



## Coordenação-Geral de Tributação

---

### Solução de Consulta nº 98.223 - Cosit

**Data** 28 de junho de 2017

**Processo**

**Interessado**

**CNPJ/CPF**

#### **ASSUNTO: CLASSIFICAÇÃO DE MERCADORIAS**

**Código NCM:** 2106.10.00

**Mercadoria:** Preparação em pó, constituída por proteínas isoladas do soro de leite, edulcorantes, lecitina de soja, ácido cítrico, aroma cereja e baunilha, apresentada em embalagem PET de 907 gramas, utilizada como suplemento proteico, repondo proteínas no organismo e auxiliando no ganho de massa muscular.

**Dispositivos Legais:** RGI 1 (texto da posição 21.06) e RGI 6 (texto da subposição 2106.10.00) da TEC, aprovada pela Resolução Camex nº 125, de 2016, e da Tipi, aprovada pelo Decreto nº 8.950, de 2016, e subsídios extraídos das Nesh, aprovadas pelo Decreto nº 435, de 1992, e atualizadas pela IN RFB nº 807, de 2008, e alterações posteriores.

## **Relatório**

### **Fundamentos**

2. Trata-se de preparação em pó, constituída por proteínas isoladas do soro de leite, além de outros componentes, tais como edulcorantes, lecitina de soja (estabilizante), ácido cítrico, aroma cereja e baunilha, apresentada em embalagem PET de 907 gramas, utilizada como suplemento proteico, repondo proteínas no organismo e auxiliando no ganho de massa muscular.

3. A classificação fiscal de mercadorias fundamenta-se, conforme o caso, nas Regras Gerais para a Interpretação do Sistema Harmonizado (RGI) da Convenção Internacional sobre o Sistema Harmonizado de Designação e de Codificação de Mercadorias, nas Regras Gerais Complementares do Mercosul (RGC), nas Regras Gerais Complementares da Tipi (RGC/Tipi), nos pareceres de classificação do Comitê do Sistema Harmonizado da Organização Mundial

das Aduanas (OMA) e nos ditames do Mercosul, e, subsidiariamente, nas Notas Explicativas do Sistema Harmonizado (Nesh).

4. A RGI 1 dispõe que os títulos das Seções, Capítulos e Subcapítulos têm apenas valor indicativo, para os efeitos legais, a classificação é determinada pelos textos das posições e das Notas de Seção e de Capítulo e, desde que não sejam contrárias aos textos das referidas posições e Notas, pelas RGI 2 a 6.

5. Em análise laboratorial, foi identificado que o produto contém proteínas do soro de leite, com teor em proteína variando de 82,3% (calculado multiplicando-se o teor de nitrogênio encontrado por um fator de conversão de 6,38) a 88,6%, em base seca. Foi detectado por cromatografia em camada delgada a presença de proteínas do soro de leite, acessulfame potássico (edulcorante), lecitina de soja (estabilizante), ácido cítrico (acidulante), vanilina (aromatizante) e mistura de substâncias odoríferas. Foi analisado produto com sabor *cherry* (cereja). O produto encontra-se próprio para consumo, acondicionado em embalagem de 907 gramas, bastando diluir a porção devida em água, leite ou suco.

6. O consulente classifica o produto na posição 21.06, que abrange as “Preparações alimentícias não especificadas nem compreendidas noutras posições” e pretende classificá-lo na posição 35.02 que abrange as “Albuminas (incluindo os concentrados de várias proteínas de soro de leite, que contenham, em peso, calculado sobre matéria seca, mais de 80 % de proteínas de soro de leite), albuminatos e outros derivados das albuminas”, considerando que esta posição, inclui mais especificamente as proteínas do soro de leite, que são o constituinte essencial da preparação ora analisada. Deve-se analisar, portanto, o produto e o alcance das posições citadas. As Nesh da posição 35.02 posição esclarecem:

*A presente posição compreende igualmente os concentrados de proteínas do soro de leite que contêm duas ou mais proteínas do soro de leite e com um teor, em peso calculado sobre matéria seca, em proteínas do soro de leite, superior a 80%. O teor em proteínas do soro de leite é calculado multiplicando-se o teor de nitrogênio (azoto) por um fator de conversão de 6,38. Os concentrados de proteínas do soro de leite contendo, em peso calculado sobre matéria seca, 80% ou menos de proteínas do soro de leite classificam-se na **posição 04.04**.*

(...)

*Utilizam-se para preparar colas, alimentos ou produtos farmacêuticos, e ainda nas operações de acabamento de couros, estampagem de tecidos, tratamento do papel (especialmente papéis fotográficos), na clarificação (colagem) do vinho ou de outras bebidas, etc. (grifou-se)*

7. As Nesh da posição 21.06 dispõem:

*Desde que não se classifiquem em outras posições da Nomenclatura, a presente posição compreende:*

*A) As preparações para utilização na alimentação humana, quer no estado em que se encontram, quer depois de tratamento (cozimento, dissolução ou ebulição em água, leite, etc.).*

*B) As preparações constituídas, inteira ou parcialmente, por substâncias alimentícias que entrem na preparação de bebidas ou de alimentos destinados ao consumo humano. Incluem-se, entre outras, nesta posição as preparações constituídas por misturas de produtos químicos (ácidos orgânicos, sais de cálcio, etc.) com substâncias alimentícias (farinhas, açúcares, leite em pó, por exemplo), para serem incorporadas em preparações alimentícias, quer como*

*ingredientes destas preparações, quer para melhorar-lhes algumas das suas características (apresentação, conservação, etc.) (ver as Considerações Gerais do Capítulo 38).*

*Todavia, a presente posição não **compreende** as preparações enzimáticas contendo substâncias alimentícias (por exemplo, os amaciantes de carne, constituídos por uma enzima proteolítica adicionada de dextrose ou de outras substâncias alimentícias). Estas preparações classificam-se na **posição 35.07, desde que não se incluam em outra posição mais específica da Nomenclatura.***

*Classificam-se especialmente aqui:*

*1) Os pós para preparar pudins, cremes, sorvetes, sobremesas, geléias e semelhantes, mesmo adicionados de açúcar. (grifou-se)*

8. A Nota 1 b) do Capítulo 38 que abrange os produtos diversos das indústrias químicas estabelece que o Capítulo não compreende “As misturas de produtos químicos com substâncias alimentícias ou outras possuindo valor nutritivo, dos tipos utilizados na preparação de alimentos próprios para consumo humano (em geral, posição 21.06)”. As Nesh esclarecem:

*Para os fins da Nota 1 b) do presente Capítulo, a expressão "substâncias alimentícias ou outras, possuindo valor nutritivo" entende-se principalmente como sendo os produtos comestíveis das Seções I a IV.*

*Esta expressão abrange igualmente alguns outros produtos, especialmente os produtos do Capítulo 28 utilizados como complementos minerais em preparações alimentícias, os álcoois de açúcar da posição 29.05, os aminoácidos essenciais da posição 29.22, a lecitina da posição 29.23, as provitaminas e vitaminas da posição 29.36, os açúcares da posição 29.40, os constituintes do sangue animal da posição 30.02 destinados a serem utilizados em preparações alimentícias, a caseína e os caseinatos da posição 35.01, as albuminas da posição 35.02, a gelatina comestível da posição 35.03, as matérias protéicas comestíveis da posição 35.04, as dextrinas e outros amidos modificados comestíveis da posição 35.05, o sorbitol da posição 38.24, os produtos comestíveis do Capítulo 39 (tais como a amilopectina e a amilose da posição 39.13). Convém sublinhar que os produtos acima enumerados são unicamente a título de exemplo e esta enumeração não deve ser considerada exaustiva. (grifou-se)*

9. Analisando o exposto acima, conclui-se que a posição 35.02 abrange as albuminas, incluindo os concentrados de proteínas do soro de leite, propriamente ditos, que possuem diversas destinações, dentre elas, preparar alimentos. As Nesh do Capítulo 38 exemplificam alguns tipos de substâncias alimentícias ou outras possuindo valor nutritivo, entre elas, as albuminas da posição 35.02, que aos serem misturadas com produtos químicos são utilizadas na preparação de alimentos próprios para o consumo humano, geralmente classificados na posição 21.06. O produto em questão trata-se de uma preparação à base de proteínas do soro de leite, já que o mesmo está adicionado de outros constituintes químicos com funções específicas em uma preparação alimentícia, tais como emulsificante/estabilizante (mantém a homogeneidade da preparação), acidulante (que acentua o sabor ácido do produto), adoçantes, aromatizantes e substâncias odoríferas, sendo destinado ao consumo final pelo usuário, necessitando apenas de diluição em líquido para consumo. Ademais, o mesmo é adicionado de aromatizante, fazendo do mesmo, após diluição em líquido, uma bebida saborizada, tal como ocorre com um refresco ou um *shake*, por exemplo, sendo o sabor um critério de seleção para o consumidor do produto que escolhe aquele de sua preferência.

10. Da leitura das Nesh da posição 21.06 supracitadas, convém trazer um item relevante para analisar o alcance do termo “preparações alimentícias”. Percebe-se que ali estão incluídos os pós para preparar sobremesas, geléias e semelhantes. No item 2106.90.2 constam, dentre outros, os pós, inclusive com adição de açúcar ou outro edulcorante, para fabricação de gelatinas. Já a posição 35.03 traz as gelatinas, podendo as mesmas, segundo as Nesh daquela posição, apresentarem-se em pó. Percebe-se que o fato da gelatina estar constituída na forma de pó para preparação de gelatinas, sobremesas e preparações semelhantes, levam as mesmas a serem classificadas na posição de 21.06, como preparação alimentícia. Estas gelatinas normalmente são saborizadas, adicionadas de substâncias químicas semelhantes ao do produto aqui classificado, sendo necessária a sua diluição em água quente e posterior refrigeração para endurecer e ser consumida (diferentemente das gelatinas puras, em folhas ou mesmo em pó, sem adição de produtos químicos e que apresentam diversas utilizações, até mesmo na preparação de outros tipos de alimentos, permanecendo classificadas na posição 35.03).

11. Portanto, das análises realizadas, conclui-se que o produto é uma preparação alimentícia a base de proteínas de soro de leite, com teor em proteína superior a 80%, em base seca, classificando-se na posição 21.06, que apresenta os seguintes desdobramentos:

21.06	<b>Preparações alimentícias não especificadas nem compreendidas noutras posições.</b>
2106.10.00	Concentrados de proteínas e substâncias proteicas texturizadas
2106.90	Outras

12. A RGI 6 estabelece que a classificação de mercadorias nas subposições de uma mesma posição é determinada, para efeitos legais, pelos textos dessas subposições e das Notas de subposição respectivas. A preparação é a base de concentrados de proteínas de soro de leite, classificando-se, portanto, na subposição 2106.10.00, que não apresenta desdobramento regional, enquadrando-se portanto no mesmo código.

## Conclusão

13. Com base nas Regras Gerais para Interpretação do Sistema Harmonizado RGI 1 (texto da posição 21.06) e RGI 6 (texto da subposição 2106.10.00) da Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) constante na Tarifa Externa Comum (TEC), aprovada pela Resolução Camex nº 125, de 2016, e na Tabela de Incidência do Imposto sobre Produtos Industrializados (Tipi), aprovada pelo Decreto n.º 8.950, de 2016, e em subsídios extraídos das Nesh, aprovadas pelo Dec. nº 435, de 1992, e atualizadas pela IN RFB nº 807, de 2008, e alterações posteriores, a mercadoria classifica-se no código NCM **2106.10.00**.

## Ordem de Intimação

Aprovada a Solução de Consulta pela 5ª Turma, constituída pela Portaria RFB nº 1.921, de 13 de abril de 2017, à sessão de 25 de maio de 2017. Divulgue-se e publique-se nos termos do art. 28 da Instrução Normativa RFB nº 1.464, de 8 de maio de 2014.

Remeta-se o presente processo à ALF/São Francisco (SC) para ciência do interessado e demais providências cabíveis.

*Assinado digitalmente*

**ANTÔNIO JOAQUIM GUERRA CONCEIÇÃO SILVA**

Auditor-Fiscal da RFB – matrícula 9618

Membro da 5ª Turma

*Assinado digitalmente*

**LUCAS ARAÚJO DE LIMA**

Auditor-Fiscal da RFB – matrícula 1006915

Membro da 5ª Turma

*Assinado digitalmente*

**JULIANA CORDEIRO COUTINHO**

Auditor-Fiscal da RFB – matrícula 1291428

Relatora

*Assinado digitalmente*

**MARCO ANTÔNIO RODRIGUES CASADO**

Auditor-Fiscal da RFB – matrícula 26175

Presidente da 5ª Turma