

Acórdão: 14.969/01/3<sup>a</sup>  
Impugnação: 40.010103924-83  
Impugnante: Joaquim Elias da Silveira  
PTA/AI: 01.000137980-80  
IPR: 095/2699  
Origem: AF/Guaxupé  
Rito: Sumário

---

**EMENTA**

**EXPORTAÇÃO - DESCARACTERIZAÇÃO - FALTA DE COMPROVAÇÃO - CAFÉ.** Evidenciada a venda de café para fins de exportação promovida pelo Autuado. No entanto, por não ter sido comprovado, pela documentação apresentada, que a mercadoria vendida era a mesma que fora destinada à exportação, foi descaracterizada a “não incidência” prevista no art. 5º, inciso III, § 1º do RICMS/96. Infração caracterizada. Exigências fiscais mantidas. Lançamento Procedente. Decisão unânime.

---

**RELATÓRIO**

A autuação versa sobre a venda de café, promovida pelo Autuado, com fins específicos de exportação, sendo que a documentação apresentada não comprovava que a mercadoria vendida era a mesma que se destinava à exportação, descaracterizando assim a “não incidência” prevista no art. 5º, inciso III, § 1º do RCMS - Decreto nº 38.104/96.

Inconformada, a Autuada apresenta, tempestivamente, Impugnação às fls. 22/29, onde requer o cancelamento do Auto de Infração.

O Fisco manifesta-se às fls. 37/49, refutando as alegações da defesa, requerendo a manutenção do feito fiscal e, conseqüentemente, a improcedência da Impugnação.

---

**DECISÃO**

Trata o presente Auto de Infração da exigência de ICMS e MR, tendo em vista a venda de sacas de café cru em grão, promovida pelo Impugnante, destinada à exportação. No entanto, por não tendo sido comprovado, pela documentação apresentada, que a mercadoria vendida era a mesma que fora destinada à exportação, foi descaracterizada a “não incidência” prevista no art. 5º, inciso III, § 1º do RCMS - Decreto nº 38.104/96.

## CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO DE MINAS GERAIS

O café é um produto primário, cuja comercialização é feita segundo diversas classificações em vigor. As mais importantes são as classificações por peneira, por tipo e por bebida, mas a cor, a torração ( no caso de café torrado) e a descrição dos grãos são também aspectos obrigatórios e devem constar das classificações em qualquer forma de comercialização do café, principalmente na exportação.

A preparação do café , para o consumo e exportação é um processo de **industrialização**, conforme definido no art. 222 RICMS que diz: “ Para os efeitos de aplicação da legislação do imposto:

*Inciso II - industrialização é qualquer operação que modifique a natureza, o funcionamento, o acabamento, a apresentação ou a finalidade do produto ou o aperfeiçoar para consumo tais como: ...*

*Alínea b) - a que importe em modificar, aperfeiçoar ou, de qualquer forma, alterar o funcionamento, a utilização, o acabamento ou a aparência do produto (beneficiamento)”.*

A quase totalidade dos cafeeiros plantados no Brasil é da espécie arábica, possuindo diversos cultivares, sendo mais difundidos e de maior valor comercial o Mundo Novo, o Cataí amarelo e o Cataí vermelho. Em alguns Estados (Espírito santo, Mato Grosso, Rondônia, etc.), vem sendo plantada uma outra espécie, o Conilon, de pior qualidade pela bebida que proporciona, mas apresentando alta produtividade e maior percentual de sólidos solúveis do que o arábica, e utilizado na formação de ligas na indústria de café solúvel. A lavoura de café Conilon representa cerca de 10 a 15% do total nacional.

Portanto, *café cru em grão arábica*, somente, não é especificação de mercadoria, pois apenas caracteriza genericamente o produto como café, não torrado e do tipo arábica, representando 85 a 90% do café produzido no país.

Para atender à Legislação Estadual Mineira e à Federal, o café deverá ser classificado por tipo (COB), peneira e bebida.

No que concerne ao quesito **TIPO**, a classificação é feita com base na contagem dos grãos defeituosos ou das impurezas contidas em uma amostra de 300 gramas do lote de café beneficiado, amostragem esta que deverá ser retirada e homogeneizada segundo padrões técnicos. Essa classificação obedece à Tabela Oficial para Classificação, de acordo com a qual, cada tipo de café corresponde a um número maior ou menor de defeitos encontrados na amostra analisada. São considerados defeitos: grãos imperfeitos (defeitos intrínsecos) - grãos pretos, ardidos, verdes, chochos, mal granados, quebrados ou brocados - e as impurezas (defeitos extrínsecos) - cascas, paus, pedras, cafés em coco ou marinheiros.

Para proceder à classificação, amostras de 300 gramas do lote de café são recolhidas e acondicionadas em recipientes apropriados. A seguir, são espalhados 100 g de café sobre uma folha de cartolina preta especial. Os defeitos são separados visualmente e contados, segundo a TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE GRÃOS IMPERFEITOS E IMPUREZAS sendo, no final, o valor multiplicado por 3 para se encontrar o equivalente a 300gramas de café.

## CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO DE MINAS GERAIS

### TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE GRÃOS IMPERFEITOS E IMPUREZAS

Grãos imperfeitos e impurezas	Defeitos
1 grão preto	1
1 pedra, pau ou torrão grande	5
1 pedra, pau ou torrão médio	2
1 pedra, pau ou torrão pequeno	1
1 coco	1
1 casca grande	1
2 ardidos	1
2 marinheiros	1
2 a 3 cascas pequenas	1
3 conchas	1
5 verdes	1
5 quebrados	1
5 chochos ou mal granados	1

Uma vez apurados os defeitos, conforme a tabela citada, compara-se seu número com os mostrados na TABELA OFICIAL para classificação de CAFÉ PARA CONSUMO INTERNO (COB - CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA), da Resolução Nº 32 do IBC, DE 04/09/1994:

### TABELA OFICIAL PARA CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ PARA CONSUMO INTERNO

#### COB - CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA

Número de defeitos	Tipo (COB)
4	2
12	3
26	4
46	5
86	6
160	7
360	8

## CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Quanto menor o número descritivo da classificação COB, melhor a qualidade do café (menos defeitos e impurezas).

Pode-se também classificar o café em tipos intermediários, por exemplo, COB ou tipo 4/5 (café com aproximadamente 36 defeitos), COB 4 para melhor (café com menos que 26 defeitos), Inferior a COB 6 (café com mais de 86 defeitos), etc.

O quesito **PENEIRA** classifica a amostra pela forma e tamanho dos grãos. A amostra é passada por um conjunto de peneiras com crivos de diversas medidas e dois formatos diferentes, podendo ser oblongos, para separar os cafés mocas ou circulares, para separar os cafés chatos. As medidas dos crivos das peneiras são dados em fração de 1/64 de polegada e o número da peneira correspondente ao numerador da fração. Por exemplo, a peneira 19 tem os crivos de 19/64 polegadas de dimensão.

De acordo com a peneira utilizada, os cafés podem ser classificados de acordo com a tabela abaixo:

chato grosso: peneiras 17, 18, 19 e 20

chato médio: peneiras 15 e 16

chato miúdo: peneiras 13 e 14

moca graúdo: peneiras 12 e 13

moca médio: peneiras 10 e 11

moca miúdo: peneira 9

Quanto ao item **BEBIDA**, esta é aferida pela prova da xícara, na qual o provador avalia as características aromáticas e gustativas do café. Esta classificação tem dois objetivos principais: conhecer a qualidade do café a ser comercializado e definir as ligas (*blends*) que valorizam determinados lotes do produto.

Segundo a classificação oficial, o café brasileiro apresenta sete escalas de bebidas, quais sejam:

10. **Mole** - tem sabor agradável, suave e adocicado
- 2 **Estritamente mole** - apresenta todos os requisitos de aroma e sabor da bebida mole, mas de forma mais acentuada
3. **Apenas mole** - tem sabor suave, mas sua qualidade é inferior à dos anteriores, com leve adstringência ou aspereza no paladar
4. **Dura** - apresenta gosto acre, adstringente e áspero
5. **Riada** - tem leve sabor de iodofórmio
6. **Rio** - tem cheiro e gosto acentuados de iodofórmio

7. **Rio zona, macaco ou caatinga** - são denominações regionais para qualificar bebidas com características desagradáveis, bem mais acentuadas que as da bebida rio.

Além dos quesitos acima, pode o produto também ser classificado quanto à **Cor** (verde, esverdeado, esverdeado-claro, chumbado, barrento, claro, amarelado ou amarelo) e **Torração** (fina, boa, regular e má), este último para café torrado. Para se melhorar a qualidade final do produto e, portanto, sua classificação comercial, o café beneficiado passa ainda por uma fase de rebenefício (**Industrialização**), que inclui a uniformização do tamanho dos grãos e a diminuição dos defeitos existentes no café beneficiado.

Essa tarefa de separação, realizada em máquinas de rebenefício e padronização, tem como base o tamanho e a forma dos grãos, seu peso específico, propriedades magnéticas e cor do material:

- a separação por tamanho e forma é feita por peneiras (como no beneficiamento) e ventiladores (estes para separar as escolhas e as cascas);
- a separação por densidade, que considera o peso específico dos grãos, é feita submetendo-se o café a um movimento vibratório;
- com a separação mecânica, realizada com o auxílio de imãs, são eliminados eventuais corpos metálicos existentes no café;

Finalmente, a separação pela cor do produto, feita por processo eletrônico, pela ação de células fotoelétricas, possibilita a eliminação dos grãos verdes, pretos e ardidos.

As perdas realmente ocorrem no rebeneficiamento.

O tipo e a qualidade da bebida são determinantes do valor do lote de café. Entretanto, outros fatores também influem no cômputo dos preços, tais como: tamanho das favas, rendimento em relação ao café em coco, peso das impurezas, etc. Estas determinações podem ser feitas quantitativamente e estas ocorrências, muitas vezes depreciativas e limitativas do preço do produto, podem ser resolvidas na prática através da composição de ligas ou *blends*.

A alegação da Impugnante de que o café remetido é o mesmo que foi exportado, uma vez que existe uma indicação expressa da nota fiscal do estabelecimento remetente, na forma do art. 262 do RICMS, não é verdadeira, pois a indicação expressa consta da nota fiscal de entrada, emitida pelo estabelecimento destinatário ( Nota Fiscal nº 004694, de 11/09/00). Na Nota Fiscal nº 004800, emitida pelo destinatário não consta o número da nota fiscal do produtor.

O fato de que o Fisco deveria exigir a correta classificação do café, quando da emissão da nota fiscal do produtor, é meramente protelatória, pois tal exigência já está prevista no art. 126, Anexo IX , inciso VII do RICMS, e o produtor a cumpriu quando emitiu a NF nº 211581, sendo o café assim classificado: café com 45% de peneira 17 acima, 20% de catação, incluso fundo de peneira 13, cor boa, aspecto bom, bebida dura, safra 2000/2001.

## CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO DE MINAS GERAIS

A alegação de que o Fisco é conivente é estranha e sem sentido, visto que a nota fiscal foi regularmente emitida. A Impugnante estranhamente diz que na nota consta somente a expressão “café beneficiado”, o que não é verdade, tendo em vista constar no corpo da nota fiscal de produtor a classificação, conforme demonstrado acima.

A alegação de que o Fisco deveria ter se resguardado através de retiradas de amostras, também é protelatória, uma vez que o próprio produtor classificou a mercadoria, quando da emissão da nota fiscal, também aqui demonstrado.

O argumento de que a classificação do café submete-se à Legislação Federal, em nada altera a ação fiscal, pois a classificação sempre é efetuada de acordo com padrões previamente estabelecidos (tipo, bebida, safra, etc.)

A afirmação de que os Estabelecimentos exportadores dispõem de melhores técnicas, conhecimentos e equipamentos para uma correta classificação do café, é verdadeira, confirmando o trabalho fiscal, pois o café da forma que foi remetido, (com 20% de catação, fundo de peneira 13, etc.), jamais poderia ter sido exportado, necessitando de uma nova classificação, separação por peneiras, etc., cujo processo é industrial. Ao industrializar o produto, ocorreu uma modificação de qualidade, e, sendo assim, a mercadoria vendida para exportação não é a mesma que foi exportada, conforme consta do relatório fiscal anexo ao Auto de Infração, onde ficou comprovado que a mercadoria exportada é totalmente diferente da recebida para tal fim.

A afirmativa de que a legislação mineira leva à conclusão de que a simples classificação não descaracteriza a operação é inaceitável, tendo em vista que a classificação do café é realizada através de modernos equipamentos e maquinários, com processo industrial.

A alegação de que o § 2º do art. 5º do RICMS utiliza a expressão “mercadoria no estado” difere do previsto na Lei Complementar 87/96 também é protelatória, pois a legislação prevê: “remessa com fins específicos de exportação”. O termo **específico** significa exclusivo. Não cabe, portanto, quaisquer modificação do tipo ou qualidade da mercadoria a ser exportada, apenas aceita-se o seu acondicionamento/reacondicionamento.

A alegação de que afirmação do Fisco é “uma leviana acusação de fraude” também é protelatória, visto que o relatório fiscal, anexo ao Auto de infração, demonstra claramente as divergências encontradas. A Impugnante deixa de observar que a mercadoria por ela vendida foi devidamente classificada na nota fiscal de produtor, emitida com a sua autorização.

Ressalte-se que nenhum produtor de café vende o seu produto sem classificá-lo. Da mesma forma, nenhum comprador o adquire sem classificá-lo. O contrário resultaria em pagar preços altos por produtos de baixa qualidade ou vice-versa.

## CONSELHO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Os demais argumentos apresentados pela Impugnante não são suficientes para descaracterizar as infrações.

Diante do exposto, ACORDA a 3ª Câmara de Julgamento do CC/MG, à unanimidade, em julgar procedente o lançamento, mantendo-se as exigências fiscais. Participaram do julgamento, além dos signatários, os Conselheiros Luiz Fernando Castro Trópia e Edmundo Spencer Martins.

**Sala das Sessões, 13/09/01.**

**Antônio César Ribeiro**  
**Presidente/Revisor**

**Mauro Heleno Galvão**  
**Relator**

VDP/br

CC/MG