

FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma: CIVA

Artigo: 18.º, n.º 1 al. c).

Assunto: Taxas - "Puré de Fruta"

Processo: **nº 12173**, por despacho de 2017-07-13, da Diretora de Serviços do IVA, (por subdelegação)

Conteúdo:

Tendo por referência o pedido de informação vinculativa solicitada, ao abrigo do artº 68º da Lei Geral Tributária (LGT), presta-se a seguinte informação.

1. O Requerente, enquadrado, em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado, no regime normal de periodicidade mensal, registado para o exercício das atividades, principal "COMÉRCIO POR GROSSO FRUTA E PROD. HORTÍCOLAS, EXCETO BATATA." - CAE 46311 e secundária "ARMAZENAGEM FRIGORÍFICA" - CAE 052101, solicita Informação Vinculativa, nos termos da alínea a), do n.º 3 do artigo 59.º e artigo 68.º, da Lei Geral Tributária, sobre a inclusão na verba 1.11 da Lista I anexa ao Código do IVA do produto "Puré de Fruta", cujo rótulo é enviado em anexo.

2. Sobre o produto, o Requerente informa genericamente que "(...) tem composição 100% de fruta, separada ou misturada, inclui polme, com casca, sem eliminação do sumo. Sem adição de açúcar ou outros ingredientes, inclui o açúcar natural de fruta e a água natural do sumo de fruta. Apresenta o aspeto de puré, pronto a comer à colher (...) As frutas utilizadas no nosso produto são exclusivamente pêras ou maçãs, juntas ou separadas, que constam da Lista III do anexo IV (1). O teor do polme é superior ao estabelecido no referido anexo (...) o produto apenas utiliza o antioxidante ácido ascórbico- vitamina C. As frutas são esmagadas, por processo mecânico de peneiração (vaporização rápida e esmagamento) da parte comestível do fruto inteiro, com casca, sem eliminação do sumo (...)."

3. De acordo com o disposto na verba 1.11, da Lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (CIVA), beneficia da aplicação da taxa reduzida de imposto, nos termos da alínea a) dos n.º 1 e n.º 3, do artigo 18.º do referido Código, a transmissão de "(S) umos e néctares de frutos e de algas ou de produtos hortícolas e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico".

4. E, conforme o constante do Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro (atualizado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro) do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/112/CE, do Conselho, de 20 de dezembro, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana. Por sua vez em cumprimento do artigo 10.º daquela Diretiva, este diploma transpõe para a ordem jurídica interna as disposições comunitárias relativas às definições e características dos sumos de frutos e dos produtos a eles similares destinados à alimentação humana e ainda as regras que devem reger a sua rotulagem, fixando igualmente os tratamentos, substâncias e matérias-primas que devem ser utilizados no seu fabrico.

5. De acordo com as definições constantes no referido Decreto-lei nomeadamente no anexo I alínea a) «Sumo de frutos» designa o "produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos sãos e maduros, frescos ou conservados pelo frio, com a cor, o aroma e o gosto caraterísticos do sumo dos frutos de que provém. Podem ser restituídas ao sumo as substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após a extração."

6. A alínea b), já com a alteração introduzida pelo Decreto-lei n.º 101/2010 de 21 de setembro refere-se à definição de «Sumo de frutos à base de concentrado» que "designa o produto obtido por reposição num sumo de frutos concentrado da água extraída do sumo durante a concentração e por restituição das substâncias aromáticas e, se for caso disso, da polpa e das células eliminadas do sumo, mas recuperadas durante o processo de produção do sumo de frutos de partida ou de sumo da mesma espécie de frutos. Para preservar as qualidades essenciais do sumo, a água adicionada deve ter características apropriadas, designadamente dos pontos de vista químico, microbiológico e organolético."

"As caraterísticas organoléticas e analíticas do produto assim obtido devem ser, pelo menos, equivalentes às de um sumo médio obtido a partir de frutos da mesma espécie, na aceção da alínea a)."

7. Por sua vez, o Requerente alude à definição que consta no supracitado Decreto-lei n.º 225/2003 - anexo I, número 4 «Néctar de frutos»: "a) Designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e de açúcares e ou mel aos produtos definidos nos n.ºs 1, 2 e 3, a polpas de frutos ou a uma mistura destes produtos e que obedeça aos requisitos do anexo IV. A adição de açúcares e ou mel é autorizada em quantidades que não representem mais de 20%, em massa, do produto acabado."

"No fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares poderão ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos da legislação em vigor relativa aos edulcorantes."

8. Deste modo, em face do anteriormente exposto, sendo certo que não compete à Área de Gestão Tributária - IVA avaliar as caraterísticas intrínsecas dos produtos produzidos/comercializados pelos sujeitos passivos, afigura-se, no entanto, que o produto objeto do presente pedido de informação vinculativa não configura um "sumo" ou um "néctar" de fruta para efeitos de enquadramento na verba 1.11 da lista I anexa ao Código do IVA, porquanto o próprio Requerente refere (no respetivo sítio da Internet) que o mesmo pode ser consumido como "(...) sobremesas, acompanhamento de refeições, na confeção de bolos e tartes ou na incorporação de outros produtos como néctares, sumos, gelados ou iogurtes."

Conclusão:

9. Nestes termos, atendendo às caraterísticas do produto comercializado, "PURÉ DE FRUTA", conclui-se que, em face da informação disponível, não é possível o seu enquadramento na verba 1.11 da Lista I anexa ao Código pelo que, na sua comercialização, deve ser aplicada a taxa normal de imposto -

23%, de acordo com o previsto no artigo 18.º, n.º 1 alínea c), do Código do IVA.

(1) Remete para os anexos ao Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro