



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

REGS.: 58135 de 19.08.2008  
Providencia N° 1015 Clasif.

DICTAMEN N°

023

VALPARAÍSO, - 1 OCT 2008

**VISTOS:**

La solicitud del Señor Gerardo Grimaldi Rojas, Gerente General de la empresa Pigmentos Naturales S.A., RUT 76.003.428-2, con domicilio en Tarapacá N° 877, Iquique, en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Salmo Astin Oil – Natural Astaxanthin".

Informe No 48 de 09.09.2008, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

La Nota 1, literal e), del Capítulo 15 y Nota 3 del Capítulo 32

**CONSIDERANDO:**

Que, por Informe de los Vistos, expedido por el Subdepartamento Laboratorio Químico se comunica que la muestra analizada se presenta como un producto líquido tipo suspensión, color ámbar rojiza, con aroma penetrante. De acuerdo a información, "Astin Oil" es un colorante preparado como un concentrado oleoso del pigmento astaxantina.

Que, en cuanto a su composición y por los antecedentes proporcionados por los interesados, el producto en análisis corresponde a una suspensión oleosa del pigmento carotenoide astaxantina al 3% (p/v) en aceite vegetal.

Que el proceso de producción, comienza con cultivos monoclonales líquidos de algas microscópicas *Haematococcus pluvialis*, en condiciones de laboratorio, partiendo en tubos de ensayo hasta recipientes de 20 L.

Posteriormente y luego de un período de aclimatación, éstos se transfieren a sistemas de cultivos exteriores, compuestos por estanques oblongos, agitados por un sistema de ruedas de paletas y de tamaños crecientes.

Una vez maduros los cultivos, se someten a cosecha mediante proceso de decantación y concentración de la biomasa, hasta la obtención de una pasta al 10% de algas. Pasta que es deshidrata en un horno solar y luego micronizada mecánicamente, hasta obtener un polvo fino que es mezclado con aceite vegetal, obteniendo así el producto final.

Durante el proceso no se utilizan solventes, estabilizantes u otros productos químicos, haciendo que éste sea completamente natural.

Que, con la micronización se produce una ruptura celular proporcionando a los peces, no sólo el elemento pigmentante sino que además quedan en la suspensión otras moléculas de las células algales, como carotenoides, algunas vitaminas, ácidos grasos y aminoácidos esenciales, promotores del crecimiento y otros componentes celulares que contribuyen a mantener las células corporales de los peces en óptimo estado, fortaleciendo las membranas celulares y el sistema inmunológico.

La composición de Astin Oil, proporcionada por Pigmentos Naturales S.A., es la siguiente:

Fracción carotenoide (%)	Astaxantina Mono-éster	70
	Astaxantina Di-éster	10
	Astaxantina Libre	5
	Cantaxantina	5
	Luteína	4
	Beta-caroteno	6
Análisis Proximal (%)	Materia grasa	95,2
	Nitrógeno	3,3
	Humedad	< 1
	Cenizas	< 0,1
	Extracto no nitrogenado	13
	Calorías	875 cal/100gr
Vitaminas (mg/Kg)	B1	0,38
	B2	0,19
	Niacina	< 0,20
Ácidos grasos (% Esteres Metílicos)	Saturados	15,02
	Mono-insaturados	22,09
	Poli-insaturados	62,89

Que, en cuanto a su aplicación, la suspensión Astaxantina posee un gran poder pigmentante, utilizándose como aditivo en la industria alimenticia animal (peces, aves, cerdos, entre otros), dando como resultado una excelente coloración de músculo, piel y yema.

Que, el análisis físico-químico, proporciona la siguiente información:

Apariencia : Líquido oleoso de color rojizo  
 Cenizas : inferior al 0,1 %  
 Humedad : inferior al 1,0 %  
 Carbohidratos : reacción positiva.

Que la suspensión oleosa del pigmento carotenoide Astaxantina en aceite vegetal, nos induce al Capítulo 15, comprensivo de las grasas y aceites animales o vegetales. Sin embargo, las Notas Explicativas de este Capítulo, en su N° 1, literal e), excluyen expresamente las grasas transformadas en productos farmacéuticos, pinturas, barnices, jabón, etc., y demás productos de la Sección VI.

Que, en la Sección VI, específicamente en el Capítulo 32, comprende los pigmentos y demás materias colorantes.

Que la Nota 3, del capítulo 32, establece los criterios para clasificar las preparaciones a base de materias colorantes, del tipo de las utilizadas para colorear cualquier materia. Así, excluye expresamente de las partidas 32.03 a 32.06, los pigmentos en dispersión en medios no acuosos, líquidos o en pasta, como el caso que nos preocupa, disponiendo su clasificación en alguna de las partidas de la 32.07 a 32.10, 32.12, 32.13 ó 32.15.

Que la glosa de la partida 32.12, comprende los "Pigmentos (incluidos en polvo y escamillas metálicos) dispersos en medios no acuosos, líquidos o en pasta, de los tipos utilizados para la fabricación de pinturas;...", por lo que acorde a la RGI N<sup>os</sup> 1 y 6, corresponde clasificar al colorante preparado, denominado Astin Oil, a base del pigmento carotenoide Astaxantina en aceite vegetal, por la fracción arancelaria 3212.9090.

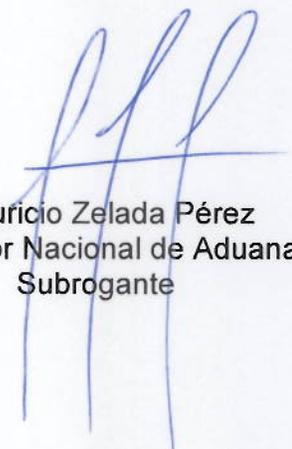
Que, por tanto, y

**TENIENDO PRESENTE:**

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

**SE DECLARA:**

1. Producto con nombre comercial "Astin Oil", corresponde a un colorante preparado, a base del pigmento carotenoide astaxantina, disperso al 3% (p/v) en aceite vegetal, utilizado como aditivo en la industria alimentaria animal, para intensificar color de músculos, piel, etc., su clasificación procede por el ítem 3212.9090, del Arancel Aduanero Nacional.
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 respectivo Giro Comprobante de Pago (G.C.P.).
3. Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.

  
Mauricio Zelada Pérez  
Director Nacional de Aduanas  
Subrogante

  
VV/M/ATR/CCR/RJP/tp  
24.09.2008