

FASIL 15

HAYVANSAL, BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL KATI VE SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN PARÇALANMA ÜRÜNLERİ; HAZIR YEMEKLİK KATI YAĞLAR; HAYVANSAL VEYA BİTKİSEL MUMLAR

Fasıl Notları.

- 1.- Aşağıda yazılı olanlar bu Fasıla dahil değildir:
 - (a) 02.09 pozisyonunda yer alan domuz yağı veya kümes hayvanlarının yağı;
 - (b) Kakao yağı (katı veya sıvı) (18.04 pozisyonu);
 - (c) Ağırlık itibariyle %15'den fazla 04.05 pozisyonundaki ürünleri içeren yenilen müstahzarlar (genellikle Fasıllar 21);
 - (d) Donyağı tortusu (23.01 pozisyonu) ve 23.04 ila 23.06 pozisyonlarındaki ürünlerin artıkları;
 - (e) Yağ asitleri, müstahzar mumlar, ilaçlar, boyalar, vernikler, sabun, parfümeri, kozmetik veya tuvalet müstahzarları, sülfonatlı sıvı yağlar ve VI. Bölümdeki diğer ürünler; veya
 - (f) Sıvı yağlardan elde edilen taklit kauçuk (40.02 pozisyonu).
- 2.- 15.09 pozisyonuna çözücüler yardımıyla zeytinden elde edilen sıvı yağlar dahil değildir (15.10 pozisyonu).
- 3.- 15.18 pozisyonu, sadece denatüre edilmiş katı veya sıvı yağlar ve bunların fraksiyonlarını kapsamaz. Bunlar, denatüre edilmemiş katı veya sıvı yağların fraksiyonlarının yer aldığı uygun pozisyonda sınıflandırılır.
- 4.- Sabun hammaddeleri, yağ tortuları ve posaları, stearin zifti, gliserol zifti ve yapağı yağı artığı 15.22 pozisyonunda yer alır.

Alt pozisyon Notları.

1.- 1509.30 alt pozisyonu anlamında saf zeytin yağı serbest asiditesi oleik asit cinsinden ifade edildiğinde 2,0 g/100 g geçmeyen ve diğer saf zeytin yağı kategorilerinden 33-1981 Codex Alimentarius Standardında belirtilen özelliklerine göre ayırt edilebilen ürünler anlaşılır.

2.- 1514.11 ve 1514.19 alt pozisyonları anlamında, "düşük erusik asitli rep veya kolza yağı" ifadesinden ağırlık itibariyle %2'den daha az erusik asit içeriğine sahip sabit yağ anlaşılır.

(A) Bu Fasil aşağıda yazılı olanları kapsar:

- (1) Ham, saflaştırılmış veya rafine edilmiş veya başka şekilde işlem görmüş (örn; kaynatılmış, kükürtlenmiş veya hidrojene edilmiş) hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar.
- (2) Katı veya sıvı yağlardan elde edilen bazı ürünler, özellikle bunların parçalanma ürünleri (örn; ham gliserol).
- (3) Bileşik yenilebilir katı ve sıvı yağlar (örn; margarin).
- (4) Hayvansal veya bitkisel mumlar.
- (5) Yağlı maddelerin veya hayvansal ve bitkisel mumların işlenmesinden çıkan artıklar.

Bununla beraber, aşağıda yazılı olanlar bu Fasil **haricindedir**:

- (a) **02.09 pozisyonunda** yer alan eritilmemiş domuz ve kümes hayvanları yağı.
- (b) Sütten elde edilen tereyağı ve diğer katı ve sıvı yağlar (**04.05 pozisyonu**); sürülebilir nitelikteki süt ürünleri (**04.05 pozisyonu**)
- (c) Kakao yağı (katı ve sıvı) (**18.04 pozisyonu**).
- (d) Donyağı tortusu (**23.01 pozisyonu**); bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağların çıkarılmasından arta kalan yağ küspesi, artık zeytinyağı pulpu ve diğer artıklar (posalar hariç) (**23.04 ila 23.06 pozisyonları**).
- (e) Yağ asitleri rafinasyondan elde edilen asit yağları, yağ alkollerini, gliserol (ham gliserol hariç), hazırlanmış mumlar, ilaçlar, boyalar, vernikler, sabun, parfümeri, kozmetik veya tuvalet müstahzarları, sülfonlanmış yağlar veya **VI. Bölümde** yer alan diğer ürünler.
- (f) Sıvı yağlardan türetilen taklit kauçuk (**40.02 pozisyonu**).

Sperm yağı ve jojoba yağı hariç olmak üzere **hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar**, gliserol ile yağ asitlerinin (palmitik, stearik ve oleik asitler gibi) esterleridir.

Bunlar katı veya sıvı olabilirler, fakat hepsi sudan daha hafiftir. Uzun süre havayla temasta kalırlarsa hidroliz ve oksidasyon nedeniyle bozulup acılaşırlar (ransidite). Isıtılırlarsa keskin ve tahriş edici bir koku vererek ayrışırlar. Tümü suda çözünmez, fakat dietil eter, karbon disülfid, karbon tetraklorid, benzen, vb. de tamamen çözünürler. Hint yağı alkolde çözünür, fakat diğer hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar alkolde az miktarda çözünürler. Bunların hepsi kağıt üzerinde sürekli bir yağ lekesi bırakırlar.

Trigliserid yağları oluşturan esterler, aşırı ısıtılmış buhar, sulu asitler, enzimler veya katalizörlerin etkisiyle, gliserin ve yağ asitlerine veya alkalilerin etkisiyle gliserol ve yağ asitlerinin alkali tuzlarına (sabun) parçalanabilirler (sabunlaştırma).

Tarifenin başka bir yerinde daha özel olarak belirtilmemiş olmak şartıyla, (örneğin

ispermeçet **15.21 pozisyonu**) 15.04 ve 15.06 ila 15.15 pozisyonları, bu pozisyonlarda belirtilen katı ve sıvı yağların fraksiyonlarını da kapsar. Fraksiyonlara ayırmak için kullanılan başlıca yöntemler aşağıda belirtilmiştir:

- (a) Presleme, çöktürerek ayırma, vinterizasyon ve filtrasyon gibi yöntemleri içeren kuru fraksiyon ayırımı;
- (b) Çözücülerle ayırımı; ve
- (c) Yüzey-aktif maddelerin yardımıyla ayırımı.

Fraksiyonlara ayırma, katı veya sıvı yağların kimyasal yapısında herhangi bir değişmeye sebep olmaz.

Bu Fasilın 3 nolu Notunda belirtilen "sadece denatüre edilmiş yağlar ve fraksiyonları" deyimi, balık yağı, fenoller, petrol yağları, terebantin yağı, toluen, metil salisilat (pirola yağı), biberiye yağı gibi denaturant ilave edilerek yenilemez hale getirilmiş katı ve sıvı yağları ve fraksiyonlarını ifade etmektedir. Bu maddeler küçük miktarlarda (genellikle %1'den daha az) ilave edilmekte, katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonlarını küflenmiş, ekşimiş, kokuşmuş, acımuş hale getirmektedir. Bununla beraber, şuna dikkat edilmelidir ki bu Fasilın 3 nolu Notu katı veya sıvı yağların veya bunların fraksiyonlarının denatüre edilmiş müstahzar veya karışımlarına uygulanmaz (**15.18 pozisyonu**).

Bu Fasilın 1 nolu Notundaki istisnalar **dikkate alınarak** hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları ister gıda maddesi olarak isterse teknik ya da sınai amaçlarla kullanılsın, bu Fasılda sınıflandırılır (örn; sabun, mumlar, yağlayıcı maddeler, vernikler veya boyaların imalatı).

Bitkisel veya hayvansal mumlar, esas itibariyle bazı yüksek yağ asitlerinin (palmitik, cerotik, miristik) gliserol dışındaki bazı alkollerle (cetyl, vb.) olan esterleridir. Bunlar değişik oranlarda serbest durumdaki kendi asitlerini ve alkollerini ve ayrıca bazı hidrokarbonları içerir.

Bu mumlar hidroliz ile gliserol vermezler ve ısıtıldıklarında yağların keskin kokusunu vermez ve acılaşmazlar. Mumlar genellikle katı yağlardan daha serttirler.

- (B) Bu Fasilın 15.07 ila 15.15 pozisyonları, pozisyonlarda belirtilen rafine edilmiş olsun olmasın ancak kimyasal olarak değişmemiş saf (örn; başka yapıdaki sıvı veya katı yağlarla karışmamış), basit bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar ve fraksiyonlarını kapsar.

Bitkisel katı veya sıvı yağlar tabiatla bolca oluşur ve bitkilerin bazı kısımlarındaki hücrelerde bulunur (örn; tohumlar ve meyveler) ve buralardan basınç veya çözücüler yardımıyla çıkartılır.

Bu pozisyonlarda sınıflandırılan bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar sabit katı ve sıvı yağlardır ve parçalanmadan kolayca damıtılamazlar, uçucu değildirler ve bunları parçalayan ve sabunlaştıran aşırı ısıtılmış buhar ile ayırlamazlar.

Jojoba yağı **hariç olmak üzere**, bitkisel katı ve sıvı yağlar, gliseridlerin karışımlarıdır. Fakat katı yağlarda oda sıcaklığında katı halde bulunan palmitik ve stearik gliseridler hakim iken, sıvı yağlar esas olarak oda sıcaklığında sıvı halde bulunan gliseridlerden oluşur (oleik asit gliseridleri,

linoleik asit gliseridleri, linolenik asitin gliseridleri, vb.). Mikrobiyal katı ve sıvı yağlar aynı zamanda oda sıcaklığında sıvı halde bulunan araşidonik asit ve linoleik asit gibi başlıca çoklu doymamış yağ asitlerinin gliserit karışımlarıdır.

Bu pozisyonlar ham bitkisel katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonları yanında berraklaştırma, yıkama, filtrasyon, renk giderme, asit giderme veya koku giderme gibi işlemlerle rafine edilen veya saflaştırılanları da kapsamaktadır. 15.15 pozisyonunda yer alan mikrobiyal katı ve sıvı yağlar, yağlı mikroorganizmalardan lipid ekstrakte edilerek elde edilir. Mikrobiyal katı ve sıvı yağlar aynı zamanda tek hücreli yağlar (SCO) olarak da bilinir.

"Yağ tortuları ve posaları" gibi yağ rafinasyonunun yan ürünleri ve sabun hammaddeleri **15.22 pozisyonunda** yer alırlar. Rafinasyondan elde edilen asit yağları **38.23 pozisyonunda** yer alırlar ve ham yağların rafinasyonu sırasında elde edilen sabun hammaddelerinin mineral asit ile ayrıştırılmasıyla hazırlanmaktadır.

Bu pozisyonlarda yer alan katı ve sıvı yağlar, 12.01 ila 12.07 pozisyonlarındaki yağlı tohumlardan ve yağlı meyvelerden elde edilmektedir, fakat bunlar aynı zamanda Tarifenin başka yerlerinde sınıflandırılan bitkisel maddelerden de elde edilebilir (örn; zeytinyağı, 12.12 pozisyonundaki şeftali, kayısı, erik çekirdeklerinden çıkarılan yağlar, 08.02 pozisyonundaki badem, ceviz, pignolya cevizi, Antep fıstığı vb.den elde edilen yağlar, tahıl rüşeyminden elde edilen yağ gibi).

Bu pozisyonlar yenilebilir veya yenilemez karışımları veya müstahzarları, kimyasal olarak değişikliğe uğratılmış bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağları **kapsamaz (30.03, 30.04, 33.03 ila 33.07, 34.03 pozisyonları gibi Tarifenin başka yerinde sınıflandırılmış ürün karakterine sahip değillerse 15.16, 15.17 veya 15.18 pozisyonunda sınıflandırılırlar).**

15.01 - KATI DOMUZ YAĞI (ERİTİLMİŞ DOMUZ YAĞI "LARD" DAHİL) VE KÜMES HAYVANLARININ KATI YAĞLARI (02.09 VEYA 15.03 POZİSYONLARINDAKİLER HARİÇ).

1501.10 – Eritilmiş domuz yağı (Lard)

1501.20 - Diğer katı domuz yağı

1501.90 - Diğerleri

Bu pozisyonundaki yağlar, değişik işlemlerle (eritme, presleme, çözücü ekstraksiyonu) elde edilebilir. En çok kullanılan işlemler ıslak (buhar veya düşük sıcaklık) ve kuru eritmedir. Kuru eritme işleminde yağın bir kısmı yüksek sıcaklık uygulaması ile sızdırarak alınır, diğer kısmı ise presleme ile çıkartılır ve ilk kısma eklenir. Bazı durumlarda artık kısımlarda kalan yağ çözücü vasıtası ile çıkarılabilir.

Yukarıdaki ifadelere **bağlı olmak üzere**, bu pozisyon aşağıdakileri içerir:

- **Lard**, domuzların yağlı dokularından elde edilen yenilebilir, beyaz, katı veya yarı katı haldeki yumuşak krema şeklindeki yağdır. Üretim yöntemine ve kullanılan yağ dokularına göre değişik tipte lard üretilebilir. Örnek olarak en iyi kalite yenilebilir domuz yağı, domuzun karın bölgesinin iç yağından eritilerek yapılır. Lardların çoğu koku giderici işleme tabi tutulurlar ve bazı durumlarda acılaşmayı (ransidite) engellemek için antioksidanlar eklenebilir.
- Asıl niteliğini değiştirmeyecek kadar az miktarda defne yaprağı ve diğer baharatları içeren lard, bu pozisyonda yer alır, ancak lard içeren yenilebilir karışımlar veya müstahzarlar bu pozisyon **haricindedir (15.17 pozisyonu)**.
- **Diğer domuz yağları**, kemik yağı, artıklardan elde edilen yağlar ve üretim ve hayvan besleme gibi insan tüketiminden başka kullanımlar için olan diğer yenmez yağlar dahil.
- **Kümes hayvanları yağları** (kemik yağı ve artıklardan elde edilen yağları dahil).

Kemik yağı taze kemiklerden elde edilen beyaz veya sarımsı renkte bir yağ olup donyağı kokusundadır; fakat bayat kemiklerden elde edilince yumuşak, granüler, kirli sarı veya kahverenkli, hoş olmayan kokulu olur. Kemik yağı sabun veya mum yapımında ve yağlayıcı madde olarak kullanılır.

Artıklardan elde edilen yağlar karkas yağları olup, diğer bazı hayvansal döküntü ve artıklardan (dil soyma, karınlar, kırpıntılar vb.) çıkan yağlar veya derilerin kırılmasıyla veya kesilmesinden elde edilen yağlardır. Bunlar genellikle aşağıdaki belirgin özelliklere sahiptirler; koyu renk, hoş olmayan koku, serbest yağ asitleri (oleik, palmitik, vb), kolesterol ve safsızlıklar, vb. yüksek miktarda içermesi ve domuz yağı veya bu pozisyondaki diğer yağlardan daha düşük erime noktasına sahip olmalarıdır. Bunlar daha çok teknik amaçlarla kullanılırlar.

Bu yağlar, ham veya rafine edilmiş olabilirler. Rafinasyon işlemi, nötralizasyon, Fuller toprağı ile muamele, aşırı ısıtılmış buhar üfleme, filtreden geçirme yoluyla yapılmaktadır.

Bu ürünler gıda maddesi hazırlanmasında, merhem, sabun, vb. imalatında kullanılmaktadır.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Etli kısımları içermeyen domuz yağı ve kümes hayvanları yağı (eritilmemiş veya başka şekilde çıkarılmamış) **(02.09 pozisyonu)**
- (b) Lard stearini ve sıvı lard **(15.03 pozisyonu)**.
- (c) Bu pozisyonda belirtilenlerin dışındaki hayvanlardan elde edilen yağlar **(15.02, 15.04 veya 15.06 pozisyonları)**.
- (d) **15.06 pozisyonundaki kemik yağı**.
- (e) Taklit lard **(15.17 pozisyonu)**.

15.02 - SIĞIR, KOYUN VEYA KEÇİ YAĞLARI (15.03 POZİSYONUNDAKİLER HARİÇ).

1502.10 - Don yağı

1502.90 - Diğerleri

Bu pozisyon, sığır, koyun ve keçilerin iç organları ile kaslarını çevreleyen yağları kapsamaktadır, sığırdan elde edilen yağ en önemlisi olmaktadır. Bu yağ, ham (taze, soğutulmuş, dondurulmuş), tuzlanmış, salamura edilmiş, kurutulmuş, dumanlanmış veya eritilmiş don yağı şeklinde olabilir. Eritme işlemi 15.01 deki yağları elde etmek için uygulanan işlemle aynıdır. Bu pozisyon, aynı zamanda, presleme veya çözücü vasıtası ile çıkarılan yağları da içerir.

"Premier jus" (oleo stock) denilen don yağı, en iyi kalitedeki yenilebilir don yağıdır. Tam beyaz veya sarımsı renkte, katı, taze iken kokusuz olur. Fakat hava ile temas ettikten sonra tipik acılaşıp (ransid) bir koku oluşturur.

Don yağı çoğunlukla, oleik, stearik ve palmitik asit gliseridlerinden ibarettir.

Don yağı, yemeklik yağ veya yağlama yağı yapımında, sabun veya mum imalinde, deri yağlanmasında, hayvan yemi yapımında vb. kullanılır.

Bu pozisyon, keza kemik yağı ve sığır, koyun veya keçi artıklarından elde edilen yağları da kapsar. 15.01 pozisyonun Açıklama Notu'ndaki ilgili yağlara ait tanımlar, bu pozisyonun benzer yağlarına da uygulanır.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- Oleo stearin, oleo yağı (oleo oil), sıvı don yağı (**15.03 pozisyonu**).
- Atlardan elde edilen yağ (**15.06 pozisyonu**).
- Bu pozisyonda belirtilen hayvanlardan başka hayvanların artıklarından elde edilen yağlar ve kemik yağı (**15.01, 15.04 veya 15.06 pozisyonları**).
- Hayvansal menşeli sıvı yağlar (**15.06 pozisyonundaki** sığır paçası yağı ve kemik yağı gibi).
- "Bitkisel donyağı" olarak bilinen bazı bitkisel katı yağlar, örneğin; "Çin bitkisel donyağı" (stillingia fat) ve "Borneo donyağı" (**15.15 pozisyonu**).

15.03 - LARD STEARİNİ, SIVI LARD, OLEOSTEARİN, OLEO YAĞI VE SIVI DON YAĞI (EMÜLSİYON HALİNE GETİRİLMEMİŞ, KARIŞTIRILMAMIŞ VEYA BAŞKA ŞEKİLDE HAZIRLANMAMIŞ).

Bu pozisyon, lardın preslenmesi ile elde edilen ürünleri (lard stearini ve sıvı lard gibi) veya don yağının preslenmesiyle elde edilen ürünleri (oleo yağı (oleo oil), sıvı don yağı ve oleostearin gibi) kapsamaktadır. Bu işlemlerde lard veya don yağı üç veya dört gün süreyle ısıtılmış tanklarda tutulur ve bu sürede lard stearini veya oleostearin kristalleri oluşur. Elde edilen taneli kütle daha sonra sıvı yağları stearinlerden ayırmak için preslenir. Bu presleme kuru eritme işlemindeki (bu işlem kalan yağı, protein ve bağlayıcı doku gibi diğer hayvansal maddelerden ayırmak için yüksek sıcaklıkta yapılır) preslemeden farklıdır. Bu pozisyonadaki ürünler diğer fraksiyonlara ayırma yöntemleriyle de elde edilebilir.

Lard stearini, lard veya diğer eritilmiş domuz yağlarının preslenmesinden kalan katı beyaz renkli yağıdır. Pozisyon, yenilebilir veya yenilemez halde olanların her ikisini de kapsar. Yenilebilir domuz yağı stearini, daha katı kıvam vermek için bazen yumuşak domuz yağı ile karıştırılır (**15.17 pozisyonu**). Yenilemez domuz yağı stearini yağlama yağı veya gliserol, olein veya stearin kaynağı olarak kullanılır.

Sıvı lard, lard veya diğer eritilmiş domuz yağının soğuk preslenmesi ile elde edilir. Sarımsı renkte, baygın yağ kokulu ve hoş tadı olan bir sıvıdır ve bazı sinai işlemlerde (yapağı işleme, sabun imali, vb.) veya yağlayıcı madde olarak veya bazen gıda amacıyla kullanılır.

Oleo yağı (oleo oil) (yenilebilir), beyaz veya sarımsı renkte yumuşak bir kıvamda katı bir yağ olup, hafif don yağı kokusunda hoş bir lezzeti olan bir yağıdır. Kristal haldedir, fakat yumuşatmada granüler hale gelebilir. Esas olarak oleik asit (triolein) gliseridinden oluşmaktadır. Oleo yağı, başlıca margarin veya taklit domuz yağı gibi yenilebilir yağ imalinde ve yağlayıcı madde olarak kullanılır.

Sıvı don yağı (Tallow oil) (yenilemeyen oleo yağı), don yağı kokusunda sarımsı bir sıvıdır ve hava ile temasında kolaylıkla acılaştır. Sabun imalinde kullanılır ve yağlama maddesi olarak kullanılmak üzere mineral yağlarla karıştırılır.

Oleo yağı veya sıvı don yağı çıkartıldıktan sonra geriye kalan sert kısım, stearik ve palmitik asitlerin (tristearin ve tripalmitin) gliseridlerinden oluşan bir karışımdır. **Oleo-stearin** veya **don yağı stearini** ("preslenmiş don yağı") olarak bilinen ürün, genellikle sert, kolay kırılır kek veya tablet formundadır. Beyaz renkte, kokusuz ve tatsızdır.

Emülsiyon hale getirilmiş, karıştırılmış veya başka şekilde hazırlanmış ürünler bu pozisyon **haricindedir (15.16, 15.17 veya 15.18 pozisyonları)**.

15.04 - BALIKLARIN VEYA DENİZ MEMELİLERİNİN KATI VE SIVI YAĞLARI VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ).

1504.10 - Balık karaciğerlerinin sıvı yağları ve bunların fraksiyonları

1504.20 - Balıkların katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonları
(karaciğerlerin sıvı yağları hariç)

1504.30 - Deniz memelilerinin katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonları

Bu pozisyon, birçok balık çeşitlerinden (morina, halibut, pisi balığı, ringa, sardalye, hamsi, vb.) veya deniz memelilerinden (balina, yunus, ayıbalığı, vb.) elde edilen katı ve sıvı yağları ve bu yağların fraksiyonlarını kapsamaktadır. Bu yağlar, balığın veya deniz memelisinin gövdesinden ya da karaciğerinden veya bunların artıklarından elde edilmektedir. Daima tipik balık kokusuna ve hoşça gitmeyen tada sahiptirler ve sarıdan kırmızımsı kahverengine kadar değişen renkte olurlar.

Morina karaciğeri, pisi balığı karaciğeri ve diğer balık karaciğerleri yüksek miktarda vitamin ve diğer organik maddeler içeren yağ sağlarlar. Bunlar, bu nedenle daha çok tıpta kullanılırlar. Bu yağlar, irradyasyon işlemiyle veya başka şekilde vitamin muhtevası artırılmış olsun olmasın bu pozisyonda yer alırlar, fakat ilaç olarak veya emülsiyon halde veya tedavi edici bir amaçla başka maddeler katılırsa **Fasıl 30** da yer alırlar.

Keza bu pozisyon, soğutulmuş balık yağının preslenmesi veya çöktürerek ayırma suretiyle elde edilen katı bir ürün olan "balık stearini"ni de kapsamaktadır. Balık stearini, balık kokusunda, sarımsı veya kahverengi bir madde olup degra (deri yağlama müstahzarı), yağlama yağı ve düşük kaliteli sabun yapımında kullanılır.

Balık ve deniz memelilerinden elde edilen rafine edilmiş sıvı ve katı yağlar da bu pozisyonda yer alırlar, fakat, eğer kısmen veya tamamen hidrojene edilmiş, ara-esterleştirilmiş, yeniden esterleştirilmiş veya elaidik asitleşme yapılmış ise bu pozisyon **haricindedir (15.16 pozisyonu)**.

15.05 - YAPAĞI YAĞI VE BUNDAN ELDE EDİLEN YAĞLI MADDELER (LANOLİN DAHİL).

Yapağı yağı, yapışkan, hoşça gitmeyen kokulu bir yağdır ve içerisinde yapağının veya kumaşın temizlendiği sabunlu sudan çıkartılır. Keza, uçucu çözücüler (karbon disülfid, vb.) yardımıyla yağlı yapağıdan da çıkartılabilir. Yapağı yağı gliserol esterlerden oluşmaz ve bu nedenle kimyasal olarak yağdan ziyade, bir mum olarak mütaala edilir. Yağlama yağlarının yapımında ve diğer sınıai amaçlarla kullanılır, fakat daha çok lanolin olarak (rafine edilmiş ürünü) veya yapağı yağı oleini veya yapağı yağı stearini elde etmek için kullanılır.

Lanolin, yapağı yağının saflaştırılması suretiyle elde edilir ve bir merhem kıvamına sahiptir; rafinasyon derecesine bağlı olarak sarımsı beyazdan kahverengiye kadar değişen renkte olur, havada pek hafif bozulma gösterir ve hafif, tipik bir kokusu vardır. Lanolin, kaynayan alkolde çok iyi çözünür, fakat suda çözünmez, ancak çok miktarda su absorbe edebilir ve lanolin hidrat olarak bilinen yağlı emülsiyona dönüşür.

Susuz lanolin, makine yağlarının, emülsiyon haline gelebilen sıvı yağların veya aprelerin imalinde kullanılır. Hidrate lanolin ile emülsiyon hale getirilmiş lanolin ise, özellikle merhem veya kozmetik müstahzarların yapımında kullanılır.

Lanolinin esas özelliğini muhafaza eden hafifçe işlem görmüş lanolin ve yapağı alkollerini (keza, kolesterol, izokolesterol ve diğer yüksek alkollerin bir karışımı olan ve lanolin alkollerini olarak da bilinen) de bu pozisyona kapsama girer.

Kimyasal yönden belirli yapıda olan alkoller (genellikle **Fasıl 29**) ve esaslanolin olan müstahzarlar (örn; ilaçlı veya parfümlü maddeler ilave edilmiş lanolin gibi) bu pozisyona **haricindedir (30.03 veya 30.04 pozisyonları veya Fasıl 33)**. Keza, lanolinin temel özelliğini kaybedecek kadar fazla bir kimyasal değişikliğe uğramış olan lanolinler (örn; suda çözünebilecek derecede etoksile edilmiş lanolin) **hariçtir (genellikle 34.02 pozisyonu)**.

Yapağı yağı, buhar-damıtma ve preslemeye tabi tutulursa, sıvı, katı ve artık olmak üzere üç kısma ayrılır.

Yapağı yağı oleini olarak bilinen sıvı kısım ve donuk, kırmızımsı-kahverengi renkte, hafif yapağı yağı kokusundadır. Alkolde, dietil eterde, benzinde vb. çözünmektedir. İplik eğirme fabrikalarında tekstil yağlama maddesi olarak kullanılmaktadır.

Katı olan kısım (**yapağı yağı stearini**), mumsu bir madde olup sarı kahverengi ve kuvvetli yapağı yağı kokusunda, kaynar alkolde ve diğer organik çözücülerde çözünen bir maddedir. Deri sanayinde, yağlama yağları veya yapıştırıcı yağların yapımında ve mum veya sabun imalinde kullanılmaktadır.

Yapağı yağı artıkları, bu pozisyona **haricindedir (15.22 pozisyonu)**.

15.06 - DİĞER HAYVANSAL KATI VE SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ).

Bu pozisyon, 02.09 pozisyonunda veya bu Fasılın daha önceki pozisyonlarında sınıflandırılanların **dışındaki** tüm hayvansal menşeli katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonları kapsamaktadır. Bu pozisyon, domuz, kümes hayvanları, sığırlar, koyun, keçi, balık veya deniz memelilerinden elde edilenlerin dışındaki tüm katı hayvansal yağları ve sıvı lard, oleo yağı, sıvı don yağı, balık veya deniz memelilerinden elde edilen sıvı yağlar ve yapağı yağından çıkarılan sıvı yağlar dışındaki tüm hayvansal sıvı yağları kapsar.

Bu pozisyon, özellikle aşağıdakileri içerir:

- (1) **Atlardan, su aygırlarından, ayılardan, tavşanlardan, kara yengecinden, kaplumbağalardan, vb. elde edilen katı yağlar** (bu hayvanların kemik, ilik ve artıklarından elde edilen katı yağlar dahil).
- (2) **Paça yağı ve benzer sıvı yağlar**, sığır, at veya koyunların ayak veya incik kemikleri kaynatılarak elde edilen yağın soğuk preslenmesi ile elde edilir.

Bunlar, solgun sarı renkte, tatlımsı, havada stabil olan yağlardır ve nazik mekanizmaların yağlanması için kullanılır (saatler, dikiş makineleri, silahlar vb.).

- (3) **Sıvı kemik yağı**, basınç işlemiyle kemik yağından veya kemiklerin sıcak su ile muamelesinden elde edilir. Kolaylıkla acılaşmayan, kokusuz, sarımsı sıvı bir yağdır. Nazik mekanizmalar için yağlama maddesi olarak ve derilerin yağlama işleminde kullanılır.
- (4) **İlikten çıkartılan sıvı yağlar**. Bunlar, eczacılıkta ve parfümeri yapımında kullanılan beyaz veya sarımsı maddelerdir.
- (5) **Yumurta sarısı sıvı yağı**, iyice haşlanmış yumurtadan basınçla veya çözücü ile çıkartılır. Açık, altın sarısı veya kırmızımsı renkte bir yağdır ve haşlanmış yumurta kokusundadır.
- (6) **Kaplumbağa yumurtası sıvı yağı**. Solgun sarı renkte olup kokusuzdur ve gıda olarak kullanılır.
- (7) **Sıvı krizalit yağı**, ipek böceğinin krizalitlerinden çıkartılır. Keskin ve çok kötü kokulu, kırmızımsı-kahverengi bir yağdır ve sabun imalinde kullanılır.

Aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Domuz veya kümes hayvanları yağı (**02.09 veya 15.01 pozisyonu**).
- (b) Sığır, koyun veya keçi yağları (**15.02 pozisyonu**).
- (c) Balık veya deniz memelilerinin katı ve sıvı yağları ve bu yağların fraksiyonları (**15.04 pozisyonu**).
- (d) Esas itibarıyla piridin bazlarını içeren ürünler (Dippel yağı olarak bilinir, bazen de kemik yağı adı verilir) (**38.24 pozisyonu**).

15.07 - 15.07 - SOYA YAĞI VE FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

1507.10 - Ham yağ (sakızı ayrılmış olsun olmasın)

1507.90 - Diğerleri

Soya yağı, soya fasulyesi tohumlarından (*Glycine max*) hidrolik veya çıkartıcı presler ya da çözücüler kullanılarak çıkartılır. Solgun sarı renkte, sabit kuruyan yağ olup gıda ve sınai amaçlar için, örn; margarin ve mayonez, sabun, boya, vernik, plastikleştirici ve alkid reçine imalinde kullanılır.

Bu pozisyon, soya yağı fraksiyonlarını da kapsar. Bununla beraber, rafine sırasında ham soya yağından elde edilen soya lesitini ise **29.23 pozisyonunda** sınıflandırılır.

Alt pozisyon Açıklama Notu.

1507.10 Alt pozisyonu

Herhangi bir adsorpsiyon filtrasyon işlemi, fraksiyonlara ayırma veya diğer fiziksel veya kimyasal işlemler hariç tutularak, sıvı yağların katı parçacıklardan ayrılması için ağırlık, basınç veya santrifüj gücü gibi sadece mekanik güçler kullanılmış olması şartıyla, pres ile elde edilen katı veya sıvı sabit bitkisel yağlar (eğer bunlar dekantasyon, santrifüj veya filtrasyondan başka bir işlem ile karşılaşmamışlar ise) "ham" olarak mütalaa edilecektir. Çıkarma ile elde edilen bir yağ, basınçla elde edilen benzeri yağ ile mukayese edildiğinde, renk, koku veya tadında herhangi bir değişme olmaması şartıyla, "ham" olarak mütalaa edilecektir.

15.08 - YER FISTIĞI YAĞI VE FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

1508.10 - Ham yağ

1508.90 - Diğerleri

Yer fıstığı yağı veya Amerikan fıstığı yağı, çözücü vasıtası ile çıkarma veya presleme yoluyla adi yer fıstığı (*Arachis hypogaea*) tohumlarından veya "cevizlerinden" elde edilen, kurumayan bir yağdır.

Filtrelenmiş ve rafine edilmiş yağ, örneğin; salata yağı olarak, yemeklik yağ ve margarin yapımında kullanılmaktadır. Düşük kalitede olanları sabun ve yağlama işleminde kullanılır.

Altpozisyon Açıklama Notu.

1508.10 Altpozisyonu

1507.10 altpozisyonunun Açıklama Notuna bakınız.

15.09 - ZEYTİNYAĞI VE FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ).

1509.20 – Ekstra saf zeytinyağı

1509.30 – Saf zeytinyağı

1509.40 – Diğer saf zeytinyağı

1509.90 - Diğerleri

Zeytinyağı, zeytin ağacının (*Olea europaea L.*) meyvesinden elde edilen bir yağdır.

Bu pozisyon aşağıdakileri kapsar:

Saf zeytinyağlar, zeytin ağacının meyvesinden, özellikle ısı koşullar olmak üzere, yalnızca mekanik veya diğer fiziksel yollarla elde edilen, yağında değişikliğe neden olmayan, yıkama, süzme, santrifüj ve filtrasyon dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış yağlardır.

- (A) **Ekstra saf zeytinyağı**, özellikle zeytinlerin işlenmeden önce işlenmesi veya işleme ve depolama sırasında sıcaklık kontrolü ile ilgili olarak belirli koşullar altında elde edilen ve yağda herhangi bir değişikliğe yol açmayan sızma zeytinyağı. Organoleptik özelliklerine gelince, meyvemsi ve hiçbir kusuru yoktur. Açık sarıdan yeşile değişen berrak bir rengi vardır. Doğal haliyle tüketime uygundur. Naturel sızma zeytinyağı, 100 gramda 0.8 gramı geçmeyen oleik asit olarak ifade edilen serbest asitliğe sahiptir ve Codex Alimentarius Standard 33-1981'de belirtilen özelliklere göre diğer zeytinyağı kategorilerinden ayırt edilebilir.
- (B) **Saf zeytinyağı**, işleme ve depolama sırasında özellikle termal olanlar olmak üzere belirli koşullar altında elde edilen ve yağda hafif değişikliklere neden olabilecek, Codex Alimentarius Standard 33-1981'de belirtilen sınırları aşmayan organoleptik kusurlar oluşturan sızma zeytinyağı. Kendine has meyvemsi bir tada, berrak açık sarıdan yeşile değişen bir renge sahiptir ve doğal haliyle tüketime uygundur. Natürel zeytinyağı, 100 gramda 2.0 gramı geçmeyen oleik asit olarak ifade edilen bir serbest asitliğe sahiptir ve Codex Alimentarius Standardı 33-1981'de belirtilen özelliklere göre diğer zeytinyağı kategorilerinden ayırt edilebilir.
- (C) **Diğer saf zeytinyağı**, lampant saf zeytinyağı ve sıradan saf zeytinyağı olmak üzere iki kategoriyi içeren ve daha fazla rafine edilmeden insan tüketimine uygun olamayacak bir ürüne neden olan koşullar altında elde edilen zeytinyağı.
- (D) **Diğerleri**, ilk gliserid yapısında değişikliğe yol açmayan, rafine etme yöntemleriyle yukarıda sıralanan alt pozisyonlarda yer alan sızma zeytinyağından elde edilen yağları içerir. Aşağıdaki iki kategoriyi içerir:

(1) **Rafine zeytinyağı**, 100 gramda 0,3 gramı geçmeyen oleik asit olarak ifade edilen

serbest asitliğe ve Codex Alimentarius Standard 33-1981'de bildirilenlere karşılık gelen diğer özelliklere sahiptir. Tortu içermeyen berrak bir yağdır. Açık sarı bir renge sahiptir ve belirli bir kokusu veya tadı yoktur ve insan tüketimine uygun olabilir.

- (2) Rafine zeytinyağı ve saf zeytinyağından oluşan **zeytinyağı**, rafine zeytinyağı ile saf zeytinyağının olduğu gibi tüketime uygun karışımından oluşan yağdır. Oleik asit olarak ifade edilen, 100 gramda 1 gramdan fazla olmayan bir serbest asitliğe sahiptir ve diğer özellikleri, Codex Alimentarius Standardı 33-1981'in 3. bölümünde bildirilenlere karşılık gelir. Bu ürün açık sarıdan yeşile değişen bir renge, güzel bir kokuya ve tada sahiptir.

(E) Yukarıda (A)'dan (D)'ye tanımlanan sıvı yağların **fraksiyonları** ve karışımları.

Bu pozisyon, prina yağı ve onun saf zeytinyağı ile karışımlarını **(15.10 pozisyonu)** veya zeytinyağından elde edilen tekrar esterleşmiş **(15.16 pozisyonu)** yağları **kapsamaz**.

15.10 - SADECE ZEYTİNDEN ELDE EDİLEN DİĞER SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (BU YAĞLARIN VE FRAKSİYONLARIN 15.09 POZİSYONUNDAKİ YAĞLAR VE FRAKSİYONLARI İLE OLAN KARIŞIMLARI DAHİL).

1510.10 – Ham prina yağı

1510.90 - Diğerleri

Bu pozisyon, **15.09 pozisyonundaki** sıvı yağlar **haricinde** zeytinden elde edilen sıvı yağları kapsamaktadır.

Bu pozisyon, prinadan elde edilen yağları kapsar. Prina, 15.09 pozisyonundaki zeytinyağlarının ekstraksiyonundan sonra kalan zeytin katıdır. Bu kalıntı macun değişken miktarda su ve yağ içerir.

Bu pozisyonundaki sıvı yağlar, gliseridik yapıda bir değişme olmaması koşuluyla, ham, rafine edilmiş veya başka şekilde işlem görmüş olabilirler.

Bu pozisyon, aynı zamanda, bu pozisyonundaki yağların ve fraksiyonların 15.09 pozisyonundaki yağlar ve fraksiyonları ile olan karışımlarını içerir. En yaygın olan karışım, rafine edilmiş prina yağı ve saf zeytinyağı içeren karışımdır.

(A) **Ham prina yağı**, 15.09 pozisyonundaki zeytinyağların ekstraksiyonundan sonra kalan kalıntıların solvent ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemlerle elde edilen yağı. Bu yağ, Uluslararası Zeytin Konseyi Standardında (COI/T.15/NC No 3) belirtilen bu kategorinin özellikleri ile 15.09 pozisyonundakilerden ayırt edilebilir. Rafine edildikten sonra teknik kullanım veya insan tüketimi için tasarlanmıştır.

(B) **Rafine edilmiş prina yağı**, ham prina yağından rafinasyon yöntemleriyle elde edilen ve başlangıçtaki gliseridik yapısında değişikliğe yol açmayan yağ.

Rafine edilmiş prina yağı aşağıdakileri içerir:

- (1) Rafine edilmiş prina yağı: Oleik asit olarak ifade edilen, 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan

bir serbest asitliğe ve bu kategori için Codex Alimentarius Standardı 33-1981'de bildirilenlere karşılık gelen diğer özelliklere sahiptir. Açık sarı ila kahverengimsi sarı renkte, kabul edilebilir bir koku ve tada sahip olan bu ürün, insan tüketimine uygundur; ancak perakende satışın yapıldığı ülkede izin veriliyorsa doğrudan tüketiciye satılabilir.

(2) Prina yağı, rafine prina yağı ile ekstra saf zeytinyağı (A) ve/veya saf zeytinyağı (B) karışımından oluşan yağdır. Oleik asit olarak ifade edilen, 100 gramda 1 gramdan fazla olmayan bir serbest asitliğe ve bu kategori için Codex Alimentarius Standardı 33-1981'de bildirilenlere karşılık gelen diğer özelliklere sahiptir. Açık sarıdan yeşile değişen bir renge, güzel bir kokuya ve tada sahip olan bu ürün insan tüketimine uygundur.

Bu pozisyon, zeytinyağından elde edilen tekrar esterleşmiş sıvı yağı **kapsamaz (15.16 pozisyonu)**.

15.11 - PALM YAĞI VE FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

1511.10 - Ham yağ

1511.90 - Diğerleri

Palm yağı, palm meyvelerinin muhtelif türlerinin etli kısımlarından elde edilen bitkisel bir yağdır. Esas kaynak Afrika palm yağıdır (*Elaeis guineensis*). Bu, aslında tropikal Afrika'ya hastır, fakat Orta Amerika, Malezya ve Endonezya'da da yetişir. Diğer örnekler, *Elaeis melanococca* (noli palm) olarak da bilinir) ve *Acrocomia* palmlarının değişik tipleri (Güney Amerika esaslı Paraguayan palmi (cocombocaya) dahil). Bu yağlar, çıkarma veya presleme yöntemiyle elde edilir ve renkleri durumlarına ve rafine edilmelerine göre değişir. Bu yağlar çok yüksek düzeydeki palmitik ve oleik asit içerikleri nedeniyle palm çekirdek yağından **(15.13 pozisyonu)** ayırt edilebilir.

Palm yağı, sabun, kozmetik veya tuvalet müstahzarları yapımında, yağlayıcı madde olarak, sıcak-daldırma ile kalay kaplanmasında, vb. kullanılır. Rafine edilmiş palm yağı, kızartma yağı olarak, gıda maddesi olarak ve margarin yapımında kullanılır.

Bu pozisyon, palm çekirdeği yağı ve babassu yağını **kapsamaz (15.13 pozisyonu)**.

Altpozisyon Açıklama Notu.

1511.10 Altpozisyonu

1507.10 Altpozisyonundaki Açıklama Notuna bakınız.

15.12 - AYÇİÇEĞİ TOHUMU, ASPİR VEYA PAMUK TOHUMU YAĞLARI VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

-Ayçiçeği tohumu veya aspir yağları ve bunların fraksiyonları:

1512.11 -- Ham yağlar

1512.19 -- Diğerleri

- Pamuk tohumu yağı ve fraksiyonları

1512.21 -- Ham yağ (gossypol'u alınmış olsun olmasın)

1512.29 -- Diğerleri

(A) AYÇİÇEĞİ TOHUMU YAĞI

Bu yağ adi ayçiçeğinden (*Helianthus annuus*) elde edilir ve açık altın sarısı renktedir. Salata yağı olarak, margarinde ve lard yerine kullanılır. Yağın yarı-kuruyan özellikte olması nedeniyle boya ve vernik sanayinde kullanılır.

(B) ASPİR YAĞI

Çok önemli bir boya bitkisi olan aspir (*Carthamus tinctoris*) tohumlarından kuruyan, yenilebilir yağ sağlanır. Yemeklerde ve ilaçlarda, alkid reçineleri için, boyalar ve vernikler için kullanılır.

(C) PAMUK TOHUMU YAĞI

Yarı kuruyan yağların en önemlisidir ve *Gossypium* cinsinin birkaç türünün tohum çekirdeklerinden elde edilir. Pamuk tohumu yağının geniş bir sınai kullanım alanı vardır, (örn; deri işlemede, sabun, yağlama maddesi, gliserol ve su geçirmez bileşimlerin imalinde ve kozmetik kremler için temel madde olarak kullanılır). Saf rafine edilmiş yağ, çok değerli bir salata ve yemeklik yağıdır, margarin ve lard ikamelerinin yapımında kullanılır.

Alt pozisyon Açıklama Notu.

1512.11 ve 1512.21 Alt pozisyonları

1507.10 alt pozisyonunun Açıklama Notuna bakınız.

15.13 - HİNDİSTAN CEVİZİ (KOPRA), PALM ÇEKİRDEĞİ VE BABASSU YAĞLARI VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN; FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

- Hindistan cevizi (kopra) yağı ve fraksiyonları

1513.11 -- Ham yağ

1513.19 -- Diğerleri

- Palm çekirdeği ve babassu yağları ve bunların fraksiyonları:

1513.21 -- Ham yağlar

1513.29 -- Diğerleri

(A) HİNDİSTAN CEVİZİ (KOPRA) YAĞI

Bu yağ, Hindistan cevizinin (*Cocos nucifera*) kuru etinden veya (bilinen adıyla) kopradan elde edilmektedir. Hindistan cevizinin taze etli kısmı da kullanılabilir. Kurumayan bu yağ, açık sarı veya renksiz ve 25 °C' nin altında katıdır. Hindistan cevizi yağı, sabun, kozmetik veya tuvalet müstahzarlarında, makine yağlarının imalinde, sentetik deterjanlar, çamaşır yıkama veya temizleme müstahzarlarının imalinde ve yağ asitleri, yağ alkoller ve metil esterlerin kaynağı olarak kullanılır.

Rafine Hindistan cevizi yağı yenilebilir ve margarin, besin tamamlayıcısı gibi ürünlerde kullanılır.

(B) PALM ÇEKİRDEĞİ YAĞI

Beyaz renkli olan bu yağ da *Elaeis guineensis* cinsinin muhtelif türlerinden elde edilir, fakat meyvelerinin etli kısımlarından değil de meyvenin çekirdeği içindeki yenilebilir kısımdan elde edilir (15.11 pozisyonundaki palm yağına bakınız). Hoş bir kokusu ve fındık veya ceviz tadında aroması olduğundan margarin ve şekerleme sanayiinde yoğun olarak kullanılır. Keza gliserol, şampuan, sabun ve mum imalinde de kullanılır.

(C) BABASSU YAĞI

Kurumayan bir yağ olan bu yağ, babassu palm'i olan *Orbignya martiana* ve *O. oleifera*'dan elde edilir. Babassu yağı, meyvenin çekirdeği içindeki yenilebilir kısımdan çıkartılır.

Babassu yağı, sanayii ürünleri yapımında (örn; sabun imalinde) kullanılır. Rafine edildiğinde gıda maddelerinde palm çekirdeği yağı ikamesi olarak kullanılır.

Altpozisyon Açıklama Notu

1513.11 ve 1513.21 Altpozisyonları

1507.10 altpozisyonunun Açıklama Notuna bakınız.

15.14 - REP, KOLZA VE HARDAL YAĞI VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ (+).

- Düşük erusik asit muhtevalı rep veya kolza yağı ve fraksiyonları

1514.11 -- Ham yağlar

1514.19 -- Diğerleri

- Diğerleri

1514.91 -- Ham yağlar

1514.99 -- Diğerleri

(A) REP VEYA KOLZA YAĞLARI

Brassica'nın bazı türlerinin tohumları, özellikle de B.napus ve B.rapa (veya B.campestris), ticari olarak rep veya kolza yağı şeklinde sınıflandırılan benzer özelliklerde yarı kuruyan yağ verirler.

Bu yağlar genellikle yüksek düzeyde erusik asit içerir. Bu pozisyon düşük erusik asitli rep tohumunun yağı ve kolza tohumunun yağını da (özel olarak geliştirilmiş rep veya kolza türlerinin düşük erusik asit taşıyan tohumlarından üretilenler), örn. canola yağı veya Avrupa repi veya kolza yağı "double zero", kapsar.

Daha çok salata sosu, margarin imalinde, vb. kullanılır. Ayrıca sanayi ürünleri yapımında da, örneğin yağlayıcı katkı maddesi olarak, kullanılır. Rafine edilmiş yağlar, genellikle kolza yağı olarak anılır ve ayrıca yenilebilir yağlardır.

(B) HARDAL YAĞI

Sabit bitkisel yağdır ve aşağıdaki üç türden elde edilir örneğin; beyaz hardal (*Sinapsis alba* ve *Brassica hirta*), siyah hardal (*Brassica nigra*) veya Hint hardalı (*Brassica juncea*). Genellikle yüksek miktarda erusik asit içerir, tıpta, yemeklerde veya sanayii ürünlerinde kullanılır.

Altpozisyon Açıklama Notu.

1514.11 ve 1514.91 Altpozisyonu

1507.10 altpozisyonunun Açıklama Notuna bakınız.

15.15 - DİĞER BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL SABİT KATI VE SIVI YAĞLAR (JOJOBA YAĞI DAHİL) VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT KİMYASAL OLARAK DEĞİŞTİRİLMEMİŞ) (+).

- Keten tohumu yağı ve fraksiyonları

1515.11 -- Ham yağ

1515.19 -- Diğerleri

- Mısır yağı ve fraksiyonları

1515.21 -- Ham yağ

1515.29 -- Diğerleri

1515.30 - Hint yağı ve fraksiyonları

1515.50 - Susam yağı ve fraksiyonları

1515.60 – Mikrobiyal katı ve sıvı yağlar ve fraksiyonları

1515.90 – Diğerleri

Bu pozisyon, **15.07 ila 15.14 pozisyonlarında** yer alanların **dışındaki** basit, sabit bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonlarını (Genel Açıklama Notu (B) kısmına bakınız) kapsar. Aşağıdakiler özel ticari öneme haizdirler:

- (1) **Keten tohumu sıvı yağı**, keten bitkisinin (*Linum usitatissimum*) tohumlarından elde edilir. Bu yağ, kuruyan yağların en önemlilerinden biridir. Keten tohumu yağı sarıdan kahverengimsiye kadar değişen renktedir ve acı tat ve kokudur. Okside olduğunda çok sert elastik tabaka teşkil eder. Özellikle boya, vernik, yağlı bez, camcı macunu, yumuşak sabun, matbaa mürekkebi, alkid reçineler veya eczacılık ürünleri yapımında kullanılır. Soğuk presle çıkartılmış keten tohumu yağı yenilebilir bir yağdır.
- (2) Mısır çekirdeklerinden elde edilen **mısır (maize) yağı**, lipidlerin çoğu (yaklaşık %80) tohumda bulunur. Ham yağı çok sayıda sınaî kullanıma sahiptir, örneğin; sabun, yağlayıcı madde, deri işleme vb.de kullanılır. Rafine edilmiş olanı yenilebilir ve yemeklerde, fırıncılıkta, diğer yağlarla karışım yapmada, vb.de kullanılır. Mısır yağı yarı kuruyan bir yağdır.
- (3) **Hint yağı**, *Ricinus communis* tohumlarından elde edilir. Kurumayan, koyu, genellikle renksiz veya hafif yağ renginde, eskiden tıpta müshil olarak çok kullanılan, şimdi ise lak veya nitroselülazda plastikleştirici olarak, dibasik asit, elastomer veya yapıştırıcılar, yüzey aktif maddeler, hidrolik sıvılar, vb. üretiminde kullanılır.
- (4) **Susam yağı**, yıllık bir ot olan *Sesamum indicum*' un tohumlarından elde edilir. Yarı kuruyan bir yağdır, iyi kaliteli olanları, gevreklik verici olarak, salata yağı, margarin ve benzeri gıda maddelerinde ve tıpta kullanılır. Düşük kalitelileri, sınaî amaçlarda kullanılır.
- (5) **Mikrobiyal katı ve sıvı yağlar**, tek hücreli yağlar (SCO'lar) olarak da bilinen, mantarlar (mayalar dahil), bakteriler ve mikroalgler gibi yağlı mikroorganizmalardan lipidlerin çıkarılmasıyla elde edilir. Bu lipidler, oda sıcaklığında sıvı olan, başlıca araşidonik asit ve linoleik asit gibi çoklu doymamış yağ asitlerinden oluşan yüksek oranda triaçilgliseroller (TAG'ler) içerir. Bitkisel yağların kullanıldığı amaçlarla aynı aralıkta kullanılabilirler. Diğer yağlı çok hücreli mikroorganizmalardan elde edilen yağlar da bu pozisyona dahildir.

Örneğin:

(a) *Mortierella alpina* mantarından elde edilen araşidonik asit yağı (ARA), gıda, hayvan yemi, ilaç veya kozmetikte bileşen olarak kullanılabilen sarı veya turuncu-sarı bir sıvıdır.

(b) Mikroalg *Schizochytrium sp.*'den elde edilen, gıdada bir bileşen olarak kullanılabilen *Schizochytrium* yağı.

Mikrobiyal katı ve sıvı yağların elde edildiği yağlı mikroorganizmalar, diğerlerinin yanı sıra mayaları, mantarları, mikroalgleri ve bakterileri içerir.

- (6) **Tung yağı**, (Çin ağacı yağı), *Aleurites* (örn; *A. fordii*, *A. montana*) cinsinin muhtelif türlerine ait tohumlardan elde edilir. Açık sarıdan koyu kahverengine kadar değişen renkte, çabuk kuruyan,

koruyucu ve su geçirmez özelliklere sahiptir. Asıl kullanılışı, vernik ve boya imalidir.

- (7) **Jojoba yağı**, genellikle sıvı mum olarak tanımlanır, renksiz veya sarımsı renkte, kokusuz bir sıvı olup, yüksek yağ alkollerinin esterlerinden ibarettir ve *Simmondsia* (*S. californica* veya *S. chinensis*) cinsi çöl çalılarının tohumlarından elde edilir, sperm yağı yerine kullanılır, (örn; kozmetik müstahzarlarda).
- (8) **Bitkisel don yağı** olarak bilinen ürünler (başlıcaları Borneo don yağı ve Çin bitkisel don yağı), bazı yağlı tohumların işlenmesiyle elde edilir. Borneo don yağı, kristalli veya taneli kalıp halindedir, dışı beyaz ve iç kısmı yeşilimsi sarıdır. Çin don yağı ise katı, mumsu bir maddedir, yeşilimsi renkte ve hafif aromatik kokulu, dokunulduğunda yağlı hissi veren bir maddedir.
- (9) Ticarete **Mersin ağacı mumu ve Japon mumu** olarak bilinen ürünler, gerçekte bitkisel yağlardır. Mersin ağacı mumu, muhtelif çeşit Mersin ağacı meyvelerinden çıkartılır, sert, yeşilimsi-sarı kalıp halinde, mumsu görünüşte, pelesengi andıran tipik kokulu durumdadır. Japon mumu ise, *Rhus* familyasındaki Çin ve Japon ağaçlarının pek çok çeşidinin çeşitlerinin meyvelerinden çıkartılır. Yeşilimsi, sarımsı veya beyaz, mumsu görünüşte tablet veya disk şeklinde, kristal bünyeli olup kolayca kırılabilir özelliktedir, hafif reçine kokulu olur.

Altpozisyon Açıklama Notu.

1515.11 ve 1515.21 Alt pozisyonları

1507.10 alt pozisyonunun Açıklama Notuna bakınız.

15.16 - HAYVANSAL, BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL KATI VE SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (KISMEN VEYA TAMAMEN HİDROJENİZE EDİLMİŞ, ARA-ESTERLENMİŞ, TEKRAR - ESTERLENMİŞ VEYA ELAİDİK ASİTLEŞMİŞ) (RAFİNE EDİLMİŞ OLSUN OLMASIN, FAKAT DAHA İLERİ BİR İŞLEM GÖRMEMİŞ).

1516.10 - Hayvansal katı ve sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları

1516.20 - Bitkisel katı ve sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları

1516.30 – Mikrobiyal katı ve sıvı yağlar ve fraksiyonları

Bu pozisyon, aşağıda izah edilen tarzda özel bir kimyasal transformasyona uğrayan, fakat daha ileri işlem görmeyen hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağları kapsamaktadır.

Bu pozisyon, benzer şekilde işleme tabi tutulmuş hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağ fraksiyonlarını da kapsar.

(A) **Hidrojene edilmiş katı ve sıvı yağlar.**

Hidrojenizasyon, ürünlerin uygun bir sıcaklık ve basınçta ve bir katalizör varlığında (genellikle ince parçalara ayrılmış nikel) saf hidrojenle temas ettirilmesi suretiyle yapılır. Hidrojenizasyon işlemi ile doymamış gliseridler (örn; oleik, linoleik vb. asitler) daha yüksek erime noktasına sahip doymuş gliseridlere (örn; palmitik, stearik, vb. asitler) dönüştürülerek sıvı yağların kıvamı artırılır ve katı yağların erime noktası yükseltilir. Hidrojenizasyon derecesi ve ürünün son kıvamı, uygulanan işlemin durumuna ve işlemin uzunluğuna bağlıdır. Bu pozisyon, bu ürünleri, aşağıdaki hallerde de olsalar, kapsamaktadır:

- (1) Kısmen hidrojene edilmiş (bu ürünler, macun gibi koyu ve sıvı iki tabakaya ayrılma eğilimi gösterebilir). Bu durum, erime noktasını yükseltmek için *cis*-formundaki doymamış yağ asitlerinin *trans*-formuna dönüştürülmesi etkisine de sahiptir.
- (2) Tamamen hidrojene edilmiş (örneğin, macun durumuna veya katı yağlara dönüştürülen sıvı yağlar).

Yaygın şekilde hidrojene edilen ürünler, balıkların veya deniz memelilerinin sıvı yağları ve bazı bitkisel sıvı yağlardır (pamuk tohumu yağı, susam yağı, yerfıstığı yağı, kolza yağı, soya yağı, mısır yağı, vb.). Bu şekilde tamamen veya kısmen hidrojene edilmiş sıvı yağlar, 15.17 pozisyonundaki yenilebilir katı yağların bileşeni olarak kullanılır, çünkü hidrojenizasyon, sadece yağların kıvamını artırmakla kalmaz, aynı zamanda havadan kaynaklanan oksidasyonun yaptığı bozulmaya karşı dayanıklı kılar, tadını ve kokusunu iyileştirir ve yağı beyazlaştırarak daha iyi bir görünüş verir.

Bu kısım, "opal mumu" olarak bilinen hidrojene edilmiş Hint yağını da kapsar.

(B) **Ara-esterlenmiş, tekrar-esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar.**

- (1) **Ara-esterlenmiş (veya trans-esterlenmiş) sıvı ve katı yağlar.** Bir sıvı veya katı yağın kıvamı, yağın trigliseridlerindeki yağ asidi köklerinin uygun şekilde yeniden düzenlenmesiyle artırılabilir. Esterlerde gerekli etkileşim ve yeniden düzenlemenin yapılması, katalizörlerin kullanılmasıyla harekete geçirilir.
- (2) **Tekrar-esterlenmiş katı ve sıvı yağlar** (esterleşmiş sıvı ve katı yağlar adıyla da anılır). Bunlar, gliserolün rafinasyondan çıkan asit yağları veya serbest yağ asitleri ile karışımının doğrudan senteziyle elde edilen trigliseridlerdir. Trigliseridlerdeki yağ asidi köklerinin yeniden düzenlenmesi, tabii sıvı yağlarda normal olarak bulunanlardan farklıdır.

Zeytinlerden elde edilen ve tekrar esterleşmiş yağ içeren yağlar bu pozisyonda yer alır.

- (3) **Elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar**, doymamış yağ asidi köklerinin *cis* - şeklinden buna tekabül eden *trans* - şekline dönüştürülmesi yoluyla işleme tabi tutulan katı ve sıvı yağlardır.

Yukarıda tarif edilen yağlar, mumsu yapıda olsalar ve sonradan koku giderme veya benzeri şekilde iyileştirme yöntemlerine tabi tutulmuş olsalar bile (buldukları halde gıda olarak kullanılsın ya da kullanılsınlar) bu pozisyona dahildir. Fakat, gıda amacıyla tekstürasyon (yapıyı veya kristalli yapıyı değiştirme) gibi daha ileri bir işleme tabi tutulmuş, hidrojene edilmiş vb. katı ve sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları bu pozisyon haricindedir. (15.17 pozisyonu). Ayrıca, Değişimin birden fazla katı veya sıvı yağı ihtiva ettiği hallerde, hidrojene edilmiş, kendi arasında esterlenmiş, ara esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları bu pozisyon haricindedir (pozisyon 15.17 veya

15.18).

15.17 - MARGARİN; BU FASILDA YER ALAN HAYVANSAL, BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL KATI VE SIVI YAĞLARIN VEYA FARKLI KATI VEYA SIVI YAĞ FRAKSİYONLARININ YENİLEN KARIŞIMLARI VEYA MÜSTAHZARLARI (15.16 POZİSYONUNDAKİ YENİLEN KATI VEYA SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI HARIÇ).

1517.10 - Margarin (sıvı margarin hariç)

1517.90 - Diğerleri

Bu pozisyon, **15.16 pozisyonunda** yer alanlar hariç olmak üzere, bu Fasılda yer alan hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağların veya farklı katı ve sıvı yağ fraksiyonlarının müstahzarlarını veya diğer yenilebilir karışımları ve margarini kapsar. Bunlar genellikle aşağıdaki katı veya sıvı müstahzar veya karışımlardır:

- (1) Farklı hayvansal katı veya sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları;
- (2) Farklı bitkisel katı veya sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları;
- (3) Farklı mikrobiyal katı veya sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları; veya
- (4) İki veya daha fazla hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları.

Bu pozisyonadaki ürünler, önceden hidrojene edilmiş olup, emülsifikasyon (örneğin; yağsız süt ile), çalkalama, tekstürasyon (yapıyı veya kristalli yapıyı değiştirme), vb. şekilde işlenebilen ve az miktarda ilave lesitin, nişasta, renk maddesi, aroma verici, vitaminler, tereyağı veya diğer süt yağı içeren (bu Fasılın (1) (c) nolu Notundaki kısıtlamalara tabi olarak) katı ve sıvı yağlardır.

Bu pozisyon, ayrıca, hidrojene edilmiş olsun olmasın, emülsifikasyon, çalkalama, tekstürasyon, vb. işlemleri yapılmış tek bir katı veya sıvı yağdan (veya bunların fraksiyonlarından) elde edilen yenilebilir müstahzarları da kapsar.

Değişimin birden fazla katı veya sıvı yağı ihtiva ettiği hallerde, hidrojene edilmiş, ara esterlenmiş, yeniden esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları bu pozisyona dahildir.

Bu pozisyonunda yer alan başlıca ürünler:

- (A) **Margarin** (sıvı margarin hariç), hayvansal veya bitkisel menşeli katı veya sıvı yağlardan veya bu katı veya sıvı yağların karışımlarından elde edilir, genellikle sarımsı renkte, plastik bir kütle şeklindedir. Margarin yağda su türünün (water-in-oil type) emülsiyonu şeklindedir, genellikle görünüş, kıvam, renk, vb. bakımından tereyağına benzer.

- (B) **15.16 pozisyonunda yer alan yenilebilir katı veya sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları hariç olmak üzere, bu Fasılda yer alan hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağların veya farklı katı ve sıvı fraksiyonlarının yenilebilen karışımları veya müstahzarları;** örneğin; taklit lard, sıvı margarin ve gevrekleştirici yağlar (*shortenings*) (tekstürize edilmiş katı veya sıvı yağlardan üretilir).

Bu pozisyon, ayrıca, bu Fasılda yer alan farklı katı ve sıvı yağların fraksiyonları veya hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı veya sıvı yağların yenilebilen karışımları veya müstahzarlarını da kapsar. Bunlar kalıp halinde çıkartılmaktadır.

Basitçe rafine edilmiş, fakat daha ileri bir işleme tabi tutulmamış olan katı ve sıvı yağlar bu pozisyona **dahil değildir**. Bunlar perakende satışa elverişli hale getirilmiş olsalar dahi kendi uygun pozisyonlarında yer alırlar, ağırlık itibariyle %15'den fazla tereyağı veya diğer süt yağı içeren müstahzarlar da bu pozisyon **haricindedir** (genellikle **21. Fasıll**).

Don yağı veya lardın preslenmesiyle elde edilen ürünlerin (**15.03 pozisyonu**) yanı sıra, değişimin birden fazla katı veya sıvı yağı ihtiva ettiği hallerde, hidrojene edilmiş, kendi arasında esterlenmiş, yeniden esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları (**15.06 pozisyonu**) bu pozisyon **haricindedir**.

Alt pozisyon Açıklama Notu.

1517.10 ve 1517.90 Alt pozisyonları

1517.10 ve 1517.90 alt pozisyonları anlamında, margarinin fiziksel özellikleri 10°C sıcaklıkta gözle muayene yoluyla tespit edilir.

15.18 - HAYVANSAL, BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL KATI VE SIVI YAĞLAR VE BUNLARIN FRAKSİYONLARI (KAYNATILMIŞ, OKSİTLENMİŞ, SUYU ALINMIŞ, KÜKÜRTLENMİŞ, ÜFLENMİŞ, VAKUM VEYA İNERT GAZ İÇİNDE ISIYLA POLİMERİZE EDİLMİŞ VEYA KİMYASAL OLARAK BAŞKA BİR ŞEKİLDE DEĞİŞTİRİLMİŞ (15.16 POZİSYONUNDAKİLER HARİÇ); TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN BU FASILDAKİ HAYVANSAL, BİTKİSEL VEYA MİKROBİYAL KATI VEYA SIVI YAĞLARIN VEYA FARKLI KATI VEYA SIVI YAĞ FRAKSİYONLARININ YENİLEMİYEN KARIŞIMLARI VEYA MÜSTAHZARLARI.

- (A) **Kaynatılmış, oksitlenmiş, dehidre edilmiş, kükürtlenmiş, üflenmiş, vakumda veya inert gaz içinde ısıyla polimerize edilmiş veya kimyasal olarak başka bir şekilde değiştirilmiş hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağlar ve bunların fraksiyonları (15.16 pozisyonundakiler hariç).**

Bu kısım, viskoziteyi ve kuruma gücünü (hava ile karşılaştığında oksijen absorbe etme ve elastik tabaka teşkil etme özelliği) iyileştirmek veya diğer özelliklerini değiştirmek suretiyle kimyasal yapıyı değiştiren işlemlere tabi tutulmuş olan hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağları ve bunların fraksiyonlarını kapsamaktadır. (Bu yağların orjinal yapılarının korunmuş olması ve Tarifenin başka yerinde daha özel olarak belirtilmemiş veya yer almamış olması şartıyla). Bunlar:

- (1) **Kaynatılmış veya oksitlenmiş sıvı yağlar**, genellikle küçük miktarlarda oksitlendirici maddeler katılarak yağların ısıtılmasıyla elde edilirler. Bu yağlar, boya ve vernik sanayiinde kullanılırlar.
- (2) **Üflenmiş sıvı yağlar**, ısı uygulaması ile beraber yağın içerisine hava üflenerek elde edilen kısmen oksitlenmiş ve polimerize olmuş yağlardır. İzolasyon verniklerinin, suni derilerin yapımında, mineral yağlarla karıştırıldığında yağlama müstahzarları (bileşik yağlar) olarak kullanılır.

Yarı-katı kauçuk gibi linoleum üretiminde kullanılan yüksek derecede okside olmuş keten yağı olan linoksin de bu pozisyona dahildir.

- (3) **Dehidrasyona uğratılmış Hint (castor) yağı**, bir katalizör yardımıyla Hint yağının suyu alınarak elde edilmektedir. Boya ve verniklerin yapımında kullanılır.
- (4) **Kükürtlenmiş sıvı yağlar**, moleküllerinde polimerizasyona yol açan kükürt veya kükürt klorür ile muamele edilen yağlardır. Bu şekilde işlenen yağlar daha çabuk kururlar ve kuruyan yağlar genel olarak, meydana gelen tabakaya kıyasla daha az su absorbe eden bir tabaka teşkil ederler ve mekanik olarak daha dayanıklıdır. Kükürtlü yağlar, paslanmayı önleyici boyalar ve verniklerde kullanılmaktadır.

Eğer işlem biraz daha ileriye götürülürse, katı bir ürün elde edilir. (sıvı yağlardan elde edilen taklit kauçuk) **(40.02 pozisyonu)**.

- (5) **Vakumda veya inert gaz içinde ısıyla polimerize edilen sıvı yağlar**, okside edilmeksizin 250 °C- 300 °C de, inert karbondioksit gazında veya vakumda ısıtılarak polimerize edilerek elde edilen bazı yağlardır (özellikle keten tohumu yağı ve tung yağı). Bu işlem, yaygın şekilde "koruma-yağı" olarak adlandırılan kalın yağları oluşturur ve özellikle esnek ve su geçirmez bir tabaka teşkil eden verniklerin imalinde kullanılır.

Polimerize olmamış kısmı çıkarılmış olan koruma yağları (Teka yağları) ve koruma yağları karışımları bu pozisyon kapsamındadır.

- (6) Bu pozisyonda yer alan **modifiye edilmiş diğer yağlar** aşağıdakileri kapsar:
 - (a) **Maleik yağlar**, örneğin, soya yağının 200 °C ve daha yüksek sıcaklıkta sınırlı miktardaki maleik anhidrit ile fazla asit gruplarını esterleştirmek üzere yeterli miktarda polihidrik alkol ile birlikte muamelesiyle elde edilir. Böylece elde edilen maleik yağ, iyi kuruma özelliklerine sahiptir.
 - (b) **Kuruyan sıvı yağlar** (keten tohumu yağı gibi), bunlara, kuruma özelliklerini yükseltmek üzere soğuk halde iken küçük miktarlarda kurutucular (kurşun borat, çinko naftenat, kobalt reçenesi gibi) ilave edilir. Bu yağlar, verniklerin veya boyaların yapımında kaynatılmış yağların yerine kullanılmaktadır. Bunlar **32.11 pozisyonunda** hazırlanmış sıvı kurutuculardan (ki bunlar kurutucuların konsantre solüsyonlarıdır) çok farklıdır ve bu ürünlerle karıştırılmamalıdır.
 - (c) **Epokside yağlar**, örneğin; soya yağının perasetik asit preformuyla veya katalizör

yardımıyla hidrojen peroksit ve asetik asit arasındaki reaksiyonla tabii durumunda (*in situ*) oluşan perasetik asitle muamelesiyle elde edilir. Vinil reçinesi vb. için plastikleştirici ve dengeli hale getirici olarak kullanılırlar.

- (d) **Bromlu sıvı yağlar**, uçucu yağları dengeli hale getirici emülsiyon veya süspansiyon olarak kullanılır, (örn; eczacılık sanayinde).

- (B) **Tarifenin, başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan bu Fasıldaki hayvansal, bitkisel veya mikrobiyal katı ve sıvı yağların veya farklı katı veya sıvı yağ fraksiyonlarının yenilemeyen karışımları veya müstahzarları.**

Bu kısım, diğerleri meyanında, rap yağı, soya yağı ve az miktarda hayvansal katı yağ içeren ve hayvan yemi hazırlanmasında kullanılan kullanılmış derin kızartma yağını kapsar.

Bu pozisyon ayrıca, değişimin sadece bir katı veya sıvı yağ ihtiva ettiği hallerde, hidrojene edilmiş, kendi arasında esterlenmiş, yeniden esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı ve sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları da kapsar.

Aşağıdakiler bu pozisyona **dahil değildir**:

- (a) Sadece denatüre edilmiş katı ve sıvı yağlar (bu Fasilın 3 nolu Notuna bakınız).
- (b) Değişimin sadece bir katı veya sıvı yağ ihtiva ettiği hallerde, Hidrojene edilmiş, ara-esterlenmiş, tekrar esterlenmiş veya elaidik asitleşmiş katı veya sıvı yağlar veya bunların fraksiyonları **(15.16 pozisyonu)**.
- (c) Hayvan yemi olarak kullanılan müstahzarlar **(23.09 pozisyonu)**.
- (d) Sülfonlanmış yağlar (sülfürik asitle muamele edilmiş sıvı yağlar gibi) **(34.02 pozisyonu)**.

[15.19]

15.20 - HAM GLİSERİN; GLİSERİNLİ SULAR VE GLİSERİNLİ LESİVLER.

Ham gliserin, %95 den daha az saflıktaki (kuru ürün ağırlığı üzerinden hesaplandığında) bir üründür. Gliserol, ya katı veya sıvı yağların parçalanmasından veya sentetik olarak propilenden elde edilir. Ham gliserin, üretim yöntemine bağlı olarak farklı kalitede olur. Yani;

- (1) Su, asit veya alkali hidroliz ile elde edilince, tatlımsı lezzette, nahoş kokusu olmayan ve rengi sarımsıdan kahverengiye değişen bir sıvıdır.

- (2) Gliserinli lesivlerden elde edilirse, soluk sarı renkte, buruk bir tadı ve nahoş bir kokusu olan bir

sıvıdır.

- (3) Sabun yapımındaki artıklardan elde edilirse, siyahımsı sarı renkte, tatlımsı bir lezzeti (saf değilse sarımsak tadında) ve az çok nahoş kokusu olan bir sıvıdır.
- (4) Katalitik ve enzimatik hidroliz ile elde edilirse, genellikle nahoş tadı ve kokusu olan, çok miktarda organik ve mineral madde içeren bir sıvıdır.

Ham gliserin, katı ve sıvı yağların diğer alkollerle ara esterleşmesinden de elde edilebilir.

Bu pozisyon aynı zamanda, yağ asitlerinin üretiminde yan ürün olan **gliserinli suları** ve sabun üretimindeki yan ürün olan **gliserinli lesivleri** de kapsar.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) %95 veya daha fazla saf gliserin (kuru ürünün ağırlığı üzerinden hesaplanmış) **(29.05 pozisyonu)**
- (b) İlaç haline getirilen gliserin veya ecza katkı maddeleri eklenen gliserin **(30.03 veya 30.04 pozisyonu)**.
- (c) Kokulandırılmış gliserin veya içine kozmetik maddeler katılmış gliserin **(Fasıl 33)**.

15.21 - BİTKİSEL MUMLAR (TRİGLİSERİTLER HARİÇ), BALMUMU VEYA DİĞER BÖCEK MUMLARI, İSPERMEÇET (RAFİNE EDİLMİŞ VEYA BOYANMIŞ OLSUN OLMASIN).

1521.10 - Bitkisel mumlar

1521.90 - Diğerleri

(I) Bitkisel mumlar (trigliseritler hariç) (rafine edilmiş veya boyanmış olsun olmasın).

Başlıca bitkisel mumlar şunlardır:

- (1) **Carnauba mumu**, bir palm ağacı çeşidinin (*Corypha cerifera* veya *Copernicia cerifera*) yapraklarından sızdırılır. Yeşilimsi, grimsi veya sarımsı renkte, az veya çok yağlı, kristal yapıya yakın, çok gevrek ve hoşça giden ot kokusundadır.
- (2) **Ouricury mumu**, bir palm ağacı çeşidinin (*Attalea excelsa*) yapraklarından elde edilmektedir.
- (3) **Palm mumu**, diğer bir palm ağacı çeşidinin (*Ceroxylon andicola*) yapraklarının kesitinden kendiliğinden sızar ve ağacın gövdesinden toplanır. Genellikle gözenekli, gevrek küresel parçalar halinde, sarımsı-beyaz renkte olur.
- (4) **Candelilla mumu**, bir Meksika bitkisinin (*Euphorbia antisyphilitica* veya *Pedilanthus*

pavonis) suda haşlanmasıyla elde edilmektedir. Sert, saydam ve kahverenkli bir maddedir.

- (5) **Şeker kamışı mumu**, kamışların yüzeylerinde tabii durumda bulunan ve sınai olarak şeker imalatı esnasında tasfiye cürufundan elde edilir. Ham iken siyahımsı renkte, yumuşak ve şeker kamışı melasına benzer kokuya sahiptir.
- (6) **Pamuk mumu ve keten mumu**, bitkisel liflerde bulunmakta olup bu liflerden çözücüler vasıtasıyla çıkarılmaktadır.
- (7) **Ocotilla mumu**, Meksika'da yetişen bir ağacın kabuklarından çözücüler vasıtasıyla çıkarılmaktadır.
- (8) **Pyzang mumu**, Java'da yetişen bazı muz bitkilerinin yapraklarının üzerinde bulunan bir çeşit tozdan elde edilmektedir.
- (9) **Halfa (esparto) mumu**, halfa otunun kuru ot balyaları açıldığı sırada dökülen tozlardan elde edilmektedir.

Bu pozisyon, ham veya rafine edilmiş, beyazlatılmış veya renklendirilmiş, kek, çubuk, vb. şeklinde olsun olmasın bitkisel mumları kapsar.

Bununla beraber, aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Jojoba yağı (**15.15 pozisyonu**).
- (b) Ticarete Mersin ağacı mumu ve Japon mumu olarak bilinen ürünler (**15.15 pozisyonu**).
- (c) Bitkisel mumların karışımları.
- (d) Bitkisel mumların hayvansal, mineral veya suni mumlarla olan karışımları.
- (e) Bitkisel mumların katı yağlarla, reçinelerle, mineral veya diğer maddelerle (renk verici maddeler dışında) olan karışımları.

Bu karışımlar, genellikle **34.Fasılda** sınıflandırılır (genellikle **34.04** veya **34.05 pozisyonu**).

(II) **Balmumu ve diğer böcek mumları (rafine edilmiş veya boyanmış olsun olmasın).**

Balmumu, arıların, kovanlarındaki peteklerinin altıgen hücrelerini inşa ettikleri maddedir. Tabii durumunda taneli bir yapıda, açık sarı renkte, portakal renkte veya bazen kahverengi, özellikle hoşça giden kokulu olurlar; ağartıldığı veya saflaştırıldığı zaman beyaz veya soluk sarı renkte ve hafif kokulu olurlar.

Balmumu, diğerleri meyanında, mumlu kağıt veya bez, sakız, cila, fitilli mumların, vb. imalinde kullanılır.

Diğer böcek mumları arasında en iyi bilinenleri şunlardır:

- (1) **Lak mumu**, pul lakdan (shellac) alkol vasıtasıyla çıkarılır. Kahverengi kütleler halinde, gomelaka kokulu olurlar.

- (2) **Çin mumu**, (böcek mumu veya ağaç mumu olarak da bilinir). Daha çok Çin'de bulunan bazı tür dişbudak ağaçlarının dalları üzerine böcekler tarafından bırakılan beyazımtırak çiçekçikler halindeki salgılar olup dallardan toplanarak kaynar suda eritildikten sonra süzölmek suretiyle temizlenir. Beyaz veya sarımtırak renkte, parlak ve kristal bünyeli olup tatsızdır. Kokusu don yağinkini andırır.

Ham durumda (tabii petek içerisinde olanları dahil) veya preslenmiş ya da rafine edilmiş, (beyazlaştırılmış ya da boyanmış olsun olmasın) balmumu ve diğer böcek mumları bu pozisyonda sınıflandırılır.

Aşağıdakiler bu pozisyona **dahil değildir**:

- (a) Böcek mumlarının birbirleriyle oluşan karışımları, böcek mumlarının ispermeçet ile veya bitkisel, mineral veya suni mumlarla olan karışımları, böcek mumlarının katı yağlarla, reçinelerle, mineral veya diğer maddelerle (boyayıcı maddeler hariç) olan karışımları; bu karışımlar genellikle **Fasıl 34'de** yer alırlar (örn; **34.04** veya **34.05 pozisyonu**).
- (b) Kovanlar için petek haline getirilmiş mumlar (**96.02 pozisyonu**).

(III) **İspermeçet (ham, preslenmiş veya rafine edilmiş, boyanmış olsun olmasın).**

İspermeçet, amber balığının ve benzeri diğer memeli deniz hayvanlarının kafa boşluklarından ve deri altındaki katı veya sıvı yağlardan çıkartılan mumsu bir maddedir.

Ham ispermeçet, üçte bir oranında saf ispermeçet, üçte iki oranında katı yağdan ibaret olup sarımsı veya kahverengi parçalar halinde ve na hoş kokuludur.

Preslenmiş ispermeçet, içindeki katı yağları tamamıyla çıkartılmış olan ispermeçet olup küçük, katı pullar halinde, sarımsı-kahverenkli ve kağıt üzerinde çok az veya hiç leke bırakmayan bir maddedir.

Rafine edilmiş ispermeçet, preslenmiş ispermeçetin sulandırılmış kostik soda ile muamele edilmesinden elde edilir. Çok beyaz, inci gibi parlak şeritler halindedir.

İspermeçet, bazı fitilli mumların imalinde, parfümeride, eczacılıkta veya yağlayıcı madde olarak kullanılmaktadır.

Yukarıdaki tüm maddeler renklendirilmiş olsun olmasın bu pozisyonda sınıflandırılırlar.

Ham haldeki veya ispermeçetten ayrılarak rafine edilmiş haldeki sperm yağı bu pozisyonda **yer almaz (15.04 pozisyonu)**.

15.22 - DEGRA; YAĞLI MADDELER VE HAYVANSAL VEYA BİTKİSEL MUMLARIN İŞLENMESİNDEN MEYDANA GELEN ARTIKLAR.

(A) Degraller

Bu pozisyon, deri sanayiinde derilerin yağlanması (beslenmesinde) kullanılan tabii ve suni degranın her ikisini de içine almaktadır.

Tabii degraller ("moellen" ve "sod oil (çim yağı)" olarak da bilinmektedir) derilerin güderi haline getirilmesi için sıvı yağlarla dabaklanması işleminden kalan bir artık ürün olup presleme ile veya çözücülerle elde edilir. Ransid balık veya balina yağı, yağ oksidasyonu sonucu meydana gelen sakızimsı maddeler, su, mineral maddeler (soda, kireç, sülfatlar), kıl, doku ve deri artıklarıyla beraber tabii degrayı oluşturur.

Tabii degraller, patımsı denecek derecede çok koyu kıvamda homojen bünyeli bir sıvı olup kuvvetli balık yağı kokusunda, sarı veya koyu kahverengindedir.

Suni degraller, esas itibariyle okside edilmiş, emülsifiye veya polimerize edilmiş balık yağlarının (veya bunların birbirleriyle olan karışımlarının) yapağı yağı, don yağı, reçine yağı, vb. ile ve bazen de tabii degrallerle karıştırılmasından meydana gelir. Bu karışımlar sarı renkte ve koyu kıvamlı (tabii degran daha akıcı) olup karakteristik balık yağı kokusuna haizdir. İçinde kıl, doku veya deri döküntüleri bulunmaz. Kendi halinde bırakıldığı zaman içindeki su dibe çökerek iki kısma ayrılır.

Bununla beraber, sadece okside veya polimerize edilmiş balık yağları (**15.18 pozisyonu**), sülfone edilmiş sıvı yağları (**34.02 pozisyonu**) ve aynı zamanda derilerin yağlanmasına (beslenmesine) mahsus müstahzarları, bu pozisyona (**34.03 pozisyonu**) dahil değildir.

Keza, güderi haline getirilmiş derilerin alkali bir solüsyonla işleme tabi tutulması ve yağlı hidroksiasitlerin sülfürik asitle çöktürülmesi suretiyle elde edilen degralarda bu pozisyona dahil bulunmaktadır. Bu ürünler ticari olarak emülsiyon şeklinde pazarlanmaktadır.

(B) Yağlı maddeler ve hayvansal veya bitkisel mumların işlenmesinden elde edilen artıklar.

Bu pozisyon, diğerleri meyanında, aşağıdakileri kapsar:

- (1) **Yağ tortuları ve posaları.** Yağların saflaştırılmasından elde edilen yağlı ve yapışkan artıklar olup sabun veya yağlama maddelerinin imalinde kullanılır.
- (2) **Nötralizasyon patları** (soap stocks). Bunlar, sıvı yağların rafine edilmesi sırasında içerdikleri serbest yağ asitlerinin bir baz ile (sodyum hidroksit) nötralize edilmesinden elde edilen yan bir üründür. Ham sabun ile nötr haldeki katı veya sıvı yağların karışımını içeren bu ürünler macun kıvamında olup yağın çıkarıldığı ham maddeye bağlı olarak değişik renktedirler (kahverengimsi-sarı, beyazımsı, kahverengimsi-yeşil vb.). Sabun yapımında kullanılırlar.
- (3) **Stearin zifti.** Yağ asitlerinin damıtılmasından meydana gelen bir artık olup yapışkan, oldukça sert, bazen elastik ve petrol eterinde kısmen eriyen siyahımsı bir kütledir. Sakız, su geçirmez karton ve elektrik izolatörleri imalinde kullanılır.

- (4) **Yapağı yağının damıtılmasından elde edilen artıklar.** Bunlar, görünüş itibariyle stearin artıklarına benzer ve aynı amaçlar için kullanılır.
- (5) **Gliserol zifti.** Gliserolün damıtılmasından meydana gelen bir artık olup mensucatin aprenmesinde ve kağıtların su geçirmez hale getirilmesinde kullanılır.
- (6) **Katı yağ ile hayvansal veya bitkisel mumları içeren kullanılmış renk giderici topraklar.**
- (7) **Hayvansal veya bitkisel mumların süzülmesinden meydana gelen artıklar.** Bunlar, içinde belli miktarda mum içeren artıklardır.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir:**

- (a) Kıkırdaklar, domuz yağının ve diğer hayvansal yağların eritilmesinden meydana gelen artıklar **(23.01 pozisyonu).**

Bitkisel yağların çıkartılmasından arta kalan yağlı küspeler, artık pulp ve diğer artıklar **(posalar hariç) (23.04 ila 23.06 pozisyonları).**