



Coordenação-Geral de Tributação

Solução de Consulta nº 98.224 - 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 proteína do soro de leite isolada, proteína de soro de leite concentrada e peptídeos do soro de leite, edulcorantes, lecitina de soja, aroma morango 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 proteína de soro do leite isolada, proteína de soro do leite concentrada e peptídeos de soro do leite, edulcorantes, lecitina de soja (estabilizante), aroma morango 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 proteína do soro do leite, com teor em proteína variando de 74% (calculado multiplicando-se o teor de nitrogênio encontrado por um fator de conversão de 6,38) a 77%, 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), vanilina (aromatizante) e mistura de substâncias odoríferas. Foi analisado produto com sabor *strawberry* (morango).

6. O consulente classifica o produto na posição 21.06 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.” Contudo, as Nesh desta 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. (grifou-se)

7. Considerando que o maior constituinte do produto é uma mistura de proteínas concentradas, proteínas isoladas de soro de leite e peptídeos de soro de leite e que o percentual de proteína, em base seca, é menor que 80%, o produto não se classifica na posição 35.02, devendo ser analisada a posição 04.04, onde se encontra o soro de leite, mesmo concentrado ou adicionado de açúcar ou de outros edulcorantes. As Nesh do Capítulo 4 dispõem:

Este Capítulo compreende:

(...)

Os produtos mencionados nos itens A) a E) acima podem conter, independentemente dos componentes naturais do leite (por exemplo, o leite enriquecido de vitaminas ou de sais minerais), pequenas quantidades de estabilizantes (por exemplo, fosfato dissódico, citrato trissódico ou cloreto de cálcio) que permitem conservar a consistência natural do leite durante o seu transporte sob o estado líquido, bem como ínfimas quantidades de antioxidantes ou vitaminas que o leite não contém normalmente. Alguns destes produtos podem ser adicionados com pequenas quantidades de produtos químicos (por exemplo, bicarbonato de sódio) necessários a sua fabricação; os produtos em pó ou granulados podem conter emulsionantes (anticoagulantes) tais como fosfolipídios, dióxido de silício amorfo.

8. Já as Nesh da posição 04.04 estabelecem:

A presente posição abrange o soro de leite (isto é, os constituintes naturais do leite que ficam depois de as gorduras e a caseína terem sido eliminadas) e o soro de leite modificado (ver a Nota 1 de Subposições do presente Capítulo). Estes produtos podem apresentar-se no estado líquido, pastoso ou sólido (incluindo o congelado), mesmo com a lactose parcialmente retirada ou parcialmente desmineralizados, podendo ainda ser concentrados (em pó, por exemplo) ou conservados.

(...)

Independentemente dos constituintes naturais do leite e dos aditivos mencionados nas Considerações Gerais do presente Capítulo, os produtos desta posição podem ainda ser adicionados de açúcar ou outros edulcorantes.

Os produtos em pó desta posição, por exemplo, o soro de leite, podem ser adicionados de pequenas quantidades de fermentos lácticos para serem utilizados em produtos de charcutaria ou como aditivos para alimentação de animais. (grifou-se)

9. A Nota 1 de Subposição, por sua vez, traz a seguinte definição para o soro de leite modificado:

1.- Na aceção da subposição 0404.10, entende-se por “soro de leite modificado” os produtos que consistam em constituintes do soro de leite, isto é, o soro de leite do qual foram total ou parcialmente eliminados a lactose, as proteínas ou sais minerais, ou ao qual se adicionaram constituintes naturais do soro de leite, bem como os produtos obtidos pela mistura dos constituintes naturais do soro de leite. (grifou-se)

10. Da leitura acima, percebe-se que somente poucas e determinadas substâncias podem ser incluídas nos produtos ali classificados, como por exemplo, pequenas quantidades de estabilizantes, ínfimas quantidades de antioxidantes, vitaminas, emulsionantes (anticoagulantes) e pequenas quantidades de produtos químicos necessários à sua fabricação. Observa-se, também, que o soro de leite e o soro de leite modificado enquadrado na posição 04.04 são compostos por constituintes naturais do leite.

11. Por apresentar, além das proteínas de soro de leite concentradas e proteínas de soro de leite isoladas, peptídeos de soro de leite, que são pequenas cadeias de aminoácidos obtidas a partir da hidrólise de proteínas e que não se trata de um constituinte natural do soro de leite, o produto não está abrangido pela posição 04.04. Ademais, apresenta também aromatizante, aditivo não permitido por esta posição e que dá ao produto uma característica diferente e relevante, pois ao ser misturado ao leite ou à água, transforma-o em 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, tornando-o uma preparação alimentícia.

12. Outra possibilidade seria a classificação na posição 19.01, porém esta fica prejudicada, uma vez que a posição é específica para as preparações alimentícias de produtos da posição 04.01 a 04.04, e o produto apresenta constituintes proteicos de outras posições, tais como a proteína isolada do soro de leite (posição 35.02) e peptídeos de soro de leite (posição 21.06).

13. Sendo assim, o produto deve ser classificado na posição 21.06 - *Preparações alimentícias não especificadas nem compreendidas noutras posições*, que apresenta os seguintes desdobramentos:

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

14. 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 neste mesmo código.

Conclusão

15. 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 n.º 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. n.º 435, de 1992, e atualizadas pela IN RFB n.º 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 n.º 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 n.º 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