



MINISTÉRIO DA FAZENDA
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES
TERCEIRA CÂMARA

Sessão de 19 de novembro de 1992

ACORDÃO N.º 303 - 27.503

Recurso n.º 111.307 - Processo n.º 10865.001101/88-32

Recorrente NESTLÉ INDUSTRIAL E COMÉRCIO LTDA

Recorrid DRF - LIMEIRA - SP

"Exame técnico oficial realizado a partir de amostra extraída da partida importada prevalece sobre outros, particulares, que tão-somente aludem a caracteres técnicos de produto supostamente idêntico ao referido nos autos. Recurso a que se nega provimento."

VISTOS, relatados e discutidos os presentes autos,

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

Brasília - DF, em 19 de novembro de 1992

JOÃO HOLANDA COSTA - Presidente

HUMBERTO BARBETO FILHO - Relator

Procuradoria da Fazenda Nacional

VISTO EM SESSÃO DE: 02 FEV 1993
Participaram, ainda, do presente julgamento, os seguintes Conselheiros:
MALVINA CORUJO DE AZEVEDO LOPES, ROSA MARTA MAGALHÃES DE OLIVEIRA, SANDRA MARIA FARONI, LEOPOLDO CESAR FONTENELLE e DIONE MARIA ANDRADE DA FONSECA.
Ausente, justificadamente, o Cons. MILTON DE SOUZA COELHO

RECURSO 111.307
AC.303 - 27.503

MF - MINISTÉRIO DA FAZENDA - TERCEIRO CONSELHO DE
CONTRIBUÍNTES - TERCEIRA CÂMARA
RECORRENTE.: NESTLÉ INDUSTRIAL E COMÉRCIO LTDA
RECORRIDO .: DRF - LIMEIRA - SP
RELATOR .: HUMBERTO BARRETO FILHO

Relatório

Leio em sessão o teor integral da Resolução nº 0329, de 26.04.90, mediante a qual esta Col. Câmara, por unanimidade de votos, converteu em diligência o julgamento do presente recurso voluntário.

Em atendimento à diligência então determinada, exarou o LABANA a Informação Técnica nº 079/92, assim lançada, verbis:

"Em atendimento à solicitação de informação técnica constante à folha 61, referente à mercadoria 'LACTOZYM 3000L HP', de interesse da firma em epígrafe, informamos:

Pergunta 1) Porque o produto foi identificado como enzima preparada;

Resposta) Porque, de acordo com os Resultados das Análises e Literatura Técnica Específica a mercadoria apresenta-se formulada por diluição da Lactase pura e padronizada numa concentração específica, tornando-a pronta para os usos a que se destina. Também, que a denominação comercial Lactozym 300L, tipo HP, refere-se a preparação líquida de beta-galactosidase (lactase), com atividade padronizada igual a 3000 LAU/mL (1 LAU-quantidade de enzima que é capaz de liberar 1 umol de glicose/minuto) e usada diretamente na fabricação de produtos lácteos, indicando estar pronta para uso.

Pergunta 2) Qual o mencionado emprego que se reserva ao produto importado;

Resposta) De acordo com informação constante à folha 14 e a Literatura Técnica Específica, a mercadoria é utilizada na hidrólise de lactose de produtos lácteos.

Pergunta 3) A razão da aparente contradição entre o resultado da análise, que aponta ausência de lactose e a conclusão firmada, que acusa a presença daquela substância;

RECURSO 111.307
AC.303 - 27.503

Resposta) Considerando ter ocorrido erro na transcrição do laudo solicitamos substituir na Conclusão e Resposta ao Quesito a denominação Lactose por Lactase conforme segue:

de

Trata-se de enzima preparada contendo B-Galactosidade (Lactose).

para

Trata-se de enzima preparada contendo B-Galactosidade (Lactase).

Pergunta 4) Qual o significado da atividade específica positiva sobre a lactose, para efeitos da finalidade declarada pelo importador, qual seja o desdobramento da lactose em dois monossacarídeos, glicose e galactose, destinados à fabricação de produtos lácteos especiais;

Resposta) Atividade específica positiva sobre a lactose significa que a enzima hidroliza o açúcar do leite (lactose) em glicose e galactose indicando portanto, ser a B-Galactosidade (lactase).

Pergunta 5) Demais dados que se mostrem relevantes.

Resposta) De acordo com a informação técnica constante na folha 14, a mercadoria é usada no processo industrial de 'Produtos Lácteos Especiais' exatamente na forma em que se encontra.

Ressaltamos que a mercadoria Lactozym 3000L, Tipo HP, não se trata de Concentrado Enzimático. Também, que a enzima Lactase não se encontra apenas diluída em água mas, propositalmente formulada de maneira que sua concentração permita uma atividade enzimática de 3000 LAU/ml."

Acha-se o processo, pois, em condições de ser trazido a julgamento.

É o relatório.

Voto

Salienta a recorrente o desacerto da decisão de primeiro grau, que ratificou a classificação do produto importado na forma consignada no Auto de Infração.

Com efeito, ao passo que este aponta para a mercadoria em pauta a posição 35.07.02.99 da TAB (enzimas preparadas - qualquer outro), defende a importadora a posição 35.07.01.99 (enzimas e concentrados enzimáticos - qualquer outro).

O laudo laboratorial realizado a partir do exame feito em amostra colhida na partida importada (fl. 2/4), conclui tratar-se ela de "uma enzima preparada contendo B-Galactosidade (Lactase) e outras substâncias que a tornam própria para determinado emprego".

Emerge, pois, balizar-se a controvérsia dos autos na definição do produto trazido como concentrado enzimático ou como enzima preparada.

As Notas Explicativas do Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias conceituam ambas as substâncias da seguinte forma:

"B) Os concentrados enzimáticos

Em geral, estes concentrados são obtidos, a partir de extratos aquosos ou por meio de solventes, de órgãos de animais, de plantas, de microrganismos ou de caldas de cultura (estes últimos derivados de bactérias ou de bolores, etc). Estes produtos, contendo várias enzimas em diversas proporções, podem apresentar-se em concentrações-tipo ou estabilizados.

Convém observar que alguns dos dispersantes para as concentrações-tipo ou agentes de estabilização se encontram já presentes em quantidades variáveis nos concentrados, provindo quer do licor de fermentação, quer do processo de classificação ou de precipitação.

Os concentrados podem, por exemplo, obter-se por precipitação ou liofilização, ou ainda em grânulos, por meio de suportes neutros ou de agentes de granulação.

RECURSO 111.307
AC.303 - 27.503

C) Enzimas preparadas não especificadas nem compreendidas em outras posições.

As enzimas preparadas obtêm-se quer por diluição dos concentrados mencionados na parte B) acima quer por mistura entre si das enzimas isoladas ou dos concentrados enzimáticos. As preparações a que se adicionarem substâncias que as tornem próprias para um uso específico também se incluem na presente posição, desde que não se incluam numa posição mais específica da Nomenclatura.

Este grupo compreende, entre outros:

19) As preparações enzimáticas para tornar a carne tenra, tais como as constituídas por uma enzima proteolítica (por exemplo a papaína) adicionada de dextrose ou de outros produtos alimentícios.

29) As preparações enzimáticas que se utilizam para classificação da cerveja, do vinho ou dos sucos das frutas (por exemplo, as enzimas pectolíticas adicionadas de gelatina, de bentonita, etc.).

39) As preparações enzimáticas utilizadas para desengomagem dos têxteis, tais como aquelas à base de alfa-amílases ou proteases bacterianas.

Excluem-se, especialmente, da presente posição as seguintes preparações:

a) Os medicamentos (posições 30.03 ou 30.04).

b) As preparações enzimáticas utilizadas em pré-curtimento (posição 32.02).

c) As preparações enzimáticas para demolhar ou lavar e os outros produtos do Capítulo 34)."

Visando desconstituir o laudo do LABANA de fl. 4, ratificado pela Informação Técnica prestada à fls. 62 e 63, esgrima a recorrente com declarações prestadas pelo exportador estrangeiro e pelos Institutos de Tecnologia de Alimentos e Adolfo Lutz, todos uníssonos em afirmar ser o produto LACTOZYM 3.000 LHP um concentrado enzimático.


Como se vê de tais declarações, não se arrimam as mesmas, entretanto, senão que no aspecto técnico-conceitual do produto demonstrado LACTOZYM 3000 LHP, não defluindo elas de exames científicos realizados sobre amostra extraída da partida importada. Conquanto possam estar corretas, pois, não servem tais declarações

ao fim colimado, isto é, não se prestam a invalidar, com a certeza necessária, a conclusão alcançada pelo LABANA. Sobre esta, de resto, cabe ressaltar que, na parte restrita ao exame da amostra, declara aquele órgão apresentar-se a amostra "formulada por diluição da Lactase pura e padronizada numa concentração específica, tornando-a pronta para os usos a que se destina", ressaltando, ainda, que "a enzima Lactase não se encontra apenas diluída em água mas, propositalmente formulada de maneira que na concentração permita uma atividade enzimática de 3000 LAU/ml".

Tais assertivas convergem com a conceituação recomendada pelas Notas Explicativas supra-transcritas, no que se refere às enzimas preparadas obtidas por diluição de concentrados enzimáticos ou por mistura de tais concentrados ou de enzimas isoladas.

Posto isto, nego provimento ao recurso, preservando a v. decisão recorrida.

Sala das Sessões, em 19 de novembro de 1992


Humberto Barreto Filho
Relator