



MINISTÉRIO DA ECONOMIA
Conselho Administrativo de Recursos Fiscais



Processo nº 11075.002348/2006-88
Recurso Voluntário
Acórdão nº 3002-000.809 – 3ª Seção de Julgamento / 2ª Turma Extraordinária
Sessão de 18 de julho de 2019
Recorrente MOINHO CANUELAS LTDA
Interessado FAZENDA NACIONAL

ASSUNTO: CLASSIFICAÇÃO DE MERCADORIAS

Data do fato gerador: 22/08/2006

FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA E COM CLORETO DE SÓDIO.

A mercadoria “farinha de trigo contendo 0,46% de cloreto de sódio (sal) e fortificada com ferro e ácido fólico” classifica-se no código NCM 1101.00.10.

Vistos, relatados e discutidos os presentes autos.

Acordam os membros do colegiado, por maioria de votos, em rejeitar a proposta de diligência efetuada pela conselheira Maria Eduarda Alencar Câmara Simões (relatora) e, em relação ao mérito, em negar provimento. Vencida a conselheira Maria Eduarda Alencar Câmara Simões (relatora), que deu provimento ao Recurso Voluntário. Designada para redigir o voto vencedor a conselheira Larissa Nunes Girard.

(documento assinado digitalmente)

Larissa Nunes Girard – Presidente e Redatora Designada

(documento assinado digitalmente)

Maria Eduarda Alencar Câmara Simões - Relatora

Participaram do presente julgamento os Conselheiros: Larissa Nunes Girard (Presidente), Maria Eduarda Alencar Câmara Simões (Relatora) e Carlos Alberto da Silva Esteves.

Relatório

Por bem relatar os fatos, adoto o relatório da decisão da DRJ, às fls. 108/109 dos autos:

Trata o presente processo de Auto de Infração lavrado para constituição de crédito tributário no valor de R\$ 15.517,08 referente ao Imposto de Importação (R\$ 3.524,64), juros de mora — calculados até 29/09/2006 (R\$ 37,36), multa proporcional (R\$ 2.643,48), multa do controle administrativo (R\$ 8.811,60) e multa regulamentar (R\$ 500,00), em função da descrição da mercadoria na declaração de importação ser inexata em relação a mercadoria efetivamente importada, fato que acarretou na desqualificação de certificado de origem, em virtude deste não abranger a mercadoria efetivamente importada.

O interessado por meio da declaração de importação (DI) n.º 06/1000528-0 (fls. 16 a 20) submeteu a despacho 54 toneladas de "pré mistura para pão francês", NCM 1901.20.00, solicitando enquadramento tarifário conforme Acordo de Complementação Econômica (ACE) n.º 18.

Para comprovação da origem da mercadoria, o importador apresentou o Certificado de Origem do Mercosul n.º 200783 (fl.24) emitido na Argentina.

Retiradas amostras da mercadoria e encaminhadas para análise, o Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer emitiu Laudo de Análise n.º 2421/2006-1 (fls. 29 a 31) em 02/10/2006. A conclusão do laudo é que a mercadoria analisada não se trata de "Mistura e Pastas para a Preparação de Produtos de Padaria, Pastelaria e da Indústria de Bolachas e Biscoitos", mas sim de "Farinha de Trigo fortificada com Ácido Fólico e Ferro contendo 0,46% de Cloreto de Sódio (Sal)".

Considerando que trata-se de mercadoria distinta da declarada, a fiscalização classificou a mercadoria na NCM 1101.00.10 e, entendendo que o certificado de origem não amparava a mercadoria efetivamente apresentada para despacho desqualificou o mesmo, (fl. 05).

Regularmente cientificado (fl.02), o interessado apresentou impugnação de folhas 33 a 53, anexando os documentos de folhas 54 a 99. Em síntese, traz as seguintes alegações:

Que, questiona o laudo elaborado pelo Laboratório Falcão Bauer, que serviu como fundamento para desclassifica as mercadorias importadas;

Que, os laudos não apresentam a fonte das informações, limitando-se a afirmar "segundo literatura técnica", omite a bibliografia técnica utilizada para definir "mistura" e as metodologias utilizadas nas análises foram inapropriadas para se apurar os demais componentes;

Que, "fermento" não é, necessariamente um ingrediente para a pré-mistura que deva estar presente para caracterizá-la. A IN MAPA n.º 08/05, a RDC ANVISA n.º 273/05 e 259/02, e Resolução Anvisa n.º 385/99, trazem conceitos relacionados ao tema. A NCM não afirma que a pré-mistura deve conter fermento;

Que, a impugnante solicitou ao Engenheiro Marcus Vinicius Coelho, um estudo técnico sobre o resultado da análise das amostras pelo Labana — Falcão Bauer, e este constatou inconsistência em vários aspectos. Tais divergências mostram-se mais evidentes quando comparado com o laudo técnico elaborado por Perito da própria Receita, em que as análises foram realizadas na Universidade Federal do Rio de Janeiro;

Requer, a realização de perícia nas amostras colhidas, indica seu perito para acompanhar a realização da perícia, bem como apresenta os quesitos, requer ainda seja acolhida a presente impugnação, cancelando-se o débito fiscal e determinando-se a devolução dos valores depositados.

A manifestação de inconformidade consta das fls. 37/56 e os documentos, listados à fl. 57, constam das fls. 58/101.

Ao analisar o caso, a DRJ entendeu, por unanimidade de votos, julgar improcedente a manifestação de inconformidade, nos termos da decisão que consta às fls. 107/114.

Em seus fundamentos, o acórdão expôs a sua análise sobre os documentos apresentados pelo contribuinte para confrontar o laudo produzido pelo Laboratório de Análises Falcão Bauer, e as normas de classificação fiscal de mercadorias, chegando à conclusão de que a reclassificação realizada pelo Fisco está correta, ao contrário da classificação do contribuinte.

Expôs que o laudo e o parecer técnico apresentados pelo contribuinte tratariam de mercadoria distinta da declarada, pois os componentes estariam em proporções distintas das verificadas no caso, bem como seriam distintas as marcas dos produtos. Além disto, o laudo da

fiscalização, ao contrário do alegado pelo contribuinte, teria informado os métodos e referências bibliográficas utilizados. Assim, a primeira instância entendeu que não se trataria apenas de detectar a presença de componentes no produto, mas das quantidades declaradas.

Afirmou que os argumentos de defesa não possuiriam o condão de afastar a reclassificação realizada pelas autoridades, por colidirem com as normas de classificação fiscal de mercadorias. A esse respeito, afastou os argumentos do contribuinte sobre basear a classificação na IN MAPA n.º 08/05, RDC ANVISA n.º 273/05 e 259/02, pois estas normas se destinariam a controle de qualidade do produto, e não à sua classificação fiscal. Indeferiu o pleito de realização de perícia, por considerar prescindível para a resolução do caso.

Assim, com base na análise das regras de classificação fiscal, e em concordância com o laudo produzido pelo Laboratório de Análises Falcão Bauer, considerou correta a reclassificação fiscal realizada.

Consta à fl. 119 dos autos AR remetido em 10/07/2009, direcionado à empresa autuada, no endereço Rua Prof. Teotônio Monteiro de B. Filho, n.º 602, Sala 03-A Vila Butantã, São Paulo, contudo, sem registro de recebimento. Em seguida, consta requerimento da empresa protocolizado em 05/08/2009, requerendo que as correspondências sejam remetidas para o seguinte endereço: Av. Estados Unidos, n.º 363, bairro Comércio, Salvador/BA. À fl. 129 dos autos, consta AR recebido pelo Sr. Daniel Horário Ferri, representante legal da empresa, em 28/07/2009.

Nesse contexto, tem-se que o contribuinte fora intimado acerca da decisão proferida pela DRJ em 28/07/09 (vide AR à fl. 119 dos autos) e, insatisfeito com o seu teor, interpôs, em 20/08/2009, Recurso Voluntário (vide esclarecimento da unidade de origem realizado por meio do despacho de encaminhamento constante de fl. 201 dos autos).

Em seu recurso, o contribuinte afirmou ficarem reiterados os termos da impugnação. Acrescentou que o parecer técnico elaborado a seu pedido, pelo *expert* Dr. Marcus Vinícius Cavalcante Coelho, demonstraria que o laudo produzido pelo Laboratório Falcão Bauer não identificou a presença de outros componentes no produto além da farinha de trigo. Assim, a incorreta reclassificação decorreria não de diferenças de quantidade de cloreto de sódio, mas da não identificação dos elementos no laudo combatido, o que demonstraria a incorreta metodologia empregada neste laudo. Defendeu que se deve relevar a ínfima diferença na quantidade de cloreto de sódio encontrada pelo laboratório, de 0,46%, para a quantidade que classifica a mercadoria como mistura, de 0,5%.

Combateu o fundamento da DRJ de que seria irrelevante o conceito adotado pelo laboratório a respeito do que venha a ser uma mistura, afirmando que a discussão sobre a classificação da mercadoria reside justamente em precisar se a mercadoria é uma mistura ou não. Combateu, também, o fundamento da decisão recorrida de que o caso não seria apenas de identificar a presença de componentes, mas, também, das quantidades declaradas. Contra isto, afirmou que, se o Laboratório Falcão Bauer não chegou sequer a identificar a presença de outros componentes além da farinha de trigo, não teria como identificar as respectivas quantidades. Acrescentou que a classificação tarifária errônea não constituiria infração punível com multa, de acordo com o Ato Declaratório Normativo Cosit n.º 10/97.

Afirmou ser necessária a realização de perícia técnica no caso, pois teria demonstrado que a metodologia utilizada pelo Laboratório Falcão Bauer seria inapropriada, e apenas uma perícia poderia comprovar tal afirmação. Defendeu que, ao indeferir o pedido de

perícia, a DRJ teria afrontado os princípios do contraditório e da ampla defesa. Aproveitou para indicar quesitos e assistente técnico.

Por fim, argumentou que, ainda que se admita como correta a reclassificação efetuada pelas autoridades, o auto de infração não deve prosperar, pois ambos os produtos – farinha de trigo e mistura para produtos de padaria - seriam beneficiados pelas desgravações previstas no Acordo de Alcance Parcial de Complementação Econômica - ACE nº 18, incorporado ao direito pátrio pelo Decreto nº 550/92. Assim, a alíquota do imposto de importação desses produtos, quando adquiridos de países membros do Mercosul, seria igual a zero.

Ao fim, pediu o acolhimento do requerimento de realização de perícia, caso se entenda necessário, o julgamento pela improcedência do auto de infração e a liberação do depósito extrajudicial. Protestou pela apresentação de novos documentos no prazo de vinte dias, e requereu a sustentação oral do recurso.

Requereu, às fls. 147/150, 156/165 e 167/168, a juntada de procurações e substabelecimento.

Os autos, então, vieram-me conclusos para fins de análise do Recurso Voluntário interposto pelo contribuinte.

É o relatório.

Voto Vencido

Conselheira Maria Eduarda Alencar Câmara Simões, Relatora.

O Recurso Voluntário é tempestivo e reúne os demais requisitos de admissibilidade, portanto, dele tomo conhecimento.

Consoante acima narrado, a presente demanda versa sobre auto de infração por meio do qual é realizada a cobrança de imposto de importação em função da descrição da mercadoria na declaração de importação ser inexata em relação à mercadoria efetivamente importada, fato que acarretou na desqualificação do certificado de origem, em virtude deste não abranger a mercadoria efetivamente importada. O interessado solicitou o enquadramento tarifário conforme Acordo de Complementação Econômica (ACE) nº 18, classificando a mercadoria na NCM 1901.20.00 (misturas e pastas para a preparação de produtos de padaria, pastelaria e da indústria de bolachas e biscoitos). A fiscalização, por seu turno, após análise realizada pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer, concluiu que a mercadoria importada tratava-se, na verdade, de "Farinha de Trigo fortificada com Ácido Fólico e Ferro contendo 0,46% de Cloreto de Sódio (Sal)", classificada na NCM nº 1101.00.10, levando, portanto, à desqualificação do certificado de origem.

Em sua impugnação, o contribuinte combateu o resultado constante do laudo técnico produzido pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer, apontando falhas nos mesmos, bem como apresentou, como contraprova, laudo elaborado pela Universidade Federal do Rio de Janeiro e parecer produzido pelo Engenheiro Marcus Vinicius Coelho. Pediu, ainda, que fosse realizada perícia técnica.

Ao analisar o caso, a DRJ, entendendo desnecessária a realização de perícia para fins de solução da lide e manteve a autuação sob o fundamento de que o laudo e o parecer técnico apresentados pelo contribuinte tratariam de mercadoria distinta da declarada,

relacionadas a DI's diferentes da objeto da presente contenda, e cujos componentes estariam em proporções distintas das verificadas no caso em análise, bem como seriam distintas as marcas dos produtos.

Em seu recurso, o contribuinte, então, apresentou os seguintes fundamentos:

- ressaltou que o parecer técnico elaborado a seu pedido, pelo *expert* Dr. Marcus Vinícius Cavalcante Coelho, demonstraria que o laudo produzido pelo Laboratório Falcão Bauer não identificou a presença de outros componentes no produto além da farinha de trigo. Assim, a incorreta reclassificação decorreria não de diferenças de quantidade de cloreto de sódio, mas da não identificação dos elementos no laudo combatido, o que demonstraria a incorreta metodologia empregada neste laudo.
- defendeu que se deve relevar a ínfima diferença na quantidade de cloreto de sódio encontrada pelo laboratório, de 0,46%, para a quantidade que classifica a mercadoria como mistura, de 0,5%.
- combateu o fundamento da DRJ de que seria irrelevante o conceito adotado pelo laboratório a respeito do que venha a ser uma mistura, afirmando que a discussão sobre a classificação da mercadoria reside justamente em precisar se a mercadoria é uma mistura ou não. Combateu, também, o fundamento da decisão recorrida de que o caso não seria apenas de identificar a presença de componentes, mas, também, das quantidades declaradas. Contra isto, afirmou que, se o Laboratório Falcão Bauer não chegou sequer a identificar a presença de outros componentes além da farinha de trigo, não teria como identificar as respectivas quantidades. Acrescentou que a classificação tarifária errônea não constituiria infração punível com multa, de acordo com o Ato Declaratório Normativo Cosit nº 10/97.
- afirmou ser necessária a realização de perícia técnica no caso, pois teria demonstrado que a metodologia utilizada pelo Laboratório Falcão Bauer seria inapropriada, e apenas uma perícia poderia comprovar tal afirmação. Defendeu que, ao indeferir o pedido de perícia, a DRJ teria afrontado os princípios do contraditório e da ampla defesa. Aproveitou para indicar quesitos e assistente técnico.
- argumentou que, ainda que se admita como correta a reclassificação efetuada pelas autoridades, o auto de infração não deve prosperar, pois ambos os produtos – farinha de trigo e mistura para produtos de padaria - seriam beneficiados pelas desgravações previstas no Acordo de Alcance Parcial de Complementação Econômica - ACE nº 18, incorporado ao direito pátrio pelo Decreto nº 550/92. Assim, a alíquota do imposto de importação desses produtos, quando adquiridos de países membros do Mercosul, seria igual a zero.
- ao fim, pediu o acolhimento do requerimento de realização de perícia, caso se entenda necessário, e, no mérito, o julgamento pela improcedência do auto de infração.

Diante do cenário acima exposto, cumpre-nos, portanto, analisar se a fiscalização se desincumbiu do seu ônus de comprovar que, de fato, os produtos importados são diversos dos produtos descritos na DI e no certificado de origem. Isso porque, como é cediço, nos casos de lavratura de auto de infração, é da fiscalização este ônus probatório.

Da análise do auto de infração, tem-se que, em princípio, há comprovação nesse sentido, visto que este fora lavrado com base em laudo técnico elaborado pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer.

Resta-nos, então, analisar se as contraprovas trazidas pelo contribuinte aos autos estariam aptas a pôr em cheque a conclusão a que chegou o referido laboratório. Com este intuito, o contribuinte anexou à sua manifestação de inconformidade os seguintes documentos: cópia dos sites dos produtos "mistura para pão", produzidos pelas indústrias Fleishmann e Anaconda, que não contém fermento em sua composição (Doc. 03 da manifestação de inconformidade); estudo técnico elaborado por Engenheiro Químico, sobre as inconsistências existente no Laudo realizado no Labana — Falcão Bauer, bem como sobre as metodologias de análise que podem ser empregadas (Doc. 04); Laudo elaborado por perito designado pela Receita Federal, para identificação de mercadoria importada pela Impugnante, utilizando o laboratório da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e que atestam que os produtos analisados consistem em mistura, e não farinha de trigo pura (Doc. 05).

Quanto ao Doc. 03, concordo com a fundamentação posta na decisão recorrida no sentido de que as informações extraídas dos sites das indústrias Fleischmann e Anaconda não servem para abalar as conclusões constantes do laudo elaborado pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer, visto que tratam de mercadorias relativas a outras marcas, cujas características não possuem relação com as mercadorias importadas pela Recorrente.

Já quanto ao Doc. 04 (estudo técnico elaborado por engenheiro químico) (vide fls. 76 e seguintes), entendo que este documento possui sim o condão de pôr em cheque as conclusões constantes do laudo elaborado pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer. Isso porque, aponta uma série de inconsistências quanto às conclusões ali postas, bem como sobre as metodologias utilizadas.

A seguir, transcrevo a passagem constante da manifestação de inconformidade na qual o contribuinte descreve as principais inconsistências identificadas pelo estudo técnico:

42. A Impugnante solicitou ao Engenheiro Marcus Vinicius Coelho, um estudo técnico sobre o resultado da análise das amostras pelo Labana — Falcão Bauer (Doc. anexo). São as principais conclusões sobre a identificação de gordura e açúcares desse estudo:

"A farinha de trigo pura apresenta teor de gordura em torno de 1,33%, TEDRUS G.A.S. et al. (...)

O fato dos laudos do LABANA apontarem identificação negativa para a presença de gordura ou lipídeos nas amostras pode estar relacionado ao limite de detecção do método ou este é inadequado para este tipo de análise".

"Em relação aos açúcares, os resultados analíticos do laboratório Falcão Bauer apontam a presença de Maltose por cromatografia circular em papel. Porém, o laudo é conclusivo em afirmar que não há açúcares na mistura. Sendo que, a maltose é o açúcar fermentável formado pela ação das amilases. A maltose é um glicídio do tipo dissacarídeo".

43. A inconsistência do laudo do Labana é evidente:

(i) Se toda a farinha de trigo pura apresenta teor de gordura, porque a análise não apurou o teor de gordura da amostra (que deveria ser no mínimo de 1,33%);

(ii) Se o resultado apontou a presença de Maltose (e portanto, açúcar), porque se declarou que não foram identificados açúcares.

44. A respeito da presença de fermento, continua o estudo:

"2. Identificação da presença de fermento (levedura e bicarbonato)

O papel principal do fermento biológico (levedura), denominado *Saccharomices cerevisiae*, é o de converter os açúcares fermentáveis presentes na massa alimentícia a gás carbônico e etanol (álcool etílico). Nos processos de panificação, a levedura é adicionada em padarias e supermercados juntamente com a água.

(--.)

Lembrar que, os fermentos, quaisquer que sejam os seus tipos, perdem a sua ação a partir de 45°C, razão pela qual se deve evitar submetê-los a estas temperaturas. Da mesma forma, se forem temperaturas excessivamente baixas, são prejudicados. Por apresentarem estas características, os fermentos biológicos não constituem objeto de análise para se verificar a presença deles neste tipo de pré-mistura.

Em relação à instrução normativa n.º 8 de 2 de junho de 2005, no item 2.4, diz que uma pré-mistura com a adição final de fermento e água deve produzir o produto típico designado na rotulagem.

Em relação aos resultados do Falcão Bauer, estes consideram que a identificação química é negativa para carbonato e atividade fermentativa. A Moinho Canuelas Ltda. vem importando pré-mistura pronta para fabricação de pão francês. Para o processo de panificação, basta que se acrescente ao produto importado pela Moinho Canuelas: água e fermento biológico. Ou seja, não há necessidade de se agregar qualquer outro aditivo além da água e do fermento biológico para a confecção do produto final".

45. Assim, a mercadoria importada pela Impugnante não pode ser desclassificada em razão da não presença de fermento. O certificado de origem não atesta a presença de fermento, pois realmente não é inserido nas mercadorias que são exportadas. Todavia, a ausência de fermento não descaracteriza, por si só, a mistura, até porque outros elementos são adicionados.

46. Sobre o ácido ascórbico, conservantes e sal, considerou o estudo:

"3. Identificação do Ácido Ascórbico

Existem diferenças metodológicas onde a técnica por Cromatografia Líquida consegue identificar e quantificar a presença deste componente na mistura.

Pode-se também dosá-la diretamente por técnica polarográfica, sem necessidade de extração do polisorbato 80.

E provável, que a metodologia empregada pelo laboratório Falcão Bauer, Cromatografia por Camada Delgada, apresente um limite de detecção baixo, a concentração da amostra aplicada em placa não foi a suficiente para identificar o ácido ascórbico na concentração declarada da pré-mistura ou o Rf do ácido ascórbico pode estar sendo mascarado por outro componente da mistura dificultando a identificação".

4. Identificação de Conservantes

Os conservantes constituem uma classe de aditivos utilizados somente em pães embalados, ou seja, aqueles que necessitam de vida de prateleira mais longa, como é o caso de pães de forma. Assim, não constituiu um componente de análise para esta pré-mistura.

5. Identificação de Alfa Amilase

A enzima alfa-amilase: em farinha de boa qualidade, o teor de alfa-amilase é bastante baixo e para que ocorra a formação de açúcares necessários fermentação, é feita então a suplementação. A suplementação de beta-amilase não é necessária, uma vez que normalmente a farinha de trigo já possui betaamilase suficiente para a ocorrência da reação. Os açúcares resultantes da atividade das amilases (maltose) atuarão como alimento para as leveduras responsáveis pela fermentação dos produtos, gerando

produção de gds. Esta enzima foi identificada por meio do método enzimático — colorimétrico amiloclástico".

6. Determinação do teor de Cloreto de Sódio (Sal)

Em geral, o teor mais indicado em uma mistura para pão francês é de 1,5% a 2,2% no máximo. Tecnicamente, o excesso pode alterar o sabor do produto final e a falta pode trazer as deficiências de uma massa não maleável, difícil de trabalhar e menos elástica. Em todos as amostras foram determinados os teores de cloreto de sódio por meio do método volumétrico. A importância deste ingrediente é vital para a classificação desta pré-mistura, conforme mencionada nas Notas Explicativas na posição 1901".

47. Atente-se que o Labana — Falcão Bauer fez a análise da ácido ascórbico pelo Método da Camada Delgada. Contudo, há outras metodologias mais eficientes e que podem dar um resultado com maior exatidão (Método por Dosagem ou por Alta Eficiência com HPLC).

Da análise do laudo que embasou a presente autuação, entendo que, de fato, há inconsistências em tal laudo, visto que leva a crer que o entendimento do que seria uma mistura estaria condicionado à presença de farinha de trigo, sal, açúcar, gordura e fermento. Por outro lado, para fins de embasar a sua conclusão, indica o referido laudo que não teria detectado a presença de fermento, gordura, açúcares, ácido ascórbico e nem de conservantes no produto analisado. Quanto ao fermento, o próprio recorrente reconhece a sua inexistência no produto em questão, ressaltando apenas que tal fato não afasta a característica do produto como uma mistura. Quanto aos demais itens, destaca o Recorrente, conforme parecer trazido aos autos, que a análise realizada pelo Laboratório Falcão Bauer não seguiu a metodologia adequada para fins de sua identificação.

Neste ponto, entendo que os questionamentos apresentados pelo Recorrente quanto à validade do laudo considerado pela fiscalização, por meio de parecer elaborado por engenheiro químico, apresentam-se plausíveis, fazendo-me ter dúvidas quanto à validade do referido laudo, inclusive no que tange à quantidade de cloreto de sódio ali identificado, no percentual de 0,46%. Sobre este componente especificamente, é importante ressaltar que, segundo o Ato Declaratório Executivo RFB nº 01 de 11 de janeiro de 2008, o índice de cloreto de sódio para fins de identificação de uma mistura deverá ser de no mínimo 0,5%, e não o percentual entre 1,5% a 2,2% indicado na decisão recorrida, com base no referido parecer. Ou seja, embora o laudo elaborado pelo Laboratório Falcão Bauer traga possíveis inconsistências, o parecer trazido aos autos também ressalta certas fragilidades quanto ao pleito apresentado pelo Recorrente.

Por outro lado, quanto ao Doc. 05 (laudo elaborado por perito designado pela Receita Federal, para identificação de mercadoria importada pela Impugnante, utilizando o laboratório da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e que atestam que os produtos analisados consistem em mistura, e não farinha de trigo pura) (vide fls. 92 e seguintes dos autos), em que pese tal laudo estar relacionado à DI distinta da que ora se analisa, entendo que, ao contrário do que constou da decisão recorrida, este documento possui o condão de chacoalhar a conclusão disposta no laudo que embasou o auto de infração contestado.

Da análise do seu conteúdo, verifica-se que estava sob análise produto importado pela mesma empresa, exportado da mesma empresa, com a mesma descrição (pré-mistura pronta para pão francês), com a mesma classificação fiscal (1901.20.00) e com a mesma origem (Argentina). A única diferença identificada diz respeito a algumas quantidades dos componentes do produto importado, conforme se extrai das descrições a seguir, extraídas da DI objeto da presente contenda e da DI objeto do laudo elaborado pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, respectivamente:

DESCRIÇÃO CONSTANTE DA DI OBJETO DA PRESENTE CONTENDA PREMISTURA P/ PAO FRANCES DESTINADA A FABRICAÇÃO DE PÃES OU DE OUTROS PRODUTOS DE PADARIA, PASTELARIA OU DA INDÚSTRIA DE BOLACHAS E BISCOITOS; MARCA CANUELAS;

ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIPROPILENO DE APROX. 50 KGS CADA. COMPOSICAO PERCENTUAL E COMPONENTES ADICIONAIS A MERCADORIA A CADA 100g DO PRODUTO.

INGREDIENTES: FARINHA_ DE_ TRIGO TIPO 1 (g) 98 - 99 CLORETO DE SODIO(g) (0,6-0,9 -EMULSIFICANTES (EMU) INS 481i -Esteaoril Lactil lactato de Sodio (g) 0,15 - 0,25 MELHORADORES DE FARINHA (FLO) INS 300 - Acido Asborico (g) 0,005 - 0,015 INS 1100 - Alfa Amilase (g) 0,005 - 0,015 MIX DE ENRIQUECIMENTO (RDC344/02)** 0,010 - 0,020 **Ferro - Garante 4,20/100g. **Acido Folico - Garante 0,15mg./100g CARACTERISTICAS FISIO-QUIMICAS DESCRICAO ESPECIFICACAO Amido da farinha base 60% minimo Cinzas da farinha base 0,80% maximo Umidade da farinha base 15% -maximo Glutem Umido da farinha base 20% minimo Granulometria (passante na malha 315 microns) 99% mínimo Qtde: 54 TONELADAS VUCV: 305,0000000 DOLAR DOS EUA *** DESCRIÇÃO CONSTANTE DA DI OBJETO DO LAUDO ELABORADO PELA UFRJ Premistura Pronta para **Pão Francês**. Marca PUREZA, em sacos de polipropileno de 25kg.

DESCRIÇÃO SEGUNDO ATO DECLARATÓRIO EXECUTIVO COANA NR 2/06 COTOPOSICÃO PERCENTUAL E COMPONENTES ADICIONAIS A MERCADORIA: DESCRIÇÃO composição em 100gr de produto INGREDIENTES Farinha de Trigo Tipo 1 (g.)/96-97 Cloreto de Sodio (g.) 1,9-2,1 Emulsificantes (MEU) INS 481i - Esteaoril Lactil lactato de sodio (g.) 0,15-0,25 MELHORADORES DE FARINHA (FLU) INS 300 -ácido ascorbico-(g) 0,005 - 0,015 INS 1100 - Alfa amilase (g.) 0,005 - 0,015 MX DE ENREQUECIMENTO — (RDC344/02)"(g) 0,010 - 0,020 Ferro garante 4L,'20mg./100g. 0,15mg/100g.

Nota: As doses e funcionalidades dos componentes declarados na presente mercadoria verificam o estabelecido pela Resolução NR 141/96 - XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96, denominado 'Regulamento Técnico de Atribuição de Arlitivos, suas fung.i5es e seus Limite , para sigmas Categorias de Alimentos" e a Resolução - RDC ER 344, do 13/12/02, denominada "Regulamento Técnico Ora a Fortificação das Farinhas de Trigo e as Farinhas de Milho com S...Ereox _elsidaF_Olico". CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: DESCRIÇÃO ESPECIFICACÃO Amido da Farinha base 60 % mínimo Cinzas da Farinha Base **0,80%** maximo Umidade da Farinha Base 15% rmaximo Gluten Umido da Farinha Base 20% minimo Granulometria (passante na malha 315 microns) 99° mínimo Qtde: 1012 Toneladas VUCV: 238,0000000 DOLAR. DOS EUA.

Note-se que todos os componentes do produto descrito na DI objeto da presente lide constam também do produto analisado pela UFRJ. A diferença identificada diz respeito tão somente às quantidades dos seguintes componentes:

FARINHA_ DE_ TRIGO TIPO 1 (g) 98 - 99 CLORETO DE SODIO(g) (0,6-0,9

Farinha de Trigo Tipo 1 (g.)/96-97 Cloreto de Sodio (g.) 1,9-2,1

Entendo, contudo, que tais diferenças não possuem o condão de retirar do produto objeto da presente contenda a característica de mistura. O cerne da presente contenda, portanto, está na identificação ou não dos demais componentes indicados na descrição do produto, os quais não foram identificados na análise realizada pelo Laboratório Falcão Bauer.

Como se não bastasse, destaque-se que é comum a própria fiscalização adotar prova emprestada de outras importações realizadas pelo contribuinte, quando está analisando mercadorias descritas de forma semelhante, utilizando-se em tais casos da presunção relativa

disposta no art. 68 da Lei nº 10.833/2003, combinada com o art. 30, parágrafo 3º, “a” do PAF, *in verbis*:

Art. 68. As mercadorias descritas de forma semelhante em diferentes declarações aduaneiras do mesmo contribuinte, salvo prova em contrário, são presumidas idênticas para fins de determinação do tratamento tributário ou aduaneiro.

Parágrafo único. Para efeito do disposto no caput, a identificação das mercadorias poderá ser realizada no curso do despacho aduaneiro ou em outro momento, com base em informações coligidas em documentos, obtidos inclusive junto a clientes ou a fornecedores, ou no processo produtivo em que tenham sido ou venham a ser utilizadas.

.....

Art. 30. Os laudos ou pareceres do Laboratório Nacional de Análises, do Instituto Nacional de Tecnologia e de outros órgãos federais congêneres serão adotados nos aspectos técnicos de sua competência, salvo se comprovada a improcedência desses laudos ou pareceres.

§§ 1º e 2º omissis...

§ 3º Atribuir-se-á eficácia aos laudos e pareceres técnicos sobre produtos, exarados em outros processos administrativos fiscais e transladados mediante certidão de inteiro teor ou cópia fiel, nos seguintes casos:(Redação dada pela Lei nº 9.532, de 1997)(Produção de efeito)

a) quando tratarem de produtos originários do mesmo fabricante, com igual denominação, marca e especificação:(Redação dada pela Lei nº 9.532, de 1997)

Como se viu acima, há de fato um laudo elaborado em caso em que se analisou mercadoria que, embora possua marca distinta (Canuelas na presente demanda e Pureza na outra DI), possui composição basicamente idêntica, cuja conclusão foi diversa da constante do laudo elaborado pela fiscalização no presente caso.

Nesse contexto, entendo que a conjunção das contraprovas trazidas pelo Recorrente nos presentes autos, a meu ver, leva-nos a ter sérias dúvidas acerca da credibilidade do laudo elaborado pelo Laboratório Falcão Bauer na presente demanda, fazendo-me questionar se este laudo é suficiente à comprovação de que se está diante de produto diverso do indicado na importação, como indicado no auto de infração.

Até porque, considerando que no presente caso a alíquota aplicável seria a mesma caso o contribuinte adotasse uma ou outra classificação fiscal (a alíquota aplicável seria zero em qualquer caso, por força do Acordo de Alcance Parcial de Complementação Econômica - ACE nº 18), não se vislumbra qualquer interesse financeiro do Recorrente em indicar produto diverso do efetivamente importado. É importante que se destaque aqui que esta afirmativa não visa conferir subjetividade à prática de infração aduaneira, a qual deverá ser aplicada sempre que verificada a infração, independentemente da intenção do contribuinte em infringi-la, mas apenas identificar a solução mais razoável e ponderada para a presente contenda, diante dos fatos e provas trazidas aos autos.

Nesse contexto, considerando que o ônus probatório no presente caso é da fiscalização, e que os elementos constantes dos autos levam à razoável dúvida quanto à credibilidade da conclusão constante do laudo elaborado pelo Laboratório de Análises L.A. Falcão Bauer, entendo que deverá ser deferido o pedido de realização de perícia elaborado pelo Recorrente nos presentes autos. Sendo assim, a presente demanda deverá ser convertida em diligência, no intuito de os autos sejam remetidos à unidade de origem, para que esta providencie a elaboração de perícia em que sejam respondidos os seguintes quesitos (quesitos apresentados pelo próprio Recorrente em seu recurso):

Quesito 01: Queira o senhor perito identificar e quantificar os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia indicados pelo fabricante no rótulo do produto importado pela Requerente.

Quesito 02: Queira o senhor perito avaliar a funcionalidade do produto, seguindo as instruções de preparação descritas no rótulo da embalagem, esclarecendo se é possível obter o produto (pão ou macarrão) sem a adição de outros aditivos alimentares, senão aqueles descritos nas instruções de preparo.

Quesito 03: Queira o senhor perito informar quais metodologias de análise apuram a presença de ácido ascórbico, enzimas e açúcares?

Quesito 04: Queira o ser perito analisar a presença de ácido ascórbico, além do Método Cromatografia em Camada Delegada, apresentando o resultado, com a indicação da mercadoria aplicada.

Quesito 05: Queira o senhor perito indicar a definição de mistura de farinha e seus componentes, seja por literatura técnica, resoluções, portarias, leis.

Quesito 06: Queira o senhor perito informar quais as metodologias de análise utilizadas pelo Labana — Falcão Bauer na identificação de açúcar (maltose), ácido ascórbico, e enzimas?

Quesito 07: Queira o senhor perito esclarecer se a mercadoria pode ser considerada pré-mistura sem a presença de fermento? Qual o fundamento para tal conclusão?

Quesito 08: Queira o senhor perito informar outros elementos detectados no curso da Perícia que auxiliem as Partes na busca da verdade material e a dirimir dúvidas.

Contudo, tendo ficado vencida na proposta de diligência acima referida, em análise do mérito da presente contenda, entendo que deverá ser dado provimento ao Recurso Voluntário interposto pelo Recorrente no presente caso, visto que, diante das dúvidas acima suscitadas acerca da credibilidade da conclusão constante do laudo técnico que embasou o auto de infração combatido, entendo que a fiscalização não se desincumbiu do seu ônus probatório. Como consequência, entendo que o auto de infração deverá ser cancelado em sua integralidade.

Nesse mesmo sentido foi a conclusão a que chegou o CARF no Acórdão nº 3402-003.448, de 23/11/2016, que tinha como relator o Conselheiro Antonio Carlos Atulim:

Assunto: Obrigações Acessórias Ano-calendário: 2002, 2003, 2004, 2005, 2006
MULTA POR FALTA DE LICENÇA DE IMPORTAÇÃO. MULTA POR ERRO DE CLASSIFICAÇÃO FISCAL. LANÇAMENTO CONJUNTO.

Nos casos em que o produto declarado é diverso do produto efetivamente importado, inflige-se apenas a multa por falta de licença de importação, em face da impossibilidade lógica de o contribuinte errar a classificação fiscal de um produto não declarado na DI.

MULTA POR FALTA DE LICENÇA DE IMPORTAÇÃO. LANÇAMENTO COM BASE EM PRESUNÇÃO RELATIVA NÃO ELIDIDA PELO CONTRIBUINTE.

Existindo plena identidade quanto ao fabricante, denominação, marca e especificação entre as mercadorias declaradas nas DI paradigmas e as mercadorias declaradas nas DI objeto da autuação, aplica-se a presunção relativa de que se tratam de mercadorias idênticas (art. 68 da MP nº 2.158-35/2001, combinado com o art. 30, § 3º, "a" do Decreto nº 70.235/72). Não elidida a presunção relativa por prova inequívoca em contrário, a cargo do contribuinte, mantém-se o lançamento da multa por falta de licença de importação, em face de a mercadoria efetivamente importada ser diversa daquela que foi declarada. MULTA POR FALTA DE LICENÇA DE IMPORTAÇÃO. MERCADORIA DECLARADA DIVERSA DA EFETIVAMENTE IMPORTADA. ÔNUS DA PROVA DO FISCO. IMPORTAÇÕES DE FARINHA DE TRIGO SUPOSTAMENTE DECLARADAS COMO IMPORTAÇÕES DE MISTURA PARA MASSAS. Tratando-se de processo de determinação e exigência de crédito tributário, cabe ao Fisco o ônus da prova dos fatos constitutivos da pretensão

fazendária. Não tendo a fiscalização logrado provar que o produto efetivamente importado pelo contribuinte era diferente do produto declarado nas DI, cancela-se o lançamento da multa por falta de LI em relação às DI nas quais a mercadoria declarada é mistura para massas.

Recurso voluntário provido em parte. (Grifos apostos)

Da conclusão

Com fulcro nas razões supra expedidas, uma vez superada a proposta de diligência constante do meu voto supra, voto no sentido de dar provimento ao Recurso Voluntário, para fins de cancelar o auto de infração combatido em sua integralidade.

É como voto.

(documento assinado digitalmente)

Maria Eduarda Alencar Câmara Simões

Voto Vencedor

Conselheira Larissa Nunes Girard, Redatora Designada.

Com a devida vênia, divirjo do entendimento e conclusão alcançados pela conselheira relatora nestes autos.

Trata-se inicialmente da proposta de diligência.

Contrariamente à linha adotada no voto vencido, considero que as inconsistências apontadas pelo engenheiro químico no Parecer às fls. 76 a 82 são mera especulação teórica, uma vez que ele não efetuou a análise físico-química do produto importado, mas apenas se debruçou sobre o texto, na busca de razões de defesa para o seu contratante.

Se a recorrente pretendia desqualificar o laudo emitido por instituição com larga experiência na realização de análises para a Aduana, deveria ter providenciado um segundo exame, em laboratório de sua escolha, já tinha a posse da mercadoria. A recorrente nunca esteve impedida de produzir uma contraprova. Essa seria a forma de trazer argumentos sólidos para rechaçar as conclusões contidas no laudo emitido pelo Laboratório Falcão Bauer pois, para classificar corretamente, não nos interessa saber qual a composição mais frequente da farinha consumida no país, mas qual a composição daquela farinha que efetivamente cruzou a fronteira em agosto de 2006.

Quando o engenheiro contratado levanta suspeitas sobre a eventual não detecção da gordura que compõe em percentual ínfimo o trigo, segundo a literatura especializada, ou a aparente contradição entre a detecção de maltose e a afirmação de que não há açúcar, adota pura e simplesmente um exercício retórico visando a criar dúvidas. Ignora que o laudo compõe-se de duas partes: os resultados das análises e as respostas aos quesitos específicos formulados pela fiscalização.

É importante salientar que o laboratório realizou os exames necessários para responder às dez perguntas formuladas com o propósito de testar hipóteses de classificação fiscal. Análises e discussões teóricas sem-fim podem ser travadas sobre qualquer objeto existente no mundo. Mas, para o nosso propósito, a fiscalização perguntou sobre o teor de amido, de

cinzas, de glúten e de cloreto de sódio, além de questionar sobre a granulometria e, finalmente, perguntar se foi acrescentado fermento (leveduras e bicarbonato), gorduras, açúcares, ácido ascórbico e conservantes, sem demandar que fosse especificado em que quantidade ou mesmo que tipo de açúcar ou de gordura. Por açúcares, entenda-se o açúcar utilizado nas preparações culinárias, composto normalmente de sacarose. Por gorduras, entenda-se por exemplo manteiga, margarina ou óleo. Pouco importa para esta classificação o percentual de gordura ou de açúcar do grão de trigo, em si. A pergunta era sobre elementos adicionados à farinha e não sobre a composição do trigo, inexistindo, portanto, as contradições apontadas.

Outro exemplo da fragilidade das críticas contidas no Parecer está na parte relativa ao cloreto de sódio (sal), em que o engenheiro afirma que o teor de sal na farinha para panificação deve ser entre 1,5% a 2,2%, em franca divergência com a informação prestada pela própria recorrente em sua declaração de importação, que afirma que seu produto teria entre 0,6% e 0,9%. E, a bem da verdade, segundo o laudo o produto importado continha 0,46% de sal.

Sem mencionar que o parecerista utiliza como fundamento a Instrução Normativa nº 8/2005, aparentemente sem se dar conta de que é um ato do Ministério da Agricultura e, por isso, não guarda nenhuma relação com classificação de mercadorias. Trata apenas da identidade e qualidade da farinha comercializada no país. Ou mesmo que ele aponta que haveria outra metodologia que permitiria apontar com mais exatidão o percentual de ácido ascórbico, mas a fiscalização não pediu essa informação ao laboratório, uma vez ser irrelevante para essa classificação o percentual exato de ácido ascórbico. Em não tendo sido demandada tal informação, não se pode inculpar o laudo por sua ausência.

Em relação à prova emprestada, concordo com a relatora no sentido de que é possível sim a sua utilização, mas não neste caso. Por dois motivos, que explico a seguir. Primeiro, a descrição da mercadoria em ambas as declarações de importação é genérica, ao contrário do que pode parecer em um primeiro olhar. Ao determinar como descrever a mercadoria, o Ato Declaratório Executivo Coana nº 2/2006 fixou que fosse especificada a composição percentual em peso do produto, por item, e não que se informasse a faixa dentro da qual estaria o produto. Em ambas as declarações temos descrições por faixas (por exemplo, teor de cloreto de sódio entre 1,9-2,1 em uma DI e, na outra, entre 0,6-0,9), o que não nos permite afirmar que estamos falando do mesmo produto. O segundo motivo é que para esta classificação específica até mesmo 0,1% pode ser crucial, revelando-se impossível o aproveitamento de prova emprestada.

Pelo exposto, tendo em vista as características do Parecer, notadamente sua falta de conexão com o produto efetivamente importado em agosto/2006 por meio da DI nº 06/1000528-0, e a impossibilidade de fazer prova emprestada neste caso concreto, entendo que não foi trazido aos autos qualquer argumento capaz de comprometer a credibilidade do laudo oficial, motivo pelo qual entendo prescindível essa diligência, que teria como resultado apenas a protelação desnecessária desta lide.

Classificação da mercadoria

Partindo, então, para a classificação propriamente dita, que não é especialmente complexa, temos por diferença básica entre a posição 1101 e a 1901 que a primeira aplica-se à farinha de trigo, com as adições ínfimas aceitas pela legislação, e a segunda, às misturas para preparação de produtos de padaria à base da farinha de trigo. Ou seja, a farinha da posição 1101 é o principal ingrediente da posição 1901. É o que está dito, de outra forma, no texto das Notas Explicativas do Sistema Harmonizado (NESH) da posição 1101, *in verbis*:

As farinhas que tenham sido submetidas a tratamentos complementares ou adicionadas de outros produtos a fim de serem utilizadas como preparações alimentícias classificam-se geralmente na posição 19.01.

As características da farinha de trigo classificada na posição 1101 estão definidas nas Notas 2-A e 2-B do Capítulo 11 da Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) da seguinte forma:

2.-A) Os produtos resultantes da moagem dos cereais, constantes do quadro seguinte, incluem-se no presente Capítulo se contiverem, simultaneamente, em peso e sobre o produto seco:

- a) Um **teor de amido** (determinado pelo método polarimétrico de Ewers modificado) **superior ao indicado na coluna (2)**;
- b) Um **teor de cinzas** (deduzidas as matérias minerais que possam ter sido adicionadas) **não superior ao mencionado na coluna (3)**.

Os produtos que não satisfaçam estas condições classificam-se na posição 23.02. Todavia, os germes de cereais inteiros, esmagados, em flocos ou moídos, incluem-se sempre na posição 11.04.

B) Os produtos incluídos neste Capítulo por força das disposições precedentes, **classificam-se nas posições 11.01 ou 11.02 quando a percentagem, em peso, que passe através de uma peneira de tela metálica com abertura de malha correspondente às indicadas nas colunas (4) ou (5), conforme o caso, seja igual ou superior à referente a cada cereal.**

Caso contrário, classificam-se nas posições 11.03 ou 11.04.

- (1) TIPO DE CEREAL: Trigo e centeio
- (2) TEOR DE AMIDO: 45%
- (3) TEOR DE CINZAS: 2,5%
- (4) PERCENTAGEM DE PASSAGEM ATRAVÉS DE PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 315 microns (todos os cereais, exceto milho e sorgo): 80%
- (5) PERCENTAGEM DE PASSAGEM ATRAVÉS DE PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 500 microns (milho e sorgo): 90%

Em relação aos quesitos acima, as informações no laudo confirmam a adequação do produto à posição 1101:

	TEC/NESH	Laudo Laboratorial
Teor de amido	≥ 45%	76%
Teor de cinzas	≤ 2,5%	1%
Percentual de passagem por peneira de 315 microns	≥ 80%	100%

Há ainda de ser considerado que certas adições podem ser feitas, em quantidades ínfimas, sem implicar a descaracterização do produto, conforme as NESH da posição 1101, *in verbis*:

As farinhas desta posição **podem ser melhoradas pela adição de ínfimas quantidades de fosfatos minerais, antioxidantes, emulsificantes, vitaminas ou de pós para levedar preparados (farinhas fermentantes)**. A farinha de trigo **pode, além disso, ser enriquecida pela adição de uma quantidade de glúten** que, em geral, **não ultrapasse 10%**.

A presente posição compreende também as farinhas denominadas “expansíveis” (“pré-gelatinizadas”) **que tenham sido submetidas a um tratamento térmico que provoque uma pré-gelatinização do amido**. Estas farinhas utilizam-se na fabricação das

preparações da posição 19.01, de beneficiadores de panificação, de alimentos para animais ou em algumas indústrias, tais como a indústria têxtil, a do papel ou a metalúrgica (preparação de núcleos de fundição). (grifado)

Sobre essas adições, extraímos do laudo (fls. 33 e 34):

Identificação por cromatografia em camada delgada positiva para ácido fólico e negativa para ácido ascórbico

(...)

Identificação química positiva para: Cloreto, Fosfato, Sódio, Ferro

Identificação química negativa para: Carbonato, Atividade Fermentativa

(...)

5 – De acordo com análises realizadas, não detectamos a presença de fermento, gordura, açúcares, ácido ascórbico e nem de conservantes.

Segundo análises realizadas, encontramos, além da Farinha de Trigo, a presença de Ácido Fólico e Ferro (Fortificantes) e 0,46% de Cloreto de Sódio (Sal).

As demais respostas não são necessárias para esta classificação, embora a fiscalização as tenha demandado. Do laudo constam ainda os métodos utilizados para as análises e as referências bibliográficas, mas deve ser ressaltado que os aspectos fundamentais para a determinação da correta posição decorrem todos de análise físico-química, e não de literatura técnica.

Conforme o laudo, foi encontrado ácido fólico e ferro, como fortificantes de acréscimo obrigatório pela Anvisa, e o teor de glúten de 9,2%, tudo dentro dos limites da NESH.

Do que foi exposto até o momento, pode-se afirmar que, excetuando os elementos determinados pela Anvisa, o que temos é uma farinha de trigo com sal.

A classificação pretendida pela recorrente é o código NCM 1901.20.00, cujo texto estabelece que nessa posição se classificam as “misturas e pastas para a preparação de produtos de padaria, pastelaria e da indústria de bolachas e biscoitos, da posição 19.05.

A leitura das NESH do capítulo 19 nos mostra que ali se classificam preparações alimentícias, normalmente à base de farinhas, às quais se adicionam outras substâncias, como leite, açúcar, ovos, caseína, gorduras, óleos, corantes, frutas e até cacau. E dá exemplos suficientes para que se constate que farinha adicionada de cloreto de sódio não é a preparação de que trata esse capítulo. A ver alguns trechos pertinentes da NESH:

CAPÍTULO 19

CONSIDERAÇÕES GERAIS

O presente Capítulo abrange um conjunto de **produtos que têm, em geral, o caráter de preparações alimentícias**, obtidas quer diretamente a partir dos cereais do Capítulo 10, quer a partir de produtos do Capítulo 11 ou a partir de farinhas, sêmolas ou pós alimentícios de origem vegetal de outros Capítulos (farinhas, grumos e sêmolas de cereais, amidos, féculas, farinhas, sêmolas e pós de fruta ou de produtos hortícolas), ou, ainda, a partir de produtos das posições 04.01 a 04.04. Inclui, também, os produtos de pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo que na sua composição não entrem farinha, amido, fécula nem outros produtos provenientes dos cereais.

19.01

II . **Preparações alimentícias de farinhas**, grumos, sêmolas, amidos, féculas ou de extratos de malte, que não contenham cacau ou que contenham menos de 40 %, em

peso, de cacau, calculado sobre uma base totalmente desengordurada, não especificadas nem compreendidas noutras posições.

Esta posição compreende um conjunto de preparações alimentícias, à base de farinhas, grumos, sêmolas, amidos, féculas ou de extratos de malte, cuja característica essencial provenha destes constituintes, quer eles predominem ou não em peso ou em volume.

A estes diversos componentes principais podem adicionar-se outras substâncias, tais como leite, açúcar, ovos, caseína, albumina, gorduras, óleos, aromatizantes, glúten, corantes, vitaminas, fruta ou outras substâncias destinadas a aumentarem as propriedades dietéticas, ou cacau desde que neste último caso, o teor em peso de cacau seja inferior a 40% calculado sobre uma base totalmente desengordurada (ver as Considerações Gerais do presente Capítulo).

Convém referir que estão, todavia, excluídas as preparações que contenham mais de 20%, em peso, de enchidos, carne, miudezas, sangue, peixe ou crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos ou de uma combinação desses produtos (Capítulo 16).

Na aceção desta posição:

A) Os termos “farinhas” e “sêmolas” designam não só as farinhas e sêmolas dos cereais do Capítulo 11, mas também, as farinhas, sêmolas e pós alimentícios de origem vegetal, qualquer que seja o Capítulo em que se incluam, tal como a farinha de soja. Todavia, estes termos não abrangem as farinhas, sêmolas e pós, de produtos hortícolas secos (posição 07.12), de batata (posição 11.05) ou de legumes de vagem secos (posição 11.06).

B) Os termos “amidos” e “féculas” compreendem os amidos e féculas não transformados e os pre-gelatinizados ou solubilizados, com exclusão dos produtos resultantes de uma decomposição mais profunda dos amidos ou féculas, tal como a dextrimaltose.

As preparações da presente posição podem ser líquidas, em pó, em grânulos, em pasta ou apresentar-se sob qualquer outra forma sólida, como fitas e discos.

Muitas vezes, estes produtos destinam-se quer à preparação rápida de bebidas, papas, alimentos próprios para lactentes e crianças de tenra idade, alimentos dietéticos, etc., por simples dissolução ou ligeira ebulição em água ou leite, quer à fabricação de bolos, cremes, pudins ou de preparações semelhantes.

