

РЕШЕНИЕ

№ 3223

гр. София, 12.05.2022 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 13 състав,
в публично заседание на 12.04.2022 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Николай Ангелов

като разгледа дело номер **4507** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Съдебното производство е по реда на чл. чл. 145 – 178 АПК, вр. чл. 220 от Закона за митниците.

Делото е образувано по жалба на [фирма], ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], представлявано от управителя П. П. чрез адв. Ж. против издаденото от директора на Териториална дирекция „С. морска“ - Агенция „Митници“ (понастоящем считано от 31.07.2021 г. – ТД „Митница – В.) РЕШЕНИЕ, рег. № 32-123395/16.04.2021 г., към митнически декларации MRN 20BG002005039959R9/06. 10.2020 г. на Директора на ТД „С. морска“ - Агенция „Митници.

С решението митническите декларации са коригирани, относно обявения от дружеството тарифен код [ЕГН] за стока „палмова мазнина ОКI brand-рафинирана, избелена и дезодорирана“, като е определен код по Т. [ЕГН], съответно са увеличени размерите на начислените в тежест на дружеството публични държавни вземания за мито и ДДС, като са установени допълнителни такива за досъбиране, както следва: – 8287,44 лв. вносни мита и 1657,49 лв. ДДС.

В съдебното производство, жалбоподателят редовно призован се представлява от адв. Ж., която поддържа жалбата и моли същата да бъде уважена. Претендира разности, съгласно представен списък.

Ответникът, чрез юрк. Т. оспорва жалбата, със становище за правилност и законосъобразност на оспорения административен акт. Претендира юрисконсултско възнаграждение.

Съдът приема за безспорно установени по делото следните факти.

На 06.10.2020 г. от името на [фирма] е подадена митническа декларация MRN 20BG002005039959R9/06. 10.2020 г. за деклариране режим „допускане за свободно обращение“ на стока, описана като: „палмова мазнина OKI brand-рафинирана,избелена и дезодорирана“, с код по Т. [ЕГН], със ставка на митото по отношение на трети страни - 9 %; държава на изпращане/износ М.; произход М.; условие на доставка – FOB PASIR GUDANG B E D 2/1. Към митническата декларация с MRN MRN 20BG002005039959R9/06. 10.2020 г. са приложени: търговска фактура (инвоис) за покупко- продажба, № [ЕГН]/28.07.201208 г., издадена от NGO CHEW HONG EDIBLE O. PTE, L., с описание „OKI BRAND RBD PALM O.); опаковъчен лист от 28.07.2020 г.; коносамент MAEU203971224/12.08.2020 г. за пет броя контейнери; сертификат за анализ, към инвойс – фактурата; здравен сертификат; фактури за транспортни и други разходи и митническо представителство.

На 06.10.2020 г. от стоката „палмова мазнина OKI brand- рафинирана,избелена и дезодорирана“ по митническата декларация е взета проба за проверка на тарифно класиране с Протокол за вземане на проба № 93/06.10.2020г. Пробата е изпратена до Централна митническа лаборатория с писмо с рег. № 32-292245/07.10.2020г.

С писмо рег.№ 32-39963/04.02.2021г. в ТД С. морска е получена лабораторна експертиза от директора на ЦМЛ с М. № 11_08.10.2020/04.02.2021 г. за анализ на стока с описание „палмова мазнина OKI brand- рафинирана,избелена и дезодорирана“, изготвена от ЦМЛ, по протокол за вземане на проба, рег. № 93 и становище № 32-45600/09.02.2021 г. от дирекция „Митническа дейност и методология“ относно тарифното класиране на стоката в Комбинираната номенклатура (КН) на Европейския съюз.

Съгласно експертната, анализираната проба с лабораторен код № 6561- 2005_ 20 представлява пластична до твърда маслена маса,при стайна температура от 23 градуса,с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура,термично стабилна,без разслояване,с млечно бял до бледо жълтеникав цвят и неутрален мирис на растително масло.

На база резултатите от М., стоката се охарактеризира като продукт- палмов шортънинг,съставен само от палмово масло и негови фракции,химически непроменени,но получен чрез допълнителна крайна обработка за модифициране на кристалната структура,т.нар текстуриране,от видовете,предназначени за приготвяне на азлични видове теста.

На основание правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН и предвид Общите разпоредби към Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоки за позиция 1517, стоката, с определените с М. характеристики и съгласно данните от приложените документи, попада в обхвата на код 1517 90 99 на КН, различен от декларирания.

Предвид състава на стоката е прието, че приложимият Т. код е 1517 90 99 90 със ставка на митото по отношение на трети страни - 16%.

Митническите органи приемат, че стоката не се класира в декларирания код 1517 90 99 на КН, тъй като той обхваща продуктите наречени шортънинг -получени от масла и мазнини чрез текстуриране.

Във връзка с получената лабораторна експертиза от ЦМЛ в Агенция „Митници“, за стоката по митническа декларация с МРН 20BG002005039959R9/06. 10.2020 г., и становище за тарифно класиране от дирекция „Митническа дейност и методология“ в

Агенция „Митници“, на основание чл. 84, ал.1, т. 1 от Закона за митниците във вр. с чл.48 от Регламент (ЕС) № 952/2013 относно създаване на Митнически кодекс на Съюза, митническите органи пристъпват към извършване на последваща проверка на декларирането, с цел установяване истинността на данните от декларацията и контрол на търговските документи, както и за установяване на законосъобразността на действията на вносителя при поставянето на стоките под режим „допускане за свободно обращение“ и изпълнението на задълженията му за заплащане и обезпечаване на публичните вземания.

Според митническите органи, че посочването в митническата декларация на правилния код Комбинираната номенклатура на ЕС е от особена важност за правилното прилагане на митническия режим и за упражняване на митническия надзор в рамките на този режим. Задължение на декларатора е да предостави точни данни за определянето на правилната позиция при тарифното класиране на стоката, като в случай на съмнение, той може да поиска от митническите органи обвързващата тарифна информация съгласно чл. 33 от Регламент (ЕС) № 952/2013. Тъй като при приемането на митническата декларация, митническите органи не се произнасят по верността на предоставените от декларатора данни, не съществува пречка да проверят в последствие верността на тези данни /в този смисъл Решение на СЕС от 15.09.2011г. по дело ДП Труп, С-138/10, точки 39 и 40/.

Съвкупно от гореизложеното и на основание чл. 101 от Регламент (ЕС) № 952/2013, чл.54, ал.1 от Закона за ДДС, административният орган счита, че за декларираната стока описана като: „палмова мазнина ОКI brand- рафинирана,избелена и дезодорирана“ по гореописаната митническа декларация възниква задължение за допълнително заплащане на държавни вземания, в размер на 8287,44 лв. (вносно мито) и 1657,49 лв. (ДДС).

С писмо № 32-52535/16.02.2021г. [фирма], ЕИК[ЕИК] е уведомено за мотивите, на които ще се основава решението на митническия орган в съответствие с нормата на чл.22 пар.6 от Регламент (ЕС) № 952/2013, като му е била предоставена възможност за отговор.

С решението митническата декларация, относно обявения от дружеството тарифен код [ЕГН] за стока „палмова мазнина-рафинирана,избелена и дезодорирана“ е коригирана, като е определен код по Т. [ЕГН], съответно са увеличени размерите на начислените в тежест на дружеството публични държавни вземания за мито и ДДС – 8287,44 лв. вносни мита и 1657,49 лв. ДДС.

По делото е приобщена административната преписка по издаване на процесното решение.

Във връзка с изясняване на обстоятелствата по делото е допусната съдебно-химическа експертиза /С./, която съдът кредитира като компетентно издадена и обективно отговаряща на поставените въпроси.От заключението на вещото лице А. П. Д.,прието в с.з. на 07.12.2021 се установява,че Стоката представлява палмово масло без допълнителна физическа или химическа намеса.

Този метод на изследването по стандарт AOSC CC 16-60, който не е сертифициран по БДС и/или EN ISO, не следва да се кредитира като методология, по

него може да се определи само и единствено твърдост на изследваното вещество или продукт.

- Няма утвърдена методология за изследване на т.нар. П. шортънинг.

- Няма нормативно определени референтни стойности за „палмов шортънинг“.

Методът на пенетрометра осигурява произволно измерване на твърдостта на пластифицираните мазнини чрез измерване на разстоянието, през което дадено тегло с определена форма ще проникне в мазнината за определен период от време. Твърдостта на мазнината е свързана със състава и характера на мазнината, с температурата на тестовата проба в момента на измерване и с предишната история на тестовата проба.

ОБХВАТ

Този метод е приложим за **пластични** мазнини и твърди мастни емулсии като шортенинги, маргарин, масло и подобни продукти, но не може категорично да докаже кое от изброените към коя група принадлежи.

- Модификацията на палмовото масло, а и не само палмовото, може да се извърши в интервала на температурата на неговото топене, което е доказано с лабораторния анализ, който е извършен. Не следва да се пренебрегва факта, че преминаването на температурата на топене на продукта променя изцяло неговата кристална решетка и той преминава в друг продукт, двукомпонентна мазнина, както е описана в тълкувателната част на настоящето заключение.

- След така посочената обработка, палмовата мазнина няма да бъде годна за използване в хранително вкусовата промишленост, именно поради промяната в нейна кристална решетка, тъй като вредните натриеви соли (натриев лаурил сулфат) – използват се за производство на повърхностноактивни вещества с ниска степен на разпенване се използват в битовата химия, известни като перилни препарати

Поради оспорването на експертизата същата бе разширена в тройна, заключението на която бе прието в с.з. на 12.04.2022г. Там мненията на вещите лица отново бяха разделени, като мнозинството от вещите лица - инж. А. Г. К. и инж. А. П. Д. считат, че видно от анализа, извършен от Централна митническа лаборатория и приложената Митническа лабораторна експертиза, както и от направените химически изпитвания в акредитирана лаборатория на S. в [населено място] и приложен към СТЕ Протокол от изпитване № VA21-08107.001 A/30.07.2021 г., измерените показатели съответстват на референтните стойности, характерни за чисто палмово масло, без примеси на други масла и компоненти. Продуктът не е химически променен и не представлява фракция или препарат от палмово масло, нито е хидрогенирано или модифицирано, следователно процесния продукт представлява чисто палмово масло – избелено, дезодорирано и химически непроменено.

В Американския стандарт AOCS Cc16-60 и в Р. 66 на ЦМЛ липсват референтни стойности за текстурирани и нетекстурирани мазнини, такива са дадени само в

Лекцията на Б. университет. Методът с пенетрометър може да измери само твърдостта и пластичността на дадена мазнина, но не може да докаже вида ѝ, т.е. дали това е палмово или например кокосово масло. Р. -66 на ЦМЛ има пропуски и несъответствия, които могат да доведат до некоректни резултати при измерване на твърдост и консистенция на мазнини с пенетрометър.

Химическите анализи дават по-точна представа за чистотата и качеството на мазнините и дали те имат включени примеси и какви. Протокола от изпитване № VA21-08107.001 A/30.07.2021 г. на акредитирана лаборатория S. – [населено място].

От направените проучвания и официални писма става ясно, че към настоящия момент в Р. България няма утвърден стандарт и методология за определяне на мазнини с наименованието „шортънинг“. Поради различното тълкуване на превода за „шортънинг“ и понятието „текстуриране“ се получава и противоречивото тълкуване на някои от текстовете на Комбинираната номенклатура, касаещи позиция 15.17, където е посочено „...обработени чрез текстуриране /видоизменение на текстурата или на кристалната структура/. Това на практика означава, че двете понятия са идентични и това не е химическа, а физическа промяна. В оригиналния текст на английски език на ОБХС /обяснителните бележки към хармонизираната система/ за позиция 15.17 понятието „шортънинг“ има значение за предварително хидрогенирано, а не за чисто такова, което е претърпяло само физическа форма на обработка – разбиване, разбъркване. Би следвало да се коригират тези неточности и да се предложи изготвянето и приемането на стандарт и методика за изпитване на „палмов шортънинг“, ако се приеме такова понятие за стока, внасяна от чужда страна. Към настоящия момент не съществува утвърден стандарт или методология за определянето му. Следователно:

Шортънинг е название, което не фигурира в комбинираната номенклатура.

Процесният продукт не е смес, защото няма включени други мазнини и компоненти.

Не е хидрогенирано масло, защото не съдържа водородни атоми.

Не е модифицирано масло, защото модификацията включва процесите на хидрогениране, преестерифициране, фракциониране, които са химически процеси.

Не е фракционирано маслото, защото течната или твърдата фракция имат различен мастно-киселинен състав, от този, който е получен при анализа в ЦМЛ и в S..

Не е маргарин, защото маргаринът се получава от смесване на течни и твърди растителни или животински масла, които се емулгират с вода.

Не е препарат, защото не е химически променено и това е доказано в експертната на ЦМЛ.

Ако пробата беше смес от две или повече масла, нямаше да запази мастно-киселинния си състав.

Текстурирането не е точно определен термин. При получаването на палмовото масло се използва като физически процес на разбъркване на маслото, с цел придобиване на гладка маса.

Не съществува стандартизирана методология за изпитване на палмов шортъниг, както и не съществуват референтни стойности за определянето му като такъв.

Процесният продукт представлява чисто палмово масло – избелено, дезодорирано и химически непроменено.

Противно на тяхното становище е мнението на третото вишо лице- д-р Т. С.-И., според която Палмовото масло се получава от плодовете на палмата. Има червено-

оранжев цвят поради наличието на сравнително малки количества каротеноиди, токофероли, стероли, фосфатиди, алифатни алкохоли и др. Каротеноидите са термично нестабилни и затова голяма част от тях се отстраняват при преработката на палмовото масло, така че готовият продукт да има светъл цвят. След извличането на суровото палмово масло то подлежи на рафиниране. Този процес включва неутрализация - за отстраняване на свободните мастни киселини, избелване за отстраняване на каротеноидите, обезмирисване т. нар. дезодориране - отстраняване на неприятния мирис.

Физичните свойства на всяко олио или мазнина, включително и палмовата, зависят от нейния химичен състав.

Палмовото масло се състои главно от триглицериди (93-95 %) и в много малки количества някои моно- и диглицериди (5-8%). Физичните свойства на триглицеридите се определят от вида на мастните киселини, влизащи в състава им, от броя на наситените и ненаситени вериги, С18- и {гапз-връзките, от дължината на веригите, от позицията на естерифицираните мастни киселини в молекулата на глицерола и др. Мастните киселини, участващи в състава на триглицеридите на палмовото масло са с различна дължина и наситеност на въглеродните вериги, като дължината им е в сравнително тесен интервал от 12 до 20 въглеродни атома. Известно от специализираната литература, е че

съотношението наситени/ненаситени мастни киселини е приблизително 1:1, а именно наситените мастни киселини са - палмитинова -48% и стеаринова ~ 4% и съответно ненаситените са олеинова -- 37% и линолова киселина 10%.

Установено, е че триглицеридите на палмовото масло са предимно P. (28%), P. (24%), PPP, PBP, O. и други (5%). Този химичен състав определя фактът, че при температура 21-27°C палмовото масло се състои от две фракции, а именно твърда (т. нар. стеаринова, т.т. 48-50°C) и течна (т.нар. олеинова, т.т 18-20°C), затова в литературата то се описва като полутвърда мазнина. Полиморфизмът на палмово масло, без добавени кристални зародиши е изследван чрез рентгенова дифракция. Резултатите показват, че при постепенното охлаждане на палмовото масло се образуват кристали в т.нар. стеаринова фракция и тези кристали са P' и преобладаващо р-полиморфните типове. P'- полиморфния тип образува малки иглести кристали и той преминава в р-полиморфен тип, чиито кристали се характеризират с най-голяма стабилност и големи размери. Затова постепенно охладеното палмово масло представлява течна маса с разпръснати в нея кристали, напомнящи гранули. Като се има пред вид, че кристализационните процеси започват върху кристални зародиши или върху други повърхности, е нормално най-много кристали да се образуват на дъното и по стените на съда.

Разслоените и нехомогенни смеси рядко се предлагат като търговски продукти. Затова се прибегва до различни техники за получаване на стабилна хомогенна маса. Начините за постигане на това са различни и в конкретния случай за палмово масло това се постига чрез добавяне на различни кристални зародиши, интерестерификация, която води до уеднаквяване на структурите на триглицеридите, без да променя химичния състав, чрез

прилагане на бързо охлаждане и непрекъснато разбъркване на сместа при контролирани условия. По този начин се получава търговския продукт „шортънинг“.

Не се е запознала с процесната проба, защото след като се свързах с вещото лице А. Д. разбрала, че той е изпратил вече пробата за анализ в S. - В.. Затова се запознала се с направените в посочената лаборатория анализи.

Разглеждайки анализите открила, че пробата изпратена в S. - В. е КВВ Ра1т ОП 1РРСО НО_РО 36/39, докато процесната проба е ОК1ВКАШ КВВ РАЪМ О1Ъ. Явно, че за изследване е дадена друга проба, тъй като не съвпадат името, номерата на контейнерите, номерата на митническите декларации. Тези продукти са на различни производители. В тази връзка вещото лице А. Д. в с.з. уточни, че е допуснал техническа грешка при изписването на номера на пробата, тъй като делата по които е бил назначен за вещо лице са много и фактически номера на пробата по настоящето производство съответства на взетата проба.

Въпреки тази разлика, разгледала резултатите получени от S. — В. и тези на ЦМЛ. Съгласно тях и в двата случая става дума за палмова мазнина - химически непроменена.

В тази ситуация можела да използва единствено резултатите на ЦМЛ, защото изследваната от тях проба е процесната проба и всички данни съвпадат.

По литературни данни нетекстурираното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло при нормална температура е полутвърдо и не може да запазва формата си

Ако изходната проба не е претърпяла допълнителна обработка, то след разтопяване и постепенно охлаждане, тя трябва да възвърне първоначалния си вид. Ако това не стане означава, че е променена кристалната ѝ структура.

Начините за промяна на твърдостта или текстурата на палмовата мазнина са различни и са описани изключително подробно в научната литература.

Въз основа на това и съгласно направените анализи, които са в пълно съответствие с литературните данни, счита, че изследваният продукт -OK1 В. КВВ Ра1т О1Ъ, представлява палмов „шортънинг“

- палмово масло - рафинирано, избелено, обезмирисено (дезодорирано) и химически непроменено, но претърпяло допълнителна обработка, най-вероятно чрез контролиран режим на охлаждане и разбъркваме при което се получава еднородна, гладка и стабилна при нормална температура (25°C) смес, чиито кристали са основно от P' полиморфен тип.

Методът АОС8 Се 16-60 е разработен от Атепсап ОП за определяне на консистенцията или твърдостта на пластични

мазнини. Методът е широко прилаган от производителите на мазнини, изследователските и от акредитираните лаборатории в света, защото е точен, удобен и бърз. Получената от него информация, заедно с данните от другите видове анализи - хроматографски, спектрални, методи на класическата мокра химия, определят химичния състав и съответно каква е изследваната проба.

„Видът“ на една проба, обикновено изисква използването на различни химични, физични и т.нар. инструментални методи и внимателната интерпретация и съчетаване на данните получени от тях, дават отговор на въпроса „какъв е вида на стоката“.

За определяне на един от показателите на мазнините, а именно тяхната твърдост, масово се използва методът АОС8 Сс-16-60. Той е широко използван и при научни изследвания, което може да бъде видно и в специализираната литература.

По литературни данни:

Нетекстурираното палмово масло представлява нехомогенна, разслоена смес.

Текстурираната палмова мазнина е по-твърда, хомогенна смес. Причина за това най-често е рязкото охлаждане, на което е подложена палмовата мазнина, в резултат на което израстват друг тип кристали - Р' полиморфен тип, които представляват малки иглести кристали с голяма обща повърхност. В резултат се получава гладка, твърда,

хомогенна маса.

Изследването, проведено съгласно метода АОС8 Се 16-60 в ЦМЛ, показва че консистенцията на изследваната проба съответства на тази, характерна за пластични мазнини и шортънинги. Измерената стойност на пенетрацията показва, че изследваната проба попада в областта на „най-добра консистенция, лесна за мазане“. След пълното стопяване на мазнината и постепенното ѝ охлаждане тя се превръща в мазнина, чиято твърдост не може да бъде измерена с метода. Това е така, защото пробата не е възстановила оригиналния си вид - този преди разтопяването. Това показва, че пробата е претърпяла допълнителна физична преработка, в резултат на която е придобила различна консистенция, която я е превърнала в „шортънинг“.

Няма утвърдена в световен мащаб методология, която да изследва единствено продуктът „палмов шортънинг“, защото това не е необходимо. Методите и методиките, които се използват за анализ на други видове мазнини се прилагат и при изследването на „палмов шортънинг“.

П. шортънинг, най-често е рафинирано, избелено и дезодорирано (обезмирисено) палмово масло, претърпяло допълнителна преработка с цел промяна на неговата консистенция или текстура. **По своя химичен състав обаче процесният палмов шортънинг е палмово масло. Поради тази причина то влиза в групата на животински и растителни мазнини и масла и няма нормативно**

определени стойности конкретно за палмов „шортънинг“.

Мастно-киселинният състав се определя чрез прилагането на стандарти БДС ЕК 150 15012966-1:2014, БДС ЕК 12966-2:2017, БДС ЕК 150 12966-4:2015 (Животински и растителни мазнини и масла. Анализ на метиловите естери на мастните киселини чрез газова хроматография).

Й. число се определя чрез прилагане на стандарт БДС ЕК 180 3961:2018 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на йодното число 150 3961).

За определянето на свободни мастни киселини се използва стандарт БДС ЕК 180 660 (Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност 180 660).

Температурата на топене се измерва съгласно стандарт 180 6321 (Животински и растителни масла и мазнини. Определяне на температура на топене в отворена капилляра).

В Европейския съюз, акредитираните за анализ на мазнини лаборатории използват ISO методики. Те представляват ръководства за изследване на различни обекти и включват всички необходими изисквания, които трябва задължително да бъдат спазени при анализа. Те описват принципа и обхвата на метода, термини и дефиниции, методика за подготовка и анализ, чистота на помощни вещества, апаратура, начин за изчисляване на резултатите, стандартни отклонения, повторемост, възпроизводимост на резултатите и др. т.е.

всичко което касае метода.

В някои от посочените по-горе стандарти има дадени примерни стойности получени от определен брой лаборатории, но това не са референтни стойности. Р. стойности се взимат от научната литература, където са обобщени резултатите на несравнимо по-голям брой изследвани проби, обхващащи всички възможности. Например в стандарт ISO 6321 има сравнени стойности получени от измервания, проведени в независими лаборатории, но в стандарт БДС ЕК ISO 3961:2018 е посочена средна стойност, а не диапазонът в който реално се вместиат изследваните проби. Затова следването на 180 стандартите е гарант за качеството на анализите и достоверността и съпоставимостта на резултатите, а т. нар. референтни стойности обикновено се взимат от научната литература.

За измерване на твърдостта на пластични мазнини няма стандарт (ISO) одобрен от Международната организация по стандартизация. В световен мащаб се използва методът АОС8 Се 16-60. Измерената чрез метода пенетрация демонстрира, че съответната проба позволява измерване на тази характеристика изобщо. При нетекстурираната палмова мазнина не се отчита пенетрация, докато при текстурираната това е възможно. Тази разлика е в основата на използвания метод. Автоматичните дигитални пенетрометри, които се използват в акредитираните лаборатории, са придружени от

техническа документация, която описва всички технически параметри, приложения и обхват на метода, където са приложени и стойностите на консистенция, които разделят измерваната мазнина като „много мека, без запазване на формата“, „най-добра консистенция“ и „доста твърда, трудна за мазане“.

Използваната от ЦМЛ методика за определяне на консистенцията на изследваната палмова мазнина напълно съответства на метода **АОС8 Сс-16-60**. Доказателство затова, че изследваната проба е претърпяла т.нар. пластифициране /текстуриране/ е това, че при разтопяване на същото количество мазнина /подложено на измерване с пенетрометър/ до 70°C, охлаждане до 30°C за 60 мин и следващо темперирание до 25°C за няколко часа, пенетрацията не е могла да бъде измерена, защото пробата не е възвърнала предишното си състояние. Това е доказателство за промяна на съществуващото преди това кристално състояние и в подкрепа на твърдението, че пробата представлява „палмов щортьнинг“, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, но претърпяло допълнителна преработка за промяна на кристалната структура. В метода **АОС5 Сс-16-60** е описано, че пробите, подлежащи на измерване с пенетрометър, трябва да са темперирани при 25°C и измерването се провежда поне 48 часа след производството им и по подразбиране след разтопяването им (**АОС8 Сс-16-60**, Подготовка на тестова проба). Това е описано и в РАП_66, разработена въз основа на официално публикувания **АОС8 Сс-16-60** метод и беше потвърдено при посещението ми на

място в ЦМЛ.

В международната лекция на слайд „Пенетрометър“ в текста, цитиращ метод **АОС8 Сс-16-60**, е посочена стандартна температура 25°C, а по-надолу са посочени референтни стойности за пенетрация, но при температурен интервал 20-22°C. Този температурен интервал и посочените стойности се отнасят за точно определен апарат - пенетрометър, който не е посочен в лекцията и служи като пример. Затова този температурен интервал не трябва да се приема като задължителен. **Задължителната температура за темперирание е 25°C, както е описано в АОС8 Сс-16-60.**

Начинът, по който е проведено изследването с пенетрометъра, отчитането и изчисляването на резултата (РАП_66) съответстват на описаното в приложените към делото метод АОС8 Сс-16-60 и международна лекция.

Търговският продукт познат като рафинирана, избелена и обезмирисена палмова мазнина (RBD Palm O.) претърпява поредица от физични преработки. Температурата на топене на химически непроменената палмова мазнина, по литературни данни, е 50-55°C. Избелването е процес, който се извършва при температура 95-100°C за 30-45 минути под вакуум 20-25 mm Hg. Следва двукратно филтруване през различни филтри, в резултат на което се получава значително променен продукт с по-светъл

цвят.

Обезмирисяването или дезодориране е следващ процес, на който се подлага вече избеленото палмово масло. При този процес маслото се загрява до 240-270°C, за да бъде отстранен въздуха от продукта. След загряването маслото се подлага на вакуум дестилация при 2-5 mm Hg. Не се допуска повишаване на температурата над 270°C, за да се намалят загубите на масло, токофероли/токотриеноли, а също така да се намали вероятността за протичането на реакции на изомеризация, протичането на нежелани термохимични реакции. Чрез дестилацията на този етап се отделят и свободните мастни киселини и част от летливите компоненти, сред които са окислителните продукти - алдехиди и кетони. Отделянето на тези вещества е важно, защото те придават неприятен вкус и мирис на готовия продукт. След дестилацията маслото се охлажда по определен температурен режим, първоначално до 120-150°C, а след това до 55-65°C. При това, когато е необходимо се добавят антиоксиданти и оцетна киселина, след което продуктът се подготвя за съхранение.

По-нататък в преработката следват процеси на отстраняване на фосфолипидите, чрез добавяне на фосфорна киселина, отстраняване на смолистите вещества, неутрализация с натриева основа и отново процес на избелване чрез използването на избелващи глини (в случая избелването е чрез физична сорбция). Избелването с глини се осъществява при температури около 50°C.

Съдът кредитира заключението на мнозинството на съдебно химическата експертиза ,поради две основни съображения- за

разлика от ЦМЛ,за която няма издадена акредитация съгласно писмото на Изпълнителната агенция по акредитация,то лабороторията S.-B. разполага с подобна акредитация,издадена от ИАА.На второ място- използваният от ЦМЛ и от вещото лице Т. С.-И. метод на пенетрация е утвърден в САЩ досежно изследване на нефтопродукти,но същият не е стандартизиран по БДС или по стандартите на ЕС.Методите по които са работили вещите лица К. и Д. са стандартизирани по БДС,поради което и отговарят на изискванията на чл.195 от ГПК.

При така установената фактическа обстановка, Съдът достигна до следните правни изводи:

Жалбата, предмет на настоящето производство, е подадена в предвидения в чл. 149, ал. 1 вр. чл. 220 от ЗМ преклузивен 14-дневен срок, от надлежна страна, имаща право и интерес от оспорването.

Оспореният административен акт е издаден от компетентен митнически орган. Директорът има качеството на митнически орган по смисъла на чл.101 § 1, от Регламент (ЕС) № 952/2013 г. На Европейския парламент и на Съвета от 09 октомври 2013 година за създаване на Митнически кодекс на Съюза, вр. чл.29 от Регламента и чл.19, ал.1 и ал.7 от Закона за митниците (ЗМ). На основание чл. 19, ал. 1 от ЗМ решенията по прилагане на митническото законодателство се издават от директора на Агенция „Митници“ или от директорите на териториални дирекции, какъвто в случая е К. А. Й. – С.Д. Директор на ТД „С. Морска“ (понастоящем ТД „Митница – В.“). Следователно оспорваният индивидуален административен акт, с който се определят митнически задължения, е издаден от компетентен орган.

Актът е мотивиран от фактическа и правна страна, като е изложена подробна обосновка за извода за определяне на митнически задължения и задържане на представените депозити за удовлетворяването им. Не са допуснати съществени нарушения на административнопроизводствените правила в процеса по издаване на акта.

Разгледана по същество жалбата е основателна, по следните съображения:

Спорът по същество се свежда до определянето на правилния код по Т. на процесните стоки, който според административният орган следва да е 1517 90 9990 („продукти,наречени шортънингс,получени от масла и мазнини чрез текстуриране“), а не

1511 90 9990 („палмова мазнина-рафинирана,избелена и дезодорирана“), както е деклариран от жалбоподателя с МРН 20BG002005039959R9 /06.10.2020 г. Причината ответникът да приема, че код 1511 9990 е неприложим е, че при извършена лабораторна експертиза от АМ,продуктът е класифициран като палмов шортънинг,който е текстуриран.

Съгласно постоянната съдебна практика на Съда на Европейския съюз, за да се гарантира правната сигурност и лесния контрол, 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 Комбинираната номенклатура, както и в забележките към разделите или главите (решение от 16 септември 2004 г. по дело DFDS, C-396/02, R., стр. 1-8439, точка 27, решение от 15 септември 2005 г. по дело Intermodal Transports, C-495/03, R., стр. 1-8151, точка 47 и решение от 8 декември 2005 г. по дело Possehl Erzkontor, C-445/04, R., стр. 1-10721, точка 19).

Тарифното класиране на внасяните от ЕС стоки се урежда с Комбинираната номенклатура на ЕС, която се основава на Международната конвенция по Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките /ХС/. Към датата на осъществяване на вноса е действаща редакцията, произтичаща от Регламент за изпълнение /ЕС/ №1101/2014 на Комисията от 16 октомври 2014 година за изменение на приложение I към Регламент /ЕИО/ №2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа.Съгласно практиката на СЕС –решение по дело C-198/15/т.19/-“ обяснителните бележки към КН,изработени от Комисията съществено допринасят за тълкуването на обхвата на различните тарифни позиции,без обаче да имат задължителна правна сила....Те не могат да променят обхвата на тарифните позиции от същата комбинирана номенклатура. Следователно съществени за определяне на тарифния код на внесената стока са нейните обективни характеристики и свойства.Именно поради тази причина и установената съдебна практика на СЕС досежно характеристиките на комбинираната номенклатура и обяснителните бележки към нея,твърдяното от процесуалния представител на ответника противоречие между националното законодателство и правото на ЕС не съществува,поради което / а и

на по голямо основание, поради липсата на формулирани въпроси от преюдициален характер, въпреки дадената възможност за това/ според настоящият състав искането за отправяне на преюдициално запитване следва да се отклони.

В тази връзка в хода на делото е изслушаната съдебно-химическа експертиза („С.“), оспорена от ответника, която съдът кредитира изцяло като компетентно изготвена, както и потвърдена от мнозинството на тройната С., заключението на което съдът също кредитира, от която ясно се установява, че няма утвърдена методология за изследване на шортънинг. От заключението на мнозинството на тройната С. се установява, че видно от анализа, извършен от Централна митническа лаборатория и приложената Митническа лабораторна експертиза, както и от направените химически изпитвания в акредитирана лаборатория на S. в [населено място] и приложен към СТЕ Протокол от изпитване № **VA21-08107.001 A/30.07.2021** г., измерените показатели съответстват на референтните стойности, характерни за чисто палмово масло, без примеси на други масла и компоненти. Продуктът не е химически променен и не представлява фракция или препарат от палмово масло, нито е хидрогенирано или модифицирано, следователно процесния продукт представлява чисто палмово масло – избелено, дезодорирано и химически непроменено.

Химическите анализи дават по-точна представа за чистотата и качеството на мазнините и дали те имат включени примеси и какви. Протокола от изпитване № VA21-08107.001 A/30.07.2021 г. на акредитирана лаборатория S. – [населено място].

От направените проучвания и официални писма става ясно, че към настоящия момент в Р. България няма утвърден стандарт и методология за определяне на мазнини с наименованието „шортънинг“. Поради различното тълкуване на превода за „шортънинг“ и понятието „текстуриране“ се получава и противоречивото тълкуване на някои от текстовете на Комбинираната номенклатура, касаещи позиция 15.17, където е посочено „....обработени чрез текстуриране /видоизменение на тесктурата или на кристалната структура/. Това на практика означава, че двете понятия са идентични и това не е химическа, а физическа промяна. В оригиналния текст на английски език на

ОБХС /обяснителните бележки към хармонизираната система/ за позиция 15.17 понятието „шортънинг“ има значение за предварително хидрогенирано, а не за чисто такова, което е претърпяло само физическа форма на обработка – разбиване, разбъркване. Следователно:

Шортънинг е название, което не фигурира в комбинираната номенклатура.

Процесният продукт **не е смес**, защото няма включени други мазнини и компоненти.

Не е **хидрогенирано масло**, защото не съдържа водородни атоми.

Не е **модифицирано масло**, защото модификацията включва процесите на хидрогениране, преестерифициране, фракциониране, които са химически процеси.

Не е **фракционирано маслото**, защото течната или твърдата фракция имат различен мастно-киселинен състав, от този, който е получен при анализа в ЦМЛ и в S..

Не е **маргарин**, защото маргаринът се получава от смесване на течни и твърди растителни или животински масла, които се емулгират с вода.

Не е **препарат**, защото не е химически променено и това е доказано в експертизата на ЦМЛ.

Ако пробата беше смес от две или повече масла, нямаше да запази мастно-киселинния си състав.

Текстурирането не е точно определен термин. При получаването на палмовото масло се използва като физически процес на разбъркване на маслото, с цел придобиване на гладка маса.

Не съществува **стандартизирана методология** за изпитване на палмов шортънинг, както и не съществуват **референтни стойности за определянето му като такъв**.

Процесният продукт представлява чисто палмово масло – **избелено, дезодорирано и химически непроменено**.

Въз основа на това заключение, настоящият състав намира, че митническите органи са разширили обхвата на тарифната позиция 1517 от КН като са добавили допълнителен критерий – така нареченото „текстуриране“, което не е упоменато в КН и в забележките към нея, а в нея не фигурира и американския метод, който митницата е приложила за изследване на пробата. Не се доказва твърдението на ЦМЛ, че изследваната проба не се втвърдява, а не става ясно и какво количество изследвана проба е разтопявано, за да се определи времето на втвърдяване, защото в експертизата на ЦМЛ не е указано количеството на изследваната проба. В същото време, в Американския стандарт AOCS Cc16-60 и в Р. 66 на ЦМЛ липсват референтни стойности за текстурирани и нетекстурирани мазнини, такива са дадени само в Лекцията на Б. университет/поради което и не би могло при липсата на акредитация и стандартизация на метода в страна от ЕС същият да е приложим/. Методът с пенетрометър може да измери само твърдостта и пластичността на дадена мазнина, но не може да докаже вида ѝ, т.е. дали това е палмово или например кокосово масло. Р. -66 на ЦМЛ има пропуски и несъответствия, които могат да доведат до некоректни резултати при измерване на твърдост и консистенция на мазнини с пенетрометър..

С оглед на това вносното мито към момента на подаване на митническата декларация на 06.10.2020г., на стоките по нея следва да се класира именно по посочения в МД код по Т. [ЕГН] към тази дата, поради което и Решението, определящо тарифен код 1517 90 9990, се явява незаконосъобразно и следва да бъде отменено.

С оглед изхода на спора на жалбоподателя се дължат разноски. Такива са поискани своевременно, като са представени и съответните документи за реалността им – фактура, договор за правна защита и съдействие и банково извлечение, поради което Съдът дължи присъждането им. Същите са общо в размер на 1840 лв., от които 50 лева внесена държавна такса, 660.00 лева внесен депозит за възнаграждение на вещото лице, изготвило заключението по допуснатата С. и адвокатско възнаграждение в размер на 1080 лв.

С оглед изложеното, съдът намира оспореното решение за незаконосъобразно, поради което жалбата като основателна следва да бъде уважена.

По изложените съображения, АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД С.-град,
III-то отделение, 13 състав

Р Е Ш И:

ОТМЕНЯ по жалба на [фирма], ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], представлявано от управителя П. П. чрез адв. Ж. издаденото от директора на Териториална дирекция „С. морска“ - Агенция „Митници“ (понастоящем считано от 31.07.2021 г. – ТД „Митница – В.) РЕШЕНИЕ, рег. № 32-123395/16.04.2021 г., към митнически декларации MRN 20BG002005039959R9/06. 10.2020 г. на Директора на ТД „С. морска“ - Агенция „Митници.

ОСЪЖДА ТД „Митница – В. да заплати на [фирма], ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], представлявано от управителя П. П. чрез адв. Ж., направените по делото разноски в размер на 1840 лв..

ОСТАВЯ БЕЗ УВАЖЕНИЕ искането на ТД Митница В. за отправяне на преюдициално запитване до СЕС.

РЕШЕНИЕТО подлежи на обжалване с касационна жалба пред Върховен административен съд на Република България в 14 - дневен срок от връчване на преписи на страните.

СЪДИЯ: