



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

DICTAMEN N°

050

VALPARAISO,

01 JUL 2002

VISTOS:

IANSA.

Presentaciones de la empresa

Artículo 12 de la Ley 18.525.

Dictámenes N°s 18, de 26.02.2001;
20, de 26.02.2001; 21, de 26.02.2001; 79, de 14.08.2001; 107, de 23.10.2001 y
30, de 26.04.2002, de esta Dirección Nacional.

CONSIDERANDO:

Que, a través de los Dictámenes N°s 18, 20, 21, 79 y 107, todos de 2001 y 30, de 2002, fue determinada la clasificación arancelaria de mezclas compuestas por azúcar y ácido cítrico: 2106.9090; azúcar, almidón y etil vainillina: 1901.2000 y azúcar y cloruro de sodio (sal común): 2106.9090. En todas ellas, el porcentaje de azúcar en el peso total del producto es absolutamente mayoritario.

Que, en la clasificación de tales mezclas se consideraron el texto, así como las Notas Explicativas del Arancel Aduanero Nacional basado en el Sistema Armonizado de Designación y de Codificación de Mercancías, de la Partida 17.01, que establecen que está comprendida en ella, el azúcar de caña o de remolacha, en estado sólido, incluso adicionado con aromatizantes o colorantes.

Que, cabe tener presente que, de conformidad con las normas de la OMA, las versiones oficiales actualmente vigentes de las Notas Explicativas corresponden al idioma inglés y al francés, siendo las demás traducciones de éstas.

Que, verificada la versión en idioma inglés de las Notas Explicativas del Arancel Aduanero, basadas también en el Sistema Armonizado de Designación y de Codificación de Mercancías, se emplean los términos "flavouring" y "colouring matter" para describir los elementos que pueden adicionarse al azúcar de caña o remolacha comprendida en la citada partida 17.01.

Que, por lo tanto, el término "flavouring" ha sido traducido a la versión en español únicamente como "aromatizante" a pesar de su significado generalmente aceptado como "saborizante".

Que, no obstante la traducción restringida anterior, existe una acepción más exacta a la vigente, que corresponde a aromatizante/saborizante, empleada, por ejemplo, en la revisión de la Versión Unica en Idioma Español de las Notas Explicativas del Sistema Armonizado que se está efectuando en el marco del Convenio Multilateral sobre Cooperación y Asistencia Mutua entre las Direcciones Nacionales de Aduanas.

Que, asimismo, el nuevo reglamento Sanitario de los Alimentos (Edición 1997) dispone en el Artículo 155 que se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procedimientos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural y artificial aceptados por FAO/OMUS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Que, se entenderá por:
Saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal.

Saborizante/aromatizante idéntico a natural: es aquel producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza.

Saborizante/aromatizante artificial : es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

Que, en base a las consideraciones antes expuestas los azúcares de la Partida 17.01 pueden venir adicionados con aromatizantes y/o saborizantes, al presentarse en forma de mezclas

Que, en consecuencia, las mezclas señaladas en el primer considerando, vale decir, azúcar con ácido cítrico, azúcar con almidón, azúcar con cloruro de sodio (sal común) y azúcar con almidón y vainillina, deben quedar comprendidas dentro de la posición arancelaria 17.01.

Que, en todo caso, dicho criterio será aplicable siempre que se trate de mezclas en las cuales el azúcar constituya el componente fundamentalmente mayoritario dentro de la misma.

Que, en mérito de los considerandos precedentes, se ha estimado indispensable modificar la clasificación arancelaria de las mezclas correspondientes a los Dictámenes antes detallados.

Que, en virtud de lo anterior, y

TENIENDO PRESENTE:

Dictámenes.

Lo dispuesto en el Reglamento de

SE DECLARA:

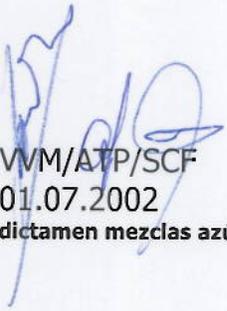
1. Mezclas de Azúcar, en que ésta constituye el componente mayoritario, constituidas por azúcar adicionada de ácido cítrico o azúcar adicionada de sal, su clasificación procede por la Subpartida 1701.9910; azúcar adicionada de almidón y etil vainillina, su clasificación procede por la Subpartida 1701.9100 del Arancel Aduanero.

2. Déjese sin efecto los Dictámenes Nº 18, 20, 21, 79 y 107, todos del año 2001 y 30 del 2002, a contar de la fecha del presente Dictamen.

3. 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.).

en el Boletín Oficial del Servicio.

Anótese, comuníquese y publíquese


VVM/ATP/SCF
01.07.2002
dictamen mezclas azúcar 1


CRISTIAN PALMA ARANCIBIA
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS