



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

REG.: 21113 - 16-03-2007

DICTAMEN N° 015

VALPARAISO, 03 MAYO 2007

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas señor Jorge Correa Becerra, quien, en representación de "Química Industrial Spes S.A.", requiere que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria del producto denominado "**Omega Balance Forte**".

Muestra y especificaciones del producto; Informe N° 026, de 20.04.2007, del Subdepartamento Laboratorio Químico ; Reglas Generales N°s 1 y 6 para la Interpretación de la Nomenclatura Arancelaria; Notas Explicativas del Arancel Aduanero.

CONSIDERANDO:

Que, por Informe N° 026, de 20.04.2007, el Subdepartamento Laboratorio Químico, señala que la muestra analizada se presenta como un producto oleoso, olor suave a aceite de pescado, transparente de color amarillo, inmiscible con agua y menos denso..

Que, de acuerdo a la especificación técnica aportada por el peticionario, el producto está constituido a base de aceite de soja refinado, concentrado de omega-3 (aceite de pescado), mono y diglicéridos, extracto de romero y vitamina E.

Que, según el análisis cromatográfico realizado por la Universidad Técnica Federico Santa María, el perfil de ácidos grasos, indica que corresponde a un aceite de origen marino con mezcla de aceite vegetal con un contenido de aceites Omega-3 de 27,29%.

Muestra

Acido graso	%
Mirístico 14:0	6,61
Palmítico 16:0	16,05
Estearico 18:0	3,79
Oleico 18:1	17,24
Linoleico 18:2w6	9,08
Linolénico 18:3w3	1,67
Araquídico C20:0	1,85
C18:4w3	1,93
Eicosatrienoico 20:3w6	0,66
Araquidónico 20.4w6	1,98
Eicosapentanoico 20:5w3 (EPA)	13,4
Docosopentanoico 22:5w3	2,82
Docosohexanoico 22:6W3 (DHA)	10,27

Que, se recomienda el producto en la formulación de alimentos funcionales, cuya preparación o consumo final no necesite de cocción o temperatura.

Que, la Sección III, capítulo 15 del Arancel Aduanero comprende las grasas y aceites animales o vegetales: productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas y ceras de origen animal o vegetal.

Que, las Notas Explicativas de la partida 15.17, señalan textualmente que: "comprende la margarina y demás mezclas y preparaciones alimenticias de grasa o aceite animal o vegetal o de fracciones de diferentes grasas o aceites, del capítulo 15.

Que, se trata generalmente de mezclas o preparaciones líquidas o sólidas:

fracciones,
fracciones,
sus fracciones, a la vez.

- 1) de diferentes grasas o aceites animales o sus
- 2) de diferentes grasas o aceites vegetales o sus
- 3) de grasas o aceites animales y vegetales o de

Que, los productos de esta partida cuyos aceites y grasas, incluso previamente hidrogenados, pueden estar emulsionados (por ejemplo, con leche desnatada (descremada) y amasados o texturados (modificación de la textura o de la estructura cristalinas) o de otro modo o adicionados de pequeñas cantidades de lecitina, fécula, colorantes orgánico, sustancias aromáticas, vitaminas, mantequilla (mantequilla) u otras grasas procedentes de la leche ."

Que, el Omega Balance Forte, está diseñado para formular alimentos funcionales con aquellos productos que contienen materias grasas o aceites en su fórmula original y en que se desee hacer una baja sustitución de los componentes grasos, como son : chocolates, galletas, coberturas, helados, cremas frescas, rellenos de confitería, aceites para ensaladas, mayonesas, aderezos, embutidos, quesos, etc.

Que, atendido lo anterior y considerando las características del producto " Omega Balance Forte", su forma de presentación y su uso como enriquecedor de grasas en contenidos de omega 3 y 6 en los alimentos funcionales, se debe concluir que constituye una preparación alimenticia de origen marino mezclado con aceite vegetal(soya), comprendida dentro del ítem 1517.9090 del Arancel Aduanero

Que, por tanto y,

TENIENDO PRESENTE:

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1.- Producto denominado " Omega Balance Forte", producto líquido oleoso , de olor suave a aceite de pescado, transparente de color amarillo, inmiscible con agua y menos denso, constituido por una mezcla de aceite origen marino con aceite vegetal , con un contenido de ácidos grasos Omega 3 de 27,29%, y demás características especificadas en la parte considerativa del presente Dictamen, su clasificación procede por la subpartida 1517.9090 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.



VVM/ATR/ESF/MCD
Omega Balance
23.04.07



SERGIO MUJICA MONTES
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS