

# CRITERIO DE INTENDENCIA DE ADUANAS SOBRE LA CLASIFICACIÓN ARANCELARIA DE LA MERCANCÍA DENOMINADA NUTRI LETY

No. 2-2018  
Guatemala, 10 de octubre 2018

## ANTECEDENTES

Conforme al Reglamento Interno de la Superintendencia de Administración Tributaria, la Intendencia de Aduanas es la dependencia encargada de desarrollar y aplicar las competencias que la SAT tiene en materia aduanera, y como tal es la responsable de administrar el sistema aduanero guatemalteco.

El Superintendente de Administración Tributaria en Resolución Número SAT-S-995-2012 de fecha 10 de diciembre de 2012 delegó expresamente la representación legal de la SAT en el funcionario que ocupa el cargo de Intendente de Aduanas, con facultades suficientes para que en aplicación de la Ley Orgánica de la Superintendencia de Administración Tributaria, Reglamento Interno de la Superintendencia de Administración Tributaria, Código Aduanero Uniforme Centroamericano (CAUCA) y su Reglamento (RECAUCA), pueda emitir las disposiciones administrativas que se requieran para facilitar la aplicación de las materias señaladas en el CAUCA, RECAUCA y en las leyes que en materia aduanera se encuentren vigentes.

Procedimiento para le Emisión de Criterios de Clasificación Arancelaria PR-IAD/DNO-EV-03, Versión 4 de la Intendencia de Aduanas, indica que para unificar criterios de aplicación en todas las aduanas del país en materia de clasificación, valoración u origen de mercancías, la Comisión de Elaboración de Criterios podrá proponer al Intendente de Aduanas el criterio de clasificación arancelaria que deberá aplicarse para importaciones de la misma mercancía, características, presentación y constitución, que han sido declaradas arancelariamente de diferentes maneras.

## DESCRIPCIÓN

La mercancía objeto de análisis corresponde de conformidad con su etiqueta a **"MEZCLA DE PRODUCTO LÁCTEO CON 2,2% DE GRASA VEGETAL COMESTIBLE ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA CON VITAMINAS A, D, B1, B2, B5, con Hierro "Nutri Lety"** en presentación líquida de 1 litro acondicionada para la venta al menor en empaque impreso con identificación comercial (véase imagen adjunta al presente criterio).

Licda. María González Rojas  
Superintendente de Operaciones y Seguridad Aduanera  
Unidad de Operaciones y Seguridad Aduanera  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas  
SAT

Licda. Mirtha Mercedes Sandoval Flores  
Directora de Planeamiento Operativo  
Intendencia de Aduanas  
SAT

Licda. Misaela María de León  
ANALISTA DE LABORATORIO  
Unidad de Laboratorio Químico Fiscal  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas  
SAT

## INVESTIGACIÓN REALIZADA

Análisis solicitados por el Laboratorio Químico Fiscal de la Superintendencia de Administración Tributaria de la Intendencia de Aduanas como apoyo técnico-científico:

- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) específicamente del Laboratorio de Composición de Alimentos (LCA) número CA-16-140, reportando los siguientes resultados: vitamina A (75.8 UI/100g); calcio (102 mg/100g); proteína (2.07%) y grasa total (3.34%).
- Laboratorio Nacional de Salud "LNS" de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud número 0006083 reportando lactosa del 4.51% y una combinación de ácidos grasos de origen animal y vegetal.
- Laboratorio INLASA (Investigación, Laboratorio, Análisis, Servicio, Asesoría) solicitado por la Unidad de Laboratorio Químico Fiscal del Departamento Operativo de la Intendencia de Aduanas, cuantificando un porcentaje de grasa total de 4.5%, cuantificación de vitamina A (204.98UI/100mL), vitamina D (14.32UI/100mL).

## FUNDAMENTOS TÉCNICOS

**PRIMERO: Aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Pre envasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad (RTCA 67.01.60:10).** En relación al término "alimento", el RTCA lo describe como "toda sustancia procesada, semiprocesada y no procesada que se destina para la ingesta humana, incluida la bebida o cualquiera otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamento".

En cuanto a lo que debe entenderse como nutriente esencial, este mismo reglamento lo define textualmente como "toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo".

En el "anexo E" del mismo Reglamento se muestra un "CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES (NORMATIVO)" el cual indica que para el caso de vitaminas y minerales se debe contener no menos del 7.5% de cada valor de referencia nutricional por cada 100mL (para líquidos) para ser considerado fuente, adicionado, enriquecido o fortificado<sup>1</sup> y para el caso de proteínas se debe contener no menos del 5% de cada valor de referencia nutricional por cada 100mL (para líquidos).

<sup>1</sup> Véase lo indicado por sinónimos según lo indicado en el numeral 7.2.1 del Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad

Los valores de referencia nutricional –VRN- están dados en el numeral 5.2.5 de dicho Reglamento, mediante el cual se indica que para la vitamina A debe ser 800 µg (microgramos); para la vitamina D 5 µg (microgramos), calcio 800mg y proteína 2.5 g por cada 100ml.

**SEGUNDO: Cuadro 1 Características físicas y químicas de la Norma guatemalteca obligatoria COGUANOR NGO 34 244 para la “Leche de vaca, reconstituida y recombinada, pasteurizada, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada.** Según esta norma guatemalteca se indica que el contenido de proteína para una leche de vaca fresca, pasteurizada, ultra alta temperatura y esterilizada debe ser como mínimo el 3.2% por cada 100mL.

**TERCERO: Aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano sobre el Uso de Términos Lecheros (RTCA 67.04.65:12), definiciones 4.2.** Este reglamento indica que las mezclas de productos lácteos con aceite vegetal comestible, son productos obtenidos por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinado con aceite o grasa vegetal comestible. Los resultados del Laboratorio Nacional de Salud confirman la presencia de grasa vegetal y animal, por lo que este producto no puede considerarse como una leche, sino como una preparación en donde existe presencia de grasa animal (butírica) con grasa vegetal. En donde puede haber una sustitución parcial de grasa vegetal con grasa animal o una combinación de grasas. De la misma manera el porcentaje de proteína no coincide con un perfil lácteo, como se establece en el numeral octavo.

**CUARTO:** Documento emitido por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO- por sus siglas en inglés denominado Leche y Productos Lácteos en Nutrición Humana – Milk and Dairy Products in Human Nutrition”, Capítulo 3 Tabla 3.1, Composición Aproximada de leche humana, vaca, búfalo, cabra y oveja por cada 100g de leche, mediante la cual se requiere que el contenido teórico de lactosa para la leche de vaca se encuentra en un rango de 4.5 a 5.1%.

**QUINTO: Notas explicativas, Consideraciones Generales del Capítulo 04,** “también se **excluyen** de este capítulo, entre otros los productos siguientes: a) Las preparaciones alimenticias a base de productos lácteos (principalmente, de la partida 19.01)”.

**Notas explicativas, Consideraciones Generales de la partida 04.04,** “esta partida **no comprende:** d) Las preparaciones alimenticias a base de componentes naturales de la leche, pero que contengan otras sustancias cuya presencia en los productos de este capítulo no esté autorizado (en especial, partida 19.01)”.

**Notas explicativas del Sistema Armonizado, numeral III de la partida 1901.** Preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra

*Handwritten signature*

Licda. *Maria González Solís*  
Supervisor Técnico de Observación y Seguridad Alimentaria  
Unidad Técnica de Operación y Seguridad Alimentaria  
Departamento de Operación  
Intendencia de Aduanas

*M. Mirsa Adela Soto de León*  
Analista de Laboratorio  
Unidad de Laboratorio Químico Físico  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

Licda. *Mirsa Adela Soto de León*  
ANALISTA DE LABORATORIO  
Unidad de Laboratorio Químico Físico  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

**parte.** “Las preparaciones de esta partida se pueden distinguir de los productos de las partidas 04.01 a 04.04 (leche y productos lácteos) porque contienen, además de los componentes naturales de la leche, otros ingredientes cuya presencia no está autorizada en los productos de dichas partidas, así la partida 1901 comprende por ejemplo:

1) Las preparaciones en polvo o líquidas para alimentación infantil o usos dietéticos en las que el ingrediente principal sea leche, a la que se le han añadido otros ingredientes (por ejemplo, copos de cereales, levadura).

2) Los productos a base de leche obtenidos reemplazando uno o varios de los componentes de la leche (por ejemplo, grasa butírica) por otra sustancia (por ejemplo grasas oleicas).

Los productos de esta partida pueden estar edulcorados y contener cacao”.

**SEXTO: Nota Legal 1 a) del Capítulo 30.** “Este Capítulo no comprende: a) los alimentos dietéticos, alimentos enriquecidos, alimentos para diabéticos, complementos alimenticios, bebidas tónicas y el agua mineral (Sección IV), excepto las preparaciones nutritivas para administración por vía intravenosa”

**SÉPTIMO: Valores nutricionales del producto según resultados de los laboratorios de análisis químico, consultados:**

Vitaminas/Minerales	Valor de referencia nutricional para 100mL	7.5% del valor de referencia nutricional	Resultados del LQF SAT	Resultados del INCAP
Vitamina A	800 µg	60 µg	204.98 µg	75.8 µg
Vitamina D	5 µg	0.375 µg	14.32 µg	
Calcio	800mg	60mg		102mg

Vitaminas/Minerales	Valor de referencia nutricional para 100mL	Laboratorio Nacional de Salud “LNS”	Resultados del INCAP
Proteína	3.2 g	2.19 g	2.07 g
Lactosa	4.5-5.1%	4.51%	

**OCTAVO:** Según resultado reportado por INCAP y el Laboratorio Nacional de Salud, el valor de proteína se encuentra por debajo del 3.5% del valor teórico para leche establecido por cada 100mL según lo requerido por la norma COGUANOR NGO 34

*mmr*

Licda. C. María González Nolas  
Supervisor Técnico de Operaciones  
Unidad Técnica de Operaciones  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

Licda. Ingrid W. Mishler  
Supervisor Técnico de Operaciones  
Unidad Técnica de Operaciones  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

Licda. Mirsa Cuba  
Analista de Laboratorio  
Unidad de Laboratorio Químico Físico  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

244, por tanto, no se considera una leche de vaca fresca, pasteurizada, ultra alta temperatura y esterilizada del capítulo 04.

**NOVENO:** Aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Pre envasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad (RTCA 67.01.60:10). Define la fortificación o enriquecimiento como "la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o grupo específico de la población". Cabe resaltar que, la mercancía objeto de análisis tiene una adición de vitamina A y D, sin embargo y de acuerdo a la definición supra citada, la mercancía "no previene ni corrige" una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o grupo específico de la población, debido a que no existe ningún estudio reportado por las Instancias de Salud que lo demuestre.

**DÉCIMO:** Método AOAC 2015 (Internacional, Asociación de Químicos Analíticos Oficiales) 969.13; Método AOAC 2015, 992.04,992.06; Método AOAC 979.24; Método Laboratorio Nacional de Salud FQAP129; Método Laboratorio Nacional de Salud FQAP115.

### FUNDAMENTOS LEGALES

1. Reglamento Técnico Centroamericano sobre el Uso de Términos Lecheros (RTCA 67.04.65:12).
2. Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad (RTCA 67.01.60:10).
3. Norma guatemalteca obligatoria COGUANOR "Lecha de vaca, pasteurizada, fresca, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada, especificaciones.
4. Milk and Dairy Products and Human Nutrition (leche y productos lácteos en la nutrición humana). Food and Agriculture Organization of the United Nation (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) FAO 2013.
5. Convenio sobre el Régimen Arancelario y Aduanero Centroamericano.
6. Notas Explicativas del Sistema Armonizado: Consideraciones Generales del Capítulo 04 nota excluyente literal a); Partida 04.04 nota excluyente literal d); numeral III de la partida 19.01.
7. Arancel Centroamericano de Importación.
8. Nota Legal 1 a) del Capítulo 30 del Sistema Arancelario Centroamericano contenidas en el Acuerdo Ministerial 283-2016 del Ministerio de Economía.
9. Reglas Generales de Interpretación 1 y 6 del Sistema Arancelario Centroamericano, contenidas en el Acuerdo Ministerial 283-2016 del Ministerio de Economía.

Licda. Miriam González Rojas  
Supervisor(a) de Operaciones  
Unidad Técnica de Operaciones  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

Licda. Ingrid W. M. Sandoval Flores  
Operativa  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

Licda. Miriam Avela, Soto de León  
ANALISTA DE LABORATORIO  
Unidad de Laboratorio Químico Fiscal  
Departamento Operativo  
Intendencia de Aduanas

*mirp*

## CONCLUSIÓN

A partir de las características e ingredientes de la mercancía denominada Nutri Lety, el resultado de los análisis de las muestras remitidas a los laboratorios arriba indicados, por parte de la Unidad de Laboratorio Químico Fiscal del Departamento Operativo de la Intendencia de Aduanas, Normas Nacionales y Reglamentos Técnicos Centroamericanos correspondientes, y a partir del análisis realizado por la Comisión de Elaboración de Criterios de Clasificación Arancelaria, Valoración Aduanera y Aplicación de Origen de Mercancías, y considerando los argumentos técnicos y legales descritos en el presente Criterio, se determina que la mercancía denominada Nutri Lety corresponde a una preparación alimenticia líquida, formulada a base de leche de vaca, sólidos de leche, grasa vegetal, minerales y enriquecida con vitaminas (adicionado con vitaminas A y D) entre otros, se clasifica en el inciso arancelario 1901.90.90.00, como una preparación alimenticia líquida, de conformidad con las Reglas Generales para la Interpretación 1 y 6 del Sistema Arancelario Centroamericano (SAC) contenido en el Acuerdo Ministerial 283-2016 del Ministerio de Economía.

Es importante resaltar que, a partir de abril 2018 se cuenta con el criterio regional de Nutri Lety (preparación alimenticia), con código arancelario 1901.90.90.00, a través del documento publicado en la página oficial de la Secretaria de Integración Económica Centroamericana CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN ARANCELARIA EMITIDOS POR EL GRUPO TÉCNICO ARANCELARIO CENTROAMERICANO. SIECA, abril de 2018.



Licda. Carolina González Morales  
 Supervisor Técnico de Operaciones y Supervisión Aduanera  
 Unidad Técnica de Operaciones y Supervisión Aduanera  
 Departamento Operativo  
 Intendencia de Aduanas

Licda. Jorgelina Mirene Sandoval Flores  
 Departamento Operativo  
 Intendencia de Aduanas

Licda. Mirsa Rivera Toro de León  
 ANALISTA DE LABORATORIO  
 Unidad de Laboratorio Químico Fiscal  
 Departamento Operativo  
 Intendencia de Aduanas

Licda. Maria Valeska Mogollón Robles  
 Intendente de Aduanas Interina  
 Superintendencia de Administración Tributaria