



ANKARA
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI
BİRLİĞİ

Sayı : E-35889452-002.242-057372
Konu : Tebliğler

Tarih: 18/09/2026
Sayı: 35889452-002.242-E.057372



057372

ODALARIMIZA (2026/164) NOLU GENELGE

İlgi : Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanlığı'nın (Ar-Ge Müdürlüğü) 16.09.2026 tarih ve 54826179-435.01.03-107/140 sayı ve 2026/140 nolu genelgesi.

Yazımız ekinde sunulan ilgi genelgede;" 16.09.2026 tarih ve 33372 sayılı Resmi Gazetede,

1. Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No:2019/12)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ yayımlanmıştır.

Buna göre;

- Çeşnili içme sütlerinde kullanılacak toplam çeşni oranı kütlece en az % 1 olacaktır.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ilave edilebilecek şekerin oranı kütlece en fazla % 5 olacak ürünün toplam şeker oranı kütlece % 9,5'i geçemeyecektir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere yarı beyaz şeker, beyaz şeker ve ekstra beyaz şeker eklenebilecektir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde sadece doğal aroma vericiler kullanılacaktır.
- Üretiminde şeker kullanılan içme sütlerinin etiket bilgilerinde, temel görüş alanında ağırlıkça % ... ilave şeker içerir ibaresine yer verilecektir.
- İçme sütleri yağ miktarları tam yağlı süt, yağlı süt, yarım yağlı süt ve yağsız süt olarak belirtilecektir. Farklı yağ içerikli içme sütü piyasaya arz edilemeyecektir.
- Sadece tam yağlı ve yağlı içme sütlerinde doğal ifadesi kullanılabilecektir.
- Doğal ifadesinin kullanılacağı içme sütleri, katkı maddesi, çeşni maddesi, aroma verici ve benzeri hiçbir ilave bileşen içermeyecektir.
- Laktozsuz ya da laktozu azaltılmış içme sütlerinde doğal ifadesi kullanılmayacaktır.

2. Yine aynı Resmi Gazetede Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği yayımlanmıştır. Buna göre;

- Ürünlere et, süt, yumurta ve yoğurt haricinde protein ve azot kaynağı olabilecek diğer bileşenlerin eklenmesi engellenmiştir.
- Sucuk, pastırma ve kavurma gibi geleneksel ürünlerde tütsüleme işlemi ile fıstık ve peynir gibi çeşni maddelerinin kullanımı yasaklanmıştır.
- Burger ürününün tanımı ve kriterleri belirlenerek köfte kriterlerine uygun şekilde üretilmesi sağlanmıştır.
- Döner adının etikette üretim şekline bağlı olarak yaprak döner, yaprak-kıyma döner ve kıyma döner şeklinde belirtilmesi zorunlu hale getirilmiştir.
- Hazırlanmış kanatlı eti karışımları ile kanatlı eti dönerin yağ oranı %20'den %15'e indirilmiştir.

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 598866AC-DD58-42C7-8C32-1D3402302E40

Belge Doğrulama Adresi: <https://belge.ankesob.org.tr/>

Adres: Hacı Bayram Mah. Anafartalar Cad. No:10

Altındağ/ANKARA

Telefon No: 03123102244

Faks No: 03123109161

e-Posta: fatmabetuldegirmen@ankesob.org.tr

İnternet Adresi: www.ankesob.org.tr

KEP Adresi: ankesob@hs01.kep.tr

Ayrıntılı bilgi için:

Fatma Betül DEĞİRMEN

Yazı İşleri Personeli

Telefon No: 03123102244



-Nişasta ve soya gibi dolgu maddelerinin ürün ağırlığını artırmak amacıyla kullanılmasını önlemek için kısıtlamalar getirilmiştir. Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin detaylı bilgiler Resmi Gazetede yer almaktadır.

Söz konusu tebliğlerin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri **31.03.2027** tarihine kadar tebliğ hükümlerine uyum sağlamaları gerektiği" belirtilmektedir.

Bu çerçevede, konunun ilgili esnaf ve sanatkarlarımıza duyurulması önemli görülmektedir..

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederiz.



e-imzalıdır

Erdoğan ÖZEN
Genel Sekreter.



e-imzalıdır

Hüseyin AR
Başkan.

Ek: İlgi Genelge (1 Sayfa)

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 598866AC-DD58-42C7-8C32-1D3402302E40

Adres: Hacı Bayram Mah. Anafartalar Cad. No:10

Altındağ/ANKARA

Telefon No: 03123102244

Faks No: 03123109161

e-Posta: fatmabetuldegirmen@ankesob.org.tr

İnternet Adresi: www.ankesob.org.tr

KEP Adresi: ankesob@hs01.kep.tr

Belge Doğrulama Adresi: <https://belge.ankesob.org.tr/>

Ayrıntılı bilgi için:

Fatma Betül DEĞİRMEN

Yazı İşleri Personeli

Telefon No: 03123102244

