

angel

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

REG.: M/15006 – 23.07.2001
781-977 – 05.12.2002

DICTAMEN N° 001

VALPARAÍSO, 08 ENE. 2003

VISTOS:

La presentación del Despachador de Aduanas, Sr. Eduardo Mewes Ramírez, en representación de sus mandantes Sres. **VITABEL LTDA.**, mediante la cual solicita que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria del producto denominado "**Empanizador krusto Breeding 888 Superfine**", utilizado en la industria alimenticia, para la elaboración de carnes apanadas.

Informe Técnico N° 064, de 04.12.2002 del Departamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional de Aduanas; Muestra representativa de la mercancía e información complementaria proporcionada por los interesados.

Notas Explicativas, Regla General N° 1 para la Interpretación del Sistema Armonizado; Sección II, Capítulo 11, Partidas 11.01, 19.01 y 19.05.

CONSIDERANDO:

Que, sobre el producto denominado "**Empanizador Krusto Breeding 888 Superfine**" el Departamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, por Informe Técnico N° 064, de 04.12.2002 declara:

- La muestra analizada se presenta como un producto en polvo, de color blanquecino, dispersable en agua.

Resultados Analíticos:

% Humedad	: 7,9
% Materia grasa	: 1,17
% Cenizas	: 0,6
% Almidón	: 74

- De acuerdo a información proporcionada por los interesados el proceso de obtención del producto en estudio es el que a continuación se indica:
 - . Mezcla harina de trigo con agua; obtención de la masa.
 - . La masa se hornea sobre 120°C por 30 a 35 minutos.
 - . La masa horneada se muele, se seca y finalmente tamiza para obtener la granulometría de la miga adecuada, según especificaciones requeridas.
 - . Al final del proceso, la miga se mezcla con aceite de soya hidrogenado en la razón 2 gramos por kilo de miga.
 - . El producto se utiliza en la industria alimenticia, para la elaboración de carnes apanadas.

- La composición química de las harinas, no se altera al ser mezclada con agua y luego sometida a un tratamiento térmico; sin embargo las propiedades funcionales de la harina sufren modificación. Uno de los componentes de la harina denominado "**gluten**" se desnaturaliza con temperatura elevada.
 El gluten de trigo es un producto que está constituido esencialmente por una mezcla de distintas proteínas de las que las principales son la gliadina y la glutenina. El gluten se extrae de la harina de trigo por simple separación acuosa de los demás componentes de la harina (almidón, etc.).

- Conforme a lo señalado en la Sección II, Capítulo 11, partida 11.01 de las Notas Explicativas, se informa que la **pregelatinización del almidón en las harinas de trigo se produce a una temperatura que fluctúa entre 52 y 85 °C, considerando el tratamiento térmico a que ha sido sometida la muestra objeto de este estudio, se puede inferir que no corresponde a una harina pregelatinizada.**

- Considerando que los resultados de las determinaciones analíticas corresponden a valores normales para las harinas que comúnmente se clasifican en el Capítulo 11, se investigó la presencia de gluten en la muestra, la que fue negativa, del mismo modo se puede indicar que la muestra carece de propiedades elásticas, al intentar formar una masa con la adición de una solución de cloruro de sodio al 2%.

- En relación a lo expuesto anteriormente, se puede concluir que la muestra denominada "**Empanizador Krusto Breeding 888 Superfine**" **corresponde a una harina que ha sido sometida a un tratamiento complementario (térmico), lo que ha modificado sus características funcionales y no puede ser utilizada en panificación;** siendo opinión de esta Unidad que la muestra analizada sea clasificada en el Item 1905.9090.

Que, la parte interesada informa que el producto denominado EMPANIZADOR KRUSTO 888 (KRUSTO BREADING 888 SUPERFINES), se trata de miga de pan no leudada. Esta miga de pan es fabricada mediante la mezcla de harina de trigo con agua, para hacer una masa que luego es horneada.

Una vez que la masa ha sido horneada, es molida, secada y finalmente, tamizada para obtener la granulometría de la miga adecuada, según las especificaciones requeridas.

Al final del proceso, la miga se mezcla con una pequeña cantidad de aceite hidrogenado de soya, como agente antipolvo. El proceso de horneado cambia las propiedades funcionales de la harina.

Que, la Regla General N° 1 para la interpretación del Sistema Armonizado, dispone: "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, y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas, de acuerdo con las Reglas siguientes.....".

Que, la Sección II del Arancel Aduanero comprende los productos del Reino Vegetal, Capítulos 6 al 14.

Que, el Capítulo 11 de la referida Sección, abarca los productos de la molinería, malta, almidón, fécula, inulina, gluten de trigo.

Que, las Notas Explicativas para la partida 11.01, señalan que la harina de esta partida puede mejorarse con la adición de pequeñas cantidades de fosfatos minerales, antioxidantes, emulgentes, vitaminas o polvos de hornear (harinas fermentantes). Además la harina de trigo puede enriquecerse por adición de gluten, sin exceder generalmente del 10%.

Que, en concordancia con lo que determina la Nota 1 b) del Capítulo 11, las Notas Explicativas de la referida partida excluyen la harina sometida a tratamientos complementarios o que haya sido objeto de otras adiciones para utilizarla como preparación alimenticia, la cual se clasifica generalmente en la partida 19.01.

Que, estas preparaciones se destinan frecuentemente a la preparación rápida de bebidas, caldos, alimentos infantiles, platos de régimen, etc., por simple disolución o ligera ebullición en agua o leche o a la fabricación de tartas, pasteles, flanes, postres preparaciones culinarias análogas.

Que, por otra parte, los productos de panadería, pastelería o galletería, se encuentran clasificados en la partida 19.05 del Arancel Aduanero.

Que, conforme al análisis practicado por el Departamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional y a lo que disponen

las Notas Explicativas, el producto denominado **"Empanizador Krusto Breeding 888 Superfine"** corresponde a una masa, mezcla de harina y agua que sometida a un proceso de horneado, secado, molienda, tamizado, con adición final de aceite de soya hidrogenado, es utilizado en la industria alimenticia en la elaboración de carnes apanadas, cuya clasificación arancelaria procede por el **Item 1905.9090**.

Que, en mérito de lo anterior, y

TENIENDO PRESENTE:

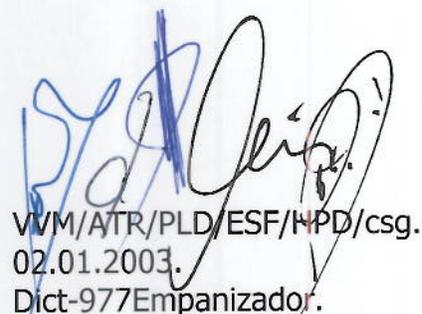
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

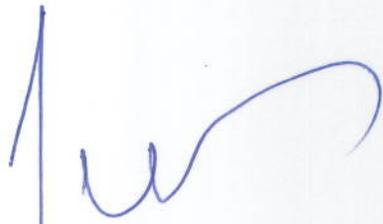
1. **"Empanizador Krusto Breeding 888 Superfine"** corresponde a una **harina de miga** obtenida de una masa conformada por harina de trigo y agua, que sometida a un proceso de horneado, secado, molienda, tamizado y adición de aceite de soya en una proporción de 2 grs. por kilo de miga, es utilizada en la Industria Alimenticia en el empanado de productos carneos, cuya clasificación procede por el **Item 1905.9090** del Arancel Aduanero.

2. 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 Giro Comprobante de Pago (G.C.P.) respectivo.

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



VVM/ATR/PLD/ESF/HPD/csg.
02.01.2003.
Dict-977Empanizador.



RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS