Mısırın Gümrük Tarife Laboratuvarı

Tohumdan Atığa Teşhis ve Karar Akışı



Türk Gümrük Tarife Cetveli'ne göre botanik kimlik ve işçilik seviyesi analiz rehberi.

Gümrük Koğuş Ufuk Çetintaş

Fasıl 10: Hububat

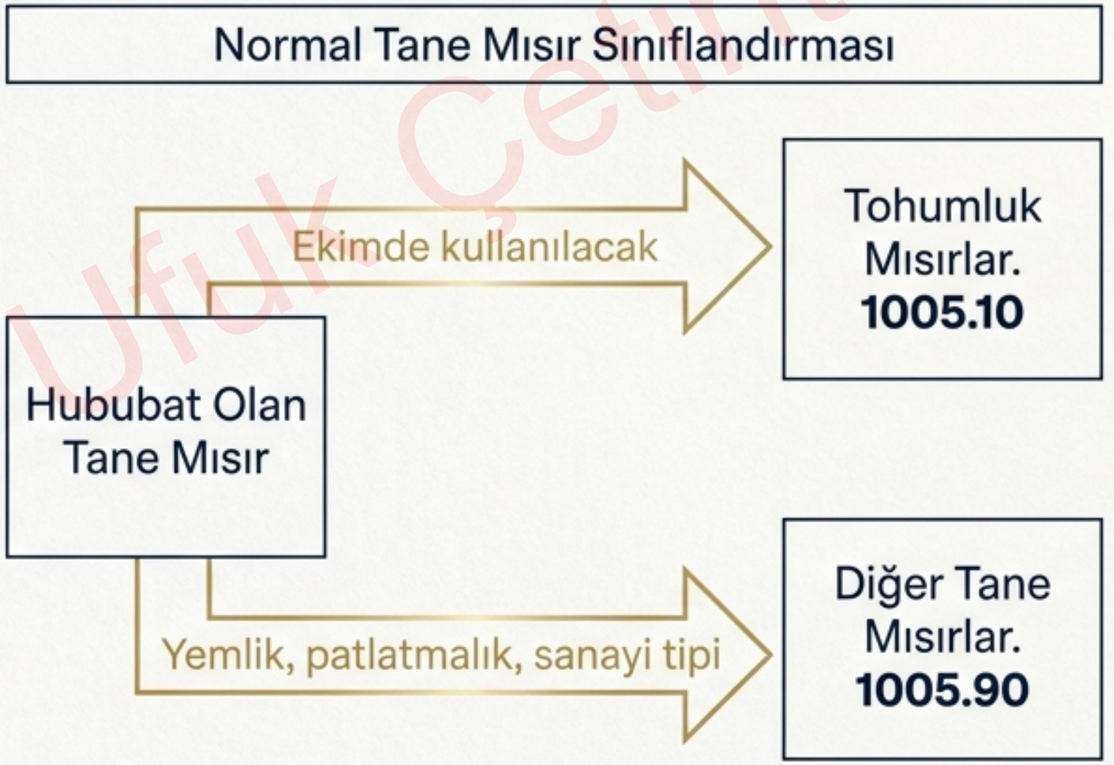
Türk Gümrük Tarife Cetveli'ne göre, mısırın tarife yolculuğu botanik tür ve fiziksel form ile başlar. 10.05 pozisyonunun sarsılmaz kuralı eşyanın işlenmemiş tane halinde olmasıdır. İşlem gören, yapısı bozulan veya kabuğu soyulan mısırlar bu fasla veda eder.



Sadece işlenmemiş tane mısır!



Ekimlik tohumlar koruma altında.



Gümrük Koçu - Ufuk Çetintaş

Fasıl 07 ve Fasıl 20: Sebzeler ve Müstahzarları (Tuzak Nokta)

Kritik Tarife Tuzağı: Fasıl 10'un 2 numaralı notu uyarınca, tatlı mısır kesinlikle hububat sayılmaz ve 10.05 pozisyonundan dışlanır. Tatlı mısır tarife uygulamasında bir 'sebze'dir. Taze, dondurulmuş veya konserve formuna göre farklı haritalara tabi tutulur.



Tatlı Mısır Karar Akışı

Tatlı Mısır
(*Zea mays* var. *saccharata*)

Taze / Soğutulmuş	Suda/Buharda haşlanıp dondurulmuş	Sirke/Asetik asit kullanılmış	Sirkesiz, Sirkesiz, dondurulmamış, konserve	Özel soslu/Tereyağlı dondurulmuş
Taze Tatlı Mısır **07.09**	Dondurulmuş Mısır **07.10**	Mısır Turşusu **20.01**	Konserve Tatlı Mısır **20.05**	Soslu Dondurulmuş Mısır **20.04**

Gümrük Koçu - Ufuk Çetintaş

Fasıl 11: Değirmencilik Ürünleri

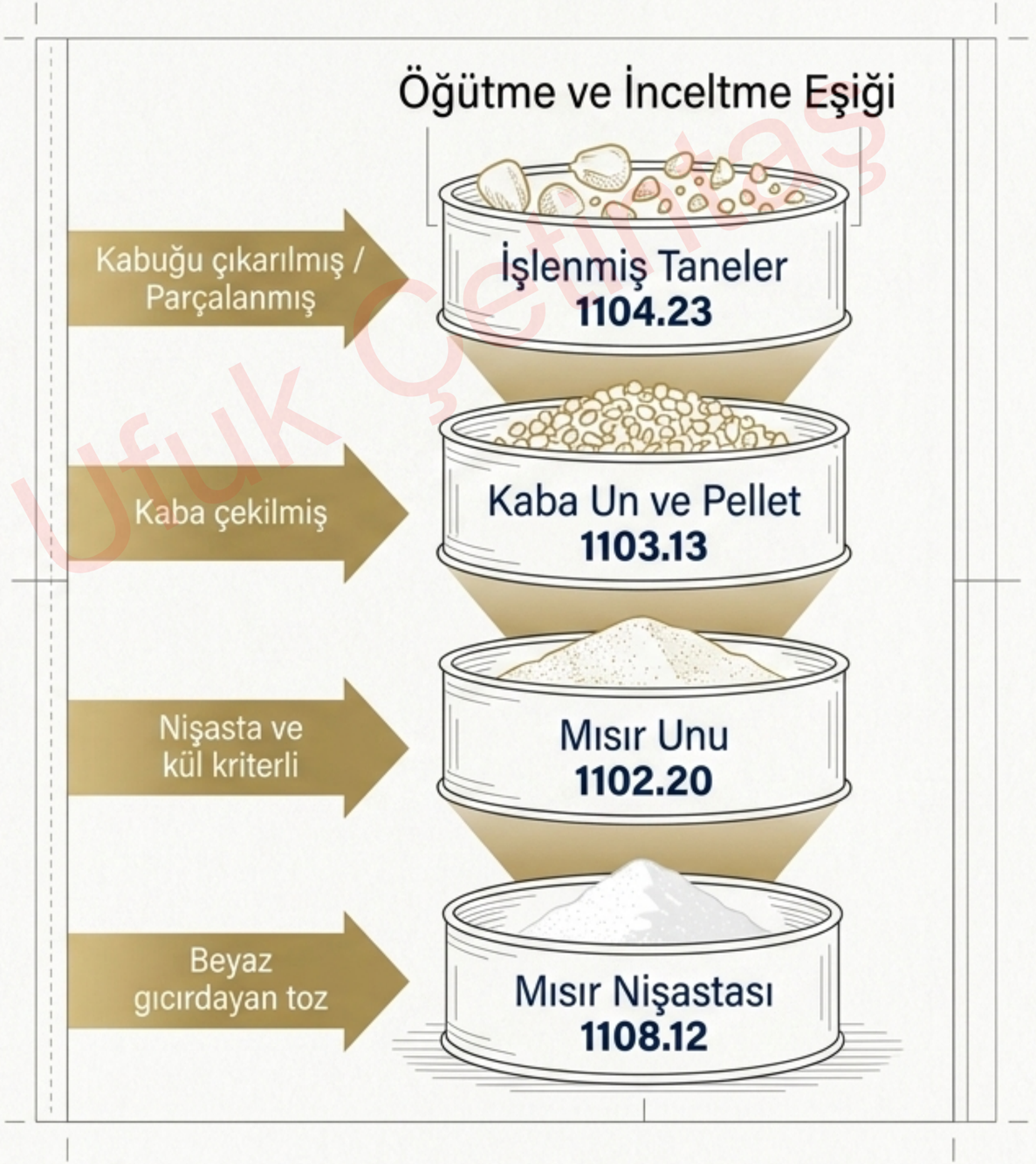
Tane mısır doğallığını kaybedip fiziksel olarak parçalandığında Fasıl 11'in kapıları açılır. Ara ürünlere dönüşen mısırın tarife pozisyonunu, tane yapısının ne kadar inceltildiği belirler. En ince form olan nişasta, kimyasal analizde parmak uçlarındaki fiziksel hissiyle ayrışır.



Sadece fiziksel işlem, pişirme yok.



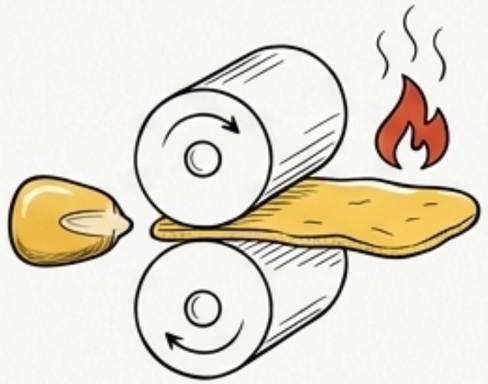
Parmakta gıcırdayan ince toz.



Günnuk Koçu - Ufuk Öğütmas

Fasıl 19 ve Fasıl 15: İleri İşlem ve Bitkisel Yağlar

Mısır, buhar, ısı ve ilave bileşenlerle buluştuğunda sanayi tipi gıda ürününe dönüşür. Ağır sanayi işçiliği gevrekleri Fasıl 19'a taşırken, **mısırın rüşeyminden elde edilen kimyasal ekstraksiyon ürünleri (yağlar) Fasıl 15'te sınıflandırılır.**



Buhar + Yassılaştırma + Fırın = Gevrek



Yağ sadece rüşeymden elde edilir.

Rüşeymden
yağ eldesi

Şeker/tuz ile
fırınlama

Kahvaltılık Mısır Gevreği
1904.10

Ham Mısır Yağı
1515.21

Yemeklik
rafine

Rafine Mısır Yağı
1515.29

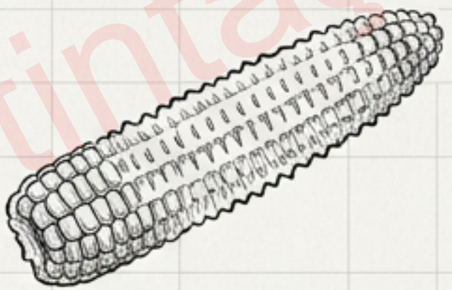
Gümrük Koçu - Ufuk Çetinkaş



Elenen ve öğütülenin kalıntısı.

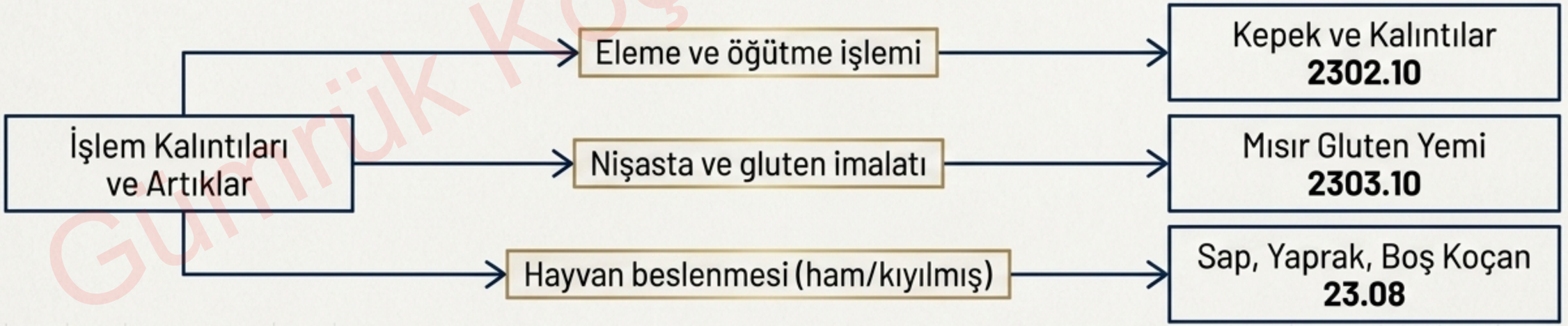
Fasıl 23: Gıda Sanayii Kalıntıları ve Yemlik Artıklar

Tarife anatomisinin son durağı, mısırın tüm kıymetli kısımları alındıktan sonra geriye kalanlardır. Türk Gümrük Tarife Cetveli'nde sanayide hiçbir şey israf edilmez; ancak atığın hangi endüstriyel veya tarımsal işlemden arta kaldığı onun pozisyonunu belirler.



Tanesi çıkarılmış boş koçanlar.

Mısır Atıkları Karar Akışı



Gümrük Koçu - Ufuk Çetintaş