

РЕШЕНИЕ

№ 4804

гр. София, 13.07.2022 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 69 състав, в публично заседание на 29.06.2022 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Милена Славейкова

при участието на секретаря Грета Грозданова, като разгледа дело номер **3688** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл.220, ал.2 от Закона за митниците (ЗМ), вр. чл.145 – 178 от Административно процесуалния кодекс (АПК).
Образувано е по жалба на [фирма], ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление [населено място], [улица], срещу Решение рег. № 32-85550 от 15.03.2021 г. на директора на ТД „Ю. Морска“ в Агенция „Митници“ (АМ).
Жалбоподателят претендира за незаконосъобразност на заповедта поради неправилно приложение на закона. Излага съображения относно ненормативния и незадължителен характер на Обяснителните бележки към Хармонизираната система (ОБХС), като цитира практика на Съда на Европейския съюз (СЕС), според която ОБХС не могат да променят обхвата на тарифните позиции от комбинираната номенклатура (КН) и трябва да отговарят на нейните разпоредби. Счита, че митническите органи са разширили обхвата на тарифна позиция 1517 от КН като са добавили допълнителен критерий – т.нар. „текстуриране“, което не е упоменато в КН и бележките към нея, нито фигурира в американския модел, който митницата е приложила за изследване на пробата. Оспорва промяната на тарифния код, тъй като изложеното в експертизата на Централната митническа лаборатория (ЦМЛ) не отговаря на истината относно химическите и физически характеристики на продукта. Твърди, че използваният метод АОС Сс 16-60 чрез пенетрометър може да даде резултат единствено по отношение твърдостта на продукта, но не и да го определи като „шортънинг“. Счита, че е от съществено значение количеството на пробата и времето на нейното втвърдяване. Поддържа, че няма утвърдена методология за

изследване, поради което ЦМЛ е разработила своя такава, която обаче не отговаря на приложения стандарт. Претендира за отмяна на обжалваното решение и присъждане на разноски.

Ответникът директор на ТД „Ю. Морска“ (с правоприменник ТД „Митница Б.“) в Агенция „Митници“ оспорва жалбата чрез юрк. Л.. Изразява становище, че за изясняване на естеството на стоките и на тяхната обработка за целите на тарифното класиране не съществува индивидуална методология за всеки продукт и стока, поради която няма утвърдена официална методология за изследване и определяне на стоката като „шортънинг“. Затова митническите лабораторни експерти проучват и прилагат съществуващи стандарти, разработени от специализирани международни научни общности, в конкретния случай А. О. Chemists S. (AOCS), които са разработили и публикували повече от 450 метода, всеки от които има за цел да тества определена характеристика на най-различни масла и мазнини. Поддържа, че методът AOCS Cc 16-60 е приложим за пластични мазнини, твърди маслени емулсии като маргарин, шортънинг, млечно масло и подобни продукти, чрез който се измерва твърдостта или консистенцията на изследваната стока при дефинирана температура. Получената стойност потвърждавала, че стоката притежава пластична консистенция на шортънинг (становище от 21.04.2021 г.). Претендира юрисконсултско възнаграждение.

Административен съд София град, като обсъди доводите на страните и събраните по делото доказателства, намира следното от фактическа страна:

На 01.09.2020 г. с МД 20BG001007022807R6 жалбоподателят е декларирал за режим допускане на свободно обращение стока с описание 6/8 RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина в разфасовки 20 кг. – 135 960 кг. За код по КН е посочен 1511 90 99 00. От стоката са взети проби за анализ в присъствието на представител на декларатора и митнически служител, за което са съставени Акт № 2-220А от 03.09.2020 г. и Протокол за вземане на проба 187/03.09.2020 г. Със Заявка за анализ и контрол № 187/03.09.2020 г. пробите са изпратени за анализ в ЦМЛ.

Резултатът от извършената проверка е документиран в митническа лабораторна експертиза (М.) № 30_11.09.2020/07.10.2021 г. със заключение, че изпитаната проба представлява „палмов шортънинг“ – препарат, съставен само от палмово масло или неговите фракции, химически непроменени и получени чрез текстуриране. Посочено е в М., че продуктът е претърпял процеси на рафиниране, избелване и дезодориране. Неговото йодно число и мастно-киселинен състав доказвали, че маслото не е претърпяло химическа преработка – хидрогениране. Проведено е изпитване за определяне на консистенцията на продукта чрез измерване чрез пенетрометър по стандартен метод AOCS Cc 16-60 (А. О. Chemists S.), при което консистенцията на изследваната проба имала стойност, характерна за пластични мазнини, шортънинги и маргарини. След разрушаване на структурата на пробата чрез стопяване (изтриване на кристализационната памет) и постепенно охлаждане при статични условия на стайна температура 25° С, консистенцията (текстурата) не се възстановявала в първоначалната си форма. Тази съществена промяна на консистенцията на пробата при описаните условия доказвала, че продуктът „IFFCO HQPO 36/39“ е претърпял трайна обработка за модификация на кристалната структура или т.нар. текстуриране. Видимо установената разлика между пластичната структура на предоставената проба – гладка, кремообразна, без видими с просто око кристали и на физичната структура след стопяване и охлаждане при постоянни условия, съдържаща течност с ясно видими с просто око кристали, доказвала, че изследваната проба представлява

палмово масло, приготвено чрез обработка на текстуриране – палмов шортънинг от видовете, предназначени за приготвяне на различни видове теста.

Според писмо № 32-82518/12.03.2021 г. на директора на Дирекция „ЦМЛ“, цитиращо политехнически речник, терминът “текстура“ означава „структура, ред в разположението на микроскопични кристали“. Следователно, видоизменение на текстурата се получавало чрез видоизменение на кристалната структура и обратното, поради което двете понятия били равносилни. В текста на ОБХС за позиция 1517 е посочено „...обработени чрез текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура). Двата термина (текстура и кристална структура – бел.моя) се използвали в технологията за производство на твърди, пластични мазнини шортънинг и са взаимно свързани – от типа на желаната структура с оглед влагането в конкретен хранителен продукт, се определя видът на кристалната структура, която трябва да се образува при обработка на маслото.

Ответникът представя Работна аналитична процедура – доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация – методология РАП_66 на ЦМЛ (л.89 и сл.), според която методът е разработен за идентификация на мазнини, получени от палмово масло чрез модифициране на кристалната структура, известно като „текстуриране“. Според документа, процедурата се основава на методология за доказване на обработката „текстуриране“, представена на научен форум от специалисти в Селскостопанския факултет на Б. университет. Демонстрирането на „текстуриране“ като крайна обработка представлявало обективен критерий за класиране на такива продукти в позиция 1517 от Хармонизираната система и КН.

Във връзка с резултатите от М. от директора на Дирекция „Митническа дейност и методология“ в Ц. С. е изразено становище рег.№ 32-11301/13.01.2021 г. относно обективните характеристики на процесната стока – пластична, до твърда, маслена маса при стайна температура 25° С, с хомогенна структура и гладка, кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване, която представлява продукт – палмов шортънинг, съставен изцяло от палмово масло или неговите фракции, хичически непроменени, но получени чрез текстуриране, за влагане в различни хранителни продукти, напр. теста. Въз основа на правила 1 и 6 от Общата правилата за тълкуване на КН на ЕС и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките е изразено становище относно тарифното класиране на стоката, а именно, че по Т. код 1517 90 99 90, различен от декларирания код в позиция 1511 90 99 00. Последният е приет за некоректен, тъй като обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени. Анализирани стоки, обаче, освен рафиниране били претърпели и допълнителна необратима обработка с цел модификация на кристалната структура, а именно текстуриране, който процес бил специфично и единствено упоменат в ОБДС за позиция 1517 на КН.

Със съобщение рег. № 32-18734/19.01.2021 г. съгласно чл.22, пар.6, вр. чл.29 от Регламент (ЕС) № 952/2013 г. жалбоподателят е уведомен за мотивите за издаване на неблагоприятно за него решение на митнически орган. Същият е изразил становище в писмо рег. № 32-62234/23.02.2021 г., аналогично с жалбата до съда.

От директора на Дирекция „Митническа дейност и методология“ в Ц. С. е изразено становище рег.№ 32-78754/09.03.2021 г., което потвърждава тарифното класиране на процесната стока в Т. код 1517 90 99 90, тъй като след процеса на рафиниране процесната стока е обработена допълнително чрез специална кристализация и

разбиване (разбъркване) с цел да се получи краен продукт с конкретно приложение за пекарски и сладкарски изделия, известен в технологиите като „шортънинг“. Тази допълнителна крайна и необратима обработка, целяща да направи продуктите подходящи за специфично приложение, ги различавала от обикновените рафинирани палмови масла от обхвата на позиция 1511.

Издадено е оспореното Решение рег. № 32-85550 от 15.03.2021 г. на директора на ТД „Ю. Морска“ в АМ, с което на основание чл.19, ал.7 ЗМ, вр. чл.29 от Регламент (ЕС) № 952/2013 г. и чл.57, пар.1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 г., вр. правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН на ЕС, е определен код по КН/код по Т. – 1517 90 99 90 за стоката, декларирана с описание „RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина в разфасовки 20 кг. – 135 960 кг.“, допусната за свободно обращение с МД с MRN 20BG001007022807R6 от 01.09.2020 г. Определени са вносно митническо задължение в размер на 27 868.66 лв. и задължение за ДДС в размер на 40 855.24 лв. Съобразно заплатените от лицето задължения са установени размери на вземания под отчет и досъбиране от 12 192.54 лв. мито и 2 438.50 лв. ДДС.

При така установената фактическа обстановка съдът намира от правна страна следното:

Оспореното решение е връчено на 18.03.2021 г. Жалбата, по която е образувано съдебното производство, е подадена от легитимирано по смисъла на чл.147, ал.1 АПК лице и срещу подлежащ на оспорване според чл.220, ал.1 ЗМ индивидуален административен акт, поради което е процесуално допустима.

Разгледана по същество е неоснователна.

При служебната проверка по чл.168, ал.1 АПК съдът констатира, че оспореното решение е издадено от компетентен митнически орган по смисъла на чл.19, ал.1 ЗМ, в установената форма и при липса на данни за допуснати съществени процесуални нарушения – такива, които съществено са накърнили правото на защита на засегнатото лице или ако не бяха допуснати, органът би постановил решение в противен смисъл. Според между страните е изцяло материалноправен – относно коректното тарифно класиране на процесния продукт.

За установяване на този спорен въпрос е допусната основна съдебно-химическа експертиза от 15.06.2021 г., изготвена от в.л. д-р Т. Ю. С.-И.. Според нея, палмовото масло се състои главно от триглицериди (93-95 %) и много малки количества моно- и диглицериди (5-8 %). Този химичен състав определя факта, че при температура 21°C - 27°C палмовото масло се състои от две фракции – твърда, т.нар стеаринова (т.т. 48°C - 50°C) и течна, т.нар олеинова (т.т. 18°C - 20°C). Затова, палмовото масло представлявало нехомогенна смес от течна маса на повърхността и разположени под нея едри кристали, напомнящи гранули (бета прим кристали). Според експерта процесният продукт е палмов шортънинг – палмово масло, химически непроменено, рафинирано, избелено и дезодорирано, но претърпяло допълнителна физическа обработка, при която чрез контролиран режим на охлаждане и разбъркване се е получила еднородна, гладка и стабилна при нормална температура (25°C) смес, чиито кристали са основно от бета прим полиморфен тип. Вещото лице е изразило мнение, че използваният от ЦМЛ метод АОС Сс 16-60 е широко прилаган от производителите на мазнини, изследователските и акредитирани лаборатории в света, защото е точен, удобен и бърз. Потвърждава, че няма утвърдена в световен мащаб методология, която еднозначно да определя пробите като „палмов шортънинг“. За определяне на един от показателите на мазнините, а именно тяхната твърдост, масово

се използвал методът AOCS Сс 16-60. Използваната от ЦМЛ методика напълно съответствала на метода AOCS Сс 16-60. Доказателство за това било, че изследваната проба е претърпяла т.нар. пластифициране/текстуриране, т.е. при разтопяване на същото количество мазнина, подложено на измерване с пенетрометър, до 70°C, охлаждане до 30°C за 60 минути и следващо темперирание до 25°C за няколко часа, пенетрацията не е могла да бъде измерена, защото пробата не е възвърнала предишното си състояние. Това било доказателство за промяна на съществуващото преди това кристално състояние и било в подкрепа на твърдението, че пробата представлява „палмов шортънинг“, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, но претърпяло допълнителна обработка за промяна на кристалната структура.

Според обясненията на в.л. С.-И. в о.с.з. на 23.06.2021 г. пенетрацията е метод за доказване твърдостта или текстурата на дадена мазнина и в зависимост от отчетените показатели – дали тази мазнина е допълнително обработена. Изходната проба е имала твърда консистенция. Тя е нагрята до 70°C, в резултат на което тази твърда, кремообразна маса се е превърнала в течност, след което пробата е охладена и отново е измерена пенетрацията (твърдостта). Оказало се, че пробата не възвръща първоначалното си състояние, а е разслоена – на дъното имало кристали, подобни на гранули, а над тях – течност. Според експерта, използваният от ЦМЛ метод AOCS Сс 16-60 може да определи дали продуктът е палмова мазнина или шортънинг. ЦМЛ разполагала със стандартни образци на палмова мазнина и шортънинг, предоставени от голям производител и изследвани в акредитирани лаборатории извън България. Образецът на палмов шортънинг бил гладък, кремообразен, стабилен и неговата пенетрация можело да бъде определена. За разлика от него, пенетрацията на течните на консистенция мазнини не можело да бъде измерена. Именно стандартните образци се използвали за контрол на метода.

в о.с.з. на 23.06.2021 г. вещото лице С.-И. пояснява каква допълнителна физическа обработка е претърпява палмовата мазнина, за да се получи шортънинг – рязко преохлаждане. При тези условия започвало израстване на друг тип кристали, а не както в оригиналната мазнина. Започвали да израстват кристали от бета прим морфологичен тип. В оригиналната палмова мазнина кристалите били видими с просто око и израствали по-бавно, затова ставали по-големи и подреждането им било по друг начин. Когато този продукт бива преохладен, израствали друг тип кристали – бета прим, които били малки, ъглести кристалчета. Апаратурата, в която се извършвало това, от една страна преохлаждала пробата, а от друга страна я разбърквала непрекъснато. Именно в това се състояло производството на „шортънинг“. Непрекъснатото разбъркване не позволявало бета прим кристалите да израстнат по друг начин. Полученият по този начин палмов шортънинг е гладък, кремообразен и стабилен в доста широк температурен диапазон. За да се докаже дали пробата е шортънинг, трябвало да се разрушат тези кристали на шортънинг, заради което тя била загрявана до 70°C, за да се изтрие т.нар. кристална памет, след което се оставяла да се охлади самостоятелно. Тогава обаче, тези бета прим кристали не пораствали. Това доказателство – невъзвръщането на кремообразния вид било доказателство за допълнителна физическа обработка. Вещото лице С.-И. е категорична, че процесната палмова мазнина е дезодорирана, рафинирана, годна за консумация, химически непроменена. Промяната била физическа.

По повод оспорване от страна на жалбоподателя е допусната повторна

съдебно-химическа експертиза от 22.06.2022 г., изготвена от вещото лице доц. д-р С. М. М.. Експертът потвърждава, че палмовото масло е с полутвърда консистенция при 25°C. За подробряване на качествата, вкл. външния вид и увеличаване на трайността му, палмовото масло се подлага на процесите рафинация, избелване и дезодориране, при което се получава т.нар. RBD palm oil, т.е. рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е бяло на цвят и без мирис, но с непроменена консистенция – полутвърдо при стайна температура, с наличие едновременно на твърда и течна фаза. От друга страна, с терминът „шортънинг“ се означавала твърда при стайна температура мазнина, която се използва в пекарството и сладкарството. Втвърдяването на мазнината, т.е. получаването на шортънинг от течно или полутвърдо масло, се постигало по различни начини – с химични методи (хидрогениране, преестерифициране) или с физични методи (фракционирание или текстуриране). При текстурирането ставала промяна в кристалната структура на мазнината, в резултат на което се променяла твърдостта (консистенцията) ѝ. Текстуриране се осъществявало чрез силно охлаждане за кратко време на стопено палмово масло при определен режим на разбъркване, в резултат на което се образували голям брой ситни, иглести кристали, които задържали по повърхността си триглицеридите от течната фаза. Така се получавала хомогенна, гладка маса, без разслояване, по-твърда от изходното, нетекстурирано палмово масло, т.е. палмов шортънинг. II. шортънинг, получен чрез текстуриране и обикновеното, нетекстурирано палмово масло, се различавали единствено по своята кристална структура, което на практика се проявявало като разлика в тяхната твърдост (консистенция). Твърдостта (консистенцията) на мазнините се измервала с апарат, наречен пенетрометър, който включва метален конус с определен размер и тегло чрез определяне на какво разстояние конусът потъва в мазнината за време от 5 секунди. Тази процедура е заложена в стандарт АОС Сс 16-60 и се използва масово за точен, удобен и бърз метод за разграничаване на мазнините по отношение на твърдостта им. С оглед задачата, вещото лице М. е извършило изследване на *контролна проба от процесния продукт* чрез пенетромер по процедурата на стандарт АОС Сс 16-60, при което била установена твърдост от $C = 132 \text{ g/cm}^2$ (стойността С показвала степента на твърдост на консистенцията). После същата била стопена при 70°C за изтриване на кристализационната ѝ памет и за премахване на текстурирането и след постепенно (без външно въздействие) охлаждане до стайна температура и температура от 25°C повече от 48 часа, пробата оставала полутвърда, с видимо наличие на течна и твърда фаза, чията стойност на консистенция не можело да бъде измерена. *Тази разлика в твърдостта преди и след стапяне показвала, че изходната проба, т.е. процесната стока, е „палмов шортънинг“*, понеже е твърда при стайна температура, за разлика от нетекстурирано, рафинирано, избелено и дезодорирано, химически непроменено, палмово масло, което е полутвърдо при 25°C. *Към заключението си вещото лице прилага извлечение от официалния сайт на производителя, според което стоката IFFCO HQPO 36/39 е обявена, описани и се продава като „шортънинг“.*

Стандарт АОС Сс 16-60 позволявал определянето на дадена стока като „шортънинг“, т.е. дали стоката е била текстурирана, което изследване е различно от определяне на вида на маслото. Вещото лице М. пояснява, че палмовите шортънинги се получават по различни методи, често са tailor-made, т.е. по поръчка на конкретен клиент, и с твърде разнообразни характеристики. Именно поради тяхното разнообразие не можело да има единна методология за изследването им, а в зависимост от това кои

техни характеристики трябва да се анализират, се преценявало кои методи и в каква последователност да се приложат. Методологията на стандарт AOCS Cc 16-60 включвала аналитична процедура за измерване на твърдост (консистенция) на мазнини чрез пенетрометър при 25°C на предварително темперирана проба. *Въпреки наличието на разлика в температурните режими на стандарт AOCS Cc 16-60, който препоръчвал минимум 48 часа охлаждане, и проведеното в ЦМЛ изследване по темперирание на пробата до 30°C за 60 минути, полученият от ЦМЛ резултат е сравним с този по процедурата AOCS Cc 16-60.* Доказателство за това била и близката стойност на резултатите - $C = 132 \text{ g/cm}^2$ при вещото лице и $C = 128 \text{ g/cm}^2$ в М.. С многообразието на физико-химичните характеристики на палмовите шортънинги вещото лице М. пояснява липсата на нормативно определени референтни стойности за конкретни техни показатели. Според нея, терминът „шортънинг“ е обобщаващ и се отнася за твърди при стайна температура масла/мазнини. Текстурираните палмови масла се идентифицирали по разликата в твърдостта (консистенцията) им спрямо необработените палмови масла. Мнението на вещото лице М. е, че процесната стока IFFCO HQPO 36/39 представлява палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени, но с допълнението, че е текстурирано, т.е. палмов шортънинг (препарат от животински или растителни мазнини или масла или от фракции, различни от частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин – т.е. различни от описаните в позиция 1516).

Съобразно поясненията на в.л. М. в о.с.з. на 29.06.2022 г. именно методът на изследване по стандарт AOCS Cc 16-60 чрез пенетромер и сравняване на резултатите преди и след стопяване до 70°C доказвал, че процесната стока е резултат от допълнителна физическа обработка на природното палмово масло. Това изследване можело да даде категоричен отговор дали стоката е палмов шортънинг, т.е. дали е била втвърдена.

Безпротиворечивото мнение на двете назначени по делото вещи лица, основано на безспорни научни факти и болшинството от писмените доказателства по делото, обосновава несъмнен извод, че процесната стока, декларирана с описание „RBD IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина в разфасовки 20 кг. – 135 960 кг.“, допусната за свободно обращение с МД с MRN 20BG001007022807R6 от 01.09.2020 г., представлява „палмов шортънинг“ - рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е претърпяло допълнителна обработка за трайна промяна на кристалната структура.

Основният спорен въпрос е дали декларирана стока следва да се тарифира по позиция 1511 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, която включва: „Палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“, или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516“. Конкретно, декларираният от дружеството код по Т. е [ЕГН], към която подпозиция принадлежат по-специално: рафинираното палмово масло и течната фракция на палмовото масло, получена чрез отделяне на твърдите съставки или чрез охлаждане, или чрез органични разтворители или повърхностноактивни вещества. Промененият с оспореното решение на митническите органи код по Т. е [ЕГН], по подпозиция в която попадат нелетливи растителни масла,

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

Съгласно Обяснителни бележки към Хармонизираната система (ОБХС) за описание и кодиране на стоки, в позиция 1517 се класират стоки, включително маргарина 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 № 1516. 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.

Изрично е посочено в Обяснителните бележки към позиция 15.17, че 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).

Въз основа на ОБХС към позиция 15.17 за съда е във съмнение, че за да се класира стоката - палмова мазнина в тази позиция следва да се установи по категоричен начин, че маслото е претърпяло по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура) – факт, който безспорно се установява от писмените доказателства по делото и приетите две съдебно-химически експертизи.

Независимо, че ОБХС нямат задължителен характер при определяне на тарифното класиране на стоките, внасяни на територията на Европейския съюз, то те са признати от СЕС средство за тълкуване на обхвата на позициите и подпозициите на КН. Обяснителните бележки представляват важни способности за гарантиране на еднаквото прилагане на Общата митническа тарифа и в това си качество могат съществено да допринесат за нейното тълкуване (решения *Develop Dr. E.*, C-35/93, EU:C:1994:252,

т.21 и В. S. В. G. EU:C:2011:248, т.92). В цитираните по-горе правила за тълкуване на комбинираната номенклатура изрично е отбелязано, че при интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките. В разглеждания казус не може да се приеме, че чрез прилагането ОБКН и ОБХС, се променя обхвата на тарифните позиции от КН. Същите са приложени само за правилното определяне на тарифния код, в който попада стоката, предмет на осъществения внос.

Неоснователно е възражението на жалбоподателя относно липсата на акредитация на ЦМЛ за изследване по стандарт АОС Сс 16-60. Съгласно чл.2, т.10 от Регламент (ЕО) № 765/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 9 юли 2008 година за определяне на изискванията за акредитация и надзор на пазара във връзка с предлагането на пазара на продукти и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 339/93 - „акредитация“ означава атестация от национален орган по акредитация за това, че съответният орган за оценяване на съответствието отговаря на изискванията, определени в хармонизирани стандарти, и *където е приложимо*, всякакви допълнителни изисквания, включително определените в приложимите секторни схеми, *да изпълнява специфична дейност по оценяване на съответствието*. Легалното определение е приложимо съгласно пар.1а от ДР на Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието. Определянето на правилен тарифен код по КН не е дейност по „оценяване на съответствието“.

За съда липсва съмнение относно компетенциите и експертизата на ЦМЛ, тъй като те са определени в Устройствения правилник на Агенция „Митници“, приет с постановление на МС № 244/20.12.1995 г. – да изследва, анализира и идентифицира стоки за целите на тарифното им класиране в Комбинираната номенклатура (чл. 27, т. 2 и т. 4 от УП). Разпитаните по делото вещи лица са категорични, че в България единствено ЦМЛ разполага с пенетрометър, както и, че провежданите с него изследвания отговарят на широкоприложим в света, обективен и бърз метод по стандарт АОС Сс 16-60, който категорично осигурява възможност за определяне на мазнината като „шортънинг“. Според поясненията на в.л. М. в о.с.з. на 29.06.2022 г. „палмовият шортънинг“ е един възможен вид от всички препарати, описани в Обяснителни бележки за позиция 15.17, Б) 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.

Установява се от писмо изх.№ 21/057-1/Е от 09.08.2021 г. на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ (л.166), че в България изобщо липсва акредитирана лаборатория, която да извършва изпитване на палмова мазнина чрез пенетрация по стандартизиран метод. Според вещото лице д-р Т. С. - И. няма утвърдена в световен мащаб методология, която еднозначно да определя пробите като „палмов шортънинг“. В идентичен смисъл са поясненията на в.л. доц.д-р М., според които многообразието на тези продукти не позволява създаването на стандартизиран метод, нито на референтни стойности.

По изложените съображения съдът намира, че липсата на акредитация на ЦМЛ за извършване на процесното измерване с пенетрометър е неотнормирана към възможността чрез научни методи да се установи твърдостта (консистенцията) на продукта, респ. същият да се отнесе към групата на „шортънингите“, необходимо за определяне на

правилното му тарифно класиране.

Съдът не кредитира представените от жалбоподателя писмо от 16.02.2013 г., че процесното палмово масло не е химически или физически модифицирано (л.167), както и продуктова декларация със същото съдържание от 25.01.2021 г. (л.168), като приема, че са в противоречие с другите приети по делото доказателства. Особено категорично е извлечението от сайта на производителя - Приложение № 3 към повторна съдебно-химическа експертиза от 22.06.2022 г., изготвена от вещото лице доц. д-р С. М. М. (л.272-273), според което процесният продукт IFFCO HQPO 36/39 е описан като shortening с видимо твърда консистенция на приложената снимка.

По изложените съобщения и на основание чл.172, ал.2 АПК оспорването следва да бъде отхвърлено като неоснователно.

При този изход на спора и на основание чл.143, ал.3 АПК, вр. чл.24 от Наредбата за заплащането на правната помощ на ответника следва да се присъдят разноски за юрисконсултско възнаграждение в размер на 100 лева.

Водим от горното, Административен съд София град, Първо отделение, 69-ти състав,

Р Е Ш И :

ОТХВЪРЛЯ жалбата на [фирма], ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление [населено място], [улица], срещу Решение рег. № 32-85550 от 15.03.2021 г. на директора на ТД „Ю. Морска“ в Агенция „Митници“.

ОСЪЖДА [фирма], ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление [населено място], [улица], да заплати на Агенция „Митници“ юрисконсултско възнаграждение в размер на 100 лв.

Решението може да бъде обжалвано с касационна жалба пред Върховния административен съд в 14-дневен срок от съобщението до страните за постановяването му.

СЪДИЯ: