

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

REGS.: 2282 de 09.01.2007 y 3517/07

DICTAMEN N° 008

VALPARAÍSO, 12 MAR. 2007

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas Señor Iain Hardy Tudor, en representación de "Nestlé Chile S.A.", en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Cookie Crisp".

Informe No 8 de 08.03.07, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Nota 1 y Consideraciones generales, literal d), del Capítulo 18, Nota 3 del capítulo 19, Notas Explicativas de partida 19.04 y Reglas Generales para la Interpretación del Sistema Armonizado (RGI), N^{os} 1 y 6.

CONSIDERANDO:

Que, por Informe de los Vistos, emitido por el Subdepartamento Laboratorio Químico se comunica que la muestra analizada se presenta en su envase original de cartón, con bolsa plástica metalizada, conteniendo 360 g neto, de un producto con forma aproximadamente circular, de estructura porosa y laminar (hojuelas), típica de los productos denominados flakes o inflados.

Que, tanto los antecedentes aportados por los interesados, como de la información contenida en el envase de la muestra, el producto "Cookie Crisp" está constituido por semolina (sémola) de maíz, harina de trigo integral, chips de chocolate, masa de cacao, cacao en polvo, azúcar, aceite de coco, licor de cacao, sal, bicarbonato de sodio, jarabe de glucosa, almidón de trigo, saborizantes, emulsionante vitaminas, minerales, etc.

Que, el proceso de elaboración del producto, se inicia con la mezcla de las distintas materias primas, para luego pasar - en estado seco - a la extrusora, adicionándole aceite vegetal, sometiéndola a alta presión y temperatura, para obtener un producto cocido y con la forma deseada. De allí pasa al secado, posteriormente a un

recubrimiento con jarabe, un nuevo secado hasta obtener la humedad establecida y, finalmente, el envasado en el formato correspondiente.

Que, el proceso de extrusión es una técnica industrial "de alta temperatura en corto tiempo" para el procesamiento de alimentos, que combina humedad, presión y temperatura para precocer distintos ingredientes naturales, como ser harinas de cereales, entre otros, convirtiéndolos en productos precocidos y de consumo inmediato. Entre la gran familia de alimentos extrudidos se cuentan, los distintos tipo de cereales inflados y hojuelas de cereal. Prosigue señalando el informe, que el principal atractivo de la extrusión, es la posibilidad de aumentar la variedad de alimentos en la dieta, por la producción de una gran cantidad de productos de diferentes formas, texturas, colores y sabores, a partir de materias primas básicas.

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

Análisis Cualitativos:

- Determinación de Carbohidratos : Positiva
- Determinación de Proteínas : Positiva

Análisis Cuantitativo:

- Determinación de Proteinas : 5,5 %
- Determinación de Humedad : 4,3 %

Que, conforme a análisis practicado por la Universidad Técnica Federico Santa María, Sede José Miguel Carrera, la muestra tiene un contenido de $2,19 \pm 0,17$ % de cacao, calculado sobre una base totalmente desgrasada.

Que, este último análisis resulta fundamental para los efectos de determinar la correcta clasificación del producto "Cookie Crisp", ya sea por el Capítulo 18 ó el 19.

Que, la Nota 1 del Capítulo 18, que trata del "Cacao y sus preparaciones", señala que éste no comprende las preparaciones de las partidas 04.03, 19.01, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 ó 30.04.

A su vez, las Consideraciones generales del mismo Capítulo manifiesta que abarca al cacao propiamente tal (inclusive en granos) en cualquier forma y a la manteca grasa y aceite de cacao, como así también a las preparaciones alimenticias que contengan cacao en cualquier proporción, excluyendo, en el literal d): a los cereales inflados o tostados cuyo contenido en peso de cacao sea inferior al 6%, calculado sobre una base totalmente desgrasada, asignándoles la partida 19.04.

Que, la glosa de la partida 19.04 comprende, entre otros, a los "Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado (Por ejemplo: Hojuelas o copos de maíz);", excluyendo la Nota 3 de este Capítulo, aquellas preparaciones con contenido de cacao superior al 6%, calculado sobre una base totalmente desgrasada, como así también las recubiertas o demás preparaciones alimenticias que contengan cacao de la partida 18.06.

Que las Notas Explicativas de la partida 19.04, apartado A), señalan que se comprende en esta partida, entre otras, las preparaciones alimenticias que se obtienen por inflado o tostado o ambos métodos a la vez, a partir de granos de cereales, o bien, a partir de harina o salvado.

Que por tanto y,

TENIENDO PRESENTE:

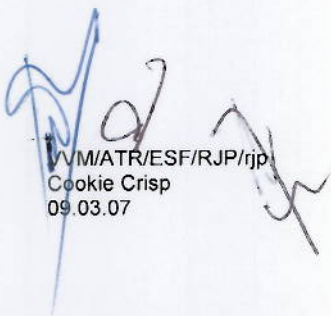
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto denominado Cookie Crisp, de estructura porosa y laminar (hojuelas), con un contenido de cacao - calculado sobre base totalmente desgrasada - ascendente a 2,19 % y tolerancia de $\pm 0,17\%$, a base de sémola de maíz y demás ingredientes reseñados en segundo considerando, obtenido por tostado, su clasificación procede por la subpartida de primer nivel 1904.1000, del Arancel Aduanero.
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/RJP/rjp
Cookie Crisp
09.03.07