

INFORME N° 160 - 04

TEMA

Impuesto sobre los Ingresos Brutos. Encuadre actividad. NAIB/99. Aceite hidrogenado.

DIRECCIÓN DE TÉCNICA TRIBUTARIA

Visto las presentes actuaciones se informa:

I.- ANTECEDENTES

La Dirección de Inteligencia y Control Fiscal consulta el código NAIB/99 en el que corresponde encuadrar a una firma que desarrolla un proceso productivo que consiste básicamente en lo siguiente:

Se recibe el aceite vegetal crudo y previo análisis se descarga en tanques. Desde allí y a través de bombas centrífugas se envía a una refinería donde se lo transforma en ACEITE REFINADO. A tales efectos se le incorpora como insumo ácido fosfórico y vapor, procediéndose a la neutralización del aceite - utilizando como insumo soda cáustica- de allí se retiran las sustancias no deseables -borra-, mediante centrífugas de plata. Pasa por el reactor de sílice - insumo tierras de sílice- para extracción de jabones y más tarde por centrífugas lavadoras -eliminación de jabones-. Luego del lavado se procede al secado del aceite por arrastre al vacío. Una vez seco, se somete al blanqueado por medio de tierras decolorantes filtrantes y auxiliares de blanqueo y filtros bajo presión. El aceite refinado y blanqueado se almacena en tanques. De los tanques de aceite refinado se toma por medio de bombas centrífugas, y se envía a hidrogenación donde se lo transforma en ACEITE HIDROGENADO.

El proceso de hidrogenación se realiza por lotes, en un reactor bajo presión empleando hidrógeno gaseoso -ingredientes- y catalizadores -como insumo-. Una vez alcanzado el punto de fusión deseado, se filtra el aceite para eliminar el catalizador y se somete a un nuevo blanqueado con ácido cítrico y tierras decolorantes, sílicas y auxiliares filtrantes y se bombea a los tanques de almacenamiento de hidrogenado donde se le incorpora antioxidante (materia prima: TBHQ en ácido cítrico).

El aceite ya desodorizado se almacena en tanques de acero

inoxidable con atmósfera de nitrógeno y temperatura controlada. Desde los respectivos tanques de almacenamiento se bombea, por medio de bombas centrífugas, las cantidades necesarias de aceite hidrogenado desodorizado de distintos puntos de fusión y aceite refinado desodorizado, al tanque de preparación de fase oleosa en el área de elaboración.

Si el aceite se comercializa a granel, se carga el mismo a la cisterna; si se comercializa en cajas, se envía mediante bombas de alta presión al equipo cristizador de superficie rascada, donde se logra su enfriamiento y amasado. El producto así obtenido, pasa a un tubo de descanso del que ingresa a la máquina de envasado.

Una vez envasado se envía a cámara frigorífica donde permanece un tiempo no menor a 48 hs., terminando allí el proceso de cristalización.

Las principales aplicaciones del aceite vegetal hidrogenado son: integrantes de masas, integrantes de rellenos, integrantes en la elaboración de baños o coberturas de chocolate, confiere humedad a las masas, antiespumante en mermeladas y frutas, entre otras.

La consultante ha analizado el posible encuadre en los siguientes códigos:

15142 "Elaboración de aceites y grasas vegetales refinadas"

15143 "Elaboración de margarinas y grasas vegetales comestibles similares"

24290 "Fabricación de productos químicos n.c.p." en el que se incluye la modificación de aceites y grasas mediante procesos químicos (ej.: oxidación, polimerización, etc.)

II.- TRATAMIENTO

Analizada la actividad descrita se advierte en primera instancia que el producto obtenido, atento a su destino (integrantes de masas, integrantes de rellenos, integrantes en la elaboración de baños o coberturas de chocolate, antiespumante en mermeladas y frutas), corresponde ser encuadrado

dentro de la estructura del NAIIB/99 en la División 15, toda vez que se trata de un producto alimenticio.

Esta primera apreciación resulta suficiente para desestimar su ubicación en la División 24 que comprende la fabricación de sustancias y productos químicos, independientemente que se utilicen para su elaboración procesos y productos químicos.

Dentro de la División 15 corresponde su agrupamiento en la clase 1514 "Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal". Ello así por cuanto el producto que se elabora parte de aceite vegetal crudo obteniéndose **aceite vegetal** hidrogenado.

En cuanto a la subclase, esto es si corresponde ser incluida en la 15142 ó 15143 (Elaboración de grasas y aceites vegetales refinados ó Elaboración de margarinas y grasas vegetales comestibles similares, respectivamente), atento a haberse generado duda suficiente en cuanto a su encuadre, esta dependencia solicitó como lo ha hecho en otras oportunidades, colaboración al Instituto Nacional de Estadística y Censos, organismo encargado de elaborar la "Clasificación Nacional de Actividades Económicas" –ClNAE/97-, nomenclador que sirvió de soporte, en su estructura y contenido, para el nomenclador provincial, NAIIB/99. Al efecto se remitió consulta conteniendo la totalidad de la descripción efectuada por la Dirección de Inteligencia y Control Fiscal.

Dicho organismo se expidió encuadrando la actividad bajo el Código ClNAE 97 15143: "Elaboración de margarinas y grasas vegetales comestibles y similares".

Funda el mismo diciendo que "el aceite hidrogenado al que hace referencia la nota, es lo que comúnmente se denomina "margarina", aunque no necesariamente todos los aceites hidrogenados conforman margarinas dependiendo de su composición, siendo en algunos casos simplemente grasas vegetales . La hidrogenación es lo que hace que los aceites vegetales líquidos puedan tener la consistencia típica de grasas y margarinas".

III.- CONCLUSIÓN

La actividad de elaboración de aceite vegetal hidrogenado corresponde ser encuadrada en el Código NAIB/99 151430 "Elaboración de margarinas y grasas vegetales comestibles similares".

V° B° DIRECCIÓN PROVINCIAL DE RENTAS

27 / 12 / 04.-