

Sıra No	Eşyanın Tanımı	Sınıflandırma (KN kodu)	Gereçler
1	1. Hayvan yemi olarak kullanılmak üzere kurutulmuş bufalo kulakları, 50 veya 100 adetlik plastik torbalarda paketlenmiştir. Kulaklar, gıda üretim tesislerinde kesim yan ürünü (sakatat) olarak üretilmektedir. Daha sonra gıda hijyeni önlemlerine uyulmadan, kılları alınarak, temizlenerek ve güneşte kurutularak daha ileri işlemlere tabi tutulurlar. Ürünler hayvan yemi olarak taşınır ve köpek çığneme ürünü olarak satılır.	0511 99 85	Sınıflandırma, GYK 1 ve 6, 2. Fasilın 1(a) notu ve 0511, 0511 99 ve 0511 99 85 kodlarının lafzına istinaden yapılmıştır. Kurutulmuş kulakların üretimi ve nakliyesi gıda hijyen standartlarına uyulmadan gerçekleştirildiği için ürünler insan tüketimine uygun değildir. Bu nedenle, 2. Fasil kapsamında sınıflandırma yapılmamıştır, çünkü bu Fasil, insan tüketimi için uygun olmayan ürünleri kapsamamaktadır (2. Fasilın 1(a) notu). Kulaklar, kılların alınması ve kurutulması sonucunda ham maddenin temel özelliklerini kaybetmediğinden, 23. Fasilda sınıflandırılmamıştır (23. Fasilın 1. notu). Sonuç olarak ürün, tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan diğer hayvansal ürün olarak 0511 99 85 KN kodunda sınıflandırılmıştır.
	2. Hayvan yemi olarak kullanılmak üzere gırtlaktan soyularak kurutulmuş, köpek yemi olarak etiketlenmiş 1 ila 5 kg'lık plastik torbalarda paketlenmiş, kurutulmuş sığır eti. Et, gıda üretim tesislerinde kesim yan ürünü (sakatat) olarak üretilmektedir. Et daha sonra gıda hijyeni önlemlerine uyulmadan güneşte kurutularak ileri işlemlere tabi tutulur. Ürünler hayvan yemi olarak taşınmakta ve köpek yemi olarak satılmaktadır.	0511 99 85	Sınıflandırma GYK 1 ve 6, 2nci Fasilın 1(a) Notu ve 0511, 0511 99 ve 0511 99 85 kodlarının lafzına istinaden yapılmıştır. Kurutulmuş etin üretimi ve nakliyesi gıda hijyen standartlarına uyulmadan gerçekleştirildiği için ürünler insan tüketimine uygun değildir. Bu nedenle, 2. Fasil kapsamında sınıflandırma yapılmamıştır, çünkü bu Fasil, insan tüketimi için uygun olmayan ürünleri kapsamamaktadır (2. Fasilın 1(a) notu). Sakatat kurutulmakla hammaddenin temel özelliklerini kaybetmediği 23. Fasilda sınıflandırılmamıştır (23. Fasilın 1. notu). Sonuç olarak ürün, tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan diğer hayvansal ürün olarak 0511 99 85 KN kodunda sınıflandırılmıştır.

Sıra No	Eşyanın Tanımı	Sınıflandırma (KN kodu)	Gerekçeler
2	Her birinin ortalama ağırlığı yaklaşık ca. 3 gr olan, portakallı ayıcık şeklinde vitaminli jöle şekerlemeler, her bir şekerleme aşağıdakilerden oluşur (ağırlıkça %): - malt şurubu (54,3) - sakaroz (35,0) - glikoz (5,6) Ek olarak, her bir şekerleme aşağıdaki vitamin ve minerallerden önerilen günlük ihtiyacın %10 ila %100'ü kadarını içerir: —A vitamini (retinol asetat olarak) 375 µg — B3 vitamini 5 mg — B6 vitamini 1 mg — B7 vitamini 5 µg — C vitamini 20 mg — D vitamini 5 µg — E vitamini 10 mg — Selenyum 10 µg Ayrıca aşağıdaki maddeler de mevcuttur: Beta-karoten, lutein, likopen, pektin, sodyum sitrat, sitrik asit, bitkisel yağ ve doğal portakal aroması. Ürün, genel sağlığın veya esenliğin korunması amacıyla perakende satış için hazırlanmıştır. Vitamin, mineral konsantrasyonu ve önerilen günlük doz (günde bir adet jöleli ayıcık) etikette belirtilmiştir.	2106 90 98	Sınıflandırma, GYK 1 ve 6, 21. Fasilın 5inci Ek Notu, 30. Fasilın 1inci Ek Notu ile 2106, 2106 90 ve 2106 90 98 kodlarının lafzına istinaden yapılmıştır. Yüksek vitamin içeriğinden dolayı ürün, 17.04 tarife pozisyonunda yer alan şekerli mamullerin özelliklerini kaybetmiştir (AS İzahnamesinin 17nci Fasil, Genel Açıklama Notları (hariç bırakılanlar), (b) bendine de bakınız). Kompozisyonu ve diğer bilgilerin yanında birim doza düşen vitamin miktarını da gösteren etiketlemesine göre ürün, genel sağlığın veya esenliğin korunması amaçlı gıda müstahzardır (AS İzahnamesinin 21.06 tarife pozisyonu açıklama notları, 16 ncı maddesine de bakınız). Ürün, 30. Fasil, 1 no.lu Ek Not'un gerekliliklerini karşılamamaktadır ve bu nedenle 30.04 pozisyonunda sınıflandırılmaz. Sonuç olarak ürün, tarifenin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan gıda müstahzarı olarak 2106 90 98 KN kodunda sınıflandırılmıştır.
3	Soya fasulyesinin solvent ekstraksiyonundan elde edilen soya fasulyesi küspesi. Soya fasulyesi küspesi, yağın heksanla çıkarılmasından önce kabuğu soyulmuş, kırılmış, ısıtılmış ve pul haline getirilmiş soya fasulyesinden yapılır. Daha sonra pullar kurutulur ve ardından solventten arındırma-kızartma işlemi yapılır. Bundan sonra	2304 00 00	Sınıflandırma, GYK 1'e ve 2304 00 00 KN kodunun lafzına istinaden yapılmıştır. Soya fasulyesi yağı ve küspesinin üretiminde, solventin giderilmesi-kızartılması ve önceden çıkarılan tohum kabuklarının yeniden eklenmesiyle lif içeriğinin standardizasyonu normal teknik işlemlerdir. Bu nedenle ürün, hayvan yemi maddesi olarak kullanılan soya fasulyesi yağının

Sıra No	Eşyanın Tanımı	Sınıflandırma (KN kodu)	Gerekçeler
	pullar, nemi azaltmak için sıcak hava ile kurutulur. Son bir işlem adımı olarak pullar öğütülür ve önceden çıkarılan kabuklar, aşağıdaki analitik özelliklere sahip bir un elde etmek için tekrar ilave edilir (ağırlıkça yaklaşık): — %47 protein; — %8 su; — %5 lif; — %1,5 yağ. Kızartma sonucunda solvent kalıntısı giderilmiş ve başta üreaz aktivitesi olmak üzere anti-beslenme faktörleri azaltılmıştır. Soya fasulyesi küspesi ithalatta dökme olarak sunulur ve herhangi bir işleme gerek kalmaksızın doğrudan hayvan yemi olarak kullanılabilir.		ekstraksiyonundan kaynaklanan kalıntı özelliğini korur (AS İzahnamesinin 23. Fası, Genel Açıklama Notları, birinci paragraf ve 23.04 tarife pozisyonu açıklama notları, birinci paragrafına da bakınız). Sonuç olarak ürün, soya fasulyesi yağının ekstraksiyonundan kaynaklanan diğer katı artık olarak 2304 00 00 KN kodunda sınıflandırılmıştır.
4	1. Bezelye ununun protein açısından zengin ve nişasta açısından zengin fraksiyonlara ayrılmasından elde edilen, protein açısından zengin fraksiyon, 15 ila 20 kg'lık küçük veya 500 ila 1.000 kg'lık büyük torbalarda (big bag), bej, ince toz veya pelet formunda sunulur. Ürün aşağıdaki analitik özelliklere sahiptir (kuru ağırlık içeriği): — % 7,4 nişasta — % 54 protein Ürün, bezelye unu elde etmek için yıkanmış, kabukları soyulmuş ve öğütülmüş kurutulmuş bezelyelerden (<i>Pisum sativum</i>) üretilmektedir. Un daha sonra santrifüjlü bir ayırıcıda protein açısından zengin ve nişasta açısından zengin fraksiyonlara	2309 90 31	Sınıflandırma, GYK 1 ve 6, 23. Fasılın 1. Notu ve 2309, 2309 90 ve 2309 90 31 kodlarının lafzına istinaden yapılmıştır. Ürün, santrifüjlü ayırıcıda parçalanarak orijinal malzemenin temel özelliklerini kaybetmiştir. Bu nedenle, 11.06 pozisyonu altında kurutulmuş baklagillerin unu olarak veya 20.05 pozisyonunda ileri işlenmiş bitkisel ürün olarak sınıflandırma yapılmamıştır. Ürün, baklagil bitkilerinin eleme, öğütme veya diğer işlemlerinin bir kalıntısı olmadığı için 23.02 pozisyonunda da kapsanmaz (AS İzahnamesinin 23.02 tarife pozisyonuna ilişkin Açıklama Notu C Maddesine bakınız). Ürün bezelye unundan özel olarak üretilmiştir. Daha ileri düzeyde işlenir ve yalnızca hayvan yemi olarak kullanılır (AS İzahnamesinin 23. Fası, Genel Açıklama Notlarına da bakınız).