Podem também constituir preparações intermediárias destinadas à indústria alimentar.

A título de exemplo, podem citar-se como preparações incluídas na presente posição:

- 1) As farinhas lácteas, obtidas por evaporação de uma **mistura de leite, açúcar e farinha.**
- 2) As preparações constituídas por **uma mistura de ovos e leite, em pó, de extrato de malte e de cacau em pó.**
- 3) O racahout, preparação alimentícia composta de **farinha de arroz, de diversas féculas, de farinha de bolota doce, de açúcar e de cacau em pó, aromatizada com baunilha.**
- 4) As preparações constituídas por uma **mistura de farinhas de cereais com farinha de fruta, a maior parte das vezes adicionadas de cacau em pó, ou por farinhas de fruta adicionadas de cacau em pó.**
- 5) O leite maltado e as preparações semelhantes constituídas por uma mistura de **leite em pó e de extrato de malte, mesmo com açúcar.**
- 6) Os Knödel, Klösse e Nockerln, que contenham ingredientes, tais como **sêmolas, farinhas de cereais, farinha de pão, gorduras, açúcar, ovos, especiarias, levedura, geleia ou fruta.** Todavia, os produtos desta natureza à base de farinha de batata, classificam-se no Capítulo 20.

7) As massas preparadas, essencialmente constituídas por **farinha de cereal adicionada de açúcar, gorduras, ovos ou de fruta (incluindo as que se apresentem enformadas ou modeladas na forma do produto final)**.

8) As **pizzas não cozidas**, constituídas por uma base de massa de pizza recoberta de diversos outros ingredientes, tais como queijo, tomate, azeite, carne, anchovas. As pizzas pré-cozidas ou cozidas são, todavia, classificadas na posição 19.05.

Independentemente das preparações excluídas deste Capítulo pelas Considerações Gerais, **esta posição não compreende:**

a) As farinhas fermentantes e as farinhas denominadas “expansíveis” (“pré-gelatinizadas”), das posições 11.01 ou 11.02.

b) As **farinhas de cereais misturadas (posições 11.01 ou 11.02), as farinhas e sêmolas de produtos hortícolas secos misturadas, e as farinhas, sêmolas e pós de fruta misturados (posição 11.06), sem qualquer outro preparo.**

c) As massas alimentícias e o “couscous” da posição 19.02.

d) A tapioca e seus sucedâneos (posição 19.03).

e) Os produtos de padaria inteira ou parcialmente cozidos, necessitando estes últimos de um cozimento suplementar antes de serem consumidos (posição 19.05).

f) As preparações para molhos e os molhos preparados (posição 21.03).

g) As preparações para sopas e caldos, as sopas ou caldos preparados e as preparações alimentícias compostas homogeneizadas (posição 21.04).

h) As proteínas vegetais texturizadas (posição 21.06).

ij) As bebidas do Capítulo 22. (grifado)

Dessa forma, não há dúvida de que o produto que ora se analisa classifica-se na posição 1101.

Todavia, com a publicação do Ato Declaratório Executivo RFB nº 1/2008, foi inserido um novo critério para a diferenciação de farinha e pré-mistura, no intuito de pacificar o litígio internacional que havia se instalado. Este ADE é posterior aos fatos deste processo, mas também pelo novo critério (teor de cloreto de sódio inferior a 0,50%) a mercadoria deste autos se enquadra na posição 1101.

Como já mencionado, a classificação em farinha de trigo ou pré-mistura é relativamente simples, mas tornou-se complicada à época em virtude de fortes interesses comerciais antagônicos, que trouxeram um complicador para a aplicação das regras. Considero interessante trazer para o voto o contexto econômico em que se deu esta disputa, a título meramente informativo, não configurando razão de decidir.

Ao longo dos anos 2000 o conflito entre produtores argentinos e brasileiros do setor de trigo foi se intensificando, em decorrência da maior competitividade do produto argentino em relação ao produto nacional, consequência, entre outras, de medidas de estímulo e proteção ao trigo argentino, a exemplo da aplicação de uma alíquota de 20% à exportação do grão de trigo e da farinha de trigo “pura”, ao passo que as pré-misturas (objeto da autuação deste processo) foram tributadas à 5%. Entretanto, para conseguir pagar menos impostos também na exportação da farinha, os produtores argentinos passaram a adicionar um percentual mínimo de sal, sob o entendimento de que essa simples adição levava a farinha da posição 1101 para a 1901 – tornava-se uma pré-mistura.

Os produtores nacionais foram sendo cada vez mais afetados, demandaram ações de proteção do governo federal e, neste contexto, a Receita Federal lançou em 2006 a Operação “Farinha do mesmo saco”, por meio da qual estabeleceu critérios complementares e mais rígidos

para as importações desses produtos. Os importadores passaram a ter de apresentar uma descrição minuciosa do produto e a realizar a sua análise química. Desses procedimentos constatou-se que exportadores e importadores haviam adotado esse artifício de adição do sal à farinha para declará-la como se pré-mistura fosse na quase totalidade da carga argentina analisada.

Esse imbróglio ainda durou alguns anos, com idas e vindas, uniformização das alíquotas de exportação pela Argentina, até que Brasil e Argentina levaram a questão para o Mercosul e chegaram a um acordo quanto ao percentual de sal a partir do qual a farinha “viraria” pré-mistura. O Brasil retrocedeu em sua posição de que a mera adição de sal não altera a classificação e a Argentina aceitou que apenas a partir de um determinado percentual haveria essa alteração de posição.

Essa decisão foi formalizada por meio dos Ditames de Classificação nº 1/2007 e nº 2/2007, do Comitê Técnico da Comissão de Comércio do Mercosul, internalizados no Brasil em 2008 por meio do Ato Declaratório Executivo RFB nº 1/2008, que assim dispõe sobre a farinha de trigo:

Ditame de Classificação 02/07

Mercadoria: Farinha de trigo fortificada com vitaminas (por exemplo, vitamina B₁, vitamina B₂, ácido fólico) e minerais (por exemplo, ferro), com adição de melhoradores de panificação (por exemplo, metabissulfito de sódio, azodicarbonamida), emulsificantes (por exemplo, estearoil lactato de sódio) e uma proporção de sal (cloreto de sódio) inferior ou igual a 0,5%, em peso.

Código NCM: 1101.00.10

É importante destacar que o ADE RFB foi o ato por meio do qual a solução acordada internacionalmente foi internalizada, não representando um mero entendimento da Receita Federal, mas, sim, a expressão do acordo firmado entre os Estados-Parte do Mercosul.

Ainda dentro do propósito de mero esclarecimento, uma vez que se tem ciência deste contexto, adquire outra dimensão a ciência de determinados fatos deste processo. Esta autuação trata da exportação do produto que foi o centro de toda essa disputa, a farinha adicionada de sal, efetuada pela Molinos Canuelas S.A.C.I.F.I.A para a Moinho Canuelas Ltda. Do contrato social da empresa brasileira, vê-se que seus únicos sócios são a Molinos Canuelas S.A.C.I.F.I.A e a Zarex S.A, ambas argentinas. Ou seja, temos o exportador argentino exportando para a sua própria empresa no Brasil.

Por todo o exposto, rejeito a proposta de conversão do julgamento em diligência e, em relação ao mérito, nego provimento ao Recurso Voluntário, mantendo a classificação fiscal adotada pela Receita Federal.

É como voto.

(documento assinado digitalmente)

Larissa Nunes Girard