

РЕШЕНИЕ

№ 6225

гр. София, 16.02.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 62 състав, в публично заседание на 02.10.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Даниела Гунева

при участието на секретаря Емилия Митова, като разгледа дело номер **8147** по описа за **2022** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 - 178 от Административнопроцесуалния кодекс (АПК), вр. с чл. 220, ал. 1 от Закона за митниците (ЗМ).

Образувано е по жалба на „Милки Груп БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], ет. 5, ап. 12, представявано от П. Д. П., подадена чрез адв. Ж., срещу Решение № 32-276285/18.08.2022 г. на директора на Териториална дирекция (ТД) Митница Б. в Агенция "Митници" при Министерство на финансите, с което се коригира тарифният код на стоките, посочен в митническа декларация (МД) MRN 21BG001007032158R0/17.06.2021 г., и са установени публични задължения, както следва: за мито – 73 446,34 лв., и за ДДС – 107 393,21 лв., като са взети под отчет и досъбиране мито в размер на 23 411,02л. и ДДС в размер на 4 682,20лв.

Със решението е посочено, че при незаплащане на сумите в срок ще бъдат начислени и лихви за забава на основание чл. 114 от Регламент (ЕС) № 952/2013, във вр. с чл. 59, ал. 2 от Закона за данък върху добавената стойност (ЗДДС).

Жалбоподателят оспорва административния акт като незаконосъобразен и моли за отмяната му в цялост. Възразява срещу мотивите за промяна от митническите органи на тарифния код на внесената с посочената митническа декларация стока, като счита, че неправилно митническият орган е приел, че стоката не е частично хидрогенирано палмово масло, а представлява препарат, съставен само от палмово масло, получен чрез текстуриране- палмов шортънинг. Застъпва становище, че процесната стока, предмет на внос, не е претърпяла т. нар. текстуриране - промяна на кристалната структура. Твърди, че понятието текстуриране е упоменато само и единствено в

Обяснителните бележки към Хармонизираната система /ОБХС/, които не са нормативен акт според трайната национална и европейска съдебна практика. В тази връзка се позовава на Решение от 18 май 2011 г. по дело Delphi, C-423/10 на Съда на ЕС, EU: C: 2011: 315, точка 23, на Решение на СЕС от 27 ноември 2008 г., съгласно което решаващият критерий за класиране на стоките трябва да се търси в техните обективни характеристики и свойства, определени в текста на позицията от КН и на бележките към разделите или главите. Според т.24 от същото решение , Обяснителните бележки към КН и тези към ОБХС имат съществен принос за тълкуването на обхвата на различните тарифни позиции, без да имат задължителна правна сила. В този смисъл сочи съдебна практика на СЕС. Поддържа, че на практика митническите органи са разширили обхвата на тарифната позиция 1517 от КН, като са добавили допълнителен критерий - т. нар. "текстуриране", което не е упоменато в КН и в забележките към нея, нито е упомената мазнина с наименованието „шортънинг“.

Изтъква, че оспореното решение е издадено изцяло на база анализ на Централна митническа лаборатория /ЦМЛ/ и даденото в тази връзка становище, което оспорва, тъй като в придружаващите стоката документи – анализен сертификат и здравен сертификат е посочено, че тя е частично хидрогенирана.

Оспорва метода, по който е извършена експертиза на стоката в Централната митническа лаборатория (ЦМЛ), тъй като митническата лаборатория няма акредитация за установяване на мастнокиселинния състав на мазнините, нито за установяване на текстуриране на мазнините чрез пенетрация и е създавала за целите на изследването своя работна процедура, която не може да докаже извършването на текстуриране, тъй като липсва стандартизиран метод за такова изследване , както и утвърдена методология за извършването му.

В открити съдебни заседания по делото жалбоподателят се представлява от адв. Ж., която поддържа жалбата и моли да бъде уважена. Претендира разности.

Ответникът – директор на ТД Митница Б. при Агенция "Митници", чрез процесуални представители - юриконсулт Д. и юриконсулт Л. оспорва жалбата и моли за нейното отхвърляне. Претендира присъждане на юриконсултско възнаграждение.

Софийска градска прокуратура не участва при разглеждане на делото.

Административен съд София град, III отделение, 62 състав, като прецени събраните по делото доказателства, доводите и възраженията на страните, намира за установено от фактическа страна следното:

Между страните не се спори, че на 17.06.2021 г. с митническа декларация (МД) MRN 21BG001007032158R0 „Милки Груп БИО“ ЕАД е декларирало внос за поставяне под режим "допускане за свободно обращение" на стока, описана като: "IFFCO HQPO 3639H частично хидрогенирано палмово масло в разфасовки x 20 кг. - 224 000 кг", с деклариран код по Т. 15162098 80, ставка на митото по отношение на трети страни – 10. 90 %, митническа стойност – 459 039, 60 лв., като същата е изчислена на база декларираните за нея елементи в митническата декларация. Деклариран е изпращач ПТ С. Ойл Нусантара, деклариран произход - И..

Митническата декларация е придружена със съответните документи, вписани в същата: търговска фактура, опаковъчен лист, коносамент, сертификат за анализ, здравен сертификат, фитосанитарен сертификат, сертификат за произход.

На основание чл. 188, буква "а" от Регламент (ЕС) № 952/2013 е извършена документална проверка на стоката по представените към МД документи и данните от МД и не са установени несъответствия. За целите на проверката и точността на данните относно тарифното класиране на стоката на основание чл. 188, буква "г" от Регламент (ЕС) № 952/2013 са взети проби от същата за анализ. Пробите са взети от служител на „Еврокарго“ ЕООД- дружеството, извършващо

качествен и количествен контрол на стоки, в присъствие на прекия представител на декларатора и митнически служител с акт № 2-427 А от 17.06.2021 г. за вземане и разработване на средна проба. Съставен е протокол за вземане на проба № 96/17.06.2021г. /32-193607/18.06.2021г./ Представителя на декларатора се е подписал, че е присъствал при вземане на пробите и не възразява срещу начина на вземане, количеството, маркировката и осигуровката на пробата. Няма данни по делото, че жалбоподателят оспорва извършените от представляващия го действия.

Стоката е вдигната, като за нея са взети под отчет и заплатени дължимите вземания, определени при прилагане на ставка за вносно мито 10,9%, съответстваща на декларирания код по Т.. От дружеството е поискано и предоставено еднократно обезпечение, представляващо разликата между заплатеното задължение и това което би могло да възникне при промяна на декларирания тарифен код, чрез депозит по сметка на ТД Митница Б..

Пробата от процесната стока е изпратена в Централната митническа лаборатория (ЦМЛ) на Агенция "Митници" за анализ със Заявка за анализ или контрол № 96/17.06.2021 г.

За резултатите от изследването е изготвена Митническа лабораторна експертиза (МЛЕ) № 12_07.07.2021/25.05.2022г., която е получена от ТД Митница Б. с писмо рег. № 32-179094/02.06.202г.

Съгласно експертната анализираната проба с лаб. код № 3611_1007_21 от стока, декларирана като "IFFCO HQPO 3639H", представлява пластична до твърда маса при температура 25градуса по Ц, с бледо жълтеникав цвят и неутрален мирис, с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване. Не се установяват абсорбционни максимуми за наличие на вода и на трансдвойни връзки. На база на проведените изследвания и експертната оценка стоката представлява продукт- палмов шортънинг, съставен само от палмово масло или негови фракции, различен от частично или напълно хидрогенирани масла, но получен чрез допълнителна крайна обработка за модифициране на кристалната структура т.нар. текстуриране.

Получено е също становище от директора на дирекция "Митническа дейност и методология", ЦМУ С. с рег. № 32-179094/02.06.2022 г. относно тарифното класиране на стоката, в което е посочено, че съгласно правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН на ЕС и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описани и кодиране на стоките /ОБХС/, стоката с горепосочените обективни характеристики се класира в код 1517 90 99 на КН, различен от декларирания. Стоката не се класира в декларирания код 1516 на КН, тъй като е претърпяла по напреднала от допустимите за тази позиция обработка на модификация на кристалната структура на палмово масло или негови фракции, т.е текстуриране с цел да служи за хранителни цели.

Въз основа на гореизложеното заключение е прието, че декларираният от „Милки Груп БИО“ ЕАД код по Т. 1516 "Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин", е некоректен, тъй като стоката е претърпяла текстуриране, обработка недопустима за стоките от позиция 1516 на КН, предвид текстовете на позиция 1516 и на ОБХС за позиция 1516.

Предвид извършените изследвания на стоката и определянето ѝ с лабораторната експертиза от ЦМЛ в Агенция "Митници" като палмов шортънинг, след запознаване със заключението ѝ и получаване на становище за тарифно класиране от дирекция "Митническа дейност и методология" в Агенция "Митници", ответният административен орган е приел, че същата не се класира в декларирания в митническата декларация код от позиция 1516 "Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но

необработени по друг начин", тъй като представлява палмово масло или негови фракции, различна от частично или напълно хидрогенирани масла, получен чрез крайна обработка за модифициране на кристална структура, т.нар. текстуриране, което е обработка, недопустима за стоките от позиция 1516. В допълнение съгласно същия текст позиция 1516 не включва мазнините и маслата и техните хидрогенирани фракции и т. н., които са претърпели по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура) с цел да служат за хранителни цели.

Въз основа на правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ОБХС) от позиция 1517 е прието, че стоката се класира в позиция 1517 90 99 на КН, а приложимият Т. код е 1517 90 99 90, със ставка на митото по отношение на трети страни в размер на 16, 00%, а не както е декларирано от дружеството жалбоподател с код 15162098 80, със ставка от 10, 90 %.

При тези изводи и с оглед резултата от проведената експертиза, директорът на ТД Митница Б. с писмо рег. № 32-223640 от 05.07.2022г./л.26-28/ е уведомил „Милки Груп БИО“ ЕАД, че е образувано административно производство по издаване на административен акт, с който да бъде коригиран декларираният от същото Т. код на стоката, което води до възникване на допълнителни публични задължения за мито и ДДС, с посочен в писмото размер, ведно с мотиви относно основанията за това.

Предоставен е 30-дневен срок за изразяване на становище. Писмото е връчено на 06.07.2022г./л.29/ Не е изразено становище от дружеството.

С оспореното Решение рег. № 32-276285/18.08.2022 г. на директора на ТД Митница Б. за декларираната стока, описана в МД като: " IFFCO HQPO 3639H частично хидрогенирано палмово масло в разфасовки x 20 кг. - 224 000 кг", с деклариран код по Т. 15162098 80", по МД 21BG00100703215R0, директорът на ТД Митница Б. е приел, че стоката следва да се класира в код 1517 90 99 на КН, тоест различен от декларирания. Вследствие на последното на основание чл. 57, пар. 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 г. и във връзка с правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН на ЕС е определен код по Т. 1517 90 99 90. Направен е извод, че корекцията на декларирания от дружеството код води до промяна и в дължимото за вноса мито на основание чл. 85, пар. 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013, тъй като приложимият Т. код 1517 90 99 90 е със ставка на митото по отношение на трети страни в размер на 16, 00 %, а не 10. 90 % съгласно декларирания от дружеството код. Предвид това и на основание чл. 105, пар. 4 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и чл. 56 от Закона за ДДС е определено задължение за допълнително заплащане на държавни вземания за вносно мито в размер на 23 411,02 лв. и ДДС в размер на 4 682,20лв., ведно със съответните лихви, на основание чл. 114, пар. 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 , считано от датата на изтичане на определения срок за заплащане до датата на плащане.

Изложени са мотиви, че от позиция 1516 "Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин", съгласно ОБХС за позиция 1516, не включва масла и техните фракции, които са претърпели по-напреднала обработка, като например текстуриране /видоизменение на текстурата или кристалната структура/ с цел да служат за хранителни цели. Стоката, представляваща палмово масло или негови фракции, различна от частично или напълно хидрогенирани масла, получена чрез крайна обработка за модифициране на кристалната структура, т.нар. текстуриране, попада в обхвата на код по Т. 1517 90 99 90.

Решението е връчено на дружеството адресат на 22.08.2022 г., видно от известие за доставяне /л. 21./

С жалба от 30.08.2022 г., подадена чрез административния орган, „Милки Груп БИО“ ЕАД е оспорило административния акт по съдебен ред, във връзка с което е образувано настоящото съдебно производство.

По делото са приобщени писмените доказателства – част от административната преписка, които включват подадената от М. Груп БИО ЕАД митническа декларация/л.44-47/, ведно с придружаващите я документи/л.48-63/, протокол и акт за вземане на проба от процесната стока /л.43/, заявка за анализ или контрол /л.42/, извършената от ЦМЛ експертиза №12_07.07.2021/25.05.2022г./л.38-41/ , докладн записка от началник МП Пристанище Б. Център , писмо относно предоставяне на обезпечение, и други.

От ответника е представен и приобщен официален метод АОС Сс16-60, одобрен повторно през 2017г. , за определяне на консистенция, метод с пенетрометър/л.77-78/, Сертификат за акредитация /л.89/и др. документи, свързани с изготвената експертиза от ЦМЛ, свидетелство за калибриране на пенетрометър/л.133/, сертификат за калибриране на термометър /л.134/, БДС и международен стандарт /135-136/, сертификат за калибриране на електронна везна/л.154156/, свидетелство за калибриране на единична теглилка и такъв за газов хроматограф с пламъчно-йонизационен детектор/л.165-174/, метод за извършване на инфрачервена спектроскопия и свидетелство за вътрешно калибриране на спектрофотометър/л.175-184/. Приета е Заповед №А-674/28.11.2022г./л.90/ за преакредитиране и разширяване обхвата на акредитация на Централно митническо управление на АМ, Дирекция „Централна митническа лаборатория“, неделима част от сертификата за акредитация, в която е посочено, че ЦМЛ е акредитирана да извършва пенетрация на животински и растителни мазнини и масла по метода АОС Сс16-60. Представен е стандарт за назовани растителни мазнини, приет през 1999г. и изменян последователно от 2005-2021г./95-124/, както и одобрена работна аналитична процедура за доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация/л.130-132/, международен стандарт за определяне на киселинна стойност и киселинност на животински и растителни мазнини и масла /л.136/.

Към делото е приобщен акт №2-427 А за вземане и разработване на средна проба./л.245/. Приети са като доказателства Заявка за анализ или контрол №96/17.06.2021г., регистрационна карта на пробата 3611 1007 21 01/02 и отразяването ѝ в компютър чрез тези два номера./л.287-292/. Видно от заявка за анализ, в същата е посочен лабораторен код, който фигурира в регистрационната карта на пробата, както и в отразяването на пробата в компютърната програма, което установява нейната проследимост и идентичност между изследваната проба и взетата такава от контейнерите на жалбоподателя. Установява се идентичност между номер на контейнер, посочен в МД от жалбоподателя и този от който е взета пробата, както и между посочени номера на заявка за анализ и контрол , номер на регистрация на пробата и номер на контейнер, изписани върху етикетите, поставени върху пробата, както и в протокол за резултати./л.293-299/.

Представени са доказателства, свързани с признаването на метода с пенетрация за изследване на пластични мазнини и емулсии от твърди мазнини като шортънинги, маргарин , млечно масло и подобни продукти и доказателства за годността на използвания от ЦМЛ пенетрометър./л.306-339/ По делото е допусната СХЕ/л.231-234/ по доказателствено искане на жалбоподателя и на ответника.

Съгласно заключението на вещото лице нетекстурираното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло е полутвърдо, състои се от видима течна и ясно обособена твърда кристална фаза и не може да запазва формата си. В случай, че същата мазнина бъде рязко охладена в края на производствения цикъл в нея се образуват различни по вид и размер кристали- получават се малки иглести кристали“Б. прим“. Когато мазнината е оставена да се охлади постепенно се образуват освен „Б. прим“ кристали и едри, видими с просто око кристали – „Б.“- RBD мазнина. Тази разлика във вида и размера на кристалите

променя външния вид и твърдостта на пробата. Рязко охладената мазнина/ шортънинг/ е стабилна и хомогенна, запазваща придадената форма, а постепенно охладената е полутвърда, разслоена маса, която не може да запази формата си. Рязкото охлаждане, придружено с разбъркване и получаването на микрокристали е един от начините за текстуриране на палмова мазнина и получаването на продукти, наречени „палмови шортънинги“. В резултат се получава твърда, гладка и стабилна маса, подходяща за влагане в теста. Когато „шортънинг“ се стопи и пробата се охлади отново, но постепенно, тя ще възвърне вида си на RBD палмова мазнина т.е разслоена, с видими едри кристали и течна фаза. Процесът е обратим.

За практическо доказване на текстурираните мазнини е създаден и стандартизиран метод- AOCS Cc16-60 /наречен пенетрация/ за определяне на твърдостта на консистенцията на пластични мазнини и представлява проникване на конус, игла, цилиндър или сфера в изследваната проба. Геометрията на проникването при постоянна скорост и/или теглото на конуса, след изчисляване по формула, дават информация за твърдостта/текстурата на пластичните мазнини, която зависи от химичния състав и кристалния строеж. П. шортънинг и RBD палмова мазнина имат еднакъв химичен състав.

Заключението е изготвена на база процесна стока, без нарушена опаковка и налични всички контролни пломби. Процесният продукт при 25 градуса по Ц. представлява твърда, гладка, хомогенна , светложълта маса, без разслояване, запазваща формата, която ѝ се придава.

При повторно измерване на твърдостта на процесната проба чрез метода AOCS Cc16-60/пенетрация/ и пълно разтопяване на стоката при 70 градуса по Ц. и последващо свободно охлаждане отново до 25 градуса по Ц., текстурата и външния вид на продукта се променя драстично и той не възвръща първоначалната си структура , а остава полутвърд, с видимо наличие на течна и твърда фаза. Това е резултат от израстването на по-едри кристали, които не могат да задържат течната фаза на повърхността си.

Вещото лице е измерило консистенция C1-185 гр./кв.см, като C2 – не може да бъде измерена, защото конусът на пенетрометъра не може да бъде задържан от пробата и се спуска свободно до дъното на съда в рамките на няколко секунди. Измерването на пробата през 2021г. е със приблизително същите стойности в рамките на стандартното отклонение. Ако пробата бе възвърнала първоначалната си структура, щеше да бъде измерена стойност на C1 –същата или подобна в рамките на стандартно отклонение.

Разпитана в съдебно заседание вещото лице потвърждава, че на външен вид RBD палмовата мазнина и шортънинга се различат видимо, защото RBD палмовата мазнина е разслоена маса, а шортънинга е бяла плътна маса, която не се разтича. Чрез измерване на твърдостта може да се докаже, че едната е доста поплътна от другата – това е методът пенетрация, а твърдостта се промяна в резултата на промяна на кристалната структура, което става чрез рязко охлаждане и разбъркване. Като резултат се получава на външен вид друг вид продукт. На RBD палмовата мазнина не може да се измери пенетрация /твърдост/ , заради течната маса, мазнината е нехомогенна. Изследване на самите кристали всеки път е напълно излишно, защото е доказан вида на кристалите в двата случая. Химически, мазнините са едно и също нещо, разликата е в твърдостта и кристалите.

Според заключението процесната проба представлява палмов шортънинг. Вещото лице изяснява, че дори при проби с изтекъл срок на годност не се наблюдава промяна на химичния състав на пробата, което съди от свои изследвания. При палмовата мазнина не се наблюдава окисляване, което означава, че не се променя и пероксидното число. П. шортънинг е много устойчива на гранясване мазнини, затова се използва широко. Хидрогенирането е химическа промяна чрез присъединяване на молекули водород към двойните връзки в молекулите на ненаситените киселинни остатъци, свързани в триглицеридите. Изследването в ЦМЛ не доказва дори частично хидрогениране. Сочи, че окисляването представлява протичане на съвсем различни химични процеси с много особености, без връзка със спора.

По делото е изготвена и тройна СХЕ,/л.426-440/ с участието на д-р Т. С.-И. и д-р Ц. Сарафска, подписана с особено мнение от вещото лице инж.А. А. по въпроси, поставени в жалбата, на които единичната експертиза не е отговорила и на допълнително поставени в молба от адв. Ж. /л.240/.

Според заключението на д-р Т. С.-И. и д-р Ц. Сарафска понятието „шортънинг“ се отнася за вид мазнина, а също и за свойството на мазнината да предотврати омрежването на глутеновата структура в тестените изделия. По отношение на първото- шортънингът е вид мазнина, която се използва в печивата и хлебните

изделия, в шоколадовата и сладкарската индустрия. Той може да бъде от растителен или животински произход и най-често се предлага в твърда форма, подобно на масло или маргарин. Растителният шортънинг често е хидрогениран, което го прави стабилен и лесен за употреба.

Като свойство на мазнината шортънингът влияе върху образуването на глютен, като предотвратява развитието на дълги и еластични глютенени нишки. Това се случва, защото мазнината покрива частиците брашно и намалява взаимодействието между глютените протеини (глиадин и глютеин), като по този начин пречи на образуването на дълга и еластична мрежа. Резултатът е по-крехко, нежно тесто, което се рони лесно, което се използва при направата на сладкиши и бисквити.

Така че, шортънингът е както вид мазнина, така и термин, описващ ефекта на мазнината върху тестените изделия.

Шортънингите могат да бъдат класифицирани по различни критерии, от които могат да се оформят много класификации, например (а) според приложението им (каквито са изброените във въпроса); (б) според състава им; (в) според начина им на получаване (производство); (г) според консистенцията им (твърдост) и т.н. Процесният шортънинг би могъл да се използва за всеки от гореизброените случаи (с уговорка за течния шортънинг), а доколко ще е подходящ, зависи от целта на съответното сладкарско/хлебарско производство или кулинарна обработка.

Възможно е да има две вещества напълно идентични по състав, но с абсолютно различна твърдост, защото структурата им е различна.

Р. стойности за твърдост на палмовото масло не са и не могат да бъдат фиксирани универсално. Твърдостта е физично свойство на материалите и веществата, то зависи от структурата и състава на материала.

С метода пенетрация може да бъде измерена твърдостта и консистенцията на изследваното вещество като следствие от тях може да се установи и текстурата на мазнината.

Окисляването на мазнини, известно като гранясване, е процес, при който мазнините реагират с кислород, водейки до образуване на окислителни продукти като пероксиди, алдехиди, кетони и други. При този процес, количеството и състоянието на транс-двойните връзки, ако има такива, също може да се променя, в зависимост от химическите реакции, които протичат.

Стойността на пероксидното число може да бъде установено само експериментално. Без измерване на пероксидното число е невъзможно да се направи надеждно заключение дали мазнината е гранясала.

Използваната формула в метода РАП 66 може и се използва за пресмятане на консистенцията на маргарин, мазнини за печене и масло. Формулата е предложена от производителя на лабораторния инструмент Р. като възможност за изчисляване на консистенцията на изследваните растителни масла. Полученият резултат е коректен, защото методът не е специализиран само за маргарини, а за маргарини, растителни мазнини и масло. Тези продукти са различни и оттам идва и разликата в подготовката на пробата за анализ. Това, че част от мазнините, на които ще бъде определяна консистенцията, трябва да се темперират при 10°C, а други при 25°C се дължи на спецификите в химичния им състав и няма отношение нито към измерването, още по-малко към формулата и изчисляването на консистенцията. Не е известен инструментален метод, при който температура на темперирание /подготовка на пробата/ да е част от формула за изчисляване на краен резултат.

Резултатите от направените изследвания в ЦМЛ /л. 38,39 от делото/ показват химичен състав съответстващ на химически непроменена палмова мазнина, отсъствието на транс-връзки доказва, че мазнината не е хидрогенирана, а пенетрацията показва текстуриране на мазнината.

В рамките на единичната СХЕ е повторено изследването „Пенетрация“ и резултатите са дадени в протокол от изпитване №02_12.02.2024 /14.02.2024 г. /лист 236 от делото/. Резултатът от повторното изследване потвърждава този, получен от ЦМЛ през 2022 г. /лист 38,39 от делото/.

При разпита на вещите лица в съдебно заседание те потвърждават, че е използван метод РАП 66 вариант 02 , в който е указана температурата на охлаждане, но не и времето, като 48 часа са изчакани при извършване на втората пенетрация от вещото лице С.-И., а полученият резултат съвпада с този, получен от ЦМЛ. Вещото лице описва начина на извършване на пенетрацията.

Стойностите на консистенция, изчислени по формула - 172 гр./кв.см, измерени от ЦМЛ при административната проверка и 183 гр./кв.см., измерени при единичната СХЕ са практически еднакви и са

в рамките на допустимата грешка. Те доказват и липсата на промяна в параметрите твърдост и химичен състав, независимо от срока на годност за хранителни цели. Методът пенетрация е достатъчен, за да се установи текстуриране на мазнината и той е сертифициран, наред с други методи. При метода пенетрация охлаждането е именно при 25 градуса, тъй като това е гранична температура и при нея се прави разлика между текстурираното и нетекстурираното масло. При тази температура се осъществява кристализация при нетекстурираното масло и се получава оригиналният продукт. Разтопената мазнина има температура над 100 градуса и при излагане на 20 градуса се постига шоково охлаждане, получава се текстуриран продукт- шортънинг.

Именно факта, че при 25 градуса Ц. процесната мазнина е твърда, гладка и хомогенна, показва, че тя представлява шортънинг, защото при 24 градуса олеиновата фракция се топи, а при шортънинг тази фракция е заключена между бта прим кристали-дребни кристали с голяма повърхност . Когато пробата се разтопи на 70 градуса тя вече не е шортънинг и при 25 градуса постепенно охлаждане не придобива твърдост, а остава разслоена- с течна фаза /олеинова киселина/ и твърда фаза/кристали/. Посочват , че във формулата $n=1,6$ защото в резултат на много изследвания, емперично е установено, че за шортънинги това е стойността. Тази формула се прилага, тъй като при мерене на твърдост геометрията е определяща, в случая това е конус и се прилага точно тази формула. Ако мазнината не е шортънинг би следвало при 25 градуса да има течна фракция, защото при 24 градуса олеиновата мазнина се топи. Процесната мазнина е шортънинг, защото при 25 градуса има разтопена олеинова мазнина, но тя е заключена между дребни кристали/получени при шоково охлаждане и разбъркване/ и не се вижда.

Според особеното мнение на инж.А., в частта, в която се различа от становището на другите две вещи лица, използваният от митницата метод на изследване РАП_66 /версия 02/17.11.2020/, по своята същност не е метод, чрез който може да се определи вида на пробата, т.к. не дава достатъчна информация за химичния ѝ състав, който да послужи за нейното идентифициране. Използваният от митницата метод на изследване не е достатъчен и не може да определи вида и текстурата на стоката, а само нейната твърдост, т.е. механична устойчивост на външно въздействие и не е годен да докаже, че процесната стока е текстурирана само чрез измерване на нейната твърдост, т.к. не съществуват утвърдени и приети референтни стойности на дълбочината на проникване на конуса на пенетрометъра за различните видове текстурирани мазнини. Описаната на стр. 6 от РАП_66 / версия 02/17.11.2020, формула за изчисление на консистенцията, във вида в който е представена е неприложима, не може да се отнесе към използваните размер на конуса и тегло на буталото на пенетрометъра, използван за изследването. Определянето на консистенцията на мазнини, които не са за печене и конкретно на процесната проба, трябва да става при отчитане на мастно- киселинния им състав, биологичен произход и технологична история. В литературата, цитирания метод е използван само за окачествяване на известни вещества с познат състав и строеж.

Доколкото текстурирането на мазнините е свързано с подобряване на тяхната текстура, т.е. да бъдат гладки, кремообразни или гранулирани и др., и това, че чрез методата пенетрация се измерва само деформационната устойчивост на пробата при приложена външна сила, т.е. измерва нейната консистенция, счита, че е този метод не може да бъде използван за измерване на текстура (модифициране на кристалната структура, в разглеждания случай).

Разпитан в съдебно заседание същият потвърждава, че времето в предвиденият метод РАП 66, версия 2 от 48 часа е недостатъчно, което е установил в домашни условия, при закупена от него палмова мазнина. Не може да потвърди своите наблюдения с научна литература. РАП е вътрешно институционална методика на ЦМЛ, основана на сръбска лекция, която не е научно доказана, като при 25 градуса втвърдяването отнема повече време от 48 ч. Шоково охлаждане е възможно да се постигне при температура под 0 градуса. Изтичането на период повече от две години влияе на химичния състав и физичните свойства на веществото. Твърди, че палмовото масло има различно поведение в зависимост от мастно-киселинния състав. Недостатъчното време за кристализация е причина да не може да се установи консистенцията на веществото след разтопяването. Излага свои съображения по формулата за изчисляване на консистенция, като изтъква, че част от заложените в нея показатели са неясни за него.

Експертизата е оспорена от жалбоподателя в частта на заключението на вещите лица д-р С.-И. и д-р Сарафска, а от ответника е оспорена в частта на особено мнение на в.л. инж.А..

При така установената фактическа обстановка съдът направи следните правни изводи:

Жалбата е процесуално допустима, като подадена в срока по чл. 149, ал. 1 АПК, от легитимирано лице като адресат на ИАА, което има пряк и личен правен интерес от оспорване като неблагоприятно засегнато от акта, който подлежи на съдебно оспорване съгласно чл. 220, ал. 1 от ЗМ.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

Контролът за законосъобразност по чл. 168 АПК не се ограничава с основанията, посочени от оспорващия, а съдът е длъжен въз основа на представените доказателства да провери законосъобразността на оспорения акт на всички основания по чл. 146 АПК.

Съгласно чл. 84, ал. 1 от Закона за митниците (ЗМ), за целите на прилагане на чл. 48 от Регламент (ЕС) № 952/2013 след вдигане на стоките митническите органи имат право да извършат последващ контрол чрез проверка на точността и пълнотата на информацията в декларациите и придружаващите документи. Редът за извършване на последващия контрол е регламентиран в чл. 84а и сл. ЗМ. Съгласно чл. 84а, ал. 2 ЗМ, при последващия контрол се извършва проверка за законосъобразността на действията на проверяваното лице при прилагането на съответните режими, процедури и мерки на търговската политика, както и за изпълнение на задълженията му за заплащане на публичните държавни вземания, събирани от митническите органи. Проверката обхваща стоките, складовите наличности, счетоводните записи, търговската, счетоводната и друга документация на проверяваното лице, която е от значение за конкретния случай (чл. 84а, ал. 4 ЗМ).

На основание чл. 101, § 1, вр. чл. 87 и чл. 29 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 19, ал. 7, вр. чл. 15, ал. 2, т. 8 ЗМ, компетентен да се произнесе при извършен последващ контрол е митнически орган в териториалната структура на Агенция "Митници", където са възникнали фактите и обстоятелствата, изискващи вземането на решение, освен ако не е предвидено друго. В случая това е ТД Митница Б., предвид това че стоката е приета в ТД Митница Б.. Решението е издадено от директора на ТД Митница Б., който има качеството на митнически орган и разполага с изискващата се за валидността на акта материална и териториална компетентност. Материалната компетентност на издателя на акта се доказва от приложените по делото Заповед №601/20.05.2021г. и Заповед №2384/30.07.2021г./л.221/за заемане на длъжността директор на ТД Митница Б. в АМ от В. Е. С., подписал оспорения акт.

Обжалваното решение е издадено в предвидената в чл. 59, ал. 1 от АПК писмена форма и съдържа всички изискуеми реквизити съгласно чл. 59, ал. 2 АПК, включително подробно изложени фактически и правни основания за доначисляване на публични задължения.

Не се констатираг нарушения на процесуалните правила от категорията на съществените, които да доведат до материалната незаконосъобразност на акта. При извършената проверка по последващ контрол е изследвана проба от декларираната стока чрез извършване на експертиза в ЦМЛ с цел установяване на коректния Т. код, към който спада същата. На основание чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 8 от Делегиран регламент на Комисията (ЕС) 2015/2446 за изпълнение на Регламент (ЕС) 952/2013, дружеството-вносител е уведомено в хода на административното производство за мотивите, на които ще се основава решението на митническия орган, в това число че следва установяване на публични задължения за вносни мита по подадената МД, като му е дадена възможност да представи писмено становище.

Що се отнася до възражението на жалбоподателя, че не е доказано, че анализираниите проби са тези по процесната декларация, следва да се има предвид, че пробите са индивидуализирани в протокола и акта за вземане и разработване на средна проба от стоката чрез посочване на нейния вид, количество, декларатор, контейнер, от който е взета, както и опаковка. В акта за вземане на проба е посочен контейнера, който фигурира и в протокола за вземане на проба, и върху опаковката, чието съдържание съвпада с отразеното в акта относно описанието на поставените върху опаковката данни. Поставени са оловни пломби за осигуряване на пробите, върху които са поставени инициали на „Милки Груп Био“ ЕАД. Посочените белези са достатъчни за индивидуализация на пробите. При приемане на същите в ЦМЛ и от назначеното по делото вещо лице пломбите са с ненарушена цялост и индивидуализиращите им белези съвпадат с посоченото в акта за вземане на средна проба. Последното се установява и от приложен по делото снимков материал, от който е видна опаковката на пробите и отбелязванията върху нея. Освен това при вземане на пробите е присъствал представител на дружеството жалбоподател, който се е подписал саморъчно на протокола, без възражения относно начина на вземане и осигуряване на пробите от стоката. В случай че

жалбоподателят счита, че стоките, предмет на процесния внос, са различни от съхранените проби, в негова тежест е да докаже това свое твърдение, каквото доказване не е извършено по делото.

По отношение оспорването на представените единична и тройна СХЕ и направеното искане за отвод на вещото лице Т. С. – И. съдът следва да отбележи, че е приел същото за неоснователно, доколкото заведените граждански дела на осн. чл. 45 от ЗЗД на 07.10.2024г. са образувани след изготвяне на единичната експертиза на вещото лице Т. С./16.02.2024г./, чието становище не е благоприятно за жалбоподателя. Това обстоятелство буди съмнение относно мотивите за образуване на тези дела и навежда на злоупотреба с процесуални права, още повече, че в искането не са изложени аргументи, които да сочат некомпетентност или пристрастност на вещото лице, а се изтъква несъгласие с експертното мнение. Липсва посочване на обективни факти, които да оспорват нивото на компетентност на вещото лице и неговата безпристрастност. Представеното съдебно решение по адм.д. № 3957/2025г. на ВАС в подкрепа на искането за отвод, на първо място не обвързва настоящата инстанция и не е измежду изброените основания за отвод, а отделно от това касае различна хипотеза от тази по настоящето производство, а именно безмотивен отказ на съда да отведе вещото лице. Не е налице хипотезата на чл. 22 ал.1 от ГПК, както твърди жалбоподателят, доколкото вещото лице не е страна по настоящето дело, нито заедно с някоя от страните по делото е субект на спорното или свързано с него правоотношение –т.1, нито спрямо него се констатираат други обстоятелства, които пораждаат основателно съмнение в неговото безпристрастие, разписани като основание за отвод в т.6 от с.з. Доколкото жалбоподателят сам създава наличие на обстоятелства, чрез упражняване на процесуални права, то те ни биха могли да се отразяват или тълкуват в ущърб на добросъвестността на вещото лице, което и посочено от съда и е изготвило назначената от съда експертиза.

Съдът е отхвърлил и искането на жалбоподателя за представяне на други експертизи, изготвени по други дела, с цел доказване на некомпетентност и пристрастност на вещите лица С.-И. и Сарафска, като е приел, че този процесуален способ е недопустим за установяване на подобни факти, които да са относими към настоящето производство и то до степен, че да се приеме експертното становище за компрометирано. Отхвърлил е и искането за представяне на други стандарти за охлаждане на стоки, тъй като това не би помогнало за изясняване на спора.

Спорът се свежда до приложението на материалния закон и по-конкретно дали внесената от „Милки Груп БИО“ ЕАД стока следва да се тарифира по позиция 1516 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, която включва: "Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин", или по позиция 1517: "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 или масла и техните фракции от № 1516".

При действието на чл. 170, ал. 1 от АПК в тежест на митническия орган е да установи характеристиките и качествата на внесената от „Милки Груп БИО“ ЕАД стока, които я дисквалифицират от позиция 1516 и са основание за класирането ѝ в позицията от разпоредителната част на решението му - 1517, както и за възникване на допълнителните публични задължения за мито и ДДС.

В случая са приложими Регламент № 952/2013 г., Делегиран Регламент на Комисията (ЕС) 2015/2446 от 28 юли 2015 година за допълнение на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на подробни правила за някои от разпоредбите на Митническия кодекс на Съюза (наричан по-долу само Делегираният Регламент или Делегиран Регламент № 2015/2446) и Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 на Комисията от 24 ноември 2015 година за определяне на подробни правила за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза (наричан по-долу само Регламентът за изпълнение или Регламент за изпълнение № 2015/2447). Тарифното класиране (определяне на тарифния код) на стоките се извършва въз основа на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС, която представлява приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, Раздел I на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите

и главите на същата. При интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките, които съгласно константната практика на СЕС, макар да нямат задължителна правна сила, представляват важни способности за гарантиране на еднаквото прилагане на Общата митническа тарифа и в това си качество предоставят полезни насоки за нейното тълкуване - т. 39 от решение на СЕС по дело C-292/22.

Според Общите правила за тълкуване на КН - § 1 – "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 към главите". Според § 3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. Според правило 6, класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции 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.

Практиката на СЕС сочи критериите за класиране на стоките по позициите от комбинираната номенклатура. Така според т. 27, 28 и 29 от Решение на Съда (пети състав) от 11 януари 2007 година по дело C-400/05 (В. А. S. T. BV срещу S. van F.), както и т. 38 от решение по дело C-292/22, 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. Предназначението 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.

При проверка приложението на материалния закон, следва да се съобрази и тълкуването на критериите за тарифно класиране на стоки в позиция 1517 от КН, дадено в решение от 15 юни 2023 г. по дело C-292/22 г., т. 44, прието от Съда на ЕС в хода на настоящото дело.

Съгласно т. 43 от решение на СЕС по дело C-292/22, "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". Що се отнася по-специално до понятието "текстуриране", то е дефинирано в посочената обяснителна бележка към ХС като "видоизменение на текстурата или на кристалната структура". Освен това, в разглежданата 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 бележка са "получени от масла или мазнини чрез текстуриране". Накрая, в нея се уточнява, че се изключват "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".

По разясненията от т. 44 от решението на Съда на ЕС 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.

Между страните по делото няма спор, че внесената стока представлява продукт, който се състои само от една мазнина – "IFFCO HQPO36/39H, декларирано като частично хидрогенирано палмово масло". Липсва спор и относно установения при изследването в ЦМЛ мастно-киселинен състав на стоката.

Спорни въпроси са дали процесната стока 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.

Както се каза по-горе 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, интересерифицирани, 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. Понятието "текстуриране" е дефинирано в посочената обяснителна бележка към ХС като "видоизменение на текстурата или на кристалната структура".

В Обяснителните бележки за позиции 1516 и 1517 няма изискване, за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите. Според § 53, изр. второ от решението, "на още по-голямо основание следва да се приеме, че когато приложимата правна уредба не предвижда никакъв метод, митническите органи са свободни да прилагат избория от тях метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на КН резултати, което националният съд ще следва да провери в случай на оспорване". Следователно проведеното от Централната митническа лаборатория изпитване на процесната проба не може да бъде дискредитирано единствено поради факта, че няма утвърден метод за изследване на консистенцията на продукта, квалифицираща го като "шортънинг".

Съдът намира, че с оглед събраните доказателства по делото се доказва, че внесенният продукт съставлява "палмов шортънинг", за какъвто го приемат митническите органи – артикул, получен чрез процес на текстуриране. Констатациите в решението на митническия орган, подкрепени от експертизата в административното производство, не се опровергаха от жалбоподателя.

В настоящия случай горното обстоятелство, определящо класиране на процесната стока в определения от митническите органи Т. код 1517 90 99 90, е доказано въз основа на изготвената в ЦМЛ експертиза. Същата е акредитирана да изследва растителни мазнини, каквато е палмовата мазнина в процесния казус, по посочения в експертизата метод АОС Сс 16-60, видно от Заповед № А 674/28.11.2022г. на изпълнителния директор на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация/л.90/ и Заповед № А534/11.09.2020г. /л.128/. Използваният метод чрез пенетрация е разработен за определяне на консистенцията или твърдостта на пластични мазнини. Представена е работна аналитична процедура за доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация РАП 66/ версия 02/17.11.2020г. /л.130-132/, както и доказателства за техническата изправност и годност на използвания уред (пенетрометър)/л.133/, на термометър /л.134/, сертификат за съответствие между европейския стандарт и БДС/л.135/ и сертификат от производителя за съответствие на пенетрометъра с всички национални и международни стандарти/л.335/

В приетите единична и тройна съдебно – химически експертизи, както и при изслушването на вещите лица С.-И. и Сарафска в съдебно заседание, ясно се сочи, че методът АОС Сс 16-60, използван от административният орган, е приложим. Изследването е извършено в акредитирана лаборатория, със съответните предназначени за това уреди (калибриран пенетрометър) и чрез научно обоснован и обяснен метод. В случая е налице вътрешно-лабораторната аналитична процедура на ЦМЛ и приложен метод за измерването на консистенцията на мазнини по метод АОС (American oil chemists society) Сс 16-60. Според тези вещи лица, предвид получените резултати, е налице съществена промяна на консистенцията на пробите, което показва, че продуктът е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура или т. нар. текстуриране.

Експертизите, изготвени от д-р С.-И. и д-р Сарафска съдът възприема като компетентни и пълни,

съответни на останалия доказателствен материал по делото и обективни.

Не се кредитира от настоящия състав особеното мнение на вещото лице инж. А., тъй като същото не почива на анализ на процесната стока, а на такъв, закупен от него самия, като не е известно какво именно вещество е послужило за личните му наблюдения в домашни условия. От друга страна същият заявява, че в литературата, цитирания метод е използван само за окачествяване на известни вещества с познат състав и строеж, каквото е именно палмовото масло и за което не е формиран спор между страните относно вида и състава му, но същевременно оспорва приложимостта на метода. Твърди, че палмовото масло има различно поведение в зависимост от мастно-киселинния състав, който е установен в хода на административното производство чрез химически анализ и не е оспорен от жалбоподателя. Според него, недостатъчното време за кристализация е причина да не може да се установи консистенцията на веществото след разтопяването, но отново изтъква, че този извод е формиран на база негови лични наблюдения в домашни условия, които не може да подкрепи с научна литература. Излага свои съображения по формулата за изчисляване на консистенция, като изтъква, че част от заложените в нея показатели са неясни за него.

Това неясно и противоречиво мнение на вещото лице не позволява на съда да кредитира становището му. От друга страна твърдението му, че изработената от митническата лаборатория методология за изследване не е стандартизирана, също не дава основание да се отрече достоверността на резултата, предвид тълкуванията в решението на СЕС по дело № С-292/22 и доколкото, както и самият експерт сочи, че няма утвърден стандарт или методика за доказване дали палмовото масло е претърпяло допълнителна обработка или текстуриране.

Безспорно от доказателствата по делото се установи, 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 действащ към момента на изготвяне на експертизата на ЦМЛ № 276 ЛИ/28.11.2022 г. на БСА (действащ и към настоящия момент), ЦМЛ притежава акредитация по БДС EN ISO/IEC 17025: 2018,/л.89/ което означава, че е задължена да гарантира безпристрастност при извършването на анализите и докладване на резултатите. ЦМЛ изследва всички проби от пластични мазнини, чрез прилагане на този метод, за да установи преработката текстуриране, заявени от страна на митницата при проверки на всички вносители на палмови мазнини. ЦМЛ изпълнява нормативно определените си от държавата задължения и функции, съобразно принципите на безпристрастност. По делото е представено описание (методика за работа) на посочения метод за анализ, ведно с доказателства за техническа годност и съответствие с одобрен тип средство на използваните апарати.

Според § 51 и 52 от решение на СЕС по дело С-292/2022, "налага се изводът, че нито КН, нито обяснителните бележки към нея посочват специфичен метод, по който при необходимост би трябвало да се изследва консистенцията на продукт. Въпреки това, дори когато обяснителните бележки към КН изрично предвиждат даден метод, той не трябва да се счита за единствения приложим метод за целите на изследването на съществените характеристики на съответните продукти, като консистенцията им (вж. в този смисъл решение от 12 юни 2014 г., Л. Н. Б., С-330/13, ЕУ: С: 2014: 1757, т. 51 и цитираната съдебна практика). Съгласно § 53, ако считат, че предвиденият в обяснителните бележки към КН метод не води до резултат, който съответства на КН, митническите органи на държавата членка или икономическият субект могат да упражнят правото си да сезират компетентния орган. В такъв случай запитващата юрисдикция е тази, която следва да реши кой е най-подходящият метод за определяне на съществените за класирането на съответните продукти техни характеристики (вж. в този смисъл решение от 12 юни 2014 г., Л. Н. Б., С-330/13, ЕУ: С: 2014: 1757, т. 54 и 55). На още по-голямо основание следва да се приеме, че когато приложимата правна уредба не предвижда никакъв метод, митническите органи са свободни да прилагат избрания от тях метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на КН резултати, което националният съд ще следва да провери в случай на оспорване".

В конкретния случай не е спорно, че внесената стока представлява твърда, гладка бяла маса, която е палмово масло, както и че стоката не представлява емулсия от типа "вода в масло" или маргарин. Ответникът е провел изследване, чиито резултати се потвърдиха в настоящето производство от изготвената единична СХЕ и тройна такава, без да се кредитира особеното мнение по нея, което не беше

успешно оборено от жалбоподателя.

Изводите на вещите лица, чиято експертиза се кредитира от съда се потвърждават и от представеното от ответника доказателство- продуктов каталог на производителя , в който е посочено, че IFFCO HQPO 3639H в разфасовки от 20 кг. представлява шортънинг – висококачествена нехидрогенирана растителна мазнина на палмова основа. Идеална за печене, пържене, твър бульон за маргарин , гхи и шортънинг.

С оглед гореизложеното основание да се изключи класирането на продукта в позиция 1516 е обоснован извод, че същият е претърпял обработка, различна от рафинирането, като например текстуриране /така т. 46 от решението на Съда по дело С-292/22/.

Въз основа на гореизложеното настоящият състав намира за доказано, че процесната стока, декларирана с МД MRN 21BG001007032158R0/17.06.2021 като частично хидрогенирано палмово масло, представлява палмов шортънинг, а именно палмово масло претърпяло обработка текстуриране.

Следователно, декларираният код от позиция 1516 на КН е некоректен, предвид че стоката представлява палмов шортънинг, недопустим в позиция 1516. Правилно е класирана от ответния административен орган в позиция 1517, код по Т. 1517 90 99 90, което е довело до допълнително начисляване на публични задължения с оглед по-високата ставка на новия Т. код.

В резултат от гореизложеното съдът намира оспорваното в настоящото съдебно производство Решение на директора на Териториална дирекция Митница Б. в Агенция "Митници" при Министерство на финансите, с което се коригира тарифният код на стоките, посочен в подадена от М. Груп БИО ЕАД митническа декларация, за законосъобразно като издадено от компетентен орган в предвидената от закона форма, при спазване на административнопроизводствените правила, материалноправните разпоредби и целта на закона. Не са налице основания за неговата отмяна, поради което оспорването от „Милки Груп БИО“ ЕАД следва да бъде отхвърлено.

Предвид изхода на спора и на основание чл. 143, ал. 3 АПК, ответникът има право на разноски, включително за юрисконсултско възнаграждение, определено съгласно чл. 37 от Закона за правната помощ и чл. 24 от Наредбата за заплащането на правната помощ, в размер на 100 лв./ 51 евро/. Следва да бъде осъден жалбоподателят да плати на ответника също 330 лв. /169 евро/за съдебни разноски за изготвяне на експертизи, общо 220 евро.

Водим от горното и на основание чл. 220, ал. 2 ЗМ, вр. чл. 172, ал. 2, предл. посл. АПК, Административен съд София - град, III отделение, 62 състав,

Р Е Ш И:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „Милки Груп БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], ет. 5, ап. 12, представлявано от П. Д. П., подадена чрез адв. Ж., срещу Решение № 32-276285/18.08.2022 г. на директора на Териториална дирекция (ТД) Митница Б. в Агенция "Митници" при Министерство на финансите, с което се коригира тарифният код на стоките, посочен в митническа декларация (МД) MRN 21BG001007032158R0/17.06.2021 г., и са установени публични задължения, както следва: за мито – 73 446,34 лв., и за ДДС – 107 393,21 лв., като са взети под отчет и досъбиране мито в размер на 23 411,02л. и ДДС- 4 682,20лв.

ОСЪЖДА „Милки Груп БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], да заплати на Агенция "Митници" разноски по делото в размер на 220 /двеста и двадесет/ евро.

Решението може да се обжалва с касационна жалба чрез Административен съд София-град пред Върховния административен съд на Република България в 14-дневен срок от съобщаването му на страните.

Съдия:

