

SUBDIRECCION TÉCNICA  
DEPTO. CLASIFICACION

REG.: S/19395 - 24.09.2001  
961-1095 - Clasif.

DICTAMEN N° 002

VALPARAÍSO, 08 ENF. 2002

VISTOS:

La solicitud del Agente de Aduanas, señor Jorge Stein Blau, quien en representación de sus mandantes Sres. "B. BRAUN MEDICAL S.A." pide se emita un Dictamen que determine la clasificación arancelaria que le corresponde al producto denominado "MODULO CALÓRICO".

Informe Técnico N° 085, de 14.11.2001, del Departamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional de Aduanas.

Notas Explicativas, Capítulo 17, Consideraciones Generales; Notas para la partida 17.02, Apartado A, numeral 6).

CONSIDERANDO:

Que, sobre el producto denominado "Módulo Calórico" el Departamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional de Aduanas por Informe N° 085, de 14.11.2001 declara:

- La muestra analizada se presenta en envase original de plástico, de 450 gramos neto, impreso con marca comercial MC - MODULO CALÓRICO, Maltodextrina, con información nutricional y modo de uso, conteniendo en su interior un producto en polvo fino de color blanco, soluble en agua, olor neutro. Se presenta con un dosificador de material plástico.
- Conforme a información entregada por los interesados su composición y características físico - químicas son:

|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| Humedad          | : | 5,0%  |
| Proteínas        | : | 0,3%  |
| Sales minerales: |   | 0,3%  |
| Carbohidratos    | : | 94,4% (dextrina 89,4%; maltosa 4,0%; dextrosa 1,0%) |
| PH               | : | 4,5-5,2   |

Corresponde a maltodextrina, obtenida por hidrólisis del almidón de maíz por vía ácida, con un porcentaje de azúcares reductores de 13,31% expresado como dextrosa equivalente.

- Conforme al estudio de las Notas Explicativas, el Laboratorio Químico es de opinión que la clasificación arancelaria del producto denominado MODULO CALÓRICO, Maltodextrina, procede por el subítem 1702.9010.

Que, la parte interesada aporta una cartilla comercial en las que se enuncian las bondades del producto en su calidad de alimento energético, señalándose que se trata de:

- . Un concentrado calórico elaborado a partir del almidón de maíz.
- . De excelente digestión y absorción intestinal.
- . No necesita cocción .
- . Instantáneo, se mezcla fácilmente con fórmulas nutricionales, comidas, bebidas, leche y jugos.
- . No cambia características organolépticas de sabor y color de las preparaciones.
- . Suplemento energético apto en prácticas deportivas de niños y adultos.
- . 10 gramos de Módulo Calórico (2 medidas) aportan 37,9 calorías.

**Indicación:**

- . Suplementación Calórica en fórmulas completas, alimentos y bebidas, papillas, sopas, postres etc.
- . En fórmulas lácteas infantiles.
- . Intolerancia a Fructosa, Lactosa y Sacarosa.
- . En dietas exentas de residuos.
- . Déficit de energía.

Que, las Notas Explicativas para el Capítulo 17 en sus Consideraciones Generales, señalan que el Capítulo 17 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.

Que, las Notas Explicativas para la partida 17.02 en su apartado A.- comprende a los **Demás Azúcares**, y en forma específica en su numeral 6) a las **maltodextrinas** (o **dextrimaltosas**), obtenidas por el mismo procedimiento que la glucosa comercial. Contienen maltosa y otros polisacáridos en proporciones variables. Al ser la hidrólisis menos avanzada, el contenido de azúcares reductores es inferior al de la glucosa comercial. Sin embargo, sólo se clasifican en esta partida los productos con un contenido de azúcares reductores superior al 10%, pero inferior al 20% expresados en dextrosa sobre materia seca. Los de contenido inferior o igual al 10% se clasifican en la partida nº 35.05. Las maltodextrinas se presentan frecuentemente como polvo blanco, pero también se comercializan en forma líquida (jarabe). Se emplean principalmente para la fabricación de alimentos para niños o dietéticos de bajo contenido en calorías, como diluyentes de aromatizantes o colorantes o en la industria farmacéutica como excipiente.

Que, de acuerdo a lo informado en análisis practicado por el Laboratorio Químico, a los antecedentes aportados por el interesado, y a lo que disponen las Notas Explicativas, el producto objeto del presente estudio corresponde ser clasificado en la Subítem 1702.9010.

Que, en virtud de los considerandos precedentemente expuestos, y

**TENIENDO PRESENTE:**

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

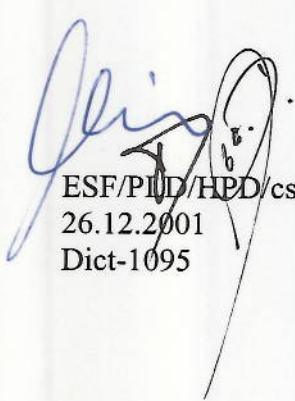
**SE DECLARA:**

1. Producto denominado “**Módulo Calórico**” que se presenta en envase original de 450 gramos neto, con etiqueta impresa, de marca comercial MC -- **Módulo Calórico / Maltodextrina**, conteniendo en su interior un polvo fino de color blanco, soluble en agua, olor neutro, corresponde a **maltodextrina**, obtenida por hidrólisis del almidón de maíz por vía ácida, con un porcentaje de azúcares reductores de 13,31% expresado como dextrosa equivalente, su clasificación procede por la Subítem 1702.9010 del Arancel Aduanero.

2. Entérese en Tesorería la cantidad de \$50.000.- (cincuenta mil pesos), valor del presente dictamen, para cuyo efecto el Sr. Director Regional de la Aduana de Valparaíso formulará el Cargo correspondiente y emitirá le respectivo Giro Comprobante de Pago (G.C.P.).

Boletín Oficial del Servicio.

Anótese, comuníquese y publíquese en el

  
ESF/PIID/HPD/csg.  
26.12.2001  
Dict-1095

  
**CRISTIAN PALMA ARANCIBIA**  
**DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS**