

FICHA DOUTRINÁRIA

Diploma:	Código do IVA - Lista I
Artigo/Verba:	Verba 1.11 - Sumos e néctares de frutos e de algas ou de produtos hortícolas e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico. (Redação da Lei n.º 7-A/2016, de 30/03)
Assunto:	Taxa de IVA - "Água de Coco Biológica" Verba 1.11 da Lista I anexa ao CIVA
Processo:	27310, com despacho de 2025-01-30, 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 que deve ser aplicada na transmissão do produto designado por "Água de Coco Biológica", cuja ficha técnica envia em anexo, nomeadamente se é passível da aplicação da taxa reduzida do imposto por enquadramento na verba 1.11 da Lista I anexa do Código do IVA [CIVA].

2. De acordo com a informação enviada, a Requerente, "no âmbito da sua atividade, (...) comercializa uma vasta gama de produtos biológicos, sob a marca "XX", entre os quais "Água de Coco Biológica", proveniente de cocos maduros do Vietname.

O produto "Água de Coco Biológico" é composto exclusivamente por água de coco extraída manualmente de cocos maduros de origem vietnamita, provenientes de agricultura biológica, sem aditivos nem conservantes e, nessa medida, 100% natural, tal como consta da Ficha Técnica do produto (...).

O seu método de produção inicia com a seleção e limpeza dos cocos, seguida da extração de sumo de coco - comercialmente designado por "Água de Coco" - filtração e pasteurização, finalizando com o embalamento.

O fruto Coco é composto pelo epicarpo, mesocarpo, endocarpo, endosperma sólido, endosperma líquido e pelo embrião (...).

O endosperma líquido é o termo técnico utilizado para sumo de coco, comercialmente designado por água de coco, obtido através da extração manual, sendo um dos compostos comestíveis do fruto Coco.

A água de coco é uma bebida natural com alto teor de potássio e cálcio, com baixo teor de calorias, sendo reconhecido como um alimento benéfico para a hidratação do corpo. (...)"

II - Enquadramento

3. Em sede de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) a Requerente está enquadrada no Regime normal de periodicidade mensal, registada para o exercício da atividade, principal, de "Fabricação de Condimentos e Temperos" com o CAE 10840 e das seguintes oito atividades secundárias:

- "Comércio por Grosso de Outros Produtos Alimentares, N.E." - CAE (1) 046382;
- "Fabricação de Gelados e Sorvetes" - CAE (2) 010520;
- "Prep. e Conser. Frutos e Prod. Hortícolas por Out. Proc." - CAE (3) 010395;
- "Descasque e Transformação Frutos Casca Rija Comestíveis" - CAE (4) 010394;
- "Transformação de Cereais e Leguminosas, N.E." - CAE (5) 010613;
- "Compra e Venda de Bens Imobiliários" - CAE (6) 068100;
- "Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n.e." - CAE (7) 010893; e,

- "Fabricação de Alimentos Homogeneizados e Dietéticos" - CAE (8) 010860.

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 na 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 os produtos ali enquadráveis 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. Deste modo, 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. Na ficha técnica enviada, o produto, é descrito como, água de coco de origem biológica. Sem aditivos nem conservantes. 100% natural. Produzido exclusivamente a partir de cocos maduros do Vietname. São, ainda, ali identificadas as diversas fases do seu método de produção nomeadamente: Receção da matéria-prima; Seleção e limpeza; Extração da água de coco; Filtração; Pasteurização; Embalamento; Encartonamento; Armazenamento; Picking; Transporte para a Requerente. Com a chegada às instalações da Requerente o processo é: Receção; Armazenamento; Paletização; Expedição; Transporte.

11. Deste modo, em face do anteriormente exposto, considerando, a informação disponibilizada sobre o produto objeto do presente pedido bem como o constante na legislação supracitada, no que concerne às definições ali mencionadas, especialmente, de «sumo de frutos» ou «Sumo de frutos extraído com água» afigura-se que a "Água de Coco" não pode ser enquadrada na verba 1.11 da Lista I do CIVA.

12. Assim, e em resposta à questão colocada, na transmissão do produto designado por "Água de Coco Biológica", 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.