

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**



Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.TEŞVİK.2024/38-48

Giresun, 05/01/2024

Konu : TGK Arı Ürünleri Tebliğ Taslağı

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2024 /011**

Sayın üyemiz,

Tarım ve Orman Bakanlığının bir yazısına atfen, T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğünden alınan 04/01/2024 tarih 92643817 sayılı yazıda,

"Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliğı Taslağı"na ilişkin tasarısının görüşe açıldığı belirtilmekte olup, sözkonusu tasarıya ilişkin olabilecek görüş ve önerilerimiz talep edilmektedir.

Bu çerçevede, verilecek cevaba esas teşkil etmek üzere, bir örneğı ekte yer alan söz konusu tasarıya ilişkin olabilecek görüş ve önerilerinizin **en geç 05 Ocak 2024 Cuma günü (bugün) saat 16:00'a kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiğı hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır
Şahin KURUL
Genel Sekreter a.
Şube Müdürü

EKLER:

EkI: TGK Arı Ürünleri Tebliğ Taslağı (5 sayfa)

EkII: Taslak Görüş Değerlendirme Tablosu (225 Sayfa)

Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr
Web : www.kib.org.tr

ahin KURUL tarafından 5070
sayılı kanun gereğince güvenli
elektronik imza ile
imzalanmıştır.

Ayrıntılı bilgi için: Şahin KURUL – Şube Müdürü

Tarım ve Orman Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ ARI ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: TASLAK)**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı (*Apis mellifera* L.) ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen arı ekmeği, arı poleni, arı sütü, ham propolis, propolis, toz arı sütü ve kurutulmuş poleni kapsar.

(2) Bu Tebliğ 27.10.2014 tarihli ve 29158 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Uygulamaları Yönetmeliğindeki uygulamalarda kullanılacak ürünleri kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Arı Ekmeği (Perga): Arı kolonisi ortamında petek gözünde depolanmış arı polenin fermentasyonu 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 kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,
- c) Arı sütü: Genç işçi arılarının hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine özgü koku ve tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,
- ç) Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeleri balmumu ve kendi enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,
- d) Propolis: Ham propolisin çeşitli çözücülerle ekstraksiyonuyla elde edilen ve propolise özgü yaygın biyoaktif bileşenleri içeren sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki;

- a) Arı sütü ve toz arı sütü Ek-1’de belirlenmiş hükümleri,
- b) Ham Propolis ve Propolis Ek-2’de belirlenmiş hükümleri,
- c) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği Ek-3’de belirlenmiş hükümleri

sağlar.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan arı ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 13.10.2023 tarihli ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 05.11.2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 27.09.2021 tarihli ve 31611 Mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 7/3/2017 tarihli ve 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.

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.

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 uygulanır:

- a) Propolis piyasaya sadece takviye edici gıda olarak arz edilir.
- b) Ham propolis doğrudan son tüketiciye arz edilemez.

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 olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:

- 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.

Beslenme ve sağlık beyanı

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, beslenme beyanı yönünden 20.04.2023 tarihli ve 32169 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme Beyanları Yönetmeliğine ve sağlık beyanları yönünden 20.04.2023 tarihli ve 32169 sayılı Gıda ve Takviye Edici Gıdalarda Sağlık Beyanı Kullanımı Hakkında Yönetmeliğe uygun olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasına ilişkin hususlar, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşığıdaki hükme uygun olur:

a) Toz arı sütü, kurutulmuş arı poleni ve kurutulmuş arı ekmeği dışında arı sütü, arı poleni, ve arı ekmeği üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar +8 °C ve altı sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 17 – (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.

İdari yaptırım

MADDE 18 – (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.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine yayım tarihinden itibaren 6 ay içerisinde uymak zorundadır.

(2) Bu tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar 31/12/2025 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Ek-1

Arı Sütü ve Toz Arı Sütü

a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez.

b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1- Ürün Özellikleri

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

Ek-2

Ham Propolis ve Propolis Ürün Özellikleri

a) Propolisin hazırlanmasında kullanılan ham propolis Tablo 2 de verilen özelliklere uygun olur.

Tablo 2 - Ham Propolis Özellikleri

	Ham Propolis
Balsam Miktarı (%m/m, en az)	40
Kuru Madde Miktarı (% m/m, en az)	92
Toplam Fenolik Miktarı (Gallik asit eşdeğeri) (% m/m, en az)	10
Toplam Flavonoid Miktarı (Kuersetin eşdeğeri) (% m/m, en az)	3
Balmumu Miktarı (% m/m, en fazla)	50

b) Propolis, Tablo 3’de verilen bileşiklerden en az 5 tanesini içermelidir. Bu 5 bileşikten her biri; ham propoliste en az 2000 mg/kg, propolisin toz veya konsantre formlarında en az 4000 mg/kg, propolisin sıvı formlarında ise en az 500 mg/L olarak bulunmalıdır.

Tablo 3 - Propoliste Bulunabilecek Fenolik Bileşikler

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Kumarik asit (o-,m-,p-kumarik asit toplamı)- Pinobanksin- Galangin- Sinnamik asit ve 3-4 dimetoksi sinnamik asit toplamı |
|---|

- Krisin
- Pinosembrin
- Kafeik asit
- Kafeik asit fenetil ester
- Kamferol
- Ferulik asit (izo- ve trans-ferulik asit toplamı)
- Kuersetin
- Naringenin
- Rutin
- Apigenin
- Protokateşik asit
- Artepillin C

Ek-3

Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği

- a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez.
- b) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen monofloral polenlerde, belirtilen botanik kaynağa ait polen miktarı en az % 45 olur.
- c) Ürünlere ait özellikler Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4- Ürün Özellikleri

	Arı Poleni	Kurutulmuş Arı Poleni	Arı Ekmeği
Rutubet (%m/m, en fazla)	22	10	14
Protein (% m/m, kuru maddede)	15-30	15-30	15-30
Kül (% m/m, kuru maddede en fazla)	3,5	3,5	3,5
Glukoz+Fruktoz (% m/m, kuru maddede en fazla)	45	45	40
Toplam yağ (% m/m kuru maddede en az)	2,6	2,6	2,6

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 bildirimleri ile DTÖ bildirimleri gerçekleştirilmiştir.		-

Genel	Arıcılık Araştırma Enstitüsü	<p>-Genel olarak güzel hazırlanmış. Bazı eksik kısımların tamamlanması gerekiyor.</p> <p>-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.</p> <p>-Taze ve kurutulmuş Perga ve polen</p> <p>-Taze ve kurutulmuş arı sütü</p> <p>-Ham, ekstrakt, konsantre ve toz propolis gibi ayrılabilir</p>	<p>Arı ürünleri daha iyi tanımlanmalı, piyasada yer alan ürünler ve özellikleri belirtilmelidir.</p> <p>Tablolarda verilen bazı ürün özellikleri revize edilmeli, bazı özellikler eklenmelidir.</p> <p>Her ürüne özel tebliğ yayınlanması daha uygun olur</p>	<p>Tebliğ çalışmalarında dikkate alındı.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>
Genel	Ankara Üni.Fen Fak.-Biyoloji Böl.	<p>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</p>	<p>Taslak metinde ilk sayfada Tanımlar altında (2) de a şıkında geçen tür isminin (<i>Apis mellifera</i> L.) latince cins ve tür ismi olduğundan literatüre uygun bir şekilde (<i>Apis mellifera</i> L.) şeklinde yazılması bilimsel açıdan doğru olacaktır.</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>

		<p>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.</p>		
Genel	TMMOB	<p>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</p>		<p>Görüş ilgili Bakanlık temsilcisi komisyon üyesinin bilgisi dahilinde olup komisyonca Taslağa eklenmesine gerek görülmemiştir.</p>

		Güvenliği Denetimi:2021/21)” (RG: 31.12.2020/31352-4. Mükerrer) kapsamında işbu tebliğ kapsamındaki ürünler için kalite kontrol gerekliliklerinin eklenmesinin önemine dikkat çekilmektedir.		
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 incelenmesinin 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		Redaksiyonel düzeltme yapıldı.

		Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümleri çerçevesinde incelenmiş ve aşağıda madde ve fıkralar karşılarında belirtilen görüşümüz oluşturulmuştur		
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 kullanılabilir. Propolisin lipofilik karakterinden dolayı bu ürünlere etken maddelerin yeterince geçtiğine dair şüpheler var. Mesela Yeni Zelandada 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 garantilemelidir.	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		Taze ifadesi uygun görülmedi. Ürün tanımları yeniden gözden geçirildi.

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 artırdığından "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**

Arı ürünlerinde aroma kullanılmaması uygun görüldü.

Propolis ürünlerinin takviye edici gıda olarak piyasaya arzı kabul edildi.

Ürün tanımları ve kriterleri görüşüldü.

de “taze” ifadesinin kullanılması kabul edilmelidir.

Bakanlığımız web sitesinde yayınlanan 22.04.21 tarihli “Türk Gıda Kodeksi Arı Ürünleri Tebliğ Taslağı” nda 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 kriterlerinin** ürünlerin piyasaya arz ediliş şekillerine göre **eksik** yapılması,
- 3) Arı ürünlerinin **piyasaya sunuluş sıcaklıkları,**
- 4) Propoliste **Gıda ve Gıda takviyesi ayırımı** ürüne göre yapılması gerekirken **ambalaj çeşidine göre yapılmış olması,**

		<p>5) Ürün kriterlerinin 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.)</p> <p>6) Diğer kodeks mevzuatları ile uyumsuz tanımlar olması.</p>		
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 karşılaşmaktadır.	“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	Uygun görülmedi.

			Ürünleri Tebliği" yerine " Bal Arısı Ürünleri Tebliği " olmalıdır. Tebliğ sadece gıda ve takviye edici gıda kapsamına giren ürünleri değil, diğer ürünleri de (balmumu, arı zehiri) içermelidir.	
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 belirtilmelidir. 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 antibiyotiklerin 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 Polen:	Yapılacak olan analizler ile ilgili olarak ilgili analiz direktiflerine aynen limitlere atıflar yapıldığı gibi atıflar yapılmalıdır.	Tebliğ taslağının 16 inci maddesi ile atıf yapılmıştır.

		<p>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.</p>		
Genel	Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Kullanılan ekipman konusuna Tebliğ taslağının 12 nci maddesinde atıf yapılmıştır.</p> <p>Tebliğ ekinde ürün kriterleri belirlendi..</p>
Genel	Necmettin Erbakan Üni	<p>Son yıllarda arıcılık ürünlerinden olan ham propolis, başta bağışıklık sistemini güçlendirici etkisi olmak üzere birçok</p>		<p>TGK kapsamında olmadığından değerlendirme yapılmamıştır.</p>

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 menşeli bir firmanın**, 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 işlemde geçirilerek toz propolis halinde**

		<p>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.</p>		
Genel	Harran üni.- Zootekni Böl.	<p>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</p>		<p>Arı zehiri ile ilgili yasal düzenleme HAYGEM tarafından hazırlanmaktadır.</p>

		<p>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.</p>		
Genel	Kastamonu Üni.-Gıda Müh.	<p>Arı ürünleri konusunda ülkemizdeki büyük bir boşluğu dolduracağından ve düzenleme getireceğinden dolayı öncelikle teşekkür ediyoruz. Konuyla ilgili talep ve görüşlerimiz aşağıda verilmiştir.</p> <p>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.</p>	<p>Taslak metin gözden geçirilerek, devrik cümleler düzeltilmeli ve cümlelerdeki tekerrür kelimeler çıkartılmalıdır.</p> <p>Ham propolis için de kalite özellikleri verilmelidir. Taslak tebliğ yalnızca işlenmiş propolisin niteliklerini içermektedir.</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p> <p>Uygun görüldü.</p>

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 atfı” önemli bir boşluk oluşturmaktadır.**

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.

Bu konunun tekrar ele alınması, tıbbi açıdan değerlendirilmesi, görüş alınması ve **propolisin de** diğer arı ürünlerinde olduğu gibi **Gıda Takviyesi kapsamına alınmasını** öneriyorum.

Propolis gıda takviyesi olarak kabul edilmiştir. Uygun görüldü.

Taslak tebliğe göre (Ambalajlama ve piyasaya arz Madde **12 ç bendi**) **Propolis gıda maddesi diğerleri takviye gıda maddesi olarak nitelendirilmiştir.** Dolayısıyla propolis satış ambalajlarının üzerinde tavsiye edilen günlük tüketim miktarı yazılması zorunluluğu kalmaktadır (**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 çözügene göre çözülmüş 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, çözen 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.		
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.	Tebliğin Makro bileşenler göz önünde bulundurulur propolis ya da Arı sütü Tebliği olarak çıkartılmasının daha uygun olacağı düşünülmektedir.	Uygun görülmedi.

		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.		
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		AB’ye SPS TBT Bildirimi yapıldı.

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**

gruplarına 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**

		<p>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 bildirim 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 intikaline ihtiyaç bulunmaktadır.</p>		
Genel	Dışişleri Bakanlığı-AB Başkanlığı-Sektörel	Arı ürünleri (arıcılık ürünleri/apiculture products), Avrupa Birliğinin (AB) tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenine ilişkin (AB) 1308/2013 sayılı		AB ye SPS TBT Bildirimi yapıldı.

**Politikalar
Dai.Bşk**

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 ülkelerin** 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 değerlendirilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.		
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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.	Arıcılık Araştırma Enstitüsü	Bu kısımda amaç yer almaktadır. Arı ürünlerinin çeşitli aşamalarda taşınması 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 eklenmesinin 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 taşınması 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 taşınması 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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.” Biçiminde: İlgili alana ihracatı kelimesi eklenmeli.	Uygun görülmedi.

<p>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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.</p>	<p>Güvenilir Ürün Platformu</p>	<p>Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.</p>	<p>Bu maddeye “ihracat” kelimesi eklenmeli ve tebliğ ihracata konu özellikleri de belirlemelidir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>İlgili maddedeki “İthalat” kelimesi taşınma ve pazarlanmadan sonraya alınabilir.</p>	<p>Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması, pazarlanması ve ithalatı aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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</p>	<p>Hacettepe Üni.- Biyoloji Böl.- Prof.Aslı ÖZKIRIM</p> <p>TAB</p>	<p>Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması</p>	<p>Ülkemizde üretmiş olduğumuz Arı ürünlerimizi yurt dışına da ihraç edebilmeliyiz. Bu nedenle “ihracatı” kelimesi eklenmelidir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.	BEEO	aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.		
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 taşınması 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 taşınması 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 taşınması 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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.	Giresun Üni.	Tebliğin amacının açıklandığı genel ifadelerle yer verilen tanımlamanın içerisine " ihracat " ifadesinin de yerleştirilmesi tarafımda 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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.	Uygun görülmedi.
Amaç MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun	ODTÜ-Gıda Müh.	" taşınması " yerine " sahip olması " kullanıldığında cümle bütünlüğü açısından daha iyi olacaktır		Uygun görülmedi.

ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.				
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 taşınması gereken özelliklerini belirlemektir	Ankara Üni.- Ziraat fak. - Zootekni	Söz konusu maddede Tebliğin amacının “ <i>arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması?, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemek</i> ” olduğu yanlış bir ifade/anlatımla olsa da, belirtilmiştir.Bu maddeye göre a-tekniğine uygun olmayan üretimin ne/neler olduğu merak konusudur b-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,	TOBB	Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ithalatı, ihracatı, taşınması ve pazarlanması	Ülkemizde üretmiş olduğumuz Arı ürünlerimizi yurt dışına da ihraç edebilmeliyiz. Bu nedenle “ ihracatı ” kelimesi eklenmelidir.	Uygun görülmedi.

ithalatı, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir		aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.		
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 bahsedilmesinin 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 yazılmasının daha uygun olacağı düşünülmektedir.	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.

		Bununla birlikte, yapılan atfın “4 üncü maddede” ifadesi yerine “bu Tebliğin 4 üncü maddesinde” biçiminde yazılmasının daha doğru olacağı değerlendirilmektedir.		
Kapsam MADDE 2 (2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin <u>karışımlarını</u> veya bileşen olarak kullanıldığı <u>diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.</u>	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 güvenilirliği şartları da sağlanmaktadır. Aksi taktirde resmi kontrollerde ve gıda güvenliğinin 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 belirtilmelidir.)	Uygun görülmedi.

<p>Kapsam MADDE 2 – (2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.</p>	<p>Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.</p>	<p>Bu madde ve 4(c) maddede yer alan ifadelerin çeliştiği düşünülmektedir.</p> <p>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,</p>		<p>İlgili hükümler çıkarıldı.</p>
<p>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.</p> <p>(2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.</p>	<p>Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

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 fıkra ürün kapsamını belirlediği için üçüncü fıkranın ayrıca belirtilmesi gerekli olmayıp, sağlık uygulamaları kapsamındaki ürünler Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için karişiklik 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 fıkra ürün kapsamını belirlediği için üçüncü fıkranın ayrıca belirtilmesi gerekli olmayıp, sağlık uygulamaları kapsamındaki ürünler Sağlık Bakanlığının yetki ve sorumluluğunda olduğu için karişiklik 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 kapsamında yer almaktadır. Apiterapi ürünü	Madde düzeltilmelidir. Bu alt maddenin yazılmasındaki amaç arı zehrini Tebliğ kapsamı dışında tutmak ise arı zehrinin tebliğ kapsamında yer almadığı açıkça ifade edilmeli ya da bu alt madde tümüyle tebliğden çıkarılmalıdır.	Uygun görülmedi.

		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.		
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 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.	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 Yönetmeliği’ne ve 02/05/2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmelik’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	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	MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.	Uygun görüldü.

<p>Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.</p>		<p>zaten ilgili mevzuat hükümlerine uymak zorunda olmalarından dolayı burada yapılan atfın uygun olmadığı kanaatindeyiz.Önerimiz sağ sütunda belirtilmiştir.</p>		
<p>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.</p>	<p>ODTÜ-Gıda Müh.</p>	<p>“Yönetmeliğine” kesme işaretli ile ayrılıp “Yönetmeliği’ne” şeklinde yazılmalıdır (tdk)</p>		<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;</p>	<p>Ankara Üni.- Ziraat fak. - Zootečni</p>	<p>Tebliğde geçen ürünlerin tanımları doğru yapılmamıştır.</p>		<p>Ürün tanımları gözden geçirildi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinensi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>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</p>	<p>Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinensi maddeler ile balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p>

karıştırılarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,		çıkarılmalıdır. İçeriğindeki polen ve nektar bulaşı olarak ham propoliste bulunmaktadır.		
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırılarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>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.</p>	<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) a) 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 reçinemsî maddeleri ve bitki nektarlarını, başlarında yer salgı bezlerinden salgılanan enzimler ile biyokimyasal değişikliğe uğratarak oluşturdukları ürünü, b) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırılarak oluşturdukları, ekstrakt, ekstre gibi farklı formlarda bulunabilen işlenmiş ürünü,</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;</p>	<p>Kastamonu Üni.-Gıda Müh.</p>	<p>Ham propolis terimi bulunmamaktadır</p>	<p>“Ham propolis; Kovandan kazıma yöntemi veya tuzak vasıtasıyla toplanan, işlem görmemiş propolisi ifade eder” Tanımı yazılmalıdır.</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p>

<p>a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>		<p>Tebliğde adı geçen Latince isimler italik yazılmalıdır</p>	<p>Örneğin; tanımlar bölümünde Apis mellifera L, italik yazılmalıdır. Taslak metin gözden geçirilmelidir.</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>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 vegetative structures may be given credit as consistent evidence for propolis origin, pollen analysis is dangerously misleading, because it is impossible to know with certainty whether a</p>	<p>Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile balmumu ve tükürük enzimlerini karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p> <p>Saf Propolis: Ham propolisten uygun çözücü ile yapılan ekstraksiyon sonucu balmumunun ayrılması ile elde edilen reçineli arı ürünü</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>

		<p>detected 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)</p> <p>Saf propolis tanımının da eklenmesi uygun olacaktır.</p>		
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>	<p>Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylj</p>	<p>Ham propolis tanımında nektar ve polen çıkarılmalıdır. Saf propolis tanımı da yapılmalıdır</p>	<p>Ham Propolis: Bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından bal arılarınca toplanan reçinemsı maddeler ile balmumu ve tükürük enzimlerini karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile</p>	<p>Çanakkale 18 Mart Üni-Gıda müh.</p>	<p>“.....işlenmemiş”..ifadesinde işlenmemiş kelimesi kullanılmamalıdır.</p>	<p>“.....işlenmemiş”..ifadesinde işlenmemiş kelimesi yerine ham kelimesinin kullanılması uygundur.</p>	<p>“Ham propolis” tanımı eklendi.</p>

karıştırılarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,				
Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinensi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırılarak 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) <u>Ham Propolis</u>: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinensi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırılarak 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 reçinensi maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırılarak 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 karıştırılarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü”		“Ham propolis” tanımı eklendi.
Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve	Balparpamak	Tanımın daha iyi anlaşılabilir olması açısından sektörde kullanıldığı gibi “Ham propolis” denilmesi daha uygun olacaktır. Ham propolis içerisindeki polen	<u>Ham Propolis</u>: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinensi maddeler ile balmumu ve enzimleri ile	“Ham propolis” tanımı eklendi.

tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerini , balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,		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	karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü	
Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı 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 reçinemsı 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 reçinemsı 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.

<p>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,</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği- SURDER</p>	<p>Bu Tebliğde takviye edici gıda tanımı yapılmasının amacı anlaşılamamaktadır. Bu tanımın kaldırılması uygun olacaktır. Eğer tanım kalacak ise Yönetmelikte yer alan tanım buraya eklenmelidir.</p>	<p>c) Takviye edici gıda: Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik 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,</p>	<p>Tanım çıkarıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> L) hipofarenjial ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği- SURDER</p>	<p>-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.</p>	<p>Ç) Taze arı sütü: Genç işçi arıların (<i>Apis mellifera</i> L) baş bölgesindeki bezlerden (hipofarenjial, 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.</p>	<p>Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.</p>

		<p>Gelişen teknolojilerle bu ürünün farklı şekilleri zaman içerisinde karşınıza çıkabilecek olup bu yeniliklerin desteklenmesi <u>arı ürünlerine değer katacaktır</u>. AB uygulamalarında da “fresh” şeklinde kullanımlar mevcuttur.</p>		
<p>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,</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>-“Apis mellifera L.” Bal arısının latince ismi olup tebliğin tümünde bal arısı ürünlerinden bahsedildiği açıktır, bu nedenle çıkartılabilir. -“Larva içermeyen” bilimsel tanımlara uygunluk göstermemektedir, bu nedenle özellikler bölümüne eklenebilir.</p>	<p>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</p>	<p>Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.</p>
<p>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</p>	<p>ODTÜ-Gıda Müh.</p>	<p>Cins ve tür isimleri daima italik veya altı çizili olarak olarak yazılır, tüm doküman ve yayınlarda “Apis mellifera L” yerine “Apis mellifera L”</p>		<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>

ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,				
Tanımlar MADDE 4 – (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> 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 (<i>Apis mellifera</i> L) (<i>Apis mellifera</i> 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 (<i>Apis mellifera</i> 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 kısmi olarak kurutulmasıyla üretilen ürünlerde piyasada olduğu için	Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> 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.

		konsantre arı sütü tanımlar arasına eklenmelidir.		
Tanımlar MADDE 4 – (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> 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 <i>Apis mellifera</i> ifadesi italik veya altı çizili yazılmalıdır	(<i>Apis mellifera</i> L) veya (<u>Apis mellifera</u> L)	Redaksiyonel düzeltme yapıldı.
Tanımlar MADDE 4 – (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> 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 (<i>Apis mellifera</i> L) hipofarenjiyal ve mandibular	Arıcılık Araştırma Enstitüsü	Burada yakıcı tat ifadesi çıkarılabilir. Sadece larva değil diğer safsızlıkların da olması istenmez. Yine herhangi bir işlem uygulanmadığı burada belirtilmeli	MADDE 4 – (2) a) <u>Taze Arı sütü:</u> Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> L.) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem renginde, kendine has kokuya ve tada sahip, larva	Uygun görülmedi.

<p>bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,</p>		<p>ve TAZE arı sütü olarak adlandırılmalı.</p>	<p>ve diğer safsızlıkları içermeyen, tekniğine uygun olarak hasat edilmiş ve herhangi bir işlem görmemiş arı ürününü,</p>	
<p>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,</p>	<p>Balparmak</p>	<p>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.</p>	<p>Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık kremkemek renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip arı ürünü</p> <p>Konsantre Arı sütü : Arı sütünün uygun tekniklerle ürün özelliklerinin korunarak suyunun bir kısmının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,		<p>içermeyen “ ifadesi tanımdan çıkarılmalıdır.</p> <p>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.</p>	Konsantre Arı sütü : Arı sütünün uygun tekniklerle ürün özelliklerinin korunarak suyunun bir kısmının uzaklaştırılması ile elde edilen ürün	
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER	-	b) Arı sütü tozu(Liyofilize arı sütü): Arı sütünün dondurularak kurutma (liyoofilizasyon) teknikleri ile elde edilen ürünü ifade eder.	Tanım çıkarıldı.
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.	Arı sütü tozu tanımı yapılırken çok genel bir ifade kullanılmıştır. Örneğin arı sütünün uygun olmayan koşullarda kurutulması 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.
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile</p>	Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ	Arı sütü tozu; arı sütünün bir formudur , revize edilebilir.	b) <u>Toz arı sütü</u>: Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş ve toz haline getirilmiş arı sütü	Tanım çıkarıldı.

kurutulması ile elde edilen ürün,				
Tanımlar MADDE 4 – (2) b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürün,	Siirt Üni.	“Arısütünün uygun kurutma teknikleri kullanılarak kurutulmasıyla elde edilen ürün”		Tanım çıkarıldı.
Tanımlar MADDE 4 – (2) b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürün,	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 ürün,	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 anlaşılammaktadır. 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	TÜBİTAK	“Propolis ürünlerinde çözücü etikette belirtilmelidir” şeklinde bir açıklama yapıldığı görülmüştür. Tebliğin başka bir yerinde propolis ürünlerinin	Madde4.c’de geçen propolis ürünleri tanımı revize edilerek, propolis ürünlerinin hazırlanmasında çözücülerin kullanılabileceği ile ilgili bir açıklama eklenmesi ve kullanılabilecek	Çözücülere ilişkin hükümler Tebliğden çıkarıldı.

<p>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,</p>	<p>TÜBİTAK-MAM</p>	<p>hazırlanmasında çözücülerin kullanılmasına dair bir açıklamaya rastlanmamıştır.</p>	<p>çözücüler için de gerekli yasal mevzuata atıfta bulunulması uygun olacaktır.</p>	
<p>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,</p>	<p>Arıcılık Araştırma Enstitüsü</p>	<p>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.</p> <p>Ayrıca bu kısımda yer alan “... .. <i>bu Tebliğde izin verilen diğer bileşenlerin karışımıyla hazırlanan</i>” ifadesi yer almaktadır. Bu ifade Madde 2 (2) de yer alan “<i>Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz</i>” ifadesi ile çelişmektedir. Burada ifade edilmek istenen başka bir</p>	<p>Propolis alkol ekstraktı, su bazlı propolis ekstraktı ve Suda çözünebilir propolis ekstraktı ifadeleri tanımlanmalıdır.</p> <p>Madde 2 (2)’de yer alan karışımlar ile ilgili çelişki düzeltilmeli veya daha anlaşılır şekilde yazılmalıdır.</p>	<p>Çözücülere ilişkin hükümler Tebliğden çıkarıldı.</p> <p>Çelişkili hükümler çıkarıldı.</p>

		şey ise daha açık şekilde belirtilmelidir.		
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. - Zootečni	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) <i>Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğer</i>	Madde (4. 2. c) çıkartılmalıdır.	Tanım “propolis” olarak revize edildi.

		<i>gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.” ile çelişmektedir.</i>		
<p>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,</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>“Propolisten elde edilen besin öğeleri”nden ne kastedildiği anlaşılmamaktadır? Protein, karbonhidrat ya da lipit vd. Propolisten bu sayılan besin öğelerini 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 biyoaktif bileşeni bulunmamaktadır. Bu nedenle tanımın revizyonu gerekir.</p>	<p>c) Propolis ürünleri: Uygun işleme teknikleri kullanılarak propolis ile hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip, sıvı, konsantre ya da toz formunda işlenmiş ürünleri</p>	<p>Tanım “propolis” olarak revize edildi.</p>
<p>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,</p>	<p>Erciyes Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>Madde 12 ç’de “Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” diyor 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</p>	<p>Madde 4 c düzeltilmeli ve toz ürünlere izin verilmemelidir.</p> <p>Konsantre ürünler hakkında mevzuatın diğer kısımlarında hiç bahsedilmemiş. Bu ürünler de tanımlanmalı ve sıvı ürünlerle farkı açık olmalıdır.</p>	<p>Tanım “propolis” olarak revize edildi.</p>

		tanımlanmış. Yani konsantre ve toz formundan da bahsediliyor.		
<p>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,</p>	<p>Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.</p>	<p>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 üretilir. Bu ifade 2. Maddenin 2. Fıkrasıyla çelişmektedir. Çünkü 2. fıkrada ; “ tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını.. kapsamaz.” ifadesi yer almaktadır.</p>	<p>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.</p>	<p>Tanım “propolis” olarak revize edildi.</p> <p>Çelişik hükümler çıkarıldı.</p>
<p>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,</p>	<p>TÜBİTAK</p> <p>TÜBİTAK-MAM</p>	<p>Madde 4.c ‘de yapılan “Propolis ürünleri” tanımı Madde 12.ç., Madde13.d. ve Ek3.a. ile çelişmektedir.</p> <p>Şöyleki;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madde 4.c.’de propolis ürünleri için “propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre ve toz formunda işlenmiş ürünleri” ifade eder şeklinde bir tanım yapılmıştır. 	<p>Madde 4.c., Madde 12.ç., çelişkili ifadeler düzeltilmelidir.</p> <p>Madde13.d.</p> <p>Ayrıca Madde 4 c de “tebliğin izin verdiği diğer bileşenlerin” ne olduğu tanımlanmalıdır.</p> <p>Ek3 a da ise neden diğer bileşenlerden bahsedilmiyor?</p>	<p>Çelişik hükümler çıkarıldı.</p>

- 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.

<p>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,</p>	<p>Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embryolj</p>	<p>Propolisin protein, kh, lipid, vitamin mineral-vitamin içeriği çok düşük olduğu için besin öğelerinden bahsedilmemeli, diğer bileşenlerden ne kastedildiği belli değildir.</p>	<p>c) Propolis ürünleri: Propolis ile hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip, sıvı, konsantre ya da toz formunda işlenmiş ürünleri</p>	<p>Tanım “propolis” olarak revize edildi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ç) Arı Polenini: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>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 arı poleni tanımının yapılmasına gerek yoktur. Ancak kurutma işleminin kaç derecede olacağını 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 olarak</p>	<p>ç) Yaş 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 nem oranı %8 den yüksek arı ürününü</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

		yapılmasında yarar olup teklifimiz yan sütunda belirtilmiştir.		
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ç) Arı Polenini: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p>	<p>Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müd.</p>	<p>Polenin kullanım yönü ve şeklinin tüketici tarafından iyi anlaşılabilmesi ve üreticilerin bu yönde ürünlerini doğru pazarlayabilmesi için arı poleni tarifi detaylandırılmalıdır.</p>	<p>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 kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilmiş ürünü,</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ç) Arı Polenini: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>“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.</p>	<p>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</p>	<p>Taze ifadesinin kullanımı uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ç) Arı Polenini: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p>	<p>ODTÜ-Gıda Müh.</p>	<p>“pelet” ifadesi yerine “topak” Literatürdeki tam ifade “polen pellet” inin “polen kalıbı”dır</p>		<p>Uygun görülmedi.</p>

<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>ABDGM</p>	<p>Cümle düşüklüğü</p>	<p>Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Tanım çıkarıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>Kurutulmuş polen toz haline getirilerekte piyasaya sunulabildiği için pelet ifadesi yanında toz ifadeside tanıma eklenmelidir. Kurutma işlemi için farklı teknolojiler kullanıldığı için tanım ektteki şekilde genişletilmelidir.</p>	<p>Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin kullanılan teknolojiye bağlı olarak uygun sıcaklık ve sürede ürün özellikleri korunarak kurutulması ile elde edilen pelet veya toz halindeki ürünü,</p>	<p>Tanım çıkarıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>-</p>	<p>d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin 45 °C altındaki sıcaklıklarda kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Tanım çıkarıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Bingöl üni.</p>	<p>Maksimum sıcaklık (vitaminler ve uçucu bileşenler açısından önemli) belirtilmelidir. 38-40°C olabilir.</p>		<p>Tanım çıkarıldı.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>“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</p>	<p>d) Kurutulmuş arı poleni: Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş ve toz haline getirilmiş pelet ya da toz haldeki arı poleni</p>	<p>Tanım çıkarıldı.</p>

		karşılamaş olması için revize edilebilir. ortak sütun-yanlış açıklama		
Tanımlar MADDE 4 – (2) d)Kurutulmuş Arı Polenini: 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 poleninini” yazılması daha uygun olabilir. 2- Arı poleninini 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 Polenini: 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 genişletilmelidir.	Kurutulmuş Arı Polenini: 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 Polenini: 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 Polenini: Arı polenin 40 °C’yi geçmeyen sıcaklıklarda kurutulmasıyla elde edilen ürünü,	Tanım çıkarıldı.
Tanımlar MADDE 4 – (2)	Necmettin Erbakan Üni.-	Arı ekmeği üretiminde fermentasyon koşullarının ve fermentasyon için	Arı ekmeği üretiminde uygulanması gereken fermentasyon koşulları ve fermentasyon için kullanılacak	Kısmen uygun görüldü.

e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.	Beslenme ve Diyetetik Böl.	kullanılabilecek mikroorganizma(ların) açıkça belirtilmemesi bir eksiklik olarak görülmektedir.	mikroorganizmalar açıkça ifade edilmelidir.	
Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini 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 poleninini 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 poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.	Siirt Üni.	“Bal arıları tarafından petek gözünde depolanan, bal ve diğer arı salgılarıyla karıştırılan arı poleninini fermentasyonu ile elde edilen ürünü” şeklinde değiştirilmesi önerilmektedir.		Uygun görülmedi.
Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini 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 poleninini 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 poleni f) Kurutulmuş arı ekmeği (Perga): Uygun kurutma teknikleri ile kurutulmuş ve toz haline getirilmiş pelet ya da toz haldeki arı ekmeği	Uygun görülmedi.

