

TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
PRIMEIRA CAMARA

PROCESSO Nº : 10711-001700/89-08
SESSÃO DE : 27 de janeiro de 1994
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568
RECURSO Nº : 112.003
RECORRENTE : MERCK S/A. INDÚSTRIAS QUÍMICAS
RECORRIDA : IRF-PORTO/RJ

Imposto de Importação - Enzima beta fructosidase, concentração de 240 unidades WEIDENHA GEM/100ML. Tendo a informação técnica 007/93 do LABANA concluído "que o concentrado enzimático estabilizado, mesmo estando com um baixo teor de enzimas" o mesmo se classifica no Código TAB 35.07.01.99.

Recurso provido.

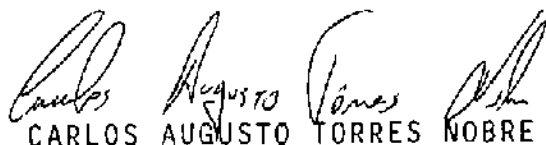
Vistos, relatados e discutidos os presentes autos.

ACORDAM os Membros da Primeira Câmara do Terceiro Conselho de Contribuintes, por unanimidade de votos em dar provimento ao recurso, na forma do relatório e voto que passam a integrar o presente julgado.

Brasília-DF, em 27 de janeiro de 1994.



FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO - Presidente e Relator



CARLOS AUGUSTO TORRES NOBRE - Procurador da Faz. Nac.

VISTA EM

Participaram, ainda, do presente julgamento, os seguintes Conselheiros: JOÃO BAPTISTA MOREIRA, RONALDO LINDIMAR JOSÉ MARTON, ELIZABETH MARIA VIOLATTO (SUPLENTE) e JOSÉ THEODORO MASCARENHAS MENCK. Ausentes os Conselheiros MIGUEL CALMON VILLAS BOAS, MARIA DE FÁTIMA PESSOA DE MELLO CARTAXO e LUIZ ANTONIO JACQUES.

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568
RECORRENTE : MERCK S/A. INDÚSTRIAS QUÍMICAS
RECORRIDA : IRF-PORTO/RJ
RELATOR "AD HOC" : FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO

RELATÓRIO

Retorna o presente procedimento administrativo de diligência efetuada junto ao Laboratório de Análise - LABANA - RIO DE JANEIRO por força da Resolução nº 301-549, de 6 de julho de 1990, cujo relatório e voto transcrevo.

"A firma Merck S/A. Indústrias químicas, através da declaração de importação nº 2 889/86 (fls. 03/07) submeteu a despacho 270 quilos de enzima B fructosidase, concentração de 240 unidades WIDENHAGEN/100ML, ao amparo da guia de importação nº001-85/031816-3 e aditivo 001-86/000591-5, classificando o produto no Código TAB 35.07.01.99, com alíquotas de 10% para o imposto de importação e zero para o imposto sobre produtos industrializados, obtendo o desembaraço da mercadoria com as prerrogativas da IN/SRF 14/85.

Encaminhada a amostra do produto ao Laboratório de Análises (LABANA), este emitiu o Laudo nº 1.424/86 (fls. 17), esclarecendo tratar-se de enzima preparada sacarolítica (B fructosidase).

Em ato de revisão, o produto foi desclassificado para o Código TAB 35.07.02.99, com alíquotas de 85% para o I.I e zero para I.P.I, e exigindo (fls. 19) o recolhimento da diferença do Imposto de importação, com os acréscimos legais.

Não tendo sido atendida a exigência fiscal, foi lavrado o auto de infração nº 175/89 (fl. 01).

Devidamente intimada (fls. 23/24), a autuada impugnou, tempestivamente, a ação fiscal (fls. 25/26), alegando que:

a) o parecer técnico do Departamento Médico Científico da requerente rejeitou ser o produto importado uma preparação enzimática nos seguintes termos: O nome sistemático da enzima B fructosidase é B-D-frutofuranosídeo - frutohidrolase, cujo número, dado pela COMISSÃO DE ENZIMAS DO COMITÊ DE NOMENCLATURA DA UNIÃO BIOQUÍMICA é 3.2.1.26, tem as

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568

seguintes sinonímias: invertase, B-frutosidade e B-D-frutofuranosidade;

b) a enzima em causa, cujo peso molecular é 270.000, é uma glicoproteína que contém cerca de 50% de hidratos de carbono, e que atua convertendo os B-frutofuranosídeos (ex: sacarose) em um álcool (ex: glicose); e um açúcar (D-frutose);

c) a B-frutosidade é o constituinte único do artigo 16.253 que, a seu ver, não é um preparado enzimático, pois à enzima não foram acrescentadas outras substâncias ativas ou inertes;

d) com base no parecer técnico da firma e nas cópias dos catálogos pertinentes ao assunto (fls. 29/32), seja reexaminada a questão pelo Laboratório de Análises, para o fim de ser cancelada a autuação fiscal.

Na réplica (fls. 35), o AFTN opinou pela manutenção do feito, alegando ser desnecessário o retorno do presente processo ao LABANA para o reexame da questão, uma vez que o produto foi corretamente identificado pelo mesmo.

Não obstante, a autoridade preparadora encaminhou o processo ao LABANA a fim de elucidar se ao produto licenciado foram acrescentadas outras substâncias, o que motivou a informação técnica nº 185/89."

O laboratório esclarece que, muito embora as NENCCA não estabeleçam condições rígidas de identificação entre concentrado enzimático e enzima preparada, nos dá a característica principal que os distingue, qual seja: o fato da concentração ser mais elevada nas enzimas preparadas.

A partir dessas inferências o LABANA-RIO DE JANEIRO, expressando a concentração enzimática através do conceito uniforme do seu teor em proteína construiu o seguinte quadro: a) as enzimas puras apresentam teor de proteínas compreendido entre 90 e 100%; b) os concentrados enzimáticos apresentam um teor de proteína de 40 a 70%; e c) as enzimas preparadas apresentam um teor de proteínas abaixo de 20%.

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568

Como o produto importado apresentou uma baixa qualidade proteica foi classificado, segundo os padrões do LABANA-Rio de Janeiro, como uma enzima preparada.

Com base nestas informações técnicas a autoridade julgadora julgou procedente a ação fiscal.

Inconformada a empresa recorre a este Conselho, insistindo na tese em que a distinção entre a enzima pura e o preparado enzimático não se faz pela quantidade proteica, porém pela sua atividade biológica. Desta forma, protesta pela certiva do Instituto Nacional de Tecnologia.

Todo o problema sobre o qual versa os presentes autos se circunscreve a forma com que se deve caracterizar as enzimas puras e conseqüentemente distingui-las das enzimas preparadas. Distinção esta relevante para efeito do fisco.

O LABANA-Rio de Janeiro nos apresenta um método para realizar tal distinção e, baseado nele fez sua análise técnica. porém o próprio LABANA, quando em suas informações, esclarece não serem claras as NENCCA e a este respeito, dando margem a uma mera intuição de como se deve distinguir estes produtos.

Nestas condições julgo conveniente a conversão do presente em diligência ao LABANA-RJ, para que o mesmo venha a se pronunciar acerca desta questão analisando amostra do produto importado e respondendo aos seguintes quesitos:

- 1 - Qual o método mais adequado para se distinguir uma enzima preparada de um concentrado enzimático?
- 2 - O produto inerte da composição pode dizer-se que está empregado em face do processo de obtenção de concentrado enzimático (letra b) da NENCCA de posição 35.07 (pág. 463 da Edição Portuguesa)?
- 3 - Ou o seu emprego foi como suporte inerte caracterizado como solvente sólido?
- 4 - O produto analisado se caracteriza como um diluído enzimático?

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568

- 5 - Em caso afirmativo em que concentração se encontra o diluente?
- 6 - Outras informações que entender úteis ao deslinde da questão.

O LABANA, através da informação técnico nº 7/93, respondeu as questões formuladas da seguinte forma.

Em atenção a solicitação de fls. 54 temos a esclarecer:

Desde a chegada do presente processo ao LABANA, temos envidado esforços no sentido de esclarecer as dúvidas decorrentes dos elementos surgidos durante as várias alegações apensadas ao mesmo.

A página 58, o importador fornece uma informação, apoiada em literatura técnica anexada, a cerca das condições de conservação do seu produto (B-fructosidase) segundo o qual, a enzima pura necessita da adição de estabilizadores para não perder sua atividade.

Tentamos, então, obter informações mais detalhadas a cerca do assunto, mas por se tratar de assunto sujeito a segredos industriais nada foi possível levantar.

Com as NENCCA estabelecem que “Os concentrados enzimáticos... são suscetíveis de se apresentarem cortados ou estabilizados”, somos favoráveis a que o produto em questão, face a dúvida suscitada, seja considerada um concentrado Enzimático Estabilizado, mesmo estando com um baixo teor em Enzimas.

Tendo em vista este ponto de vista, seguem as respostas aos quesitos propostos:

a) Quesitos de fls. 54:

1) Qual o método mais adequado para se distinguir uma enzima preparada de um concentrado enzimático?

R: Conforme Inf. de fls. 37 - 40, consideramos a concentração protéica o método mais adequado.

2) o produto inerte da composição pode dizer-se que está empregado em face do processo de obtenção de concentrado enzimático (letra B) da NENCCA de posição 35.07 (pág. 463 da Edição Portuguesa)?

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568

R: O produto inerte, provavelmente, deve-se a conservação da enzima.

3) Ou o seu emprego foi como suporte inerte caracterizado como solvente sólido?

R: Prejudicado.

4) O produto analisado se caracteriza como um diluído enzimático?

R: Não, em função das considerações preliminares.

5) Em caso afirmativo em que concentração se encontra o diluente?

R: Prejudicado.

6) Outras informações que entender úteis ao deslinde da questão.

R: Consideramos suficientes as informações anteriores.

b) Quesitos de fls. 58, 59 e 60:

R: A interessada apresenta uma série de questionamentos, alguns procedentes, e outros não.

O questionamento mais importante apresentado pela mesma é sobre a informação contida no livro "Tecnologia das Fermentações". Como tal informação não pode ser melhor aprofundada, nem contestada, optamos por respaldá-la já que é uma informação técnica digna de confiança. Assim sendo, consideramos respondidas as questões principais relativas ao produto em questão."

É o relatório.

RECURSO Nº : 112.003
ACÓRDÃO Nº : 301-27.568

VOTO

O último pronunciamento do LABANA não deixa dúvida quanto ao fato de que a mercadoria em questão “face a dúvida suscitada, seja considerada um Concentrado Enzimático Estabilizado, mesmo estando com um baixo teor de enzimas.”

Destarte, voto no sentido de dar provimento integral ao recurso.

Sala das Sessões, em 27 de janeiro de 1994.

FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO - RELATOR “AD HOC”