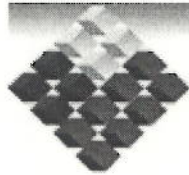


ayse



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

REGS.: 120 – 02.01.2007
Providencia N° 30-07 Clasif.

DICTAMEN N° 003

VALPARAÍSO, 29 ENE. 2007

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas Señor Carlos Rossi S., en representación de "Empresas Carozzi S.A.", en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Pulpa de Durazno 30/32° Brix".

Informe No 5 de 12.01.2007, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Notas Explicativas del capítulo 20.

CONSIDERANDO:

Que, por Informe de los Vistos, expedido por el Subdepartamento Laboratorio Químico se comunica que la muestra analizada se presenta en envase hermético y flexible de aluminio, conteniendo en su interior un producto pastoso, dispersable en agua, de color café, olor y sabor que caracterizan al durazno.

Que el proceso de producción de la pulpa de durazno 30/32° Brix, se obtiene por evaporación y concentrado del jugo y pulpa de la fruta, es un producto natural, constituido a base de duraznos sanos y maduros.

Que, según antecedentes proporcionados por los interesados, la pulpa de durazno 30/32° Brix, es un producto homogéneo y uniforme obtenido mediante lavado, descarozado, tamizado y evaporación parcial del agua de constitución de la parte comestible de duraznos frescos. Los duraznos seleccionados para este producto son sanos, limpios, maduros y libres de enfermedades hongos y/o pudriciones.

Que, los análisis realizados por el Laboratorio Químico, entregan los siguientes resultados:

- % de sólidos solubles (°Brix a 20°C) : 30,0 – 30,3
- PH (20°C) : 4

Que, el proceso de producción industrial de la pulpa de durazno, comienza con la recepción y almacenaje de la materia prima, para luego pasar por proceso de vaciado, donde es descargada en el canal hidráulico, para ser sometida a dos lavados, eliminándose materias extrañas, como piedras, ramas, etc. Luego viene un lavado final, con agua clorada a presión, con contenido mínimo de 5 ppm. de cloro residual, para proseguir con la etapa de selección, donde las frutas se inspeccionan visualmente, eliminando aquellas dañadas, materias extrañas, etc.

Posteriormente, ya sea por tratamiento en frío o en caliente, se obtiene la pulpa, que es sometida a un tratamiento de inactivación enzimática, a temperaturas que oscilan entre 75 a 104 °C, para pasar al tamizado, donde se realiza la separación física de los sólidos (piel y semillas), obteniéndose como subproducto, lo que se denomina como "pomasa".

La mezcla acuosa obtenida, es homogenizada en el estanque acumulador de jugo y bombeada, para seguir al ciclo siguiente, que es el de evaporación. En este último, la mezcla es concentrada al vacío (temperatura de ebullición < 100°C), en evaporadores continuos de varios efectos (Sistema en contracorriente), hasta obtener la concentración final (expresada en °Brix) de la pulpa, mediante cocción, según requerimientos del cliente.

A continuación, pasa a un estanque pulmón de almacenamiento, ulteriormente sigue la esterilización continua, donde el producto es sometido a temperaturas >102°C, la que es mantenida por un tiempo de 2 a 3 minutos y luego enfriado a temperatura entre 38 y 42°C, para finalmente llegar a la etapa de envasado aséptico.

Que, concluye el informe del Subdepartamento Laboratorio Químico, la muestra analizada corresponde a pulpa de durazno obtenida por cocción, sin adición de azúcar ni otro edulcorante, elaborada para ser utilizada como materia prima para productos terminados o para el consumo en forma diluida.

Que el Capítulo 20, trata de las preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas y, en el N° 3 de las Consideraciones Generales, establece que este capítulo comprende: "Las confituras, jaleas, purés y pastas de frutas y otros frutos, obtenidos por cocción."

Que la Nota 5 del Capítulo 20, nos proporciona el significado de "obtenidos por cocción", utilizada en la partida 20.07, entendiéndose que son obtenidos por tratamiento térmico a presión atmosférica o bajo presión reducida, con la finalidad de aumentar la viscosidad del producto por reducción de su contenido de agua u otros medios.

Que, el ítem 2007.9911 se encuentra especificada la pulpa de durazno (melocotón).

Que por tanto y,

TENIENDO PRESENTE:

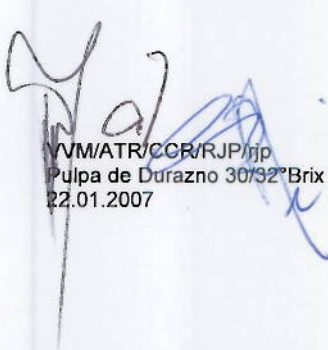
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto denominado "Pulpa de Durazno 30/32° Brix", obtenida por cocción, sin adición de azúcar ni otro edulcorante, elaborada para ser utilizada como materia prima para productos terminados o para el consumo en forma diluida. Constituye una preparación a base de frutas frescas, cuya clasificación procede por la fracción arancelaria 2007.9911.
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.


Director Nacional de Aduanas

MAURICIO ZELADA PEREZ
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS (S)


VMM/ATR/CCR/RJP/rjp
Pulpa de Durazno 30/32° Brix
22.01.2007