

FICHA DOUTRINÁRIA

- Diploma: CIVA
- Artigo: verba 1.3.3 da Lista I anexa ao CIVA
- Assunto: Taxas – Venda de "mexilhão biológico do mar de pasteurizado", no estado de fresco, que provém da aquicultura biológica em Portugal.
- Processo: **nº 16303**, por despacho de 2019-10-29, da Diretora de Serviços do IVA, (por subdelegação)
- Conteúdo: Tendo por referência o presente pedido de informação vinculativa, solicitada ao abrigo do artigo 68.º da Lei Geral Tributária (LGT), cumpre informar:
- A presente informação vinculativa prende-se com a taxa do Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA), a aplicar na transmissão de mexilhão pasteurizado comercializado no estado de refrigerado.

CARACTERIZAÇÃO DA REQUERENTE

1.A requerente encontra-se registada em Sistema de Gestão e Registo de Contribuintes pelo exercício das atividades de: "Aquicultura em águas salgadas e salobras" - CAE 03210; "Outras atividades de consultoria, científicas, técnicas e similares, N.E." - CAE 74900; e de "Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura" - CAE 10204. Em sede de IVA, enquadra-se no regime normal de tributação com periodicidade mensal, por opção.

2.Dos elementos apresentados, constata-se, ainda que a requerente é uma entidade certificada pela SGS Portugal como Modo de Produção / Processo Biológico, no exercício da atividade de cultivo de bivalves em mar aberto.

SITUAÇÃO APRESENTADA

3.A requerente "(...) produz e comercializa mexilhão fresco e vai passar a comercializar, também, de modo regular, mexilhão pasteurizado congelado e não congelado".

4.Se relativamente à transmissão do mexilhão fresco, bem como do mexilhão congelado não tem dúvidas sobre a aplicação da taxa reduzida do imposto, por aplicação da verba 1.3.3 da lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (CIVA).

5.No que respeita ao enquadramento do mexilhão submetido ao tratamento de pasteurização, comercializado refrigerado, mas não congelado, surgiram-lhe dúvidas sobre qual a taxa de IVA que deve aplicar na transmissão do referido produto, nomeadamente porque "(...) observou no mercado, em pontos de venda ao consumidor, diferentes entendimentos (...)".

6.Assim, pretende saber se a verba 1.3.3 da Lista I anexa ao CIVA "(...) além de frescos, secos e congelados, admite os moluscos no estado de refrigerados, após submetidos a pasteurização".

7.Para o efeito informa que o produto que pretende comercializar cuja denominação de venda é "mexilhão biológico do mar de pasteurizado", provém da aquicultura biológica em Portugal, trata-se de "mexilhão" fresco

previamente embalado em vácuo (unicamente a concha, a massa orgânica dentro da concha e a água do mar libertada pelo próprio organismo), sem qualquer tempero, submetido a um tratamento térmico, por motivos sanitários, e de imediato arrefecido e armazenado a temperaturas refrigeradas (REFER) entre os 2º e os 6º C.

8. Refere, ainda que o mexilhão se destina preferencialmente, atendendo ao tipo de molusco, a ser consumido no estado de cozinhado, podendo, no entanto, se o consumidor assim o entender ser consumido no estado em que se apresenta (refrigerado), isto é, sem ser previamente cozinhado. De qualquer modo, o seu consumo deve ser efetuado num prazo não superior a sessenta dias.

9. Esclarece, ainda que "(a) pasteurização é um processo de efeito bactericida. Diferencia-se da esterilização por não atingir temperatura superior a 120º C. Este processo não é incomum ou impróprio do sector aquícola em causa uma vez que, em função da classificação da zona de produção e, muito concretamente, quando esta não esteja em excelente estado ecológico - e, por conseguinte, não possua a máxima classificação -, o referido processo térmico pode ser requisito de colocação no mercado do molusco bivalve, em alternativa ao tratamento de afinação durante um período muito prolongado, conforme regulamentação comunitária aplicável".

10. Anexou, ao pedido uma ficha técnica com o perfil nutricional do produto e um Certificado de Conformidade emitido com base no n.º 1 do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e no Regulamento (CE) n.º 889/2008, e na Legislação Complementar Específica.

NORMAS LEGAIS

11. A verba 1.3.3 da lista I anexa ao CIVA, tributa à taxa reduzida a que se refere a alínea a) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 18.º do mesmo Código os "(m)oluscos, ainda que secos ou congelados".

12. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril estabelece as regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que concerne à higiene dos géneros alimentícios de origem alimentar, complementadas com as regras previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e que se aplicam também a produtos de origem animal quer estejam transformados ou não.

13. No respeito especificamente à colheita de moluscos bivalves vivos, deve ter-se em atenção o n.º 3 do Capítulo II da Secção VII do Regulamento n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que estabelece quais os requisitos aplicáveis em matéria de higiene, permitindo que os operadores das empresas que comercializam aqueles bens os possam colocar no mercado após tratamento num centro de depuração ou depois de afinação.

14. Com base no referido Regulamento, os moluscos bivalves que não estejam sujeitos a processos de depuração ou afinação podem ser enviados para um centro de transformação onde são submetidos a tratamentos destinados a eliminar os microrganismos patogénicos.

15. Os tratamentos autorizados pelo citado Regulamento são os seguintes:

"a) Esterilização em recipientes hermeticamente fechados; e

b) Tratamentos térmicos que envolvam: i) imersão em água a ferver durante o tempo necessário para que a temperatura interna da carne dos moluscos atinja, no mínimo 90°C e mantenha essa temperatura mínima durante um período não inferior a 90 segundos; ii) cozedura durante 3 a 5 minutos num recipiente fechado em que a temperatura esteja compreendida entre 120°C e 160°C e em que a pressão esteja compreendida entre 2 e 5 kg/cm², seguida da retirada das conchas e da congelação da carne até esta atingir uma temperatura interna de -20°C; e iii) cozedura a vapor sob pressão em recipiente fechado que satisfaça os requisitos relativos ao tempo de cozedura e à temperatura interna da carne dos moluscos prevista na subalínea i)".

16. Ainda e de acordo com o disposto na Secção VIII do citado Regulamento (CE) n.º 853/2004, relativa às regras sanitárias aplicáveis aos produtos de pesca que não são destinados a serem colocados vivos no mercado, onde se incluem os derivados de moluscos bivalves, estes poderão ser colocados no mercado desde que tenham sido produzidos em conformidade com a Secção VII e cumpram as normas previstas no n.º 2 do Capítulo V dessa secção (vide n.º 2 ponto E do Capítulo V da secção VIII).

17. O n.º 2 do Capítulo V da Secção VII estabelece os limites de biotoxinas marítimas nas quantidades totais (medidas no corpo interno ou em qualquer parte comestível separadamente) que os moluscos bivalves podem conter. Esta secção (Capítulo II) estabelece, ainda, os requisitos em matéria de higiene aplicáveis à produção e colheita de moluscos bivalves vivos.

18. Resulta das normas supra referidas que os «tratamentos térmicos» podem revelar-se imprescindíveis à colocação dos moluscos bivalves no mercado quando não estejam garantidas as condições mencionadas no n.º 2 do Capítulo V da Secção VII relativamente às quantidades totais de biotoxinas marítimas que os mesmos podem conter.

19. Do exposto conclui-se que o «tratamento térmico» a que os moluscos bivalves estão submetidos não se destina a transformá-los em produtos confeccionados ou transformados, mas sim a evitar a proliferação de enzimas e micro-organismos, diminuindo o risco de contaminação.

20. Por esse facto tem sido entendimento da Área de Gestão Tributária - IVA que beneficiam da aplicação da taxa reduzida do imposto, por enquadramento na citada verba 1.3.3 da lista I, as transmissões de moluscos, com ou sem casca (concha), vivos, frescos, refrigerados, congelados e secos desde que reúnam os condicionalismos previstos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, complementadas com as regras previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e na Legislação Complementar Específica.

ANALISE E CONCLUSÃO

21. O mexilhão sendo um molusco bivalve para ser comercializado para a alimentação humana tem assim que reunir e cumprir com as regras estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, complementadas com as regras previstas no

Regulamento (CE) n.º 852/2004 e na Legislação Complementar Específica.

22.De acordo com as indicações e demais elementos fornecidos pela requerente o produto aqui em apreciação é mexilhão embalado em vácuo (concha, água do mar libertada pelo próprio organismo) sem qualquer tempero, pasteurizado e comercializado no estado de refrigerado e possui Certificado de Conformidade emitido com base no n.º 1 do artigo 29.º do Regulamento(CE) n.º 834/2007 e no Regulamento (CE) n.º 889/2008, e na Legislação Complementar Específica, de modo a ser possível a sua comercialização para a alimentação humana.

23.Nestes termos, conclui-se que ainda que tenha sido sujeito a um tratamento térmico, cumprindo o mexilhão comercializado pela requerente com a designação de «mexilhão biológico do mar de» as regras constantes do regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, pode a sua transmissão beneficiar da aplicação da taxa reduzida do imposto por enquadramento na verba 1.3.3 da Lista I anexa ao Código do IVA.