ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA
Gabinete do Presidente
N.º de Entrada E 4700
Classificação
110/01/09/ / /
Data
3/08/2022

Por determinação de Sua Excelência o Presidente da A.R. à DAP para instrução no âmbito do direito de petição

2. Dar a resposta e informação remetendo-se o requerente

4.8.22

À DAC
05.08.2

EXCELENTÍSSIMO SENHOR
PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

FRUBAÇA Cooperativa de Hortofruticultores, C.R.L, pessoa coletiva n.º 501 895 230, com sede em Acipreste, Apartado 12, 2460-997 Alcobaça, aqui devidamente representada pelos seus diretores Paulo Jorge da Cruz Tiago, NIF e António Manuel Veiga de Magalhães, NIF , com poderes para o ato conforme certidão permanente n.º , válida até 11 de julho de 2023, vem, nos termos e para os efeitos previstos no artigo 17º e ss. da Lei n.º 43/90, de 10 de agosto, com as alterações introduzidas pela Lei n.º 6/93, de 1 de março, Lei n.º 15/2003, de 4 de junho e Lei n.º 45/2007, de 24 de agosto (Exercício do Direito de Petição) apresentar a sua petição, expondo e requerendo a V. Ex. cia o seguinte:

A Frubaça é uma cooperativa de produção, conservação e comercialização de produtos frutícolas e hortícolas frescos bem como da transformação destes em sumos de fruta natural, encontrando-se registada no Sistema de Gestão e Registo de Contribuintes com o CAE 46311-R3. É uma Organização de Produtores (OP), reconhecida pelo Ministério de Agricultura desde 1994, estando atualmente reconhecida nos termos da Portaria n.º 298/2019, de 9 setembro. Este reconhecimento atesta a importância da Frubaça na estruturação e dinamização no sector agrícola da produção de frutas em Portugal. Efetivamente a Frubaça foi pioneira na introdução de técnicas de Proteção Integrada, um conjunto de técnicas produtivas mais respeitadoras do ambiente e que permitem a produção de fruta com segurança alimentar, contribuindo assim para a produção de alimentos mais saudáveis para os portugueses. A Frubaça é parceira ativa do INIAV, do Instituto Superior de Agronomia, da Universidade Nova, do COTHN, da Maçã de Alcobaça e de várias outras empresas agrícolas na melhoria experimental das técnicas de produção, para tornar a produção portuguesa de fruta mais sustentável e competitiva. A Frubaça é ainda uma associada ativa da Maçã de Alcobaça em várias iniciativas de promoção de uma alimentação mais saudável.

A peticionante tem como missão a valorização da fruta dos seus associados, nomeadamente da maçã e pera. Para valorizar os frutos de menor qualidade, instalou em 2001 uma inovadora unidade de transformação de frutas, dotada de um processo de estabilização a frio, HPP ("*High Pressure Processing*"). A Frubaça foi a primeira empresa na Europa a produzir à escala industrial utilizando esta tecnologia, tendo assim criado uma nova categoria de produto, sumos de fruta produzidos a partir de fruta fresca sem utilização de calor e estabilizados por HPP. Estes produtos na vanguarda da tendência para o saudável têm sido reconhecidos nacional e internacionalmente, produto do ano na Pret Reino Unido, prémio de inovação na SIAL Paris, prémio inovação Sonae, prémio inovação Anuga entre outros. Posteriormente e em antecipação à evolução do mercado a Frubaça introduziu sumos mais funcionais, utilizando os seus produtos base e adicionando polpas, vegetais e sementes. Estes produtos compostos de sumo e polme de fruta natural, em garrafas de vários volumes, sem conservantes, adição de açúcar ou corantes artificiais, são hoje *main stream* no segmento do consumidor orientado para o saudável funcional e sustentável nos cerca de 20 países onde são comercializados. Na referida área da transformação de produtos frutícolas e hortícolas a Frubaça utiliza a sua produção própria e, nos casos em que não é autossuficiente, compra a terceiras entidades os referidos produtos, utilizando-os a todos para a produção de sumos.

Neste contexto, é adquirida a chia e o gengibre, à taxa de IVA de 6% que utiliza para a produção dos sumos naturais.

A Frubaça processa a transformação dos produtos frutícolas e hortícolas da seguinte forma: as frutas frescas, produzidas e ou compradas, são previamente escolhidas, lavadas, selecionadas, trituradas e o resultado da trituração é o sumo. De seguida, o sumo mantido em tanques refrigerados é engarrafado, capsulado, rotulado e estabilizado a frio por HPP.

Entre os produtos que resultam deste processo de transformação contam-se nomeadamente, os seguintes:

1) Sumo pera e gengibre (a sua classificação botânica é a de uma raiz tuberosa à semelhança da cenoura) – composto por 55% pera, 40% de maçã, 5% gengibre e antioxidante (ácido ascórbico).

