

РЕШЕНИЕ

№ 41893

гр. София, 15.12.2025 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 46 състав, в
публично заседание на 20.05.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Мариана Маркова

при участието на секретаря Паола Георгиева, като разгледа дело номер **4387** по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

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

Образувано е по жалба на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление [населено място], [улица], ет. 5, ап. 12, подадена чрез адв. Ж. от АК – [населено място], срещу решение № 32-803145/03.04.2024 г., издадено от В. Л. К. „за“ директор на Териториална дирекция (ТД) Митница В. в Агенция „Митници“ при Министерство на финансите, с което се коригира тарифният код на стоките, посочен в митническа декларация (МД) MRN 23BG002002096275R0/06.06.2023 г., и са установени публични задължения за досъбиране, както следва: за мито – 34 278,50 лв., и за ДДС – 6855,70 лв., като са начислени и лихви за забава на основание чл.114 от Регламент (ЕС) № 952/2013, във вр. с чл. 59, ал. 2 от Закона за данък върху добавената стойност (ЗДДС).

Жалбоподателят оспорва административния акт като незаконосъобразен и моли за отмяната му. Твърди се, че в случая използваната формула за консистенцията е взета от техническия паспорт на автоматичния пенетрометър Anton P. 12 и се отнася само за маргарин, а не за палмова мазнина, мазнина за печене и млечни мазнини. Излагат се доводи, че доколкото оспореното решение е издадено изцяло на база на неправилните констатации и заключения, направени в експертизата на ЦМЛ, същото е незаконосъобразно. Оспорват се и констатациите, че палмовото масло има две фракции – твърда и течна, които са в равни количества. Според жалбоподателя, взетите проби за изследване не отговарят на изискванията на SAMANCTA – ръководството за вземане на проби, предназначено за митнически и данъчни органи. Уточнява, че за код 1511 от КН е предвидено това да става с Карта SAM-102, както и са описани подробно инструментите за вземане на проби,

което прави взетите проби непредставителни за цялото количество внесена стока. Оспорват се изцяло констатациите на митническата лаборатория по експертиза № 10_15.06.2023 г./28.11.2023 г., както и това, че изследваните проби са взети по процесната митническа декларация. Излагат се аргументи и се оспорва ползвания метод, твърди се, че не е представена методологията на изследването по него. Според жалбоподателя няма утвърдена методология за изследване, поради което митническата лаборатория е разработила своя такава, но същата не отговаря на методологията, описана в приложения стандарт и материалите, ползвани за неговото изготвяне. В открити съдебни заседания по делото жалбоподателят се представлява от адв.Ж., която поддържа жалбата и молят да бъде уважена. Излагат се допълнителни аргументи в подкрепа на тезата за незаконосъобразност на акта. Конкретно се оспорва приложената в митническата лаборатория технология за анализ, която не се подкрепя от събраните по делото доказателства. Поддържа се довод, че е опорочено изземването на пробите, тъй като това не е направено от митнически служител, а от частна организация, което не е акредитирана. Претендират се разноски.

Ответникът – директор на ТД Митница В. на Агенция „Митници“, чрез процесуален представител – юрисконсулт Р., оспорва жалбата и моли за нейното отхвърляне. В представени писмени бележки се излагат аргументи за законосъобразност на административния акт, сочи, че правилно е определен новия код от митническите органи, доколкото е извършен лабораторен анализ и са изследвани характеристиките, свойствата и структурата на внасяната стока. В съдебно заседание се излагат аргументи, че приложената по делото експертиза на ЦМЛ и трейната съдебно-химическа експертиза следва да бъдат ценени като обективни и взаимнодопълващи се, като се оспорват първоначалната експертиза и особеното мнение на едно от вещите лица по трейната експертиза. Претендира се юрисконсултско възнаграждение. Прави се възражение за прекомерност на адвокатското възнаграждение.

Софийска градска прокуратура не участва при разглеждане на делото.

Административен съд София град, I отделение, 46 състав, като прецени събраните по делото доказателства, доводите и възраженията на страните, намира за установено от фактическа страна следното:

Между страните не се спори, че на 06.06.2023 г. с митническа декларация (МД) MRN 23BG002002096275R0/06.06.2023 г. „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД чрез представител е декларирано внос за поставяне под режим 40 „едновременно допускане за свободно обращение и освобождаване за потребление“ на стока, описана като: палмова мазнина RBD IFFCO HQPO3639 в разфасовки от 20 кг. – 226 600 кг“, с деклариран код по Т. [ЕГН], държава на износ М., деклариран произход М., и митническа стойност в размер на 489692,82 лева, и ставка на митото по отношение на трети страни – 9 %.

Към митническата декларация са представени: фактура; опаковъчен лист; коносамент; сертификат за движение; сертификат за качество/ сертификат за анализ; здравен сертификат; фитосанитарен сертификат; сертификат за произход; товарителница; фактура за международен транспорт и услуги терминално обслужване; фактура за митническо представителство; декларация от вносителя, че стоката няма да се използва за моторно гориво и за отопление.

На основание чл. 188, буква г) от Регламент (ЕС) № 952/2013, за целите на проверката на точността на данните, съдържащи се в МД с MRN 23BG002002096275R0, по отношение на тарифното класиране на стоката, от същата са взети проби за анализ в присъствие на прекия представител на декларатора и митнически служител. Същите са били взети от служител на „Вилмар контрол“ ООД, като е съставен акт № 2350 за вземане и разработване на средна проба. Изготвен е протокол рег. № 85/07.06.2023 г., като представител на декларатора е удостоверил с

подписа си, че е присъствал при вземането на пробите и не възразява срещу начина на вземане, количеството, маркировката и осигуровката на пробата.

В протокола за вземане на пробата и акт № 2350 за вземане и разработване на средна проба е посочено, че пробата е разпределена в 5 броя полиетиленови торби/ кутии по 0,600 кг., пломбирани с оловна пломба номер „6“, като на етикета на пробата е отбелязано „наименование на стоката: палмово масло RBD PALM OIL IFFCO HQPO 3639; акт № 2350. Петте проби са разпределени, както следва: 3 бр. за Агенция Митници р. В., 1 бр. проба за „Милки Груп Био“ ЕАД и 1 бр. за „Вилмар контрол“ ЕООД.

Пробите са изпратени за анализ в Централна митническа лаборатория (ЦМЛ) със заявка № 85/07.06.2023 г.

За резултатите от изследването е изготвена Митническа лабораторна експертиза (М.) № 10_15.06.2023 г./28.11.2023 г., според която на външен вид, след темпериране при стайна температура 25°C анализираната проба представлява пластична маслена маса, с гладка текстура, без разслояване, с бял до бледожълтеникав цвят и неутрален мирис на растително масло. В М. е описано проведено изпитване за определяне на консистенцията на продукта, чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc 16-60 (American Oil Chemists Society). Посредством него, след разрушаване на структурата на пробата чрез стопяване (изтриване на кристализационната памет) и постепенно охлаждане при статични условия до температура 25°C, е констатирано, че консистенцията е видимо променена от първоначалната пластична в полутечна и не се възстановява първоначалната форма. Наблюдава се полутечна структура, съдържаща течна фаза и забележими маслени кристали, поради което стойността на консистенцията не може да бъде определена при условията на метода. Във връзка с констатираната съществена промяна на консистенцията на пробата при подробно описаните условия е дадено заключение, че продуктът с търговско наименование „RBD Palm Oil IFFCO HQPO 3639“ е претърпял обработка на модификация на кристалната структура или т.нар. текстуриране. Видимо установената разлика между пластичната текстура на представената проба – гладка кремообразна, без видими с просто око кристали, и на физичната структура (след стопяване и охлаждане без въздействие до същата температура) – отделена течност и видими с просто око кристали доказва, че изследваната проба от продукт с наименование „RBD Palm Oil IFFCO HQPO 3639“ представлява палмов шортънинг – препарат, съставен само от рафинирано палмово масло, химически непроменено получен чрез допълнителна обработка – текстуриране.

В т.8 от експертизата е направен извод, че във връзка с получените резултати и експертна оценка, може да се направи заключение, че RBD Palm Oil IFFCO HQPO 3639“ е получен чрез допълнителна обработка за модификация на кристалната структура (текстуриране), т.е. представлява пластифицирано палмово масло - палмов шортънинг .

Предвид заключението на М. № 10_15.06.2023 г./28.11.2023 г., от директора на Дирекция „Митническа дейност и методология“, Ц. С. е изразено становище с рег. № 32-668155/29.11.2023 г. относно тарифното класиране на стоката, поставена под режим допускане за свободно обръщение с МД с MRN 23BG002002096275R0, като е възприето заключението от М..

Като са съобразени 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 (ОБХС) за описание и кодиране на стоките за позиция 1517, е прието, че стоките, с посочените обективни характеристики, следва да се класират в код 1517 90 99 на КН, различен от декларирания. Приложимият код по Т. е 1517 90 99 90.

До „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД е изпратено съобщение рег. № 32-668155/11.12.2023 г., по чл. 22, §

6 от Регламент (ЕС) № 952/2013 г. във връзка с чл. 29 от същия регламент, за определяне на нов тарифен код, в което са изложени мотивите, на което се основава решението. Определен е 30 - дневен срок от датата на неговото получаване за предоставяне на становище. В указания в писмото срок, дружеството не е изразило становище.

С решение рег. № 32-803145/03.04.2024 г., издадено от В. К. „за“ директор на Териториална дирекция (ТД) Митница В., на основание Правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН, вр. чл. 56 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 84, ал. 1, т. 1 от ЗМ, вр. чл. 48 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 5, т. 39 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 59 от АПК, е определен код по Т. 1517 90 99 90 за стоката допусната до свободно обращение с процесната МД. Направен е извод, че корекцията на декларирания от „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД код води до промяна и в дължимото за вноса мито, тъй като приложимият Т. код 1517 90 99 90 е със ставка на митото по отношение на трети страни в размер на 16,00 %, а не 9 % съгласно декларирания от дружеството код. Предвид това и на основание чл. 101 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и чл. 54, ал. 1 от Закона за ДДС е определено задължение за допълнително заплащане на държавни вземания за вносно мито в размер на 34 278,50 лв., и ДДС в размер на 6855,70 лв., ведно със съответните лихви, на основание чл. 114 от Регламент (ЕС) № 952/2013, във вр. с чл. 9, ал. 2 от ЗДДС.

В мотивите на решението е прието, че класирането не се извършва в декларирания код от позиция 1511 на КН, тъй като в обхвата на позиция 1511 на КН попадат палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени. Прието е, че анализираната стока представлява продукт – палмов шортънинг, съставен изцяло от палмово масло или негови фракции, химически непроменени, но получен чрез допълнителна крайна обработка, т.нар. текстуриране, попадащ в обхвата на позиция 1517, изрично упоменати в ОБХС за тази позиция.

Решението е връчено на представител на дружеството на 05.04.2024 г., видно от представено по делото копие на обратна разписка за доставяне на л. 13.

Горните факти и обстоятелства не са спорни и се подкрепят от документите, приобщени с административната преписка и приети в съдебното производство като доказателства по делото.

С жалба, подадена чрез административния орган, „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД е оспорило административния акт по съдебен ред, във връзка с което е образувано настоящото съдебно производство.

По делото са приобщени писмените доказателства – част от административната преписка.

Представени са заверени копия на заповед за компетентност на административния орган, методиките на използваните от ЦМЛ методи за анализ и работни аналитични процедури - РАП_66/03/19.08.2022 г. и стандартен метод AOCS Сс 16-60; акт за вземане и разработване на средна проба № 2-746А/07.07.2023 г., ръководство за вземане на проби от стоки за целите на митническия контрол; свидетелство за калибриране на пенетрометъра № 124-ИД/13.11.2020 г.; сертификат за акредитация от Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“, вкл. сертификат за акредитация № 276/ 28.11.2022 г. и заповед за акредитация № А674/28.11.2022 г.; протоколи от изпитване, сертификационни документи за техническите характеристики, сертификат за калибриране и свидетелство за калибриране на пенетрометър „Anton Paar PNR 12“; извлечения от електронния сайт на производителя на стоката и др.; доказателства за преакредитиране и разширяване обхвата на акредитация на Ц. на Агенция „Митници“, дирекция „Централна митническа лаборатория“.

От жалбоподателя са представени и приети тарифна информация за стоката, издадена от Румънските митници; вносна декларация от Р Гърция, декларация от производителя; производствена схема на стоката от производителя, износна декларация от производителя; информация от производителя на пенетрометър „Anton Paar PNR 12“.

По делото е изслушана единична съдебно-химическа експертиза (СХЕ), изготвена от вещото лице С. К. М.. Според вещото лице няма утвърдена универсална методология, която да определя вида на стоката според нейната твърдост. Счита, че американският стандарт AOCS Cc 16-60 не е приложим за определяне наличие на допълнителна обработка (текстуриране), поради липса на референтни (сравнителни) стойности. С прилагането на Американски стандарт AOCS Cc16-60 не може да се определи вида на мазнината, а само нейната твърдост. Той е приложим за пластични мазнини и емулсии с твърда мазнина, за определяне на консистенцията и пластичната деформация на пастообразни, кремообразни, полутвърди и силикозни проби, но не и да определи стоката като „шортънинг“. Според вещото лице методите на пенетрация са за ориентировъчно доказване твърдостта на мазнините, но тези методи не са стандартизирани и не могат да се използват като доказателство за качеството на дадена мазнина. Параметърът консистенция на дадена проба, определен по метода пенетрация, дава сведение единствено за твърдостта на изследваната проба. Консистенцията описва степента, в която една пастообразна, кремообразна, полутвърда или силно вискозна проба се съпротивлява на деформация от приложена сила. Според експерта описаната на стр.6 от РАП_66 формула за изчисление на консистенция може да даде резултат на всички описани в обхвата мазнини и подобни продукти (пластични мазнини, емулсии от твърди мазнини като шортънинги, маргарин, млечно масло и подобни продукти), ако стойността на коефициента „n“ е коректно заместена със стойности, отговарящи на съответния продукт, а не да се използва стойността от 1,6, която е само за маргарин. Тази формула не може да даде резултат за мазнини, които не са маргарин. Няма утвърдени и стандартизирани методологии за доказване на текстуриране, поради което няма и съответните международни и български стандарти. Вещото лице счита, че използваните от ЦМЛ методи за определяне на стойностите на мастно-киселинният състав, температурта на топене и на йодното число не дават категоричен отговор обработвано ли е допълнително дадено масло. С определянето на мастно-киселинния състав може да се докаже само, че изследваният продукт е палмова или друга мазнина. Няма референтни стойности, които да се използват за доказване даден продукт модифициран ли е или не. Няма утвърдена универсална методология, която да определя вида на стоката според нейната твърдост. Отразено е в заключението, че понятието „шортънинг“ означава скъсяване на глютенната молекула, но е добило популярност и като вид мазнина. За да се определи, че дадена мазнина е „шортънинг“ е необходимо да се докаже, че тя е претърпяла т.н. „текстуриране“ - хомогенизиране (разбъркване, разбиване, видоизменение на кристалната структура) с цел постигане на желаната текстура. Текстурирането е физически процес, който се използва в технологията за производство на твърди пластични мазнини. Шортънинг е всяка мазнина, която е твърда при стайна температура и се използва за приготвяне на ронливи сладкиши. Твърдата мазнина предотвратява омрежването на глютенните молекули и се използва за сладкиши, като например блатове за торти, които не трябва да са еластични, а ронливи. Причината, поради която се нарича „скъсяване“ или „шортънинг“ е, че прави получената храна ронлива и скъсява влакната между глютенните молекули. Рафинирането на мазнините е процес, при който се обработват растителни масла, за да се подобри тяхната устойчивост на високи температури и да се удължи срокът им на годност. Отстраняването на наситения въглеродород се извършва с водна пара. След рафиниране мазнината става полутвърда маса с хомогенна структура и едри кристали. Шортънингът е всяка мазнина, която е твърда при стайна температура и се използва за приготвянето на ронливи сладкиши. Не е възможно само по агрегатното състояние да се определи дали мазнината е шортънинг.

По делото са изслушани първоначална и допълнителна тройни съдебно-химически експертизи, изготвени от вещите лица С. М. М., Т. Ю. С. – И. и П. Н. М., последният подписал заключенията с

особено мнение. В заключението на първоначалната тройна експертиза са дадени следните отговори на поставените въпроси:

Стандартът AOCS Cc 16-60 описва процедура за определяне с апарат пенетрометър на консистенцията на пластични мазнини. Анализът включва измерване на каква дълбочина потъва в пробата (темперавана при 25°C за повечето пластични мазнини или при 10°C за маргарини) метален конус с дефинирано тегло и геометрия за точно определено време. Колкото по-твърда е пробата, толкова на по-малка дълбочина потъва конусът. По този начин може да се прави сравнение между твърдостта (консистенцията) на отделни проби.

Видът на стоката - какво е маслото (по биологичен произход), какъв е съставът му, претърпяло ли е химични и/или физични и/или биологични промени и др., се установява с различни методи, най-често хроматографски и спектрометрични. В случая, с изследване по стандарт AOCS Cc 16-60 се измерва твърдостта на изходна (нетретирана) проба от стоката и се сравнява с твърдостта ѝ след нейното стопяване (за изтриване на кристализационната ѝ памет) и свободно охлаждане. Наличието на разлика в твърдостта на тези две проби е показател за текстуриране на изходната проба, т.е. че тя е шортънинг, представляващ модифицирано (втвърдено) палмово масло.

В стандарт AOCS Cc16-60 не са дадени референтни стойности за твърдост на пробите. В настоящия казус, какъв е видът на стоката - дали тя е палмов шортънинг или е немодифицирано рафинирано избелено обезмирисано палмово масло, е определено по стандарта AOCS Cc 16-60 чрез сравняване на твърдостта на мазнината като изходна проба и след нейното стопяване и свободно (без допълнително външно влияние) охлаждане и кристализиране. В случая изходната проба има стойност на пенетрацията 398 ± 2 [0.1 мм], измерена по стандарт AOCS Cc 16-60, докато след стопяване и свободно охлаждане пенетрацията не може да бъде определена при тези условия (л. 33, М. Ns 10_15.06.23/29.11.23, т.7). Това показва, че изходната проба е палмов шортънинг (втвърдено палмово масло), получен в резултат на текстуриране на палмовото масло. Разликата в тези две проби (шортънинг и нетекстурирано палмово масло при 25°C) е видима и с просто око (л. 279).

С понятието „шортънинг“ се означават мазнини, претърпели някаква модификация, с цел получаване на продукт със специфични свойства за конкретно приложение. С малки изключения, това са твърди мазнини, най-често използвани в хлебопроизводството и сладкарството, получени от натурални масла и мазнини след някаква обработка (напр. фракциониране, смесване, текстуриране, химична модификация за втвърдяване).

Името „шортънинг“ (англ. shortening) исторически произлиза от свойството на мазнината да затруднява омрежването на глютеновите молекули (като че ли те се скъсват, англ. shorten), в резултат на което тестените изделия стават крехки и ронливи. Обаче, значителна част от шортънингите се използват в случаи и без наличие на глютенови молекули, напр. в сладкарството за придаване на твърда консистенция на глазури и др., или като фритюрни мазнини с повишена окислителна стабилност.

Шортънинг е вид мазнина с определени свойства, подходящи за конкретно нейно приложение, която, в случаите на наличие на глютенови молекули, предотвратява в значителна степен омрежването им и така прави лекарските изделия ронливи, а не еластични.

Методите за откриване на шортънинг са тези, с чиято помощ се установява, че мазнината е била модифицирана (най-често използвани са хроматографски и спектрални методи за определяне на химичния състав, и пенетрометрия за сравняване на пробите по твърдост).

Наличието на две фракции в палмовото масло - течна и твърда, зависи от температурата на пробата. При 25°C рафинираното избелено обезмирисано палмово масло, без химически и/или физически и/или ензимни модификации, представлява полутвърда маса с нехомогенна структура -

с видимо наличие на едри кристали в течна фаза, за разлика от продукта 1FFCO FIQPO 36-39 в настоящия казус, който представлява гладка хомогенна пластична маса, чиято твърдост може да бъде измерена с пенетрометър по стандарт AOCS Cc 16-60 (л. 33, М. № 10 15.06.23/29.11.23, т.7, и снимки на л. 279).

Шортънингът представлява модифицирана (видоизменена по отношение на някоя характеристика) мазнина. В зависимост от химичния му състав и кристална структура, при стайна температура шортънингът може да е твърд или течен. При еднакъв химичен състав, промяна в кристалната структура може да доведе до различно агрегатно състояние и това да е показател за модификация на мазнината, т.е. за шортънинг. Агрегатното състояние е само един от многото параметри за охарактеризиране на пробата.

На въпрос А 6 е даден следният отговор:

Формулата за изчисление на консистенцията на мазнини в Р. 66 (л. 76) на ЦМЛ съвпада с тази, дадена от производителя (Anton P.) на пенетрометъра PNR 12 (л. 220, 292 или 364), използван в ЦМЛ за тези измервания В брошурата на Anton P. за PNR 12 (л. 220, 292 или 364) още в заглавието е посочено, че пенетрометърът PNR 12 се използва за определяне консистенцията на маргарин и други мазнини на растителна основа, а за въпросния коефициент е дадена стойност $n=1.6$ „за маргарини, мазнини за печене и масло“. Процедурата за измерване с този тип пенетрометър е стандартизирана като метод AOCS Cc 16-60, в който е указано, че при определяне на консистенцията маргаринът е темперирен при 10°C, а други видове мазнини - при 25°C. За сравняване твърдостта на проби е достатъчно отчитане само на стойностите на пенетрацията им (изразена в десети от милиметъра) при условията на стандарт AOCS Cc 16-60, но за практическо удобство се предпочита сравняването по стойности на консистенцията, която се изчислява от стойността на пенетрацията по коментираната формула. Формулата за изчисляване на консистенцията може да даде резултат за всякакви мазнини, не само маргарин, стига да не са прекалено меки или прекалено твърди при условията на измерване.

Вещите лица не са провели описания във въпрос А 7 експеримент при посочените условия, защото контролната проба на Митница-В. е била дадена за експертиза по друго дело (л. 403), а жалбоподателят не е предоставил пробата, съхранявана от него.

Според резултатите от митническата лабораторна експертиза (л. 33, М. № 10 15.06.23/29.11.23, т.7, и приложените материали от изследванията, л. 271-279) се наблюдава визуална промяна (л. 279) в структурата на изследвания продукт при 25°C преди и след рекристализация - от хомогенна гладка маслена маса в разлята маслена маса с видимо отделена течна фаза и по-едри кристали. Твърдостта на продукта преди и след рекристализация е анализирана с пенетрометър по метод AOCS Cc16-60 (л. 33, М. № 10 15.06.23/29.11.23, т.7), като е отчетена значителна промяна - стойност на пенетрацията при 25°C преди рекристализация 398 ± 2 [0.1 мм] и невъзможност за измерването ѝ след рекристализация поради твърде ниска твърдост на пробата.

Според експертите е налице разлика в пластичността на процесния продукт при 25°C и след неговото разтопяване до пълно разрушаване на кристализационната памет (20° над температурата на топене) и свободно охлаждане на пробата до 25°C. Продуктът не възвръща първоначалния си вид и твърдост (л. 33, М. № 10 15.06.23/29.11.23, т.7; снимка на л. 279) и този резултат се обяснява с промяна в кристалната структура на пробата.

Процесната мазнина IFFCO HQPO 36/39 се отличава от рафинирана, избелена и дезодорирана палмова мазнина по своята по-висока твърдост и хомогенност. При непроменен химичен състав, това се постига чрез промяна в кристалната структура на мазнината, т.нар. текстуриране, при което се цели получаването на по-малки, иглести бета-прим кристали, осигуряващи в много по-голяма степен задържане на течната фаза и като резултат - по-твърд и хомогенен продукт.

Продуктът палмова мазнина „IFFCO HQPO 36/39“ има характеристики на физически модифицирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е претърпяло физическа модификация и/или преработка - текстуриране (пластифициране).

При непроменен химичен състав втвърдена консистенция и пластична структура се постигат с промяна в кристалната структура на мазнината (текстуриране).

В заключение е отразено Продуктът „RBD Palm oil“ (рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло) „IFFCO HQPO 36/39“ представлява палмов шортънинг, защото е модифицирана мазнина – текстурирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е хомогенно и с по-висока твърдост при 25°C от модифицирано рафинирано, избелено избелено и дезодорирано палмово масло.

В депозираната отделна съдебно-химическа експертиза от изразилото особено мнение ВЛ П. М. е отговорено на поставените въпроси по следния начин:

Единствено с изследване по стандарта AOCS Ce 16-60, който се прилага за измерване на твърдостта на мазнините, не може да се определи вида на стоката.

В стандарта AOCS Cc 16-60 няма посочени референтни стойности относно твърдостта на мазнините, по които да се определя техният вид или текстура.

Не съществува единна, утвърдена методология за изследване на палмов шортънинг. Доколкото шортънинг е свойство на мазнината, а не е отделен вид мазнина, може да се приеме, че утвърдените методи за анализ на мазнините и маслата са напълно приложими и за определянето на различни показатели на шортънингите.

Рафинирането на мазнините (маслата) представлява технологична обработка, която не предвижда и съответно не причинява фракциониране до твърда и течна фази.

По агрегатното състояние не може да се определи дали мазнината има свойствата на шортънинг.

Стойността на коефициента $n=1,6$ не е универсална, а въпросната формула не е приложима за палмово масло. Приложимост може да се постигне с въвеждането на отделен коефициент, който отчита посочените различия, или ако е налице отделна формула за преизчисляване на получените резултати.

Стойността на коефициента $n=1,6$ не е универсална, а въпросната формула не е приложима за палмово масло. Стойността на твърдостта (респ. консистенцията) на мазнината, определяна по метода AOCS Cc 16-60, зависи съгласно предложената формула единствено (и обратно пропорционално) от стойността на пенетрацията. Следователно, отчитаното съотношение между стойностите на пенетрация или твърдостите на две произволно избрани и сравнявани мазнини е еквивалентно на съотношението между техните изчислявани по формулата стойности за консистенцията.

Абсолютно нормално е преди и след рекристализация при условията на методиката Р. 66 палмовата мазнина да има променена структура, респ. твърдост. Мазнините притежават свойството полиморфизъм, т.е. те кристализират (рекристализират) в различни форми.

Възстановяването на кристалната структура на мазнината след осъществената деструкция и депластификация, респ. на отчитаната твърдост на мазнината, в условията на покой изисква съответните подходящи температура и продължителност на рекристализацията.

С тази мотиви вещото лице М. счита, че е абсолютно нормално преди и след „разтопяване до пълно разрушаване на кристализационната памет и свободно охлаждане на пробата до 25 °C да се отчете разлика в пластичността на мазнината, защото рекристализацията при 25 °C изисква значително време.

Чрез прилагане на пенетрационния метод за определяне на твърдостта на палмовата мазнина не е възможно да се определи видът ѝ (палмово масло или палмов шортънинг), тъй като не

съществуват референтни стойности.

При отговора на последния въпрос ВЛ М. е на становище, че за да се направи извод дали продуктът палмова мазнина „IFFCO HQPO 36/39“ преминал ли е през етап на физическа модификация - текстуриране (пластифициране), е необходимо прилагането на диференциална сканираща калориметрия или на друг допълващ прецизен метод, чиито резултати да се имат предвид при формулиране на заключението.

В заключението на допълнителната тройна съдебно – химическа експертиза, също подписано с особено мнение от ВЛ П. М., е описан проведения от вещите лица експеримент:

Процесната проба беше разделена в три контейнера за провеждане на съответни измервания на пенетрацията след рекристализация при различни условия според поставените задачи от: 1) ответника, 2) жалбоподателя, 3) по предложение на ВЛ проф. М..

Пробите в първия и втория контейнер бяха темперирани при 25°C и след това беше измерена пенетрацията, като отчетената стойност беше 494 [1/10 mm] (ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Протокол от изпитване № 04_26.03.2025/14.04.2025, стр. 2, ред 10.1). След това пробите са стопени за изтриване на кристализационната им памет и оставени да кристализират спонтанно, но при различни температури и за различно време, както следва:

Пробата в първия контейнер (по задачи на ответника) е оставена за спонтанна рекристализация при 25°C (по условията в стандарт AOCS Сс 16-60), с две измервания на пенетрацията - след поне 48 часа и след две седмици (ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Протокол от изпитването № 04-26.03.2025/14.04.2025, стр. 2, ред 10.2 и ред 10.4).

Пробата във втория контейнер (по задача на жалбоподателя) след стопяването е оставена за рекристализация при 20°C за 48 часа, след което е темперирана при 25°C за още 48 часа и след това е премерена пенетрация (ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Протокол от изпитване № 04_26.03.2025/14.04.2025, стр. 2, ред 10.3).

Резултатите показват, че стопената и спонтанно рекристализирала при 25°C проба се различава значително от изходната по своята структура и твърдост, съотв. стойност на пенетрацията 494 [1/10 mm] на изходната проба и невъзможност за определянето ѝ в рекристализиралата проба при условията на стандарт AOCS Сс 16-60. Пробата не възстановява първоначалния си вид и пластичност дори и след две седмици, и пенетрацията ѝ не може да бъде измерена (ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Протокол от изпитване № 04_26.03.2025/14.04.2025).

Когато пробата е оставена да рекристализира за 48 часа първо при по-ниска температура (20°C), а след това за още 48 часа при 25°C, е измерена пенетрацията със стойност 365 [1/10 mm]. Този резултат показва как чрез условията на кристализация (температура) може и се контролира кристалната структура и съответно твърдостта на продукта. Затова и при промишленото производство на тези продукти се използва шоково охлаждане на рафинираното палмово масло.

От микроскопските снимки (ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - Протокол за лабораторен анализ № 04_26.03.2025/14.04.2025 г., стр. 2) ясно се наблюдава необратима промяна на кристалната структура на пробата във вида, в който е представена и след рекристализация без допълнително въздействие. Пробата не възстановява първоначалната си кристална структура, независимо от температурния режим и времето за рекристализация.

Резултатите ясно показват, че изходната проба има микрокристална структура, която не може да бъде постигната при рекристализация при зададените в случая условия, но се получава при шоково охлаждане в края на производствения процес. Дори и при 20°C не се постига възстановяване на първоначалната кристална структура, а са се образували агрегати от кристали, както е описано и в научната литература. Получаването на малки по размер кристали, т.е. картина като на изходната проба, изисква рязко охлаждане и ниска температура на кристализация,

придружено с определена скорост на разбъркване, за улесняване образуването на голям брой малки по размер кристали.

Исходната проба се характеризира с плътна структура и изключително дребни кристали (ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - Протокол за лабораторен анализ № 04_26.03.2025/14.04.2025, стр. 2). При същото увеличение всички рекристаллизирани проби изглеждат различно - със значително по-едри кристални агрегати, като разстоянията между тях са запълнени от течната фаза. При исходната проба течната фаза е „заклучена“ между многобройните и много ситни кристали. Затова се наблюдава визуална промяна и разлика в твърдостта между изследвания продукт преди и след рекристаллизация при различни температури и време, както и разлика в пластичността при 20°C и 25°C. На снимката в ПРИЛОЖЕНИЕ 4 се вижда и разликата във външния вид на пробите - отделяне на течната от кристалната фаза в рекристализираната и темперирана само при 25°C проба (на снимката вляво с надпис „рекрист. 25°C“), гладката кремообразна консистенция на исходната проба (на снимката горе вдясно с надпис „изходна проба IFFCO HQPO 3639“) и рекристализираната и темперирана първо при 20°C, а след това при 25°C проба (на снимката долу вдясно с надпис „рекрист. 20°C/25°C“).

Според изразеното от ВЛ М. особено мнение допълнителната задача на ТСХЕ, включваща извършване на експеримент с процесната стока в ЦМЛ, и получените при това резултати показват, че съотношението между наситената и ненаситената фракции в състава на палмовата мазнина има решаващо значение за нейните структурни свойства и проявата на твърдост и пластичност.

Това вещо лице посочва, че експерименталните резултати по безспорен начин показват значението на избраната температура на темпериране за репрезентативността на методиката Р. 66. Както става ясно, избраната от ЦМЛ работна температура (25 °C) на основание стандарта АОС Сс 16-60 е неудачно висока за преценка относно наличието на текстуриране на палмовата мазнина поради високото съдържание на палмов олеин, чиято точка на топене е по-ниска от работната температура. Позоваването на Р. 66 на американския стандарт в този случай е некоректно, тъй като оценяване на текстурата на мазнините по тяхната твърдост не е предвидено в обхвата на самия стандарт.

При така установената фактическа обстановка, съдът направи следните правни изводи:

Жалбата е подадена в срока по чл. 149, ал. 1 от АПК от лице с право и интерес от оспорване срещу утежняващ индивидуален административен акт, който подлежи на пряк съдебен контрол на основание чл. 220, ал. 2 от ЗМ. Същата е процесуално допустима и следва да бъде разгледана по същество.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

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

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

наличности, счетоводните записи, търговската, счетоводната и друга документация на проверяваното лице, която е от значение за конкретния случай (чл. 84а, ал. 4 от ЗМ). На основание чл. 101, § 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), вр. чл. 87, § от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. с чл. 29 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 19, ал. 7 от ЗМ, вр. чл. 15, ал. 2, т. 8 от ЗМ компетентен да се произнесе при извършен последващ контрол е митнически орган в териториалната структура на Агенция „Митници“, където са възникнали фактите и обстоятелствата, изискващи вземането на решение, освен ако не е предвидено друго. В случая това е ТД „Митница В.“. Процесното решение е издадено от В. К. „за“ директор на ТД Митница В., като са представени доказателства за компетентност (Заповед № 321/02.04.2024 г., на директор на Агенция Митници-л.72), поради което е спазена материалната и териториална компетентност.

Актът е издаден в предвидената в чл. 59, ал. 2 от АПК писмена форма, като съдържа всички изискуеми реквизити, включително подробно изложени фактическите и правни основания за извършената промяна в тарифното класиране на внесената стока. Съгласно член 22, параграф 6 и 7 от Регламент (ЕС) № 952/2013 митническите органи са длъжни преди да вземат решение, което би било неблагоприятно за заявителя, да му съобщят мотивите, на които ще се основава решението, съответно са длъжни да мотивират всяко решение, което е неблагоприятно за него.

При извършената проверка по последващ контрол по реда на чл. 84а и сл. от ЗМ е изследвана проба от декларираната стока чрез извършване на експертиза в ЦМЛ с цел установяване на коректния Т. код, към който спада същата. Видно от протокола и акта за вземане и разработване на средна проба от стоката, пробите са индивидуализирани чрез посочване на нейния вид, количество, декларатор, както и опаковка. Поставени са оловни пломби за осигуряване на пробите. Посочените белези са достатъчни за индивидуализация на пробите. Ответникът е представил доказателства за проследимост на пробите, които оборват възражението на жалбоподателя, че изследваните проби не са взети от процесната митническа декларация по протокол № 85/07.06.2023 г. Изпитаната проба е с лабораторен код № 4561_2002_23 с протокол за вземане на проба № 85/07.06.2023 г. същото е извършено съгласно действащото към момента на вземане на проба, обект на изследване по М. № 10_15.06.2023 г./28.11.2023 г., ръководство за вземане на проби от стоки за целите на митническия контрол и контрола върху акцизните стоки, одобрено със Заповед № ЗАМ-1397/32-252811/30.08.19 г. на директор на Агенция Митници и вземането на пробата за целите на митническия контрол е извършено от митническите органи, съобразно митническото законодателство на ЕС и ЗМ. Представено е писмено доказателство - документ от система за управление ФК 711-2 Регистрационна карта, където са отразени номер на заявката, регистрирана в ДЦМЛ вх.№ 10_15.06.2023, номер на пробата 4561_2002_23, вида на опаковката /пластмасова кутия/, наличие на етикети и пломби; 2 бр. разпечатки от Лабораторната система за управление на информацията (LIMS) с информацията, въведена при регистрация на пробата с генериран входящ номер на заявката (10_15.06.2023) и генериран лабораторен номер на предоставените опаковки от пробата (4561_2002_23), наименование на пробата, дата на регистрация, вносител, придружаващи документи (П. № 85/07.06.2023), митническа декларация № 23BG002002096275R0/06.06.2023 г. и други), представено е също и придружително писмо рег. № 32-86976/16.03.2022 г. в деловодната система на АМ, изготвено от ответника, съдържащо пълно описание на придружаващите пробата документи, заявка за анализ/експертиза рег. № 85/07.06.2023 г, издаден от МП Пристанище В. за възлагане на изпитване на взета проба за целите на митническия контрол, протокол за вземане на проба рег. № 85/07.06.2023 г., издаден от МП Пристанище В., съдържащ информация за вида, целта, мястото и предназначението на взимане на

пробата, име, подпис и печат на лицето, взело пробата Д. М. в качеството на служител на „Вилмар Контрол“ ООД, име печат и подпис на представител на декларатора жалбоподател А. Д. и име и подпис на митнически служител С. П., присъствал на взимането на пробата; копие от акт за вземане и разработване на средна проба № 2350/07.06.2023 г. с описан номер на митническа декларация, данни на етикетите, поставени на 5 броя проби и описание на поставените пломби.

Въз основа на направените констатации митническите органи са съставили доклад по чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 84л от ЗМ, който е съобщен на оспорващия с писмо рег. № 32-668155/11.12.2023 г., връчено на 12.12.2023 г. На основание чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на Е. П. и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза, вр. чл. 8 от Делегиран регламент на Комисията (ЕС) 2015/2446 за изпълнение на Регламент (ЕС) 952/2013, дружеството-вносител е уведомено в хода на административното производство за мотивите, на които ще се основава решението на митническия орган, в това число, че следва установяване на публични задължения за вносни мита по подадената на 06.06.2023 г. МД. Подробно са обсъдени фактите по случая и впоследствие са възпроизведени в мотивите на оспорвания административен акт. С оглед на изложеното съдът намира, че са спазени изискванията на чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на ЕП и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза, гарантирани са правата на дружеството жалбоподател в производството пред административния орган и не са допуснати съществени процесуални нарушения, които опорочават акта и водят до неговата незаконосъобразност на самостоятелно основание. Решаваща за изхода от спора се явява преценката за материалната законосъобразност, респ. обосноваността на оспорваният акт.

Спорният въпрос по делото е дали декларираната стока следва да се тарифира 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“.

При действието на чл. 170, ал. 1 от АПК в тежест на митническия орган е да установи характеристиките и качествата на внесената от "МИЛКИ ГРУП БИО" ЕАД стока, които дисквалифицират позиция 1511 и са основание за класирането ѝ в позицията от разпоредителната част на решението му – 1517.

В случая са приложими Регламент № 952/2013 г., Д. Р. на Комисията (ЕС) 2015/2446 от 28 юли 2015 година за допълнение на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на подробни правила за някои от разпоредбите на Митническият кодекс на Съюза (наричан по-долу само Д. Р. или Д. Р. № 2015/2446) и Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 на Комисията от 24 ноември 2015 година за определяне на подробни правила за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза (наричан по-дуло само Регламентът за изпълнение или Регламент за изпълнение № 2015/2447). В решение на СЕС от 15.06.2023 г. по дело C-292/2022 г. е дадено следното тълкуване: 1) 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. 2)

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.

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 - § 1 - "текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите". Според § 3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) Позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. 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.

Практиката на СЕС сочи критериите за класиране на стоките по позициите от комбинираната номенклатура. Така според т. 27, 28 и 29 от Решение на Съда (пети състав) от 11 януари 2007 година по дело C-400/05 (B. A. S. Trucks BV срещу Staatssecretaris van Financien), както и т. 38 от решение по дело C-292/22, решаващият критерий за тарифното класиране на стоките трябва по правило да се търси в техните обективни характеристики и качества, определени в текста на позицията по КН, както и в забележките към разделите или главите. Предназначението на продукта може да бъде обективен критерий за класиране, доколкото то е вътрешно присъщо за този продукт, като последното трябва да се прецени в зависимост от обективните характеристики и качества на продукта.

В настоящия случай декларираният от дружеството код по КН е [ЕГН] (поле 6/14 от МД), 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 повърхностно активни вещества. Промененият с обжалваното решение на митническите органи код по КН е [ЕГН] - по подпозиция, в която попадат нелетливите

растителни масла, течни, смесени, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516.

Съгласно Обяснителни бележки към Хармонизираната система (ОБХС) за описание и кодиране на стоки, в позиция 1517 се класират стоки, включително маргаринът и другите хранителни смеси и препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от тези от № 15. 16. 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, чрез емулгиране, избистряне, текстуриране или други начини, т. е. дали е бил обработен „физически“, без да е химически модифициран (видоизменение на текстурата или на кристалната структура).

Съобразявайки тълкуването на СЕС, дадено в решение С 292/2022 г., съгласно което запитващата юрисдикция е тази, която следва да реши кой е най подходящият метод за определяне на съществения за класирането на съответните продукти техни характеристики (също т. 54 и т. 55 от решение от 12.06.2014 г. по дело С-330/13, Л. Н. Б.), съдът съобразява за годеен и меродавен методът използван от ЦМЛ. В обяснителните бележки към КН за позиции 1511 и 1517 няма изискване за прилагане на конкретен метод за изследване на обективните характеристики на продуктите. Съгласно т. 53 от решението на СЕС дело С-292/22, дори такъв да беше посочен, той не следва да се счита за единствено приложим. В този смисъл е и актуалната практика на ВАС, изразена в Решение № 10137/25.10.2023 г. по адм. д. № 7067/2022, Първо отделение, Решение № 9768/17.10.2023 г. по адм. д. № 2293/2022 г., Осмо отделение, Решение № 10121/25.10.2023 г. по адм. д. № 7030/2022 г., Първо отделение и др.

Съгласно т. 46 от решението на СЕС по дело С-292/22, 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.

Съгласно митническата лабораторна експертиза процесният продукт – "палмова мазнина IFFCO HQPO 36-39" представлява палмов шортънинг, съставен само от рафинирано палмово масло, химически непроменено и получен чрез допълнителна обработка -текстуриране". Настоящата инстанция намира доводите на жалбоподателя относно използвания при митническата експертиза метод за неоснователни. Изследването, проведено от ЦМЛ е научно обосновано. Същото е осъществено чрез измерване с панетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc16-60. Ответникът е представил писмени доказателства за явтоматичният пенетрометър „Anton Paar PNR 12“ на производителя Anton Paar Prove Tec GmbH доказващ приложимостта му за измерване на консистенция, съгласно стандартни методи, включително използвания такъв, оборудван с различни аксесоари и тестови комплекти съгласно AOCS за хранителни мазнини като масло, маргарин и други (представен е сертификат за съответствие на пенетрометъра, издаден от производител, в който е посочено за кои стандартни методи е приложим, разпечатка от сайта на производител, в която е виден каталожния номер за комплект за определяне на пенетрация на мазнини по използвания метод, свидетелство за калибриране № 124-ИД/13.11.2020 г., копие на сертификат за калибриране, копие от документ от система за управление ФК 711-2 „Протокол за резултати“, генериран от LIMS, в който са отразени зададените показатели и резултатите от проведените анализи от проба с лаб.код № 4561_2002_23, регистриран в ДЦМЛ със заявка вх.№ 00010_15.06.2023 г. /л.271-277/.

Приложени са и двете форми за оценка – визуална оценка /снимка/ и определяне на консистенцията на пробата чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc6-60. Изследвана е твърдостта на пробата в първоначалното ѝ състояние, след топене и след постепенно изстиване. Следва да се отбележи, че ЦМЛ е специализирана да извършва изследвания, които да осигурят обективни данни от измервания, за да се определят обективните характеристики на стоките, във връзка с изискванията и критериите за класиране в Комбинираната номенклатура на ЕС. Видно от сертификати за акредитация № 276 ЛИ/28.11.2022 г. на БСА, ЦМЛ притежава акредитация по БДС EN ISO/IEC 17025: 2018, което означава, че е задължена да гарантира безпристрастност при извършването на анализите и докладване на резултатите. Неоснователен е и доводът на жалбоподателя, че изследването е реализирано по начин, който да даде неправилни резултати. Същото е извършено в акредитирана лаборатория, със съответните предназначени за това уреди (калибриран пенетрометър) и чрез научно обоснован и обяснен метод. В допълнение, в обяснителните бележки към КН за позиции 1516 и 1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите, а съгласно тълкуването, дадено в т. 52 от решение на СЕС по дело C-292/22, дори и да има предвиден такъв, той не следва да се счита за единствено приложим. Затова и прилагането от ЦМЛ на вътрешно лабораторен метод не е основание за изключване на митническата лабораторна експертиза като доказателствено средство. /В този смисъл решение № 647/19.01.2024 г., постановено по адм. дело № 6388/2022 г., решение № 8538 от 12108/06.12.2023 г., постановено по адм. дело № 10552/2022 г., и др. на ВАС/. Предвид изложеното, съдът приема заключението на ЦМЛ за достоверно, обективно и всестранно. С извършеното изследване, 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. Процесната проба, предмет на М. № 10_15.06.2023/28.11.2023 г. е била анализирана в срока на годност, който е до 01.04.2025 г. съгласно приобщения по делото анализен сертификат от 18.04.2023 г., издаден от производителя IFFCO SDN BHD (л.162,162) стоката е

произведена на 02.04.2023 г. и е посочен срок на годност 01.04.2025 г. Експертизата е изготвена преди изтичане срока на годност на взетата от стоката проба, следователно същата не е била с променени физични и химични характеристики.

Съдът не намира, че представеното в приложение към жалбата решение относно обвързваща тарифна информация /ОТИ/ на Национален митнически орган на Румъния, според което внасяната стока IFFCO HQPO 3639 следва да бъде отнесена към тарифна позиция 1511 90, е неотнормо, т. е. решението касае стока, която е по представена от заявител информация и приложени документи, като няма данни да е извършван анализ на стоката с цел установяване съответствие с декларираните от производителя нейни характеристики.

Видно от електронната страница на производител специалните мазнини IFFCO HQPO 36/39 представляват специално текстурирани и аерирани продукти- шортънинг IFFCO HQPO 36/39, което разколебава достоверността на декларацията на производител от 09.06.2024 г., представена от жалбоподателя. Декларираният в МД от 06.06.2023 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, видно от експертизата на ЦМЛ представлява палмово масло, като освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т.нар. текстуриране, който процес е специфично и изрично упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН. Фактът, че след напълно стопяване на стоката или т.нар. изтриване на кристализационната памет и охлаждане без въздействие (обработка) материалът не се връща в първоначалната си пластична форма доказва, че той е бил обработен чрез текстуриране, с цел получаване на гладка пластична консистенция, която натуралното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло не притежава и по този начин се превръща в пластична мазнина. До този извод са стигнали и назначените по делото вещи лица – специалисти по органична и аналитична химия С. М. и Т. С. – И. в изготвените заключения на тройната и допълнителната тройна съдебно-химическа експертиза.

Съдът кредитира заключението на тройната първоначална съдебно-химическа експертиза и допълнителната такава в частта изготвена от тези вещи лица, тъй като същото в пълнота отговаря на поставените задачи, ясно и обосновано е и кореспондира напълно с останалите събрани и проверени от съда доказателства по делото.

Съдът не кредитира заключението на първоначалната и съдебно-химическа експертиза, изготвено от вещното лице С. М., тъй като същото няма информативна стойност относно спорния по делото въпрос, доколкото в него се развиват общи теоретични постановки и пробата не е изследвана. Също така това заключение се опровергава от всички останали събрани по делото доказателства и най-вече от М. и тройната съдебно – химическа експертиза в кредитираната от съда част.

Ето защо съдът не възприема заключенията на единичната основна и допълнителната съдебно-химически експертизи.

Със същите съображения съдът намира за изолирано и неподкрепено от останалите доказателства изразеното от проф. М. особено мнение при изготвянето на тройните съдебно-химически експертизи. Становището на проф. д-р М., че изработената от митническата лаборатория методология за изследване не е стандартизирана, също не дава основание да се отрече достоверността на резултата, предвид тълкуванията в решението на СЕС по дело № С-292/22 и доколкото, както и самият експерт сочи, че няма утвърден стандарт или методика за доказване дали палмовото масло е претърпяло допълнителна обработка или текстуриране.

От съвкупната преценка на събраните по делото доказателства следва, че внесенията от „Милки Груп Био“ ЕАД стока IFFCO HQPO 36/39 представлява палмов шортънинг и правилно с

оспореното решение митническият орган е класирана с код по 1517 90 99 90, а не с посочения от жалбоподателя код 1511 90 99 00. В горния смисъл съдът съобрази актуалната практика на ВАС на РБ - решение № 7287 от 12.06.2024 г. по адм. дело № 12244/2023 г.; решение № 8542 от 09.07.2024 г. по адм. дело № 3103/2024 г.; решение № 8538 от 09.07.2024 г. по адм. дело № 3426/2024 г.; решение № 6819 от 04.06.2024 г. по адм. дело № 2265/2024 г.; решение № 10121 от 25.10.2023 г. по адм. д. № 7030/2022 г. и решение № 9768 от 17.10.2023 г. по адм. д. № 2293/2022 г. ВАС на ВАС на РБ. По изложените съображения Решение рег. № 32-768703/08.03.2024 г. на директора на ТД Митница В. в Агенция „Митници“ е законосъобразно и не са налице основания за неговата отмяна, поради което обжалването следва да бъде отхвърлено.

При този изход на спора и на основание чл. 143, ал. 3 от АПК (Изм., ДВ, бр. 15/2021 г.) във връзка с чл. 37 от Закон за правната помощ вр. с чл. 24, ал. 1 от Наредбата за заплащане на правна помощ, на ответника следва да се присъди юрисконсултско възнаграждение в размер на 300.00 лв. съобразно заявената в о.с.з. на 20.05.2025 г. претенция.

По изложените съображения, Административен съд София-град, I отделение, 46-ти състав,

РЕШИ:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] , със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], ет. 5, ап. 12, представлявано от П. Д. П., чрез адвокат С. Ж. срещу решение № 32-803145/03.04.2024 г. към MRN 23BG002002096275R0/06.06.2023 г., издадено от В. Л. К. „За“ директор на Териториална дирекция (ТД) Митница В..

ОСЪЖДА „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] , със седалище и адрес на управление: [населено място], [улица], ет. 5, ап. 12, представлявано от П. Д. П. да заплати на Агенция Митници, юрисконсултско възнаграждение в размер на 300,00 (триста) лева.

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

Съдия: