

РЕШЕНИЕ

№ 41291

гр. София, 23.10.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 57 състав, в
публично заседание на 06.10.2026 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Людмила Коева

при участието на секретаря Стаменка Симеонова, като разгледа дело номер **3903** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 и сл. от АПК, във вр. чл. 220 от Закона за митниците (ЗМ).

Образувано е по жалба на „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление в [населено място], [улица], представлявано от П. Д. П., чрез адв. С. Ж., срещу Решение рег. № 32-100452/29.03.2021 г. на директора на Териториална дирекция Ю. морска (ТД Ю. морска) в Агенция „Митници“, издадено към митническа декларация (МД) с MRN 20BG001007023045R1/08.09.2020 г., с което на основание чл. 57, § 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) за стоката, декларирана с описание „RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина в разфасовки от 20 кг – 113 300 кг“, е определен код по КН/Т. 1517 90 99 90 вместо декларирания от дружеството код 1511 90 99 00 и са определени за вземане под отчет и досъбиране от дружеството публични задължения в общ размер на 12 192,79 лв., от които 10 160,66 лв. вносно мито (А00) и 2 032,13 лв. ДДС при внос (В00), ведно с лихва за забава на основание чл. 114 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и чл. 59, ал. 2 от ЗДДС. Посоченият в жалбата MRN „20BG001007023045R1“ е очевидна техническа грешка – от съдържанието на жалбата, от номера и датата на оспореното решение и от приложената административна преписка безспорно се установява, че предмет на оспорване е решението, издадено към МД с MRN 20BG001007023045R1/08.09.2020 г.

В жалбата се твърди, че оспореното решение е незаконосъобразно и следва да бъде отменено изцяло. Жалбоподателят поддържа, че т.нар. „текстуриране“ е упоменато единствено в Обяснителните бележки към Хармонизираната система (ОБХС), които не са нормативен акт и нямат задължителна правна сила (позовава се на решенията на Съда на ЕС по дела C-198/15, т. 19,

C-250/05 Turbon International, C-370/08 Data I/O и C-403/07 Metherna, т. 48), поради което митническите органи са разширили обхвата на позиция 1517 от КН с критерий, който не е предвиден нито в КН, нито в забележките към нея. Оспорва изцяло констатациите на Митническа лабораторна експертиза (МЛЕ) № 34_27.10.2020/11.01.2021 г. на Централна митническа лаборатория (ЦМЛ), като твърди, че не отговаря на истината изложеното в нея, че палмовото масло има две фракции – твърда и течна, тъй като палмовата мазнина била твърда маса, в която течните фракции не са разделени по описания начин; че не е ясно какво е показано на снимките в експертизата; че не е посочено какво количество от пробата е разтопено и за какво време е следвало да се втвърди. Според жалбоподателя използваният метод AOCS Сс 16-60 чрез пенетрометър може да определи единствено консистенцията и пластичната деформация (твърдостта) на продукта, но не и да го определи като „шортънинг“; липсва утвърдена методология за изследване, а разработената от ЦМЛ такава не съответства на стандарта; методът не е посочен като приложим в самата митническа тарифа. Прави доказателствени искания за задължаване на ответника да представи стандарта AOCS Сс 16-60, методологията на изследване и доказателства за сертифициране и калибриране на пенетрометъра, както и за допускане на съдебно-химическа експертиза. Иска отмяна на решението изцяло и присъждане на разноските по делото.

В хода на производството жалбоподателят, чрез процесуалния си представител, е оспорил и годността на използвания от ЦМЛ уред и на приложената формула за изчисляване на консистенцията, като е поддържал, че автоматичният пенетрометър А. Рааг PNR 12 се различава от описания в стандарта AOCS Сс 16-60 механичен пенетрометър, че формулата в Р. 66 е съобразена с теглото и размерите на конуса и буталото на механичния уред и че коефициентът $n = 1,6$ е приложим за „мазнини за печене“, каквато според него процесната стока не е, тъй като на сайта на производителя фигурирала като мазнина за пържене. Оспорил е и компетентността на назначеното вещо лице и е поискал повторна, съответно тройна съдебно-химическа експертиза.

В писмено становище по жалбата ответникът поддържа, че решението е издадено въз основа на МЛЕ № 34_27.10.2020/11.01.2021 г. и становище на дирекция „Митническа дейност и методология“; че съгласно Устройствения правилник на Агенция „Митници“ на ЦМЛ е възложено да анализира и идентифицира стоките за целите на тарифното класиране; че поради липсата на официална методология за определяне на стоката като „шортънинг“ ЦМЛ прилага разработения от Американското дружество на химиците по маслата (AOCS) метод AOCS Сс 16-60, приложим за пластични мазнини, шортънинги, маргарин и подобни продукти; че работната аналитична процедура (Р. 66), част от която е измерването на консистенцията по този метод, служи за сравнение на структурата на една и съща тестова порция преди и след разрушаване на кристалната ѝ структура, поради което количеството на пробата не влияе на резултата, и е разработена с помощта на специалисти от Б. университет. В хода на производството поддържа, че пробите са взети в присъствието на упълномощен представител на дружеството, който не е възразил срещу начина на вземане, количеството, маркировката и осигуровката им, че идентичността на изследваните проби е доказана, че ЦМЛ е акредитирана лаборатория и е използвала калибрирани средства за измерване, както и че заключението на съдебно-химическата експертиза потвърждава изводите на МЛЕ.

В проведените съдебни заседания жалбоподателят се представлява от адв.Ж., която моли съда да отмени оспорения административен акт като неправилен и незаконосъобразен.

Ответникът – директорът на Териториална дирекция Митница Б. (с предишно наименование ТД Ю. морска – т. 1 от Заповед № ЗМФ-642/28.07.2021 г. на министъра на финансите, в сила от 31.07.2021 г.), чрез процесуалните си представители, оспорва жалбата като неоснователна. Моли

жалбата да бъде отхвърлена и претендира юрисконсултско възнаграждение и разноски.

В представени по делото допълнителни писмени бележки, чрез гл. юрисконсулт К. Т., ответникът поддържа, че жалбата е неоснователна, а оспореното решение е издадено в съответствие с материалния закон, като правилно е определен код по КН/Т. 1517 90 99 90 и са определени за досъбиране мито в размер на 10 160,66 лв. (5 195,06 евро) и ДДС в размер на 2 032,13 лв. (1 039,01 евро). Счита заключението на съдебно-химическата експертиза за обосновано и мотивирано и поддържа, че то потвърждава данните от МЛЕ, че стойността на консистенцията след рекристализация не може да бъде определена – при изпитването, извършено в ЦМЛ по възлагане на вещото лице (протокол от изпитване № 04_05.05.2025/14.05.2025 г.), пробата, темперирана при 25°C, е показала пенетрационна стойност 326, а след разтопяване до температура, надвишаваща с 20°C температурата на топене, и свободно охлаждане до 25°C не е възвърнала твърдото си състояние и пенетрацията не е могла да бъде измерена. Позовава се и на извода на вещото лице, че рафинирането не води до пълно втвърдяване на продукта, а твърда хомогенна маса може да се постигне само при допълнителна технологична обработка – фракциониране, хидрогениране или текстуриране, какъвто според ответника е настоящият случай. Намира за неоснователно оспорването на акредитацията на ЦМЛ, тъй като съгласно чл. 28, т. 1 и т. 4 от действащия и чл. 27, т. 1 и т. 4 от действалия към момента на изготвяне на МЛЕ Устройствен правилник на Агенция „Митници“ лабораторията изследва, анализира и идентифицира стоките за целите на митническия контрол и за нуждите на класирането им в КН, без да съществува нормативно изискване за нейната акредитация, която е доброволна (позовава се на решение № 7455/08.06.2009 г. по адм. д. № 729/2009 г., решение № 557/19.01.2005 г. по адм. д. № 5832/2004 г. и решение № 48/04.01.2010 г. по адм. д. № 10160/2009 г. на ВАС), като сочи, че съгласно Заповед № А674/28.11.2022 г. на ИА „Българска служба за акредитация“ ЦМЛ е акредитирана и за изпитване на пенетрация по метода AOCS Сс 16-60. Излага, че поради мастно-киселинния си състав (съотношение наситени към ненаситени мастни киселини приблизително 1:1) при температура 21–27°C палмовото масло се състои от твърда (стеаринова) и течна (олеинова) фракция и представлява нехомогенна смес от течна маса на повърхността и разположени под нея едри кристали, докато изследваният продукт е химически непроменено, рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, претърпяло допълнителна обработка, при която чрез контролиран режим на охлаждане и разбъркване е получена еднородна и стабилна при 25°C смес с кристали основно от в' полиморфен тип. Поддържа, че методът AOCS Сс 16-60 е широко прилаган за определяне на консистенцията на пластични мазнини и в съчетание с хроматографските, спектралните и класическите химични методи позволява да се определи видът на пробата; че използваната от ЦМЛ методика, включително начинът на измерване, отчитане и изчисляване на резултата, напълно съответства на този метод; и че невъзстановяването на пенетрацията след разтопяване на същото количество мазнина до 70°C, охлаждане до 30°C за 60 минути и темпериране до 25°C доказва промяна на съществуващата преди това кристална структура, т.е. текстуриране.

Ответникът счита за необосновани доводите на жалбоподателя за неприложимост на ОБХС, като се позовава на правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН, на значението на обяснителните бележки като признато от Съда на ЕС средство за тълкуване на обхвата на позициите (решения по дело C-35/93, Develop Dr. Eisbein, т. 21, и по съединени дела C-288/09 и C-289/09, British Sky Broadcasting Group и Pace, т. 92) и на критерия за обективните характеристики на стоката (решения по дело C-396/02, DFDS, т. 27, по дело C-495/03, Intermodal Transports, т. 47, и по дело C-445/04, Possehl Erzkontor, т. 19). Подробно обсъжда решението на Съда на ЕС от 15.06.2023 г. по дело C-292/22 (т. 38–48 и т. 52–53), до постановяването на което

производството по настоящото дело е било спряно, и поддържа, че с оглед на даденото тълкуване релевантните за спора въпроси са два – дали процесната стока е претърпяла обработка, различна от рафинирането, и дали приложените от митническите органи методи могат да доведат до съответстващи на КН резултати, като и на двата следва да се отговори положително.

Административен съд – София град, Трето отделение, 57-ми състав, като обсъди доводите на страните и събраните по делото доказателства, приема за установена следната фактическа обстановка:

На 08.09.2020 г. с МД с MRN 20BG001007023045R1, подадена чрез пряк представител по смисъла на чл. 18, § 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 – „Мирамар“ ЕООД, ЕИК[ЕИК], „Милки Груп Био“ ЕАД е декларирано за режим „допускане за свободно обращение“ стока с описание в елемент от данни (ЕД) 6/8 „RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина в разфасовки от 20 кг – 113 300 кг“, с деклариран в ЕД 6/14 и 6/15 код по КН/Т. 1511 90 99 00, изпращач FGV IFFCO SDN BHD, М., държава на произход М., и митническа стойност 145 152,23 лв. Към декларацията са представени търговска фактура № 37653448/30.07.2020 г. на стойност 82 709,00 U., опаковъчен лист № 37653448/30.07.2020 г. и анализен сертификат от 30.07.2020 г., издадени от производителя, здравен сертификат № FSQD 0679526/03.08.2020 г. и фитосанитарен сертификат № 0304391/29.07.2020 г., издадени от компетентните органи на М., сертификат за произход № 027153/30.07.2020 г. и коносамент № MEDUPM480976. Съгласно здравния сертификат стоката (5 контейнера, общо 113,30 метрични тона) е произведена на 16.07.2020 г., със срок на годност до 15.07.2022 г. При прилагане на ставката на вносното мито от 9 %, съответстваща на декларирания код, са взети под отчет и заплатени мито в размер на 13 063,70 лв. и ДДС в размер на 32 015,90 лв. На основание чл. 188, б. „г“ от Регламент (ЕС) № 952/2013, за целите на проверка на точността на декларираното тарифно класиране, на 09.09.2020 г. в района на контейнерния терминал на „Б. П. Б.“ от представител на „Еврокарго инс“ ЕООД – Д. М., в присъствието на митнически служители, е взета и разработена хомогенна средна проба от стоката от контейнер № FCIU4472704 (извадки с ръчна сонда от 15 кашона на различни нива и места в контейнера), за което е съставен Акт № 2-224А/09.09.2020 г. за вземане и разработване на средна проба. Пробата е разпределена в пет кутии по 0,300 кг, поставени в полиетиленови торби и пломбирани с оловни пломби със знаци „В“ и „Г“ и етикети, подписани от представителите на митницата, дружеството и сървейора, от които три за Митница Б., една за „Милки Груп Био“ ЕАД и една – контролна, за „Еврокарго инс“ ЕООД. Съставен е и протокол за вземане на проба рег. № 199 (изх. № 32-270787/16.09.2020 г.), в който представителят на декларатора Г. В. е удостоверила, че е присъствала при вземането на пробата и не възразява срещу начина на вземане, количеството, маркировката и осигуровката ѝ, като е приела на съхранение „проба за декларатора“. Две от пробите са изпратени в ЦМЛ със заявка за анализ или контрол рег. № 199/16.09.2020 г. и са регистрирани в ЦМЛ със заявка вх. № 34/27.10.2020 г. под лаб. код № 6988 1007 20 (опаковки 01 и 02). На основание чл. 194, § 1, втора алинея от Регламент (ЕС) № 952/2013 стоката е вдигната.

В резултат на изследването е изготвена МЛЕ № 34_27.10.2020/11.01.2021 г., изпратена с писмо рег. № 32-10643/12.01.2021 г. на директора на ЦМЛ. Съгласно същата анализираната проба представлява пластична до твърда маслена маса при стайна температура 25°C, органолептично с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване, с млечнобял до бледожълтеникав цвят и неутрален мирис на растително масло. Мастно-киселинният състав (палмитинова киселина 44,1 %, олеинова 40,2 %, линолова 9,4 %, стеаринова 4,3 % и др.) съответства на палмово масло, различно от неговата твърда или течна фракция; химичната идентификация чрез инфрачервена спектроскопия установява триглицериден състав, специфичен за мазнини, без абсорбционни максимуми за наличие на вода, т.е. продуктът не е

емулсия от типа „вода в масло“, характерна за маргарините; йодното число (51,0 g I₂/100 g) и мастно-киселинният състав доказват, че продуктът не е претърпял химическа преработка (хидрогениране), а цветът, миризмът и ниското съдържание на свободни мастни киселини (0,1 %) – че е рафиниран, избелен и дезодориран. При изследването по Р. 66 (базирана на АОС Сс 16-60) стойността на консистенцията на пробата във вида, в който е представена (C₁), е 142 g/cmI – стойност, характерна за пластични мазнини, шортънинги и маргарини, докато след разрушаване на структурата чрез стопяване („изтриване на кристализационната памет“) и постепенно охлаждане при статични условия до 25°C консистенцията не се възстановява – наблюдава се полутечна структура, съдържаща течна фаза и забележими кристали с много ниско сцепление помежду им, поради което стойността на консистенцията след рекристализация (C₂) не може да бъде определена. В коментара към експертизата е посочено, че суровото палмово масло има полутвърда консистенция при стайна температура, представляваща смес от течност и твърди кристали, и че рафинирането (неутрализация, избелване и дезодориране) не променя физичната му форма, като е онагледено със снимка на сравнителен материал – рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло от производител, в който се наблюдават течна и твърда кристална фаза (снимка 2). В експертизата е отразено още, че на интернет страницата на производителя продукт с търговско наименование IFFCO HQPO 36/39 е представен като висококачествено текстурирано палмово масло – шортънинг, със средна твърдост, в секцията за шортънинги за бисквити и теста. Въз основа на тези резултати е прието, че изпитаната проба представлява палмов шортънинг – препарат, съставен само от палмово масло или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране.

С писмо рег. № 32-14679/15.01.2021 г. директорът на дирекция „Митническа дейност и методология“ (ДМДМ) в Централното митническо управление е изразил становище, че въз основа на правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН и предвид ОБХС за позиция 1517, стоката с установените с МЛЕ обективни характеристики се класира в код по КН 1517 90 99, съответно код по Т. 1517 90 99 90, тъй като освен рафиниране е претърпяла допълнителна необратима обработка с цел модификация на кристалната структура (текстуриране), а позиция 1511 обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани, но химически непроменени.

Със съобщение рег. № 32-31841/29.01.2021 г., на основание чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013, на дружеството са предоставени мотивите, на които ще се основава неблагоприятното за него решение, ведно с копие от МЛЕ, и е определен 30-дневен срок за становище. Дружеството е депозирало становище рег. № 32-74421/05.03.2021 г., в което е изложило възражения, идентични с поддържаните в жалбата, като е добавило, че процесната стока не е нито маргарин, нито хранителна смес или препарат, и че ОБХС говорят за масла и мазнини „предварително обработени“ чрез текстуриране. Във връзка с тези възражения по преписката са приети становище на директора на ДМДМ рег. № 32-78754/09.03.2021 г. и служебна бележка на директора на ЦМЛ рег. № 32-82518/12.03.2021 г., съгласно която понятията „видоизменение на текстурата“ и „видоизменение на кристалната структура“, използвани в ОБХС към позиция 1517, са взаимосвързани и равносилни, тъй като текстурата на твърдите пластични мазнини се определя от вида на кристалната структура, образувана при обработката на маслото, а в оригиналния английски текст на ОБХС („the fats or oils of which may previously have been hydrogenated, may be worked by emulsification ..., churning, texturation (modification of the texture or crystalline structure)“) думата „предварително“ се отнася само до хидрогенирането, а не до изброените след това обработки.

С оспореното Решение рег. № 32-100452/29.03.2021 г., издадено въз основа на докладна записка рег. № 32-99239/26.03.2021 г. на началника на МП „Пристанище Б. център“, директорът на ТД Ю. морска, на основание чл. 19, ал. 7 от ЗМ, във връзка с чл. 29 от Регламент (ЕС) № 952/2013, е определил за стоката код по КН/Т. 1517 90 99 90; при приложима за този код ставка на вносното мито 16 % е определил мито в размер на 23 224,36 лв., данъчна основа при внос по чл. 55, ал. 1 от ЗДДС в размер на 170 240,16 лв. (митническа стойност 145 152,23 лв., мито 23 224,36 лв. и разходи, свързани с вноса, 1 863,57 лв.) и ДДС в размер на 34 048,03 лв., като след приспадане на взетите под отчет и заплатени суми е определил за вземане под отчет и досъбиране мито в размер на 10 160,66 лв. и ДДС в размер на 2 032,13 лв., ведно с лихва за забава. В мотивите на решението са обсъдени възраженията на дружеството, изложени в становището му от 05.03.2021 г. Решението е изпратено на дружеството с придружително писмо рег. № 32-102492/30.03.2021 г., като съгласно извлечението от модул „Митническо задължение“ длъжникът е уведомен на 02.04.2021 г.

Към административната преписка и с първото становище на ответника са представени стандартът AOCS Cc 16-60 „Consistency, Penetrometer Method“ с превод на български език; Р. 66 „Доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация“, версия 02/17.11.2020 г.; свидетелство за калибриране № 9124-ИД/13.11.2020 г. на Националния център по метрология на автоматичния дигитален пенетрометър PNR 12, сериен № 60043177; сертификат за калибриране № 281/23.12.2020 г. на цифровия термометър, издаден от акредитиран лабораторен комплекс; сертификат за акредитация рег. № 276 ЛИ на ЦМЛ със заповеди № А 534 и № А 535/11.09.2020 г. на ИА „Българска служба за акредитация“, с обхват, включващ животински и растителни мазнини и масла; материали от семинар по растителни мазнини и масла, проведен през 2019 г. в А. („Simple Methods for Testing the Textural Hardness of V. Fats“, проф. Б. Рабренович и проф. Е. Д.).

Съгласно Р. 66 пробата се подлага на измерване на пенетрацията във вида, в който е представена, при условията, специфицирани в метода AOCS Cc 16-60 (конус 20° с тегло 45 g и стебло с тегло 47,5 g, общо 92,5 g, свободно потъване за 5 секунди при 25,0 ± 0,5°C), след което същата тестова порция се стопява при 70°C (обикновено за 40-60 минути), темперира се 60 минути на 30°C и се оставя на стайна температура, докато достигне 25,0 ± 0,5°C, и отново се измерва пенетрацията. Стойността на консистенцията се изчислява по формулата $C = K \cdot W/P^n$, където $K = 19\,000$ за конус 20°, $W = 92,5\text{ g}$, P е пенетрацията в 0,1 mm, а $n = 1,6$ за маргарин, мазнини за печене и млечни масла. Когато директно измерената стойност на консистенцията (C_1) е над 100 g/cmI, а получената след рекристализация (C_2) е под 100 g/cmI или пенетрацията при дефинираните условия не може да бъде определена (конусът потъва до дъното на съда за по-малко от 5 секунди), се приема, че продуктът е претърпял обработка за модификация на кристалната структура (текстуриране).

В хода на съдебното производство по искане на жалбоподателя е допусната съдебно-химическа експертиза (С.) с поставените в жалбата въпроси, в последствие допълнени от жалбоподателя въпроси, а в съдебното заседание на 13.09.2022 г. – и с въпрос на ответника: налице ли е разлика в пластичността на процесния продукт при 25°C и след неговото разтопяване до пълно разрушаване на кристализационната памет (20 градуса над температурата на топене) и свободно охлаждане до 25°C, възвръща ли продуктът първоначалната си структура и как се обяснява резултатът, като за отговора следва да бъде проведено изследване. За вещо лице първоначално е назначен А. П. Д.. С писмо

рег. № 32-521209/18.08.2023 г. директорът на ЦМЛ е уведомил съда, че контролната проба ще бъде предадена на вещото лице чрез ЦМЛ и че от 26.11.2022 г. ЦМЛ има акредитация за определяне на консистенция чрез пенетрация по стандарт AOCS Сс 16-60 (Р. № 66-1), поради което е предложено пробата да бъде разделена в присъствието на вещото лице, като част от нея остане в ЦМЛ за изпитване под акредитация.

С протоколно определение от 21.11.2023 г. съдът е указал на ответника да представи доказателства за идентичността на изследваната в МЛЕ проба. В изпълнение на указанията са представени служебна бележка рег. № 32-671486/12.12.2023 г. на директора на ЦМЛ, ведно с регистрационна карта (ФК 704-6) и разпечатки от лабораторната информационна система (LIMS), заявка за анализ и протокол за вземане на проба рег. № 199, Акт № 2-224А/09.09.2020 г. и снимки на осигуровките на контролната проба, от които се установява, че двете постъпили в ЦМЛ опаковки са регистрирани под уникални номера 6988 1007 20 01 и 6988 1007 20 02, с етикети и оловни пломби, със заявка вх. № 34/27.10.2020 г. и с придружаващи документи П. № 199 и МД с MRN 20BG001007023045R1. Съгласно приемо-предавателен протокол от 14.12.2023 г. контролната проба, взета по протокол за вземане на проба № 199/09.09.2020 г. и Акт № 2-224А, в пластмасова кутия, поставена в полиетиленова торба, пломбирана с оловна пломба със знаци „В“ и „Г“ и с етикет с данните на стоката и контейнер № FCIU4472704, е разпечатана в присъствието на вещото лице А. Д., като е констатирано, че пробата е еднородна, гладка, кремообразна. Пробата е разделена на две порции – първата, в оригиналния контейнер и с оригиналните етикети, е предадена на вещото лице за извършване на анализи в лаборатория извън ЦМЛ, а втората е поставена в пластмасов контейнер, запечатана в найлонов плик и оставена на съхранение в ЦМЛ за изпитване за консистенция с пенетрометър по акредитирания метод AOCS Сс 16-60. Съгласно служебна бележка рег. № 32-676622/15.12.2023 г. вещото лице Д. не е пожелало да заяви изпитване за определяне на консистенцията чрез пенетрация, като е заявило, че ще отговори на въпроса без такъв анализ. С протоколно определение от с.з. на 11.03.2025 г. вещото лице е заменено с гл. ас. д-р Ц. П. Сарафска. С молба от 28.03.2025 г. вещото лице Сарафска е уведомило съда, че според заявеното от вещото лице А. Д. при него няма проба, тъй като предадената му проба е била предоставена на лаборатория за анализ и след анализа е била унищожена.

С допълнителна молба по делото в хода на съдебното производство жалбоподателят е поискал ответникът да бъде задължен да представи доказателства за реалното изследване на пробите, работната аналитична процедура, данни за техническите характеристики, размера и теглото на конуса на използвания автоматичен пенетрометър, информация за достоверността на формулата за изчисляване на консистенцията и доказателства, че процесната стока е „мазнина за печене“, както и е поставил допълнителен въпрос към експертизата относно приложимостта на формулата. В отговор с молба от 30.09.2024 г. ответникът е представил служебна бележка рег. № 32-994056/04.09.2024 г. на ЦМЛ с приложения, сред които протокол за резултати (ФК 711-2), генериран от LIMS, съгласно който при изпитването на 04.12.2020 г. с пенетрометър PNR 12, алуминиев конус 20° с тегло 45 g и стебло с тегло 47,5 g, директно измерената пенетрация (P_1) е 362 (0,1 mm), съответстваща на $C_1 = 142$ g/cmI, а след рекристализацията пенетрацията не може да бъде измерена ($C_2 = 0$ g/cmI); хроматограма и спектър от използваните газове хроматограф и инфрачервен спектрометър; снимка на

продукта в двете състояния (във вида, в който е представен, и след пълно стопяване и рекристализация); апликация на производителя на пенетрометъра с формулата за изчисляване на консистенцията, приложима за маргарин, масло, пекарски и други хранителни мазнини; сертификат за съответствие на пенетрометъра A. Paar PNR 12, сериен № 60043177; разпечатка от сайта на производителя за тестов комплект с каталожен № 106946 (алуминиев конус 20°, 45 g, и алуминиево стебло, 47,5 g) за приложение по AOCS Cc 16-60; приемо-предавателен протокол за доставката на уреда и комплекта; документ за натовареността и интервалите на калибриране; разпечатка от сайта на производителя на стоката, съгласно която продуктите IFFCO HQPO са представени като многофункционални мазнини за печене (хляб, бисквити, тестени изделия). В служебната бележка е обяснено, че при пенетрометъра PNR 12 автоматично се извършват единствено освобождаването на оста и отчитането на стойността, а самото потъване е механично – под действието на гравитацията и теглото на конуса и стеблото, както и че изчисляването на конкретни стойности на консистенцията няма особено значение, тъй като втората консистенция не може да бъде изчислена поради невъзможност да се измери втора пенетрация.

По делото са приети и представените от ответника с молба от 13.05.2025 г. приемо-предавателен протокол от 14.12.2023 г.; превод на сертификат за съответствие на автоматичния пенетрометър „A. Paar PNR 12“ (сериен № 60043177), съгласно който уредът съответства, наред с други стандарти, на AOCS Cc 16-60; стандартна оперативна процедура на ЦМЛ за управление на рисковете за безпристрастност по БДС EN ISO/IEC 17025:2018; статията на A. J. Haighton „The measurement of the hardness of margarine and fats with cone penetrometers“ (Journal of the American Oil Chemists' Society, 1959) с превод, в която формулата $C = K \cdot W/PN$ №.6 е посочена като приложима за маргарин, мазнини, шортънинги и масло; разпечатки от интернет страницата на групата IFFCO с превод. С молба от 24.06.2025 г. ответникът е представил и Заповед № ЗАМ-1397/32-252811/30.08.2019 г. на директора на Агенция „Митници“, ведно с утвърденото с нея Ръководство за вземане на проби за целите на митническия и акцизния контрол, както и отговор на Националния диагностичен научноизследователски ветеринарномедицински институт „Проф. д-р Г. П.“ по запитване на вещо лице по друго дело, съгласно който чрез мастно-киселинния състав не може да се установи разлика между палмова мазнина и палмов шортънинг, а за целта е необходимо да се изследва консистенцията.

По възлагане на вещото лице Сарафска ЦМЛ е извършила изпитване на останената на съхранение втора порция от контролната проба, за което е издаден Протокол от изпитване № 04_05.05.2025/14.05.2025 г. (лабораторен код 3087 ВНАН 25; „един брой пластмасова кутия, отделена от проба, взета по П. 199/09.09.2020 г.“). Изпитването е проведено на 07.05.2025 г. – 09.05.2025 г. по метода AOCS Cc 16-60 (reapproved 2024), при температура на заобикалящата среда $25 \pm 1^\circ\text{C}$. Пенетрацията на пробата при $25,0 \pm 0,5^\circ\text{C}$ е 326 (0,1 mm), а след стопяване и рекристализация в продължение на 48 часа при 25°C пенетрацията не може да бъде определена при дефинираните условия на метода.

Вещото лице Сарафска е депозирало заключение на 13.06.2025 г. (изготвено на 14.05.2025 г.) и заключение на 23.06.2025 г. (изготвено на 20.06.2025 г.), към които е приложен цитираният протокол от изпитване. Съгласно заключенията стандартът AOCS Cc 16-60 е предназначен за определяне на твърдостта (консистенцията) на мазнини и масла чрез пенетрометрия и не класифицира вида на продукта, а дава информация само за физичното му свойство; в международен мащаб няма универсално приет

стандарт специално за анализ на „палмов шортънинг“, като в практиката се използват комбинации от методи (AOCS Сс 16-60 – твърдост, диференциална сканираща калориметрия, газова хроматография, рентгеноструктурен анализ); референтните стойности за твърдостта на палмовото масло не са фиксирани универсално, тъй като зависят от състава, температурата и обработката, като две вещества с идентичен състав могат да имат различна твърдост поради различна структура. Използваният от ЦМЛ метод позволява да се определи твърдостта на пробата и дава индиректна, но ценна информация за консистенцията, като по този начин се използва за сравнителна оценка на текстурата и структурните характеристики на мазнини, шортънинги и други пластични продукти. Терминът „шортънинг“ означава както вид мазнина, така и свойството ѝ да намалява глутеновата мрежа в тестото, като само по агрегатното състояние не може да се прецени дали мазнината има свойствата на шортънинг. По първия въпрос на жалбоподателя вещото лице е посочило, че поради липса на достатъчно количество проба изследване за вида на стоката не може да бъде извършено, но от събраните доказателства и направените от ЦМЛ анализи стоката вероятно представлява палмов шортънинг, който не възвръща твърдостта си при изследване чрез пенетрация. По четвъртия въпрос вещото лице е заключило, че разработената от митницата методология отговаря на описаната процедура в стандарта AOCS Сс 16-60. По допълнителните въпроси вещото лице е посочило, че Р. 66 е базирана на метода на пенетрацията, служи за измерване на твърдостта на мазнината и е подходяща за оценка на консистенцията на пробата и индиректно – на физическите ѝ свойства (мекота, твърдост, пластичност), както и че палмовото масло, преминало стандартно рафиниране (неутрализация, избелване и дезодориране), при стайна температура не е напълно твърда и хомогенна маса, а се характеризира с полутечно състояние поради състава си от триглицериди с различна точка на топене; след охлаждане мазнината се разделя естествено на течна (олеинова) и твърда (стеаринова) фракция, без да представлява единна кристална структура, и има кремообразна, леко зърниста или нееднородна текстура, като само при допълнителна технологична обработка – фракциониране, хидрогениране или текстуриране – може да се постигне твърда хомогенна маса.

По въпроса на ответника вещото лице, въз основа на проведеното изпитване, заключава, че е налице съществена разлика в пластичността на процесния продукт преди и след термична обработка: първоначално пробата, темперирана при 25°C в продължение на 48 часа, показва пенетрационна стойност 326, свидетелстваща за относителна мекота и известна степен на пластичност, а след нагряване до температура, надвишаваща с 20°C температурата на топене (с цел пълно разрушаване на кристализационната памет), и последващо свободно охлаждане до 25°C пробата не възвръща твърдото си състояние и пенетрационно измерване не може да бъде извършено. Този резултат според вещото лице ясно показва, че след термичното третиране продуктът не възстановява първоначалната си структура.

Заключението е изслушано и прието в съдебното заседание на 14.10.2025 г. Искането на жалбоподателя за назначаване на повторна, съответно тройна С., поради липса на компетентност на вещото лице, обосновано с молба от 04.11.2025 г., е оставено без уважение с определение на съда, като съдът е приел, че вещото лице Сарафска е специалист в областта на органичната химия, доктор по химия на твърдото тяло, магистър по химия (материалознание), притежава необходимата квалификация, образование и научна подготовка в релевантната област, а несъгласието на страната с

експертните изводи не е основание за поставяне под съмнение на квалификацията на експерта.

При така установената фактическа обстановка съдът направи следните правни изводи:

Жалбата е процесуално допустима – подадена е от адресата на акта, за когото той е неблагоприятен и който има правен интерес от оспорването, в предвидения в чл. 149, ал. 1 от АПК, вр. чл. 220, ал. 1 от ЗМ 14-дневен срок (решението е съобщено на дружеството на 02.04.2021 г., а жалбата е подадена чрез органа на 13.04.2021 г. с вх. № 32-117841) и е насочена срещу акт, подлежащ на съдебен контрол.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

Оспореното решение е издадено от компетентен орган – директора на ТД Ю. морска, в изпълнение на правомощията по чл. 19, ал. 7 от ЗМ, във връзка с чл. 29 от Регламент (ЕС) № 952/2013, от лице, заемащо длъжността директор на териториалната дирекция (Б. А. Г.). Актът е издаден в изискуемата от чл. 59, ал. 2 от АПК писмена форма и съдържа необходимите реквизити, включително подробно изложени фактически и правни основания. Спазено е изискването на чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013 – преди издаване на неблагоприятното решение на дружеството са съобщени мотивите, на които то ще се основава, и е предоставена възможност за становище, от която то се е възползвало, като възраженията му са обсъдени в мотивите на акта. Пробите са взети по надлежния ред, в присъствието на представител на декларатора, без възражения от негова страна, като идентичността на изследваната в ЦМЛ проба със стоката по процесната МД се установява от съвкупната преценка на Акт № 2-224А/09.09.2020 г., протокол за вземане на проба № 199, заявката за анализ и данните от регистрацията на пробата в ЦМЛ. Съдът не констатира съществени нарушения на административнопроизводствените правила, които да обосновават отмяна на акта на самостоятелно основание.

Между страните не е спорно, че процесната стока е изцяло на основата на палмово масло, рафинирано, избелено и дезодорирано, химически непроменено (нехидрогенирано), както и не се спори относно митническата стойност и аритметичната правилност на изчисленията на задълженията при приложимост на определения с решението тарифен код. Спорът е материалноправен и се свежда до това дали стоката следва да се класира в позиция 1511 от КН („Палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“) или в позиция 1517 от КН („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“).

Съгласно правило 1 от Общите правила за тълкуване на КН класирането се определя законово съобразно текста на позициите и на забележките към разделите и главите. Съгласно постоянната практика на Съда на ЕС, в интерес на правната сигурност и на лесния контрол решаващият критерий за тарифното класиране на стоките трябва по правило да се търси в техните обективни характеристики и свойства, така както са определени в текста на позицията на КН и в забележките към разделите или главите. Обяснителните бележки към ХС, изготвени от Световната митническа организация, и тези към КН, изготвени от Европейската комисия, макар да нямат задължителна правна сила, съществено допринасят за тълкуването на обхвата на различните тарифни позиции и са важно средство за осигуряване на еднакво прилагане на Общата

митническа тарифа (решение по дело C-35/93, Develop Dr. Eisbein, т. 21). Цитираната от жалбоподателя практика на Съда на ЕС сочи единствено, че обяснителните бележки не могат да променят обхвата на тарифните позиции, но не и че не следва да бъдат съобразявани.

В случая ОБХС не разширяват обхвата на позиция 1517, а конкретизират съдържанието на използваното в самия текст на позицията понятие „хранителни препарати“, като посочват, че в нея се включват и хранителните препарати, получени от една-единствена мазнина или от едно масло (или от техните фракции), които са били обработени чрез емулгиране, разбиване, текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура) и др., включително продуктите, наречени „shortenings“, получени от масла или мазнини чрез текстуриране, а от нея се изключват несмесените мазнини и масла, които са били само рафинирани, без по-нататъшна обработка. Това тълкуване кореспондира и с текста на позиция 1511, обхващаща палмовото масло и неговите фракции, „дори рафинирани, но не химически променени“, т.е. продукт, който освен рафинирането не е претърпял друга обработка. В решение от 15.06.2023 г. по дело C-292/22, Teritorialna direksia Mitnitsa V. (ECLI:EU:C:2023:492), постановено по преюдициално запитване относно сходна стока, Съдът на ЕС е дал задължително тълкуване, че хранителен препарат от палмово масло, който не попада в позиция 1516 и е бил подложен на обработка, различна от рафинирането, попада в позиция 1517 от КН, като въпросът дали този препарат е бил химически изменен е ирелевантен за това класиране (т. 1 от диспозитива). Следователно критерият „текстуриране“ не е добавен произволно от митническите органи, а е релевантен за разграничаването между двете позиции, а възражението на жалбоподателя, че стоката не е „препарат“, тъй като е получена от една-единствена мазнина, е неоснователно. Неоснователно е и възражението, че ОБХС имат предвид само мазнини, „предварително“ обработени чрез текстуриране – от приетата по делото служебна бележка на ЦМЛ рег. № 32-82518/12.03.2021 г., съдържаща цитат от автентичния английски текст на ОБХС, се установява, че думата „предварително“ се отнася само до възможното хидрогениране, а не до изброените след това обработки, а и текстурирането по естеството си е обработка, придаваща на продукта крайната му структура.

Неоснователни са и възраженията на жалбоподателя срещу годността на приложения от ЦМЛ метод. Съгласно т. 2 от диспозитива на цитираното решение на Съда на ЕС по дело C-292/22, при липса в КН на методи и критерии за определяне дали такъв препарат е бил подложен на обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да изберат подходящия за тази цел метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на номенклатурата резултати, което подлежи на проверка от националния съд. Ето защо обстоятелството, че методът AOCS Сс 16-60 не е посочен в КН, както и установеното от вещото лице обстоятелство, че не съществува единна международно утвърдена методика само за палмов шортънинг, нито нормативно определени референтни стойности за него, не опорочават сами по себе си изследването. Съдът споделя извода на вещото лице, че самото измерване на пенетрацията по AOCS Сс 16-60 установява твърдостта (консистенцията) на мазнината, но не и вида на продукта. Р. 66 обаче не използва абсолютната стойност на твърдостта като самостоятелен критерий за вида на продукта, а сравнява консистенцията на една и съща тестова порция преди и след разрушаване на кристалната ѝ структура чрез стопяване и последващо свободно охлаждане. Този сравнителен подход е пряко насочен към

установяване именно на факта, релевантен за класирането – дали кристалната структура на продукта е резултат от предходна физическа обработка (текстуриране), която не се възпроизвежда самопроизволно. Вещото лице изрично посочва, че две вещества с идентичен състав могат да имат различна твърдост поради различна структура и че методът на ЦМЛ се използва за сравнителна оценка на текстурата и структурните характеристики на мазнини и шортънинги, като заключава, че разработената от митницата методология отговаря на описаната процедура в стандарта AOCS Cc 16-60. Годността на подхода се потвърждава и от отговора на Н., според който разликата между палмова мазнина и палмов шортънинг не може да се установи чрез мастно-киселинния състав, а изисква изследване на консистенцията. Поради сравнителния характер на метода липсата на нормативно определени референтни стойности за твърдостта на палмовия шортънинг е ирелевантна.

Неоснователно е възражението, че използваният автоматичен пенетрометър А. Раар PNR 12 не съответства на описания в стандарта механичен уред. От служебната бележка на ЦМЛ рег. № 32-994056/04.09.2024 г. и приложените към нея документи на производителя, както и от сертификата за съответствие на уреда, се установява, че изпитването по AOCS Cc 16-60 се извършва с тестов комплект с каталожен № 106946 – алуминиев конус 20° с тегло 45 g и стебло с тегло 47,5 g, т.е. с общо тегло 92,5 g и с размери, съответстващи на фигура 1 от стандарта; че автоматизирани са единствено освобождаването на оста и отчитането на дълбочината, докато самото потъване се извършва под действието на гравитацията и теглото на конуса и стеблото, както предвижда стандартът; и че производителят декларира съответствие на уреда, наред с други стандарти, с AOCS Cc 16-60. Самият стандарт (бележка 1) допуска пенетрометри с магнитно, а не ръчно управление на освобождаването. Уредът и термометърът са калибрирани, а от 26.11.2022 г. изпитването „Пенетрация“ на животински и растителни мазнини по AOCS Cc 16-60 е изрично включено в обхвата на акредитацията на ЦМЛ, под която е извършено и изпитването от май 2025 г.

Доводите на жалбоподателя, насочени срещу формулата за изчисляване на числовата стойност на консистенцията ($C = K \cdot W/P^n$) и коефициента $n = 1,6$, не разколебават извода за текстуриране. От приетата по делото статия на А. J. Haighton се установява, че формулата с този коефициент е приложима не само за маргарин, но и за мазнини, шортънинги и масло, а според представената информация от производителя продуктите IFFCO HQPO са предназначени именно като мазнини за печене (хляб, бисквити, тестени изделия). Нещо повече, решаващо за извода на ЦМЛ не е конкретната числова стойност, а обстоятелството, че след рекристализация пенетрацията изобщо не може да бъде измерена, тъй като продуктът е в полутечно състояние, докато в изходния си вид той е пластична маса с измерима пенетрация. Тази разлика не зависи от използвания коефициент, а в протокола от изпитване от май 2025 г. резултатите са отразени пряко като стойности на пенетрацията, без прилагане на формулата.

Не опорочава изводите на МЛЕ и възражението относно времето за кристализация след стопяването. Стандартът AOCS Cc 16-60 предвижда темпериране на пластичните мазнини най-малко 48 часа при $25 \pm 1^\circ\text{C}$, а Р. 66 – темпериране 60 минути на 30°C и последващо достигане на 25°C . Р. 66 не е предназначена за определяне на консистенцията на търговски продукт по стандарта, а за сравнение на поведението на една и съща проба преди и след разрушаване на кристализационната ѝ памет, като стандартът е приложен за самото измерване на пенетрацията. Във всички случаи всяко

съмнение в тази насока е отстранено чрез изпитването от май 2025 г., при което рекристализацията е продължила 48 часа при 25°C, т.е. изцяло по изискванията на стандарта, и резултатът е идентичен – пенетрацията след рекристализация не може да бъде определена. Неоснователно е и възражението, че не е посочено какво количество проба е стопено – Р. 66 предвижда изследване на една и съща тестова порция в цилиндричен контейнер с определени размери, при което количеството няма самостоятелно значение за сравнителния резултат.

Въз основа на така приложения метод от МЛЕ се установява, че процесната стока е хомогенна, гладка, кремообразна пластична маса, термично стабилна и без разслояване при 25°C, със стойност на консистенцията, характерна за пластичните мазнини и шортънингите, която след стопяване и свободно охлаждане се превръща в полутечна маса с течна фаза и видими кристали, чиято пенетрация не може да бъде измерена. Химичният състав на продукта при това остава непроменен. Същите характеристики са констатирани и при разпечатването на контролната проба на 14.12.2023 г. („еднородна, гладка, кремообразна“) и са потвърдени от изпитването от май 2025 г., при което изходната пенетрация от 326 (0,1 mm) – съответстваща при прилагане на формулата по т. 11.1 от Р. 66 на стойност на консистенцията около 167 g/cmI, т.е. над прага от 100 g/cmI – след рекристализация не може да бъде измерена. Резултатите от двете независими изпитвания, проведени с интервал от повече от четири години и при различна продължителност на рекристализацията, са съпоставими и взаимно се потвърждават. Тази трайна разлика в структурата, настъпваща при непроменен химичен състав, според МЛЕ и според заключението на вещото лице, което приема, че продуктът не възстановява първоначалната си структура, се дължи на модифицирана при производството кристална структура, т.е. на текстуриране. Изводът се подкрепя и от търговската информация на самия производител, който представя продукта IFFCO HQPO 36/39 като текстурирано палмово масло – шортънинг, съответно като мазнина за печене за хляб, бисквити и тестени изделия.

Не се доказва твърдението на жалбоподателя, че рафинираното палмово масло по естеството си представлява твърда хомогенна маса, в която течните фракции не са обособени. Напротив, от МЛЕ (снимка 2 – сравнителен материал от производител) се установява, че нетекстурираното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло има полутвърда консистенция, при която се наблюдават течна и твърда кристална фаза, а вещото лице в отговора на допълнителния въпрос категорично заключава, че палмовото масло след стандартно рафиниране при стайна температура не е напълно твърда и хомогенна маса, а има полутечно състояние, кремообразна, леко зърниста или нееднородна текстура, като твърда хомогенна маса може да се постигне само при допълнителна технологична обработка – фракциониране, хидрогениране или текстуриране. Използваният на едно място в заключението от 13.06.2025 г. израз „полутвърда хомогенна структура“ се разколебава от направения в същия абзац извод, че нефракционираното палмово масло „обикновено има полутвърда нехомогенна структура“, и от категоричния отговор на допълнителния въпрос, поради което съдът го възприема като неточност в изказа, която не променя изводите на експертизата. С оглед на това, че процесната стока не е фракционирана (мастно-киселинният ѝ състав съответства на палмово масло, различно от неговата твърда или течна фракция) и не е хидрогенирана (йодно число 51,0), установената ѝ хомогенна пластична структура може да се дължи единствено на обработка чрез текстуриране. Твърдението в жалбата, че

МЛЕ приема двете фази за „разделени“, не отговаря на съдържанието на експертизата, в която се сочи смес от течност и твърди кристали, а не разделени фракции. Възражението, че не е ясно какво е показано на снимките в МЛЕ, също е неоснователно – снимките са обозначени и онагледяват вида на пробата преди и след стопяване и вида на сравнителния материал, а оригиналната снимка на пробата в двете ѝ състояния е представена и с протокола за резултати от LIMS.

При тези данни съдът приема, че процесната стока не е палмово масло, претърпяло само рафиниране, а хранителен препарат от една-единствена мазнина, претърпял допълнителна обработка чрез текстуриране – палмов шортънинг, който попада в обхвата на позиция 1517 от КН, подпозиция 1517 90, код 1517 90 99, съответно код по Т. 1517 90 99 90, а не в позиция 1511 от КН.

Изводите на съда за обективните характеристики на стоката почиват на годни и достоверни доказателства. Тежестта да докаже съществуването на фактическите основания, посочени в оспорения акт, е на административния орган (чл. 170, ал. 1 от АПК). Съдът намира, че ответникът е провел това доказване чрез МЛЕ, изготвена от ЦМЛ – специализирано звено в структурата на Агенция „Митници“, на което по силата на устройствения правилник на агенцията е възложено да анализира и идентифицира стоките за целите на тарифното им класиране, акредитирано за изпитване на растителни мазнини и масла. Експертизата е изготвена въз основа на надлежно взета, пломбирана и представителна проба, чиято идентичност със стоката по процесната МД е доказана, по документиран и приложен по делото метод, с калибрирани средства за измерване, като по делото са представени и първичните резултати от изпитванията (протокол за резултати от LIMS, хроматограма, спектър и снимки). Експертизата съдържа подробно описание на резултатите и тяхната интерпретация и е вътрешно непротиворечива. С оглед на това тя представлява годно доказателство за обективните характеристики на стоката, като оспорващият носи тежестта да обори констатациите ѝ.

Констатациите на МЛЕ не само не са оборени, но са потвърдени при повторното изпитване, извършено в хода на съдебното производство по възлагане на назначеното от съда вещо лице, върху втората порция от контролната проба, отделена в присъствието на първоначално назначеното вещо лице и съхранявана запечатана в ЦМЛ. Изпитването е извършено от акредитираната за този метод лаборатория, при спазване на изискването на стандарта за 48-часова рекристализация. Съдът съобрази, че това изпитване е проведено през май 2025 г., след изтичане на определения от производителя срок на годност на стоката (15.07.2022 г.). Това обстоятелство обаче не обезценява резултата. Срокът на годност е свързан с гарантирането на безопасността и качеството на храната, а не с промяната на кристалната структура на мазнината, като по делото не са ангажирани доказателства, че стареенето или окислителните процеси биха могли да доведат до невъзстановяване на консистенцията след стопяване. Нещо повече, и след изтичането на срока на годност пробата е запазила пластичната си консистенция, със стойност над прага по Р. 66, а резултатът от изпитването напълно съвпада с този от изпитването през декември 2020 г., извършено в рамките на срока на годност.

Обстоятелството, че вещото лице не е дало категоричен отговор на първия въпрос на жалбоподателя поради недостатъчното количество на наличната проба за комплексно изследване, не може да бъде вменено във вина на административния орган. Първата порция от контролната проба е предадена на назначеното от съда по искане на жалбоподателя вещо лице А. Д. (приемо-предавателен протокол от 14.12.2023 г.), което

не е заявило изпитване в ЦМЛ, а е предоставило пробата на друга лаборатория, където тя е изразходвана и унищожена извън контрола на ответника. Отделно от това, съгласно Акт № 2-224А/09.09.2020 г. и протокол за вземане на проба № 199 една от пробите е предоставена на самия жалбоподател, който не я е представил и не е поискал изследването ѝ. Във всички случаи въпросът, пряко релевантен за спора – дали продуктът възстановява изходната си структура след стопяване и свободно охлаждане – е изследван в хода на съдебното производство и е получил ясен отговор.

Съдът кредитира заключението на С. като компетентно, обективно и обосновано. Възраженията на жалбоподателя срещу квалификацията на вещото лице са разгледани и отхвърлени с определението, с което е оставено без уважение искането за повторна и тройна експертиза – вещото лице е доктор по химия с научна подготовка в областта на органичната химия и химията на твърдото тяло, релевантна към поставените задачи, а несъгласието на страната с експертните изводи не е основание за дисквалифициране на експерта. Отговорите на вещото лице за липсата на единна стандартизирана методика и на нормативни референтни стойности, както и за това, че пенетрацията сама по себе си измерва твърдостта, не противоречат на изводите на МЛЕ, а обосновават необходимостта от сравнителен подход, какъвто е приложен в Р. 66. Същевременно по отношение на въпроса, пряко релевантен за спора, вещото лице дава ясен и мотивиран отговор, основан на проведено изследване, който кореспондира с констатациите на МЛЕ и с останалите доказателства по делото. Други доказателства, които да разколебават констатациите на МЛЕ, жалбоподателят не е ангажирал.

С оглед изложеното съдът приема, че процесната стока правилно е класирана от административния орган в код по КН/Т. 1517 90 99 90, а не в декларирания от дружеството код 1511 90 99 00. Съответно правилно са определени ставката на вноското мито от 16 %, приложима за този код към датата на приемане на декларацията, мито в размер на 23 224,36 лв., данъчна основа при внос в размер на 170 240,16 лв. и ДДС в размер на 34 048,03 лв., както и сумите за досъбиране – 10 160,66 лв. мито и 2 032,13 лв. ДДС, ведно с лихвата за забава, чийто размер не е спорен и се потвърждава от проверката на съда.

Предвид горното съдът намира, че оспореният административен акт е издаден от компетентен орган, в предвидената форма, при спазване на административнопроизводствените правила и на материалния закон и в съответствие с целта на закона, поради което жалбата, като неоснователна, следва да бъде отхвърлена. При този изход на спора и на основание чл. 143, ал. 3 от АПК жалбоподателят дължи на ответника направените по делото разноски, които съдът определи в размер на 281,22 евро, от които юрисконсултско възнаграждение в размер на 230,08 евро, определено съобразно чл. 37 от Закона за правната помощ и чл. 24 от Наредбата за заплащане на правната помощ, като съобрази правната и фактическата сложност на делото и броя на проведените открити съдебни заседания, и 51,14 евро (100 лева) – внесен от ответника депозит за вещо лице.

Воден от горното и на основание чл. 172, ал. 2 от АПК, Административен съд – София град, Трето отделение, 57-ми състав,

Р Е Ш И:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], представлявано от П. Д. П.,

срещу Решение рег. № 32-100452/29.03.2021 г. на директора на ТД Ю. морска в Агенция „Митници“, издадено към митническа декларация с MRN 20BG001007023045R1/08.09.2020 г.

ОСЪЖДА „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], да заплати на Агенция „Митници“ разноси по делото в размер на 281,22 (двеста и осемдесет и едно евро и 0,22 евроцента) евро. Решението подлежи на обжалване пред Върховния административен съд в 14-дневен срок от съобщаването му на страните.