



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS
SUBDIRECCIÓN TÉCNICA / DEPTO. CLASIFICACION

REG.: P/21104 – 24.09.2002
1267/02 – Subd. Téc.
1029; 824 – Clasif.

DICTAMEN N°

003

VALPARAÍSO, 27 ENE. 2003

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas, señor Cristian Pizarro Goicochea, quien en representación de la empresa "Nestlé Chile S.A.", pide que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la clasificación arancelaria que corresponde al producto denominado "Palmiken 150".

Informe N° 68, de 27.12.2002, del Subdepartamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas.

Muestras de la mercancía.

Notas Explicativas del Capítulo 15 del Arancel Aduanero Nacional.

CONSIDERANDO:

Que, las muestras aportadas se presentan como un producto pastoso de color blanco, graso al tacto, punto de fusión 29° C.

Que, según información entregada por el proveedor, el proceso de obtención consta de las siguientes etapas:

1. Pretratamiento

El aceite crudo va al primer proceso de refinación que se conoce como pretratamiento, en el cual se mezcla con una proporción de ácidos orgánicos para cambiar la solubilidad y afinidad química de compuestos que son indeseables para el producto final, tales como fosfolípidos, lipoproteínas, carbolípidos, etc. Este proceso produce unos lodos que se decantan o se separan por filtración.

2. Blanqueo

Se efectúa con el objeto de remover por absorción pigmentos oxidados y compuestos lípidos degradados que posteriormente afectarían a la estabilidad final del producto.

En este proceso se emplean arcillas activadas y/o sílicas que absorben estas moléculas.

3. Refinación física/química

En esta etapa se retiran los ácidos grasos e impurezas llevándolas a su punto de ebullición y luego condensándolas en un residuo que normalmente se usa como material de segunda para la fabricación de jabón.

4. Desodorización

Es el proceso donde se retiran los volátiles responsables del olor y sabor del producto final.

Los aceites deben ser neutros para no impartir sabor a la preparación alimenticia. Aún si los aceites tuvieran un aroma agradable, éste debe "pulirse" eliminando los desagradables.

5. Pulido

Una vez completado todos los pasos anteriores, el aceite va a una sección de abrillantado o pulido, donde se le retira cualquier impureza del proceso y se "refina" haciéndolo pasar por unos filtros pulidores de 5 μ y luego de 1 μ para destinarse a los tanques de almacenamiento correspondiente.

6. Transformación

Una vez refinado el aceite, se somete a los procesos de fraccionamiento e interesterificación para obtener el Palmiken 150.

Fraccionamiento:

Mediante este proceso, se separan los triglicéridos de alto punto de fusión. Consiste, básicamente, en separar diversas fracciones por enfriamiento y filtración combinada. La selectividad de lo que se quiere separar se logra luego del segundo o tercer fraccionamiento.

Luego de obtenida la parte buscada, se debe someter a una desodorización leve para eliminar los peróxidos que se hayan formado en el proceso de filtración y manipuleo del aceite.

Interesterificación

Es el proceso que permite diseñar la composición de los triglicéridos de una grasa o aceite; seleccionando el tipo de ácido graso que se quiera incorporar a la molécula del triglicérido se pueden mejorar, modificar o eliminar propiedades funcionales de la grasa en cuestión

Que, realizada la determinación del índice de sólidos por Resonancia Magnético Nuclear (RMN), se obtuvieron los siguientes resultados:

Tº ° C	10,0º C	21,1º C	26,7º C	33,3º C	40,0º C
Índice de sólidos por RMN	72,05	41,41	10,19	0,45	0,12

Que, por comparación de estos resultados referidos a un aceite puro de palmiste, se puede concluir que el producto "Palmiken 150" corresponde a un aceite modificado químicamente por hidrogenación y/o interesterificación.

Que, la partida 15.16 del Arancel Aduanero Nacional, que comprende los productos grasos hidrogenados, interesterificados, etc., está dividida en dos subpartidas: 1516.10 (productos grasos de origen animal) y 1516.20 (productos grasos de origen vegetal)

Que, sobre la base de lo expuesto en los considerandos precedentes y en el Informe Técnico del Departamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas, y considerando, especialmente, que el Palmiken 150 es un aceite de palmiste interesterificado, para uso en la industria alimenticia, su clasificación procede por el ítem 1516.2030 del actual Arancel Aduanero Nacional, comprensiva de los aceites parcial o totalmente refinados para uso en la industria alimenticia.

Que, por tanto,

TENIENDO PRESENTE:

Dictámenes.

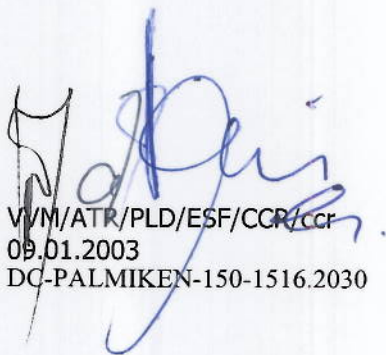
Lo dispuesto en el Reglamento de

SE DECLARA:

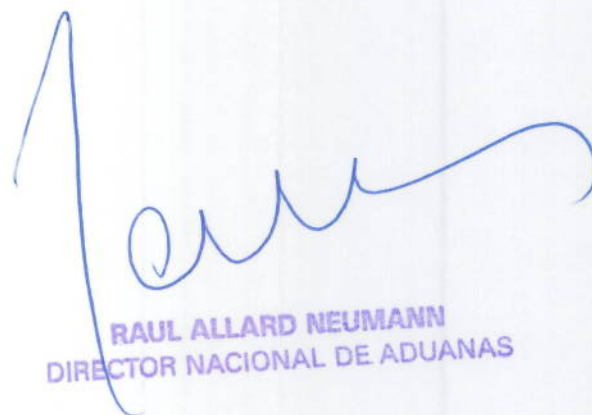
1. Producto denominado "Palmiken 150", consistente en un aceite de palmiste modificado químicamente por interesterificación, su clasificación procede por el ítem 1516.2030 del Arancel Aduanero.

2. Entérese en Tesorería la cantidad de \$ 50.000.- (cincuenta mil pesos), valor de este Dictamen, para cuyo efecto el Director Regional de la Aduana de Valparaíso formulará el Cargo correspondiente y emitirá el Giro Comprobante de Pago (G.C.P.) respectivo.

Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.



VVM/ATR/PLD/ESF/CCR/ccr
09.01.2003
DC-PALMIKEN-150-1516.2030



RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS