

Resolución Anticipada RA-21-ANA-DGT-SDGT- 24 Panamá, 13 de mayo de 2024
Clasificación Arancelaria de Mercancías

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 solicitud de Resolución Anticipada RF: 34-CAM-DGT-SDGT-22 sobre Clasificación Arancelaria de Mercancía para el producto descrito comercialmente como **“Crema Láctea para Batir”**, presentada por el Agente Corredor de Aduanas., Licenciado RAÚL E. PINILLO Q., con Cédula de Identidad Personal N° 8-178-309, licencia #23, localizado Altos de Bella Vista, torre C ID, corregimiento de Bella Vista, número celular 6030-7926, correo electrónico gerencia@aduanaspinillo.com en representación de la Empresa INDUSTRIALES AGRUPADOS, S.A./ PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Ciudad de Panamá, República de Panamá.

ANÁLISIS TÉCNICO MERCIOLÓGICO:

✦ La muestra proporcionada es un (1) envase de tetra pack e indica en la parte frontal que contienen un (1) litro de **“Crema Láctea para Batir”**, además detalla la marca comercial con el nombre **“Richs”**. En la parte lateral izquierdo del envase se detalla los ingredientes y en la frontal derecha las instrucciones de su uso de la manera siguiente:

- **Ingredientes:** Crema láctea (Grasa butírica 35%), sólidos de leche, emulsificante (mono y diglicéridos, polisorbato 80), estabilizantes (goma xantana, carragenina), espesante (goma guar).
- **Contiene:** derivados Lácteos.
- **Funcion/uso:** listo para usar; sabor personalizable. Uselo en cocina fría o caliente, dulce o salada. ~~Hornea~~, bate, use en baño maría o directo del envase.



▪ **Presentación:** UHT 1LT

⚡ **ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS:**

<u>PARAMETROS</u>	<u>UNIDAD DE MEDIDA</u>	<u>ESPECIFICACION</u>	<u>RESISTENCIA</u>	<u>PRUEBA</u>
<u>Grasa</u>	<u>%</u>	<u>35</u>	<u>+ 1%</u>	<u>NIR</u>
<u>Acidez</u>	<u>°D</u>	<u>9</u>	<u>+1 °D</u>	<u>Evaluación de Licores Acidimetricos</u>
<u>PH</u>	<u>PH unit</u>	<u>6,7</u>	<u>+0,3</u>	<u>Potenciometria</u>

⚡ **FACTORES NUTRICIONALES:**

<u>CARACTERÍSTICAS</u>	<u>PARÁMETROS</u>	<u>UNIDAD DE MEDIDA</u>	<u>VALOR</u>	<u>RESISTENCIA</u>
<u>Proteínas</u>		<u>g/100g</u>	<u>2,1</u>	<u>+ 0,5%</u>
<u>Carbohidratos</u>		<u>g/100g</u>	<u>3,1</u>	<u>+ 0,5%</u>
	<u>De Azucares</u>	<u>g/100g</u>	<u>3,1</u>	
<u>Grasa</u>		<u>g/100g</u>	<u>35</u>	<u>+ 1%</u>
	<u>Grasa Saturada</u>	<u>g/100g</u>	<u>23</u>	
	<u>Grasa Monosaturada</u>	<u>g/100g</u>	<u>11</u>	
	<u>Polisaturadas</u>	<u>g/100g</u>	<u>1,4</u>	
<u>Sal</u>		<u>g/100g</u>	<u>0,08</u>	
<u>Sodio</u>		<u>mg/100g</u>	<u>32</u>	
<u>Fibra</u>		<u>g/100g</u>	<u>0,1</u>	
<u>Colesterol</u>		<u>mg/100g</u>	<u>130</u>	
<u>Valor Energético</u>		<u>Kcal/100g</u>	<u>335,8</u>	<u>Calculado</u>
<u>Valor Energético</u>		<u>KJ/100g</u>	<u>1383,4</u>	<u>Calculado</u>

Para verificar la información adjunta consultamos la página web: https://es.wikipedia.org/wiki/Crema_de_leche; <https://es.wikipedia.org/wiki/Leche> donde nos refleja la misma información citada en los párrafos anteriores.

La **crema, nata o gordura** de leche es una sustancia de consistencia grasa y color marfil (blanca amarillenta, también llamado *color crema*) que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o *cruda*, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.

Está constituida principalmente por glóbulos de materia grasa que se encuentran flotando en la superficie de la leche *cruda*; por esto se dice que es una *emulsión de grasa en agua*. Esta capa se puede apreciar dejando cierta cantidad de leche *cruda*, sin homogeneizar ni descremar, en un recipiente: se puede observar cómo una delgada capa toma forma en la superficie. No debe confundirse con la nata que se observa al hervir la leche, con la cual no tiene ninguna relación.

Esta película se separa mediante un proceso de centrifugado, y se envasa por separado para su uso en gastronomía. De acuerdo a la proporción de grasa que contiene, se distinguen varias clases de crema; las más ligeras se emplean para mezclar con el café o en la confección de sopas y salsas.

Las más espesas, que alcanzan hasta un **55% de contenido graso**, se utilizan para elaborar **crema batida o chantilly** (producto de batirla hasta atrapar burbujas de aire en ella), utilizada para decoración en repostería. Además, la crema extremadamente grasa puede batirse para elaborar mantequilla, que consiste básicamente en la grasa láctea aislada.

La **leche** es una secreción nutritiva de color blanquecino opaco producida por las células secretoras de las glándulas mamarias de los mamíferos, incluidos los monotremas. Su principal función es la de nutrir a las crías hasta que sean capaces de digerir otros alimentos, además de proteger el tracto gastrointestinal contra patógenos, toxinas e inflamación y contribuir a su salud

metabólica regulando los procesos de obtención de energía, en especial el metabolismo de la glucosa y la insulina. Esta capacidad es una de las características que definen a los mamíferos. Es el único fluido que ingieren las crías de los mamíferos (niño de pecho en el caso de los seres humanos) hasta el destete. La secreción láctea de una hembra en los días anteriores y posteriores al parto se llama calostro.

ANÁLISIS TÉCNICO ARANCELARIO

En cuanto al inciso **0401.40.20.00.00 “Nata (crema)”** sugerido por el Licenciado Raúl E. Pinillo Q., detallada en su Solicitud de Resolución Anticipada sobre Clasificación Arancelaria de la Mercancía del 13 de marzo de 2024, Consecutivo N° 11-CAM-DGT-SDGT-24. Nos remitimos a consultar el Texto de la Partida **04.01**; la cual comprende **“Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante.”**, según las Consideraciones Generales de las Notas Explicativas del Capítulo 04 Parte I) literal b establece:

Este Capítulo comprende:

- I) Los productos lácteos:
 - A) La leche, es decir, leche entera y leche total o parcialmente desnatada (descremada).
 - B) La nata (crema).**

En las Notas Explicativas de la partida 04.01 el producto en consulta comercialmente descrito **“Crema Láctea para Batir”** no contiene adiciones de azúcar ni otros edulcorantes. Por lo tanto, el Agente Corredor de Aduanas está en lo **correcto** en sugerir clasificar el producto en esta partida. Por lo que, aplica con lo normado en el texto de partida antes mencionada y con la aplicación de la Regla General para la Interpretación RGI N° 1 del Sistema Armonizado: **“Los títulos de las Secciones, de los Capítulos o de los Subcapítulos sólo tienen un valor indicativo, ya que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo.”**

En relación a la Subpartida **0401.40** sugerida por el Agente Corredor de Aduanas, no está en lo correcto a nivel de Subpartida Internacional, ya que, esta Subpartida comprende a nivel de un guión **“Con un contenido de materias grasas superior al 6 % pero inferior o igual al 10%, en peso”** Por lo tanto comercialmente descrito como: **“Crema Láctea para Batir”** según el ingrediente contiene **Grasa butírica 35%** y la Subpartida 0401.50 a nivel de un guión comprende.

1. A nivel de partida arancelaria (4 dígitos) trata de una **“Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante.”** de **04.01** del S.A.
2. A nivel de Subpartida (6 dígitos) tenemos que corresponde **“Con un contenido de materias grasas superior al 10 % en peso”** de **0401.50**.
3. A nivel de inciso arancelario (8 dígitos): **“Nata (crema)”** en cuestión corresponde a **0401.50.20**.

Basándonos en el análisis, el producto **“Crema Láctea para Batir”** cumple con el texto de la Subpartida **0401.50** que comprende: **“Con un contenido de materias grasas superior al 10 % en peso.”** Por lo que es necesario la aplicación de la Regla General para la Interpretación RGI N° 6 del Sistema Armonizado: **“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 Subpartida así como, mutatis mutandis, por las Reglas anteriores, bien entendido que sólo pueden compararse subpartidas del mismo nivel.”**

RESUELVE:

PRIMERO: Determinar que el producto en análisis descrito comercialmente como: **“Crema Láctea para Batir”** se clasifica según lo establecido en el Arancel Nacional de Importación de la República de Panamá en Términos de la Nomenclatura del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), en su Versión Séptima Enmienda, bajo el inciso

arancelario **0401.50.20.00.00**, como: **“Nata (crema)”**, con Derecho Arancelario a la Importación del 30% sobre su Valor en Aduanas (CIF) y exento al pago de ITBMS (0%), de acuerdo a lo establecido en el Arancel de Importación de la República de Panamá, en Términos de la Nomenclatura del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), en su Versión Séptima Enmienda.

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 las Resoluciones que emita la Dirección de Gestión Técnica, podrá interponerse dentro de los siguientes cinco (5) días hábiles, el recurso de Apelación ante la Comisión Arancelaria mientras se establezca el Tribunal Aduanero.

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”.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,


GRISELDA GONZALES
Directora de Gestión Técnica

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

En Panamá a las 11:44 am.
De la mañana de 15
De mayo del 2024
Notifíquesele a Raúl Pinillo
De la Empresa Raúl Pinillo
De la Resolución No. BA-21-ANA-DGT-SDGT-24
Firma: 