. maddede **tanımlanan ürünler bileşen olarak kullanılarak, gıdanın ve takviye edici gıdaların üretilmesi durumunda hammadde ve bileşenler bu tebliğ kriterlerine uymak zorundadır.”** İfadesi eklenmelidir. (Bu durumda karışım ürünlerin gıda güvenirliği şartları da sağlanmaktadır. Aksi taktirde resmi kontrollerde ve gıda güvenirliğinin sağlanmasında ciddi bir boşluk olacaktır. Örneğin şu anki tebliğ taslağına göre; polen ve propolis ürünleri karıştırılarak üretilen takviye edici gıda bu tebliğ kapsamında değerlendirilmezken tek başına polen veya propolis ürünü takviye edici gıda olarak üretildiğinde bu tebliğ hükümlerini sağlamak zorunda. Bu durumda ürünler karıştırılarak takviye edici gıda üretiminin kontrolünü sağlayabilmek için **bileşen olarak** **son üründe yer alan arı ürünlerinin bu tebliğ kapsamında olduğu belirtilmeli**dir. ) | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2 –** (2) Bu Tebliğ; **Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını** veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz. | **Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.** | Bu madde ve 4(c) maddede yer alan ifadelerin çeliştiği düşünülmektedir.**MADDE 4 –** (1) / c)Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif **bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla** hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, |  | **İlgili hükümler çıkarıldı.** |
| **Kapsam****MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ; **gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen** ve 4 üncü maddede ‘bu Tebliğ kapsamındaki ürünler’ başlığı altında tanımlanan ürünleri kapsar.(2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz. | **Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.** | Takviye edici gıdaların kendine ait yatay ve dikey mevzuatı bulunması sebebiyle, bu tebliğde ayrıca hüküm konulmasına gerek bulunmayıp, telifte yer aldığı şekilde düzenleme yapılması durumunda takviye edici gıdalara ilişkin yapılan tüm atıfları karşılayacağı değerlendirilmektedir. |  **Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin takviye edici gıda onayı almaları durumunda;** tebliğde yer alan hükümler ile birlikte takviye edici gıdaların **kendine ait yatay ve dikey mevzuat hükümleri kapsamında değerlendirilmesi gerekmektedir.** | **Uygun görüldü.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi **sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz.** | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Sağlık uygulamaları kapsamındaki ürünler Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için bu madde gerekli değildir. |   Kapsam **Madde 2 (3) tümüyle çıkarılmalıdır.** | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz. | **Balparmak** | Kapsam içeriğindeki ilk iki fikra ürün kapsamını belirlediği için üçüncü fıkranın ayrıca belirtilmesi gerekli olmayıp, sağlık uygulamaları kapsamındaki ürünler Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için **karışıklık oluşturmaması için 3. fıkra taslak içinden çıkarılmalıdır.** |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Kapsam içeriğindeki ilk iki fikra ürün kapsamını belirlediği için üçüncü fıkranın ayrıca belirtilmesi gerekli olmayıp, sağlık uygulamaları kapsamındaki ürünler Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için **karışıklık oluşturmaması için 3. fıkra taslak içinden çıkarılmalıdır.** |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz. | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Söz konusu hükme karşın hem takviye edici gıda hem de apiterapi (bal arısı ürünleri ile tedavi) ürünü sınıfına girebilen “propolis” tebliğ kapamında yer almaktadır. Apiterapi ürünü sadece arı zehiri ile sınırlı değildir. Neredeyse tüm arıcılık ürünleri apiterapide kullanılan ürünlerdir. Örneğin bal sadece gıda değil, kimi zaman sağlık koruma ve tedavi amaçlı kullanılan bir bal arısı ürünüdür. | Madde düzeltilmelidir. Bu alt **maddenin yazılmasındaki amaç arı zehrini** Tebliğ kapsamı **dışında tutmak ise** arı zehirinin tebliğ kapsamında yer almadığı **açıkça ifade edilmeli** ya da bu alt madde tümüyle tebliğden çıkarılmalıdır. | **Uygun görülmedi.** |
| **Kapsam****MADDE 2** (3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | Bu madde Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için gerekli değildir. |   Kapsam Madde 2 (3) **tümüyle çıkarılmalıdır.** | **Uygun görülmedi.** |
| **Dayanak****MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeli**ğine** ve **02.05.2013** tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeli**ğine** dayanılarak hazırlanmıştır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 19’uncu maddesinin üçüncü fıkrasına göre “Tarihler gün, ay ve yıl olarak rakamla yazılır, aralarına eğik çizgi konulur.” Ayrıca, Türkçe Yazım Kuralları ve ses uyumuna göre “Yönetmeliğine” ifadelerinin, teklif bölümünde gösterilen biçimde yazılmasının uygun olacağı düşünülmektedir. | **Dayanak** **MADDE 3** –(1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeli**ği’ne** ve **02/05/2013** tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeli**k’e** dayanılarak hazırlanmıştır. | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Dayanak****MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve 02.05.2013 tarihli ve **28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliğine** dayanılarak hazırlanmıştır. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Dayanakta verilen “Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği”nin dikey mevzuat olması; arı bileşenleri kullanarak takviye edici gıda üretmek isteyen firmaların ise zaten ilgili mevzuat hükümlerine uymak zorunda olmalarından dolayı burada yapılan **atıfın uygun olmadığı** kanaatindeyiz.Önerimiz sağ sütunda belirtilmiştir. | **MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır. | **Uygun görüldü.** |
| **Dayanak****MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır. | **ODTÜ-Gıda Müh.** | “Yönetmeliğine” kesme işaretli ile ayrılıp “Yönetmeli**ği’ne”** şeklinde yazılmalıdır (tdk) |  | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;**….** | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Tebliğde geçen **ürünlerin tanımları doğru yapılmamış**tır. |  | **Ürün tanımları gözden geçirildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile **~~bitki nektar ve polenlerini,~~** balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Tanımın daha iyi anlaşılabilir olması açısından sektörde kullanıldığı gibi **“Ham propolis” denilmesi daha uygun olacaktır.** Ham propolis içerisindeki polen ve nektar bulaşı olduğu için arı tarafından özellikle katılıyormuş şeklinde tanımlanması teknik olarak uygun olmadığı için çıkarılmalıdır. İçeriğindeki polen ve nektar bulaşı olarak ham propoliste bulunmaktadır.  | **Ham** Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, |  **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Tanımlar arasına propolisi daha iyi anlatmak için **ham propolis** **tanımının eklenmesinin** elzem olduğunu düşünüyoruz. **TSE 12910** daki “ham propolis” tanımının hem teknik açıdan hem de mevzuat bütünlüğünü sağlaması açısından gerekli olduğundan dolayı tebliğe eklenmesi için görüşümüz yan sütunda verilmiştir. | **Tanımlar****MADDE 4 –** (1)1. **Ham propolis:** İşçi arıların, kovan içerisindeki besinleri, yavru arıları ve kendilerini çeşitli patojen mikroorganizmalardan (virüs, bakteri, fungus) korumak amacıyla bitkilerin yaprak, gövde, tomurcuk vb. kısımlarından topladığı reçinemsi maddeleri ve bitki nektarlarını, başlarında yer salgı bezlerinden salgılanan enzimler ile biyokimyasal değişikliğe uğratarak oluşturdukları ürünü,
2. **Propolis:** Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları, ekstrakt, ekstre gibi farklı formlarda bulunabilen işlenmiş ürünü,
 | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Ham propolis terimi bulunmamaktadırTebliğde adı geçen **Latince isimler italik** yazılmalıdır | **“Ham propolis**; Kovandan kazıma yöntemi veya tuzak vasıtasıyla toplanan, işlem görmemiş propolisi ifade eder”Tanımı yazılmalıdır. Örneğin; tanımlar bölümünde **Apis mellifera L,** italik yazılmalıdır. Taslak metin gözden geçirilmelidir. | **“Ham propolis” tanımı eklendi.****Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile ~~bitki nektar ve polenlerini,~~ balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Karasal iklimlerde bal arılarının reçine toplama zamanı bitkilerin nektar ve polen toplama zamanları ile eş zamanlı değildir. Bu nedenle bilimsel makalelerde bal arılarının propolis oluştururken nektar ve polen ekledikleri gibi bir tanıma rastlanmamaktadır. Ayrıca yine bilimsel makalelerde propolisteki şeker (nektardan gelen) ve polen varlığı polen ve nektarın propolise bulaşması olarak nitelendirilmektedir.Örneğin “While remains of vegetativestructures may be given credit as consistent evidence for propolis origin, pollen analysis is dangerously misleading, because it is impossible to know with certainty whether adetected pollen is the result of a visit aimed at collecting resin or just a contamination of material obtained by bees for other purposes (Salatino et al. (2005) Origin and chemical variation of Brazilian propolis. eCAM, 2(1)**Saf propolis tanımının da eklenmesi** uygun olacaktır. | **Ham Propolis:** Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile balmumu ve **tükürük** enzimlerini karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,**Saf Propolis:** Ham propolisten uygun çözücü ile yapılan ekstraksiyon sonucu balmumunun ayrılması ile elde edilen reçineli arı ürünü | **“Ham propolis” tanımı eklendi.**Uygun görülmedi. |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile **~~bitki nektar ve polenlerini,~~** balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | **Ham propolis tanımında** **nektar ve polen çıkarılmalıdır.** Saf propolis tanımı da yapılmalıdır | **Ham Propolis:** Bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından bal arılarınca toplanan reçinemsi maddeler ile balmumu ve **tükürük** enzimlerini karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları **~~işlenmemiş~~** ürünü, | **Çanakkale 18 Mart Üni-Gıda müh.** |   “……………………işlenmemiş ………………”..ifadesinde işlenmemiş kelimesi kullanılmamalıdır.  |    “……………………işlenmemiş ………………”..ifadesinde işlenmemiş kelimesi yerine **ham kelimesi**nin kullanılması uygundur. | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Burada işlenmemiş ifadesi yer alıyor. Ama propolis ürünleri bir ekstraksiyon işleminden geçmektedir. Bu nedenle kafa karışıklığına neden olmaması için bu ifade **Ham Propolis olarak değiştirilebilir.**  |  **MADDE 4 –** (1) a) **Ham** Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,   | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Siirt Üni.** | “**Propolis: Bal arılarının bitkilerin yaprak sürgünü, dal ve gövde kısımlarından topladıkları resin maddesiyle,vücutlarında ürettikleri bal, balmumu, polen ve yutak enzimlerini farklı terkiplerde karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü”** |  | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile **~~bitki nektar ve polenlerini~~**, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Balparpamak** | Tanımın daha iyi anlaşılabilir olması açısından sektörde kullanıldığı gibi “Ham propolis” denilmesi daha uygun olacaktır. Ham propolis içerisindeki polen ve nektar bulaşı olduğu için arı tarafından özellikle katılıyormuş şeklinde tanımlanması teknik olarak uygun olmadığı için çıkarılmalıdır. İçeriğindeki polen ve nektar bulaşı olarak ham propoliste bulunmaktadır | **Ham** Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü | **“Ham propolis” tanımı eklendi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.** | Propoliste özellikle insan sağlığına olumsuz etkileri olabilecek petrokimya ürünü olan asfalt karışımlarının engellenmesi gerekmektedir. | Propolis: **Asfalt yollara en az 2 km mesafedeki arılıklarda** bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini balmumu enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü, | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Takviye Edici Gıda Talimatında yer alan ve ürün etiketlerinde belirtilmesi istenen **Saf Propolis tanımı** talimata **eklenmesi** bütünlüğün sağlanması açısından faydalı olacaktır.  | **Saf Propolis:** Ham propolisten uygun çözücü ile yapılan ekstraksiyon sonucu balmumunun ayrılması ile elde edilen reçine | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1)b)Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Bu Tebliğde takviye edici gıda **tanımı yapılmasının amacı anlaşılamamaktadır.** Bu tanımın kaldırılması uygun olacaktır. **Eğer** tanım **kalacak ise** **Yönetmelikte yer alan tanım** buraya **eklenmeli**dir. | **c)Takviye edici gıda:** Normal beslenmeyi takviye etmek amacıylavitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizylojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının kapsül,tablet,pastil,tek kullanımlık toz paket,sıvı ampul,damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünleri, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | -MADDE 4-1 ile **(Tanımlar) birleştirilmelidir.**-Piyasada arı sütü taze, dondurularak,kurutularak ve liyofilize işlemi ile toz haline getirilerek piyasada bulunabilir. **Taze** kelimesi Etiketleme Yönetmeliğindeki tarifi arı sütünde karşılamamakla birlikte, taze peynir gibi düşünülerek bu şekilde isimlendirilmesine izin verilmesi hali **arı sütü ve özelliklerini** **tam** olarak **temsil** etmiş olacaktır. Gelişen teknolojilerle bu ürünün farklı şekilleri zaman içerisinde karşınıza çıkabilecek olup bu yeniliklerin desteklenmesi arı ürünlerine değer katacaktır. AB uygulamalrında da “fresh” şeklinde kullanımlar mevcuttur.  | **Ç) Taze arı sütü:** Genç işçi arıların (*Apis mellifera* L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjiyal, mandibular ve postserebral) salgılanan, ham ve doğal, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve keskin bir tada sahip, larva ve katkı içermeyen, içindeki kaba kirliliklerin giderilmesi için sadece filtre işleminden geçirilen işlem görmemiş arı ürününü, taze arı sütü dondurularak, kurutularak ve toz haline getirilerek de piyasada bulunabilir. | **Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının **~~(Apis mellifera L)~~** hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, **~~larva içermeyen~~** arı ürününü, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | **-“Apis mellifera L.”** Bal arısının latince ismi olup tebliğin tümünde bal arısı ürünlerinden bahsedildiği açıktır, bu nedenle **çıkarılabilir.****-“Larva içermeyen”** bilimsel tanımlara uygunluk göstermemektedir, bu nedenle **özellikler bölümüne eklenebilir.**  | **a)Taze** Arı sütü: İşçi bal arılarının hipofaringeal ve mandibular salgı bezlerinden salgılanan krem rengi ve kıvamında, kendine has koku ve yakıcı tada sahip arı ürünü | **Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **ODTÜ-Gıda Müh.** | Cins ve tür isimleri daima **italik veya altı çizili** olarak olarak yazılır, tüm doküman ve yayınlarda“Apis mellifera L” yerine **“*Apis mellifera* L”** |  | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **Sağlık Bakanlığı-Bitkisel ve Destek Ürünler Dai.****Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu**  | Binomial adlandırma kuralları gereği tür adları otör adı hariç tutulmak üzere italik yazılmalıdır. | **Madde 4-(2) a)** Arı sütü: Genç işçi arılarının ~~(Apis mellifera L)~~ **(*Apis mellifera* L.)** hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, **~~larva içermeyen~~** arı ürününü, | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Arısütü içeriğinde larva bulunmaması, ürün tanımı olmayıp **bir kalite kontrol kriteri olduğu için** tanımdan çıkarılmalı, **ürün özellikleri bölümünde**ki **yabancı madde tanımı içinde yer almalıdır.** Bu doğrultuda “larva içermeyen “ ifadesi tanımdan çıkarılmalıdır. Gıda teknolojisinde yarı kurutulmuş ürünler yaygın olarak bulunmaktadır. Arısütünün korunumunu sağlamak için kısmı olarak kurutulmasıyla üretilen ürünlerde **piyasada olduğu için** konsantre arı sütü tanımlar arasına eklenmelidir.  | Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip arı ürünü**Konsantre Arı sütü : Arı sütünün uygun tekniklerle ürün özelliklerinin korunarak suyunun bir kısmının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün**  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai.Bşk** | Arı sütünün tanımında geçen Apis mellifera ifadesi italik veya altı çizili yazılmalıdır |  **(*Apis mellifera* L) veya (Apis mellifera L)** | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, **~~larva içermeyen~~** arı ürününü, | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | “Larva içermeyen” bilimsel tanımlara uygunluk göstermemektedir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve **~~yakıcı~~** tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Burada yakıcı tat ifadesi çıkarılabilir. Sadece larva değil diğer safsızlıkların da olması istenmez. Yine herhangi bir işlem uygulanmadığı burada belirtilmeli ve TAZE arı sütü olarak adlandırılmalı. |   **MADDE 4 –** (2) a) **Taze** Arı sütü: Genç işçi arılarının (*Apis mellifera* L.) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve tada sahip, larva **ve diğer safsızlıkları** içermeyen, tekniğine uygun olarak hasat edilmiş ve **herhangi bir işlem görmemiş** arı ürününü, | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, **~~larva içermeyen~~** arı ürününü, | **Balparmak** | Arısütü içeriğinde larva bulunmaması, ürün tanımı olmayıp bir kalite kontrol kriteri olduğu için tanımdan çıkarılmalı, ürün özellikleri bölümündeki yabancı madde tanımı içinde yer almalıdır. Bu doğrultuda “larva içermeyen “ ifadesi tanımdan çıkarılmalıdır. Gıda teknolojisinde yarı kurutulmuş ürünler yaygın olarak bulunmaktadır. Arısütünün korunumunu sağlamak için kısmı olarak kurutulmasıyla üretilen ürünlerde **piyasada olduğu için** konsantre arı sütü tanımlar arasına eklenmelidir. | Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık kremkemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip arı ürünü**Konsantre Arı sütü : Arı sütünün uygun tekniklerle ürün özelliklerinin korunarak suyunun bir kısmının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün** | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, **~~larva içermeyen~~** arı ürününü, | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Arısütü içeriğinde larva bulunmaması, ürün tanımı olmayıp bir kalite kontrol kriteri olduğu için tanımdan çıkarılmalı, ürün özellikleri bölümündeki yabancı madde tanımı içinde yer almalıdır. Bu doğrultuda “larva içermeyen “ ifadesi tanımdan çıkarılmalıdır. Gıda teknolojisinde yarı kurutulmuş ürünler yaygın olarak bulunmaktadır. Arısütünün korunumunu sağlamak için kısmı olarak kurutulmasıyla üretilen ürünlerde **piyasada olduğu için** konsantre arı sütü tanımlar arasına eklenmelidir.  | Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip arı ürünü**Konsantre Arı sütü : Arı sütünün uygun tekniklerle ürün özelliklerinin korunarak suyunun bir kısmının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün**  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) b)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | - | **b)** Arı sütü tozu**(Liyofilize arı sütü):** Arı sütünün **dondurularak kurutma (liyofilizasyon)** teknikleri ile elde edilen ürünü ifade eder.  | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) b)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.** | Arı sütü tozu tanımı yapılırken çok genel bir ifade kullanılmıştır. Örneğin arı sütünün uygun olmayan koşullarda kurutularak arı sütü tozu haline getirilmesi arı sütününün **işlenmesi sırasında** içerik olarak ciddi anlamda **kalite kaybına sebebiyet vereceğinden** uygun kurutma yöntemlerinin belirtilmesi gerekir.  | Arı sütünün uygun kurutma teknikleri**(Liyofilizasyon, soğuk damıtma)** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) b)Arı sütü **tozu**: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Arı sütü tozu; **arı sütünün bir formudur,** revize edilebilir. | **b) Toz** arı sütü**:** Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş ve toz haline getirilmiş arı sütü | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) b)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri **~~ile kurutulması~~** ile elde edilen ürünü, | **Siirt Üni.** | “Arısütünün uygun kurutma teknikleri **kullanılarak kurutulmasıyla** elde edilen ürünü” |  | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) b)Arı sütü tozu: Arı sütünün **~~uygun kurutma~~** teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** |  Arı sütü ısıya karşı hassas bir üründür. Bu nedenle uygun kurutma tekniği belirtilmelidir. Bu amaçla genellikle dondurarak kurutma (liyofilizasyon) kullanılmaktadır. | b) Arı sütü tozu: Taze arı sütünün **dondurarak kurutma** teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | c)Propolis ürünleri tanımı anlaşılamamaktadır. **Hangi ürünlerin kastedildiği belli değildir.** Propolis ürünleri ifadesi uygun olmayıp propolis olarak verilmesi önerilmektedir. Yukarıda tanımın yeterli olduğunu düşündüğümüzden **“propolis ürünleri” tanımı taslaktan çıkarılmalıdır.** |  | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | “Propolis ürünlerinde çözücü etikette belirtilmelidir” şeklinde bir açıklama yapıldığı görülmüştür. Tebliğin başka bir yerinde propolis ürünlerinin hazırlanmasında çözücülerin kullanılmasına dair bir açıklamaya rastlanmamıştır. | Madde4.c’de geçen propolis ürünleri tanımı revize edilerek, propolis ürünerinin hazırlamasında **çözücüler**in kullanılabileceği **ile ilgili bir açıklama eklenmesi** ve **kullanılabilecek çözücüler için de** gerekli yasal mevzuata **atıf**ta bulunulması uygun olacaktır. | **Çözücülere ilişkin hükümler Tebliğden çıkarıldı.**  |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Propolis ürünleri ifadesi açık uçlu ve muğlak bir ifade olmuş. Bu ürünlerin özellikleri ve piyasaya arz edilme şartları belirtilmelidir. Piyasada Propolis alkol ekstraktı, Su bazlı propolis, suda çözünebilir propolis gibi farklı ifadeler bulunmaktadır. Bu ifadelere açıklık getirilmeli veya hangi şartlarda kullanılabileceği belirtilmelidir.Ayrıca bu kısımda yer alan *“…… bu* ***Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan****”* ifadesi yer almaktadır. Bu ifade Madde 2 (2) de yer alan *“Bu Tebliğ;* ***Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını*** *veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz”* ifadesi ile **çelişmekte**dir. Burada ifade edilmek istenen başka bir şey ise daha açık şekilde belirtilmelidir. | **Propolis alkol ekstraktı, su bazlı propolis ekstraktı ve Suda çözünebilir propolis ekstraktı ifadeleri tanımlanmalıdır.**Madde 2 (2)’de yer alan karışımlar ile ilgili **çelişki düzeltilmeli** veya daha anlaşılır şekilde yazılmalıdır. | **Çözücülere ilişkin hükümler Tebliğden çıkarıldı.** **Çelişkili hükümler çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Balparmak** | Takviye Edici Gıda Talimatında yer alan ve ürün etiketlerinde belirtilmesi istenen **Saf Propolis tanımı** talimata **eklenmesi** bütünlüğün sağlanması açısından faydalı olacaktır. | **Saf Propolis:** Ham propolisten uygun çözücü ile yapılan ekstraksiyon sonucu balmumunun ayrılması ile elde edilen reçine | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile **bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan**, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Tebliğde işlenmemiş arı sütü (saf-ham) ve bunun işlenmiş formu olan arı sütü tozu vardır. Oysa propolis, propolis ürünleri olarak tebliğde yer almakta kovandan toplanmış/tuzaklanmış **ham/işlenmemiş propolis bulunmamaktadır.** İşlenmemiş propolisin de doğrudan pazarlanabilir bir ürün olduğu göz ardı edilmiştir.**Propolis ürünlerinin neler olduğu daha açık** belirtilmemiştir ve tanımı Madde (4 .2. c) anlaşılır değildir. Ayrıca bu madde “Madde (2.2) *Bu Tebliğ;* ***Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını*** *veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.”* ile **çelişmekte**dir. | Madde (4. 2. c) çıkartılmalıdır. | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen **~~besin öğeleri~~** ~~ve~~ **~~biyoaktif bileşenler~~** ~~ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan,~~ üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | “Propolisten elde edilen **besin ögeleri”nden ne kastedildiği** anlaşılmamaktadır? Protein, karbonhidrat ya da lipit vd. Propolisten bu sayılan **besin ögelerini elde etmek mümkün değildir.** Ya da propolisin biyoaktif bileşenlerini kullanmak ancak HPLC ile saflaştırılarak elde edilebilir ve kullanılabilir. Henüz propolisten saflaştırılmış ve ticari olarak kullanılan **biyaoktif bileşeni bulunmamaktadır.** Bu nedenle tanımın revizyonu gerekir. | c) Propolis ürünleri: Uygun işleme teknikleri kullanılarak propolis ile hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip, sıvı, konsantre ya da toz formunda işlenmiş ürünleri | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya **~~toz formdaki~~** işlenmiş ürünleri, | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | Madde 12 ç’de “**Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.”** deniyor ancak tanımlarda “**Propolis Ürünleri:** Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip **sıvı, konsantre veya toz** formdaki işlenmiş ürünleri” olarak tanımlanmış. Yani konsantre ve toz formundan da bahsediliyor. | Madde 4 c düzeltilmeli ve **toz ürünlere izin verilmemelidir.** **Konsantre ürünler** hakkında mevzuatın diğer kısımlarında hiç bahsedilmemiş. Bu ürünler de **tanımlanmalı** ve **sıvı ürünlerle farkı açık olmalıdır.** | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile **bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan,** üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** |  4. Maddenin 2. Fıkrasının ( c ) bendinde geçen propolis ürünleri tanımında; “..biyoaktif bileşenler ile bu tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan..” ifadesine göre uygun işleme teknikleriyle propolisten elde edilen biyoaktif bileşenlere polen, arı sütü vb. karışımıyla propolis ürünleri üretilebilir. Bu ifade **2. Maddenin 2. Fıkrasıyla çelişmektedir**. Çünkü 2. fıkrada ; “ tebliğ kapsamındaki **ürünlerin karışımlarını**.. kapsamaz.” ifadesi yer almaktadır.  |   4. maddenin 2. Fıkrasının ( c) bendinde ; ..**izin verilen diğer bileşenlerin**( Katkı Maddeleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğine atıf yapılabilir) ??? **daha açık tanımlaması** yapılarak tebliğ kapsamıyla çelişkiler ortadan kaldırılmalıdır.  | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.****Çelişik hükümler çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | Madde 4.c ‘de yapılan “Propolis ürünleri” tanımı Madde 12.ç., Madde13.d. ve Ek3.a. ile çelişmektedir.Şöyleki;* Madde 4.c.’de propolis ürünleri için “propolisin karakteristik özelliklerine sahip **sıvı, konsantre ve toz formunda** işlenmiş ürünleri” ifade eder şeklinde bir tanım yapılmıştır.
* Madde 12.ç.’de ise “propolis ürünleri gıda olarak yalnızca **sıvı formda** arz edilir” ifadesi geçmektedir.
* Madde 13.d. de ise “propolis ürünleri piyasaya arz ediliş şekline göre **propolis ekstraktı, propolis özütü ve propolis tozu gibi** isimlerle adlandırılır” şeklinde bir ifade geçmektedir.
* Madde 4.c.’de propolis ürünleri, propolis ve **bu tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımı** ile hazırlanır ifadesi geçmektedir. Oysaki Ek3 a. maddesinde **propolis ürünlerinin** **hazırlanmasında** sadece propolis ile ilgili bir açıklama yapılmış olup izin verilen **diğer bileşenlerin ne olduğu ile ilgili bir açıklamanın olmadığı** tespit edilmiştir.
 | **Madde 4.c., Madde 12.ç.,** **çelişkili ifadeler** düzeltilmelidir.Madde13.d. Ayrıca **Madde 4 c** de **“tebliğin izin verdiği diğer bileşenlerin”** **ne olduğu** tanımlanmalıdır. **Ek3 a** da ise **neden diğer bileşenlerden bahsedilmiyor?** | **Çelişik hükümler çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten **~~elde edilen~~** **~~besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler~~** **~~ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla~~** hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | Propolisin protein, kh, lipid, vitamin mineral-vitamin içeriği çok düşük olduğu için besin ögelerinden bahsedilmemeli, diğer bileşenlerden ne kastedildiği belli değildir. | **c) Propolis ürünleri:** Propolis ile hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip, sıvı, konsantre ya da toz formunda işlenmiş ürünleri | **Tanım “propolis” olarak revize edildi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Etiketleme Yönetmeliği Ek 15’e göre gıdaya uygulanan fiziksel işlemler gıdanın adında veya adının yanında belirtilmektedir. Her türlü gıdaya kurutma işlemi yapılabilir. Bu nedenle kurutulmuş aı poleni tanımının yapılmasına gerek yoktur. Ancak kurutma işleminin kaç derecede olacağının bildirilmesi uygun olacaktır. Bu polene fiziki olarak 45 °C altındaki sıcaklıklarda kurutma işlemi uygulanabilmekte olup mevzuatta yer alabilir.Polenin tanımının **başlangıç noktası olarak rutubetinin yüksek olmasından dolayı yaş arı poleni** oalrak yapılmasında yarar olup teklifimiz yan sütunda belirtilmiştir. | **ç)Yaş** arı poleni: **Çiçekli bitkilerde bulunan polenlerin, işçi arılar tarafından toplanarak kendi bünyelerindeki salgılar ile küre şeklinde,renkli pelerler haline getirilen ve kovan girişindeki tuzaklar yardımıyla hasat edilen nem oranı %8 den yüksek arı ürününü** | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü, | **Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.** | Polenin kullanım yönü ve şeklinin tüketici tarafından iyi anlaşılabilmesi ve üreticilerin bu yönde ürünlerini doğru pazarlayabilmesi için arı poleni **tarifi detaylandırılmalıdır.** | İşçi arıların, çiçekli bitkilerdeki **erkek eşey üreme hücrelerini barındıran, çevresinde selüloz yapı bulunan** polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklindeki renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilmiş ürünü, | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | “kendi bünyelerindeki salgılar” tanımı açık değildir, çünkü bal arısı mum ya da zehir de salgılayabilir. Kurutulmuş arı poleninden ayırmak için taze arı poleni denilebilir ve literatürdeki “fresh” ve “dry-dried” tanımlarını karşılamış olması için revize edilebilir. | **ç) Taze** arı poleni: **Bal arılarının beslenmek için çiçekli bitkilerden topladıkları, tükürük enzimleri karıştırarak pelet haline getirdikleri tuzaktan hasat edildiği haliyle işlem görmemiş arı ürünü** | **Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü, | **ODTÜ-Gıda Müh.** | **“pelet”** ifadesi **yerine “topak”** Literatürdeki tam ifade “polen pellet” inin “polen kalıbı”dır |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı **polenin** uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, | **ABDGM** | Cümle düşüklüğü | Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin**in** uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Kurutulmuş polen toz haline getirilerekte piyasaya sunulabildiği için pelet ifadesi yanında toz ifadeside tanıma **eklenmeli**dir. Kurutma işlemi için farklı teknolojiler kullanıldığı için tanım ekteki şekilde **genişletilmeli**dir.  | Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin kullanılan **teknolojiye bağlı olarak** uygun sıcaklık **ve sürede ürün özellikleri korunarak** kurutulması ile elde edilen **pelet veya toz halindeki** ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **~~uygun sıcaklıkta~~** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | - | d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **45 °C altındaki sıcaklıklarda** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **~~uygun sıcaklıkta~~** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Bingöl üni.** | Maksimum sıcaklık (vitaminler ve uçucu bileşenler açısından önemli) belirtilmelidir. **38-40°C olabilir.** |  | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | ~~“kendi bünyelerindeki salgılar” tanımı açık değildir, çünkü bal arısı mum ya da zehir de salgılayabilir. Kurutulmuş arı poleninden ayırmak için taze arı poleni denilebilir ve literatürdeki “fresh” ve “dry-dried” tanımlarını karşılamış olması için revize edilebilir.~~ ortak sütun-yanlış açıklama | d) Kurutulmuş arı poleni: Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş **ve toz haline getirilmiş pelet ya da toz haldeki** arı poleni | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **uygun sıcaklıkta** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Bingöl Üni.-Pilot Üni. Koord.Merkezi** | Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, |   1-“Arı polenin” yerine “Arı poleninin” yazılması daha uygun olabilir. 2- Arı poleninin kurutulduğu maksimum sıcaklık belirtilmelidir. Vitaminler, uçucu bileşenler vb. açısından son derece önemlidir. **38-40°C** olabilir. | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Balparmak** | Kurutulmuş polen toz haline getirilerekte piyasaya sunulabildiği için pelet ifadesi yanında toz ifadeside tanıma eklenmelidir. Kurutma işlemi için farklı teknolojiler kullanıldığı için tanım ekteki şekilde **genişletilmeli**dir. | Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **kullanılan teknolojiye bağlı olarak** uygun sıcaklık ve **sürede ürün özellikleri korunarak** kurutulması ile elde edilen **pelet veya toz halindeki** ürünü | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **uygun sıcaklıkta** kurutulması ile elde edilen ürünü, | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Kurutma sıcaklığı belirtilmelidir. Kurutma sıcaklığı ile ilgili farklı görüşler var. 35-45 C arasında literatürde farklı sıcaklıklar yer almaktadır. Mümkün olan en düşük sıcaklıkta bu işlemin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu nedenle 40 C aşmayacak şekilde yazılabilir. | Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin **40 ºC’yi geçmeyen sıcaklıklarda** kurutulmasıyla elde edilen ürünü, | **Tanım çıkarıldı.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Necmettin Erbakan Üni.-Beslenme ve Diyetetik Böl.** | Arı ekmeği üretiminde fermentasyon koşullarının ve fermentasyon için kullanılabilecek mikroorganizma(ların) açıkça belirtilmemesi bir eksiklik olarak görülmektedir. |   Arı ekmeği üretiminde uygulanması gereken **fermentasyon koşulları ve fermentasyon için kullanılabilecek mikroorganizmalar açıkça** ifade edilmelidir. | **Kısmen uygun görüldü.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Buradaki fermentasyonun arı tarafından ve doğal olarak petek gözlerinde gerçekleştiği yazılabilir. | e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin **doğal yollarla arı tarafından** fermente edilmesi ile oluşan **probiyotik** arı ürününü, | **Uygun görüldü.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Siirt Üni.** | **“Bal arıları tarafından petek gözünde depolanan, bal ve diğer arı salgılarıyla karıştırılan arı poleninin fermentasyonuyla elde edilen ürün**ünü” şeklinde **değiştirilmesi** önerilmektedir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Bingöl Üni.** | **“Bal ve sindirim enzimleri gibi diğer arı salgıları ile karıştırıp”** ibaresi eklenebilir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Arı poleninde olduğu gibi arı ekmeği de hem taze hem de kurutulmuş (toz) formda olabileceği için arı ekmeği için de taze arı ekmeği ve kurutulmuş arı ekmeği **tanımları eklenebilir.** | e) **Taze arı ekmeği (Perga):** Bal arılarının petek gözünde depoladıkları fermente olmuş ve hasat edildiği haliyle işlem görmemiş arı polenif) **Kurutulmuş arı ekmeği (Perga):** Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş ve toz haline getirilmiş pelet ya da toz haldeki arı ekmeği | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM** | Arı ürünlerine yönelik tanımlamalar eksik ve yanlış yapılmıştır. Bu nedenle yan tarafta verilen görüşe göre hazırlanması halihazırda yapılmakta olan **ISO arı ürünlerine** (polen, propolis, arı sütü standartları) yönelik standarda **uygun**luğu açısından da iyi olacaktır.  | **TANIMLAMALAR****-Arı Ekmeği (Perga):** Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan **sinbiyotik (prebiyotik+probiyotik)** arı ürününü [1-2], **Kaynaklar**1. Bleha R., Shevtsova T.S., Kružík V., Škorpilová T., Saloň I., Erban V., Brindza J., Brovarskyi V., Sinica A. (2019): Bee breads from two regions of Eastern Ukraine: composition, physical properties and biological activities. Czech J. Food Sci., 37: 9-20.
2. Disayathanoowat, T.; Li, H.; Supapimon, N.; Suwannarach, N.; Lumyong, S.; Chantawannakul, P.; Guo, J. Different Dynamics of Bacterial and Fungal Communities in Hive-Stored Bee Bread and Their Possible Roles: A Case Study from Two Commercial Honey Bees in China. Microorganisms 2020, 8, 264.
 | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Yıldız Teknik Üni.-Gıda Müh.** | Son dönemde arı ekmeği üretimi polenlerin uygun starter kültürler ile fermente edilmesi ile **endüstriyel üretim şartlarında** da üretilmeye başlanmıştır. Bu kapsamda kontrollü fermantasyon yani starter kültür kullanımı ile üretilebileceği **tanıma eklenmelidir.**  |  Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan **veya uygun starter kültürler ile arı poleninin fermente edilmesi ile üretilen** arı ürününü ifade eder.   | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | **Daha iyi anlaşılabilmesi için** perga tanımı öneride belirtildiği şekilde düzenlenmelidir.  | Arı Ekmeği (perga): **Arı poleninin, arılar tarafından petek gözlerinde depolanması ve fermente olması ile oluşan arı ürünü,** | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Bingöl Üni.-Pilot Üni. Koord.Merkezi** | Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, |   Arı ekmeği tanımına ***“arının bal ve sindirim enzimleri gibi diğer arı salgıları ile karıştırıp”*** ibaresi eklenebilir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | e) Arı ekmeği doğal bir probiyotik olup, tarifine bu ifadenin eklenmesi ürüne ilave **değer katmak açısından** uygun olacaktır.  | e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan **probiyotik** arı ürününü | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) f)… | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | - | **Liyofilize polen:** Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri(liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) f)… | **Uludağ Üni-Farmakoloji-Toksikoloji** |  “Yaş arı poleni” bildiğim ve araştırdığım kadarıyla daha faydalı. İsteyen bu şekilde de satabilmeli. | **Yaş arı poleni** de tarif edilip, tebliğe **dahil edilebilir mi?** | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) f)… | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** | Tanımlar içerisine Kurutulmuş Arı Ekmeği eklenmeli | f) **Kurutulmuş Arı Ekmeği:** Arı ekmeğinin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ..)… | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Arı ürünlerine yönelik tanımlamaların; yapılış sürecinde olan; **ISO** arı ürünlerine (polen, propolis, arı sütü standartları) **İçeriğindeki tanımlamalar esas alınarak yapılması** daha sağlıklı ve standart olur.    Mevcut yayınlanan taslak tebliğde sadece **“propolis”** tanımı yapılmış olup bu tanım **ham propolis, ve Propolis ürünleri var zaten?? olarak** **genişletilmeli**dir. .   | TANIMLAMALAR a)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü b) Propolis Özütü: Ham propoliste bulunan biyoaktif bileşenlerin bu tebliğde belirtilen alkol ve alkol türevi çözücüler (Etil alkol, Propilen glikol, Polietilen glikol, Gliserol vb.) ile bu çözücülerin sulu çözeltileri kullanılarak özütlenmesi ve istenmeyen bileşenlerin uzaklaştırılması ile elde edilen, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı formdaki işlenmiş ürünü (son üründe çözücünün miktarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde bulunan maksimum limitler aranmaz), 1. Konsantre Propolis Özütü: Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,
2. Propolis Özütü Tozu: Propolis özütü veya konsantre propolis özütünde bulunan sıvı bölümün/çözücünün kuruluğa kadar uzaklaştırılması ve nem tutucu (Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde izin verilen nem tutucular ve ilgili limitleri dışında izin verilmemesi) maddeler ile elde edilen kurutulmuş işlenmiş ürünü,

e)Taze Arı sütü: Genç işçi arıların (*Apis mellifera* L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjiyal, mandibular ve postserebral) salgılanan, ham ve doğal, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve keskin bir tada sahip, larva ve katkı içermeyen, filtrasyon işlemi (içindeki kaba kirliliklerin giderilmesi için) dışında işlem görmemiş arı ürününü f)Arı sütü tozu (Liyofilize arı sütü): Arı sütünün dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü ifade eder. g)Taze Arı Poleni: Çiçekli bitkilerde bulunan polenlerin, işçi arılar tarafından toplanarak kendi bünyelerindeki salgılar ile küre şeklinde, renkli peletler haline getirilen ve kovan girişindeki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü[4], h)Kurutulmuş Arı Poleni: Yaş polenin uygun sıcaklıkta (45°C’nin altında) kurutulması ile elde edilen ürünü, i)Liyofilize polen: Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü, j)Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü [5],    | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ..)… | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | Arı ürünlerine yönelik **tanımlamalar eksik ve yanlış** yapılmıştır. Bu nedenle yan tarafta verilen görüşe göre hazırlanması halihazırda yapılmakta olan **ISO** arı ürünlerine (polen, propolis, arı sütü standartları) yönelik **standarda uygunluğu** açısından da iyi olacaktır. Bu ürünlerden özellikle propolis piyasada özüt, konsantre özüt ve toz şeklinde satılmakta olup ithalatı ve ihracatı da bu şekilde gerçekleşmektedir. Bu nedenlerle mutlaka tanımlanması gerekmektedir. Mevcut yayınlanan taslak tebliğde sadece **“propolis” tanımı** yapılmış olup bu tanım **ham propolise uymaktadır.** Ayrıca propolis ürünleri tanımlanmış olup **piyasada propolis ürünü olarak satışa sunulan ürün yoktur.** Esas ticareti yapılan özüt, konsantre özüt ve toz formlar tebliğde tanımlanmadığı için piyasada sahteciliğin önü açılmaktadır. Bunun önüne geçilmesi gereklidir ve yandaki şekilde arı ürünlerinin tanımlanması **haksız rekabetin ortadan kalkması ve tüketicinin korunması için** son derece önemlidir. Ayrıca tanımlamalar kısmında yapılan **aşağıdaki madde tanımlar kısmından çıkmalıdır.** **~~b) Takviye edici gıda:~~** ~~02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,~~Bununla birlikte, piyasaya arz edilen polen, yaş ve kuru olarak, arı sütü ise taze ve arı sütü tozu olarak sunulmakta olup tanımlarının mutlaka konması gereklidir. | **TANIMLAMALAR****a)Ham Propolis:** Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü[1],1. **Propolis Özütü:** Ham propoliste bulunan biyoaktif bileşenlerin bu tebliğde belirtilen alkol ve alkol türevi çözücüler (Etil alkol, Propilen glikol, Polietilen glikol, Gliserol vb.) ile bu çözücülerin sulu çözeltileri kullanılarak özütlenmesi ve istenmeyen bileşenlerin uzaklaştırılması ile elde edilen, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı formdaki işlenmiş ürünü (son üründe çözücünün miktarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde bulunan maksimum limitler aranmaz),
2. **Konsantre Propolis Özütü:** Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,
3. **Propolis Özütü Tozu:** Propolis özütü veya konsantre propolis özütünde bulunan sıvı bölümün/çözücünün kuruluğa kadar uzaklaştırılması ve nem tutucu (Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde izin verilen nem tutucular ve ilgili limitleri dışında izin verilmemesi) maddeler ile elde edilen kurutulmuş işlenmiş ürünü,

**e)Taze Arı sütü:** Genç işçi arıların (*Apis mellifera* L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjiyal, mandibular ve postserebral) salgılanan, ham ve doğal, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve keskin bir tada sahip, larva ve katkı içermeyen, filtrasyon işlemi (içindeki kaba kirliliklerin giderilmesi için) dışında işlem görmemiş arı ürününü [2,3],**f)Arı sütü tozu (Liyofilize arı sütü):** Arı sütünün dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü ifade eder.**g)Taze Arı Poleni:** Çiçekli bitkilerde bulunan polenlerin, işçi arılar tarafından toplanarak kendi bünyelerindeki salgılar ile küre şeklinde, renkli peletler haline getirilen ve kovan girişindeki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü[4], **h)Kurutulmuş Arı Poleni:** Yaş polenin uygun sıcaklıkta (45°C’nin altında) kurutulması ile elde edilen ürünü,**i)Liyofilize polen:** Yaş polenindondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü,**j)Arı Ekmeği (perga):** Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü [5], **Not:** Propolis özütü,Konsantre propolis özütü ve propolis özütü tozu piyasaya sadece takviye edici gıda olarak sunulabilir. **Kaynaklar**1. Bankova, V., M. Popova, and B. Trusheva, *Plant sources of propolis: an update from a chemist's point of view.* Natural Product Communications, 2006. **1**(11): p. 1934578X0600101118.
2. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland
3. MARGAOAN, R., et al., *Comparative study on quality parameters of royal jelly, Apilarnil and queen bee larvae triturate.* Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies, 2017. 74(1): p. 51-58.

**4.**Campos, M.G.R., et al., Pollen Composition and Standardisation of Analytical Methods, Journal of Apicultural Research and Bee World, 2008, 47 (2), 156-163. **5.** Mayda, N., et. al., Bee Bread and Bee Pollen of Different Plant Sources: Determination of Phenolic content, antioxidant activity, fatty acid and element profiles, Journal of Food Measurement and Characterization, 2020 | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) ..)… | **Giresun** **Üni.** | Taslakta verilen tanımların tekraren gözden geçirilmesi elzemdir. Yapılacak olan tanımların **uluslararası** yapılmış **tanımlarla uyumlu olması** tebliğin etkinliğini artıracağı tarafımın kanaatidir. Özellkle gerek iç gerekse dış piyasaya arz edilen propolis için özüt,konsantre özüt ve özüt tozunun tanımlanması oldukça önem arz etmektedir.Mevzut tanım içerisinde propolis tanımlaması sadece ham propolis tanımı olarak değerlendirilmiştir.Esasen bu ürünün **piyasadaki** **bulunuş şekillerinin** (ham propolis,propolis özütü,konsantre propolis özütü,propolis özütü tozu)ilgili taslakta **yer alması**, ürünün tam olarak tanımlanması ve olası yaşanabilecek **tağşişin önlenmesi açısından gereklidir.**Propolis tanımalamasının yanısıra polenin piyasaya arzı şeklinden ötürü taze arı poleni ve kurutulmuş arı poleninin, arı sütünün **piyasaya arzı şeklinden ötürü;** taze arı sütü ve arı sütü tozu (liyofilize arı sütü) tanımlarının yer alması gerekmektedir.Ayrıca tanımlamalar kısmında yapılan b bendi tanımlar kısmından çıkarılmalıdır.~~b~~*~~) Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,~~*…..İlgili içerik tarafımızın önerdiği madde işaretleri kullanılarak (a-j) sıralı bir şekilde verilmelidir.Dipnot ile belirtilen“\*Bu ürünler (propolis özütü, konsantre propolis özütü,propolis özütü tozu) piyasaya sadece takviye edici gıda olarak sunulabilir.” Hususunun Tebliğde **tanımlar kısmının sonunda yer alması** tarafımızın kanaatidir. | TANIMLAMALARa)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü[1],1. Propolis Özütü: Ham propoliste bulunan biyoaktif bileşenlerin bu tebliğde belirtilen alkol ve alkol türevi çözücüler (Etil alkol, Propilen glikol, Polietilen glikol, Gliserol vb.) ile bu çözücülerin sulu çözeltileri kullanılarak özütlenmesi ve istenmeyen bileşenlerin uzaklaştırılması ile elde edilen, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı formdaki işlenmiş ürünü (son üründe çözücünün miktarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde bulunan maksimum limitler aranmaz),
2. Konsantre Propolis Özütü: Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,
3. Propolis Özütü Tozu: Propolis özütü veya konsantre propolis özütünde bulunan sıvı bölümün/çözücünün kuruluğa kadar uzaklaştırılması ve nem tutucu (Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde izin verilen nem tutucular ve ilgili limitleri dışında izin verilmemesi) maddeler ile elde edilen kurutulmuş işlenmiş ürünü,

e)Taze Arı sütü: Genç işçi arıların (*Apis mellifera* L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjiyal, mandibular ve postserebral) salgılanan, ham ve doğal, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve keskin bir tada sahip, larva ve katkı içermeyen, filtrasyon işlemi (içindeki kaba kirliliklerin giderilmesi için) dışında işlem görmemiş arı ürününü [2,3],f)Arı sütü tozu (Liyofilize arı sütü): Arı sütünün dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü ifade eder.g)Taze Arı Poleni: Çiçekli bitkilerde bulunan polenlerin, işçi arılar tarafından toplanarak kendi bünyelerindeki salgılar ile küre şeklinde, renkli peletler haline getirilen ve kovan girişindeki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü[4], h)Kurutulmuş Arı Poleni: Yaş polenin uygun sıcaklıkta (45°C’nin altında) kurutulması ile elde edilen ürünü,i)Liyofilize polen: Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü,j)Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü [5], Not: **Propolis özütü, Konsantre propolis özütü ve propolis özütü tozu piyasaya sadece takviye edici gıda olarak sunulabilir.** **Kaynaklar**1. Bankova, V., M. Popova, and B. Trusheva, *Plant sources of propolis: an update from a chemist's point of view.* Natural Product Communications, 2006. **1**(11): p. 1934578X0600101118.
2. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland
3. MARGAOAN, R., et al., *Comparative study on quality parameters of royal jelly, Apilarnil and queen bee larvae triturate.* Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies, 2017. 74(1): p. 51-58.

**4.**Campos, M.G.R., et al., Pollen Composition and Standardisation of Analytical Methods, Journal of Apicultural Research and Bee World, 2008, 47 (2), 156-163. **5.** Mayda, N., et. al., Bee Bread and Bee Pollen of Different Plant Sources: Determination of Phenolic content, antioxidant activity, fatty acid and element profiles, Journal of Food Measurement and Characterization, 2020 | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) f)… | **TMMOB** | Tanımlar kısmında sadece “propolis” tanımı yapılmış olup bu tanım ham propolise uymaktadır. Propolis inert materyali uzaklaştıran ve fenolik fraksiyonu koruyan çözücülerle ekstraksiyon yoluyla saflaştırıldıktan sonra hammadde olarak ticarileştirilen bir emtiadır. Bu nedenle Tebliğe **propolis özütü** tanımı da **eklenmeli**dir.Ayrıca **piyasada bulunan diğer formların** (örnek olarak konsantre özüt,toz formlar) Tebliğde **tanımlanması** ve gerekli hükümlerin tebliğ içeriğine dahil edilmesi fayda yaratacaktır. |  | **Ham propolis tanımı eklendi.****Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (2) f)… | **Güvenilir Ürün Platformu** | Mevcut yayınlanan taslak tebliğde sadece “propolis” tanımı yapılmış olup bu tanım ham propolise uymaktadır. Ayrıca propolis ürünleri tanımlanmış olup piyasada propolis ürünü olarak satışa sunulan ürün yoktur. Esas ticareti yapılan özüt, konsantre özüt ve toz formlar tebliğde **tanımlanmadığı için piyasada sahteciliğin önü açılmaktadır**. Bunun önüne geçilmesi için yandaki ek tanımların yapılması gerekmektedir. | TANIMLARa)**Ham Propolis:** Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,b) Propolis Özütü: Ham propoliste bulunan biyoaktif bileşenlerin bu tebliğde belirtilen alkol ve alkol türevi çözücüler (Etil alkol, Propilen glikol, Polietilen glikol, Gliserol vb.) ile bu çözücülerin sulu çözeltileri kullanılarak özütlenmesi ve istenmeyen bileşenlerin uzaklaştırılması ile elde edilen, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı formdaki işlenmiş ürünü (son üründe çözücünün miktarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde bulunan maksimum limitler aranmaz),c) **Konsantre Propolis Özütü:** Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,d**) Propolis Özütü Tozu:** Propolis özütü veya konsantre propolis özütünde bulunan sıvı bölümün/çözücünün kuruluğa kadar uzaklaştırılması ve nem tutucu (Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde izin verilen nem tutucular ve ilgili limitleri dışında izin verilmemesi) maddeler ile elde edilen kurutulmuş işlenmiş ürünü, **e)Taze Arı sütü:** Genç işçi arıların (*Apis mellifera* L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjiyal, mandibular ve postserebral) salgılanan, ham ve doğal, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve keskin bir tada sahip, larva ve katkı içermeyen, filtrasyon işlemi (içindeki kaba kirliliklerin giderilmesi için) dışında işlem görmemiş arı ürününü ,**f)Arı sütü tozu (Liyofilize arı sütü):** Arı sütünün dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü ifade eder.**g)Taze Arı Poleni:** Çiçekli bitkilerde bulunan polenlerin, işçi arılar tarafından toplanarak kendi bünyelerindeki salgılar ile küre şeklinde, renkli peletler haline getirilen ve kovan girişindeki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü, h)Kurutulmuş Arı Poleni: Yaş polenin uygun sıcaklıkta (45°C’nin altında) kurutulması ile elde edilen ürünü,i)Liyofilize polen: Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü,j)Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü ,  | **Uygun görülmedi.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,b) Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,b)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri,ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,d) Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü,ifade eder. | **GKGM-Vet.Sağlık Ürün.Dai.****Bşk** | Bu maddedeki 4-1 ile 4.2 nin (**tanımların**-iki fıkranın) **birleştirilmesi**nin daha uygun olacağı düşünülmektedir. |  TanımlarMADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,b) Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,c)Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,ç)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,d) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri,e) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,f) Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,g) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü,ifade eder. | **Uygun görüldü.** |
| **Tanımlar****MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,b) Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,b)Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri,ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,d) Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü,ifade eder. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Öncelikle Taslak maddenin iki ayrı fıkra ile düzelenmesi yerine **tek fıkra halinde düzenlenmesi**nin ve kapsam maddesinde de bu haliyle atfa konu olmasının daha uygun olacağı değerlendirilmektedir. Ayrıca, Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 4’üncü maddesinin birinci fıkrasının (f) bendine göre **“... ayraç içinde açıklayıcı hükümlere yer verilmez.”** Bu sebeple, Taslak ikinci fıkranın (a) ve (e) bentlerinde yer alan ayraç içerisindeki ifadelerin ayraçtan çıkarılarak cümle içerisine aktarılmasının daha uygun olacağı düşünülmektedir. Ek olarak, Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 19’uncu maddesinin dördüncü fıkrasına göre, “İlk atıftan sonra kanun ve kanun hükmünde kararnamelerde sadece kanun veya kanun hükmünde kararnamenin sayısı veya adı belirtilerek atıf yapılır. Diğer düzenlemelerde ise “aynı Yönetmeliğe”, “aynı Yönetmeliğin” gibi atıflar yapılır.” denilmektedir. Bu doğrultuda **daha önce atıf yapılmış olan** ve Taslak birinci fıkranın (b) bendinde adı geçen **Yönetmeliğin tarihi ile sayısının belirtilmesine gerek olmadığı** düşünülmektedir.Yine, Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 13’üncü maddesinin dördüncü fıkrasına göre “Tanımlar maddesinde, **tanımlar alfabetik sıralamaya göre** bent veya alt bentlerle gösterilir.” Bu sebeple tanımların alfabetik sıraya göre yazılmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir. | **Tanımlar** **MADDE 4** –(1) Bu Tebliğde geçen; a)Arı Ekmeği**/**Perga: Petek gözünde depolanmış arı poleninin fermente olması ile oluşan arı ürününü, b)Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovandaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,c)Arı **S**ütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık kremkemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü, ç)Arı Sütü Tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,d)Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, e)Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,f)Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri, g)Takviye edici gıda: ~~02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan~~ Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetme~~liği~~lik kapsamında piyasaya arz edilen ürünü, ifade eder. | **Uygun görüldü.** |
| **Ürün özellikleri****MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki;a)Tüm ürünler Ek-1’de belirlenmiş genel hükümleri,b) Arı sütü ve arı sütü tozu Ek-2’de belirlenmiş hükümleri,c) Propolis ürünleri Ek-3’de belirlenmiş hükümleri,ç) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği Ek-4’de belirlenmiş hükümleri,sağlar. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **Ürün özellikleri****MADDE 5 –** (1) ..) … | **Balparmak** | Ürün özellikleri bölümüne öneri bölümünde yer alan ifadenin ayrıca **eklenmesi** doğru kullanım açısından yararlı olacaktır. | d)Propolisin ekstraksiyonu sırasında kullanılan **çözücülerin son üründeki miktarları** Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır. | **Çözücülere ilişkin hükümler çıkarıldı.** |
| **Ürün özellikleri****MADDE 5 –** (1) ..) … | **Eskişehir il Tarım ve Orman Müd.** | Ek1’e genel hüküm olarak arı ürünlerinin gıda işletesine **taşınması** ve işlenmemiş ürünlerin **muhafazasında kullanılacak malzemenin özellikleri** belirtilmelidir. |  | **Madde 12 de atıf yapılmıştır.** |
| **Ürün özellikleri****MADDE 5 –** (1) ..) … | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Ürün özellikleri bölümüne öneri bölümünde yer alan ifadenin ayrıca eklenmesi doğru kullanım açısından yararlı olacaktır.  | d)Propolisin ekstraksiyonu sırasında kullanılan **çözücülerin son üründeki miktarları** Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır. | **Çözücülere ilişkin hükümler çıkarıldı.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Özellikle liyofilize ve enkapsüle ürünlerde **nem tutucu veya kaplama materyali** prosesin gereği olarak **kullanılabilir.** Bu nedenle bu ifade düzenlenmelidir. | Bu Tebliğ kapsamında yer alan **liyofilize ve enkapsüle arı ürünlerinde kullanılan** katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz. | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** |  **Propolis** te diğer arı ürünlerine **eklenmeli**dir.**Eğer bu madde sağlanamıyor ise** 2. Madde revize edilmelidir. | (1)Bu tebliğ kapsamında yer alan **arı ürünlerinde** **katkı maddesi kullanılmaz**.(2) Propolisin ekstraksiyonu sırasında kullanılan **çözücülerin son üründeki miktarları** Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır. | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz. | **Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.** | Madde 6’da yer alan arı ürünlerinde **katkı** maddesi **kullanılmayacağının** belirtilmesi bu ürünlerin doğal yapısının korunması açısından **olumlu** mütalaa edilmiştir. |  | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.~~(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. | **Giresun Üni.** | Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olarak **nem tutucular katkı maddesi olarak konulmakta** olup bu ürünlerin katkı maddeleri yönetmeliğinde izin verilen oranlarda 1. Maddede bahsi geçen ürünlere katılmasında herhangi bir sakınca yoktur. **Bu nedenle 1.** bendin *~~(1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.~~* **kaldırılması;**2. bendin *~~((2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.)~~* de yandaki şekli ile revizyonu tarafımızın önerisidir. | **MADDE 6** 1. **(Eski 2)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan **arı ürünlerinde** kullanılan katkı maddeleri 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Hepsinde katkıya izin verilsin**  | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | **Propolis** te bu maddeye **eklenmeli**dir. |  | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1~~)~~~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ katkı maddesi kullanılmaz. | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | Bu madde kapsamında yer alan 1. Maddedeki ifadede yer alan liyofilize ve toz ürünlerde (arı sütü, polen, propolis vb.) gıda katkı maddeleri yönetmeliğine uygun olarak **nem tutucular katkı maddesi olarak konulmakta** olup bu ürünün katkı maddeleri yönetmeliğinde izin verilen oranlarda katılmasında herhangi bir sakınca yoktur. Bu nedenle **1. Madde kaldırılmalı ve 2. Madde** yandaki şekilde **değiştirilmeli**dir.  | **MADDE 6**(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan **arı ürünlerinde** kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda **Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.** | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | ~~Bilimsel kullanımı dışında yanıltıcı ifadeler (suda çözünür gibi) kullanılmamalıdır.~~ | (2) d)Propolisin ekstraksiyonu sırasında kullanılan **çözücülerin** son üründeki **miktar**ları **Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.** | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 ~~–~~** ~~(1)~~~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.~~ (2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | 1. Bu Yönetmelik içerisinde tarif edilen arı sütü, arı sütü tozu, polen, arı sütü gibi ürünlerin kurutma, dondurma, toz haline getirme işlemlerinde **topkalanmayı önleyici katkı maddeleri kullanılabilmektedir**. Bu sebeple ilk maddenin kaldırılması gerekmektedir.
2. Propolis ürünleri Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde hangi gıda kategorisinden anlaşılamamaktadır. Piyasada propolis ürünü bulunmamaktadır. **Bu maddeye açıklık getirilmesi??** beklenmektedir.
 | **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** (1)Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Katkı maddeleri****MADDE 6 –** ~~(1)~~~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.~~ 1. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ~~propolis~~ ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 24/02/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

*Resmî Gazete Tarihi: 30.06.2013 Resmî Gazete Sayısı: 28693??* | **TMMOB** | Madde 1 kapsamında yer alan ürünlerden sadece propolis için değil liyofilize ve toz ürün yapısında olanların tümünde gıda katkı maddeleri yönetmeliğine uygun olarak **nem tutucular**ın katkı maddesi olarak kullanıldığı ve buna teknololjik olarak ihtiyaç duyulduğu bilinmektedir. Liyofilize ve toz ürünlerde nem tutucuların kullanımı için (gerekirse **hangi maddelerin kullanılabileceğinin ifade edilmesi** ile ) istisna getirilme hususu değerlendirilmelidir. |  | **Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri****MADDE 7 –** (1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz  | **Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.** | Madde 7’de yer alan arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri **kullanımına izin verilmemesi** bu ürünlerin doğallığının ve doğal aromasının korunmasına olanak sağlanması açısından **faydalı** bulunmuştur. |  | **Madde tüm arı ürünlerinde aroma kullanılmaması yönünde revize edildi.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (1) ~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz  | **Güvenilir Ürün Platformu** | Arı ürünlerine aroma katılması sahteciliğin önünü açacağı için hiçbir şekilde **hiçbir arı ürününe** aroma katılmasına izin verilmemelidir.  | **Madde 7** ‘Bu tebliğ kapsamındaki **arı ürünlerinde** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz’ olarak değiştirilmelidir. | **Uygun görüldü.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (1) ~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan **propolis ürünlerinde**, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Bu madde kapsamında yer alan 1.ve 2. Kısımlar **birbiri ile çelişkilidir.**bunlara izin verilmiyorsa propolis ürünlerine nasıl veriliyor?o zaman bu ürünlerde aroma sadece propolisten geliyor? Bu tebliğ arı ürünleri karışımlarını ürünlerinin bileşen olarak kullanıldığı ürünleri kapsamamakta yalnızca ürünlerini kapsamaktadır. Dolayısıyla saf arı ürünlerine aroma sahteciliğin önünü açacağı için hiçbir şekilde hiçbir arı ürününe katılmasına izin verilemez.  | **MADDE 7 –** (1) Bu tebliğ kapsamındaki **arı ürünlerinde** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. 2. madde olmamalıdır.  | **Uygun görüldü.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (1) ~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | Bu madde de yer alan 1 Madde ile 2. Madde çelişkilidir. Bu tebliğ arı karışımlarını ve arı ürünlerinin bileşen olarak kullanıldığı ürünleri kapsamamakta olup bu tebliğ sadece saf arı ürünlerini kapsamaktadır. saf arı ürünlerine aroma katılması sahteciliğin önünü açacağı için hiçbir şekilde hiçbir arı ürününe aroma katılmasına izin verilemez. | **MADDE 7 –** (1) **Bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.**2. madde olmamalıdır. | **Uygun görüldü.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Taslak maddelerde yer alan atıflarda ve bu şekilde yazılmış olan Taslağın diğer maddelerinde yer alan atıflarda geçen “üçüncü mükerrer” ifadesinin yazımında ?? yeknesaklık sağlanmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir | **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri** **MADDE 7** – (...) (2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 **üçüncü mükerrer** sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği’**nde** yer alan hükümler uygulanır. | **Atıf maddesi çıkarıldı.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri****MADDE 7 –** (1) ~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. (2) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.~~ | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | 1. Bu Tebliğde tanımı yapılan ürünlere aroma eklenemez.Bu sebeple 1. Madde yan tarafa verilmiştir.
2. Madde 7 2. fıkra kaldırılmalıdır.
 | **MADDE 7 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında **tanımlanan ürünlerde** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. | **Uygun görüldü.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (1) ~~Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde~~ aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. (2) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.~~ | **Giresun Üni.** | Tarafımızca ilgili maddede yer alan 1. bent ile 2. bent kendi içerisinde çelişki arz etmektedir. Aroma bileşenlerinin bazı arı ürünlerinde kullanımına izin verilmemesi bazılarında ise izin verilmesi **çelişki**nin gerekçesidir. Esasen ilgili tebliğin amacı saf arı ürünleri üzerinedir. Aroma kullanılmasına izin verilen durumlarda bu saf ürünlerin kimyevi terkibinin bozulmasına ve tağşişin önünün açılmasına neden olabileceği tarafımızın kanaatidir. Dolayısıyla 1. bendin *~~((1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.)~~* revize edilerek yanda önerilen şekli ile verilmesi ve 2. bendin *~~((2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.)~~* kaldırılması tarafımızın önerisidir. | **MADDE 7** 1. Bu Tebliğ kapsamındaki **arı ürünlerinde** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.
 | **Uygun görüldü.** |
| **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 –** (1) **Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. (2~~) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.~~ | **TMOBB** | Propolis ürününe aroma maddesinin ilave edilmesine izin verilmesi halinde, bu uygulamanın taklit-tağşiş riskini de beraberinde getirebileceği, balda yaşanan sahteciliğe (taklit-tağşişe) benzer bir durumla karşılaşılabileceğine işaet edilmektedir.Literatürde de “uçucu bileşiklerin propoliste düşük konsantrasyonlarda bulunur, ancak aromaları ve önemli biyolojik aktiviteleri onları propolis karakterizasyonu için önemli kılar." denilmektedir.Belirtilen nedenlerle **propolis ürünlerinde aroma maddesi kullanımına izin verilmemelidir.** | Madde 7(2) nin Taslaktan çıkarılması,Madde 7(1) in aşağıdaki şekilde düzenlenmesi önerilmektedir:1. Bu **Tebliğ kapsamındaki ürünlere** aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.
 | **Uygun görüldü.** |
| **Bulaşanlar****MADDE 8 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **Bingöl Üni.** |  Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan ağır metal limitleri sadece kurşun, kadmiyum, civa ve kalay için belirlenmiştir.  |  Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer almayan ancak **uluslararası standartlarda yer alan arsenik (As) ve alüminyum (Al) için de ağır metal limitleri belirlenmeli**dir. Bu limitler ayrıca gıda olarak tüketilecek son üründe (ekstrakt, sulu propolis, kapsül) için verilmelidir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Bulaşanlar****MADDE 8 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Taslak maddelerde yer alan atıflarda ve bu şekilde yazılmış olan Taslağın diğer maddelerinde yer alan atıflarda geçen “üçüncü mükerrer” ifadesinin yazımında yeknesaklık sağlanmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir | **Bulaşanlar** **MADDE 8** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 **üçüncü mükerrer** sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği’**nde** yer alan hükümler uygulanır. | **Resmi Gazete tarih ve sayısı güncellendi.** |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.  | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Bazı pestisitler arılar için oldukça öldürücüdür. Arı ürünlerinden insanlar için zararlı olmaktadır. Özellikle çocuklar küçük ve az gelişmiş olmalarından dolayı pestisitlere çok duyarlıdır. Pestisitlere maruz kalmanın etkisi cilt tahrişi, kanser, endokrin bozukluklar, sinir bozuklukları hatta koma ve kadar ölüme kadar gidebilir |  Özellikle bazı pestisitler Aldrin, Bendiokarb, Carbaryl, Diazinon, Dichlorvos, Dieldrin, Fenthion, Malathion, Methomyl, Parathion, Phosmet, Propoxur, Tetrachlorvinphos önemlidir. Hem arı sağlığı hemde insan sağlığı özelliklede küçük çocukların daha duyarlı olması nedeni ile **bu pestisitlerde kalıntı limiti sıfır tolerans olarak uygulanabilinir**   | **Halihazırda uygulama zaten bu şeklide yapıldığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum **kalıntı limiti olarak 0,01** mg/kg uygulanır.  | **Giresun Üni.** | İlgili maddenin 2. bendinde *((2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.)* belirtilen **limit değer AB kalıntı limit değeri ile uyum gösterecek** **şekilde** verilmelidir. İhtiyaç duyulan resmi düzenlemeler pestisit kalıntıları tebliği aracılığıyla yapılmalıdır. |  |  |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum ~~kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg~~ uygulanır.  | **Bingöl Üni.** | Maksimum kalıntı limiti **(0,01 mg/kg) yüksek bulunmuştur**, yeniden revize edilmesi gerekir. Ayrıca bu değerler ng/kg yada düşük µg/kg düzeylerinde olmalıdır.Son yıllarda **Avrupada bazı kurum ve kuruluşlar yaptıkları** geniş çaplı **araştırmalar** sonucu **17 yaygın Pirolizidin alkaloit (PA) için** bazı **limitler** belirlemişlerdir (EFSA, 2011). Bunların **yer alması uygun** olacaktır |  | **Halihazırda uygulama zaten bu şeklide yapıldığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.  | **Erciyes Üni.-Veteriner Fak.-Klinik Bilimler Böl.** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır. Türk gıda kodeksi pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği (2016, Sayı: 29899)’nde Ek-5’de yer almayan pestisitler için denmiştir. Tekrar değerlendirilmelidir. | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır. Türk gıda kodeksi pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği (2016, Sayı: 29899)’nde **Ek-5’de yer almayan pestisitler için denmiştir. Tekrar değerlendirilmelidir.** | **Halihazırda uygulama zaten bu şeklide yapıldığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. ~~(2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.~~  | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | 1. *“Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.”* maddesindeki **miktar son derece düşük** olup **eğer miktar yazılacaksa Avrupa Birliği’nde yazılan miktarlar dikkate alınmalıdır** ve pestisitler tek tek tanımlanarak miktarları belirtilmelidir. Ya da Bal Tebliğindeki gibi sadece Pestisit Kalıntıları Yönetmeliğine atıfta bulunulmalıdır ve gerekli yasal düzenleme pestisit kalıntıları tebliğinde yapılmalıdır.
2. Balda yer almayan **2. madde hangi amaçla yazıldığı anlaşılamamıştır.** Açıklık getirilmesi gerekmektedir. 2. Maddenin iptali sektör görüşüdür.
 | **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. | **Uygun görüldü.** |
| **Pestisit kalıntıları****MADDE 9 –** ~~(2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.~~  | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | “Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır” maddesindeki **miktar son derece düşük** olup eğer miktar yazılacaksa **Avrupa Birliği’nde yazılan miktarlar d**ikkate alınmalıdır ve pestisitler tek tek tanımlanarak miktarları belirtilmelidir. Ya da bal tebliğindeki gibi sadece pestisit kalıntıları yönetmeliğine atıfta bulunulmalıdır ve gerekli yasal düzenleme pestisit kalıntıları tebliğinde yapılmalıdır. | **MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.2. madde olmamalıdır.  | **Uygun görüldü.** |
| **Veteriner ilaç kalıntıları****MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır. | **GKGM-Vet.Sağlık Ürün.Dai.****Bşk** |   Taslakta geçen Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır. 8 ve dokuzuncu maddelerdeki yönetmeliklerin durumu, Başkanlığımız görev alanına girmediğinden kontrol edilmemiştir. |  **Veteriner ilaç kalıntıları****MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, ~~4/5/2012~~ **07/03/2017** tarihli ve ~~28282~~ **30000** sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır. | **Uygun görüldü.** |
| **Veteriner ilaç kalıntıları****MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır. | **Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araşt. Enst.** | (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde **(2002/657 EC direktifine göre uygun verifikasyonlar ile analizler yapılmalıdır.),** 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır” |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Veteriner ilaç kalıntıları****MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Arı hastalıklarında kullanılan antibiyotikler ballarda kalıntıya neden olabilirler.  | Özellikle Kloramfenikol ve Nitrofuranların toksisitesi çok yüksektir. **Bunların ballardaki kalıntı limiti de sıfır tolerans olarak düşünülebilir.**  | **Teklif olmadığından değerlendirme yapılmadı.** |
| **Hijyen****MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 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. | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** |   11. maddede TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği’ne atıf yapılarak bu yönetmelikte yer alan hükümlerin uygulanacağı belirtilmiştir. Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nin ekinde 1.15.9. Gıda takviyelerinde mikrobiyolojik kriter olarak *E. coli* yer almaktadır. Ancak arıcılık ürünlerinde özellikle polen ve propolis ürünlerinde nemin yüksek olması sebebiyle ve polen ve propolisin temini ve gıda işletmesine taşınmasında uygun olmayan malzeme kullanılması sebebiyle ( plastik poşet vb rutubetin dışarı çıkmasını önleyen malzeme) küflenmeler olduğu literatürde yer almaktadır.  |   5. maddenin 1. Fıkrasının a bendinde Tüm ürünlerin Ek1 de belirtilmiş genel hükümleri sağlar denilmektedir. Ek1’e genel hüküm olarak arı ürünlerinin gıda işletesine taşınması ve işlenmemiş **ürünlerin muhafazasında kullanılacak malzemenin özellikleri** belirtilmelidir. MADDE 5 e taşıdımAyrıca mikrobiyolojik kriter olarak bu tebliğde tanımlanan ürünlerin mkrobiyolojik kriter olarak **küf maya içermemesi gerekliliği eklenmelidir.** | **Madde 12 de atıf yapıldı.****Uygun görülmedi.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır. | **Manisa Celal Bayar Üni.-Gıda Müh.** | 1. Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir.
 |  -180C (**derece işareti eklenmeli**) | **Uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Birinci fıkradan sonra ve bentler sıralanmadan önce sehven uygun bir **noktalama işareti** konulmamıştır. | Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12 –(1) (...) aşağıdaki hükümlere de uygun olur**:**a) Arı sütü, (...) ?? | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır. | **Aksuvital** | TSE 6666 ve ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardında ve [BS ISO 24382](https://standardsdevelopment.bsigroup.com/projects/2020-00097) taslak **ISO** polen **standardında** bu ürünlerin piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları belirtiğimiz şekilde verilmiş olup kuru / nem oranı düşük ürünlerde oda sıcaklık değerlerinde taşıma ve depolamada ürün güvenirliği açısından herhangi risk oluşmamaktadır.  | * **a.** Arı sütü: Taze arı sütü -5/1°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3].
* Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3].
* **b.**Taze polen: Taze polen 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4].
* Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4].

**Kaynaklar**1. TSE 6666 ARI SÜTÜ
2. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland.
3. Bogdanov, S., *Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review.* Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.
4. Hu, F.-L., et al., *Standard methods for Apis mellifera royal jelly research.* Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.
 | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümler~~e~~ ~~de uygun olur~~a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır. | **ABDGM** | Cümle düşüklüğü | 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 ile birlikte aşağıdaki **hükümler uygulanır.** | **Uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Manisa Celal Bayar Üni.-Gıda Müh.** | b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. |  + 40C (**derece işareti** eklenmeli) | **Uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b) ~~Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği,~~ üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Celal ÇAY** | Kurutulmuş polen tüm dünyada rafta oda sıcaklığında saklanabilir, Avrupa ve ABD de rafta da bu şekilde var. +4 derecede saklanması ve sevkiyatı bu ürünün pazarlanmasını çok yavaşlatır.  | **Sadece taze (yaş ) Arı poleni** +4 derecede muhafaza edilmelidir. Arı ekmeği ve kurutulmuş polende buna ihtiyaç  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Erdoğan Üni.** |  Arı poleni, kurutulmuş arı poleni; Her ikisi de benzer bir ifade olup tam olarak anlaşılmamaktadır. | Burda kullanılan “Arı poleni”, kurutulmuş arı poleni ifadesi ile birlikte kullanılması gerekiyorsa **“taze (kurutulmamış) arı poleni”** şeklinde ifade edilmesi daha anlaşılır kılacaktır.  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM** | Arı ekmeği içeriğinde probiyotik 200 türden fazla mikroorganizma (bakteri+fungus) bulundurması dolayısıyla saklama koşulları taze polen ile aynı olmalıdır.  | * **Arı Ekmeği (Perga): Arı ekmeği 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Transferi, satışı ve muhafazası soğuk zincirde yapılmalıdır. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır** [1-7].

**Kaynaklar**1. Anderson, K. E., Carroll, M. J., Sheehan, T. I. M., Mott, B. M., Maes, P., & Corby‐Harris, V. 2014. “Hive‐stored pollen of honey bees: many lines of evidence are consistent with pollen preservation, not nutrient conversion”, Molecular Ecology, 23(23), 5904-5917.
2. AOAC Official Method 991.36,960.52,920.153. 2002. Official Methods of Analysis (17. Basım). Gaithersburg, Maryland, USA: AOAC International Yayınları.
3. Barth, O. M., Freitas, A. S., Oliveira, É. S., Silva, R. A., Maester, F. M., Andrella, R. R., & Cardozo, G. M. 2010. “Evaluation of the botanical origin of commercial dry bee pollen load batches using pollen analysis: a proposal for technical standardization”, Anais da Academia Brasileira de Ciências, 82(4), 893-902.
4. Bogdanov, S. 2011. “Pollen: nutrition, functional properties, health: a review” Bee Product Science, 1-34.
5. Disayathanoowat, T.; Li, H.; Supapimon, N.; Suwannarach, N.; Lumyong, S.; Chantawannakul, P.; Guo, J. Different Dynamics of Bacterial and Fungal Communities in Hive-Stored Bee Bread and Their Possible Roles: A Case Study from Two Commercial Honey Bees in China. Microorganisms 2020, 8, 264.
6. Alejandra Vásquez & Tobias C. Olofsson (2009) The lactic acid bacteria

involved in the production of bee pollen and bee bread, Journal of Apicultural Research, 48:3,189-195, DOI: 10.3896/IBRA.1.48.3.07 | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Bingöl Üni.** | Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de **amber renkli ambalaj da** muhafaza edilmelidir. |  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) b~~) Arı poleni~~, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Recep Tayyip Erdoğan Üni.** | Arı poleni, kurutulmuş arı poleni; Her ikisi de benzer bir ifade olup tam olarak anlaşılmamaktadır. | Burada kullanılan “Arı poleni”, kurutulmuş arı poleni ifadesi ile birlikte kullanılması gerekiyorsa **“taze (kurutulmamış) arı poleni”** şeklinde ifade edilmesi daha anlaşılır kılacaktır. | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur1. Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.

 b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** |  ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardında ve taslak **ISO** polen **standardında** bu ürünlerin piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları yandaki gibi verilmiş olup bizim tebliğimizde de bu şekilde yer almalıdır. ~~Ayrıca aşağıda yer alan maddedeki cümle (12.madde ç bendi) hatalı olup sıvı halde~~ **~~propolis gıda olarak piyasaya arz edilemez.~~** ~~İşlenerek~~ **~~sıvılaştırıldığı zaman mutlaka takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilmesi gerekir.~~**~~ç) Propolis ürünleri~~ **~~gıda olarak~~** ~~yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.~~  | * **a.** Arı sütü: Taze arı sütü 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3].
* Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3].
* **b.**Taze polen: Taze polen 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4].
* Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4].
* **ç.** Propolis özütü, konsantre propolis özütü, propolis özütü tozu takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında ve gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4].

**Kaynaklar**1. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland.
2. Bogdanov, S., *Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review.* Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.
3. Hu, F.-L., et al., *Standard methods for Apis mellifera royal jelly research.* Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.
4. Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124).
 | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur1. Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.

b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Giresun Üni.** | Arı sütü için mevcut 12824 ISO/DIS ve polen için taslak ISO polen standardında bu ürünlerin **piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları yandaki şekli ile detaylandırılarak** verilmiştir. Bu bağlamda işbu taslak tebliğde de tarafımızın önerisi 1. bendin alt başlıkları (a-d) sıralanmasıdır. ~~Özellikle de taslak tebliğde yer alan ç (~~*~~ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.)~~* ~~bendinin revize edilmesi son derece önem arz etmektedir. Çünkü sıvı halde propolis gıda olarak piyasaya arz edilemez. İşlenerek sıvılaştırıldığı zaman mutlaka takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilmesi gerekir.~~ | **(yeni) a.** **Arı sütü:** Taze arı sütü 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3]. **(yeni) b. Arı sütü tozu:** Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3]. **(yeni) c. Taze polen:** Taze polen 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4]. **(yeni) ç. Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği :** Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4]. **(yeni) d.** **Propolis özütü, konsantre propolis özütü, propolis özütü tozu:** Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında ve gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4].**Kaynaklar**1. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland.
2. Bogdanov, S., *Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review.* Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.
3. Hu, F.-L., et al., *Standard methods for Apis mellifera royal jelly research.* Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.

Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124). | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) **Arı sütü**, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -**18 C’**de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) **Arı poleni,** kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar **+ 4 C’**de muhafaza edilmelidir. | **TMMOB** | 12824 ISO/DIS **arı sütü** standardında **depolama sıcaklığının 2-5°C’de** derece arasında, **uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmesi** gerektiği ifade edilmektedir.İlaveten polen için de taslak ISO polen standardında **taze polenin 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza** edilmesi gerektiğine dair düzenlemenn olduğu belirtilmektedir.Tebliğ çaılşmasında yürülükte olan ISO standardının dikkate alınmasında ve muhafaza sıcaklığının -18 °C’ ile kısıtlandırılmamasında yarar görülmektedir.  |  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Tebliğ kapsamında Arı ürünlerinin ambalajlama ve piyasaya arz durumları; ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardına ve taslak **ISO** polen **standardına uygun** olarak düzenlenmelidir.  | * **a.** Arı sütü: Taze arı sütü 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
* Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
* **b.**Taze polen: Taze polen 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza

edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [4].  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Balparmak** | Farklı üretim, ambalaj şekillerine bağlı olarak saklama sıcaklık ve süreleri değişebilmektedir. Bu nedenle koşullar **sektörel çalışmaları sınırlandırılmaması** için ilgili maddenin öneride belirtildiği şekilde değiştirilmesi yararlı olacaktır. | **Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga);** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C **Kurutulmuş/Konsantre Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga):** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak ürün özelliklerini koruyacak şekilde 4-6 C veya oda sıcaklığında saklanmalıdır. **Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.** | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** |  Toz arı sütü için -18 şartı bulunmamaktadır. | **Arı ürünleri ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde uygun ambalaj ve koşullarda saklanmalı ve piyasaya arz edilmelidir.**  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Farklı üretim, ambalaj şekillerine bağlı olarak saklama sıcaklık ve süreleri değişebilmektedir. Bu nedenle koşullar **sektörel çalışmaları sınırlandırılmaması** için ilgili maddenin öneride belirtildiği şekilde değiştirilmesi yararlı olacaktır.  | **Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga);** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C **Kurutulmuş/Konsantre Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga):** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak ürün özelliklerini koruyacak şekilde 4-6 C veya oda sıcaklığında saklanmalıdır. **Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.**  | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.~~b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.~~ | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** | Arı poleni ve arı ekmeği yüksek su içeriği nedeniyle -18 C’de muhafaza edilmelidir. | **Üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar Arı poleni ve arı ekmeği-18 C’de, kurutulmuş arı poleni ve kurutulmuş arı ekmeği ise + 4 C’de muhafaza edilmelidir.** | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.** | Madde 12’nin (1) a ve b bendinde arı ürünlerin üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar geçen sürede muhafaza edileceği sıcaklık dereceleri belirtilmektedir. | Madde 12’nin (1) a ve b bendinde ürünlerin üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar geçen sürede muhafaza sıcaklıkları belirtilmektedir. Buna ilaveten, ürünlerin **son tüketiciye ulaştıktan sonra saklama sıcaklığı ve koşullarının da tebliğde belirtilmesi**nin faydalı olacağı düşünülmektedir. | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | **Fresh ve kuru ürünler** için depolama, ambalajlama koşulları **ayrı değerlendirilmelidir** |  | **Uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) c) ~~Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.~~ | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | **Arı sütü ve propolis diğer gıdalar gibi tüketilemeyeceğinden** gıda olarak değil gıda takviyesi kapsamında değerlendirilmelidir. | c) **Bu Tebliğ kapsamındaki propolis ve arı sütü sadece gıda takviyesi olarak piyasaya arz edilmelidir. Takviye edici gıdalarda kullanılan sıvı ve toz formdaki propolis ürünleri gıda olarak piyasaya arz edilemez.**  | **Hüküm revize edildi.****Kısmen uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER****Giresun Üni.** | Ayrıca aşağıda yer alan maddedeki cümle (12.madde ç bendi) hatalı olup sıvı halde propolis gıda olarak piyasaya arz edilemez. İşlenerek sıvılaştırıldığı zaman mutlaka **takviye edici gıda olarak** piyasaya arz edilmesi gerekir.  |  | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Recep Tayyip Erdoğan Üni.** | “Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” denmektedir. Bu çok genel bir ifade olduğu düşünülmektedir. Saf kaliteli bir propolis çok güçlü antimikrobiyal ajandır. Azı yarar çoğu zarar olabilecek bir üründür. | **Sıvı olarak piyasaya sürülecek Propolisin yüzde (% içerik) ya da miligram/mililitre (mg/ml) cinsinden içeriği etikette belirtilmeli**dir. Ayrıca, yararlı ve zararlı mikroorganizmalara etki dozu belirlenerek hesaplanmış bir içerik piyasaya sürülmelidir. Aksi takdirde kullanıcının normal flora elemanı mikroorganizmalarını da tahrip edebileceği düşünülmelidir. Bu nedenle mutlak süretle **kullanılabilir aralık belirlenmeli ve o aralıkta propolis içeren ürünler piyasaya sürülmelidir**. Mikrobiyolojik analizler pratik, kısa süren ve net sonuç veren analizlerdir. Antioksidan aktivite aralığı da belirlenebilir. Ancak sitotoksik, antiviral ve antikanser aktiviteler pahalı yöntemler olup gerekmediği düşünülmektedir. | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri **gıda olarak** yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Ayrıca aşağıda yer alan maddedeki cümle (12.madde ç bendi) hatalı olup sıvı halde propolis gıdaolarak piyasaya arz edilemez. İşlenerek sıvılaştırıldığı zaman mutlaka **takviye edici gıda** olarak piyasaya arz edilmesi gerekir.  | * **Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4].**
* **ç.** **Propolis özütü, konsantre propolis özütü, propolis özütü tozu takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında ve gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**
 | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** | “Propolis ürünleri **gıda** olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” İbaresi bulunmaktadır. Bu cümlenin devamında yer alan … “sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri **takviye edici gıda** dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.” **İbaresi çelişki** oluşturmaktadır. | **Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez** | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | *“Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.”* ifadesinin gerekçesi anlaşılmamaktadır. **Neden işlenmemiş propolis tebliğ kapsamı dışında** düşünülmektedir. | Diğer ürünlerde olduğu gibi işlenmemiş propolisin de pazarlanabilir ürün kapsamında olması ve tebliğde yer alması gerekir. | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) ~~Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.~~ Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** | 12. maddenin 1. Fıkrasının (ç) bendine göre; “Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” İfadesi yer almaktadır. Şu an piyasaya arz edilmiş, sıvı formda propolis ürünlerinden takviye edici gıda olarak onay almış olan ürünlerin bu ifade ile takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilemeyeceği belirtilmektedir. Ayrıca takviye edici ürün onayı almak gıda güvenilirliğini sağlamada pek çok özel kriteri sağlama zorunluluğu getirmektedir. **Sıvı formdaki propolis ürünleri gıda olarak piyasaya arz edildiği durumda bu özel kriterler sağlanmadan da ürün piyasaya arz etmek mümkün olacağından** hem **gıda güveniliriliği için** tehdit eden bir sonuç hem de haksız rekabet söz konusu olacaktır. Çünkü gıda üretimi işlemi ev şartlarında üretimi de kapsamaktadır.  |   12. maddenin 1. Fıkrasının (ç) bendinde yer alan ; “Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” İfadesi çıkarılmalıdır ve **propolis ürünlerinin takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebileceği belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
|  |  |  |  |  |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak **yalnızca sıvı formda** piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Bingöl Üni.** | İlgili kısımda propolis **sadece sıvı formda** gıda ürünü olarak satılabileceği ifade edilmiştir. Fakat cümlenin devamında **damlalıklı şişe ve sıvı ampül şeklinde gıda ürünü olarak satılamayacağı** ifade edilmiştir. Ayrıca bağlantılı olarak Madde 13 d bendinde Propolis ürünleri **propolis tozu gibi uygun isimler ile** adlandırıla bilineceği belirtilmiştir.Bu maddelerdeki **çelişkili durumun giderilmesi** gerekmektedir. |  | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) ~~Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.~~ Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Takviye edici gıda galiba“Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin ögelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel veya hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler vb. maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının…. benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünler” olarak tanımlanmaktadır. Bu nedenle **özellikle propolis ve arı sütü gıda takviyesi olarak değerlendirilmelidir.**Ayrıca **propolisin sıvı formunun neden gıda olarak piyasaya arz edilebileceği anlaşılmamaktadır.** Revize edilmelidir. | **d)Propolisin toz ya da sıvı formlarından oluşan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık saşe, ampul gibi ürünler takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilemez.** | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Necmettin Erbakan Üni.-Beslenme ve Diyetetik Böl.** |   Genel olarak iyi olmakla birlikte, propolis ürünlerinin hangi çözücüler çözündürülmesi gerektiğinin açıkça ifade edilmemesi bir eksiklik olarak görülmektedir. |   Propolis ürünlerinin çözündürülmesi için **hangi çözücülerin kullanılabileceği açıkça** ifade edilmelidir. | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca **sıvı formda** piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.  | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Bu ifadede yer alan sıvı propolisi elde etmek için bir işlem yapılması gerekmektedir. Bu işlem genellikle alkol ve alkol türevi maddeler ile yapılmaktadır. Eğer burada **sıvı propolisten kasıt alkol kullanılmadan suda, yağda çözünen propolis ise bu durum belirtilmelidir.** |  | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak **yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.** Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | Madde 12 ç’de “Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” deniyor ancak tanımlarda “**MADDE 4****c)**Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip **sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri”** olarak tanımlanmış. Yani konsantre ve toz formundan da bahsediliyor. | Madde 4 c düzeltilmeli ve toz ürünlere izin verilmemelidir. **Konsantre ürünler** hakkında mevzuatın diğer kısımlarında hiç bahsedilmemiş. Bu ürünler de **tanımlanmalı ve sıvı ürünlerle farkı açık olmalıdır.** | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz ~~edilmez.~~ | **ODTÜ-Gıda Müh.** | Cümle edilmez yerine **edilemez** olarak bitirilmelidir. |  | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak ~~piyasaya arz edilmez.~~ | **Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.** | İlgili alt bend propolis ürünlerinin sıvı formda piyasaya arz edilebileceğini ancak damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilemeyeceğini ifade etmektedir. **Bu durumda** **takviye gıda onayı almadan sıvı formda bu ürünlerin piyasaya arz edilemeyeceği anlaşılmaktadır.** | Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda (TEG) kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak **son tüketiciye satışı yapılamaz.****Açıklama:** Yukarıdaki maddede teklif olarak düzenleme yapılmasına rağmen **genellikle propolis ürünlerinin damlalıklı şişelerde satıldığı bilindiğinden, bu ürünlerin takviye edici gıda onayı alması gerekecektir.** Bu konu ayrıca tartışılmalıdır. | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ç) ~~Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.~~ | **TMMOB** | Sıvı propolis ürünleri propolisin diğer formları kadar fizyolojik etkiye sahip ürünlerdir. Etiketlerinde günlük tüketim miktarlarının belirtilmesi gerekmektedir. Bu kapsmada diğer propolis ürünleri takviye edici gıda olarak değerlendirilirken sıvı propolisin bu kapsam dışında tutulmasının bilimsel bir temeli bulunmamaktadır. Sıvı **propolis ürünlerin takviye edici gıda sınıfında değerlendirilmesi uygun** görülmektedir. | ç) **Propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.** | **Uygun görüldü.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki **~~ürünler gıda veya~~** takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.ç) Propolis ürünleri **gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.** Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | Arı sütü ve propolis gıda takviyesi kapsamında değerlendirilmelidir.**Gıda ve gıda takviyesini ayıran** tek faktör **sıvı olma özelliği olmamalıdır.** Ya tüm formlarıyla gıda ya da tüm formlarıyla gıda takviyesi olmalıdır | c) Bu Tebliğ kapsamındaki **propolis ve arı sütü** gıda takviyesi olarak piyasaya arz edilmelidir.  | **Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki **~~ürünler~~** gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.ç) ~~Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.~~ | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Propolis ve arısütü kullanım dozu olan ürünler olduğu için tebliği kapsamındaki sade halleri gıda takviyesi olmalıdır. Polen besin değeri olan kullanım dozu olmayan bir ürün olduğu için gıda grubunda yer almalıdır. Bu kapsamda c maddesi öneride belirtildiği şekilde düzenlenmelidir. **Gıda takviyesi ile ilgili tanımlamalar** ilgili yönetmelik ve tebliğlerde tanımlandığı için burada ayrıca tanımlanması ihtiyacı bulunmamaktadır. İlgili madde **karışıklık oluşturulmaması için kaldırılması** uygun olacaktır. Propolisin piyasada sıvı hali yanında toz halinde de bulunabildiği için cümlenin **kaldırılmaması durumunda öneride belirtildiği gibi** düzenlenmelidir.  | c)**Propolis ve arı sütü piyasaya gıda takviyesi olarak, polen ise gıda olarak piyasaya arz edilir.** ç)**Propolis ürünleri gıda takviyesi olarak yalnızca sıvı veya toz formda piyasaya arz edilebilir.**  | **Kısmen uygun görüldü.****Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Balparmak** | Propolis ve arısütü kullanım dozu olan ürünler olduğu için tebliği kapsamındaki sade halleri gıda takviyesi olmalıdır. Polen besin değeri olan kullanım dozu olmayan bir ürün olduğu için gıda grubunda yer almalıdır. Bu kapsamda c maddesi öneride belirtildiği şekilde düzenlenmelidir. **Gıda takviyesi ile ilgili tanımlamalar** ilgili yönetmelik ve tebliğlerde tanımlandığı için burada ayrıca tanımlanması ihtiyacı bulunmamaktadır. İlgili madde karışıklık oluşturulmaması için **kaldırılması uygun** olacaktır. Propolisin piyasada sıvı hali yanında toz halinde de bulunabildiği için cümlenin **kaldırılmaması durumunda öneride belirtildiği gibi** düzenlenmelidir. | **c)Propolis ve arı sütü piyasaya gıda takviyesi olarak, polen ise gıda olarak piyasaya arz edilir.** **ç)Propolis ürünleri gıda takviyesi olarak yalnızca sıvı veya toz formda piyasaya arz edilebilir.** | **Kısmen uygun görüldü.****Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (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 ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir. c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.ç) Propolis ürünleri ~~gıda olarak yalnızca sıvı formda~~ piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | 1. **ISO**/DIS 12824 (Arı Sütü Standardı) **standardında** ve taslak ISO polen standardında bu ürünlerin piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları yandaki gibi verilmiş olup bizim tebliğimizde de bu şekilde yer almalıdır.
2. Ayrıca aşağıda yer alan maddedeki (12. Madde ç bendi) hatalı olup sıvı halde propolis gıda olarak piyasaya arz edilemez. İşlenerek sıvılaştırıldığı zaman **mutlaka takviye edici gıda olarak** piyasaya arz edilmesi gerekir.
 | 1. Arı Sütü: Taze arı sütü 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
2. Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
3. Taze polen: Taze polen 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
4. Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
5. Propolis ekstresi /ekstraktı: Sadece takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
 | **İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12** | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Madde 12 eksik ve çelişkili yazılmıştır. | -Diğer ürünlerde olduğu gibi **işlenmemiş propolisinde** pazarlanabilir ürün kapsamında olması ve **tebliğde yer alması** gerekir.-Madde 12.ç’de *“Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.”* denlmektedir. Ancak aynı maddenin devamında propolisin sıvı formlarının (sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı) takviye edici gıda statüsünde satışına izin verildiği belirtilmektedir. **Çelişki giderilmeli**dir. | **Uygun görüldü.****Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ..) …. | **Bingöl Üni.** | Bu **ürünlerin karışımı** **halleri için de hüküm belirtilmeli**. Ör: piyasada arı sütlü ballar var ama oda sıcaklığında muhafaza edilmeli yazıyor. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) ..) …. | **Erciyes Üni.-Veteriner Fak.-Klinik Bilimler Böl.** | **Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinin hangi formda piyasaya arz edileceği belirtilmeli**dir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ambalajlama ve piyasaya arz****MADDE 12 –** (1) …) …. | **Bingöl Üni.-Pilot Üni. Koord.Merkezi** | Taslakta yer almıyor, yeni madde eklenebilir. | Arı **ürünlerinin karışım halleri için de hüküm belirtilmeli.** Ör: piyasada arı sütlü ballar var ama oda sıcaklığında muhafaza edilmeli yazıyor. Bu uygun olmayabilir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.  | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü****Giresun Üni.** | Arı ürünleri ile ilgili **alerjen uyarısı** yer almalıdır. | Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde “Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir” şeklinde ibaresi kullanılmalıdır. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.  | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 19’uncu maddesinin dördüncü fıkrası gereğince, **daha önce atıf yapılmış olan** ve Taslak birinci fıkranın (a) bendinde adı geçen Yönetmeliğin tarihi ile sayısının belirtilmesine gerek olmadığı düşünülmektedir. | **Etiketleme** **MADDE 13** –(1) (...) a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler ~~02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı~~ Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmelik kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur. | **Uygun görüldü.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek ~~olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.~~a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.  | **ABDGM** | Cümle düşüklüğü | Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere **ek olarak aşağıdaki hükümler uygulanır.** | **Uygun görüldü.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) b) **Gıda olarak piyasaya arz edilen** ürünlerin etiketi üzerinde takviye edici gıdalar için geçerli **‘tüketilmesi tavsiye edilen günlük porsiyon miktarı’ verilemez.** Takviye edici gıda için belirlenmiş özel kurallar kullanılmaz. | **Kırklareli Üni.** |  02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında, porsiyon büyüklüğü veya tüketim birimi tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek şekilde etiket üzerinde belirtilebilir ibaresi geçmektedir.Hazırlanan taslak maddesinde (13-(1) b) ise "tüketilmesi tavsiye edilen günlük porsiyon miktarı verilemez." hükmü oldukça kesin bir ifadedir.  | Günümüzde piyasada yer alan özellikle **sıvı propolis gibi ürünlerde** kaç damla kullanılması etiket üzerinde tavsiye olarak verilmektedir. Çok açıktır ki, tüketicilerden aldıkları ürünleri nasıl ve ne kadar tüketeceklerini bilmeleri beklenemez. Bu bakımdan, günlük tüketim/porsiyon miktarının beyanının serbest bırakılması gerektiği ve hatta bir gereklilik olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda, **etiket bilgilerinde çocuklar ve yetişkinler için ayrı olmak kaydı ile günlük porsiyon miktarlarının verilmesi**nin tüketiciler nezdinde bir kolaylık ve güven telkin edeceği de düşünülerek taslak maddesinde geçen verilemez ibaresinin kaldırılması gerektiği, bunun yerine **bu gibi bilgilerin üreticiler açısından zorunlu değil ancak verilmesinin uygun olacağı ifade edilmelidir.** | **Takviye edici gıdaları ilgilendiren bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘**4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.** | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | Aşağıda yer alan madde kaldırılmalıdır. Çünkü **bilimsel çalışmalarda** bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin **çocuklarda da kullanıldığı gösterilmekte** olup yaş sınırlaması yoktur. Ayrıca **ISO’da da böyle bir kural getirilmemiştir.** C bendi yandaki şekilde değiştirilmelidir.  | **c)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **“Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir” şeklinde ibaresi kullanılmalıdır.** | **Hüküm çıkarıldı. Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi ~~belirgin bir şekilde~~ yazılır. | **GKGM-Vet.Sağlık Ürün.Dai.****Bşk** |   Taslakta geçen belirgin ifadesinin sınırlarını daha netleştirmenin faydalı olacağı düşünülmektedir. Zira üreticiler, aslında belirgin olmayabilecek uyarıların “kendilerince” belirgin olduğunu iddia ederek idari yaptırımlardan kaçınmak isteyebilirler. |  **Etiketleme****MADDE 13 –** c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi, **diğer yazılardan rahatlıkla ayırt edilebilecek şekilde, farklı zemin rengi üzerinde ve/veya renk ve yazı boyutunda** yazılır. | **Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır. | **Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM** | Aşağıda yer alan maddeye çocuklarla **ilgili uyarının yanısıra** teklif edilen şekilde alerji ile ilgili uyarı da eklenmelidir.. “”c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.” | **c)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **“Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir”** şeklinde ibaresi de kullanılmalıdır. | **Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **~~‘4 yaş ve altı~~** çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır. | **Celal ÇAY** | Tüm dünyada Polen ve propolisin bir yaş üzerine kullanımında bir sakınca yokken neden etikete 4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ diye yazalım. Özellikle polen protein içerdiği için çocukların beslenmesinde çok önemli bir gıda.  | **1 yaş ve altı** çocukların tüketmesi uygun değildir’ şeklinde değiştirilmelidir.  | **Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **~~‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.~~** | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin çocuklarda da kullanıldığı bilimsel çalışmalarda yer almakta olup yaş sınırlaması yoktur. Ayrıca ISO’da da böyle bir kural getirilmemiştir. C bendi yandaki şekilde değiştirilmelidir.  | **c)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **“Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir”** biçiminde ifade edilebilir.  | **Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır. | **Hatay Mustafa Kemal Üni.Samandağ MYO-Vet.Fak** | Tüketicilerin bazı bitkilere karşı hassasiyetlerinin olması nedeniyle Allerjen uyarısı yapılması için “Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde, ……………bitkiden elde edilmiştir” ifadesi eklenebilir. Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde, “……………bitkiden elde edilmiştir” belirtilmelidir | Tüketicilerin bazı bitkilere karşı hassasiyetlerinin olması nedeniyle **Allerjen uyarısı yapılması için** “Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde, **……………bitkiden elde edilmiştir”** ifadesi eklenebilir. Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde, “……………bitkiden elde edilmiştir” belirtilmelidir | **Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | ç)Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmeli, **etil alkol, propilen glikol, su ve yağ şeklinde yüzdesi verilerek** belirtilmelidir. |  | **Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | **Etil alkol (yüzdesi), propilen glikol (yüzdesi), su ve bitkisel yağ şeklinde** | ç)Propolis ürünlerinin çözücüsü **ve yüzdesi** etikette belirtilmelidir | **Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | (ç) Bendinde: Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette açık şekilde belirtilmelidir. Piyasada propolis ile ilgili su bazlı, suda çözünür, alkol bazlı gibi farklı isimlendirmeler bulunmaktadır. Bu isimlendirmelere açıklık getirilmeli, tanımlanmalı ve kullanım koşulları belirlenmelidir. | Propolis ekstraktları için **su bazlı, suda çözünür, alkol bazlı ifadelerinin kullanımına izin verilecekse bunların tanımlamaları yapılmalı.** Tüketiciyi yanıltıcı ifadeler kullanılmamalıdır. | **Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | “Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.” Denmiş. Yer spesifik olarak ifade edilmelidir. | Propolis ürünlerinin çözücüsü **temel görüş alanında** belirtilmelidir. | **Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.** | Propolisin **çözdürülmesinde kullanılabilecek insan sağlığına zararsız propolis çözücüleri ve çözdürme yöntemleri listelenerek belirtilmeli**dir. Örneğin rotary evoporatör cihazıyla sıcak damıtma şeklinde etil alkolde çözdürülen propolis belli miktar su içeririnde etil alkol tamamen uçurularak elde edilmektedir. Etil alkol yerine insan sağlığına zararlı metil alkol gibi çözücülerin kullanılması ve tamamen uçurulmaması sonucu bu tarz ürünlerin kullanımı ciddi sağlık sorunlarına sebebiyet verebilecektir. |  | **Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir. | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | “Propolis ürünlerinde çözücü etikette belirtilmelidir” şeklinde bir açıklama yapıldığı görülmüştür. Tebliğin başka bir yerinde propolis ürünlerinin hazırlanmasında çözücülerin kullanılmasına dair bir açıklamaya rastlanmamıştır. | Madde4.c’de geçen propolis ürünleri tanımı revize edilerek, propolis ürünerinin **hazırlamasında çözücülerin kullanılabileceği ile ilgili bir açıklama eklenmesi** ve kullanılabilecek çözücüler için de **gerekli yasal mevzuata atıfta bulunulması** uygun olacaktır. | **Uygun görülmedi. Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, **~~propolis özütü~~**, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | Bilimsel kullanımı dışında yanıltıcı ifadeler (suda çözünür gibi) kullanılmamalıdır. ?? | d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, toz propolis gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Uygun görülmedi.Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolisözütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | **Özütü ifadesi takviye edici gıdalarda kullanımı Bakanlıkça uygun görülmemektedir.** Karışıklık oluşturulmaması için **uygun şekilde düzenlenmesi** yararlı olacaktır. |  | **Uygun görüldü.****Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, **~~propolis tozu~~** gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | “Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, **propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir**.” denmiş. Madde 12 ç’de ifade edildiği gibi **sadece sıvı ürünlere izin verilmelİdir**. | Toz ürünler ifadesi çıkarılmalıdır | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Propolis özütü çıkarılmalıdır | d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, toz propolis gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Uygun görüldü.****Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Bingöl Üni.** |  Madde 12 ç) bendinde propolis sadece sıvı formda gıda ürünü olarak satılabilineceği ifade edilmiştir. Fakat cümlenin devamında damlalıklı şişe ve sıvı ampül şeklinde gıda ürünü olarak satılamayacağı ifade edilmiştir. Ayrıca bağlantılı olarak Madde 13 d bendinde Propolis ürünleri **propolis tozu gibi uygun isimler ile** adlandırıla bilineceği belirtilmiştir.Bu maddelerdeki **çelişkili durumun giderilmesi** gerekmektedir. |  | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu** ifadeleri **tanımlanmalı**dır. | **Uygun görülmedi.****Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir. | **Çanakkale 18 Mart Üni-Gıda müh.** |   Arı ürünlerine ilişkin alerjen uyarısı etikette yer almadığı görülmüştür.Ayırıca, ***ç bendinde*** çözücü belirtilirken su bazlı veya alkol bazlı ifadeleri gibi kavram karışıklığı oluşmaktadır piyasa ürünlerin...den bahsedilmemiştir.***d bendinde*** ise “…………propolis ekstrakt, propolis özütü,…. Gibi ifadeler yer almakta, ancak tanımları mevcut değildir. |  Arı ürünlerine ilişkin **alerjen uyarısı** etikette yer almalıdır. Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette açık bir şeklide belirtilmelidir.Ç bendinde **çözücüler ifadesine açıklık** getirilmelidir.D bendinde bahsi geçen kelimeler- propolis ekstrakt, propolis özütü- **tanımlar kısmında tanımlanmalı**dır. | **Uygun görülmedi.****Çözücüler Tebliğ kapsamında yer almadığından ilgili hükümler çıkarıldı.****Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) ~~Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.~~  | **Aksuvital** | “e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.” | **e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) ~~Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.~~ | **TMMOB** | Tüketicinin aldatılma ve sahtecilik risklerinin varlığına işaretle propolis miktarı **kuru madde üzerinden verilmelidir.** | e ) **Ekstraksiyon/özütleme işlemiyle elde edilen propolis ürünleri yönüyle “propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) ~~Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.~~ | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü****Giresun üni.** | Kullanılan propolis miktarı tam olarak belirtilmelidir. Genelde ham propolis üzerinden belirtiliyor. Ancak bu çok doğru bir yaklaşım değil. Çünkü kullanılan çözücü ve ekstraksiyon tekniğine bağlı olarak ham propolisin ekstrakta geçen kısmı farklı olabilir. | **Propolisin özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | “Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.” denerek **propolis %’** tamamen **muğlak** bırakılmıştır | Tüketiciyi korumak açısından **bir minimum değer** konabilir. | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) ~~Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.~~ | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Ayrıca ilgili maddede yer alan (e bendi) yanda önerildiği gibi düzenlenmelidir.  | **e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.**  | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir. | **Recep Tayyip Erdoğan Üni.** | Bu maddede propolis miktarı **yüzde** olarak verilmesi belirtilmiştir. Ancak bu **yeterli değildir.** | Kullanıcının immun direnci dikkate alınması gerektiği için kullanılan propolislerin bakteri florasına etkinlik profili genel bir ifade ile bilinmeeli ve etkinlik aralığı belirtilmelidir. Zira her bir propolis üretildiği kaynağa göre etkinlik dozları çok farklılık arz etmektedir. Kullanım dozundaki etkinlik aralığı sabit tutulması kullanıcı sağlıklı florasına olumsuz etkinliğini ortadan kaldırılmasına katkı sağlayacaktır. Bunun için şahit mikroorganizmalar (Gram negatif, Gram pozitif, maya mantarı vb. ) seçilerek **etkinlik aralşığı****belirlenebilir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir. | **TOBB****TAB****BEEO****GLADER** | (e bendi) yanda önerildiği gibi düzenlenmelidir. Çünkü taslak maddedeki gibi ifade edilir ise ham propolis miktarı yazılmış olunuyor ama ürünün içinde gerçekte ne kadar saf propolis (balmumundan ayrılmış özüte geçmiş olan propolis) bulunduğu belirtilmemiş olunuyor. Bu durum da tüketicinin kandırılmasına ve sahteciliğe yol açmaktadır.  | **e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir. | **Uludağ Üni-Farmakoloji-Toksikoloji** | Bu cümlede **%** olarak belirtilecek propolis **ham propolis olarak mı yoksa reçine olarak mı belirtilecek?** Netleştirilmelidir.   | Ham propolis olarak da reçine olarak da belirtilebilir. Bence burada **reçine olarak belirtilmesi daha doğru** olur. | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) e) ~~Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.~~ | **Güvenilir Ürün Platformu** | “e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.” İfadesinde miktar % yerine kuru madde cinsi olarak belirtilmelidir. | **e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.** | **Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.** |
|  |  |  |  |  |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur. b) Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde takviye edici gıdalar için geçerli ‘tüketilmesi tavsiye edilen günlük porsiyon miktarı’ verilemez. Takviye edici gıda için belirlenmiş özel kurallar kullanılmaz.c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir.e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.  | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | **b maddesi** kalıdırılmalıdır. Diğer gıdalarda örneğin bitki çaylarında günlük porsiyon miktarı tavsiye edilirken gıda olarak üretilen arı ürünlerinde günlük porsiyon miktarı tavisye edilmeme hali anlaşılamamıştır. Etiketler üzerinde belirtilen bu ifadeler gıda işletmecisi ile tüketici arasında isteğe bağlı bilgilerdir.**c maddesi** belirtilen ~~‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’~~ yerine Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **“Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir.”** Şeklinde bir ifade eklenmesi yaş gözetmeksizin uygun olacaktır. 4 yaş altı alerjisi olmayan birçok kişi bu ürünleri rahatlıkla çocuklarında da kullanabilmektedir.**ç maddesi** için Etiketleme yönetmeliğinde **piyasadaki diğer ürünlerde** çözücüler etikette belirtilmezken arı ürünleri için bu bilginin etikette verilmesi hali **haksız rekabet** yaratmaktadır. Bu maddenin kalıdırılması uygun olacaktır.**d maddesinde** bu açıklamanın yapılmasına gerek yoktur. Takviye edici gıdalar talimatındaki ifadelere aykırıdır.E maddesinde propolis yüzdesinin verilmesi her gıda kategorisi için uygun olmayacaktır. Örneğin gıda takviye edici gıda. Bu gıda kategorisinde içerisindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden verilmektedir. | **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.b ) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde **“Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir.”** İfadesi belirgin bir şekilde yazılır. e **) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı kuru madde cinsinden ürün etiketi üzerinde verilmelidir.** | **Uygun görüldü.****Uygun görülmedi.****Uygun görüldü.****Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 – (1)** **..)….** | **TMMOB** |  | f) **Arı ürünlerine alerjisi olan bireylerde alerjiye yol açabilir.** | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Sağlık Bakanlığı-Bitkisel ve Destek Ürünler Dai.****Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu** | 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda **Etiketleme** ve Tüketicileri Bilgilendirme **Yönetmeliği** ve eki incelendiğinde **arı ürünlerine ilişkin bir uyarıya rastlanmamıştır.** | “**Arı ürünlerine alerjisi olan kişilerde dikkatli kullanılmalıdır.”** Uyarısı eklenebilir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 – (1)** **..)….** | **TMMOB** | **Propolis ürünleri için günlük tüketim miktarı tavisiyesi** yapılmalıdır. |  | **Uygun görülmedi.****Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirilmektedir** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER** | Ayrıca bu kısma aşağıdaki madde eklenmelidir. **f)Propolis ürünleri** özütleri için **tüketim miktarı tavsiyesi** yapılmalıdır. |  | **Uygun görülmedi.****Propolis ürünleri (son haliyle Propolis ) takviye edici gıda kapsamında değerlendirilmektedir** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Bingöl Üni.** | Ürünlerin **menşe ülkesi** yazılmalı. (Anadolu propolisi, Çin arı sütü gibi) |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Bingöl Üni.** | Arı ürünlerine karşı **alerji uyarısı** yapılmalı. |  |  |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Bingöl Üni.** |  Uyarı ve bilgilendirme amacıyla bu tarz bir yazı eklenebileceği düşünülmüştür. |  “**Allerjik reaksiyonlara sebep olabilir. Allerji geçmişi bulunan bireylerin arı ürünleri (bal, polen, propolis gibi) için allerjen testi yaptırdıktan sonra tüketmeleri önerilmektedir** | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Kırklareli Üni.** | Söz konusu taslak, insan sağlığını olumlu yönde etkileme potansiyeli ihtiva eden çok önemli ürünlere dair hazırlanmıştır. Bağışıklık sistemini güçlendirici özelliği bulunan arı ürünlerinin nasıl ve ne şekilde tüketilmesi gerektiği bu bakımdan oldukça önemlidir. | **Teklif (2):** Tüketiciler açısından düşünüldüğünde, arı ürünlerinin nasıl tüketilmesi gerektiği hakkında tavsiye niteliğindeki bilgilerin etikette yer alması oldukça önemlidir. Bu nedenle **ürünlerin etiket bilgilerinde** **doğrudan tüketilebilecekleri veya hangi gıdalar ile birlikte tüketilirlerse kullanım kolaylığı sağlayacağı** mutlaka belirtilmelidir ifadesi yer almalıdır. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Kırklareli Üni.** | Bal ve arı ürünleri belirli tüketici gruplar için alerjen niteliğinde olabilir. Propolis, polen gibi ürünleri tanımayan veya bu ürünler hakkında henüz bilgisi olmayan ve bu spesifik ürünlere hassasiyeti olan tüketicilerin kendi duyumları neticesinde bilinçsizce bu ürünleri tüketimi birtakım sağlık sorunlarına neden olabilir.26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği EK-1'de geçen "Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler" arasında ise **bal ve arı ürünlerine rastlanmamıştır.** | **Teklif (1):** Bu bakımdan, Taslakta yer alan "Etiketleme" başlığı adı altında ekstra bir maddeye yer verilerek, taslakta yer alan tüm ürünlerin etiket bilgilerinde, tavsiye beyanı olarak **"alerjik reaksiyonlara neden olabileceği"** belirtilmelidir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Celal ÇAY** | Glikol ün çözücü olarak kullanılan propolislerde “Suda Çözünür” kelimesi le su bazlı algısı oluşturulmamalıdır.  | **Çözücü olarak glikol veya etanol kullanılan propolislerde “Suda Çözünür” ifadesi etikette kullanılamaz** şeklinde ekleme yapılmalı.  | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Necmettin Erbakan Üni.-Beslenme ve Diyetetik Böl.** |  Genel olarak iyi olmakla birlikte, propolis ürünlerinin hangi çözücüler çözündürülmesi gerektiğinin açıkça ifade edilmemesi bir eksiklik olarak görülmektedir. |  **Propolis ürünlerinin çözündürülmesi için hangi çözücülerin kullanılabileceği açıkça** ifade edilmelidir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Celal ÇAY** |   Propolis damlalarda, Glikol, Etanol, zeytinyağı ve su çözücü olarak kullanılmaktadır. Çözücü olarak kullanılan madde etiketin önünde çok açık şekilde belirtilmelidir. Çözücü olarak Kullanılmayan maddelede “içermez” şeklinde kullanılabilmelidir.  | **Çözücü olarak Propilen Glikol ve/veya Etanol içermeyen propolislerin etiketlerine uygun olacak şekilde “Alkol içermez”, “Glikol içermez”** ifadeleri yazılabilmeli.  | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)…. | **Bingöl Üni.-Pilot Üni. Koord.Merkezi** | Taslakta yer almıyor, yeni madde eklenebilir. |  Ürünlerin **menşe ülkesi**, hatta mümkünse şehir/bölge bile yazılabilir (Anadolu Propolisi, Bingöl Poleni, Çin Arı Sütü gibi). | **Uygun görülmedi.** |
| **Etiketleme****MADDE 13 –** (1) ..)….. | **Bingöl Üni.-Pilot Üni. Koord.Merkezi** | Taslakta yer almıyor, yeni madde eklenebilir. | Arı ürünlerine karşı **alerji uyarısı** yapılmalı. | **Uygun görülmedi.** |
| **Beslenme ve sağlık beyanı****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, beslenme beyanı yönünden 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere, sağlık beyanları yönünden ise Sağlık Bakanlığınca belirlenen mevzuata uygun olur. a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Sağlık Bakanlığı-Bitkisel ve Destek Ürünler Dai.****Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu** | Sağlık Beyanlı Ürünler Yönetmeliği **Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından** yayımlanacaktır. | Beslenme ve sağlık beyanıMADDE 14 (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, beslenme beyanı yönünden 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere, sağlık beyanları yönünden ise **Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından** belirlenen mevzuata uygun olur.  | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Celal ÇAY** |   Arı sütü tüm dünyada +4 dereceye kadar saklanıyor ve taşınıyor. Özellikle perakende noktalarında +4 derecede saklanmasında sakınca yok. **-18 derece sevkiyat acısından da çok zor** bir sıcaklık olur.  | 1. Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar **maks. +4 C’de** muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.
 | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **ABDGM** | Cümle düşüklüğü | Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki **hükümler uygulanır**. | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE ~~14~~ –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Madde 14, sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır. Bu durumdan kaynaklanan sonraki madde hataları düzeltilmelidir.  |  | **Uygun görüldü.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Sehven iki defa 14’üncü madde yazılmıştır. İkinci yazılanın 15 olarak değiştirilmesinin ve kalan madde numaralarının da bir artırılarak düzeltilmesinin uygun olacağı değerlendirilmektedir. Ek olarak ikinci yazılan 14’üncü maddede bentler yazılmadan önce sehven uygun bir noktalama işareti konulmamıştır. Ayrıca, cümlede anlatım bozukluğu söz konusudur. Düzeltilmesinin uygun olacağı değerlendirilmektedir. | **Taşıma ve depolama** **MADDE 15** –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte **aşağıdaki hükümlere de uygun olur:**a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Uygun görüldü.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur~~a~~) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM** | Madde 14 sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır ve sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir. Bu konuya ilişkin **maddedeki tüm maddeler kaldırılarak madde 12 deki öneri şeklinde yazılmalıdır.**  | * **Arı Ekmeği (Perga): Arı ekmeği 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Transferi, satışı ve muhafazası soğuk zincirde yapılmalıdır. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1-8].**

**Kaynaklar**1. Bleha R., Shevtsova T.S., Kružík V., Škorpilová T., Saloň I., Erban V., Brindza J., Brovarskyi V., Sinica A. (2019): Bee breads from two regions of Eastern Ukraine: composition, physical properties and biological activities. Czech J. Food Sci., 37: 9-20.
2. Anderson, K. E., Carroll, M. J., Sheehan, T. I. M., Mott, B. M., Maes, P., & Corby‐Harris, V. 2014. “Hive‐stored pollen of honey bees: many lines of evidence are consistent with pollen preservation, not nutrient conversion”, Molecular Ecology, 23(23), 5904-5917.
3. AOAC Official Method 991.36,960.52,920.153. 2002. Official Methods of Analysis (17. Basım). Gaithersburg, Maryland, USA: AOAC International Yayınları.
4. Barth, O. M., Freitas, A. S., Oliveira, É. S., Silva, R. A., Maester, F. M., Andrella, R. R., & Cardozo, G. M. 2010. “Evaluation of the botanical origin of commercial dry bee pollen load batches using pollen analysis: a proposal for technical standardization”, Anais da Academia Brasileira de Ciências, 82(4), 893-902.
5. Bogdanov, S. 2011. “Pollen: nutrition, functional properties, health: a review” Bee Product Science, 1-34.
6. Disayathanoowat, T.; Li, H.; Supapimon, N.; Suwannarach, N.; Lumyong, S.; Chantawannakul, P.; Guo, J. Different Dynamics of Bacterial and Fungal Communities in Hive-Stored Bee Bread and Their Possible Roles: A Case Study from Two Commercial Honey Bees in China. Microorganisms 2020, 8, 264.
7. -Alejandra Vásquez & Tobias C. Olofsson (2009) The lactic acid bacteria
	1. involved in the production of bee pollen and bee bread, Journal of Apicultural Research, 48:3,189-195, DOI: 10.3896/IBRA.1.48.3.07
 | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.****Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Aksuvital** | Madde 15 olmalıdır ve sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir. |  | **Uygun görüldü.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Balparmak** | Madde 12’de belirtilen nedenlerle maddenin öneride belirtildiği şekilde düzenlenmesi teknolojik ve bilimsel gelişmeleri kısıtlamaması açısından önemlidir.Ambalajlama ve arz daki gibi Detaylı Muhafaza dereceleri gelsin…?? | Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga); Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C Kurutulmuş/Konsantre Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga): Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak ürün özelliklerini koruyacak şekilde 4-6 C veya oda sıcaklığında saklanmalıdır. Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Manisa Celal Bayar Üni.-Gıda Müh.** | a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar **-**18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği **+** 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. |  -18 0C (**derece işareti** eklenmeli) + 40C (derece işareti eklenmeli) | **Uygun görüldü.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olura) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Madde 15 olarak düzeltilmelidir. Sehven Madde 14 olarak yazılmıştır. Sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir.  | Madde 15. Taşıma ve Depolama  | **Uygun görüldü.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** |  Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. İfadesi Madde 12 için teklif edilen değişiklikle uygun olmalıdır  |   **Arı poleni ve arı ekmeği 18 C’de,** **kurutulmuş arı poleni ve kurutulmuş arı ekmeği ise + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır**. | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Uğur HALİLOĞLU** | Kurutulmuş polen binlerce yıldır oda sıcaklığında saklanmakta ve tüketilmektedir. Yaş polen için +4 zorunludur ancak kuru polen için +4 zorunluluğu kaldırılmalıdır. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Celal ÇAY** | Kurutulmuş polen tüm dünyada rafta oda sıcaklığında saklanabilir, Avrupa ve ABD de rafta da bu şekilde var. +4 derecede saklanması ve sevkiyatı bu ürünün pazarlanmasını çok yavaşlatır.  |   Sadece taze (yaş ) Arı poleni +4 derecede muhafaza edilmelidir. Arı ekmeği ve kurutulmuş polende buna ihtiyaç  | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **TMMOB** | Madde 14 sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır.Muhafaza sıcaklıkları için Madde 12 de verilen görüş dikkate alınmalıdır. | 12 de verilen görüş12824 ISO/DIS **arı sütü** standardında depolama sıcaklığının **2-5°C’de** derece arasında, **uzun** süreli depolamada ise **-18 °C’**de muhafaza **edilmesi** gerektiği ifade edilmektedir.İlaveten polen için de taslak ISO polen standardında **taze polenin 2-5°C’de derece** arasında, uzun süreli depolamada ise **-18 °C’de** muhafaza edilmesi gerektiğine dair düzenlemenn olduğu belirtilmektedir.Tebliğ çaılşmasında yürülükte olan ISO standardının dikkate alınmasında ve muhafaza sıcaklığının -18 °C’ ile kısıtlandırılmamasında yarar görülmektedir. | **Uygun görüldü.****Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun üni.****GLADER** | Madde 14 sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır ve sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir. Bu konuya ilişkin maddedeki tüm maddeler kaldırılarak **madde 12 deki öneri şeklinde** yazılmalıdır.  | * **a.** Arı sütü: Taze arı sütü 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır [1,2,3].
* Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[1,2,3].
* **b.**Taze polen: Taze polen 2-5°C’de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve

taşınmalıdır[ 4]. * Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4] .
* **c.** Propolis özütü, konsantre propolis özütü, propolis özütü tozu takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında ve gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır[4].

**Kaynaklar**1. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland.
2. Bogdanov, S., *Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review.* Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19. Hu, F.-L., et al., *Standard methods for Apis mellifera royal jelly research.* Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.
3. Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124).
 | **Redaksiyonel düzeltme uygun görüldü.****Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | **a)**Arı Sütü: Taze arı sütü 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**b)**Taze polen: Taze polen 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**c)**Propolis takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır. | **a)Arı Sütü:** Taze arı sütü 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**b)Taze polen:** Taze polen 2-5 C derece arsında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**c)**Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.**ç)**Propolis özütü, konsantre propolis özütü, propolis özütü tozu takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır. | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Madde 12’de belirtilen nedenlerle maddenin öneride belirtildiği şekilde düzenlenmesi teknolojik ve bilimsel gelişmeleri kısıtlamaması açısından önemlidir. | **Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga);** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C **Kurutulmuş/Konsantre Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga):** Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak ürün özelliklerini koruyacak şekilde 4-6 C veya oda sıcaklığında saklanmalıdır. **Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.** | **Uygun görülmedi.** |
| **Taşıma ve depolama****MADDE 14 –** (1)a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. | **Sağlık Bakanlığı-Bitkisel ve Destek Ürünler Dai.****Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu** |  Sıcaklık değerleri ifade edilirken derece üst simgesi (˚) kullanılmalıdır. |  **Taşıma ve depolama****MADDE 14 – (1) a)** Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18˚C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.**b)** Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4˚C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.   | **Uygun görüldü.** |
| **Numune alma ve analiz metotları****MADDE 15 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, uluslararası kabul görmüş **analiz metotları** uygulanır. | **Bingöl Üni.** | Hangi bileşenler için **hangi analiz metodu** uygulanacağı yazılması uygun olacaktır. |  | **Madde 16 da atıf yapılmıştır.** |
| **Avrupa Birliğine bildirim****MADDE 16 –** (1) Bu Tebliğ, 3/4/2002 tarihli ve 24715 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **İdari yaptırım****MADDE 17 –**(1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanır. | **Yozgat Bozok Üni.-Ziraat Fak.** | Madde 17’de belirtilen **cezai yaptırım dayanaklarının** uygun kanunlarla **çoğaltılması**nın caydırıcılığı artıracağı kanaatindeyiz. |  | **-** |
| **Uyum zorunluluğu****GEÇİCİ MADDE 1 –**(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine 31.12.2021 tarihine kadar uymak zorundadır. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Bu sürecin uzatılması uygun olacaktır.Bu maddeye **2. fıkra** olarak yandaki teklifimizin **eklenmesini** öneririz.  | **GEÇİCİ MADDE 1 (2)****xxx tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.** | **Madde revize edildi.** |
| **Uyum zorunluluğu****GEÇİCİ MADDE 1 –**(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine 31.12.2021 tarihine kadar uymak zorundadır. | **TMMOB** | Tebliğ yayım tarihinden sonra geçiş süresi için verilen süre (31.12.2021) yaklaşık 6 aylık bir süre olarak belirlenmiştir. **Bu sürenin çok kısa** bir süre olduğu değerlendirilmektedir.Gıda işletmelerinin halihazırda var olan mevzuata uyumlu bir şekilde piyasaya sunmuş oldukları/sürmek üzere etiketleyip depoladıkları ürünlerin etiket değişikliğinin dahi daha uzun süre alacağı da ortadadır.Etiket stokları ise başka bir sorun alanıdır.Bu tür etiket değişikliği gerektiren düzenlemelere gerçekçi süreler verilmelidir. Nitekim “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği”nde 3 yıl uyum süresi verilmiştir.Ulusal düzenlemelerde esas aldığımız AB düzenlemeleri yayımlanmadan önce sektör paydaşlarının yeni düzenlemeye uyum süreçlerinin dikkate alındığı, buna göre uyum sürelerinin belirlendiği de tüm ilgili taraflarca bilinen bir durumdur. Ulusal düzenlemelerde de bu tip değerlendirmeler yapılmalı **uyum süreci piyasadaki ürünler dikkate alınarak geçiş süresi belirlenmelidir.**  |  | **Madde revize edildi.** |
| **Uyum zorunluluğu****GEÇİCİ MADDE 1 –**(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine 31.12.2021 tarihine kadar uymak zorundadır. | **Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.** | Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik’in 19’uncu maddesinin üçüncü fıkrasına göre, “Tarihler gün, ay ve yıl olarak rakamla yazılır, **aralarına eğik çizgi** konulur.” | **Uyum zorunluluğu** **GEÇİCİ MADDE 1**- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine **31/12/2021** tarihine kadar uymak zorundadır. | **Uygun görüldü.** |
| **Yürürlük****MADDE 18 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **Yürütme****MADDE 19 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür. | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER** | Tarım ve Orman Bakanı yerine yandaki şekilde olmalıdır.  | “Tarım ve Orman Bakanlığı” olmalıdır.  | **Uygun görülmedi.** |
| **Yürütme****MADDE 19 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.  | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO****Fen Edebiyat Fak.** | Tarım ve Orman Bakanı yerine yandaki şekilde olmalıdır.  | “Tarım ve Orman Bakanlığı” olmalıdır. **Bakan olarak geçiyor TEKLİF UYGUN DEĞİL** | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-1****Genel Hükümler**a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | “Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.” denmiş ama zaten hiçbir gıda yada takviyede yabancı madde bulunmamalıdır. Bu ifade açık değil. | Kaçınılması özellikle arzu edilen bir madde varsa bu **spesifik olarak ifade edilmeli**dir. Aksi taktirde bu hüküm **çıkarılabilir.** | **Halihazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.** |
| **Ek-1****Genel Hükümler**a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır. | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | “Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır” ifadesindeki yabancı maddeden ne kasdedildiği Madde 4-Tanımlar başlığında görülememiştir. | Madde 4 başlığı altında “**yabancı madde” tanımı** yapılmalıdır. | **Halizhazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.** |
| **Ek-1****Genel Hükümler**a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde **~~yabancı madde~~** bulunmamalıdır. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Eklerde yer alan yabancı madde ifadesinden kastedilen nedir? Yabancı maddenin tanımının yapılması uygun olacaktır. | **Ek-1**1. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde **larva, böcek parçası, bitki parçası, taş, toprak, arı parçaları gibi fiziki olarak görünebilen** yabancı madde bulunmamalıdır.
 | **Halizhazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.** |
| **Ek-1****Genel Hükümler**1. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.
 | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER****TMMOB** | Ek-1 maddesine b bendi eklenmelidir.  | **b)Arı sütünde bitki, arı, böcek vb. yabancı maddeler ile arı larvası bulunamaz.**  | **Halizhazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.** |
| **Ek-2****Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER** | Arı Sütü tablosu teklif edilen şekilde olmalıdır.**Not:** Faydalanılan kaynaklar görüş dosyasında listelenmektedir. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik\*** | **Arı Sütü** | **Arı Sütü Tozu** |
| Rutubet % [1-10] | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) (%), (En az) [1,2,4,8-13] | 1.4 | >3.5 |
| Protein % [2-7, 9-14] | 11-18 | 27-41 |
| Fruktoz + Glukoz + Sakkaroz % [2,5,10,15] | 7-18 | 21-54 |
| Fruktoz % [1,2,4,5,10,15-18] | 2 - 9 | 6-27 |
| Glukoz % [1,2,4,5,10,15-18] | 2 - 9 | 6-27 |
| Sakaroz % [1,2] | < 3 | < 9 |
| Erloz % [1,17] | < 0,5 | < 1, 5 |
| Maltose % [1,2,15,17,18] | < 1,5 | <4 , 5 |
| Maltotriose % [1] | < 0,5 | <1 , 5 |
| Laktoz [10] | Tespit edilemez | Tespit edilemez |
| pH [5,10,16,19] | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam Asitlik ((1 mol/l NaOH) ml/100 g] [1,16] | 30.0 – 53.0 | - |
| Toplam Lipid (%) [1,3,5,6,9,13,14] | 2 - 8 | 8-19 |
| C13/C12 Isotopic ratio (δ ‰) [1,11] | -29 -20 | - |

 | **Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| ~~Maltoz % (en fazla)~~ | ~~1,5~~ | ~~4.5~~ |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| ~~Maltotrioze % (en fazla)~~ | ~~0.5~~ | ~~1.5~~ |
| ~~Laktoz~~ | ~~Bulunmamalı~~ | ~~Bulunmamalı~~ |
| ~~pH~~ | ~~3.4 – 4.5~~ | ~~3.4 – 4.5~~ |
| ~~Toplam yağ %~~ | ~~2 - 8~~ | ~~8 - 19~~ |
| ~~Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16]~~ | ~~30-53~~ | ~~Aranmaz~~ |

 | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | Tablonun sektör tarafından teklif edilen hali yanda verilmektedir. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik\*** | **Arı Sütü** | **Arı Sütü Tozu** |
| Rutubet % [1-10] | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) (%), (En az) [1,2,4,8-13] | 1.4 | >3.5 |
| Protein % [2-7, 9-14] | 11-18 | 27-41 |
| **Fruktoz + Glukoz + Sakkaroz % [2,5,10,15]** | **7-18** | **21-54** |
| Fruktoz % [1,2,4,5,10,15-18] | 2 - 9 | 6-27 |
| Glukoz % [1,2,4,5,10,15-18] | 2 - 9 | 6-27 |
| Sakaroz % [1,2] | < 3 | < 9 |
| Erloz % [1,17] | ??< 0,5 | < 1, 5 |

 | **Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **TMMOB** | ISO 12824 arı sütü ürün özellikleri için verilen parametreler arasında C13/C12 izotop oranı değerleri de vardır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C13/C12 Isotopic ratio (δ ‰)**  | **-29 -20** | **-29-****14** |

Ürün özelliklerinde yer almasında fayda görülen yukarıdaki özelliklerin tebliğe eklenmesi, varsa sektör paydaşları tarafından önerilen diğer özelliklerin değerlendirilmesi ile gerektiğinde Tebliğe eklenemsinde fada görülmektedir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **TAGEM** | Arı Sütünün ürün özelliklerinin ortaya konulduğu Tablo 1’de Rutubet(%) 53-70, Protein(%) 11-18, früktoz ve glukoz(%) 2-9, Toplam yağ(%) 2-8, Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] 30-53 olarak verilmiştir. Buradaki aralıklar oldukça geniştir. Verilen aralıklarla ürün kalitesinin ortaya konulması pek mümkün gözükmemektedir. Ayrıca protein ve Toplam yağ parametrelerinin “Ham Protein ve Ham Yağ” olarak düzenlenmesinin daha doğru olacağı değerlendirilmektedir.  | Rutubet, şeker bileşenleri ve asitliğin “en çok”, protein ve toplam yağ’ın en az olarak düzenlenmesinin daha doğru olacağı düşünülmektedir. Ayrıca protein ve Toplam yağ parametrelerinin “Ham Protein ve Ham Yağ” olarak düzenlenmesinin daha doğru olacağı değerlendirilmektedir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **ODTÜ-Gıda Müh.** | Ürün özellikleri tarif edilirken belirtilen “10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit” yazımında hata olmuştur. Doğrusu “10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit”dir |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak** | -10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) -Tabloda yer alan % değerleri (%) şeklinde gösterilmelidir.-Maltotrioz~~e~~ % (en fazla) | -10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) -Tabloda yer alan **% değerleri** (%) şeklinde gösterilmelidir.-Maltotrioz (%) (en fazla) | **Uygun görülmedi.****Revize edildi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Kırklareli Üni.** | Taslak içeriğinde "Ek-2"de yer alan "Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu" "Tablo 1-Ürün Özellikleri"nde "Furosine (Furosin)" bileşiğinin içeriğine dair bilgi verilmesi önerisi | **Teklif (3):** Furosine (Furosin), özellikle uygun koşullarda depolanmayan arı sütünde bir tazelik indikatörü olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle, "Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu" "Tablo 1-Ürün Özellikleri"nde "Furosine (Furosin)" bileşiğine de yer verilerek taze arı sütü için "<50 (mg/100 g protein)", arı sütü tozu için "Aranmaz" şeklinde **bilgi girilmesi** tavsiye edilmektedir. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Gazi Üni.-Beslenme bölümü** | “Maltotrioze” ifadesinin yazımının düzeltilmesi gerekmektedir. |  “Maltotrioze” ifadesinin “Maltotrioz” şeklinde yazılması önerilmektedir. | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Balparmak** | Taze arı sütünün neminin uygun koşullarda azaltılması ile elde edilen “ Konsantre arısütü “ ürünleri bulunmaktadır. Bu nedenle önerimizde belirtildiği şekilde ek bir kolon ekleyerek özellikleri eklenmelidir. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü  | **Konsantre** **Arısütü**  | Toz Arı Sütü  |
| Rutubet %  | 53 – 70 (62-68,5 ISO )   | **25-35**  | <5  |
| 10hidroksi-δ2-desenoik asit (10HDA) (%), (En az)  | 1.4  |  **2.2**  | >3.5  |
| Protein %  | 11-18  | **15-30**  | 27 - 41  |
| Fruktoz %  | 2 - 9  | **2,5-15**  | 6 - 27  |
| Glukoz %  | 2 - 9  | **2,5-15**  | 6 - 27  |
| Sakkaroz % (en fazla)  | 3  | **5**  | 9  |
| Maltoz % (en fazla)  | 1,5  | **2,5**  | 4.5  |
| Erloz % (en fazla)  | 0.5  | **0,8**  | 1.5  |
| Maltotrioze % (en fazla)  | 0.5  | **0,8**  | 1.5  |
| Laktoz  | Bulunmamalı  | **Bulunmamalı**  | Bulunmamalı  |
| pH  | 3.4 – 4.5  | **3,4-4,5**  | 3.4 – 4.5  |
| Toplam yağ %  | 2 - 8  | **2,5-14**  | 8 - 19  |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16]  | 30-53  | 30-53  | Aranmaz  |

 | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **TÜBİTAK****TÜBİTAK-MAM** | “Toplam asitlik” tanımında parantez içinde **[1,16]** neyi ifade ettiği açık değildir.  | “Toplam asitlik” ifadesinde geçen **[1,16]** açıklamasının neyi ifade ettiği belirtilmeli veya çıkartılmalıdır. | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | “[1, 16]” ifadesinin ne anlama geldiği anlaşılamamıştır. | Şayet bir literatürü ifade ediyorsa çıkartılmalıdır.  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | **Taze arı sütü** ve **Toz arı sütü** şeklinde **revize** edilebilir. | Taze arı sütü ve toz arı sütü | **Taze ifadesi uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | ~~27 - 41~~ |
| Fruktoz % | 2 - 9 | ~~6 - 27~~ |
| Glukoz % | 2 - 9 | ~~6 - 27~~ |
| Sakkaroz ~~% (en fazla)~~ | 3 | ~~9~~ |
| Maltoz % ~~(en fazla)~~ | 1,5 | ~~4.5~~ |
| Erloz % ~~(en fazla)~~ | 0.5 | ~~1.5~~ |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | ~~1.5~~ |
| Laktoz | ~~Bulunmamalı~~ | ~~Bulunmamalı~~ |
| pH | 3.4 – 4.5 | ~~3.4 – 4.5~~ |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | ~~8 - 19~~ |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | ~~Aranmaz~~ |

 | **Aksuvital** | Arı Sütü tablosu teklif edilen şekilde olmalıdır. Kaynak olarak verilen hiçbir standartta arı sütü toz ile ilgili bir veri bulunmamaktadır. Ayrıca matematiksel hesaplama ile de sıvı olana arı sütü değerlerinin kurutma sonrası toz olarak belirtilen limitlere uymamaktadır Örnek olarak Protein oranı % 11 rutubet oranı % 53 olan ürün kurutulduğunda protein olarak yaklaşık olarak % 22 olması beklenir iken limit % 27 den başlatılmış  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Özellik\*** | **Arı Sütü** | **Arı Sütü Tozu** |
| Rutubet %  | 53 - 70 | <5(2) |
| 10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) (%), (En az)  | 1.4 | >3.4(2) |
| Protein %  | 11-18 | -(1,2) |
| Fruktoz + Glukoz + Sakkaroz % [2,5,10,15] | 7-18 | -(1,2,3) |
| Fruktoz % | 2 - 9 | -(1,2,3) |
| Glukoz %  | 2 - 9 | -(1,2,3) |
| Sakkaroz %  | < 3 | -(1,2,3) |
| Erloz %  | < 0,5 | -(1,2,3) |
| Maltose %  | < 1,5 | -(1,2,3) |
| Maltotriose %  | < 0,5 | -(1,2,3) |
| Laktoz  | **Tespit edilemez** | -(1,2,3) |
| pH  | 3.4 – 4.5 | - |
| Toplam Asitlik ((1 mol/l NaOH) ml/100 g] [1,16] | 30.0 – 53.0 | - |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | -(1,2) |
|  |  |  |
| **Kaynaklar**1. ISO, *Royal Jelly Spacifications* in *12824*. 2016: Switzerland
2. TSE 6666 arı sütü
3. Anna Gloria Sabatini1\*, Gian Luigi Marcazzan1, Maria Fiorenza Caboni2,Stefan Bogdanov3, Ligia Bicudo de Almeida-MuradianQuality and standardisation of Royal Jelly Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 1-6 (2009) DOI: 10.3896/IBRA.4.1.01.04
 |

 | **Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Muğla Sıtkı Koçman-Arıcılık ve Çam Balı Uyg. ve Araş. Merk.****Muğla Sıtkı Koçman-Gıda İşleme Böl.** | Arı sütü tozu yerine Liyofilize arı sütü ya da kurutulmuş arı sütü kullanılabilir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Hatay Mustafa Kemal Üni.Samandağ MYO-Vet.Fak** | * Arı sütü için Glukoz max. 4
* Fruktoz max. 6-9
* Arı sütü için Sakkaroz max. 2
* Arı sütü tozu için Sakkaroz max. 6

Olarak değiştirilmesi. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Muğla Sıtkı Koçman-Bitk. Hayvnsl. Üretim****Ula Ali Koçman MYO** | Arı sütü tozu yerine Liyofilize arı sütü ya da kurutulmuş arı sütü kullanılabilir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Ek 2, Tablo 1’de Toplam Asitlik ile ilgili kısım kontrol edilip düzeltilmelidir.  | Toplam Asitlik (1 M NaOH) mL/100 g | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Tebliğde adı geçen bazı kimyasal madde ve bileşen isimleri Türkçe okunuşları ile bazıları İngilizce yazımları ile verilmiştir. | Ek2 Tablo1: “***Maltorioze***”??nerde şeklinde yazılmıştır. Bu şekerin orijinal yazımı ***maltotriose***, Türkçe’de okunuşu ***maltorioz’***dur***.***Ek2 Tablo 1: “***10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit***” şeklinde yazılmıştır. Bu maddenin orijinal yazımı “10-hydroxy-δ-2-decenoic acid”, Türkçe’deki genel okunuşu “***10-hidroksi- δ-2-dekanoik asit”***’dir. | **Uygun görüldü.****Uygun görülmedi.** |
| **Ek-2** **Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.Tablo 1- Ürün Özellikleri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | Arı Sütü Tozu |
| Rutubet % | 53 - 70 | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | Aranmaz |

 | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Taze arı sütünün neminin uygun koşullarda azaltılması ile elde edilen “ Konsantre arısütü “ ürünleri bulunmaktadır. Bu nedenle önerimizde belirtildiği şekilde ek bir kolon ekleyerek özellikleri eklenmelidir. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Sütü | **Konsantre Arısütü** | Toz Arı Sütü  |
| Rutubet % | 53 – 70 (62-68,5 ISO ) | **25-35** | <5 |
| 10-hidroksi-δ-2-desenoik asit (10-HDA) (%), (En az) | 1.4 |  **2.2** | >3.5 |
| Protein % | 11-18  | **15-30** | 27 - 41 |
| Fruktoz % | 2 - 9 | **2,5-15** | 6 - 27 |
| Glukoz % | 2 - 9 | **2,5-15** | 6 - 27 |
| Sakkaroz % (en fazla) | 3 | **5** | 9 |
| Maltoz % (en fazla) | 1,5 | **2,5** | 4.5 |
| Erloz % (en fazla) | 0.5 | **0,8** | 1.5 |
| Maltotrioze % (en fazla) | 0.5 | **0,8** | 1.5 |
| Laktoz | Bulunmamalı | **Bulunmamalı** | Bulunmamalı |
| pH | 3.4 – 4.5 | **3,4-4,5** | 3.4 – 4.5 |
| Toplam yağ % | 2 - 8 | **2,5-14** | 8 - 19 |
| Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16] | 30-53 | **30-53** | Aranmaz |

 | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında **kullanılan propolis**, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | “Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.” Şeklinde ifade edilen madde ham propolis midir? Şayet ham propolis ise bu açıkça belirtilmelidir. Ayrıca bu tebliğin çıkması ile birlikte TSE Arı Tutkalı (propolis) standardı yürürlükten kalkmayacak mıdır? Bu cümlede ifade edilen ulusal ve uluslar arası standart nedir? Yürürlükteki tek kanun bu tebliğ olacaksa TGK ve bağlı yönetmelikler haricinde başka bir standarda atıfta bulunması ve ürün niteliklerini ona bağlaması kanımca uygun değildir.  | Cümlede ifade edilen şayet “ham propolis” ise bu açıkça belirtilmelidir. “Başta uluslar arası olmak üzere ulusal ve uluslar arası standartlar” ifadesinde anlam düşüklüğü olduğu düşünülmektedir. Ayrıca tebliğe başvuran her kesimden birey bu standartların ne olduğunu bulamayabilir, bunun yerine propolisin fizikokimyasal standartları belirlenmelidir. Şayet ham propolis için de bazı standartlar olması gerekiyorsa, bu taslak tebliğin ekinde ayrı bir tabloda limitler açıkça verilmelidir.  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Balparmak** | İlgili madde çok geniş ve bilinmezlik içerdiği için yönetmeliğin amacına uygun değildir. Bu madde yeniden düzenlenmeli veya kaldırılmalıdır. |  | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Uluslararası standart (ISO) henüz tamamlanmadığından, ulusal standart ise tebliğ olduğundan bu maddenin çıkarılması, uygun olacaktır.Aynı zamanda yeni yayınlanmak üzere olan tebliğde çok fazla kriter belirlemek yerine uluslararası standartların oluşmasının beklenmesi yerinde olacaktır. |  | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.** |  Ek 3 (a) bendinde; “Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.” İfadesinde yer alan uluslararası standartlar ve ulusal standartların isimleri belirtilmemiş, gıda işletmecisinin fizikokimyasal özellik olarak hangi kriterlere uyması gerektiği açık belirtilmemiş. | Ek3 (a) bendinde yer alan uluslararası ve ulusal standartların isimleri belirtilerek fizikokimyasal özelliklerin neler olduğu açıklanmalıdır. | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **TMMOB** | Ek-3 te propolis ürünlerinde taklit-tağşişin belirlenmesi amacıyla belirteç bileşiklerinin tanımlanmasında fayda görülmektedir. EFSA raporlarında yer alan ülke görüşlerinde katekol (catechol) ve salisin’in belirteç bileşikler olarak önerilmekte olup bu husus bilimsel makalelerde de belirtilmektedir. Örnek olarakhttp://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6271646/. |  | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** | Sıvı halde piyasaya sürülecek propolis üretimi için kullanılacak çözücü de uluslararası ve ulusal standartlara uygun olmalıdır. | a)Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis ve sıvı halde piyasaya sürülecek propolisin üretimi için kullanılacak çözücü, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | 1. Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis standartlarının ne olduğu açıklanmadan bu madde mevzuatta yer alamaz. Ülkemiz arıcılık sektöründe Dünyada ikinci sırada olup bu standartlar ülkemiz tarafından belirlenmesi gereken standartlardır. Bu standartların belirlenmesi için yeteri kadar teknik çalışmalar mevcuttur. Bizim uluslararası standartları almamız değil, uluslararası arı sektörünün Türk standartlarını tanıyor olması amacımız olmalıdır. Bu sebeple sektör tarafından belirlenen standartlar mevzuatta yer almalıdır.
 |  | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | İlgili madde çok geniş ve bilinmezlik içerdiği için yönetmeliğin amacına uygun değildir. Bu madde yeniden düzenlenmeli veya kaldırılmalıdır. |  | **Madde revize edildi.** |
| **Ek-3** **Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Uğur Haliloğlu** | Bu madde sadece alkolle çözündürülen propolisleri kapsayacak niteliktedir. Konu ile alakalı dünyada kabul görmüş bir sürü literatür ve paper mevcuttur. Mesele çeşitlilik değil konsantrasyondur. Bu tabloda asgari 8 ibaresini su bazlı ya da zeytinyağından çözündürülmüş bir propolis büyük oranda karşılamayacaktır. Dolayısıyla bu maddeler dolaylı yönden alkollü propolis üreticilerine ticari menfaat sağlayacak maddelerdir. | En az 8 ibaresinin 4’e indirilmesi. Her birinden 1mg/l ibaresine ek olarak en az 1 tanesinin 5mg/l ibaresi eklenmesi. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.-Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk** | b bendi ve Tablo 2’de belirtilen ürün özelliklerinin belirlenmesine yönelik analizlerin laboratuvarlarda gerçekleştirilip gerçekleştirilemediği belirlenmelidir. | İlgili analizin laboratuvarlarda gerçekleştirilme durumu belirlenip Tablo 2’nin özellikle denetim numunelerinde kriter olarak uygulanıp uygulanamayacağı yeniden değerlendirilmelidir. | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **TOBB****Giresun Üni.****GLADER** | Bu Tebliğde tarif edilen numune hazırlama ve analiz metoduna uygun olarak değerlendirilen bir ürün, Propolis için karakterize olan flavonoidlerin, flavononeların, flavonların, flavonolların, benzoik asit ve türevlerinin, belzaldehit ve türevlerinin, Hidroksisinnamik asit ve türevlerinin (bunlardan çoğunluk aşağıdaki bileşenleri ve bunların türevlerini) en az 6 tanesini minimum 0,5 mg/mL seviyesinde içermelidir [11,12]. - Artepillin C ve türevleri-Benzoik asit ve türevleri-Chrysin ve türevleri-Cinnamik asit ve türevleri-Ferulik asit ve türevleri-Galanjin ve türevleri-Hesperedin ve türevleri-Kaemferol ve türevleri-Kaffeic asit ve Türevleri-Kateşol ve türevleri-Kaumarik asit ve türevleri-Myricetin ve türevleri-Naringenin ve türevleri-Pinobanksin ve türevleri-Pinocembrin ve türevleri-Quercetin ve türevleri-Rutin ve türevleri**Not:** Faydalanılan kaynaklar görüş dosyasında listelenmiştir. |  | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Ürün konsantrasyonundaki miktara bağlı olarak içeriğindeki maddelerin oranları değişmektedir, bu nedenle 8 yerine en az 4 olarak belirtilmeli ve limit belirtilmemelidir. Tablo.2. Başlığının öneride belirtildiği gibi düzenlenmesi anlaşılırlık açısından daha uygun olacaktır. Fenolik bileşenlerin farklı türevleri olduğu için maddenin yanına türevlerini de kapsadığı belirtilmelidir.  | b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 4 tanesini içermelidir.**Tablo 2. Propolis Ürününde Bulunabilecek Fenolik Bileşikler”**  | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Taslak tebliğde verilen bileşik listesi elbette ürünün propolis olup olmadığının anlaşılmasında yetersizdir. Listede yer alan bileşenleri içermeyen propolis gerçeğini gözardı etmiş oluruz. Ayrıca taslak tebliğde 300 bileşeni vermekte mümkün olmayacaktır. Dolayısıyla 300’den fazla farklı bileşen içerebilen bir ürünü 20 ya da 30 bileşenle sınırlandırmak mümkün değildir.Ülkemize özgü (endemik dahil) bir propolis tipi bilimsel olarak gösterilmemiştir. Bu nedenle sabit/standart bir bitkisel kaynaktan bahsetmek mümkün değildir. Vejetasyonun zenginliği ve bal arılarını propolis kaynağı seçme davranışı da eklenince propolisin kimyasal yapısındaki değişikliği standardize etmek ya da bileşik listelerine sığdırmak mümkün olmamaktadır.Görüş Ek1. de verilen meta analizde görüldüğü gibi her analiz birden fazla propolisin testinin ortak sonucu olmakla birlikte taslak tebliğde verilen bileşiklerin en fazla 5-6 sını içerebilmiş, bazı propolis örnekleri hiç içermemiştir. Kantitatif analizlerle ilgili bilimsel veri yetersizdir. | b) “Saf propolis aşağıdaki gruplarda yer almak üzere bilimsel propolis bileşeni olarak tanımlanmış ve onun faydalı biyolojik aktivitesinden sorumlu olan kimyasal bileşenlerden **en az beşini** içermelidir.a. serbest aromatik (fenolik) asitlerb. serbest aromatik (fenolik) asitlerin esterleric. flavonoidler (flavon, flavonon, flavonol, dihidroflavonoller)d- terpenoidler” | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Bingöl Üni.** | Tablo 2 de yer alan 20 bileşenden en az 7 sini ve her birini en az 1 ppm olacak miktarda içermelidir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Ege Üni.-Gıda Müh.** | Bölgemizde elde edilen propoliste bulunan CAPE propolisin sağlık üzerine olumlu etkilerini sağlayan en önemli bileşiğidir. Ancak Meksika ve Brezilya’da elde edilen propoliste CAPE yerine Artepillin C bulunmaktadır ve bu ürünlerde olumlu etki başlıca Artepillin C tarafından oluşturulmaktadır (Nagaoka et al. 2003; Farooqui and Farooqui, 2012; Chan et al., 2013; Onbas et al., 2016; Ozdal et al, 2019; Conte et al., 2021). Bu nedenle Ek 3 maddesinin teklifteki gibi düzeltilmesi önerilmektedir. | “Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.” İbaresinin aşağıdaki gibi değiştirilmesi uygundur. “Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen **bileşenlerden CAPE’yi** **ve** diğerleri arasından en az 7 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.” | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Uludağ Üni-Farmakoloji-Toksikoloji** | **1.** … veya **“1 mg/kg”** burada olması gereken veya belirtilmek istenen ham propolis mi reçine mi? Netleştirilmelidir.**2.** Tablo 2’de verilen fenolik bileşiklerin **“en az 8 tanesi”** normalde uygundur.**3.** “… **her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.”** Burada önerilen değerler propoliste en az bulunması gereken miktarlar bakımından uygundur ve yeterlidir.**4.** **“Su bazlı da 1 mg/L mümkün olmayabilir”** Sadece su ile çözdürülürse bu durum doğrudur. Ancak artık propilen glikol, laktik asit, gliserin ile çözdürülen; ilaveten Brezilya ve Çin’den son iki üç yıldır ithal edilen katı, kırmızı renkli ve hoş kokulu işlenmiş propolis suda çözünebilmektedir. Bu şekilde etil alkole rahatlıkla geçen diğer fenolik bileşikler de su bazlı ürüne geçebilmektedir. Farkı henüz etil alkoldeki kadar geçememesidir. | **1.** “1 mg/kg **ham propolis**”olmalıdır. Çünkü ticari bir üründür ve ham propolis üzerinden verilmesi doğru olur. Yoksa reçine miktarı üzerinden de anlaşılabilir.**2.** Ancak Tablo 2’de verilen fenolik bileşiklerin“**en az 5 tanesi”** analiz standart masrafları açısından daha uygun olacaktır ve yine tağşişe izin vermeyecektir.**3.** Ancak propoliste kalite, ham madde kalitesi, kullanılan çözgen, propolis çözücü miktarı, ekstraksiyon süresi, ısı uygulaması ve karıştıma sistemleri gibi pek çok faktöre göre değişkenlik gösterdiğinden bu değerleri “**minimum kalite veya asgari kalite”**, yaklaşık 10 katı yukarısını “**yüksek kalite”** olarak sınıflandırmamız da mümkündür. Piyasa şartları ve propolis ürün kaliteleri buna uygundur. Bu durum apiterapi de kullanılacak propolis ürünleri için de kolaylık sağlayacaktır.**4.** **“Su bazlı da 0,5 mg/L”** mümkündür ve kolaylıkla uygulanabilir**.** Bu durum su bazlı propolis ürünlerinin de kalitesini standardize etmemizi sağlayacaktır. | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.  | **Celal ÇAY** | Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg, olacak şekilde içermelidir. **Su ve Zeytinyağında çözülmüş propolisler bundan hariç olmalı.**  | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.  | **Aksuvital** | Farklı ekstre hazırlama yöntemlerinden dolayı piyasaya arz edilecek ürünün içerisindeki Flavonoid yapıları farklılık gösterebilir. Ekstraktasyonda kullanılan çözücü bu farklılığın en büyük sebebidir. Bu sebepten arz edilen üründe en az 8 değerini bulmak ve ayrıca ürünün raf ömrü boyunca bu değerleri sağlamak üretici tarafından kontrol edilebilir bir yapı değildir. Bu sebeple amacın ürün de farklı bir yapıya rastlanmaması toplam fenolik birleşikler üzerinden bir limit ile kontrolü şeklide düzenlenmesi  | a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenleri veya türevlerinin **en az 3 tanesini ve ürünün Toplam Fenolik birleşiklerin en az 10 mg GAE /L veya 10 mg GAE /kg olacak şekilde içermelidir.** Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Balparmak** | Ürün konsantrasyonundaki miktara bağlı olarak içeriğindeki maddelerin oranları değişmektedir, bu nedenle 8 yerine en az 4 olarak belirtilmeli ve limit belirtilmemelidir.  **Tablo.2. Başlığı**nın öneride belirtildiği gibi düzenlenmesi anlaşılırlık açısından daha uygun olacaktır. Fenolik bileşenlerin farklı türevleri olduğu için maddenin yanına türevlerini de kapsadığı belirtilmelidir.  | b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin **en az 4 tanesini** içermelidir.  **Tablo 2. Propolis Ürününde Bulunabilecek Fenolik Bileşikler”**  | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Bingöl Üni.** |   Propolisin içermesi gereken en az bileşenler verilmiş fakat ürünün antioksidan özellikleri ile ilgili bilgiler verilmemiştir. Ürünün tağşişi için gerekli olduğu düşünülmektedir. |  Propolisin fenolik madde profili ile birlikte, ürünün **antioksidan özellikleri** ile ilgili bilgiler verilmelidir. Toplam fenolik içeriği, toplam flavonoid içeriği ve antioksidan kapasite içeriği ile ilgili de analiz bilgileri verilmelidir. Ürünün tağşişi için gerekli olduğu düşünülmektedir. | **Antioksidan ibaresinin kullanımı mevzuat açısından uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | Bu ekte sıralanan bileşiklerin hangi konsantrasyonda bulunması gerektiği belirtilmiş.“Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.” denmiş. İyi bir propolis ekstresinde bu maddelerin bu konsantrayonda bulunacağına dair bilimsel kanıt var mı. | Bu maddelerin propolisten gelmesi gerektiği ve **sonradan saf kimyasal olarak eklenemeyeceği belirtilmeli.**Tebliğin en kritik noktalarından biri konsantrasyonlar hakkında spesifik miktarlar. **Bu rakamlar bilimsel kaynağa dayanmalı.** Propolisin elde edildiği bitkiye göre içeriği çok değişebilmektedir https://tinyurl.com/ez4ad55h Eğer Türkiye’de üretilen propolislerin içeriği hakkında bilimsel çalışmalar varsa, ona göre sınır belirlenebilir | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **TAGEM** |   Propolis’de en az 8 adedinin 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde bulunması teklif edilen bileşenler mikro bileşenlerdir. Mikro bileşenler göz önünde bulundurularak Mevzuat oluşturulması üreticiler açısından “telafisi imkansız” sorunlara sebebiyet verebilir. Mevzuat oluşturmada mikro bileşenlerden ziyade **makro bileşenler göz önünde bulundurulmalıdır**. Kaldı ki; ülkemizde sektörün kullandığı birçok arı ırkı ve yöresel farklılıklar söz konusudur. Bu farklılıklar göz önünde bulundurularak Ar- Ge çalışması yapılmış mıdır? Yapılan bu Ar-Ge çalışmalarında kullanılan materyal nasıl elde edilmiştir? Uluslararası mevzuatta bu ve buna benzer hükümler var mıdır? Buna benzer sorular göz önünde bulundurularak bu hüküm mevzuata konulmalıdır. Aksi taktirde ortaya çıkacak sonuçlar birçok kesimin mağdur olmasına sebebiyet verebilecektir.  | Konu ile ilgili **Ar-Ge çalışmaları ve Uluslararası Mevzuat tekrar gözden geçirilmelidir**. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj** | Bilimsel çalışmalarda 400’en fazla bileşik içerdiği bilinen propolis için bileşik sınırlaması yapmak doğru değildir. Miktar belirlemek ise taklit ve tağşiş için sorun oluşturabilir. |  | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **K.T.Ü Tıp Fakültesi Tıbbi Biyokimya-** | “Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir” Ben yılardır sulu propolis için hem biyokimyasal hem dfe Tıbbi çalışmalar yapıyorum. Bu çalışmalarda sulu propolis ekstraktının en az etanollü ekstrakt kadar etkili olduğunu uluslararası literatürde yayınladım ve toplantıarda bildirdim. Fark sadece bileşimdedir. Bizim grubumuz TÜBİTAK projesiyle etanollü ve sulu propolisin bileşimini HPLC ve GC-MS ile çalıştık (Bozkuş TN, Değer O, Yaşar A. Chemical characterization of water and ethanolic extracts of Turkish propolis by HPLC-DAD and GC-MS. J Liquid Chromatography & Related Technologies 44:77-86, 2021). Bu çalışmalarda, dünyadaki sulu propolis çalışmaları da dikkate alındığında 5-6 bileşen anlamlı konsantrasyonda çıkmaktadır. Dolayısıyla , tebliğ taslağındaki en az 8 bileşen ibaresi etanol dışındaki diğer ekstraktların piyasaya çıkmasını zorlaştırmaktadır. Belki zorlayarak, 8 bileşene ulaşılabilir (Örneğin listede , kaffeoilkuinik asitler yer almamıştır).Sulu ekstraktın ana bileşeni kaffeik asittir. Propolis ve bileşeni kaffeik asit in vitro çalışmalarda host hücresine viral bileşenin yapışmasını sağlayan 3a kanal proteinini bloke eder, host hücresinde immün sistemi supresse eden PAK-1 enzimini inhibe eder, immünomodülasyonu sağlar ve viral replikasyonu durdurur (Berretta AA,et al. Propolis and its potential against SARS-CoV2 infection mechanism and COVID-19 disease. Biomedicine & Pharmacology 131:110622,2020). Bu görüşlerden hareketle, şu anda Sağlık Bakanlığı ve Etik kurul izniyle Trabzon’da Covid-19 hastaları üzerinde gıda takviyesi olarak sulu ve zeytinyağlı propolis ekstraktlarıyla klinik çalışmayı da başlattık. Çalışmamız “Clinical Trials.gov “ a da ilave edilmiştir.Yani, bu zorlu süreçte tüm dünyaya ilan edilmiştir. Sizin bu tebliğinize göre biz bu çalışmaları yapamayacağız. Dolayısıyla, teklifimin dikkate alınmasını arzederim. | Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin **en az 5 tanesini , bunlardan ana bileşenini en az 10 mg/L,**diğerlerini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.**Gerekçe**: Arı ürünlerindeki bileşen sayılarının rakamsal olarak çok olması onun biyoaktif olduğunu göstermez. Bunun yerine ana bileşen veya bileşenlerin konsantrasyonu önemli olmalıdır. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | b maddesinde verilen değerlerin sektör tarafından önerisi sağ sütunda verilmiştir. Olması gereken tablo 3 ekte bulunmaktadır. **?Tablo 3 Ek 4 e ait. Başka da tablo yok.** | **Ek-3**b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 3’te verilen bileşenlerin **en az 6 tanesini minimum 0,5 mg/mL** seviyesinde içermelidir. | **Uygun görülmedi.****Madde revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol - ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **TÜBİTAK** | Tablo 2 ürün özelliklerinde geçen tüm bileşen isimleri **İngilizce olarak** yazılmıştır. Ayrıca tabloda yer alan **“CAPE”** nin açık adı tanımlanmamıştır. | Tablo 2 ürün özelliklerinde geçen bileşen isimleri Türkçe yazılmalıdır. İlave olarak parantez için de İngilizceleri de verilebilinir. Tablo’da geçen “CAPE” nin açık adı yazılmalıdır.  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol - ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Muğla Sıtkı Koçman Üni -Bitk. Hayvnsl. Üretim****Ula Ali Koçman MYO** | Propolis örneklerinin çok farklı coğrafyalardan ve bitkisel vejetasyonlardan elde edildiği gözönüne alınarak Tablo 2 de mevcut kimyasal içeriklerin kısıtlı kalabileceği düşünülmüştür. Bu bağlamda bu listeye farklı kimyasal içeriklerin eklenmesi çözüm sağlayabilecektir.Tablo 2’deki yazım hataları düzeltilmelidir | Gallic acid, protocatechuic acid, catechic, syringic acid, epicatechin, epigallocatechin, m-coumaric acid, isoferulic acid, vitexin, ellagic acid, methyl syringate, methoxy cinnamic acid, rosmarinic acid, luteolin, emodin, chalcone **gibi kimyasal içerikler bu tabloya eklenebilir.**Tablo 2‘de asit isimlerinin yazılışlarına dikkat edilmelidir | **Liste revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BİLEŞEN | HAM PROPOLİS | PROPOLİS ÖZÜTUygun görülmediÜ |
| Balsam % [2-4] | Minimum: 45 | - |
| Kuru madde [4,5] | - | 5-50\*  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Toplam Fenolik [5] | Minimum: %2.5 | Minimum: 20 mg/ml |
| Toplam Flavonoid [5] | Minimum: %1.5 | Minimum: 15 mg/ml |
| Toplam Antioksidan Kapasite CUPRAC [4 , 6] | Minimum: 100 mgTE/g | Minimum: 50 mg/ml |
| pH [2] | - | 3-6 |
| Balmumu [2,4,7] | Maksimum:50 | \*\* |
| İlave Boyar madde | Bulunmamalı (<1mg/g) | Bulunmamalı (<1µg/ml) |
| Petrol ve türevi yağlar-katran  | Bulunmamalı (<1mg/g) | Bulunmamalı (<1µg/ml) |
| Çözünmeyen Süspanse Madde | - | ≤% 1 |
| Polen % [8,9,10] | Dominant polen (DP) (>45%); sekonder polen (SP) (16-45%); minör polen (3-15%); eser polen (<3%). | - |

\* Etiketinde beyan edilen propolis miktarına uygun olmalıdır. Minimum 5 Maksimum 50’den yukarı olamaz. \*\*Etiketinde beyan edilen propolis miktarının en fazla 1/4’i kadar balmumu içermelidir.  | **Uygun görülmedi.****Ham propolis için ayrıca bir tablo oluşturuldu.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BİLEŞEN | HAM PROPOLİS | PROPOLİS ÖZÜTÜ | PROPOLİS EKSTRESİ |
| Balsam % [2-4] | Minimum: 45 | - | - |
| Kuru madde [4,5] | - | 5-50\*  | Minimum: 70 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Toplam Fenolik [5] | Minimum: %2.5 | Minimum: 20 mg/ml | Minimum: 40 mg/ml |
| Toplam Flavonoid [5] | Minimum: %1.5 | Minimum: 15 mg/ml | Minimum: 30 mg/ml |
| Toplam Antioksidan Kapasite CUPRAC [4 , 6] | Minimum: 100 mgTE/g | Minimum: 50 mg/ml | Minimum: 100 mg/ml |
| pH [2] | - | 3-6 | - |
| Balmumu [2,4,7] | Maksimum:50 | \*\* | \*\* |
| İlave Boyar madde | Bulunmamalı (<1mg/g) | Bulunmamalı (<1µg/ml) | Bulunmamalı (<1µg/ml) |
| Petrol ve türevi yağlar-katran  | Bulunmamalı (<1mg/g) | Bulunmamalı (<1µg/ml) | Bulunmamalı (<1µg/ml) |
| Çözünmeyen Süspanse Madde | - | ≤% 1 | - |
| Polen % [8,9,10] | Dominant polen (DP) (>45%); sekonder polen (SP) (16-45%); minör polen (3-15%); eser polen (<3%). | - | - |

\* Etiketinde beyan edilen propolis miktarına uygun olmalıdır. Minimum 5 Maksimum 50’den yukarı olamaz. \*\*Etiketinde beyan edilen propolis miktarının en fazla 1/4’i kadar balmumu içermelidir.  | **Uygun görülmedi.****Ham propolis için ayrıca bir tablo oluşturuldu.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak** | -p-coumaric acid - pinobanksin 3-acetate -galangin -cinnamic acid -chrysin -pinocembrin -caffeic acid -kaempferol -ferulic acid -benzoic acit -quarcetin -artepiilin C -naringenin -catechol -rutin -myricetin -hesperedin -apigenin -CAPE -chlorogenic acid | Tabloda yer alan bileşenlerin isimleri ya tamamen İngilizce, ya tamamen Türkçe, ya da İngilizce/Türkçe olarak verilmelidir. p-coumaric acid/p-kumarik asit * pinobanksin 3-acetate
* galangin
* cinnamic acid
* chrysin
* pinocembrin
* caffeic acid
* kaempferol
* ferulic acid

-benzoic acit* quarcetin
* artepiilin C
* naringenin
* catechol
* rutin
* myricetin
* hesperedin
* apigenin
* CAPE

-chlorogenic acid | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** |  Propolis farklı botanik orijinlere bağlı olarak farklı fenolik maddeleri ihtiva edebilir. Kovanın bulunduğu lokasyondaki flora hem balın hem de propolisin bileşimini ve baskın polen içeriğini direkt olarka etkiler. Gerek yaptığımız çalışmalarda kendi tespitlerimize dayanarak, gerekse bilimsel literatüre bakıldığında Elajik asit, Toxifolin gibi farklı fenoliklerin de propolisde bulunabileceği belirlenmiştir. Bir propolis çeşitinde toplam içeriği 30 farklı bileşen küçük miktarlarda oluştururken, bir diğerinde baskın 2-3 fenolik bileşik, küçük miktarlada 20 fenolik bileşen olabilir. Ülkemizdeki zengin flora göz önünde alındığında ve propolis bileşenlerine dair yapı aydınlatma çalışmalarının kısıtlılığı da düşünüldüğünde tabloda verilen fenolik maddelerin çeşit ve sayısı da kısıtlı bulunmuştur.  | Bilimsel literatür ve yapılan çalışmalar göz önünde bulundurularak tablodaki **fenolik madde çeşitliliği arttırılmalıdır.**  | **Liste revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Muğla Sıtkı Koçman-Arıcılık ve Çam Balı Uyg. ve Araş. Merk.****Muğla Sıtkı Koçman-Gıda İşleme Böl.** | 1)Propolis örneklerinin çok farklı coğrafyalardan ve bitkisel vejetasyonlardan elde edildiği göz önüne alınarak Tablo 2 de mevcut kimyasal içeriklerin kısıtlı kalabileceği düşünülmüştür. Bu bağlamda bu listeye farklı kimyasal içeriklerin eklenmesi çözüm sağlayabilecektir.2)Tablo 2’deki yazım hataları düzeltilmelidir | 1)Gallic acid, protocatechuic acid, catechic, syringic acid, epicatechin, epigallocatechin, m-coumaric acid, isoferulic acid, vitexin, ellagic acid, methyl syringate, methoxy cinnamic acid, rosmarinic acid, luteolin, emodin, chalcone **gibi kimyasal içerikler bu tabloya eklenebilir.**2)Tablo 2‘de asit **isimlerinin yazılışlarına dikkat** edilmelidir | **Liste revize edildi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Gazi Üni.-****Beslenme bölümü** | Tablo 2. Ürün Özellikleri’nde yer alan biyoaktif bileşiklerden CAPE’nin yalnızca kısaltmasına yer verilmiş ve açıklaması tabloda veya tablonun altında dipnot olarak yazılmamıştır. |  “CAPE” teriminin **“kafeik asit fenil esterleri (CAPE)”** şeklinde önce açıklaması sonra kısaltması verilerek yazılması önerilmektedir. | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Ankara Üni.-Ziraat fak. -Zootekni** | Ürün içeriğini oluşturan komponentlerin **isimleri Türkçe** yazılmalıdır. |  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Gazi Üni.-****Beslenme bölümü** | Tablo 2. Ürün Özellikleri’nde yer alan biyoaktif bileşik isimleri İngilizce yazılmıştır. Bu bileşiklerin **Türkçe isimlerinin yazılması** önerilmektedir. | -p-coumaric acid🡪 p-kumarik asit- pinobanksin 3-acetate🡪 pinobanksin-3-O-asetat- galangin🡪 galangin (aynısı)- cinnamic acid🡪sinnamik asit- chrysin🡪kirizin- pinocembrin🡪 pinosembrin- caffeic acid🡪 kafeik asit- kaempferol🡪 kaempferol (aynısı)- ferulic acid🡪ferulik asit- benzoic acit🡪benzoik asit- quarcetin🡪 quarcetin (aynısı)- artepiilin C🡪 artepiilin C (aynısı)- naringenin🡪 naringenin (aynısı)- catechol🡪kateşol- rutin🡪 rutin (aynısı)- myricetin🡪 mirisetin- hesperedin🡪-hesperedin- apigenin🡪 apigenin-CAPE🡪 Kafeik asit fenil esterleri (CAPE)- chlorogenic acid🡪klorojenik asit | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Propolis özellikleri tablosunaHam propolis için:%Resin (Balsam)%Bal mumu eklenmeliPropolis Ekstraktı içinToplam FenolikPropolis miktarı **ifadeleri eklenmeli** | **Ham propolis için:**%Resin (Balsam)= en az %50 gibi%Bal mumu en çok: %30 gibi**Propolis Ekstraktı için**Toplam Fenolik en az 100 mg GAE/g propolis gibiPropolis miktarı en az %30 (Kütlece veya hacimce ) gibi | **Ham propolis için ayrı bir tablo düzenlendi.****Uygun görülmedi.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Tebliğde adı geçen bazı kimyasal madde ve **bileşen isimleri Türkçe** okunuşları ile bazıları İngilizce yazımları ile verilmiştir. | Ek3 Tablo 2: Tabloda verilen fenolik madde isimleri “***benzoic acit***” şeklinde yazılmıştır. Orijinal ismi “***benzoic acid***” yazılmalıdır | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-3****Propolis Ürünleri**Tablo 2 - Ürün Özellikleri

|  |
| --- |
| - p-coumaric acid- pinobanksin 3-acetate- galangin- cinnamic acid- chrysin- pinocembrin- caffeic acid- kaempferol- ferulic acid- benzoic acit- quarcetin- artepiilin C- naringenin- catechol- rutin- myricetin- hesperedin- apigenin- CAPE- chlorogenic acid |

 | **Erciyes Üni.-Gıda Müh.** | **Bileşik isimleri** İngilizce yazılmış. | Bileşik isimleri Türkçe yazılmalıdır. | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez. | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** | **GÖRÜŞ YOK** |  |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | **Arı Ekmeği** |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | **22** |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak.** | Tabloda yer alan % değerleri **(%) şeklinde** gösterilmelidir.Arı ekmeği Rutubet % (en fazla) 22 | Rutubetin **%22** olması **yüksek bir değerdir**. **Bu değer düşürülmeli.** | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Bingöl Üni.** | Yazılan bu miktarların önünde **< ve > simgeleri** olmadığı için, Glukoz+fruktoz dan sonra parantez içinde az / en fazla ifadeleri yazılması gerekmektedir.Fruktoz/glukoz oranı arı ekmeğindeki sütununda; Toplam yağ % (en az) miktarı kurutulmuş polen ve arı ekmeği sütununda **“Aranmaz”** vs şeklinde ifade edilebilir. |  | **Redaksiyonel düzeltme yapıldı.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | ~~22~~ | 8 | ~~22~~ |
| Protein % (en az) | **~~13~~** | **~~15~~** | **~~14~~** |
| **~~Kül % (en fazla)~~** | **~~3~~** | **~~3~~** | **~~3~~** |
| **~~Fruktoz/glukoz~~** | **~~> 1~~** | **~~> 1~~** |  |
| **~~Glukoz+fruktoz~~** | **~~3,5~~** | **~~4~~** | **~~5~~** |
| **~~Toplam yağ % (en az)~~** | **~~1,5~~** |  |  |

 | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Yaş Arı Poleni** | **Kurutulmuş Polen ve Liyofilize Polen** | **Arı Ekmeği** |
| Rutubet % (en fazla) | **30** | 8 | **20** |
| Protein %  | 13-**25** | **13-40** | **13-40** |
| **Toplam Karbonhidrat %** | **10-40** | **10-40** | **10-40** |
| **Toplam Yağ %** | **2-13** | **2-13** | **2-13** |
| **Total Fenolik (mg GAE/g)**  | **10-17** | **11-18** | **8-13** |
| **Total Flavonoid (mg QE/g)** | **2-12** | **3-13** | **2-4** |
| **Polen %** | **Dominant polen(DP)>45% Sekonder polen(DS)(16-45%) Minör polen(3-15%) Eser polen <3%** |

 | **Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **TÜBİTAK** | Arı ekmeği için Fruktoz/Glukoz, kurutulmuş polen ve arı ekmeğinde ise toplam yağ miktarları tanımlanmamıştır.  | Arı ekmeği için **Fruktoz/Glukoz**, **kurutulmuş polen ve arı ekmeğinde** ise toplam yağ miktarları tanımlanmalı veya **Tablo 2’de olduğu gibi “aranmaz”** açıklaması yapılmalıdır. | **Kısmen uygun görüldü.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | Arı poleni ve arı ekmeğinin kalitesi açısından **mikrobiyolojik kriterler** önemli olduğu için bu kriterlerin **eklenmesi** uygun olacaktır. | ÖrneğinToplam canlı…<100.000 cfu/gMaya/küf ……..<50.000 cdfu/gEnterobacteria…<100 cfu/gEsherichia coli….. BulunmamalıStaphylococcus aureus…. BulunmamalıSalmonella…… Bulunmamalı | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Balparmak** | Polen ürün kalitesi açısından **mikrobiyolojik değerler** çok önemli olduğu için öneride belirtildiği gibi kriterler eklenmelidir.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mikrobiyoloji Toplam canlı Maya küf Enterobacteria Salmonella Staph. Aureus E. coli  |  <100.000cfu/g <50.000cfu/g <100 cfu/g Bulunmamalı(cfu/25 g) Bulunmamalı Bulunmamalı  |

 | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | ~~8~~ | 22 |
| Protein % (en az) | **~~13~~** | **~~15~~** | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Balparmak** | Analiz sonuçlarının ayrı ayrı verilmesi yerine kuru madde üzerinden verilmesi daha doğru bir değerlendirme sağlayacaktır. Farklı polen örneklerinde yapılan inceleme sonucu protein ve rutubet değerlerinin öneride belirtildiği şekilde olması daha uygun olacaktır.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni  | Kurutulmuş Polen  | Arı Ekmeği  |
| Rutubet % (en fazla)  | 22  | **10**  | 22  |
| Protein % (en az)  | **10**  | **12**  | 14  |

 | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Muğla Sıtkı Koçman-Bitk. Hayvnsl. Üretim****Ula Ali Koçman MYO** |  Ürün özellikleri tablosunda ürün özelliği olarak belirlenen kriterlerin artırılması daha iyi olacaktır. |  Tablo 4’de **laktik asit** ve **karbonhidrat** değerleri eklenebilir | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | ~~8~~ | 22 |
| Protein % (en az) | ~~13~~ | ~~15~~ | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Analiz sonuçlarının ayrı ayrı verilmesi yerine kuru madde üzerinden verilmesi daha doğru bir değerlendirme sağlayacaktır.Farklı polen örneklerinde yapılan inceleme sonucu protein ve rutubet değerlerinin öneride belirtildiği şekilde olması daha uygun olacaktır. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | **10** | 22 |
| Protein % (en az) | **10** | **12** | 14 |

 | **Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | 22 | 8 | 22 |
| Protein % (en az) | 13 | 15 | 14 |
| Kül % (en fazla) | 3 | 3 | 3 |
| Fruktoz/glukoz | > 1 | > 1 |  |
| Glukoz+fruktoz | 3,5 | 4 | 5 |
| Toplam yağ % (en az) | 1,5 |  |  |

 | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Polen ürün kalitesi açısından mikrobiyolojik değerler çok önemli olduğu için öneride belirtildiği gibi kriterler eklenmelidir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MikrobiyolojiToplam canlıMaya küfEnterobacteriaSalmonellaStaph. AureusE. coli | <100.000cfu/g<50.000cfu/g<100 cfu/gBulunmamalı(cfu/25 g)BulunmamalıBulunmamalı |

 | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.Tablo 3- Ürün Özellikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Arı Poleni | Kurutulmuş Polen | Arı Ekmeği |
| Rutubet % (en fazla) | ~~22~~ | 8 | ~~22~~ |
| Protein % ~~(en az)~~ | ~~13~~ | ~~15~~ | ~~14~~ |
| ~~Kül % (en fazla)~~ | ~~3~~ | ~~3~~ | ~~3~~ |
| ~~Fruktoz/glukoz~~ | ~~> 1~~ | ~~> 1~~ |  |
| ~~Glukoz+fruktoz~~ | ~~3,5~~ | ~~4~~ | ~~5~~ |
| ~~Toplam yağ % (en az)~~ | ~~1,5~~ |  |  |

 | **TOBB****TAB****BEEO****Giresun Üni.****GLADER** | EK-4 teklif edilen şekilde olmalıdır ve Ek4’de verilen **tablo-4 monofloral ballara uygun olduğu için kaldırılmalıdır**. Bunun yerine arı poleni polen analizinde Dominant polen (DP) (>45%); sekonder polen (SP) (16-45%); minör polen (315%); eser polen (<3%) kullanılabilir.**Not:** Faydalanılan kaynaklar görüş dosyasında listelenmektedir. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Taze Polen** | **Kurutulmuş Polen ve Liyofilize Polen** | **Arı EkmeğiTaTablo 4 kaldırı** |
| Rutubet % (en fazla) [1-4] | **30** | 8 | **20** |
| Protein % [1-3,5]  | **13-25** | **13-40** | **13-40** |
| **Toplam karbonhidrat % [2,3,6,7]**  | **10-40** | **10-40** | **10-40** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Toplam yağ % [3,4]** | **2-13** | **2-13** | **2-13** |
| **Total Fenolik (mg GAE/g) [2,8]** | **10-17** | **11-18** | **8-13** |
| **Total Flavonoid (mg QE/g) [2,9]** | **2-12** | **3-13** | **2-4** |
| **Polen % [2]** | **Dominant polen (DP) (>45%); sekonder polen (SP) (1645 %);** **minör polen (3-15%); eser polen (<3% ).** |

 | **Tablo 4 kaldırıldı.Uygun görüldü.****Tablo 3 deki öneriler uygun görülmedi.** |
| **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği** c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Bingöl Üni.** |   Ek 4’te arı poleni için botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri tablosu verilmiştir (Tablo 4). Bu tablo, **bal kodeksinde yer alan polen içeriği tablosu ile aynıdır. Tablonun yeniden düzenlenmesi** gerekmektedir. Tablo 4’ün aynı zamanda arı ekmeği için de verilmesi gerekmektedir. | **Bir arı poleninin unifloral kaynaklı olabilmesi için polen içeriğinin ≥85 olması gerekmektedir (Barth, 2010). Bu oran arı ekmeği için de geçerlidir.****Kaynaklar**Barth, O. M., Freitas, A. S., Oliveira, É. S., Silva, R. A., Maester, F. M., Andrella, R. R., & Cardozo, G. M. (2010). Evaluation of the botanical origin of commercial dry bee pollen load batches using pollen analysis: a proposal for technical standardization. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, *82*(4), 893-902. | **Tablo çıkarıldı.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Muğla Sıtkı Koçman-Arıcılık ve Çam Balı Uyg. ve Araş. Merk.****Muğla Sıtkı Koçman-Gıda İşleme Böl.** | Ürün özellikleri tablosunda ürün özelliği olarak belirlenen **kriterlerin artırılması** daha iyi olacaktır. |  Tablo 4’de **laktik asit ve karbonhidrat değerleri eklenebilir** | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Arıcılık Araştırma Enstitüsü** | Tablo 4 de yer alan polen oranları **monofloral ballar için geçerlidir.** Bu nedenle çıkartılmalıdır. |  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Bingöl Üni.** | 1. Tek 1 (bir) taksona dayanan monofloral ballarda ilgili **taksonun Otör adı ilave edilmeli**
2. Az olan unifloral türler listesinde verilen Kekik balınakaynaklık sağlayan genuslar arasında listelenen
 | 1) *Brassica napus* L. *Medicago sativa* L. *Helianthus annuus* L. *Phacelia tanacetifolia* Benth. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Bingöl Üni.** | ***Coridathymus* spp. genusu ThymraL. Genusu ile birleştirildiğinden ilgili genus listeden çıkarılmalıdır.**  |  *Castanea sativa* L. *Robinia pseudoacacia* L. *Rosmarinus officinalis* L.*2)* Kekik *Thymus* spp. *Origanum* spp. *Thymbra* spp. | **Uygun görülmedi.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Balparmak** | Taslakta yer alan tablo bal özelinde bitkinin nektar ve polen verme özelliği baz alınarak oluşturulmuştur. Polen için genel olarak **min %45** şartı aranmaktadır.  |  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ** | **Balın** monofloral/polifloral olarak sınıflandırılması ile **arı poleninin sınıflandırılması aynı değildir.** Bazı bilimsel makalelerde polenin monofloral sayılabilmesi için % 90 ilgili poleni içermesi gerektiği bildirilmektedir (Freaitas et al. 2013; Spulber et al, 2018).Bazılarında ise, predominant pollen (>% 45), accessory/ yardımcı pollen (% 16-45) ve önemli polen (%3-15) olarak sınıflandırılıp % 60 ve 90 üzerinde olmayan polenler monofloral değil heterofloral polen olarak kabul edilmiştir (de Melo et al. 2018). Diğer bazı çalışmalarda ise en az % 55 dominant olma şartı aranmış, bu şartı sağlayamayanlar heterofloral kabul edilmiştir (Castiglioni et al. 2019)Bu nedenle verilen tabloda öngörüldüğü gibi bal polen analizine atıf yapılarak **% 5 ıhlamur poleni içeren poleni “monofloral” olarak tanımlamak/etiketlemek doğru olmayacaktır.** | c)Etiketinde botanik kaynağı belirtilen **unifloral/monofloral polenler en az % 45 oranında temsil edilmelidir.** | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Kastamonu Üni.-Gıda Müh.** | Literatürde pek çok yerde kullanıldığı ve dilimize de geçtiği üzere “ağırlıklı tek flora kaynaklı” manasındaki kelime “***monofloral***” dır. Son dönemlerde birkaç yayında unifloral kelimesi popüler olarak kullanılan bir terimdir. Oysa bal konusunda yapılan pek çok yayında monofloral terimi, karşıtı olarak da ***multifloral*** terimi kullanılmaktadır. Ayrıca arıcılar arasında da bu kelimelerin kullanımı yaygındır.  | **Unifloral** kelimesinin **yerine** alşılagelen **“monofloral”** kelimesinin kullanımının daha doğru olacağı kanısındayım. (Ya da bu kelimelerin yerine Türkçe bir karşılık bulunmalı ve tebliğin tanımlar kısmında verilmelidir) | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Polenin Temsil Edilmesi | % (En az) | Botanik kaynak | Aranacak tür |
| Normal olan unifloral türler | 45 | Geven  | *Astragalus* spp. |
| Piren/Püren, Funda | *Calluna vulgaris**Erica* spp. |
| Kanola | *Brassica napus* |
| Yonca | *Medicago sativa* |
| Ayçiçeği | *Helianthus annuus* |
| Üçgül | *Trifolium* spp. |
| Hayıt | *Vitex* spp. |
| Fazelya | *Phacelia tanacetifolia* |
|  |
| Yoğun olan unifloral türler | 70 | Kestane  | *Castanea sativa* |
| Ökaliptus | *Eucalyptus* spp. |
|  |
| Az olan unifloral türler | 15 | Akasya | *Robinia pseudoacacia* |
|  |
| 10 | Narenciye  | *Citrus* spp. |
| Biberiye | *Rosmarinus officinalis* |
| Kekik | *Thymus* spp.*Origanum* spp.*Thymbra* spp.*Coridathymus* spp. |
|  |
| 5 | Ihlamur | *Tilia* spp. |

 | **Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği****(Balder)****TGDF** | Taslakta yer alan tablo bal özelinde bitkinin nektar ve polen verme özelliği baz alınarak oluşturulmuştur. **Polen için genel olarak min %45 şartı aranmaktadır.** |  | **Uygun görüldü.** |
| **Ek-4** **Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez.b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.~~c~~)Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur. | **Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER** | **b** ) Ürünlere ait özellikler Tablo 4 te sektör tarafından belirlenerek ekte verilmiştir.**c )** **Bu tablonun bu mevzuatta anlamı ve yeri yoktur.** | **Ek-4****Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği**1. Ürünlere ait özellikler Tablo 4’ te verilmiştir.
 | **Uygun görüldü.** |