

# РЕШЕНИЕ

№ 17922

гр. София, 12.05.2026 г.

## В ИМЕТО НА НАРОДА

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 60 състав, в публично заседание на 05.02.2026 г. в следния състав:**

**СЪДИЯ: Георги Терзиев**

при участието на секретаря Паола Георгиева, като разгледа дело номер **4177** по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 от АПК във вр. с чл.220 от Закона за митниците. Образувано е по жалба на „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК:[ЕИК], със седалище и адрес на управление- [населено място], [улица], ет.5, ап.12, представлявано от П. П., чрез адв. С. Ж. срещу Решение към митническа декларация /МД/ MRN 23 BG002002098188R1 от 07.07.2023 г., рег. №32-803117/03.04.2024 г. на Директора на Териториална дирекция Митница В..

Излагат се твърдения, че решението на митницата се основава на експертиза, извършена от Централна митническа лаборатория, според която консистенцията на изследваната проба има стойност характерна за пластични мазнини шортънинги и маргарини. Изведени са заключения, че е налице съществена промяна на консистенцията на пробите и че продуктът е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура. В тази връзка се твърди, че това не отговаря на истината, първо, защото по тази логика и кравето масло, и свинската мас по своята консистенция, също са шортънинги, защото „са лесни за мазане“.

Счита, че съда следва да има предвид, че „шортънинг“ не било вид мазнина, а е свойство на мазнината да скъсява глутеновата молекула при контакт с нея, т.е. не ѝ позволява да се удължава. Пояснява понятието „шортънинг“. На следващо място, се твърди, че не било вярно, че след рафиниране палмовото масло имало две фракции - течна и твърда, обратното - при суровото палмово масло има две фракции, докато след процеса на рафиниране, палмовото масло добива вида на хомогенна маса с едрозърнеста структура - това са „бета кристалите“.

В контекста на горното моли, съда да има предвид, че съществуват много видове shortening, с различно предназначение, включително приготвяни от различни видове мазнини, в резултат на което не било вярно изложеното от митницата, че консистенцията е определяща за откриването на shortening.

С оглед на горното се твърди, че липсват референтни стойности само по показателя твърдост, да се определя вида на една мазнина - т.е. дали тя е какаова, палмова, кокосова и др. и също не може да се определи, дали тя представлява шортънинг. Излагат се съображения за консистенцията на внесената стока и нейните физически и химични свойства.

Счита, че взетите проби за изследване не отговарят на изискванията на SAMANCTA - ръководство за вземане на проби, което е предназначено за митнически и данъчни органи и третирането им при лабораторни, което прави взетите проби непредставително за цялото количество внесена стока.

Оспорват констатациите на митническата лаборатория по експертиза N 09 14.07.2023 г./28.11.2023 г., както и това, че изследваните проби са взети от процесията митническа декларация.

Излагат се доводи, че решаващият орган се е позовал на експертизите на Централната митническа лаборатория (ЦМЛ), според която палмовото масло в случая е претърпяло обработка за модифициране на кристалната структура, т.нар. текстуриране.

Цитирано е решение на СЕС по дело N C-292/2022 г., според което митническата лаборатория може да разработва своя процедура за изследване - в случая РАП 66, но в случай на оспорване, националната юрисдикция, при всички случаи, трябва да провери дали разработената методология за изследване е годна да докаже резултат, който да съответства на посочения от митницата тарифен номер от КН. Иначе казано, дали разработената методология може да докаже твърдяното от митницата, че процесната стока е шортънинг.

Жалбоподателят твърди, че няма събрани по делото доказателства, че процесната стока има свойствата на shortening. Претендира разноски.

В проведеното съдебно заседание жалбоподателят, редовно призован не изпраща представител.

Отвeтникът – директорът на Териториална дирекция „Митница“ - В., чрез процесуален представител оспорва жалбата, като неоснователна и недоказана. Моли съда да потвърди решението, като правилно и законосъобразно, по съображенията изложени в него и в становището по жалбата. Претендира юрисконсултско възнаграждение. Прави възражение за прекомерност на разноските.

Административен съд София град, III отделение, 60 - ти състав, след като обсъди доводите на страните и въз основа на представените по делото доказателства и вътрешно убеждение, приема за установено от фактическа страна следното:

На 07.07.2023г. „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД декларира на режим „допускане за свободно обращение“ стока „палмова мазнина RVD IFFCO HQPO 3639 5665 кашона по 20 кг. = 113300 кг нето, 117038.90 кг бруто тегло, 113300,00 кг нето тегло, с деклариран код по Т.[ЕИК] със ставка на митото по отношение на трети страни - 9.00% държава на износ М., деклариран произход М.,

условие на доставка FOB Klang. Като предходен документ в гореописаната МД е посочена МД за режим „митническо складиране“ с MRN23BG002002098041R2/05.07.2023г. Стоката е пристигнала на пристанище В. Запад с м/к MSC HAITI II, натоварена в контейнери №№ MEDU3580749, MEDU3912963, MEDU 2677808, MEDU 3679916, CAIU2821434.

На 06.07.2023г. от стоката, вложена в контейнери №№ MEDU 3580749, INBU3912963, MSDU2677808, MEDU 3679916, CAIU2821434 по МД с MRN 23BG002002098041R2/05.07.2023 г. за режим „митническо складиране“, е взета проба за проверка на тарифно класиране с протокол за вземане на проба № 100/06.07.2023 г. Пробата е взета с акт № 2355/06.07.2023г. в района на контейнерен терминал на Пристанище В. Запад от представител на „Вилмар Контрол“ ООД. Пробата е изпратена до Централна митническа лаборатория с писмо с рег. № 32-467620/07.07.2023г.

Към горепосочената декларация за режим „допускане за свободно обращение“ с MRN 23BG002002098188R1/07.07.2023 г., са приложени следните документи: търговска фактура № 37667407/21.05.2023г., издадена от „FGV IFFCO SDN BHD“, М. с получател „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, България, опаковъчен лист от 21.05.2023г., анализен сертификат от 21.05.2023 г., сертификат за произход № 016359/15.06.2023г., здравен сертификат № FSQD0857581 от 19.05.2023г., фитосанитарен сертификат № 0477110/MY0036910B12023 от 29.05.2023г., фактура № 166915/03.07.2023г. за морско навло, фактура за такса документация, такса оглед/почистване и терминални такси № [ЕГН]/03.07.2023г., декларация, че стоката е застрахована, декларация, че стоката няма да се използва и няма да се предлага за продажба като моторно гориво и гориво за отопление.

С писмо рег. №32-468937/10.07.2023 г., вносителят е уведомен, че за целите на даване на разрешение за вдигане на стоката по смисъла на чл. 195 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и на осн. чл. 148 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 следва в определен срок да учреди обезпечение в размер на 20481,37 лева. На 13.07.2023 г. „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД е учредило обезпечение в размер на 20 481,37 лева, за което е издаден GRN 23BG002000X295953.

Във връзка с получена МЛЕ № 09\_14.07.2023/28.11.2023 г. за анализ на стока с описание „палмова мазнина RBD IFFCO HQPO 3639 5665 кашона по 20 кг = 113300 кг нето“, изготвена от ЦМЛ и получено становище от дирекция „Митническа дейност и методология“ с рег.№ 32-653608/30.11.2023г. относно тарифното класиране на стоката в Комбинираната номенклатура (КН) на Европейския съюз, е установено следното:

Съгласно полученото Становище за тарифно класиране Рег. № 32-672719/13.12.2023 г. за стока по MRN 23BG002002098188R1/07.07.2023 г., тарифното класиране (определянето на тарифния код) на стоките се извършило предвид обективните им характеристики, въз основа на Общите правила за тълкуване на КН на ЕС и съобразно термините на позициите и подпозициите на КН, както и забележките към разделите и главите на същата. При извършване на тарифно класиране се взели предвид и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ОБХС) и Обяснителните бележки към КН, които били признати от Съда на Европейския съюз, като средство за тълкуване на обхвата на позициите и подпозициите на номенклатурата.

Съгласно експертиза, изготвена от лабораторията при Ц., анализираната проба с лаб. код № 5343\_2002\_23 /Л.27-30/ представлява палмов шортънинг - хранителен препарат, съставен само от

рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, химически непроменено, но претърпяло преработка за модификация на кристалната структура (текстуриране) с оглед постигане на оптимална консистенция, необходима за използването му, довела до превръщането му в пластична маслена при стайна температура маса, с гладка текстура, без разслояване, различен от емулсиите вода в масло (маргарин). С експертизата е установено, че външният вид на изследваните хранителни препарати рязко се отличава от характерния вид на рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, непретърпяло никакви други обработки - разслоена смес от течност и маслени Кристали.

На база проведените изследвания и цялостната експертна оценка, изпитаната проба от стока с търговско наименование „палмова мазнина RBD IFFCO HQPO 36/39“ представлява палмово масло, което било рафинирано, химически немодифицирано, но преминало през допълнителна крайна обработка за промяна на кристалната структура, т.е. текстуриране - палмов шортънинг, за влагане в хранителни продукти, например теста.

Въз основа правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН на ЕС и предвид ОБХС за позиция 1517, стоката била класирана в код 1517 90 99 на КН, различен от декларирания. Предвид състава, приложимият Т. код бил 1517 90 99 90.

Така, митническият орган приема, че въз основа на МЛЕ стоката, съответстваща на анализиранията проба с лабораторен код № 5343\_2002\_23, е палмов шортънинг – хранителен препарат, съставен само от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, химически непроменено, получен чрез допълнителна обработка – текстуриране.

В тази връзка е прието, че декларираният в митническата декларация MRN 23BG002002098188R1/07.07.2023 г., код от позиция 1511 на КН не е коректен, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени. Анализиранията стока, обаче, представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т. нар. текстуриране, който процес е специфично и единствено упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН в Т.-ЕС, за код по Т. 151790 99 90 с произход М. е предвидена ставка на митото 16 %.

До жалбоподателя е изпратено писмено съобщение изх. №32-672719/13.12.2023г. /л.20/ по чл.22, §6 от Регламент (ЕС) №952/2013г. за определяне на нов тарифен код, в което са изложени мотивите на което ще се основава решението. От жалбоподателя не е депозиран писмен отговор в указаният срок.

Предвид гореизложеното, на основание чл. 84, ал.1, т.1 от ЗМ във връзка с чл.56 Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 5, т.39 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. чл. 77, пар.1, вр. чл. 85, нар. 1, вр. чл. 101, нар. 1 , вр. чл. 102 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. с чл.54, ал.1 и чл.56 от ЗДДС, чл.59 от АПК, АО е постановил процесният акт, с който:

Е постановена корекция на митническа декларация с MRN 23BG002002098188R1/07.07.2023 г., като код на стоката по КН вместо [ЕГН] да се чете 1517 90 99, а код на стоката по Т. да се чете 90.

С оспореното решение, издадено от Директора на Териториална дирекция Митница В., при Агенция „Митници“, на основание чл.57,§1 от Регламент(ЕС) №952/2013 и във връзка с правила 1

и 6 от Общите правила за тълкуване на КН на ЕС, предвид ОБХС за позиция 1517 е определен код по Т. 1517 90 99 90 за стоката допусната до свободно обръщение с процесната МД.

На основание чл. 85, §1 от регламента, спрямо митническа стойност са определени допълнителни публични вземания за досъбиране по митническа декларация с MRN 23BG002002098188R1/07.07.2023 г. Установени публични задължения, както следва: мито в размер на 39 012,13 лв., ДДС в размер на 57 007,65 лв. Установени публични задължения за досъбиране, както следва: мито в размер на 17067,81 лв., ДДС в размер на 3413,56 лв., в едно с лихвата.

В хода на съдебното производство са представени от процесуалния представител на жалбоподателят доказателства, в подкрепа на твърденията в жалбата, вкл. оспорвайки компетентността на ЦМ лаборатория, извършила изследването.

За установяване на обективната истина по делото и проверка на спорните обстоятелства, съдът по искане на жалбоподателя и ответника е допуснал съдебно - химическа експертиза и повторна съдебно - химическа експертиза, като съответното вещо лице д-р Ц. П. Сарафска и К. Й. са отговорили на формулираните въпроси от страните, с оглед експертните им знания в областта на химията, като е направен също и анализ на използваните методи от ответника в хода на административното производство. Съдът възприема същите като компетентни, обективни и обосновани, които съдът ще коментира в решението си.

При горната установена фактическа обстановка, настоящата съдебна инстанция прави следните правни изводи:

Жалбата е процесуално допустима за разглеждане, като подадена от надлежна страна, засегната от действието на административния акт и депозирана в предвидения от закона срок.

Разгледана по същество се явява неоснователна.

Административният акт е издаден от компетентен орган, при спазване на административно-производствените правила, при съобразяване с материалноправните разпоредби.

Обжалваният акт е издаден от директор на Териториална дирекция "Митница В." / при Агенция „Митници“, който притежава качеството „митнически орган“ по смисъла на член 5, т. 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 9 октомври 2013 година за създаване на Митнически кодекс на Съюза (Регламент (ЕС) №952/2013). Към датата на издаване на обжалваното решение – 03.04.2024г., същият спада към митническата администрация на Република България, която отговаря за прилагането на митническото законодателство, както и има качеството на орган, оправомощен съгласно националното законодателство да прилага определени митнически законодателни разпоредби. В чл. 19, ал. 1 от ЗМ (редакция изм. ДВ бр. 98 от 2018 г., в сила от 07.01.2019г.) изрично е предвидено, че решенията по прилагане на митническото законодателство се издават от директора на Агенция „Митници“ или от директорите на териториални дирекции, а съобразно разпоредбата на ал. 7 на същия член, решения, взети без предварително заявление, се издават от директора на териториалната дирекция, където са възникнали фактите и обстоятелствата, изискващи вземането на решение,

освен ако не е предвидено друго. Предвид изложеното, съдът намира, че административният акт е издаден от компетентен орган.

Решението е издадено в писмена форма и съдържа подробни мотиви, като съдът приема, че същото е издадено в съответствие с разпоредбите на АПК.

При издаването му са спазени административно-производствените правила, като жалбоподателят е уведомен надлежно за започналото административно производство и му е предоставена възможност да вземе становище по направените констатации от митническият орган.

Оределянето на тарифния код - Тарифното класиране на стоките се извършва съобразно 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.

Съгласно 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, съставлящи 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.

Във връзка с отправеното преюдициално запитване от Административен съд-В., пред

СЕС е било образувано дело C-292/22.

С решение от 15 юни 2023г. по дело C-292/22 Съдът на Европейския съюз е постановил, че Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 година относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/1602 на Комисията от 11 октомври 2018 г. и Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1776 на Комисията от 9 октомври 2019 г., трябва да се тълкува в смисъл, че: хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура и е претърпял обработка, различна от рафинирането, спада към позиция 1517, като в това отношение е ирелевантен въпросът дали препаратът е бил химически променен в резултат от тази обработка. Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент № 2658/87 в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение 2018/1602 и Регламент за изпълнение 2019/1776, трябва да се тълкува в смисъл, че: при липсата на дефинирани в тази номенклатура методи и критерии за преценката дали такъв препарат е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да избират подходящия за тази цел метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което националният съд следва да провери.

В решението си СЕС по точки 40 – 42, относно /позиции 1511 и 1517 КН/, е приел следното: текста на позиция 1511 от КН, обхваща „палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“. Според обяснителната бележка към ХС за позиция 1511 от ХС, чийто текст съвпада с този на позиция 1511 от КН, палмовото масло е предназначено за разни цели, а когато е рафинирано, се използва в хранителната промишленост, в частност като мазнина за готвене и за производството на маргарин. От своя страна позиция 1517 от КН, освен „маргарин“ тя включва и „хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини и масла и техните фракции от № 1516“, а именно различни от „животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин“.

В решението на СЕС по т. точка 43 е прието, че от една страна, според ОБХС за позиция 1517, чийто текст съвпада с този на позиция 1517 от КН, тази позиция обхваща продукти, „чиито масла или мазнини могат да бъдат предварително хидрогенирани, могат да са емулгирани, разбити или предварително обработени, чрез „текстуриране“ или по друг последното е дефинирано в посочената обяснителна бележка /ОБ/ към ХС като „видоизменение на текстурата или на кристалната структура“. В ОБ се приема, че тази позиция включва и препаратите, получени от една-единствена мазнина или от едно масло, дори хидрогенирани, които са били обработени чрез някой от неизчерпателно изброените в тази обяснителна бележка способности, сред които фигурира текстурирането. Във въпросната обяснителна бележка сред „основните продукти“, класирани в тази позиция 1517, са посочени изрично продуктите, наречени „shortenings“, които съгласно същата бележка са „получени от масла или мазнини чрез текстуриране“.

СЕС в точки 44, 45 и 46 от решението си приема, че основната характеристика на стоките, които могат да попаднат в позиция 1517, е, че представляват „смеси“, а именно продукти, получени от смеси на мазнини и/или масла, или пък „препарати“, а именно продукти, получени от една-единствена мазнина или от едно масло, претърпели обработка.

Във т.46 и 47 от решението е посочено, че за да се изключи класирането на разглежданите продукти в позиция 1511, е достатъчно да се определи дали те са претърпели някаква обработка, различна от рафинирането, като например текстуриране, което съгласно съответната обяснителна бележка към ХС се състои във видоизменение на текстурата или на кристалната структура на продукта.

С решението си по точка 48 СЕС е приел, че продукт с обективни характеристики и свойства като тези на разглеждания продукт може да спада към позиция 1517, освен ако не се установи друго при проверките, които запитващата юрисдикция следва да извърши по отношение на физическите характеристики на този продукт. За да определи дали посоченият продукт спада към позиция 1511, или към позиция 1517, тази юрисдикция ще трябва да установи въз основа на данните, с които разполага, и на резултатите от извършените от митническите органи изследвания дали този продукт е претърпял обработка, различна от рафинирането.

СЕС е приел също, че: Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 година относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/1602 на Комисията от 11 октомври 2018г. и Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1776 на Комисията от 9 октомври 2019г., трябва да се тълкува в смисъл, че хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура и е претърпял обработка, различна от рафинирането, спада към позиция 1517, като в това отношение е ирелевантен въпросът дали препаратът е бил химически променен в резултат от тази обработка.

В т.54 на решението е посочено, че КН следва да се тълкува в смисъл, че при липса на дефинирани в тази номенклатура методи и критерии за преценката дали хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура, е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да избират подходящия за тази цел метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което националният съд следва да провери.

Спорният въпрос по делото е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1516 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдирани“ 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].

Отговаряйки на горния въпрос по делото е изяснено и дали декларираната стока - RBD IFFCO HQPO36/39- /палмова мазнина/ е претърпяла допълнителна обработка, различна от рафинирането и дали чрез приложените от митническите органи методи на изследване последните правилно са установили обективните характеристики на стоките за целите на тарифирането.

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). 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 ОБХС различен от посочения в декларацията. От приложената по делото митническа експертиза, изготвена от Централната митническа лаборатория се установява, че внесеният с процесната митническа декларация препарат е съставен само от палмово масло или негови фракции, различни от частично или напълно хидрогенирани масла, получен чрез текстуриране – шортънинг. Проведено е изпитване за определяне консистенцията на продукта, съгласно стандартния метод AOCS Cc16-60, който 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°C е било установено, че консистенцията се променя невъзвратно от пластична в полутечна 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 експертизата 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 пригодно за използването му.

Централната митническа лаборатория разполага с акредитация – Сертификат за акредитация от 28.11.2022г. валиден до 28.11.2026 г. /л.114/, т.е. валиден към датата на провеждане на изследванията, от което се налага извода, че ЦМЛ може да извършва изследвания, които да определят адекватно, с необходимата сигурност и качество на експертизата състава на вносната стока, в конкретния случай. От приложената такава в кориците на делото по ясен и безспорен начин се установява, че процесният продукт представлява палмов шортънинг – препарат съставен само от палмово масло или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране/промяна на кристалната му структура/. Позиция 1516 допуска стоките да са дори рафинирани, но анализираната с МЛЕ стока, представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло и допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, който процес е допустим единствено за стоките от позиция 1517 КН. Позиция

1517 от КН е от категорията „всички други, освен 1516“, без да бъдат конкретно изброявани възможните допълнителни обработки, поради което неоснователно жалбоподателят смята, че митническите органи разширително са тълкували КН и са добавили допълнителен критерий „текстуриране“, който изрично не е упоменат в КН.

В случая декларираният от дружеството код по Т. е [ЕГН], към която подпозиция принадлежат: 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 обжалваното решение на митническите органи код по Т. е [ЕГН], по подпозиция, в която попадат нелетливите растителни масла, течни, смесени, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от №1516.

Основната разлика между позиции 1511 и 1517 се свежда до това, че позиция 1511 обхваща „палмово масло и неговите фракции, рафинирани или не, но не химически променени“, позиция 1517 включва „препарати от растителни мазнини“. Като позиция 1517 включва „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“.

От изготвената митническа експертиза в ЦМЛ на 28.11.2023 г. /л.27-30/ в хода на проведеното административно производство, са посочени характеристиките на вноса от жалбоподателя продукт. Използван е вътрешно-лабораторен метод РАП\_66, базиран на АОС Сс 16-60. В заключенията е посочено, че въз основа на така установените характеристики вноса с описание „RBD Palm Fil IFFCO HQPO 36/39“ представлява палмов шортънинг – препарат, съставен само от палмово масло или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране.

В изготвеното заключение по допусната и приета С. по делото вл. д-р Ц. П. Сарафска е посочила, следното:

Текстурата на шортънинга се отнася до физическата консистенция и отнасянето на мазнината при контакт и при смесване с други съставки. Шортънингът обикновено е твърд или полутвърд при стайна температура, като има гладка, кремообразна структура. Тази текстура му позволява лесно да се смесва с брашното, като обгръща частиците му и предотвратява образуването на глутенова мрежа.

Пенетрацията по своята същност представлява метод чрез, който се определя физичното свойство твърдост на даден материал.

Определянето на консистенцията на даден материал зависи от неговия тип (течен, полутечен или твърд), както и от специфичната индустрия и приложение. Няколко стандартни метода се използват за измерване на консистенцията, включително:

Пенетрометър: Измерва дълбочината на проникване на конус или цилиндър в материала

под определена тежест за фиксирано време. Дълбочината се използва за изчисляване на параметри като твърдост и якост на материала. К. пенетрометър (АОС8 метод Сс 16-60) се използва често за мазнини и масла.

Р.: Проучва потока и деформацията на материалите. Използва инструменти като вискозиметри или реометри за измерване на вискозитета, течливостта и други параметри, свързани с консистенцията.

Сетивен анализ: Включва човешка оценка за усещането и качеството на консистенцията чрез сетивни панели или индивидуални оценители. Често се комбинира с инструментални методи за сравнение.

Анализ на консистенция: Измерва различни свойства на консистенцията, като твърдост, лепкавост и разтегливост. Анализаторите на консистенцията работят чрез прилагане на натиск или напрежение и измерват реакцията на материала.

В отговор на въпрос 2: Съществуват ли референтни стойности относно твърдостта на една стока, по които да се определя нейния вид или текстура?

ВЛ дава следните отговори: Тъй като твърдостта е физично свойство на материалите и веществата, то зависи от структурата и състава на материала (веществото). С други думи може да има две вещества напълно идентични по състав, но с абсолютно различна твърдост, защото структурата им е различна.

Р. стойности за твърдост на палмовото масло не са фиксирани универсално, тъй като твърдостта зависи от няколко фактора, включително:

Състав на мастни киселини: Съдържанието на наситени и ненаситени мастни киселини влияе на твърдостта. Палмовото масло съдържа високи нива на наситени мастни киселини, което обикновено го прави по-твърдо.

Температура на съхранение: Температурата силно влияе на твърдостта. При ниски температури палмовото масло става по-твърдо, докато при по-високи става по-меко.

Обработка и вид на маслото: разяснено е, че с метода пенетрация може да бъде установена твърдостта и консистенцията на изследваното вещество.

В отговор на въпрос 3. Понятието „шортънинг“ - вид мазнина ли е или свойство на мазнината да скъсява глутеновата молекула и какви са методите за откриване на шортънинг?

ВЛ дава следното заключение: Понятието „шортънинг“ (от англ. shortening) се отнася и за двете: това е вид мазнина и също така е свързано със свойството на мазнината да намалява глутеновата структура в тестените изделия.

Вид мазнина: Шортънингът е вид мазнина, която се използва в печивата и хлебните изделия. Той може да бъде от растителен или животински произход и обикновено се предлага в твърда форма, подобно на масло или маргарин. Растителният шортънинг

често е хидрогениран, което го прави стабилен и лесен за употреба.

Раязнява, че не става въпрос за „скъсяване на глутеновата молекула“ в буквалния смисъл, а по-скоро за промяна в начина, по който глутенът се образува и функционира в тестото.

Приема, че шортънингът влияе върху образуването на глутен, като предотвратява развитието на дълги и еластични глутенови нишки. Това се случва, защото мазнината покрива частиците брашно и намалява взаимодействието между глутеновите протеини (глиадин и глутенин), като по този начин пречи на образуването на дълга и еластична мрежа. Резултатът е по-крехко, нежно тесто, което се рони лесно, като при сладкиши и бисквити.

Така че, терминът „скъсяване“ се отнася не до молекулярното скъсяване на самия глутен, а до скъсяването или намаляването на глутеновата мрежа в тестото.

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

В контекста на горното, доказването на шортънинг се извършва чрез съчетание от аналитични и функционални методи, които оценяват както структурата, така и поведението на мазнината в технологични условия. На първо място се използва ядрено-магнитен резонанс (NMR) за определяне на твърдото съдържание (SFC) при различни температури, като шортънинг обикновено има 20-35 % твърда фаза при 20 °C. Диференциалната сканираща калориметрия (DSC) разкрива полиморфната структура на мазнината - желана е бета прим-форма, която осигурява пластичност. Пенетрометричният анализ дава оценка на твърдостта, но е само индиректен показател. С микроскопски методи (например с липофилно багрило Nile Red) се наблюдава дали мазнината равномерно покрива глутеновите и скорбелните частици. Газовата хроматография (GC-FID) определя триглицеридния и мастнокиселинния състав, а рентгеновата дифракция (XRD) потвърждава наличието на подходяща кристална форма – бета прим.

В отговор на въпрос 4. След рафиниране на палмовото масло, дали същото остава с течна и твърда фракция или добива полутвърда хомогенна структура?

ВЛ дава следното заключение: След рафиниране на палмовото масло, то се разделя на две основни фракции: течна фракция (палмов олеин) и твърда фракция (палмов стеарин). Този процес на фракциониране се използва, за да се извлекат различни компоненти с различни точки на топене и физически свойства.

П. олеин е течната част и се използва често за готвене и пържене поради високата си стабилност при високи температури.

П. стеарин е твърдата фракция, която се използва в производството на маргарини, шортънинг и други твърди мазнини.

Ако тези фракции не бъдат отделени, палмовото масло остава в полутвърда хомогенна

структура при стайна температура. В този си вид то е естествено полутвърдо поради баланса между наситени и ненаситени мастни киселини. Тази полутвърда структура прави палмовото масло подходящо за различни приложения, тъй като може лесно да се топи и смесва с други съставки.

Следователно, след рафиниране, ако палмовото масло не бъде фракционирано, то обикновено има полутвърда хомогенна структура.

В отговор на въпрос 5. Какви са видовете шортънинг като агрегатно състояние и може ли само по агрегатното състояние да се определи дали мазнината има свойствата на шортънинг?

ВЛ дава следното заключение: След подробен анализ в експертизата, е отговорено, че агрегатното състояние е само първа индикация. Пластичната консистенция е характерна за класическия шортънинг, но далеч не всяка твърда мазнина изпълнява същата технологична роля. Решаващи са: кривата на твърдото съдържание, полиморфизмът (бета прим-кристали), съставът на триглицеридите и наличието на емулгатори.

От изложеното следва, че не може да се прецени по агрегатното състояние само; нужна е по-подробна физико-химична характеристика.

В изготвеното повторно заключение по С., вл. К. Юосифчева е дала отговор на същите въпроси, както следва:

1. Дали използвани от митницата метод на изследване AOCS Cc 16-60 може да се определи вида и текстурата на стоката или само нейната твърдост?

В отговор на въпроса ВЛ дава следното заключение: Методът с пенетрация осигурява условна мярка за твърдостта на пластифицираните мазнини чрез измерване на разстоянието, на което тяло с определено тегло и определена форма ще проникне в мазнината за определен период от време. Не възвръщането на първоначалния вид на процесната стока би могло да докаже, че мазнината е текстурирана.

Следователно, методът може да определи условно твърдостта на изследваната проба и евентуално нейния вид и текстура. Като подходящ за това метод е рентгеноструктурния анализ и диференциалната сканираща калориметрия.

2. Съществуват ли референтни стойности в този стандарт, които по твърдостта на една стока, да определят нейния вид или текстура?

В отговор на въпроса ВЛ дава следното заключение: Няма референтни стойности от стандартни образци, е които да бъдат сравнени резултатите от извършените анализи. Няма утвърдена универсална методология, стандарти по 180 или по БДС, които да се определят вида и текстурата на стоката

3. Понятието „шортънинг“ - вид мазнина ли е или свойство на мазнината да скъсява

глутеновата молекула и какви са методите за откриване на шортънинг?

В отговор на въпроса ВЛ дава следното заключение: „Шортънингите” представляват различни по вид, консистенция и свойства продукти.

Пояснява, че към настоящият момент няма нормативно утвърдена и стандартизирана методология за изследване на „палмов шортънинг“, поради което няма и съответните международни и български стандарти, съответно няма референтни стойности за сравняване на резултатите, няма стандартни образци за неговото идентифициране.

Методите за доказване, че е извършена физическа модификация (пластифициране) текстуриране, са упоменати по горе в експертизата, а именно рентгеноструктурният анализ и диференциалната сканираща калориметрия.

4. След рафиниране на мазнината, дали същата е в две фракции - течна и твърда или е полутвърда, мека с хомогенна структура?

В отговор на въпроса ВЛ дава следното заключение: Ако палмовото масло не е текстурирано, както се твърди в декларацията на дружеството производител, то тогава маслото би трябвало да е в две фази - течна и твърда.

Съгласно и МЛЕ № 09\_14.07.2023/28.11.2023г. изследваната проба представлява: „При стайна температура 25°C ( $\pm 0,5^\circ\text{C}$ ) пластична, маслена маса, хомогенна структура, с гладка текстура, без разслояване; цветът е бледожълтеникав; мирисът е неутрален, на растително масло”. Тези твърдения доказват, че пробата е преминала през процеса на рафиниране, а и резултатите от анализа на мастно-киселинния състав и йодното число показва съответствие с палмово масло.

След пристигане на пробата от И. тя е във полутечна/полутвърда мека маса с хомогенна структура.

След рафиниране двете фази са добре видими при стайна температура. Причината за това са различните температури на топене - олеиновата (течна) фракция се топи при температура 19-24 °C

След рафиниране палмовото масло представлява смес от триглицеридни фракции с различни температурни интервали на топене, поради което при стайна температура може да се наблюдава наличие на течна и твърда фаза. Това се дължи на факта, че олеиновата (течна) фракция остава течна при температури около и над 20 °C, докато фракциите с по-висока температура на топене се намират в твърдо състояние. Наблюдаваното фазово поведение е резултат от естествения фракционен състав на палмовото масло, а не от самия процес на рафиниране.

5. Какви са видовете шортънинг като агрегатно състояние и може ли само по агрегатното състояние да се определи дали мазнината има свойствата на шортънинг?

В отговор на въпроса ВЛ дава следното заключение: Шортънингите са с различни структури в зависимост от тяхното приложение. Описанието е дадено на стр.5-6 от

експертизата.

Приема се, че на пазара се познават от течни, през кремообразни, до стружки, люспи, дори и прахови видове. Консистенцията на шортънинга варира в широки граници.

Съобразно изложеното ВЛ заявява, че не е коректно да се определя по консистенцията, твърдост и други външни белези, дали дадена мазнина е шортънинг.

Методите за доказване на шортънинг са Рентгеноструктурният анализ (XRD), и диференциалната сканираща калориметрия (DSC).

По поставените допълнителни въпроси на жалбоподавателя, в молба от 07.11.2024 г.:

1. Дали след рафиниране палмовата мазнината е в две фракции - течна и твърда или представлява мека хомогенна маса ?

ВЛ дава следното заключение: Ако палмовото масло не е текстурирано, както се твърди в декларацията на дружеството производител, то тогава маслото би трябвало да е в две фази - течна и твърда.

Съгласно и МЛЕ № 09\_14.07.2023/28.11.2023г. изследваната проба представлява: „При стайна температура 25°C ( $\pm 0,5^\circ\text{C}$ ) пластична, маслена маса, хомогенна структура, с гладка текстура, без разслояване; цветът е бледожълтеникав; мирисът е неутрален, на растително масло”. Тези твърдения доказват, че пробата е преминала през процеса на рафиниране, а и резултатите от анализа на мастно-киселинния състав и йодното число показва съответствие с палмово масло.

След пристигане на пробата от И. тя е във полутечна/полутвърда мека маса с хомогенна структура.

След рафиниране двете фази са добре видими при стайна температура. Причината за това са различните температури на топене - олеиновата (течна) фракция се топи при температура 19-24 °C.

След рафиниране палмовото масло представлява смес от фракции с различни температурни интервали на топене, поради което при стайна температура може да се наблюдава наличие на течна и твърда фаза. Това се дължи на факта, че олеиновата (течна) фракция остава течна при температури приблизително в диапазона 19-24 °C, докато фракциите с по-висока температура на топене се намират в твърдо състояние.

2. Дали процесната мазнина след стопяване възвръща своята твърдост като се проведе същия експеримент, който е направила митницата, но като се отчита сръбската лекция и Американския стандарт AOCS Cc 16-60 ?

ВЛ дава следното заключение: След стопяване на мазнината на 70° C, пробата да се охлади 48 часа на 20 - 22 °C - както е указано в сръбската лекция, която е приложена по делото и почива на РАП 66, след което да се темперира 48 часа на 25 °C според американския стандарт и тогава да се докладва резултата - дали пробата е възвърнала

своята твърдост.

Процесната мазнина се разтопява при 70° С и се оставя да се охлади при стайна температура за 48 часа. Тя не възвръща първоначалния си вид и пенетрация не може да бъде отчетена ? Протокол от изпитване № 03 21.01.2026 от ЦМЛ.

Процесната мазнина е разтопена при температура 70 °С и оставена да се охлади при стайна температура за период от 48 часа. След охлаждането пробата не възвръща първоначалния си вид, поради което не е възможно да бъде отчетена стойност на пенетрация. Това обстоятелство е отразено в Протокол от изпитване № 03/21.01.2026 г. на ЦМЛ.

3. Дали времето за темперирание на пробата след нейното стопяване - 48 час на 25 °С е равно на времето за рекристализация / възвръщане твърдостта / на мазнината?

ВЛ дава следното заключение: Палмовото масло е сложна смес от триглицериди, която може да кристализира в няколко различни полиморфни форми алфа, бета 1 и бета, всяка с различни физични свийстав като точка на топене, твърдост. Поради тази причина равновесният процес е нарушен и процесът на рекристализация може да придължи повече и от седем дни.

4. Дали разработената РАП 66, използвана за изследване за процесната стока може да докаже текстуриране на мазнината?

ВЛ дава следното заключение: РАП 66 е метод, който е основан на американския стандарт АОС8 16-60 Сс, ЦМЛ е прибавила към метода разтопяване на продукта при 70 °С и последващо свободно спонтанно охлаждане при стайна температура 25°С за 48 часа. Ако изходната проба не е претърпяла допълнителна обработка, то при разтопяване и охлаждане, тя би възвърнала първоначалната си твърдост и консистенция .

Установена е, обаче разлика в двете състояния на маслото преди и след разтопяването и не възвръщането към първоначалния вид на процесната стока и това е доказателство, че палмовото масло е преминал процес на текстуриране .

Работната процедура доказва по косвен начин, че маслото е текстурирано, но най - точните методи, доказващи бета 1 конфигурацията с DSC диференциалната сканираща калориметрия и рентфеноструктурния анализ.

5. Дали процесната стока е претърпяла процес на текстуриране, ако да - защо, ако отговорът е отрицателен - също защо ? ВЛ дава заключение, че отговорът на този въпрос напълно съвпада с т.4 на стр. 11 от заключението.

6. Може ли описаната на стр 6 от РАП 66 формула, използвана за изчисление на консистенцията, да даде резултат за мазнини, които не са маргарин, при положение, че посоченият в нея коефициент е само за маргарин, както и това, че маргаринът преди пенетрация по стандарт АОС8 Сс 16 - 60 се темперира на 10° С , което не е намерило отражение във формулата за изчисление и представлява друг вид мазнина, различна от

палмовата, а палмовата мазнина по същия стандарт се темперира при 25 °С

ВЛ след като е извършило справка в уебсайта на производителя на пенетрометър PNR 12, е установило, че във формулата използвана за изчисление на консистенцията дадената стойност  $n=1.6$  е само за маргарин. Изведен е извода, че резултата изчислен по тази формула се отнася за маргарин и мазнини е неговата консистенция.

Експертизата е приела, че ако все пак стойността на  $n=1.6$  се използва при изчислението, тогава и изследваната проба трябва да се охлади до 10°C. Тогава и консистенцията на пробата ще се промени.

Даден е отговор и на въпрос поставен от ответника :

Продуктът палмова мазнина RBD IFFCO HQPO 36/39 преминал ли е през етап на физическа модификация - текстуриране (пластифициране), т.е. претърпял ли е физическа модификация и / или преработка - текстуриране ?

ВЛ е установило, че продуктът е претърпял физическа модификация - текстуриране, което се доказва най - точно с DSC диференциалната сканираща калориметрия (термоаналитичен метод, е който определят температурите на топене и кристализация) и е рентгенов дифракционен анализ (определя структурата на веществата, пространствената група и симетрията на кристала)

На тази база съдът приема, че ЦМЛ е използвала надлежен за изследването метод.

В унисон с решение на СЕС от 15 юни 2023г. по дело С-292/22 въпросът, акредитирана ли е ЦМЛ лаборатория е ирелевантен. Нещо повече, безспорен е факта и по делото са налице доказателства за акредитация на ЦМЛ за провеждане на съответните изследвания, описани по –горе.

Заклучението на вещото лице Й. позволява да се приеме, че изтеклият срок на годност оказва влияние върху химическият състав на веществото, но липсват данни за подобно влияние върху неговото физическо свойство - твърдост.

В оспорваният акт не е налице извод за химическа обработка, а единствено физическа такава. Използваният метод е годен да установи и е установил физическа преработка.

Нещо повече, при изслушването на експертизата в о.с.з.на 05.02.2026 г. ВЛ даде категорично изявление, че РАП 66 е методика, която митницата е приложила към стандарт AOCS Сс 16 – 60, стъпила е на тази методика и е дорадила методиката на РАП 66, като е прибавила разтопяването и връщането в обратно състояние на маслото. Тъй като то не се връща, това е косвено доказателство, че е текстурирано / физическа модификация. ВЛ изрично е заявило, че се налага извода, че това е текстурирано палмово масло.

В тази връзка и в съобразно с постановеното от СЕС решение по дело С-292/22, следва да се приеме при липса на дефинирани в КН методи и критерии за преценката дали такъв препарат е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи

могат да избират подходящия за тази цел метод, при условие, че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което съдът следва да провери. Изрично анализът на ЦМЛ и заключението на вещото лице позволяват да се заключи, че резултатите от митническата експертиза показват, че се отнася за изведено дезодорирано палмово масло без химически промени, но с допълнителна обработка – текстуриране.

По аналогични случаи ВАС е приел, че внесената от дружеството стока, „съставлява „палмов шортънинг“, поради което с оспореното решение митническият орган правилно е определил класиране на стоката по позиция 1517 вместо декларирания от вносителя код по КН/код по Т. – [ЕГН], с произтичащите от това последици за определяне на допълнителни задължения за мито и ДДС“. /Пр. решение по адм.д. № 7030 по описа на ВАС за 2022г. решение по адм.д. № 6901 по описа на ВАС за 2022г., решение № 8542 от 09.07.2024г. по адм. дело № 3103/2024 г., решение № 8538 от 09.07.2024г. по адм. дело № 3426/2024 г., решение № 7287 от 12.06.2024г. по адм. дело № 12244/2023 г., решение № 6819 от 04.06.2024г. по адм. дело № 2265/2024 г. на ВАС на РБ./

В случая по делото ответника е приложил копие от вътрешно-лабораторната аналитична процедура на ЦМЛ. Работна аналитична процедура - РАП\_66/версия: 01 „Изследване за доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация“. Приложено е и копие на официалния метод за измерването на консистенцията на мазнини по метод AOCS (A. oil chemists society) Сс 16-60. От доказателствата по делото е видно, че измерването се провежда с пенетрометър и условия на измерване, специфицирани в метод AOCS Сс 16-60.

Настоящият състав приема, че с тези изследвания и приложеният метод, административния орган е доказал допълнителна обработка на процесната стока чрез текстуриране, като приложената от митническите органи лабораторна процедура се явява подходяща за определяне на обективните характеристики на стоките за целите на класирането им в позиция 1517.

Съобразно приетите доказателства по делото не се разколебава и извода, че процесната проба е взета от процесната вносна стока, описана в MRN 23 BG 002002098188R 1/07.07.2023 г. По делото не се събраха доказателства в обратния смисъл.

По делото се доказва, че внесената от „Милки Груп Био“ ЕАД стока представлява палмов шортънинг, а не палмово масло и правилно е класирана с код по Т. 1517 90 99, а не с посочения от жалбоподателя код 1511 90 99. Размерът на допълнителните държавни вземания е изчислен правилно. Ставката на митото за трети страни за стоките по този код е в размер на 16%, а не приложения от дружеството – 9%. Прилагането му води до начисляване на допълнителни задължения за мито и ДДС.

В резултат съдът приема, че оспореното решение е правилно и законосъобразно, издадено е от компетентен орган, в предвидената от закона форма, при спазване на процесуалните правила, съобразено е с материално-правните разпоредби, в съответствие с целта на закона, а жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД, е неоснователна.

С оглед изхода на спора и предвид направеното своевременно е производството искане, на ответната страна Териториална дирекция Митница В., на основание чл. 143, ал. 3 от АПК, във връзка с чл. 37 от Закона за правната помощ, следва са се присъди сума в размер на 300 лв. юрисконсултско възнаграждение.

Мотивиран от гореизложеното, АССГ, Трето отделение, 60 - ти състав

## РЕШИ:

**ОТХВЪРЛЯ** жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД,[ЕИК], със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица] представявано от П. Д. П. срещу Решение рег. №32-803117/03.04.2024г., издадено от Директора на ТД Митница В. при Агенция „Митници“, с което на основание Правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН, чл. 29 от Регламент (ЕС) №952/2013, чл. 48 от Регламент (ЕС) №952/2013 вр. чл. 84, ал.1, т.1 от ЗМ, чл.56 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. чл. 5, т. 39 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. чл. 77, пар. 1, вр. чл. 85, пар. 1, вр. чл. 101, пар. 1, вр. чл. 102 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. с чл. 54, ал.1, чл. 56 и чл.59, ал. 2 от ЗДДС и чл. 59 от АПК вместо декларирания от вносителя код по КН/код по Т. – [ЕГН] за стоката, декларирана с описание „RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина допусната за свободно обръщение с MRN 23 BG 002002098188R 1/07.07.2023 г., е определен нов код - [ЕГН], в резултат на което на дружеството са установени допълнителни задължения за мито и ДДС.

**ОСЪЖДА** „Милки Груп Био“ ЕАД,[ЕИК],адрес:гр.С., [улица], да заплати на ТД „Митница В.“ извършените по делото разноски в размер на /300 лева/ 153,39 евро (сто петдесет и три евро и 39 стотинки).

Решението може да се обжалва пред Върховния административен съд на Република България в 14 – дневен срок от уведомяването.

СЪДИЯ:

