## AUTORIDADE TRIBUTÁRIA E ADUANEIRA | FISCAL

Informação Vinculativa

| Processo | Data do documento | Relator |
|---|---|---|
| 20292 | 29 de julho de 2021 | N.D. |

## DESCRITORES

Taxas – Produtos Alimentares Vegetais Alternativos ao «queijo»

---

## SUMÁRIO

N.D.

## TEXTO INTEGRAL

I - CARACTERIZAÇÃO DA REQUERENTE 1. A Requerente encontra-se registada em Sistema de Gestão e Registo de Contribuintes pelo exercício das seguintes atividades: "Fabricação de outros produtos alimentares diversos, N.E." - CAE 10893; "Formação profissional" CAE 85591; "Descasque e transformação frutos casca rija comestíveis" - CAE 10394; e de "Confeção de refeições prontas a levar para casa" - CAE 56106. Em sede de IVA encontra-se enquadrada no regime normal de tributação com periodicidade trimestral. II - SITUAÇÃO APRESENTADA 2. A requerente, apresentando fotografias, vem solicitar o enquadramento em sede de IVA dos "(...) produtos artesanais à base de frutos secos, semelhantes a queijos curados tradicionais, com as seguintes variedades: Camembert e Roquefort - Produzidos através da trituração de caju, a frio e com a adição de sal e culturas de bolor que fermentam o queijo e lhe dão o seu aspeto final, igual ao camembert tradicional. Este é um produto muito natural, com ingredientes simples e com um processamento simples, igualando-se aos queijos tradicionais devaca e ovelha, aos quais se adicionam também sal e bolores ao leite do animal. Feta de amêndoa - Produzido através da trituração de amêndoa e com a adição de culturas que o fermentam e lhe atribuem o sabor característico do queijo feta, à semelhança do queijo feta tradicional obtido da mesma forma através de leite de vaca. Trata-se também de um produto muito simples e com um processamento primário. Curados de amêndoa - produzidos pela trituração de amêndoa e adição de uma gordura, sal, limão, especiarias e culturas que fermentam o produto e lhe dão o sabor e aspeto final semelhante aos Queijinhos curados de vaca e ovelha. Com um processamento extremamente simples e feito a frio".

3. Não tendo sido apresentadas as fichas técnicas nem os rótulos das embalagens dos produtos foram os mesmos solicitados à Requerente. Enquadramento 4. Atendendo a que os produtos aqui em apreciação, de

acordo com o referido pela Requerente são, no aspeto e no sabor, análogos aos «queijos tradicionais de vaca e ovelha», importa referir que a subcategoria 1.4 da lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (CIVA) determina que são tributados à taxa reduzida do imposto, nos termos da alínea a) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 18.º do mesmo Código o "(l)eite e lacticínios, ovos de aves". 5. Esta subcategoria encontra-se subdividida nas verbas 1.4.1; 1.4.2;1.4.3; 1.4.4; 1.4.5; 1.4.6; 1.4.7; e 1.4.9, das quais se destaca a verba «1.4.4 Queijos». 6. Por definição, o "queijo", enquanto alimento sólido, é fabricado a partir do leite de vaca, cabra, ovelha ou outros mamíferos (origem animal), sendo

1

produzido através da sua coagulação. 7. De acordo com disposto no artigo 78.º do Regulamento n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, as definições, designações e denominações de venda previstas no Anexo VII ao citado Regulamento são aplicáveis aos setores ali elencados, entre os quais o setor do leite e produtos lácteos destinados ao consumo humano. 8. Assim, o ponto 2 da parte III do referido Anexo VII, define o conceito de "produtos lácteos" como sendo "(...) os produtos derivados exclusivamente do leite, considerando-se que lhe podem ser adicionadas as substâncias necessárias ao seu fabrico, desde que tais substâncias não sejam utilizadas para substituir, total ou parcialmente, qualquer componente do leite".

9. Este Regulamento refere, ainda, que são exclusivamente reservadas aos "produtos lácteos" as denominações, em todos os estádios da comercialização, constantes do respetivo anexo, entre as quais se encontra a expressão «queijo». Isto significa, que na comercialização de produtos análogos ao «queijo» não é permitido, nomeadamente no rótulo da embalagem, a utilização da menção «queijo». 10. Nestes termos, tem sido entendimento da Área de Gestão Tributária - IVA que é de incluir na verba 1.4.4 da lista I anexa ao CIVA, todos os tipos de queijo, desde que o mesmo seja classificado e autorizada a sua comercialização pelas entidades competentes com a referida denominação «queijo». III - ANÁLISE E CONCLUSÃO 11. Não compete à Área de Gestão Tributária - IVA avaliar as características intrínsecas dos produtos produzidos/comercializados pelos sujeitos passivos. 12. Contudo, atendendo aos elementos apresentados pela Requerente, ainda que pelo seu formato, apresentação, e designação, nomeadamente: i) Camembert style; ii) Roquefort style; iii) Feta de amêndoa; e iv) Curados de amêndoa, os produtos aqui em apreciação possam serem confundidos com «queijo», na verdade não têm qualquer analogia com qualquer produto lácteo. Aliás, nenhum dos produtos contêm na sua composição o ingrediente «leite». 13. Assim, independentemente da forma de confeção dos produtos, ou do sabor dos mesmos se "igualar aos queijos tradicionais", não reúnem características de enquadramento na verba 1.4.4 da lista I anexa ao CIVA. 14. Efetivamente, os produtos aqui em apreciação, face aos ingredientes que compõem a sua receita, tal como as suas fichas técnicas atestam, configuram uma alternativa vegetal ao «queijo». 15. Nestes termos, conclui-se que os produtos produzidos e comercializados pela Requerente com a designação: i) Camembert style; ii) Roquefort style; iii) Feta de amêndoa; e iv) Curados de amêndoa, por não reunirem condições de enquadramento em qualquer uma das diferentes verbas das Listas anexas ao CIVA, a sua transmissão é passível de imposto pela aplicação da taxa normal a que se refere a alínea c) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 18.º do CIVA.

2

**Fonte:** http://info.portaldasfinancas.gov.pt