<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	<p>Hacettepe Üni.- Biyoloji Böl.- Prof.Aslı ÖZKIRIM</p>	<p>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.</p>	<p>TANIMLAMALAR -Arı Ekmeği (Perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan sinbiyotik (prebiyotik+probiyotik) arı ürününü ^[1-2],</p> <p>Kaynaklar</p> <ol style="list-style-type: none">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.	<p>Uygun görülmedi.</p>
--	--	---	---	--------------------------------

<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	<p>Yıldız Teknik Üni.-Gıda Müh.</p>	<p>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.</p>	<p>Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan veya uygun starter kültürler ile arı poleninini fermente edilmesi ile üretilen arı ürününü ifade eder.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>Daha iyi anlaşılabilmesi için perga tanımı öneride belirtildiği şekilde düzenlenmelidir.</p>	<p>Arı Ekmeği (perga): Arı poleninini, arılar tarafından petek gözlerinde depolanması ve fermente olması ile oluşan arı ürünü,</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	<p>Bingöl Üni.- Pilot Üni. Koord.Merkezi</p>	<p>Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü,</p>	<p>Arı ekmeği tanımına “arının bal ve sindirim enzimleri gibi diğer arı salgıları ile karıştırıp” ibaresi eklenebilir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>e) Arı ekmeği doğal bir probiyotik olup, tarifine bu ifadenin eklenmesi ürüne ilave değer katmak açısından uygun olacaktır.</p>	<p>e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı poleninini fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) f)...</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>-</p>	<p>Liyofilize polen: Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) f)...</p>	<p>Uludağ Üni- Farmakoloji- Toksikoloji</p>	<p>“Yaş arı poleni” bildiğim ve araştırdığım kadarıyla daha faydalı. İsteyen bu şekilde de satabilmeli.</p>	<p>Yaş arı poleni de tarif edilip, tebliğe dahil edilebilir mi?</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) f)...</p>	<p>Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.- Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk</p>	<p>Tanımlar içerisine Kurutulmuş Arı Ekmeği eklenmeli</p>	<p>f) Kurutulmuş Arı Ekmeği: Arı ekmeğinin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ..)...</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO</p> <p>Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>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.</p> <p>Mevcut yayınlanan taslak tebliğde sadece “propolis” tanımı yapılmış olup bu tanım ham propolis, ve Propolis ürünleri var zaten?? olarak genişletilmelidir.</p>	<p>TANIMLAMALAR a)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı 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</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

yönetmeliğinde bulunan maksimum limitler aranmaz),

b) Konsantre Propolis Özütü: Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,

c) 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

			<p>teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü ifade eder.</p> <p>g)Taze Arı Polen: 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 ürünü^[4],</p> <p>h)Kurutulmuş Arı Polen: Yaş polenin uygun sıcaklıkta (45°C'nin altında) kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>i)Liyofilize polen: Yaş polenin dondurularak kurutma teknikleri (liyofilizasyon) ile elde edilen ürünü,</p> <p>j)Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı polenin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürünü^[5],</p>	
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) ..)...</p>	<p>TOBB</p> <p>TAB</p> <p>BEEO</p> <p>GLADER</p>	<p>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</p>	<p>TANIMLAMALAR</p> <p>a)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsin maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü^[1],</p> <p>b) Propolis Özütü: Ham propoliste bulunan biyoaktif</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

özellikle propolis piyasada özüt, konsantre özüt ve toz şeklinde satılmakta olup ithalatı ve ihracatı da bu şekilde gerçekleşmektedir. Bu nedenlerle mutlaka tanımlanması gerekmektedir. Mevcut yayımlanan 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 **şağıdaki madde tanımlar kısmından çıkmalıdır**.

b) Takviye edici gıda:
02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı,

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

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.

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 Polen: 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 Polen: 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 polenin fermente olması ile oluşan probiyotik arı

ürünü^[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 Specifications 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	
Tanımlar MADDE 4 – (2) ..)...	Giresun Üni.	Taslakta verilen tanımların tekraren gözden geçirilmesi elzemdir. Yapılacak olan tanımların uluslararası yapılmış tanımlarla uyumlu olması tebliğin etkinliğini artıracığı tarafımın kanaatidir. Özellikle 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 tanımlamasının yanısıra polenin piyasaya arzı şeklinden	TANIMLAMALAR a)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürün ^[1] , e) 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), f) Konsantre Propolis Özütü: Propolis özütündeki çözücünün uygun	Uygun görülmedi.

ötürü taze arı poleni ve kurutulmuş arı polenin, 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.

teknikler ile belirli oranlarda uzaklaştırılması ile elde edilen konsantre işlenmiş ürünü,

g) 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 Polen: 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 polenin 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

4. 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.

			<p>5. ISO, <i>Royal Jelly Specifications in 12824</i>. 2016: Switzerland</p> <p>6. MARGAOAN, R., et al., <i>Comparative study on quality parameters of royal jelly, Apilarnil and queen bee larvae triturate</i>. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies, 2017. 74(1): p. 51-58.</p> <p>4. Campos, M.G.R., et al., <i>Pollen Composition and Standardisation of Analytical Methods</i>, Journal of Apicultural Research and Bee World, 2008, 47 (2), 156-163.</p> <p>5. Mayda, N., et. al., <i>Bee Bread and Bee Pollen of Different Plant Sources: Determination of Phenolic content, antioxidant activity, fatty acid and element profiles</i>, Journal of Food Measurement and Characterization, 2020</p>	
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) f)...</p>	<p>TMMOB</p>	<p>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</p>	<p>Ham propolis tanımı eklendi.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>	

		<p>bir emtiadır. Bu nedenle Tebliğe propolis özütü tanımı da eklenmelidir.</p> <p>Ayrıca piyasada bulunan diğer formların (örnek olarak konsantre özüt,toz formlar) Tebliğde tanımlanması ve gerekli hükümlerin tebliğ içeriğine dahil edilmesi fayda yaratacaktır.</p>		
<p>Tanımlar MADDE 4 – (2) f)...</p>	<p>Güvenilir Ürün Platformu</p>	<p>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.</p>	<p>TANIMLAR</p> <p>a)Ham Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerin, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p> <p>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),</p> <p>c) Konsantre Propolis Özütü: Propolis özütündeki çözücünün uygun teknikler</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

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 Polen: 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,

			<p>h)Kurutulmuş Arı Polen: 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 polenin fermente olması ile oluşan probiyotik arı ürününü</p>	
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî 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,</p>	<p>GKGM- Vet.Sağlık Ürün.Dai. Bşk</p>	<p>Bu maddedeki 4-1 ile 4.2 nin (tanımların-iki fıkranın) birleştirilmesinin daha uygun olacağı düşünülmektedir.</p>	<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen; a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî 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) hipofarenjyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;</p> <p>a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (<i>Apis mellifera</i> L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,</p> <p>b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>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,</p> <p>ç) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p>			<p>ç) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>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,</p> <p>e) Arı Poleni: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p> <p>f) Kurutulmuş Arı Poleni: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>g) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı polenin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>	
---	--	--	---	--

<p>d) Kurutulmuş Arı Polen: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı polenin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.</p>				
<p>Tanımlar MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;</p> <p>a) Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsî maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p> <p>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,</p> <p>(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı- Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>Öncelikle Taslak maddenin iki ayrı fıkra ile düzenlenmesi yerine tek fıkra halinde düzenlenmesinin 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</p>	<p>Tanımlar MADDE 4 –(1) Bu Tebliğde geçen;</p> <p>a) Arı Ekmeği/Perga: Petek gözünde depolanmış arı polenin fermente olması ile oluşan arı ürününü,</p> <p>b) Arı Polen: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p> <p>c) 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, larva içermeyen arı ürününü,</p> <p>ç) Arı Sütü Tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>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,</p> <p>b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>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,</p> <p>ç) Arı Polen: İşçi arıların çiçekli bitkilerdeki polenleri toplayıp kendi bünyelerindeki salgılar ile birleştirdikten sonra küre şeklinde renkli peletler haline getirdiği ve kovadaki tuzaklar yardımıyla hasat edilen arı ürününü,</p> <p>d) Kurutulmuş Arı Polen: Arı polenin uygun</p>		<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>d)Kurutulmuş Arı Polen: Arı polenin uygun sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü,</p> <p>e)Propolis: Bal arılarının, bitkilerin gövde, yaprak ve tomurcuk gibi kısımlarından topladığı reçinemsı maddeler ile bitki nektar ve polenlerini, balmumu ve enzimleri ile karıştırarak oluşturdukları işlenmemiş ürünü,</p> <p>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,</p> <p>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 Yönetmeliğilik kapsamında piyasaya arz edilen ürünü, ifade eder.</p>	
--	--	--	--	--

sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ürünü, e) Arı Ekmeği (perga): Petek gözünde depolanmış arı polenin fermente olması ile oluşan arı ürününü, ifade eder.				
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 ürünlerdeki miktarları <u>Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.</u>	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		Madde 12 de atıf yapılmıştır.

		kullanılacak malzemenin özellikleri belirtilmelidir.		
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 <u>Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.</u>	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 eklenmelidir. 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 <u>Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.</u>	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	Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.	Madde 6’da yer alan arı ürünlerinde katkı maddesi kullanılmayacağı nın belirtilmesi bu ürünlerin doğal yapısının		Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun

ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.		korunması açısından olumlu mütalaa edilmiştir.		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	Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylji	Propolis te bu maddeye eklenmelidir.		Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun

ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.				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 ifadeye 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 değiştirilmelidir.	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 yanltıcı ifadeler (suda çözünür gibi) kullanılmamalıdır.	(2) d)Propolisin ekstraksiyonu sırasında kullanılan çözücülerin son üründeki miktarları <u>Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.</u>	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	Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER	1- Bu Yönetmelik içerisinde tarif edilen arı sütü, arı sütü tozu, polen, arı sütü gibi ürünlerin kurutma, dondurma, toz haline	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	Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun

<p>ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.</p> <p>(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.</p>		<p>getirme işlemlerinde topkalanmayı önleyici katkı maddeleri kullanılabilir. Bu sebeple ilk maddenin kaldırılması gerekmektedir.</p> <p>2- Propolis ürünleri Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde <u>hangi gıda kategorisinden anlaşılacaktır.</u> <u>Piyasada propolis ürünü bulunmamaktadır. Bu maddeye açıklık getirilmesi??</u> beklenmektedir.</p>	<p>yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.</p>	<p>olur şeklinde düzenlendi.</p>
<p>Katkı maddeleri MADDE 6 – (1)- Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz.</p> <p>(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</p>	<p>TMMOB</p>	<p>Madde 1 kapsamında yer alan ürünlerden sadece propolis için değil liyofilize ve toz ürün yapısında olanların tümünde gıda katkı maddeleri yönetmeliğine uygun olarak nem tutucuların katkı maddesi olarak kullanıldığı ve buna teknolojik olarak ihtiyaç duyulduğu bilinmektedir. Liyofilize ve toz ürünlerde nem tutucuların kullanımı için (gerekirse hangi maddelerin kullanılabilceğinin ifade edilmesi ile) istisna getirilme hususu değerlendirilmelidir.</p>		<p>Madde tüm arı ürünleri TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur şeklinde düzenlendi.</p>

<p>Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Resmî Gazete Tarihi: 30.06.2013 Resmî Gazete Sayısı: 28693??</p>				
<p>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</p>	<p>Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.</p>	<p>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.</p>		<p>Madde tüm arı ürünlerinde aroma kullanılmaması yönünde revize edildi.</p>
<p>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</p>	<p>Güvenilir Ürün Platformu</p>	<p>Arı ürünlerine aroma katılması sahteciliğin önünü açacağı için hiçbir şekilde hiçbir arı ürününe aroma katılmasına izin verilmemelidir.</p>	<p>Madde 7 ‘Bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz’ olarak değiştirilmelidir.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>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</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO</p>	<p>Bu madde kapsamında yer alan 1.ve 2. Kısımlar birbiri ile çelişkilidir.bunlara izin verilmiyorsa propolis ürünlerine nasıl veriliyor?o zaman bu</p>	<p>MADDE 7 – (1) Bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. 2. madde olmamalıdır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz</p> <p>(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.</p>	<p>Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>ürünlerde aroma sadece propolisten geliyor? Bu tebliğ arı ürünleri karışımlarını ürünlerinin bileşen olarak kullanıldığı ürünleri kapsamamakta yalnızca ürünlerini kapsamaktadır. Dolayısıyla saf arı ürünlerine aroma sahteciliğın önünü açacağı için hiçbir şekilde hiçbir arı ürününe katılmasına izin verilemez.</p>		
<p>Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 – (1)</p> <p>Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p>	<p>TOBB</p> <p>TAB</p> <p>BEEO</p> <p>GLADER</p>	<p>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 sahteciliğın önünü açacağı için hiçbir şekilde hiçbir arı ürününe aroma katılmasına izin verilemez.</p>	<p>MADDE 7 – (1) Bu tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p> <p>2. madde olmamalıdır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 – (2)</p> <p>Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı- Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Atıf maddesi çıkarıldı.</p>

<p>Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.</p>			<p>Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır.</p>	
<p>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.</p> <p>(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.</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>1- Bu Tebliğde tanımı yapılan ürünlere aroma eklenemez.Bu sebeple 1. Madde yan tarafa verilmiştir.</p> <p>2- Madde 7 2. fıkra kaldırılmalıdır.</p>	<p>MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 – (1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı</p>	<p>Giresun Üni.</p>	<p>Tarafımızca ilgili maddede yer alan 1. bent ile 2. bent kendi içerisinde çelişki arz etmektedir. Aroma bileşenlerinin bazı arı</p>	<p>MADDE 7 (1) Bu Tebliğ kapsamındaki arı ürünlerinde aroma vericiler ve</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p> <p>(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.</p>		<p>ürünlerinde kullanımına izin verilmemesi bazılarında ise izin verilmesi çelişkinin gerekçesidir. Esasen ilgili tebliğin amacı saf arı ürünleri üzerinedir. Aroma kullanılmasına izin verilen durumlarda bu saf ürünlerin kimyevi terkiibinin bozulmasına ve taşışın önünün açılmasına neden olabileceği tarafımızın kanaatidir. Dolayısıyla 1. bendin <i>((1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.)</i> revize edilerek yanda önerilen şekli ile verilmesi ve 2. bendin <i>((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.)</i> kaldırılması tarafımızın önerisidir.</p>	<p>aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p>	
<p>Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri MADDE 7 – (1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı</p>	<p>TMOBB</p>	<p>Propolis ürününe aroma maddesinin ilave edilmesine izin verilmesi halinde, bu uygulamanın taklit-taşış riskini de beraberinde</p>	<p>Madde 7(2) nin Taslaktan çıkarılması, Madde 7(1) in aşağıdaki şekilde düzenlenmesi önerilmektedir:</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p> <p>(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.</p>		<p>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 <u>propolis ürünlerinde aroma maddesi kullanımına izin verilmemelidir.</u></p>	<p>(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.</p>	
<p>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.</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan ağır metal limitleri sadece kurşun, kadmiyum, civa ve kalay için belirlenmiştir.</p>	<p>Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer almayan ancak uluslararası standartlarda yer alan arsenik (As) ve alüminyum (Al) için de ağır metal limitleri belirlenmelidir. Bu limitler ayrıca gıda olarak tüketilecek son üründe (ekstrakt, sulu propolis, kapsül) için verilmelidir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Bulaşanlar MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı- Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>Taslak maddelerde yer alan atıflarda ve bu şekilde yazılmış olan Taslağın diğer maddelerinde yer alan atıflarda geçen “üçüncü mükerrer” ifadesinin yazımında</p>	<p>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</p>	<p>Resmi Gazete tarih ve sayısı güncellendi.</p>

Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.		yeknesaklık sağlanmasının uygun olacağı değerlendirilmektedir	Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır.	
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 uygulanabilir	Halihazırda uygulama zaten bu şekilde yapıldığından hüküm çıkarıldı.
Pestisit kalıntıları MADDE 9 – (2) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri	Giresun Üni.	İlgili maddenin 2. bendinde ((2) <i>Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde limit</i>		

Yönetmeliğinde limit bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.		<i>bulunmaması halinde maksimum kalıntı limiti olarak 0,01 mg/kg uygulanır.) belirtilen limit değeri AB kalıntı limit değeri ile uyum gösterecek şekilde verilmelidir. İhtiyaç duyulan resmi düzenlemeler pestisit kalıntıları tebliği aracılığıyla yapılmalıdır.</i>		
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 <u>ng/kg yada düşük µg/kg düzeylerinde olmalıdır.</u> Son yıllarda Avrupada bazı kurum ve kuruluşlar yaptıkları geniş çaplı araştırmalar sonucu 17 yaygın Piroлизidin alkaloid (PA) için bazı limitler belirlemişlerdir (EFSA, 2011). Bunların yer alması uygun olacaktır		Halihazırda uygulama zaten bu şekilde 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:	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	Halihazırda uygulama zaten bu şekilde yapıldığından hüküm çıkarıldı.

		29899)'nde Ek-5'de yer almayan pestisitler için denmiştir. Tekrar değerlendirilmelidir.	pestisitler için denmiştir. Tekrar değerlendirilmelidir.	
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	<i>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.</i> 2- Balda yer almayan 2. madde hangi amaçla yazıldığı anlaşılamamıştır. Açıklık getirilmesi gerekmektedir.	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.

		2. Maddenin iptali sektör görüşüdür.		
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 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.	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	Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.	11. maddede TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği’ne atıf yapılarak bu	5. maddenin 1. Fıkrasının a bendinde Tüm ürünlerin Ek1 de belirtilmiş genel hükümleri sağlar denilmektedir.	Madde 12 de atıf yapıldı.

<p>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.</p>		<p>yönetmelikte yer alan hükümlerin uygulanacağı belirtilmiştir. Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nin ekinde 1.15.9. Gıda takviyelerinde mikrobiyolojik kriter olarak <i>E. coli</i> 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.</p>	<p>Ek1’e genel hüküm olarak arı ürünlerinin gıda işletesine taşınması ve işlenmemiş ürünlerin muhafazasında kullanılacak malzemenin özellikleri belirtilmelidir.</p> <p>MADDE 5 e taşıdım</p> <p>Ayrıca mikrobiyolojik kriter olarak bu tebliğde tanımlanan ürünlerin mikrobiyolojik kriter olarak küf maya içermemesi gerekliliği eklenmelidir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>Manisa Celal Bayar Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>-18⁰C (derece işareti eklenmeli)</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>Bunu sağlamak için çözümlenüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p>				
<p>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 olur a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözümlenüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı- Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>Birinci fıkradan sonra ve bentler sıralanmadan önce sehven uygun bir noktalama işareti konulmamıştır.</p>	<p>Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12 –(1) (...) aşağıdaki hükümlere de uygun olur: a) Arı sütü, (...) ??</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>
<p>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</p>	<p>Aksuvital</p>	<p>TSE 6666 ve ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardında ve BS ISO 24382 taslak ISO polen standardında bu ürünlerin piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları belirttiğimiz şekilde verilmiş olup kuru / nem oranı</p>	<p>- 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].</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>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.</p>		<p>düşük ürünlerde oda sıcaklık değerlerinde taşıma ve depolamada ürün güvenirliliği açısından herhangi risk oluşmamaktadır.</p>	<ul style="list-style-type: none">- 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]. <p>Kaynaklar</p> <ol style="list-style-type: none">3. TSE 6666 ARI SÜTÜ4. ISO, <i>Royal Jelly Specifications in 12824</i>. 2016: Switzerland.5. Bogdanov, S., <i>Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review</i>. Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.6. Hu, F.-L., et al., <i>Standard methods for Apis mellifera royal jelly research</i>. Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.	
---	--	--	---	--

<p>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 olur</p> <p>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.</p>	<p>ABDGM</p>	<p>Cümle düşüklüğü</p>	<p>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.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>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.</p>	<p>Manisa Celal Bayar Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>+ 4⁰C (derece işareti eklenmeli)</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12 – (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği,</p>	<p>Celal ÇAY</p>	<p>Kurutulmuş polen tüm dünyada rafta oda sıcaklığında saklanabilir, Avrupa ve ABD de rafta da bu şekilde var. +4 derecede</p>	<p>Sadece taze (yaş) Arı poleni +4 derecede muhafaza edilmelidir. Arı ekmeği ve kurutulmuş polende buna ihtiyaç</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.		saklanması ve sevkiyatı bu ürünün pazarlanmasını çok yavaşlatır.		
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 olacaktır.	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.	İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.

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

			<p>China. Microorganisms 2020, 8, 264.</p> <p>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</p>	
<p>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.</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de amber renkli ambalaj da muhafaza edilmelidir.</p>		<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>
<p>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.</p>	<p>Recep Tayyip Erdoğan Üni.</p>	<p>Arı poleni, kurutulmuş arı poleni; Her ikisi de benzer bir ifade olup tam olarak anlaşılmamaktadır.</p>	<p>Burada kullanılan “Arı poleni”, kurutulmuş arı poleni ifadesi ile birlikte kullanılması gerekiyorsa “taze (kurutulmamış) arı poleni” şeklinde ifade edilmesi daha anlaşılır kılacaktır.</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>
<p>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</p>	<p>TOBB TAB</p>	<p>ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardında ve taslak ISO polen standardında bu ürünlerin piyasaya arz, taşıma ve depolama koşulları yandaki gibi</p>	<p>- 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</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>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.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>BEEO</p> <p>GLADER</p>	<p>verilmiş olup bizim tebliğimizde de bu şekilde yer almalıdır.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır ^[1,2,3].</p> <ul style="list-style-type: none">- 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]. <p>Kaynaklar</p> <p>1. ISO, <i>Royal Jelly Specifications in 12824</i>. 2016: Switzerland.</p>	
--	---	--	---	--

			<p>2. Bogdanov, S., <i>Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review</i>. Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.</p> <p>3. Hu, F.-L., et al., <i>Standard methods for Apis mellifera royal jelly research</i>. Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.</p> <p>4. Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124).</p>	
<p>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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözüldürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam</p>	<p>Giresun Üni.</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>(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].</p> <p>(yeni) b. Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır ^[1,2,3].</p> <p>(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].</p> <p>(yeni) ç. Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği : Oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>		<p>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.</p>	<p>yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır^[4].</p> <p>(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].</p> <p>Kaynaklar</p> <p>5. ISO, <i>Royal Jelly Specifications in 12824</i>. 2016: Switzerland.</p> <p>6. Bogdanov, S., <i>Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review</i>. Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19.</p> <p>7. Hu, F.-L., et al., <i>Standard methods for Apis mellifera royal jelly research</i>. Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.</p> <p>Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124).</p>	
<p>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</p>	<p>TMMOB</p>	<p>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.</p>		<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>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.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C'de muhafaza edilmelidir.</p>		<p>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.</p> <p>Tebliğ çalışmasında yürürlükte olan ISO standardının dikkate alınmasında ve muhafaza sıcaklığının -18 °C' ile kısıtlandırılmamasında yarar görülmektedir.</p>		
<p>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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C'de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO</p> <p>Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>Tebliğ kapsamında Arı ürünlerinin ambalajlama ve piyasaya arz durumları; ISO/DIS 12824 (arı sütü standardı) standardına ve taslak ISO polen standardına uygun olarak düzenlenmelidir.</p>	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>Bunu sağlamak için çözüldürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C'de muhafaza edilmelidir.</p>			<p>- b.Taze polen: Taze polen 2-5°C'de derece arasında, uzun süreli depolamada ise -18 °C'de muhafaza edilmelidir.</p> <p>Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır ^[4].</p>	
<p>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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C'de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözüldürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği,</p>	<p>Balparmak</p>	<p>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.</p>	<p>Taze Arı Ürünleri(Arisütü, polen, perga); Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C</p> <p>Kurutulmuş/Konsantre Arı Ürünleri(Arisütü, polen, perga): Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak ürün özelliklerini koruyacak şekilde 4-6 C veya oda sıcaklığında saklanmalıdır.</p> <p>Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>				
<p>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 olur</p> <p>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.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>Erciyes Üni.- Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>Toz arı sütü için -18 şartı bulunmamaktadır.</p>	<p>Arı ürünleri ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerini koruyacak şekilde uygun ambalaj ve koşullarda saklanmalı ve piyasaya arz edilmelidir.</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>
<p>Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajlarında, 29/12/2011</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder)</p>	<p>Farklı üretim, ambalaj şekillerine bağlı olarak saklama sıcaklık ve süreleri değişebilmektedir. Bu</p>	<p>Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga); Ambalajlama teknolojisi ve saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>tarhli 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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözüdürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>TGDF</p>	<p>nedenle koşullar sektörel çalışmaları sınırlandırılmaması için ilgili maddenin öneride belirtildiği şekilde değiştirilmesi yararlı olacaktır.</p>	<p>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.</p> <p>Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duysal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.</p>	
<p>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</p>	<p>Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.- Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk</p>	<p>Arı poleni ve arı ekmeği yüksek su içeriği nedeniyle -18 C’de muhafaza edilmelidir.</p>	<p>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.</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>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.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar +4 C'de muhafaza edilmelidir.</p>				
<p>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 olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C'de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama</p>	<p>Kırıkkale Üni-Sağlık Bilimleri Fak.</p>	<p>Madde 12'nin (1) a ve b bendinde arı ürünlerin üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar geçen sürede muhafaza edileceği sıcaklık dereceleri belirtilmektedir.</p>	<p>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 belirtilmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir.</p>	<p>İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.</p>

<p>işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.</p>				
<p>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 olur</p> <p>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.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz</p>	<p>Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylji</p>	<p>Fresh ve kuru ürünler için depolama, ambalajlama koşulları ayrı değerlendirilmelidir</p>		<p>Uygun görüldü.</p>

edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.				
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	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 belirtilmelidir. Ayrıca, yararlı ve zararlı mikroorganizmalara etki dozu belirlenerek hesaplanmış bir içerik piyasaya sürülmelidir. Aksi takdirde kullanıcının normal flora elemanı mikroorganizmalarını da tahrip	Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.

<p>ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.</p>			<p>edebileceği düşünülmelidir. Bu nedenle mutlak suretle 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.</p>	
<p>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.</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>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.</p>	<p>- Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği oda sıcaklığında, gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır^[4].</p> <p>- 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.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

<p>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.</p>	<p>Bursa Gıda ve Yem Mrkz. Arşt. Enst.- Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk</p>	<p>“Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.” İbaresini bulmaktadır. Bu cümlede 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.” İbaresini çelişki oluşturmaktadır.</p>	<p>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</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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.</p>	<p>Ankara Üni.- Ziraat fak. - Zootečni</p>	<p>“<i>Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.</i>” ifadesinin gerekçesi anlaşılmamaktadır. Neden işlenmemiş propolis tebliğ kapsamı dışında düşünülmektedir.</p>	<p>Diğer ürünlerde olduğu gibi işlenmemiş propolisin de pazarlanabilir ürün kapsamında olması ve tebliğde yer alması gerekir.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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</p>	<p>Eskişehir İl Tarım ve Orman Müd.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.		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 güvenilirliği için tehdit eden bir sonuç hem de haksız rekabet söz konusu olacaktır. Çünkü gıda üretimi işlemi ev şartlarında üretimi de kapsamaktadır.		
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 cümlemin 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 adlandırılıla bilineceği belirtilmiştir.		Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.

		Bu maddelerdeki çelişkili durumun giderilmesi gerekmektedir.		
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	<p>Takviye edici gıda galiba“Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin 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.</p> <p>Ayrıca propolisin sıvı formunun neden gıda olarak piyasaya arz edilebileceği anlaşılmamaktadır. Revize edilmelidir.</p>	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)	Necmettin Erbakan Üni.-	Genel olarak iyi olmakla birlikte, propolis ürünlerinin hangi çözücüler çözündürülmesi	Propolis ürünlerinin çözündürülmesi için hangi çözücülerin	Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis)

<p>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.</p>	<p>Beslenme ve Diyetetik Böl.</p>	<p>gerektiğinin açıkça ifade edilmemesi bir eksiklik olarak görülmektedir.</p>	<p>kullanılabileceği açıkça ifade edilmelidir.</p>	<p>Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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.</p>	<p>Arıcılık Araştırma Enstitüsü</p>	<p>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.</p>		<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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,</p>	<p>Erciyes Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

<p>damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.</p>		<p>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.</p>		
<p>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.</p>	<p>ODTÜ-Gıda Müh.</p>	<p>Cümle edilmez yerine edilemez olarak bitirilmelidir.</p>		<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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</p>	<p>Gıda Kontrol ve Lab. Dai. Bşk.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

<p>ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.</p>		<p>bu ürünlerin piyasaya arz edilemeyeceği anlaşılmaktadır.</p>	<p>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.</p>	
<p>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.</p>	<p>TMMOB</p>	<p>Sıvı propolis ürünleri propolisin diğer formları kadar fizyolojik etkiye sahip ürünlerdir. Etiketlerinde günlük tüketim miktarlarının belirtilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda 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.</p>	<p>ç) Propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>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</p>	<p>Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embryolj</p>	<p>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</p>	<p>c) Bu Tebliğ kapsamındaki propolis ve arı sütü gıda takviyesi olarak piyasaya arz edilmelidir.</p>	<p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

<p>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.</p>				
<p>Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12 – (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.</p> <p>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.</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder)</p> <p>TGDF</p>	<p>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.</p> <p>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 cümlelerin kaldırılmaması durumunda</p>	<p>c) Propolis ve arı sütü piyasaya gıda takviyesi olarak, polen ise gıda olarak piyasaya arz edilir.</p> <p>ç) Propolis ürünleri gıda takviyesi olarak yalnızca sıvı veya toz formda piyasaya arz edilebilir.</p>	<p>Kısmen uygun görüldü.</p> <p>Propolis ürünleri(Tebliğdeki son haliyle Propolis) Takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

		öneride belirtildiği gibi düzenlenmelidir.		
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 cümlelerin 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	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	a) Arı Sütü: Taze arı sütü 2-5 C derece arısında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda	İlgili hükümler revize edilerek Taşıma ve depolama (Madde 15) ya taşındı.

Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur

a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözüldürüp 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

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.

muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.

- b) Arı sütü tozu: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
- c) Taze polen: Taze polen 2-5 C derece arasında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
- d) Kuru polen, liyofilize polen ve arı ekmeği: Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.
- e) Propolis ekstresi /ekstraktı: Sadece takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilir. Oda sıcaklığında gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır.

dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.				
Ambalajlama ve piyasaya arz MADDE 12	Ankara Üni.- Ziraat fak. - Zootečni	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 “ <i>Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir.</i> ” denilmektedir. Ancak aynı maddenin devamında propolisin sıvı formlarının (sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı) takviye edici gıda statüsünde satışına izin verildiği belirtilmektedir. Çelişki giderilmelidir.	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 belirtilmelidir.		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.

<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Arıcılık Araştırma Enstitüsü</p> <p>Giresun Üni.</p>	<p>Arı ürünleri ile ilgili alerjen uyarısı yer almalıdır.</p>	<p>Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde “Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir” şeklinde ibaresi kullanılmalıdır.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı- Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.</p> <p>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.</p>		<p>belirtilmesine gerek olmadığı düşünülmektedir.</p>	<p>Yönetmelik kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.</p>	
<p>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.</p> <p>a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de</p>	<p>ABDGM</p>	<p>Cümle düşüklüğü</p>	<p>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 <u>ek olarak aşağıdaki hükümler uygulanır.</u></p>	<p>Uygun görüldü.</p>

<p>yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.</p>				
<p>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.</p>	<p>Kırklareli Üni.</p>	<p>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 <u>verilemez.</u>" hükmü oldukça kesin bir ifadedir.</p>	<p>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 tüketceklerini 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 verilmesinin 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.</p>	<p>Takviye edici gıdaları ilgilendiren bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1)</p>	<p>TOBB</p>	<p>Aşağıda yer alan madde kaldırılmalıdır. Çünkü bilimsel çalışmalarda bu tebliğ</p>	<p>c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde “Arı ürünlerine alerjisi olan bazı</p>	<p>Hüküm çıkarıldı. Uygun görülmedi.</p>

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.	TAB BEEO GLADER	kapsamındaki arı ürünlerinin çocuklarda da kullanıldığı gösterilmekte olup yaş sınırlaması yoktur. Ayrıca ISO’da da böyle bir kural getirilmemiştir. C bendi yandaki şekilde değiştirilmelidir.	hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir” şeklinde ibaresi kullanılmalıdır.	
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	Celal ÇAY	Tüm dünyada Polen ve propolisin bir yaş üzerine kullanımında bir sakınca yokken neden etikete 4 yaş ve altı çocukların tüketmesi	1 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ şeklinde değiştirilmelidir.	Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.

<p>altı çocukların tüketmesi uygun değildir' ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.</p>		<p>uygun değildir' diye yazalım. Özellikle polen protein içerdiği için çocukların beslenmesinde çok önemli bir gıda.</p>		
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde '4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir' ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>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.</p>	<p>c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde "Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir" biçiminde ifade edilebilir.</p>	<p>Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde '4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir' ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.</p>	<p>Hatay Mustafa Kemal Üni.Samandağ MYO-Vet.Fak</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Hüküm çıkarıldı.Uygun görülmedi.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.</p>	<p>Yozgat Bozok Üni. Tıp Fak. Histoloji-Embrylji</p>	<p>ç)Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmeli, etil alkol, propilen glikol, su ve yağ şeklinde yüzdesi verilerek belirtilmelidir.</p>		<p>Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.</p>

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 kullanılacak insan sağlığına zararsız propolis çözücüleri ve çözdürme yöntemleri listelenerek belirtilmelidir. Örneğin rotary evaporatör cihazıyla sıcak damıtma şeklinde etil alkolde çözdürülen propolis belli miktar su içerisinde etil alkol tamamen uçurularak elde edilmektedir. Etil alkol yerine		Uygun görülmedi.Çözücülere ilişkin hususlar Tebliğ kapsamında olmadığından hüküm çıkarıldı.

		insan sağlığına zararlı metil alkol gibi çözücülerin kullanılması ve tamamen uçurulmaması sonucu bu tarz ürünlerin kullanımı ciddi sağlık sorunlarına sebebiyet verebilecektir.		
Etiketleme MADDE 13 – (1) ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.	TÜBİTAK TÜBİTAK-MAM	“Propolis ürünlerinde çözücü etikette belirtilmelidir” şeklinde bir açıklama yapıldığı görülmüştür. Tebliğın başka bir yerinde propolis ürünlerinin hazırlanmasında çözücülerin kullanılmasına dair bir açıklamaya rastlanmamıştır.	Madde4.c’de geçen propolis ürünleri tanımını revize edilerek, propolis ürünlerinin hazırlamasında çözücülerin kullanılacağı ile ilgili bir açıklama eklenmesi ve kullanılacak 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 edilış 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 edilış 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 edilış formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, 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 verilmelidir.	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 satılabileceği ifade edilmiştir. Fakat cümlelerin 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 adlandırılabilirliği belirtilmiştir. Bu maddelerdeki çelişkili durumun giderilmesi gerekmektedir.		Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.

<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) d) Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir.</p>	<p>Arıcılık Araştırma Enstitüsü</p>	<p>Propolis ürünleri piyasaya arz ediliş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir.</p>	<p>Propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu ifadeleri tanımlanmalıdır.</p>	<p>Uygun görülmedi. Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>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.</p>	<p>Çanakkale 18 Mart Üni-Gıda müh.</p>	<p>Arı ürünlerine ilişkin alerjen uyarısı etikette yer almadığı görülmüştür. Ayrıca, 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.</p>	<p>Arı ürünlerine ilişkin alerjen uyarısı etikette yer almalıdır. Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette açık bir şekilde belirtilmelidir.Ç bendinde çözücüler ifadesine açıklık getirilmelidir. D bendinde bahsi geçen kelimeler-propolis ekstrakt, propolis özütü-tanımlar kısmında tanımlanmalıdır.</p>	<p>Uygun görülmedi. Çözücüler Tebliğ kapsamında yer almadığından ilgili hükümler çıkarıldı. Uygun görülmedi.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.</p>	<p>Aksuvital</p>	<p>“e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.”</p>	<p>e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.</p>	<p>Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan</p>	<p>TMMOB</p>	<p><u>Tüketicinin aldatılma ve sahtecilik risklerinin varlığına</u> işaretle propolis miktarı kuru madde üzerinden verilmelidir.</p>	<p>e) Ekstraksiyon/özütlenme işlemiyle elde edilen propolis ürünleri yönüyle “propolisin işlenmiş özütlerinin</p>	<p>Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında</p>

propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.			etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.	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	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	Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.

<p>miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.</p>			<p>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 aralığı belirlenebilir.</p>	
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.</p>	<p>TOBB TAB BEEO GLADER</p>	<p>(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.</p>	<p>e)Propolisin işlenmiş özütlerinin etiketinde içindeki propolis miktarı kuru madde cinsinden belirtilmelidir.</p>	<p>Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Etiketleme MADDE 13 – (1) e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.</p>	<p>Uludağ Üni-Farmakoloji-Toksikoloji</p>	<p>Bu cümlede % olarak belirtilecek propolis ham propolis olarak mı yoksa reçine olarak mı belirtilecek? Netleştirilmelidir.</p>	<p>Ham propolis olarak da reçine olarak da belirtilebilir. Bence burada reçine olarak belirtilmesi daha doğru olur.</p>	<p>Propolis ürünleri (son haliyle Propolis) takviye edici gıda kapsamında değerlendirildiğinden hüküm çıkarıldı.</p>

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.	Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER	b maddesi kaldırılmalıdır. Diğer gıdalarda örneğin bitki çaylarında günlük porsiyon miktarı tavsiye edilirken gıda olarak üretilen arı	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.	Uygun görüldü.

<p>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.</p> <p>c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.</p>		<p>ürünlerinde günlük porsiyon miktarı tavsiye edilmeme hali anlaşılammıştır. Etiketler üzerinde belirtilen bu ifadeler gıda işletmecisi ile tüketici arasında isteğe bağlı bilgilerdir.</p> <p>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.</p> <p>ç maddesi için Etiketleme yönetmeliğinde piyasadaki diğer ürünlerde çözücüler etikette belirtilmezken arı ürünleri için bu</p>	<p>b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde “Arı ürünlerine alerjisi olan bazı hassas kişilerde alerjik bir etki görülebilir.” İfadesi belirgin bir şekilde yazılır.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p> <p>Uygun görüldü.</p>
--	--	---	--	---

<p>ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.</p> <p>d) Propolis ürünleri piyasaya arz edilmiş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir.</p> <p>e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj</p>	<p>bilginin etikette verilmesi hali haksız rekabet yaratmaktadır. Bu maddenin kaldırılması uygun olacaktır.</p> <p>d maddesinde bu açıklamanın yapılmasına gerek yoktur. Takviye edici gıdalar talimatındaki ifadeler aykırıdır.</p> <p>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.</p>	<p>e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı kuru madde cinsinden ürün etiketi üzerinde verilmelidir.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
---	--	--	--------------------------------

miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.				
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 tavsiyesi 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.	“Alerjik reaksiyonlara sebep olabilir. Alerji 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 tüketilirse 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	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.

		<p>bu ürünleri tüketimi birtakım sağlık sorunlarına neden olabilir.</p> <p>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.</p>		
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 şekilde 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 maddelerde	Çözücü olarak Propilen Glikol ve/veya Etanol içermeyen propolislerin etiketlerine uygun olacak şekilde “Alkol içermez”, “Glikol içermez” ifadeleri yazılabilmeli.	Uygun görülmedi.

		“içermez” şeklinde kullanılabilirdir.		
Etiketleme MADDE 13 – (1) ..).	Bingöl Üni.- Pilot Üni. Koord.Merkezi	Taslakta yer almıyor, yeni madde eklenebilir.	Ürünlerin mense 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 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 Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından belirlenen mevzuata uygun olur.	Uygun görülmedi.

<p>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</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Celal ÇAY</p>	<p>Arı sütü tüm dünyada +4 dereceye kadar saklanıyor ve taşınıyor. Özellikle perakende noktalarında +4 derecede saklanmasında sakınca yok. -18 derece sevkiyat açısından da çok zor bir sıcaklık olur.</p>	<p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar maks. +4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>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</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>ABDGM</p>	<p>Cümle düşüklüğü</p>	<p>Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki <u>hükümler uygulanır.</u></p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO</p>	<p>Madde 14, sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır. Bu durumdan kaynaklanan sonraki madde hataları düzeltilmelidir.</p>		<p>Uygun görüldü.</p>

<p>maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Fen Edebiyat Fak.</p>			
<p>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</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Hukuk Hizm. Gen.Müd.</p>	<p>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.</p>	<p>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:</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu</p>	<p>Hacettepe Üni.-Biyoloji Böl.-Prof.Aslı ÖZKIRIM</p>	<p>Madde 14 sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır ve sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir.</p> <p>Bu konuya ilişkin maddedeki tüm maddeler kaldırılarak</p>	<p>- 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</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>

<p>maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>		<p>madde 12 deki öneri şeklinde yazılmalıdır.</p>	<p>ambalajlarda muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır ^[1-8].</p> <p>Kaynaklar</p> <ol style="list-style-type: none">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
a. 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	
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.	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 olur a) 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 duyuşal özelliklerini koruyacak	Uygun görülmedi.

			şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.	
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.	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 °C (derece işareti eklenmeli) + 4°C (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 olur a) 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)	Bursa Gıda ve Yem Mrkz.	Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza	Arı poleni ve arı ekmeği 18 C’de,	Uygun görülmedi.

b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C'de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.	Arşt. Enst.- Gıda Kont. ve Lab. Dai. Bşk	edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır. İfadesi Madde 12 için teklif edilen değişiklikle uygun olmalıdır	kurutulmuş arı poleni ve kurutulmuş arı ekmeği ise + 4 C'de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.	
Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C'de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.	Uğur HALILOĞLU	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 görüş 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. İlâveten polen için de taslak ISO polen standardında taze polenin 2-5°C'de derece arasında, uzun süreli	Uygun görüldü. Uygun görülmedi.

			<p>depolamada ise -18 °C’de muhafaza edilmesi gerektiğine dair düzenlemenn olduğu belirtilmektedir.</p> <p>Tebliğ çalışmasında yürürlükte olan ISO standardının dikkate alınmasında ve muhafaza sıcaklığının -18 °C’ ile kısıtlandırılmamasında yarar görülmektedir.</p>	
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>TOBB TAB BEEO Giresun üni. GLADER</p>	<p>Madde 14 sehven hatalı olup Madde 15 olmalıdır ve sonraki madde numaraları da buna göre düzenlenmelidir.</p> <p>Bu konuya ilişkin maddedeki tüm maddeler kaldırılarak madde 12 deki öneri şeklinde yazılmalıdır.</p>	<ul style="list-style-type: none">- 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	<p>Redaksiyonel düzeltme uygun görüldü.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>

			<p>muhafaza edilmelidir ve taşınmalıdır^[4].</p> <p>- 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].</p> <p>Kaynaklar</p> <ol style="list-style-type: none">1. ISO, <i>Royal Jelly Specifications in 12824</i>. 2016: Switzerland.2. Bogdanov, S., <i>Royal jelly, bee brood: composition, health, medicine: a review</i>. Lipids, 2011. 3(8): p. 8-19. Hu, F.-L., et al., <i>Standard methods for Apis mellifera royal jelly research</i>. Journal of Apicultural Research, 2019. 58(2): p. 1-68.3. Krell, R., 1996. Value added products from beekeeping (No.124).	
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği- SURDER</p>	<p>a)Arı Sütü: Taze arı sütü 2-5 C derece arasında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun</p>	<p>a)Arı Sütü: Taze arı sütü 2-5 C derece arasında uzun süreli depolamada ise -18 C de muhafaza edilmelidir. Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmeliğine uygun amlajlarda</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

<p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>		<p>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.</p>	<p>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.</p>	
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1)</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği</p>	<p>Madde 12’de belirtilen nedenlerle maddenin öneride belirtildiği şekilde düzenlenmesi teknolojik ve</p>	<p>Taze Arı Ürünleri(Arısütü, polen, perga); Ambalajlama teknolojisi ve</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

<p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>(Balder)</p> <p>TGDF</p>	<p>bilimsel gelişmeleri kısıtlamaması açısından önemlidir.</p>	<p>saklama süresine bağlı olarak -18 C veya 4-6 C</p> <p>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.</p> <p>Ürünün fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerini koruyacak şekilde ileri işleme ve ambalajlama teknolojileri kullanılması durumunda yukarıdaki sıcaklık koşulları aranmaz, koşullar üretici tarafından belirlenir.</p>	
<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1)</p> <p>a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Sağlık Bakanlığı- Bitkisel ve Destek Ürünler Dai.</p> <p>Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu</p>	<p>Sıcaklık değerleri ifade edilirken derece üst simgesi (°) kullanılmalıdır.</p>	<p>Taşıma ve depolama MADDE 14 – (1) a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18°C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p> <p>b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4°C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Numune alma ve analiz metotları</p> <p>MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>Hangi bileşenler için hangi analiz metodu uygulanacağı yazılması uygun olacaktır.</p>		<p>Madde 16 da atıf yapılmıştır.</p>

Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.				
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 davranışlar 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 çoğaltılmasının caydırıcılığı artıracağı kanaatindeyiz.		-
Uyum zorunluluğu GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine 31.12.2021	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.

tarihine kadar uymak zorundadır.				
Uyum zorunluluğu GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine 31.12.2021 tarihine kadar uymak zorundadır.	TMMOB	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Etiket stokları ise başka bir sorun alanıdır.</p> <p>Bu tür etiket değişikliği gerektiren düzenlemelere gerçekçi süreler verilmelidir. Nitekim “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği”nde 3 yıl uyum süresi verilmiştir.</p> <p>Ulusal düzenlemelerde esas aldığımız AB düzenlemeleri yayımlanmadan önce sektör paydaşlarının yeni düzenlemeye uyum süreçlerinin dikkate alındığı, buna göre uyum sürelerinin belirlendiği de tüm</p>		Madde revize edildi.

		ilgili taraflarca bilinen bir durumdur. Ulusal düzenlemelerde de bu tip değerlendirmeler yapılmalı uyum süreci piyasadaki ürünler dikkate alınarak geçiş süresi belirlenmelidir.		
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.

<p>Yürütme MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.</p>	<p>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Derin Kuyu MYO</p> <p>Fen Edebiyat Fak.</p>	<p>Tarım ve Orman Bakanı yerine yandaki şekilde olmalıdır.</p>	<p>“Tarım ve Orman Bakanlığı” olmalıdır. Bakan olarak geçiyor TEKLİF UYGUN DEĞİL</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Ek-1 Genel Hükümler a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.</p>	<p>Erciyes Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>“Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.” denmiş ama zaten hiçbir gıda yada takviyede yabancı madde bulunmamalıdır. Bu ifade açık değil.</p>	<p>Kaçınılması özellikle arzu edilen bir madde varsa bu spesifik olarak ifade edilmelidir. Aksi taktirde bu hüküm çıkartılabilir.</p>	<p>Halihazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Ek-1 Genel Hükümler a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.</p>	<p>TÜBİTAK</p> <p>TÜBİTAK-MAM</p>	<p>“Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır” ifadesindeki yabancı maddeden ne kastedildiği Madde 4-Tanımlar başlığında görülememiştir.</p>	<p>Madde 4 başlığı altında “yabancı madde” tanımı yapılmalıdır.</p>	<p>Halihazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Ek-1 Genel Hükümler a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>Eklerde yer alan yabancı madde ifadesinden kastedilen nedir? Yabancı maddenin tanımının yapılması uygun olacaktır.</p>	<p>Ek-1 a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde larva, böcek parçası, bitki parçası, taş, toprak, arı parçaları gibi fiziki olarak görünebilen yabancı madde bulunmamalıdır.</p>	<p>Halihazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus olduğundan hüküm çıkarıldı.</p>
<p>Ek-1 Genel Hükümler a) <u>Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde</u></p>	<p>TOBB</p> <p>TAB</p> <p>BEEO</p>	<p>Ek-1 maddesine</p> <p>b bendi eklenmelidir.</p>		<p>Halihazırda Gıda Hijyen Yönetmeliği gereği uyulması gereken bir husus</p>

<p>yabancı madde bulunmamalıdır.</p>	<p>Giresun Üni.</p> <p>GLADER</p> <p>TMMOB</p>		<p>b)Arı sütünde bitki, arı, böcek vb. yabancı maddeler ile arı larvası bulunamaz.</p>	<p>olduğundan hüküm çıkarıldı.</p>																																			
<p>Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez.</p>	<p>GÖRÜŞ YOK</p>	<p>GÖRÜŞ YOK</p>	<p>GÖRÜŞ YOK</p>																																				
<p>Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.</p> <p>Tablo 1- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Sütü</th> <th>Arı Tozu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet %</td> <td>53 - 70</td> <td><5</td> </tr> <tr> <td>10- hidroksi-δ-2- dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)</td> <td>1.4</td> <td>>3</td> </tr> <tr> <td>Protein %</td> <td>11-18</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Fruktoz %</td> <td>2 - 9</td> <td>6 -</td> </tr> </tbody> </table>		Arı Sütü	Arı Tozu	Rutubet %	53 - 70	<5	10- hidroksi- δ -2- dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3	Protein %	11-18	27	Fruktoz %	2 - 9	6 -	<p>TOBB</p> <p>TAB</p> <p>BEEO</p> <p>Giresun Üni.</p> <p>GLADER</p>	<p>Arı Sütü tablosu teklif edilen şekilde olmalıdır.</p> <p>Not: Faydalanılan kaynaklar görüş dosyasında listelenmektedir.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellik*</th> <th>Arı Sütü</th> <th>Arı Sütü Tozu</th> <th>Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % [1-10]</td> <td>53 - 70</td> <td><5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10- hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) (%), (En az) [1,2,4,8-13]</td> <td>1.4</td> <td>>3.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Protein % [2-7, 9-14]</td> <td>11-18</td> <td>27-41</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fruktoz + Glukoz + Sakkaroz % [2,5,10,15]</td> <td>7-18</td> <td>21-54</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Özellik*	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu	Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.	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		
	Arı Sütü	Arı Tozu																																					
Rutubet %	53 - 70	<5																																					
10- hidroksi- δ -2- dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3																																					
Protein %	11-18	27																																					
Fruktoz %	2 - 9	6 -																																					
Özellik*	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu	Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.																																				
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																																					

Glukoz %	2 - 9	6 - 27
Sakkaroz % (en fazla)	3	9
Maltoz % (en fazla)	1,5	4,5
Erloz % (en fazla)	0,5	1,5
Maltotrioz e % (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

Fruktoz % [1,2,4,5,10, 15-18]	2 - 9	6-27
Glukoz % [1,2,4,5,10, 15-18]	2 - 9	6-27
Sakkaroz % [1,2]	< 3	< 9
Erloz % [1,17]	< 0,5	< 1, 5
Maltose % [1,2,15,17, 18]	< 1,5	<4 , 5
Maltotrios e % [1]	< 0,5	<1 , 5
Laktoz [10]	Tespi t edile mez	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	-	
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.	Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER	Tablonun sektör tarafından teklif edilen hali yanda verilmektedir.	Özellik*	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu	Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.
Tablo 1- Ürün Özellikleri			Rutubet % [1-10]	53 - 70	<5	
	Arı Sütü	Arı Tozu	10-hidroksi- δ -2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3.5	
	Rutubet %	<5	Protein % [2-7, 9-14]	11-18	27-41	
	10-hidroksi- δ -2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	>3	Fruktoz + Glukoz + Sakkaroz % [2,5,10,15]	7-18	21-54	
	Protein %	27				
	Fruktoz %	6 -				
	Glukoz %	6 -				

Sakkaroz % (en fazla)	3	9			Fruktoz % [1,2,4,5,10,15-18]	2 - 9	6-27	
Maltoz % (en fazla)	1,5	4,5			Glukoz % [1,2,4,5,10,15-18]	2 - 9	6-27	
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5			Sakkaroz % [1,2]	< 3	< 9	
Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	1.5			Erloz % [1,17]	?? < 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						
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1'de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri	TMMOB		ISO 12824 arı sütü ürün özellikleri için verilen parametreler arasında C13/C12 izotop oranı değerleri de vardır.					Uygun görülmedi.
	Arı Sütü	Arı Tozu	C13/C12	-29 -20	-29-14			
Rutubet %	53 - 70	<5	Isotopic ratio (δ ‰)					
10-hidroksi-δ-2-	1.4	>3						

dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)				<p>Ürün özelliklerinde yer almasında fayda görülen yukarıdaki özelliklerin tebliğe eklenmesi, varsa sektör paydaşları tarafından önerilen diğer özelliklerin değerlendirilmesi ile gerektiğinde Tebliğe eklenmesinde fada görülmektedir.</p>	
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			
Maltotrioz e % (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			
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.	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	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	Uygun görülmedi.	

Tablo 1- Ürün Özellikleri

	Arı Sütü	Arı Toz
Rutubet %	53 - 70	<5
10- hidroksi- δ-2- dekenoik asit (10- HDA) (%), (En az)	1.4	>3
Protein %	11-18	27
Fruktoz %	2 - 9	6 -
Glukoz %	2 - 9	6 -
Sakkaroz % (en fazla)	3	9
Maltoz % (en fazla)	1,5	4,5
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5
Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	1.5
Laktoz	Bulunmamalı	Bu
pH	3.4 – 4.5	3.4
Toplam yağ %	2 - 8	8 -
Toplam Asitlik ((1	30-53	Ar

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.

Protein ve Ham Yağ” olarak düzenlenmesinin daha doğru olacağı değerlendirilmektedir.

M NaOH) ml/100 g] [1, 16]					
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri			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.
	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			

Maltotrioz e % (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				
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri			Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak	-10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) -Tabloda yer alan % değerleri (%) şeklinde gösterilmelidir. -Maltotrioz % (en fazla)	-10-hidroksi-δ-2-dekanoik asit (10-HDA) -Tabloda yer alan % değerleri (%) şeklinde gösterilmelidir. -Maltotrioz (%) (en fazla)	Uygun görülmedi. Revize edildi.
	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu				
Rutubet %	53 - 70	<5				
10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3				

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			
Maltotrioz e % (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			
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri	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.	
	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
Maltotrioz e % (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

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
Protein %	11-18	27
Fruktoz %	2 - 9	6 -
Glukoz %	2 - 9	6 -
Sakkaroz % (en fazla)	3	9
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5
Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	1.5
Laktoz	Bulunmamalı	Bu

Gazi Üni.-
Beslenme
bölümü

“Maltotrioze” ifadesinin yazımının düzeltilmesi gerekmektedir.

“Maltotrioze” ifadesinin “Maltotrioz” şeklinde yazılması önerilmektedir.

Uygun görüldü.

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

Ek-2
Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu
b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1- Ürün Özellikleri

	Arı Sütü	Arı Tozu
Rutubet %	53 - 70	<5
10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3
Protein %	11-18	27
Fruktoz %	2 - 9	6 -
Glukoz %	2 - 9	6 -
Sakkaroz % (en fazla)	3	9

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	Uygun görülmedi.
Rutubet %	53 – 70 (62-68,5 ISO)	25-35	<5	
10hidroksi-δ2-dekenoik 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	

Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5			Erloz % (en fazla)	0.5	0,8	1.5		
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5			Maltotrioz % (en fazla)	0.5	0,8	1.5		
Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	1.5			Laktoz	Bulunmama lı	Bulunma malı	Bulunmamalı		
Laktoz	Bulunmamalı	Bulunmamalı			pH	3.4 – 4.5	3,4-4,5	3.4 – 4.5		
pH	3.4 – 4.5	3.4 – 4.5			Toplam yağ %	2 - 8	2,5-14	8 - 19		
Toplam yağ %	2 - 8	8 - 19			Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16]	30-53	30-53	Aranmaz		
Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g] [1, 16]	30-53	Aranmaz								
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri			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.				
	Arı Sütü	Arı Tozu								
Rutubet %	53 - 70	<5								
10- hidroksi- δ-2- dekenoik asit (10- HDA)	1.4	>3								

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

	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
Maltotrioz e % (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)	30-53	Aranmaz

ml/100 g] [1, 16]					
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1'de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri	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.	
	Arı Sütü	Arı Tozu			
Rutubet %	53 - 70	<5			
10- hidroksi- δ-2- dekenoik asit (10- HDA) (%), (En az)	1.4	>3			
Protein %	11-18	27			
Fruktoz %	2 - 9	6 -			
Glukoz %	2 - 9	6 -			
Sakkaroz % (en fazla)	3	9			
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5			
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5			

Maltotrioz e % (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

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
Protein %	11-18	27
Fruktoz %	2 - 9	6

Özellik*	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu
Rutubet %	53 - 70	<5 ⁽²⁾
10-hidroksi- δ -2-dekenoik 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)

Aksuvital

Arı Sütü tablosu teklif edilen şekilde olmalıdır. Kaynak olarak verilen hiçbir standartta arı sütü tozu 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*

Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.

Glukoz %	2 - 9	6 - 27
Sakkaroz % (en fazla)	3	9
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5
Maltotrioz e % (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

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 Specifications in 12824*. 2016: Switzerland
2. TSE 6666 arı sütü
3. Anna Gloria Sabatini^{1*}, Gian Luigi Marcazzan¹, Maria Fiorenza Caboni², Stefan Bogdanov³, Ligia Bicudo de Almeida-Muradian Quality and standardisation of Royal Jelly Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 1-6 (2009) DOI: 10.3896/IBRA.4.1.01.04

Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri			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.
	Arı Sütü	Arı Sütü			
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			
Maltotrioz e % (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			
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri			Hatay Mustafa Kemal Üni.Samandağ MYO-Vet.Fak	<ul style="list-style-type: none"> • Arı sütü için Glukoz max. 4 • Fruktoz max. 6-9 • Arı sütü için Sakkaroz max. 2 • Arı sütü tozu için Sakkaroz max. 6 <p>Olarak değiştirilmesi.</p>	Uygun görülmedi.
	Arı Sütü	Arı Sütü			
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			
Maltotrioz e % (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			
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri	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.

	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			
Maltotrioz e % (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)	30-53	Aranmaz			

ml/100 g] [1, 16]						
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri		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.
	Arı Sütü	Arı Tozu				
Rutubet %	53 - 70	<5				
10- hidroksi- δ-2- dekenoik asit (10- HDA) (%), (En az)	1.4	>3				
Protein %	11-18	27				
Fruktoz %	2 - 9	6 -				
Glukoz %	2 - 9	6 -				
Sakkaroz % (en fazla)	3	9				
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5				
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5				

Maltotrioz e % (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			
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1- Ürün Özellikleri		Kastamonu Üni.-Gıda Müh.	Tebliğde adı geçen bazı kimyasal madde ve bileşen isimleri Türkçe okunuşları ile bazıları İngilizce yazımları ile verilmiştir.	Ek2 Tablo1: “ <i>Maltorioze</i> ”??nerde şeklinde yazılmıştır. Bu şekerin orijinal yazımı <i>maltotriose</i> , Türkçe’de okunuşu <i>maltorioz</i> ’dur. Ek2 Tablo 1: “ <i>10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit</i> ” şeklinde yazılmıştır. Bu maddenin orijinal yazımı “10-hydroxy-δ-2-decenoic acid”, Türkçe’deki genel okunuşu “ <i>10-hidroksi- δ-2-dekanoik asit</i> ” dir.	Uygun görüldü. Uygun görülmedi.
	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu			
Rutubet %	53 - 70	<5			
10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3			
Protein %	11-18	27			
Fruktoz %	2 - 9	6 -			

Glukoz %	2 - 9	6 - 27								
Sakkaroz % (en fazla)	3	9								
Maltoz % (en fazla)	1,5	4,5								
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5								
Maltotrioz e % (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								
Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.			Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder)	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	Uygun görülmedi.	
Tablo 1- Ürün Özellikleri						Rutubet %	53 – 70 (62-68,5 ISO)	25-35	<5	
	Arı Sütü	Arı Tozu								
	Rutubet %	53 - 70	TGDF							
	10-hidroksi-	1.4								

δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)				10-hidroksi-δ-2-desenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	2.2	>3.5	
Protein %	11-18	27 - 41		Protein %	11-18	15-30	27 - 41	
Fruktoz %	2 - 9	6 - 27		Fruktoz %	2 - 9	2,5-15	6 - 27	
Glukoz %	2 - 9	6 - 27		Glukoz %	2 - 9	2,5-15	6 - 27	
Sakkaroz % (en fazla)	3	9		Sakkaroz % (en fazla)	3	5	9	
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5		Maltoz % (en fazla)	1,5	2,5	4.5	
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5		Erloz % (en fazla)	0.5	0,8	1.5	
Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	1.5		Maltotrioz e % (en fazla)	0.5	0,8	1.5	
Laktoz	Bulunmamalı	Bulunmamalı		Laktoz	Bulunmamalı	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						

			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	
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri</p> <p>a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.</p>	<p>Kastamonu Üni.-Gıda Müh.</p>	<p>“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</p>	<p>Cümlede ifade edilen şayet “ham propolis” ise bu açıkça belirtilmelidir.</p> <p>“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.</p> <p>Şayet ham propolis için de bazı standartlar olması gerekiyorsa, bu taslak tebliğin ekinde ayrı bir tabloda limitler açıkça verilmelidir.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>			

		niteliklerini ona bağlaması kanımca uygun değildir.		
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	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	Ek3 (a) bendinde yer alan uluslararası ve ulusal standartların isimleri belirtilerek fizikokimyasal özelliklerin neler olduğu açıklanmalıdır.	Madde revize edildi.

belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.		uluslararası standartlar ve ulusal standartların isimleri belirtilmemiş, gıda işletmecisinin fizikokimyasal özellik olarak hangi kriterlere uyması gerektiği açık belirtilmemiş.		
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-tağışın 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 olarak http://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	a) 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 tanıyıp 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	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.

belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.				
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 çözüldürülen 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 çözüldürülmüş 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/1 ibaresine ek olarak en az 1 tanesinin 5mg/1 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	TOBB Giresun Üni.	Bu Tebliğde tarif edilen numune hazırlama ve analiz metoduna uygun olarak değerlendirilen bir ürün, Propolis için karakterize		Uygun görülmedi. Madde revize edildi.

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.

GLADER

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.

<p>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.</p>	<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>Ürün konsantrasyonundaki miktara bağlı olarak içeriğindeki maddelerin oranları değişmektedir, bu nedenle 8 yerine en az 4 olarak belirtilmeli ve limit belirtilmemelidir.</p> <p>Tablo.2. Başlığının öneride belirtildiği gibi düzenlenmesi anlaşılabilirlik açısından daha uygun olacaktır. Fenolik bileşenlerin farklı türevleri olduğu için maddenin yanına türevlerini de kapsadığı belirtilmelidir.</p>	<p>b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 4 tanesini içermelidir.</p> <p>Tablo 2. Propolis Ürününde Bulunabilecek Fenolik Bileşikler”</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>
<p>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.</p>	<p>Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ</p>	<p>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.</p> <p>Ülkemize özgü (endemik dahil) bir propolis tipi bilimsel olarak gösterilmemiştir. Bu nedenle sabit/standart bir bitkisel</p>	<p>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.</p> <p>a. serbest aromatik (fenolik) asitler b. serbest aromatik (fenolik) asitlerin esterleri c. flavonoidler (flavon, flavonon, flavonol, dihidroflavonoller) d- terpenoidler”</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Kantitatif analizlerle ilgili bilimsel veri yetersizdir.</p>		
<p>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.</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>Tablo 2 de yer alan 20 bileşenden en az 7 sini ve her birini en az 1 ppm olacak miktarda içermelidir.</p>		<p>Uygun görülmedi.</p>
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize</p>	<p>Ege Üni.-Gıda Müh.</p>	<p>Bölgemizde elde edilen propoliste bulunan CAPE propolisin sağlık üzerine olumlu etkilerini sağlayan en önemli bileşigidir. Ancak</p>	<p>“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</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>

<p>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.</p>		<p>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.</p>	<p>olacak şekilde içermelidir.” İbaresinin aşağıdaki gibi değiştirilmesi uygundur.</p> <p>“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.”</p>	
<p>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.</p>	<p>Uludağ Üni-Farmakoloji-Toksikoloji</p>	<ol style="list-style-type: none">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”	<ol style="list-style-type: none">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 çözen, propolis çözücü miktarı, ekstraksiyon süresi, ısı uygulaması ve karışıma sistemleri gibi	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>

		<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>4. “Su bazlı da 0,5 mg/L” mümkündür ve kolaylıkla uygulanabilir. Bu durum su bazlı propolis ürünlerinin de kalitesini standardize etmemizi sağlayacaktır.</p>	
<p>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.</p>	<p>Celal ÇAY</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve</p>	<p>Aksuvital</p>	<p>Farklı ekstre hazırlama yöntemlerinden dolayı piyasaya arz edilecek ürünün içerisindeki Flavonoid yapıları farklılık gösterebilir. Ekstraksiyonda kullanılan çözücü bu farklılığın en</p>	<p>a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>

her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.

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

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 acid
- quercetin
- artemisinin C
- naringenin
- catechol
- rutin
- myricetin
- hesperedin
- apigenin
- CAPE
- chlorogenic acid

<p>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.</p>	<p>Balparmak</p>	<p>Ürün konsantrasyonundaki miktara bağlı olarak içeriğindeki maddelerin oranları değişmektedir, bu nedenle 8 yerine en az 4 olarak belirtilmeli ve limit belirtilmemelidir.</p> <p>Tablo.2. Başlığının öneride belirtildiği gibi düzenlenmesi anlaşılabilirlik açısından daha uygun olacaktır. Fenolik bileşenlerin farklı türevleri olduğu için maddenin yanına türevlerini de kapsadığı belirtilmelidir.</p>	<p>b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 4 tanesini içermelidir.</p> <p>Tablo 2. Propolis Ürününde Bulunabilecek Fenolik Bileşikler”</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>
<p>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.</p>	<p>Bingöl Üni.</p>	<p>Propolisin içermesi gereken en az bileşenler verilmiş fakat ürünün antioksidan özellikleri ile ilgili bilgiler verilmemiştir. Ürünün taşıdığı için gerekli olduğu düşünülmektedir.</p>	<p>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 taşıdığı için gerekli olduğu düşünülmektedir.</p>	<p>Antioksidan ibaresinin kullanımı mevzuat açısından uygun görülmedi.</p>
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve</p>	<p>Erciyes Üni.- Gıda Müh.</p>	<p>Bu ekte sıralanan bileşiklerin hangi konsantrasyonda bulunması gerektiği belirtilmiş. “Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en</p>	<p>Bu maddelerin propolisten gelmesi gerektiği ve sonradan saf kimyasal olarak eklenemeyeceği belirtilmeli.</p> <p>Tebliğin en kritik noktalarından biri konsantrasyonlar hakkında spesifik</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>

her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.		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 konsantrasyonda bulunacağına dair bilimsel kanıt var mı.	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	
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	Konu ile ilgili Ar-Ge çalışmaları ve Uluslararası Mevzuat tekrar gözden geçirilmelidir.	Uygun görülmedi.

		mevzuata konulmalıdır. Aksi taktirde ortaya çıkacak sonuçlar birçok kesimin mağdur olmasına sebebiyet verebilecektir.		
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 taşış 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 yıllardır 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 toplantılarda bildirdim. Fark sadece bileşimdedir. Bizim grubumuz TÜBİTAK projesiyle etanollü ve	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.

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 hücrelerine viral bileşenin yapışmasını sağlayan 3a kanal proteinini bloke eder, host hücrelerinde immün sistemi supresse eden PAK-1 enzimini inhibe eder, immünomodülasyonu sağlar ve viral replikasyonu durdurur (Berretta AA,et al.

		<p>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 tebliğimize göre biz bu çalışmaları yapamayacağız. Dolayısıyla, teklifimin dikkate alınmasını arz ederim.</p>		
<p>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.</p>	<p>Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Uygun görülmedi. Madde revize edildi.</p>
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri</p>	<p>TÜBİTAK</p>	<p>Tablo 2 ürün özelliklerinde geçen tüm bileşen isimleri İngilizce olarak yazılmıştır. Ayrıca tabloda</p>	<p>Tablo 2 ürün özelliklerinde geçen bileşen isimleri Türkçe yazılmalıdır. İlave olarak parantez için de</p>	

<p>p-coumaric acid pinobanksin 3-acetate galangin cinnamic acid chrysin pinocembrin caffeic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin artepiilin C naringenin catechol rutin myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid</p>		<p>yer alan “CAPE” nin açık adı tanımlanmamıştır.</p>	<p>İngilizceleri de verilebilir. Tablo’da geçen “CAPE” nin açık adı yazılmalıdır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri</p> <p>p-coumaric acid inobanksin 3-acetate alanganin namic acid hrysin inocembrin affeic acid aempferol erulic acid</p>	<p>Muğla Sıtkı Koçman Üni - Bitk. Hayvnsl. Üretim</p> <p>Ula Ali Koçman MYO</p>	<p>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.</p>	<p><u>Galic 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.</u></p>	<p>Liste revize edildi.</p>

benzoic acid quercetin arbutin naringenin catechol rutin myricetin hesperidin apigenin CAPE chlorogenic acid		Tablo 2'deki yazım hataları düzeltilmelidir	Tablo 2'de asit isimlerinin yazılışlarına dikkat edilmelidir			
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	TOBB		BİLEŞEN	HAM PROPOLİS	PROPOLİS	Uygun görülmedi. Ham propolis için ayrıca bir tablo oluşturuldu.
-coumaric acid inobanksin 3-acetate alangin innamic acid nrysin inocembrin caffeic acid p-coumaric acid benzoic acid quercetin arbutin naringenin catechol rutin myricetin hesperidin apigenin	TAB		Balsam % [2-4]	Minimum: 45	-	
	BEEO		Kuru madde [4,5]	-	5-50*	
	Giresun Üni.					
	GLADER					

CAPE chlorogenic acid	

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	Bulunmam alı (<1mg/g)	Bulunmamalı (<1µg/ml)	
Petrol ve türevi yağlar- katran	Bulunmam alı (<1mg/g)	Bulunmamalı (<1µg/ml)	
Çözünmeyen Süspansiyon 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.			
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	Sağlık Ürünleri Derneği- SURDER		BİLEŞEN	HAM PROPOLİS	PROPOLİS ÖZÜTÜ	Uygun görülen PROPOLİS EKSTRESİ
coumaric acid			Balsam % [2-4]	Minimum: 45	-	Ham propolis için ayrıca bir tablo oluşturuldu.
inobanksin 3-acetate			Kuru madde [4,5]	-	5-50*	Minimum: 70
alangin						
innamic acid						
hrysin						
inocembrin						
affeic acid						
aempferol						
erulic acid						
enzoic acid						
uaracetin			Toplam Fenolik [5]	Minimum: %2.5	Minimum: 20 mg/ml	Minimum: 40 mg/ml
rtapiilin C			Toplam Flavonoid [5]	Minimum: %1.5	Minimum: 15 mg/ml	Minimum: 30 mg/ml
aringenin			Toplam Antioksidan Kapasite	Minimum: 50	Minimum: 50 mg/ml	Minimum: 100 mg/ml
atechol						
itin						
yricetin						
esperedin						
bigenin						

CAPE chlorogenic acid	

CUPRAC [4 , 6]	100 mgTE/ g			
pH [2]	-	3-6		-
Balmumu [2,4,7]	Maksi mum: 50	**		**
İlave Boyar madde	Bulun mamal 1 (<1mg /g)	Bulunmamalı (<1µg/ml)		Bulunmamalı (<1µg/ml)
Petrol ve türevi yağlar-katran	Bulun mamal 1 (<1mg /g)	Bulunmamalı (<1µg/ml)		Bulunmamalı (<1µg/ml)
Çözünmeyen Süspanse Madde	-	≤% 1		-
Polen % [8,9,10]	Domin ant polen (DP) (>45%); sekond er 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.	
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak	-p-coumaric acid - pinobanksin 3-acetate -galangin -cinnamic acid -chrysin -pinocembrin -caffeic acid -kaempferol -ferulic acid -benzoic acid -quercetin -arctepiilin C -naringenin -catechol	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	Uygun görüldü.
-coumaric acid -pinobanksin 3-acetate -galangin -cinnamic acid -chrysin -pinocembrin -caffeic acid -kaempferol -ferulic acid -benzoic acid				

<p>quarctetin artepiilin C naringenin catechol rutin myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid</p>		<p>-rutin -myricetin -hesperedin -apigenin -CAPE -chlorogenic acid</p>	<p>- pinocembrin - caffeic acid - kaempferol - ferulic acid -benzoic acid - quarctetin - artepiliin C - naringenin - catechol - rutin - myricetin - hesperedin - apigenin - CAPE -chlorogenic acid</p>	
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri</p> <p>-coumaric acid inobanksin 3-acetate alangenin innamic acid nrysin inocembrin</p>	<p>Kastamonu Üni.-Gıda Müh.</p>	<p>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 olarak etkiler. Gerek yaptığımız çalışmalarda kendi tespitlerimize dayanarak,</p>	<p>Bilimsel literatür ve yapılan çalışmalar göz önünde bulundurularak tablodaki fenolik madde çeşitliliği artırılmalıdır.</p>	<p>Liste revize edildi.</p>

<p>caffaic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin arbutin naringenin catechol rutin myricetin hesperidin apigenin CAPE chlorogenic acid</p>		<p>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 miktarlarda 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.</p>		
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri</p> <p>coumaric acid inobanksin 3-acetate alanganin cinnamic acid chrysin cinchonin caffaic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin</p>	<p>Muğla Sıtkı Koçman-Arıcılık ve Çam Balı Uyg. ve Araş. Merk.</p> <p>Muğla Sıtkı Koçman-Gıda İşleme Böl.</p>	<p>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.</p> <p>2)Tablo 2'deki yazım hataları düzeltilmelidir</p>	<p>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.</p>	<p>Liste revize edildi.</p>

artepeilin C naringenin catechol rutin myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid			2)Tablo 2‘de asit isimlerinin yazılışlarına dikkat edilmelidir	
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	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.
-coumaric acid inobanksin 3-acetate alengin innamic acid nrysin inocembrin affeic acid aempferol erulic acid enzoic acit uarctin rtepiilin C aringenin atechol itin yricetin esperedin bigenin APE hlorogenic acid				

<p>caffeic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin artepiilin C naringenin catechol rutin myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid</p>			<p>- ferulic acid→ferulik asit - benzoic acid→benzoik asit - quercetin→ quercetin (aynısı) - artemisinin C→ artemisinin 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</p>	
<p>Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri</p> <p>-coumaric acid inobanksin 3-acetate alangin cinnamic acid chrysin cinchonin caffeic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin artepiilin C naringenin catechol rutin</p>	<p>Arıcılık Araştırma Enstitüsü</p>	<p>Propolis özellikleri tablosuna Ham propolis için: %Resin (Balsam) %Bal mumu eklenmeli</p> <p>Propolis Ekstraktı için Toplam Fenolik Propolis miktarı ifadeleri eklenmeli</p>	<p>Ham propolis için: %Resin (Balsam)= en az %50 gibi %Bal mumu en çok: %30 gibi</p> <p>Propolis Ekstraktı için Toplam Fenolik en az 100 mg GAE/g propolis gibi Propolis miktarı en az %30 (Kütlece veya hacimce) gibi</p>	<p>Ham propolis için ayrı bir tablo düzenlendi.</p> <p>Uygun görülmedi.</p>

myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid				
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	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 " <i>benzoic acit</i> " şeklinde yazılmıştır. Orijinal ismi " <i>benzoic acid</i> " yazılmalıdır	Uygun görüldü.
-coumaric acid inobanksin 3-acetate alanganin innamic acid hrysin inocembrin affeic acid aempferol erulic acid enzoic acit uarcetin rtepiilin C aringenin atechol itin myricetin esperedin pigenin APE hlorogenic acid				
Ek-3 Propolis Ürünleri Tablo 2 - Ürün Özellikleri	Erciyes Üni.- Gıda Müh.	Bileşik isimleri İngilizce yazılmış.	Bileşik isimleri Türkçe yazılmalıdır.	Uygun görüldü.
-coumaric acid				

pinobanksin 3-acetate galangin cinnamic acid chrysin pinocembrin caffeic acid kaempferol ferulic acid benzoic acid quercetin arteipiilin C naringenin catechol rutin myricetin hesperedin apigenin CAPE chlorogenic acid				
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.	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni-Müh.Fak.	Tabloda yer alan % değerleri (%) şeklinde gösterilmelidir. Arı ekmeği Rutubet % (en fazla) 22		Redaksiyonel düzeltme yapıldı.

Tablo 3- Ürün Özellikleri				Rutubetin %22 olması yüksek bir değerdir. Bu değer düşürülmeli.									
	Arı Poleni	Kuru Polen											
Rutubet % (en fazla)	22	8											
Protein % (en az)	13	15											
Kül % (en fazla)	3	3											
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1											
Glukoz+fruktoz	3,5	4											
Toplam yağ % (en az)	1,5												
<p>Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.</p> <p>Tablo 3- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Arı Poleni</td> <td>Kuru Polen</td> </tr> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Protein % (en az)</td> <td>13</td> <td>15</td> </tr> </table>				Arı Poleni	Kuru Polen	Rutubet % (en fazla)	22	8	Protein % (en az)	13	15	<p>Bingöl Üni.</p> <p>Yazılan bu miktarların önünde < ve > simgeleri olmadığı için, Glukoz+fruktoz dan sonra parantez içinde az / en fazla ifadeleri yazılması gerekmektedir.</p> <p>Fruktoz/glukoz oranı arı ekmeğindeki sütununda; Toplam yağ % (en az) miktarı kurutulmuş polen ve arı ekmeği</p>	<p>Redaksiyonel düzeltme yapıldı.</p>
	Arı Poleni	Kuru Polen											
Rutubet % (en fazla)	22	8											
Protein % (en az)	13	15											

Kül % (en fazla)	3	3		3
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1		
Glukoz+fruktoz	3,5	4		5
Toplam yağ % (en az)	1,5			

sütununda “Aranmaz” vs şeklinde ifade edilebilir.

Ek-4
Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği
b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3’de verilmiştir.

Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER

Tablo 3- Ürün Özellikleri

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

	Yaş Arı Poleni	Kurutulmuş Polen ve Liyofilize Polen	Arı Ekmeği	Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.
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%																						
<p>Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.</p> <p>Tablo 3- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Poleni</th> <th>Kurutulmuş Poleni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Protein % (en az)</td> <td>13</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Kül % (en fazla)</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Fruktoz/glukoz</td> <td>> 1</td> <td>> 1</td> </tr> <tr> <td>Glukoz+fruktoz</td> <td>3,5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ % (en az)</td> <td>1,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Arı Poleni	Kurutulmuş Poleni	Rutubet % (en fazla)	22	8	Protein % (en az)	13	15	Kül % (en fazla)	3	3	Fruktoz/glukoz	> 1	> 1	Glukoz+fruktoz	3,5	4	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.
	Arı Poleni	Kurutulmuş Poleni																							
Rutubet % (en fazla)	22	8																							
Protein % (en az)	13	15																							
Kül % (en fazla)	3	3																							
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1																							
Glukoz+fruktoz	3,5	4																							
Toplam yağ % (en az)	1,5																								
<p>Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.</p> <p>Tablo 3- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Poleni</th> <th>Kurutulmuş Poleni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>		Arı Poleni	Kurutulmuş Poleni	Rutubet % (en fazla)	22	8	Ziraat Fak.Prof. Sibel SİLİCİ	Arı poleni ve arı ekmeğinin kalitesi açısından mikrobiyolojik kriterler önemli olduğu için bu kriterlerin eklenmesi uygun olacaktır.	Örneğin Toplam canlı...<100.000 cfu/g Maya/küf<50.000 cdfu/g Enterobacteria...<100 cfu/g Esherichia coli..... Bulunmamalı Staphylococcus aureus.... Bulunmamalı Salmonella..... Bulunmamalı	Uygun görülmedi.															
	Arı Poleni	Kurutulmuş Poleni																							
Rutubet % (en fazla)	22	8																							

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						
Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünler e ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.	Balparmak		Polen ürün kalitesi açısından mikrobiyolojik değerler çok önemli olduğu için öneride belirtildiği gibi kriterler eklenmelidir.		<u>Mikrobiyoloji</u> Toplam canlı <100.000cfu/g Maya küf <50.000cfu/g Enterobacteria <100 cfu/g Salmonella Bulunmamalı(cfu/25 g) Staph. Aureus g) E. coli Bulunmama lı Bulunmama lı		Uygun görülmedi.
Tablo 3- Ürün Özellikleri							
	Arı Poleni	Kuru Poleni					
Rutubet % (en fazla)	22	8					
Protein % (en az)	13	15					
Kül % (en fazla)	3	3					
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1					
Glukoz+fruktoz	3,5	4					
Toplam yağ % (en az)	1,5						

<p>Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.</p> <p>Tablo 3- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Poleni</th> <th>Kuru Poleni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Protein % (en az)</td> <td>13</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Kül % (en fazla)</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Fruktoz/glukoz</td> <td>> 1</td> <td>> 1</td> </tr> <tr> <td>Glukoz+fruktoz</td> <td>3,5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ % (en az)</td> <td>1,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Arı Poleni	Kuru Poleni	Rutubet % (en fazla)	22	8	Protein % (en az)	13	15	Kül % (en fazla)	3	3	Fruktoz/glukoz	> 1	> 1	Glukoz+fruktoz	3,5	4	Toplam yağ % (en az)	1,5		<p>Balparmak</p>	<p>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.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Poleni</th> <th>Kurutulmuş Polen</th> <th>Arı Ekmeği</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>10</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Protein % (en az)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table>		Arı Poleni	Kurutulmuş Polen	Arı Ekmeği	Rutubet % (en fazla)	22	10	22	Protein % (en az)	10	12	14	<p>Uygun görüldü.</p>
	Arı Poleni	Kuru Poleni																																			
Rutubet % (en fazla)	22	8																																			
Protein % (en az)	13	15																																			
Kül % (en fazla)	3	3																																			
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1																																			
Glukoz+fruktoz	3,5	4																																			
Toplam yağ % (en az)	1,5																																				
	Arı Poleni	Kurutulmuş Polen	Arı Ekmeği																																		
Rutubet % (en fazla)	22	10	22																																		
Protein % (en az)	10	12	14																																		
<p>Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.</p> <p>Tablo 3- Ürün Özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Arı Poleni</th> <th>Kuru Poleni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rutubet % (en fazla)</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Protein % (en az)</td> <td>13</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>		Arı Poleni	Kuru Poleni	Rutubet % (en fazla)	22	8	Protein % (en az)	13	15	<p>Muğla Sıtkı Koçman-Bitk. Hayvnsl. Üretim</p> <p>Ula Ali Koçman MYO</p>	<p>Ürün özellikleri tablosunda ürün özelliği olarak belirlenen kriterlerin artırılması daha iyi olacaktır.</p>	<p>Tablo 4'de laktik asit ve karbonhidrat değerleri eklenebilir</p>	<p>Uygun görülmedi.</p>																								
	Arı Poleni	Kuru Poleni																																			
Rutubet % (en fazla)	22	8																																			
Protein % (en az)	13	15																																			

Kül % (en fazla)	3	3		3
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1		
Glukoz+fruktoz	3,5	4		5
Toplam yağ % (en az)	1,5			

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

Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği
b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3- Ürün Özellikleri

Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder)
TGDF

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.

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

	Arı Poleni	Kurutulmuş Arı Poleni	Arı Ekmeği	Tabloların üzerinden geçilerek Tablolara Taslaktaki son hali verildi.
Rutubet % (en fazla)	22	10	22	
Protein % (en az)	10	12	14	

<u>Mikrobiyoloji</u>		Uygun görülmedi.
Toplam canlı	<100.000cfu/g	
Maya küf	<50.000cfu/g	
Enterobacteria	<100 cfu/g	

	Arı Poleni	Kurutulmuş Polen	Arı Ekmeği		Salmonella	Bulunmamalı(cfu/25g)	
Rutubet % (en fazla)	22	8	22		Staph. Aureus	Bulunmamalı	
Protein % (en az)	13	15	14		E. coli	Bulunmamalı	
Kül % (en fazla)	3	3	3				
Fruktoz/glukoz	> 1	> 1					
Glukoz+fruktoz	3,5	4	5				
Toplam yağ % (en az)	1,5						
Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 3'de verilmiştir.	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.			Tablo 4 kaldırıldı.Uygun görüldü. Arı EkmeğiTaTablo 4 kaldırıldı Tablo 3 deki öneriler uygun görülmedi.
Tablo 3- Ürün Özellikleri	Arı Poleni	Kuru Polen			Taze Polen	Kurutulmuş Polen ve Liyofille Polen	
Rutubet % (en fazla)	22	8			30	8	20
Protein % (en az)	13	15			13-25	13-40	13-40
Kül % (en fazla)	3	3					
Fruktoz/glukoz	>1	>1					
Glukoz+fruktoz	3,5	4					
Toplam yağ % (en az)	1,5				10-40	10-40	10-40
					Toplam karbonhidrat % [2,3,6,7]		

Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Astragalus spp.</i>
		Piren/Pür en, Funda	<i>Calluna vulgaris</i> <i>Erica spp.</i>
		Kanola	<i>Brassica napus</i>
		Yonca	<i>Medicago sativa</i>
		Ayçiçeği	<i>Helianthus annuus</i>
		Üçgül	<i>Trifolium spp.</i>
		Hayıt	<i>Vitex spp.</i>
		Fazelya	<i>Phacelia tanacetifolia</i>
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane	<i>Castanea sativa</i>
		Ökalyptus	<i>Eucalyptus spp.</i>
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Robinia pseudoacacia</i>
	10	Narenciy e	<i>Citrus spp.</i>
		Biberiye	<i>Rosmarinus officinalis</i>
		Kekik	<i>Thymus spp.</i> <i>Origanum spp.</i> <i>Thymbra spp.</i> <i>Coridathymus spp.</i>

standardization. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, 82(4), 893-902.

	5	Ihlamur	Til			
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				Muğla Sıtkı Koçman-Arıcılık ve Çam Balı Uyg. ve Araş. Merk.	Ürün özellikleri tablosunda ürün özelliği olarak belirlenen kriterlerin artırılması daha iyi olacaktır.	Tablo 4’de laktik asit ve karbonhidrat değerleri eklenebilir
				Muğla Sıtkı Koçman-Gıda İşleme Böl.		
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Ara			
Normal olan unifloral türler	45	Geven	Ast			
		Piren/Püren, Funda	Ca Eri			
		Kanola	Bro			
		Yonca	Me			
		Ayçiçeği	He			
		Üçgül	Tri			
		Hayıt	Vit			
Fazelya	Ph tan					
	70	Kestane	Ca			

Yoğun olan unifloral türler		Ökalyptus	<i>Eucalyptus</i>			
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Rosa</i>			
	10	Narenciyeler	<i>Citrus</i>			
		Biberiye	<i>Rosmarinus</i>			
		Kekik	<i>Thymus</i>			
	5	Ihlamur	<i>Tilia</i>			
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.	Arıcılık Araştırma Enstitüsü	Tablo 4 de yer alan polen oranları monofloral ballar için geçerlidir. Bu nedenle çıkartılmalıdır.		Uygun görüldü.		

Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri			
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Ara
Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Ast</i>
		Piren/Pür en, Funda	<i>Ca</i> <i>Eri</i>
		Kanola	<i>Bro</i>
		Yonca	<i>Me</i>
		Ayçiçeği	<i>Hel</i>
		Üçgül	<i>Trij</i>
		Hayıt	<i>Vit</i>
Fazelya	<i>Ph</i> <i>tan</i>		
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane Ökalyptus	<i>Ca</i> <i>Euc</i>
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Rol</i> <i>pse</i>
	10	Narenciy e	<i>Cit</i>

		Biberiye	<i>Ros</i>				
		Kekik	<i>Thy</i>				
			<i>Orn</i>				
			<i>Thy</i>				
			<i>Co</i>				
	5	Ihlamur	<i>Til</i>				
Ek-4 Arı Polen, Kurutulmuş Arı Polen 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				Bingöl Üni.	Tek 1 (bir) taksona dayanan monofloral ballarda ilgili taksonun Otör adı ilave edilmeli Az olan unifloral türler listesinde verilen Kekik balmakaynaklık sağlayan genuslar arasında listelenen	1) <i>Brassica napus</i> L. <i>Medicago sativa</i> L. <i>Helianthus annuus</i> L. <i>Phacelia tanacetifolia</i> Benth.	Uygun görülmedi.
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Ara				
Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Ast</i>				
		Piren/Püren, Funda	<i>Cal</i>				
		Kanola	<i>Bro</i>				

		Yonca	<i>Me</i>				
		Ayçiçeği	<i>He</i>				
		Üçgül	<i>Tri</i>				
		Hayıt	<i>Vit</i>				
		Fazelya	<i>Ph</i> <i>tan</i>				
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane	<i>Ca</i>				
		Ökalyptus	<i>Euc</i>				
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Rob</i> <i>pse</i>				
	10	Narenciyeye	<i>Cit</i>				
		Biberiye	<i>Ros</i> <i>offi</i>				
		Kekik	<i>Thy</i> <i>Or</i> <i>Thy</i> <i>Co</i>				
5	Ihlamur	<i>Til</i>					
Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği		Bingöl Üni.	<i>Coridathymus</i> spp. genusu <i>Thymra</i>L. Genusu ile birleştirildiğinden ilgili	<i>Castanea sativa</i> L. <i>Robinia pseudoacacia</i> L. <i>Rosmarinus officinalis</i> L. 2) Kekik <i>Thymus</i> spp.	Uygun görülmedi.		

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	Ara
Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Ast</i>
		Piren/Püren, Funda	<i>Ca</i> <i>Eri</i>
		Kanola	<i>Bro</i>
		Yonca	<i>Me</i>
		Ayçiçeği	<i>He</i>
		Üçgül	<i>Tri</i>
		Hayıt	<i>Vit</i>
Fazelya	<i>Ph</i> <i>tan</i>		
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane	<i>Ca</i>
		Ökalyptus	<i>Euc</i>
	15	Akasya	<i>Roi</i> <i>pse</i>

genus listeden çıkarılmalıdır.

Origanum spp.
Thymbra spp.

Az olan unifloral türler	10	Narenciy e	Cit			
		Biberiye	Ros offi			
		Kekik	Thy Ori Thy Co			
	5	Ihlamur	Til			
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				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.
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Arı			
Normal olan unifloral türler	45	Geven	Ast			
		Piren/Püren, Funda	Ca Eri			
		Kanola	Bro			

		Yonca	<i>Me</i>				
		Ayçiçeği	<i>Hel</i>				
		Üçgül	<i>Trij</i>				
		Hayıt	<i>Vit</i>				
		Fazelya	<i>Ph</i> <i>tan</i>				
Yoğun olan uniflora l türler	70	Kestane	<i>Ca</i>				
		Ökalyptus	<i>Euc</i>				
Az olan uniflora l türler	15	Akasya	<i>Ros</i> <i>pse</i>				
	10	Narenciy e	<i>Cit</i>				
		Biberiye	<i>Ros</i> <i>offi</i>				
		Kekik	<i>Thy</i> <i>Ort</i> <i>Thy</i> <i>Col</i>				
	5	Ihlamur	<i>Til</i>				

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				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.
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Arı				
Normal olan unifloral türler	45	Geven Piren/Pür en, Funda Kanola Yonca Ayçiçeği Üçgül Hayıt Fazelya	<i>Ast</i> <i>Ca</i> <i>Eri</i> <i>Bro</i> <i>Me</i> <i>He</i> <i>Tri</i> <i>Vit</i> <i>Ph</i> <i>tan</i>				
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane Ökalyptus	<i>Ca</i> <i>Euc</i>				

Az olan unifloral türler	15	Akasya	Ros pse				
	10	Narenciy e	Cit				
		Biberiye	Ros offi				
		Kekik	Thy Orn Thy Co				
5	Ihlamur	Til					
<p>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</p>				Kastamonu Üni.-Gıda Müh.	Literatürde pek çok yerde kullanıldığı ve dilimize de geçtiği üzere “ağırlıklı tek flora kaynaklı” manasındaki kelime “ <i>monofloral</i> ”dır. Son dönemlerde birkaç yayında unifloral kelimesi popüler olarak kullanılan bir terimdir. Oysa bal konusunda yapılan pek çok yayında monofloral terimi, karşıtı olarak da <i>multifloral</i> terimi kullanılmaktadır. Ayrıca arıcılar arasında da bu kelimelerin kullanımı yaygındır.	Unifloral kelimesinin yerine alışlagelen “ monofloral ” kelimesinin kullanımının daha doğru olacağı kanısındayım. (Ya da bu kelimelerin yerine Türkçe bir karşılık bulunmalı ve tebliğin tanımlar kısmında verilmelidir)	Uygun görüldü.
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Arı				

Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Astragalus spp.</i>
		Piren/Pür en, Funda	<i>Calluna vulgaris</i> <i>Erica spp.</i>
		Kanola	<i>Brassica napus</i>
		Yonca	<i>Medicago sativa</i>
		Ayçiçeği	<i>Helianthus annuus</i>
		Üçgül	<i>Trifolium spp.</i>
		Hayıt	<i>Vitex spp.</i>
		Fazelya	<i>Phacelia tanacetifolia</i>
Yoğun olan unifloral türler	70	Kestane	<i>Castanea sativa</i>
		Ökalisptus	<i>Eucalyptus spp.</i>
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Robinia pseudoacacia</i>
	10	Narenciy e	<i>Citrus spp.</i>
		Biberiye	<i>Rosmarinus officinalis</i>
		Kekik	<i>Thymus spp.</i> <i>Origanum spp.</i> <i>Thymbra spp.</i> <i>Coridathymus spp.</i>

	5	Ihlamur	Tilla				
<p>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</p>				<p>Sağlıklı Yaşam Platformu Derneği (Balder) TGDF</p>	<p>Taslakta yer alan tablo bal özelinde bitkinin nektar ve polen verme özelliği baz alınarak oluşturulmuştur. Polen için genel olarak min %45 şartı aranmaktadır.</p>	<p>Uygun görüldü.</p>	
Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Ara				
Normal olan unifloral türler	45	Geven	Ast				
		Piren/Püren, Funda	Ca Eri				
		Kanola	Bro				
		Yonca	Me				
		Ayçiçeği	He				
		Üçgül	Tri				
		Hayıt	Vit				
Fazelya	Ph tan						
	70	Kestane	Ca				

Yoğun olan unifloral türler		Ökalyptus	<i>Eucalyptus</i>			
Az olan unifloral türler	15	Akasya	<i>Rosalindia</i>			
	10	Narenciyeler	<i>Citrus</i>			
		Biberiye	<i>Rosmarinus officinalis</i>			
		Kekik	<i>Thymus orientalis</i> <i>Thymus capitatus</i>			
	5	Ihlamur	<i>Tilia</i>			
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.	Sağlık Ürünleri Derneği-SURDER	Ek-4 Arı Poleni, Kurutulmuş Arı Poleni ve Arı Ekmeği b) Ürünlere ait özellikler Tablo 4'te verilmiştir.	Uygun görüldü.			

<p>e)Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.</p>		<p>c) Bu tablonun bu mevzuatta anlamı ve yeri yoktur.</p>		
--	--	---	--	--