

РЕШЕНИЕ

№ 21685

гр. София, 01.06.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 9 състав, в
публично заседание на 19.05.2026 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Камелия Серафимова

при участието на секретаря Анжела Савова, като разгледа дело номер **4192** по описа за **2024** 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 № 32-768711/08.03.2024 година по Митническа декларация №MRN 22BG002005076053 R9 / 09.03.2022 година на Директор ТД Митница – В..

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- Директор Териториална дирекция Митница В. редовно уведомен при условията на чл.138,ал.2 се представлява от юрисконсулт Ш., редовно упълномощена, която оспорва жалбата като неоснователна и моли да бъде отхвърлена. Заявява претенция за присъждане на юрисконсултско възнаграждение.

СГП редовно уведомена при условията на чл.138,ал.2 АПК не изпраща представител.

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 09.03.2022 година оспорващото дружество „Милки Груп Био “ЕАД / чрез представител „ ДЖИ ЕС Консулт“ЕООД подало Митническа декларация МРН 22BG002005076053R9/09.03.2022 година, с която декларираше в режим 42 „Едновременно допускане за свободно обращение и освобождаване на стоки, които са предмет на освободена от ДДС доставка до друга държава- членка“ и когато приложимо отложено плащане на акциз след митническо складиране в Митнически пункт- Пристанище- В. стока- палмова мазнина IFFCO HQPO-36-39, 906 колета по 25 кг. нето тегло, Код по Т. [ЕГН] , Х346- произход Е., бруто тегло 23239,12 кг., нето тегло 22 650 кг, цена на стоката 36579,75 щатски долара при курс 1USD1,71986 лева , условие на доставка FOB PORT SAID.

Към Митническата декларация за допускане на свободно обращение към МД от 09.03.2022 година са приложени – Фактура от 30.01.2022 година, Опаковъчен лист от 30.01.2022 година, Коносамент от 08.02.2022 година, Сертификат за движение , К. манифест, застрахователна полица, Анализен сертификат от 06.02.2022 година , фактура от 25.02.2022 година, издадена от Мерск България Лимитед ЕООД за морско навло и услуги терминално обслужване, фактура от 04.03.2022 година от „ДЖИ ЕС Консулт“ ЕООД за митническо представителство , Декларация от вносителя, че стоките няма да се използват за моторно гориво и за отопление, доказателства , че внесените стоки са предназначени да бъдат превозени или изпратени от държавата- членка- на вноса до друга държава- членка, идентификационен номер по ДДС, издаден в държавата – членка на вноса за вносителя , определен или признат по чл.201 от Директивата за ДДС , идентификационният номер по ДДС на на клиента, който дължи ДДС за вътреобщностни придобивания на стоки и всички изискуеми останали документи .

На 09.03.2022 година с Протокол № 33 са взети проби за анализи на стоката за целите на конкретното тарифно класиране, като пробите са изпратени за анализ до ЦМЛ- С., като на 07.09.2023 година е получено Становище с рег. № 32-690653/09.01.2023 година от Дирекция „ Митническа дейност и методология“ във връзка с МЛЕ от 05.01.2024 година, като въз основа на МЛЕ е установено, че стоката,съответстваща на анализираната проба представлява палмов шортънинг – хранителен препарат, съставен само от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло , химически непроменено, но претърпяло преработка за модификация на кристалната структура / текстуриране/ с оглед постигане на оптимална консистенция, необходима за използването му, довела до превръщането му в пластична маслена при стайна температура маса с гладка текстура, без разслояване, различен от емулсиите вода в масло/ маргарин/ , а външният вид на изследвания хранителен препарат рязко се отличава от характерния вид на рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, не претърпяло никаква обработка – разслоена смес от течност и маслени кристали .

Установено е, че декларираният в Митническата декларация от 09.03.2022 година 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,и предвид ОБХС за Глава 15 , Общи разпоредби , буква Б единствената допустима преработка за маслата от тази позиция е рафиниране – чрез избистряне , промиване, филтриране и, обезцветяване , откисляване, обезмиряване и не се допускат по- нататъшни обработки, независимо дали водят до химически промени или до модификация на кристалната структура и анализираната стока представлява хранителен препарат, съставен само от рафинирано , избелено и дезодорирано палмово масло, химически непроменено, но претърпяло

освен рафинирането и преработка за модификация на кристалната структура, попадащи в обхвата на позиция 1517 изрично упоменати в ОБХС за тази позиция.

С Писмо от 22.01.2024 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 08.03.2024 година, ответникът по оспорването издал оспореното Решение към MRN 22BG002005076053R9, рег. № 32-768711, като посочил да се поправи Митническата декларация с MRN 22BG002005076053R9/09.03.2022 година както следва – за стока №1 Е.Д/14“ Код на стоката – код по КН да се чете 15179099, Е.Д-6/15/“ Код на стоката по Т. да се чете 90.

Решението е връчено на оспорващото дружество.

По делото е назначена, изслушана и оспорена от процесуалния представител на оспорващото дружество 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 оспорена от страна на процесуалния представител на ответника по оспорването повторна 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 оспорена от процесуалния представител на оспорващото дружество тройна съдебно- химическа експертиза, подписана с особено мнение от едно от вещите лица и оспорено особеното мнение от страна на процесуалния представител на ответника по оспорването ,като разпитани в съдебно заседание експертите заявяват ,че поддържат заключението си и особеното мнение.

По делото са приложени всички доказателства, събрани в хода на административното производство, в това число доказателства, че лицето, издало решението е заемало длъжността-Директор ТД Митница В..

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 №32-768711/08.03.2024 година по Митническа декларация № MRN 22BG002005076053R9/09.03.2022 година на Директор ТД Митница В. 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.

Решението е издадено от компетентен орган-това е Директор ТД Митница В., 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 Хризантема Б. към датата на издаване на Решението е заемала длъжността- Директор Териториална дирекция митница В..

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 рерюксебдакция, 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 22BG002005076053R9/09.03.2022 година, с която декларираше в режим 39 „Едновременно допускане за свободно обращение и освобождаване на стоки, които са предмет на освободена от ДДС доставка до друга държава- членка“ и когато приложимо отложено плащане на акциз след митническо складиране в Митнически пункт- Пристанище- В. стока- палмова мазнина IFFCO HQPO-36-39, 906 колета по 25 кг. нето тегло, Код по Т. [ЕГН] , Х346- произход Е., бруто тегло

23239,12 кг., нето тегло 22 650 кг, цена на стоката 36579,75 щатски долара при курс 1USD1,71986 лева , условие на доставка FOB PORT SAID.

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^Λ- 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 експертизата 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. Trucks 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 способности, 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.

Неоснователен е доводът на процесуалния представител на оспорващото дружество, че използваният метод от ЦМЛ, която не е акредитирана, не може да бъде годно доказателства за резултатите от нея, защото в Обяснителните бележки към КН за позиции 1516 и 1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите. А и такъв да е предвиден, той не следва да се счита за единствен приложим /така т. 53 от Решение на Съда по дело C-292/22/. Затова и прилагането от ЦМЛ на вътрешно лабораторен метод не е основание за дисквалифициране на МЛА като информационен източник. Това обстоятелство /наличие на смес от мазнини/ е потвърдено и от заключението по основната и тройната съдебно- химическа експертизи. Следва да бъде посочено , че от разпоредбата на чл. 49 АПК не следва изискване за акредитиране на лабораторията, на която се възлага експертизата, а при действието на чл. 202 ГПК това не е и условие за допускане на резултата от това изследване като доказателствено средство. В този смисъл в съдебната практика по сходен казус е Решение № 8790 от 25.09.2023 година на Върховния административен съд, състав на първо отделение , постановено по адм.д. № 2542/2023 година. Изследването, проведено от ЦМЛ е научно обосновано, същото е осъществено чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc16-60. Ответникът е представил писмени доказателства за автоматичният пенетрометър „Anton Paar PNR 12“ на производителя Anton Paar Prove Tec GmbH доказващ приложимостта му за измерване на консистенция, съгласно стандартни методи, включително използвания такъв, оборудван с различни аксесоари и тестови комплекти съгласно AOCS за хранителни мазнини като масло, маргарин и други (представен е Сертификат за съответствие на пенетрометъра, издаден от производител, в който е посочено за кои стандартни методи е приложим, разпечатка от сайта на производител, в която е виден каталожния номер за комплект за определяне на пенетрация на мазнини по използвания метод, свидетелство за калибриране № 28L/23.12.2020 г., копие на Сертификат за калибриране, копие от документ от система за управление ФК 711-2 „Протокол за резултати“, генериран от LIMS, в който са отразени зададените показатели и резултатите от проведените анализи от проба. Приложени са и двете форми за оценка – визуална оценка /снимка/ и определяне на консистенцията на пробата чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc6-60, като е изследвана и твърдостта на пробата в първоначалното ѝ състояние, след топене и след постепенно изстиване. Следва да се отбележи, че ЦМЛ е специализирана да извършва изследвания, които да осигурят обективни данни от измервания, за да се определят обективните характеристики на стоките, във връзка с изискванията и критериите за класиране в Комбинираната номенклатура на ЕС. Видно от сертификати за акредитация № 276 ЛИ/28.11.2022 г. на БСА, ЦМЛ притежава акредитация по БДС EN ISO/IEC 17025: 2018, което означава, че е задължена да гарантира безпристрастност при извършването на анализите и докладване на резултатите. Неоснователен е и доводът на жалбоподателя, че изследването е реализирано по начин, който да даде неправилни резултати. Същото е извършено в акредитирана лаборатория, със съответните предназначени за това уреди (калибриран пенетрометър) и чрез научно обоснован и обяснен метод. В допълнение, в обяснителните бележки към КН за позиции 1516 и

1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите, а съгласно тълкуването, дадено в т. 52 от Решение на СЕС по дело C-292/22, дори и да има предвиден такъв, той не следва да се счита за единствено приложим. Затова и прилагането от ЦМЛ на вътрешно лабораторен метод не е основание за изключване на митническата лабораторна експертиза като доказателствено средство. /В този смисъл Решение № 647/19.01.2024 г., постановено по адм. дело № 6388/2022 г., Решение № 8538 от 12108/06.12.2023 г., постановено по адм. дело № 10552/2022 г., и др. на ВАС/. С оглед на това, настоящият съдебен състав приема заключението на ЦМЛ за достоверно, обективно и всестранно и с извършеното изследване, административният орган е доказал допълнителна обработка на процесната стока чрез текстуриране, като приложената от митническите органи лабораторна процедура се явява подходяща за определяне на обективните характеристики на стоките за целите на класирането им в позиция 1517. Процесната проба, предмет на МЛЕ е била анализирана в срока на годност, като основната съдебно-химическа експертиза на вещото лице М. е изготвена преди изтичане срока на годност на взетата от стоката проба, следователно същата не е била с променени физични и химични характеристики.

Представената Декларация на лист 127 от делото относно обвързваща тарифна информация /ОТИ/ на дружеството прозиводител според което внасяната стока IFFCO HQPO 3639 следва да бъде отнесена към тарифна позиция 1511 е неотнормима към спора, предмет на делото, и посоченото не обвързва съда и митническите органи и няма доказателства да е извършван анализ на стоката с цел установяване съответствие с декларираните от производителя нейни характеристики.

Видно от електронната страница на производител специалните мазнини IFFCO HQPO 36/39 представляват специално текстурирани и аерирани продукти- шортънинг IFFCO HQPO 36/39, което разколебава достоверността на декларация на производител от 09.06.2024 г., представена от жалбоподателя. Декларираният в МД от 06.06.2023 г. код от позиция 1511 на КН не е коректен, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени. Анализираната стока съобразна експертизата на ЦМЛ представлява палмово масло, като освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т.нар. текстуриране, който процес е специфично и изрично упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН. Фактът, че след напълно стопяване на стоката или т.нар. изтриване на кристализационната памет и охлаждане без въздействие (обработка) материалът не се връща в първоначалната си пластична форма доказва, че той е бил обработен чрез текстуриране, с цел получаване на гладка пластична консистенция, която натуралното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло не притежава и по този начин се превръща в пластична мазнина. От заключението на вещите лица, изготвили тройната съдебно – химическа експертиза, независимо, че е оспорена, но което настоящият съдебен състав намира за обективно и компетентно изготвено без особеното мнение, е видно, че **Палмовото масло** е едно от най-разпространените растителни масла в света и се получава от плодовете на маслената палма (*Elaeis guineensis*). То се отличава с високо съдържание на **наситени мастни киселини**, основно **палмитинова** (около 44%) и **стеаринова (около 5%)**, както и с **ненаситени киселини**, най-вече **олеинова (около 39- 40%)**. Благодарение на този състав палмовото масло притежава **висока стабилност при термична обработка**, устойчивост на окисление и **естествено твърда консистенция** при стайна температура. След рафиниране, избелване и дезодориране (RBD процес) палмовото масло се разделя на две основни фракции - **палмова стеаринова** и **палмова олеинова**. Твърдата фракция - **стеаринът**, се използва като основа за получаване на **палмов шортънинг**, маргарини и други пластични мазнини. Фракционирането се извършва чрез **контролирано охлаждане и кристализация**, при което се отделят високо топими триглицериди, обогатени на наситени мастни киселини. **Шортъннингът** (shortening) представлява **твърда, но пластична мазнина**, използвана широко в хлебопроизводството и сладкарството.

Неговата функция е да **разкъсва глутеновата мрежа** в тестото, придавайки му крехкост, обем и ронлива структура. В миналото шортънингите са се произвеждали основно чрез **частично хидрогениране**, но поради образуването на **трансмастни киселини** този подход постепенно е заменен с **фракциониране и текстуриране на палмово масло**. Съвременните палмови шортънинги, какъвто е IFFCO HQPO 36/39, се получават чрез **термична и механична обработка** (текстуриране, **пластифициране**). Процесът включва **контролирано охлаждане и разбъркване** на стопената мазнина, което осигурява **фнноразмерни** кристали и равномерна кристална мрежа. Резултатът е **пластичен, стабилен и немазен продукт**, който запазва формата си при стайна температура и няма нужда от хидрогениране. Пластичността и твърдостта на шортънинга зависят от **температурата и скоростта на** охлаждане, както и от **полиморфните** форми на мазнината (а, р' и р). Оптималната форма за повечето приложения е **(Е-модификацията)**, която осигурява гладка текстура и добра обработваемост. **Поради баланса между** висока стабилност, добра пластичност и отсъствие на трансмастни **палмовите шортънинги се считат за най-широко използваните** растителни мазнини в съвременната хранителна индустрия, **особено при производството на тестени изделия, кремове, глазури и пържени продукти**. Наблюдава се **промяна в състоянието на изследвания материал - преди стапяне той е в твърдо агрегатно състояние и представлява гладка, хомогенна маса. След стапяне и последващо охлаждане** полученият продукт е **двуфазен - течност**, в която се наблюдават малки кристали. Това е **видно и от МЛЕ 03_14.03.2022/5.0! .2024**, в който е описано, че след стапяне и **охлаждане за 48 часа** продуктът не възвръща своята твърдост и пенетрация не може да се **определи. Според** МЛЕ 03_14.03.2022/05.01.2024 г, **отчетената стойност на** пенетрация при 25°C е 555 ± 1 , а **след** стапяне и последващо **охлаждане стойност на** пенетрацията при 25°C не може да бъде отчетена. **Според** Протокол от изпитване 01_07.01.2025/07.01.2025 година **стойността на** пенетрация при 25°C е $244 \pm$, а **след** стапяне и последващо **охлаждане стойност на** пенетрацията при 25°C не може да бъде отчетена. От двата протокола може да се направи заключение, че след термична обработка — стапяне и охлаждане — материалът променя състоянието си така, че измерването на пенетрация при 25°C става невъзможно. Това показва необратима структурна промяна или силно **втвърдяване/прекриетализация** след охлаждане/. Получените резултати показват времезависими изменения в реологичните свойства на материала, изразени чрез значително намаляване на пенетрацията при 25°C. Невъзможността за определяне на пенетрация след стапяне и охлаждане предполага настъпване на фазови преходи и промяна в структурната организация на материала

От направения анализ може да се заключи, че се наблюдава съществена разлика в пластичността. Пластичността е пряко свързана с твърдостта - колкото по-висока е твърдостта, толкова по-ниска е способността на материала да се деформира трайно под натиск. **В случая, след стапяне и охлаждане се наблюдава намаляване на пластичността и съответно увеличаване на твърдостта**, което може да се обясни с промяна в вътрешната структура и **фазовия състав на материала - частично разрушаване на кристалната решетка и образуване на по-мека, двуфазна система.** Палмовата мазнина е твърда в изходното си състояние, тъй като при първоначалното ѝ производство **вероятно е претърпяла бързо охлаждане след стапяне**, което е довело до формиране на **фини, плътно подредени кристали и изграждане на метастабилна (нестабилна) иолиморфна форма**. Този тип термична обработка придава на мазнината твърдост и компактна структура. Продуктът палмова мазнина „**IFFCO HQPO 36/39**“ е текстуриран, тъй като е **вероятно е претърпял физическа модификация, изразяваща се в контролирано охлаждане и механично въздействие (бъркане, кристализиране и пластифициране)**, с **цел получаване на твърда, хомогенна и пластична структура при стайна температура**. Такава обработка е характерна за рафинираните и хидрогенирани палмови мазнини, **предназначени за хранителната и сладкарската промишленост. В резултат на този процес мазнината придобива** гладка, стабилна и равномерна консистенция, **която се дължи на контролираното изграждане на фини**

кристали и метастабилна полиморфна форма. **Следователно може да се заключи, че продуктът е** преминал през етап на физическа модификация - текстуриране (пластифициране). Втвърдената консистенция и пластичната текетурна на процесната стока ≈ палмова мазнина „IFFCO HQPO 36/39“ - се дължат на **високото съдържание на наситени мастни киселини** (главно палмитинова и стеаринова киселина) и на вероятната **физическата обработка (текстуриране)**, която продуктът е претърпял при производството, а при **контролираното охлаждане и механично пластифициране след стапяне** се формира **фина кристална структура** от стабилни и метастабилни подморфни форми на мазнините (главно **P'-форма**). Тези кристали се свързват в пространствена мрежа, която **задържа течната фаза** и придава на продукта **твърда, но пластична консистенция** и следователно, втвърдяването се дължи на кристализацията на наситените **глицериди, а пластичността - на равномерното разпределение и финия размер на кристалите**, получени при текстуриране. **От поправените анализи приложени по делото може да се заключи, че „RBD Palm Oil - IFFCO HQPO 36/39“ представлява палмов шортънинг. Той е изграден на основата на** рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло (Refined, Bleached and Deodorized Palm Oil), **което впоследствие е фракционирано и текстурирано. за да придобие желаната твърда, но пластична консистенция. Точката му на топене - около 36-**

39°C - е типична за палмовите шортънинги, които се използват широко в хранително-вкусовата промишленост. В резултат на проведените физически обработки (фракциониране и пластифициране) продуктът има стабилна структура, добра пластичност и устойчивост, без наличие на трансмазнини. Следователно „RBD Palm Oil - IFFCO HQPO 36/39“ по своите физикохимични и технологични характеристики представлява палмов шортънинг.

Съдът кредитира и заключението на първоначалната съдебно-химическа експертиза, изготвено от вещото лице С. М., тъй като същото е обективно / независимо, че е оспорено, защото то е в унисон с тройната съдебно-химическа експертиза без особеното мнение. От заключението на вещото лице М. е видно, че Методът на изследване по стандарт AOCS Cc 16-60 е само един от методите, използвани в ЦМЛ за охарактеризиране на стоката. Видът и основните й характеристики са определени чрез поредица от анализи с различни методи (хроматографски, спектрални, органо-лептични, титриметрични, пенетрометрия, листове 28-31). По стандарт AOCS Cc16-60 чрез пенетрометрия е определена твърдостта на пробата при дефинирани условия, а наличието на разлика в твърдостта преди и след стапяне и свободно изкристализиране е показател за различна кристална структура на изходната проба като резултат от нейна модификация. Стандарт AOCS Cc16-60 (л. 67, 69) описва аналитична процедура за измерване на твърдост чрез пенетрометрия, включваща отчитане на дълбочината на потъване на метален конус с определени размер и тегло в темперирана мазнина за точно 5 сек. Референтни стойности в този стандарт не са дадени. В настоящия казус, какъв е видът на стоката - дали тя е палмов шортънинг или е немодифицирано рафинирано избелено дезодорирано палмово масло, е определено по стандарта AOCS Cc 16-60 чрез сравняване на твърдостта на мазнината като изходна проба и след нейното стапяне и свободно (без допълнително външно влияние) охлаждане и кристализиране. При палмовия шортънинг има разлика в твърдостта на тези две проби при 25°C. С понятието „шортънинг“ се означават мазнини, претърпели някаква модификация, е цел получаване на продукт със специфични свойства за конкретно приложение. С малки изключения, това са твърди мазнини, най-често използвани в хлебарството и сладкарството, получени от натурални масла и мазнини след някаква обработка (напр. фракциониране, смесване, текстуриране, химична модификация за втвърдяване). **Наименованието „шортънинг“ (англ. shortening) исторически произлиза от свойството на мазнината да затруднява омрежването на глутеновите молекули (като че ли те се скъсяват, англ. shorten), в резултат на което тестените изделия стават крехки и ронливи. Обаче, значителна част от шортънингите се използва в случаи и без наличие на глутенови молекули, напр. в сладкарството за придаване на твърда консистенция на глазури и др., или като фритюрни мазнини. В отговор на поставения въпрос, шортънинг е**

