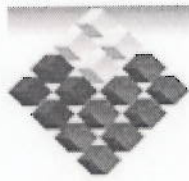


9804



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

REG.: C/7056 – 25.04.2005
222 y 477/2005 – Clasif.

DICTAMEN N° 060

VALPARAISO, 21 SET. 2005

VISTOS:

La presentación del Agente de Aduanas, Sr. Jorge Correa Becerra, quien en representación de su mandante "Química Industrial Spes S.A.", solicita que esta Dirección Nacional emita un Dictamen que establezca la correcta clasificación arancelaria del producto que denomina "**Omega-3 A2**".

Informe Técnico N° 49, de 19.08.2005 del Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional de Aduanas; cartilla técnica explicativa; Nomenclatura y notas explicativas de la Sección III, Capítulo 15 y partida 15.17 del arancel aduanero nacional.

CONSIDERANDO:

Que, sobre el producto motivo de estudio arancelario, el Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, por Informe Técnico N° 49, de 19.08.2005, declara que la muestra analizada se presenta en un envase plástico no original, conteniendo un producto oleoso, de color amarillo translúcido, con olor levemente a pescado, cuyo análisis químico es el siguiente:

Índice de acidez (como ácido oleico	:	0.12 %
Densidad a 25° C	:	0,9230 gr/cc
Índice de refracción a 25° C	:	1,4780
Índice de saponificación	:	198 mg KOH / gr

Que, según el análisis cromatográfico realizado por la Universidad Técnico Federico Santa María, se determina que corresponde a un aceite de origen marino con un contenido de ácidos grasos Omega 3 de 26.5% p/p., cuyo perfil de ácidos grasos (Tabla I) se determina en los siguientes porcentajes :

TABLA I

ACIDO GRASO	%
Mirístico 14 : 0	6.4
Palmítico 16 : 0	16.2
Palmitoleico 16 : 1	6.4
Esteárico 18 : 0	4.9
Oleico 18 : 1	23.2
Linoleico 18 : 2 w6	6.7
Linolénico 18 : 3 w3	1.1
18 : 4 w3	1.0
20 : 4 w6	1.0
Eicosapentanoico 20 : 5 w 3 (EPA)	8.6
Docosopentanoico 22 : 5 w3	3.9
Docosohexanoico 22 : 6 w 3	11.9

Que, según antecedentes proporcionados por los interesados, dicho producto corresponde a un concentrado de ácidos grasos Omega 3 de origen marino 99,9%, vitamina E 0,025% y que se presenta en envases de 50, 100 o 200 litros. Evita la acumulación de grasas (colesterol, triglicéridos) en los vasos sanguíneos, disminuyendo los riesgos de infarto cardíaco, arterosclerosis, trombosis, hipersensibilidad arterial.

Que, los ácidos grasos Omega-3 se encuentran en pequeñas cantidades en algunos aceites vegetales, pero su fuente principal son los animales marinos (pescados y mariscos). Los principales son el ácido linolénico, el eicosapentanoico y el docosahexanoico. El proceso de obtención contempla principalmente la mezcla de aceites de pescado.

Que, en la Sección III y Capítulo 15 del arancel aduanero nacional, se engloban aquellas grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas y las ceras de origen animal o vegetal. Comprenden, entre otros, aquellas grasas y aceites de origen animal o vegetal, en bruto, purificados, refinados o tratados de algún modo (por ejemplo, cocidos, sulfurados, hidrogenados); las grasas y aceites alimenticios elaborados.

Que, la partida 15.17 comprende la "margarina; 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 15.17 establecen que dicha posición comprende las mezclas y preparaciones alimenticias de grasa o de aceite animal o vegetal o de fracciones de diferentes grasas o aceites del Capítulo 15 y que se tratan, generalmente, de mezclas o de preparaciones líquidas o sólidas, ya sea de : diferentes grasas o aceites animales o sus fracciones; de diferentes grasas o aceites vegetales o sus fracciones; o de grasas o aceites animales y vegetales o de sus fracciones, a la vez.

Que, conforme a las características descriptivas e identificables de este producto, de sus especificaciones técnicas, de su estructura constitutiva y de acuerdo a lo informado en análisis practicado por el Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, permiten concluir que el producto objeto del presente estudio corresponde ser clasificado en el ítem 1517.9090 como las demás mezclas o preparaciones alimenticias de aceites animales o vegetales.

Que, por tanto, y

TENIENDO PRESENTE:

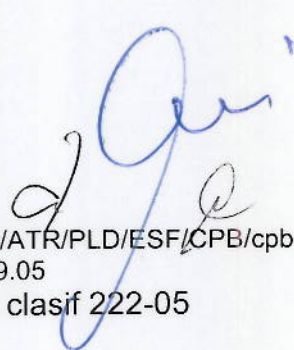
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

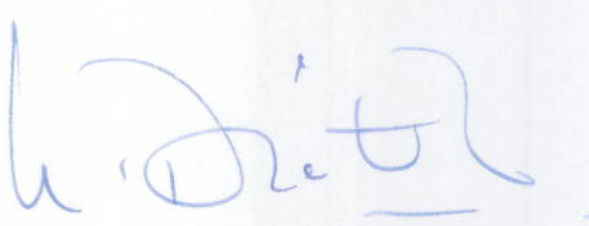
SE DECLARA:

1. Producto denominado "**Omega-3 A2**", cuyo proceso de obtención contempla principalmente la mezcla de aceites de pescado; que se encuentra constituido a base de ácidos grasos Omega-3 de origen marino 99,9%, vitamina E 0.025% y que consiste en un producto oleoso, de color amarillo translúcido, con olor levemente a pescado, cuyo índice de acidez es de 0.12 %; su densidad a 25° C es de 0,9230 gr/cc; su índice de refracción a 25° C es de 1,4780; su índice de saponificación es de 198 mg KOH / gr; de olor levemente a pescado, presentado en envases de plástico de 50, 100 o 200 litros; constituye una preparación alimenticia de aquellas comprendidas en la partida 15.07 de la Nomenclatura, cuya clasificación procede por el ítem 1517.9090 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.


VVM/ATR/PLD/ESF/CPB/cpb.
02.09.05
Dict clasif 222-05


KARL DIETERT REYES
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS (S)