

РЕШЕНИЕ

№ 2288

гр. София, 07.04.2022 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 21 състав, в публично заседание на 24.03.2022 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Красимира Проданова

при участието на секретаря Кристина Петрова, като разгледа дело номер **7847** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 следващите от Административнопроцесуалния кодекс (АПК).
Образувано е по жалба на [фирма], ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление: [населено място], кв. К., С. промишлена зона, [улица], представлявано от изпълнителния директор И. С. Б., чрез процесуален представител адв. П. Т., срещу Решение № 32-214461/6.7.2021 г., издадено от директора на ТД – Ю. морска, с което е определено вносно митническо задължение по MRN 20BG001007025906R5 в размер на 20 562,31 лева и на основание чл. 67, ал. 1 от ЗДДС е определено задължение за ДДС при внос по смисъла на чл. 16, ал. 1 от ЗДДС за стоката в размер на 30 721,48 лв. В жалбата се твърди за неправилност на решението, поради постановяването му в противоречие с материалния закон и административнопроизводствените правила, като се претендира неговата отмяна.
В хода на съдебното производство жалбоподателят се представлява от надлежно упълномощен адвокат П. С., която поддържа жалбата на сочените в нея основания. Претендира разноски, за което представя списък.
Ответникът - директора на ТД “Б.“, се представлява в процеса от юрисконсулт К. Т.. Пледира за потвърждаване на оспорения акт. Претендира се присъждане на юрисконсултско възнаграждение.
След като прецени твърденията на страните, събрания по делото доказателствен материал и съобрази закона, АССГ в настоящия си състав, намира за установено от

фактическа страна следното:

Между страните не се спори, че на 28.11.2020 г. в Митница Б. (бивша Ю. Морска) са представени документи за режим „Допускане за свободно обръщение“ на стока „палмово масло: 36-39 в разфасовки от 20 кг. - 107 900 кг.“, с произход и държава на изпращане И.. Стоката е декларирана с код по Т. [ЕГН]. Получател на стоката е [фирма]. Към митническата декларация са били приложени документи: фактура, опаковъчен лист, коносамент, сертификат за произход, здравен сертификат, анализен сертификат. От стоката е взета проба за проверка на тарифното класиране с Протокол № 309/15.12.2020 г. и е изпратена до ЦМЛ със заявка за анализ.

Видно от представеното Становище за тарифно класиране, рег. № 32-105607/01.04.2021 г., ЦМЛ е представила следното становище за тарифно класиране на стоката в Комбинираната номенклатура на ЕС:

Анализираната проба представлява пластична до твърда маслена маса при стайна температура 25⁰С, с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна без разслояване.

На база на проведените изследвания и експертната оценка е направен извод, че анализираната проба представлява палмово масло, което е рафинирано, химически немодифицирано, но преминало през допълнителна крайна обработка за промяна на кристалната структура (текстуриране) за влагане в хранителни продукти, например теста.

Съгласно полученото Становище за тарифно класиране от 1.4.2021 г., предвид определените с експертизата обективни характеристики на анализираната стока, на основание Правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране за позиция 1517, административният орган е приел, че класирането следва да се извърши в позиция 1517 „Маргарин, хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини и масла и техните фракции от № 1516, код 15179099 на КН, различен от декларирания.

За приложим с Решение, рег. № 32-214461/6.7.2021 г. към MRN 20BG001007025906R5/28.11.2020 г., издадено от Директора на Териториална Дирекция Ю. Морска, при Агенция „Митници“ е приет код по Т. [ЕГН]. В решението е посочено, че стоката не следва да се класира в декларирания в митническата декларация код по позиция 1511 на КН, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени. Анализът на ЦМЛ е показал, че стоката представлява палмов шортънинг – препарат, съставен само от палмово или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране. Текстурирането е специфичен процес и единствено е упоменат в Обяснителните бележки към Хармонизираната система за позиция 1517.

Административен Съд С. - град, I отделение, 21 състав, след преценка на събраните по делото доказателства по отделно и в съвкупност и съобразявайки доводите на страните, приема от правна страна следното:

По допустимостта на жалбата:

Оспореният административен акт е изпратен на [фирма] по пощата и е получен, видно от приложеното известие за доставяне на 19.7.2021 г., поради подадената чрез административния орган на 3.8.2021 г. (вх. № 32-248164) е в срока по чл. 149, ал. 1 от АПК. Съдът е сезиран от надлежна страна – участник в административното

производство срещу акт, с който се засягат негови законни права и интереси и следователно е подлежащ на оспорване. Във връзка с изложеното, следва да се приеме, че жалбата е процесуално допустима и като такава следва да бъде разгледана. Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

Тарифното класиране (определяне на тарифния код) на стоките се извършва въз основа на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС, която представлява приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, Раздел I на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите и главите на същата. Според Общите правила за тълкуване на КН т.1 „Текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите. Според т. 6 „Класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции и забележките към подпозициите, както и, *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие че могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило, се вземат предвид и забележките към разделите и главите. Според т.3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) Позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. Въпреки това, когато всяка от две или повече позиции се отнася само до една част от материалите, съставляващи смесен продукт или сложен артикул или само до една част от артикулите, в случаите на стоки, представени като комплект за продажба на дребно, тези позиции следва да се считат, по отношение на този продукт или този артикул, като еднакво специфични, дори ако една от тях дава по-точно или по-пълно описание. б) Смесените продукти, изделията, съставени от различни материали или съставени от различни компоненти и стоките, представени в комплекти, пригодени за продажба на дребно, чието класиране не може да бъде осъществено чрез прилагането на правило 3 а), се класират съгласно материала или компонента, който им придава основния характер, когато е възможно да се установи това. При интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките.

В разглеждания казус, основният спорен въпрос е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1511 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“, или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516“. Конкретно, декларираният от дружеството код по Т. е [ЕГН], към която подпозиция принадлежат по-специално: рафинираното палмово масло и течната фракция на палмовото масло, получена чрез отделяне на твърдите съставки или чрез охлаждане,

или чрез органични разтворители или повърхностноактивни вещества. Промененият с оспореното решение на митническите органи код по Т. е [ЕГН], по подпозиция в която попадат нелетливи растителни масла, течни, смесени, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516. Съгласно Обяснителни бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоки, в позиция 1516 се класират стоки - животински и растителни масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин. Става въпрос обикновено за течни или твърди смеси или препарати: 1) от различни животински мазнини или масла или от техните фракции; 2) от различни растителни мазнини или масла или от техните фракции; 3) едновременно от животински и растителни мазнини или масла или от техните фракции. Продуктите от настоящата позиция, чиито масла или мазнини могат да бъдат предварително хидрогенирани, могат да са емулгирани (например с обезмаслено мляко), разбити или предварително обработени чрез текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура) или по друг начин, или към тях да са добавени малки количества лецитин, нишесте, органични оцветители, ароматични субстанции, витамини, масло или други млечни мазнини (като се имат предвид ограниченията, предвидени в Забележка 1 в) към настоящата глава). Настоящата позиция включва и хранителните препарати, получени от една единствена мазнина (или от нейните фракции) или от едно масло (или от неговите фракции), дори хидрогенирани, които са били обработени чрез емулгиране, разбиване, текстуриране и др. Основните продукти, класирани в тази позиция са: А) Маргаринът (различен от течния маргарин), който представлява пластична маса, обикновено жълтеникава, получена от мазнина или масло от растителен или животински произход или от смес от тези мазнини. Това е емулсия от типа вода в масло, която е претърпяла такава подготовка, че по вид, консистенция, цвят и други качества да прилича на масло. Б) Хранителните 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 № 15.16, като имитацията на свинска мас (наречена също в някои страни заместител на свинската мас), течния маргарин, както и продуктите, наречени "shortenings" (получени от масла или мазнини чрез текстуриране).

За да се класира стоката - палмова мазнина в позиция 1517 следва да се установи по категоричен начин, че маслото е претърпяло по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура). ОБХС нямат задължителен характер при определяне на тарифното класиране на стоките, внасяни на територията на Европейския съюз. В свое решение по дело С-517/2012 на СЕС посочва, че „обяснителните бележки към същата комбинирана номенклатура не могат да променят обхвата на тарифните позиции от същата комбинирана номенклатура“. В цитираните по-горе правила за тълкуване на комбинираната номенклатура изрично е отбелязано, че при интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките.

В разглеждания казус не може да се приеме, че чрез прилагането ОБКН и ОБХС, се променя обхвата на тарифните позиции от КН. Същите са приложени само за правилното определяне на тарифното число, в което попада стоката, предмет на

осъществения внос. Митническите органи са тези, които трябва да установят преди издаване на административния акт, че са налице фактически основания, налагащи промяна на декларирания от вносителя тарифен код и определяне на позиция по Обяснителните бележки към Хармонизираната система различен от посочения в декларацията. От приложената по делото митническа експертиза от 23.3.2021 г. се установява, че химическият състав на пробата, нейният външен вид и структура, както и химична идентификация показват инфрачервен спектър типичен за триглицериди, съдържащи ненаситени двойни връзки, различаващ я от емулсиите „вода в масло“ (маргарини). От направената интерпретация на резултатите става ясно още, че сравняването на мастно – киселинния състав с референтни стойности за идентичност на маслата показва съответствие с тези на палмовото масло, различно от твърда или течна фракция. Бледожълтеникавият цвят, слабият неутрален мирис и ниската стойност на свободните мастни киселини на пробата доказват, че продуктът е претърпял процеси на рафиниране, избелване и дезодориране. И. спектър, йонното число и мастно – киселинният състав доказват, че маслото не е претърпяло химическа преработка – хидрогениране. Проведеното изпитване за определяне консистенцията на продукта, съгласно стандартния метод AOCS Cc16-60 е дал резултати и стойности на текстурата, характерни за пластични мазнини, шортънинги и маргарини. След разрушаване на структурата на пробата, чрез стопяване, т.е. изтриване на кристализационната памет и постепенно охлаждане при статични условия на стайна температура от 25 С е било установено, че консистенцията се променя невъзвратно и не се възстановява в първоначалната си форма. Съществената промяна на консистенцията на пробата при стопяване доказва, според изследването, че продуктът е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура или т. нар. текстуриране. Първоначалната текстура на пробата е била гладка и кремообразна, без видими с просто око кристали, а след стопяване и охлаждане при постоянни условия физичната структура се е изменила и е съдържала течност и ясно видими с просто око кристалчета. Поради което експертната е заключила, че продуктът представлява палмов шортънинг, приготвен чрез крайна обработка на палмовото масло, за модификация на кристалната му структура, т. нар. текстуриране, като по този начин е пригодено за използването му при приготвяне на различни видове теста.

Във връзка с направените в жалбата искания ответникът е представил приложената от ЦМЛ Методология за изследване по метода AOCS Cc16-60. Сочил, че измерването на консистенцията на мазнини по метода AOCS Cc16-60 е част от цялостната последователност и логика на доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“. Приложено е и копие от вътрешно-лабораторната аналитична процедура на дирекция ЦМЛ и е разяснено, че използваният метод е предложен за разглеждане от Групата на Европейските митнически лаборатории (CLEN) и предстои утвърждаването му като официален метод, който да се прилага за целите на митническия контрол в Европейския съюз. За конкретното изпитване лабораторията не е кандидатствала на този етап за акредитация, тъй като не съществува стандартен метод за такова изпитване. Това не поставя, според съда под съмнение компетенциите и експертната на ЦМЛ, тъй като те са определени в Устройствения правилник на Агенция „Митници“, приет с постановление на МС № 244/20.12.1995 г. – да изследва, анализира и идентифицира стоки за целите на тарифното им класиране в Комбинираната номенклатура (чл. 27, т.

2 и т. 4 от УП). По отношение на довода за липса на акредитация на ЦМЛ, беше представен сертификат за акредитация рег. № 276/ЛП, издаден от Изпълнителна Агенция „Българска служба за акредитация“, Заповед № А 534/11.09.2020 г. от Изпълнителна Агенция „Българска служба за акредитация“ и Заповед № А 535/11.09.2020 г. на Изпълнителна Агенция „Българска служба за акредитация“. Тези документи, според настоящия съдебен състав категорично доказват обстоятелството, че ЦМЛ е надлежно акредитирана да извършва изследвания, поради което възражението на оспорващия в тази връзка е неоснователно.

Според приетото определение „Шортънинг (shortening)“ е всяка мазнина, която е твърда при стайна температура и се използва за приготвяне на ронливи тестени изделия и други хранителни продукти. Терминът „шортънинг“ често се свързва с маргарин. Причината да се нарича шортънинг е, че прави тестото ронливо, сякаш то има къси (short) влакна и предотвратява омрежването между молекулите на глутена. Разликата между шортънинг и маргарин (масло) е, че маслото и маргарина са емулсии и съдържат 80% мазнини, докато шортънинга се състои от 100% мазнина.

В научната литература под понятието „шортънинг“ се разбира текстурирана мазнина с приложение в тестени изделия, чиито свойства силно зависят от вида на мастните кристали. В редица източници, като палмов шортънинг се посочва, че това е продукт със състав 99,0% комбинация от фракции на рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло и по-малко от 100 ppm антиоксиданти (бутилхидроксианизол, бутилхидрокситолуен).

В Обяснителните бележки на Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките, издание 2017-2021 г. на Световната митническа организация, продукти от вида „shortenings“, получени от текстурирани мазнини се отнасят към позиция 15.17 и по-точно 1517.90 – „други“. Текстурирането е определено като модификация на текстурата или кристалната структура.

Преди да стигне до потребителя, суровото палмово масло (Crude palm oil) се подлага на обработка, която включва рафиниране, адсорбционно избелване и дезододриране, при което се получава рафинирана, избелена и дезодорирана палмова мазнина (refined, bleached, and deodorized palm oil - RBD palm oil). В този вид палмовото масло не се предлага от производителите. Следващият процес на преработка е фракционирането, при който се отделя течен олеин или суперолеин, използвани главно за олио за готвене и твърд стеарин, използван главно за получаване на шортънинг и маргарини. Суровото палмово масло се състои от 50% наситени и 50% ненаситени мастни киселини. Процесът на фракциониране е изключително важен от гледна точка получаване на фракции с различни свойства.

Текстурата (консистенцията) на масла, маргарини и шортънинги се определя чрез стандартния метод - AOCs Cc1660.

Разликата между маргарините и шортънинга е, че при маргарините мазнините са около 80%, а 20% е вода, докато при шортънинга е 100% мазнина. Шортънинга е текстуриран – подреден палмов стеарин. Той се получава, когато това палмово масло се нагрее и се охлади при специфични условия, за да може молекулите да се подредят в определена последователност. Разликата между палмовото масло е голяма, тъй като палмовото масло, чрез преработката му може да се използва за допълнение към различни продукти,

докато стеаринът се използва само за производството на теста. В България освен в митническата лаборатория няма на друго място пенетрометър, с който да бъде направено това изследване. Разработената и прилагана от ЦМЛ методология и работна процедура за определяне на консистенцията (твърдостта) съответства на международно утвърдени и прилагани методи с пенетрометър AOCS Cc1660. Компетенциите и експертизата на ЦМЛ относно методология и работна процедура за определяне на консистенцията (твърдостта) съответстват на методологията, посочена в стандарта, използван от митницата.

Анализът на събраните в хода на административното и съдебното производство доказателства, не дава възможност на настоящия съдебен състав да се съгласи с релевираните от жалбоподателя доводи.

Основният спорен въпрос, дали внесените от жалбоподателя стоки представляват палмово масло или палмов шортънинг, беше разрешен категорично в полза на направените в Решение рег. № 32-214461/6.7.2021 г. към MRN 20BG001007025906R5/28.11.2020 г., издадено от Директора на Териториална Дирекция Ю. Морска, при Агенция „Митници“, изводи, базирани на резултатите от извършеното химическо изследване, подробно цитирано по-горе.

По искане на оспорващия беше допуснато изслушване на съдебно-химическа експертиза, чието заключение (основно и допълнително) бяха приети като доказателства по делото. Заключение е изготвено, като вещото лице се е запознало със съдържащите се в административната преписка документи, които са описани подробно. Отговорено е изчерпателно на поставените въпроси, като са направени изводи, след проверка и анализ на събраните доказателства. Настоящият съдебен състав намира, че заключението не следва да се кредитира. Същото е теоретично. Вещото лице не е изследвало пробата, не е правило анализ химичен или физичен анализ. Липсват задълбочени теоретични знания в областта на органичната химия, необходими за конкретния продукт „палмова мазнина“ или „палмов шортънинг“. Изложено в заключението не се подкрепя от научни източници. Изследване на химичния състав на пробата е ненужно, доколкото не е предмет на оспорване от страните по делото. От изготвената и представена експертиза от ЦМЛ (Централна митническа лаборатория) е видно, че процесната проба е с непроменен химически състав, а е механично обработена, чрез затопляне, разбъркване и охлаждане за получаване на желания кристализационен състав, което води до извода за наличие на физическа обработка.

Изследваният продукт, съгласно направените анализи, представлява палмов „шортънинг“ – палмово масло – рафинирано, избелено, обезмирисено (дезодорирано) и химически непроменено, но претърпяло допълнителна обработка, чрез контролиран режим на охлаждане и разбъркване при което се получава еднородна, гладка и стабилна при нормална температура (25°C) смес, чиито кристали са основно от в' полиморфен тип.

Методът AOCS Cc 16-60 е разработен от A. O. Chemists S. 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“. Изследването, проведено съгласно стандартния метод AOCS Cc 16-60, показва че консистенцията на изследваната проба съответства на тази, характерна за пластични мазнини и палмови шортънинги ($C(g/cm^2)$ - 177). 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“.

П. шортънинг, най-често е рафинирано, избелено и дезодорирано (обезмирисено) палмово масло (RBD Palm oil), 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“. 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, като например обхват на метода, точно определена методика за подготовка и анализ, чистота на помощни вещества, апаратура, референтни стойности и др. Следването на ISO стандартите е гарант за качеството на анализите и достоверността и съпоставимостта на резултатите.

Използваната от ЦМЛ методика за определяне на консистенцията на изследваната палмова мазнина напълно съответства на метода AOCS Cc-16-60. Доказателство за това, 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 шортънинг“, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, но претърпяло допълнителна преработка за промяна на кристалната структура. В метода AOCS Cc-16-60 е описано, че пробите, подлежащи на измерване с пенетрометър, трябва да са темперирани при 25°C и измерването се провежда 48 часа след производството им и по подразбиране след разтопяването им (AOCS Cc-16-60, Preparation of test sample, Подготовка на тестова проба). Това е описано и в РАП_66, разработена въз основа на

официално публикувания AOCS Cc-16-60 метод и беше потвърдено при посещението ми на място в ЦМЛ.

Преработването на палмовото масло цели получаването на стабилен, с дълъг срок на годност търговски продукт. Крайният химичен състав определя запазване на цвета, стабилност по отношение на окислителни процеси, а т.нар. текстуриране води до получаване и запазване на гладката кремообразна структура, характерна за палмовия шортънинг. Тази кремообразна структура се получава с цел приложението на този продукт в хранително-вкусовата индустрия и по-специално влагането му в приготвянето на теста.

Нетекстурираното палмово масло представлява нехомогенна, разслоена смес. Престояването на палмовото масло за дълъг период от време при неправилно съхранение може да влоши неговите органолептични показатели, да доведе до образуването на окислителни продукти или да влоши микробиологичните показатели. Ако пробата е съхранявана правилно и при температури под 30°C не би следвало да настъпят сериозни промени в кристалната морфология, което да се отрази на консистенцията. Абсолютно невъзможно е от полутвърда палмова мазнина при съхранение при нормални условия да се получи проба с консистенция на „палмов шортънинг“. Промяна на консистенцията би настъпила само при загряване на текстурирана мазнина до пълното ѝ стопяване, чрез целенасочено загряване до 70°C. При този процес се заличава т.нар. „кристална памет“ на продукта и при плавно охлаждане се получава оригиналното състояние на палмовото масло, а именно полутвърда разслоена нехомогенна маса – на дъното на съда се появяват едри кристали, покрити и примесени с течна фаза. Причина за това е израстването на най-стабилните при тези условия триклинни в кристали, характерни за нетекстурираното палмово масло.

Изложеното води към извода, че процесната стока представлява „палмов шортънинг“, а не „палмово масло – рафинирано, избелено и дезодорирано, химически непроменено“.

Съдът кредитира показанията на св. Е. П., изготвила митническата лабораторна експертиза, която подробно и всеобхватно в съдебно заседание посочи причините, довели до извършването на изпитванията на внасяния продукт „палмово масло-36/39“. В разпита същата разясни, че „този продукт се състои от твърда и течна фракция, а предоставените от [фирма] за анализ проби са нямали течна фракция, а с били еднородна, относително твърда маса без разслояване. Изследван е бил маслено-киселинния състав, йодно и киселинно число на стоката като по тези показатели то отговаряло за RBD. След рафинирането маслото се подлага шотово, стопява се и след това шотово се замразява, вследствие на което при 25 градуса има такава консистенция. Претърпяло е физическа интервенция, като кристалната му структура е променена и тя изглежда твърда и гладка при 25 градуса, с цел по-лесно транспортиране, защото в полутечно състояние опаковките ще бъдат съвсем различни от кашоните, използвани в конкретния случай и това се прави с цел директно влагане в производството на сладкарски и тестени продукти.

В хода на проведеното съдебно производство не бяха събрани доказателства,

за това, че изследването е опорочено или е реализирано по начин, който да даде неправилни или изопачени резултати. Същото е извършено в акредитирана лаборатория, със съответните предназначени за това уреди (пенетрометър) и чрез методи, използвани в другите митнически лаборатории в Европейския съюз. Тези факти, бяха категорично потвърдени и от вещото лице, видно от цитираните по-горе изводи. В разглеждания случай, изследването на процесната мазнина е направено чрез работна аналитична процедура „Изследване за доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация“, която е система за управление БДС EN ISO/IES 17025:2018.

От изложеното по-горе може да се направи категоричния извод, че внесената от [фирма] стока, представлява палмов шортънинг, а не палмово масло, поради което същата правилно е класирана с код по Т. 15179099, а не с посочения от жалбоподателя код [ЕГН].

По изложените съображения следва да се приеме, че оспореното решение е издадено от компетентен орган, в установената от закона форма и при наличието на съответните материално-правни предпоставки, поради което жалбата следва да се отхвърли като неоснователна.

С оглед изхода на спора на ответника се дължат разноски. Такива са поискани своевременно, поради което съдът дължи присъждането им.

Водим от горното и на основание чл. 220 от ЗМ, Административен Съд С. - град, I отделение, 21 състав,

Р Е Ш И:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на [фирма], ЕИК[ЕИК], чрез адв. П. С. срещу Решение рег. № 32-214461/6.7.2021 г. към MRN 20BG001007025906R5/28.11.2020 г., издадено от Директора на Териториална Дирекция Ю. Морска, при Агенция „Митници“.

ОСЪЖДА [фирма] да заплати на Агенция „Митници“, на основание чл. 143, ал. 3 от АПК, във връзка с чл. 8, ал. 3 от Наредба № 1 от 9.07.2004 г. за минималните размери на адвокатските възнаграждения, сума в размер на 500,00 (петстотин) лева, представляваща юрисконсултско възнаграждение.

РЕШЕНИЕТО подлежи на обжалване в 14-дневен срок от съобщаването му на страните, с касационна жалба пред Върховния административен съд на Република България.

СЪДИЯ: