

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

REGS.: 71186, de 09.10.08 y 72242, de
16.10.08
Providencia N° 1139 Clasif.

DICTAMEN N° 34

VALPARAÍSO, 07 NOV 2008

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas Sr. Carlos de Aguirre G., en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado comercialmente como "Grindsted Xanthan 200".

Informe No 54 de 24.10.2008, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Nota 6 del capítulo 39 y Consideraciones generales del mismo capítulo y, las Notas Explicativas de las partidas 13.01 y 39.13.

CONSIDERANDO:

Que, por Informe de los Vistos, expedido por el Subdepartamento Laboratorio Químico, se comunica que la muestra analizada se presenta en envase plástico con tapa, no original, de aproximadamente 250 grs neto, etiquetado con marca comercial "Grindsted Xanthan 200".

Que el producto se presenta en polvo, de color crema claro que al disolverse en agua fría o caliente, en baja concentración, produce una solución de alta viscosidad. Corresponde a goma xanthan, polisacárido de origen natural, producido por la bacteria *Xanthomonas campestris* a partir del azúcar y las melazas.

Que, acorde a los antecedentes aportados por los interesados:

- Grindsted Xanthan 200, es una goma xantan granulada (en malla 200, tamaño de partículas de 75 µm), grado alimenticio, particularmente utilizada como espesante y estabilizante. Su alto nivel de hidratación asegura su aplicación después del mezclado.
- Es un hidrocoloide soluble en frío y presenta sinergia con goma aguar y goma de algarroba.
- PH estable (3 a 9)
- Estabilizador eficaz de la emulsión y de la espuma.
- Estable a congelación y descongelación.

Que del análisis químico físico, realizado por el Subdepartamento Laboratorio Químico, se obtuvieron los siguientes resultados analíticos:

- | | |
|---------------------|-------------|
| - Color | Crema claro |
| - Humedad | 4,51 % |
| - Ph (solución 1 %) | 6,0-7,0 |
| - Carbohidratos | Positivo |

Que, el Reglamento Sanitario de los Alimentos¹, en su artículo 149, permite el uso como sustancias espesantes, hidrocoloides o estabilizantes, entre otras, a la Goma Xanthana, de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación.

Que, de la página web www.danisco.com, fabricante del producto, señala que además de la industria alimenticia, Xanthan Gum es ampliamente utilizada en aplicaciones industriales tales como en el campo de las perforaciones petroleras, formulaciones de productos agroquímicos, cremas dentales, cosméticos, limpiadores de inodoro, cerámica, pintura y materiales de construcción.

Que la glosa de la partida 13.01 comprende, las gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas, naturales.

Que estos productos, son secreciones vegetales que se solidifican al contacto con el aire y pueden presentarse en bruto o limpios, purificados, blanqueados, molidos o pulverizados².

Que la goma xanthan es un polisacárido de origen natural, producido por la bacteria *Xanthomonas campestris*, a partir del azúcar y melazas³, por lo que se desestima su clasificación por la partida 13.04.

Que, acorde a la definición de polímeros proporcionada en las Consideraciones generales del capítulo 39⁴, un polisacárido es un polímero cuyos monómeros constituyentes son monosacáridos.

Que el capítulo 39 trata del plástico y sus manufacturas, comprendiendo en la partida:

39.13 - Polímeros naturales (por ejemplo: ácido algínico) y polímeros naturales modificados (por ejemplo: proteínas endurecidas, derivados químicos del caucho natural), no expresados ni comprendidos en otra parte, en formas primarias

Que el concepto de "forma primaria", se encuentra definido en la Nota 6 del capítulo 39.

Que la goma xanthan, siendo un polímero natural, presentado en forma primaria, esto es en polvo, corresponde clasificarlo por la partida 3913.9000.

Que, por tanto, y

¹ Dto. N° 977 Min. Salud (D.O. 13.05.1997), y Dto. N° 47 (D.O. 15.05.2008), última modificación.

² Notas Explicativas de pda. 13.01, apartado II.

³ <http://www.food-info.net/es/e/e415.htm>

⁴ Inciso 2°: Los polímeros están constituidos por moléculas caracterizadas por la repetición de una o varias unidades monoméricas.

TENIENDO PRESENTE:

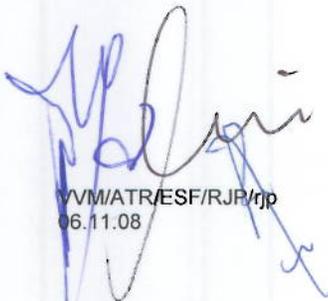
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto en polvo, de nombre comercial Grindsted Xanthan 200, usado en la industria alimentaria como agente texturante y estabilizante, que se adiciona a los alimentos para controlar la reología del producto final, procede clasificarlo por la partida 3913.9000, del arancel nacional (RGI N° 1 y 6).
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.



Sergio Mujica Montes
Director Nacional de Aduanas



VVM/ATR/ESF/RJR/rjp
06.11.08