2) Sumo de manga e chia – composto por 57% de maçã, 15% de manga, 14,3% de água, 9% de banana, 4% de maracujá, 0,7% de chia e antioxidante (ácido ascórbico),

A interpretação da peticionante vai no sentido de ser aplicada a taxa reduzida do imposto na transmissão dos referidos sumos, de acordo com o disposto na verba 1.11, da Lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (CIVA), relativamente à transmissão de "Sumos e néctares de frutos e algas ou de produtos hortícolas e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico" conjugado com a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do diploma em apreço. Ainda em conformidade com o disposto no Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro (que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/112/CE, do Conselho), na redação dada pelo Decreto-Lei n.º101/2010, de 21 de setembro, dispõe-se, no anexo I, I- Definições, alínea a) que *"«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."*

Ora, no pretérito dia 15-04-2020, a ora peticionante requereu um pedido de informação vinculativa, junto da AT, a fim de ser esclarecida quanto à taxa de IVA a aplicar à transmissão dos sumos de manga e chia e pera e gengibre que, de acordo com as fichas técnicas que se anexam, são compostos na totalidade por produtos frutícolas e hortícolas, 100% frescos, sem conservantes, sem corantes e sem açúcar adicionado.

No dia 03/07/2020 a AT notificou a ora peticionante sobre a decisão que recaiu sobre o pedido de informação vinculativa, no qual se dispôs, nomeadamente, do seguinte: " *Os "sumos e néctares de frutos e de algas ou de produtos hortícolas e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico" beneficiam da aplicação da taxa reduzida a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do CIVA, por enquadramento na verba 1.11 da lista I anexa ao CIVA. A citada verba abrange, numa interpretação literal da norma:*

- Sumos e néctares:

i) de frutos;

ii) de algas;

iii) de produtos hortícolas;

- Bebidas:

i) de cereais;

ii) de amêndoa;

iii) de caju;

iv) de avelã. exigindo que todos os produtos elencados não possuam teor alcoólico.

6. É entendimento da Área de Gestão Tributária - IVA que os sumos e néctares beneficiam do enquadramento na citada verba 1.11 da lista I anexa ao CIVA observados que sejam os pressupostos do Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro (alterado pelo Decreto-lei n.º 101/2010, de 21 de setembro e pelo Decreto-lei n.º 145/2013 de 21 de outubro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2012/12/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril de 2012, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana). Por sua vez, em cumprimento do artigo 10.º da Diretiva 2012/12/UE, este diploma transpôs 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).

7. De acordo com as definições constantes no referido Decreto-lei n.º 225/2003, nomeadamente no anexo I alínea a) «Sumo de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos sãos e maduros, frescos ou conservados por refrigeração ou congelação, com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém. Podem ser restituídos ao sumo o aroma, a

polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto".

8. Por sua vez, a alínea c) do anexo III ao citado diploma indica quais as denominações especificas para determinados produtos que se encontram enumerados no anexo I, designadamente para os sucos e polpas, definindo-os como "néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de polmes de frutos, e ou polmes de frutos concentrados".

9. No que respeita aos néctares de frutos, o anexo IV do mesmo diploma menciona quais as especificidades atribuídas aos referidos produtos, designadamente em matéria de teor mínimo de sumo ou polme expresso em percentagem volúmica de produto acabado.

10. Por último, no anexo V do mesmo diploma é definida a graduação Brix mínima dos sumos de frutos reconstituídos e das polmes de frutos reconstituídos.

11. Relativamente às bebidas, o enquadramento na citada verba exige que as mesmas não possuam teor alcoólico e contenham como principal elemento na sua composição: i) qualquer tipo de cereal; ii) amêndoa; iii) caju; iv) avelã, e o facto de serem comercializadas como "bebida de cereal" ou "bebida" dos referidos frutos de casca rija.

ANÁLISE E CONCLUSÃO

12. Analisados os elementos disponibilizados pela requerente, designadamente as fichas técnicas e os rótulos das embalagens dos produtos aqui em apreciação, verifica-se que os mesmos são bebidas comercializadas em garrafas de 250ml, com a designação de "smoothie", isto é, tratam-se de uma mistura batida dos respetivos produtos que as compõem.

13. Efetivamente, o produto designado na ficha técnica por "Pera gengibre" é composto por sumo e polme de fruta triturada [pera 55% e maça 40%]; e, por um produto hortícola, também triturado [gengibre 5%], e antioxidante (ácido ascórbico).

14. No que respeita ao produto designado na ficha técnica por "Manga chia", o mesmo é composto por sumo e polme de fruta triturada [maça 57%; manga

15%; banana 9%; maracujá 4%] e, por chia hidratada 15% (água 14,3% e chia 0,7%), e antioxidante (ácido ascórbico), ou seja, neste caso a bebida trata-se de uma mistura de fruta e de uma semente (sálvia hispânica), muito embora seja referido na ficha técnica que o produto é composto por 100% fruta.

15. Face ao descrito, e sendo certo que não compete à Área de Gestão Tributaria - IVA avaliar as características intrínsecas dos produtos produzidos/comercializados pelos sujeitos passivos, não se afigura que os produtos aqui em apreciação possam integrar a definição de sumos ou de néctares de frutos, na forma regulamentada pelo Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro.

16. Por outro lado, tratando-se de bebidas comercializadas como "smoothie", isto é, conforme referido anteriormente de uma mistura líquida bebível para consumo humano, ainda que não possuam teor alcoólico, também não são compostas por qualquer tipo de cereal, ou por frutos de casca rija, nomeadamente amêndoa, caju ou avelã.

17. Deste modo, conclui-se que as bebidas denominadas Smoothie "Pera gengibre" e, Smoothie "Manga Chia" não reúnem condições de enquadramento na verba 1.11 da Lista I nem em qualquer outra das diferentes verbas das listas anexas ao CIVA, pelo que as suas transmissões são passíveis de imposto pela aplicação da taxa normal (23%)."

Não existe na legislação, nomeadamente no Decreto-Lei nº 225/2003 indicação expressa de que a junção de sumo e polme de fruta triturada não seja considerada um sumo. Pelo contrário, no Anexo I do referido Decreto-Lei nº 225/2003, na definição de sumo refere-se que "Podem ser restituídas ao sumo as substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após extração", sendo assim claro que junção de sumo e de polpa, ou polme triturada, continua a ser um sumo.

A DIRETIVA 2012/12/EU DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO, de 19 de abril de 2012, define que sumos "designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos sãos e maduros, frescos ou conservados por refrigeração ou congelação,

com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém", pelo que a mistura de sumos de várias espécies continua a ser um sumo.

A AT, no ponto 12 do seu Parecer, conclui que por se usar a designação comercial de "smoothie" os produtos são "uma mistura batida dos respetivos produtos que a compõem". Não existindo na lei portuguesa uma definição de smoothie, recorre-se ao documento "Commission staff working document - Annex to the Report from the Commission to the Council and the European Parliament on the situation of the sector of soft fruits and cherries intended for processing {COM(2006) 345 final} - Review of the sector of soft fruits and cherries intended for processing in the EU, o qual refere que:

[53] Smoothies are blends of pressed fruits (purees) with fruit juices, usually without sugar added. These products started to develop in California as meal substitutes. Thickies are similar products with liquid yoghurts.

[54] Smoothies indeed include all parts of pressed fruits. For other products, puree is added with the objective to provide a fresh fruit sensation and mouth fill to the consumers.

Com base no documento de trabalho da Comissão, smoothies são sumos de frutas, misturados, que se diferenciam dos sumos convencionais por conterem mais conteúdo, mais polpa dos frutos. Já um batido é habitualmente definido como uma bebida mais ou menos espessa, preparada através da liquefação de pedaços de frutas, legumes ou outros ingredientes (como chocolate, baunilha, caramelo, etc.), que geralmente se batem em leite ou água. A AT conclui erradamente que a mistura de sumos e de polpas são batidos.

Não fica claro do ponto 14 da análise e conclusão da AT se o facto das composições conterem ácido ascórbico pesa na sua decisão. É necessário esclarecer que devido ao facto de estar em causa um produto produzido e estabilizado por processos não térmicos, com todas as suas vantagens nutricionais e organoléticas, a utilização de ácido ascórbico é uma necessidade

e uma prática corrente para todos os fabricantes destes produtos. O HPP não inativa as enzimas naturais do sumo, tornando o produto mais próximo de um sumo acabado de espremer, no entanto esta atividade enzimática acaba por resultar numa oxidação indesejável com o decorrer do tempo. O ácido ascórbico (vitamina C) não só reduz este processo como vem ainda enriquecer nutricionalmente o produto.

Assim, o entendimento da AT relativamente à aplicação da taxa normal (23%) às bebidas Smothie "Pera Gengibre" e Smothie "Manga Chia" prende-se com o facto de esta fazer uma interpretação literal, restritiva e errônea do enquadramento na verba 1.11 da lista I anexa ao CIVA.

Assim sendo, requer-se aos competentes órgãos de soberania, nomeadamente do poder legislativo, através da presente petição, que, em relação ao Orçamento de Estado de 2023, seja prevista uma clarificação da aplicação do IVA à taxa de 6% aos sumos naturais que resultem da transformação e combinação de sumos e polpas (de frutos – al. *i)* da verba 1.11 da lista I anexa ao CIVA) com sementes naturais (produtos hortícolas – al. *iii)* da verba 1.11 da lista I anexa ao CIVA). É também solicitado que o *Decreto-lei n.º 225/2003, de 24 de setembro* seja adaptado e venha a clarificar a situação quanto aos novos produtos e processos que não eram existentes a quando da sua publicação.

Alcobaça, 1 de agosto de 2022,

Paulo Jorge da Cruz Tiago (NIF)

António Manuel Veiga de Magalhães (NIF)