

Resolución Anticipada RA-39-ANA-DGT-SDGT 25
Clasificación Arancelaria de Mercancías

Panamá, 22 de julio de 2025

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

V I S T O S:

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.

C O N S I D E R A N D O:

ASUNTO: Consulta de Resolución Anticipada sobre Clasificación Arancelaria de Mercancía, con Consecutivo N°24-CAM-DGT-SDGT-25 de 15 de mayo del 2025, para el producto descrito como **“AZUCAR EN POLVO-IMPALPABLE”**, presentada por el Agente Corredor de Aduanas Licenciado Cristian Alexis Barrera González, con Licencia de Idoneidad N° 863, Panameño con Cédula de Identidad Personal N°8-419-963, domicilio en Vía Domingo Díaz (Vía Aeropuerto), Parque Sur, Tocumen Edificio C13-18, Bodega 3 Ciudad de Panamá, República de Panamá; localizable en los teléfonos No 391-6811/6238-6491y en el correo electrónico: cris197226@gmail.com

REFERENCIAS:

- Solicitud de Resolución Anticipada sobre Clasificación Arancelaria de Mercancía con Consecutivo N°24-CAM-DGT-SDGT-25 de 15 de mayo del 2025.
- Certificado de Idoneidad del corredor Cristian Alexis Barrera González, con Licencia de Idoneidad N° 863, panameño con Cédula de Identidad Personal N°8-419-963.
- Resolución N° 911-04-070-JEE, donde faculta al Licenciado Cristian Alexis Barrera González, para ejercer como Corredor de Aduanas con Licencia de Idoneidad N°863.
- Copia de Cédula de Identidad Personal del señor Cristian Alexis Barrera González Roger Cortez Bravo con Cédula de Identidad Personal N°8-419-963.
- Especificación Técnica del producto Azúcar Impalpable.
- Formulario para el Pago de los Servicios de Resolución Anticipada del 15 de mayo de 2025.
- Recibo de Pago N° 202508-T003243 de 04 de junio del 2025, por solicitud de Resolución Anticipada.
- Ficha técnica con las especificaciones del producto (5 páginas).
- Ficha técnica con las especificaciones con el porcentaje de almidón (1 página).

ANÁLISIS MERCEOLÓGICO:



El azúcar impalpable (también conocida como azúcar glas, azúcar glass, azúcar pulverizada o azúcar en polvo), es una azúcar blanca refinada que proviene originalmente de la caña de azúcar, además contiene entre 99.7% y 99.9% de sacarosa pura, obtenida a través de un proceso de molienda o pulverización, en el cual, los cristales se reducen a partículas finísimas, generando el azúcar impalpable. Su nombre varía según el país, pero se refiere al mismo producto. Es azúcar blanca granulada que ha sido molida mecánicamente hasta convertirse en un polvo muy fino. Se utiliza comúnmente en repostería y panadería debido a su rápida disolución.

De conformidad con la muestra física suministrada por el Agente Corredor de Aduanas, Lcdo. Roger Cortez Bravo, titular de la Licencia N° 863, se procedió a la verificación del producto objeto de consulta. El mismo se presenta acondicionado para la venta al por menor, en una (1) bolsa plástica de color rojo, con una sección central transparente que permite observar las características físicas del contenido.

En su interior se encuentra un polvo de color blanco, identificado comercialmente como “Azúcar en Polvo Impalpable”. De acuerdo con la información provista en el etiquetado del empaque, el producto está compuesto principalmente por sacarosa (azúcar refinada) y almidón. Este último se incorpora en una proporción estimada entre 7 % y 11 %, cumpliendo la función tecnológica de evitar la absorción de humedad del ambiente, lo cual contribuye a mantener la fluidez del producto durante su uso y almacenamiento.

El producto está destinado principalmente para fines de decoración de productos de panadería y repostería. El envase incluye un código de barras (EAN: 7897077800137), lo que sugiere que se trata de un producto de carácter comercial.

De acuerdo a la Ficha Técnica de la empresa del producto se describe como “AZÚCAR EN POLVO IMPALPABLE”, bajo las características siguientes:

Composición:

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Cantidad por: 100 g (***)	
Energía (kcal)	394
Proteínas (g)	0,13
Grasa total (g)	0,21
Grasas Saturadas (g)	0,02
Grasas Monoinsaturadas (g)	0,00
Grasas Poliinsaturadas (g)	0,01
Grasas Trans (g)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
H. de C. disponible (g)	97,92
Azúcares Totales (g)	92,91
Sodio (mg)	9,23

Información del Producto – Asuntos Regulatorios

Harad Industrias e Comercio de Alimentos LTDA declara que el producto abajo contiene el siguiente porcentaje de almidón modificado.

102348 – Azúcar Impalpable Conf. 10x1kg EXP

Ingrediente	Porcentaje
Almidón Modificado	7-11
Azúcar (sacarosa)	92.91

CONCLUSIÓN:

Con base en el análisis de las características señaladas en la Solicitud de Resolución Anticipada, así como en la información contenida en la ficha técnica, se concluye que el producto denominado “Azúcar en Polvo Impalpable” corresponde principalmente a sacarosa (azúcar refinada), a la cual se le ha incorporado almidón en una proporción del 7 % al 11 %.

La adición de almidón hace que el producto sea especialmente apto para su uso en decoraciones, glaseados y otras aplicaciones de repostería, en las cuales se requiere una textura fina, homogénea y de fácil disolución.

ANÁLISIS TÉCNICO ARANCELARIO:

En relación con la clasificación arancelaria sugerida por el Agente Corredor de Aduanas, Lcdo. Cristian Barrera, titular de la Licencia de Idoneidad No. 863, se puede señalar que la propuesta es correcta en cuanto a la Sección y Capítulo correspondientes, al considerar que el producto denominado “Azúcar en Polvo Impalpable” guarda relación con las mercancías comprendidas en el **Capítulo 17** del Arancel de Importación.

No obstante, el **Agente Corredor de Aduanas** ha sugerido su clasificación en la **Partida Arancelaria 17.02 la cual resulta incorrecta**, toda vez que, al revisar el contenido de las Notas Explicativas del Sistema Armonizado, instrumento de referencia fundamental para la interpretación y aplicación del sistema de clasificación,

La partida **17.02** del Sistema Armonizado comprende: “- Los demás azúcares, incluidas la lactosa, maltosa, glucosa y fructosa (levulosa) químicamente puras, en estado sólido; jarabe de azúcar sin adición de aromatizante ni colorante; sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural; azúcar y melaza caramelizados.”

Como se puede observar, **la partida 17.02 no comprende la sacarosa** químicamente pura, en estado sólido, que se clasifica en la partida 17.01. El azúcar impalpable es simplemente sacarosa finamente pulverizada, a veces con un pequeño porcentaje de almidón o anti aglomerante, pero sigue siendo sacarosa.

Por otro lado, la partida 17.02 está destinada a otros azúcares, como glucosa, fructosa, lactosa, maltosa, entre otros, pero no la sacarosa. También comprende jarabes y azúcares caramelizados, pero el azúcar impalpable no encaja en ninguna de estas formas.

Visto lo anterior, se procede a verificar en las Notas explicativas de la partida 17.01, en la cual se establece que esta comprende el “azúcar de caña o de remolacha y la sacarosa químicamente pura, en estado sólido”, incluyendo también sus distintas presentaciones físicas, tales como en terrones, granulado o pulverizado, a continuación, se detalla el alcance de dicha partida según lo dispuesto en las Notas Explicativas:

“El azúcar de caña se extrae del jugo de los tallos de la caña de azúcar y el azúcar de remolacha del jugo de la raíz de la remolacha azucarera.

Los azúcares en bruto de caña u otras formas sólidas de remolacha, se presentan generalmente en forma de cristales pardos, coloración que se debe a la presencia de impurezas. **El contenido en peso de sacarosa**, calculado sobre producto seco, corresponderá a una lectura en el polarímetro **inferior a 99,5°** (véase la Nota 1 de subpartida). Se destinan generalmente a su transformación en azúcar refinado. Sin embargo, los azúcares en bruto pueden tener un grado de pureza tal que permita utilizarlos directamente en la alimentación humana sin necesidad de refinado.

El azúcar de caña o de remolacha refinado se obtiene por tratamiento complementario del azúcar en bruto. Generalmente se presenta en cristales blancos, comercializados según los distintos grados de finura, o en forma de cuadradillos, panes, placas, barritas o trozos regulares moldeados, aserrados o cortados (azucarillos).

Además del azúcar en bruto y del azúcar refinado descritos anteriormente, esta partida comprende los azúcares morenos, constituidos por azúcar blanco con pequeñas cantidades de, por ejemplo, caramelo o melaza, y el azúcar cande formado por cristales voluminosos obtenidos por cristalización lenta de jarabes de azúcar suficientemente concentrados.

Debe observarse que **el azúcar de caña o de remolacha sólo se clasifica en esta partida si se presenta sólido (incluso en polvo)**; estos azúcares pueden adicionarse con aromatizantes, saborizantes o colorantes.” (El subrayado es nuestro).

Dado que el producto en consulta está constituido esencialmente por sacarosa con adición de almidón, y está destinado a un uso específico en repostería para decoración, lo que permite orientar su ubicación arancelaria hacia la Partida 17.01 en atención a su composición.

La Clasificación Arancelaria del producto denominado **“Azúcar en Polvo Impalpable”** se fundamenta, en primer término, en la Regla General de Interpretación N° 1, la cual establece que:

“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 y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas,”

Conforme a esta regla, se analizó el texto de la partida 17.01, que comprende el “Azúcar de caña o de remolacha y sacarosa químicamente pura, en estado sólido”. Como se ha indicado en párrafos anteriores, el producto en consulta está compuesto principalmente por sacarosa refinada en estado sólido (polvo fino), con la adición de almidón en proporciones limitadas (7 % a 11 %), el cual no altera la naturaleza esencial de la mercancía como azúcar pura, ni la transforma en una preparación alimenticia compuesta. Asimismo, las Notas Explicativas de la partida 17.01 aclaran que esta incluye el azúcar en polvo, incluso si contiene cantidades mínimas de agentes anti aglomerantes, siempre que estos no modifiquen su carácter esencial como azúcar en estado sólido.

Por tanto, el producto cumple con las condiciones de la partida 17.01, y su inclusión en esta se encuentra jurídicamente respaldada por la RGI 1.

Por otra parte, al tratarse de sacarosa en estado sólido distinta de la azúcar en bruto y sin aromatizantes o colorantes añadidos, el producto se clasifica a nivel de subpartida en la 1701.99, que abarca otras formas de azúcar refinada distintas de las especificadas en las subpartidas anteriores, cumpliendo con lo establecido en la Regla General de Interpretación N° 6, la cual dispone que:

“La clasificación de mercancías en las subpartidas de una misma partida estará determinada legalmente por los textos de estas subpartidas y de las Notas de subpartida correspondientes, y, mutatis mutandis, por las Reglas anteriores, entendidas en el nivel de subpartida...”

Por ello, Considerando anteriormente expuesto, la Dirección de Gestión Técnica, en aplicación de las Normas de Procedimiento Aduanero Centroamericano Ley.

R E S U E L V E:

PRIMERO: Determinar que el producto descrito comercialmente como **“Azúcar en Polvo Impalpable”**, bajo la solicitud de Resolución Anticipada sobre Clasificación Arancelaria de Mercancía Consecutivo N°24, fechada 15 de mayo de 2025, se clasifica en el inciso arancelario **1701.99.90.00.00 “LOS DEMÁS”**, con Derecho Arancelario a la Importación (DAI) del (144%) sobre su Valor en Aduana (CIF) y exento al pago ITBMS (0%).

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: Decreto ley 1 de 13 de febrero de 2008, Reglamento al Código Aduanero Uniforme Centroamericano (RECAUCA), adoptado por la república de Panamá mediante la Ley 26 del 17 de abril de 2013, Ley 55, de 9 de septiembre de 2015, que adopta el Protocolo de Enmienda del Acuerdo de Marrakech, y el anexo a dicho Protocolo referente al Acuerdo sobre Facilitación del Comercio, el Decreto de Gabinete 12 del 29 de marzo de 2016, "Que dicta medidas complementarias al Código Aduanero Uniforme Centroamericano y su Reglamento, y la Resolución 466 de 12 de diciembre de 2014, "por el cual se reglamenta la emisión de Resoluciones Anticipadas"

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,

[F] NOMBRE	Firmado digitalmente por [F]
CASTRO GONZALEZ	NOMBRE CASTRO
JOEL JOSUE - ID	GONZALEZ JOEL JOSUE - ID
8-830-1880	8-830-1880
JOEL CASTRO	Fecha: 2025.07.22 09:29:15
Director de Gestión Técnica	-05'00'

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

En Panamá a las 11:45
De la Mañana de 31
De Julio del
Notifíquesele a Cristian P. Barrera
De la Empresa Cristian P. Barrera
De la Resolución No. RA-04 ANA-DGT-SDGT
Firma: Cristian P. Barrera