



MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
PRIMEIRA CÂMARA

Processo nº	10425.000777/00-38
Recurso nº	134.253 Voluntário
Matéria	IPI / RESSARCIMENTO
Acórdão nº	301-33.802
Sessão de	24 de abril de 2007
Recorrente	ILCASA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS DE CAMPINA GRANDE S.A.
Recorrida	DRJ/RECIFE/PE

Assunto: Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI

Período de apuração: 01/07/1999 a 30/09/1999

Ementa: CLASSIFICAÇÃO FISCAL – Da simples descrição do leite pasteurizado tipo “C”, é possível, com o auxílio das Regras Gerais para Interpretação do Sistema Harmonizado, obter a classificação fiscal do Produto NCM: 0401.2090.

Tal mercadoria não é concentrada e tampouco sofre adição de açúcar ou edulcorante, de modo que a classificação no código 0401.2090 se impõe.

RECURSO VOLUNTÁRIO NEGADO

Vistos, relatados e discutidos os presentes autos.

ACORDAM os Membros da PRIMEIRA CÂMARA do TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES, por unanimidade de votos, em negar provimento ao recurso, nos termos do voto da Relatora.

OTACÍLIO DANTAS CARTAXO – Presidente



SUSY GOMES-HOFFMANN - Relatora

Participaram, ainda, do presente julgamento, os Conselheiros: José Luiz Novo Rossari, Luiz Roberto Domingo, Valmar Fonsêca de Menezes, George Lippert Neto, Adriana Giuntini Viana e Irene Souza da Trindade Torres. Esteve presente o Procurador da Fazenda Nacional José Carlos Dourado Maciel.

Relatório

Cuida-se de pedido de ressarcimento/compensação de crédito de IPI referentes a insumos aplicados na industrialização de produtos supostamente isentos ou tributados à alíquota zero referentes ao 3º trimestre de 1999 no total de R\$ 4.184,31 com débitos próprios de contribuição para Financiamento da Seguridade Social – Cofins e PIS, no período de apuração de agosto de 2000, nos termos de fls. 02.

Para melhor abordagem da matéria, adota-se o relatório apresentado em manifestação do Conselheiro-Relator Gustavo Kelly Alencar do Segundo Conselho de Contribuintes que declinou, momentaneamente, de efetivar seu Voto por razões de incompetência no tocante à classificação fiscal dos produtos “leite pasteurizado tipo C, iogurte e doce de leite”.

Entendeu o Nobre Conselheiro-Relator que a aludida classificação fiscal é matéria prejudicial ao acolhimento da compensação pleiteada pela autuada, consoante anotações de fls. 234/239:

“I – DA SOLICITAÇÃO DE RESSARCIMENTO DE COMPENSAÇÃO.

1. A interessada acima qualificada solicitou em 13.09.00, com base no artigo 11 da Lei n 9779, de 19 de janeiro de 1999, ressarcimento de crédito de IPI referentes a insumos aplicados na industrialização de produtos supostamente isentos ou tributados à alíquota zero, acumulados no 3º trimestre de 1999, no total de R\$ 4.184,31.

2. Requereu, ainda, compensação com débitos próprios de Contribuição para Financiamento da Seguridade Social – Cofins e PIS, período de apuração março de 2000, no mesmo valor de fls. 02.

II – DA ANÁLISE DO PEDIDO.

3. Consoante termo de início de ação fiscal – 06.07.2001 - por meio do qual a autoridade intimou a contribuinte a apresentar livros, notas fiscais e demais documentos necessários à análise do pleito. Posteriormente, EM 18.07.01, foram solicitadas à requerente esclarecimentos quanto à classificação fiscal adotada para os produtos “leite pasteurizado tipo C, iogurte e doce de leite” saídos do estabelecimento, bem como as relações das entradas de insumo que deram origem ao crédito de IPI (FLS. 90).

4. Em atendimento, a interessada informou que houve erro quando da classificação, no código 0402.21.20, do leite pasteurizado tipo C na Tabela de Incidência do IPI (TIPI), em virtude de não existir posição específica para tal produto e em razão de este ser acondicionado em embalagem de apresentação. Afirma, em seguida, que, conforme pesquisa realizada por ILC Auditoria e Consultoria SC LTDA, com sede em Belo Horizonte – MG, o produto deveria ser classificado por semelhança na posição 0402, especificamente no código 0402.99.00 (FLS. 92).

5. Em 16.10.2001, o Setor de Fiscalização – SOFIS da Delegacia da Receita Federal em Campina Grande – PB, após discorrer acerca da Legislação Regente, propôs o deferimento parcial do pedido de ressarcimento, referente ao 3º trimestre de 1999, no valor de R\$ 1068,26, em virtude de o restante referir-se a crédito de insumos destinados à fabricação de produtos não-tributados (NT), no caso, leite pasteurizado tipo C (fls. 115/123). Na oportunidade, os fundamentos da desconconsideração da classificação fiscal eleita pela contribuinte e da alteração para o código 0401.2090 da TIPI foram particularizados.

6. O Delegado da Receita Federal em Campina Grande – PB acolheu, em Despacho Decisório a proposta do SOFIS.

II – DA IMPUGNAÇÃO.

7. A interessada, devidamente cientificada da decisão em 21.08.02, apresentou manifestação de inconformismo, na qual requer, em preliminar, no intuito de evitar julgados conflitantes, a juntada de sua defesa àquela apresentada em 14.11.01 contra o Auto de Infração originado do MPF n 0430200/00088/01, lavrado segundo argumenta, em decorrência "...de glosa de valores de créditos apresentados em desacordo com a classificação fiscal do produto final fabricado pela empresa".

Quanto ao mérito, aduz:

a) com base no princípio da não-cumulatividade, insculpido na CF/88, as restrições legais, no tocante ao alcance da estrutura de débito/crédito seriam inconstitucionais. Ao prever tal mecanismo, a Carta Magna tê-lo-ia contemplado com quaisquer exceções,

b) para efeito daquele princípio, bastaria a compensação entre o imposto incidente sobre as saídas dos produtos industrializados e aquele incidente sobre os insumos que compõem o processo industrial,

c) que o art. 4 da IN SRF n 33, de 04^{de} março de 1999, reconheceria expressamente o "...direito de creditamento do IPI relativos aos insumos utilizados no processo industrial, quando os produtos industrializados, isentos, imunes, não-tributados ou sujeitos à alíquota zero, tiverem saída do estabelecimento". Da mesma forma, seu direito estaria garantido pela Lei n 9779/99),

d) que a autoridade administrativa não poderia aplicar lei inconstitucional no caso concreto. A doutrina e a jurisprudência pátria seriam unânimes nesse sentido,

e) que a autoridade administrativa não poderia aplicar lei inconstitucional no caso concreto. A doutrina e a jurisprudência pátria seriam unânimes nesse sentido,

f) com relação a classificação fiscal do leite pasteurizado tipo C:

- consoante informações prestadas pela empresa ILC Auditoria e Consultoria SC LTDA, o produto, em razão de não ter posição específica na TIPI e ser acondicionado em embalagens de

apresentação, deveria ser classificado no código 0402.99.00, alíquota zero,

- o Auditor-Fiscal da Receita Federal não possuiria conhecimento técnico para estabelecer os componentes do produto e desconheceria as fases de industrialização. Teria simplesmente deduzido que o produto não possui edição de açúcar nem edulcorantes,

- o único intuito do AFRF seria glosar os créditos constitucionalmente assegurados,

- far-se-iam necessários laudos, perícias ou outro trabalho técnico, de forma a esmiuçar a composição do produto em questão,

- haveria na TIPI um outro código de produto (0402.91.00), para o qual se estabelece alíquota zero, em que se enquadrariam produtos sem edição de açúcar ou outros edulcorantes,

g) Ainda que o produto fosse não tributado (NT), caber-lhe-ia direito à compensação dos créditos referentes aos insumos, em conformidade com a interpretação sistemática da CF/88.

9. Por fim, antes de pleitear a suspensão do despacho decisório, requereu a elaboração do laudo ou parecer técnico, bem como a superveniente intimação para indicação de peritos, com as vistas a dirimir a questão.

Remetidos os autos à DRJ em Recife-PE, foi a glosa mantida, em decisão assim ementada: (fls. 235)

Recorre então a contribuinte a este Egrégio Conselho, repisando os argumentos de sua manifestação de inconformidade.

É o relatório."

Juntou-se aos autos razões de voto da DRFJ do Recife - PE, fls. 185, e recurso voluntário, fls. 205.

Em seu voto, o Nobre Relator, após desenvolver os seguintes pontos: "I - Preliminar, II - Mérito: Dos insumos aplicados em produtos não-tributados (NT), Das alegações de inconstitucionalidade, Da classificação fiscal", decidiu que a correta classificação fiscal, para o produto (leite pasteurizado tipo C), é a definida pela fiscalização no código 0401.20.90.

