

SEBZELER, MEYVELER, SERT KABUKLU MEYVELER VE BİTKİLERİN DİĞER KISIMLARINDAN ELDE EDİLEN MÜSTAHZARLAR

Fasıl Notları.

- 1.- Aşağıda yazılı olanları bu Fasıla dahil değildir:
 - (a) 7, 8 veya 11. Fasıllarda belirtilen usullerle hazırlanmış veya konserve edilmiş, sebze, meyve ve sert kabuklu meyveler;
 - (b) Bitkisel katı ve sıvı yağlar (Fasıl 15);
 - (c) Ağırlık itibarıyla %20'den fazla sos, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların herhangi bir karışımını içeren gıda müstahzarları (Fasıl 16);
 - (d) 19.05 Pozisyonunda yer alan ekmekçi mamulleri; veya
 - (e) 21.04 Pozisyonunda yer alan homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları.
- 2.- Şeker mamulleri (17.04 pozisyonu) veya çikolata mamulleri (18.06 pozisyonu) haline getirilmiş meyve jöleleri, meyve ezmeleri, bademli şekerler ve benzerleri 20.07 ve 20.08 pozisyonlarına dahil değildir.
- 3.- Yukarıda 1 (a) Notunda belirtilen usullerden başka şekilde hazırlanmış veya konserve edilmiş, sadece 7 inci Fasıldaki ürünler veya 11.05 veya 11.06 (8. Fasıldaki ürünlerin unları, kaba unları ve tozları hariç) pozisyonlarında yer alan ürünler, duruma göre 20.01, 20.04 ve 20.05 pozisyonlarında yer alırlar.
- 4.- Kuru ağırlık muhteviyatı %7 ve daha fazla olan domates suları 20.02 pozisyonunda yer alır.
- 5.- 20.07 pozisyonu anlamında, "pişirilerek elde edilmiş" tabirinden, bir ürünün su içeriğinin azaltılması yoluyla veya diğer yöntemlerle bir ürünün viskozitesinin artırılması için atmosfer basıncında veya düşürülmüş basınç altında ısı işleme tabi tutularak elde edilmesi anlaşılır.
- 6.- 20.09 pozisyonu tatbikinde, "fermente edilmemiş ve ilave alkol katılmamış sular" tabirinden hacim itibarıyla (22. Fasılın 2 nolu Notuna bakınız) alkol derecesi %0.5'i geçmeyen sular anlaşılır.

Alt pozisyon Notları.

- 1.- 2005.10 alt pozisyonunun tatbikinde "homojenize sebzeler" tabirinden iyice homojenize edilmiş; bebek veya küçük çocuk gıdası veya perhiz yemeği olarak net ağırlığı 250 gr.'ı geçmeyen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış sebze müstahzarları anlaşılır. Bu tanımın uygulanmasında, müstahzara lezzet vermek, dayanıklı hale getirmek veya diğer amaçlarla az miktarda ilave edilen unsurları dikkate alınmaz. Bu müstahzarlar görülebilecek kadar küçük sebze parçaları içerebilirler 20.05 pozisyonunun tüm alt pozisyonları arasında 2005.10 alt pozisyonu öncelikle dikkate alınır.
- 2.- 2007.10 alt pozisyonunun tatbikinde "homojenize müstahzarlar" tabirinden, iyice homojenize edilmiş bebek veya küçük çocuk gıdası veya diyetetik amaçlı olarak net ağırlığı 250 gr'ı geçmeyen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış meyve müstahzarları anlaşılır. Bu tanımın uygulanmasında, müstahzara lezzet vermek için, bozulmasını önlemek için veya diğer amaçlarla az miktarda ilave edilen unsurlar dikkate alınmaz. Bu müstahzarlar görülebilecek kadar küçük meyve parçaları içerebilirler 20.07

pozisyonunun tüm altpozisyonları arasında 2007.10 altpozisyonu öncelikle dikkate alınır.

- 3.- 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 ve 2009.71 alt pozisyonları anlamında, "Brix değeri" tabirinden, bir Brix hidrometresinden elde edilen Brix derecelerinin veya 20°C sıcaklıkta veya okuma farklı bir sıcaklıkta yapılıyorsa 20°C için düzeltilmiş halde, bir refraktometreden elde edilen, sakkaroz içeriğinin yüzdesi cinsinden ifade edilen kırılma katsayısının doğrudan okunması anlaşılır.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasıla aşağıda yazılı olanlar dahildir:

- (1) Sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve diğer yenilebilir bitki parçaları.
- (2) Şekerle konserve edilmiş meyve, sert kabuklu meyve, meyve kabuğu ve diğer bitki parçaları.
- (3) Pişirilerek elde edilmiş müstahzarlar halindeki reçel, meyve jölesi, marmelat, meyve ve sert kabuklu meyve püreleri ve pastları.
- (4) Hazırlanmış veya konserve edilmiş homojenize sebze ve meyveler.
- (5) Fermente edilmemiş veya alkol ilave edilmemiş ya da alkol derecesi hacim itibarıyla %0,5'i geçmeyen meyve veya sebze suları.
- (6) Fasil 7, 8 veya 11'de veya Tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan diğer işlemlerle hazırlanmış veya konserve edilmiş sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları.
- (7) Fasil 7 veya 11'de tanımlanan işlemlerden başka şekilde hazırlanan veya konserve edilen 07.14, 11.05 veya 11.06 pozisyonlarındaki ürünler (**Fasil 8** de yer alan ürünlerden yapılan un, ezme ve tozlar **hariç**).
- (8) Osmotik dehidrasyon yoluyla konserve edilen meyveler.

Bu ürünler bütün parçalar halinde veya ezilmiş olabilir.

Bu Fasil aşağıda yazılı olanları **kapsamaz**:

- (a) Ağırlık itibarıyla %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcekler, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları ya da bunların karışımını içeren gıda müstahzarları (**Fasil 16**).
- (b) Pastacılıkta hazırlanan meyve tartları gibi ürünler. (**19.05 pozisyonu**)
- (c) **21.04 pozisyonunda** yer alan çorbalar, et suları ve bunların müstahzarları ve homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları.
- (d) Hacim itibarıyla %0.5'i geçen alkol derecesine sahip meyve veya sebze suları (**Fasil 22**).

20.01 - SEBZELER, MEYVELER, SERT KABUKLU MEYVELER VE YENİLEN DİĞER BİTKİ PARÇALARI (SİRKE VEYA ASETİK ASİTLE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ).

2001.10- Hıyarlar ve kornişonlar

2001.90- Diğerleri

Bu pozisyon, sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş, tuz, baharat, hardal, şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içeren veya içermeyen sebzeleri (bu Fasılın 3 no.lu Not hükmüne bakınız), meyveleri, sert kabuklu meyveleri ve diğer yenilen bitki parçalarını kapsar. Bu ürünler, yağ veya diğer katkı maddelerini içerebilir. Dökme halde (varillerde, fiçılarda vb.) kavanozda, şişelerde, perakende satışa hazır teneke kutularda veya hava geçirmez kaplarda olabilir. Turşular, hardal turşuları, vb. olarak bilinen bazı müstahzarlarda bu pozisyona dahildir.

Bu pozisyondaki eşyalar, **21.03 pozisyonunda** yer alan, genellikle sıvı, emülsiyon veya süspansiyon olarak bulunan, tek başlarına yenilmeyen ancak yiyeceklerle birlikte kullanılan veya bazı yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan soslardan farklıdır.

Bu pozisyonda belirtilen metotlarla konserve edilmiş başlıca ürünler, hıyarlar, kornişonlar, soğanlar, çiçek soğanları (şalotlar), domatesler, karnıbaharlar, zeytinler, kebereler, tatlı mısırlar, enginar içleri, hurma içleri, Hint yerelması, cevizler ve Hint kirazı (mango)dır.

20.02 - DOMATESLER (SİRKE VEYA ASETİK ASİTTEN BAŞKA USULLERLE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ).

2002.10 - Domatesler (tüm veya parça halinde)

2002.90 - Diğerleri

Bu pozisyon sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş olanlar (**20.01 pozisyonu**) ile **Fasıl 7'de** belirtildiği şekilde tüketime sunulmuş domateslerin **dışında kalan** bütün veya parça halindeki domatesleri kapsar. Bu pozisyonda sınıflandırılan domateslerde konulan kabın tipi dikkate alınmaz.

Homojenize haldeki hazırlanmış veya konserve edilmiş domatesler (domates püresi, salçası veya konsantresi gibi) ve kuru madde muhtevası %7 ve daha yüksek olan domates suyu da bu pozisyona dahildir. Ancak, domates ketçabı ve diğer domates sosları (**21.03 pozisyonu**) ve domates çorbası ve bu gibi müstahzarlar (**21.04 pozisyonu**) bu pozisyon **haricindedir**.

20.03 - MANTARLAR VE DOMALAN (SİRKE VEYA ASETİK ASİTTEN BAŞKA USULLERLE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ).

2003.10 - Agaricus cinsi mantarlar

2003.90 - Diğerleri

Bu pozisyon sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmişler (**20.01 pozisyonu**) ile **Fasıl 7**'de belirtilen şekilde sunulmuş olanlar **hariç** olmak üzere tüm mantarları (saplar dahil) ve domalanları içine alır. Bu pozisyondaki ürünler bütün, parça (örn; dilimlenmiş) veya homojenize edilmiş olabilir.

20.04 - DİĞER SEBZELER (SİRKE VEYA ASETİK ASİTTEN BAŞKA USULLERLE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ, DONDURULMUŞ) (20.06 POZİSYONUNDAKİ ÜRÜNLER HARIÇ).

2004.10 - Patatesler

2004.90 - Diğer sebzeler ve sebze karışımları

Bu pozisyondaki dondurulmuş sebzeler, dondurulmamış halde iken **20.05 pozisyonunda** yer alan sebzelerdir (Bu pozisyonunun Açıklama Notuna bakınız). "Dondurulmuş" terimi, 7 inci Fasılın Genel Açıklama Notunda tanımlanmıştır.

Bu pozisyonda yer alan ve yaygın şekilde ticareti yapılan ürünlerin örnekleri aşağıda verilmiştir:

- (1) Patates (**cips veya French fries**), yağda tamamen veya kısmen pişirilmiş, sonra dondurulmuş.
- (2) **Dondurulmuş tatlı mısır, koçan üzerinde veya dane halinde, havuç, bezelye, vb.** önceden pişirilmiş veya pişirilmemiş, tereyağı ile veya başka bir sosla hava geçirmeyen bir ambalaj (örn; plastik torba) içine konulmuş
- (3) **"Knödel", "Klöße" "Nockerln"** (patates unundan yapılmış, dondurulmuş)

20.05 - DİĞER SEBZELER (SİRKE VEYA ASETİK ASİTTEN BAŞKA USULLERLE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ) (DONDURULMAMIŞ) (20.06 POZİSYONUNDAKİ ÜRÜNLER HARIÇ).

2005.10 - Homojenize sebzeler

2005.20 - Patates

2005.40 - Bezelye (*Pisum sativum*)

- Fasulye (*Vigna spp.,Phaseolus spp.*)

2005.51 - - Fasulye (kabuksuz)

2005.59 - - Diğerleri

2005.60 - Kuşkonmaz

2005.70 - Zeytinler

2005.80 - Tatlı mısır (*Zea mays var. Saccharata*)

- Diğer sebzeler ve sebze karışımları

2005.91 - - Bambu filizi

2005.99 - - Diğerleri

Bu pozisyonda yer alan "sebzeler" terimi, bu Fasılın 3 no.lu Not hükmünde belirtilen ürünlerle sınırlıdır. Bu ürünler (**20.01 pozisyonundaki** sirke veya asetik asitle hazırlanan veya konserve edilen sebzeler ile **20.04 pozisyonundaki** dondurulmuş sebzeler ve **20.06 pozisyonundaki** şekerle konserve edilmiş sebzeler hariç), eğer 7 veya 11 inci Fasıllarda belirtilen işlemlerle hazırlanmamış veya konserve edilmemiş iseler bu pozisyonda sınıflandırılmaktadır.

Böyle ürünler, konuldukları kap tipine (genellikle teneke kutu veya diğer hava geçirmez kaplar) bakılmaksızın bu pozisyonda yer alırlar.

Bu ürünler, bütün, parça veya ezilmiş halde, su içerisinde, domates sosunda veya diğer katkı maddeleri ile konserve edilmiş hemen tüketime elverişli durumdadır. Bunlar, homojenize edilmiş veya karıştırılmış (salatalar) olabilir.

Bu pozisyonda yer alan ürünler için verilebilecek örnekler;

- (1) **Zeytinler;** bir soda solüsyonunda özel şekilde işleme tabi tutularak veya salamurada uzun süre yatırılarak yenilir hale getirilir (salamurada sadece geçici olarak konserve edilen zeytinler **07.11 pozisyonunda** sınıflandırılmaktadır. Bu pozisyonla ilgili Açıklama Notuna bakınız).

- (2) **Sauerkraut;** ince şeritler halinde kesilmiş ve tuzlanmış lahananın kısmen fermentasyonu ile hazırlanır.
- (3) **Koçanı üzerinde veya dane halinde tatlı mısır, havuç, bezelye, vb.** önceden pişirilmekte veya tereyağı ya da diğer soslarla sunulmaktadır.
- (4) **Patates unundan yapılmış dikdörtgen şeklinde ince tabletler halindeki ürünler;** tuz ve az miktarda sodyum glutamat katılır ve birbiri arkasından yapılan nemlendirme ve suyunu alma işlemi ile kısmen dekstrinize edilir. Bu ürünler, birkaç saniyelik derin kızartmadan sonra "cips" olarak tüketmek içindir.

Aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- a) **19.05 pozisyonundaki** baharlı gevrek gıda maddeleri,
- b) Sebze suları (**20.09 pozisyonu**),
- c) Alkol derecesi hacim itibarıyla %0.5' vol.ü geçen sebze suları (**Fasıl 22**).

20.06 - SEBZELER, MEYVELER, SERT KABUKLU MEYVELER, MEYVE KABUKLARI VE DİĞER BİTKİ PARÇALARI (ŞEKERLE KONSERVE EDİLMİŞ) (SUYU ALINMIŞ, ÜSTÜ ŞEKERLE KAPLANMIŞ VEYA KRİSTALLEŞMİŞ).

Bu pozisyonda yer alan ürünler, sebze, meyve, sert kabuklu meyve, meyve kabuğu veya diğer bitki parçalarının önce kaynar suya tutularak yumuşatılması ve şekerin nüfuzunun kolaylaştırılması, daha sonra kaynama noktasına kadar tekrarlı şekilde ısıtılıp dayanıklılığını sağlayacak kadar şekerin emdirilmesi için tedrici olarak artan konsantrasyonlu şeker şurubunda tutulması suretiyle hazırlanmaktadır.

Şekerle konserve edilen başlıca ürünler, bütün haldeki meyve veya sert kabuklu meyveler (kiraz, kayısı, armut, erik, kestane (*marrons glacés*), ceviz, vb.), meyve kısımları ve parçaları (portakal, limon, ananas, vb.), meyve kabuğu (ağaç kavunu, limon, portakal, kavun, vb), ve çiçekler (menekşe, mimoza, vb.).

Suyu alınmış ürünlerin hazırlanması, havayla temas ettirildiğinde kristalleşmeyen bir şurup (invert şeker veya glukozun bir miktar sakkaroz ile karışımı gibi) kullanarak yapılır. Emdirme işleminden sonra şurubun fazlası alınır ve geriye dokununca yapışkanimsi olan ürün kalır.

Üstü şekerle kaplanmış (parlak) ürünler, suyu alınmış ürünün sakkaroz şurubuna (kurduğunda ince ve parlak bir tabaka oluşturur) daldırmak suretiyle elde edilen ürünlerdir.

Kristalize edilmiş ürünler, sakkaroz şurubunun ürünün içine kadar nüfuz etmesinin sağlanması ve böylece kuruma esnasında ürünün yüzeyinde veya iç kısımlarında kristaller oluşturulması ile hazırlanır.

Ne şekilde paketlenmiş olursa olsun, şekerle konserve edilmiş ve şuruba konulmuş ürünler bu pozisyon **haricindedir**. (sebzeler olması durumunda **20.02**, **20.03** veya **20.05 pozisyonlarında**; meyve, sert kabuklu meyve, meyve kabukları ve diğer yenilebilir bitki parçaları (örn; "*marrons glacés*" veya zencefil) olması durumunda ise **20.08 pozisyonunda** yer alırlar).

Kurutulmuş meyveler (incir ve erik gibi), az miktarda şeker katılmış olsalar veya bu pozisyondaki kristalleşmiş meyveye benzerlik sağlayacak şekilde dış kısmı kurutulmuş **doğal** şekerle kaplanmış olsa dahi **Fasıl 8'de** sınıflandırılır.

20.07 - REÇELLER, JÖLELER, MARMELATLAR, MEYVE VEYA SERT KABUKLU MEYVE PÜRESİ, MEYVE VEYA SERT KABUKLU MEYVE PASTLARI PIŞİRİLEREK HAZIRLANMIŞ) (İLAVE ŞEKER VEYA DİĞER TATLANDIRICI MADDELERİ İÇERSİN İÇERMESİN)

2007.10 - Homojenize müstahzarlar

- Diğerleri

2007.91 -- Turunçgiller

2007.99 -- Diğerleri

Reçel, tüm meyveyi veya meyve pulpunu ya da bazı sebzeleri (sakız kabağı, patlıcan gibi) veya diğer ürünleri (zencefil, gül yaprağı, vb.) kendi ağırlıklarına eşit şekerle kaynatarak yapılır. Soğuduklarında orta sıklıkta bir kıvamda olup meyve parçaları içerirler.

Marmelat, genellikle turunçgillerden hazırlanan bir çeşit reçeldir.

Meyve jölesi, meyve sularının (ham veya pişirilmiş meyvelerden çıkartılan) şekerle kaynatılıp, sonra soğumaya bırakılması suretiyle hazırlanır. Sıkı yapılı ve berrak olup meyve parçaları içermez.

Meyve veya sert kabuklu meyve püresi, süzölmüş meyve pulpu veya toz haline getirilmiş sert kabuklu meyvelerin, şeker katılarak veya katılmaksızın koyu bir kıvama kadar kaynatılması suretiyle hazırlanır. Meyve püreleri, daha fazla meyve ihtiva etmesi ve daha yumuşak bir kıvamda olmalarıyla reçellerden ayrınt edilir.

Meyve veya sert kabuklu meyve pastları (elma, ayva, armut, kayısı, badem, vb.), katı veya katıya yakın kıvamda olan buharlaştırılmış pürelerdir.

Normal olarak şeker ile hazırlanan bu pozisyondaki ürünler şeker yerine suni maddelerle (sorbitol gibi) tatlandırılabilirler.

Homojenize edilmiş ürünler de bu pozisyona dahildir.

Aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Şeker mamulü veya çikolata mamulü halindeki jöleler ve pastlar (sırasıyla **17.04** veya **18.06 pozisyonları**).
- (b) Jelatin, şeker ve meyve suları veya suni meyve esanslarından hazırlanan sofralık jöleler (**21.06 pozisyonu**).

20.08 - TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN MEYVELER, SERT KABUKLU MEYVELER VE YENİLEN DİĞER BİTKİ PARÇALARI (BAŞKA SURETTE HAZIRLANMIŞ VEYA KONSERVE EDİLMİŞ) (İLAVE ŞEKER VEYA DİĞER TATLANDIRICI MADDELER VEYA ALKOL KATILMIŞ OLSUN OLMASIN).

- Sert kabuklu meyveler, yer fıstığı ve diğer tohumlar
(birbiriyle karışık olsun olmasın)

2008.11 - - Yer fıstığı

2008.19 - - Diğerleri (karışımlar dahil)

2008.20 - - Ananas

2008.30 - Turunçgiller

2008.40 - Armutlar

2008.50 - Kayıslar (Zerdali Dahil)

2008.60 - Kirazlar (Vişne Dahil)

2008.70 - Şeftaliler (nektarinler dahil)

2008.80 - Çilekler

- Diğerleri (2008.19 altpozisyonu dışındaki karışımlar dahil)

2008.91 - - Palm meyvesi içi

2008.93 - - Yaban mersini (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium Oxycoccus*); kekreyemiş (*Vaccinium vitis-idaea*)

2008.97 - - Karışımlar

2008.99 - - Diğerleri

Bu pozisyona dahil olan meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilebilir diğer bitki parçaları bütün halde, parçalar halinde veya ezilmiş yahut bunların karışımı, diğer Fasıllarda veya bu Fasılın şimdiye kadar geçen pozisyonlarında tanımlanmış yöntemlerin dışında herhangi bir yöntemle hazırlanmış veya konserve edilmiş ürünlerdir. Bu pozisyona, diğerleri meyanında, aşağıdakiler dahildir:

- (1) Kuru olarak kavrulmuş, sıvı veya katı yağla kavrulmuş, bitkisel yağ, tuz, aroma maddesi, baharatlar veya diğer katkı maddeleri içeren veya içermeyen bademler, yer fıstığı, areca cevizi (betel) ve diğer sert kabuklu meyveler.
- (2) "Yer fıstığı ezmesi" (tuz veya yağ katılmış olsun olmasın), kavrulmuş yer fıstığının öğütülmesiyle yapılan bir macundan ibarettir.
- (3) Suda, şurupta, kimyasal madde içerisinde veya alkolde konserve edilmiş meyve (meyve kabuğu ve tohumları dahil).
- (4) Sterilize edilmiş meyve pulpu (pişirilmiş olsun olmasın).
- (5) Ezilmiş ve sterilize edilmiş, içecek olarak doğrudan tüketim için yeterli olmayacak oranda kalmak üzere ilave su veya şeker şurubu içersin veya içermesin, şeftali (nektarinler dahil), kayısı, portakal(kabuğu soyulmuş olsun olmasın veya taşlı kısımları ya da çekirdekleri çıkarılmış olsun olmasın) gibi bütün haldeki meyveler. Eğer yeterli bir miktarda su veya şeker şurubu eklenmek suretiyle içecek olarak doğrudan tüketime hazır hale getirilmişse bu ürünler **22.02 pozisyonunda** yer almaktadır.
- (6) Pişirilmiş meyve (fakat buhar ile veya suda kaynatılarak pişirilmiş ve dondurulmuş meyveler **08.11 pozisyonunda** yer almaktadır).
- (7) Şurup içinde konserve edilmiş veya başka şekilde hazırlanmış ve korunmuş saplar, kökler ve diğer yenilebilir bitki parçaları zencefil, tatlı patates, şerbetçi otu sürgünleri, bağ yaprakları, palm meyvesi için).
- (8) Şeker şurubundaki demir hindi meyvesi.
- (9) Ne şekilde paketlenmiş olursa olsun şekerle konserve edilmiş ve şuruba konulmuş (*marrons glacés*², zencefil gibi) meyve, sert kabuklu meyve, meyve kabukları ve diğer yenilebilir bitki parçaları.
- (10) Osmotik dehidrasyon yoluyla konserve edilen meyveler. "Osmotik dehidrasyon" terimi, meyve parçalarının uzun bir süre konsantre haldeki şeker grubunda bekletilmesi, böylece, meyvenin bünyesindeki su ve doğal şekerin şeker grubundaki şekerle yer değiştirmesi işlemini ifade etmektedir. Meyve daha sonra nem muhteviyatını düşürmek amacıyla hava ile kurutulabilir.

Yukarıda belirtilen tüm ürünler şeker yerine suni tatlandırıcılarla (sorbitol gibi) tatlandırılabilir.

Meyve, sert kabuklu meyve ve bitkilerin diğer yenilebilir parçalarının esas karakterini değiştirmemek amacıyla bu pozisyondaki ürünlere başka maddeler (nişasta gibi) de eklenebilir.

Bu pozisyondaki ürünler genellikle teneke kutu, kavanoz veya hava geçirmez kaplar, fiçiler, variller ya da benzeri kaplarda olabilir.

Bu pozisyon şekerlilik mamullerine dönüştürülmüş meyveler, sert kabuklu meyveler veya bitkilerin yenilebilen diğer parçalarını (doğal bala dayalı olanlar dahil) kapsamaz (**17.04 pozisyonu**).

Farklı türlerdeki bitki veya bitki parçaları (tohumlar veya meyveler dahil) karışımını veya aynı veya farklı türlerdeki bitki veya bitki parçalarının (tohumlar veya meyveler dahil) bir veya daha fazla bitki hülasesı (bu şekilde tüketilmeyen ancak bitkisel çay veya bitkisel içecek yapımında kullanılan) gibi diğer maddelerle karışımlarını içeren ürünler bu pozisyon **haricindedir (08.13, 09.09 veya 21.06 pozisyonları)**.

Ayrıca bitki, bitki parçaları, tohumlar ve meyvelerin (bütün, kesilmiş, ezilmiş, öğütülmüş veya toz haline getirilmiş) farklı Fasılarda yer alan (örn; Fası 7, 9, 11,12) ve buldukları haliyle tüketilmeyen ama hem doğrudan içeceklerin aromalandırılmasında ve hem de içecek üretimi için hülasesaların hazırlanmasında kullanılan türleri de bu pozisyon **haricindedir (Fası 9 veya 21.06 pozisyonu)**.

20.09 – MEYVE VEYA SERT KABUKLU MEYVE SULARI (ÜZÜM ŞIRASI VE HİNDİSTAN CEVİZİ SUYU DAHİL) VE SEBZE SULARI (FERMENTE EDİLMEMİŞ VE ALKOL KATILMAMIŞ), İLAVE ŞEKER VEYA DİĞER TATLANDIRICI MADDELER KATILMIŞ OLSUN OLMASIN (+).

- Portakal suyu

2009.11 -- Dondurulmuş

2009.12 -- Dondurulmamış, Brix değeri 20'yi geçmeyenler

2009.19 -- Diğerleri

- Greyfurt suyu; pomelo suyu:

2009.21 -- Brix değeri 20'yi geçmeyenler

2009.29 -- Diğerleri

- Diğer herhangi bir turunçgilin suyu

2009.31 -- Brix değeri 20'yi geçmeyenler

2009.39 -- Diğerleri

- Ananas suyu

2009.41 -- Brix değeri 20'yi geçmeyenler

2009.49 -- Diğerleri

2009.50 - Domates suyu

- Üzüm suyu (üzüm şırası dahil)

2009.61 -- Brix değeri 30'u geçmeyenler

2009.69 -- Diğerleri

- Elma suyu

2009.71 -- Brix değeri 20'yi geçmeyenler

2009.79 -- Diğerleri

- Diğer herhangi bir meyvenin, sert kabuklu meyvenin veya sebzenin suyu

2009.81--Yaban mersini suyu (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium Oxycoccus*); kekreyemiş suyu *Vaccinium vitis-idaea*)

2009.89 -- Diğerleri

2009.90 - Karışık haldeki meyve ve sebze suları

Fermente olmamış ve ilave alkol ihtiva etmeyen meyve suları ile ilgili olarak bu Fasıllık 6 nolu notuna bakınız.

Bu pozisyondaki meyve ve sebze suları, genellikle taze, sağlıklı ve olgun meyve veya sebzelerin mekanik olarak açılması veya preslenmesi ile elde edilmektedir. Bu iş, evdeki limon sıkacağı gibi çalışan mekanik "ekstraktör" ler vasıtasıyla (turunçgillerde olduğu gibi) veya bir ön ezme ya da öğütme takiben veyahut ezme veya öğütme yapılmadan preslenmek suretiyle (özellikle elmalar için) veya soğuk ya da sıcak su veya buharla işleme tabi tutmak suretiyle yapılır (domates, kara frenk üzümü, havuç, kereviz gibi sebzeler). Bu pozisyonda yer alan meyve suları aynı zamanda Hindistan cevizi suyunu da içerir.

Konsantre edilmiş belli başlı meyve suları, konsantre edilmemiş olanlardan Brix değerlerine göre ayırır



edilebilirler (bu Fasıl 3 nolu alt pozisyon notuna bakınız).

Böylece elde edilen sıvılar genellikle aşağıdaki işlemlere tabi tutulur:

- (a) **Berraklaştırma;** durultma maddeleri (jelatin, albumin, infusorial toprak) veya enzimler yardımıyla ya da santrifüjleme yoluyla ya da aynı zamanda ürünlerin sterilizasyonu için de kullanılmakta olan ultrafiltrasyon ile meyve suyundaki katı maddelerin çoğununun ayrılmasıdır.
- (b) **Filtrasyon;** genellikle kizelgur, selüloz, vb. ile kaplı filtre tabakası vasıtasıyla yapılır.
- (c) **Hava alma;** renk, tat ve aromayı bozan oksijeni ortadan kaldırmak.
- (d) **Homojenizasyon;** çok etli meyvelerden elde edilen bazı sular için yapılır (domates, şeftali, vb.).
- (e) **Sterilizasyon;** fermentasyonu önlemek için yapılır. Muhtelif yöntemler uygulanabilir. Örn; pastörizasyon (uzatılmış veya "ani"), elektrotlarla donatılmış makinalarda elektrik sterilizasyonu, filtrasyon yoluyla sterilizasyon, karbondioksit kullanarak basınç altında konserve etme, soğutma, kimyasal sterilizasyon (örn; kükürt dioksit, sodyum benzoat vasıtasıyla), ultraviyole ışınlarla veya iyon değiştiricilerle işleme tabi tutma.

Bu şekildeki muhtelif işlemlerin sonucunda meyve ve sebze suları berrak, fermente olmamış bir sıvı durumundadır. Ancak bazı meyve suları (özellikle kayısı, şeftali ve domates gibi etli meyvelerden elde edilenler) ya süspansiyon halinde veya çökelti halinde hala bir miktar pulp içerirler.

Pratikte nispeten az rastlansa da taze iken suyu bulunan kurutulmuş meyvelerden elde edilen meyve suları da bu pozisyon kapsamındadır. Bu duruma örnek olarak; difüzyon kazanında kuru eriğin su ile saatlerce ısıtılması suretiyle elde edilen "kuru erik suyu". Ancak pratik olarak hiç meyve suyu içermeyen meyvelerin taze veya kurutulmuşlarını (ardıç meyveleri, kuşburnu) suda ısıtmak suretiyle elde edilen az çok sıvı ürünler bu pozisyona **dahil değildir**. Böyle ürünler genellikle **21.06 pozisyonunda** sınıflandırılmışlardır.

Bu pozisyonda yer alan meyve suları, **konsantre edilmiş** (dondurulmuş veya dondurulmamış) veya **kristal** halde ya da tamamen veya tamamına yakın derecede suda çözünüyorsa **toz** halinde olabilirler. Böyle ürünler ısıtma (vakumlu veya vakumsuz) veya soğutma (liyoofilizasyon) işlemleriyle elde edilmektedir.

Bazı konsantre meyve suları konsantre olmayan hemcinslerinden "Brix" değerleri üzerinden ayırt edilir (Bu Fasılın 3 no'lu altpozisyon notuna bakınız).

Orijinal özelliklerini muhafaza etmek **şartıyla** bu pozisyondaki meyve, sert kabuklu meyve veya sebze suları ister üretim işleminden doğsun isterse ayrıca ilave edilmiş olsun, aşağıda sıralanan türdeki maddeleri içerebilirler:

- (1) Şeker.
- (2) Tabii veya suni diğer tatlandırıcı maddeler. Ancak ilave edilen miktar normal tatlandırma amacı için gerekli olan miktarı geçmemelidir ve içerdikleri farklı maddelerin dengesine göre bu pozisyonda yer alabilen meyve suları için aşağıda Madde 4'e bakınız.
- (3) Meyve suyunu korumak veya fermentasyonu önlemek için ilave olunan maddeler (kükürt dioksit, karbondioksit, enzimler, vb.).
- (4) Standardize edici maddeler (sitrik asit, tartarik asit, vb.) ve üretim işlemi esnasında yok edilen veya bozulan yapının restore edilmesi için ilave edilen ürünler (vitaminler, renk verici maddeler, vb.) veya aromayı sabitleyici maddeler (toz veya kristal haldeki turunçgil sularına sorbitol katılması gibi). Ancak meyve suyuna ilave edilen maddelerden birisi (sitrik asit, meyveden çıkartılan uçucu yağ, vb.), doğal meyve suyunda bulunan muhtelif maddeler arasındaki dengeyi kesin olarak bozacak miktarda ise böyle

meyve suları bu pozisyon **haricindedir**. Bu durumda, ürün, orjinal karakterini kaybetmiştir.

Bu pozisyonadaki sebze suları, ilave tuz (sodyum klorür), baharat veya aroma maddeleri içerebilir.

Benzer şekilde, yeniden sulandırılmış (rekonstitüe) meyve sularında (normal kompozisyondaki konsantre edilmemiş benzer meyve sularının içerdiği su miktarını geçmeyecek miktardaki suyun konsantre meyve suyuna ilave edilmesiyle elde edilen ürünler gibi) olduğu gibi, aynı veya farklı tipteki meyve, sert kabuklu meyve veya sebze suları karışımları bu pozisyonda sınıflandırılırlar.

Ancak, normal meyve ve sebze suyuna ilave edilen veya konsantre meyve suyuna tabii meyve suyunu oluşturmak için gereken miktardan daha fazla suyun ilave edilmesi sonucunda **22.02 pozisyonunda** yer alan içeceklerin karakterini taşıyan seyreltilmiş ürünler oluşur. Karbondioksitle işlem gören meyve sularında (gazlı meyve suları) normal olarak mevcut olan miktardan daha fazla karbondioksit içeren meyve, sert kabuklu meyve veya sebze suları ve keza limonatalar ve meyve suyu ile aromalandırılmış gazlı sular da **hariçtir (22.02 pozisyonu)**.

Fermente olmaması şartıyla, her türlü kullanım için olan üzüm şırası da bu pozisyona dahildir. Diğer meyve sularınıninkine çok benzeyen işlemlere tabi tutulduğu için üzüm şırası da normal üzüm suyuna benzer. Konsantre ve kristal şekilde sunulmuş olabilir (kristal formda olanı, piyasada "üzüm şekeri" veya "üzüm balı" olarak bilinir ve zencefilli ekmek, şekerleme, vb. yapılmak üzere ince fırıncılık ürünlerinde veya zencefilli çörek, şekerleme vb. yapımında kullanılır).

Alkol ilave edilen fermente edilmemiş üzüm şırasının yanısıra, fermentasyon durdurulmuş olsun olmasın, kısmen fermente olmuş üzüm şırası, % 0.5 vol. geçen bir alkol derecesine sahipse **22.04 pozisyonunda** yer alırlar.

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

- (a) Kuru madde içeriği %7 veya daha fazla olan domates suyu (**20.02 pozisyonu**).
- (b) Alkol derecesi hacim itibariyle %0.5 vol.'u geçen meyve, sert kabuklu meyve veya sebze suları (**Fasıl 22**).

Altpozisyon Açıklama Notu.

2009.11 Altpozisyonu

"Dondurulmuş portakal suyu" terimi, -18° C civarında bir sıcaklığa tabi tutularak yaklaşık bu sıcaklıkta muhafaza edilmiş olsa bile tamamı donmamış olan konsantre portakal suyunu da kapsar.