



MINISTÉRIO DA ECONOMIA, FAZENDA E PLANEJAMENTO
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTE

maa.

PROCESSO Nº 10711-007157/90-04

Sessão de 24 de julho **de** 1.992 **ACORDÃO Nº** _____

Recurso nº: 114.801

Recorrente: IFF ESSÊNCIAS E FRAGÂNCIAS LTDA.

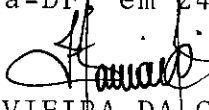
Recorrida: IRF/PORTO/RJ

RESOLUÇÃO Nº 301-842

Vistos, relatados e discutidos os presentes autos,

RESOLVEM os Membros da Primeira Câmara do Terceiro Conselho de Contribuintes, por unanimidade de votos, em converter o julgamento em diligência ao INT, na forma do relatório e voto que passam a integrar o presente julgado.

Brasília-DF, em 24 de julho de 1992.


ITAMAR VIEIRA DA COSTA - Presidente e relator


RUY RODRIGUES DE SOUZA - Procurador da Fazenda Nacional

VISTO EM
SESSÃO DE:

21 AGO 1992

Participaram ainda do presente julgamento os seguintes Conselheiros: Luiz Antonio Jacques, Ronaldo Lindimar José Marton, José Theodoro Mascarenhas Menck, Otacílio Dantas Cartaxo, Fausto de Freitas e Castro Neto, João Baptista Moreira e Madalena Perez Rodrigues.

MEFP - TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES - PRIMEIRA CAMARA
RECURSO N. 114.801 - RESOLUÇÃO N. 301-842
RECORRENTE: IFF - ESSENCIAS E FRAGRANCIAS LTDA.
RECORRIDA : IRF - PORTO DO RIO DE JANEIRO/RJ
RELATOR : Conselheiro ITAMAR VIEIRA DA COSTA

R E L A T O R I O

Por estar bem circunstanciado, adoto o relatório da decisão de 1a. Instância:

"A firma IFF - ESSENCIAS E FRAGRANCIAS LTDA., através da Declaração de Importação (D.I.) n. 014.747/89 (fls. 6/18) e ao amparo das Guias de Importação (G.I.) números 81.89/1888-6 e 81.89/2311-1 (fls. 19 e 20), submeteu a despacho 120 quilos de proteínas bacterianas derivadas do Bacillus Subtilis, Neutrase, atividade Neutrase 1.55 - 1.5 A. V/G, processo de obtenção: cultivo de micro-organismos selecionados e em seguida classificados por centrifugação, aplicação final: coadjuvante na indústria alimentícia (adição 01 - fls. 11) e 400 quilos de aldeído acético disperso em solução a 10% de malte dextrina, em pó, para aplicação na indústria de aromas e fragrâncias, nome comercial: Aldeído Acético (adição 03 - fls. 13), classificando os produtos, respectivamente, no código TAB 3507.90.0109, relativo a "enzimas e seus concentrados - proteases" e no código TAB 2912.12.0000, relativo a "etanal (acetaldeído)", ambos com alíquotas de 30% para o Imposto de Importação (I.I.) e zero para o Imposto sobre Produtos Industrializados (I.P.I.), obtendo o desembaraço dos produtos com as prerrogativas da IN-SRF n. 14/85.

Encaminhadas as amostras dos produtos ao Laboratório de Análises (LABANA), este emitiu as seguintes conclusões:

- a) Laudo n. 4813/89 (fls. 30), relativo ao produto constante da adição 01: "Trata-se de enzima preparada neutrase";
- b) Laudo n. 4814/89 (fls. 31), relativo ao produto constante da adição 03: "Trata-se de preparação química A base de aldeído acético disperso em malte dextrina".

Em ato de revisão da D.I. em causa, a AFTN designada, analisando os laudos mencionados, constatou:

- a) com relação ao produto descrito na adição 01 - divergência na classificação adotada, desclassificando-o para o código TAB 3507.90.0200, com alíquotas de 40% para o I.I. e zero para o I.P.I., e apurando diferença de I.I. a ser cobrada, acrescida dos encargos legais cabíveis, conforme demonstrativo de fls. 3; e
- b) com relação ao produto descrito na adição 03 - divergência na identificação do produto, desclassificando-o para código TAB 3302.10.0000, com alíquotas de 60% para o I.I. e 12% para o I.P.I., apurando diferenças de I.I. e de I.P.I. a serem cobradas e aplicando as multas dos artigos 524 e 526, II, do Regulamento Aduaneiro (R.A.), aprovado pelo Decreto n. 91.030/85 e do artigo 80, II, da Lei 4502/64 e Decreto-lei 34/66, além dos encargos legais cabíveis, conforme demonstrativo de fls. 2

Em consequência, foi lavrado o Auto de Infração n. 380/90 (fl. 1), para exigir-se da autuada o recolhimento do crédito tributário total apurado.

Devidamente intimada (fls. 36/37), a autuada, tempestivamente, apresentou impugnação (fls. 38/46), anexando cópia de laudo do Instituto Nacional de Tecnologia (INT), de 17/12/86, referente a análise de amostra do produto Aldeido Acético entregue pela interessada (fls. 70/72), e alegando que:

- a) a classificação adotada pela importadora para o produto da adição 01 obedeceu às regras de classificação, uma vez que se trata de uma protease e existe um código tarifário específico cobrindo tais produtos;
- b) a fiscalização, entretanto, entende que o produto deva ser classificado em um código genérico referente a enzimas preparadas;
- c) quanto ao aldeido acético, os técnicos da Fazenda entendem que "a adição de dextrina ao produto restringe a sua aplicação como aromatizante de alimentos" e que "não se trata de uma adição indispensável com respeito à segurança ou à facilidade de transporte";
- d) essa conclusão é errônea uma vez que o produto possui as seguintes características:
 - 1A. trata-se de aldeido acético, encapsulado pelo sistema "spray dryer" em material inerte (malte dextrina);
 - 2A. o aldeido acético forma misturas explosivas com o ar devendo, por isso, ser manuseado, permanentemente, a baixas temperaturas;
 - 3A. nos produtos que contêm o aldeido e que é necessário o processo de secagem por encapsulamento, o risco de explosões é uma constante;
 - 4A. o meio de evitar esse risco é pré-encapsulando-o com um agente quimicamente inerte (no caso a malte-dextrina, que não atua como agente aromatizante e não reage quimicamente, não dando origem a qualquer produto ou alterando as características do produto final);
- e) a dextrina no produto aldeido acético não é "mistura com finalidade aromatizante" mas sim indispensável elemento de segurança para o seu transporte e manuseio, tal afirmação é ratificada pelo INT (documento de fls. 70/72);
- f) o aldeido acético foi, portanto, corretamente classificado pela importadora, em face das soluções dos produtos admitidas pelas Notas do Capítulo 29 da TAB; e
- g) caso restem dúvidas sobre os produtos importados, requer desde já a produção de prova pericial, protestando pela posterior juntada de quesitos e nomeação de assistente técnico.

Em face das alegações da interessada, a AFTN autuante encaminhou o processo ao Labana, que através da Informação Técnica n. INF 17/91 (fls. 74/75), esclareceu que:

- a) a adição de malte dextrina ao acetaldeido torna o produto adequado a uso específico em detrimento do

uso geral, uma vez que são alteradas profundamente suas propriedades físicas; e

- b) tal adição reduz sua inflamabilidade, mas não a elimina.

Na réplica (fls. 77/78), a autuante não acolheu as razões de defesa, argumentando que:

- a) tendo em vista os dados fornecidos pela INF 17/91 e a Nota (1-c) do Capítulo 29 da TAB, o produto da adição 03 é excluído do referido Capítulo e corretamente classificado na posição 3302; e
- b) embora as NENCCA não estabeleçam condições rígidas de identificação entre concentrado enzimático e enzima preparada, a mesma define com muita clareza a característica principal que os distingue que é a concentração; o produto despachado através da adição 01 é uma enzima preparada.

Por solicitação do Setor de Preparação de Julgamento, o Laboratório de Análises, através das Informações Técnicas INF nA. 234/91 (fls. 80/83), instruída com cópia da bibliografia consultada (fls. 84/114) e INF nA. 269/91 (fls. 117/118), esclareceu em resumo que:

- com relação ao produto objeto do Laudo nA 4813/89 (adição 01):

- a) Enzimas são Proteínas e, como tal, qualquer consideração sobre as mesmas não pode ser desvinculada de sua natureza química, que é a de serem Proteínas;
- b) as Enzimas são produzidas basicamente a partir de células (animais, vegetais ou microbianas), sendo a fonte comum os micro-organismos;
- c) um extrato dessas células pode conter uma centena ou mais de enzimas e outras proteínas, motivo pelo qual, para se obter uma enzima específica, é necessário que sejam, tais extratos, sempre submetidos a um ou mais processos de purificação, que poderão levar à obtenção da Enzima pura ou com grau de pureza variado;
- d) o primeiro passo na fabricação das Enzimas microbianas comerciais é a seleção de um micro-organismo que, quando cresce em cultura pura, produz a enzima desejada em grande quantidade; ao chegar à última etapa de produção, a enzima não estará necessariamente pura, porque outras substâncias proteicas, que tenham propriedades físico-químicas semelhantes à da Enzima, também terão precipitado, porém a Enzima deverá ser o componente principal; além disso, tal precipitado deverá ser composto quase que exclusivamente por proteínas (Enzimas ou não);
- e) embora não estabeleçam condições rígidas de identificação entre Concentrado Enzimático e Enzima Preparada, as NENCCA definem com muita clareza a característica química principal que os distingue, qual seja, nos Concentrados Enzimáticos as concentrações mais elevadas e nas Enzimas Preparadas as concentrações menos elevadas;
- f) o parâmetro de caracterização da pureza de uma Enzima (Pura, Concentrada ou Preparada) é feito através do conceito uniforme do seu teor em proteínas; e

- g) o produto analisado apresentou um teor de proteína de 8,2%, ficando enquadrado no conceito de enzima preparada.
- Com relação ao produto objeto do Laudo n. 4814/89

(adição 03):

- a) o percentual de 10% constante da descrição fornecida pela importadora refere-se ao aldeído acético, sendo a diferença de 0,6% apurada pelo Laboratório quimicamente desprezível;
- b) a mencionada descrição está correta uma vez que o valor de 10% é referente ao soluto (aldeído acético) pois não há sentido em se dar a concentração do solvente;
- c) o produto em questão é utilizado na indústria alimentícia como flavorizante artificial, conferindo sabor a alimentos;
- d) "flavor", "sabor" ou "aroma" é a resposta fisiológica e psicológica obtida simultaneamente de uma substância na boca, inclusive os sentidos do gosto (salgado, doce, amargo), do olfato e do tato; e
- e) a indústria de aromas e fragrâncias inclui, como o próprio nome sugere, os aromatizantes ou flavorizantes."

A ação fiscal foi julgada procedente, em parte, para declarar devidas, relativamente aos produtos das adições 01 e 03, as diferenças do Imposto de Importação e, em relação à adição 03, o Imposto sobre Produtos Industrializados e a multa do art. 364, II do RPII.

Inconformada, tempestivamente, a empresa recorre a este Colegiado aduzindo o seguinte (fls. 129/158):

1. Preliminar de nulidade da decisão

- 1.1. Quando da apresentação da Impugnação ao Auto de Infração n. 380/90, a Recorrente apresentou cópia do laudo do Instituto Nacional de Tecnologia (INT), referente ao exame da amostra do produto Aldeído Acético (fls. 70/72) e requereu a produção de prova pericial protestando pela posterior juntada de quesitos e nomeação de assistente técnico.
- 1.2. Não obstante, a Recorrida encaminhou o processo ao LABANA, "face das alegações da interessada" (fls. 122), que por sua vez apresentou esclarecimentos quanto a composição química dos produtos denominados "Protease Fungol" e "Aldeído Acético".
- 1.3. Cumpre esclarecer que a Recorrente não foi intimada para indicar o seu perito, ou mesmo apresentar seus quesitos. Assim, fica claro que não houve qualquer participação da ora Recorrente na elaboração das informações prestadas pelo LABANA, tomando ciência do resultado da diligência quando do recebimento da cópia da decisão.

2. No mérito contesta todos os argumentos das autoridades fiscais, quanto aos produtos que importou.

E o relatório.

V O T O

Conselheiro ITAMAR VIEIRA DA COSTA, relator:

O recurso é tempestivo e dele conheço.

A empresa submeteu a despacho aduaneiro mercadorias que classificou e descreveu:

Adição 01 (fls. 06)

3507.90.0109 - Proteína bacteriana derivada do Bacillus Subtilis. Neutrase. Atividade Neutrase 1.55-1.5 A.V/G processo de obtenção cultivo de micro-organismos selecionados e em seguida classificados por centrifugação. Aplicação final coadjuvante na indústria alimentícia. Qualidade industrial.

Adição 03 (fls. 13)

2912.12.0000 - Aldeído Acético disperso em solução a 10% de Malte Dextrina, pó, para aplicação em indústria de aromas e fragrâncias. Nome comercial: Aldeído Acético. Qualidade industrial.

Em ato de revisão aduaneira a fiscalização adotou as seguintes classificações e descrições em função dos laudos do Labana-RJ:

Adição 01 (Laudo n. 4813/89-fls. 30)

3507.90.0200 - Enzima preparada neutrase (teor de proteínas pelo nitrogênio = 8,2%)

Adição 03 (Laudo n. 4814/89-fls. 31)

3302.90.9900 - Preparação química à base de aldeído acético disperso em malte dextrina (dosagem da função aldeído = 10,6%).

Para complementar as informações prestadas nos respectivos laudos, o Labana-RJ emitiu as Informações Técnicas n. 234/91 para o Laudo n. 4813/89 (fls. 80/83) e n. 17/91 para o Laudo n. 4.814/89 (fls. 74/75).

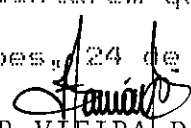
Durante a fase impugnatória e, bem assim, no seu recurso voluntário, a empresa insiste em que seja ouvido o Instituto Nacional de Tecnologia - INT, órgão pertencente à Administração Pública Federal.

Não vejo qualquer inconveniente na pretensão da autuada.

Para não ser alegado, no futuro, cerceamento do direito de defesa, e para que seja devidamente instruído o processo, voto no sentido de converter o julgamento em diligência ao Instituto Nacional de Tecnologia - INT, através da Repartição de origem (IRF-Porto/RJ) para que aquele Instituto analise os produtos e emita parecer sobre os pontos controversos suscitados.

Acrescente-se que deverão ser notificados o AFTN autuante e a empresa para apresentarem quesitos ao INT que possam melhor esclarecer o assunto.

Sala das Sessões, 24 de julho de 1992.


ITAMAR VIEIRA DA COSTA
Relator