Razão pela qual votou por rejeitar a preliminar de juntada de manifestação de inconformismo suscitada (fls.201) e indeferir o pedido de elaboração do laudo ou parecer técnico, bem como negar provimento à manifestação de inconformidade, mantendo-se o Despacho Decisório de fls. 124, da Delegacia da Receita Federal de Campina Grande (PB), que deferiu em parte a solicitação.

Inconformada, a contribuinte apresentou recurso voluntário, conforme fls. 205/230.

De início, fez-se sucinta e necessária descrição fática dos autos para, em seguida, desmembrar a natureza da empresa e o procedimento de fiscalização adotado. No

direito, desenvolveu os seguintes pontos: Autuação Relativa ao IPI – Estorno de Créditos, Do Princípio da Não-cumulatividade do IPI, Da Essencialidade dos Produtos Industrializados pela Recorrente, Do Permissivo da Lei n 9779/99 – Análise Sistemática das Legislações e da Constituição Federal, Da Classificação Fiscal do Produto Final na TIPI. Foi relacionada jurisprudência a seu favor e feita referência à inaplicabilidade das normas inconstitucionais pelas autoridades administrativas.

Ao final, postulou a recorrente pela realização de perícia, para que, assim concluído, seja deferida definitivamente e integralmente a compensação efetuada, nos termos da legislação vigente.

Por derradeiro, lembra-se que os autos foram remetidos a este Terceiro Conselho tão-somente para apreciação da matéria relacionada à classificação fiscal, devendo ser devolvido ao Segundo Conselho de Contribuintes para análise do pleito da incidência da norma Lei n 9779/98, que trata da possibilidade de compensação/restituição tributária.

É o Relatório.

Voto

Conselheira Susy Gomes Hoffmann, Relatora

Conheço do recurso, por preencher os pressupostos legais, na parte que compete a este Terceiro Conselho de Contribuintes.

Cuida-se de pedido de ressarcimento/compensação de crédito de IPI referentes a insumos aplicados na industrialização de produtos supostamente isentos ou tributados à alíquota zero referentes ao 3º trimestre de 1999 no total de R\$ 4.184,31 com débitos próprios de contribuição para Financiamento da Seguridade Social – Cofins e PIS, no período de apuração de agosto de 2000, nos termos de fls. 02.

Da análise atenta dos presentes autos, passa-se a considerar.

Da análise atenta dos presentes autos, passa-se a considerar.

De início, é importante anotar que os autos foram remetidos a este Terceiro Conselho de Contribuintes para apreciação tão-somente da matéria referente à classificação fiscal dos produtos “leite pasteurizado tipo C”, razão pela qual o julgamento, nesta oportunidade, está limitado a este pedido, devendo ser posteriormente reenviado ao Segundo Conselho de Contribuintes.

DA CLASSIFICAÇÃO FISCAL.

Deve-se, pois, solucionar a divergência de entendimento entre os códigos empregados na classificação fiscal para o produto “leite pasteurizado tipo C”. De um lado o fisco atribui a codificação dos produtos na TIPI como sendo 0401.20.90, de outro, a contribuinte afirma que a posição 0402.99.00 é a mais acertada.

Do conjunto probatório dos autos trazido pela Recorrente extrai-se tão-somente uma vaga declaração atestada pela recorrente, em que a empresa ICL Auditoria e Consultoria S/C LTDA de Belo Horizonte – MG, por meio de seus pesquisadores, concluiu que: “o artigo que mais se assemelha, é o da posição 0402, especificamente: 0402.99.00”, nos termos de fls. 68.

Essa declaração, que se refere à pesquisa outrora feita, não é bastante, pois lhe faltam inúmeras características de ordem técnica. No entanto, da análise do produto e dos dados constantes da Tabela de Incidência do Imposto Sobre Produtos Industrializados – TIPI, pode-se chegar à codificação adequada para fins fiscais.

Entende esta Relatora que para a classificação fiscal do produto objeto do litígio a descrição oferecida pela Recorrente e sobre a qual não há dúvidas, por si, da mercadoria, é suficiente para a sua classificação.

A Recorrente sustenta sua tese com base nos seguintes motivos (posição 0402.99.00): a) não existência de posição específica para o leite pasteurizado tipo “C”, b) acondicionamento do produto em embalagem de apresentação.

A classificação adotada pela fiscalização aponta outros fundamentos (posição 0401.20.90): a) ao produto industrializado não se adiciona açúcar, b) o produto não contém edulcorantes, e c) o produto não é concentrado.

Tem-se como ponto decisivo para a classificação do produto na posição 0401 ou 0402, ter definido se o leite é concentrado ou se a ele é adicionado açúcar ou outro edulcorante (substância que torna doce, suave ao paladar o produto a que é adicionada), nos termos do Capítulo 4 da TIPI, representados pelos seguintes códigos NCM:

*"0401 – LEITE E CREME DE LEITE (NATA), NÃO CONCENTRADO
NEM ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS
EDULCORANTES.*

*0402 – LEITE E CREME DE LEITE (NATA), CONCENTRADOS OU
ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS EDULCORANTES."*

A priori pode se verificar que se extrai da Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002, expedida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, tipo B e tipo C, do Leite Pasteurizado, do Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, que:

a) item 2.1.4 do Anexo III: entende-se por Leite Pasteurizado tipo C o produto classificado quanto ao teor da gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa por massa), semidesnatado ou desnatado, submetido à temperatura de 72 a 75C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20 segundos

(....),

b) Item II do Anexo III: Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. (grifo nosso)

Desta feita, vê-se de plano, nos termos da citada alínea "b", que é vedada a adição de quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia, na elaboração do Leite Pasteurizado Tipo C.

Razão pela qual prejudicada está, desde logo, parte da tese da Recorrente, pois da literalidade do Código NCM 0402 - LEITE E CREME DE LEITE (NATA), CONCENTRADOS OU ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS ADULCORANTES, observa-se à exigência de adicionamento de açúcar ou outros edulcorantes, que contraria a composição do produto Leite Pasteurizado Tipo C.

Outrossim, em sua peça de impugnação, a própria Recorrente admite, às fls. 155, a não adição de açúcar ou de outros edulcorantes, que impediria novamente a codificação NCM 0402, conforme segue:

"Ocorre que, na TIPI existe um outro Código de produto, qual seja, o 0402.9100, que também não possui adição de açúcar ou de outros edulcorantes, e possui alíquota 0%. No entanto o Auditor Fiscal não teve bom senso, nem a intenção de enquadrar o produto da impugnante neste código..."

Essa comparação, feita com outro produto da TIPI, considerando também que não possui adição de açúcar ou de outros edulcorantes, dá margem à tipificação da posição 0401 – LEITE E CREME DE LEITE (NATA), NÃO CONCENTRADO NEM ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS ADULCORANTES, por não possuir quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia, na elaboração do Leite Pasteurizado Tipo C, nos termos da alínea “b” da Instrução Normativa n 51, de 18 de setembro de 2002.

Verifica-se que a Recorrente não enfrenta a qualificação do leite C não ser concentrado, visto que a própria caracterização como leite pasteurizado tipo C já o exclui como concentrado. Para melhor abordagem da matéria deve ser verificada a tabela:

04.01	LEITE E CREME DE LEITE (NATA*), NÃO CONCENTRADOS NEM ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS EDULCORANTES
0401.10	-Com um teor, em peso, de matérias gordas, não superior a 1%
0401.10.10	Leite UHT ("Ultra High Temperature")
0401.10.90	Outros
0401.20	-Com um teor, em peso, de matérias gordas, superior a 1% mas não superior a 6%
0401.20.10	Leite UHT ("Ultra High Temperature")
0401.20.90	Outros
0401.30	-Com um teor, em peso, de matérias gordas, superior a 6%
0401.30.10	Leite
0401.30.2	Crema de leite (nata*)
0401.30.21	UHT ("Ultra High Temperature")
0401.30.29	Outros

Se for comparada a especificação da tabela que classifica o leite ou crema de leite de acordo com o teor de gordura (menor de 1%, entre 1% e 6% e acima de 6%) e a regulamentação do Ministério da Agricultura “entende-se por Leite Pasteurizado tipo C o produto classificado quanto ao teor da gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa por massa), semidesnatado ou desnatado, submetido à temperatura de 72 a 75C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20 segundos”. Assim, fica claro que o Leite C é do tipo não concentrado, porque é pasteurizado.

Apenas, a título de ilustração, passa-se a verificar o disposto no item 0402, indicada pela Recorrente.

