



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

REG.: 7554 – 30.01.2008

DICTAMEN N° 005

VALPARAÍSO, 10 MAR 2008

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas, señor Arturo Pérez Bello, quien en representación de la empresa "Marine Harvest Chile S.A.", pide que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria que corresponde al producto denominado "Harasu Loins congelado".

Informe N° 05, de 08.02.2008, del Subdepartamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas.

Notas Explicativas de la partida 03.04 del Arancel Aduanero Nacional.

CONSIDERANDO:

Que, el Agente de Aduanas señala que solicita el dictamen en razón de que el cliente de Japón de su mandante discrepa de la clasificación determinada según Dictamen N° 33, de 19.07.2000, de la Dirección Nacional de Aduanas.

Que, las muestras analizadas se presentan en bolsa hermética de plástico, envasadas al vacío, de aproximadamente 1.000 gramos de peso bruto, conteniendo en su interior 17 cortes de Salmón Atlántico congelado, cada una de ancho aproximado de 4 a 5 cm. y de largo aproximado de 17 a 21 cm. Corresponde a un corte realizado en forma longitudinal al filete de salmón, sin piel y sin espinas, en la zona belly.

Que, según antecedentes proporcionados por los interesados, para la obtención del producto se utiliza como materia prima filetes de Salmón Atlántico, denominados Filete Trim D, Filete Trim E o Filetes destinados a porciones.

Que, el Instituto Tecnológico del Salmón – INTESAL, proporciona las siguientes definiciones:

Filete Trim D: Filetes sin espina dorsal y sin espinas de cavidad ventral, sin aletas dorsales, sin hueso del cuello, sin aletas ventrales ni grasa del belly, sin espinas en la zona central, sin grasa en toda la cavidad ventral y cola con corte recto.

Filete Trim E: Filetes sin espina dorsal y sin espinas de cavidad ventral, sin aletas dorsales, sin hueso del cuello, sin aletas ventrales ni grasa del belly, sin espinas en la zona central, sin grasa en toda la cavidad ventral, cola con corte recto y sin piel.

Que, el proceso de obtención del producto en estudio comprende las siguientes operaciones:

- Obtención del harasu con piel directamente desde la línea de fileteo al hacer los siguientes productos: filete Trim D, Filete Trim E, filete destinado a porciones.
- Lavado en bins en agua con baja temperatura por la acción del hielo en escamas.
- Limpieza manual, instancia en la cual se retiran los restos de peritoneo, cartilago, espinas, hematomas leves o cualquier elemento extraño que afecte la apariencia del producto.
- Segundo lavado con agua de la red a presión con 2 ppm de cloro. Posteriormente el producto se sumerge en bins que contiene agua de la red clorada con la finalidad de eliminar en parte la carga de sólidos, (escamas, mucus) que pueda contener el harasu. Luego se deja drenar.
- Emparrillado colocándolo sobre láminas plásticas azules interfoliando dos capas de alto sobre una placa de acero inoxidable limpia y sanitizada a una temperatura que no debe exceder de 7° C.
- Congelado en el túnel de congelación por cuatro horas hasta conseguir una temperatura de -18° C.
- Despielado manual ayudado de pequeñas tenazas.
- Pesaje en balanzas adecuadas y verificación y rectificación de calibre, longitud y ancho del harasu para que concuerde con los datos que se señalan en el rótulo.
- Sellado manual al vacío en selladoras de campana.
- Almacenamiento a temperatura de -25° C.
- Despacho.

Que, el calibre, longitud y ancho deben ser lo más homogéneo posible.

Que, como se puede deducir del proceso de elaboración, el producto en análisis corresponde, en definitiva, a filetes de salmón atlántico cortados en trozos, congelados.

Que, la Regla General N° 1 para la Interpretación de la Nomenclatura establece que los títulos de las Secciones, de los Capítulos o de los Subcapítulos sólo tienen un valor indicativo, ya que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo.

Que, la Regla General N° 6 para la Interpretación de la Nomenclatura dispone que la clasificación de mercancías en las subpartidas de una misma partida está determinada legalmente por los textos de estas subpartidas así como, *mutatis mutandis*, por las Reglas anteriores, bien entendido que sólo pueden compararse subpartidas del mismo nivel.

Que, con la finalidad de establecer la correcta clasificación es necesario, en primer lugar, considerar que la materia prima del producto en estudio son los filetes Trim D, filetes Trim E o filetes destinados a porciones, de salmón atlántico.

Que, de acuerdo al texto de la partida 03.04 del Arancel Aduanero Nacional se clasifican en ella los filetes y demás carnes de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.

Que, las Notas Explicativas de la partida antes citada señalan en el primer inciso del numeral 1), que se entenderá por filetes de pescado para la aplicación de esta partida las tiras de carne de pescado extraídas paralelamente a la espina dorsal, constitutivas de sus lados derecho o izquierdo, siempre que se hayan separado la cabeza, vísceras, aletas (dorsales, anales, caudales, ventrales, pectorales), espinas (columna vertebral o espina dorsal, espinas ventrales o costales, hueso branquial o estribos, etc.) y que los dos lados no estén unidos entre sí, por ejemplo, por el dorso o el vientre.

Que, no obstante que la definición anterior abarca sólo a los filetes completos, el tercer inciso de las Notas Explicativas en comento agregan que **también corresponden a este grupo los filetes cortados en trozos.**

Que, en consecuencia, teniendo en cuenta el proceso de obtención, su forma de presentación y conservación y lo dispuesto en las Notas Explicativas de la partida 03.04, la clasificación de los productos en estudio procede por el ítem 0304.2942 del Arancel Aduanero Nacional, comprensivo de los filetes congelados de salmónes del Atlántico y de salmónes del Danubio.

Que, por tanto,

TENIENDO PRESENTE:

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

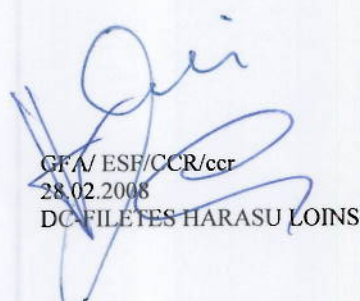
1. Productos denominados “**Harasu Loins congelados**”, que corresponden a filetes de salmón atlántico cortados longitudinalmente en trozos, congelados, presentados en bolsas herméticas de plástico envasadas al vacío, de aproximadamente 1.000 grs de peso bruto, conteniendo en su interior 17 cortes de salmón atlántico de un ancho aproximado de 4 a 5 cm. y de largo aproximado de 17 a 21 cm., su clasificación procede por el **ítem 0304.2942** del Arancel Aduanero Nacional.

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.



SERGIO MUJICA MONTES
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS



GF/A/ESF/CCR/ccr
28.02.2008
DC FILETES HARASU LOINS