



Receita Federal

Coordenação-Geral de Tributação

PROCESSO	00000.000000/0000-00
SOLUÇÃO DE CONSULTA	98.262 – COSIT
DATA	26 de outubro de 2023
INTERESSADO	-
CNPJ/CPF	00.000-00000/0000-00

Assunto: Classificação de Mercadorias

Código NCM: 2106.90.90

Mercadoria: Aditivo alimentar constituído por uma mistura de gelatina, goma jataí e maltodextrina; apresentado na forma de pó fino, de coloração branca ou bege clara; utilizado como espessante e gelificante em bebidas lácteas fermentadas e iogurtes; embalado em saco de papel multicamadas, forrado internamente por saco de polietileno atóxico.

Dispositivos Legais: RGI 1, RGI 6 e RGC 1 da NCM constante da TEC, aprovada pela Res. Gecex nº 272, de 2021, e da Tipi, aprovada pelo Dec. nº 11.158, de 2022; e subsídios extraídos das Nesh, aprovadas pelo Dec. nº 435, de 1992, e pelas IN RFB nº 1.788, de 2018, e nº 2.052, de 2021, e alterações posteriores.

RELATÓRIO

Consulta o interessado quanto à classificação fiscal na Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) constante da Tarifa Externa Comum (TEC), aprovada pela Resolução Gecex nº 272, de 19 de novembro de 2021, e da Tabela de Incidência do Imposto sobre Produtos Industrializados (Tipi), aprovada pelo Decreto nº 11.158, de 29 de julho de 2022, para a mercadoria abaixo especificada, conforme informações prestadas pela empresa consultante:

[Informações sigilosas]

FUNDAMENTOS

Identificação da mercadoria:

2. A análise das informações apresentadas pelo consulente e das obtidas por meio de pesquisas evidencia que a mercadoria sob consulta se refere a um aditivo alimentar constituído pela mistura de gelatina (96 a 98%), goma jataí (1 a 2%) e maltodextrina (1 a 2%), apresentada como um pó fino, de coloração branca ou bege clara, utilizada como espessante e gelificante em bebidas lácteas fermentadas e iogurtes, sendo a dosagem (concentração) recomendada de 0,35 a 0,60% no produto final, para bebida láctea fermentada, e de 0,40 a 0,60%, para iogurte. O produto é embalado em saco de papel multicamadas, forrado internamente por um saco de polietileno atóxico.

3. Pertinente salientar que, apesar de os componentes do produto apresentarem valor nutricional (substâncias nutritivas), ele não é incorporado ao alimento (bebida láctea e iogurte) durante a fabricação com a finalidade de otimizar as propriedades nutricionais, mas sim com o objetivo de melhorar as características físicas, químicas, biológicas e/ou sensoriais. Conforme a literatura técnica pesquisada, a gelatina tem aplicação na indústria alimentícia como espessante, gelificante, estabilizante e emulsificante; a goma jataí é um espessante e estabilizante; a maltodextrina é utilizada como modificador de textura e gelificante.

Classificação da mercadoria:

4. 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/NCM), 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).

5. 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 Regras seguintes (RGI 2 a 6).

6. A mercadoria sob análise é um aditivo alimentar constituído pela mistura de gelatina (96 a 98%), goma jataí (1 a 2%) e maltodextrina (1 a 2%), no formato de um pó fino, utilizada como espessante e gelificante em bebidas lácteas fermentadas e iogurtes.

7. O consulente informa que adota a classificação do produto na posição 35.03, que tem o seguinte texto:

“Gelatinas (incluindo as apresentadas em folhas de forma quadrada ou retangular, mesmo trabalhadas na superfície ou coradas) e seus derivados; ictiocola; outras colas de origem animal, exceto colas de caseína da posição 35.01.”

8. Apesar de a mercadoria em análise ser constituída predominantemente por gelatina, os outros dois componentes também contribuem diretamente para as propriedades e finalidade precípua do produto em análise. Conforme a literatura técnica citada no tópico “Informações Complementares”, a goma jataí atua como espessante e estabilizante e a maltodextrina é utilizada como modificador de textura e gelificante na composição de produtos alimentícios.

9. Desta forma, o produto não pode ser considerado como “gelatina” nos termos da posição 35.03, posto que se trata de uma mistura onde todos os componentes contribuem para a função de espessante e gelificante de bebidas lácteas e iogurtes.

10. A posição 21.06 se refere a “Preparações alimentícias diversas”, sendo que as Nesh assim orientam sobre seu conteúdo:

Desde que não se classifiquem noutras posições da Nomenclatura, a presente posição compreende:

(...)

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). (grifou-se)

Todavia, a presente posição não compreende as preparações enzimáticas que contenham 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 noutra posição mais específica da Nomenclatura.

11. Tendo em vista que a mercadoria em tela se trata de uma mistura (preparação) à base de gelatina, goma jataí e maltodextrina, que tem o propósito de ser incorporada a preparações alimentícias, visando melhorar algumas de suas características (textura, consistência, etc.), ela se coaduna com as instruções postas pelas Nesh acima, estando, dessa forma, contida na posição 21.06, a qual apresenta as seguintes ramificações em subposições de primeiro nível:

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

12. Para classificação nas subposições, 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, bem como, mutatis mutandis, pelas Regras precedentes, entendendo-se que apenas são comparáveis subposições do mesmo nível. Na aceção da presente Regra, as Notas de Seção e de Capítulo são também aplicáveis, salvo disposições em contrário.

13. Com relação à subposição de primeiro nível 2106.10, as Nesh da posição 21.06 esclarecem o conteúdo da expressão “Concentrados de proteínas”:

*6) Os hidrolisatos de proteínas, que são formados por uma mistura de aminoácidos e cloreto de sódio, utilizados, por exemplo, dado o gosto que conferem, em preparações alimentícias; os concentrados de proteína, obtidos por eliminação de alguns constituintes das farinhas de soja, empregados para elevar o teor em proteínas de preparações alimentícias; as farinhas de soja e outras substâncias proteicas, texturizadas. *Todavia a presente posição exclui a farinha de soja desengordurada, não texturizada, mesmo própria para alimentação humana (posição 23.04) e os isolatos de proteínas (posição 35.04).**

(grifou-se)

14. A mercadoria em análise, apesar de ser constituída em sua maior parte por gelatina (96 a 98%), a qual se obtém pela hidrólise parcial do colágeno (proteína), não é empregada com a finalidade de “eivar o teor de proteínas de preparações alimentícias”, classificando-se, dessa forma, na subposição de primeiro nível 2106.90 (“- Outras”), que não apresenta aberturas em subposições de segundo nível.

15. Nesse ponto é pertinente acrescentar que há pareceres da OMA versando sobre produtos com grande similaridade ao que se encontra sob análise, e que reforçam o entendimento até aqui exposto na classificação da mercadoria até o nível das subposições.

16. A OMA publica periodicamente, em francês e inglês, uma coletânea oficial contendo todos os pareceres aprovados pelo Comitê do Sistema Harmonizado (CSH). O Brasil é país membro da OMA e, dessa forma, os pareceres de classificação dessa entidade são de cumprimento obrigatório por parte da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e dos demais intervenientes no comércio exterior no âmbito do país.

17. Nesse sentido, através da IN RFB nº 1.747, de 28/09/2017, foi aprovada a tradução para a língua portuguesa do texto dos pareceres de classificação do CSH/OMA, com caráter vinculativo (parágrafo único, art. 1º). Posteriormente, a IN RFB nº 1.926, de 16/03/2020, aprovou a atualização dos textos dos pareceres dessa coletânea, incorporando as alterações aprovadas nas 62ª, 63ª e 64ª sessões do CSH/OMA.

18. Na coletânea aprovada pela IN RFB nº 1.926/2020, encontram-se pareceres de classificação dos seguintes produtos:

2106.90

[...]

8. Agente emulsificante e estabilizante combinado, na forma de pó fino, constituído por gelatina, de uma mistura de mono-, di- e tri-, ésteres de ácidos graxos de glicerol, de glicose, de citrato de sódio e de carragenina, destinado a ser adicionado em proporção pequena (cerca de 2%) na fabricação de musses e outras sobremesas lácteas, com o fim de melhorar-lhes a aeração e a estabilidade

9. Estabilizante na forma de pó fino, constituído por goma de alfarroba, carragenina, pectina, gelatina, glicose e proteínas de soja, destinado a ser adicionado em pequena proporção (cerca de 0,5%) na fabricação de sorvetes de frutas, para assegurar a estabilidade da expansão.

(grifou-se)

19. Embora o produto sob análise não tenha composição e função idênticas em relação aos produtos abordados nos pareceres da OMA, eles têm pontos relevantes em comum: apresentam como componentes principais uma goma e a gelatina; tanto a mercadoria em análise como os produtos abordados pelos pareceres da OMA se caracterizam como misturas elaboradas para a incorporação como aditivos em preparações alimentícias, visando à melhora de uma ou mais características físicas (textura, viscosidade, estabilidade, etc.) do produto final.

20. Em face do exposto, o raciocínio até o momento aplicado à mercadoria aponta estar em linha com o conteúdo dos pareceres emitidos pela OMA.

21. Para definição do item e subitem, a RGC 1 estabelece que:

As Regras Gerais para Interpretação do Sistema Harmonizado se aplicarão, mutatis mutandis, para determinar dentro de cada posição ou subposição, o item aplicável e, dentro deste último, o subitem correspondente, entendendo-se que apenas são comparáveis desdobramentos regionais (itens e subitens) do mesmo nível.

22. A subposição de primeiro nível 2106.90 (“- Outras”) contém os seguintes desdobramentos regionais em itens:

2106.90	- Outras
2106.90.10	<i>Preparações do tipo utilizado para elaboração de bebidas</i>
2106.90.2	<i>Pós, inclusive com adição de açúcar ou outro edulcorante, para a fabricação de pudins, cremes, sorvetes, flans, gelatinas ou preparações semelhantes</i>
2106.90.30	<i>Complementos alimentares</i>
2106.90.40	<i>Misturas à base de ascorbato de sódio e glucose próprias para embutidos</i>
2106.90.50	<i>Gomas de mascar, sem açúcar</i>
2106.90.60	<i>Caramelos, confeitos, pastilhas e produtos semelhantes, sem açúcar</i>
2106.90.90	<i>Outras</i>

23. Por não apresentar correspondência com os demais itens, a mercadoria encontra assento no item residual “Outras”, que não apresenta abertura em subitens, classificando-se, desta forma, no código NCM 2106.90.90.

24. Por fim, cabe ressaltar que a Solução de Consulta **não convalida** informações apresentadas pelo consulente, conforme o art. 46, da IN RFB nº 2.057, de 2021. Portanto, para a adoção do código supracitado, é necessária a devida correlação das características determinantes da mercadoria com a descrição contida na respectiva ementa.

CONCLUSÃO

25. Com base nas Regras Gerais para Interpretação do Sistema Harmonizado RGI 1 (texto da posição 21.06), RGI 6 (texto da subposição de primeiro nível 2106.90) e na RGC 1 (texto do item 2106.90.90), da NCM constante da Tarifa Externa Comum (TEC), aprovada pela Resolução Gecex nº 272, de 2021, e da Tabela de Incidência do Imposto sobre Produtos Industrializados (Tipi), aprovada pelo Decreto nº 11.158, de 2022; e em subsídios extraídos das Notas Explicativas do Sistema Harmonizado (Nesh), aprovadas pelo Decreto nº 435, de 1992, e pelas Instruções Normativas (IN) RFB nº 1.788, de 2018, e nº 2.052, de 2021, e alterações posteriores, a mercadoria CLASSIFICA-SE no código NCM **2106.90.90**.

ORDEM DE INTIMAÇÃO

Aprovada a Solução de Consulta, nos termos do art. 48 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, pela 5ª Turma constituída pela Portaria RFB nº 1.921, de 13 de abril de 2017, à sessão de 23 de outubro de 2023. Divulgue-se e publique-se nos termos do art. 44 da Instrução Normativa RFB nº 2.057, de 9 de dezembro de 2021.

Encaminhe-se para ciência do consulente e demais providências cabíveis.

(ASSINADO DIGITALMENTE)

DANIEL TOLEDO ACRAS

AUDITOR-FISCAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
RELATOR

(Assinado Digitalmente)

STELA FANARA CRUZ COSTA

AUDITORA-FISCAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
MEMBRO DA 5ª TURMA

(Assinado Digitalmente)

LUCAS ARAÚJO DE LIMA

AUDITOR-FISCAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL

MEMBRO DA 5ª TURMA

(Assinado Digitalmente)

GILBERTO DE GUEDES VAZ

AUDITOR-FISCAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL

MEMBRO DA 5ª TURMA

(Assinado Digitalmente)

MARCO ANTÔNIO RODRIGUES CASADO

AUDITOR-FISCAL DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL

PRESIDENTE DA 5ª TURMA