

GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS
SUBDIRECCIÓN TÉCNICA / DEPTO. CLASIFICACION

REG.: 21102 – 16.03.2007
21761/07

DICTAMEN N° 016

VALPARAÍSO, 03 MAYO 2007

VISTOS:

Las solicitudes del Agente de Aduanas, señor Jorge Correa B., quien en representación de la empresa “Química Industrial Spes S.A.”, pide que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria que corresponde al producto denominado “**SPECIALISIMO, aceite de oliva extra virgen**”.

Informe N° 020, de 18.04.2007, del Subdepartamento Laboratorio Químico de la Dirección Nacional de Aduanas; Regla General N° 1 para la Interpretación de la Nomenclatura, Sección III, Capítulo 15, partida 15.17 del Arancel Aduanero; Notas Explicativas del Capítulo 15 del Arancel Aduanero Nacional.

CONSIDERANDO:

Que, la muestra analizada se presenta en su envase original, tarro de lata, rotulado con la marca comercial “Spesialisimo”, ensamblaje de oliva extra virgen Omega 3,275 ml contenido neto, conteniendo en su interior un líquido oleoso (aceite) de color amarillo ámbar translúcido, de olor característico a aceitunas.

Que, según antecedentes proporcionados por los interesados, dicho producto corresponde a un ensamblaje de aceites saludables en que se combinan las propiedades milenarias del aceite de oliva extra virgen con las del omega 3. Es rico en ácidos omega 6 y omega 9, los cuales pueden actuar favorablemente en el funcionamiento del sistema cardiovascular. Se comercializa en envases metálicos litografiados de 550 y 275 ml, en cajas de cartón corrugado con 24 unidades.

Que, está compuesto por aceite de oliva extra virgen, concentrado de aceite marino rico en Omega-3 extra refinado y vitamina E.

Que, el resultado del análisis químico indica lo siguiente:

- Índice de acidez: 0,3222 % (Máx. 0,5%)
- Índice de refracción a 22°C: 1,4698
- Olor: Ligeramente a oliva (aceitunas)

Que, de acuerdo al análisis cromatográfico realizado por la Universidad Técnica Federico Santa María, el perfil de ácidos grasos (Table I) indica que corresponde a un aceite de origen marino mezclado con aceite vegetal (mayoritario) con un contenido de ácidos grasos Omega 3 de 5,2%.

TABLA I

ÁCIDO GRASO	%
Mirístico 14 : 0	1,25
Palmítico 16 : 0	12,77
Estearico 18 : 0	3,84
Oleico 18 : 1	66,42
Linoleico 18 : 2 w6	4,76
Linolénico 18 : 3 w3	0,7
Araquídico C 20 : 0	0,99
18 : 4 w3	0,63
Eicosapentanoico 20 : 5 w3 (EPA)	1,63
Docosopentanoico 22 : 5 w3	0,68
Docosohexanoico 22 : 6 w3 (DHA)	2,06

Que, los beneficios son: excelente sabor, fácil dosificación, rico en vitamina E, 100% natural, enriquecido en ácidos Omega 3, 6 y 9. Se puede utilizar adicionando a gusto sobre las ensaladas y no se usa para freír ni cocinar.

Que, la Regla N° 1 para la Interpretación de la Nomenclatura expresa: “Los títulos de las Secciones, de los Capítulos o de los Subcapítulos sólo tienen un valor indicativo, ya que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas,

Que, en la Sección III del Arancel Aduanero, comprensiva del Capítulo 15, se clasifican las grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal.

Que, la partida 15.17 comprende la margarina y las mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este Capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16.

Que, las Notas Explicativas de la partida señalada disponen que los productos clasificados en ésta son generalmente mezclas o preparaciones líquidas o sólidas:

- 1) de diferentes grasas o aceites animales o sus fracciones,
- 2) de diferentes grasas o aceites vegetales o sus fracciones,

3) de grasas o aceites animales y vegetales o de sus fracciones, a la vez.

Que, agregan dichas Notas, los productos de estas partidas 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 orgánicos, sustancias aromáticas, vitaminas, mantequilla.....

Que, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Notas Explicativas de la partida 15.17, así como la presentación, la forma de uso y aplicación del producto en estudio, su clasificación procede por el ítem 1517.9090 del Arancel Aduanero Nacional, comprensivo, entre otros, de las demás mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales.

Que, por tanto,

TENIENDO PRESENTE:

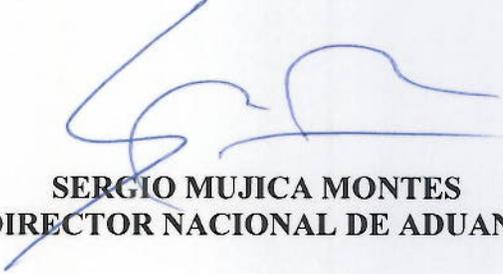
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

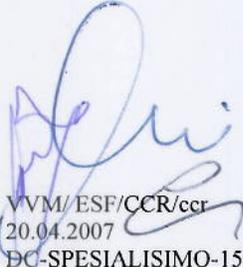
SE DECLARA:

1. Producto denominado “**Spesialisimo, aceite de oliva extra virgen**”, que corresponde a una preparación alimenticia a base de una mezcla de aceite vegetal (de oliva extra virgen), aceite marino y vitamina E, su clasificación procede por el **ítem 1517.9090** del Arancel Aduanero Nacional.

2. Entérese en Tesorería la cantidad de \$ 50.000.- (cincuenta mil pesos), valor de este Dictamen, para cuyo efecto el Director Regional de la Aduana de Valparaíso formulará el Cargo correspondiente y emitirá el Giro Comprobante de Pago (G.C.P.) respectivo.

Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.


SERGIO MUJICA MONTES
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS


VVM/ESF/CCR/ccr
20.04.2007
DC-SPECIALISIMO-1517.9090