

INFORME N° 118 - 07

TEMA

Impuesto sobre los Ingresos Brutos. Codificación de actividades.

DIRECCIÓN DE TÉCNICA TRIBUTARIA

Vienen las presentes a consulta a efectos de que esta dependencia emita opinión sobre el tema que a continuación se expone.

ANTECEDENTES

Se presenta ante esta Autoridad de Aplicación una Asociación Industrial consultando sobre el encuadre de ciertas actividades realizadas por sus asociados.

Las actividades objeto de consulta son la de fundición de sebo y elaboración de expeller de carne y hueso, destilación de ácidos grasos y sus fracciones, la elaboración de glicerina de pureza o calidad superior al 95%, la fabricación de glicerina de calidad o pureza inferior al 95% y la fabricación de jabones, informando de la siguiente manera los procesos de elaboración de dichos productos, las materias primas utilizadas y el producto final:

Fundición de Sebo y elaboración de expeller de carne y hueso: las materias primas utilizadas en el proceso están constituidas por huesos y sebo vacuno.

El proceso es el siguiente: los huesos son volcados en las tolvas, donde tornillos transportadores llevan las materias primas a las trituradoras. El material triturado es nuevamente transportado hasta la boca del digestor rotativo. En ellos se deshidrata y las grasas son fundidas por calefacción indirecta. Una vez deshidratado y fundido el material, cae por la boca de salida de los digestores en la cinta transportadora provista de fondo cribado por el cual se escurre la grasa que es conducida mediante la bomba al tanque colector.

Se obtiene de dicho proceso el chicharrón seco que es conducido mediante un método mecánico hasta el local contiguo donde se recibe el producto. Por tornillos elevadores es conducido hasta el depósito de producto terminado para su embolsado.

Se comercializa a granel o en bolsas de 50 kilos. El sebo líquido se vende a granel.

Destilación de ácidos grasos y sus fracciones: En esta planta se fraccionan ácidos grasos destilados de sebo para obtener dos productos, a saber: ácido oleico animal y ácido esteárico comercial.

El ácido oleico es líquido a temperatura ambiente, mientras que el ácido esteárico (mezcla de esteárico y palmítico) es sólido a dicha temperatura. Los ácidos grasos destilados de sebo alimentan a unos cristalizadores continuos donde son enfriados a 14° C, a esta temperatura los ácidos grasos insaturados permanecen en estado líquido. A esta mezcla de ácidos grasos, sólidos y líquidos se le adiciona una solución que favorecerá la separación de ambas fases.

La solución humectante es una solución acuosa de un electrolito salino y un sulfato de alcohol graso. La corriente grasa más la solución humectante alimentan a una centrífuga donde se obtienen: a) fase sólida grasa (ácido esteárico más solución humectante) la que es calentada con vapor de 10°C a 60°C y enviada a una segunda centrífuga, donde se obtiene solución humectante. Esta solución descargada de la centrífuga se recicla a todo el proceso y la grasa sólida es calentada de 60°C a 75°C con vapor, mezclada con agua y posteriormente separada en una tercera centrífuga. El ácido esteárico lavado va a un deshidratador donde se eliminan los restos de humedad y se lo envía a tanques stock; y b) fase líquida grasa (ácido oleico comercial) la fase líquida grasa es calentada con vapor de 10°C a 80°C y posteriormente mezclada con agua para lavarla. El ácido oleico lavado va a un deshidratador donde se eliminan los restos de humedad y se lo envía a tanques stock.

Ácidos grasos destilados desodorizados: Se cuenta para ello con un equipo de desdoblamiento o hidrólisis de grasa de alta presión del cual se extraen los ácidos grasos brutos y la solución acuosa de glicerina. Esta pasará por una sección de depuración y luego será concentrada en la planta de glicerina químicamente pura. Los ácidos grasos brutos alimentan a un destilador continuo al vacío, de donde se obtienen los ácidos grasos destilados desodorizados.

El producto se envasa en tambores que contienen 190 kg de ácidos grasos, también pueden ser entregados a granel en contenedores o en camiones tanques.

Elaboración de glicerina de pureza o calidad superior al 95%:

Se hacen reaccionar sebo vacuno y agua en reactores funcionando a presión y una temperatura de 235°C. Los productos de reacción obtenidos son los ácidos grasos brutos y una solución acuosa de glicerina.

Como la solución acuosa de glicerina arrastra ciertas partículas de material graso deben ser eliminadas, por ello se hierve en una cuba. Para ello, se reduce su temperatura y luego se separan las fases por decantación. Por último se trata con cal. Luego es sucesivamente filtrada. El producto obtenido es una solución acuosa de glicerina desmineralizada.

Dicho producto, se lleva a la planta de evaporación donde es concentrado evaporándole el agua. Se obtiene una glicerina con una concentración mayor del 99% de glicerol.

El producto concentrado es tratado con carbón activado (grado alimenticio) y filtrado posteriormente para eliminar las partículas de carbón.

El producto obtenido cumple con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, siendo apto para usos industriales y como aditivo alimentario. Se envasan en tambores. También pueden ser entregados a granel o en contenedores, o en camiones tanque.

Ácidos grasos brutos: obtenidos en la hidrólisis de grasas se someten a un proceso de hidrogenación donde son conducidos a un reactor, junto con el catalizador: Una vez alcanzada la temperatura de reacción se inyecta el hidrógeno en el reactor, previamente evacuado el aire. Posteriormente, se filtra el ácido esteárico a través de un filtro prensa y el producto final es enviado a tanques de almacenamiento.

Ácido Esteárico: Los ácidos grasos pasan a la Planta de Destilación, siendo esta operación física realizada a una temperatura de 250°C y una presión de 3 mbar absolutos.

Como productos se obtienen los ácidos grasos destilados, que pasan a la planta de cristalización fraccionada, siendo los ácidos grasos destilados de sebo y están compuestos de un 50% de ácidos saturados (alto grado de cristalización) y 50% de ácidos insaturados (bajo punto de cristalización).

De ambos grupos es posible mediante enfriamiento controlado su separación, obteniéndose dos productos: ácido oleico comercial de índice de yodo 90 aproximadamente; y ácido esteárico comercial de índice de yodo menor de 15.

El ácido esteárico es escamado y envasado en bolsas de polipropileno. Además pueden ser calentados y entregados a granel en contenedores o en camiones tanque. Los ácidos grasos destilados se envasan en tambores, y también son entregados a granel en contenedores o en camiones tanque.

Fabricación de jabones: De la destilación de los ácidos grasos brutos se obtienen ácidos grasos destilados, que vienen de la planta de destilación ubicada en la misma fábrica y luego se utilizan en la producción de jabón. Se toman 600 gramos de ácidos grasos destilados y con hidróxido de sodio se produce la saponificación con lo que se obtienen los 650 gramos de pasta (65% de pasta jabonosa de la fórmula). Dicha pasta pasa a la Planta Automática COMIS donde se le agrega el silicato de sodio y el perfume eliminándose vapor de agua. De allí salen los panes de jabón de primera que son acondicionados en cajas de cartón de 50 panes envueltos en 300 gramos c/u.

TRATAMIENTO

Conforme surge de la descripción de los procesos de elaboración y productos obtenidos por el contribuyente corresponde encuadrar las actividades desarrolladas en los siguientes códigos:

1- Fundición de sebo y elaboración de expeller de carne y hueso: Código ClNAE- NAIIB-99 **151190** “**Matanza de animales n.c.p. y procesamiento de su carne; elaboración de subproductos cárnicos n.c.p.**”.

2- Elaboración de glicerina de pureza o calidad superior al 95%: Código ClNAE- NAIIB-99 **241190** “**Fabricación de materias químicas orgánicas básicas n.c.p.**”, en concordancia con la opinión vertida al respecto por el

Sistema Nacional de Nomenclaturas del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Asimismo corresponde encuadrar en el referido código, conforme a lo sostenido por esta Autoridad de Aplicación mediante Informe N° 9/03, a las actividades de Destilación de ácidos grasos y sus fracciones, ácidos grasos destilados desodorizados, ácidos grasos brutos y ácido estereático.

3- Fabricación de glicerina de pureza o calidad inferior al 95% y de jabones: Código NAIIB-99 **242410 “Fabricación de jabones y preparados de limpieza para limpiar y pulir”**, conforme ya lo ha sostenido esta Autoridad de Aplicación en los Informes N° 86/01 y 208/01, respectivamente.

Sentado lo expuesto, cabe aclarar que el encuadre de las actividades efectuado responde a los productos finales obtenidos declarados por el consultante, no obstante lo cual si los mismos son utilizados como materias primas para la realización de otros procesos, la codificación efectuada se modificará en función al nuevo producto final obtenido.

CONCLUSIÓN

Las actividades descriptas por la asociación industrial deben ser incluidas en los siguientes códigos NAIIB-99:

Fundición de sebo y elaboración de expeller de carne y hueso: **151190 “Matanza de animales n.c.p. y procesamiento de su carne; elaboración de subproductos cárnicos n.c.p.”**.

Elaboración de glicerina de pureza o calidad superior al 95% y de destilación de ácidos grasos y sus fracciones, ácidos grasos destilados desodorizados, ácidos grasos brutos y ácido esteárico: **241190 “Fabricación de materias químicas orgánicas básicas n.c.p.”**.

Fabricación de glicerina de pureza o calidad inferior al 95% y de jabones: **242410 “Fabricación de jabones y preparados de limpieza para limpiar y pulir”**.