

FICHA DOUTRINÁRIA

- Diploma: CIVA
- Artigo: verba 1.4.1 da Lista anexa ao CIVA
- Assunto: Taxas - Produtos alimentares – leite - Soro de leite.
- Processo: N° 204, por despacho de 2010-01-12, do SDG do IVA, por delegação do Director Geral dos Impostos.

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

De harmonia com o disposto na verba 1.4.1 da Lista I anexa ao CIVA, as transmissões de "leite em natureza, concentrado, esterilizado, evaporado, pasteurizado, ultrapasteurizado, condensado, em blocos, em pó ou granulado e natas", são passíveis da taxa de 5%.

O leite, enquanto produto alimentar, resulta integralmente da ordenha total e ininterrupta da fêmea leiteira, sendo os seus componentes a água, prótidos, lípidios, glúcidos, sais minerais, vitaminas e outros elementos.

Enquanto produto alimentar, o leite, é destinado ao consumo humano, podendo ser utilizado também no âmbito da confecção de outros produtos alimentares, designadamente o queijo.

No âmbito da produção do queijo ocorre a separação de duas proteínas principais, uma que é sólida, designada por caseína e a outra, que permanece no estado líquido, designada por soro de leite. Em termos práticos, o soro de leite, não é mais do que o fluido que resta do leite retirado do animal (vaca ou outro) após o fabrico do queijo, aproveitando, enquanto proteína do leite, a sua lactose, gordura e matéria mineral, resultando num complexo de muitas subfracções proteicas, cada uma delas com propriedades biológicas.

Aliás, face ao desenvolvimento tecnológico das técnicas de filtração, é permitido actualmente, proceder à separação mais precisa e definida dos componentes do soro de leite dando origem a produtos com proteínas deste, mais puros e mais específicos. De referir que o soro de leite, enquanto nutriente de grande valor proteico, pode ser apresentado sob a forma seca, sendo por isso, designado por soro de leite em pó, ou nas formas pastosas ou granuladas.

Com efeito, pode constatar-se que, o soro de leite, pelo seu elevado grau de valor proteico, pode ser utilizado enquanto produto de utilização imediata na alimentação humana (p. ex. bebível), ou ainda como matéria-prima na fabricação de outros produtos alimentares, designadamente, na produção de queijo.

Face ao exposto, pelas razões apontadas, o soro de leite, sendo um subproduto do leite, previsto na verba 1.4.1 da Lista anexa ao CIVA, pode também aproveitar do enquadramento na citada verba e, conseqüentemente, beneficiar da aplicação da taxa de 5%, independentemente, de ser utilizado como matéria-prima na fabricação de outros produtos que se destinem à

industria alimentar animal.