

FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma: Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado

Artigo/Verba: Art.18º - Taxas do imposto .

Assunto: Taxa de IVA - "água de coco 100% natural"

Processo: 25680, com despacho de 2024-03-26, do Diretor de Serviços da DSIVA, por subdelegação

Conteúdo: I- O Pedido

1. A Requerente vem, nos termos artigo 68.º da Lei Geral Tributária, solicitar informação vinculativa, sobre a taxa de IVA a aplicar à transmissão do produto designado por "água de coco 100% natural".

2. Da informação disponibilizada no pedido, para além da ficha técnica e o rótulo do produto enviados em anexo, é possível aferir que o "processo de extração da água de coco é manual. Os cocos são abertos manualmente, um a um, por funcionários especialmente treinados para tal função. Depois de abertos, a água do coco é vertida para uma calha refrigerada que encaminha a água de coco para um tanque igualmente refrigerado a 2.ºC, onde fica armazenada até ao momento do envase. Deste tanque a água de coco é vertida para um doseador que procede ao enchimento em garrafas de plástico, sendo este o único material que permite o posterior congelamento da água. Uma vez envasadas, as garrafas são levadas a uma camara de congelamento ultrarrápido, não lhes sendo adicionadas nem conservantes nem aditivos e nem açúcares, mantendo assim o seu estado totalmente natural. Após congeladas as garrafas são mantidas em camaras frigoríficas até ao momento de entrega ao cliente final ou ao cliente de compra por grosso. A celeridade do processo de extração e envase, seguida do congelamento ultrarrápido, são os fatores que garantem a durabilidade do produto até 180 dias sem a adição de quaisquer conservantes. Após o descongelamento, justamente pelo facto de não haver adição de conservantes, a durabilidade passa a ser apenas de 5 dias, e após aberta a garrafa a água de coco."

II - Enquadramento

3. Em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) a Requerente está enquadrada no Regime normal de periodicidade mensal, por opção, registada para o exercício da atividade, principal, de "Comércio por Grosso de Bebidas não Alcoólicas" com o CAE 46342 e das seguintes atividades secundárias:

"Comércio por Grosso de Azeite, Óleos e Gorduras Alimentares" - CAE (1) 010720.

"Comércio por Grosso Fruta e Prod. Hortícolas, excepto Batata" - CAE (2) 046311; e;

"Comércio Retalho Frutas e Prod. Hortícolas, Estab. Espec." - CAE (3) 047210.

4. O Código do IVA(CIVA) determina na verba 1.11 da Lista I que lhe é anexa, a aplicação da taxa reduzida, a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do mesmo Código à transmissão de "Sumos e néctares de frutos e de algas ou de produtos hortícolas e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico."

5. Tem sido orientação da Área de Gestão Tributária - IVA, no que respeita aos sumos e néctares que, os mesmos beneficiam do enquadramento na citada verba, desde que

cumpram os pressupostos do Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, 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. Este decreto foi, entretanto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro e pelo Decreto-Lei n.º 145/2013, de 21 de outubro.

6. O enquadramento na verba 1.11 da Lista I, referida, exige que as mesmas não possuam teor alcoólico e contenham como principal elemento na sua composição: qualquer tipo de fruta, alga ou produto hortícola, de cereal; amêndoa; caju; e avelã, e o facto de estas serem comercializadas como "sumo", "néctar" ou "bebida" de cereal ou dos referidos frutos de casca rija.

7. O progresso técnico entretanto verificado, bem como a evolução das normas internacionais aplicáveis, nomeadamente no que respeita à norma geral do "Codex Alimentarius" relativa aos sumos e néctares de frutos, que estabelece designadamente, fatores de qualidade e prescrições de rotulagem para sumos de frutos e produtos similares tornam necessária a adaptação do regime em vigor a esta nova realidade.

8. Assim, no caso em apreço é necessário ter em consideração as definições constantes daquele diploma legal, nomeadamente, nas alíneas a) e b) do respetivo anexo I que se referem:

a) «Sumo de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos são 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. Os sumos de citrinos devem ser obtidos a partir do endocarpo dos frutos. Contudo, o sumo de lima pode ser obtido a partir do fruto inteiro. (). É autorizada a mistura de sumo de frutos com polpa de frutos no fabrico de sumo de frutos, e;

b) «Sumo de frutos obtido a partir de um produto concentrado» designa o produto obtido por reconstituição de sumo de frutos concentrado, definido no n.º 2, com água potável que preencha os requisitos previstos na legislação relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. O teor de sólidos solúveis do produto acabado não deve ser inferior à graduação Brix mínima para sumo reconstituído fixada no anexo V. [Graduação Brix mínima dos sumos de frutos reconstituídos e das polpas de frutos reconstituídos].

9. Por sua vez no n.º 2, n.º 3, n.º 4 e n.º 5 do anexo I ao referido decreto-lei são, ainda, definidos:

n.º 2 «Sumo de frutos concentrado» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de uma parte determinada do teor de água. Caso o produto se destine a consumo direto, a água eliminada deve representar pelo menos 50 % do teor de água. Podem ser restituídos ao sumo de frutos concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto;

n.º 3 «Sumo de frutos extraído com água» designa o produto obtido por difusão com água de frutos com muita polpa inteiros cujo sumo não pode ser extraído por processos físicos ou de frutos inteiros desidratados;

n.º 4 «Sumo de frutos desidratado/em pó» designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de praticamente toda a água; e,

n.º 5 «Néctar de frutos» designa o produto fermentescível, mas não fermentado, que é obtido por adição de água, com ou sem adição de açúcares e ou de mel, aos produtos

definidos nos n.os 1 a 4, a polmes de frutos e ou a polmes de frutos concentrados e ou a uma mistura destes produtos e que preencha os requisitos do anexo IV - Disposições específicas relativas aos néctares de frutos.

III - Análise e Conclusão:

10. Genericamente a "água de coco" é um líquido retirado da cavidade do fruto (coco) e serve de reserva de alimento para o embrião do coqueiro. Da descrição constante da ficha técnica verifica-se que o produto objeto do presente pedido, contém água de coco 100% natural congelada; coco tipo anão; não pasteurizada, não esterilizada; não pressurizada. Não contém conservantes ou aditivos ou adição de açúcar e também não contém glúten.

11. Assim, em face do anteriormente exposto afigura-se que o produto subjacente ao presente pedido de informação Vinculativa, "água de coco", não pode ser enquadrado na verba 1.11 da Lista I do CIVA, considerando a legislação supracitada, nas definições ali constantes, nomeadamente na de «sumo de frutos» ou «Sumo de frutos extraído com água».

12. Não obstante, a verba 1.12 da Lista I anexa ao CIVA determina a aplicação da taxa reduzida de IVA aos "(p)rodutos dietéticos destinados à nutrição entérica e produtos sem glúten para doentes celíacos".

13. O enquadramento na citada verba é restringido a produtos de âmbito muito específico: os desprovidos de glúten, proteína não tolerada por doentes celíacos; e os destinados a um tipo especial de nutrição - a nutrição entérica. No caso da "água de coco" afigura-se que pode, naturalmente, ser consumida por pessoas com intolerância à «proteína do glúten», na medida em que originariamente não a contém, ou seja, neste produto não foi reduzida, nem retirada a «proteína do glúten».

14. Neste sentido, tem sido entendimento da Área de Gestão Tributária - IVA que beneficiam da aplicação da taxa reduzida do imposto, por enquadramento na citada verba 1.12 da Lista I anexa ao CIVA, apenas os géneros alimentícios que se encontrem especialmente produzidos, preparados ou transformados de forma a responder às necessidades dietéticas especiais das pessoas com intolerância ao glúten, ficando afastados da mesma os géneros alimentícios que na sua composição original não contenham glúten, ainda que a respetiva rotulagem faça alusão à sua ausência como no caso da «água de coco».

15. Assim, e em resposta à questão colocada, na transmissão do produto designado por "água de coco 100% natural", deve ser aplicada a taxa normal do imposto (23%) prevista na alínea c) do n.º 1 do artigo 18.º do CIVA, por falta de enquadramento na verba 1.11 da Lista I ou em qualquer outra verba das Listas anexas ao CIVA.