

KAHVE, ÇAY, PARAGUAY ÇAYI VE BAHARAT

Fasıl Notları.

1.- 09.04 ilâ 09.10 pozisyonlarına giren ürünlerin birbirleriyle olan karışımları aşağıdaki şekilde sınıflandırılır:

- Aynı pozisyona giren iki veya daha fazla ürün karışımları o pozisyonda sınıflandırılır;
- Farklı pozisyonlara giren iki veya daha fazla ürün karışımları 09.10 pozisyonunda sınıflandırılır.

09.04 ilâ 09.10 nolu pozisyonlardaki ürünlere (veya yukarıdaki (a) veya (b) bentlerinde belirtilen karışımlara) başka maddelerin katılmış olması, bunların esas özelliklerini değiştirmedikçe sınıflandırılmalarını etkilemez. Aksi halde, bu karışımlar bu Fasılda sınıflandırılmaz; bunların lezzet veya çeşni verici yapıdaki karışımları 21.03 pozisyonunda sınıflandırılır.

2.- Kebabe biberi (*Piper cubeba*) veya 12.11 pozisyonunda yer alan diğer ürünler bu Fasıla dahil değildir.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasıl aşağıdakileri kapsar:

- Kahve, çay ve Paraguay çayı.
- Baharatlar, yani uçucu yağlar ve aromatik maddelerce zengin ve karakteristik tatları nedeniyle çeşni maddesi olarak kullanılan bir grup bitkisel ürün (tohumlar, vb. dahil)

Bu ürünler bütün halde veya ezilmiş ya da toz halinde olabilir.

09.04 ila 09.10 pozisyonlarında yer alan ürünlerin karışımlarının sınıflandırılmasıyla ilgili olarak bu Fasılın 1 nolu Not Hükümüne bakınız. Bu not hükümlerine göre 09.04 ila 09.10 Pozisyonlarındaki ürünlere (veya Fasıl Notunun (a) veya (b) paragraflarında belirtilen karışımlara) diğer maddelerin ilavesi, bunların esas özelliklerini **değiştirmedikçe** sınıflandırmalarını etkilemez.

Bu durum özellikle aşağıdaki ilave maddeleri içeren baharat veya baharat karışımları için geçerlidir:

- Baharatların ölçümlerini ve gıda müstahzarlarının (tahıl unları, dekstroz vb.) içine dağılımlarını kolaylaştırma amacıyla ilave edilen **seyrelticiler** ("dağılma" esaslı).
- Gıdalara **renk verici maddeler** (örneğin; ksantofil).
- Baharatların tadını yoğunlaştırmak veya artırmak için ilave edilen ürünler (**synergetics**) (sodyum glutamat gibi).

- (d) Ürünün korunmasını sağlamak ve aroma verme gücünü devam ettirmek üzere genellikle küçük miktarlarda ilave edilen **tuz veya kimyasal antioksidanlar**.

Diğer Fasıllarda yer alan ilave maddeleri içeren, ancak kendilerinin aroma ve çeşni verici özellikleri bulunan baharatlar (baharat karışımları dahil), bu maddelerin ilave edilen miktarlarının karışımın baharat olma özelliğini değiştirmeyecek kadar olması **şartıyla** bu pozisyonda yer alırlar.

Bu Fasil doğrudan meşrubata tat vermek veya meşrubat imalatı için hülusalının hazırlanmasında kullanılan ve çeşitli Fasıllara (örneğin; Fasil 7, 9, 11, 12) giren türlerin bitki, bitki kısımları, tohum ve meyvelerinin (bütün, kesilmiş, ezilmiş, ufalanmış veya toz halinde) karışımlarını aşağıdaki koşullara uymak **şartıyla** kapsar:

- (i) Eğer karışımın asli karakteri 09.04 ila 09.10 pozisyonlarından herhangi birinde yer alan bir veya daha fazla tür tarafından veriliyorsa (duruma göre 09.04 ila 09.10 pozisyonlarında yer alır);
- (ii) Eğer karışımın asli karakteri 09.04 ilâ 09.10 pozisyonlarındaki iki veya daha fazla türün karışımları tarafından veriliyorsa (09.10 pozisyonu).

Bununla birlikte eğer karışımın asli karakteri yukarıda (i) de belirtilen türler veya (ii) de sözü geçen karışımlar tarafından verilmiyorsa bu tür karışımlar bu Fasil **haricindedir (21.06 pozisyonu)**.

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

- (a) **Fasil 7'deki sebzeler** (Örneğin; maydanoz, frenk maydanozu, tarhun, tere, güvey otu, kişniş otu, dere otu).
- (b) Hardal tohumu (**12.07 pozisyonu**); hardal unu (hazırlanmış olsun olmasın) (**21.03 pozisyonu**).
- (c) Şerbetçi otu (**12.10 pozisyonu**).
- (d) Baharat olarak kullanılabilmeyle beraber daha çok parfümeri veya ilaç yapımında kullanılan bazı meyveler, tohumlar ve bitki parçaları (**12.11 pozisyonu**) (Örneğin; Çin tarçını, biberiye, yabani güvey otu, fesleğen, hodan, zufa otu (hyssop), bütün nane türleri, sedef otu ve adaçayı).
- (e) Karışık çeşni vericiler ve karışık baharatlar (**21.03 pozisyonu**).

09.01 - KAHVE (KAVRULMUŞ VEYA KAFEİNİ ALINMIŞ OLSUN OLMASIN); KAHVE VE KABUK KAPÇIKLARI; İÇİNDE HERHANGİ BİR ORANDA KAHVE BULUNAN KAHVE YERİNE KULLANILAN MADDELER.

- Kahve (kavrulmamış)

0901.11 -- Kafeini alınmamış

0901.12 -- Kafeini alınmış

- Kahve (kavrulmuş)

0901.21 -- Kafeini alınmamış

0901.22 -- Kafeini alınmış

0901.90 -- Diğerleri

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

- (1) Her şekildeki çiğ kahve yani; ağaçtan toplandığı, şekilde; sarımsı kabuğu ile birlikte; kabukları soyulmuş çekirdek şekliyle.
- (2) Çeşitli çözücülerle ıslatılan çiğ danelerin ekstraksiyonu ile içindeki kafeini alınmış kahve.
- (3) Kavrulmuş kahve (kafeinli veya kafeinsiz) (öğütülmüş olsun olmasın).
- (4) Kahvenin kabuk ve kapçıkları.
- (5) Herhangi bir oranda kahve içeren kahve yerine kullanılan maddeler.

Aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Kahve mumu **(15.21 pozisyonu)**.
- (b) Kahve hülasesı, esansları ve konsantreleri (bazen instant kahve olarak bilinir) ve esası kahve hülasesı, esansları ve konsantreleri olan müstahzarlar; kahve içermeyen, kavrulmuş kahve yerine kullanılan maddeler **(21.01 pozisyonu)**.
- (c) Kafein (kahvenin içindeki alkaloid) **(29.39 pozisyonu)**.

09.02 - ÇAY (AROMALANDIRILMIŞ OLSUN OLMASIN).

0902.10 - Yeşil çay (fermente edilmemiş) (3 kg.ı geçmeyen hazır ambalajlarda)

0902.20 - Diğer yeşil çaylar (fermente edilmemiş)

0902.30 - Siyah çay (fermente edilmiş) ve kısmen fermente edilmiş çay (3kg.ı geçmeyen hazır ambalajlarda).

0902.40 - Diğer siyah çaylar (fermente edilmiş) ve kısmen fermente edilmiş diğer çaylar.

Bu pozisyon "*Thea* (*Camellia*)" cinsi bitkilerden elde edilen muhtelif çay çeşitlerini kapsar.

Yeşil çayın hazırlanmasında taze yapraklar ısıtılmakta, kıvrılmakta ve kurutulmaktadır. Siyah çayda yapraklar, ısıtma ve kurutma işleminden önce kıvrılmakta ve fermente edilmektedir.

Bu pozisyon kısmen fermente edilmiş çayları da içerir. (örneğin; Oolong çayı)

Bu pozisyon çay çiçeği, tomurcuğu ve kalıntıları ile tablet ve top halinde bir araya getirilmiş edilmiş toz çayları (yaprak, çiçek veya tomurcuklarını) ve ayrıca farklı şekil ve ebatlarda sıkıştırılarak sunulan çayları kapsar.

Buharlama işlemi (örneğin; fermentasyon sırasında) veya uçucu yağlar (örneğin; limon veya bergamut yağları), doğal olmayan tatlandırıcıların (kristal veya toz halinde) veya diğer çeşitli aromatik bitkilerin veya meyvelerin (yasemin çiçeği, kurutulmuş portakal kabuğu veya karanfil gibi) eklenmesi suretiyle tatlandırılan çaylar da bu Fasılda sınıflandırılır.

Bu pozisyon keza kafeini alınmış çayları da kapsar, fakat kafeinleri **kapsamaz (29.39 pozisyonu)**.

Thea cinsine ait bitkilerden **elde edilmeyen** ancak bazen "çay" olarak adlandırılan ürünler de bu pozisyon **haricindedir**, örneğin;

- Paraguay çayı (maté) **(09.03 pozisyonu)**
- Bitkisel çaylar ve bitkisel içecek imalinde kullanılan ürünler. Bunlar **08.13, 09.09, 12.11** veya **21.06** pozisyonlarında sınıflandırılırlar.
- Ginseng çayı (laktoz ve glikoz içeren ginseng hülasesinin bir karışımı) **(21.06 pozisyonu)**

09.03 - PARAGUAY ÇAYI (Maté).

Paraguay çayı Güney Amerika'da yetişen *Holly* familyasına dahil bazı ağaçların kurutulmuş yapraklarından oluşmaktadır. Bunlar "Paraguay çayı² veya "Cizvit çayı" olarak da bilinirler. Paraguay çayı, yalnızca az miktarda kafein içeren bir içeceğin demlenmesi suretiyle hazırlanmasında kullanılır.

09.04 - PİPER CİNSİ BİBER; CAPSICUM VE PIMENTA CİNSİ BİBERLER (KURUTULMUŞ VEYA EZİLMİŞ VEYA ÖĞÜTÜLMÜŞ).

- Karabiber

0904.11 -- Ezilmemiş, öğütülmemiş

0904.12 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

- *Capsicum* ve *Pimenta* cinsi biberler

0904.21 -- Kurutulmuş, ezilmemiş ve öğütülmemiş

0904.22 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

(1) *Piper* cinsine dahil biberler.

Bu terim Kübabe biberleri (*Piper cubeba*) (12.11 pozisyonu) hariç, *Piper* cinsine giren bütün biberlerin tohum veya meyvelerini kapsar. Esas ticari çeşidi "*Piper nigrum*" türü biberler olup, beyaz veya karabiber şeklinde bulunmaktadır. Tane karabiber olgunlaşmamış meyvelerin güneşte kurutulması veya tütsülenmesi (bazen kaynar su ile muamele edildikten sonra) ile elde edilmektedir. Beyaz biber ise hemen hemen olgunlaşmış meyvelerden ıslatmak veya hafif fermentasyon ile pulp ve tohum dış kılıfının çıkarılmasıyla elde edilmektedir. Beyaz biber keza karabiber tanelerinin dış kısımlarının öğütülmesiyle elde edilmektedir. Beyaz biber aslında sarımtırak gri renkte olup, karabiber kadar keskin kokulu değildir.

Uzun biber (*Piper longum*) diğer bir biber çeşididir.

Bu pozisyon ayrıca biber toz ve döküntülerini de kapsar.

Bazı ürünler yanlışlıkla biber olarak bilinmekte olup, bunlar aslında tatlı kırmızı biberdir (pimentos). Örneğin; Hint, Türk, İspanyol, Arnavut, Jamaika biberleri.

(2) *Capsicum* veya *Pimenta* cinsi kurutulmuş veya ezilmiş veya öğütülmüş meyveler.

Capsicum cinsine dahil meyveler genellikle *Capsicum frutescens* veya *Capsicum*

annuum türlerine ait olup, çok acı kırmızı veya yeşil biberler (chillies) ve acısı az kırmızı biberler (paprikas) den oluşan iki ana grubu içermektedir. Bunların bir çok çeşitleri vardır; Arnavut biberi, Sierra Leone ve Zanzibar biberi, İspanyol ve Macar biberi, vb.

Pimenta cinsine dahil meyveler, Jamaika biberlerini (karanfil, İngiliz biberi ve yenibahar olarak da bilinir) kapsar.

Bu meyveler; acı, çok acı, yakıcı ve kalıcı tat gibi genel karakteristikleri taşırlar. Bununla birlikte *Capsicum* cinsinin kuvvetli kokusu bulunmayan diğer çeşitleri de bulunmaktadır (örneğin; *Capsicum annum var. grossum*).

Capsicum veya *Pimenta* cinsi ezilmemiş veya öğütülmemiş taze meyveleri bu pozisyona **dahil değildir (07.09 pozisyonu)**.

09.05 - VANİLYA

0905.10 - Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0905.20 - Ezilmiş veya öğütülmüş

Vanilya, orkide familyasına mensup sarmaşık çeşidinden bir bitkinin aromatik ve siyahımtırak renkli meyvesidir. Uzun ve kısa olmak üzere iki türlü vanilya vardır. Bir de vanilin (*Vanilla pompona*) denilen çok düşük kaliteli, yumuşak, hemen hemen akışkan ve daima açık halde olan çeşidi bulunmaktadır.

Aşağıdakiler bu pozisyona **dahil değildir**:

- (a) Vanilya rezinoidi (bazen yanlışlıkla, vanilya rezinoidi veya vanilya özütü olarak bilinir. **(13.02 pozisyonu)**)
- (b) Vanilya şekeri **(17.01 veya 17.02 pozisyonları)**.
- (c) Vanilin (vanilyanın hoş kokulu özü) **(29.12 pozisyonu)**.

09.06 - TARÇIN VE TARÇIN AĞACININ ÇİÇEKLERİ (+).

- Ezilmemiş, öğütülmemiş

0906.11 -- Tarçın (*Cinnamomum zeylanicum Blume*)

0906.19 -- Diğerleri

0906.20 - Ezilmiş veya öğütülmüş

Tarçın *Laurus* familyasına dahil bazı ağaçların genç dallarının iç kabuklarıdır. Seylan türü, Seyşel türü ve Madagaskar türü tarçınlar (*Cinnamomum zeylanicum Blume*) ki, ince tarçın olarak da bilinirler, birbiri içine geçmiş kıvrık halde solgun renkli kabuk şeritlerinden oluşan demet halindedir. Çin türü (*Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume*), Endonezya türü (*Cinnamomum burmanii (C.G.Nees)*) ve Vietnam türü (*Cinnamomum loureirii Nees*) tarçınları ki, adi tarçın olarak da bilinirler, kahverengi çizgili daha kalın kabuklardan meydana gelen tek kat rulolar halindedir. Diğer tür tarçınlar ise; *Cinnamomum obtusifolium*, *Cinnamomum tamala* ve *Cinnamomum sintek*'tir.

Bu pozisyon özellikle tarçın esansı imalinde kullanılan ve "chips (yonga)" olarak bilinen tarçın döküntülerini de kapsar.

Tarçın ağacı çiçeği, tarçın ağacının kurutulmuş ve elekten geçirilmiş olan ve uzunluğu normalde 1 cm.yi geçmeyen sopa şeklindeki çiçekleri olup, dövüldükten sonra tarçın ile karıştırılmaktadır.

Tarçın meyvesi de bu pozisyonda yer almaktadır.

Alt pozisyon Notu

0906.11 Alt pozisyonu

Bu pozisyonun kapsamı, *Cinnamomum zeylanicum Blume* ağacının genç dallarının iç kabukları olan ve genelde Sri Lanka (Seylan) türü, Seyşel türü ve Madagaskar türü tarçınlar olarak bilinen tarçınlarla sınırlıdır.

Genel ticari türleri; çubuk tarçın (quills), tarçın baharatı (quillings), parçalanmış tarçın baharatı featherings), tarçın kabukları (chip

09.07 - KARANFİL (BÜTÜN HALDEKİ MEYVE, TANE VE SAPLARI).

0907.10 - ezilmemiş ve öğütülmemiş

0907.20 - Ezilmiş veya öğütülmüş

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

- (1) Karanfil ağacının bütün haldeki meyveleri (daha az bilinmesine rağmen karanfilin tipik tat ve kokusuna sahiptir).
- (2) Karanfil (olgunlaşmadan önce toplanmış ve güneşte kurutulmuş karanfil ağacı çiçekleridir).
- (3) Karanfil çiçeklerinin ince, grimsi, kuvvetli kokulu sapsarı.

Karanfil kabuk ve yaprakları bu pozisyon **haricindedir (12.11 pozisyonu).**

09.08 - KÜÇÜK HİNDİSTAN CEVİZİ, KÜÇÜK HİNDİSTAN CEVİZİ KABUĞU VE KAKULE.

- Küçük Hindistan cevizi:

0908.11 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0908.12 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

- Küçük Hindistan cevizi kabuğu

0908.21 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0908.22 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

- Kakule

0908.31 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0908.32 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

- (a) **Küçük Hindistan cevizi** (yuvarlak veya uzun, kabuklu veya kabuksuz)
- (b) **Küçük Hindistan cevizi kabuğu**, dış kabukla çekirdek arasında bulunan zarımsı tabakadır. Şeritler halinde kesilen bu madde küçük Hindistan cevizi ile aynı özelliklere hatta daha belirgin özelliklere sahiptir. Taze iken parlak kırmızı renkte olup, yaşı ilerledikçe sarıya dönen ve gevrekleşen ve boynuz gibi yarı şeffaf bir hal alan özelliktedir. Bazı kabuklar sarı hatta beyaz renkleridir.
- (c) **Kakuleler:**
- (1) **Üzüm kakuleleri**, bu cins kakule salkım halinde yetiştiği için bu isimle anılmaktadır. Bununla beraber bu çeşit kakule bazen bütün halinde sunulmakla birlikte, ekseriya üzüm taneleri büyüklüğünde tekli kabuklu meyve halinde sunulurlar. Kabuklu meyve şeklinde beyazımtırak renkte ve yuvarlak olup üç tarafı köşelidir ve hafif ve zarımsı şekildedir. Bunların iç kısımları üçe bölünmüş bulunmakta ve her bölmede kuvvetli kokuya sahip, lezzet itibariyle acı ve keskin olan çok sayıda tanecikler yer almaktadır.
- (2) **Küçük ve orta boyda kakuleler**, bunlar yapıları ve özellikleri itibariyle salkım kakuleye benzemektedir, ancak daha üçgenimsidir.
- (3) **Büyük kakuleler**, bunlar, 27 ila 40 mm uzunluğunda üç köşeli taneler olup kahverengimsi kabukludur.
- (4) **Malageta biberi veya "cennet tanesi"** (*Aframomum melegueta*), genellikle kabuksuz, küçük, uzunca, köşeli tohumlar şeklinde olup, cilalanmış gibi parlak, ancak pürüzlü yüzeylidir. Bunlar kokusuz olup, biber gibi acı, yakıcı tada sahiptirler.

09.09 - ANASON, ÇİN ANASONU, REZENE, KIŞNIŞ, KİMYON VEYA KARAMAN KİMYONU TOHURLARI; ARDIÇ MEYVELERİ.

- Kişniş tohumları

0909.21 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0909.22 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

- Kimyon tohumları

0909.31 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0909.32 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

- Anason, Çin anasonu, rezene veya karaman kimyonu tohumları; ardıç meyveleri

0909.61 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0909.62 -- Ezilmiş veya öğütülmüş

Bu pozisyonda yer alan meyve ve tohumlar baharat olarak, sınai amaçlarla (örneğin; damıtma tesislerinde) ve tıbbi amaçlarda kullanılmaktadır. Bu meyve ve tohumlar özellikle anason tohumlarında olduğu gibi, bitkisel çaylar veya bitkisel içeceklerin imalinde kullanılsalar bile bu pozisyonda yer alırlar.

Bu pozisyonda sözü edilen **anason tohumları** yeşil anasonlardır. Bunların şekli yumurta biçiminde olup, uzunluğuna çizgili, grimsi yeşil renkte, tipik kokulu ve aromatik lezzetli bir tohumdur. **Çin anasonu** bunun yıldız şeklinde olanıdır.

Kişniş, kimyon ve karaman kimyonu tohumları esas olarak likörlerin hazırlanmasında kullanılan şemsiyegiller familyasına dahil bazı bitkilerin aromatik tohumlarıdır.

Rezene tohumları, yenilen yabani otlardan elde edilirler ve koyu gri renkte, kuvvetli ve hoş kokulu veya soluk yeşil renkte çok özel tatlı kokulu olabilirler.

Ardıç meyvesi, morumsu mavi renge hafifçe boyanmış koyu kahverengi renkte olup, üzerleri reçineli bir tozla kaplıdır. Acı ve hafif tatlı lezzette olan kırmızımtırak renkte aromatik bir pulp ihtiva ederler ki; içinde üç tane küçük ve çok sert çekirdek bulunmaktadır. Bu meyveler, muhtelif alkollü içkilere (cin vb.) veya turşuya ve çeşitli gıda müstahzarlarına tat vermede ve aynı zamanda uçan yağların çıkarımında kullanılmaktadır.

09.10 - ZENCEFİL, SAFRAN, ZERDEÇAL (CURCUMA), KEKİK, DEFNE YAPRAKLARI, KÖRİ VE DİĞER BAHARAT.

- Zencefil

0910.11 -- Ezilmemiş ve öğütülmemiş

0910.12 -- Ezilmiş veya öğütülmüş
0910.20 - Safran

0910.30 - Zerdeçal (curcuma)

- Diğer baharatlar

0910.91 -- Bu Fasılın 1 (b) Notunda belirtilen karışımlar

0910.99 -- Diğerleri

Bu pozisyona aşağıdakiler dahildir:

- (a) **Zencefil**, (geçici olarak salamurada korunmaya alınmış, bu haliyle hemen tüketilmeye elverişli olmayan taze zencefil dahil); şekerli şurup içinde korunmaya alınmış zencefil **hariç (20.08 pozisyonu)**.
- (b) **Safran**, safran çiçeklerinin kuru diken ve çıkıntılarında teşekkül eder (*Crocus sativus*). Bunlar kuvvetli hoş kokulu, portakal kırmızısı renkte toz halinde de sunulabilirler. Fazla kalıcı olmayan renk verici maddeleri içerebilirler. Yemeklere tat verici olarak ve ayrıca şekerlikte ve ilaç yapımında da kullanılırlar.
- (c) **Zerdeçal** veya **curcuma** (*Curcuma longa*), canlı sarı rengi nedeniyle bazen yanlış olarak "Hint safranı" olarak isimlendirilir; Curcuma rizomu ya bütün halde veya daha çok toz halinde pazarlanır.
- (d) **Kekik** (yabani kekik dahil) ve **defne yaprakları**, kurutulmuş olsun olmasın.
- (e) **Karışık baharat (köri tozu)**, zerdeçal (curcuma), diğer çeşitli baharatlar (Örneğin; kişniş, karabiber, kimyon, zencefil, karanfil) ve diğer tat verici maddelerin (Örneğin; sarımsak) çeşitli oranlardaki karışımlarından oluşmaktadır ve bu Fasıl kapsamında yer almasalar da, baharat olarak kullanılmaktadır.
- (f) **Dere otu tohumu** (*Anethum graveolens*), ve **çemen otu tohumu** (*Tereigonella foenum graecum*).
- (g) 09.04 ila 09.10 pozisyonlarındaki ürünlerin **karışımları** (karışımın içeriğindeki ayrı ürünler farklı pozisyonlara giriyorlarsa, örneğin; 09.08 pozisyonlarındaki ürünlerle biberlerin (09.04 pozisyonu) karışımları).