

ASF z
01817

México, D. F., a 10 de Octubre de 2016

Comercializadora Eloro, S.A.

Asunto: Se solicita la creación de una fracción arancelaria para la bebida "Néctar".

RFC: CEL470228G64

**Secretaría de Economía
Secretaría Técnica de la Comisión de Comercio Exterior**

Av. Insurgentes Sur, No. 1940, PH
Col. Florida, Delegación Álvaro Obregón
C.P. 01030, México, D. F.

At'n: Ana Ruth Solano Fragoso

Luis Hurtado Franco con Registro Federal de Contribuyentes (RFC) HUFL 570814-PY1, en mi carácter de representante legal de la empresa denominada Comercializadora Eloro, S.A. (Eloro) con clave de RFC CEL470228G64, personalidad que acredito mediante fotocopia legible del poder notarial número 29, 185 de fecha 1 de diciembre de 2011, expedida por el Notario Público número 58 del Estado de México, mismo que se acompaña como **Anexo I** del presente, señalando como domicilio fiscal el ubicado en Antigua Carretera México-Pachuca Km 12.5, Col. Rústica Xalostoc, C.P. 55340, Estado de México, con número telefónico 5699-1999 ext. 10850 y correo electrónico lhurtado@jumex.com.mx, señalando también como domicilio para oír y recibir notificaciones, el ubicado en Mariano Escobedo No. 573, Colonia Rincón del Bosque, Delegación Miguel Hidalgo, Distrito Federal, México, C. P. 11580, con número telefónico 5263-8521.

Con fundamento en los artículos 14, 15, 15-A y 10 de la Ley Federal de Procedimientos Administrativos, y siendo ésta Autoridad competente para la definición de la clasificación arancelaria de las mercancías, en virtud del reglamento interior de la Secretaría de Economía, expongo:

A fin de que ésta H. Autoridad cuente con los elementos suficientes para analizar y resolver la procedencia de la creación de una fracción arancelaria en la Tarifa de los Impuestos Generales de Importación y Exportación (TIGIE), para bebidas denominadas "néctar" producidas por mi mandante, me permito citar los siguientes hechos y circunstancias:

1. Declaro bajo protesta de decir verdad que los poderes conferidos a mi persona no han sido revocados ni limitados en forma alguna.
2. El objeto social de mi representada consiste principalmente en:
 - a. La fabricación, manufactura, producción, comercialización, distribución, compraventa, importación, exportación y realización de toda clase de actos comerciales con toda clase de productos del ramo alimentario tales como: jugos, néctares, frutas, lácteos, así como sus derivados y cualquier otro producto alimentario que sea susceptible de comercialización y en particular con productos



agrícolas y realizar toda clase de actividades relacionadas o conectadas con dichos productos.

- b. La compraventa, importación, exportación, la distribución en general, el comercio de envases metálicos o de cualquier otra clase, empaques, cajas, receptáculos metálicos de papel, de cartón, de fibra, de madera, de cristal, de materias primas plásticas o de cualquier otra materia prima.
- c. La compra, venta, importación, exportación, la distribución y en general el comercio de tapas, taponés, corona o de cualquier clase, accesorios, ya sean de metal, papel, cartón, fibra, madera, vidrio, materias plásticas o de cualquier otra materias primas.
- d. La compra, venta, importación, exportación, la distribución y en general el comercio de maquinaria y refacciones para las industrias embotellado es de alimentos y otros artículos.

Antecedentes

- I. Comercializadora Elooro, es una empresa mexicana parte del grupo Jumex, dedicada principalmente a la producción de bebidas, jugos y néctares a base de frutas.
- II. Actualmente el volumen de producción para exportación de mi poderdante asciende a un valor de [REDACTED] en los últimos doce meses, un promedio cercano a los 157 millones de pesos mensuales. Grupo Jumex y sus marcas registradas, son empresas líderes en el mercado nacional, así como en el de los Estados Unidos de Norteamérica. En la siguiente tabla se muestra el valor total de exportaciones de los últimos dos ejercicios, así como el acumulado a Junio 2016.

Eliminado: cuadro con información comercial
Fundamento: Fracción II de la LFTAIP
Motivación: información confidencial relativa a indicadores de comercio toda vez que dicha información constituye un secreto comercial.

- III. Actualmente se realizan exportaciones a 39 países, donde la categoría de "néctares" tiene 203 presentaciones (**Anexo II**).
- IV. Para la elaboración de los productos mencionados en el párrafo anterior, se utiliza principalmente insumos de origen Mexicano tales como: Manzana, Mango, Durazno, Guayaba, Pera, Naranja, Uva, Fresa, Plátano, Chabacano, Ciruela, Piña, Toronja; sin embargo, la creciente demanda combinada con la estacionalidad de algunos de los insumos, obliga a mi representada a realizar algunas importaciones de insumos, principalmente los concentrados de frutas: fresa, durazno, manzana, pera, uva, piña, kiwi, mango, etc.

V. En ambos casos, tanto en la exportación de productos para su distribución, como en la importación de insumos, se cumple cabalmente las disposiciones y formalidades en materia de comercio exterior.

VI. Como se puede apreciar la participación de Grupo Jumex a través de sus marcas registradas, resulta trascendente en el mercado nacional e internacional, por lo que es de suma importancia contar con disposiciones más precisas que permitan el desarrollo de sus actividades bajo un marco de certeza jurídica. En este sentido, resulta necesaria la clasificación de los productos denominados "néctar" ya que no cuentan con una clasificación arancelaria específica, lo que ha generado diversos inconvenientes a mi mandante.

VII. Entre los inconvenientes causados por la falta de precisión en la clasificación arancelaria de los productos denominados "néctar" podemos citar:

Sanciones por la incorrecta clasificación arancelaria, a criterio de las autoridades Mexicanas y en el Extranjero.

- a. Por citar un ejemplo: Durante el ejercicio 2015, la autoridad Norteamericana detuvo un embarque de "néctares" por considerar que existía una discrepancia en la clasificación arancelaria de los productos, lo cual llevó a presentar pruebas de laboratorio que respaldaban el producto exportado como "néctar". Situación que propicio el pago de almacenaje innecesario, así como la modificación a la declaración de aduanas.
- b. Asimismo el 18 de Marzo de 2013, la autoridad aduanera de El Salvador inició un proceso de verificación, por el origen de las mercancías arancelarias clasificadas en fracciones de las supartidas 2009 y 2106, para validar si el proceso que conlleva la producción de los "néctares" se ajusta a las disposiciones para conferir el origen de bienes mexicanos y con ello acceder a preferencias arancelaras. Si bien dicha verificación se resolvió de manera satisfactoria, dado que los bienes exportados se produjeron a base de materias primas mexicanas, la definición de la clasificación arancelaria y la regla de origen correspondiente, fue particularmente compleja al no existir lineamientos claros que hagan mención a los productos denominados "néctar" (**Anexo III**).

De igual manera durante el año 2013 en Costa Rica, la autoridad aduanera inició un procedimiento por considerar incorrecta la clasificación arancelaria de los productos en comento indicando que los bienes debieran ser clasificados en la partida 2202 en lugar de la partida 2009. (**Anexo IV**).

- c. En el contexto nacional, podemos citar el incremento de impuestos derivados de su agrupación con otras bebidas que el gobierno mexicano ha buscado controlar mediante la aplicación de un gravamen adicional (\$ 1.00 peso por litro), para limitar la ingesta de calorías mediante el encarecimiento de su consumo, según lo establece el Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley del Impuesto al Valor Agregado; de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios; de la Ley Federal de Derechos, se expide la

Ley del Impuesto sobre la Renta, y se abroga la Ley del Impuesto Empresarial a Tasa Única, y la Ley del Impuesto a los Depósitos en Efectivo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de diciembre de 2013. (*Anexo V*)

Es importante comentar, que esta situación de imprecisión de la norma, fue reconocido por el poder Ejecutivo y subsanado mediante la publicación del Decreto que compila diversos beneficios fiscales y establece medidas de simplificación administrativa, publicado el 26 de diciembre del 2013, en el Diario Oficial de la Federación (DOF); donde se reconoce la diferencia que existen dentro del grupo de bebidas los jugos y “néctares” concentrados de frutas o de verduras y de productos para beber en los que la leche sea un componente que se combina con vegetales, cultivos lácticos o lactobacilos, edulcorantes u otros ingredientes, tales como el yogur para beber, el producto lácteo fermentado o los licuados, así como de agua no gaseosa ni compuesta cuya presentación sea en envases menores de diez litros. Otorgando un estímulo fiscal consistente en la cantidad equivalente al 100% del impuesto al valor agregado que deba pagarse por la importación o enajenación de dichos productos.

Dicho estímulo fiscal será acreditable contra el impuesto que deba pagarse por las citadas actividades. La agrupación de los “néctares” dentro de las bebidas consideradas de alto valor calórico no es adecuada, incluso reconoce el valor nutrimental de los “néctares”, al otorgar un tratamiento diferenciado, con respecto a otras bebidas clasificadas bajo la misma fracción.

- d. Aunado a lo anterior, el 30 de Enero de 2014, se le notificó a comercializadora Eloro, una orden de visita domiciliaria número CCE7000013/14, contenida en el oficio 110-11-00-00-00-2014-1691, fechado el 24 de Enero de 2014, con el objeto de revisar las operaciones de importación y exportación realizadas en los ejercicios fiscales comprendidos del 1 de enero al 31 de diciembre del 2011, 2012 y 2013.

En este ejercicio de revisión la autoridad determinó que la mercancía se encontraba clasificada de manera incorrecta, lo que en consecuencia significaría un monto por arriba de veinte millones de pesos a pagar de Impuesto al Valor Agregado (IVA), al no ser incluida en “Decreto” mencionado en el apartado b. anterior.

No obstante, mediante acuerdo conclusivo emitido por la Procuraduría del a Defensa del Contribuyente PRODECON (*Anexo VI*), en el cual suscribieron por una parte la Administración General de Auditoría de Comercio Exterior, Comercializadora Eloro y la Dirección General de Acuerdos conclusivos; se determinó que se debería respetar la sentencia obtenida mediante amparo, que considera a los productos “néctar” como alimento líquido, por la importación y enajenación de los productos mencionados a continuación:

- Néctar de Mango
- Néctar de Manzana
- Néctar de Pera
- Néctar de Durazno.

- VIII. Como se puede apreciar en los distintos actos de molesta citados en el inciso anterior, existe un alto grado de incertidumbre. Razón por la que resulta indispensable contar con certeza jurídica en el desempeño de las actividades económicas de mi representada, siendo necesario identificar plenamente la clasificación que debiese corresponder a los productos denominados "néctar" que fabrica mi poder dante.
- IX. Para la determinación de la clasificación arancelaria, es preciso aplicar los preceptos señalados en el artículo 2 de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (LIGIE), que se refieren a las Reglas Generales y Complementarias de dicha Ley, dentro de los que destacamos:

Reglas Generales.

La clasificación de mercancías en la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación se regirá por las reglas siguientes:

1. Los títulos de las Secciones, de los Capítulos o de los Subcapítulos sólo tienen un valor indicativo, ya que la clasificación está determinada legalmente por los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo y, si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas, de acuerdo con las Reglas siguientes:
2. a) Cualquier referencia a un artículo en una partida determinada alcanza al artículo incluso incompleto o sin terminar, siempre que éste presente las características esenciales del artículo completo o terminado. Alcanza también al artículo completo o terminado, o considerado como tal en virtud de las disposiciones precedentes, cuando se presente desmontado o sin montar todavía.
- b) Cualquier referencia a una materia en una partida determinada alcanza a dicha materia, incluso mezclada o asociada con otras materias. Asimismo, cualquier referencia a las manufacturas de una materia determinada alcanza también a las constituidas total o parcialmente por dicha materia. La clasificación de estos productos mezclados o de estos artículos compuestos se efectuará de acuerdo con los principios enunciados en la Regla 3.
3. Cuando una mercancía pudiera clasificarse, en principio, en dos o más partidas por aplicación de la Regla 2 b) o en cualquier otro caso, la clasificación se efectuará como sigue:
 - a) La partida con descripción más específica tendrá prioridad sobre las partidas de alcance más genérico. Sin embargo, cuando dos o más partidas se refieran, cada una, solamente a una parte de las materias que constituyen un producto mezclado o un artículo compuesto o solamente a una parte de los artículos, en el caso de mercancías presentadas en juegos o surtidos acondicionados para

la venta al por menor, tales partidas deben considerarse igualmente específicas para dicho producto o artículo, incluso si una de ellas lo describe de manera más precisa o completa;

b) Los productos mezclados, las manufacturas compuestas de materias diferentes o constituidas por la unión de artículos diferentes y las mercancías presentadas en juegos o surtidos acondicionados para la venta al por menor, cuya clasificación no pueda efectuarse aplicando la Regla 3 a), se clasificarán según la materia o con el artículo que les confiera su carácter esencial, si fuera posible determinarlo;

c) Cuando las Reglas 3 a) y 3 b) no permitan efectuar la clasificación, la mercancía se clasificará en la última partida por orden de numeración entre las susceptibles de tenerse razonablemente en cuenta.

4. Las mercancías que no puedan clasificarse aplicando las Reglas anteriores, se clasificarán en la partida que comprenda aquellas con las que tengan mayor analogía.

5. Además de las disposiciones precedentes, a las mercancías consideradas a continuación se les aplicarán las Reglas siguientes:

a) Los estuches para cámaras fotográficas, instrumentos musicales, armas, instrumentos de dibujo, collares y continentes similares, especialmente apropiados para contener un artículo determinado o un juego o surtido, susceptibles de uso prolongado y presentados con los artículos a los que estén destinados, se clasificarán con dichos artículos cuando sean de los tipos normalmente vendidos con ellos. Sin embargo, esta Regla no se aplica en la clasificación de los continentes que confieran al conjunto su carácter esencial;

b) Salvo lo dispuesto en la Regla 5 a) anterior, los envases que contengan mercancías se clasificarán con ellas cuando sean de los tipos normalmente utilizados para esa clase de mercancías. Sin embargo, esta disposición no es obligatoria cuando los envases sean susceptibles de ser utilizados razonablemente de manera repetida.

6. La clasificación de mercancías en las subpartidas de una misma partida está determinada legalmente por los textos de estas subpartidas y de las Notas de subpartida así como, mutatis mutandis, por las Reglas anteriores, bien entendido que sólo pueden compararse subpartidas del mismo nivel. A efectos de esta Regla, también se aplican las Notas de Sección y de Capítulo, salvo disposición en contrario.

(Énfasis añadido)

- X. De lo anterior se desprende que para la clasificación arancelaria de néctares, será preciso referirnos los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo, así como las notas de subpartida, de las posibles clasificaciones.

En este sentido, hemos identificado tres posibilidades para la clasificación de los bienes de referencia, en las subpartidas: 2009, 2106 y 2202. Siguiendo el análisis indicado en las reglas generales (Artículo 2 de la LIGIE), a continuación citamos los textos de las partidas, las notas de capítulo y subpartida para cada una de las tres posibilidades:

a. Primera opción – Partida 2009

2009 cuyo **texto de partida** indica: Jugos (zumos), mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos de hortalizas de la misma clase o de diferente clase; asimismo, los reconstituidos (la adición de agua no sea mayor al del zumo).

Y las **notas del capítulo 20** “Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas”. Señalan como bienes incluidos en este capítulo:

....
3. *Las partidas 20.01, 20.04 y 20.05 comprenden, según los casos, solo los productos del Capítulo 7 o de las partidas 11.05 u 11.06 (excepto la harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 8), preparados o conservados por procedimientos distintos de los mencionados en la Nota 1 a).*

.....
6. *En la partida 20.09, se entiende por jugos sin fermentar y sin adición de alcohol, los jugos cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual al 0.5 % vol (véase la Nota 2 del Capítulo 22).*

....
Adicionalmente las **notas de subpartida**, indican:

.....
3. *En las subpartidas 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 y 2009.71, se entiende por valor Brix los grados Brix leídos directamente en la escala de un hidrómetro Brix o el índice de refracción expresado en porcentaje del contenido de sacarosa medido en refractómetro, a una temperatura de 20° C o corregido para una temperatura de 20° C cuando la lectura se realice a una temperatura diferente.*

.....

Consideraciones generales

Este Capítulo comprende:

....
5) Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, sin fermentar u sin adición de alcohol o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5 vol.

....
Por el contrario, se excluyen del Capítulo

....
c) *Las sopas, potajes, caldos y las preparaciones para elaborarlos, así como las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas de la partida 21.04.*

....
d) *Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, con un grado alcohólico volumétrico superior a 0.5 vol (Capítulo 22).*

....
(Énfasis añadido)

De lo anterior se desprende que una posibilidad de clasificación sería bajo la partida 2009. Por lo que resulta necesario realizar el análisis de las notas explicativas de dicha partida:

20.09 JUGOS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS (INCLUIDO EL MOSTO DE UVA) O DE HORTALIZAS, SIN FERMENTAR Y SIN ADICION DE ALCOHOL, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE.

– Jugo de naranja:
2009.11 – – Congelado.
2009.12 – – Sin congelar, de valor Brix inferior o igual a 20.
2009.19 – – Los demás.

– Jugo de toronja o pomelo:
2009.21 – – De valor Brix inferior o igual a 20.
2009.29 – – Los demás.

– Jugo de cualquier otro agrío (cítrico):
2009.31 – – De valor Brix inferior o igual a 20.
2009.39 – – Los demás.

– Jugo de piña (ananá):
2009.41 – – De valor Brix inferior o igual a 20.
2009.49 – – Los demás.
2009.50 – Jugo de tomate.

- Jugo de uva (incluido el mosto):
- 2009.61 -- De valor Brix inferior o igual a 30.
- 2009.69 -- Los demás.

- Jugo de manzana:
- 2009.71 -- De valor Brix inferior o igual a 20.
- 2009.79 -- Los demás.
- 2009.80 - Jugo de cualquier otra fruta o fruto, u hortaliza.
- 2009.90 - Mezclas de jugos.

En relación con los jugos (zumos) sin fermentar y sin alcohol añadido, hay que remitirse a la Nota 6 de este Capítulo, *mencionada en la página anterior*.

Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida, se obtienen, generalmente, por prensado de frutas u otros frutos o de hortalizas, frescos, sanos, y maduros, como en el caso de los agrios (cítricos), por extracción con máquinas llamadas extractores, que funcionan según el principio del exprimidor doméstico, por un estrujado precedido o no de un aplastado o triturado, principalmente en el caso de las manzanas, o por un tratamiento con agua fría, caliente o vapor, por ejemplo, de tomates, grosellas o algunas hortalizas como zanahorias o apio.

Los líquidos así obtenidos se someten después generalmente a los siguientes tratamientos:

- a) Clarificación, para separar de los jugos (zumos) la mayor parte de los elementos sólidos, utilizando sustancias clarificantes (gelatina, albúmina, tierra de infusorios, etc.), enzimas o por centrifugación.
- b) Filtración, principalmente con filtros de placas guarnecidos con Kieselguhr, amianto (asbesto), celulosa, etc.
- c) Desaireación, para eliminar el oxígeno que perjudicaría el color y el sabor.
- d) Homogeneización, en el caso de algunos jugos (zumos) procedentes de frutas u otros frutos muy pulposos (tomates, duraznos (melocotones), etc.).
- e) Esterilización, para evitar la fermentación. Se realiza por diversos procedimientos: pasterización prolongada o pasterización instantánea (flash pasteurisation), esterilización eléctrica en aparatos de electrodos, esterilización por filtración, conservación con dióxido de carbono a presión, conservación por frío, esterilización química (con dióxido de azufre, benzoato de sodio,

etc.), tratamiento con rayos ultravioleta o con intercambiadores de iones.

Gracias a estos diversos tratamientos, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas se presentan en forma de líquidos de apariencia límpida, sin fermentar. Ocurre, sin embargo, que algunos jugos (zumos), los extraídos principalmente de frutas u otros frutos pulposos (por ejemplo, chabacanos (damascos, albaricoques), duraznos (melocotones), tomates) contienen todavía en suspensión o en forma de depósito, una parte de la pulpa finamente dividida.

Esta partida también comprende los jugos (zumos), poco frecuentes en la práctica, los obtenidos a partir de frutas u otros frutos, secos, pero que cuando están frescos contienen jugo (zumo). Es el caso, por ejemplo, del llamado jugo de ciruelas pasas, extracto de ciruelas secas tratadas con agua caliente durante varias horas en una batería de difusores. Por el contrario, se excluyen de aquí los productos más o menos líquidos que resultan del tratamiento con calor en presencia de agua, de frutas u otros frutos frescos o secos (tales como bayas de enebro o frutos de escaramujo) que, por así decir, no contienen jugo (zumo). Estos productos se clasifican generalmente en la partida 21.06.

Los jugos (zumos) de esta partida pueden presentarse concentrados (incluso congelados) o en forma de cristales o polvo, siempre que sean, en esta última forma, total o casi totalmente solubles en agua. Estos productos se obtienen habitualmente por procedimientos en los que interviene el calor, incluso combinado con el vacío, o el frío (liofilización). Pueden distinguirse ciertos jugos concentrados de los correspondientes jugos no concentrados por su valor Brix (véase la Nota 3 de subpartida de este Capítulo).

Siempre que conserven su carácter original, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida pueden contener sustancias de los tipos que se mencionan a continuación, tanto si proceden de los tratamientos a que se han sometido, como si han sido añadidas:

- 1) Azúcar.
- 2) Otros edulcorantes, naturales o sintéticos, siempre que la cantidad añadida no sobrepase la necesaria para una edulcoración normal de los jugos (zumos) y que estos últimos, por otra parte, cumplan todas las condiciones requeridas para clasificarlos en esta partida, sobre todo la relativa al equilibrio de los diferentes componentes previsto en el apartado 4) siguiente.

- 3) Productos que garanticen la conservación de los jugos (zumos) o prevengan su fermentación (dióxido de azufre, dióxido de carbono, enzimas, etc.).
- 4) Productos para conseguir una calidad uniforme (normalización), tales como ácido cítrico o ácido tartárico y productos para restituir a los jugos (zumos) los elementos destruidos o deteriorados durante su elaboración (vitaminas, materias colorantes, etc.) o para resaltar su sabor (por ejemplo, adición de sorbitol a los jugos (zumos) en polvo o cristalizados). Sin embargo, se excluyen de esta partida los jugos (zumos) de frutas u otros frutos a los que se han añadido componentes del jugo (zumo) (ácido cítrico, aceites esenciales extraídos de la misma fruta o fruto, etc.) en cantidad tal que se rompa manifiestamente el equilibrio de los diferentes componentes del jugo (zumo) natural, quedando en este caso modificado el carácter original del producto.

A los jugos de hortalizas de esta partida se les puede añadir sal (cloruro de sodio), especias u otras sustancias saboreadoras.

Tampoco pierden su cualidad de jugos (zumos) de esta partida, por una parte, las mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de la misma clase y de frutas u otros frutos o de hortalizas de clases diferentes y, por otra parte, los jugos (zumos) reconstituidos, es decir, los procedentes de la adición a los jugos (zumos) concentrados, de una cantidad de agua que no exceda de la cantidad contenida en los jugos (zumos) similares sin concentrar de composición normal.

Por el contrario, la adición de agua a un jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas de composición normal o la adición de agua a un jugo (zumo) previamente concentrado, en proporción superior a la necesaria para devolver al concentrado la composición del jugo (zumo) en su estado natural, da lugar a que los productos resultantes tengan el carácter de diluidos y, por ello, la consideración de bebidas de la partida 22.02. También están excluidos los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas que contengan una proporción de dióxido de carbono superior a la contenida normalmente en los jugos (zumos) tratados con este producto (jugos o zumos gaseados) y, a fortiori, las limonadas y las aguas gaseadas saborizadas con jugos (zumos) de frutas u otros frutos (partida 22.02).

Esta partida comprende también, cualquiera que sea su aplicación, el mosto de uva, siempre que no haya fermentado. Cuando se ha sometido a los tratamientos habituales en la mayor parte de los jugos (zumos) de frutas u otros frutos, el mosto de uva se confunde con el jugo (zumo) de uva común. Puede presentarse en forma de jugo (zumo) concentrado, a

veces muy cristalizado (en esta última forma suele comercializarse con los nombres de azúcar o miel de uva y se utiliza en pastelería o confitería, principalmente para la elaboración de pan de especias, caramelos, etc.).

El mosto de uva parcialmente fermentado, incluso apagado, así como el mosto de uva sin fermentar, con adición de alcohol, ambos con un grado alcohólico volumétrico superior a 0.5% vol., se clasifican en la partida 22.04.

Además, se excluyen de esta partida:

- a) El jugo de tomate con un contenido de extracto seco superior o igual al 7% en peso (partida 20.02).
- b) El jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas con un grado alcohólico volumétrico superior al 0.5% vol. (Capítulo 22).

Finalmente, como Nota Explicativa de subpartida, tenemos que la subpartida 2009.11 indica que se entenderá también, por jugo de naranja congelado el jugo (zumo) de naranja concentrado que, aunque se haya enfriado y mantenido a temperatura próxima a -18°C , la congelación no ha originado una total solidificación.

(Énfasis añadido)

Como se puede observar, la preparación "néctar" no se encuentra tácitamente indicado a lo largo de las notas de la subpartida 2009, sin embargo dado que la descripción del proceso productivo es similar, y la descripción a nivel fracción arancelara pareciera llamar a los productos en comento, existe una duda razonable para la clasificación del "néctar" en este grupo de fracciones:

20.09 Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso "silvestres"), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

- Jugo de naranja:

2009.11 -- Congelado.

2009.11.01 Congelado.

2009.12 -- Sin congelar, de valor Brix inferior o igual a 20

2009.12.01 Con un grado de concentración inferior o igual a 1.5.

2009.12.99 Los demás.

2009.19 -- Los demás.

2009.19.01 Con un grado de concentración inferior o igual a 1.5.

2009.19.99 Los demás.

- Jugo de toronja o pomelo:

2009.21 -- De valor Brix inferior o igual a 20.

2009.21.01 De valor Brix inferior o igual a 20.

2009.29 -- Los demás.

2009.29.99 Los demás.

- Jugo de cualquier otro agrío (cítrico):

2009.31 -- De valor Brix inferior o igual a 20.

2009.31.01 Jugo de lima.

2009.31.02 Los demás, sin concentrar, excepto lo comprendido en la fracción 2009.31.01.

2009.31.99 Los demás.

2009.39 -- Los demás.

2009.39.01 Jugo de lima.

2009.39.02 Los demás, sin concentrar, excepto lo comprendido en la fracción 2009.39.01.

2009.39.99 Los demás.

- Jugo de piña (ananá):

2009.41 -- De valor Brix inferior o igual a 20.

2009.41.01 Sin concentrar.

2009.41.99 Los demás.

2009.49 -- Los demás.

2009.49.01 Sin concentrar.

2009.49.99 Los demás.

2009.50 - Jugo de tomate.

2009.50.01 Jugo de tomate.

- Jugo de uva (incluido el mosto):

2009.61 -- De valor Brix inferior o igual a 30

2009.61.01 De valor Brix inferior o igual a 30.

2009.69 -- Los demás.

2009.69.99 Los demás.

- Jugo de manzana:

2009.71 -- De valor Brix inferior o igual a 20

2009.71.01 De valor Brix inferior o igual a 20.

2009.79 -- Los demás.

2009.79.99 Los demás.

2009.80 - Jugo de cualquier otra fruta o fruto, u hortaliza (incluso "silvestres").

2009.80.01 Jugo de cualquier otra fruta o fruto, u hortaliza (incluso "silvestres").

2009.90 - Mezclas de jugos.

2009.90.01 Mezclas de jugos que contengan únicamente jugos de hortaliza (incluso "silvestres").

2009.90.99 Los demás.

b. Segunda opción – Partida 2106

2106 **texto de partida** indica: Preparaciones compuestas para la elaboración de otras bebidas, constituidas, por concentrado de jugo (zumo) de frutas u otros frutos con ácido cítrico añadido (cuyo contenido en ácido sea claramente superior al de un jugo (zumo) natural), aceites esenciales de frutas u otros frutos, edulcorantes, etc.

No habiendo **notas del capítulo 21** "Preparaciones Alimenticias Diversas" relevantes para el caso en comento, no citamos alguna.

Adicionalmente, se establece una Nota Explicativa de aplicación nacional: que indica: Para efectos de este Capítulo, los términos aromatizado(s) y aromatizada(s) significan: con adición de sabor.

En tanto que en las **notas de la subpartida 2106** (dado el texto de la partida señalado) se indica:

21.06 PREPARACIONES ALIMENTICIAS NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE.

2106.10 – Concentrados de proteínas y sustancias proteicas texturizadas.

2106.90 – Las demás.

Con la condición de no estar clasificadas en otras partidas de la Nomenclatura, esta partida comprende:

A) Las preparaciones que se utilizan tal como se presentan o previo tratamiento (cocción, disolución o ebullición en agua o leche, etc.) en la alimentación humana.

B) Las preparaciones total o parcialmente compuestas por sustancias alimenticias que se utilizan en la preparación de bebidas o alimentos para el consumo humano. Se clasifican aquí, entre otras, las que consistan en mezclas de productos químicos (ácidos orgánicos, sales de calcio, etc.) con sustancias alimenticias (por ejemplo, harina, azúcar, leche en polvo, etc.) destinadas a su incorporación en preparaciones alimenticias, como ingredientes de estas preparaciones o para mejorar algunas de sus características (presentación, conservación, etc.) (Véanse las Consideraciones Generales del Capítulo 38).

Sin embargo, esta partida no comprende las preparaciones enzimáticas que contengan sustancias alimenticias (por ejemplo, los productos para ablandar la carne, constituidos por una enzima proteolítica con adición de dextrosa u otras sustancias alimenticias). Estas preparaciones se clasifican en la partida 35.07, siempre que no estén comprendidas en otra partida más específica de la Nomenclatura.

Están comprendidos en esta partida, entre otros:

1) Los polvos para la preparación de budines, cremas, helados, postres, gelatinas y preparaciones análogas, incluso azucarados.

Los polvos a base de harina, almidón, fécula, extracto de malta o productos de las partidas 04.01 a 04.04 (incluso con adición de cacao) corresponden a la partida 18.06 o 19.01, según su contenido de cacao (véanse las Consideraciones Generales del Capítulo 19). Los demás polvos pertenecen a la partida 18.06 cuando contengan cacao. Los polvos que presenten el carácter de azúcares aromatizados y coloreados, utilizados en

la preparación de limonadas, gaseosas o bebidas análogas, están comprendidos en la partida 17.01 o 17.02, según los casos.

- 2) El polvo aromatizado para bebidas, incluso azucarado, a base de bicarbonato de sodio y de glicirricina o de extracto de regaliz.
- 3) Las preparaciones a base de mantequilla u otras materias grasas de la leche, utilizadas principalmente en productos de panadería.
- 4) Las pastas a base de azúcar que contengan grasas añadidas en proporciones relativamente importantes y, a veces, leche o avellanas, que no son apropiadas para transformarse directamente en artículos de confitería, pero que se utilizan para rellenar o guarnecer chocolates, pasteles, tartas, bizcochos, etc.
- 5) Las preparaciones alimenticias que consistan en miel natural enriquecida con jalea real de abejas.
- 6) Los hidrolizados de proteínas, que consisten esencialmente en una mezcla de aminoácidos y cloruro de sodio, destinados a su incorporación en preparaciones alimenticias debido, por ejemplo, al sabor que les confieren; los concentrados de proteínas obtenidos por eliminación de ciertos componentes de la harina de soja (soya) desgrasada, utilizados para el enriquecimiento en proteínas de preparaciones alimenticias; la harina de soja (soya) y otras sustancias proteicas, texturizadas. Sin embargo, se excluyen de esta partida la harina de soja (soya) desgrasada sin texturizar, incluso apta para la alimentación humana (partida 23.04) y los aislados de proteínas (partida 35.04).
- 7) Las preparaciones compuestas alcohólicas o no alcohólicas (distintas de las que son a base de sustancias odoríferas) de los tipos utilizados para la elaboración de diversas bebidas no alcohólicas o alcohólicas. Estas preparaciones se pueden obtener añadiendo a los extractos vegetales de la partida 13.02, sustancias diversas, tales como ácido láctico, ácido tartárico, ácido cítrico, ácido fosfórico, conservantes, agentes de superficie, jugos (zumos) de frutas u otros frutos, etc., y, a veces, además, aceites esenciales. Estas preparaciones contienen la totalidad o una parte de los ingredientes aromatizantes que caracterizan a una bebida determinada. En consecuencia, tal bebida puede obtenerse generalmente por simple disolución de la preparación en agua, vino o alcohol, incluso añadiendo, en particular, azúcar o dióxido de carbono. Algunos de estos productos están preparados especialmente para consumo doméstico; también se utilizan frecuentemente en la industria para evitar transportes inútiles de grandes cantidades de agua, alcohol, etc. En el estado en que se presentan, estas preparaciones no son consumibles directamente como bebidas, lo que las distingue de las bebidas del Capítulo 22.

De esta partida se excluyen las preparaciones de los tipos utilizados en la elaboración de bebidas a base de una o varias sustancias odoríferas (partida 33.02).

8) Los comprimidos para usos alimenticios, a base de aromas naturales o artificiales (por ejemplo, vainillina).

9) Los caramelos, gomas y productos similares (en particular para diabéticos) que contengan edulcorantes sintéticos (por ejemplo, sorbitol), en lugar de azúcar.

10) Las preparaciones (por ejemplo, comprimidos) consistentes en sacarina y una sustancia alimenticia, tal como lactosa, utilizadas como edulcorantes.

11) Los autolizados de levadura y demás extractos de levadura, productos obtenidos por hidrólisis de levadura. Estos productos no pueden provocar la fermentación y poseen un gran contenido proteico. Se utilizan principalmente en la industria de la alimentación (por ejemplo, en la preparación de algunos sazonadores).

12) Las preparaciones compuestas para la elaboración de limonadas u otras bebidas, constituidas, por ejemplo, por:

- jarabes saborizados o coloreados, que son disoluciones de azúcar a las que se han añadido sustancias naturales o artificiales para conferirles en particular el sabor de ciertas frutas o plantas (frambuesa, cassis, limón, menta, etc.), incluso con ácido cítrico y conservantes;
- un jarabe al que se ha añadido, para saborizarlo, una preparación compuesta de esta partida (véase el párrafo 7) anterior que contenga, entre otros, extracto de cola y ácido cítrico, coloreado con azúcar caramelizado, o ácido cítrico y aceites esenciales de frutas u otros frutos (por ejemplo, de limón o naranja);
- un jarabe al que se han añadido, para saborizarlo, jugos (zumos) de frutas u otros frutos con diferentes componentes añadidos y, en particular, ácido cítrico, aceites esenciales extraídos de la corteza de fruta, etc., en cantidad suficiente para romper el equilibrio de los distintos componentes del jugo (zumo) natural;
- concentrado de jugo (zumo) de frutas u otros frutos con ácido cítrico añadido (cuyo contenido en ácido sea claramente superior al de un jugo (zumo) natural), aceites esenciales de frutas u otros frutos, edulcorantes, etc.

Estas preparaciones se destinan al consumo como bebidas por simple dilución en agua o después de un tratamiento complementario. Algunas de las preparaciones de esta categoría se utilizan para añadirlas a otras preparaciones alimenticias.

13) Las mezclas de extracto de "ginseng" con otras sustancias (por ejemplo, lactosa o glucosa) usadas para preparar "té" u otras bebidas de "ginseng".

14) Los productos constituidos por una mezcla de plantas o partes de plantas (incluidas las semillas o frutos) de especies diferentes o por plantas o partes de plantas (incluidas las semillas o frutos) de una o varias especies mezcladas con otras sustancias, así como uno o varios extractos de plantas, que no se consuman directamente sino que se utilizan para preparar infusiones o tisanas (por ejemplo, aquéllas que tienen propiedades laxantes, purgantes, diuréticas o carminativas), incluidos los productos que alivian ciertas dolencias o contribuyen a mantener el organismo en buen estado de salud.

Sin embargo, esta partida no comprende los productos cuya infusión constituya una dosis terapéutica o profiláctica de un componente activo específico para una enfermedad determinada (partida 30.03 o 30.04).

También se excluyen de esta partida los productos de esta clase que correspondan a la partida 08.13 o al Capítulo 09.

15) Las mezclas constituidas por plantas, partes de plantas, semillas o frutos (enteros, troceados, partidos o pulverizados) de las especies comprendidas en diferentes Capítulos (por ejemplo, Capítulos 07, 09, 11, 12) o por diferentes especies correspondientes a la partida 12.11, que no se consumen como tales, sino que se utilizan directamente para aromatizar bebidas o para preparar extractos para su elaboración.

Sin embargo, se excluyen los productos de este tipo cuando el carácter esencial se lo confieran las especias del Capítulo 9 que puedan contener (Capítulo 09).

16) Las preparaciones frecuentemente conocidas con el nombre de complementos alimenticios a base de extractos de plantas, concentrados de frutas u otros frutos, miel, fructosa, etc., con adición de vitaminas y, a veces, cantidades muy pequeñas de compuestos de hierro. Estas preparaciones suelen presentarse en envases indicando que se destinan a mantener el organismo en buen estado de salud. Se excluyen de esta partida las preparaciones análogas destinadas a prevenir o tratar enfermedades o afecciones (partida 30.03 o 30.04).

También se excluyen de esta partida:

- a) Las preparaciones de frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas de la partida 20.08, siempre que estas frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas les confieran el carácter esencial a las preparaciones (partida 20.08).
- b) Los microorganismos de la partida 21.02 presentados como complementos alimenticios para el consumo humano (partida 21.02).

(Énfasis añadido)

Como se puede observar en el inciso cuarto guion (-) de la nota 12 de la subpartida 2106.90 – Las demás, resulta otra posibilidad de clasificación de los “néctar”. Donde a nivel fracción arancelaria tenemos:

- 2106.90 - Las demás.
- 2106.90.01 Polvos para la elaboración de budines y gelatinas destinadas a diabéticos.
- 2106.90.02 Preparación usada en panadería, pastelería y galletería, chocolatería y similares, cuando contenga 15% a 40% de proteínas, 0.9% a 5% de grasas, 45% a 70% de carbohidratos, 3% a 9% de minerales y 3% a 8% de humedad.
- 2106.90.03 Autolizado de levadura.
- 2106.90.04 A base de corazón de res pulverizado, aceite de ajonjolí; almidón de tapioca, azúcar, vitaminas y minerales.
- 2106.90.05 Jarabes aromatizados o con adición de colorantes.
- 2106.90.06 Concentrados de jugos de una sola fruta, legumbre u hortaliza (incluso “silvestres”), enriquecidos con minerales o vitaminas.**
- 2106.90.07 Mezclas de jugos concentrados de frutas, legumbres u hortalizas (incluso “silvestres”), enriquecidos con minerales o vitaminas.**
- 2106.90.08 Con un contenido de sólidos lácteos superior al 10%, en peso.
- 2106.90.09 Preparaciones a base de huevo.

- 2106.90.10 Extractos y concentrados del tipo de los utilizados en la elaboración de bebidas que contengan alcohol, excepto las preparaciones a base de sustancias odoríferas de la partida 33.02.
- 2106.90.11 Las demás preparaciones del tipo de las utilizadas en la elaboración de bebidas que contengan alcohol, excepto las preparaciones a base de sustancias odoríferas de la partida 33.02.

2106.90.99 Las demás.

(Énfasis añadido)

c. Tercera opción – Partida 2202

2202 **texto de partida** indica: Bebidas, Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada.

Donde las **notas del capítulo** 22 “Bebidas, Líquidos Alcohólicos y Vinagre” entre otros indican:

....

2.- En este Capítulo y en los Capítulos 20 y 21, el grado alcohólico volumétrico se determina a la temperatura de 20 °C.

3.- En la partida 22.02, se entiende por bebidas no alcohólicas, las bebidas cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5% vol. Las bebidas alcohólicas se clasifican, según los casos, en las partidas 22.03 a 22.06 o en la partida 22.08.

....

Existiendo también una **Nota Explicativa de aplicación nacional**: Para efectos de este Capítulo, los términos aromatizado(s) y aromatizada(s) significan: con adición de sabor.

Asimismo, las **consideraciones generales** indican que:

Los productos comprendidos en este Capítulo forman un grupo diferente de las preparaciones alimenticias contempladas en los Capítulos precedentes de la Nomenclatura.

Se pueden repartir en cuatro grandes categorías:

- A) El agua, las demás bebidas no alcohólicas y el hielo.
- B) Las bebidas alcohólicas fermentadas (cerveza, vino, sidra, etc.)
- C) Las bebidas alcohólicas destiladas (aguardientes, licores, etc.) y el alcohol etílico.
- D) El vinagre y sus sucedáneos.

En el caso concreto, nos referiremos a las notas de la partida 2202, según el texto de partida y las subsecuentes indicaciones para las subpartidas de dicha partida:

22.02 AGUA, INCLUIDAS EL AGUA MINERAL Y LA GASEADA, CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE O AROMATIZADA, Y DEMAS BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, EXCEPTO LOS JUGOS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS O DE HORTALIZAS DE LA PARTIDA

20.09.

2202.10 – Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada.

2202.90 – Las demás.

Esta partida comprende las bebidas no alcohólicas, tal como se definen en la Nota 3 de este Capítulo, excepto las clasificadas en otras partidas y, en especial, en las partidas 20.09 o 22.01.

A) Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada

Se clasifican en este grupo, entre otros:

- 1) El agua mineral (natural o artificial) con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada.
- 2) Las bebidas, tales como “gaseosa”, cola, naranjada, limonada que consisten en agua potable común, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, aromatizada con jugos (zumos) o esencias de frutas u otros frutos o extractos compuestos y, a veces, con ácido tartárico o ácido cítrico, añadidos; suelen gasearse con dióxido de carbono. Se presentan casi siempre en botellas u otros recipientes herméticos.

B) Las demás bebidas no alcohólicas, excepto los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de la partida 20.09.

En este grupo se clasifican, entre otros:

- 1) El néctar de tamarindo que se ha adecuado al consumo como bebida añadiéndole agua, azúcar u otro edulcorante y tamizándolo.
- 2) Algunos productos alimenticios líquidos susceptibles de consumirse directamente como bebidas, tales como las bebidas a base de leche y cacao.

Se excluyen de esta partida:

- a) El yogur líquido y demás leches y natas (cremas) fermentadas o acidificadas, con adición de cacao, frutas u otros frutos o aromatizantes (partida 04.03).
- b) Los jarabes de azúcares de la partida 17.02 y los jarabes de azúcares aromatizados de la partida 21.06.
- c) El jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas, aunque se utilicen directamente como bebida (partida 20.09).
- d) Los medicamentos de las partidas 30.03 o 30.04.

Del análisis de la partida 2202 y su nota B, se identifica la posibilidad de clasificar bebidas no alcohólicas que consistan en “néctar” cuando este sea adecuado para el consumo, como bebida añadiéndole agua, azúcar u otro edulcorante y tamizándolo.

Para esta subpartida en particular tenemos tres diferentes clasificaciones arancelarias que parecen aplicables, bajo la interpretación señalada en el párrafo anterior:

2202.90- Las demás.

2202.90.01 A base de ginseng y jalea real.

2202.90.02 A base de jugos de una sola fruta, legumbre u hortaliza (incluso “silvestres”), enriquecidos con minerales o vitaminas.

2202.90.03 A base de mezclas de jugos de frutas, legumbres u hortalizas (incluso “silvestres”), enriquecidos con minerales o vitaminas.

2202.90.04 Que contengan leche.

2202.90.99 Las demás.

- XI. Como se puede observar la determinación de la Fracción Arancelaria se encuentra estrechamente relacionada con el grado de industrialización de los insumos. Situación que genera la duda razonable en la aplicación de cualquiera de las tres opciones de partidas, ampliamente explicadas en párrafos precedentes.

De lo anterior se desprende que los productos que fabrica mi representada, se podrían considerar entre otras variantes, como aquellos del mismo grupo de las bebidas gaseosas, situación que ha motivado diversos actos de molestia, como se describió en numerales anteriores. Por sus características intrínsecas, proceso de fabricación, volumen de producción y exportación, resulta indispensable distinguirlas de las demás que se encuentran clasificadas en este grupo de mercancías.

En función de lo anterior, consideramos que al no existir una descripción adecuada a las bebidas denominadas “néctar” producidas por mi poderdante, en la Ley General del Impuesto de Importación y Exportación; por lo cual con el propósito de contar con certeza jurídica adecuada, requerimos de la generación de una fracción arancelaria específica.

A continuación detallaremos, los elementos que a nuestro leal saber y entender, distinguen las bebidas denominada “néctar” de otras.

Pruebas

A efectos de que ésta H. Autoridad cuente con los elementos para poder llevar a cabo y coincidir en la creación de una fracción arancelaria, donde se identifique a los productos “Néctares”, sírvanse encontrar la siguiente información:

XII. El domicilio fiscal de Comercializadora ELORO. es el ubicado en: Antigua Carretera México-Pachuca Km 12.5, Col. Rústica Xalostoc, C.P. 55340, Estado de México; el cual acredito mediante Cédula Fiscal. (**Anexo VII**)

XIII. El nombre completo de las personas autorizadas para oír y recibir notificaciones, son los siguientes:

| Nombre | RFC |
|--------------------------------|---------------|
| ○ Luis Hurtado Franco | HUFL570814FY1 |
| ○ José Roberto Morquecho Valle | MOVR5907093Y4 |
| ○ Héctor Herrera Hoyos | HEHH570131ET5 |
| ○ Luis Eliel Amaya Castañeda | AACL770814SV4 |
| ○ Mireya Meza Luis | MELM8303015Z1 |

XIV. Comenzaremos por citar la definición de “néctar”, misma que según el diccionario de la Real Academia Española se define como:

Néctar: Del lat. Néctar “bebida de los dioses”, y este del gr. νέκταρ néktar.
1. m. Jugo azucarado, producido por los nectarios, que chupan las abejas y otros insectos.
2. m. Licor deliciosamente suave y gustoso.
3. m. Mit. Licor suavísimo que estaba destinado al uso y regalo de los dioses.

Dado que esta definición no permite una evaluación cabal de los elementos que conforman un néctar, es preciso abundar en los textos formales de organismos regulatorios nacionales e internacionales reconocidos.

XV. En el contexto nacional, podemos citar la definición que aporta el Reglamento de control sanitario de productos y servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999, cuya última reforma se publicó en el DOF el 12 de febrero de 2016, donde en la sección VII. Frutas, hortalizas y sus derivados, indica:

VII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

VII. 1.1. Frutas y hortalizas

....

VII. 1.2. Producto de frutas y hortalizas

....

VII.1.3. Jugos y néctares:

- a. Jugo concentrado de fruta o de hortaliza, al producto que por procesos físicos se le ha eliminado parte de su contenido de agua y que puede estar congelado o envasado asépticamente,
- b. Jugo de concentrado, al producto que se obtiene al agregar agua purificada a un jugo concentrado para obtener un producto similar en cuanto a concentración y características sensoriales del jugo de la fruta o de la hortaliza de que se trate,
- c. Jugo de fruta o de hortaliza, al producto obtenido por extracción del endocarpio sin diluir y de las materias de las frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, a las que por procesos adecuados se les puede remover la pulpa, parcial o totalmente
- d. Jugo deshidratado de fruta o de hortaliza, al producto referido en el inciso anterior, al que se le ha eliminado el agua y
- e. **Néctar, al producto elaborado con pulpa y jugo de frutas, adicionado de agua potable, azúcares, acidulantes, aromas naturales y antioxidantes, y**

VII.1.4. Proceso:

- a. Esterilización comercial, al tratamiento térmico aplicado al producto para la destrucción de todos los microorganismos viables de importancia en la salud pública y aquéllos capaces de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución, sin la condición de refrigeración.
-

Reconociendo que dichos jugos podrán ser concentrados y reconstituidos, según lo indica en la sección VII.6. del mismo apartado: *“El jugo de fruta o de hortaliza podrá ser concentrado y luego reconstituido con agua potable o purificada, según sea el caso, para conservar los factores esenciales de composición y calidad del mismo.”*

- XVI. Dado que estas definiciones tienen limitantes para describir cabalmente un néctar al no tener detalle suficiente sobre el proceso de obtención de un néctar, características técnicas del producto, grados Brix, entre otros; es preciso abundar en los textos formales de organismos internacionales reconocidos, tal es el caso de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en Inglés), donde se reconocen los “néctares” como una bebida que contiene parte de la pulpa de la fruta finamente tamizada, a la que se ha añadido una cierta cantidad de agua potable, azúcares (o edulcorantes en el caso de los dietéticos), ácido cítrico y diferentes condimentos.

Los néctares son básicamente zumos rebajados (o aligerados) con agua. Suelen proceder de diversas frutas y el contenido disuelto en agua depende de las características de la pulpa. El producto se somete primero a una desinfección, a una pasteurización, vigilancia del pH (generalmente por debajo de 4.5) y de azúcares. Para el envasado final del néctar se pueden emplear tanto envases de vidrio como de plástico, cartón (tetra pak) aluminio y hojalata. El envasado se debe hacer en caliente a una temperatura no menor de 85 grados Celsius, sellándose el envase inmediatamente.

Un néctar es una mezcla líquida de pulpa de fruta, natural o concentrada, con azúcar y agua para una fórmula que, en general, debe entregar un producto terminado de al menos 8°-10° Brix, aproximadamente.

Un aspecto importante que constituye el punto de partida en la elaboración de un néctar, es la formulación de la mezcla pulpa, azúcar y agua. Es necesario llevar a cabo pruebas de degustación para establecer en forma clara cuál será la relación entre pulpa, azúcar y agua para entregar un producto sensorialmente aceptable. En este sentido es importante establecer que lo que se busca es el equilibrio de sabor y aromas, más que el equilibrio dulzor/acidez que se logra una vez agregada el azúcar.

Entonces, el cálculo de la formulación de un néctar se realiza por aproximaciones sucesivas, porque cada vez que se calcula la cantidad de azúcar por agregar, se debe considerar que, al agregar el azúcar, el volumen cambia y, por lo tanto, cambia la concentración. Al cabo de 3 a 4 aproximaciones se obtiene la concentración deseada.

- XVII. En este orden de ideas la Comisión Europea, en la “Directiva 2001/112/CE del consejo”, del 20 de diciembre de 2001 relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana” define Néctar como:

Se entiende por néctar de frutas el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido por adición de agua y de azúcares o miel al zumo (jugo) de frutas y/o zumo (jugo) de frutas concentrado y/o zumo (jugo) de frutas deshidratado/en polvo, al puré de frutas o a una mezcla de estos productos, y que por lo demás es conforme al contenido mínimo de zumo (jugo) o de puré (% del volumen de producto acabado, el cual oscila del 25% al 50 % dependiendo del tipo de fruta).

¹ Zumo es el jugo resultante del primer proceso de extracción, compresión o cualquier otro método al que se someten frutas, verduras y otros alimentos.

La adición de azúcares o miel se autoriza en una cantidad no superior al 20 % del peso total del producto acabado.

En el caso de la elaboración de néctares de frutas sin azúcares añadidos o de valor energético reducido, los azúcares podrán sustituirse total o parcialmente por edulcorantes conforme a la Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (1) de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

- XVIII. En este mismo tenor el “Reglamento Técnico Centroamericano” define los Néctares de Frutas, como:

Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando toda la parte comestible de la fruta finamente dividida y tamizada, en buen estado y madura, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y con o sin adición de azúcares o miel y los aditivos alimentarios permitido.

El contenido mínimo de jugo o pulpa en néctares de fruta en términos de volumen / volumen es de 25 % para todas las variedades de frutas, excepto para aquellas frutas que por su alta acidez no permiten porcentajes.

- XIX. Bajo esta misma línea, citamos la Norma del CODEX (**Anexo VIII**) para zumos (jugos) y néctares de frutas número “CODEX STAN 247-2005”. 2.1.6 Néctar de fruta: el producto sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene añadiendo agua con o sin la adición de azúcares de miel y/o jarabes, y/o edulcorantes a productos o a una mezcla de éstos. Podrán añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos.

Dicho producto deberá satisfacer además los requisitos para los néctares de fruta que se definen, tales como factores esenciales de composición y calidad, por ejemplo, se establece el mínimo de jugo y / o pulpa para néctares de frutas que oscila entre el 25 y el 50 por ciento, dependiendo de la fruta dada.

- XX. Adicional, la Norma General para los Aditivos Alimentarios Codex Stan 192-1995, también define a los néctares de la siguiente manera:

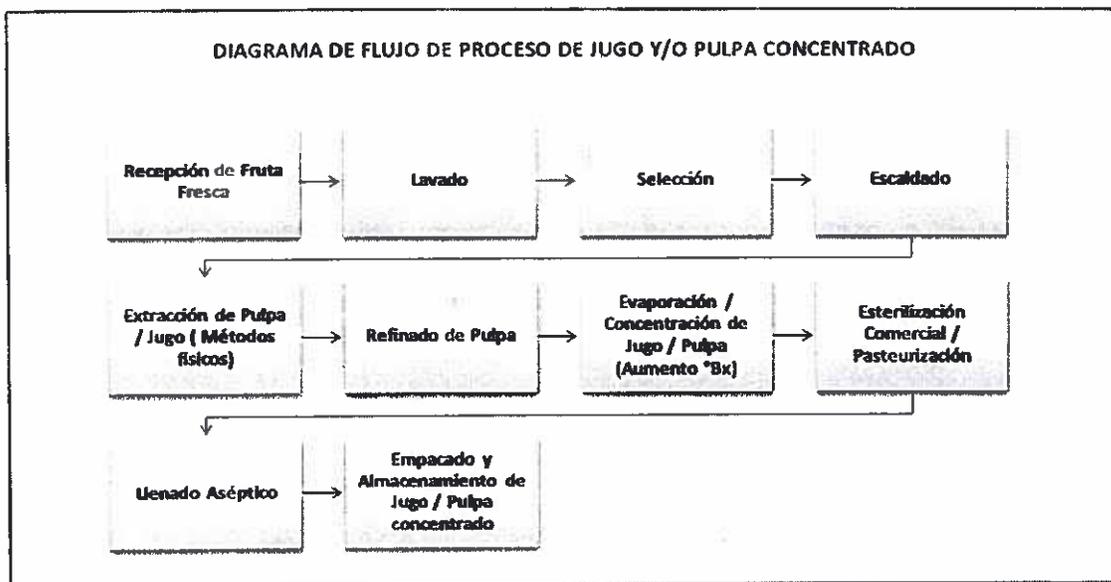
14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas: Los néctares de frutas y hortalizas son bebidas producidas a partir de purés, zumos (jugos) o concentrados de cualquiera de ellos, mezclados con agua y azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes. Las mezclas de néctares de frutas u hortalizas se clasifican en función de sus componentes (a saber, néctares de frutas (14.1.3.1) y néctares de hortalizas (14.3.1.2)).

14.1.3.1 Néctares de frutas:

El néctar de fruta es el producto sin fermentar pero fermentable que se obtiene añadiendo agua, con o sin adición de azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes al zumo (jugo) de fruta, el zumo (jugo) de fruta concentrado, los purés de fruta o purés de fruta concentrados o una mezcla de estos productos. Se le pueden añadir sustancias aromáticas, componentes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deben proceder del

mismo tipo de fruta y haberse obtenidos por medios físicos idóneos. Los productos pueden elaborarse a base de una fruta o una mezcla de frutas.⁸³ Ejemplos: néctar de pera y néctar de melocotón.

- XXI. En el caso en particular, los citados “néctares” producidos por Grupo Jumex, se apegan a las definiciones provistas por la FAO y la Norma CODEX. Como se muestra en los análisis de laboratorio (*Anexo IX*) y las fichas técnicas (*Anexo X*).
- XXII. Ahora bien, para brindar una explicación más clara del proceso productivo, a continuación describimos de manera general la elaboración de los productos de las distintas marcas de Grupo Jumex, realizada por Comercializadora Eloro, S.A.:



La materia prima más importante para la elaboración de nuestros productos es la fruta; dicha fruta se adquiere principalmente de productores nacionales; una vez realizada dicha compra, es enviada a las diferentes plantas (Chihuahua y Estado de México), con el fin de ser procesadas. No obstante, cuando la fruta no es suficiente para adquirirse en mercado nacional, es necesario llevar a cabo la importación de ciertas frutas y concentrados de fruta a diferentes países.

Una vez que ya colocado el pedido para la compra de fruta o concentrado, la mercancía arriba para ser pesada en una báscula, lo anterior para llevar a cabo la revisión y muestreo del control de calidad. Posteriormente, dicha fruta es descargada y se remueve de la tara. Una vez culminado lo anterior, se descarga en cajones de plástico o de madera, para su posterior ingreso a producción.

El primer paso a realizar durante el proceso, es la limpieza de la fruta; la cual, se realiza a través de una lavadora mecánica que tiene rodillos con los cuales se transporta la fruta en una alberca con agua; dicha alberca, está en continuo movimiento, está hace que la tierra o basura en general que tenga la fruta sea

removida. Posterior a ello, pasa por un sistema de espray de agua a presión con el fin de eliminar cualquier posible residuo de suciedad.

Ya limpia la fruta, pasa por una banda de selección de fruta, en la cual se eliminan o sacan de dicho proceso los frutos que se encuentren en malas condiciones físicas (fruta prohibida o verde), para posteriormente pasar a la molienda.

La fruta ya seleccionada y limpia, entra a un molino mecánico el cual consta de un sistema de paletas que giran de manera mecánica para separar la cascara y semilla de la fruta; el resultado de la separación se llama, puré sin refinar. Esta pulpa sin refinar pasa través de unas mallas, las cuales sirven para separar la semilla y la cascara gruesa de la pulpa.

Posteriormente, esta pulpa pasa por una maquina llamada refinador que es un equipo similar al molino despulpador, la diferencia consiste en que la malla es más fina para separar la materia ajena a la pulpa refinada (residuos de hueso y cascara).

Una vez que dicha pulpa ya se encuentra refinada, pasa por un equipo llamado "evaporador"; el cual, mediante un sistema de vacío, elimina el agua de la pulpa refinada para obtener una pulpa de fruta con menor cantidad de agua, a dicha pulpa se le denomina concentrado de fruta.

Posteriormente, el concentrado de fruta pasa por un esterilizado a 100°, el cual sirve para eliminar cualquier microorganismo, y conservarse en un promedio de año y medio de vida o más en cualquier tienda a temperatura ambiente; asimismo, una vez que están envasados, contienen una etiqueta con la información del concentrado, la cual consiste en:

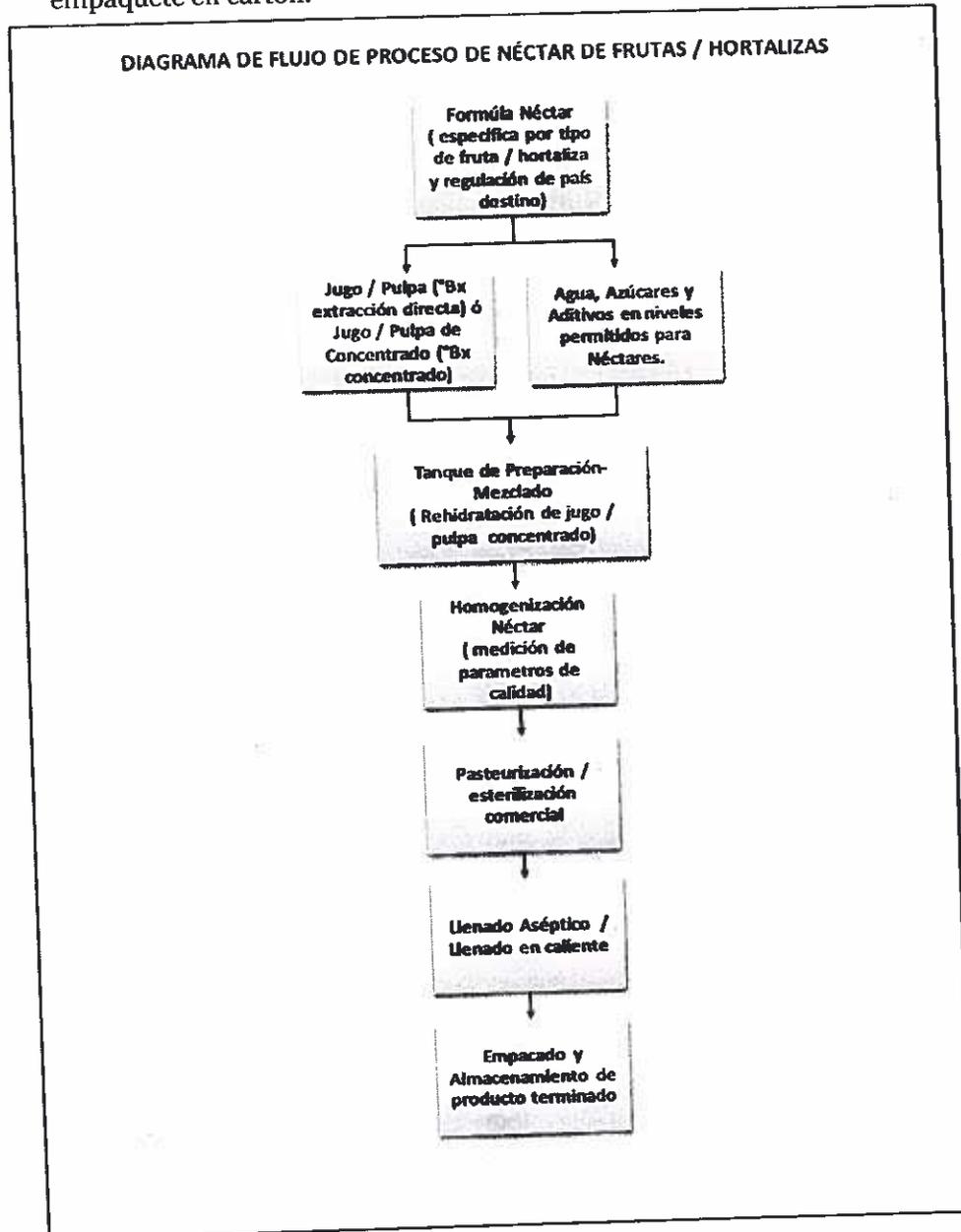
- Fecha de lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de caducidad
- Que fruta es
- Información técnica (Ph, Grados Bx, acides y un porcentaje hawar, fecha preferente y viscosidad)

Una vez concluido el proceso de elaboración del concentrado de frutas, dicho producto se envasa en tambores metálicos con capacidad de 225 o 230 kg, dependiendo la fruta envasada; los tambores mencionados, son enviados al almacén de materias primas como un producto semielaborado.

Dicho concentrado es almacenado a temperatura ambiente y está a disposición de, cualquier planta que lo requiera o para producto nacional o de exportación, si es necesario.

Los concentrados son utilizados para la elaboración de la línea de productos de Grupo Jumex. Al Concentrado de Fruta pasa por diferentes procesos en los cuales se le agrega agua, azúcar y aditivos, con esto se reconstituyen para efecto de que sean bebibles, pasando al área de llenado.

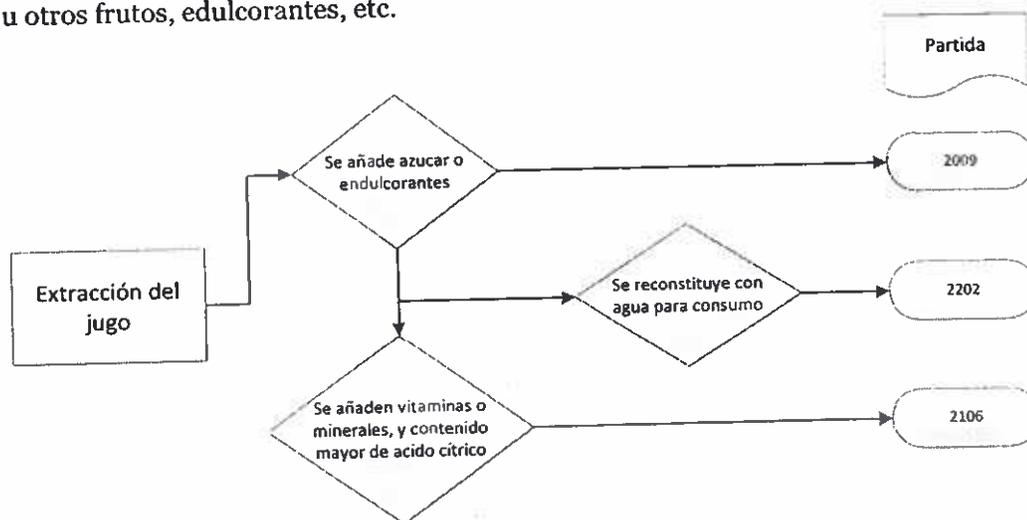
Cuando el producto se encuentra disponible, mediante bandas se transporta al área de cerrado, el cual se cierra mediante tapa por medio de una maquina llamada taponadora; una vez que se culmina dicho proceso, el producto se pasa para que se empaquete en cartón.



En conclusión, el proceso productivo nos permite confirmar que se cumple cabalmente con las definiciones aportadas, así como en la norma CODEX para la fabricación de "néctares".

XXIII. Como se comentó anteriormente, **no** existe una descripción adecuada para las bebidas denominadas “néctar” dentro de las notas explicativas de la tarifa de importación y exportación, o bien una definición legal para dicho producto dentro de la Ley General de los Impuestos de Importación y Exportación, no se cuenta con la certeza jurídica adecuada.

Considerando la información aportada a lo largo del presente escrito, podemos distinguir que los “néctares” no se clasifican en las partidas: 2009, que se refiere a Jugos (zumos), mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos de hortalizas de la misma clase o de diferente clase; asimismo, los reconstituidos (la adición de agua no sea mayor al del zumo). Y tampoco en la partida 2106, que se refiere a las preparaciones compuestas para la elaboración de otras bebidas, constituidas, por concentrado de jugo (zumo) de frutas u otros frutos con ácido cítrico añadido (cuyo contenido en ácido sea claramente superior al de un jugo (zumo) natural), aceites esenciales de frutas u otros frutos, edulcorantes, etc.



Debido a su reconstitución principalmente a base de agua y dada su composición y la adición de edulcorantes, la partida más adecuada para la inclusión de una fracción arancelaria específica para las bebidas denominadas “néctar” sería la 2202. Distinguiéndola de aquellas bebidas como: agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada, para evitar que se perpetúen los actos de molestia, dada la actual incertidumbre existente.

XXIV. Por lo anterior, solicitamos a ésta H. Autoridad se sirva de las pruebas que se mencionaran a lo largo del presente escrito, con el fin de crear las fracciones arancelarias donde se identifique a las bebidas denominadas “néctar” de una sola fruta, legumbre u hortaliza, y una segunda, para los néctares a base de mezclas de jugos de frutas, legumbres u hortalizas, ambos, pudiendo estar enriquecidos con vitaminas y minerales dentro de la partida 2202.

Adicionalmente, para una clara identificación de las bebidas denominadas néctar, proponemos la siguiente definición, que podría ser incluida en las notas aclaratorias de la subpartida 2209, ampliando lo dispuesto en la Nota 3 del Capítulo 22:

Néctar: *producto elaborado con pulpa de fruta, natural o concentrada; a base de jugo de frutas, el cual previamente se ha eliminado parte de su contenido de agua y que para su conservación puede estar congelado o envasado asépticamente; adicionado de agua purificada para su reconstitución, así como, azúcares o edulcorantes, acidulantes, aromas naturales, antioxidantes, vitaminas y minerales, para obtener un producto similar en cuanto a concentración y características sensoriales del jugo de la fruta o de la hortaliza de que se trate, el cual debe entregar un producto terminado de al menos 8°-10° Brix, aproximadamente, con un contenido de fruta no menor al 25%.*

Para finalizar, manifiesto bajo protesta de decir verdad que toda la información aquí expresada es verídica, comprometiéndonos, como siempre, a seguir dando fiel cumplimiento al marco legal que nos rige.

Con base en lo anteriormente expuesto, atentamente solicito a ésta H. Autoridad se sirva:

PRIMERO: Tenerme por presentado en términos del presente escrito, promoviendo en nombre y representación de Comercializadora Eloro, S. A. de C V., personalidad que tengo acreditada y reconocida en el expediente administrativo en el que se actúa.

SEGUNDO: Tener por acreditado el domicilio fiscal y el domicilio para oír y recibir notificaciones señalados, así como, autorizadas a las personas mencionadas en el presente escrito.

TERCERO. Tener por presentado la información y documentación, que sirven de soporte para llevar a cabo la creación de las fracciones arancelarias donde se identifique a las bebidas denominadas “néctar” de una sola fruta, legumbre u hortaliza, y una fracción arancelaria, para los néctares a base de mezclas de jugos de frutas, legumbres u hortalizas, ambos, pudiendo estar enriquecidos con vitaminas y minerales dentro de la partida 2202.

TERCERO. Considerar la información aportada para la creación de una nota aclaratoria de la subpartida 2209, ampliando lo dispuesto en la Nota 3 del Capítulo sobre las bebidas denominadas “néctar”.

A t e n t a m e n t e

Eliminado: un renglón
Fundamento: Art. 113, Fracción I de la LFTAIP.
Motivación: información confidencial por tratarse de datos personales concernientes a una persona física firma.

Luis Hurtado Franco
Representante Legal
Comercializadora Eloro, S. A.

*Anexos: Los mencionados.