

ET, BALIK, KABUKLU HAYVANLAR, YUMUŞAKÇALAR VEYA DİĞER SU OMURGASIZLARININ VEYA BÖCEKLERİN MÜSTAHZARLARI

Fasıl Notları.

- 1.- Bu Fasıl 2 veya 3 üncü Fasıllarda, 4 üncü Fasılın 6 nolu notunda veya 05.04 pozisyonunda yazılı usullerle hazırlanmış veya konserve edilmiş et, sakatat, balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğere su omurgasızlarını ve aynı zamanda böcekleri kapsamaz.
- 2.- Gıda müstahzarları, ağırlık itibarıyla %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve diğere su omurgasızları veya bunların herhangi bir bileşimini içermeleri şartıyla bu Fasılda yer alırlar. Bir müstahzar yukarıda belirtilen ürünlerden iki veya daha fazlasını içermesi durumunda, ağırlık itibarıyla fazla olan bileşen veya bileşenlerin 16 ıncı Fasılda ait olduğu pozisyonda sınıflandırılır. Bu hükümler 19.02 pozisyonundaki doldurulmuş ürünler ile 21.03 veya 21.04 pozisyonlarında yer alan müstahzarlara uygulanmaz.

Altpozisyon Notları.

- (1) 1602.10 Altpozisyonu anlamında "homojenize müstahzarlar" tabirinden, bebek veya küçük çocuk maması veya diyetetik amaçlı olarak net ağırlığı 250 gr.'ı geçmeyen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış iyice homojenize edilmiş et, sakatat, kan veya böcek müstahzarları anlaşılır. Bu tanımın uygulanmasında, müstahzara lezzet vermek, bozulmasını önlemek ve diğere maksatlarla az miktarlarda ilave edilen katkıları nazarı dikkate alınmaz. Bu müstahzarlar gözle görülebilir küçük miktarlarda et, sakatat parçaları veya böcekleri içerebilirler. 16.02 pozisyonunun tüm altpozisyonları arasında öncelikle 1602.10 altpozisyonu dikkate alınır.
- (2) 16.04 veya 16.05 pozisyonlarının altpozisyonlarında, sadece ortak bir ad altında belirtilen balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve diğere su omurgasızları 3. Fasılda aynı ad altında belirtilenlerle aynı türdendir.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasıl, et ve sakatatın (örn: ayak, deri, yürek, dil, karaciğere, bağırsak, mide) kan, böcekler, balık (deri parçaları dahil) kabuklu hayvanların, yumuşakçaların veya diğere su omurgasızlarının işlenmesi suretiyle elde edilen gıda müstahzarlarını içine almaktadır. Bu Fasıl, 2 veya 3 üncü Fasıllar, 4 üncü Fasılın 6 nolu Notu veya 05.04 pozisyonunda yer almayan işlemlerle hazırlanmış veya dayanıklı hale getirilmiş olan ürünleri kapsar. Örneğinin, aşağıdaki şekillerde hazırlanmış olan gıda maddeleri:

- (1) Sosis ve benzeri müstahzarlar
- (2) Suda kaynatılmış, su buharında haşlanmış, ızgara ve tavada kızartılmış, kavrulmuş veya başka bir şekilde pişirilmiş olanlar (tütsülenme işleminden önce veya bu işlem sırasında pişirilmiş olup **03.09 pozisyonuna** giren tütsülenmiş balık ve tütsülenmiş kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar

ve diğer su omurgasızları; kabukları içinde buharda pişirilmiş veya haşlanmış olup **03.06 pozisyonuna** giren kabuklu hayvanlar, **03.07 pozisyonuna** giren taşıma veya dondurmadan önce kabuğunu açmak veya yumuşakçayı dengede tutmak için gerekli olan haşlanma veya diğer tür ısı şokuna (bu şekilde pişirme gerektirmeyen) maruz kalan yumuşakçalar ve pişirilmiş balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ile diğer su omurgasızlarından elde edilen ve sırasıyla **03.05, 03.06 ve 03.07 pozisyonuna** yer alan un, kaba un ve pelletler hariç).

- (3) Hülasalar, sular, veya salamura halinde hazırlanmış veya konserve edilmiş, havyar veya havyar ikameleri gibi balık yumurtasından hazırlanmış, sadece hamur veya ekmek kırıntıları ile kaplanmış, mantara bulanmış, baharatlanmış (biber ve tuz ile birlikte) vb.
- (4) İyice homojenize edilmiş ve esası sadece bu Fasıldaki ürünler tarafından oluşturulanlar (hazırlanmış veya konserve edilmiş et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları gibi).

2 ve 3. Fasıllardaki ürünlerin birbirinden farkı ve bunların 16. Fasıldaki ürünlerden farkını belirlemek için, Fasil 2 ve 3 deki Genel Açıklama Notlarına bakınız.

Bu Fasil, sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları ile sebzelerin, spagetti, sos vb. birlikte teşkil ettikleri gıda müstahzarlarını ("hazır öğünler" adı verilenler dahil) da kapsar ancak bunlar ağırlık bakımından %20'den daha fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların herhangi bileşimini **ihtiva etmelidir**. Yukarıda sözü edilen ürünlerden iki veya daha fazlasını (et ve balık gibi) içeren müstahzarlar ise, ağırlıkça hakim olan muhtevaya uygun gelecek şekilde Fasil 16 daki pozisyonlarda sınıflandırılır. Tüm durumlarda dikkate alınması gereken ağırlık, satışa sunulduğu zaman müstahzardaki et, balık, vb. ağırlığı olup, yapımından önce kullanılan söz konusu maddelerin ağırlığı değildir.(Ancak, **19.02 pozisyonunda** iç (dolgu) maddesi olarak kullanılan ürünler, **21.03 pozisyonunda** tanımlanan türdeki soslar ve bunların müstahzarları, lezzet ve çeşni vericiler, **21.04 pozisyonunda** tarif edilen türdeki çorbalar ve et suları ve onunla ilgili müstahzarlar homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları daima bu pozisyonlarda sınıflandırılır.)

Aşağıda yazılı olanlar bu Fasil **haricindedir**:

- (a) Etten veya sakatattan yapılmış, insan gıdası olarak kullanılmaya elverişli unlar ve kaba unlar (deniz memelileri ürünleri dahil) (**02.10 pozisyonu**) veya balıktan olanlar (**03.09 pozisyonu**) veya böceklerden olanlar (**04.10 pozisyonu**).
- (b) Böceklerden (05.11 pozisyonu), etten (deniz memelilerinin etlerinden olanlar dahil), balıktan veya kabuklu hayvanlardan, yumuşakçalardan veya diğer su omurgasızlarından (**23.01 pozisyonu**) yapılmış insan tüketimi için kullanılmaya elverişli olmayan unlar, kaba unlar ve pelletler.
- (c) Hayvan beslemek için kullanılan ve esası et, sakatat, balık, vb. olan müstahzarlar (**23.09 pozisyonu**).
- (d) İlaçlar (**Fasil 30**).

16.01 - ETEN, SAKATATTAN, KANDAN VEYA BÖCEKTEN YAPILMIŞ SOSİSLER VE BENZERİ ÜRÜNLER; ESASI BU ÜRÜNLER OLAN GIDA MÜSTAHZARLARI.

Bu pozisyon, sosis ve benzerleri gibi bağırsak, mide, mesane, deri vb. diğer kılıflar (tabii veya suni) içine konulmuş olan et, sakatat (doğranmış veya kıyılmış) (mide ve bağırsaklar dahil), böcekler (doğranmış veya kıyılmış) veya hayvan kanı **müstahzarlarını** içine almaktadır. Ancak bu ürünlerin bazıları derisiz ve sosislerin karakteristik şeklinde basitçe preslenmiş olabilir ve kesitleri yuvarlak, oval veya dikdörtgen (az çok yuvarlatılmış, köşeli) şeklinde silindir veya benzer görünüşlü olabilir.

Sosis ve benzeri ürünler çiğ veya pişmiş, tütsülenmiş veya tütsülenmemiş olabileceği gibi, ilave yağ, nişasta, çeşni verici, baharat vb.lerini ihtiva edebilirler. Ayrıca, nispeten büyük (lokma büyüklüğünde) et veya sakatat parçaları içerebilirler. Sosis ve benzeri müstahzarlar dilimlenmiş olmasına ya da hava geçirmez kaplara konmuş olmasına bakılmaksızın bu pozisyonda sınıflandırılır.

Bu pozisyona, diğerleri meyanında, aşağıdakiler dahildir:

- (1) Esası et olan sosis ve benzerleri (Frankfurter sosisi, salam vb.).
- (2) Karaciğer sosisleri (kümes hayvanlarının karaciğerlerinden yapılan sosisler dahil).
- (3) Black (kanlı) Pudding (domuz kanı, iç yağı ve tahıldan yapılan sucuklar) ve White (kansız) Pudding
- (4) İnce domuz sucuğu (andouillettes), yağsız pişirilmiş özel sucuk (saveloys), bolognas ve benzer spesiyaliteler.
- (5) Sosis kılıfına konulmuş veya tipik sosis şeklinde preslenmiş pateler, et lapası, galantinler ve rilletler (ekmek vb. üzerine sürülerek yenilebilir nitelikteki kıyma).

Ayrıca, "hazır yiyecek" olarak isimlendirilen ve esası sosis ve benzerleri olan bazı hazır gıdalar da bu pozisyona dahildir.(Bu Fasilın Genel Açıklama Notuna bakınız, üçüncü paragraf.)

Ancak, aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Mesane torbasına, bağırsağa veya benzerlerine (tabii veya suni) önceden kıymadan veya parçalamadan (rulo jambon veya et örneğindeki gibi) konulmuş etler (genellikle **02.10** veya **16.02 pozisyonları**).
- (b) Bir kılıfa konulsa bile başka bir katkı maddesi içermeyen parçalanmış veya kıyılmış çiğ et (**Fasil 2**).

- (c) Normalde sosis kılıfı olarak kullanılmayan türdeki bir kılıfa konulmuş müstahzarlar (eğer bu müstahzarlar böyle kılıflar olmadığı durumlarda bu pozisyonda sınıflandırılmıyorlarsa) (genellikle **16.02 pozisyonu**).
- (d) Pişirilmiş ve hafif kemikli kümes hayvanları (rulo hindi eti gibi) (**16.02 pozisyonu**).

**16.02 - HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ ET, SAKATAT
KAN VEYA BÖCEK.**

1602.10 - Homojenize müstahzarlar

1602.20 - Hayvanların karaciğerinden olanlar

- 01.05 pozisyonundaki kümes hayvanlarından olanlar

1602.31 -- Hindiden olanlar

1602.32 -- Horoz ve tavuklardan olanlar (*Gallus domesticus* türü)

1602.39 -- Diğerleri

- Domuzdan olanlar

1602.41 -- But ve but parçaları

1602.42 -- Kol ve kol parçaları

1602.49 -- Diğerleri (karışımlar dahil)

1602.50 - Sığırdan olanlar

1602.90 - Diğerleri (hayvanların kan müstahzarları dahil)

Bu pozisyon, sucuk, sosis, salam vb. **(16.01 pozisyonu)** ile et h lasaları ve et suları **(16.03 pozisyonu)** hariç olmak üzere, bu Fasılda yer alan bütün et, sakatat, kan veya böcek müstahzarlarını ve konservelerini kapsar.

Bu pozisyon aşağıdakileri kapsar.

