Bağırsaklarda Fire Oranı

T.C. - Ticaret Bakanlığı - Gümrükler Genel Müdürlüğü - 17.09.2019 Tarihli 47638297 Sayılı Yazı - Bağırsaklarda Fire Oranı

T.C. TİCARET BAKANLIĞI Gümrükler Genel Müdürlüğü

Sayı : 52707093-010.06.02 **Konu :** Bağırsaklarda Fire Oranı

17.09.2019/47638297 GÜMRÜK VE DIŞ TİCARET BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİNE

Bilindiği üzere, 11.02.2010 tarihli ve 2010/6 sayılı Genelgemiz ile Dahilde İşleme İzni ile ilgili olarak yapılacak işlemlerde dikkat edilmesi gereken hususlar düzenlenmiştir.

Anılan Genelgenin 5 inci maddesi "-İhracat 2006/12 sayılı Dahilde İşleme Rejimi Tebliği'nin 14/1-a , ç, d, e ve f bentleri kapsamında Hammadde Sarfiyat Tablosu düzenlenmeden gerçekleştirilen işleme faaliyetleri için;

- Tarım sektörü ile ilgili faaliyetlerde, anılan Tebliğ'in 14/1-f maddesi kapsamında ham bağırsaktan asorti edilmiş bağırsak elde etme işlemi için azami %5 fire uygulanır, ithal edilen salyangozun temizlenmesi gibi işlemler için de kapasite raporunda yer alan fire oranları esas alınır." hükmünü amirdir.

Bahse konu Genelge hükmü uyarınca ham bağırsaktan asorti edilmiş bağırsak elde etme işlemi için azami %5 olarak öngörülen fire oranının uygulamada bağırsakların adedi üzerinde mi yoksa ağırlığı üzerinden mi hesaplanması gerektiği hususunda tereddütler yaşandığı, Dİİ kapsamında geçici girişi yapılan eşyanın toplam net kilosu ile bu eşyaya ait ihracat beyannamesindeki toplam net kilonun büyük farklılık göstermesi nedeniyle, işleme faaliyeti sonucu ihracat beyannamesine konu olmayan ve yurtta bırakıldığı anlaşılan kısmın ikincil ürün olarak değerlendirilip değerlendirilemeyeceği hususlarında tereddüt hasıl olduğu anlaşılmıştır.

Konuyla ilgili olarak Tarım Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınan 13.05.2019 tarih ve 44307812 sayılı yazı ile halihazırda yapılmamakla birlikte Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü'nde geçmiş zamanda yapılan bağırsak işleme faaliyeti yapıldığı dönemlerde, tava

gelmiş bağırsakların YEKREND adı verilen mukoza ve DÜREND adı verilen seroza tabakalarının sıyrılması işlemi olan KAMIŞLAMA işlemine tabi tutulduğu, bu işleme sonucunda elde edilen asıl işlem görmüş ürün dışında kalan ürünlerin ikincil bir işleme tabi tutulmadığı, bu ürünler başka bir alanda kullanılmayarak ekonomik değere sahip olmamaları nedeni ile Kurumun rendering tesislerinde imhasının gerçekleştirildiği, Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nde bütün atıkların mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırıldığı, şayet söz konusu atıklar yan ürün olarak kullanılacaksa "İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği" kapsamında değerlendirilmesi gerektiği, ancak bahse konu Yönetmelik kapsamında seroza ve mukoza tabakalarını kullanarak üretim yapan Bakanlıklarından çalışma onay belgesi almış herhangi bir tesis bulunmadığı belirtilmiştir.

Ayrıca, konuyla ilgili olarak muhtelif Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüklerinden alınan yazılar ve ilgili Sanayi Odası kapasite raporlarının incelenmesi neticesinde; temizleme işi tamamlanan bağırsakların kalibre ve kalitesine göre bağırsağın içine su doldurularak asorti (tasnif) edilip delik olan, kopan vb. işe yaramayacak hale gelen ve ekonomik değeri olmayan bağırsak parçalarının ayrıştırıldığı, adet üzerinden %5'lik firenin bu aşamada oluştuğu anlaşılmıştır.

Bu çerçevede, 2006/12 sayılı Dahilde İşleme Rejimi Tebliği'nin 14/1-f maddesi kapsamında ham bağırsaktan asorti edilmiş bağırsak elde etme işlemi için 2010/6 sayılı Genelgemiz uyarınca fire oranının adet üzerinden %5 fire olarak hesaplanması ve ihtiyaç halinde bunun ilgili Sanayi Odasından alınacak ekspertiz raporu ile de tevsik edilmesi gerekmektedir.

Diğer taraftan, Tarım Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce de belirtildiği üzere asıl işlem görmüş ürün dışında kalan ekonomik değeri olmayan ürünlerin ikincil işlem görmüş ürün olarak değerlendirilmemesi gerekmektedir.

Bilgi ve buna göre gereğini rica ederim.

Mustafa Gümüş Bakan a. Genel Müdür

DAĞITIM: Tüm Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlükleri

Gümrükler Genel Müdürlüğü İçin Tıklayınız.

Mevzuatlara Dönmek İçin Tıklayınız.