



DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS

VERSION PÚBLICA, DEL EXTRACTO DEL DICTAMEN ARANCELARIO PARA USUARIOS EXTERNOS

ESPECIFICACIONES DE LA MERCANCÍA: DOBRECITOS SUPERBOLA

El Departamento de Laboratorio de esta Dirección General, mediante Reporte de Análisis Merceológico determinó lo siguiente:

Descripción de la muestra: Bolitas medianas de color naranja y olor característico, contenidas en una bolsa plástica transparente, sellada sin etiqueta. Cada bolsa contiene un aproximado de 200g del producto.

Composición merceológica: Preparación alimenticia a base de sémola de maíz, Aceite vegetal de palma, suero de leche, glutamato monosódico, saborizantes naturales y artificiales, almidón, aceite de palma, sal, fosfato disódico, dióxido de silicio, ácido cítrico, Matroextrina, TBHQ(Antioxidante).



ANÁLISIS UNIDAD DE ARANCELARIO: En la Nomenclatura del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), la sección IV comprende el capítulo 19 y al interior de éste la partida 19.04 dedicada a PRODUCTOS A BASE DE CEREALES OBTENIDOS POR INFLADO O TOSTADO (POR EJEMPLO: HOJUELAS O COPOS DE MAÍZ);(...).

Las Notas Explicativas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, relativas a la partida antes citada, mencionan en el apartado A lo siguiente:

Este grupo comprende una serie de preparaciones alimenticias obtenidas a partir de granos de cereales (véase la Nota 3 y las Consideraciones generales de este Capítulo) que se tratan por inflado o tostado o ambos procedimientos al mismo tiempo, para hacerlos crujientes. Estas preparaciones están especialmente destinadas a su consumo directo o mezcladas con leche, como alimentos para desayuno. A estos productos se les puede añadir; durante o después de su fabricación, sal, azúcar o melazas, extracto de malta o de fruta u otro fruto, o cacao, (véase la Nota 3 de este Capítulo), etc.

También comprende este grupo preparaciones similares que se obtienen por tostado o inflado o ambos métodos a la vez, a partir de harina o salvado.

Por lo anterior y en vista que el análisis del Departamento de Laboratorio indica que la mercancía es una preparación alimenticia obtenida por inflado, a partir de sémola de maíz, su ubicación corresponde al inciso arancelario siguiente:

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN |
|---------------|--|
| 1904.10.90.00 | Otros. Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado. PRODUCTOS A BASE DE CEREALES OBTENIDOS POR INFLADO O TOSTADO (POR EJEMPLO: HOJUELAS O COPOS DE MAÍZ);(...). |

BASE LEGAL: Artículo 5 de la Ley de Simplificación Aduanera (LSA), Reglas Generales 1 y 6 para la Interpretación del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), literal "D" de las Notas Generales del Arancel Centroamericano de Importación (Resolución No. 450-2021 emitida por el COMIECO-EX, publicada en Diario Oficial N.186, Tomo N. 432 del 30 de septiembre de 2021).

Conforme a lo establecido en el Art. 5 de la Ley de Simplificación Aduanera, la presente clasificación arancelaria no tiene carácter vinculante, es válida únicamente para la muestra detallada, siempre que se trate de un acto previo a la presentación de la declaración de mercancías, y sólo surtirá efecto específicamente para la mercancía objeto de consulta.



DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS

CONCLUSIÓN: Según lo determinado por el laboratorio de la Dirección General de Aduanas, la mercancía es una preparación alimenticia a base de sémola de maíz obtenida por inflado, por lo que su clasificación corresponde en el inciso arancelario 19.04.10.90.00 arriba mencionado; en consecuencia, el código 1904.90.90.00 sugerido por el peticionario, para el presente caso se considera improcedente, en tanto que la subpartida 19.04.10. resulta ser más específica.

Nota: De conformidad a lo establecido en el Boletín Informativo No. DGA-006-2019, el presente dictamen será publicado en el Portal del Ministerio de Hacienda, posterior a su notificación, por lo que el interesado tendrá 10 días hábiles para presentar ante la Dirección General la inconformidad con el dictamen emitido, transcurrido dicho plazo se procederá a su publicación.