



MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
PRIMEIRA CÂMARA

Processo nº	10425.001251/00-57
Recurso nº	134.258 Voluntário
Matéria	IPI - RESSARCIMENTO
Acórdão nº	301-33.880
Sessão de	22 de maio 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: 01/07/2000 a 30/09/2000

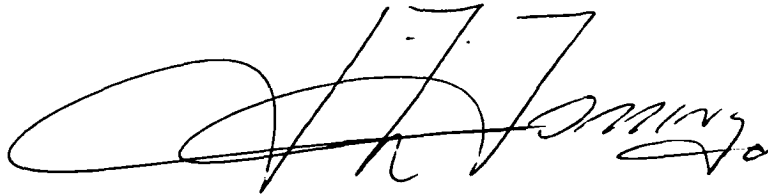
Ementa: IPI – CLASSIFICAÇÃO FISCAL – O produto identificado como “LEITE PASTEURIZADO TIPO C”, com o auxílio das Regras Gerais para Interpretação do Sistema Harmonizado, obter a classificação fiscal do produto na TIPI: 0401.20.90.

RECURSO VOLUNTÁRIO IMPROVIDO NA PARTE CONHECIDA

Vistos, relatados e discutidos os presentes autos.

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

OTACÍLIO DANTAS CARTAXO – Presidente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luiz Roberto Domingo', is written over a large, stylized number '7'.

LUIZ ROBERTO DOMINGO - Relator

Participaram, ainda, do presente julgamento, os Conselheiros José Luiz Novo Rossari, Susy Gomes Hoffmann, Valmar Fonsêca de Menezes, George Lippert Neto, Adriana Giuntini Viana e Irene Souza da Trindade Torres. Esteve presente a Procuradora da Fazenda Nacional Diana Bastos Azevedo de Almeida Rosa.

Relatório

Adoto o relatório da decisão recorrida por bem descrever a matéria central do presente litígio, ainda que, apenas parte dela pertine a este Terceiro Conselho:

"I – DA SOLICITAÇÃO DE RESSARCIMENTO E COMPENSAÇÃO

A interessada acima qualificada solicitou, em 07/12/00, com base no artigo 11 da Lei nº 9.779, de 19 de janeiro de 1999, ressarcimento de créditos de IPI referentes a insumos aplicados na industrialização de produtos supostamente isentos ou tributados à alíquota zero, acumulados no 3º trimestre de 2000, no total de R\$ 7.811,12 (sete mil, oitocentos e onze reais e doze centavos).

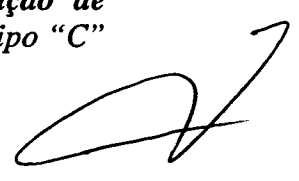
2. Requereu, ainda, compensação com débitos próprios de Contribuição para Financiamento da Seguridade Social (COFINS), período de apuração novembro de 2000, no mesmo valor - fl.02.

II – DA ANÁLISE DO PEDIDO

3. Às fls. 71/72 consta Termo de Início de Ação Fiscal - ciência em 06/07/01 – por meio do qual a autoridade intimou o contribuinte a apresentar livros, notas fiscais e demais documentos necessários à análise do pleito. Posteriormente, em 18/07/01, foram solicitados 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 a relação das entradas de insumos que deram origem ao crédito do IPI (fl.73).

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 deste ser acondicionado em embalagem de apresentação. Afirma, em seguida, que, conforme pesquisa realizada por ILC Auditoria e Consultoria S/C Ltda, com sede em Belo Horizonte-MG, o produto deveria ser classificado, por semelhança, na posição 0402, especificamente no código 0402.99.00 (fl.75).

5. Em 16/10/01, 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 2000, no valor de R\$ 4.685,61 (quatro mil, seiscentos e oitenta e cinco reais e sessenta e um centavos), em virtude do restante referir-se a crédito de insumos destinados à fabricação de produto não-tributado (NT), no caso, leite pasteurizado tipo "C"



(fls. 99/107). Na oportunidade, os fundamentos da desconsideração da classificação fiscal eleita pelo contribuinte e da alteração para o código 0401.20.90 da TIPI foram particularizados.

6. O Delegado da Delegacia da Receita Federal em Campina Grande-PB acolheu, em Despacho Decisório, a proposta do SOFIS (fl.108).

II - DA IMPUGNAÇÃO

7. A interessada, devidamente cientificada da decisão em 21/08/02, apresentou manifestação de inconformidade (fls. 147/165) em 18/09/02, 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 nº 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".

8. 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 sem quaisquer exceções;

b) Para efeitos 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) O art.4º da IN SRF nº 33, de 4 de março de 1999, reconheceria expressamente o "...direito de creditamento do IPI relativo 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 nº 9.779/99;

d) Que a autoridade administrativa não poderia aplicar lei inconstitucional no caso concreto. A doutrina e jurisprudência pátrias seriam unânimes nesse sentido;

e) Que para casos análogos, haveria jurisprudência no tocante à supremacia do princípio constitucional da não-cumulatividade. O Supremo Tribunal Federal, inclusive, teria reconhecido o direito ao creditamento de IPI em casos de aquisição de insumos isentos;

f) Com relação à classificação fiscal do leite pasteurizado tipo "C":

- consoante informações prestadas pela empresa ILC Auditoria e Consultoria S/C Ltda, o produto, em razão de não ter posição específica na TIPI e ser acondicionado em embalagem 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 adição 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 adição 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 Constituição Federal de 1988.

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

Sob julgamento da DRJ-Recife/PE a impugnação da Recorrente foi indeferida, consubstanciado nos fundamentos resumidos na seguinte ementa:

Assunto: Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI

Período de apuração: 01/07/2000 a 30/09/2000

Ementa: IPI - RESSARCIMENTO DE CRÉDITOS BÁSICOS - LEI Nº 9.779/1999. Somente com relação aos produtos tributados à alíquota zero, isentos ou imunes, fabricados com insumos adquiridos pelo estabelecimento industrial, é possível deferir saldos credores trimestrais para ressarcimento em espécie ou compensação. Sobre os produtos industrializados, classificados como NT (não-tributados) na Tabela de Incidência do IPI, não se aplica o princípio da não-cumulatividade e, por conseguinte, não há direito ao ressarcimento de tais créditos. Inteligência do artigo 11 da Lei nº 9.779, de 19 de janeiro de 1999, regulamentado pela IN SRF nº 33, de 04 de março de 1999.

ARGÜIÇÃO DE INCONSTITUCIONALIDADE - Não compete à autoridade administrativa, com fundamento em juízo sobre constitucionalidade de norma tributária, negar aplicação da lei ao caso concreto. Prerrogativa exclusiva do Poder Judiciário, por força de dispositivo constitucional.

Assunto: Classificação de Mercadorias

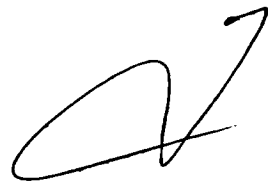
Período de apuração: 01/07/2000 a 30/09/2000



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 na TIPI: 0401.20.90.

Intimada da decisão, a Recorrente apresenta recurso voluntário repisando, em suma, os mesmos argumentos da impugnação.

É o relatório.



Voto

Conselheiro Luiz Roberto Domingo, Relator

Conheço em parte do Recurso Voluntário, haja vista que a matéria de competência deste Terceiro Conselho limita-se à questão da classificação fiscal do Leite, cabendo ao Eg. Segundo Conselho de Contribuintes a apreciação das demais matérias relacionadas com o Imposto sobre Produtos Industrializados e ao direito ao Ressarcimento de créditos básicos, na forma da Lei n.º. 9.779/1999.

No que tange à matéria de classificação fiscal a Recorrente pretende ver que o produto "LEITE C" tenha sua posição tarifária no código 0402.91.00, enquanto o Fisco entende que tal produtos deve ser classificado na posição 0401.20.90.

À vista do que já foi decidido nos autos do Recurso Voluntário 135.130, adoto o a linha do voto da Ilustre Conselheira Susy Gomes Hoffmann, como segue:

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.

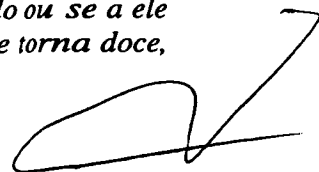
Essa declaração, que se refere à pesquisa outrora feita, não é bastante, pois lhe faltam inúmeras características de ordem técnica. No entanto, da análise do produto e dos dados constantes da Tabela de Incidência do Imposto Sobre Produtos Industrializados – TIPI, pode-se chegar à codificação adequada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

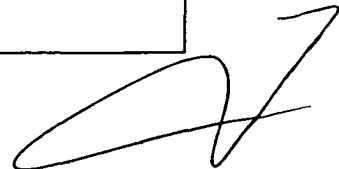
Verifica-se que a Recorrente não enfrenta a qualificação do leite C não ser concentrado, visto que a própria caracterização como leite pasteurizado tipo C já o exclui como concentrado. Para melhor abordagem da matéria deve ser verificada a tabela:

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	Creme 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.

..."

Como podemos aferir pelas informações técnicas sobre leite e seus derivados do Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas ligado ao Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia do Ministério da Ciência e Tecnologia, há diferenças entre o leite pasteurizado e o leite concentrado, conforme segue:

"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 sensíveis 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*

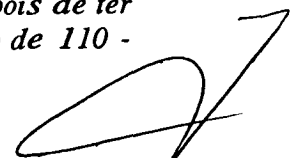
não exclui outras que possam resultar igualmente eficientes;

- 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 embalamento 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 embalamento.

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:

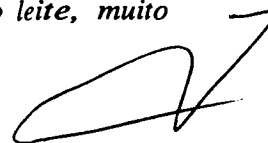
...

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 embalamento (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 seções 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.

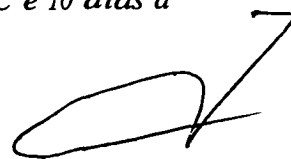
Também se pode proceder ao tratamento térmico do leite evaporado pelo sistema UHT, seguido de embalagem asséptico - aquecimento a 135°C durante um segundo.

Em nível comercial se distinguem vários tipos de leite evaporado: rico em gordura (15% no mínimo), integral (7,5% no mínimo), semidesnatado (1 a 7,5%) e desnatado (máximo 1%).

Os estabilizantes que podem ser acrescentados ao leite evaporado são, entre outros, o bicarbonato de sódio, citratos de sódio e de potássio, ortofosfatos de sódio e de potássio, polifosfatos de sódio e de potássio (bifosfatos, trifosfatos e polifosfatos), em uma quantidade total que não supere 0,2% para leites evaporados cujo extrato seco total seja inferior a 28% e de 0,3% se for superior.

Quanto aos controles microbiológicos, deve-se observar:

- Ausência de microorganismos que possam crescer e se multiplicar antes das provas de pré-incubação, durante 28 a 30 ± 1°C e 10 dias a 44°C por ml de produto reconstituído.



- *Flora esporulada antes da encubação: máximo, 10 esporos de bacillaceae termoestáveis, não patogênicas, não toxinógenas e incapazes de produzir alteração por milímetro de produto reconstituído.*

No leite concentrado também se diferenciam vários tipos comerciais: concentrado integral, com um mínimo de 11,75% de gordura e um extrato magro seco mínimo de 30,15%; concentrado desnatado, com um máximo de gordura de 1,1% em extrato seco mínimo de 39%. O leite concentrado é apenas pasteurizado a 72-78°C durante 15 a 20 segundos, e as características microbiológicas que se deve observar são a ausência de germes patogênicos e um máximo de 105 col/mil. de aeróbios mesófilos ($31 \pm 1^\circ\text{C}$), de enterobacteriaceae totais.

...”.

Ora, não é necessária a produção de prova pericial para descrever as características intrínsecas e/ou extrínsecas do “Leite Pasteurizado Tipo C” pois essa descrição comercial de produto, por si só o identifica. Não há dúvida que o produto comercializado seja o “leite C”, pelo menos, não há controversa nos autos, entre o Fisco e a Recorrente, quanto a ser ou não “leite C”. Daí porque entendo ser dispensável a elaboração de laudos técnicos para identificação da mercadoria submetida ao procedimento de classificação fiscal.

Como pudemos perceber da extensa pesquisa feita pela Ilustre Conselheira Susy Gomes Hoffmann não se confundem o leite pasteurizado e o leite concentrado, sendo que o primeiro congrega os leites pasteurizados e UHT, apenas.

Aliás a Regra 1ª do Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias estabelece que

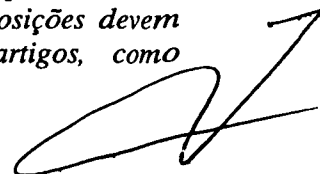
Regra 1ª. Os títulos das Seções, Capítulos e Subcapítulos têm apenas valor indicativo. Para os efeitos legais, a classificação é determinada pelos textos das posições e das Notas de Seção e de Capítulo e, desde que não sejam contrárias aos textos das referidas posições e Notas, pelas Regras seguintes:

As Notas Explicativas do Capítulo e da própria posição revelam as diferenças indicativas (características intrínsecas e extrínsecas) dessas mercadorias que propicia a correta classificação do Leite “C” na posição 0401.20.90.

Ainda que restasse alguma dúvida quanto à classificação do leite C nas posições 0401.20.90 ou 0402.91.00, a Regra 3ª, “a”, solucionaria a questão:

Regra 3ª. Quando pareça que a mercadoria pode classificar-se em duas ou mais posições por aplicação da Regra 2-“b” ou por qualquer outra razão, a classificação deve efetuar-se da forma seguinte:

a) A posição mais específica prevalece sobre as mais genéricas. Todavia, quando duas ou mais posições se refiram, cada uma delas, a apenas uma parte das matérias constitutivas de um produto misturado ou de um artigo composto, ou a apenas um dos componentes de sortidos acondicionados para venda a retalho, tais posições devem considerar-se, em relação a esses produtos ou artigos, como



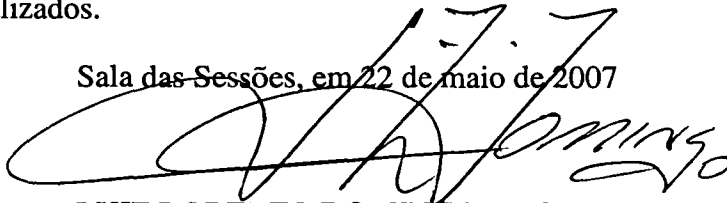
igualmente específicas, ainda que uma delas apresente uma descrição mais precisa ou completa da mercadoria.

Ora, a posição mais específica é aquela que contempla o Leite sem o adjetivo concentrado.

Diante do exposto, conheço do Recurso na parte da competência deste Conselho, classificação fiscal, para **NEGAR PROVIMENTO** ao Recurso Voluntário, uma vez que o “LEITE PASTEURIZADO TIPO C” classifica-se na posição 0401.20.90.

No mais, entendo necessária a remessa dos autos ao Eg. Segundo Conselho de Contribuintes para apreciação das demais matérias relativas ao Imposto sobre Produtos Industrializados.

Sala das Sessões, em 22 de maio de 2007

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luiz Roberto Domingo', is written over the text of the date and location.

LUIZ ROBERTO DOMINGO - Relator