

**Tarım ve Orman Bakanlığından:**

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

**Amaç**

**MADDE 1** – (1) Bu Tebliğın 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.

**Kapsam**

**MADDE 2** – (1) Bu Tebliğ; gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ve 4 üncü maddede ‘bu Tebliğ kapsamındaki ürünler’ başlığı altında tanımlanan ürünleri kapsar.

(2) Bu Tebliğ; Tebliğ kapsamındaki ürünlerin karışımlarını veya bileşen olarak kullanıldığı diğeri gıda veya takviye edici gıdaları kapsamaz.

(3) Bu Tebliğ; gıda ve takviye edici gıda kapsamı dışındaki apiterapi gibi sağlık uygulamalarında ihtiyaç duyulan ürünleri kapsamaz.

**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.

**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,

b) Takviye edici gıda: 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında piyasaya arz edilen ürünü,

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;

a) Arı sütü: Genç işçi arılarının (Apis mellifera L) hipofarenjiyal ve mandibular bezlerinden salgılanan, pelte kıvamında, açık krem-kemik renginde, kendine has kokuya ve yakıcı tada sahip, larva içermeyen arı ürününü,

b) Arı sütü tozu: Arı sütünün uygun kurutma teknikleri ile kurutulması ile elde edilen ürünü,

c) Propolis Ürünleri: Uygun işleme teknikleri ile propolisten elde edilen besin öğeleri ve biyoaktif bileşenler ile bu Tebliğde izin verilen diğeri bileşenlerin karışımıyla hazırlanan, üretildiği propolisin karakteristik özelliklerine sahip sıvı, konsantre veya toz formdaki işlenmiş ürünleri,

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,

d) Kurutulmuş Arı Polen: Arı polenin uygun 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.

### **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.

### **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**MADDE 7** – (1) Arı sütü, arı sütü tozu, arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeğinde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan propolis ürünlerinde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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 hükümlere de uygun olur

a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmelidir. Bunu sağlamak için çözündürüp tekrar ambalajlama işlemi yapılmayacak şekilde ışık geçirmeyen cam ambalaj ile ambalajlanmalıdır.

b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar + 4 C’de muhafaza edilmelidir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler gıda veya takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilebilir.

ç) Propolis ürünleri gıda olarak yalnızca sıvı formda piyasaya arz edilebilir. Takviye edici gıdalarda kullanılan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formdaki propolis ürünleri takviye edici gıda dışında gıda olarak piyasaya arz edilmez.

### **Etiketleme**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu genel hükümlere ek olan hükümlere aşağıda yer verilmiştir.

a) Takviye edici gıda olarak piyasaya arz edilen ürünler 02.05.2013 tarihli ve 28635 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmeliği kapsamında belirlenmiş etiketleme kurallarına uygun olur.

b) Gıda olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketi üzerinde takviye edici gıdalar için geçerli ‘tüketilmesi tavsiye edilen günlük porsiyon miktarı’ verilemez. Takviye edici gıda için belirlenmiş özel kurallar kullanılmaz.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde ‘4 yaş ve altı çocukların tüketmesi uygun değildir’ ifadesi belirgin bir şekilde yazılır.

ç) Propolis ürünlerinin çözücüsü etikette belirtilmelidir.

d) Propolis ürünleri piyasaya arz edilmiş formuna göre propolis ekstraktı, propolis özütü, propolis tozu gibi uygun isimler ile adlandırılabilir.

e) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis miktarı ambalaj miktarı üzerinden % olarak belirtilmelidir.

### **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.

### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur

a) Arı sütü, üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar -18 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.

b) Arı poleni, kurutulmuş arı poleni ve arı ekmeği + 4 C’de muhafaza edilmeli, taşınmalı ve depolanmalıdır.

### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 15 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Yürürlük**

**MADDE 18 – (1)** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### **Yürütme**

**MADDE 19 – (1)** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

## **Ek-1 Genel Hükümler**

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.

## **Ek-2 Arı Sütü ve Arı Sütü Tozu**

a) Bu ürünlere dışarıdan herhangi bir madde ilave edilemez.

b) Ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1- Ürün Özellikleri

	Arı Sütü	Arı Sütü Tozu
Rutubet %	53 - 70	<5
10-hidroksi-δ-2-dekenoik asit (10-HDA) (%), (En az)	1.4	>3.5
Protein %	11-18	27 - 41
Fruktoz %	2 - 9	6 - 27
Glukoz %	2 - 9	6 - 27
Sakkaroz % (en fazla)	3	9
Maltoz % (en fazla)	1,5	4.5
Erloz % (en fazla)	0.5	1.5
Maltotrioze % (en fazla)	0.5	1.5

Laktoz	Bulunmamalı	Bulunmamalı
pH	3.4 – 4.5	3.4 – 4.5
Toplam yağ %	2 - 8	8 - 19
Toplam Asitlik ((1 M NaOH) ml/100 g) [1, 16]	30-53	Aranmaz

### Ek-3 Propolis Ürünleri

- a) Propolis ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan propolis, başta uluslararası standartlar olmak üzere ulusal veya uluslararası standartlarda belirlenen fizikokimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
- b) Propolis ürünleri farklı propolis türleri için karakterize olan ve Tablo 2’de verilen bileşenlerin en az 8 tanesini ve her birini en az 1 mg/L veya 1 mg/kg olacak şekilde içermelidir.

Tablo 2 - Ürün Özellikleri

<ul style="list-style-type: none"> <li>- p-coumaric acid</li> <li>- pinobanksin 3-acetate</li> <li>- galangin</li> <li>- cinnamic acid</li> <li>- chrysin</li> <li>- pinocembrin</li> <li>- caffeic acid</li> <li>- kaempferol</li> <li>- ferulic acid</li> <li>- benzoic acid</li> <li>- quercetin</li> <li>- artemisinin C</li> <li>- naringenin</li> <li>- catechol</li> <li>- rutin</li> <li>- myricetin</li> <li>- hesperedin</li> <li>- apigenin</li> <li>- CAPE</li> <li>- chlorogenic acid</li> </ul>
---

### Ek-4 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.

Tablo 3- Ürün Özellikleri

	Arı Poleni	Kurutulmuş Polen	Arı Ekmeği
Rutubet % (en fazla)	22	8	22
Protein % (en az)	13	15	14

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

c) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen unifloral polenler Tablo 4’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.

Tablo 4- Botanik kaynağı belirtilen polenlerin minimum polen içerikleri

Polenin Temsil Edilmesi	% (En az)	Botanik kaynak	Aranacak tür
Normal olan unifloral türler	45	Geven	<i>Astragalus spp.</i>
		Piren/Püren, 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	Narenciye	<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