04.02	LEITE E CREME DE LEITE (NATA*), CONCENTRADOS OU ADICIONADOS DE AÇÚCAR OU DE OUTROS EDULCORANTES
0402.10	-Em pó, grânulos ou outras formas sólidas, com um teor, em peso, de matérias gordas, não superior a 1,5%
0402.10.10	Com um teor de arsênio, chumbo ou cobre, considerados isoladamente, inferior a 5 ppm
0402.10.90	Outros
0402.2	-Em pó, grânulos ou outras formas sólidas, com um teor, em peso, de matérias gordas, superior a 1,5%
0402.21	--Sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes
0402.21.10	Leite integral
0402.21.20	Leite parcialmente desnatado
0402.21.30	Crema de leite (nata*)
0402.29	--Outros
0402.29.10	Leite integral
0402.29.20	Leite parcialmente desnatado
0402.29.30	Crema de leite (nata*)
0402.9	-Outros
0402.91.00	--Sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes

0402.99.00

--Outros

Ora, para se incluir neste item seria necessário indicar que o produto está sob a forma concentrada ou adicionada de açúcar ou outros edulcorantes. Já foi verificado que o Leite C não pode ser adicionado de açúcar ou edulcorante.

Ora, a própria Recorrente apresenta o produto como LEITE PASTEURIZADO, assim, se é pasteurizado, a priori, não poderia ser concentrado. Ressalte-se que o leite concentrado passa por um processo de pasteurização, mas se fosse o caso de ser concentrado seria necessário que tivesse um procedimento específico e o produto seria outro, não mais o leite pasteurizado tipo C, como também se verifica pelas explicações abaixo, retiradas do site:

<http://sbri.ibict.br/upload/sbri5690.html?PHPSESSID=d67bdd921672c7ed144b04119f91c9b4>

3 Produtos e processos

Em um moderno laticínio são elaborados diversos produtos do leite: leite pasteurizado, leite esterilizado, queijo e iogurte, entre outros.

3.1 Leite pasteurizado

Entende-se por leite pasteurizado o leite natural, inteiro ou desnatado, submetido a um aquecimento uniforme, a uma temperatura compreendida entre 72-78°C, durante não menos que quinze segundos, o que garante a destruição dos germes patogênicos e a quase totalidade da flora microbiana, sem modificações sensível à natureza físico-química, das características e das qualidades nutritivas do leite. Segundo a legislação em vigor, na central de processamento de leite, o produto é submetido às seguintes manipulações:

Limpeza prévia por meio de centrifugação ou filtragem;

Aquecimento uniforme em fluxo contínuo, a uma temperatura compreendida entre 72 - 75°C, por um período não inferior a quinze segundos. Esta relação tempo-temperatura não exclui outras que possam resultar igualmente eficientes;

Embalamento em recipientes limpos e higienizados de maneira a proteger contra contaminações e adulterações.

No ciclo de distribuição comercial, o leite pasteurizado deve ser conservado a uma temperatura não superior a 10°C, devendo ser vendido ao consumidor depois de 72 horas de ter sido embalado. No processo de embalagem é indicada a data de validade que não pode ultrapassar o quarto dia depois de o produto ser embalado. Na embalagem é indicada também a conveniência de se manter o produto refrigerado.

3.2 Leite esterilizado

O leite esterilizado, integral ou desnatado, é aquele que, depois de ter sido embalado, é submetido a um processo de aquecimento de 110 - 120°C, durante vinte minutos, o que garante a destruição de todos os

microorganismos e esporos nele presentes. O processo de elaboração do leite compreende as seguintes fases:

Eliminação de impurezas por centrifugação;

Pré-aquecimento a 70° C em fluxo contínuo;

Homogeneização da gordura para que fique em suspensão, evitando que suba para o gargalo da garrafa;

Embalamento em recipientes herméticos fechados, estanques aos líquidos e aos microorganismos, para garantir a ausência de infecções externas.

Esterilização nos equipamentos correspondentes, a uma temperatura de 110 - 120°C, durante 20 minutos;

Esfriamento a 20 - 35°C, armazenamento e distribuição.

O pré aquecimento pode ser substituído por uma préesterilização, a não menos que 135°C, durante no mínimo 2 segundos, seguida de esfriamento até a temperatura de embalagem.

O tratamento térmico durante a esterilização é muito severo e são perdidos elementos nutritivos (precipitação de proteínas, por exemplo), enquanto que isso não ocorre no suave tratamento da pasteurização.

