

YENİLEN ÇEŞİTLİ GIDA MÜSTAHZARLARI

Fasıl Notları.

- 1.- Aşağıda yazılı olanlar bu Fasıla dahil değildir:
 - (a) 07.12 pozisyonundaki sebze karışımları;
 - (b) Herhangi bir oranda kahve içeren kavrulmuş kahve yerine kullanılan maddeler (09.01 pozisyonu);
 - (c) Aromalandırılmış çay (09.02 pozisyonu)
 - (d) 09.04 ila 09.10 pozisyonlarında yer alan baharat veya diğer ürünler,
 - (e) 21.03 veya 21.04 pozisyonlarında belirtilen ürünler dışında kalan, ağırlık itibarıyla %20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların herhangi bir karışımını içeren gıda müstahzarları (Fasıl 16)
 - (f) 30.03 veya 30.04 pozisyonunda yer alan ve ilaç olarak hazırlanmış mayalar veya diğer ürünler veya
 - (g) 35.07 pozisyonundaki hazır enzimler.
- 2.- Yukarıda 1 (b) notunda belirtilen kahve yerine kullanılan maddelerin hülâsaları 21.01 pozisyonunda yer alır.
- 3.- 21.04 pozisyonu anlamında "homojenize edilmiş bileşik gıda müstahzarları" tabirinden esaslı et, balık, sebze, meyve veya kabuklu yemişler gibi temel bileşenlerin iki veya daha fazlasının iyice homojenize edilmiş bir karışımını içeren ve bebekler ve küçük çocuklar için uygun gıda veya diyetetik amaçlı olarak net ağırlığı 250 gr.ı geçmeyen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış müstahzarlar anlaşılır. Bu tanımın uygulanmasında müstahzara lezzet vermek, dayanıklı hale getirmek ve diğer amaçlarla ilave edilen az miktardaki unsurlar dikkate alınmaz. Bu müstahzarlar, bileşenlerin gözle görülebilecek kadar olan parçalarını az miktarda içerebilirler.

21.01 - KAHVE, ÇAY VEYA PARAGUAY ÇAYI HÜLASASI, ESANS VE KONSANTRELERİ VE ESASI BU ÜRÜNLER VEYA KAHVE, ÇAY VEYA PARAGUAY ÇAYI OLAN MÜSTAHZARLAR; KAVRULMUŞ HİNDİBA VE KAVRULMUŞ KAHVE YERİNE KULLANILAN DİĞER MADDELER VE BUNLARIN HÜLASA, ESANS VE KONSANTRELERİ.

- Kahve hülâsası, esans ve konsantreleri ve esaslı bu hülâsa,
esans ve konsantreler veya kahve olan müstahzarlar

2101.11 -- Hülâsa, esans ve konsantreler

2101.12 -- Esaslı hülâsa, esans ve konsantre veya kahve olan
müstahzarlar

2101.20 - Çay ve Paraguay çayı hülâsası, esans ve konsantreleri ve

esası bu h lusa, esans veya konsantreler veya çay veya
Paraguay  ayı olan müstahzarlar

2101.30 - Kavrulmu  hindiba ve kavrulmuş kahve yerine kullanılan diğer maddeler ve bunların
h lusa, esans ve konsantreleri

Bu pozisyona aşağıda yazılı olanlar dahildir:

- (1) **Kahve h lasası, esans ve konsantreleri.** Bunlar, kafeini alınmış veya alınmamış haldeki gerçek kahveden veya gerçek kahve ile kahve yerine kullanılan maddelerin **herhangi bir** orandaki karışımlarından çıkarılmakta olup sıvı veya toz halinde ve genellikle çok konsantre edilmiş bir durumdadır. Instant kahve olarak bilinen ürünler bu gruba dahildir. Bu, kaynatılmı  (brewed) ve suyu alınmış (dehidre edilmiş) ya da kaynatılmı  ve sonra dondurulmuş ve vakum ile kurutulmuş kahvedir.
- (2) ** ay ve Paraguay  ayı h lasası, esans ve konsantreleri.** Bunlar, gerekli değişiklikler yapılmak koşuluyla, yukarıda 1 no.lu paragrafta sözü edilen h lusa ve esanslara karşılık gelen h lusa ve esanslar ve konsantrelerdir.
- (3) **Esası yukarıda (1) ve (2) nci paragraflarda belirtilen kahve, çay veya Paraguay  ayı h lusa, esans ve konsantreleri oluşturan müstahzarlar.** Bunlar, müstahzarlar olup (kahve, çay ya da Paraguay  ayının kendisi değil) nişasta veya diğer karbonhidratlar ilave edilmiş h lasalar vb. içerir
- (4) **Esası kahve, çay ya da Paraguay  ayı olan müstahzarlar.** Bu mamuller, diğerleri meyanında, şunları içerirler:
 - (a) Kavrulmu  ve    t lm   kahve ile bitkisel katı ya lardan ve bazen başka bileşenlerin katılması suretiyle yapılan kahve hamuru ve
 - (b)  ay, süt tozu ve  eker karışımından ibaret bulunan çay müstahzarları.
- (5) **Kavrulmu  hindiba ve kavrulmuş kahve yerine kullanılan diğer maddeler ve bunların h lusa, esans ve konsantreleri.** Bunlar, sıcak su ile demlendikleri zaman kahve yerine kullanılabilen, veya kahveye eklenen her tür kavrulmuş ürünlerdir. Bu  r nler bazen ürünün esasını oluşturan madde  n isim olarak kullanılıp "kahve" olarak tanınırlar. ( rne in; arpa kahvesi, malt kahvesi, palamut kahvesi).

Kavrulmu  hindiba, 12.12 pozisyonunda belirtilen hindiba köklerinin (*Cichorium intybus var. sativum*) kavrulmasıyla elde edilir ve siyahımsı kahverengi renkte olup, acı bir lezzettedir.

Kavrulmu  kahve yerine kullanılan kavrulmuş diğer ürünler,  eker pancarı, havuç, incir, hububat, ( zellikle arpa, buğday ve  avdar)  atlamı  mercimek, acı bakla, yenilen palamut, soya fasulyesi, hurma çekirdeği, badem, kara hindiba çiçeği kökü, ya da kestaneden türetilmiştir. Bu pozisyon aynı zamanda kahve yerine kullanılacağı açıkça belli olacak bir şekilde hazırlanmış olan kavrulmuş maltı da içerir.

Bu  r nler toprak halinde, granüler veya toz halde ya da sıvı veya katı halde olabilirler. Bunlar, birbirleriyle ya da diğer bileşenlerle ( rne in; tuz veya alkalin karbonatlar) karı mı  olabilirler ve değişik tipteki kaplara konulmuş bulunabilirler.

Bu pozisyona a a ıdakileri **kapsamaz**:

- (a) Herhangi bir oranda kahve içeren ve kahve yerine kullanılan kavrulmuş ürünler (**09.01 pozisyonu**)

- (b) Aromalandırılmış çay (09.02 pozisyonu)
- (c) Karamel (karamelize edilmiş melas ve karamelize edilmiş şeker) (17.02 pozisyonu).
- (d) **Fasıl 22'**de yer alan ürünler

21.02 - MAYALAR (CANLI VEYA CANSIZ); DİĞER TEK HÜCRELİ CANSIZ MİKROORGANİZMALAR (30.02 POZİSYONUNDA YER ALAN AŞILAR HARIÇ); HAZIRLANMIŞ KABARTMA TOZLARI.

2102.10 - Canlı mayalar

2102.20 - Cansız mayalar; diğer tek hücreli cansız mikroorganizmalar

2102.30 - Hazırlanmış kabartma tozları

(A) MAYALAR

Bu pozisyonda yer alan mayalar canlı veya cansız halde olabilir.

Canlı mayalar, genellikle fermentasyonu teşvik etmekte olup, esas itibarıyla alkol fermentasyonu süresince çoğalan belirli mikroorganizmalardan (hemen hemen yalnızca *Saccharomyces* cinsi) teşekkül eder. Mayalar, havalandırma işlemine göre fermentasyonun kısmen veya tamamen önlenmesi yoluyla da üretilebilirler.

Canlı mayalara şunlar dahildir:

- (1) **Bira mayası.** Bira üretimi sırasında fermentasyon kaplarında oluşur. Sarımtırak kahverengi renktedir. Genellikle şerbetçi otunun acı aromasına ve bira kokusuna haiz olup katı veya hamurumsu halde bulunur.
- (2) **Destilasyon mayası.** Bu tür maya, destilasyon sanayiinde hububat, patates veya meyvelerin fermentasyonu sırasında üretilmektedir. Krem renginde sıkı bir hamur halinde olup kokusu, destilasyonda kullanılan ürünlerin cinsine göre değişir.
- (3) **Ekmek mayası.** Bir karbohidrat besiyerinde (melas gibi) özel olarak geliştirilen maya türlerinin özel koşullarda çoğaltılmasıyla elde edilir. Genellikle baskılanmış kalıplar (preslenmiş maya) halinde pazarlanır. Sarımtırak gri renkte ve bazen alkol kokusundadır. Bununla birlikte bazen kuru halde (genellikle taneler halinde) veya sıvı maya şeklinde de pazarlanır.
- (4) **Kültür mayası** laboratuvar koşullarında hazırlanan saf bir maya türüdür. Damıtık suda, jelatin veya agar-agar içinde süspansiyon halinde muhafaza edilmektedir. Genellikle ölçülü miktarlarda ve yabancı unsurların bulaşmasını önlemek amacıyla tamamıyla kapatılmış kaplarda satılır.
- (5) **Maya anası.** Kültür mayasının birbirini izleyen fermentasyon işlemlerine tabi tutulmasıyla elde edilmekte olup ticari mayaların üretilmesinde (tohumlanmasında) kullanılır. Genellikle nemli ve yoğrulabilir nitelikte kütleler veya sıvı solüsyon halinde piyasaya sunulur.

Cansız mayalar, kurutma suretiyle elde edilen, bira, damıtık alkollü içki, veya ekmek mayaları olup bu

sanayi dallarında daha ileri kullanım için yeterince aktif değildir. Bu tür mayalar insan gıdası olarak (B vitamini kaynağı) veya hayvan beslemesinde kullanılır. Bununla beraber bu tür mayaların gittikçe artan önemi nedeniyle giderek daha yaygın bir şekilde doğrudan özel şekilde hazırlanan aktif mayalardan üretilmektedirler.

Bu pozisyon, aynı zamanda *Saccharomyces* cinsine ait olmayan mayalardan geliştirilmiş diğer tip kuru mayaları da (örneğin; *Candida lipolytica* veya *C.tropicalis*, *C.maltosa*) kapsar. Bunlar hidrokarbonları (gazyağı ya da n-parafinler gibi) veya karbohidratları içeren besin ortamında (substrat) geliştirilen mayaların kurutulması ile elde edilirler. Bu kuru mayalar özellikle protein bakımından zengindirler ve hayvan beslemede kullanılırlar. Bunlar, **petroproteinler** veya **maya biyoproteinleri** olarak tanınırlar.

(B) DİĞER TEK HÜCRELİ MİKROORGANİZMALAR (CANSIZ)

Bu kategori, bakteri ve tek hücreli algler gibi **cansız** durumdaki tek hücreli mikroorganizmaları içerir. Bu alanda yer alan diğer mikroorganizmalar, hidrokarbon veya karbondioksit içeren besin ortamlarında (substrat) geliştirilerek elde edilirler. Bu ürünler özellikle protein bakımından zengindirler ve genellikle hayvan beslemede kullanılırlar.

Bu gruptaki belirli ürünler insan gıdası veya hayvan besini için besin takviyesi yerine koyulabilirler (Örneğin; toz ve tablet şeklinde) ve örneğin sabitleyici aktörler ve anti-oksidanlar gibi ara maddelerin küçük miktarlarını içerebilirler. Benzer malzemelerin eklenmesinin mikro organizmalar gibi bunların karakterlerini değiştirmemesi şartıyla böyle ürünler burada sınıflandırmaya devam ederler.

(C) HAZIRLANMIŞ KABARTMA TOZLARI

Bu pozisyonda sınıflandırılan "hazırlanmış kabartma tozları", kimyasal ürünlerin (sodyum bikarbonat, amonyum karbonat, tartarik asit veya fosfatlar gibi) karışımından ibaret olup içlerine nişasta katılmış veya katılmamış halde olabilmektedir. Bunlar, uygun şartlar altında karbondioksit gazı çıkarmakta ve bu sebeple pastacılık ve bisküvicilik hamurlarının kabartılmasında kullanılmaktadır. Bu mayalar genellikle perakende satışa elverişli kaplar içinde (poşet, madeni kutu vb.) ve çeşitli ticari isimler altında (kabartma tozu, Alsatian leaven, vb) satılmaktadır.

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

- (a) Kendi kendine kabaran hububat unları, örneğin içine az miktarda kabartma tozu eklenilmiş unlar (**11.01** veya **11.02 pozisyonları**).
- (b) Otolize olmuş maya (**21.06 pozisyonu**).
- (c) Mikroorganizma kültürleri (mayalar hariç) ve aşılar (**30.02 pozisyonu**).
- (d) **30.03** veya **30.04 pozisyonlarındaki** ilaçlar.
- (e) Enzimler (amilazlar, pepsin, rennet, vb) (**35.07 pozisyonu**).

21.03- SOSLAR VE MÜSTAHZARLARI; ÇEŞNİ VE LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR; HARDAL UNU VE KABA UNU VE HAZIR HARDAL.

2103.10 - Soya sosu

2103.20 - Domates ketçapı ve diğer domates sosları

2103.30 - Hardal unu ve kaba unu ve hazır hardal

2103.90 - Diğerleri

(A) SOSLAR VE MÜSTAHZARLARI; ÇEŞNİ VE LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR

Bu pozisyon, bazı yemeklere (et, balık, salata, vb.) aroma vermede kullanılmakta olup, genellikle oldukça baharatlı bir karaktere sahip bulunan ve çeşitli katkı maddelerinden (yumurta, sebze, et, meyve, un, nişasta, sıvı yağlar, sirke, şeker, baharat, hardal, aroma vericiler, vb.) oluşan müstahzarları içine almaktadır. Soslar, genellikle sıvı haldedir. Sos elde etmek için hazırlanmış müstahzarlar ise genellikle toz halindedirler, bunlara sadece süt, su, vb. ilavesi ile sos elde edilmektedir.

Soslar, normalde, yiyeceklerle pişerken veya servis yapılırken ilave edilir. Soslar, aroma, nem ve yapı ile renkte tezatlık sağlarlar. Bunlar ayrıca içlerinde yiyeceklerin tutulması içinde kullanılabilir, örn. kremalı tavuk için veloute sosu (diğer sosların hazırlanmasında kullanılan beyaz bir sos). Çeşni sıvıları (soya sosu, acı biber sosu, balık sosu) hem pişirilirken hem de servisi yapılırken yemeklere tat vermek için kullanılırlar.

Bu pozisyon, sebze veya meyve esaslı, genellikle sıvı, emülsiyon veya süspansiyon halde bulunan ve bazen sebze veya meyvelerin görülebilen parçalarını içeren bazı müstahzarları da kapsar. Bu müstahzarlar, sos olarak veya yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılmaları, ancak tek başlarına yenilmemeleri sebebiyle, 20 nci Fasıll hazırlanmış veya konserve edilmiş sebze ve meyvelerinden ayrılırlar.

Baharat ihtiva eden çeşni ve lezzet verici karışımlar, 09.04 ilâ 09.10 pozisyonlarında yer alan baharatlardan ve karıştırılmış baharatlardan 9.Fasıll haricindeki Fasıllarda yer alan bir veya daha çok sayıdaki aroma ve çeşni verici maddeleri içermesi bakımından farklıdır. Bu maddeler öyle bir orandadır ki, karışımları 9. Fasılda belirtilen bir baharat karakterine sahip değildir. (Bu Fasılın Genel Açıklama Notuna Bakınız).

Bu pozisyonda yer alan müstahzarlara örnek olarak şunlar sayılabilir: Mayonez, salata sosu (dressing), *Bearnaise*, *bolognaise* (küçük parça halindeki et, domates püresi ve baharat vb içerir), soya sosu, mantar sosu, Worcester sosu (genellikle baharatların sirke içinde infüzyonu ile soya sosu esasına dayanan ve içine tuz, şeker, karamel, ve hardal katılmak suretiyle hazırlanan bir sostur), domates ketçapı (domates püresi, şeker, sirke, tuz ve baharattan yapılmıştır) ve diğer domates sosları, kereviz tuzu (çok ince öğütülmüş kereviz tohumları ile sofr tuzu karışımı), sos yapımında kullanılan bazı baharat karışımları ve 22.Fasıldaki (22.09 pozisyonundakiler hariç) ürünlerin yemeklik kullanım için hazırlanmış olanları ve sunumları nedeniyle içecek olarak tüketilmeye elverişli olmayan (örn; yemek pişirmede kullanılan şarap ve kanyak gibi) ürünler. Bu pozisyon, aynı zamanda, baharat sosları için kullanılan türdeki bitki karışımlarını veya 12.11 pozisyonunda yer alan bitki kısımlarını da kapsar.

9. ve 20. Fasıllarda yer alan, yukarıda bahsedilen ürünlerin yanı sıra aşağıdakiler de bu pozisyona **dahil değildir:**

- (a) Et, balık yahut kabuklu deniz hayvanları, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızlarının suları ve hülusalrı **(16.03 pozisyonu)**
- (b) Çorbalar ve et suları ve bunların müstahzarları **(21.04 pozisyonu)**
- (c) Esas itibariyle amino-asit ve sodyum klorür karışımından oluşan ve gıda müstahzarlarında katkı maddesi olarak kullanılan protein hidrolizatları (proteinlerin hidrolizi sonucu elde edilir) **(21.06 pozisyonu)**.
- (d) Otolize olmuş maya **(21.06 pozisyonu)**

(B) HARDAL UNU VE İRMİĞİ VE HAZIR HARDAL

Hardal unu ve ezmesi; 12.07 pozisyonunda yer alan hardal tohumunun öğütülmesi ve elekten geçirilmesiyle elde edilir. Bunlar, siyah ve beyaz hardal tohumlarından, ayrı ayrı hazırlanabileceği gibi bu ikisinin karışımından da hazırlanabilir. Bu şekilde elde edilen hardal unu, kullanma yeri ne olursa olsun bu pozisyonda yer alır. Tohumların yağının alınmış veya alınmamış olması, ve öğütülmeden önce zarlarının çıkarılmış olup olmaması bu pozisyonda yer almasına etki etmez.

Hardal ununa az miktarda diğer maddeler (hububat unları, tarçın, zerdeçal, biber vb.) katılarak yapılan müstahzarlar ile hardal ununun sirke, üzüm suyu veya şarap karıştırılmak ve gerektiğinde tuz, şeker, baharat vb. çeşni ve lezzet verici maddeler ilave edilmek suretiyle hamur halinde hazırlanan hardallar da bu pozisyonda yer almaktadır:

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

- (a) Hardal tohumları **(12.07 pozisyonu)**.
- (b) Sabit hardal yağı **(15.14 pozisyonu)**.
- (c) Hardal tohumlarından sabit yağın çıkarılmasından sonra arta kalan küspeler **(23.06 pozisyonu)**.
- (d) Hardaldan çıkarılan uçucu yağlar **(33.01 pozisyonu)**.

21.04 - ÇORBALAR, ET SULARI VE MÜSTAHZARLARI; KARIŞIM HALİNDEKİ HOMOJENİZE GIDA MÜSTAHZARLARI.

2104.10 - Çorbalar, et suları ve müstahzarları

2104.20 - Karışım halindeki homojenize gıda müstahzarları

(A) ÇORBALAR, ET SULARI VE MÜSTAHZARLARI

Aşağıdakiler bu kategori kapsamındadır:

- (1) Çorba ve et sularının hazırlanmasında kullanılan ve içine yalnızca su, süt vb. katılmasını gerektiren müstahzarlar
- (2) Sadece ısıtılmak suretiyle içilmeye hazır olan çorbalar ve et suları.

Bu müstahzarların esasını genellikle sebze ürünleri (sebzeler, un, nişasta, tapyoka, makarna, pirinç, bitki hülusalari, vb.), et, et hülusalari, katı yağ, balık, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları, peptonlar, amino asitler veya maya hülusalari teşkil etmektedir.

Bu pozisyonda yer alan müstahzarlar ya sıvı halde ya da tablet, kalıp, küp veya toz halindedir.

(B) KARIŞIM HALİNDEKİ HOMOJENİZE GIDA MÜSTAHZARLARI

Bu Fasilın 3 no.lu Not hükmüne göre, bu pozisyonda yer alan homojenize bileşik gıda müstahzarları; et, balık, sebze veya meyve gibi temel bileşenlerin iki ya da daha fazlasının iyice homojenize edilmiş karışımından oluşan ve bebekler ve küçük çocuklar için uygun gıda veya diyetetik amaçlarla net ağırlığı 250 gr.ı geçmeyen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış olan müstahzarlardır Yukarıda belirtilen temel bileşenlere ilaveten bu müstahzarlar peynir, yumurta sarısı, nişasta, dekstrin, tuz veya vitaminler gibi maddeleri az miktarlarda içerebilirler. Bu maddeler ya diyetetik amaçlarla (dengeli beslenmeyi sağlamak için), veya lezzet ve çeşni vermek, dayanıklılığı artırmak amacıyla, ya da diğer amaçlarla ilave edilirler. Bu müstahzarlar sadece az miktarlarda olmak (homojenize müstahzarların asli karakterini değiştirmeyecek şekilde) **şartıyla**, bu bileşenlerin gözle görülebilir parçalarını da içerebilirler.

Homojenize gıda müstahzarları genellikle bebekler ve küçük çocuklar için uygun gıda olarak kullanılırlar ve değişik kıvamda yumuşak bir macun şeklini alırlar. Bunlar, ya doğrudan doğruya veya yeniden ısıtıldıktan sonra tüketime elverişlidirler. Bunlar genellikle tam bir öğünü (yemeği) karşılayacak şekilde hava geçirmez kavanozlara veya teneke kutulara konulurlar.

Bebekler ve küçük çocuklar için uygun gıda ve diyetetik amaçlı yemekler haricindeki bileşik gıda müstahzarları veya net ağırlığı 250 gr.ı geçen kaplar içinde perakende satış için hazırlanmış bileşik gıda müstahzarları bu pozisyon **haricindedir**. Bu pozisyon, et, sakatat, balık, sebze ve meyve gibi temel maddelerin birinden oluşan (müstahzara lezzet ve çeşni vermek, dayanıklılığını artırmak veya diğer amaçlarla eklenmiş olan herhangi bir ilave maddeyi az miktarda bünyesinde bulundursun bulundurmasını) müstahzarları da **kapsamaz (Genellikle Fasil 16 veya 20)**.

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

- (a) Kuru sebzelerin karışımları (*julienne*) (toz halinde olsun olmasın) **(07.12 pozisyonu)**.
- (b) Kurutulmuş baklagillerin unları, ezmeleri ve tozları **(11.06 pozisyonu)**.
- (c) Et, balık, vb. ürünlerin suları ve hülâsaları ile **16. Fasılda** yer alan diğer ürünler.
- (d) Kakao içeren gıda müstahzarları (genellikle **18.06** veya **19.01 pozisyonları**).
- (e) Bazen çorba hazırlanmasında kullanılsalar dahi sebzelerin (*jülyen*, salatalar v.b.) karışımlarını içeren **20.04** veya **20.05 pozisyonundaki** konserve edilmiş sebzeler.
- (f) Otolize olmuş maya **(21.06 pozisyonu)**.

21.05 - DONDURMA VE YENİLEN DİĞER BUZLAR (KAKAO İÇERSİN İÇERMESİN).

Bu pozisyon, içinde herhangi bir oranda kakao bulunsun bulunmasın, esası süt veya krema olan dondurma ile yenilen diğer buzları (şerbet, buzlu şekerleme, vb.) kapsar. Bununla birlikte, dondurmanın esasını oluşturan maddeler ve karışımlar bu pozisyon **haricindedir**. Bu madde ve karışımlar kendilerini oluşturan esas maddelere göre sınıflandırılırlar (Örneğin; **18.06**, **19.01** veya **21.06 pozisyonları**).

21.06 - TARİFENİN BAŞKA YERİNDE BELİRTİLMİYEN VEYA YER ALMAYAN GIDA MÜSTAHZARLARI.

2106.10 - Protein konsantreleri ve protein bünyeli maddeler

2106.90 - Diğerleri

Bu pozisyon **Tarifenin diğer herhangi bir pozisyonunda yer almamak şartıyla** aşağıdaki gıda müstahzarlarını kapsamaktadır:

- (A) İster doğrudan doğruya, isterse işlendikten sonra (suda, sütte vb.de pişirilmiş, eritilmiş veya kaynatılmışlar gibi) olsun insan gıdası olarak kullanılan müstahzarlar.
- (B) İçeceklerin veya insan gıdası olarak kullanılmaya elverişli müstahzarların yapımında kullanılan, kısmen veya tamamen gıda maddelerinden oluşan müstahzarlardır. Bu pozisyon gıdanın hazırlanmasında ister katkı maddeleri olarak yer alsınlar isterse gıdanın bazı özelliklerini iyileştirmek (görünüş, kaliteyi koruma, vb.) için kullanılmış olsunlar kimyasal maddelerle (organik asitler, kalsiyum tuzları, vb.) gıda maddelerinin (un, şeker, süt tozu, vb.) karışımından oluşan müstahzarları kapsar. (38. Fasilin Genel Açıklama Notuna bakınız).

Bununla birlikte, bu pozisyon gıda maddeleri içeren enzimatik müstahzarları kapsamaz. (dekstroz veya diğer gıda maddeleri ilave edilmiş proteolitik enzimden ibaret olan, eti yumuşatıcı ve gevşeticiler gibi). Bu müstahzarlar, Tarifede daha özel bir pozisyonda yer almamak **şartıyla 35.07 pozisyonunda** yer alırlar.

Bu pozisyon, diğerleri meyanında, aşağıdakileri içine almaktadır:

- (1) Sofralık krema, dondurma, jöle veya benzeri müstahzarların imaline mahsus tozlar (tatlandırılmış olsun olmasın).
Esasını un, ezme, nişasta, malt hülâsası veya 04.01 ilâ 04.04 pozisyonlarındaki maddeler teşkil eden tozlar (ilave kakao içersin içermesin), içerdikleri kakao muhteviyatına göre **18.06** veya **19.01 pozisyonlarında** yer alır (19. Fasılın Genel Açıklama Notuna bakınız). Kakao içeren diğer tozlar ise **18.06 pozisyonunda** yer alır. Tatlandırıcı olarak kullanılan ve aromalandırılmış ve renklendirilmiş şekerlere benzeyen tozlar **17.01 pozisyonunda** duruma göre veya **17.02 pozisyonunda** yer almaktadır.
- (2) İçecek imalinde kullanılan ve esası sodyum bikarbonat ve glisirizin (glycyrrhizin) veya meyan kökü hülâsası olan tatlandırılmış olsun veya olmasın aroma verici tozlar ("kakao tozu" olarak satılır).
- (3) Esası tereyağı veya süttten elde edilen diğer katı veya sıvı yağlar olan ve örneğin; fırıncılık kaplarında kullanılan müstahzarlar.
- (4) Esası şeker olan, nispeten fazla oranda ilave yağ ve bazen de süt veya fındık içeren, doğrudan doğruya şekerlemeye dönüştürülmeye uygun olmayan fakat çikolatalarda, süslü bisküvilerde, pastalarda, keklerde, vb.de dolgu maddesi olarak kullanılan hamurlar.
- (5) Arı sütü ile zenginleştirilmiş tabii bal.
- (6) Gıda müstahzarları yapımında kullanılan, esas itibarıyla amino asit ve sodyum klorür karışımından oluşan protein hidrolizatları (Örneğin; aroma vermek için); gıda müstahzarlarının protein yönünden zenginleştirilmesi için kullanılan ve yağı alınmış soya fasulyesi ununun bileşenlerinin elimine edilmesi ile elde edilen protein konsantratları; soya fasulyesi unu ve diğer tekstüre edilmiş protein maddeleri. Bununla beraber, tekstüre edilmemiş, yağı alınmış soya fasulyesi unu (**23.04 pozisyonu**) insan tüketimi için uygun olsun ya da olmasın ve protein izolatları (**35.04 pozisyonu**) bu pozisyon **haricindedir**.
- (7) Çeşitli alkollü veya alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan türden olan alkol içeren veya içermeyen müstahzarlar (koku verici maddeler esaslı olmayan). Bu müstahzarlar, 13.02 pozisyonunda yer alan sebze hülâsalarının laktik asit, tartarik asit, sitrik asit, fosforik asit, koruyucu maddeler, köpük yapıcı ajanlar, meyve suları vb. ile bileşikler oluşturması ile elde edilir. Bu müstahzarlar (kısmen veya tamamen) özel bir içeceği karakterize eden aroma verici katkı maddelerini içerirler. Sonuç olarak, söz konusu içecek, bu müstahzarın su, şarap ya da alkol ile (örneğin; şeker veya karbondioksit gazı ilave edilmiş olsun veya olmasın), basitçe seyreltmesi yoluyla elde edilebilir. Bu ürünlerin bazıları özellikle evde kullanılmak üzere hazırlanır. Çok fazla miktarlarda su veya karbondioksit gazı vb. nin gereksiz olarak taşınmasını önlemek için sanayide de oldukça fazla kullanılır. Bu müstahzarlar, sunulduğu şekliyle içecek olarak doğrudan tüketilmeye elverişli değildir ve bu nedenle 22. Fasıldaki içeceklerden ayırt edilebilirler.

İçecek üretiminde kullanılan türden olan, esasını bir veya daha fazla koku verici madde teşkil eden müstahzarlar, bu pozisyon **haricindedir (33.02 pozisyonu)**.

- (8) Esasını tabii veya suni kokular (vanilin gibi) teşkil eden yenilebilir tabletler.
- (9) Şeker yerine suni tatlandırıcıları (sorbitol gibi) içeren tatlılar, sakızlar ve benzerleri (özellikle şeker hastaları için).
- (10) Tat verici olarak kullanılan, sakarin ile laktoz gibi bir gıda maddesinden oluşan müstahzarlar (Örneğin; tabletler).
- (11) Otolize olmuş maya ve diğer maya hülasaları, mayanın hidrolizi ile elde edilen ürünler. Bu ürünler fermentasyonu başlatamazlar ve yüksek bir protein değerine sahiptirler. Bunlar esas itibarıyla gıda endüstrisinde kullanılırlar (bazı çeşni verici mamullerin hazırlanmasında kullanılanlar gibi).
- (12) Limonata veya diğer içeceklerin imalatında kullanılan müstahzarlar. Bunlar, örneğin; aşağıdaki ürünleri yapılarında bulundurlar:

- Aromalandırılmış ve renklendirilmiş şuruplar. Bunlar, örneğin; bazı meyve veya bitki (ahududu, siyah frenk üzümü, limon, nane, vb.) aromalarını vermek amacı ile doğal veya suni maddeler ilave edilmiş olan (ilave sitrik asit ve koruyucu madde içersin veya içermesin) şekerli solüsyonlardır.
- Özellikle, karamelize şeker ile renklendirilmiş kola esansı ve sitrik asit veya sitrik asit ve limon veya portakal gibi meyvelerin uçucu yağlarını içeren ve bu pozisyonda (yukarıda (7) no.lu paragrafa bakınız.) yer alan bileşik müstahzarlar ilavesiyle aromalandırılmış şurup;
- Meyve sularının ilavesi ile aromalandırılmış şurup. Bunlar, sitrik asit, meyve esansı, vb. maddeler ilavesiyle modifiye edilmiştir. Bu maddelerin miktarı meyve veya katı meyve suyu bileşenlerini tabii meyve suları muhtevasından belirgin olarak farklılaştıracak düzeydedir.
- Sitrik asit (toplam asit miktarı doğal meyve suyundakinden önemli ölçüde yüksek olacak bir oranda), uçucu meyve yağları, suni tatlandırıcılar, vb. ilavesiyle konsantre edilmiş meyve suyu,

Bu tür müstahzarlar, su ile basitçe seyreltikten veya daha ileri işlem gördükten sonra içecek olarak tüketilmek amacıyla hazırlanmaktadır. Bu tür müstahzarların bazıları diğer gıda müstahzarlarına ilave edilmek amacıyla da üretilmektedirler.

- (13) Ginseng hülâsasının diğer maddeler ile (laktoz veya glukoz gibi) olan ve ginseng çayı veya içeceklerin hazırlanmasında kullanılan karışımları
- (14) Farklı türlerdeki bitkilerden veya bitki parçalarından (tohumlar veya meyveler dahil) oluşan veya tek ya da farklı türlerdeki bitkilerin veya bitki parçalarının (tohumlar veya meyveler dahil) bir ya da daha fazla bitki hülasaları gibi diğer maddelerle olan karışımları, bu haliyle tüketilmeyen, fakat bitkisel otlardan yapılan enfüzyonlar veya bitkisel otlardan yapılan ²çaylar² (laksatif, purgatif, diüretik, ve karminatif özellikleri olanlar gibi) (hastalıkların iyileştirilmesine yardımcı olan ve genel sağlık veya sıhate katkıda bulunmak amacı ile elde edilen ürünler dahil).

İnfüzyonunu (demlenme sonucunda elde edilen sıvı) oluşturan ve belirli bir hastalığa özgü olan aktif bir bileşiğin tedavi edici veya koruyucu dozda bulunduğu ürünler bu pozisyon **haricindedir (30.03 veya 30.04 pozisyonları)**.

Ayrıca **08.13 pozisyonu** veya **9. Fasıl**da sınıflandırılabilen ürünler de bu Fasil **haricindedir**.

- (15) Bulundukları halde doğrudan tüketime elverişli olmayan, fakat içeceklere aroma vermede veya içecek

retiminde hlasaların hazırlanması için kullanılan ve çeşitli Fasıllarda (rn;7, 9, 11 ve 12.Fasıllar) veya 12.11 pozisyonunda yer alan farklı türdeki bitki, bitki kısımları, tohum ve meyvelerin (bütün, kesilmiş, ezilmiş, tlm ya da toz halinde) karışımları.

Bununla birlikte, bu tip ürünlerin esas karakteri 9. Fasılda yer alan türlerin bileşenleri tarafından verilenleri bu pozisyon **haricindedir (Fasıl 9)**.

- (16) Esası bir veya birden fazla vitamin, mineral, amino asit, konsantreler, ekstraktlar, izolat veya benzeri maddelerden veya bu tür maddelerin sentetik versiyonlarından oluşan veya bunlara dayanan, genellikle normal diyete ek olarak gıda takviyeleri veya diyet takviyeleri olarak adlandırılan müstahzarlar. Tatlandırıcıları, renk, tat, koku veren maddeleri, taşıyıcıları, dolgu maddelerini, stabilizatörleri veya diğەر yardımcıları içeren veya içermeyen ürünleri kapsar. Bu tür ürünler, genel sağlığı koruyucu, sportif performansı geliştirici, olası beslenme eksikliklerini giderici ya da alt optimal besin seviyesini düzeltici göstergelere sahip şekilde ambalajlanırlar.

Bu müstahzarlar, ilgili beslenme eksiklikleri dışındaki hastalıklara veya rahatsızlıklara karşı terapötik veya profilaktik etki sağlamak için yeterli miktarda aktif bileşen içermez. Belirli bir hastalığa veya rahatsızlığa karşı tedavi edici veya önleyici bir etki sağlamak için yeterli miktarda aktif bileşen içeren diğەر müstahzarlar bu pozisyon **haricindedir (30.03 veya 30.04 pozisyonları)**.

- (17) eker, aromalandırıcı veya renk verici madde (rneėin; bitki zleri veya portakal, frenkzm gibi bazı meyveler ya da bitkiler), antioksidanlar (rneėin; askorbik asit, sitrik asit ya da bunların her ikisi), koruyucu maddelerden oluşan, içecek yapımında kullanılan, granül veya toz halindeki müstahzarlar. Bununla birlikte, eker karakterine sahip müstahzarlar, duruma göre **17.01 veya 17.02 pozisyonu** kapsamındadır.

Ayrıca aşağıdakiler bu pozisyon haricindedir:

- (a) 20.08 pozisyonundaki meyve, sert kabuklu meyve veya diğەر yenilebilir bitki parçalarından yapılan müstahzarlar, bu müstahzarların esas karakterlerini bu meyveler, sert kabuklu meyveler veya diğەر yenilebilir bitki parçalarının vermesi **artıyla** bu pozisyon **haricindedir (20.08 pozisyonu)**.
- (b) İnsan gıdası için besin takviyesi yerine konan 21.02 pozisyonundaki mikro organizmalar **(21.02 pozisyonu)**
- (c) İnsan tüketimi için gıda takviyesi olarak sunulan kakao içeren müstahzarlar **(18.06 pozisyonu)**.
- (d) Nikotin içeren sakız **(24.04 pozisyonu)**