

РЕШЕНИЕ

№ 6512

гр. София, 18.02.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 64 състав, в публично заседание на 02.12.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Калинка Илиева

при участието на секретаря Розалия Радева, като разгледа дело номер **6253** по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл.220, ал. 1 Закона за митниците, вр. чл. 145 и сл. АПК .

Образувано е по жалба на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] срещу решение №32-861123/21.5.2024 г. на директора на ТД Митница Б..

Жалбоподателят твърди, че решението е незаконосъобразно. То е базирано на експертиза, изготвена от Централна митническа лаборатория, според която внасяната мазнина има стойност, характерна за пластични мазнини шортъринги и маргарини и че продуктът е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура, което жалбоподателят оспорва. Следва да се има предвид, че шортъринг не е вид мазнина, а свойство на мазнината да скъсява глютенната молекула при контакт с нея, което е с оглед влагане в ронливо тесто, тесто за бисквити и т.н. Докато процесната мазнина се внася за пържене, поради което и не е необходима такава обработка.

Оспорва твърдението, че след рафиниране палмовото масло има две фракции – течна и твърда. Обратно – при суровото има две фракции докато след рафиниране палмовото масло добива вида на мека хомогенна едрозърнеста структура – „бета кристали“ Палмовото масло в литературата се описва като „полутвърдо“, а не „полутечно“, т.е. меко хомогенно, а на разслоено – така, както е записано в експертизата на ЦМЛ. Следва да се има предвид, че има различни видове shortening, които се приготвят от различни видове мазнини, както и съществуват твърд, течен и сух такъв. Липсват референтни стойности, само по показател твърдост, да се определя вида на

една мазнина, както и да се определи дали е шортъринг.

Разликата между палмовото масло и шортъринга е в тяхната кристална структура и свойството на мазнината, а не в консистенцията. Палмовото масло добива хомогенна маса с едрозърнеста структура – „бета кристалите“, което зависи и от степента на рафиниране. А видът на кристалите може да се определи само с рентгенова дифракция или диференциална калориметрия, което не е извършвано от ЦМЛ.

Твърди, че взетите проби не отговарят на изискванията на SAMANCTA – ръководство за вземане на проби, част от модула на ЕС за митнически съюз.

За код 1511 и 1517 това е предвидено да става с карта SAM-102, което не е приложено в случая и прави пробата невалидна и оттам – оспорва констатациите на митническите органи. В решение на СЕС – С-292/2022 г. е предвидено, че националният съд трябва да провери дали използваната методология на митницата може да докаже резултат – в случая текстуриране. И с кое изследване се доказва това.

Счита, че разработената работна аналитична процедура /РАП/ 66 от ЦМЛ може да установи само твърдостта на изследваната мазнина, но не и дали стоката е шортъринг. Митницата е ползвала стандарт AOCS Сс 16-60, който може да установи само твърдостта на една мазнина, но не и нейния вид. Митническата лаборатория е разработила своя методология като е ползвала една лекция на сръбски университет, която твърди, че няма научна или нормативна стойност, но в която има предполагаеми стойности за твърдостта на палмов шортъринг.

Ето защо твърди, че съдът следва да разгледа РАП 66 и да установи дали тази процедура е годна да докаже тестуриране на мазнината. Твърди, че в случая РАП 66 не е годна да докаже текстуриране на мазнина, защото консистенцията не е определяща за шортъринга. Отделно е приложени анализен и здравен сертификат, от които е видно, че стоката е рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло и няма данни да е претърпяла „текстуриране“. Определящо е видът на кристалите – „бета-прим“. В сайта на производителя стока с търговско наименование се определя като нехидрогенирана растителна мазнина без означението „shortering“.

Ответникът – директорът на ТД Митница Б. счита, че жалбата е неоснователна. При тарифното класиране са съобразени всички характеристики на стоката, при съобразяване на неговите принципи – Общите правила за тълкуване на КН на ЕС 1 и 6, които по силата на чл.1, пар. 2, б. „в“ на Регламент 2658/87 са елемент от самата КН. Вземат се предвид и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките. Цитира мотивите на решение на СЕС С-292/22 г., които ще бъдат обсъдени по-долу. Съобразно това решение същественото е дали стоката е претърпяла допълнителна обработка, различна от рафинирането.

Ако една стока е обработена чрез текстуриране, това е достатъчно за да се счита за препарат и попада в позиция 1517. Текстурирането може да е както видоизменяне на текстурата, така и на кристалната структура.

В предварителните съображения към писменото становище подело С-292/22 относно консистенцията на палмовото масло, Европейската комисия е отбелязала, че шортърингът може да бъде определен като високоеластичен полутвърд хранителен продукт, съдържащ както течни

/мазни/, така и твърди мазнини, в който течността се блокира между мрежата кристали. Важна роля на палмовото масло – шортъринг, е осигуряването на плътност, консистенция и структура на продуктите. Свойствата могат да бъдат подобрили чрез темперирание, който подобрява /кристалната/ стабилност и консистенцията на палмовия шортъринг.

Няма изискване за определен мито за изследване, а и такъв не е предвиден и не следва да се счита за единствено приложим. От чл. 49 АПК не следва изискване за акредитиране на лабораторията. ЦМЛ е специализирана да извършва такива изследвания, които да постигнат обективни данни. Тя притежава акредитация по БДС, което означава, че задължена да гарантира безпристрастност. В случая е използван „Автоматичен дигитален пенетрометър Anton Paar PNR 12“. Той е препоръчан от производителя за изследване консистенцията на хранителни мазнини. Указана е областта на приложимост, вкл. и за мазнини за печене. По данни на производителя този вид стоки се причисляват към цитирани видове стоки, и оттам – процесният продукт е шортъринг. Цитира експертизата на ЦМЛ.

За да провери дали изследваната проба е масло, преминало през допълнителна обработка за пластифициране, ЦМЛ е използвала методология, основана на сравняването на външния вид и твърдостта на кристалната структура на пробата, след темперирание на 25 градуса С, и сравняване спрямо вида и твърдостта, които придобива след пълното ѝ стопяване, свободно, спонтанно охлаждане и темперирание отново до 25 градуса С. Целта е изтриване на кристализационната памет на мазнината. Ако състоянието на пробата се различава след тези процеси от състоянието, в което е представена, то тя е претърпяла процес на текстуриране доколкото текстурираните масла не могат да върнат еднородното си, гладка форма след стапяне и спонтанно охлаждане след външно въздействие.

В случая за доказване текстуриране са използвани методите на визуална оценка и определяне на консистенцията чрез пенетрометър, като е установено категорична промяна на формата и кристалната структура, което доказва, че продуктът е получен чрез допълнителна обработка за модификация на кристалната структура, т.е. е пластифицирано палмово масло – палмов шортъринг.

Оспорва твърденията ва СХЕ, че палмовото масло е „твърда мазнина“. То има мастнокиселинен състав в съотношение 50:50 от наситени /палмитинова киселина/ спрямо ненаситени мастни киселини с различни температури на топене и съответно твърди и течни на стайна температура /25 градуса С/. Което е причина за уникалните му характеристики и оттам – на широката му употреба.

Оспорва твърденията на вещото лице, че продуктът представлява „мека, хомогенна маса“. Цитира научна литература.

Методиката е избрана от експерти на ДЦМЛ на база на обширно проучване на литературата по темата. Цитираната „сръбска“ лекция е дала само научния подход и логика на провеждане на експеримента. Заключение, че стоката е текстурирана не е дължи само на метода пенетрация, а на сравнителна оценка, вкл. и чрез визуален метод. Така технологичната обработка текстуриране и пластифициране е различна от процесите рафиниране, избелване и дезодориране, допустими за позицията в КН. Вещото лице цитира стара версия на РАП 66, която не е актуална. РАП 66 не се

прилага за хидрогенирани мазнини. Методът, използван от ДЦМЛ е част от IIADe /Intr Laboratory Inventory of Analytical Determination/ – база данни, поддържана от CLEN към Европейската комисия, с аналитични методи, които да се прилагат за целите на митническия контрол.

На страницата на производителя на процесната мазнина е посочено, че продуктите от серията IFFCO HQPO са многофункционална гама мазнини, специално разработени шортъринги с различни текстури за различни видове печива. Това са пластифицирани мазнини, получени чрез различни процеси и представляват по-напреднали обработки от процесите за получаване на рафинирано палмово масло. Формулата за изчисляване стойността на консистенцията е публикувана в научната литература. Цитира статия, в която е предложена стойност за твърди мазнини.

ДЦМЛ е независима от териториалните дирекции, които са заявители.

Моли да не се кредитира заключението по СХЕ доколкото то не е изготвено в акредитирана лаборатория, каквато е ДЦМЛ. От заключението не се установява как и при какви условия е извършено изследването. Това не може да се установи от представените два протокола доколкото няма данни за стопяване и темперирание, както и за температурни режими. С умишлено бавене на процеса е препятствана възможността за тройна експертиза, която да извърши изследване на пробата доколко срокът и на годност е изтекъл. Промяната на консистенцията е вследствие това, че палмовата мазнина е била текстурирана доколкото е налице промяна в нейната консистенция и твърдост. След извършено разтопяване и охлаждане мазнината на възвръща първоначалната си форма, което е доказателство, че е подложена на физическа обработка. Претендира разноски.

Прави възражение за прекомерност на претендираното адвокатско възнаграждение.

Административен съд София – град, 64 състав, като обсъди доводите на страните и доказателствата по делото, намира от фактическа и правна страна следното:

По допустимостта.

Жалбата е в срок. Подадена е от лице с правен интерес от оспорването и пред компетентния административен съд, поради което се явява ПРОЦЕСУАЛНО ДОПУСТИМА.

Оспореното решение е издадено от компетентен за това орган – директора на ТД Северна морска, съгласно чл. 19, ал. 7 Закона за митниците, вр. чл. 29 от Регламент 952/2013 г.

Относно спазването на процесуалните правила. При извършване на служебна проверка съдът НЕ констатира допуснати съществени нарушения на процесуалните правила.

Относно фактите. Жалбоподателят е подал на 5.9.2023 г. митническа декларация MRN 23BG001007059175R5/30.1.2018 г. за режим за допускане за свободно обращение декларирана стока: палмова мазнина RBD IFFCO HQPO 3639, 5665 в разфасовки от 20 кг. нето тегло, общо 22 600 кг. нето тегло, код ТАРИК 15 11 90 99 /15 11 90 99, деклариран произход М..

Установява се, видно от протокол № 95/8.9.2023 г., че е взета проба, в присъствието на прекия

представител, от внесената стока, като пробата е изпратена до Централната митническа лаборатория.

На 9.2.2024 г. е изготвена митническа лабораторна експертиза № 31118.10.2023/9.2.2024 г. на получена проба.

Съгласно заключението продуктът представлява палмово масло, преминало през процеси на рафиниране, избелване и дезодориране, както и представлява мазнина, различна от маргарин /емулсия вода в масло/. Продуктът не е претърпял химична модификация от типа хидрогениране. Текстурирането е доказано чрез визуална оценка и консистенцията е определена чрез пенетрометър преди и след стопяване и спонтанно охлаждане при еднакви условия на темпериране /25 градуса С, плюс минус 1/. Пробата не възстановява първоначалната си еднородна гладка и пластична структура, а променената консистенция е полутечна, съдържаща течна фаза, смесена с ясно видими с просто око маслени кристали, което доказва, че продуктът е получен чрез допълнителна обработка за модификация на кристалната структура /текстуриране/, т.е. представлява пластифицирано палмово масло – палмов шортъринг– препарат, съставен само от рафинирано палмово масло, химически непроменено, получен чрез допълнителна обработка – текстуриране.

Направен е извод, че препаратът представлява пластифицирано палмово масло – палмов шортъринг – препарат, съставен само от рафинирано палмово масло, химически непроменено, получено чрез допълнителна физическа обработка – текстуриране, в резултат на което се получава мазнина с видоизменена структура, различна от тези на палмовото масло.

Изготвено е становище за тарифно класиране № 32-737935/13.2.2024 г. за анализирана проба с посочения по-горе лабораторен код, съгласно което анализираната проба представлява продукт с посочените по-горе характеристики.

Предвид изложеното е направен извод, че класирането следва да се извърши в код по ТАРИК 1517 90 99 90 “ „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или фракции от различни 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“, различен от декларирания.

Основен аргумент за този извод е, че анализираната стока представлява палмово масло, което освен рафиниране, е претърпяло и допълнителна обработка за модификация на кристалната структура – т.нар. текстуриране, който процес е единствено упоменат за позиция 1517. За тази позиция за стоки с произход М. е предвидена ставка за мито от 16 %.

Определени са допълнително задължения:

7 093,59 лв. вносно митническо задължение и 3 103,45 лв. за досъбиране;

10 370,80 лв. ДДС и 620,69 лв. за досъбиране.

Представени са сертификат за произход, фактурата и товарителницата, придружавали стоката палмова мазнина „IFFCO HQPO3639“, страна на произход – М.. Стоката е произведена на

2.7.2023 г. и е със срок на годност 1.7.2025 г.

След деклариране е взета проба за изследване, видно от протокол № 95/8.9.2023 г. – в присъствието на представители на жалбоподателя и запечатана с оловни пломби. Видно от акт № 2-795/8.9.2023 г. /л. 82/ са взети извадки от 15 кашона, на различни нива и места в контейнера, като се е изработила хомогенна средна проба.

Представен е /на л. 162/ РАП 66, версия 03/19.8.2022 г., в която е отбелязано, че е въз основа на официално публикувания метод AOCS Cc 16-60, reapproved 2017 „Consistency, Penetrometer Method“.. Изготвен е протокол за резултати с дата на изпитване 24.10.2023 г. и метод – БДС EN ISO12966-2.

Видно от този протокол е направено заключение, че изследваният продукт е палмово масло, което е преминало процес на рафиниране, избелване и дезодориране – има бледожълтеникав цвят, слаб неутрален мирис и ниска стойност на киселинното число и свободните мастни киселини.

Йодното число и мастно-киселинният състав показват, че не е претърпяло химическа обработка – хидрогениране.

Резултатът от инфрачервената спектроскопия показват, че видът на пробата е мазнина, различна от маргарин. / емулсия „вода в масло“/.

Външният вид на пробата – гладка, пластична мазнина, се различава рязко от характерния вид на рафинираното палмово масло – подобна на каша смес от течност и маслени кристали.

Допълнителната обработка се потвърждава и от справка от интернет страницата на производителя – IFFCO HQPO, където е посочено, че продуктите от серията са специално разработени мазнини със специфични кристализационни свойства, текстура и профил на топене, като конкретно IFFCO HQPO са многофункционална гама мазнини, осигуряваща способност за намазване и структура за различни приложения за бисквитено тесто.

Представено е свидетелство за калибриране на пенетрометър, сертификат за калибриране, както и други документи относно него.

По делото е изготвено заключение по съдебна експертиза от вещо лице – проф. д-р инж. П. Н. М., специалист „Управление на качеството“, Университет по хранителни технологии, П..

В заключението си вещото лице дава становище, че методиката РАП 66 не е базирана на достатъчна и неоспорима научна обосновка, каквато би била методиката на диференциална сканираща калориметрия или друг прецизен инструментален метод. Методиката може да е справедлива единствено само на основата на комплексно изследване в неутрална среда. В допълнителното заключение сочи, че работната температура е неудачно подбрана предвид високото съдържание на олеинова фракция в палмовата мазнина, което придава на методиката спорен характер. Допълнителното заключение бе оспорено от ответника.

При така установената фактическа обстановка съдът направи следните правни изводи:

Жалбата е процесуално допустима, като подадена в срока по чл. 149, ал. 1 АПК, от легитимирано лице като адресат на ИАА, което има пряк и личен правен интерес от оспорване като неблагоприятно засегнато от акта, който подлежи на съдебно оспорване съгласно чл. 220, ал. 1 от ЗМ.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

Съгласно чл. 84, ал. 1 от Закона за митниците (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 придружаващите документи. Редът за извършване на последващия контрол е регламентиран в чл. 84а и сл. ЗМ. Съгласно чл. 84а, ал. 2 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 ЗМ).

На основание чл. 101, § 1, вр. чл. 87 и чл. 29 от Регламент (ЕС) № 952/2013, вр. чл. 19, ал. 7, вр. чл. 15, ал. 2, т. 8 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 Б., предвид това че стоката е приета в ТД Митница Б.. Решението е издадено от директора на ТД Митница Б., който има качеството на митнически орган и разполага с изискващата се за валидността на акта материална и териториална компетентност.

Обжалваното решение е издадено в предвидената в чл. 59, ал. 1 от АПК писмена форма и съдържа всички изискуеми реквизити съгласно чл. 59, ал. 2 АПК, включително подробно изложени фактически и правни основания за доначисляване на публични задължения.

Не се констатира нарушение на процесуалните правила от категорията на съществените, които да доведат до материалната незаконосъобразност на акта. При извършената проверка по последващ контрол е изследвана проба от декларираната стока чрез извършване на експертиза в ЦМЛ с цел установяване на коректния Т. код, към който спада. На основание чл. 22, § 6 от Регламент (ЕС) № 952/2013, 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 МД, като му е дадена възможност да представи писмено становище.

Пробите са индивидуализирани в протокола и акта за вземане и разработване на средна проба от стоката чрез посочване на нейния вид, количество, декларатор, контейнер, от който е взета, както и опаковка. Посочените белези са достатъчни за индивидуализация на пробите. При приемане на същите в ЦМЛ и от назначеното по делото вещо лице пломбите са с ненарушена цялост и индивидуализиращите им белези съвпадат с посоченото в акта за вземане на средна проба. При

вземане на пробите е присъствал представител на дружеството жалбоподател, който се е подписал саморъчно на протокола, без възражения относно начина на вземане и осигуряване на пробите от стоката.

Спорът се свежда до приложението на материалния закон и по-конкретно дали внесената от „Милки Груп БИО“ ЕАД стока следва да се тарифира по позиция 1516 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, която включва: "Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин", 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 я дисквалифицират от позиция 1516 и са основание за класирането ѝ в позицията от разпоредителната част на решението му - 1517, както и за възникване на допълнителните публични задължения за мито и ДДС.

В случая са приложими Регламент № 952/2013 г., Делегиран Регламент 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 Митническия кодекс на Съюза (наричан по-долу само Делегираният Регламент или Делегиран Регламент № 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-долу само Регламентът за изпълнение или Регламент за изпълнение № 2015/2447). 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. 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, които съгласно константната практика на СЕС, макар да нямат задължителна правна сила, представляват важни способности за гарантиране на еднаквото прилагане на Общата митническа тарифа и в това си качество предоставят полезни насоки за нейното тълкуване - т. 39 от решение на СЕС по дело C-292/22.

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. Според правило 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.

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 (В. А. S. T. BV срещу S. van F.), 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 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.

При проверка приложението на материалния закон, следва да се съобрази и тълкуването на критериите за тарифно класиране на стоки в позиция 1517 от КН, дадено в решение от 15 юни 2023 г. по дело C-292/22 г., т. 44, прието от Съда на ЕС в хода на настоящото дело.

Съгласно т. 43 от решение на СЕС по дело C-292/22, "според обяснителната бележка към ХС за позиция 1517 от ХС, чийто текст съвпада с този на позиция 1517 от КН, тази позиция обхваща по-специално продукти, "чиито масла или мазнини могат да бъдат предварително хидрогенирани, могат да са емулгирани..., разбити или предварително обработени чрез текстуриране... или по друг начин". Що се отнася по-специално до понятието "текстуриране", то е дефинирано в посочената обяснителна бележка към ХС като "видоизменение на текстурата или на кристалната структура". Освен това, в разглежданата бележка се уточнява, 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". Накрая, в нея се уточнява, че се изключват "несмесените мазнини и масла, които са били само рафинирани, без по-нататъшна обработка, които остават класирани в съответните си позиции, дори ако са приготвени за продажба на дребно".

По разясненията от т. 44 от решението на Съда на ЕС по дело C-292/22 е видно, 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 чрез способите, които са примерно изброени в съответните обяснителни бележки към ХС.

Понятието "текстуриране" е дефинирано в посочената обяснителна бележка към ХС като "видоизменение на текстурата или на кристалната структура".

В Обяснителните бележки за позиции 1516 и 1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите. Според § 53, изр. второ от решението, цитирано по-горе, "на още по-голямо основание следва да се приеме, че когато приложимата правна уредба не предвижда никакъв метод, митническите органи са свободни да прилагат избрания от тях метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на КН резултати, което националният съд ще следва да провери в случай на оспорване". Следователно проведеното от Централната митническа лаборатория изпитване на процесната проба не може да бъде дискредитирано единствено поради факта, че няма утвърден метод за изследване на консистенцията на продукта, квалифицираща го като "шортънинг".

Съдът намира, че следва да се даде вяра на констатациите в решението на митническия орган, доказано въз основа на изготвената в ЦМЛ експертиза. Използваният метод чрез пенетрация е разработен за определяне на консистенцията или твърдостта на пластични мазнини. Тя е акредитирана да изследва растителни мазнини, каквато е палмовата мазнина в процесния казус, по посочения в експертизата метод, а именно БДС EN ISO/IEC 17025:2018. Представени са доказателства за техническата изправност и годност на използвания уред (пенетрометър). От друга страна, жалбоподателят не е оборил констатациите на експертизата на ЦМЛ, включително в настоящото съдебно производство.

Приетото заключение и допълнително такова, се основават на теоретични аргументи. Съдът не възприема заключението на вещото лице М., че методът, използван от административният орган, е ненадежден. Изследването е извършено в акредитирана лаборатория, със съответните предназначени за това уреди (калибриран пенетрометър) и чрез научно обоснован и обяснен метод. В случая е налице вътрешно-лабораторната аналитична процедура на ЦМЛ и приложен метод за измерването на консистенцията на мазнини. Становището на инж. 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.

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. 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. ЦМЛ изследва всички проби от пластични мазнини, чрез прилагане на този метод, за да установи преработката текстуриране, заявени от страна на митницата при проверки на всички вносители на палмови мазнини. ЦМЛ изпълнява нормативно определените си от държавата задължения и функции, съобразно принципите на безпристрастност.

Както се посочи, в обяснителните бележки към КН за позиции 1516 и 1517 няма изискване за прилагане на определен метод за изследване на съществените характеристики на продуктите. Съгласно тълкуването, дадено в т. 52 от решение на СЕС по дело С-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. След като ЦМЛ е извършила изпитването в рамките на правомощията си и за целите на нормативно възложените ѝ функции, съобразно одобрен вътрешно лабораторен метод, и не се установява причина, която да постави под съмнение обективността и надеждността на изследването, съдът приема и цени резултатите от него като доказателство за определяне вида на стоката за целите на тарифното класиране. Още повече че използваният метод РАП_66 се базира на признат в литературата метод (Сс16-60). От друга страна – след като връзката между променената кристална структура и твърдостта е пряко пропорционална – т.е. при наличието на първото е безспорно и наличието на второто, то тогава методът чрез пенетрометър съгласно стандартен метод АОСS –е единственият, който може да установи текстуриране. Последното е свързано с консистенцията, характерна за шортънинги и маргарини. Допълнителен аргумент за това, че се касае за шортънинг е фактът, че след изпитването пробата остава полутечна т.е. същата не възвръща структурата си, което не би било така, ако се касаеше за палмово масло. След като е безспорна обвързаността между твърдостта и претърпяната преработка с промяна на структурата, а не химическия състав, то може да се изгради извод, че именно изследваният продукт е шортънингт.

В ОБХС за позиция 1517, пар. 2 е посочено, че продуктите от тази 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, б. „в“ от Глава 15.

В ОБХС за позиция 1517, буква Б) се изброяват някои примери за препарати: „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 свинката мас), течния маргарин, както и продуктите, наречени „shortenings“ (получени от масла или мазнини чрез текстуриране).

Съгласно пар. 3 от ОБХС за позиция 1517, достатъчно е продуктът да бъде текстуриран, за да бъде препарат от позиция 1517, независимо дали е шортънинг, маргарин или друг специфичен препарат от мазнина или масла. А съгласно дело С-292/22, т.48 достатъчно е продуктът да е претърпял всяка, различна от рафинирането обработка, за да попадне в позиция 1517.

С оглед изложеното съдът приема за доказано, че стоката, описана като „палмова мазнина RBD IFFCO HQPO 3639, 2240 КАШОНА X 20 КГ е претърпяла допълнителна обработка по отношение на текстурата /текстуриране/, което определя класирането ѝ в 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 и масла и техните фракции от № 1516", подпозиция 151790 "Други", код 15179099 "Други".

Поради това и съобразно извършеното с решението ново тарифно класиране за стоката по МД законосъобразно е определен и размерът на митническото задължение въз основа на декларираната митническа стойност, както и дължимите суми за досъбиране мито и ДДС, ведно

със законна лихва.

В допълнение към посоченото, видно и от публично достъпната информация при справка в продуктивния каталог на производителя IFFCO на адрес: <https://iffcoindustrialsolutions.com/frying/> - „IFFCO HQPO 3639“ е шортънинг – висококачествен нехидрогениран растителен шортънинг (non hydrogenated vegetable shortening) с широко приложение в готварската индустрия при печене, пържене, приготвяне на твърд бульон, маргарини и др. (в този смисъл е и актуалната практика на ВАС на РБ- Решение № 2188/04.03.2025г. по адм. Дело №567/2025 г. на ВАС I отделение, Решение № 2062/04.03.2025г. по адм. Дело № 11766/2024 г. на ВАС Осмо отделение, Решение № 829/04.02.2025г. по адм. дело № 9573/2024 г. на ВАС I отделение, Решение №730/30.01.2025г. по адм. дело № 11026/2024 г. на ВАС I отделение, Решение № 8542/09.07.2024. по адм. дело № 3103/2024 г. на ВАС Осмо отделение, Решение № 8538/09.07.2024. по адм. дело № 3426/2024 г. на ВАС, I отделение.

Предвид изложеното съдът намира, че жалбата е неоснователна и следва да се отхвърли.

По разноските. На основание чл. 144 АПК, вр. чл. 78, ал. 8 ГПК на ответника следва да бъде присъдено юрисконсултско възнаграждение, което в процесния случай съдът счита, че следва да ес определи на 150 евро.

Водим от изложеното и на основание чл.172 ал.2 от АПК и чл.160 ал.1 от ДОПК съдът

РЕШИ:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] срещу решение решение №32-243991/20.8.2020 г. на директора на ТД „Северна Морска“.

ОСЪЖДА „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] ДА ЗАПЛАТИ НА ТД „Северна Морска“ сумата от 150 евро – юрисконсултско възнаграждение.

Решението подлежи на обжалване пред Върховния административен съд в 14-дневен срок от съобщаването му.