Quanto às normas de qualidade, o leite deve obedecer às seguintes condições microbiológicas:

Condições microbiológicas que o leite esterilizado deve obedecer Antes da Incubação

Prova de estabilidade ao etanol de 68% v/v em Satisfatória água
Copyright © Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT -
<http://www.sbrt.ibict.br> 2

3.3 Leite esterilizado embalado assepticamente

O processo de elaboração compreende as seguintes fases:

Eliminação das impurezas do leite por processo de centrifugação;

Pré aquecimento indireto para economia de energia;

Aquecimento uniforme do leite, por meios indiretos e diretos, em fluxo contínuo, a uma temperatura compreendida entre 135 - 150°C, durante um mínimo de 2 segundos;

Homogeneização anterior ou posterior ao aquecimento;

Esfriamento imediato, à temperatura de embalagem (24 - 26°C);

Embalamento em condições de total assepsia, em recipientes estéreis, estanques aos líquidos e aos microorganismos.

O leite UHT (Ultra High Temperature) sofre muito menos que o produto esterilizado durante o aquecimento, já que, embora se alcance

uma temperatura mais alta, ela é mantida por apenas alguns poucos segundos. Por isso o leite tem uma cor uniforme, ligeiramente amarelada, com cheiro e sabor forte característicos do leite, muito pouco afetado pelo aquecimento.

3.4 Leite evaporado e leite concentrado

O leite evaporado é um tipo de leite esterilizado, privado de parte de sua água de constituição. O leite concentrado é leite pasteurizado e privado de uma maior proporção de sua água de constituição em relação ao leite evaporado. No primeiro caso é necessária a esterilização, já que o grau de concentração é baixo (por volta de 26-30%) pode haver desenvolvimento microbiano. No caso do leite concentrado, basta uma pasteurização, já que o alto grau de concentração (42%) evita o desenvolvimento de microorganismos.

No processo de produção de leite evaporado, o leite deve ser higienizado em primeiro lugar, pasteurizado e padronizado em seu conteúdo gorduroso, para passar ao evaporador de vários efeitos, onde se elimina a quantidade desejada de água. O produto concentrado passa para um homogeneizador, que realiza uma fina divisão dos corpúsculos de gordura, assim como qualquer precipitação produzida nos tubos do evaporador.

Depois procede-se ao seu esfriamento até cerca de 14°C, e se envia ao depósito, onde são acrescentados estabilizantes para que o produto possa suportar o posterior tratamento de esterilização. Passa depois para a enchedora de latas, e daí a um pré-aquecedor.

Por último, as latas fechadas com o produto são esterilizadas a 110 - 120°C durante 15 a 20 minutos. Nas seção de esterilização e esfriamento das latas, estas estão em constante agitação em sua circulação pelo interior do aparelho, evitando-se o risco de aquecimentos excessivos localizados, e conseguindo melhor e mais uniforme penetração do calor. No 1º cilindro, o tratamento com vapor consegue a esterilização desejada a 110 - 115°C.

As latas são então transferidas ao 2º cilindro, onde se procede ao esfriamento paulatino sob pressão. Também se pode proceder ao tratamento térmico do leite evaporado pelo sistema UHT, seguido de embalagem asséptico - aquecimento a 135°C durante um segundo.
Copyright © Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT -
<http://www.sbrt.ibict.br> 3

Pelo exposto, resta claro que o produto ora em análise, ou seja, o Leite Pausterizado tipo C, não pode ser considerado “concentrado”, posto que este é outro tipo de produto.

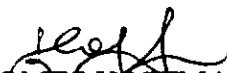
Assim, tratando-se de leite não concentrado e ao qual não há adição de açúcar ou edulcorante, ele deve ser classificado esta no item 0401. E, nesta posição, é totalmente possível encontrar o seu enquadramento, em vista de seu teor de gordura.

Portanto, em vista das características do produto e da regulamentação para a tipificação do Leite Pasteurizado tipo C feita pelo Ministério da Agricultura, entendo que não restam dúvidas que a classificação correta é a NCM 0401.20.90.

Posto isto, CONHEÇO DO RECURSO na parte referente à classificação fiscal para NEGAR PROVIMENTO entender que o código correto de classificação fiscal do produto é o NCM 0401.20.90. Retornem os autos ao Segundo Conselho de Contribuintes para seu julgamento final.

É como voto.

Sala das Sessões, em 24 de abril de 2007


SUSY GOMES HOFFMANN - Relatora