модифицирана мазнина, която се отличава от изходната по определени свойства, подходящи за конкретно нейно приложение, и която, в случаите на наличие на глутенови молекули, предотвратява в значителна степен омрежването им и така прави лекарските изделия ронливи, а не еластични. Методите за откриване на шортънинг са тези, е чиято помощ се установява, че мазнината е била модифицирана (най-често използвани са хроматографски и спектрални методи за установяване на химичния състав, и пенетрометрия за сравняване на пробите по твърдост). Наличието на две фракции в палмовото масло - течна и твърда, зависи от температурата на пробата. При 25°C рафинираното избелено дезодорирано палмово масло, без допълнителни химически и/или физически и/или ензимни модификации, представлява полутвърда маса с нехомогенна структура - с наличие на едри кристали в течна фаза. Шортънингът представлява модифицирана мазнина. В зависимост от химичния му състав и кристална структура, при стайна температура той може да е твърд или течен. Агрегатното му състояние е само един от многото параметри за охарактеризиране на пробата дали тя представлява шортънинг. В ПРИЛОЖЕНИЕ 1 е показана снимка на проба от изследвания продукт при 25°C преди (надпис вдясно „изходно“) и след рекристализация (надпис вляво „прекр.“), като се наблюдава видима промяна в структурата на продукта - от хомогенна гладка маслена маса със запазен релеф (проба вдясно „изходно“) в разлята маслена маса с видимо отделена течна фаза и по-едри кристали (проба вляво „прекр.“). Твърдостта на продукта преди и след рекристализация е анализирана е пенетрометър по метод АОС Сс 16-60 (Протокол от анализа в ПРИЛОЖЕНИЕ 2), като е отчетена значителна промяна - стойност на пенетрацията при 25°C преди рекристализация 244 [1/10 мм] и невъзможност за измерване след рекристализация поради твърде ниска твърдост на пробата. акто е посочено по-горе в отговора на въпрос Б1, налице е разлика в пластичността на процесния продукт при 25°C и след неговото разтопяване до пълно разрушаване на кристализационната памет (20° над температурата на топене) и свободно охлаждане на пробата до 25°C. Продуктът не възвръща първоначалния си вид и твърдост и този резултат се обяснява с промяна в кристалната структура на пробата. Процесната мазнина IFFCO HQPO 36/39 се отличава от рафинирана, избелена и дезодорирана палмова мазнина по своята по-висока твърдост. При непроменен химичен състав, това се постига чрез промяна в кристалната структура на мазнината, т.нар. текстуриране, при което се цели получаването на по-малки, иглести бета-прим кристали, осигуряващи задържане на течната фаза в по-голяма степен и като резултат — по-твърд и хомогенен продукт. Продуктът палмова мазнина „IFFCO HQPO 36/39“ има характеристики на физически модифицирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е претърпяло физическа модификация и/или преработка - текстуриране. Продуктът „RBD Palm oil (рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло) IFFCO HQPO 36/39“ е палмов шортънинг, защото представлява модифицирана мазнина - текстурирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е хомогенно и с по-висока твърдост при стайна температура.

Съдът не кредитира заключението на вещото лице М. и особеното мнение по тройната съдебно- химическа експертиза, тъй като влизат в противоречие със събрания доказателствен материал.

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 МЛЕ, според която внесеният от "Милки груп Био" ЕАД, продукт – "палмова мазнина IFFCO HQPO 36/39" 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 съществени 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 неотносимо 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 36/39 палмова мазнина в разфасовки от 25 кг – с **MRN от 09.03.2022 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. – 90 и код на остката по КН 15179099 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 юрисконсултско възнаграждение/ така както е поискано в последното съдебно заседание/. 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 възнаграждение, 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 възнаграждението за една инстанция е от По административни дела възнаграждението за една инстанция е от 200 до 300 лева, а по административни дела с материален интерес възнаграждението е от 130 до 450 лв.

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 възнаграждението в размер на 300 лева или 153,39 евро.

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 № 32-768711/08.03.2024 година по Митническа декларация №MRN 22BG002005076053 R9 / 09.03.2022 година на Директор ТД Митница – В..

ОСЪЖДА „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД ГР. С. ДА ЗАПЛАТИ НА ДИРЕКТОР ТД МИТНИЦА В. СУМАТА ОТ 153,39 евро/ 300 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: