

## **INFORME N° 115 - 02**

### **TEMA**

Impuesto sobre los Ingresos Brutos. NAIIB-99.  
Procesamiento de tripas para embutidos.  
Encuadre de la actividad. Solicitud de exención.

### **DIRECCIÓN DE TÉCNICA TRIBUTARIA**

Llegan las presentes actuaciones, giradas por la Gerencia Regional Metropolitana Sur, a fin de que esta dependencia emita opinión respecto de la situación que a continuación se describe.

#### **I.- ANTECEDENTES**

Se trata del contribuyente "**AA SRL**", inscripto en el impuesto de referencia, para la actividad codificada LCA 31000-20 descripta como "Industrialización de tripas para embutidos", de acuerdo con el formulario R-355.

En este marco, y en virtud de la escasa información aportada por el presentante es que se solicitó al contribuyente amplíe la información.

Al respecto el presentante agrega documentación, profundizando la información aportada.

Del análisis de lo agregado, podemos obtener las siguientes precisiones:

- Consta copia de la cual se advierte que el establecimiento se encuentra habilitado por la Municipalidad de "**XX**", para la "Elaboración, depósito y fraccionamiento de tripas para embutidos".
- En la actividad de referencia se utilizan los siguientes insumos (de acuerdo con la enumeración efectuada por el presentante): intestinos de animales, sal, envases de polietileno y plástico, productos de limpieza, agua oxigenada, hipoclorito de sodio e hilos plásticos.
- Se describen los procesos de elaboración de tripas saladas y de elaboración de tripas/vejigas porcinas y bovinas secas, en los siguientes términos.

#### **1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE TRIPAS SALADAS**

- Se sacan las tripas de los animales saludables de acuerdo a la inspección veterinaria. En este punto es dable advertir que de, conformidad con los datos aportados por el contribuyente, los tractos intestinales son adquiridos a terceros, o sea, no es el contribuyente quien extrae directamente éstos de los animales, sino que los compra a distintos proveedores como insumo para su posterior procesamiento.

- Se pasan las tripas por un conjunto de tres máquinas con rodillo y lluvia de agua que las escurren totalmente.

- Se remojan las tripas en agua fría circulante durante 20 minutos para refrescarlas.

- Se hacen los rollos con varias tripas hasta llegar a 90 metros aproximadamente o a la medida requerida por el cliente.

- Las madejas son clasificadas en forma manual por operarios mediante un sistema de llenado de las tripas con agua o aire según corresponda, en mesas calibradoras diseñadas para ese fin, para determinar su calibre o diámetro, como también sus diferentes calidades de acuerdo a su contenido graso, perforaciones y porosidad. Según el resultado, se clasificarán para su destino o uso final en las diferentes clases de embutidos.

- Se salan refregando esos rollos sobre sal comestible.

- Se cuelgan a escurrir hasta el día siguiente.

- Se repite la operación de salado anterior.

- Se depositan rollos en unas piletas con escurrimiento durante 60 días.

- Se confeccionan madejas.

- Se envasan para su venta final.

- El producto final obtenido son madejas de tripas vacunas, porcinas, ovinas o equinas, en sus diferentes calidades y calibres, saladas, limpias y listas para usar en el proceso de fabricación de embutidos. Las madejas tendrán longitudes y calidades de hilos o pedazos diferentes según los requerimientos de los clientes.

- También se realiza un proceso de corrugado de las madejas sobre tubos plásticos flexibles, para que el cliente pueda utilizarlas más rápidamente. Este proceso de corrugado se realiza con una máquina corrugadora. El producto obtenido se denomina stick.

## **2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS TRIPAS / VEJIGAS PORCINAS Y BOVINAS SECAS**

- El procesamiento es básicamente igual al anterior, excepto que para éstas no se confeccionan madejas o rollos, agregando que se colocan las tripas/vejigas en sacabocados o colgadas para secarlas a 80° C en estufas apropiadas durante 90 minutos.

- Posteriormente se sacan las tripas/vejigas de los sacabocados y se envasan de a 5000 piezas, previa clasificación según el tamaño por medio de inflado con aire que proveen compresores a tales efectos.

Es en este marco que se solicita a esta Dependencia se expida respecto del carácter industrial o no de la actividad descrita por el contribuyente.

### **II.- TRATAMIENTO**

De conformidad con las notas explicativas del NAIIB-99 (Disposición Normativa Serie "B" N° 36/99 y modificatorias) "se entiende por **industria manufacturera** la transformación física y/o química de materiales y componentes en productos nuevos, ya sea que el trabajo se efectúe con máquinas o a mano, en la fábrica o en el domicilio, o que los productos se vendan al por mayor o al por menor. También abarca el reciclamiento de desperdicios."

En virtud de las descripciones aportadas por el contribuyente en relación con la actividad por este desarrollada y atento a la definición ut supra citada, esta Subdirección se inclina por incluirla dentro del código **151190 "Matanza de animales n.c.p y procesamiento de su carne; elaboración de subproductos cárnicos n.c.p"**.

A efectos de establecer la fecha en la que el beneficio de exención resulta aplicable en el marco de lo dispuesto por las leyes 11.490 y

11.518, entendemos que corresponde encuadrarse en el código LCA 31000-14 "Preparación y conservación de carnes", siendo la fecha de inicio de este beneficio a partir del 01/07/1994.

### **III.- CONCLUSIÓN**

Atento a lo expuesto y para finalizar podemos concluir que de acuerdo con la descripción aportada por el contribuyente de la actividad por él desarrollada consistente en elaboración de tripas para embutidos, la misma debe incluirse dentro del código NAIIB-99 **151190 "Matanza de animales n.c.p y procesamiento de su carne; elaboración de subproductos cárnicos n.c.p"**, siendo su correspondencia con el **LCA** el código **31000-14 "Preparación y conservación de carnes"**.

**V° B° DIRECCIÓN PROVINCIAL DE RENTAS**

**26 / 06 / 02.-**