

REG.:73941 - 03.12.2012

RESOLUCION ANTICIPADA N° 11507

Valparaíso, 22 FEB 2013

Vistos:

La solicitud del Agente de Aduanas señor Edmundo Muñoz F., quien en representación de la "Empresa Golden Omega S.A.", pide que esta Dirección Nacional emita una Resolución Anticipada que establezca la correcta clasificación arancelaria que corresponde al producto denominado "Triglicérido (TG) Golden Omega".

La Resolución N°9422, de 29.12.2008, del Director Nacional de Aduanas, publicada en el Diario Oficial de 14.01.2009, mediante la cual se establece el procedimiento para la emisión de Resoluciones Anticipadas sobre Clasificación, Criterios o Métodos de Valoración, Origen y otras Materias Aduaneras.

La Resolución N°577, de 26.01.2009, del Director Nacional de Aduanas, que delega en el Subdirector Técnico la facultad para emitir Resoluciones Anticipadas según las normas establecidas en la Resolución antes señalada.

La Resolución N°8065, de 25.11.2009, del Director Nacional de Aduanas, publicada en el Diario Oficial de 21.12.2009, que reemplazó los numerales 5.1 y 5.2 de la Resolución N°9422, de 2008, relacionados con los requisitos generales y los requisitos especiales para la emisión de una Resolución Anticipada sobre clasificación arancelaria, respectivamente.

La Declaración Jurada del representante legal de la empresa solicitante que, en cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 5.1.7 de la Resolución N°9422 de 2008, deja establecido que la materia por la que se solicita la presente resolución anticipada, no ha sido objeto de acción o demanda, recursos o reclamaciones ante los Tribunales ordinarios, como tampoco objeto de reclamo conforme al artículo 117 de la Ordenanza de Aduanas, ni de una presentación o solicitud cuya resolución por vía administrativa se encuentre pendiente.

El Informe N° 003, de 22.01.2013, del Subdepartamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas.

El Arancel Aduanero Nacional, basado en la Nomenclatura del Convenio del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, publicado en el Diario Oficial del 22.12.2011.

El Oficio Ordinario N°2612, de 20.02.2013, de la Subdirección Jurídica.

El Oficio Ordinario N°2121, 11.02.2013, de la Subdirección de fiscalización.

Considerando:

Que la mercancía en estudio se presenta en un recipiente metálico, botella con tapa rosca de 1000 ml, rotulada con la marca comercial "Golden Omega", nombre del producto, N° de lote, fecha de muestreo, etc., conteniendo en su interior un líquido color amarillo, translúcido, con olor característico al aceite de pescado.

Que de acuerdo a los antecedentes proporcionados por los interesados, el producto "Triglicérido (TG) Golden Omega" comprende una mezcla de ésteres de ácidos grasos del tipo Omega 3 y glicerina residual a partir de la ruptura de los triglicéridos originales del aceite de pescado, con un mínimo de 50% en forma de triglicéridos. Los ácidos grasos principales son el EPA ácido Eicosapentaenóico y el DHA ácido Docosahexaenóico. La suma de la concentración de ambos ácidos es entre 55% y 65%.

Que el nombre comercial del producto es "FISH OIL TG3322 Golden Omega", donde los TG se denominan en relación a la concentración de EPA y DHA, que se indican mediante cuatro dígitos; los primeros dos dígitos corresponden a la concentración de EPA y los siguientes dos a la concentración de DHA.

La forma de presentación de este producto es a granel, en tambores de acero de 190 kg., sellado con atmósfera controlada con nitrógeno.

Que su aspecto físico es líquido aceitoso de color amarillo, de densidad de 0,9 g/cc e insoluble en agua. Compuesto por diferentes triglicéridos se caracteriza porque posee mayores porcentajes de glicéridos insaturados y poli insaturados, en relación al producto base (aceite de pescado crudo) que sirve de materia prima. Es utilizado como aditivo o suplemento alimenticio, especialmente en aplicaciones líquidas y cápsulas blandas.

Que el producto inicial es un aceite de pescado crudo refinado, el cual es sometido a un proceso de doble interesterificación (o transesterificación) que genera una concentración selectiva de los radicales ácidos de omega 3, y cambio de posición de los ácidos en los triglicéridos sin cambiar la estructura fundamental de triglicérido.

Las etapas del proceso son las siguientes:

- 1.-Transesterificación del aceite crudo con etanol para generar los esteres etílicos de ácidos grasos (EE)
- 2.-Separación de la glicerina y lavado de EE.
- 3.-Secado de EE.
- 4.-Destilación molecular de los EE para concentrar EPA+DHA
- 5.-Transesterificación de EE concentrados con glicerina para generar triglicéridos de ácidos grasos de pescado, aumentando la concentración de EPA y DHA.
- 6.-Secado.



Que el resultado del análisis químico, es el siguiente:

Densidad a 20°C	: 0,9374 gr/cc (0.94 según certificado análisis)
Índice de refracción a 25°C	: 1,4920
Olor	: Ligeramente a pescado
Porcentaje de Acidez	: 0.17%

Que de acuerdo a los análisis cromatográficos realizados, el perfil de ácidos grasos indica que corresponde a un aceite de origen marino donde la suma de concentración de los ácidos grasos Omega 3 EPA Y DHA es de 56.91% p/p.

<u>Ácidos grasos</u>	<u>Porcentaje</u>
Palmítico (16:0)	3,44
Palmitoleico (16:1)	1,21
Estearico (18:0)	4,13
Oleico (18:1)	11,41
Linoleico (18:2)	1,22
EPA (20:5)	34,46
22:5	2,44
DHA (22:6)	22,45

Que la Regla General N° 1 para la interpretación de la Nomenclatura establece que 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.

Que la Sección III , Capítulo 15, comprende "Grasas y aceites animales o vegetales; producto de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal".

Que la Partida 15.04 comprende "Grasas y aceites, y sus fracciones, de pescado o de mamíferos marinos, incluso refinados, pero sin modificar químicamente".

Que las Notas Explicativas señalan que están comprendidos en la partida antes citada, la grasa y los aceites y sus fracciones procedentes de varias especies de pescados (bacalao, halibut (fletán), menhaden, arenque, sardina, anchoa, salmón, etc.) o de mamíferos marinos (ballena, cachalote, delfín, foca, etc.). Se extraen bien del cuerpo entero de los animales o del hígado, bien de desechos. Tienen generalmente el olor especial y característico de pescado y un sabor desagradable; el color natural puede variar del amarillo al pardo rojizo.

Que, agregan las Notas, la grasa y aceite de pescado o mamíferos marinos, refinados, se clasifican en esta partida; hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados total o parcialmente, están comprendidos en la partida 15.16.

Que la partida 15.16 comprende "Grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, parcial o totalmente hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, incluso refinados, pero sin preparar de otro modo."



Que de acuerdo a lo señalado en el literal B), N° 1) de las Notas Explicativas de la partida, mediante la interesterificación (o transesterificación) la consistencia de un aceite o de una grasa puede aumentarse modificando de manera adecuada la posición de los radicales de los ácidos grasos en los triglicéridos contenidos en el producto.

Que, teniendo en cuenta que en su elaboración el producto es sometido a un proceso de doble interesterificación, es decir, presenta transformación química pero sin preparar de otro modo, su clasificación procede por la partida 15.16, específicamente por el ítem 1516.1011 del Arancel Aduanero Nacional.

Que, en mérito de las consideraciones vertidas precedentemente, y

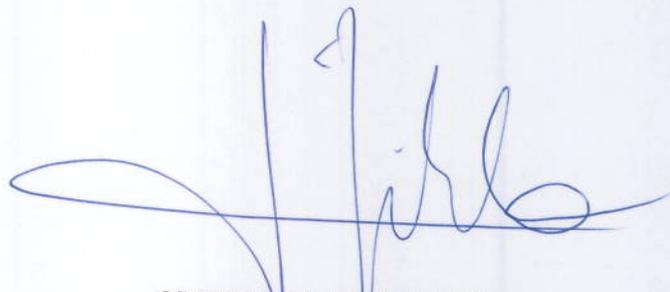
Teniendo presente:

Lo dispuesto en la Resolución N°9422, de 29.12.2008, y sus modificaciones, las facultades delegadas por Resolución N°577, de 26.01.2009, del Director Nacional de Aduanas, y la Resolución N°1600, de 2008, de la Contraloría General de la República, sobre exención del Trámite de Toma de Razón, dicto la siguiente:

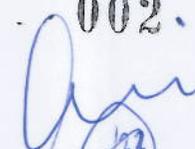
RESOLUCION ANTICIPADA:

Producto denominado "Triglicérido (TG) Golden Omega" que corresponde a aceite de origen marino interesterificado (o transesterificado), refinado, debe ser clasificado en el ítem 1516.1011 del Arancel Aduanero Nacional.

Anótese, comuníquese por carta certificada y publíquese en la página Web y en el Boletín Oficial del Servicio Nacional de Aduanas.



GERMAN FIBLA ACEVEDO
SUBDIRECTOR TÉCNICO (S)
DIRECCION NACIONAL DE ADUANAS

002.


GFA/ESF/JMM/jmm
22.02.2013
Resolución anticipada aceite marino



Dirección Nacional de aduanas
Condell 1530
Valparaíso/Chile
Teléfono (32) 2200545
Fax (32) 2254031