

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

REG. : R / 3816 - 28.02.02.  
Clasif. : 186 - 28.02.2002.  
327 - 09.04.2002.  
648 - 11.07.2002.

DICTAMEN Nº 069

VALPARAÍSO, 23 AGO. 2002

**VISTOS :**

La presentación del Agente de Aduanas señor ALEX MARÍN PRUSSING, quien en representación de la Empresa **PRODULCE S.A.**, solicita un Dictamen que establezca la clasificación arancelaria que le corresponde al producto que presenta como "**Preparación Granulada 98% azúcar y 2% de ácido cítrico**".

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

Los Informes Técnicos N°s. 013 y 29 del 2002, emitidos por el Subdepartamento Laboratorio Químico, de esta Dirección Nacional de Aduanas.

El Dictamen N° 50, de fecha 01 de Julio del 2002, que precisó los alcances sobre esta materia.

Muestra de la mercancía.

**CONSIDERANDO :**

Que, la mercancía objeto de este estudio para su clasificación arancelaria, es presentada por el interesado como un producto componente granulado, utilizado en la preparación alimenticia de postres yogurt y similares para el consumo humano, que llega envasado en sacos de polipropileno y polietileno de 50 kilos, originario de Brasil.

Que, en los Informes Técnicos N°s. 13 de 09 de Abril y 029 de 11 de Julio, ambos del 2002, emitidos por el Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, se indica que la muestra analizada se presenta como un producto granulado de color blanco, sabor dulce y levemente ácido, constituida por una mezcla de 98% de azúcar y 2% de ácido cítrico.

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. 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 las 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 155º 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 cuanto 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 azúcar que se consideran en el Dictamen N° 50, de **azúcar con ácido cítrico, azúcar con cloruro de sodio (sal común) y azúcar con almidón y vainillina**, 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 :**


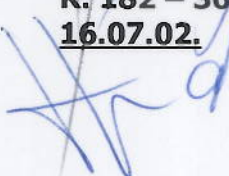
Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

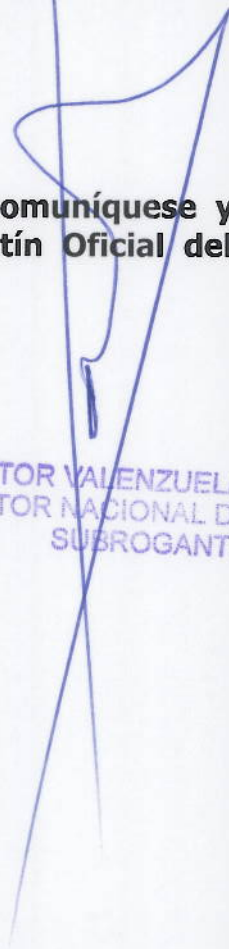
**SE DECLARA :**

1.- El producto denominado **"Preparación Granulada compuesta por una mezcla de Azúcar (98%) y Ácido Cítrico (2%)**, para ser utilizada en la industria de alimentos para consumo humano, su clasificación procede por el **Ítem 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 documento de pago.

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

  
**WVM/PLD/SCF/PLS/csg.**  
**R. 182 - 360 - 647/ 2002.**  
**16.07.02.**  


  
**VICTOR VALENZUELA MILLAN**  
**DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS**  
**SUBROGANTE**