

MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
PRIMEIRA CÂMARA

PROCESSO Nº : 10715.004811/88-29
SESSÃO DE : 27 de outubro de 1995
ACÓRDÃO Nº : 301-27.901
RECURSO Nº : 111.090
RECORRENTE : BAYER DO BRASIL S/A
RECORRIDA : IRF/AIRF/RJ

ENZIMA CARRIER BOUND ACYLASE FIXADA SOBRE
GRANULOS DE SUPORTE INERTE - Com suporte nos laudos do
Instituto Nacional de Tecnologia e do Instituto de Pesquisas
Tecnologicas foi julgada pura essa enzima.
Recurso provido.

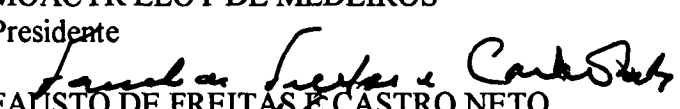
Vistos, relatados e discutidos os presentes autos.

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.

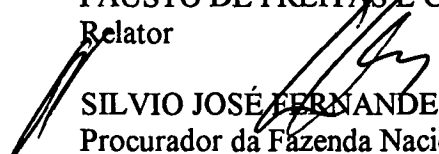
Brasília-DF, 27 de outubro de 1995


MOACYR ELOY DE MEDEIROS

Presidente


FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO

Relator


SILVIO JOSÉ FERNANDES

Procurador da Fazenda Nacional

VISTA EM 05 MAR 1996

Participaram, ainda, do presente julgamento, os seguintes Conselheiros : Márcia Regina
Machado Melaré, Isalberto Zavão Lima, João Baptista Moreira e Leda Ruiz Damasceno.
Ausentes os Conselheiros Maria de Fátima P. de Mello Cartaxo e Wlademir Clóvis
Moreira.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUÍNTES
PRIMEIRA CÂMARA

RECURSO Nº : 111.090
ACÓRDÃO Nº : 301-27.901
RECORRENTE : BAYER DO BRASIL S/A
RECORRIDA : IRF/AIRJ/RJ
RELATOR : FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO

RELATÓRIO

Retorna o presente processo de diligência ao Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT) de São Paulo, ordenada pela Resolução 301-846 (fls. 127).

Essa diligência foi determinada, com intuito de se esclarecer em definitivo a questão da classificação tarifária das enzimas em puras, concentradas e preparadas que se tornou questão polemica, em razão de o LABANA, reiteradamente nessa matéria, ter adotado um parâmetro repellido por outros órgãos técnicos, para identificar as enzimas em puras quando seu teor proteico se situa acima de 80% de proteínas; concentradas, entre 80% e 20% de proteínas e preparados, abaixo de 20% de proteínas.

A diligência em questão foi precedida de outras duas determinadas pelas Resoluções nº 301-547 (fls. 101) e 301-713 (fls. 119) ao INT.

Da diligência ordenada pela primeira das citadas Resoluções, resultou o laudo do INT de fls. 113/116 do qual resultamos a resposta aos quesitos nº 2 do relator e da Recorrente que indagavam sobre a correção do entendimento do LABANA de caracterizar as enzimas em puras, concentrado ou preparadas a partir de seu teor protéico nas percentagens atrás definidas.

A resposta do INT é taxativa, para concluir que o “O critério diferenciador baseado apenas no teor protéico das amostras de enzimas carece de fundamento técnico e é inconclusiva para uma avaliação.”

Da diligência determinada pela outra citada Resolução, 301-713 (fls. 124), para que o INT esclarecesse conclusivamente se a amostra analisada era de uma enzima pura, preparada ou concentrada, resultou o laudo ou fls. 124 que concluiu: “A nosso ver, de acordo com explicações constantes no laudo emitido por este Instituto (fls. 113/117) a amostra em questão (enzima penicilina acilase - ec 3.5.1.11 - imobilizada em suporte inerte) deve ser considerada uma enzima pura”.

Por último, o laudo do IPT de fls. 150 que está retornando da diligência ordenada pela Resolução 301-846 (fls. 127), respondendo ao quesito 1º do Relator diz:

“A distinção entre enzima pura e preparada como pretende o LABANA (enzima pura teor de proteína acima de 80%; enzima preparada igual teor de proteína menor de 20%) não é aceita pelo Instituto Adolfo Lutz nem pelo INT, conforme laudos do processo. Em vista dos dois Institutos não aceitarem a distinção feita pelo LABANA, pergunta-se se o critério do LABANA é aceito e adotado internacionalmente, a nível técnico e a nível tarifário (Convenção de Bruxelas).

“Não foi encontrado na literatura técnica consultada nenhum critério que associe grau de pureza de uma enzima com teor de proteína.

Deve-se atentar, ainda, para a possibilidade de se imobilizar uma enzima em um suporte constituído de um material protéico, como por exemplo colágeno, caseína, glúten de trigo (4). Neste caso, se fosse feita a determinação do teor de proteína do sistema suporte/enzima, ter-se-ia um resultado bastante alto, muito mais decorrente do caráter protéico do suporte do que proteína enzimático propriamente dito”.

E, por último respondendo ao quesito 2: Trata-se de uma enzima pura? responde.

Rub

MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
PRIMEIRA CÂMARA

“Para que uma enzima seja usada industrialmente, não é necessário uma alta pureza, mas é necessário que atividades catalíticas secundárias que convertem, quer suja o substrato, quer seja o produto, não estejam presente. A eliminação das atividades catalíticas indesejáveis constituem-se em uma forma de purificação. Conforme foi apontada anteriormente, antes de se mobilizar a penicilina acilase é recomendável que esta sofra algum tipo de purificação. Assim pode-se dizer que a penicilina acilase imobilizada tem pureza para o uso ao nível industrial.

Por fim, o IPT no mesmo laudo, respondendo a pergunta da Recorrente se o critério do LABANA para distinguir entre as enzimas pura e preparada segundo seu teor proteico nos percentuais atrás indicados é aceito e adotado internacionalmente, a nível técnico e a nível tarifário (Convenção de Bruxelas) diz:

“ Não foi encontrado na literatura técnica Consultada nenhum critério que associe grau de pureza de uma enzima com teor de proteína.

Deve-se atentar ainda, para a possibilidade de se imobilizar uma enzima em um suporte constituído de um material proteico como por exemplo colágeno, caseína, gluten de trigo (4). Neste caso, se fosse feita a determinação do teor de proteínas do sistema suporte/enzima, ter-se-ia um resultado bastante alto, muito mais decorrente do caráter proteico do suporte do que da proteína enzimática propriamente dita”.

É o relatório



RECURSO Nº : 111.090
ACÓRDÃO Nº : 301-27.901

VOTO

Como vimos do relatório a matéria um julgamento há de ser destinada em fase das provas produzidas principalmente de consultar das diversas diligências ordenadas com o fim de esclarece-la cabalmente.

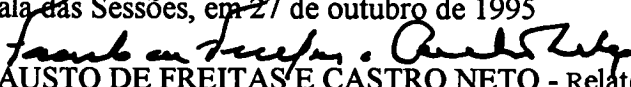
E este esclarecimento foi feito em forma indiscutível quando tanto o INT quanto o IPT negam qualquer valor técnico ao critério adotado pelo LABANA de classificar as enzimas por seu percentual proteico ou seja, puras; teôr de proteínas acima de 80%; concentradas: teôr de proteína entre 80% e 20%; preparadas: teôr de proteína abaixo de 20%.

Ora, determina o Decreto nº 70.235/72 que dispõe sobre o Processo Administrativo Fiscal, no seu artigo 30 que os laudos ou pareceres do LABANA, do INT e de outros órgãos federais congeneres serão adotados nos aspectos técnicos de sua competência, salvo se comprovada a improcedência desses laudos e pareceres.

Em assim sendo, comprovada que foi pelos laudos do IPT a improcedência técnica e científica do critério do LABANA de tornar como base para identificar as enzimas em percentual so seu valor proteico, cai por terra o embasamento do auto de infração e da decisão recorrida que com base em tal critério conclusivo que a enzima importada pela Recorrente seria uma enzima preparada, o que não resultou provado.

Consequentemente, dou provimento ao recurso.

Sala das Sessões, em 27 de outubro de 1995


FAUSTO DE FREITAS E CASTRO NETO - Relator