

О П Р Е Д Е Л Е Н И Е

№

гр. София, 13.10.2023 г.

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 64
състав, в закрито заседание на 13.10.2023 г. в следния състав:
СЪДИЯ: Калинка Илиева

като разгледа дело номер **12636** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 от АПК във вр. с чл.220 от Закона за митниците.

Образувано е по жалба от „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] срещу решение рег. №32-367768/18.11.2021г. на директора на ТД „Митница Варна“ при Агенция „Митници“.

Жалбоподателят счита, че решението е незаконосъобразно поради противоречие с материалния закон. Твърди, че директорът на ТД „Митница Варна“ неправилно е определил тарифния номер на внесената от дружеството стока, като е разширил обхвата на тарифна позиция 1517 от КН. Добавил е допълнителен критерий „текстуриране“, което не е упоменато в КН и в забележките към нея, а само в Обяснителните бележки към Хармонизираната система, които не са нормативен акт, според трайната национална и европейска съдебна практика. В решението се твърди, че има открит емулгатор – сорбитанов естер, което според жалбоподателя не е възможно при хидрогенирана мазнина, както не е вярно, че емулгаторите променят/модифицират кристалната структура. Няма утвърдена методология за изследване на шортънинг, а разработената от митническата лаборатория такава не почива нито на нормативно, нито на научно утвърдени методи.

Ответникът – директорът на ТД „Митница Варна при Агенция „Митници“ оспорва жалбата, счита я за неоснователна и недоказана. Претендира присъждане на юрисконсултско възнаграждение.

Съдът, като обсъди събраните по делото доказателства, намира за установено от фактическа страна следното:

На 22.02.2021г. от „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД с МД MRN: 21BG002005050814R60 е декларирана за режим „допускане за свободно обращение“ стока с описание „естерифицирана палмова мазнина, SCO 35 /заместител на какаово масло/“ с бруто тегло 8264 кг, нето тегло 8000 с деклариран код по Т. [ЕГН] и държава на произход

Индонезия. Приложимото мито за декларирания тарифен код към трети страни е със ставка 10,90%.

С цел потвърждаване на тарифното класиране на стоката са взети проби за анализ и са изпратени в Централната митническа лаборатория към Агенция Митници, [населено място]. Получено е и становище от дирекция „Митническа дейност и методология“ от 11.10.2021г., относно тарифното класиране на стоката. Съгласно извършената в ЦМЛ експертиза изследвана проба представлява твърда, непластична при 25 градуса бяла, гладка, без видими кристали маслена маса, с хомогенна структура и неутрален мирис. При проведените анализи в стоката се доказва съдържание на сорбитанови естери – емулгатор (в качеството на модификатор на кристалната структура), както и са идентифицирани триглицериди, характерни за смес на палмова и палмистова мазнина – смес от растителни мазнини и масла.

В оспорения акт е прието, че съгласно интерпретацията на определените физични и физико – химични характеристики на пробата се допуска продуктът да е претърпял химическа обработка от вида интерестерификация, но с участието на повече от един вид масло – смес. Продуктът е създаден за шоколадови глазури и покрития. Направен е извод въз основа на експертизата, че продуктът е съставен от смес от растителни мазнини или техни фракции – две растителни мазнини палмово и палмистово масло, дори и химически модифицирани с добавен сорбитанов емулгатор. Поради това, стоката е класирана от митническите органи в код 1517 90 90 на КН, различен от декларирания, със ставка на митото 16%. Цитирани са текстовете на Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоки (ОБХС), където от позиция 1516 (декларираната от вносителя) се изключват мазнините, маслата или техните фракции, хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдирани, ако в процеса на модификацията участват повече от една мазнина или масло. Позиция 1516 също така не включва мазнините и маслата и техните хидрогенирани фракции, които са претърпели по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура), с цел да служат за хранителни цели.

По делото е прието заключение по съдебна експертиза, изготвено от вещо лице химик, прието в с.з. от 28.2.2022 г., в което се дава становище, че процесната стока представлява хидрогенирано палмоядкова мазнина. Резултатът на Централната митническа лаборатория не може да бъде сравнен, тъй като другите акредитирани лаборатории нямат разработени методики, дори извън обхвата на акредитация. Ако се приеме, че има следи от сорбитанови естери, то тази мазнина е претърпяла допълнителна преработка, целяща да стабилизира кристалната структура на крайния търговски продукт.

Изготвена е повторна СХЕ от вещото лице А. П. Д., инженер химик, в заключението на която се сочи, че е невъзможно да се направи анализ за наличие на сорбитол доколкото в България няма акредитация на нито една лаборатория за това. Според вещото лице сорбитановият естер служи за свързване или разделяне на водните молекули и по никакъв начин не променя кристалната решетка на продукта. Вещото лице твърди, че няма утвърдена методология за изследване на палмов шортгъринг, няма утвърдени и стандартизирани методологии за доказване текстуриране. Разработената от ЦМА методология не може да ес използва, тъй като тя е предназначена само за твърдост, без да има референтни стойности, на базата на които да се твърди дали пробата е текстурирана или не. Не е изчакано да се види каква е

консистенцията на продукта след 72 ч. Прави се заключение за кристалната структура само въз основа на визуално наблюдение. Дори и при методите рентгеноструктурен анализ, диференциална сканираща калориметрия и др. Не може да се гарантира точно определяне на кристалната структура, а само приблизително. Последните методи не са използвани, поради което не може да се каже дали палмовото масло е текстурирано или не.

Прието е заключение по тройна СХЕ, от което се установява, че процесната проба представлява палмов шортъринг на основата на хидрогенирана палмояджкова мазнина. При мазнини без съдържание на вода, както е пробата, се прибавят сорбитанови естери, за да се текстурира мазнината, в резултат на което се получава гладка, твърда и стабилна хомогенна маса. За конкретния случай /когато стоката е чиста мазнина/, сорбитановият естер се намесва в кристализационните процеси на мазнината.

Методика за изследване на „П. шортъринг“ няма; тя се определя чрез пенетрация. Няма нормативно определени стойности за палмов шортъринг, които да определят мастно-киселинния състав, йодното число и температурата на топене. Това е така доколкото се получават посредством различни обработки на мазнини, смесване и/или техни фракции; изработват се по поръчка на клиента с определени параметри.

Вещите лица сочат, че процесната стока представлява текстурирана хидрогенирана палмояджкова мазнина, съдържаща следи от сорбитол. Тя е чиста мазнина, а не емулсия.

Текстурирането и емулгирането са два различни процеса. При текстурирането посредством намеса на едно или повече вещества се получават кристализационни процеси. Текстурирането може да се постигне и посредством рязко охлаждане, при определен режим на разбъркване и т.н. целта е да се получи гладка /фина структура/, хомогенна, стабилна маса.

При емулгирането се смесват вода и/или масло, в резултат на което се получава една течност. Това е дисперсна система. Емулгаторът прави възможно да се получи стабилна за дълго време система посредством намаляване на повърхностното напрежение на фазовата граница. Палмовата мазнина не е емулсия.

Няма данни за наличие на лимонена киселина в процесната проба, но в литературата няма данни тя да е използвана като модификатор на кристалната структура. Тя се използва като консервант и антиоксидант.

Тройната СХЕ е подписана с особено мнение от вещото лице инж. М. М. К.. В него се сочи, че процесната мазнина е хидрогенирана частично. Това е ненаситена мастна киселина. Частично хидрогениране означава, че са присъединени молекули водород към ненаситените двойни връзки на някои от киселините, съставлящи палмовото масло. Това е ненаситената олеинова киселина, която съставя около 5 %.

Процесната мазнина е частично хидрогенирана, поради което по данни от литературата би следвало да има и бета прим кристали. Ако мазнината е напълно хидрогенирана се получават бета кристали само, защото вече химичния състав е променен. При частичното хидрогениране се получават само бета прим кристали, което и се цели и при шортърингите.

Видът на кристалите не може да се установи в никоя от лабораториите. Единствено чрез метода на рентгенова дифракция може да се установи какъв е видът на кристалите. Същевременно сочи, че изводът за вида на кристалите е направен въз основа на химичния състав на мазнината.

Вещото лице Г. на въпроси на адв. Ж. посочи в същото съдебно заседание, че е

извършен качествен, а не количествен анализ; сочи, че сорбитановите естери се използват като емулгатори, но митническата лаборатория не е откривала количество. Според вещото лице мазнината е напълно хидрогенирана. Твърди, че сорбитановите естери са емулгатори– свързват водните с мастни молекули, а същевременно – че в мазнината не е открита вода.

В с.з. от 19.9.2023 г. вещото лице Т. С.-И. посочи, че дори и по-малки количества от цитиланите в Митническата лаборатория /0,5%-2 % сорбитанов естер/, а именно, от 0,03 +-0,009% и нагоре в научната литература се сочи, че вече се намесват в кристализационните процеси. В регламент № 1816/21 г. е достатъчно да се докажат малки количества сорбитанови естери, лецитину фосфолипиди и лимонена киселина. Няма изискване според вещото лице за доказване на определено количество.

Предвид становищата на вещите лица, в същото с.з. адв. Ж. поиска назначаване на допълнителна СХЕ, която да даде отговор на въпроса дали процесната стока е частично или напълно хидрогенирана, като при последната няма текстурирана мазнина.

Съдът, като взе искането на адв. Ж., както и събраните и обсъдени по-горе доказателства, вкл. и иявленията на вещите лица, счита, че не е необходимо назначаване на допълнителна експертиза. Това е така, доколкото видно от изложеното по-горе вещото лице Т. С.-И. даде заключение, че е налице частично хидрогениране, като този извод е обоснован – направен е въз основата на доказателствата, а именно – въз основа на установения химичен състав на стоката.

На следващо място, при съобразяване основателността на това искане следва да се вземе предвид неговата относимост.

Съгласно Обяснителни бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоки, в позиция 1516 /за която стоката е декларирана/ се класират стоки - животински и растителни масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин. За да се класира стоката - палмова мазнина в позиция 1517 следва да се установи по категоричен начин, че маслото е претърпяло по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура). В насока на последното са представени достатъчно доказателства

Ето защо съдът

ОПРЕДЕЛИ

ОТХВЪРЛЯ искането на адв. Ж., направено в с.з. от 19.9.2023 г. за допускане на допълнителна експертиза.

ОПРЕДЕЛЕНИЕТО НЕ подлежи на обжалване

СЪДИЯ:

