



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

REG.: A/04909 – 06.03.2003
197-507 – Clasif.

DICTAMEN N°

040

VALPARAÍSO,

10 JUL. 2003

VISTOS:

La presentación del Sr. Guillermo Undurraga G., quién en su calidad de Gerente Comercial y en representación de la Firma "**AusTrade S.A.**", solicita un Dictamen que establezca la clasificación arancelaria que le corresponde al producto denominado; "**Preparación Edulcorante con acidulante, composición de SACAROSA, STEVIA, ACIDO CÍTRICO**". Muestra de la mercancía.

El Informe Técnico N° 036, de 10.06.2003, del Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional.

Las Notas Explicativas, para la aplicación del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de las Mercancías, Capítulos 17, 19 y 21. Notas Explicativas, partida 17.01.

CONSIDERANDO:

Que, sobre el producto denominado "**Preparación Edulcorante con acidulante, composición de Sacarosa, Stevia y Acido Cítrico**" el Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, por Informe N° 036, de 10.06.2003 declara:

- La muestra analizada se presenta como un producto granulado, cristalino de color blanco, soluble en agua. Corresponde a **azúcar de caña (sacarosa) 99,56%** con **0.06%** de **Stevia** y **0,38%** de **ácido cítrico**.

- **La Stevia** es un edulcorante obtenido del arbusto nativo denominado "Stevia". El sabor dulce de la planta se debe a un glucósido llamado **esteviosida**, compuesto de glucosa, y **rebaudiosida**. La **estevia** en su forma natural es 15 veces más dulce que el azúcar de mesa (sacarosa), y el extracto es de 100 a 300 veces más dulce.
- El análisis cualitativo y cuantitativo fue realizado por el Laboratorio de Control de Calidad de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso. Se utilizó la técnica de Cromatografía Líquida de Alto Rendimiento (HPLC). Los porcentajes señalados precedentemente corresponden a porcentajes en peso. Tanto la **Sucralosa** como la **Stevia** se encuentran en cantidades ínfimas en las muestras analizadas, no superando el 0,06% en peso.
- Conforme a las Notas Explicativas, Sección VI, la **Stevia** como producto puro se clasificaría en el Capítulo 29.
- En opinión de la Unidad, la muestra objeto de estudio debe clasificarse en el **Item 1701.9910**, ya que las pequeñas cantidades de productos que acompañan la sacarosa poseen poder saborizante.

Que, las Notas Explicativas en las Consideraciones Generales del Capítulo 17, expresan que éste comprende los azúcares propiamente dichos (sacarosa, lactosa, maltosa, glucosa, fructosa (levulosa), etc.) los jarabes, los sucedáneos de la miel, las melazas de la extracción o refinado del azúcar, así como los azúcares y melazas caramelizados y los artículos de confitería. El azúcar sólido y las melazas pueden estar aromatizados o coloreados. Pero al mismo tiempo excluye las preparaciones alimenticias azucaradas, las que deben considerarse en los capítulos 19, 20, 21 o 22.

Que, por otra parte, conforme a las Notas Explicativas en el capítulo 19, también están considerados un conjunto de preparaciones alimenticias, mencionando una base de almidón, aunque no predomine en peso o en volumen, con otros productos que presentan propiedades dietéticas entre las cuales se incluye el azúcar.

Que, si bien es cierto que las Notas Explicativas de la posición 21.06, en el apartado B), señalan que en ella se incluyen la preparaciones total o parcialmente compuestas por sustancias alimenticias que se utilizan en la preparación de bebidas o alimentos para el consumo humano, principalmente las que consistan en mezclas de productos químicos con sustancias alimenticias (por ejemplo, harina, azúcar, etc.); también debemos entender que los azúcares de la partida 17.01 pueden venir adicionados con aromatizantes y/o saborizantes, cuando se presentan en forma de mezclas.

Que, en este caso se hace necesario recurrir a las disposiciones que emanan del nuevo Reglamento Sanitario de los

Alimentos (Edición 1997), que dispone en su artículo 155° la posibilidad de usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procedimientos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural y artificial aceptados por FAO / OMUS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Que, en este contexto debe entenderse por **Saborizante/aromatizante natural**, al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal.

Que, en lo que dice relación al **Saborizante/aromatizante idéntico a natural**, se trata de un producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza.

Que, el **Saborizante/aromatizante artificial** es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

Que, en consecuencia, las mezclas de **azúcares con ácido cítrico**, deben quedar comprendidas en el marco de la posición arancelaria **17.01**.

Que, conforme a las características técnicas informadas por el Subdepartamento Laboratorio Químico y los considerandos señalados precedentemente, y

TENIENDO PRESENTE:

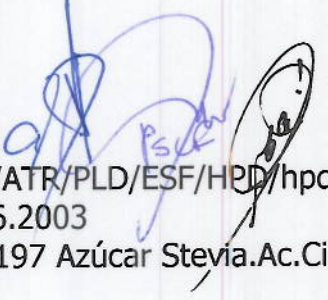
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA:

1. El producto denominado **"Preparación Granulada compuesta por una mezcla de Azúcar de caña (sacarosa) 99,56%**, con **0,06%** de **Stevia** y **0,38%** de **ácido cítrico** para ser utilizada en la industria alimentaria para consumo humano, su clasificación procede por el **Item 1701.9910**, del Arancel Aduanero.

2. Entérese en Tesorería la suma de \$50.000.- (cincuenta mil pesos), valor del presente Dictamen, para cuyos efectos el Director Regional de la Aduana de Valparaíso, formulará el Cargo correspondiente y emitirá el respectivo Giro Comprobante de Pago.

Anótese Comuníquese y publíquese en el Boletín Oficial del Servicio.



VVM/ATR/PLD/ESF/HPD/hpd.
12.06.2003
Dict-197 Azúcar Stevia.Ac.Citr.



RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS