

РЕШЕНИЕ

№ 2906

гр. София, 30.04.2024 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 9 състав,
в публично заседание на 16.04.2024 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Камелия Серафимова

при участието на секретаря Анжела Савова, като разгледа дело номер **5292** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Настоящото административно производство е по реда на чл.145-178 АПК.

Образувано е по жалба на „Милки Груп Био“ ЕАД-гр. С. срещу Решение № 32-149302/12.05.2021 година по Митническа декларация № MRN18BG002005H0008770/04.07.2018 година на С.Д. Директор ТД“ С. Морска“ към Агенция Митници“.

Развитите в жалбата оплаквания са за незаконосъобразност на оспореното Решение. Твърди се, че същият е издаден при съществено нарушение на административно- производствените правила и на нормата на чл.35 от АПК, като административният орган не е изследвал фактите и обстоятелствата. Посочва се още, че неправилно е определен нов тарифен код на стоките, а даденият от дружеството е правилен. Иска се отмяна на Решението и се претендират сторените оп делото разноски.

В съдебно заседание, оспорващото дружество- „Милки Груп Био“ ЕАД редовно уведомен при условията на чл.138,ал.2 АПК, се представлява от адвокат Ж., редовно упълномощена, която поддържа жалбата на заявените основания и моли да бъде уважена. Заявява претенция за присъждане на разноски. Съображения относно основателността на жалбата развива и в представените по делото писмени бележки.

Ответникът по оспорването- С.Д Директор Териториална дирекция „С. морска“ редовно уведомен при условията на чл.138,ал.2 се представлява от юрисконсулт П., редовно упълномощена, която оспорва жалбата като неоснователна и моли да бъде отхвърлена. Заявява претенция за присъждане на юрисконсултско

възнаграждение. Прави възражение за прекомерност на адвокатското възнаграждение и моли да бъде редуцирано по реда на чл.78,ал.5 от ГПК.

Административен съд София-град след като прецени събраните по делото доказателства, ведно с доводите, възраженията и изразените становища на страните, при условията на чл.142,ал.1 АПК, вр. с чл.188 ГПК, прие за установено следното:

На 04.07.2018 година оспорващото дружество „Милки Груп Био“ ЕАД подало Митническа декларация MRN 18BG002005H0008770/04.07.2018 година, с която декларираше в режим „допускане за свободно обращение“ на стоки, които са предмет на освободена от ДДС доставка до друга държава – членка пред Митнически пункт- Пристанище- В. стока- палмова мазнина IFFCO HQPO-40/42,1120 колета по 20 кг. нето тегло 22 400 кг, бруто тегло 23 139,20 кг. Код по Т. [ЕГН] със ставка на митото по отношение на трети страни -9,00%, фактурна стойност- 14197,78 U. при курс за митнически цели-1,68926 лева за 1 U., държава на износ- М., деклариран произход М., условие на доставка FOB P. K., като в клетка 40“ Митнически манифест/ предшестваш документ са вписани митнически декларации за режим „митническо складиране“ с MRN 18BG00202J0001161 от 30.01.2018 година / 26 колета, 520 кг и MRN 18BG002002J0007051/01.07.2018 година /1094 колета /21 880 кг.

Към Митническата декларация за допускане на свободно обращение към МД от 04.07.2018 година са приложени – Фактури № 3763773/22.12.2017 година, Опаковъчен лист от 22.12.2017 година, Коносамент от 22.12.2017 година, Анализен сертификат от 22.12.2017 година, Здравен сертификат от 18.12.2017 година, Фактури № 37640048/31.05.2018 година, Опаковъчен лист от 31.05.2018 година, Коносамент от 31.05.2018 година, Анализен сертификат от 31.05.20148 година, Здравен сертификат от 24.05.2018 година, Фактури за извършени плащания з транспортни и други разходи , Преводни нареждания към бюджета, а като изпращач/ вносител на Митническата декларация е посочено дружеството FELDA IFFCO SDN PHD M. .

От стоката/ представляваща част от първоначално декларираната за режим“ митническо складиране с митническа декларация MRN18BG002002J0001161/ от 30.01.2018 година са взети проби за проверка на тарифно класиране, за което е съставен Протокол за вземане на проба № 12/05.02.2018 година и пробите са изпратени до Централна митническа лаборатория, придружени с придружително писмо от 06.02.2018 година и Заявка за анализ или контрол № 12/05.02.2018 година, ЦМЛ вх. № 06-09.02.2018 година .

С Писмо от 03.02.2021 година в ТД С. Морска е получена Лабораторна експертиза от Директор на Централна митническа лаборатория в Ц. при Агенция“ Митници“, М. № /03.02.2021 година за анализ на стоката с описание „ палмова мазнина“ IFFCO HQPO40/42 по Протокол за вземане на проба № 12/05.02.2018 година и с Писмо от 05.02.2021 година е получено Становище от Дирекция „Митническа дейност и методология“ относно тарифното класиране на стоката и Комбинираната номенклатура на ЕС.

Съгласно експертизата на ЦМЛ анализираната проба с лабораторен код №1015-2005-18 представлява пластична до твърда маслена маса при стайна температура 25 С с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване. Декларираният в Митническата декларация MRN18BG002005H0008770 от 04.07.2018 година код от позиция 155 от КН обхваща единствено палмово масло и неговите фракции, сурови дори рафинирани и нехимически непроменени, като суровото палмово масло се получава от месестата

част/ мезокарп/ на плодовете на маслената палма, то е с червено- кафяв цвят и има полутвърда консистенция при стайна температура, представляващо смес от течност и твърди кристали в приблизително еднакво съотношение, а суровото палмово масло се рафинира чрез прилагане на процеси на неутрализация- за отстраняване на свободните мастни киселини, избелване – за отстраняване на каротеноидите и дезодориране- за премахване на неприятния мирис и в резултат на тези процеси обаче не се променя физичната форма, която остава идентична на суровото масло, а именно полутвърда мазнина, в която се наблюдават течна и твърда кристална фаза и в този вид употребата на палмовото масло се ограничава до готвене/ пържене/.

В хода на административното производство е проведено изпитване за определяне на консистенцията на продукта чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc16-60, като консистенцията на изследваната проба и стойност, характерна за пластични мазнини, шортънинг и маргарини и след разрушаване на структурата на пробата чрез стопяване/ изтриване на кристализационната памет и постепенно охлаждане при статични условия на стайна температура 25С, консистенцията / текстурата се променя и не се възстановява в първоначалната си форма, като тази съществена проява на консистенцията на пробата показва и доказва, че продуктът IFFCO HQPO 40/42 е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура или така нареченото текстуриране и на база проведените изследвания и цялостната експерта оценка, изпитаната проба на стока с търговско наименование IFFCO HQPO 40/42 представлява продукт- палмов шортънинг, съставен изцяло от палмово масло и негови химически непроменени, но получен чрез допълнителна крайна обработка за модифициране на кристалната структура, т. нар. текстуриране за влагане в различни хранителни продукти, например теста и въз основа на Правила 1 и 6 за тълкуване на Комбинираната номенклатура на ЕС и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките за позиция 1517 стоката с гореописаните обективни характеристики е класирана в код 1517 90 99, но предвид състава, различен от декларирания и приложимият код за Стоката по код Т. е 1517 9099 90, а приложимото мито по отношение на трети страни 16%.

Установено е, че декларираният в Митническата декларация MRN18BG002005H0008770 от 04.07.2018 код от позиция от 1511 на КН не е коректен, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени, но анализираната стока обаче представлява палмов шортънинг- препарат, съставен само от палмово масло или негови фракции, което освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима преработка и модификация за кристалната структура именно текстуриране и съгласно Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките / ОБХС/ за позиция 1517 в нея се включват и продуктите наречени шортънинг/ получени от масла и мазнини чрез текстуриране , т. е процесът текстуриране е специфичен и единствено в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН.

С Писмо от 19.02.2021 година оспорващото дружество е уведомено за мотивите, на които ще се основава решението на митническия орган и е предоставен 30 дневен срок на оспорващото дружество да изрази становище по мотивите на административния орган, като в този срок оспорващото дружество не е изразило становището си .

На 12.05.2021 година, ответникът по оспорването издал оспореното Решение към MRN18BG002005H0008770 от 04.07.2018 година № рег. № 32-149302, с което посочил да се коригира с Митническата декларация с MRN18BG002005H0008770 от 04.07.2018, и постановил да се вземат под отчет начислените с решението дължими държавни вземания, като начислените и взетите под отчет с ВПО 806/04.07.2018 година суми са – мито в размер на 2 341,48 лева, които са заплатени, установени публични задължения за досъбиране – мито в размер на 36,67 лева, ведно с лихвата за забава върху размера на държавните вземания на основание чл.114 от Регламент ЕС №952/2013 година и на основание чл.77,§2 от Регламент /ЕС/ № 952/2013 година за дата на възникване на публичните задължения за досъбиране определил 04.07.2018 година.

Решението е връчено на оспорващото дружество.

По делото е назначена, изслушана и оспорена от процесуалния представител на ответника по оспорването единична съдебно- химическа експертиза, като в заключението си вещото лице е дало подробен отговор на въпросите, поставени му като задача, а разпитан в съдебно заседание, експертът заявява ,че поддържа заключението си .

Назначена е, изслушана и неоспорена от страните тройна съдебно- химическа експертиза, като в заключението си вещите лица са дали подробен отговор на въпросите си, поставени ми като задача, а разпитани в съдебно заседание експертите заявяват , че поддържат заключението си .

Назначена е изслушана и оспорена от страна на процесуалния представител на ответника по оспорването- юрисконсулт П. допълнителна тройна съдебно-химическа експертиза, подписана с особено мнение от едно от вещите лица, в която трите вещи лица са дали отговор на въпросите, поставени им като задача , а разпитани в съдебно заседание експертите заявяват , че поддържат заключението си . По делото са приложени всички доказателства, събрани в хода на административното производство, в това число доказателства, че лицето, издало решението е заемало длъжността- С. Д. Директор ТД С. Морска.

С оглед на така установената фактическа обстановка,Административен съд София-град намира предявената жалба за процесуално допустима,подадена в преклузивния срок по чл.149,ал.1 АПК от легитимирана страна и при наличие на правен интерес от обжалване. Разгледана по същество, същата се явява неоснователна. Съображенията за това са следните:

Оспореното Решение №32-1439302/ 12.05.2021 година по Митническа декларация № MRN18BG002005H0008770 от 04.07.2018 година на С.Д. Директор ТД“ С. Морска“ към Агенция Митници“ представлява индивидуален административен акт по смисъла на чл.21,ал.1 АПК и като такъв подлежи на съдебен контрол за законосъобразност, по критериите, визирани в разпоредбата на чл.146 АПК,/така наречените условия за редовно действие на административните актове./При проверката, съдът следва да прецени актът издаден ли е от компетентен орган и в предписаната от закона форма, спазени ли са материално-правните и процесуално-правните разпоредби и съобразен ли е актът с целта на закона.

Оспореното Решение е издадено от компетентен орган-това е Директор ТД С. Морска, на когото изрично нормата на чл.34,ал.1,т.9 от Устройствения правилник е предоставила правото да издава издава индивидуални административни актове в

рамките на своите правомощия. В чл. 220 от Закона за митниците е посочено, че всяко лице може да обжалва засягащи го решения на митническите органи по реда на [Административнопроцесуалния кодекс](#). Съгласно чл.19 от Закона за митниците Решенията по прилагане на митническото законодателство се издават от директора на Агенция "Митници" или от директорите на териториални дирекции. "[Митнически органи](#)" са длъжностните лица от митническите учреждения, които осъществяват митнически надзор и/или извършват контрол или дейност по разследване по реда на [Наказателно-процесуалния кодекс](#). §1, т.9 от ДР на ЗМ. В чл.19, ал.7 от ЗМ е доуточнено, че за целите на прилагане на [чл. 29 от Регламент \(ЕС\) № 952/2013](#) решения, взети без предварително заявление, се издават от директора на териториалната дирекция, където са възникнали фактите и обстоятелствата, изискващи вземането на решение, освен ако не е предвидено друго.

Между страните няма спор, а и от приложените по делото доказателства се установява, че лицето К. Й. към датата на издаване на Решението е заемал длъжността- Директор Териториална дирекция С. Морска по вътрешно съвместителство считано от 01.04.2021 година до назначаване на служител на незаемната длъжност за срок не по- дълъг от 6 месеца до 30.09.2021 година включително / факт, установяващ се от приложените по делото Заповед, рег. № 364/31.03.2021 година и Заповед № 363/31.03.2021 година на Директор на Агенция "Митници". Настъпилата промяна в наименованието на Дирекцията от ТД С. Морска в ТД Митница В. след издаване на решението не води до липса на компетентност у издателя на Решението.

Спазени са изискванията на чл.59 АПК за форма. Решението съдържа предвидените в чл.59, ал.2 АПК задължителни реквизити, с означение на фактическите и правните основания за издаването му и е мотивирано.

При издаването на Решението, ответникът по оспорването е спазил процесуално правните и материално- правните разпоредби на ЗМ.

Правната регламентация на митническото класиране на внасяните в Европейския съюз стоки се урежда с Комбинираната номенклатура (КН). Към датата на осъществяване на процесния внос в сила е нейната ревизионна редакция, произтичаща от Регламент (ЕО) 861/2010 на Комисията от 5. 10. 2010 година за изменение на приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа. Комбинираната номенклатура се основава на Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ХС), изработена от Съвета за митническо сътрудничество, понастоящем Световна митническа организация, и установена в Международната конвенция относно Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките, сключена на 14 юни 1983 година в Б. и одобрена заедно с Протокола за изменението ѝ от 24 юни 1986 г. от името на Европейската икономическа общност с Решение 87/369/ЕИО на Съвета от 7 април 1987 година.

Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура се съдържат в част Първа, раздел I А от нея, а част втора от КН съдържа таблицата със ставките на митата.

Съгласно правило 1 от Общите правила за тълкуване на КН, текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките

към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или главите.

По силата на правило 6, класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези позиции и забележките към подпозициите, както и *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие, че могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило се вземат предвид и забележките към разделите и главите.

Съобразявайки правила 1 и 6, за да се класира една стока с кода по КН посочен от оспорващото дружество, то тя трябва да съответства на описанието.

От доказателствата по делото е установено и не се спори, че с Митническа декларация МРН 18BG002005H0008770/04.07.2018 година, с която декларираше в режим „допускане за свободно обращение“ на стоки, които са предмет на освободена от ДДС доставка до друга държава – членка пред Митнически пункт-Пристанище- В. стока- палмова мазнина IFFCO HQPO-40/42,1120 колета по 20 кг. нето тегло 22 400 кг, бруто тегло 23 139,20 кг. Код по Т. [ЕГН] със ставка на митото по отношение на трети страни -9,00%, фактурна стойност- 14197,78 U. при курс за митнически цели-1,68926 лева за 1 U., държава на износ- М., деклариран произход М., условие на доставка FOB P. K., като в клетка 40“ Митнически манифест/предшествващ документ са вписани митнически декларации за режим „митническо складиране“ с МРН 18BG00202J0001161 от 30.01.2018 година / 26 колета, 520 кг и МРН 18BG002002J0007051/01.07.2018 година /1094 колета /21 880 кг.

Основният спорен момент по делото е дали от събраните по делото доказателства се установява дали въпросният продукт е бил "обработен" чрез емулгиране, избистряне, текстуриране или други начини, т. е. дали е бил обработен "физически", без да е химически модифициран и дали внесената стока представлява палмово масло, каквато теза поддържа дружеството - вносител, и следва да бъде класирано в позиция 1511, или същата представлява палмов шортънинг, т. е. палмовата мазнина е претърпяла физическа обработка, без да се променя химическия си състав и следва да бъде отнесена в позиция 1517 на КН, каквато теза поддържа митническият орган.

В уводната част на Митническата лабораторна експертиза е даден коментар на суровото палмово масло и палмовия шортънинг. Според него суровото палмово масло се получава от месестата част на маслената палма, същото е с червено-кафяв цвят и полутвърда консистенция при стайна температура, представляваща смес от течност и твърди кристали в приблизително равно съотношение. Посочва се, че същото се подлага на процеси на неутрализация, избелване и дезодориране, но в резултат на тези процеси не се променя физическата му форма, т. е. същото остава във формата, която е суровото палмово масло. За т. н. "палмов шортънинг" е характерно това, че то е приготвено под формата на твърда пластична текстурирана мазнина с фина, гладка, пастообразна и стабилна консистенция при стайна температура и намира приложение в производството на печени тестени изделия и сладкарски продукти и за да се постигне тази форма мазнината следва да е кристализирала в 8^а кристална форма, която се характеризира с изключително фини кристалчета, представляващи гладката текстура. За тази цел рафинираното, избелено и дезодорирано палмово масло се подлага на допълнителни технологични обработки, които могат да включват фракциониране – разделяне на твърдата и течната фракция на палмовото масло, последващото им смесване в различни

пропорции и финална обработка за пластифициране /текстуриране/чрез кристализация за модифициране на кристалната структура. В експертната е направено позоваване на сайта на производителя на продукта, според което продукт с търговско наименование "IFFCO HQPO 40/42 представлява "висококачествено, текстурирано палмово масло – шортънинг, със средна твърдост, отлична окислителна способност и подобрен срок на годност на готовия продукт".

В Решение от 15.06.2023 г. по дело C-292/2022 г. на Съда на ЕС е посочено, че Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 година относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/1602 на Комисията от 11 октомври 2018 г. и Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1776 на Комисията от 9 октомври 2019 г., трябва да се тълкува в смисъл, че: хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура и е претърпял обработка, различна от рафинирането, спада към позиция 1517, като в това отношение е ирелевантен въпросът дали препаратът е бил химически променен в резултат от тази обработка. Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент № 2658/87 в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение 2018/1602 и Регламент за изпълнение 2019/1776, трябва да се тълкува в смисъл, че: при липсата на дефинирани в тази номенклатура методи и критерии за преценката дали такъв препарат е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да избират подходящия за тази цел метод при условие, че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което националният съд следва да провери.

Правната уредба на института на КН се съдържа в Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23.07.1987 г. относно тарифната и статистическата номенклатура и Общата митническа тарифа. Комбинираната номенклатура е създадена на базата на Хармонизираната система, която е въведена с Международна конвенция по Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (в сила за Република България от 01.01.1992 г.). Чл. 3, т. 1, б. "а" от Конвенцията създава задължения за договарящите държави да приведат своите тарифна и статистически номенклатури в съответствие с Хармонизираната система от датата, на която тази конвенция влиза в сила за нея; по отношение на своите тарифна и статистически номенклатури: i) да използва всички позиции и подпозиции на Хармонизираната система без допълнения или изменения заедно със съответните им цифрови кодове; ii) да прилага Общите правила за тълкуване на Хармонизираната система и всички забележки към разделите, главите и подпозициите, и да не изменя обхвата на разделите, главите, позициите или подпозициите на Хармонизираната система; и iii) да следва последователността на номериране в Хармонизираната система. Номенклатурата на Хармонизираната система е приложение към Конвенцията по Хармонизираната система... и според чл. 1, т. 2, б. "а" от Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета представлява част от комбинираната номенклатура, която пък е въведена като приложение към регламента. Подпозициите от КН са с осемцифров кодов номер, чиито първи шест цифри са кодовите номера от позициите и подпозициите от номенклатурата на хармонизираната система; седмата и осмата обозначават подпозициите по КН – когато позициите и подпозициите от ХС не съдържат повече подраздели за нуждите на Общността седмата и осмата цифри са "00". Възможно е включване на девета цифра за националните статистически подраздели и десета и единадесета за Taric (Taric е интегрираната тарифа на ЕО – чл. 2 от Регламента)

подпозициите.

Според чл. 12, § 1 от Регламент (ЕИО) № 2658/87 правомощие на Комисията е да приема ежегодно Регламент, възпроизвеждащ цялостната версия на Комбинираната номенклатура, заедно с митническите ставки в съгласие с член 1, така както се получават вследствие мерките, приети от Съвета или Комисията. Регламентът се публикува не по-късно от 31 октомври в Официален вестник на Европейските общности и се прилага от 1 януари следващата година. С оглед момента на поставяне на процесните стоки под митнически режим приложим е Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/1577 на Комисията от 21 септември 2020 година за изменение на приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа.

Практиката на СЕС сочи критериите за класиране на стоките по позициите от комбинираната номенклатура. Така според т. т. 27, 28 и 29 от Решение на Съда (пети състав) от 11 януари 2007 година по дело C-400/05 (B. A. S. T. BV срещу Staatssecretaris van Financien) решаващият критерий за тарифното класиране на стоките трябва по правило да се търси в техните обективни характеристики и качества, определени в текста на позицията по КН, както и в забележките към разделите или главите. Обяснителните бележки във връзка с КН, изготвени от Комисията, а тези относно ХС — от Световната митническа организация, значително подпомагат тълкуването на обхвата на различните позиции, без обаче да имат правнозадължителна сила. Предназначението на продукта може да бъде обективен критерий за класиране, доколкото то е вътрешно присъщо за този продукт, като последното трябва да се прецени в зависимост от обективните характеристики и качества на продукта. В същата посока е и решението по Дело C-486/06 BVBA Van Landeghem срещу Belgische Staat и т. 28 от решението на Съда по дело C-725/21.

Съгласно текста на позиция 1511 от КН тя обхваща палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени. Според Обяснителната бележка към ХС за позиция 1511 от ХС, чийто текст съвпада с този на позиция 1511 от КН, палмовото масло е предназначено за разни цели, а когато е рафинирано, се използва в хранителната промишленост, в частност като мазнина за готвене и за производство на маргарин.

В обхвата на позиция 1517 от КН са маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини и масла и техните фракции от № 1516, а именно – различни от животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин. Според Обяснителната бележка към ХС за позиция 1517 от ХС, чийто текст съвпада с този на позиция 1517 от КН, тази позиция обхваща по-специално продукти, чиито масла или мазнини могат да бъдат предварително хидрогенирани, могат да са емулгирани, разбити или предварително обработени чрез текстуриране или по друг начин. Относно понятието "текстуриране" то е дефинирано в посочената Обяснителна бележка към ХС като "видоизменение на текстурата или на кристалната структура". Във въпросната бележка се уточнява, че тази позиция включва и препаратите, получени от една единствена мазнина или от едно масло, дори хидрогенирани, които са били обработени чрез някой от неизчерпателно изброените в тази обяснителна бележка методи, сред които фигурира

текстурирането. Във въпросната обяснителна бележка сред основните продукти, класирани в тази позиция 1517 са посочени изрично продуктите, наречени "shortenings", които съгласно същата обяснителна бележка са получени от масла или мазнини чрез текстуриране".

По разясненията от т. 44 от Решението на Съда по дело C-292/22 е видно, че "... основната характеристика на стоките, които могат да попаднат в позиция 1517, е, че представляват "смеси", а именно продукти, получени от смеси на мазнини и/или масла, или пък "препарати", а именно продукти, получени от една-единствена мазнина или от едно масло, претърпели обработка чрез способите, които са примерно изброени в съответните обяснителни бележки към ХС. ". Според Обяснителната бележка към ХС от позиция 1517 са изключени "несмесените мазнини и масла, които са били само рафинирани, без по-нататъшна обработка, които остават класирани в съответните си позиции, дори ако са приготвени за продажба на дребно". От друга страна, позиция 1511 обхваща както суровото палмово масло и неговите фракции, така и рафинираното палмово масло и неговите фракции, които са рафинирани, но не са химически променени и следователно към тази позиция не спадат палмовите масла, претърпели обработка, различна от рафинирането, като в това отношение е ирелевантен въпросът дали съответните продукти са били химически променени в резултат от тази обработка.

В т. 46 от Решението на Съда по дело C-292/22 е посочено, че за да се изключи класирането на разглежданите продукти в позиция 1511, е достатъчно да се определи дали те са претърпели някаква обработка, различна от рафинирането, например текстуриране, което съгласно съответната Обяснителна бележка към ХС се състои във видоизменение на текстурата или на кристалната структура на продукта.

С т. 50 – 54 от Решението на Съда по дело C-292/22 съдът се произнася относно методите, чрез които следва да се проведе изследване на консистенцията на продукт като процесния с цел доказване на обработката му чрез текстуриране. Застъпена е позицията, че нито КН, нито Обяснителните бележки към нея посочват специфичен метод, по който при необходимост би трябвало да се изследва консистенцията на продукта, и съответно в т. 54 се дава тълкуване, че КН следва да се тълкува в смисъл, че при липса на дефинирани в тази номенклатура методи и критерии за преценката дали хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура, е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да избират подходящия за тази цел метод при условие, че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което националният съд следва да провери.

С оглед тълкуването на относимите правни разпоредби, посочени в решението на Съда по дело C-292/22, основните спорни въпроса са дали процесната стока / RBD IFFCO HQPO 40/42 палмова мазнина в разфасовки от 20 кг. / е претърпяла допълнителна обработка, различна от рафинирането, в който случай съгласно т. 48 от Решението същата следва да бъде отнесена /класирана/ в позиция 1517 от КН и дали приложените в случая от митническите органи процедури и методи на изследване са подходящи да доведат до съответстващи на Комбинираната номенклатура резултати, т. е. дали посредством тях могат да се установят обективните характеристики на стоката за целите на правилното ѝ тарифно класиране.

Между страните по делото принципно няма спор, че внесената стока представлява продукт, който се състои само от едно масло – палмово масло, както и че същото е рафинирано.

Съдът кредитира заключението и особеното мнение на Вещото лице М. К., в което е посочено, че Палмовото масло се получава от месестата част (мезокарп) на плодовете на палмата *Elaeis guineensis*. Има червено-оранжев цвят поради наличието на малки количества каротеноиди и има полутвърда консистенция при стайна температура. Суровото палмово масло се рафинира чрез прилагане на процеси на неутрализация - за отстраняване на свободните мастни киселини и дезодориране за премахване на неприятния мирис. Каротеноидите са термично нестабилни и затова голяма част от тях се отстраняват при процеса избелване на палмовото масло, така че готовият продукт да има светъл цвят. Химичният състав на всички мазнини определя техните физични свойства. Течните мазнини са изградени от естери на преобладаващо ненаситени мастни киселини, а твърдите - от наситени мастни киселини в триглицеридите. Палмовото масло се състои главно от триглицериди (93-95 %) и в много малки количества някои моно- и диглицериди (5-8%). Физичните свойства на триглицеридите се определят от вида на мастните киселини, влизащи в състава им, от броя на наситените и ненаситени вериги, от вида изомери, от броя въглеродни атоми във веригите, от позицията на естерифицираните мастни киселини в молекулата на глицерола и др. Мастните киселини, участващи в състава на триглицеридите на палмовото масло са с различна дължина и наситеност на въглеродните вериги, като дължината им е в сравнително тесен интервал от 12 до 20 въглеродни атома. Известно е, че съотношението наситени/ненаситени мастни киселини е приблизително 1:1, а именно наситените мастни киселини са - палмитинова -48% и стеаринова - 4% и съответно ненаситените са олеинова - 37% и линолова киселина - 10%. Установено, е че триглицеридите на палмовото масло са предимно P. (28%), P. (24%), PPP, PLP, O. и други (5%).

Този химичен състав определя фактът, че при температура 21-27°C палмовото масло се състои от две фракции, а именно твърда (т. нар. стеаринова, т.т. 48-50°C) и течна (т.нар. олеинова, т.т 18-20°C). Чрез методите на рентгенова дифракция на суровото палмово масло е установено, че за него е характерен P-полиморфен тип. Тези кристали се характеризират с големи размери и голяма устойчивост. Резултатите показват, че при постепенното охлаждане на палмовото масло се образуват кристали в т.нар. стеаринова фракция и тези кристали са P' и r- полиморфните типове. P'-полиморфния тип образува малки иглести кристали и той преминава бавно в r-полиморфен тип. Постепенно охладеното палмово масло представлява течна маса с разпръснати в нея кристали. За да се преодолее от производителите неприемливия за потребителя външен вид на разслоено палмово масло, същото се подлага на преработка. За целта се използват различни методи за добавяне на кристални зародиши и при рязко охлаждане и непрекъснато разбъркване на сместа за хомогенизирането ѝ. При интересификация, която води до уеднаквяване на структурите на триглицеридите, не се променя химичния състав и така полученият търговски продукт е „шортънинг“, като с термина „шортънинг“ се означава твърда мазнина, използвана в лекарството и сладкарството, а по литературни данни нетекстурираното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло е полутвърдо (semisolid) и не може да запазва формата си и ако изходната проба не е претърпяла допълнителна обработка, то след разтопяване и охлаждане, тя трябва да възвърне първоначалния си вид и след запознаване с наличните анализи и литературните данни, процесният продукт - RBD IFFCO HQPO 40/42, представлява

палмов „шортънинг“ - палмово масло - рафинирано, избелено, обезмирисено (дезодорирано) и химически непроменено, но претърпяло допълнителна обработка, чрез контролиран режим на охлаждане и разбъркване при което се получава еднородна, гладка и стабилна при нормална температура (25°C) смес, чиито кристали са основно от P' полиморфен тип. Методът AOCS Cc 16-60, разработен от A. O. Chemists S. за определяне на консистенцията или твърдостта на пластични мазнини, е широко прилаган от производителите на мазнини, изследователските и от акредитираните лаборатории в света. С термина „видът“ на една проба, вероятно се има предвид дали тя е палмово масло или шортъринг. Резултатите от този метод, заедно с резултатите от другите проведени анализи дават отговор на въпроса дали има данни за наличие на текстуриране на изходната проба.

Необходими са извършването на различни химични, физични и т.нар. инструментални методи и внимателната интерпретация и съчетаване на данните получени от тях, за да се даде отговор на въпроса „какъв е вида на стоката“. От данните от изследването на пробата, проведено съгласно метода AOCS Cc 16-60, се вижда, че консистенцията на изследваната проба съответства на тази, характерна за пластични мазнини и палмови шортънинги, като измерената стойност на пенетрация показва, че изследваната проба попада в областта на „най-добра консистенция, лесна за мазане“. След провеждането на анализа (пълното стопяване на мазнината и постепенното ѝ охлаждане) с този метод не е било възможно да се измери пенетрацията на същата проба. Това е така, защото пробата не е възстановила оригиналния си вид - този преди разтопяването, а е останала разслоена и пробата е претърпяла допълнителна физична преработка, в резултат на която е придобила различна консистенция и данните от литературното проучване определят вида на този продукт като „шортъринг“. С изследване по стандарт AOCS Cc 16-60, чрез сравняване твърдостта на изходна проба с тази на пробата след изтриване на кристализационната ѝ памет (след стопяване) и охлаждане без външна намеса, може да се съди за наличие на текстуриране на изходната проба, като няма утвърдена в световен мащаб методология, която да изследва единствено продуктът „палмов шортънинг“, а методите и методиките, които се използват за анализ на други видове мазнини се прилагат и при изследването на „палмов шортънинг“. Палмовите шортънинги, освен че са най-различни видове в зависимост от начина си на получаване (напр. чрез химични, ензимни, физични методи), се създават за определени цели и много от тях - за конкретни нужди (т.нар. tailor-made). В зависимост от това коя характеристика на продукта се контролира, се прилагат различни методи и аналитични процедури. Изследователската лаборатория на компанията Unilever, въз основа на дългата си практика и обобщения опит на изследователи от цял свят, публикува още през 1959 г. референтни стойности за консистенция, измерени с пенетрометър по стандарт AOCS Cc 16-60, разграничаващи 7 групи продукти според твърдостта им и основното което определя класифицирането на палмовата мазнина е установяването на промените в изходната консистенция на пробата след изтриване на кристализационната и памет.

Наред с това, нещата лице сочи, че П. шортънинг, често е рафинирано, избелено и дезодорирано (обезмирисено) палмово масло (RBD Palm oil), претърпяло допълнителна преработка е цел промяна на неговата консистенция или текстура. По своя химичен състав обаче процесният палмов шортънинг е палмово масло. Поради тази причина то влиза в групата на животински и растителни мазнини и масла и няма нормативно определени стойности конкретно за палмов „шортънинг“, като мастно-киселинният състав се определя чрез прилагането на стандарти БДС EN ISO

ЕЮ12966-1:2014, БДС EN 12966-2:2017, БДС EN ISO 12966-4:2015 (Животински и растителни мазнини и масла. Анализ на метиловите естери на мастните киселини чрез газова хроматография). Й. число се определя чрез прилагане на стандарт БДС EN ISO 3961:2018 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на йодното число ISO 3961). За определянето на свободни мастни киселини се използва стандарт БДС EN ISO 660 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност ISO 660). Температурата на топене се измерва съгласно стандарт ISO 6321 (Животински и растителни масла и мазнини. Определяне на температура на топене в отворена капиляра - S. P.). В Европейския съюз, акредитираните за анализ на мазнини лаборатории използват ISO методики. Те представляват ръководства за изследване на различни обекти и включват всички необходими изисквания, които трябва задължително да бъдат спазени при анализа. В някои от посочените по-горе стандарти има дадени примерни стойности получени от определен брой лаборатории, но това не са референтни стойности. Р. стойности се взимат от научната литература, където са обобщени резултатите на несравнимо по-голям брой изследвани проби, обхващащи всички възможности. Затова следването на ISO 6 стандартите е гарант за качеството на анализите и достоверността и съпоставимостта на резултатите, а т. нар. референтни стойности обикновено се взимат от научната литература. За измерване на твърдостта на пластични мазнини няма стандарт (ISO) одобрен от Международната организация по стандартизация. В световен мащаб се използва методът AOCS Cc 16-60, създаден от A. O. Chemists' S..

Автоматичните дигитални пенетрометри, които се използват в акредитираните лаборатории, са придружени от техническа документация, която описва всички технически параметри, приложения и обхват на метода, където са приложени и стойностите на консистенция, които разделят измерваната мазнина като „много мека, без запазване на формата“, „най-добра консистенция“ и „доста твърда, трудна за мазане“. Към материалите от делото има документи за необходимата акредитация и калибриране на уредите. 5. Отговаря ли изработената от митническата лаборатория методология за изследване на пробата на описаната методология в стандарт AOCS Cc 16- 60 и използваната за целта международна лекция? Използваната от ЦМЛ методика за определяне на консистенцията на изследваната палмова мазнина съответства на метода AOCS Cc-16-.60 и доказателство за това, че изследваната проба е претърпяла т.нар. пластифициране /текстуриране/ е това, че при разтопяване на същото количество мазнина /подложено на измерване с пенетрометър/ до 70°C, охлаждане до 30°C за 60 мин и следващо темперирание до 25°C за няколко часа, пенетрацията не е могла да бъде измерена, защото пробата не е възвърнала предишното си състояние, което пък е доказателство о за промяна на съществуващото преди това кристално състояние и в подкрепа на твърдението, че пробата представлява „палмов щортънинг“, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, но претърпяло допълнителна преработка за промяна на кристалната структура. В метода HOGS' Cc-16- 60 е описано, че пробите, подлежащи на измерване с пенетрометър, трябва да са темперирани при 25°C и измерването се провежда поне 48 часа след производството им и по подразбиране след разтопяването им (AOCS Cc-16-60, Preparation of test sample, Подготовка на тестова проба). Това е описано и в РАП_66, разработена въз основа на официално публикувания AOCS Cc-16-60 метод. В международната лекция на слайд „Пенетрометър“ в текста, цитиращ метод AOCS Cc-16-60, е посочена стандартна температура 25°C, а по-надолу са посочени референтни 7 стойности за пенетрацията, но при температурен интервал 20-22°C. Този температурен интервал и посочените

стойности се отнасят за точно определен апарат - пенетрометър, който не е посочен в лекцията и служи като пример. Затова този температурен интервал не трябва да се приема като задължителен. Задължителната температура за темперирание е 25°C, както е описано в AOCS Cc-16-60. Начинът, по който е проведено изследването с пенетрометъра, отчитането и изчисляването на резултата (РАП_66) съответстват на описаното в приложенияте към делото метод AOCS Cc-16-60 и международна лекция. Разлика съществува само при определяне времетраенето на темпериранието на пробата - 1-3 часа в ЦМЛ и до 48 часа в AOCS Cc-16-60.

Търговският продукт познат като рафинирана, избелена и обезмирисена палмова мазнина (RBD Palm O.) претърпява поредица от физични преработки. Температурата на топене на химически непроменената палмова мазнина, по литературни данни, е 50-55°C. Избелването е процес, който се извършва при температура 95-100°C за 30-45 минути под вакуум 20-25 mm Hg. Следва двукратно филтруване през различни филтри, в резултат на което се получава значително променен продукт с по-светъл цвят. Обезмирисването или дезодориране е следващ процес, на който се подлага вече избеленото палмово масло. При този процес маслото се загрява до 240-270°C, за да бъде отстранен въздуха от продукта. След загряването маслото се подлага на вакуум дестилация при 2-5 mm Hg. Не се допуска повишаване на температурата над 270°C, за да се намалят загубите на масло, а също така да се намали вероятността за протичането на реакции на изомеризация, протичането на нежелани термохимични реакции. Чрез дестилацията на този етап се отделят и свободните мастни киселини и част от летливите компоненти, сред които са окислителните продукти - алдехиди и кетони. Отделянето на тези вещества е важно, защото те придават неприятен вкус и мирис на готовия продукт. След дестилацията маслото се охлажда по определен температурен режим, първоначално до 120-150°C, а след това до 55-65°C.

П. шортънинг, често е рафинирано, избелено и дезодорирано (обезмирисено) палмово масло (RBD Palm oil), претърпяло допълнителна преработка с цел промяна на неговата консистенция или текстура. По своя химичен състав обаче процесният палмов шортънинг е палмово масло. Поради тази причина то влиза в групата на животински и растителни мазнини и масла и няма нормативно определени стойности конкретно за палмов „шортънинг“. От материалите по делото установих следните методики чрез които е извършено охарактеризирането на продукта. Масно-киселинният състав се определя чрез прилагането на стандарти БДС EN ISO 12966-1:2014, БДС EN 12966-2:2017, БДС EN ISO 12966-4:2015 (Животински и растителни мазнини и масла. Анализ на метиловите естери на мастните киселини чрез газова хроматография). Й. число се определя чрез прилагане на стандарт БДС EN ISO 3961:2018 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на йодното число ISO 3961). За определянето на свободни мастни киселини се използва стандарт БДС EN ISO 660 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност ISO 660). Температурата на топене се измерва съгласно стандарт ISO 6321 (Животински и растителни масла и мазнини. Определяне на температура на топене в отворена капиляра - S. P.). В Европейския съюз, акредитираните за анализ на мазнини лаборатории използват ISO методики.

Те представляват ръководства за изследване на различни обекти и включват всички необходими изисквания, които трябва задължително да бъдат спазени при анализа. В някои от посочените по-горе стандарти има дадени примерни стойности получени от определен брой лаборатории, но това не са референтни стойности. Р. стойности

се взимат от научната литература, където са обобщени резултатите на несравнимо по-голям брой изследвани проби, обхващащи всички възможности. Затова следването на ISO стандартите е гарант за качеството на анализите и достоверността и съпоставимостта на резултатите, а т. нар. референтни стойности обикновено се взимат от научната литература и за измерване на твърдостта на пластични мазнини няма стандарт (ISO) одобрен от Международната организация по стандартизация. В световен мащаб се използва методът AOCS Cc 16-60, създаден от A. O. Chemists' S.. Автоматичните дигитални пенетрометри, които се използват в акредитираните лаборатории, са придружени от техническа документация, която описва всички технически параметри, приложения и обхват на метода, където са приложени и стойностите на консистенция, които разделят измерваната мазнина като „много мека, без запазване на формата“, „най-добра консистенция“ и „доста твърда, трудна за мазане“.

Към материалите от делото има документи за необходимата акредитация и калибриране на уредите. Използваната от ЦМЛ методика за определяне на консистенцията на изследваната палмова мазнина съответства на метода AOCS Cc-16-60. Доказателство за това, че изследваната проба е претърпяла т.нар. пластифициране /текстуриране/ е това, че при разтопяване на същото количество мазнина /подложено на измерване с пенетрометър/ до 70°C, охлаждане до 30°C за 60 мин и следващо темпериране до 25°C за няколко часа, пенетрацията не е могла да бъде измерена, защото пробата не е възвърнала предишното си състояние. Това е доказателство за промяна на съществуващото преди това кристално състояние и в подкрепа на твърдението, че пробата представлява „палмов щортънинг“, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, но претърпяло допълнителна преработка за промяна на кристалната структура. В метода AOCS Cc-16-60 е описано, че пробите, подлежащи на измерване с пенетрометър, трябва да са темпирани при 25°C и измерването се провежда поне 48 часа след производството им и по подразбиране след разтопяването им (AOCS Cc-16-60, Preparation of test sample, Подготовка на тестова проба). Това е описано и в Р. 66, разработена въз основа на официално публикувания AOCS Cc-16-60 метод. В международната лекция на слайд „Пенетрометър“ в текста, цитиращ метод AOCS Cc-16-60, е посочена стандартна температура 25°C, а по-надолу са посочени референтни стойности за пенетрацията, но при температурен интервал 20-22°C. Този температурен интервал и посочените стойности се отнасят за точно определен апарат - пенетрометър, 7 който не е посочен в лекцията и служи като пример. Затова този температурен интервал не трябва да се приема като задължителен. Задължителната температура за темпериране е 25°C, както е описано в AOCS Cc-16-60. В описанието на подготовката на тестовата проба в стандарт AOCS Cc-16-60 (стр. 16) е описано, че продуктът който се тества, се съдържа в малки контейнери, като опаковки от 454 грама. След това са дадени указания, че при необходимост могат се използват и други опаковки, като от съществено значение е частта от тестовата проба, върху която ще се приложи теста, да бъде необезпокоявана, за да се избегне изкривяване на кристалния обем. Начинът, по който е проведено изследването с пенетрометъра, отчитането и изчисляването на резултата (РАП_66) съответстват на описаното в приложените към делото метод AOCS Cc-16-60 и международна лекция. Разлика съществува само при определяне времетраенето на темперирането на пробата - 1-3 часа в ЦМЛ и до 48 часа в AOCS Cc-16-60. 6. При каква температура се извършва дезодорирането и избелването на палмовата мазнина и при какви условия? Търговският продукт познат като рафинирана, избелена и обезмирисена палмова мазнина (RBD Palm O.)

претърпява поредица от физични преработки.

Температурата на топене на химически непроменената палмова мазнина, по литературни данни, е 50-55°C. Избелването е процес, който се извършва при температура 95-100°C за 30-45 минути под вакуум 20-25 mm Hg. Следва двукратно филтруване през различни филтри, в резултат на което се получава значително променен продукт с по-светъл цвят. Обезмирисяването или дезодориране е следващ процес, на който се подлага вече избеленото палмово масло. При този процес маслото се загрява до 240-270°C, за да бъде отстранен въздуха от продукта. След загряването маслото се подлага на вакуум дестилация при 2-5 mm Hg. Не се допуска повишаване на температурата над 270°C, за да се намалят загубите на масло, а също така да се намали вероятността за протичането на реакции на изомеризация, протичането на нежелани термохимични реакции. Чрез дестилацията на този етап се отделят и свободните мастни киселини и част от летливите компоненти, сред които са окислителните продукти - алдехиди и кетони. Отделянето на тези вещества е важно, защото те придават неприятен вкус и мирис на готовия продукт. След дестилацията маслото се охлажда по определен температурен режим, първоначално до 120-150°C, а след това до 55-65°C. При това, когато е необходимо се добавят антиоксиданти и оцетна киселина, след което продуктът се подготвя за съхранение. По-нататък в преработката следват процеси на отстраняване на фосфолипидите, чрез добавяне на фосфорна киселина, отстраняване на смолистите вещества, неутрализация с натриева основа и отново процес на избелване чрез използването на избелващи глини (в случая избелването е чрез физична сорбция). Избелването с глини се осъществява при температури около 50°C. Според литературата нетекстурираното палмово масло (RBD Palm O.) представлява нехомогенна, разслоена смес. Текстурираната палмова мазнина е по-твърда, хомогенна смес. Причина за това найчесто е рязкото охлаждане, на което е подложена палмовата мазнина, в резултат на което израстват единствено P' кристали, които представляват малки иглести кристали с голяма обща повърхност. Поради бързия процес на кристализация, течната фаза остава „заклучена“ между кристалите. В резултат се получава гладка, твърда, хомогенна и стабилна маса.

Настоящата съдебна инстанция намира, че с оглед на събраните доказателства по делото е доказано по несъмнен начин, че внесеният продукт съставлява "палмов шортънинг", което е установено и от М., според която внесеният от "Милки груп Био" ЕАД, продукт – "палмова мазнина IFFCO HQPO 40/42" съставлява палмов шортънинг, съставен само от палмово масло или неговите фракции, химически непроменен и получен чрез текстуриране, като в обяснителните бележки към КН за позиции 1516 и 1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите, и след като такъв не е предвиден, той не следва да се счита за единствен приложим / т. 53 от Решение на Съда по дело C-292/22/ и затова, и прилагането от ЦМЛ на вътрешно лабораторен метод не е основание за дисквалифициране на МЛА като информационен източник. От разпоредбата на чл. 49 АПК не следва изискване за акредитиране на лабораторията, на която се възлага експертизата и липсата на акредитация на ЦМЛ за извършване на процесното измерване с пенетрометър е неотнормируемо към възможността чрез научни методи да се установи твърдостта на продукта, респ. същият да се отнесе към групата на „шортънингите“.

С оглед на всичко изложено дотук, настоящият съдебен състав намира, че законосъобразно ответникът по оспорването е приел, че внесеният от "Милки груп

Био" ЕАД продукт "RBD IFFCO HQPO 40/42 палмова мазнина в разфасовки от 20 кг – с **MRN18BG002005H0008770/04.07.2018 година** съставлява "палмов шортънинг", поради което с оспореното решение митническият орган правилно е определил класиране на стоката по позиция 1517 вместо декларирания от вносителя код по КН/код по Т. – 1511 и е определил мито и ДДС, при което оспореното Решение отговаря на изискванията за редовно действие на административните актове и предполага отхвърляне на предявеното срещу него оспорване.

С оглед изхода на спора, претенцията на ответника по оспорването за присъждане на разноски е основателна и в негова полза следва да се присъди йрисконсубтоско възнагрждение. По аргумент от чл.143,ал.3 АПК,когато съдът отхвърли оспорването или прекрати производството, ответникът има право на разноски, освен ако с поведението си е дал повод за завеждане на делото, включително юрисконсултско възнагрждение, определено съгласно [чл. 37 от Закона за правната помощ](#).

По силата на чл. 37 от ЗПП и чл. 24 от Наредбата за заплащане на правната помощ по административни дела възнагрждението за една инстанция е от 100 до 240 лева, а по административни дела с материален интерес възнагрждението е от 100 до 360 лева.

В конкретния случай, делото представлява правна и фактическа сложност, процесуалните представители на ответника са взели активно участие в производството и съдът намира , че следва да бъде присъден максималният размер на възнагрждението в размер на 360 лева .

Крайният момент, в който може да бъде заявено присъждането на разноски е устните състезания- аргумент от разпоредбата на чл.80, ал.1 от ГПК, приложим по силата на препращащата норма на чл.144 АПК-/Страната, която е поискала присъждане на разноски, представя на съда списък на разноските най-късно до приключване на последното заседание в съответната инстанция. В противен случай тя няма право да иска изменение на решението в частта му за разноските. Денят на устните състезания е крайният момент, в който страната може да поиска присъждане на разноски, а не в по- късен момент. Съдебните разноски са разходите на страните, произтичащи от участието им в административното производство. Всяка от страните по делото е отговорна за направените разноски.Отговорността за разноски по принцип е обективна/ безвиновна/, защото загубила спора страна отговаря за разноски, дори ако е положила най- голямо старание да води процеса добросъвестно. Съгласно разпоредбата на чл.81 от ГПК, по присъждането на разноски, съдът се произнася във всеки акт,с който приключва разглеждането на делото в съответната инстанция.Отговорността за разноските е гражданско облигационно отношение, то произтича от процесуалния закон и е уредено от него.Задължението за разноски произтича от неоснователно предизвикания правен спор и тежестта за тях е за страната, която неоснователно е предизвикала същия.

Воден от горното и на основание чл.172 АПК, Административен съд София- град

Р Е Ш И :

ОТХВЪРЛЯ ОСПОРВАНЕТО НА „ Милки Груп Био“ ЕАД-гр. С. срещу Решение № 32-149302/12.05.2021 година по Митническа декларация № MRN18BG002005H0008770/04.07.2018 година на С.Д. Директор ТД“ С. Морска“ към Агенция Митници“, с променено наименование- Директор ТД Митница В..
ОСЪЖДА „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД ГР. С. ДА ЗАПЛАТИ НА С. Д. ДИРЕКТОР

**ТД С. МОРСКА/ С ПРОМЕНЕНО НАИМЕНОВАНИЕ- ДИРЕКТОР ТД МИТНИЦА В.
СУМАТА ОТ 360 ЛЕВА- ЮРИСКОНСУЛТСКО ВЪЗНАГРАЖДЕНИЕ.**

**НА ОСНОВАНИЕ ЧЛ.138,АЛ.1 АПК, ПРЕПИС ОТ РЕШЕНИЕТО ДА СЕ ИЗПРАТИ
НА СТРАНИТЕ.**

**Решението подлежи на касационно оспорване пред ВАС на РБ в 14 дневен срок
от получаване на препис от същото, съгласно разпоредбата на чл.211,ал.1 АПК.**

СЪДИЯ: