



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

REG. : R / 3760 - 27.02.02.  
Clasif. : 182 - 27.02.2002.  
360 - 22.04.2002. (2).  
647 - 11.07.2002.

DICTAMEN N°

070

VALPARAÍSO,

23 AGO. 2002

### VISTOS :

La presentación del Agente de Aduanas señor CARLOS ROSSI SOFFIA, quien en representación de **EMPRESAS CAROZZI S. A.**, solicita un Dictamen que establezca la clasificación arancelaria que le corresponde al producto que presenta como "**Azúcar con adición de ácido fumárico**".

Las Notas Explicativas para la aplicación del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de las Mercancías, correspondientes a los Capítulos 17 y 21.

Los Informes Técnicos N°s. 016 y 028 del 2002, emitidos por el Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

El Dictamen N° 50, de fecha 01 de Julio del 2002., que precisó los alcances sobre esta materia.

Muestra de la mercancía.

### CONSIDERANDO :

Que, la mercancía objeto de este estudio para su clasificación arancelaria, es presentada por el interesado como un producto cuyo proveedor de acuerdo a la documentación adjunta, es la empresa brasileña USATI S. A. Refinadora de Azúcar, y cuyas principales especificaciones de compra de acuerdo a los antecedentes entregadas por el importador EMPRESAS CAROZZI S. A., son las siguientes :

Especificaciones de Compra. Ácido Fumárico.

#### 1.- IDENTIFICACIÓN MATERIA PRIMA.

NOMBRE	Ácido Fumárico CWS
CÓDIGO MATERIAL	86
TIPO INGREDIENTE	Acidificante
USO	Refresco, jalea
REFERENCIA	R.S.A. Título III, Párrafo II, Art. 149
VIDA ÚTIL	Indefinida en su envase original sin abrir.

## **2.- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.**

APARIENCIA	Polvillo fino suave
COLOR	Blanco
OLOR	Levemente ácido
SABOR	Ácido

## **3.- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES QUÍMICAS**

PUREZA	99,50% mín.
HUMEDAD	0,50% máx.
CENIZAS SALFATADAS	10,00% máx.
ÁCIDO MALEICO	10,00% máx.
ARSÉNICO	PPM 3,00 máx.
PLOMO	PPM 10,00 máx.
GRAVEDAD ESPECÍFICA	1,64% máx.
CLORUROS	50,00% máx.
SOLUBILIDAD	95,00% mín.
PUNTO DE FUSIÓN	286 – 289% C°
GRANULOMETRÍA	95,00% pasa malla 250

Que, en los Informes N°s. 016 de fecha 22 de Abril y 028 de 11 de Julio, ambos del 2002, emitidos por el Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, consignan que la muestra analizada se presenta como un producto granulado de color blanco, sabor dulce y levemente ácido, soluble en agua, pH 3.

Señalan al mismo tiempo que corresponde a una mezcla a base de :

AZÚCAR ( sacarosa )	98%
ÁCIDO FUMÁRICO	2%

Agregan además, que conforme a la información entregada por los interesados, en la ficha técnica, el ácido fumárico es utilizada en la fabricación de refrescos y jaleas.

Que, si bien es cierto que las notas explicativas de la posición 21.06, en el apartado B), señalan que en ella se incluyen las preparaciones total o parcialmente compuestas por sustancias alimenticias que se utilizan en la preparación de bebidas o alimentos para el consumo humano, principalmente las que consistan en mezclas de productos químicos con sustancias alimenticias ( por ejemplo , harina, azúcar, etc.) ; también debemos entender que los azúcares de la partida 17.01 pueden venir adicionados con aromatizantes y/o saborizantes, cuando se presentan en forma de mezclas.

Que, en este caso se hace necesario recurrir a las disposiciones que emanan del nuevo Reglamento Sanitario de los Alimentos (Edición 1997), que dispone en su artículo 155° la posibilidad de 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, en este contexto debe entenderse 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.

Que, en cuanto al **Saborizante/aromatizante** idéntico a natural, se trata de un 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.

Que, el **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 consecuencia, esta mezcla como las que se consideran en el Dictamen N° 50, de **azúcar con ácido cítrico, azúcar con cloruro de sodio (sal común) y azúcar con almidón y vainillina**, deben quedar comprendidas en el marco de la posición arancelaria **17.01**.

Que, conforme a las ponderaciones técnicas expuestas y como en el caso en estudio, el elemento azúcar constituye el componente notoriamente mayoritario dentro de la mezcla, y

**TENIENDO PRESENTE :**

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes

**SE DECLARA :**

**1.- Mezcla de azúcar**, donde ésta constituye el componente mayoritario, conformado por **azúcar ( 98% )**, adicionada de **ácido fumárico ( 2% )**, su clasificación procede por la **Subpartida 1701.9910** del Arancel Aduanero.

**2.-** Entérese en Tesorería la suma de \$ 50.000.- (Cincuenta mil pesos), valor del presente Dictamen, para cuyos efectos el Director Regional de la Aduana de Valparaíso, formulará el Cargo correspondiente y emitirá el respectivo documento de pago.

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

VVM/PLD/SCF/12S/csg.  
R. 182 - 360 - 647 / 2002.  
15.07.02.

VICTOR VALENZUELA MILLAN  
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS  
SUBROGANTE