

*Signature*

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

REGS.: 83888, de 25.09.06 y 84493, de 27.09.06

DICTAMEN N° 089

VALPARAÍSO, 14 NOV. 2006

**VISTOS:**

La solicitud del Agente de Aduanas Señor Ricardo Fuenzalida P., en representación de IGENE Chile Comercial Ltda., en que pide se emita dictamen de clasificación arancelaria para producto denominado "Aquasta".

Informe N° 89, de 13.10.06, del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas, Nota 3 del Capítulo 32, Notas Explicativas de partida 21.02 y Reglas Nos 1 y 6, de las reglas Generales para la Interpretación del Sistema Armonizado (R.G.I.).

**CONSIDERANDO:**

Que, por Informe de los Vistos, evacuado por el Subdepartamento Laboratorio Químico, se expone:

- Presentación de la muestra.

La muestra analizada se presenta como un producto en polvo, de color rojo, ligeramente soluble en metanol, etanol, cloroformo y acetona.

De acuerdo a los análisis efectuados por esa Unidad, los resultados son los siguientes:

- Proteínas : 29,45 %
- Cenizas : 2,26 %
- Humedad : 2,55 %
- Carbohidratos : positivo

Por información proporcionada por los interesados, Aquasta es un producto natural a base de levadura roja inactivada, de nombre científico *phaffia rhodozyma*. Aquasta se utiliza como fuente natural de astaxantina, que proporciona el color rojo característico a los salmones, truchas y otras especies acuáticas, formulado para maximizar la biodisponibilidad del pigmento por parte del pez.

Aquasta tiene una concentración mínima asegurada de 8.000 mg de astaxantina por kilo de producto comercial, que es el causante del color rojo característico de los salmones y truchas.

El producto comercial Aquasta es usado como agente colorante en los alimentos para animales, en un rango que no debe exceder los 100 mg de astaxantina por tonelada de alimento.

Debido a que las levaduras son hongos microscópicos unicelulares, pertenecientes al reino fungi, por carecer de clorofila y plastos, tienen la pared celular rígida que contiene quitina en lugar de celulosa que, en el proceso de producción, sufre ruptura parcial por tratamiento enzimático, a fin de aumentar la biodisponibilidad de la astaxantina.

Que el informe, basándose en que durante mucho tiempo los hongos fueron considerados como pertenecientes al reino vegetal, los asimila – para efectos de su propuesta de clasificación – a ese reino.

Que, al considerarse el producto Aquasta como agente colorante, pudiera pensarse que se trata de alguna de las materias colorantes de origen vegetal o animal, que trata la partida 32.03. Sin embargo, prestando atención a la Nota 3 del Capítulo 32 y, al inciso 1º y 3º, de las Notas Explicativas de dicha partida, se indica que el uso principal es como materias colorantes, del tipo de las **utilizadas para colorear cualquier materia** o bien destinadas a participar como ingredientes en la fabricación de colorantes.

Que, el Diccionario de la Lengua Española, nos entrega como una de las acepciones más apropiadas al caso en estudio del término colorear: Dar color, teñir de color.

Que, de lo anterior, se infiere que “colorear cualquier materia”, constituye una acción directa e inmediata en que el producto colorante es aplicado o incorporado en cualquier materia.

Que, el producto denominado Aquasta, a base de levadura roja inactivada (de nombre científico *phaffia rhodozyma*, que contiene la astaxantina) es agregada como aditivo, al alimento para salmones y truchas. Luego, por medio de la ingesta del alimento proporcionado a éstos en cautiverio, se logra acentuar el color rojo que, en estado libre, lo obtienen de su alimentación basada fundamentalmente en crustáceos.

Que, de la página web, [www.tateandlyle.com](http://www.tateandlyle.com), se ha obtenido folleto del producto Aquasta, en que se señala que ha sido aprobado como ingrediente de alimentos en Chile, Canadá, Estados Unidos de Norte América y Japón. En Europa, aún está en proceso de aprobación por la EFSA<sup>1</sup> (European Food Safety Authority). En el folleto no se indica composición del producto, como así tampoco entre los antecedentes aportados por el recurrente.

Sin embargo la EFSA, a través de su “Panel de Científicos en Aditivos y Productos o Sustancias utilizadas en Alimentación Animal”, ha consignado en su reporte, que este producto contiene aproximadamente un 99,5% de levadura seca, inactivada, “*Phaffia rhodozyma*” y un 0,5% de ácido ascórbico, adicionado como antioxidante.

Que, el Reglamento de Alimentos para Animales (Dto. Agricultura N° 307 D.O. 17.12.1990, modificado por el Dto. de Agricultura N° 79, D.O. 23.02.2006), en su artículo 1º dispone: “Con el objeto de resguardar la salud de los animales y precaver las enfermedades que pudieran afectarlos, quedarán sujetas a las normas del presente reglamento, la fabricación, elaboración, importación, exportación, almacenamiento, distribución, venta y transporte de alimentos, suplementos, aditivos e ingredientes alimentarios para animales”. Luego, en su artículo 2º define lo que se entiende por:

- a. ALIMENTOS PARA ANIMALES: Mezcla de ingredientes alimentarios, con o sin aditivos, capaces de satisfacer por si solos los requerimientos nutritivos de los animales, y
- d. ADITIVOS Sustancias naturales o sintéticas y las mezclas de ellas, que se agregan a los alimentos o suplementos, con el objeto de mejorar su presentación, palatabilidad, condiciones de conservación o bien para provocar un efecto específico en el animal con fin no terapéutico.

<sup>1</sup> [http://www.efsa.europa.eu/en/science/feedap/feedap\\_opinions/1369.html](http://www.efsa.europa.eu/en/science/feedap/feedap_opinions/1369.html)

Que, por Resolución Exenta N° 1992, de 05.05.2006, del Señor Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, se estableció la lista de aditivos autorizados para la elaboración y fabricación de alimentos y suplementos para animales, permitiendo en el literal H) N° 10, que trata de los colorantes, el uso de "Phaffia rhodozyma rica en Astaxantina".

Que, el fin específico de este aditivo en el alimento de peces, es producir una intensidad del color en salmones y truchas.

Que, acorde a la composición, se trata de levadura muerta (inactivada), especificada en la partida de primer nivel 2102.2000.

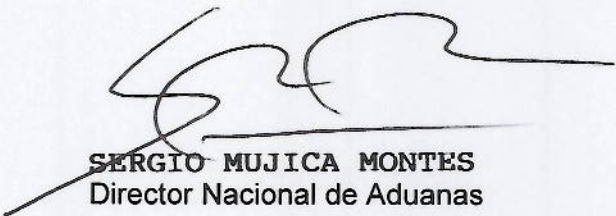
Que, por tanto, y

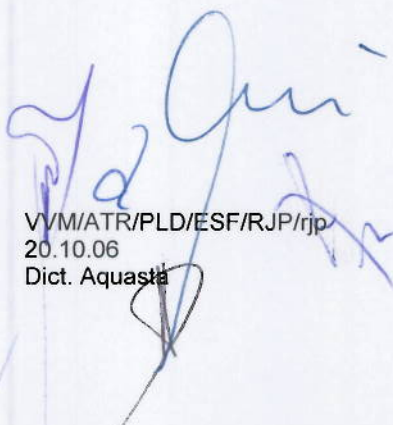
**TENIENDO PRESENTE:**

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

**SE DECLARA:**

1. Producto denominado Aquasta, en polvo, de color rojo, constituido por, aproximadamente, un 99,5% de levadura seca, inactivada, "Phaffia rhodozyma" y un 0,5% de ácido ascórbico (adicionado como antioxidante), se utiliza como aditivo en alimento para salmones y truchas, para realzar su color rojo característico. Su clasificación procede por la subpartida 2102.2000 del arancel aduanero (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.
3. Anótese, comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.

  
**SERGIO MUJICA MONTES**  
Director Nacional de Aduanas

  
VVM/ATR/PLD/ESF/RJP/rjp  
20.10.06  
Dict. Aquasta