



oygl

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

REG. : F / 16027 - 22.07.02.
Clasif. : 685 - 22.07.2002.
894 - 30.10.2002.

DICTAMEN N° 00097

VALPARAÍSO, 16 DIC. 2002

VISTOS :

La presentación del Agente de Aduanas Sr. RAFAEL FLORES CUELLAR Y CÍA. LTDA., quien en representación de la CÍA. PESQUERA CAMANCHACA S. A., solicita la emisión de un dictamen que determine la correcta clasificación arancelaria de una mercancía que presenta como : "YAKI HARASU TOSTADO ATLÁNTICO".

Las Notas Explicativas de los Capítulos N°s. 3 y 16 del Arancel Aduanero Nacional, el Informe N° 053, de 30.10.02., del Laboratorio Químico y los antecedentes adjuntos.

CONSIDERANDO :

Que, las mercancías objeto de este estudio arancelario conforme señala el interesado, corresponden a productos del mar obtenidos a partir en este caso del **Salmón**, preparados según las especificaciones que solicitan los interesados, y pueden ser consumidos sin que sea necesario otro proceso intermedio.

Que, los productos mencionados tienen la particularidad que se presentan **tostados o flameados a la llama**, proceso mediante el cual se les otorga **sabor, color y aroma característicos**. En este tratamiento especial se emplea mano de obra calificada y un estricto control de calidad, agregando que su empaque primario consiste en bolsas de plástico selladas al vacío.

Que, se trata de pequeños trozos de salmón del Atlántico, congelado, presentados en cortes transversales, con piel, sin espinas, con sal, tostados, de forma y grosor regular con un peso promedio de 10 gramos por corte. Su acondicionamiento y presentación es en bandejas de poliestireno selladas al vacío, de 200 gramos de contenido neto.

Que, en el informe emanado del Subdepartamento Laboratorio Químico de esta Dirección Nacional, se especifica que el producto analizado corresponde a **carne de Salmón del Atlántico (Salmo Salar), con sal, tostada, congelada y sellada al vacío** ; y de acuerdo a lo informado por los interesados, este producto se elabora conforme a calibres de 8gr., 10gr., 12gr., 15gr.; en empaque bandejas de 160, 200, 240 y 300 gramos netos (según calibre).

Que, en los antecedentes se explica que se trata de **slice** (tipo de corte) obtenido de harasu de Salmón Salar, en forma oval, grosor homogéneo, de bordes regulares, sin presencia de huesos ni exceso de grasa en el borde del slice, cubierto completamente con piel y tostado a la llama de stick de harasu. En esta etapa como en la etapa del corte de harasu en slices de tamaño, forma y peso definidos, se emplea la mayor cantidad de mano de obra altamente capacitada y entrenada, tanto para el manejo del producto como el corte de precisión y de forma definidas, de acuerdo a las especificaciones y exigencias de los clientes.

Que, el proceso aplicado por la mano de obra calificada a la variedad de mercancía en estudio, es el siguiente :

- Recepción Harasu corte de filete Atlántico
- Sanitizado
- Descamado - deshuesado - despinado
- Salmuerado
- Pre - congelado
- Tostado o Flameado
- Pre - congelado
- Corte slice
- Embolsado
- Sellado a vacío
- Congelado
- Etiquetado bandeja
- Empaque secundario en cajas
- Almacenamiento

Que, las notas explicativas correspondientes al Capítulo 3 del Sistema Armonizado, señalan para la posición 03.04, que en ella se comprende solamente los filetes y demás carnes de pescados en las siguientes condiciones :

- 1) Frescos o refrigerados, incluso con hielo o espolvoreados con sal o rociados con agua salada, para su conservación temporal durante el transporte.
- 2) Congelados, casi siempre presentados en forma de bloques

Finalmente agrega este apartado que el hecho que estas carnes hayan sido ligeramente espolvoreadas o rociadas con agua azucarada no modifica su clasificación.

Que, por otra parte en el Capítulo 16, en la posición 16.04, específicamente se incluyen los pescados cocinados de cualquier forma, donde se incluyen también cuando están fritos o asados, y de acuerdo a la opinión técnica del Laboratorio, la condición de tostados puede asimilarse al concepto o definición de asados.

Que, en lo específico el Capítulo 16 comprende las preparaciones de la carne de pescado cuando estos productos han sido sometidos a tratamientos más avanzados que los previstos en el Cap. 3, o hayan sido cocinados de otro modo : cocidos en agua o vapor, asados en parrilla o fritos. También advertir que los productos dispuestos en los envases anteriormente descritos, pertenecen en la mayoría de los casos al Cap. 16, bien por haber sido sometidos a una preparación distinta o bien porque su modo de conservación efectiva difiere igualmente de los procedimientos exigidos en el citado Capítulo 3.

Que, de acuerdo a los antecedentes proporcionados, a los elementos técnicos ponderados y la aplicación de las normas correspondientes a la materia, es posible concluir que el producto objeto de este estudio arancelario debe ser incluido en el Capítulo 16, del Arancel Nacional.

Que, en virtud de estos considerandos, y

TENIENDO PRESENTE :

Lo dispuesto en el Reglamento de Dictámenes.

SE DECLARA :

1.- Trozos de pescado congelado **YAKI HARASU TOSTADO ATLÁNTICO**, presentados con piel, sin espinas, con sal, tostados, de forma y grosor regular con un peso promedio de 10 grs. por corte, su clasificación corresponde en el subítem **1604.1190**.

2.- Entérese en Tesorería la suma de \$ 50.000. (cincuenta mil pesos) valor del presente Dictamen, para cuyo efecto el Director Regional de la Aduana formulará el cargo correspondiente y emitirá el respectivo documento de pago.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE EN EL BOLETÍN OFICIAL DEL SERVICIO.


VVM/ATR/PLD/ESF/LTS/csg.
R. 894 / 2002.
05.12.02.


RAUL ALLARD NEUMANN
DIRECTOR NACIONAL DE ADUANAS