

**DEĞİRMENCİLİK ÜRÜNLERİ; MALT; NIŞASTA; İNULİN;
BUĞDAY GLUTENİ**

Fasıl Notları.

1.- Bu Fasıla aşağıda yazılı olanlar dahil değildir:

- (a) Kahve yerine kullanılan kavrulmuş malt (09.01 veya 21.01 pozisyonları);
- (b) 19.01 pozisyonundaki hazırlanmış unlar, kabaca öğütülerek elde edilen küçük parçalar, kaba unlar veya nişastalar;
- (c) 19.04 pozisyonunda yer alan mısır gevreği (*corn flakes*) ve diğer ürünler;
- (d) 20.01,20.04 veya 20.05 pozisyonlarında yer alan sebzeler (hazırlanmış veya konserve edilmiş);
- (e) Eczacılık ürünleri (Fasıl 30); veya
- (f) Parfümeri, kozmetik veya tuvalet ürünleri karakterine haiz nişastalar (Fasıl 33).

2.- (A) Aşağıdaki tabloda isimleri yazılı değirmencilik ürünleri, kuru ürün üzerinden hesaplandığında ağırlık itibarıyla:

- (a) Nişasta oranı (modifiye edilmiş EWERS polarimetrik metodu ile tespit olunan), aşağıdaki tablonun (2) numaralı sütununda yazılı olandan fazla ise; ve
- (b) Bıraktığı kül miktarı (içine katılmış mineral maddeler varsa bunlara ait kısmı çıkarılmak kaydıyla), aşağıdaki tablonun (3) numaralı sütununda yazılı olanlardan fazla değil ise bu Fasılda yer alırlar.

Yukarıdaki şartları haiz olmayanlar 23.02 pozisyonunda sınıflandırılır. Bununla beraber, bütün halde, yuvarlatılmış, flokon halinde veya öğütülmüş hububat embriyoları daima 11.04 pozisyonunda sınıflandırılır.

- (B) Yukarıdaki yazılı şartlara göre bu Fasıla dahil olan ürünlerin, gözlerinin büyüklüğü aşağıdaki tablonun (4) veya (5) numaralı sütunlarında yazılı olan metal tellerden yapılmış eleklerden geçen miktarı, ağırlık itibarıyla aşağıdaki tablonun (4) veya (5) numaralı sütunlarında yazılı oranlardan az değilse 11.01 veya 11.02 pozisyonlarında yer alırlar.

Aksi halde 11.03 veya 11.04 pozisyonlarında yer alırlar.

HUBUBAT CİNSİ (1)	Nişasta İçeriği (2)	Kül İçeriği (3)	Elekten geçen oranı	
			Göz büyüklüğü 315 mikrometre (mikron) (4)	Göz büyüklüğü 500 mikrometre (mikron) (5)
Buğday ve çavdar.....	%45	% 2.5	% 80	-
Arpa.....	%45	% 3	% 80	-
Yulaf.....	%45	% 5	% 80	-
Mısır(corn)ve dane darı.	%45	% 2	-	% 90
Pirinç.....	%45	% 1.6	% 80	-
Kara buğday.....	%45	% 4	% 80	-

3.- 11.03 pozisyonunun tatbikinde "kabaca öğütülerek elde edilen küçük parçalar" (bulgur) ve "kaba un" (irmik) tabirlerinden:

- Mısır ürünleri söz konusu olduğu takdirde, gözlerinin büyüklüğü 2 mm. olan metal tellerden yapılmış bir elekten geçen miktarı ağırlık itibariyle en az % 95 olan;
- Diğer hububat ürünleri söz konusu olduğu takdirde, gözlerinin büyüklüğü 1.25 mm. olan metal tellerden yapılmış bir elekten geçen miktarı ağırlık itibariyle en az % 95 olan; hububat tanelerinin küçük parçalara ayrılmasından elde edilen ürünler anlaşılır.

GENEL AÇIKLAMALAR

Aşağıdakiler bu Fasıla dahildir:

- Fasıl 10'daki tahılların ve Fasıl 7'deki tatlı mısırın değirmencilik ürünleri (**23.02 pozisyonundaki** değirmencilik kalıntıları hariç). Bu Fasıla giren buğday, çavdar, arpa, yulaf, mısır (kabuklu veya kabuksuz haldeki ufalanmış mısır koçanları dahil), tane darı, pirinç ve kara buğdayın öğütülmesinden elde edilen değirmencilik ürünleri Fasılın 2 (A) Notun da belirtilen nişasta ve kül muhtevalarına ilişkin kriterler çerçevesinde 23.02 pozisyonundaki artıklardan ayırt

edilir.

Fasıl içinde, yukarıda isimleri ile belirtilen tahıllara ait 11.01 veya 11.02 pozisyonlarında yer alan unlar, Fasılın 2(B) Notunda belirtilen eleklerden geçme kriterine uygun olarak 11.03 veya 11.04 pozisyonlarındaki ürünlerden ayrılır. Aynı zamanda, 11.03 pozisyonundaki bütün tahılların kabaca öğütülerek elde edilen küçük parçaları ve kaba unlarının Fasılın 3 Nolu Notunda belirtilen bir elekten geçme ile ilgili kritere uyması gerekmektedir.

- (2) Fasılın çeşitli pozisyonlarında belirtilen işlemlere (nişasta veya buğday gluteninin çıkartılması veya malt haline getirilmesi gibi) tabi tutmak suretiyle Fasıl 10 da yer alan tahıllardan elde edilen ürünler.
- (3) Diğer Fasıllardaki ham maddeleri (kuru baklagiller, patates, meyve vb.) yukarıda paragraf (1) veya (2)'de belirtilenlere benzer işlemlere tabi tutmak suretiyle elde edilen ürünler.

Aşağıda yazılı olanlar, diğerleri meyanında, bu Fasıl **haricindedir**:

- (a) Kahve yerine kullanılan kavrulmuş malt **(09.01 veya 21.01 pozisyonları)**.
- (b) Hububat kapçıkları **(12.13 pozisyonu)**.
- (c) **19.01 pozisyonundaki** hazırlanmış unlar, kabaca öğütülerek elde edilen küçük parçalar, kaba unlar veya nişastalar.
- (d) Tapyoka **(19.03 pozisyonu)**.
- (e) Kavurma ve şişirme suretiyle elde edilen mısır gevreği, kabartılmış pirinç ve benzerleri ile işlenmiş tane halindeki bulgur buğdayı **(19.04 pozisyonu)**.
- (f) **20.01, 20.04 ve 20.05 pozisyonlarında** yer alan hazırlanmış veya konserve edilmiş sebzeler.
- (g) Hububat ve baklagillerin değirmenden geçirilmesi, elenmesi veya diğer bir şekilde işleme tabi tutulması sonucunda elde edilen kalıntıları **(23.02 pozisyonu)**.
- (h) Eczacılık ürünleri **(Fasıl 30)**
- (i) **Fasıl 33** de yer alan ürünler (33. Fasılın 2 ve 3 Nolu Not hükümlerine bakınız).

11.01 - BUĞDAY UNU VEYA MAHLUT UNU.

Bu pozisyon, Fasılın 2 nolu Notunun (A) paragrafında (Genel Açıklama Notuna bakınız) belirtilen nişasta ve kül muhteviyatına ilişkin gerekliliklere sahip ve bu Notun (B) paragrafında ifade edilen standart bir elekten geçme kriterine uyan buğday ve mahlut unlarını (yani 10.01 pozisyonundaki hububatın değirmenden geçirilmesi ile elde edilen un haline getirilmiş ürünleri) kapsar.

Bu pozisyondaki unlar, çok az miktarda mineral fosfatlar, antioksidanlar, emülsifiye ediciler, vitaminler veya hazırlanmış kabartma tozları (kendi kendine kabaran un) ilavesiyle daha zenginleştirilmiş hale getirilebilirler. Buğday unları, genel olarak %10'u geçmeyecek şekilde gluten



ilavesiyle daha da zenginleştirilebilirler.

Bu pozisyon nişastayı ön jelatinize etmek için ısıya tabi tutulmuş "kabartılmış" (ön jelatinizasyon işlemine tabi tutulmuş) unları da kapsar. Bunlar, 19.01 pozisyonundaki müstahzarların hazırlanmasında, mayacılıkta veya hayvan yemlerinin hazırlanmasında veya dokuma veya kağıt sanayii veya metalurji gibi bazı sanayi kollarında (döküm cevheri bağlayıcılarının hazırlanması için) kullanılırlar.

Gıda müstahzarları olarak kullanılmak üzere ilave edilmiş diğer maddelere sahip veya daha ileri derecede işlem görmüş unlar bu pozisyon **haricindedir** (genellikle **19.01 pozisyonu**).

Bu pozisyonda kakao ile karıştırılmış unlar da yer almaz (tamamen yağı alınmış baz üzerinden ağırlıkça %40 veya daha fazla kakao ihtiva eden unlar **18.06 pozisyonunda**, daha az oranda kakao ihtiva ediyorsa **19.01 pozisyonunda** yer alır).

11.02 - HUBUBAT UNLARI (BUĞDAY UNU VEYA MAHLUT UNU HARİÇ).

1102.20 - Mısır unu

1102.90 - Diğerleri

Bu pozisyon, buğday veya mahlut unları **dışındaki** unları (yani Fasil 10'daki tahılların değirmenden geçirilmesiyle (öğütülmesiyle) elde edilen toz halindeki ürünler) kapsar.

Çavdar, arpa, yulaf, mısır (kabuklu veya kabuksuz olarak öğütülmüş mısır koçanları dahil), tane darı, pirinç veya kara buğdayın değirmencilik ürünleri, Fasılın 2 Nolu Notunun (A) paragrafında (Genel Açıklama Notuna bakınız) belirtilen nişasta ve kül muhtevalarına sahip olmak ve bu Nottaki (B) paragrafı tarafından ön görülen standart elekten geçme kriterine uymak koşuluyla un olarak bu pozisyonda yer alırlar.

Bu pozisyondaki unlar, çok az miktarda mineral fosfatlar, antioksidanlar, emülsifiye ediciler, vitaminler veya hazırlanmış kabartma tozları (kendi kendine kabaran un) ilavesiyle daha zengin hale getirilebilirler.

Bu pozisyon, nişastayı prejelatinize etmek için ısıya tabi tutulmuş "kabartılmış" (ön jelatinizasyon işlemine tabi tutulmuş) unları da kapsar. Bunlar, 19.01 pozisyonundaki müstahzarların hazırlanmasında, mayacılıkta veya hayvan yemlerinin hazırlanmasında veya dokuma veya kağıt sanayii veya metalurji gibi bazı sanayi kollarında(döküm cevheri bağlayıcılarının hazırlanması için) kullanılırlar.

Gıda müstahzarları olarak kullanılmak üzere daha ileri derecede işlem görmüş veya ilave edilmiş diğer maddelere sahip unlar bu pozisyon **haricindedir** (genellikle **19.01 pozisyonu**).

Kakao ile karıştırılmış unlar da bu pozisyon haricindedir(tamamen yağı alınmış baz üzerinden ağırlıkça % 40 veya daha fazlası kadar kakao içeriyorsa **18.06 pozisyonunda**, daha az oranda kakao içeriyorsa **19.01 pozisyonunda** yer alırlar).

11.03 - HUBUBATIN KABACA ÖĞÜTÜLMESİNDEN ELDE EDİLEN KÜÇÜK PARÇALAR, HUBUBAT KABA UNLARI VE PELLETLERİ.

- Hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar ve hububat kaba unları

1103.11 -- Buğdaydan

1103.13 -- Mısırdan

1103.19 -- Diğer hububattan

1103.20 - Pelletler

Bu pozisyondaki hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar ve hububat kaba unları, hububat tanelerini (kabuklu veya kabuksuz olarak öğütülmüş mısır koçanları dahil) küçük parçalara ayrılmasıyla elde edilirler ve bunlar Fasilın 2 nolu Notunun (A) paragrafında belirtilen nişasta ve kül muhtevalarına sahip ve Fasilın 3 nolu Notunda açıklanan elekten geçme ile ilgili kritere uygundur.

Bu pozisyondaki hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar ve hububat kaba unları ile 11.01 veya 11.02 pozisyonlarındaki unlar ve 11.04 pozisyonundaki ürünler arasında yapılacak ayırım konusunda Fasil Genel Açıklama Notuna (madde (1), 2 nci paragraf) bakınız.

Hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar, tanelerin kabaca öğütülmeleri suretiyle elde edilen küçük ve unlu parçalardır.

Hububat kaba unları (irmik), undan daha iri taneli bir ürün olup, ya ilk öğütme işlemini müteakip ilk elekten geçirme işleminden veya ilk öğütmeden sonra hasıl olan hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçaların yeniden öğütme ve tekrar elenmesiyle elde edilir.

Makarnalık (durum) buğday kaba unu; makarna, spagetti veya benzerlerinin imalatında kullanılan temel hammaddedir. İrmik, doğrudan doğruya gıda maddesi olarak da kullanılır (örn; irmik pudinglerinin hazırlanmasında).

Bu pozisyon ısıya tabi tutulmak suretiyle prejelatinize edilmiş ve örneğin mayacılıkta bir ilave maddesi olarak kullanılan hububat kaba unlarını (örn; mısır kaba unu) de kapsar.

Pelletler, bu Fasıldaki hububatın öğütülmesinden elde edilen ürünler olup, ya doğrudan doğruya tazyik altında veya ağırlığının % 3'ünü geçmeyen oranda bir bağlayıcının ilavesiyle aglomere haline getirilmişlerdir (Bölüm II' deki 1 nolu Nota bakınız). Bu pozisyon, hububatın öğütülmesinden elde edilen pellet haline getirilmiş artıkları **kapsamaz (Fasil 23)**.

11.04 - DİĞER ŞEKİLDE İŞLENMİŞ HUBUBAT TANELERİ (ÖRNEĞİN; KABUĞU ÇIKARILMIŞ, YASSILAŞTIRILMIŞ, FLOKON HALİNDE, YUVARLATILMIŞ, DİLİMLENMİŞ, İRİ PARÇALAR HALİNDE UFALANMIŞ) (10.06 POZİSYONUNDA YER ALAN PİRİNÇ HARIÇ); HUBUBAT EMBRİYONLARI (BÜTÜN HALDE, YASSILAŞTIRILMIŞ, FLOKON HALİNDE VEYA ÖĞÜTÜLMÜŞ).

- Yassılaştırılmış veya flokon halindeki taneler

1104.12 -- Yulaf

1104.19 -- Diğer hububat

- Diğer işlenmiş taneler (örneğin; kabuğu çıkarılmış, yuvarlatılmış, dilimlenmiş veya iri parçalar halinde ufalanmış)

1104.22 -- Yulaf taneleri

1104.23 -- Mısır taneleri

1104.29 -- Diğer hububat taneleri

1104.30 - Hububat embriyonları (bütün halde, yassılaştırılmış, flokon haline getirilmiş veya öğütülmüş)

Bu pozisyon **11.01 ve 11.02 pozisyonundaki** unlar, **11.03 pozisyonundaki** hububatin kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar, hububat kaba unları ve pelletler, **23.02 pozisyonundaki** kalıntılar **hariç olmak üzere**, hububatin hazırlanmamış tüm değirmencilik ürünlerini kapsar. Bu pozisyondaki ürünler ile **yukarıda belirtilen istisnalar** arasında yapılacak ayırım konusunda Fasılın (1) nolu Genel Açıklama Notuna bakınız.

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

(1) **Yassılaştırılmış veya flokon halindeki taneler** (örn; arpa veya yulaf), bütün halindeki tanelerin (kabukları çıkarılmış olsun olmasın), iri parçalar halinde ufalanmış tanelerin veya aşağıda (2) ve (3)'üncü maddelerde ve 10.06 pozisyonunun Açıklama Notunun (2) ila (5) nolu maddelerinde açıklanan ürünlerin ezilmesi veya yassı hale getirilmesiyle elde edilir. Bu işlemde, tane, genellikle

buharla ısıtılmakta veya sıcak silindirler arasında yassılaştırılmaktadır. "Mısır gevreği" tipindeki kahvaltılık gıdalar, tüketilmeye hazır pişirilmiş müstahzarlar olup bu nedenle benzeri pişirilmiş hububatlar gibi **19.04 pozisyonunda** yer alırlar.

- (2) **Yulaf, karabuğday ve darı**, kavuzu çıkarılmış ancak perikarbi çıkarılmamıştır.

Bununla beraber bu pozisyon, harman ve savurmadan başka bir işleme tabi tutulmamış olmak koşuluyla, tabii haliyle kavuz veya kabuğu bulunmayan yulafları **kapsamaz (10.04 pozisyonu)**.

- (3) **Kabuğu çıkarılmış veya tamamen veya kısmen perikarpi çıkartılmak üzere diğer şekillerde işleme tabi tutulan taneler**. Bu durumda tanenin unlu kısmı görünür hale gelebilir. Arpanın bracteiferous çeşidinin taneleri, eğer kavuzları (veya kabukları) çıkartılmışsa bu pozisyonda yer alırlar (Kavuzlar, sadece öğütme işlemiyle çıkarılabilirler, zira sadece harman veya savurma işleriyle çıkmayacak kadar sıkı bir şekilde taneye yapışmış vaziyettedirler 10.03 pozisyonunun Açıklama Notuna bakınız).

- (4) **Yuvarlatılmış taneler** (genellikle arpa), yani pratikte tüm perikarbi çıkarılmış, bunların uçları daha yuvarlak hale getirilmiştir.

- (5) **İri parçalar halinde ufalanmış taneler (yarma)**, yani, bulgurdan daha kaba taneler halinde kesilmiş veya kırılmış taneler (kabuklu veya kabuksuz). Bunların taneleri daha irice olup aynı büyüklükte değildir.

- (6) **Hububat embriyonları**, öğütmenin ilk aşamasında bütün halde veya hafifçe yassılaştırılmış şekilde taneden ayrılır. Koruma kalitesini artırmak amacıyla embriyonun yağı kısmen alınabilir veya ısıl işleme tabi tutulabilir. Kullanım amacına göre embriyon, flokon haline getirilebilir veya öğütülebilir (kabaca veya un gibi) ve vitamin eklenebilir (örn; işleme sırasındaki kayıpları telafi etmek amacıyla).

Bütün haldeki veya yassılaştırılmış embriyonlar genellikle yağ çıkarımında kullanılırlar. Flokon haline getirilmiş veya öğütülmüş embriyonlar; gıda maddeleri (bisküvi veya diğer fırıncılık ürünleri, diyet müstahzarları), hayvan yemleri (yem katkı maddeleri imalatı) veya eczacılık müstahzarları imalatında kullanılmaktadır.

Hububat embriyonlarından elde edilen yağların çıkarılması neticesinde ortaya çıkan artıklar **23.06 pozisyonunda** sınıflandırılırlar.

Aşağıda yazılı olanlar da bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Parlatılmış, perdahlanmış, yarı kaynatılmış olsun olmasın kavuzları çıkarılmış, yarı veya tamamen öğütülmüş pirinçler ile kırık pirinçler (**10.06 pozisyonu**).
- (b) Saponini ayırmak için perikarpi tamamen veya kısmen çıkarılmış fakat başka bir işleminden geçmemiş kinoa (**10.08 pozisyonu**).
- (c) İşlenmiş taneler halindeki bulgurlar (**19.04 pozisyonu**)

11.05 - PATATES UNU, KABA UNLARI, TOZLARI, FLOKONLARI, GRANÜLLERİ VE PELLETLERİ.

1105.10 -- Patates unu, kaba unları ve tozları

1105.20 -- Patates flokonları, granülleri ve pelletler

Bu pozisyon, un, kaba un, toz, flokon granül veya pellet halinde kurutulmuş patatesleri içerir. Pozisyon kapsamı un, toz, flokon ve granüller, taze patateslerin buharla pişirilmesi ve püre haline getirilip daha sonra bu pürenin kurutulması ya da un, toz veya granül haline getirilmesi veya küçük flokonlar şeklinde kesilen ince tabakalar haline getirilmesi ile elde edilirler. Bu pozisyondaki pelletler, patates unu, kaba unu, tozu veya parçacıklarının aglomere edilmesiyle elde edilirler.

Bu pozisyondaki ürünler, çok az miktarlarda antioksidan, emülsifiye ediciler veya vitamin ilavesiyle zenginleştirilmiş olabilirler.

Bununla beraber, diğer maddelerin eklenmesi sonucu patates müstahzarları karakterini kazanan ürünler bu pozisyon **haricindedir**.

Aşağıda yazılı olanlar da bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Daha ileri bir işleme tabi tutulmadan basitçe kurutulmuş, dehidrate edilmiş(molekül yapısından su çıkılmış) veya buharlaştırılmış patatesler **(07.12 pozisyonu)**.
- (b) Patates nişastası **(11.08 pozisyonu)**.
- (c) Patates nişastasından hazırlanmış tapyoka yerine kullanılan maddeler **(19.03 pozisyonu)**.

11.06 - 07.13 POZİSYONUNA GİREN KURU BAKLAGİLLERİN, 07.14 POZİSYONUNA GİREN SAGUNUN VE KÖKLERİN VEYA YUMRULARIN UN, KABA UN VE TOZLARI; 8. FASILA GİREN ÜRÜNLERİN UN, KABA UN VE TOZU.

1106.10 -- 07.13 pozisyonuna giren kuru baklagillere ait olanlar

1106.20 -- 07.14 pozisyonuna giren saguya, köklere ve yumrulara ait olanlar

1106.30 -- 8. Fasıla giren ürünlere ait olanlar

(A) 07.13 pozisyonuna giren kuru baklagillerin un, kaba un ve tozları

Bu pozisyon bezelye, fasulye veya mercimekten yapılmış un, kaba un ve tozları kapsar; bunlar esas itibariyle çorba veya püre yapımında kullanılırlar.

Bu pozisyona aşağıdakileri **kapsamaz**:

- (a) Yağı alınmamış soya unu (**12.08 pozisyonu**).
- (b) Keçiboynuzu unu (**12.12 pozisyonu**).
- (c) Sebze unu veya ezmesi esaslı çorbalar ve et suları (sıvı, katı veya toz halinde) (**21.04 pozisyonu**).

(B) **07.14 pozisyonuna giren sagunun, köklerin ve yumruların un, kaba un ve tozları**

Bu ürünler, sagu hurmasının (sago palm) yumuşak dokularının veya manyok vb.nin kurutulmuş köklerinin basit olarak öğütülmesi veya rendelenmesi ile elde edilirler. Bu ürünlerden bazıları imalatları sırasında toksik maddelerden arındırmak için genellikle ısıtılma işlemine tabi tutulurlar; bu işlem, nişastanın ön jelatinizasyona tabi tutulmasını gerektirebilir.

Pozisyon, bu kaynaklardan elde edilen nişastaları **kapsamaz** (sagudan elde edilen nişastaya bazen "sagu unu" da denildiği dikkate alınmalıdır). Bu nişastalar **11.08 pozisyonunda** yer alır ve bu pozisyondaki unlardan ayırt edilebilirler, çünkü unlar, parmaklar arasında ovalandığı zaman nişasta gibi gıcırdamazlar. 07.14 Pozisyonunda yer alan sagunun veya köklerin ya da yumruların pellet şekline getirilmiş un, kaba un ve tozları da bu pozisyon **haricindedir (07.14 pozisyonu)**.

(C) **8. Fasılda yer alan ürünlerin un, kaba un ve tozu.**

Un, kaba un veya toz haline getirilen 8. Fasıldaki sert kabuklu meyveler ile diğer meyvelerin başlıcaları; kestane, badem, hurma, muz, Hindistan cevizi ve demirhindidir.

Bu pozisyon ayrıca meyve kabuklarının un, kaba un ve tozlarını da kapsar.

Bununla birlikte bu pozisyon koruyucu ilaç veya tedavi amaçlarına yönelik olarak paketler içinde perakende olarak satışa sunulan demirhindi tozlarını **kapsamaz. (30.04 pozisyonu)**.

Bu pozisyonun ürünleri çok az miktardaki antioksidanlar veya emülsifiye edicilerin ilavesi ile zenginleştirilmiş olabilirler.

Aşağıda yazılı olanlar da bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Sagu özü (**07.14 pozisyonu**).
- (b) Tapyoka olarak bilinen hazırlanmış gıda maddeleri (**19.03 pozisyonu**).

11.07 - MALT (KAVRULMUŞ OLSUN OLMASIN).

1107.10 - Kavrulmamış

1107.20 – Kavrulmuş

Malt, filizlendirilmiş taneler (çoğunlukla arpa) olup genellikle sonradan sıcak havalı fırınlarda kurutulurlar (malt fırınlarında).

Bunlar, bir uçtan diğer uca hafif kırışık yapıda olup dış tarafları kahverengimsi-sarı ve iç tarafları beyaz renktedir. Bunlar, tebeşir gibi iz bırakır ve malt haline getirilmemiş tanelerden farklı olarak, genellikle suda yüzer ve keza kırılğan gevrek yapıdadırlar. Malt, pişirilmiş tanelerin karakteristik kokusuna ve hafif tatlımsı bir aromaya sahiptir.

Bu pozisyon, bütün haldeki maltı, öğütülmüş maltı ve malt ununu kapsar. Kavrulmuş malt da bu pozisyonda yer alır (örn; biraları renklendirmede kullanılan). Fakat malt ekstraktı ve esasını malt ekstraktı teşkil eden gıda müstahzarları **(19.01 pozisyonu)** ile kahve yerine kullanılan kavrulmuş malt **(21.01 pozisyonu)** gibi daha ileri bir işleme tabi tutulmak suretiyle hazırlanmış olan ürünler, bu pozisyon **haricindedir**.

11.08 - NİŞASTALAR; İNÜLİN.

- Nişastalar

1108.11 -- Buğday nişastası

1108.12 -- Mısır nişastası

1108.13 -- Patates nişastası

1108.14 -- Manyok (cassava) nişastası

1108.19 -- Diğer nişastalar

1108.20 – İnülin

Nişastalar, kimyasal olarak karbonhidratlar olup, birçok bitkinin hücre yapılarında bulunurlar. En önemli nişasta kaynakları, hububat taneleri (örn; mısır, buğday, ve piring), bazı likenler, bazı yumru ve kökler (patates, manyok, ararot vb.) ve sagu hurması özüdür.

Nişastalar, beyaz kokusuz tozlar olup, parmaklar arasında ovalandıkları zaman gıcırdayan ince tanelerden oluşmaktadırlar.

Bunlar, genellikle iyotla koyu mavi renk verirler (kızıl kahverengi renk veren amilopektin nişastaları hariç). Polarize ışıkta mikroskop altında bakıldığında taneler, karakteristik koyu polarizasyon kırılmaları gösterir. Bunlar soğuk suda çözülmezler, ancak, su içinde jelatinizasyon derecelerinin (birçok nişasta için 60 °C civarında) üzerinde ısıtılırlarsa tanecikler dağılır ve nişasta hamuru oluşur. Nişastaların ticari olarak işlenmesi neticesinde diğer pozisyonlarda sınıflandırılan birçok ürün elde edilir (örn; modifiye nişastalar, kavrulmuş eriyebilir nişastalar, dektstrin, malto-dekstrin, dekstroz, glukoz). Bunlar bu şekilde çeşitli sanayilerde, özellikle gıda, kağıt, kağıt işleme ve tekstil sanayinde kullanılırlar.

Bu pozisyon ayrıca **inülini** de kapsar; inülin, kimyevi olarak nişastaya benzer, ancak, iyotla mavi yerine açık sarımsı-kahverengi bir renk verir. İnülin, beyaz yer elması, dahlia kökleri ve hindiba (çikori) köklerinden elde edilir. Suda uzun süre kaynatılarak hidrolize edildiğinde fruktozu (levuloz) meydana getirir.

Aşağıda yazılı olanlar diğerleri meyanında bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) **19.01 pozisyonundaki** nişasta müstahzarları.
- (b) Niřastadan hazırlanan tapyoka ve tapyoka ikameleri (**19.03 pozisyonundaki** Açıklama Notuna bakınız).
- (c) Parfümeri veya tuvalet müstahzarları olarak kullanılan nişastalar (**Fasıl 33**)
- (d) **35.05 pozisyonundaki** dekstrinler ve diğer modifiye nişastalar.
- (e) Nişasta esaslı zamlar (**35.05 veya 35.06 pozisyonları**).
- (f) Niřastadan yapılmış müstahzar haşıl ve apreler (**38.09 pozisyonu**).
- (g) Nişastanın ayrılması ile izole edilmiş amilopektin ve amiloz (**39.13 pozisyonu**)

11.09 - BUĞDAY GLUTENİ (KURUTULMUŞ OLSUN OLMASIN).

Gluten, buğday ununun yapısında bulunan nişasta, vb. maddelerin basitçe su ile ayrılması suretiyle elde edilir. Gluten, beyaz viskoz bir sıvı veya macun ("nemli" gluten) veya krem renkli toz (kuru glüten) şeklinde olabilir

Gluten, esas itibariyle çeşitli proteinlerin karışımından ibaret olup, bunların başlıcaları **gliadin ve glutenin**'dir (bunlar toplam proteinin %85 ila 90'ını oluşturur). Bu iki proteinin mevcudiyeti buğday gluteninin özelliğidir ve uygun oranlarda su ile karıştırıldığı zaman kazandığı elastikiyet ve plastikimsi yapı bu proteinlerden kaynaklanır.

Gluten, esas itibariyle, ekmek veya bisküvilerin, makarnanın veya benzeri ürünlerin veya diyet müstahzarlarının bazı çeşitlerinin yapılmasında kullanılan proteinli unları zenginleştirmek için kullanılır. Gluten, aynı zamanda bazı et müstahzarlarında bağlayıcı olarak, bazı zamların veya gluten sülfat, gluten fosfat, hidrolize bitki proteinleri veya sodyum glutamat gibi ürünlerin imalinde de kullanılmaktadır.

Aşağıda yazılı olanlar diğerleri meyanında bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Gluten ilavesiyle zenginleştirilmiş buğday unları (**11.01 pozisyonu**).
- (b) Buğday gluteninden elde edilmiş proteinler (genellikle **35.04 pozisyonu**).
- (c) Tutkal olarak kullanılmak üzere veya tekstil endüstrisinde parlaticı olarak veya apreleme için kullanılmak üzere hazırlanmış buğday gluteni (**35.06 veya 38.09 pozisyonları**).