



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

enjal

REGS.P/2551- 10.02.05
76-158- Clasif.

DICTAMEN N° 027

VALPARAISO, 04 ABR. 2005

VISTOS:

La presentación del Director de la Oficina de Promoción Comercial de Costa Rica, a través de la cual solicita que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria del producto denominado "Crema de Pejibaye".

Notas Explicativas de la partida 21.04, del Sistema Armonizado.

Informe N° 009, de 16.03.2005, del Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional.

CONSIDERANDO:

Que, la muestra del producto "Crema de Pejibaye" analizada por el Subdepartamento Laboratorio Químico, según el Informe N° 009, de 16.03.2005, se presenta en envase original metálico de 80 g. de contenido neto, herméticamente cerrado, etiquetado con marca comercial "La Isla", modo de preparación, información nutricional, ingredientes, etc.

Que, dicha muestra corresponde a un producto sólido en polvo, parcialmente soluble en agua, de color amarillo fuerte. Al disolverse en agua caliente en las proporciones correspondientes, se forma una solución espesa, densa (textura de crema), con aroma que recuerda crema de verduras, sabor levemente salado.

Que, está constituida a base de harina de pejibaye, leche en polvo y sal, listo para su uso. Conforme a lo indicado en la etiqueta dicho producto se prepara disolviendo el polvo en agua hervida y revolviendo por dos minutos, sin interrupción.

Que, acorde con el análisis efectuado, dicho producto presenta las siguientes características fisicoquímicas:

Indice de refracción: 1.340
% de sólidos solubles (°Brix): 3,0%
pH: 6.0
% cenizas : 7%

Que, el pejibaye es una palma originaria de América, con rebrotes de 3 a 6 tallos simultáneamente. Cada racimo, ya maduro, puede tener de 100 a 300 frutos. De estos frutos se prepara la crema de pejibaye, mediante un proceso de deshidratación.

Que, según la información proporcionada por los interesados, la crema de pejibaye corresponde a un producto deshidratado, de origen natural y con alto contenido de betacaroteno, con las siguientes características:

Proceso Productivo

Selección y lavado de los pejibayes.

Cocción de los pejibayes en agua.

Desemillados y triturado de pejibayes.

Proceso de secado al horno.

Proceso adicional de triturado hasta pulverizar el producto (harina).

La harina de pejibaye se mezcla con leche en polvo y sal.

Especificaciones Técnicas

Descripción: crema de pejibaye.

Porciones por unidad: de 3 a 4 porciones.

Uso: consumo humano.

Tabla Nutricional

Grasa: 10 g.

Proteínas: 5 g.

Carbohidratos: 53 g.

Fibra dietética: 8 g.

Que, las Notas Explicativas de la partida 21.04 , en el Apartado A, "Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados", en el N° 1, señalan que están comprendidos en dicho grupo, las preparaciones para la elaboración de sopas, potajes, caldos o consomés, a las que es suficiente la adición de agua, leche, etc.

Que, agregan que estos productos están generalmente preparados a base de sustancias vegetales (hortalizas, harina, fécula, tapioca, pastas alimenticias, arroz, extractos de plantas, etc., carne, extracto de carne, grasa, pescado, crustáceos, moluscos u otros invertebrados acuáticos, peptonas, aminoácidos o extracto de levadura. Pueden contener una gran proporción de sal. Se presentan generalmente en tabletas, pastillas, cubitos, polvos o líquidos.

Que, consultado el Diccionario de la Real Academia Española, en su 22ª edición, presenta como acepción 4 del término "crema", el equivalente a "sopa espesa".

Que, teniendo como fundamento los antecedentes anteriores, el producto materia de este Dictamen corresponde a una preparación alimenticia para la elaboración de sopa espesa (crema) instantánea, que reúne las características para considerarse comprendida en el ítem 2104.1010, del Arancel Aduanero, que incluye específicamente las **cremas**, ya sea, preparadas o bien, como preparaciones para tales productos.

Que, en mérito de las consideraciones antes expuestas, y

TENIENDO PRESENTE:

Dictámenes.

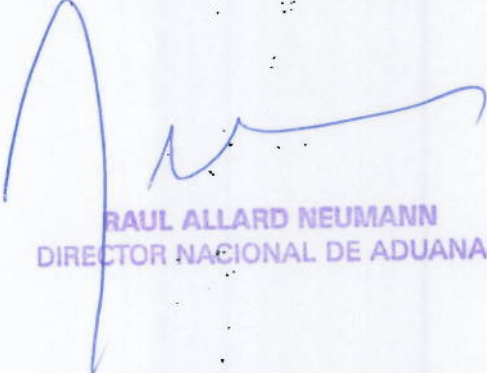
Lo dispuesto en el Reglamento de

SE DECLARA:

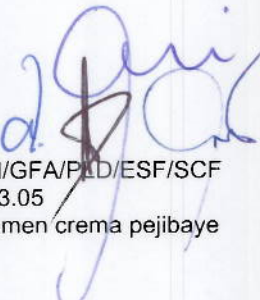
1. Producto denominado "Crema de Pejibaye", que se presenta en envase original metálico de 80 g. de contenido neto, herméticamente cerrado, etiquetado con marca comercial "La Isla", modo de preparación, información nutricional, ingredientes, etc. Corresponde a un producto sólido en polvo, parcialmente soluble en agua, de color amarillo fuerte. Al disolverse en agua caliente en las proporciones correspondientes, se forma una solución espesa, densa (textura de crema), con aroma que recuerda crema de verduras, sabor levemente salado. Conforme a lo indicado en la etiqueta dicho producto se prepara disolviendo el polvo en agua hervida y revolviendo por dos minutos, sin interrupción. Su clasificación procede por el ítem 2104.1010 del Arancel Aduanero Nacional.

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.).

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



RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS



VVM/GFA/PLD/ESF/SCF
21.03.05
dictamen crema pejibaye