

enfe



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

REGS.: H/21135 de 17.11.05
R-685-05 - Clasif

DICTAMEN Nº 049

VALPARAÍSO, 18 MAYO 2006

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas Señor Iain Hardy Tudor, en representación de Nestlé Chile S.A., en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Manteca Palmy 10".

Informe Nº 31, de 19.04.06, del Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Consideraciones generales del Capítulo 15 y Notas Explicativas de las partidas 15.16 y 15.17 y las Reglas Generales Interpretativas.

CONSIDERANDO:

Que, por Informe de los Vistos, evacuado por el Subdepartamento Laboratorio Químico se comunica:

1. Presentación del producto:

La muestra se presenta como un producto sólido, pastoso a temperatura ambiente, de color blanco amarillento, sin olor característico, constituida por triglicéridos de origen 100% vegetal, provenientes del aceite de girasol.

2. Resultados de análisis químicos

Acidez libre	: 0,107% (0,1% máx)
Punto de fusión	: 37,9°C (35 – 38°C)
Índice de refracción	: 1,471 (1,467 – 1,469 a 40°C)
Índice de saponificación	: 176 mg KOH/gr

Prosigue señalando que, del análisis cromatográfico realizado por Universidad Técnica Federico Santa María, el perfil de ácidos grasos (tabla I) indica que corresponde a un aceite vegetal hidrogenado.

TABLA I

ÁCIDO GRASO	%
Palmítico 16 : 0	8,0
Estearico 18 : 0	45,6
Oleico 18 : 1	40,0
Linoléico 18 : 2	3,2

3. De antecedentes proporcionados por Nestlé, la "Manteca Palmy 10", corresponde a una preparación alimenticia constituida por grasas vegetales (triglicéridos) derivados del aceite de girasol, adicionado de una pequeña cantidad de lecitina (3% aprox); no contiene saborizantes ni odorizantes y se utiliza principalmente en preparaciones a base de cacao.

Esta preparación alimenticia se obtiene, principalmente, por la modificación química de los triglicéridos sometidos, en primer lugar, a un proceso de hidrogenación al máximo y luego por una interesterificación enzimática (enzima lipasa); posteriormente, pasa por un fraccionamiento, mezclado, blanqueado, desodorizado y enfriamiento, para finalmente, ser envasado.

Que, para emitir opinión de clasificación arancelaria, el informe proporciona algunas definiciones de los términos manteca y grasas, concluyéndose que no existe una clara diferencia entre unas y otras, por cuanto ambas son lípidos (triglicéridos de ácidos grasos), provenientes de animales y/o vegetales.

Que, las Consideraciones Generales del Capítulo 15, Apartado B), inciso 1°, estipulan que quedan comprendidas en las partidas 15.07 a 15.15, las grasas y aceites vegetales simples y fijos, como así también sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

Que, a su turno, el último inciso del mismo apartado excluye expresamente de esas partidas, a las mezclas o preparaciones, incluso alimenticias, como así también a las grasas o los aceites vegetales **modificados químicamente**, disponiendo su clasificación por las partidas 15.16, 15.17 o 15.18, siempre que no tengan el carácter de productos clasificados en otras partidas, por ejemplo, en las partidas 30.03, 30.04, 33.03 a 33.07 y 34.03.

Que las Notas Explicativas de la partida 15.16, en su último inciso, disponen la exclusión de esta partida de la grasa y el aceite hidrogenados, interesterificados, etc., que se han sometido a preparaciones posteriores tales como texturado (golpeado con aire comprimido para modificar la textura y la estructura cristalina), con el fin de utilizarlo en la alimentación (partida 15.17).

Que, tal como se ha señalado en el N° 3 del primer considerando, la manteca Palmy 10 se ha obtenido por hidrogenación profunda del aceite de girasol, una posterior interesterificación y demás tratamientos ya descritos pero, adicionalmente, se le ha agregado un pequeño porcentaje de lecitina (3% aproximadamente), que hacen que esta manteca sea considerada una preparación alimenticia.

Que, por las consideraciones expuestas, la clasificación arancelaria de la Manteca Palmy 10, procede por la partida 15.17 que comprende a laS: ".....; Mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales,....", en el ítem 1517.9090. (R.G.I. N° 1 y 6)

Que este producto se encuentra negociado en TLCCH-USA, correspondiéndole la categoría E) de desgravación, de acuerdo al Artículo 3.3 del Tratado, numeral 2, que dispone:

“Salvo que se disponga otra cosa en este Tratado, cada Parte eliminará progresivamente sus aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3.3.”

Que, a su turno, el Anexo 3.3, literal e), establece:

“los aranceles aduaneros sobre las mercancías incluidas en las fracciones de la Categoría E en la Lista de una Parte serán eliminados en 12 etapas anuales iguales, comenzando en la fecha en que este Tratado entre en vigor, y tales mercancías quedarán libres de derechos a contar del 1 de enero del año 12;”

Que, por tanto, y

TENIENDO PRESENTE:

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto denominado “Manteca Palmy 10”, obtenido a partir de grasas vegetales derivadas del aceite de girasol, con pequeña adición de lecitina (3%) para uso en industria alimenticia, constituye una preparación, por lo que su clasificación arancelaria procede por el ítem 1517.9090.
2. Si califica como originario de USA, accede a la categoría E), de preferencia arancelaria, en TLCCH-USA.
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.).
4. Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.


VMM/ATR/PLD/ESF/RJP
Manteca Palmy 10
11.05.06


SERGIO MUJICA MONTES
Director Nacional de Aduanas