

5377



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

REG. : C/7388 – 28.04.05
276 clasif

DICTAMEN N° 037

VALPARAISO, 02 JUN. 2005

VISTOS:

La presentación del Agente de Aduanas Sr. Jorge Correa Becerra, quien en representación de la empresa "Química Industrial Spes S.A.", solicita a esta Dirección Nacional se emita un Dictamen que establezca la clasificación arancelaria del producto que denomina "**MANTECA UN SIETE**".

Informe N° 21, de 17.05.2005 del Subdepartamento Laboratorio Químico D.N.A., Capítulo 15, Notas Explicativas del Capítulo 15 y de la partida 15.17 y muestra de la mercancía.

CONSIDERANDO:

Que, la muestra analizada se presenta en envase original de plástico transparente de 1 Kg. peso neto, impreso con marca comercial "Manteca un Siete", duración, ingredientes, etc. conteniendo en su interior un producto sólido pastoso a temperatura ambiente, de color blanco-crema, sin olor, constituido a base de aceites vegetales y marinos parcialmente hidrogenados y antioxidante.

Que, según información proporcionada por los interesados "Manteca un Siete", corresponde a un producto constituido por una mezcla de aceites vegetales y marinos en iguales proporciones y antioxidante (TBHQ). Ambos aceites son refinados, hidrogenados y desodorizados, obteniéndose una manteca modificada especialmente diseñada para una gran gama de aplicaciones en panadería. Su elaboración, a base de aceites frescos hidrogenados, aseguran un buen sabor, alta estabilidad y fácil manejo. Se utiliza para la elaboración de pan francés, hallullas, dobladitas, pan frica, pan molde, etc., es recomendada además para la elaboración de empanadas, sopaipillas, pan dulce y galletas. Su adición en la preparación de las masas horneables mejora la flexibilidad, la resistencia, la humectación y el volumen en la masa.

Que, de acuerdo al Informe técnico-merciológico arancelario emitido por el Subdepto. Laboratorio Químico, la mercancía objeto de este estudio presenta las siguientes características:

Resultados de análisis son:

- Acidez libre: 0.089 %
- Punto de fusión: 38°C
- Índice de Saponificación: 197.5 mg KOH/g.
- Índice de Refracción: 1.474

Composición:

- Aceites Vegetales parcialmente hidrogenados: 49.95 %
(Aceite de soya y/o maravilla crudas)
- Aceites Marinos parcialmente hidrogenados: 49.95 %
(Aceite de salmón crudo)
- Antioxidantes (TBHQ): 0.025 %

Instalaciones que se emplean en la producción:

- Reactores de Refinación
- Planta de Hidrogenación y post tratamiento
- Planta de Desodorización
- Reactor de Mezcla final producto
- Planta de Envasado a granel

Análisis:

- Olor sabor: Neutro
- Textura: Sólida a temperatura ambiente
- Color: Blanco-crema
- Acidez libre: 0.1 % máx.
- Punto de fusión: 36-38°C
- Índice de peróxidos: 1 Meq O₂/Kg máx.

Presentación:

- Tambor metálico de 190 kilos, caja de 20 kilos.

Que, la Sección III, capítulo 15 del Arancel Aduanero Nacional comprende las "Grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal", designándose comprendidas en la partida 15.17 "la margarina; mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16".

Que, las Notas Explicativas para la partida 15.17 señalan que los principales productos que se clasifican en esta partida son ... "B) Mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este Capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16, tales como los sucedáneos de la manteca de cerdo (llamados en algunos países tocino compuesto), margarina líquida, así como los productos llamados shortenings (obtenidos con aceite o grasa tratada por texturación).

Que, atendido el análisis practicado por el Laboratorio Químico y las consideraciones establecidas en las Notas Explicativas, el producto objeto del presente estudio debe ser clasificado por el ítem 1517.9090 del Arancel Aduanero Nacional.

TENIENDO PRESENTE:

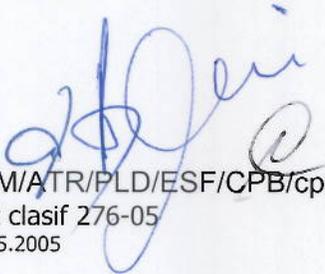
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto denominado "**Manteca un Siete**", corresponde a un producto constituido por una mezcla de aceites vegetales y marinos en iguales proporciones y antioxidante (TBHQ). Ambos aceites son refinados, hidrogenados y desodorizados, obteniéndose una manteca modificada especialmente diseñada para una gran gama de aplicaciones en panadería su clasificación procede por el ítem **1517.9090** del Arancel Aduanero Nacional.

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/ATR/PLD/ESF/CPB/cpb.
Dict clasif 276-05
18.05.2005


RAUL ALLARD NEUBAUER
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS