



KURULUŞ: 1951

İSTANBUL ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



Sayı : 6076

17 Eylül 2026

Tamim No: 2026/174
Konu: Tebliğler hk.

ODASI BAŞKANLIĞINA

İlgi: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nın; 16.09.2026 tarih ve 2026/140 sayılı genelgesi,

16.09.2026 tarihli 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.



KURULUŞ: 1951

İSTANBUL ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



Sayı : 6076

17 Eylül 2026

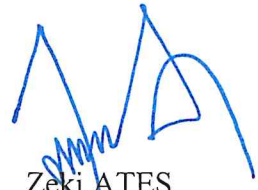
- 2. Yine aynı Resmi Gazetede “Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği” yayımlanmıştır. Buna göre;
- Ürünlere et, süt, yumurta ve yoğurt haricinde protein ve azot kaynağı olabilecek diğer bileşenlerin eklenmesi engellenmiştir.
- Sucuk, pastırma ve kavurma gibi geleneksel 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.
- 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 Gazete’de yer almaktadır.

Söz konusu tebliğlerin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31.03.2027 tarihine kadar tebliğ hükümlerine uyum sağlamaları gerekmektedir.

Bilgilerinizi ve konunun bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.


Lütfi DEMİR
Genel Sekreter


Zeki ATEŞ
Kurul Üyesi