

GRUPO DE TRABALHO ICMS

(CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DE HORTALIÇAS - MAPA)

Instituto Brasileiro de Horticultura

Associação dos Produtores e Distribuidores de Hortifrúti do Estado de São Paulo

TÓPICOS

- **PRODUTOS**
- **PLEITO**
- **HISTÓRICO**
- **PRÓXIMOS PASSOS**
- **DISCUSSÃO**

PRODUTOS

FLV

VEGETAIS FRESCOS PRONTOS PARA CONSUMO

(minimamente processados, IV gama, saladas prontas, saladas higienizadas etc)

VEGETAIS FRESCOS EMBALADOS E ROTULADOS

(Vegetais selecionados, empacotados etc)

PRODUTOS



PRODUTOS

1ª Etapa: Recebimento e Conferência



Nesta etapa é verificado o padrão de qualidade sensorial desejado (cor, frescor, cinestesia), incidência de pragas (pulgão, lagarta, entre outros) e quantidade solicitada

PRODUTOS

2ª Etapa: Seleção e Pré-lavagem



Etapa onde a alface é selecionada, desfolhada e lavada em água

PRODUTOS

3ª Etapa: Higienização



Nesta etapa a alface é novamente lavada e posteriormente desinfetada

PRODUTOS

4ª Etapa: Centrifugação



Etapa onde é retirada a água da alface proveniente dos processos de higienização.

PRODUTOS

5ª Etapa: Inspeção visual e embalagem



Nesta etapa os colaboradores realizam a inspeção visual e acondicionamento da alface na embalagem com o rótulo da alface higienizada

PRODUTOS

6ª Etapa: Selagem



Etapa onde é selada a alface crespa na embalagem.

PRODUTOS

7ª Etapa: Armazenamento Refrigerado



Nesta etapa a alface crespa higienizada é armazenada em câmara frigorífica a temperatura de 5 C° (cinco graus centígrados).

PLEITO

- **ESCLARECIMENTO TRIBUTÁRIO**
 - zona cinzenta
 - empresas sendo autuadas
 - insegurança jurídica
 - desestímulo no setor

PLEITO

PRODUTO EM ESTADO NATURAL

De acordo com o inciso III do artigo 4º do RICMS/00, considera-se:

Em **estado natural** o produto tal como se encontra na natureza, que não tenha sido submetido a nenhum processo de industrialização (referido no inciso I), não perdendo esta condição o que apenas tiver sido submetido a resfriamento, congelamento, secagem natural, acondicionamento rudimentar ou que, para ser comercializado, dependa necessariamente de beneficiamento ou acondicionamento.

A caracterização do produto em estado natural ou industrializado determina se a operação de saída da mercadoria será tributada ou isenta do recolhimento de ICMS.

PLEITO

TÉCNICO:

Produto se mantem no seu

ESTADO NATURAL

- Unesp
- Esalq
- Faesp
- Embrapa

SOCIAL:

Estimulo ao consumo de FLV

- 132g → 400g (OMS)

Setor que mais EMPREGA

- 2 a 5 pessoas/hectare

HISTÓRICO

2010 – Início da discussão na Aphortesp

2013 – Deputado Federal Junji Abe

- Faesp

- Estudos técnicos (Faesp, Unesp, Esalq e Embrapa)

2015 – Confaz (Convênio 21/2015)

2016 – Santa Catarina

- Secretária da Fazenda de SP

2018 – Reunião CNA e Deputado Federal Junji Abe

- Secretária da Agricultura de SP

HISTÓRICO

CONVÊNIO ICMS 21, DE 22 DE ABRIL DE 2015

Publicado no DOU de 27.04.15, pelo Despacho [79/15](#).

Ratificação nacional no DOU de 14.05.15, pelo Ato Declaratório [10/15](#).

Altera o Convênio ICM 44/75, que dispõe sobre a isenção de produtos hortifrutigranjeiros.

O Conselho Nacional de Política Fazendária - CONFAZ, na sua 238ª reunião extraordinária, realizada em Brasília, DF, no dia 22 de abril de 2015, tendo em vista o disposto na Lei Complementar Federal nº 24, de 7 de janeiro de 1975, resolve celebrar o seguinte

CONVÊNIO

Cláusula primeira A cláusula primeira do [Convênio ICM 44/75](#), de 10 de dezembro de 1975, fica acrescida dos §§ 4º e 5º com a seguinte redação:

“§ 4º Ficam os Estados e o Distrito Federal autorizados a isentar do ICMS as saídas com os produtos relacionados no inciso I do caput desta cláusula, ainda que ralados, exceto coco seco, cortados, picados, fatiados, tomeados, descascados, desfolhados, lavados, higienizados, embalados ou resfriados, desde que não cozidos e não tenham adição de quaisquer outros produtos que não os relacionados, mesmo que simplesmente para conservação.

§ 5º Tratando-se de produtos resfriados, o benefício previsto no § 4º somente se aplica nas operações internas, desde que atendidas as demais condições lá estabelecidas.”.

Cláusula segunda Este convênio entra em vigor na data da publicação de sua ratificação nacional no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir do primeiro dia do segundo mês subsequente ao da ratificação.

PRÓXIMOS PASSOS

ESFERA NACIONAL:

- Projeto de lei e ou medida provisória
(CNA + Dep. Junji Abe)
 - Convênio Confaz

SÃO PAULO:

- Secretaria de desenvolvimento.
- Governador SP → Convênio
 - Projeto de lei estadual
(Dep. Estevão Galvão)

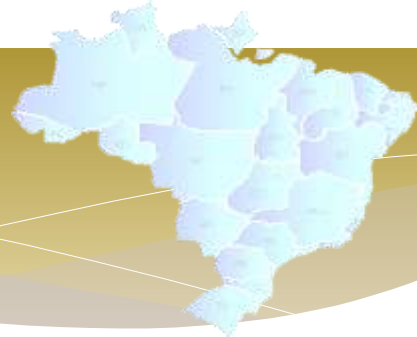


**OBRIGADO
PELA
ATENÇÃO**



Ibrahort

Instituto Brasileiro de Horticultura



**Criado em 2010 – Através da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças
- Sede em Brasília-DF e escritório em Mogi das Cruzes-SP**





Associação dos Produtores e Distribuidores
de Horti-Fruti do Estado de São Paulo



**Criada em 2004 - Sede no município de Mogi das Cruzes-SP
(Regiões do Alto Tietê, Ibiúna, Campinas e Sorocaba)**

- ❑ **Objetivo:** Representar o segmento dos seus Associados, científico, tecnológico, de comercialização e de marketing.
- ❑ **Mercado:** Rede de mais de **700 produtores**, com **1.850 hectares** entre associados e parceiros. Sendo **6.400 trabalhadores diretos** e **550 indiretos**, atendendo **1.800 lojas** e **250 unidades operacionais de cozinha industrial**, com **200 Caminhões diários**, o que possibilita e garante o abastecimento nos mercados consumidores.
- ❑ **Carro Chefe:** Alface **1 milhão Pés de Alface Distribuídas Diariamente**



FLV
MINIMAMENTE PROCESSADOS

ORIGEM E CONCEITOS

ORIGEM

Nos Estados Unidos na década de 70, originou as Frutas – Legumes – Verduras (FLV) minimamente processados, inicialmente apenas para fabricação de saladas embaladas para restaurantes das cadeias de *fast food*. Nos anos 80 a tecnologia foi difundida no continente Europeu, primeiramente na Suíça e Holanda com a instalação de empresas familiares, posteriormente na Bélgica e França que conseguiram melhoria na distribuição.

No Brasil iniciou-se na década de 90, com crescimento estimado de 20% a.a. Contudo, há entraves: divergência técnica se estes produtos são industrializados ou não, e, fragilidade do pacto federativo na outorga de instituição / aplicação de isenção de tributos – impostos (ICMS). Ocasionalmente insegurança jurídica na atividade.

Hoje o **país líder nesta área é a França**, que criou a designação IV Gama (APHORTESP, 2013).

CONCEITOS

Segundo Resolução da Secretária de Agricultura e Abastecimento (Estado de São Paulo) nº 42 de 2009 (Recomenda Norma Técnica para produtos hortícolas minimamente processados e frescos cortados):

Hortaliça *in natura* ou fruta *in natura* (I Gama): todo alimento de origem vegetal que é consumido em seu estado natural.

Produtos Minimamente Processados (IV Gama): produtos hortifrutícolas higienizados e embalados que foram submetidos a processos técnicos, preservando suas características sensoriais naturais, tornando-os prontos para o consumo *in natura* ou para preparo culinário.



FLV

MINIMAMENTE PROCESSADOS

INDUSTRIALIZADO X ESTADO NATURAL



Associação dos Produtores e Distribuidores
de Horti-fruti do Estado de São Paulo

Aphortesp

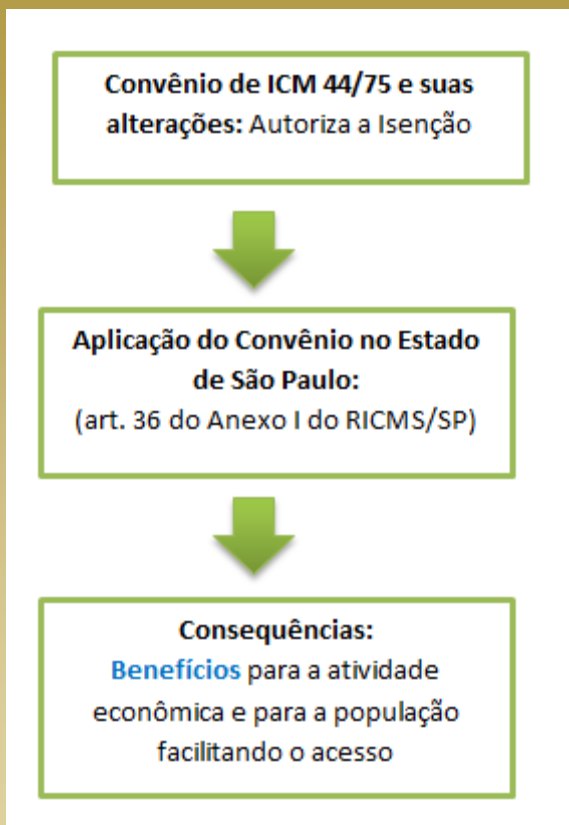
FLV

MINIMAMENTE PROCESSADOS

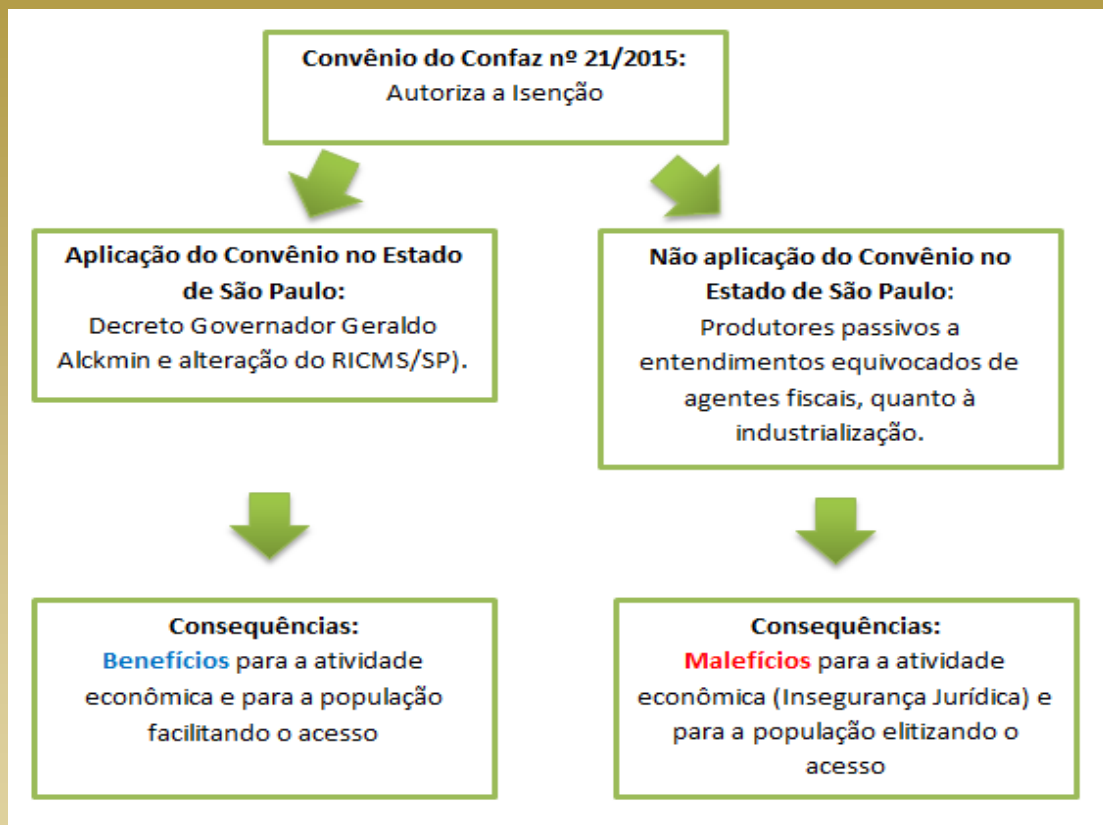
ABORDAGEM TRIBUTÁRIA ESTADO SP

FLV - TRIBUTAÇÃO ICMS SP

Produtos em Estado Natural



Produtos Minimamente Processados





FLV
MINIMAMENTE PROCESSADOS

*JUSTIFICATIVAS PARA APLICAÇÃO DO
CONVÊNIO N° 21/2015 NO ESTADO DE SP*

SOCIOECONÔMICA

- Agregação de valor ao produto;
- Produção e distribuição mais racionais - comprar menores quantidades;
- Redução de perdas durante armazenamento e consumidor final;
- Redução de custos de transporte, manipulação e acomodação do produto nas prateleiras;
- Setor em crescimento, aquecimento da economia, pois influência em toda cadeia produtiva;
- Geração e manutenção de empregos e rendas;
- Contribuí para que o governo economize nos gastos com o SUS e possa utilizar o dinheiro economizado para melhorar o sistema (Princípio da Eficiência)
- Segurança alimentar - Acesso a alimentação saudável e rastreabilidade;
- Maior praticidade no preparo dos alimentos...

SAÚDE PÚBLICA

- Acesso ao consumo, uma vez que a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o consumo diário de 400 gr (Brasil consome apenas 132 gr);
- o incentivo ao aumento do consumo de FLV está entre as prioridades da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e da Promoção da Alimentação Saudável, cujos objetivos estão relacionados ao controle e prevenção das doenças nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, câncer, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares), responsáveis por 70% dos gastos do SUS. Uma dieta com uma grande quantidade e variedade de frutas e hortaliças pode prevenir 20% ou mais dos casos de câncer; já o baixo consumo de frutas e hortaliças está associado à cerca de 30% das doenças isquêmicas do coração e 11% dos casos de derrame no mundo e a redução no risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, pode se dar pela combinação de micronutrientes, antioxidantes, substâncias fitoquímicas e fibras presentes nestes alimentos...

TÉCNICA

Segundo Resolução da Secretária de Agricultura e Abastecimento (Estado de São Paulo) nº 42 de 2009 (Recomenda Norma Técnica para produtos hortícolas minimamente processados e frescos cortados):

Produto não é industrializado e sim submetido a processos técnicos, preservando suas características sensoriais naturais.

Agradecemos a atenção!

GRUPO DE TRABALHO ICMS

*Pleito para a Internalização do Convênio Confaz nº 21/2015
no Estados do Brasil*

Instituto Brasileiro de Horticultura

Associação dos Produtores e Distribuidores de Hortifruti do Estado de São Paulo