



REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS

Resolución Anticipada N° RA-11-ANA-DGT-SDGT 18
Clasificación Arancelaria de Mercancías

Panamá, 7 de agosto de 2018

DIRECCIÓN DE GESTIÓN TÉCNICA,
En uso de sus facultades legales,

VISTOS:

Que mediante el Decreto Ley N° 1 de 13 de febrero de 2008, se creó la Autoridad Nacional de Aduanas como una Institución de Seguridad Pública, con personalidad jurídica, patrimonio propio, autonomía en su régimen interno y jurisdicción en todo el territorio nacional;

Que son funciones de la Autoridad Nacional de Aduanas administrar las políticas, directrices y disposiciones que regulan el sistema aduanero, de conformidad con lo que establece la legislación vigente en la materia y garantizar su aplicación; administrar, fortalecer y consolidar la política aduanera, aplicando criterios de modernización; generar datos estadísticos relativos a las operaciones aduaneras y de comercio exterior; así como aplicar medidas de control y fiscalización de los distintos regímenes aduaneros;

Que la República de Panamá adquiere la obligación de emitir Resoluciones Anticipadas a través de la Autoridad Nacional de Aduanas, otorgando criterios vinculantes de manera previa a la importación de la mercancía sobre determinados regímenes aduaneros, como respaldo a las operaciones de comercio.

Que la Resolución 466 de 12 de diciembre de 2014, establece que la autoridad competente para recibir solicitudes y emitir Resoluciones Anticipadas es la Autoridad Nacional de Aduanas, a través de la Dirección de Gestión Técnica.

CONSIDERANDO:

Que conforme a la solicitud de Resolución Anticipada RF: 12-CAM-DGT-SDGT-18 sobre Clasificación Arancelaria de Mercancía para el producto descrito comercialmente como: "BIANCHI CHOCOLATINA BLANCO" presentada por el Agente Corredor de Aduanas ROBERTO MORENO, con Licencia N° 234, Cédula N° 8-384-871, domiciliado en La Gloria Betania, Calle J, Casa 50, Teléfono N° 229-1877, FAX 229-1828, Correo electrónico roberto@camosapanama.com.

REFERENCIAS:

- ✓ Solicitud de Resolución Anticipada sobre Clasificación Arancelaria de Mercancías de fecha 16/05/2018, consecutivo N° 12-CAM-DGT-SDGT-18
- ✓ Copia de la Cédula del Lcdo. Roberto Moreno.
- ✓ Copia del empaque del producto
- ✓ Ficha Técnica del producto
- ✓ Copia de Resolución 108-2017-R-0012 C.A.
- ✓ Muestra física del producto

ANÁLISIS MERCEOLÓGICO:

Según el empaque del producto en análisis, en la parte superior derecha describe en letras de color azul la palabra "SUPER" y debajo de ésta, la frase "La magia de la alegría", más abajo tiene las palabras BIANCHI, BAR Caramelo + Maní en letras blancas. Además, tiene la imagen del producto donde se puede apreciar una barra rellena de caramelo y maní y en la parte superior de la barra una cobertura blanca, el fondo del empaque es de color crema, el contenido del producto es de 26 g. En la parte posterior del empaque tiene una literatura que indica: BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CAMELO Y MANI.

Ingredientes: Es una barra de chocolate blanco rellena de Caramelo y Maní. Esta barra de

chocolate tiene en su Composición/Ingredientes Cobertura Sabor a Chocolate Blanco (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche Entera, Leche Descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322) y Saborizante Artificiales a vainilla, Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche Entera 7.0%. Agua, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) Sal Yodada (Potenciador de Sabor) (E470A), Saborizante Artificial y Bicarbonato de Sodio (nivelador de PH) (E500). Contiene leche y sus derivados lácteos, maní y lecitina de soya.

Según muestra física del producto en análisis, la cobertura blanca tiene un espesor aproximado de 3 mm y en la parte interior observamos un relleno que contiene trozos de maní con caramelo.

Según la ficha técnica del producto denominado comercialmente como BIANCHI CHOCOLATINA BLANCO, es una Barra de chocolate blanco rellena de caramelo y maní, marca: Explorer, Sassari, Bianchi, Súper. La presentación con la que se manejará el Registro Sanitario será de 1 g. hasta 1.000 g., en empaque X 1 unidad hasta X 500 unidades, y estableció los ingredientes del producto como se describe a continuación:

COMPONENTES	PORCENTAJES
Maní	29,7734
Azúcar	24,5925
Jarabe de Glucosa	16,0207
Grasa Vegetal	10,4523
Leche en polvo entera	6,7861
Agua	4,0907
Leche en polvo descremada	3,8589
Mantequilla	2,2312
Dextrosa	0,9891
Suero de Leche	0,743
Lecitina de soya (emulsificante)	0,1816
Glicerina (Humectante) (E422)	0,108
Sal yodada (Potenciador de sabor)	0,0968
Bicarbonato (Nivelador de PH)	0,0532
Saborizantes artificiales (Vainilla)	0,0225

Que es un Chocolate Blanco?

El chocolate blanco, es elaborado con manteca vegetal, azúcar y sólidos de la leche. Tiene una apariencia de color amarillo o marfil pálido, según información tomada de la página de Wikipedia, esta página además establece que:

En los Estados Unidos, desde 2004, el chocolate blanco debe contener un mínimo del 20% de manteca de cacao (en peso), al menos un 14% de sólidos lácteos, un 3,5% de grasa de leche y un 55% como máximo de azúcar u otros edulcorantes. Antes de esta fecha, las marcas debían obtener permisos temporales de comercialización para vender chocolate blanco.

La Unión Europea ha adoptado los mismos estándares, excepto que no fija límites para los edulcorantes y el azúcar. Aunque el chocolate blanco se elabora de la misma forma que el chocolate con leche y el negro, no lleva pasta, licor ni sólidos de cacao. Algunos preparados para baños de pastelería se elaboran a partir de grasas baratas sólidas, vegetales hidrogenadas y animales, y por tanto no están derivadas del cacao.

Estos preparados pueden tener un color blanco (a diferencia del tono marfil del chocolate blanco) y carecen del sabor de la manteca de cacao. Como no contiene sólidos de cacao que le dan el color pardo característico, este producto es mucho más dulce que el chocolate con leche y no posee regusto amargo (en contraposición con el chocolate negro cuyo amargor es notable).

En virtud de la información precedente, para el producto en consulta la denominación de chocolate blanco no aplica, para ser considerado como un producto del Capítulo 18, toda vez,

que este tipo de chocolate no es considerado como tal porque ninguno de sus ingredientes contiene cacao. Además, por su elevado nivel de azúcar y jarabe de glucosa el mismo adquiere una denominación técnica arancelaria de artículo de confitería.

ANÁLISIS TÉCNICO ARANCELARIO:

Para la clasificación arancelaria del producto descrito como: **BIANCHI CHOCOLATINA BLANCO**, el Agente Corredor de Aduanas sugiere el inciso arancelario 1704.90.90.00, el cual comprende "**Los Demás Artículos de Confitería**", con tarifa arancelaria del 10% sobre su valor en aduanas y exento al pago del impuesto de I.T.B.M.S. (7%), toda vez, que el mismo es un confite que contiene un fruto seco y no un cereal a los que hace referencia la Resolución 108-2017-R-0012 C.A. del 27 de julio de 2017, de la Comisión Arancelaria, donde se emiten tres criterios técnicos arancelarios para las Barras de Granola (a base de cereales, a base de frutas, frutos y semillas y las concebidas como artículo de confitería).

Como se pudo determinar mediante el análisis mercológico, el producto en consulta denominado comercialmente como "**BIANCHI CHOCOLATINA BLANCO**", no es considerado un chocolate, toda vez, que no fue elaborado con cacao, y para reforzar esta determinación citamos las Consideraciones Generales de las Notas Explicativas del Capítulo 18, y en efecto, el literal b) excluye el chocolate blanco y remite su clasificación arancelaria a la (partida 17.04).

Al consultar el texto de la partida 17.04 comprende: **Artículos de confitería sin cacao (incluido el chocolate blanco)**. El cual nos reafirma la clasificación del producto en análisis y para mayor abundamiento el numeral 6) de las Notas Explicativas de la partida 17.04 establece que se clasifica en esta partida:

El chocolate blanco, compuesto de azúcar, manteca de cacao (que no tiene la consideración de cacao), leche en polvo y saborizantes o aromatizantes, pero sin cacao detectable;

Al respecto podemos indicar que el producto en consulta, trata de un artículo de confitería, toda vez, que fue elaborado con manteca vegetal, azúcar y sólidos de la leche, por lo tanto, no puede considerarse un chocolate porque no tiene incorporado este ingrediente en ninguna proporción. Tampoco es considerado una barra de granola, las cuales están constituidas por cereales o granos y una serie de ingredientes que le dan las diferentes características mencionadas en la Resolución 108 de la Comisión Arancelaria. De lo expuesto anteriormente y considerando el texto de la partida 17.04 el cual comprende el chocolate blanco, confirmamos la clasificación arancelaria sugerida por el Agente Corredor de Aduanas.

Siguiendo el criterio previamente citado, resulta oportuno señalar que la clasificación de las mercancías se efectúa por aplicación de las Reglas Generales para la Interpretación de la Nomenclatura del Sistema Armonizado y la primera Regla en su segundo párrafo, precisa que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las notas de Sección o de Capítulo y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y notas, de acuerdo con las Reglas siguientes.

Por otro lado, la Sexta Regla complementa a la anterior precisando que la clasificación de mercancías en las subpartidas de una misma partida, está determinada legalmente por los textos de estas subpartidas y de las notas de subpartidas, así como mutatis mutandis, por las Reglas anteriores, bien entendido que sólo pueden compararse subpartidas del mismo nivel. A efectos de esta Regla, también se aplican las Notas de Sección y de Capítulos, salvo disposición en contrario.

RESUELVE:

PRIMERO: Determinar que el producto en análisis descrito comercialmente como "**BIANCHI CHOCOLATINA BLANCO**", se clasifica en el inciso arancelario 1704.90.90.00 como "**Los Demás Artículos de Confitería (incluido el chocolate blanco)**", con Derecho Arancelario a la Importación de 10%, y exento al pago del 7% de ITBMS.

En aplicación de las Reglas Generales de Interpretación, Regla 1 y 6.

SEGUNDO: La Clasificación Arancelaria establecida en la presente Resolución Anticipada, está sujeta a las modificaciones o enmiendas a la Nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, incluyendo sus Notas Explicativas, que en el futuro sean aprobadas por el Consejo de Cooperación Aduanero.

TERCERO: La presente Resolución Anticipada tendrá un periodo de vigencia por 5 años.

CUARTO: Contra la presente Resolución Anticipada cabe Recurso de Reconsideración ante la Dirección de Gestión Técnica, dentro de los siguientes cinco (5) días hábiles.

QUINTO: Remitir copia de la presente Resolución Anticipada a los Administradores Regionales de la Autoridad Nacional de Aduanas.

SEXTO: Publicar la presente Resolución Anticipada en el sitio web de la Autoridad Nacional de Aduanas <http://www.ana.gob.pa/>.

FUNDAMENTO LEGAL: Reglamento al Código Aduanero Uniforme Centroamericano (RECAUCA), adoptado por la República de Panamá mediante la Ley 26 del 17 de abril de 2013 y la Resolución 466 de 12 de diciembre de 2014, "Por el cual se reglamenta la emisión de Resoluciones Anticipadas".

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE,


YENIA DIAZ ALCEDO
Directora de Gestión Técnica

Con copia - Oficina de Asesoría Legal
- Oficina de Auditoría de la ANA

En Panamá a las 11:30
De la Mañana de 09
De agosto del 2018
Notifíquesele a Fidal CASTRO
De la Empresa SUPER DE ALIMENTOS, S.A.
De la Resolución No. RA-11-ANA-DGT-SDGT 18
Firma: [Firma]