- (1) Suda kaynatılmış, buharda piŐirilmıŐ, ızgara ve tavada kızartılmış, kavrulmuş veya başka Şekilde piŐirilmıŐ etler ve sakatat (sadece haŐlama vb. gibi iŐlemlere tabi tutulmuŐ olanlar **hariç** 2. Fasılın Genel Açıklamalar kısmına bakınız.
- (2) Pateler, et lapaları, galantinler ve riletler (ekmek vb.  zerine sürülerek yenilebilir nitelikteki kıyma) (sosis veya benzeri ürünler gibi **16.01 pozisyonunda** sınıflandırılma gereklerini taŐımamaları **Şartıyla**).
- (3) Fasıl 2 de veya 05.04 pozisyonunda belirlenenlerden farklı Şekilde hazırlanmış, konserve edilmiş et ve sakatat, sadece hamurla ve ekmek kırıntılarıyla kaplanmış, mantara bulanmış, baharatlanmış (tuz ve biber) veya iyice homojenize edilmiş olanlar da dahildir (bu Fasılın Genel Açıklama Notu 4 nolu Not hükmüne bakınız).
- (4) Kan müstahzarları **(16.01 pozisyonunda** yer alan "black (kanlı) pudding"ler ve benzeri ürünler **hariç**).
- (5) Ağırlık itibariyle %20 den fazla et, sakatat, kan veya böcek ihtiva eden gıda müstahzarları ("hazır yemekler" olarak bilinenler dahil) (bu Fasılın Genel Açıklama Notuna bakınız).

AŞağıda yazılanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Et ve sakatat ile doldurulmuş makarnalar (ravioli, vb.) **(19.02 pozisyonu)**.
- (b) Soslar ve müstahzarları, çeşni ve lezzet verici karışımlar **(21.03 pozisyonu)**.
- (c)  orbalar, et suları ve müstahzarları; homojenize edilmiş karıŐım halinde gıda müstahzarları **(21.04 pozisyonu)**.

16.03 - ET, BALIK, KABUKLU HAYVANLAR, YUMUŞAKÇALAR VEYA DİŐER SU OMURGASIZLARININ HÜLASA VE SULARI.

Farklı kaynaklardan elde edilseler bile bu pozisyonda yer alan hülasalar çok benzer fiziksel özelliklere (görünüm, koku, vb.) ve kimyasal bileŐime sahiptirler.

AŞağıdakiler bu pozisyona dahildir:

- (1) **Et h lasaları.** Bunlar, basınç altında suda haŐlama veya buharlama ile etten alınan sıvının filtrasyon veya santrifüj yoluyla yağları ayrıldıktan sonra konsantre edilmesi ile elde edilir. Bu hülasalar, yođunlaŐtırmanın derecesine göre katı veya sıvı halde olur.
- (2) **Et suyu,**  iğ etin preslenmesiyle elde edilir.
- (3) **Balık ya da kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diŐer su omurgasızlarının h lasaları.** Balık h lasaları, örneğin; ringa balığı veya diŐer balıkların sıvı h lasalarının yođunlaŐtırılmasından veya balık kaba unundan (yağı alınmıŐ olsun olmasın) elde

edilir. Üretim sırasında balık tadı veren bileşenlerin tümü veya bir kısmı (deniz balığı ise trimetilamin gibi) uzaklaştırılır ve bu nedenle böyle hülasalar et hülasaları ile aynı özelliklere sahip olurlar.

- (4) Çiğ balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızlarından preslenmek suretiyle elde edilen **sular**.

Bütün bu ürünler, muhafazalarını temin edecek miktarda tuz veya diğer maddeler içerebilir.

Bu hülasalar, çorba (konsantre olsun olmasın) ve sos gibi bazı gıda müstahzarlarının yapımında kullanılır. Sular daha çok diyet gıdaları olarak kullanılırlar.

Bu pozisyon aşağıdakileri **kapsamaz**:

- (a) Çorbalar, et suları ve bunların müstahzarları, et, balık vb. (tablet veya küp şeklinde çorbalar ve et suları dahil) içeren homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları (böyle ürünler ayrıca yağ, jelatin ve genellikle çok miktarda tuz içerirler **(21.04 pozisyonu)**).
- (b) **23.09 pozisyonunda** yer alan balık ve deniz memelileri eriyikleri.
- (c) Sadece ilaç maddelerine destek veya araç olarak işe yarayan ve bu pozisyonda yer alan herhangi bir ürünü içeren ilaçlar **(Fasıl 30)**.
- (d) Peptonlar ve peptonatlar **(35.04 pozisyonu)**.

16.04 - HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ BALIKLAR; HAVYAR VE BALIK YUMURTASINDAN ELDE EDİLEN HAVYAR YERİNE KULLANILAN ÜRÜNLER.

- Bütün veya parça halindeki balıklar (kıyılmamış)

1604.11 -- Som balıkları

1604.12 -- Ringa balıkları

1604.13 -- Sardalya, sardinelle ve palatika veya çaça balıkları

1604.14 -- Ton balıkları, skipjack ve palamut (*Sarda spp.*)

1604.15 -- Uskumru balıkları

1604.16 -- Hamsiler

1604.17 – Yılanbalığı

1604.18 - - Köpekbalığı yüzgeci

1604.19 -- Diğerleri

1604.20 - Hazırlanmış veya konserve edilmiş diğer balıklar

- Havyar ve havyar yerine kullanılan ürünler

1604.31 -- Havyar

1604.32 -- Havyar yerine kullanılan ürünler

Bu pozisyon aşağıdakileri kapsar:

- (1) Kaynatılmış, buharlanmış, ızgara, tava veya fırında kızartılmış veya başka şekilde pişirilmiş balık; ancak tütsülenmeden önce veya sonra pişirilmiş olan tütsülenmiş balık, başka şekilde işleme tabi tutulmamış olması **şartıyla 03.05 pozisyonunda** sınıflandırılmaya tabi tutulur.
- (2) Sirke, sıvı yağ vb. içinde hazırlanmış veya konserve edilmiş balıklar; marinade (şarap, sirke vs. içinde hazırlanmış ve baharat veya diğer maddeler katılmış balık); balık sosisleri; balık ezmeleri; bu ürünler, "hamsi ezmesi" ve "som balığı ezmesi" olarak bilinir. (ezmeler, katı yağ ilave edilmesi suretiyle bu balıklardan üretilir.) vb.
- (3) 03.02 ila 03.05 pozisyonlarında belirtilen yöntemlerden başka şekilde hazırlanan veya konserve edilen balık ve balık parçaları, örn; sadece pasta hamuru veya ekmek kırıntıları ile kaplanmış balık filetoları, hazırlanmış balık tohumu ve karaciğerleri, homojenize edilmiş balık (bu Fasilın Genel Açıklama Notu madde (4)'e bakınız), ile pastörize ya da sterilize edilmiş balık
- (4) Balık ihtiva eden gıda müstahzarları ("hazır öğün" denilenler dahil) (Bu Fasilın Genel Açıklama Notuna bakınız).
- (5) Havyar, çeşitli ülkelerin (İtalya, Alaska, Türkiye, İran ve Rusya) nehirlerinde yaşayan Mersin balığı yumurtalarından hazırlanır. Başlıca çeşitleri Beluga, Schirp, Ossiotr, Sewruge' dir. Havyar, genellikle yumuşak ve taneli bir kütle halinde olup 2 ila 4mm. çapında küçük yumurtalardan oluşur. Renkleri gümüşü gri ile yeşilimtırak siyah arasında değişir. Kuvvetli bir kokusu ve hafif tuzlu bir tadı vardır. Havyar ezilerek homojen bir macun haline getirilmiş de olabilir. Bu durumda bazen ince ve küçük silindir şekline sokulmakta veya küçük kaplar içine konulmaktadır.
- (6) Havyar benzerleri. Bunlar Mersin balığından başka balıkların (örn; yayın balığı, sazan balığı, turna balığı, ton balığı, kefal balığı ve morina balığı gibi) yumurtalarından yapılan müstahzarlar

olup yıkanmak, yapışık oldukları uzuvlardan temizlenmek, tuzlanmak ve bazen preslenmek ve kurutulmak suretiyle hazırlanır. Bu balık yumurtalarına aynı zamanda baharat ilave edilmiş ve boyanmış da olabilir.

Yukarıda belirtilen müstahzar ve konservele rin hava geçirmeyen kaplar içinde bulunanları da bu pozisyonda yer alır.

Aşağıdakiler de bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Hazırlanmamış veya konserve edilmemiş veya yalnızca Fası l 3 de belirtilen yöntemlerle hazırlanmış veya konserve edilmiş balık nefisleri (yumurtalar ve sperm ler gibi), anında tüketime hazır havyar veya havyar ikameleri hariç (**Fası l 3**).
- (b) Balık hülusal arı ve sular ı (**16.03 pozisyonu**).
- (c) Balıkla doldurulmuş makarna (**19.02 pozisyonu**).
- (d) Soslar ve diğ er ilgili müstahzarlar, karışık çeşni ve karışık baharatlar (**21.03 pozisyonu**).
- (e) Çorbalar ve et sular ı ve bunlara ilişkin müstahzarlar ve homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları (**21.04 pozisyonu**).

16.05 - HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ KABUKLU HAYVANLAR, YUMUŞAKÇALAR VE DİĞER SU OMURGASIZLARI.

1605.10 - Yengeçler

- Karidesler

1605.21 – Hava almayan kaplarda olmayanlar

1605.29 -- Diğ erleri

1605.30 - Istakozlar

1605.40 - Diğ er kabuklu hayvanlar

- Yumuşakçalar :

1605.51 -- İstiridyeler

- 1605.52 -- Deniz tarakları, kraliçe deniz tarakları dahil
- 1605.53 – Midyeler
- 1605.54 – Mürekkep balığı ve kalamar
- 1605.55 -- Ahtapot
- 1605.56 -- Arcidae, Arctiidae, Cardiidae, Donacidae, Hiatellidae, Mactridae, Mesodesmatidae, Myidae, Semelidae, Solecurtidae, Solenidae, Tridacnidae and Veneridae familyasına ait yumuşakçalar
- 1605.57 -- Denizkulağı
- 1605.58 – Salyangoz (deniz salyangozları hariç)
- 1605.59 – Diğerleri
- Diğer su omurgasızları
- 1605.61 -- Deniz hıyarları
- 1605.62 -- Deniz kestanesi
- 1605.63 -- Deniz anası
- 1605.69 -- Diğerleri

Bu pozisyona giren ürünlerin sunulabileceği farklı durumlara ilişkin 16.04 pozisyonuna ilişkin Açıklama Notu, gerekli değişiklikler yapılarak kabuklular, yumuşakçalar ve diğer suda yaşayan omurgasızlara uygulanır.

Genellikle müstahzar veya konserve edilmiş halde bulunan kabuklu hayvanlarla yumuşakçaların başlıcaları şunlardır: yengeç, karides ve kerevitler, ıstakoz, midye, ahtapot, kalamar, salyangoz. Bu pozisyonda sınıflandırılan, hazırlanmış ve konserve edilmiş diğer başlıca su omurgasızları ise deniz kirpisi, deniz hıyarları (beches-de-mer) ve deniz analarıdır.

Ancak, kabukları içinde buharda pişirilmiş veya haşlanmış olup **03.06 pozisyonuna** giren kabuklu hayvanlar ve **03.07 pozisyonuna** giren taşıma veya dondurmada önce kabuğunu açmak veya yumuşakçayı dengede tutmak için gerekli olan haşlanma veya diğer tür ısı şokuna (bu şekilde pişirme gerektirmeyen) maruz kalan yumuşakçalar bu pozisyon **haricindedir**.