



onjul

GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA
SUBDEPTO. CLASIFICACIÓN

REGS.: O/18658 – 05.11.2004 y
O/19734 – 18.11.2004
664 y 725 – Clasif.

DICTAMEN N° 091

VALPARAÍSO, 03 DIC. 2004

VISTOS:

La solicitud presentada por Agente de Aduanas, Señora Pamela Ortega Miño, quien en representación de "LEVADURAS COLLICO S.A.", pide que se emita Dictamen de clasificación arancelaria de producto denominado "BV40", estabilizador de masas, empleado en la elaboración de masas en la industria pastelera.

Boletín N° 2870, de 27.10.04, e Informe No 41, de 16 de Noviembre de 2004, ambos del Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Notas Explicativas del Capítulo 4, de partida 17.02 y 21.06 y glosa de partida 19.01.

CONSIDERANDO:

Que, el Subdepartamento Laboratorio Químico, ha emitido Boletín de Análisis N° 2870/2004, donde se expresa:

"Estabilizador de masas BV40 COLLICO"

"La muestra analizada se presenta como un producto en polvo de color blanco amarillento, dispersable en agua, coagula con ácido acético, reacción de proteínas y carbohidratos positiva. Presenta un contenido de sólidos lácteos superior al 10% en peso. Corresponde a una preparación alimenticia a base de leche en polvo, maltodextrina, emulsificantes y estabilizantes. De acuerdo a documentación adjunta, corresponde a un estabilizador de masas.

Opinión de clasificación: 1901.9019"

Que, entre la documentación adjunta a que se hace referencia en el considerando anterior, se encuentra ficha con la composición del producto estabilizador de masas BV40, en polvo. De acuerdo a dicho antecedente la composición es:

Emulsificante E471, E472b, E477

Proteína de leche 33%

Maltodextrina 33% y

Estabilizador E450a

Que, el Laboratorio Químico por medio de Informe 41/04, emanado con motivo de solicitud de revisión de opinión de clasificación formulada por esta misma Agencia de Aduanas, fundamenta dicho Informe en la glosa de la partida 19.01 que comprende a las "Preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte". A su vez, las Consideraciones Generales del capítulo 4, en las exclusiones, literal a), envían a las preparaciones alimenticias a base de productos lácteos "(en especial, partida 19.01)". De igual manera la partida 04.04 en sus exclusiones, literal d), dispone que "las preparaciones alimenticias a base de componentes naturales de la leche, pero que contengan otras sustancias cuya presencia en los productos de este Capítulo no esté autorizada (en especial, partida 19.01)".

Que el Informe del Laboratorio ha desestimado la partida 21.06, que trata de las "Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte", fundamentando su proceder en la aplicación de las "Reglas Generales para la Interpretación del Sistema Armonizado", Regla 2 b) y 3 a), sin entrar a analizar la Regla 3 b) o c), acorde al orden establecido en caso que cada una de las anteriores sea inoperante para solucionar el problema de clasificación.

Que, cabe recordar que los principios que rigen dichas Reglas prevén que la clasificación se determine, en primer lugar, por el texto de las partidas y las Notas de sección o capítulo y, en segundo término, si fuere necesario, según las disposiciones de las Reglas 2, 3, 4 y 5, sucesivamente, en la medida que no contravengan los texto de dichas partidas y Notas.

Que, retomando la causal habida para desechar la partida 21.06, no se analizó la Nota Explicativa a la Regla 3. Dicha norma establece que "cuando una mercancía pudiera clasificarse en dos o más partidas por aplicación de la Regla 2 b) o en cualquier otro caso, la clasificación se realizará como sigue:"

- a) "La partida más específica tendrá prioridad sobre la más genérica, sin embargo..."
- b) "Los productos mezclados, las manufacturas compuestas....., cuya clasificación no pueda efectuarse aplicando la Regla 3 a), se clasificarán con la materia o el artículo que les confiera el carácter esencial, si fuera posible determinarlo".
- c) "Cuando las Reglas 3 a) y 3 b) no permitan efectuar la clasificación, la mercancía se clasificará en la última partida por orden de numeración entre las susceptibles de tenerse en cuenta".

Que, en este orden de ideas, no se puede excluir la partida 21.06 por cuanto no se ha determinado la materia que le confiere el carácter esencial al producto denominado "Estabilizador de masas BV40". En efecto, las Notas Explicativas de la partida 21.06, literal B), señala que comprende, a condición de no encontrarse clasificada en otra parte de la Nomenclatura, entre otros **las preparaciones total o parcialmente compuestas** por sustancias alimenticias que se utilizan en la preparación de bebidas o alimentos para el consumo humano. Ahora bien, dichas preparaciones consisten en mezcla de productos químicos (ácidos orgánicos, sales de calcio, etc.) **con sustancias alimenticias** tales como harina, azúcar, leche en polvo, etc., **destinadas a incorporarse** en preparaciones alimenticias.

Que, en el presente caso, el producto estabilizador de masas BV40 está compuesto por una parte, por emulsificantes del tipo E471, E472, E472b y E477 y, de otra, por estabilizador E450a.

Los aditivos alimentarios se han definido “como cualquier sustancia que, normalmente, no se consume como alimento en sí, ni se use como ingrediente característico en la alimentación, independientemente de que tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada a los alimentos, con un propósito tecnológico en la fase de su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento tenga, o pueda esperarse que razonablemente que tenga, directa o indirectamente, como resultado que el propio aditivo o subproductos se conviertan en un componente de dichos productos alimenticios.”(Directiva 89/107/CEE del Consejo). (1)

Tal es el caso de los emulsificantes (o emulsionantes) y agentes espesantes, que van del N° E400 al E500. Un número E indica que un aditivo ha sido aprobado por la Unión Europea. Para que pueda adjudicarse un número E, el Comité Científico tiene que evaluar si el aditivo es seguro. El sistema de números E se utiliza además como una manera práctica de etiquetar los aditivos permitidos en todos los idiomas de la Unión Europea. (1)

Que, a continuación se transcribe cada uno de los emulsificantes presentes en producto “Estabilizador de masas BV40”, información recabada de la página web que mantiene el Consejo Europeo de Información Alimentaria (1).

E 450a: Difosfato dihidrogenado disódico

E450 (i) Difosfato disódico (pirofosfato disódico)

E450 (ii) Difosfato trisódico

E450 (iii) Pirofosfato tetrasódico

E450 (v) Pirofosfato tetrapotásico

E450 (vi) Difosfato diácido de calcio

E450b y E450c han sido renombrados como E451 y E452

Origen:

Sales de sodio, potasio y calcio, con fosfatos. Todas son producidas sintéticamente a partir de los carbonatos respectivos y del ácido fosfórico.

Función & características:

Actúan como sustancias amortiguadoras o ‘buffers’ y como emulsificantes. El E450 (iii) también se une a los metales, previniendo la decoloración de los productos causada por éstos. Por otro lado, el E450 (vi) es usado también como mejorador del pan y como suplemento cálcico.

Productos:

Diversos productos.

(1) Información obtenida de página web www.eufic.org. (European Food Information Council)

E 471: Mono- y diglicéridos de ácidos grasos

Origen:

Grasas sintéticas, producidas a partir del glicerol y de los ácidos grasos naturales, que principalmente son de origen vegetal pero también existen aquellos de origen animal. El producto generalmente es una mezcla de diversos componentes, con una composición similar a la grasa natural parcialmente digerida.

Función & características:

Actúan como emulsificantes y estabilizantes.

Productos:

Diversos productos.

E 472b: Ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos

Origen:

Esteres de grasas sintéticas, producidas a partir del glicerol, de los ácidos grasos naturales y de otros ácidos orgánicos (acético, láctico, tartárico, cítrico). Los ácidos grasos son principalmente de origen vegetal pero también las grasas de origen animal pueden ser usadas. El producto generalmente es una mezcla de diversos componentes, con una composición similar a la de la grasa natural parcialmente digerida y esterificada con otros ácidos naturales.

Función & características:

Actúan como emulsificantes y estabilizantes.

Productos:

Diversos productos.

E-477 Ésteres de propilenglicol de los ácidos grasos

De sus dos constituyentes, los ácidos grasos son los componentes principales de todas las grasas domésticas, por lo que el componente extraño es el propilenglicol.

Que, en la página web www.panaderia.com, se dice que las actividades que desarrollan los emulsionantes en las masas son numerosas y variadas; facilitan los enlaces entre las proteínas y el almidón, dan mayor estabilidad a la masa, estabilizan también la espuma que puede resultar del amasado (anti-espumante), retardan el endurecimiento del pan, confieren mayor conservabilidad y actúan como lubricante de la masa.

Los emulsionantes son moléculas que constan de una parte amiga del agua (Hidrófila) y de una parte amiga de la grasa (Lipófila).

Que, en consecuencia, se cumple con lo dispuesto en el literal B) de las Notas Explicativas de la partida 21.06, al constatarse que, de acuerdo a los componentes, se trata de **mezcla de productos químicos** (E471, E472b, E477 y E450) **con sustancias alimenticias** (en el presente caso, leche en polvo y maltodextrina [azúcar]), **destinadas a su incorporación en preparaciones alimenticias para mejorar algunas de sus características (presentación, conservación, etc.).**

Que, se trata de una preparación alimenticia con un contenido de sólidos lácteos del orden del 33%, por lo que su clasificación procede por la partida 2106.9050.

Que, a mayor abundamiento la Organización Mundial de Aduanas ha emitido diversos criterios, para la posición 2106.90, que contemplan preparaciones alimenticias con contenido de leche en polvo superior al 10%, tales como los siguientes:

- 12.- **Preparación** constituida por 51% de aceite de nuez de coco refinado e hidrogenado y 49% de leche desnatada (descremada) en polvo, utilizada en la elaboración de diversas preparaciones alimenticias (helados, galletas o confituras, por ejemplo).
- 14.- **Preparación** constituida por 49% de aceite butírico, 44% de leche desnatada (descremada) en polvo y 7% de aceite de nuez de coco, utilizada en la elaboración de helados.
- 21.- **Preparación alimenticia** presentada en estado seco y sólido, constituida por 69% de azúcar, 29% de leche en polvo y 2% de dextrina, empleada en la elaboración de alimentos y preparados para bebidas.

Que por tanto y,

TENIENDO PRESENTE:

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. Producto denominado "Estabilizador de masas BV40 COLLICO", en polvo. Se trata una preparación alimenticia consistente en mezcla de productos químicos (E471, E472b, E477 y E450) con sustancias alimenticias (de leche en polvo y maltodextrina [azúcar]), empleado en la elaboración de masas en la industria pastelera, a fin de mejorar alguna de sus características (presentación, conservación, etc.). Por su contenido de sólidos lácteos superior al 10%, su clasificación procede por la partida arancelaria 2106.9050
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/RJP
23.11.04
Estabilizador de masas BV40 COLLICO

RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS