

origen



Gobierno de Chile  
Servicio Nacional de Aduanas  
Subdirección Técnica / Depto. Clasificación

REG.: V/14428 – 03.07.2002  
232 – Subd. Téc.  
167; 592 – Clasif.

DICTAMEN N° 017

VALPARAÍSO, 17 MAR. 2003

**VISTOS:**

La solicitud del Agente de Aduanas, señor Francisco Vargas Scavia, quien en representación de la empresa "Taxonera S.A.", pide que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que determine la clasificación arancelaria que corresponde al producto denominado "Azúcar antihumedad".

Informe N° 009, de 21.02.2003, del Subdepartamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas; Notas Explicativas de los Capítulos 17, 19 y 21 del Arancel Aduanero Nacional.

Dictamen de Clasificación N° 50, de 01.07.2002, de la Dirección Nacional de Aduanas.

**CONSIDERANDO:**

Que, la muestra analizada se presenta como un producto finamente pulverizado, de color blanco, dispersable en agua, sabor dulce.

Que, de conformidad con antecedentes presentados por el interesado, el producto es definido como azúcar impalpable extrafino con componentes antisolubles que impiden la disolución en almíbar, agua, crema, líquidos, etc.

Que, los ingredientes que lo conforman, el aporte de nutrientes y demás características son las siguientes:

**INGREDIENTES**

	<b>Kg.</b>	<b>%</b>
Azúcar impalpable	92,5	92,5%
Almidón modificado	5,0	5,0%
Fécula de maíz	2,0	2,0%
Antihumectante E-553i	≤ 2	0,4%
<b>TOTALES</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

## NUTRIENTES Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS

Hidratos de carbono	98,1%
Materia grasa	1,3%
Proteínas	0%
Fibra alimentaria	0%
Color	Blanco
Sabor	Característico
Valor energético (Kcal/100gr)	392,4

Que, se utiliza para decorar, espolvorear sobre cualquier pieza de pastelería o bollería, para hacer glacé, fondant y cualquier cobertura, puesto que el producto final es mucho más resistente a la humedad ambiente. Se presenta en bolsas de papel con polietileno en su interior, de 5 Kg cada una.

Que, el producto en estudio, en virtud de sus materias constitutivas o componentes constituye una **preparación alimenticia**, puesto que corresponde a una mezcla de sustancias alimenticias para consumo humano, de manera que su designación y codificación debe centrarse en aquellas posiciones cuyas glosas determinen su inclusión.

Que, debido a que en su composición participa mayoritariamente el azúcar, corresponde analizar, en primer término, el Capítulo 17, que comprende los azúcares y artículos de confitería.

Que, las Notas Explicativas del Capítulo antes citado establecen que éste sólo acepta los azúcares propiamente dichos, vale decir: sacarosa, lactosa, maltosa, glucosa, fructosa (levulosa); los jarabes, los sucedáneos de la miel, las melazas de extracción o refinado del azúcar, así como los azúcares y las melazas caramelizadas y los artículos de confitería y, al referirse a los azúcares sólidos y las melazas, señalan que pueden estar aromatizados o coloreados. No obstante, excluye a las preparaciones alimenticias azucaradas de los Capítulos 19, 20, 21 o 22.

Que, de conformidad con la Regla General N° 1 para la Interpretación de la Nomenclatura, que establece que la clasificación arancelaria está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo, el producto en estudio no es factible de considerarse comprendido en el Capítulo 17 en atención a que no se trata de un azúcar químicamente puro de los codificados en la partida 17.01; tampoco se trata de los demás azúcares químicamente puros, de jarabe de azúcar, de sucedáneo de la miel, de azúcar o melaza caramelizados o melaza procedente de la extracción del refinado de las posiciones 17.02 y 17.03, respectivamente, ni de artículos de confitería definidos en la posición 17.04 de la Nomenclatura.

Que, tal como se indica en el Informe N° 009, de 21.02.2003, del Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas, el almidón modificado, la fécula de maíz y el antihumectante E-553i no presentan características de saborizantes, aromatizantes ni colorantes, razón por la cual no son aplicables los principios clasificatorios a que se hizo referencia y se determinaron en el Dictamen N° 50, de 01.07.2002.

Que, el Capítulo 19, que ampara las preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche y los productos de pastelería, no corresponde ser considerado puesto que el almidón no es el componente que confiere el carácter esencial a la preparación.

Que, en el Capítulo 21 se clasifican las preparaciones alimenticias diversas.

Que, las notas explicativas de la partida 21.06, letra B) establecen que, con la condición de no estar clasificadas en otras partidas de la Nomenclatura, ésta comprende las preparaciones total o parcialmente compuestas por sustancias alimenticias que se utilizan en la preparación de bebidas o de alimentos para el consumo humano.

Que, teniendo en cuenta lo dispuesto por las Notas Explicativas, así como la presentación, uso y aplicación del producto en estudio, se determina que su clasificación procede por la partida 21.06, específicamente en el ítem 2106.9090 del Arancel Aduanero Nacional, que ampara las demás preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.

Que, por tanto,

**TENIENDO PRESENTE:**

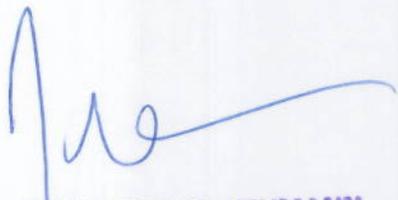
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

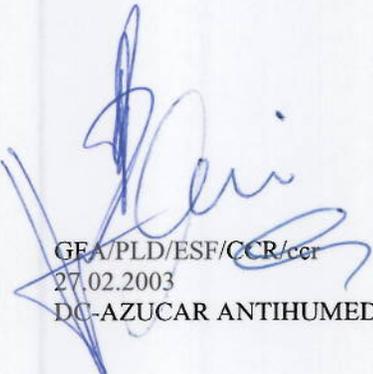
**SE DECLARA:**

1. Preparación alimenticia denominada “Azúcar antihumedad”, compuesta por 92,5% de azúcar, 5% de almidón modificado, 2% de fécula de maíz y  $\leq 4\%$  de antihumectante E-553i, su clasificación procede por el ítem 2106.9090 del Arancel Aduanero.

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.

  
**RAUL ALLARD NEUMANN**  
**DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS**

  
GEA/PLD/ESF/CCR/cer  
27.02.2003  
DC-AZUCAR ANTIHUMEDAD