



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS
SUBDIRECCIÓN TÉCNICA/SUBDEPTO. CLASIFICACIÓN

REGS.: 56.252 de 10.07.06

DICTAMEN N°

064

VALPARAÍSO,

19 JUL. 2006

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas Señor Patricio Pirazzoli Cifuentes, en representación de "Soprodi S.A.", en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Poroto de soya desactivado", destinado al consumo animal.

Informe No 67, de 10.07.06, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Consideraciones generales del Capítulo 12 y Notas Explicativas de partidas 12.01 y, 37ª sesión del Comité del Sistema Armonizado (Documento NC1048S1a y su Anexo).

CONSIDERANDO:

Que, por Informe de los Vistos, evacuado por el Subdepartamento Laboratorio Químico se comunica que la muestra analizada se presenta en granos de color beige.

Que, los análisis realizados por el Laboratorio Químico, entregan los siguientes resultados:

- Proteínas : 38.29 %
- Fosfatasa ácida : negativa

Que, acorde a la información proporcionada por los interesados, el poroto de soya natural es sometido al siguiente proceso:

1. Mezcla de poroto de soya con agua, por medio de aspersores en un acondicionador.
2. De allí, pasa a una cámara que por medio de un quemador a gas, inicia el proceso térmico a vapor a una temperatura de, aproximadamente, 145 °C.
3. A continuación, pasa a una secadora-enfriadora vertical, extrayendo la humedad incorporada en el proceso térmico al vapor, para finalmente enfriar el producto para un adecuado manejo y almacenamiento.

Que, la tripsina es una enzima segregada por el organismo, que permite la absorción de las proteínas de los alimentos. El poroto de soya proporciona un alto contenido de proteínas de alto valor biológico, sin embargo, presenta la desventaja de no poder consumirse tal cual se cosecha, debido a que contiene una enzima llamada anti-tripsina que anula la absorción proteica, tanto en organismo humano, como animal.

Que, mediante el tratamiento térmico se quita el poder de germinación, destruyendo adicionalmente, el factor anti-tripsina del poroto crudo e inhibiendo la actividad ureásica (que le provoca un sabor ácido, denotando que el factor anti-tripsina esta presente), convirtiéndolo en apto para el consumo. Según estándares óptimos, la actividad ureásica del poroto de soya sometido a tratamiento térmico, debe oscilar alrededor de 0,2 unidades de PH, lo que indica que el factor anti-tripsina se encuentra dentro de los valores aceptados.

Que las Consideraciones generales del Capítulo 12, que comprende a las "Semillas y frutos oleaginosos;..." dejan claramente establecido en su inciso primero que "Las partidas 12.01 a 12.07 comprenden las semillas y frutos que se utilizan normalmente para la extracción de aceite o grasa comestibles o industriales, por prensado o por medio de disolventes, tanto si se destinan efectivamente a dichos usos como si se utilizan para sembrar u otros fines...."

Que, en cuanto a su presentación, el inciso segundo, admite que puedan estar enteros, quebrantados, descortezados o pelados, permitiendo un "tratamiento térmico moderado" que asegure una mejor conservación, o bien, para quitar el amargor o facilitar su utilización, siempre que este tratamiento térmico no modifique su carácter de producto natural ni los haga más adecuados para un uso determinado que para uso general.

Que, las Notas Explicativas de la partida 12.01, después de señalar que las habas (poroto, frijoles, fréjoles) de soja (soya) constituyen una fuente importante de aceite vegetal, establecen que – además - pueden haber recibido un tratamiento térmico para eliminar el amargor.

Que, el Comité del Sistema Armonizado, en su trigésima séptima sesión, a petición de Argentina, realizó un estudio sobre la clasificación de las semillas de soja tratadas por calor y el alcance de la expresión "tratamiento térmico moderado", contenida en las Consideraciones generales del Capítulo 12, proponiendo una próxima modificación a la redacción de estas Consideraciones. Sesión que se entiende íntegramente incorporada al presente dictamen, reproduciéndose sólo los numerales más determinantes:

30. El Comité de la Nomenclatura en su 13ª sesión (en 1964) examinó la clasificación de las semillas de soja para quitar el amargor por tratamiento térmico con el fin de utilizarlas como alimentación animal. La dificultad de clasificar este producto se debía a la ausencia de indicaciones en la Nota explicativa de la partida 12.01 de que se permitiese el tratamiento térmico para las semillas de soja incluidas en esta partida. La Secretaría indicó en sus comentarios que "quitar el amargor puede considerarse como parte de la preparación de las semillas para algunos de sus usos normales, y que no priva a las semillas de su carácter de materia prima agrícola" (doc. 11.805E (NC/13)).
31. El Comité de Nomenclatura acordó clasificar las semillas de soja a las que se ha quitado el amargor en la partida 12.01 (como "Semillas oleosas y frutos oleaginosos, incluso partidos"). Las delegaciones fueron invitadas a informar a la Secretaría de cualquiera otra semilla oleaginosa que fuese tratada térmicamente con el fin de eliminar los elementos que afectan el gusto o la calidad (doc. 12.000E, anexo H (NC/13 - informe)).
32. Posteriormente, en base a la información facilitada por varias administraciones, el Comité de Nomenclatura "acordó por unanimidad que las semillas oleosas de la partida 12.01 permanezcan dentro de esa partida incluso si han sido sometidas a un tratamiento térmico moderado principalmente para mejorar el mantenimiento de las propiedades y facilitar el

comercio o la utilización, dado que el tratamiento no modifica su carácter de producto natural ni cambia sus posibles usos" (doc. 13.810, anexo D (NC/17 - informe)).

33. Por último, esta decisión del Comité de Nomenclatura fue reflejada en la modificación de la Nota explicativa de la partida 12.01 aprobada por el Comité Químico en su 13ª sesión (doc. 13.930, anexo B (CC/13 . informe)).
34. El correspondiente Criterio de Clasificación 12.01/1 ("Semillas de soja, partidas, no desgrasadas, sometidas a tratamiento térmico para quitar el amargor") fue posteriormente incorporado en la Nota explicativa de la partida 12.01 por el Grupo de Trabajo Conjunto del Comité de Nomenclatura y el Comité Provisional del SA en 1986
37. Respecto a la supresión del término "moderado", la Secretaría opina que la pérdida de esta palabra no supondría un cambio sustancial del significado de la Nota explicativa, teniendo en cuenta que el texto posterior define los límites dentro de los cuáles se permite dicho tratamiento.

Que por tanto y,


TENIENDO PRESENTE:

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Poroto de Soya, desactivado por tratamiento térmico con vapor, a temperatura aproximadamente de 145 °C, quitando el poder de germinación de los granos, eliminando el factor anti-tripsina y actividad ureásica, transformándolo en apto para el consumo, su clasificación procede por la partida 1201.0090, del Arancel Aduanero.
2. Entérese en Tesorería la suma de \$50.000.- (cincuenta mil pesos), valor de este Dictamen, para cuyo efecto el Sr. Director Regional de la Aduana de Valparaíso formulará el Cargo correspondiente y emitirá el respectivo Giro Comprobante de Pago (G.C.P.).
3. Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.

WM/ATR/PLD/ESF/RJP
Poroto de soya desactivado
17.07.06


SERGIO MUJICA MONTES
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS