

FASIL 19

**HUBUBAT, UN, NIŞASTA VEYA SÜT MÜSTAHZARLARI;
PASTACILIK ÜRÜNLERİ**

Fasıl Notları.

- 1.- Bu Fasıl aşağıda yazılı olanları kapsamaz:
 - (a) 19.02 Pozisyonundaki doldurulmuş mamuller hariç olmak üzere, ağırlık itibariyle %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık ve kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların herhangi bir karışımını içeren gıda müstahzarları (Fasıl 16);
 - (b) Hayvanların beslenmesinde kullanılmak üzere özel şekilde hazırlanmış un veya nişastadan yapılmış bisküvi veya diğer ürünler (23.09 pozisyonu); veya
 - (c) 30 uncu Fasılda yer alan ilaçlar ve diğer ürünler.
- 2.- 19.01 pozisyonu anlamında:
 - (a) “Kabaca öğütülerek elde edilen küçük parçalar” tabirinden 11. Fasılda yer alan “Hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar” anlaşılır
 - (b) “un ve kaba un” tabirlerinden:
 - (1) 11. Fasılda yer alan hububat un ve kaba unları, ve
 - (2) Herhangi bir Fasılda yer alan bitkisel menşeli un, ezme ve tozlar (07.12 pozisyonundaki kurutulmuş sebzelerin, 11.05 pozisyonundaki patatesin, 11.06 pozisyonundaki kuru baklagillerin unları, kaba unları ve tozları hariç) anlaşılır.
- 3.- 19.04 pozisyonu, ağırlık itibariyle %6'dan fazla (yağı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplanan) kakao içeren veya tamamen çikolata ile kaplanmış müstahzarlar ile 18.06 pozisyonundaki kakao içeren diğer gıda müstahzarlarını kapsamaz (18.06 pozisyonu).
- 4.- 19.04 Pozisyonu anlamında "başka şekilde hazırlanmış" tabirinden, 10. ve 11. Fasıl notlarında veya pozisyonlarında belirtilenlerden daha ileri bir işleme tabi tutulmuş ve hazırlanmış olan hububat anlaşılır.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasıl; genellikle gıda için kullanılan birçok müstahzarları kapsar. Bunlar ya doğrudan Fasıl 10 daki hububattan, Fasıl 11 deki ürünlerden ya da diğer Fasıllarda yer alan bitkisel menşeli gıda unu, kaba unu veya tozlardan (hububatın unu, kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçaları ve kaba unu, nişastası, meyve veya sebze unu, kaba unu ve tozu vs.) veya 04.01 ila 04.04 pozisyonlarındaki maddelerden yapılırlar. Bu Fasıl aynı zamanda un, nişasta veya diğer hububat ürünlerini içersin içermesin, pastacılık ürünleri ve bisküvileri de kapsar.

Bu Fasılın 3 nolu Notu ve 19.01 pozisyonu anlamında, bir üründeki kakao miktarı normal olarak birleşik teobramin ve kafein miktarının 31 faktörü ile çarpımı suretiyle hesaplanabilir. Burada, “kakao” deyimi, hamur veya katı haldekiler de dahil olmak üzere, kakaonun bütün hallerini kapsar.

Aşağıdakiler bu Fasıllar **haricindedir**:

- (a) Ağırlıkça %20'den fazla sosıs, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları, veya bunların herhangi bir kombinasyonunu ihtiva eden gıda müstahzarları **(19.02 pozisyonundaki** doldurulmuş ürünler hariç) **(Fasıllar 16)**.
- (b) Yağı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibarıyla %40 ve daha fazla kakao içeren un, hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçalar, kaba un, nişasta veya malt hılasasından gıda müstahzarları ve yağı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibarıyla %5 ve daha fazla kakao içeren 04.01 ila 04.04 pozisyonlarındaki maddelerden gıda müstahzarları **(18.06 pozisyonu)**.
- (c) İçinde herhangi bir oranda kahve bulunan ve kahve yerine kavrulmuş maddeler **(09.01 pozisyonu)** ve kahve yerine kullanılan diğer kavrulmuş maddeler (kavrulmuş arpa gibi) **(21.01 pozisyonu)**.
- (d) Esasını un, kaba un, nişasta, malt hılasası veya 04.01 ila 04.04 pozisyonlarında yer alan maddelerin teşkil etmediği krema, dondurma, tatlı ve benzeri müstahzarların imaline mahsus tozlar (genellikle **21.06 pozisyonu**)
- (e) Un veya nişastadan yapılmış özellikle hayvan beslenmesinde kullanılmak üzere özel olarak hazırlanmış ürünler (Örn; köpek bisküvisi.) **(23.09 pozisyonu)**.
- (f) İlaçlar ve **Fasıllar 30** da yer alan diğer ürünler.

19.01 - MALT HÜLASASI; TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN ESASINI UN, HUBUBATIN KABACA ÖĞÜTÜLMESİNDEN ELDE EDİLEN KÜÇÜK PARÇALAR, KABA UN, NİŞASTA VEYA MALT HÜLASASI TEŞKİL EDEN GIDA MÜSTAHZARLARI (İÇİNDE KAKAO BULUNMAYANLAR VEYA TAMANEN YAĞININ ALINMASI ESASINA GÖRE HESAPLANAN İÇİNDEKİ KAKAO MİKTARI AĞIRLIK İTİBARIYLA %40'DAN AZ OLANLAR); TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN ESASINI 04.01 İLA 04.04 POZİSYONLARINDA YER ALAN MADDELER TEŞKİL EDEN GIDA MÜSTAHZARLARI (İÇİNDE KAKAO BULUNMAYANLAR VEYA TAMANEN YAĞININ ALINMASI ESASINA GÖRE HESAPLANDIĞINDA İÇİNDEKİ KAKAO MİKTARI AĞIRLIK İTİBARIYLA %5'DEN AZ OLANLAR)

1901.10 – Bebek veya küçük çocukların beslenmesinde kullanılan müstahzarlar

(perakende satılacak hale getirilmiş)

1901.20 - 19.05 pozisyonunda yer alan ekmekçilik mamullerinin

hazırlanmasında kullanılan karışımlar ve hamurlar

1901.90 – Diğerleri

(I) **Malt H lasası**

Malt h lasası, maltın su içinde yumu atılmasından meydana gelen solüsyonun konsantre edilmesi suretiyle elde edilir.

Bu pozisyonda yer alan malt h lasası külçe veya toz yahut az veya çok kıvamlı bir sıvı halinde olabilir.

  ine lesitin, vitamin, tuz, vs. katılmış olan malt h lasaları da, **30. Fasıl**da yer alan eczacılık müstahzarlarını teşkil etmemesi ** artıyla** bu pozisyonda kalır.

Malt h lasası, bilhassa bebek veya küçük  ocuk gıdaları, diyetetik amaçlı veya yemeklik türden olan ürünlerin veya eczacılık müstahzarlarının imalinde kullanılır. Kıvamlı sıvı halindeki malt h lasası, aynı zamanda ekmekçilikte ve tekstil sanayiinde de kullanılmaktadır.

Bu pozisyon aşağıda yazılı olanları **kapsamaz**:

- (a) Malt h lasasını içeren  ekercilik mamulleri (**17.04 pozisyonu**).
- (b) Bira ve esaslı malt olan diğer içkiler (Malton gibi) (**Fasıl 22**).
- (c) Malt enzimleri (**35.07 pozisyonu**).

(II) **Tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan esasını un, hububatın kabaca    t lmesinden elde edilen küçük parçalar, kaba un, nişasta veya malt h lasası teşkil eden gıda müstahzarları ( inde kakao bulunmayanlar veya tamamen ya ının alınması esasına göre hesaplanan  indeki kakao miktarı ağırlık itibariyle %40'tan az olanlar).**

Bu pozisyona; esaslı un, hububatın kabaca    t lmesinden elde edilen küçük parçalar, kaba un, nişasta veya malt h lasası olan çok sayıdaki müstahzarlar dahildir. Bu müstahzarların esas karakterini yukarıda sayılan maddeler (ağırlık ve hacim itibariye hakim vaziyette olup olmadıklarına bakılmaksızın) verir.

Bu temel bileşenlere, besleme değerini daha da arttırmak üzere; süt,  eker, yumurta, kazein, albumin, katı ve sıvı ya , aroma maddeleri, gluten, renk verici maddeler, vitaminler, meyve veya diğer maddeler veya, daha sonraki aşamada, ya ı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibariyle %40'dan az kakao gibi maddeler katılabilir (Bu Fasılın Genel Açıklama Notuna bakınız)

 urası dikkate değer ki ağırlık itibariyle %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar; yumu ak alar veya diğer su omurgasızları ya da bunların herhangi bir kombinasyonunu içeren müstahzarlar **hariçtir (Fasıl 16)**

Bu pozisyon anlamında;

- (A) **"Un" ve "kaba un"** terimleri sadece 11 inci Fasıldaki hububat un veya kaba unlarını değil aynı zamanda 20 nci Fasıl 3 nolu Not hükmüne göre soya fasulyesi unu gibi herhangi bir Fasıl da yer alan bitkisel menşeli gıda unu, kaba unu ve tozlarını da ifade etmektedir. Bununla beraber, bu terimler, kurutulmuş sebzelerin (**07.12 pozisyonu**), patateslerin (**11.05 pozisyonu**) veya kuru baklagillerin (**11.06 pozisyonu**) un, kaba un ve tozlarını **kapsamaz**.
- (B) **"Nişasta"** terimi ise, hem de i ikli e uğramamış ni astaları, hem de  n jelatinize edilmiş veya

çözülebilir nişastaları kapsar, **fakat** dekstri-maltoz gibi daha ileri nişasta ürünleri haline gelmiş nişastaları **kapsamaz**.

Bu pozisyondaki müstahzarlar; sıvı, toz, tanecikli, hamur şeklinde veya şerit ya da disk gibi katı hallerde olabilir.

Bu müstahzarlar çoğunlukla, su veya sütle karıştırılarak ya da su ve süt içinde kaynatılarak hazırlanan içecekler, pişirilmiş yulaf ezmesi, bebek veya küçük çocuk gıdaları ve diyetetik gıdalar, vb nin hazırlanmasında ya da kek, puding, krema vb. müstahzarların yapımında kullanılır.

Bunlar aynı zamanda gıda sanayinde ara müstahzarları da teşkil ederler.

Aşağıda yazılı olanlar, diğerleri meyanında, bu pozisyona dahildir. Örn;

- (1) Sütün şeker ve un ile olan karışımının buharlaştırılması ile elde edilen unlar.
- (2) Yumurta tozu, süt tozu, malt hülasesı ve kakao tozu karışımından oluşan gıda müstahzarları.
- (3) Rakau (Racahout), pirinç unu, muhtelif nişastalar, tatlı meşe palamudu, şeker ve kakaodan müteşekkil olup vanilya ile aromalandırılmış olan bir gıda müstahzarıdır.
- (4) Hububat unları ile meyve unlarının karışımından oluşan ve genellikle içine kakao tozu ilave edilen müstahzarlar veya kakao tozu ilave edilen meyve unu müstahzarları.
- (5) Maltlı süt ile süt tozu ve malt hülasesından oluşan benzeri müstahzarlar (ilave şeker içersin ya da içermesin)
- (6) "Knödel", "Klöße", "Nockerln". Bunlar, irmik, hububat unu, ekmek kırıntısı, yağ, şeker, yumurta, baharat, maya, reçel veya meyve gibi maddelerden yapılır. Ancak bu ürünlerden esası patates unu olanlar **20. Fasılda** yer alır.
- (7) Hazır hamur karışımları. Bunlar genellikle hububat unu ile şeker, yağ, yumurta veya meyveden oluşur (Kalıplara konulmuş veya son şekli verilmiş olanlar dahil).
- (8) Peynir, domates, yağ, et, ançüez gibi çeşitli maddelerle üzeri kaplanmış pizza hamurundan oluşan pişirilmemiş pizza. Bununla birlikte ön pişirmeye tabi tutulmuş veya pişirilmiş pizza **19.05 pozisyonunda** sınıflandırılır.

Bu Fasıla ait Genel Açıklama Notunda hariç tutulduğu belirtilen müstahzarlarla birlikte, aşağıdakiler de bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) **11.01 veya 11.02 pozisyonlarında** yer alan kendi kendine kabaran unlar ve "şişen" (ön jelatinize edilmiş) unlar.
- (b) Karışık hububat unları (**11.01 veya 11.02 pozisyonları**), baklagil sebzelerinden yapılmış karışık un ve kaba unlar, karışık meyve unları, ezmeleri veya tozları (**11.06 pozisyonu**), (başka şekilde hazırlanmamış).
- (c) **19.02 pozisyonunda** yer alan makarna ve kuskus.
- (d) Tapyoka ve bunun yerine kullanılan maddeler (**19.03 pozisyonu**).

- (e) Tamamen pişirilmiş veya tüketilmeden önce pişirmeyi gerektirecek şekilde kısmen pişirilmiş fırıncılık mamulleri. **(19.05 pozisyonu)**.
- (f) Soslar ve bununla ilgili müstahzarlar **(21.03 pozisyonu)**.
- (g) Çorbalar ve et suları, bunların müstahzarları ve homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları **(21.04 pozisyonu)**.
- (h) Belirli yapıdaki (tekstüre) bitkisel protein ürünleri **(21.06 pozisyonu)**.
- (ij) **Fasıl 22 de yer alan içecekler.**

(III) Tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan esasını 04.01 ile 04.04 pozisyonlarında yer alan maddeler teşkil eden gıda müstahzarları (içinde kakao bulunmayanlar veya tamamen yağının alınması esasına göre hesaplanan içindeki kakao miktarı ağırlık itibarıyla %5'ten az olanlar)

Bu pozisyonda yer alan müstahzarların, 04.01 ile 04.04 pozisyonlarında yer alan ürünlerden farklılığı, tabii süt içermelerinin yanında 04.01 ile 04.04 pozisyonlarındaki ürünlerde izin verilmeyen maddeleri ihtiva etmeleridir. Bu nedenle, 19.01 pozisyonuna örneğin, aşağıdakiler dahildir:

- (1) Bebek veya küçük çocuk gıdası veya diyetetik amaçlı olan ve süt yanında ikinci bir madde (hububat döğmesi, maya gibi) içeren toz veya sıvı haldeki müstahzarlar.
- (2) Süt bileşenlerinin birinin veya daha fazlasının (butirik yağlar gibi) diğer bir madde ile (oleik yağlar) yer değiştirmesi ile elde edilen süt müstahzarları.

Bu pozisyonda yer alan ürünler tatlandırılmış ve kakao katılmış olabilir. Ancak şeker mamulleri karakterine sahip ürünler **(17.04 pozisyonu)** ve ağırlık itibarıyla (yağı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplandığında) %5 veya daha fazla kakao içeren ürünler (bkz Fasıl Notları) **(18.06 pozisyonu)** ve içecekler bu pozisyon **haricindedir (Fasıl 22)**.

Bu pozisyon dondurma yapımında kullanılan hazır karışımları ve temel maddeleri de (tozlar gibi) kapsar. Fakat süt içeren dondurma ve diğer yenilir nitelikteki buzlar bu pozisyon **haricindedir (21.05 pozisyonu)**.

19.02 - MAKARNALAR (PIŞİRİLMİŞ VEYA ET VEYA DİĞER MADDELERLE DOLDURULMUŞ VEYA BAŞKA ŞEKİLDE HAZIRLANMIŞ OLSUN OLMASIN) (SPAGETTİ, MAKARONİ, ŞEHİRİYE, LAZANYA, GNOCCHİ, RAVİOLİ, CANELLONİ GİBİ); KUSKUS (HAZIRLANMIŞ OLSUN OLMASIN).

-Pişirilmemiş makarna (doldurulmamış veya başka şekilde

hazırlanmamış)

1902.11 -- Yumurta içerenler

1902.19 -- Diğerleri

1902.20 - Doldurulmuş makarnalar (pişirilmiş veya başka şekilde olsun olmasın)

1902.30 - Diğer makarnalar

1902.40 - Kuskus

Bu pozisyonda yer alan makarna; pirinç, patates, mısır, buğday, vb. unu ve irmiğinden fermente edilmeden yapılan müstahzarlardır.

Bu irmikler veya unlar (veya bunların karışımları) su ile yoğrularak hamur haline getirildikten sonra başka maddelerle karıştırılabilir (örn; çok ince doğranmış sebzeler, sebze suları veya püreleri yumurta, süt, gluten, diastaz, vitaminler, renk ve aroma verici maddeler).

Hamurlara çeşitli yollarla (örneğin, kalıptan geçirip keserek, yuvarlayıp keserek, presleyerek, kalıp içinde şekil vererek veya dönen tamburlarda aglomere ederek) özel şekiller (boru, şerit, filament, tarak kabuğu (yürek şeklinde), boncuk, granül, yıldız, dirsek, harf) verilmektedir. Bu işlem sırasında bazen az miktarda yağ ilave edilir. Bu şekiller genellikle bitmiş ürüne isim vermektedir (örn; macaroni, erişte (tagliatelle), spaghetti, şehriye (nodless)).

Bu ürünler pazarlanmadan önce, taşıma, depolama ve muhafazayı kolaylaştırmak için kurutulurlar. Kuru haliyle gevrek olurlar. Bu pozisyonda ayrıca, kurumamış (yani; nemli veya taze) ve donmuş ürünlerde yer alır. Örn; taze gnocchi ve donmuş ravioli.

Bu pozisyonda yer alan makarna pişirilmiş et, balık, peynir veya başka bir madde ile herhangi bir oranda doldurulmuş veya başka şekilde hazırlanmış olabilir (sebzeler, sos, et gibi diğer maddeleri içeren hazır öğünler

gibi) Pişirme işi, asıl orjinal şeklini değiştirmeden makarnayı yumuşatır.

Doldurulmuş makarna tamamen kapalı (örn; ravioli), uçları açık (cannelloni) veya lazanya gibi tabakalı olabilir.

Bu pozisyonda, irmiğin ısıtılma işlemine tabi tutulmasından elde edilen "kuskus" da yer almaktadır. Kuskus, pişirilebilir veya başka türlü hazırlanabilir (et, sebze ve diğer maddelerden oluşan, aynı ismi taşıyan komple bir öğün halinde).

Bu pozisyon aşağıda yazılı olanları **kapsamaz**:

- (a) Doldurulmuş makarna dışında ağırlık itibarıyla %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların bileşimlerini içeren müstahzarlar (**Fasıl 16**).
- (b) Makarna içeren çorbalar, et suları ve ilgili müstahzarlar (**21.04 pozisyonu**).

19.03 - TAPYOKA VE NİŞASTADAN HAZIRLANAN TAPYOKA BENZERLERİ (FLOKON, DANE, YUVARLAK KALBUR İÇİ KALINTISI VEYA BENZERİ ŞEKİLLERDE).

Bu pozisyon, manyok nişastasından (tapyoka), sagu nişastasından, patates nişastasından (patates tapyokası ve sagusu, vb.) veya benzeri diğer nişastalardan (ararot, salep, yukka vb.) elde edilen yenilebilir ürünleri içine almaktadır.

Bu nişasta, koyu bir bulamaç haline getirilmesi için su ile karıştırılmakta ve sonra süzgeç veya delikli bir tava içine konulup buradan da 120 ila 150°C arasında bir ısıda kızdırılmış olan madeni bir levha üzerine damlalar halinde düşürülmektedir. Levha üzerinde küçük pelletler veya flokonlar halinde oluşan bu mamuller bazen ezilir veya tanecikli hale getirilir. Diğer bir yöntemde ise, nişasta bulamacı buharla ısıtılmış bir kap içinde aglomere edilir.

Söz konusu mamuller piyasaya flokonlar, şekilsiz tanecikler, inci tanesi veya kalbur altı şeklinde, tohum veya benzer şekillerde sunulmakta olup hazır çorbalar, pudingler veya diyet yemeklerinin hazırlanmasında kullanılır.

19.04 - HUBUBAT VEYA HUBUBAT ÜRÜNLERİNİN KABARTILMASI VEYA KAVRULMASI SURETİYLE ELDE EDİLEN GIDA MAMÜLLERİ (CORN FLAKES GİBİ); TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN ÖN PİŞİRME YAPILMIŞ VEYA BAŞKA SURETTE HAZIRLANMIŞ DANE (MISIR HARIÇ) VEYA FLOKON HALİNDEKİ HUBUBAT VEYA DİĞER ŞEKİLDE İŞLENMİŞ DANELER (UN, HUBUBATIN KABACA ÖĞÜTÜLMESİNDEN ELDE EDİLEN KÜÇÜK PARÇALAR VE KABA UN HARIÇ)”

1904.10 - Hububat veya hububat ürünlerinin kabartılması veya kavrulması suretiyle elde edilen gıda mamulleri.

1904.20 - Kavrulmamış hububat flokonlarından veya kavrulmamış hububat flokonları ile kavrulmuş hububat flokonları ya da kabartılmış hububat karışımlarından elde edilen hazır gıdalar

1904.30 - Bulgur

1904.90 - Diğerleri

(A) Hububat veya hububat ürünlerinin kabartılması veya kavrulması suretiyle elde edilen gıda mamulleri (örn; mısır gevreği).

Bu grup, kabartma veya kavurma usulleri ile hububat tanelerinden (mısır, buğday, pirinç, arpa vb.) yapılan bir kısım gıda müstahzarlarını kapsar. Bunlar özellikle kahvaltılarda sütle karıştırılarak veya karıştırılmaksızın kullanılır. Bu müstahzarlara imalatları sırasında veya imalattan sonra tuz, şeker, melas, malt hılasası, meyve veya kakao (bu Fasılın 3 nolu Notu ve Genel Açıklama Notuna bakınız) vb. katılabilir.

Kepeğin veya unun şişirilmesi veya kavrulması ile elde olunan benzeri gıda müstahzarları da bu pozisyona dahildir.

Mısır gevreği (**corn flakes**), mısır taneleri kabukları ile çekirdeklerinin çıkarılmasının ardından şeker, tuz ve malt hılasası katıldıktan sonra su buharında yumuşatılması, silindirlerden geçirilerek ufak parçalar halinde yassılandıktan sonra rotatif fırınlarda kızartılması suretiyle elde edilir. Aynı usul ile buğday ve diğer hububat tanelerinden de benzeri müstahzarlar elde edilmektedir.

Kabartma suretiyle elde edilen pirinç ve buğday müstahzarları ("**puffed rice**" ve "**puffed wheat**") da bu pozisyonundadır. Bu ürünler pirinç ve buğday tanelerinin ısıtılmış kapalı kaplar içinde rutubetli bir ortamda basınca tabi tutulması suretiyle elde edilir. Basıncın ani olarak düşürülmesi ve tanelerin soğuk bir atmosfer içine konulması normal hacimlerinin birkaç misli kabarmasını sağlar.

Bu grup, nemlendirilmiş hububat danelerinin (bütün veya kırık) ısıtma işlemine tabi tutularak kabartılmasından sonra bitkisel yağ, peynir, maya, tuz ve monosodyum glutamat karışımını içeren aroma verici madde püskürtülmesi yoluyla elde edilen çeşnilendirilmiş gevrek gıda mamullerini içine alır.

Hamurdan yapılan ve bitkisel yağda kızartılan benzeri ürünler **hariçtir (19.05 pozisyonu)**.

- (B) **Kavrulmamış hububat flokonlarından veya bunların kavrulmamış hububat flokonları ile kavrulmuş hububat flokonları ya da kabartılmış hububat karışımlarından elde edilen hazır gıdalar.**

Bu gruba, kavrulmamış hububat flokonları veya kavrulmamış hububat flokonlarıyla ile kavrulmuş hububat flokonları karışımı veya şişirilmiş hububattan elde edilen gıdalar dahildir. Genellikle “Müsli” olarak adlandırılan bu ürünler kurutulmuş meyve, fındık, şeker, bal vb. ihtiva edebilir ve genellikle kahvaltılık olarak kullanılırlar.

- (C) **Bulgur**

Bu gruba, sert buğday tanelerinin pişirildikten sonra kurutma, kabuğundan ayırma veya soyma, parçalama, ezme veya öğütme, son olarak da eleme işlemlerine tabi tutulmak suretiyle elde edilen işlenmiş tane halindeki bulgur dahildir. Bulgur, bütün bir tane halinde de olabilir

- (D) **Dane halindeki hububat (mısır hariç) (ön pişirme yapılmış veya başka şekilde hazırlanmış).**

Önceden pişirilmiş veya başka şekilde hazırlanmış dane halindeki hububat da bu gruba dahildir (kırık daneler dahil). Böylece bu grup, örn; kısmen veya tamamen pişirildikten sonra suyu alınmış, dane yapısı değişmiş pirinci de kapsar. Önceden tam olarak pişirilmiş pirincin tüketimden önce suda ıslatılması ve kaynayacak noktaya kadar haşlanması gerekirken önceden kısmen pişirilmiş pirincin yemekten önce 5 ila 12 dakika kaynatılması gerekmektedir. Aynı şekilde örn; ön pişirme yapılmış ve nispeten küçük miktarlarda sebze ve baharat katılmış pirinç gibi ürünler de eklenen bu maddeler pirinç müstahzarının asli karakterini değiştirmemesi **şartıyla** bu grup kapsamındadır.

Bu pozisyon, **Fasıl 10** veya **Fasıl 11** de belirtilen yöntemlerle işleme tabi tutulmuş veya sadece işlenmiş hububat danelerini **kapsamaz**.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Şeker mamulleri karakteri verecek nispette şekerle kaplanmış veya başka şekilde şeker ihtiva edecek biçimde hazırlanmış hububat (**17.04 pozisyonu**).
- (b) Yağı tamamen alınmış baz üzerinden hesaplandığında ağırlık itibariyle %6'dan fazla kakao ihtiva eden müstahzarlar veya çikolata kaplanmış olanlar yahut **18.06 pozisyonunda** yer alan kakao içeren diğer gıda müstahzarları.
- (c) Hazırlanmış yenilebilir mısır koçanı ve daneleri (**Fasıl 20**).

19.05 - EKMEK, PASTA, KEK, BİSKÜVİ VE DİĞER EKMEKÇİLİK MAMULLERİ (KAKAO İÇERSİN İÇERMESİN) HOSTİ, ECZACILIKTA KULLANILAN BOŞ İLAÇ KAPSÜLLERİ, MÜHÜR GÜLLACI, PİRİNÇ KAĞIDI VE BENZERİ ÜRÜNLER.

1905.10 - Gevrek ekmek

1905.20 - Zencefilli ekmek ve benzerleri

- Tatlı bisküviler; waffle ve gofretler

1905.31 --Tatlı bisküviler

1905.32 --Waffle ve gofretler

1905.40 - Gevrekler, kızartılmış ekmek ve diğer kızartılmış mamuller

1905.90 - Diğerleri

(A) Ekmek, pasta, kekler, bisküviler ve diğer ekmekçilik ürünleri (kakao içersin içermesin).

Bu pozisyon bütün ekmekçilik ürünlerini kapsamaktadır. Bu ürünlerin en yaygın bileşenleri (ingredient) hububat unları, maya, tuzdur. Ancak bazen gluten, nişasta, baklagil unları, malt hülasesi veya süt, haşhaş tanesi, kimyon veya anason taneleri veya şeker, bal, yumurta, yağ, peynir, meyve, herhangi bir orandaki kakao, et, balık, fırıncılıkta kullanılan iyileştiriciler vb. ingredientler de içerebilir. Fırıncılıkta iyileştirici olarak kullanılan maddeler; hamuru işlemeyi kolaylaştırıp mayalanmayı hızlandırır, bu ürünlerin görünüşlerini iyileştirerek daha iyi dayanmalarını sağlarlar. Bu pozisyondaki ürünler ayrıca, esas olarak patates unu, kaba unu veya tozundan oluşan hamurdan da elde edilebilir

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

- (1) **Normal ekmek;** genellikle sadece hububat unu, maya ve tuz ile yapılır.
- (2) **Gluten ekmeği;** şeker hastaları için hazırlanmıştır.
- (3) **Mayasız ekmek veya matzos**
- (4) **Gevrek ekmek** (knäckebrot olarak da bilinir); kuru, gevrek ekmek olup genellikle bunlar ince dikdörtgen veya yuvarlak şekildedir. Gevrek ekmek; çavdar, yulaf, arpa veya buğdayın un, kaba un, hububatın kabaca öğütülmesinden elde edilen küçük parçaları veya dövmelerinden elde edilen hamurdan yapılır, maya, ekşi hamur veya diğer maya maddeleri ile veya basınçlı hava ile

mayalanır. İçindeki su miktarı ağırlık itibarıyla %10'u geçmez.

- (5) **Gevrekler, kızartılmış ekmek ve benzeri kızartılmış ürünler**, (dilimlenmiş veya ezilmiş, tereyağı yada diğer yağlar, şeker, yumurta yada besleyici maddeler ilave edilmiş olsun olmasın).
- (6) **Zencefilli ekmek ve benzerleri**, Bunlar süngerimsi, elastik yapıda çavdar veya buğday unundan yapılmış, tatlandırılmış (örn; bal, glikoz, invert şeker, rafine edilmiş melas) olup, ayrıca koku maddeleri, baharat, yumurta sarısı, meyve ilave edilmiş ya da edilmemiş olabilir. Zencefilli ekmeklerin bazıları yağ ve kakao müstahzarlarından yapılmış çikolata veya krema ile kaplanmış olabilirler. Diğer çeşitleri şeker katılmış yahut şekerle kaplanmış olabilir.
- (7) **Pretzer**, gevrek, parlak ve tuzlu kraker olup genellikle "B" harfine benzer şekilde bükülmüş, silindirik boyutunda bir hamurdan yapılmışlardır.
- (8) **Bisküviler**, bunlar genellikle un ve yağdan yapılmış olup, şeker ve aşağıda 10 uncu madde de belirtilen bazı maddeler de katılmış olabilir. Bunlar, uzun süre dayanıklılıklarını sağlayabilmek için fırınlarda uzun müddet pişirilir ve genellikle kapalı ambalajlar içinde muhafaza edilir.

Mevcut olan çeşitli bisküviler arasında aşağıdakiler yer alır:

- (a) **Sade bisküviler**, çok az veya hiç tatlandırıcı katılmamış fakat nispeten yüksek oranda yağ ihtiva eden bisküvilerdir. Krem krakerler ve su bisküvileri bu gruba dahildir.
 - (b) **Tatlı bisküviler**; un, şeker veya diğer tatlandırıcı maddeler ve yağdan yapılmış (bu maddeler ağırlık itibarıyla en az %50'sini teşkil eder) uzun süre dayanıklılığa sahip ekmekçilik ürünleridir (tuz, badem, fındık, aroma maddesi, çikolata, kahve, vb. ilave edilmiş olsun olmasın). Elde edilen ürünün su miktarı ağırlık itibarıyla %12 veya daha az ve yağ miktarı ağırlık itibarıyla en fazla %35 olmalıdır (doldurma ve kaplama bu miktarları belirlemede dikkate alınmaz). Ticari bisküviler genellikle doldurulmaz fakat bazen herhangi bir katı veya diğer doldurma maddeleri (şeker, bitkisel katı yağ, çikolata vb.) ilave edilebilir.
 - (c) **Baharatlı ve tuzlu bisküviler**; genellikle düşük nispette sakkaroz ihtiva ederler.
- (9) **Waffle ve Gofretler**; hafif ince ekmekçilik ürünleri olup, şekil verilmiş metal tabakalar arasında pişirilir. Bu sınıfta yer alan ürünlere; yuvarlanmış ve sandviç gibi birkaç tabaka ince waffel pastacılık ürünlerinden oluşan ürünler ile, özel bir makinadan (örn; dondurma kornetleri) waffle hamurunun püskürtülmesi ile elde edilen ürünler de dahildir. Bitmiş ürünün su içeriği ağırlık itibarıyla %10 veya daha az olmalıdır. Waffle, çikolata ile kaplanmış olabilir. Gofretler, waffle'lere benzer ürünlerdir.
 - (10) **Pastalar ve kekler**; bunların imalatında un, nişasta, tereyağı veya diğer katı yağlar, şeker, süt, krema, yumurta, kakao, çikolata, kahve, bal, meyve, likör, brandy, albumin, peynir, et, balık, aroma maddeleri, maya veya diğer mayalama maddeleri kullanılır.
 - (11) **Un katılmadan yapılan bazı ekmekçilik mamulleri** (yumurta akı ve şekerle yapılan beze gibi).
 - (12) **Krepler ve pankekler**.
 - (13) **Quiche**, pasta kabuğu ve muhtelif dolgu maddelerinden oluşmaktadır. Bu dolgu maddeleri peynir, yumurta, krema, tereyağı, tuz, biber, küçük Hindistan cevizi olup "quiche lorraine"de ise, pastırma ya da jambon kullanılır.
 - (14) **Pizza** (ön pişirmeye tabi tutulmuş veya pişirilmiş), peynir, domates, sıvı yağ, et, ançüez gibi çeşitli

katkı maddeleri ile kaplanmış pizza hamurundan yapılır. Pişmemiş pizza **19.01 pozisyonunda** sınıflandırılır.

- (15) **Baharatlı gevrek gıda maddeleri;** örneğin, peynir, monosodyum glutamat ve tuz karışımından oluşan aromanın ilave edildiği, bitkisel yağda kızartılmış tüketime hazır haldeki esas patatesin un, kaba un veya tozu ya da mısır kaba unu olan ürünler

Aşağıdakiler bu pozisyon haricindedir:

- (a) Ağırlık itibarıyla %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık ve kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunlardan oluşan herhangi bir kombinasyon (ör; hamur içerisine et konularak yapılan paylar)(**Fasıl 16**)
- (b) **20.05** tarife pozisyonundaki ürünler.

- (B) **Hosti, boş ilaç kapsülleri, eczacılıkta kullanılan çeşitte boş kapsüller, mühür güllacı, pirinç kağıdı ve benzer ürünler.**

Bu pozisyon; un ve nişasta hamurundan yapılan genellikle disk veya tabaka halinde pişirilen ve muhtelif amaçlar için kullanılan bir kısım ürünleri kapsar.

Hosti, çok saf buğday unundan yapılmış hamuru iki demir tabaka arasında pişirilerek yapılan ince disk halinde bir mamuldür.

Eczacılıkta kullanılan çeşitte boş kapsüller, küçük sığ kaplar olup, undan veya nişastadan yapılmıştır. Bir kılıf teşkil etmek üzere birbirlerine uygun tutturulacak şekilde çift olarak imal edilir.

Mühür güllacı pişirilmiş, kurutulmuş ve bazen de renk verilmiş hamurdan kesilip çıkartılarak yapılır. Bunlar yapıştırıcı maddeler de ihtiva edebilir.

Pirinç kağıdı, un veya nişasta hamurundan pişirilerek ve kurutularak yapılmış ince tabakalardan oluşmaktadır. Bazı şeker mamullerini özellikle nugatı kaplamakta kullanılır. Bazı palmyelerin öz kısmını dilimleyerek yapılan ve "pirinç kağıdı" diye adlandırılan madde ile karıştırılmamalıdır (**14.04 pozisyonunun** Açıklama Notuna bakınız).