



MINISTÉRIO DA FAZENDA  
TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES  
PRIMEIRA CÂMARA

Sessão de 25 setembro de 19 90

ACORDÃO N.º \_\_\_\_\_

Recurso n.º 111.308 Processo n.º 10865-001102/88-03.

Recorrente NESTLÉ INDUSTRIAL E COMERCIAL LTDA.

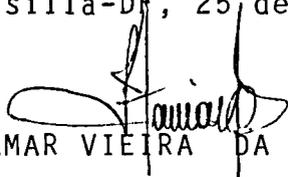
Recorrid DRF - LIMEIRA - SP.

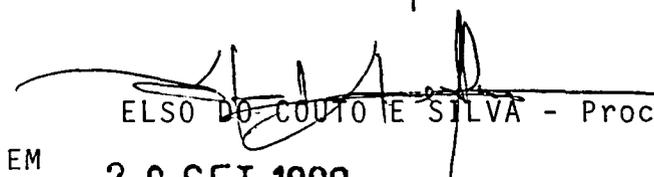
R E S O L U Ç Ã O N.º 301-551

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 LABANA/Santos, atarvés da Repartição de origem (DRF-Limeira-SP), na forma do relatório e voto que passam a integrar o presente julgado.

Brasília-DF, 25 de setembro de 1990.

  
ITAMAR VIEIRA DA COSTA - Presidente e Relator.

  
ELSO DO COUTO E SILVA - Proc. da Fazenda Nacional.

VISTO EM  
SESSÃO DE: **28 SET 1990**

Participaram, ainda, do presente julgamento, os seguintes Conselheiros:

FLÁVIO ANTONIO QUEIROGA MENDLOVITZ, JOSÉ THEODORO MASCARENHAS MENCK, FAUSTO FREITAS DE CASTRO NETO e IVAR GAROTTI. Ausente justificadamente a Conselheira MARIA LUCIA SILVA CASTELO BRANCO e o Conselheiro WLA DEMIR CLOVIS MOREIRA.

MEFP - TERCEIRO CONSELHO DE CONTRIBUINTES

RECURSO Nº 111.308

RESOLUÇÃO Nº 301-551

RECORRENTE: NESTLÉ INDUSTRIAL E COMERCIAL LTDA.

RECORRIDA : DRF - LIMEIRA - SP.

RELATOR : ITAMAR VIEIRA DA COSTA.

### R E L A T Ó R I O

A empresa submeteu a despacho aduaneiro, através da Declaração de Importação nº 500558, registrada em 21.01.86, mercadoria com a seguinte classificação e descrição:

35.07.01.99 - Enzima obtida a partir da fermentação submersa de uma cepa selecionada de *Kluyveromyces Fragilis* - Nome Comercial Lactozim 3000 LHP.

Em ato de conferência física, tendo em vista a difícil identificação do produto foi pedida análise do Laboratório de Análises - LABANA/SANTOS. Pelo Laudo nº 1464 (fls. 07) concluiu aquele órgão tratar-se de:

"enzima preparada contendo B-galatosidase (Lactose) e outras substâncias que a tornam própria para determinado emprego."

Em razão disto o produto foi classificado pelo Fisco na posição TAB- 35.07.02.99, tendo sido lavrado o Auto de Infração de fls. 08.

Inconformada, a empresa apresentou, tempestivamente, impugnação argumentando que (fls. 10/15):

a) a posição TAB - 3507 compreende enzimas puras (isoladas), os concentrados enzimáticos e enzimas preparadas não especificadas.

b) as enzimas puras apresentam-se sob a forma cristalina e destinam-se, principalmente, à utilização em medicina, pesquisas médicas e pesquisas científicas.

c) os concentrados enzimáticos são obtidos a partir de

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

extratos aquosos ou por meio de solventes, de órgãos de animais, de plantas, de microorganismos ou de caldas de cultura. Eles podem conter várias enzimas em diversas proporções e são susceptíveis de se apresentarem cortados ou estabilizados. Alguns desses agentes de corte ou estabilização se encontram já presentes em quantidades variáveis nos concentrados, provindo, quer do licor de fermentação, quer do processo de classificação ou de precipitação.

d) as enzimas preparadas são obtidas por diluição dos concentrados ou por mistura entre si das enzimas isoladas ou dos concentrados enzimáticos.

e) o produto importado é empregado no uso tecnológico restrito ao processo industrial e não permanece ativo nos produtos finais que são industrializados por ela;

f) para comprovar o alegado juntou as declarações do Instituto de Tecnologia de Alimentos (fls. 32) e do Instituto Adolfo Lutz (fls. 33) ambos do Estado de São Paulo.

A ação fiscal foi julgada procedente em 1ª Instância, de acordo com a Decisão nº 460/89 (fls. 35).

Inconformada, a empresa recorre a este Colegiado, tempestivamente, reiterando as argumentações da impugnação e enfatizando o seguinte (fls. 42/55):

1. O Laudo do Labana apenas identificou a mercadoria importada como sendo "uma enzima preparada contendo B-Galactosidase e outras substâncias que a tornam própria para determinado emprego", sem trazer a fundamentação e demonstração de como chegou à conclusão de tratar-se de produto diverso do importado.

2. Os laudos do Instituto de Tecnologia de Alimentos e do Instituto Adolfo Lutz demonstraram o acerto da classificação feita pela recorrente.

3. Tendo em vista a divergência de laudos, requer seja o julgamento convertido em diligência junto à Coordenação do Sistema de Tributação - CST para que aquele órgão se manifeste sobre a correta classificação do produto.

É o relatório.

A matéria de que trata este processo envolve a correta classificação do produto cujo nome comercial é LACTOZIM-3000 L HP descrito como enzima obtida a partir da fermentação submersa de uma cepa selecionada de "cluyveromyces fragilis". Segundo a empresa a mercadoria se destina à desdobrar o açúcar gerando dois monossacarídeos glicose e galactose, para a fabricação de produtos lactos especiais. A posição tarifária adotada pela empresa está assim enquadrada na TAB.

Capítulo 35. Matérias albuminóides; colas; enzimas

35.07. Enzimas; enzimas preparadas não especificadas em outras posições

35.07.01. Enzimas e concentrados enzimáticos

35.07.01.99 Qualquer outra

A fiscalização entendeu ser o produto uma enzima preparador indicando a seguinte classificação TAB:

35.07.02. Enzimas preparadas

35.07.02.99 Qualquer outra

As Notas Explicativas da Nomenclatura do Conselho de Cooperação Aduaneira, sobre a matéria, assim dispõe (fls. 463/464):

"A presente posição compreende:

a) As enzimas "puras" (isoladas). Em geral, apresentam-se sob a forma cristalina e destinam-se principalmente a utilização em medicina, em pesquisas médicas ou em pesquisas científicas. No comércio internacional, não são tão importantes como os concentrados enzimáticos e as enzimas preparadas.

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 (estas últimas derivadas de bactérias ou de bolores, etc). Estes produtos, que podem conter várias enzimas em diversas proporções, são susceptíveis de se apresentarem cortados ou estabilizados.

Convém observar que alguns desses agentes de corte ou de estabilização se encontram já presentes em quantidades variáveis nos concentrados, provindo quer do licor

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

de fermentação, quer do processo de clarificação ou de precipitação.

Os concentrados podem, designadamente, obter-se em pó, por precipitação ou liofilização, ou em grânulos, por meio de suportes inertes ou de agentes de granulação.

c) Enzimas preparadas não especificadas. As enzimas preparadas obtêm-se ou por diluição dos concentrados mencionados na anterior parte b), ou por mistura entre si das enzimas isoladas ou dos concentrados enzimáticos. Os preparados a que se adicionaram substâncias que os tornam próprios para um determinado emprego também se incluem na presente posição, desde que não sejam classificáveis por uma posição mais específica da Pauta."

Vislumbra-se, então as seguintes possibilidades para se obter uma enzima preparada:

- a) por diluição dos concentrados enzimáticos
- b) por mistura, entre si, das enzimas isoladas
- c) por mistura, entre si, dos concentrados enzimáticos

Além disto, os preparados a que se adicionem substâncias que os tornem próprios para determinado emprego se incluem nesta posição (desde que não sejam classificáveis em posição mais específica).

Pelo visto, entendo que o assunto merece um estudo mais aprofundado. Por isto voto no sentido de converter o julgamento em diligência ao LABANA/Santos, através da repartição de origem (DRF/LIMEIRA/SP) para que aquele laboratório se digne responder as seguintes indagações em relação ao produto descrito na DI nº 500558/86:

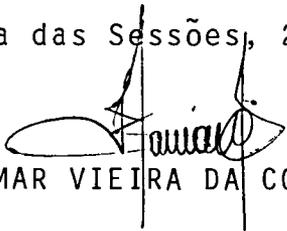
- a) foi obtido a partir de extratos aquosos ou por meio de solventes, de órgãos de animais, plantas, microrganismos, caldas de cultura derivadas de bactérias, etc.?
- b) contém várias enzimas? Em quais proporções?
- c) foi obtido por diluição a partir do produto indicado na letra a?

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

- d) foi obtido pela mistura, entre si, de enzimas isoladas ou pela mistura de concentrados enzimáticos?
- e) existem substâncias adicionadas ao preparado que tornam o produto próprio a determinado emprego?
- f) existem outras informações que possam auxiliar na solução da controvérsia?

A empresa deverá ser notificada para, se desejar, apresentar quesitos que julgar convenientes ao esclarecimento do feito.

Sala das Sessões, 25 de setembro de 1990.

  
ITAMAR VIEIRA DA COSTA - Relator.