

РЕШЕНИЕ

№ 2769

гр. София, 22.01.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 11 състав, в
публично заседание на 15.12.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Петя Стоилова

при участието на секретаря Ирена Йорданова, като разгледа дело номер **9532**
по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе
предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 от АПК във вр. с чл.220 от Закона за митниците.
Образувано е по жалба от „Глобъл линкс“ ЕООД срещу Решение рег. № 32-998136/09.09.2024г.
на с. д. директора на ТД Митница В..
Жалбоподателят счита, че решението е незаконосъобразно, тъй като при издаването му са
допуснати съществени нарушения на действащите правила за провеждане на административното
производство, решението е необосновано и постановено при неправилно прилагане на относимия
материален закон.Придружаващите фактурата документи по безспорен начин доказват, че
вносяният продукт е напълно хидрогениран палмоядков стеарин, който не е претърпял
допълнителни обработки и преработки, напр. емулгиране с вода, разбиване и/или текстуриране,
които да налагат класирането му в друг тарифен код, различен от обявления [ЕГН]. В посочения
код се класират цялостно хидрогенираните продукти, например масла, превърнати в пастообразни
или твърди мазнини. Митническата лабораторна експертиза № 02_06.11.2023/26.04.2024г., в която
се съдържа становище за продукта и в частност за това, че в същия е добавен сорбитанов
емулгатор в качеството на модификатор на кристалната структура е извършена повече от година
след вземането на пробите, което поставя под съмнение достоверността на анализа, като няма
данни за акредитация на ЦМЛ на Агенция „Митници“ за извършване на подобен вид
изследвания. Промяната на тарифното класиране се базира единствено на твърдението, че
вложените в продукта минимални количества сорбитан тристеарат водели до промяна /
модификация на кристалната структура на палмоядковия стеарин. Това твърдение е необосновано
и недоказано, още повече, че в самата експертиза е изложено и разбирането, че действието на
емулгатора се изразява в това да стабилизира кристалната структура на мазнините, респективно

да я запазва, а не да я променя. Наличието на сорбитан тристеарат по никакъв начин не води до промяна на характеристиките на внасяния палмоядков стеарин, което да налага класирането му в позиция 1517, касае за изключително минимални количества, които не променят текстурата и кристалната структура на продукта.

Регламентът не касае всички видове „растителни масла“, а само и единствено частично хидрогенирано палмово масло и то с включени в него 4 добавки, а именно рафинирано, избелено и обезмирисено палмово масло, което е било частично хидрогенирано с добавени малки количества сорбитанов тристеарат (Е 492), лецитин (Б 322), смес от токоферолиг (Е 306) и лимонена киселина (Е 330). Внасяният продукт е палмоядков стеарин, а не палмово масло, в който се съдържа единствено и само сорбитанов тристеарат. Дружеството многократно е внесяло продукта Supersocolate Special™ (Cargill Incorporated, USA), като във връзка с тарифното класиране на същия е бил воден вече съдебен спор, по който има влязло в сила решение, изцяло потвърждаващо правилността на извършеното тарифно класиране в тарифна позиция 1516.

В съдебно заседание жалбоподателят се представлява от адв. Г., който поддържа жалбата. Претендират се разноси по представен списък в размер на 2670 лева, постъпили са писмени бележки на 29.12.2025г.

Ответникът – директора на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“, чрез юрисконсулт оспорва жалбата, счита я за неоснователна и недоказана. Претендира присъждане на юрисконсултско възнаграждение и депозит за вещо лице в размер на 700 лева.

Съдът, предвид събраните по делото доказателства намира за установено от фактическа страна следното:

На 30.10.2023г. с МД MRN 23BG002002106047R4/30.10.2023г. „ГЛОБЪЛ ЛИНКС“ ЕООД декларира на режим допускане за свободно обращение стока описана като: „суперсоклейт специал, SUPERSOCOLATE SPECIAL (PREMIUM CBS) 1680 кашона по 25 кг нето в контейнери MRKU8462890/MRKU9683920, 43680,00 кг бруто тегло, 42000,00 кг нето тегло, с деклариран код по Т. [ЕГН] със ставка на митото по отношение на трети страни - 10,90 %, държава на износ М., деклариран произход М., условие на доставка FOB Port Klang, М.. Износител на стоката е К. П. П. ЕСДИЕН БИЕЙЧДИ, М..

Към горепосочената декларация за режим допускане за свободно обращение, са приложени следните документи: търговска фактура №[ЕГН]/11.09.2023г., опаковъчен лист, генерален коносамент № MAEU230826584 от 11.09.2023г., дебит нота за дължима застрахователна премия по застрахователна полица № 110123722063/05.09.2023г., анализен сертификат № 10000080137/21.02.2023г. и анализен сертификат от 11.09.2023г., сертификат за произход № KLMCC F23 07312/12.09.2023г., фактура за морско навло и терминални разходи № [ЕГН]/25.10.2023г., декларация за търговски кредити по износа и вноса и за финансов лизинг между местни и чуждестранни лица, декларация, че стоката няма да се използва и предлага за продажба като моторно гориво и гориво за отопление.

Вносителят е уведомен с писмо рег. № 32-610326/30.10.2023г., че за целите на даване на разрешение за вдигане на стоката по смисъла на чл. 195 от Регламент (ЕС) № 952/2013 и на осн. чл. 148 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 следва в определен срок да се учреди обезпечение в размер на 7151,04 лв. С платежно нареждане от 30.10.2023г. „ГЛОБЪЛ ЛИНКС“ ЕООД е учредило обезпечение чрез депозит в размер на 7151,04 лв., за което е издаден GRN 23BG002000X315187.

На 01.11.2023г. от стоката „суперсоклейт специал, SUPERSOCOLATE SPECIAL (PREMIUM CBS)“ по МД с MRN 23BG002002106047R4/30.10.2023г. е взета проба за проверка на тарифно класиране с протокол за вземане на проба № 193/ 01.11.2023 г. Пробата е взета с акт за вземане и

разработване на средна проба № LV23-7570-01/01.11.2023г. в склад на „ГЛОБЪЛ ЛИНКС“ ЕООД, [населено място] от служител на „Фиделитас“ ЕООД. Пробата е изпратена до ЦМЛ-С..

Получено е становище с рег. № 32-852103/14.05.2024г. от дирекция „Митническа дейност и методология“ в ЦМУ на Агенция „Митници“, във връзка с митническа лабораторна експертиза № 02_06.11.2023/26.04.2024 г.

Въз основа на МЛЕ стоката, съответстваща на анализираната проба с № 193/ 01.11.2023г., представлява твърда непластична, бяла, маслена маса при температура на пробата 250С, с гладка структура и неутрален мирис - палмистово масло и негова фракция, подложена на рафиниране, избелване и дезодориране, както и на химическа преработка – хидрогениране. Установено е и наличие на сорбитанов емулгатор, който се добавя в мазнините като модификатор на кристалната структура, като дори в много малки количества осигурява гладка консистенция на мазнините, без видими кристали, каквато е и консистенцията на анализираната проба, т.е. освен химически променен чрез хидрогениране, продуктът е бил подложен на по-напреднала обработка за модификация на кристалната структура - текстуриране.

На основание правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН), предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ОБХС) за позиция 1516 (изключенията) и позиция 1517, съгласно които в позиция 1517 се включват 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., административният орган приема, че стоката се класира в код 1517 90 99 на КН, различен от декларираната. Съгласно състава на продукта, същият попада в обхвата на код по Т. 1517 90 99 90, със ставка на митото по отношение на трети страни - 16%. На основание чл. 101 от Регламент (ЕС) №952/2013, чл.54, ал.1 от Закона за ДДС, митническият орган е приел, че за декларираната стока с МД с MRN 23BG002002106047R4/30.10.2023 „суперсколейт специал, SUPERSOCOLATE SPECIAL (PREMIUM CBS)“, възниква задължение за допълнително заплащане на държавни вземания, в размер на 5959,20 лв. мито и 1191,84 лв. ДДС, или общо 7151,04 лв.

С писмо № 32-859453/20.05.2024г. „ГЛОБЪЛ ЛИНКС“ ЕООД е уведомено за мотивите, на които ще се основава решението на митническия орган в съответствие с нормата на чл.22, пар.6 от Регламент (ЕС) №952/2013, като му е представена възможност за отговор. Вносителят не е депозирал становище в посочения в писмото срок. Издадено е оспореното Решение рег. № 32-998136/09.09.2024г. на с. д. директора на ТД Митница В., с което са установени за досъбиране посочените по-горе публични задължения., ведно с лихва на основание чл.114 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. с чл.59, ал.2 от ЗДДС.

В хода на съдебното производство по въпроси формулирани от жалбоподателя и от ответника е изслушано от съда заключение на съдебно-химическа експертиза, което съдът кредитира изцяло, тъй като е професионално и изчерпателно изготвено.

По молбата на адв. Г. - пълномощник на жалбоподателя „Глобъл Линкс“ ЕООД (л. 59), са допуснати следните задачи:

- 1.Какви са основните различия между „хранителните препарати“, получени от растителни мазнини и самите растителни мазнини?
- 2.Какво е съдържанието на сорбитан тристеарат във внесения продукт и дали той е достатъчен да превърне „растителната мазнина“ в „хранителен препарат“?
- 3.Какво представлява текстуриране на растителни масла, как се извършва то в производствени условия и кои продукти се използват като текстуриращи агенти?

4. Дали съществуващия в процесния продукт сорбитан тристеарат е довел до текстурирането му (промяна в кристалната структура на продукта), както се твърди в заключението на експертизата от ЦМП?

С Определение № 4572/11.02.2025 г. (л. 73) са допуснати допълнителни задачи на СХЕ по искане на ответника: след анализ на пробата чрез хроматографски анализ и хидролиза вещото лице да отговори:

1. В продукта „палмова мазнина Supersocolate Special“ установяват ли се химични вещества, нехарактерни за естествената палмова мазнина? Какви?

2. Има ли допустими норми за наличие на сорбитанови естери в палмови масла/мазнини?

3. В какви случаи се добавят сорбитанови естери в палмови масла/мазнини?

С определение от 09.06.2025г. (л. 289) са допуснати следните допълнителни задачи към СХЕ, поставени от адв. Г.:

1. Какъв метод е използван за установяване наличието на сорбитанов тристеарат, добавен към продукта, и може ли посредством същия да се установи количеството вложен сорбитанов тристеарат и неговото предназначение?

2. Частично или напълно хидрогениран е изследваният продукт и съдържа ли същият добавен лецитин, смес от токофероли Е 306 и лимонена киселина?

Вещото лице доц. д-р С. М. от Института по Органична химия с Център по фитохимия при БАН, лаб. „Химия на липидите“, след като се е запознала с материалите по делото, направила е необходимите справки в научната литература и съответните стандарти, изисквала е от ТД Митница- В. и получила в ЦМЛ-С. контролна проба от процесната стока, взета с Протокол за вземане и разработване на средна проба № LV 23-7570-01/01.11.2023 на „Фиделитас“ ЕООД с поставена пломба 0008606 (л. 32) и по Протокол за вземане на проба № 193/01.11.2023г. с поставена митническа пломба 0065410 (л. 33), пробата е дала за изследване (определяне на количеството сорбитол след хидролиза) в Лабораторията по биологично-активни вещества - [населено място] към Института по органична химия с Център по фитохимия - БАН. След получаване на резултата от анализа, в отговор на поставените към СХЕ въпроси е стигнала до следното заключение.

По въпросите в молбата на адв. Г. (л. 59)

1. Растителните мазнини се превръщат в „хранителни препарати“, когато са претърпели някаква допълнителна обработка с цел получаване на нови свойства/характеристики, необходими за подобряване на качествата им, вкл. здравословните им ефекти.

Процесната стока SUPERSOCOLATE SPECIAL е с посочен от производителя състав „Рафиниран, избелен и дезодориран напълно хидрогениран фракциониран палмоядков стеарин и емулгатори Е492 (сорбитанов тристеарат) и Е322 (лецитин), (л. 42). Изходната растителна мазнина е палмоядково масло, което е претърпяло обработките рафиниране, избелване и дезодориране, пълно хидрогениране и фракциониране и добавка на два емулгатора, разрешени за хранителна консумация. Продуктът SUPERSOCOLATE SPECIAL според сайта на производителя е първокласен заместител на какаовото масло (л. 88) и може да се счита за хранителен препарат.

2. Сорбитан тристеаратът представлява смес от частични естери на поливалентния алкохол (полиол) сорбитол и негови анхидриди с годна за консумация търговска стеаринова киселина (спецификация в Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 г. - ПРИЛОЖЕНИЕ 1, и на Съвместния експертен комитет на ХСО/СЗО по хранителни добавки (J FAO/WHO ECFA) - ПРИЛОЖЕНИЕ 2). При хидролиза (осапунване) на 100 г сорбитан тристеарат се получават между 14 г и 21 г полиоли, които съставляват над 95% от сместа от сорбитол, 1,4-сорбитан и изосорбид (ПРИЛОЖЕНИЕ 2). Този подход - хидролиза на пробата и последващ анализ (с

високоэффективна течна хроматография) на получения в резултат на реакцията сорбитол, е използван за определяне на количеството сорбитан тристеарат в процесния продукт. Резултатът показва наличие на сорбитол 10 мг/100 г (0.01%, ПРИЛОЖЕНИЕ 3). Като се вземат предвид молните съотношения между изходния сорбитан тристеарат и получените след хидролизата му реакционни продукти, и специално сорбитол, описани по-горе и в ПРИЛОЖЕНИЕ 2, може да се преизчисли, че внесеният продукт съдържа приблизително между 0.05% и 0.07% сорбитан тристеарат.

Сорбитан тристеаратът не е природен компонент в растителните мазнини. Той е синтетична хранителна добавка (E492) и както е посочено от производителя на процесната стока (л. 42) и е установено от проведен анализ, се съдържа в продукта SUPERSOCOLATE SPECIAL, което превръща тази мазнина в хранителен препарат - заместител на какаовото масло (л. 88).

3. Текстурирането на растителни масла представлява промяна в структурата и консистенцията им, с цел получаване на продукт с подобрени свойства за дадено приложение. При течни масла най-често се прилагат процеси, водещи до втвърдяване на мазнината, а при твърди мазнини текстурирането осигурява подобрена пластичност или други характеристики, пряко зависещи от кристалната им структура. Текстуриране може да бъде постигнато чрез химични, физични, ензимни модификации на мазнината или комбинации от тях. В производствени условия течните мазнини се превръщат в твърди чрез процеси на хидрогениране и/или преестерифициране и/или фракциониране и/или смесване. Твърдите мазнини могат да бъдат текстурирани освен с химични модификации на състава им, също и с промяна на кристалната им структура чрез регулиране на условията за кристализация (режими на охлаждане и разбъркване) и/или добавяне на вещества в малки количества, изпълняващи ролята на текстуриращи агенти. Като такива се използват както природно съдържащи се в мазнината компоненти, така и синтетични добавки. Сред най-често влаганите са лецитин, наситени моно-, ди-, три- ацилглицероли, сорбитанови естери, естери на лимонената киселина, пропилен- гликолови естери, естери на сукрозата, естери на сукциновата киселина, някои пептиди, метални йони и др. Текстуриращите агенти влияят върху механизма и скоростта на образуване, нарастване на кристалите и полиморфните им преходи, и по този начин позволяват получаването на желана текстура и подобряване на нейната стабилност.

4. В научната литература са публикувани достатъчно изследвания, показващи ролята на сорбитан тристеарат като модификатор на кристалната структура, т.е. като текстуриращ агент на растителни мазнини, предимно палмови.

Добавянето на сорбитан тристеарат в мазнината променя кристалната ѝ структура, в резултат на което се променя и текстурата ѝ.

По допуснатите допълнителни задачи на СХЕ (л. 73)

1. В продукта „палмовата мазнина Supersocolate Special“ е установено наличие на сорбитанов тристеарат, който не се съдържа в естествената палмова мазнина. Други нехарактерни за мазнината компоненти не са анализирани.

2. На вещото лице не е известно да има допустими норми за наличие на сорбитанови естери конкретно в палмови масла/мазнини.

3. Изследванията, публикувани в научната литература, показват, че сорбитановите естери влияят върху кристалообразуването и полиморфните преходи в палмови масла/мазнини и затова се добавят към тях, за да стабилизират желани кристални структури, вкл. предотвратявайки процесите на т.нар. „цъфтеж“ на мазнината (образуване на по-големи кристални агломерати, влошаващи вида и вкусовите качества на продуктите с такива мазнини).

По допълнителните въпроси на адв. Г. (л. 289)

1. Както е посочено в отговора на въпрос 2. на стр. 3-4, наличието на сорбитанов

тристеарат в продукта е установено чрез хидролиза на пробата, при която един от реакционните продукти от разпада на сорбитановия тристеарат е сорбитол, който след това е определен количествено чрез високо-ефективна течна хроматография. От молните съотношения между сорбитановия тристеарат и продуктите от хидролизата му, чрез установеното количество на сорбитола може да се преизчисли количеството на сорбитановия тристеарат, от който е получен сорбитолът. Тъй като сорбитановият тристеарат представлява смес от няколко вещества и няма дефиниран постоянен състав, изчисленото му (чрез резултата за сорбитола) количество в изходната проба (0.05-0.07%) се представя като интервал от стойности. Предназначението на добавения към мазнината сорбитанов тристеарат, според публикации в научната литература, е да я текстурира, за да подобри качествата ѝ като суровина за хранително-вкусовата индустрия - Supersocolate Special се предлага като заместител на какаовото масло.

2. Според данните за мастно-киселинния състав на изследвания продукт (л. 29), той представлява напълно хидрогенирана мазнина. Производителят му е декларирал добавени само сорбитан тристеарат и лецитин (л. 42), но не и смес от токофероли Е 306 и лимонена киселина.

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

Жалбата е допустима, а по същество е неоснователна.

Оспореното решение е издадено от компетентен орган, спазени са административнопроизводствените правила за постановяването му, правилно е приложен и материалният закон.

Тарифното класиране (определяне на тарифния код) на стоките се извършва въз основа на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС, която представлява приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, Раздел I на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите и главите на същата.

Според Общите правила за тълкуване на КН т.1 „Текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите. Според т.6 „Класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции и забележките към подпозициите, както и, *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие че могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило, се вземат предвид и забележките към разделите и главите. Според т.3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) Позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. Въпреки това, когато всяка от две или повече позиции се отнася само до една част от материалите, 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.

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

Спорният въпрос по делото е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1516 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдирани“ или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516“. Конкретно, декларираният от дружеството код по Т. е [ЕГН].

За да се класира стоката - палмова мазнина в позиция 1517 следва да се установи по категоричен начин, че маслото е претърпяло по-напреднала обработка, като например текстуриране (видоизменение на текстурата или на кристалната структура). Митническите органи са тези, които трябва да установят преди издаване на административния акт, че са налице фактически основания, налагащи промяна на декларирания от вносителя тарифен код и определяне на позиция по ОБХС различен от посочения в декларацията. От приложената по делото митническа лабораторна експертиза № 02_06.11.2023/26.04.2024г. се установява, че анализираната проба с № 193/ 01.11.2023г., представлява твърда непластична, бяла, маслена маса при температура на пробата 250С, с гладка структура и неутрален мирис - палмистово масло и негова фракция, подложена на рафиниране, избелване и дезодориране, както и на

химическа преработка - хидрогениране, установено е и наличие на сорбитанов емулгатор, който се добавя в мазнините като модификатор на кристалната структура, като дори в много малки количества осигурява гладка консистенция на мазнините, без видими кристали, каквато е и консистенцията на анализираната проба, т.е. освен химически променен чрез хидрогениране, продуктът е бил подложен на по-напреднала обработка за модификация на кристалната структура - текстуриране.

Вещото лице по назначената съдебно – химическа експретиза потвърждава, че процесната стока SUPERSOCOLATE SPECIAL е с посочен от производителя състав „Рафиниран, избелен и дезодориран напълно хидрогениран фракциониран палмоядков стеарин и емулгатори E492 (сорбитанов тристеарат) и E322 (лецитин), като изходната растителна мазнина е палмоядково масло, което е претърпяло обработките рафиниране, избелване и дезодориране, пълно хидрогениране и фракциониране и добавка на два емулгатора, разрешени за хранителна консумация. Резултатът показва наличие на сорбитол 10 мг/100 г (0.01%), преизчислено внесеният продукт съдържа приблизително между 0.05% и 0.07% сорбитан тристеарат. Сорбитан тристеаратът не е природен компонент в растителните мазнини, а е синтетична хранителна добавка (E492) и както е посочено от производителя на процесната стока и е установено от проведения анализ, се съдържа в продукта SUPERSOCOLATE SPECIAL, което превръща тази мазнина в хранителен препарат - заместител на какаовото масло. Текстурирането на растителни масла представлява промяна в структурата и консистенцията им, с цел получаване на продукт с подобрени свойства за дадено приложение. Твърдите мазнини могат да бъдат текстурирани освен с химични модификации на състава им, също и с промяна на кристалната им структура чрез регулиране на условията за кристализация и/или добавяне на вещества в малки количества, изпълняващи ролята на текстуриращи агенти. Като такива се използват както природно съдържащи се в мазнината компоненти, така и синтетични добавки, в случая за такава е използван сорбитанов естер. Сорбитан тристеарат се ползва като модификатор на кристалната структура, т.е. като текстуриращ агент на растителни мазнини, предимно палмови. Вещото лице е категорично, че добавянето на сорбитан тристеарат в мазнината променя кристалната ѝ структура, в резултат на което се променя и текстурата ѝ. Наличието на сорбитанов тристеарат в продукта е установено чрез хидролиза на пробата, при която един от реакционните продукти от разпада на сорбитановия тристеарат е сорбитол, който след това е определен количествено чрез високо-ефективна течна хроматография. Тъй като сорбитановият тристеарат представлява смес от няколко вещества и няма дефиниран постоянен състав, изчисленото му (чрез резултата за сорбитола) количество в изходната проба (0.05-0.07%) се представя като интервал от стойности.

Разпитано в о.с.з. вещото лице потвърждава, че наличие на сорбитанов тристеарат е установено не директно, а чрез открития сорбитол, защото сорбитанов тристеарат е смес от различни вещества и не може всички те да бъдат едновременно анализирани, тъй като са и с променливо количество. Продуктът сорбитанов тристеарат включва също изомери на някои от тези вещества, а също и наличие на стеаринова киселина и на палмитинова, както и други мастни киселини в по-малки количества. Сорбитолът се получава от сорбитановите естери при хидролиза. Сорбитан тристеаратът, който е сорбитанов естер е деклариран от производителя като вложен в стоката. При приложената процедура „хидролиза“, дори да е имало сорбитан моностеарат, от него пак ще се получи сорбитол. За да се види дали има промяна в кристалната структура трябва

да се сравни с изходна кристална структура, което няма как да се извърши, тъй като няма суровина без това - няма изходната проба без добавка. Тази добавка е поставена като текстуриращ агент, тоест вещество в минимално количество, което променя кристалната структура. Във случая, целта е да се запазят по-ситните кристали защото с течение на времето те се групират и образуват по-големи кристали, които развалят вида и качеството на тази суровина, която се влага в хранително вкусовата промишленост - заместител на какаовото масло. Адв. Г. е възразил срещу приемането на експертизата, тъй като методът, който е използван според него не е директен, а е използван метод за установяване на сорбитан тристеарат чрез друг агент сорбитол. Вещото обаче обяснява, че няма друг възможен метод. За да се ползва „директен“ метод е нужен сравнителен образец, който да е абсолютно същата процесна стока, но без сорбитан тристеарат. Такава обаче не може да бъде осигурена по надежден начин с гаранция за идентичност на стоката, поради което съдът е отхвърлил искането за назначаване на допълнителна експертиза, при която вещото лице да използва за сравнителен образец намираща се в трето лице – румънско дружество проба. Тъй като заключението на вещото лице е компетентно и професионално изготвено, съдът няма причини да не го кредитира, като това е длъжен да стори, в изпълнение на указанията, дадени с Решение от 15 юни 2023г. по дело C-292/22 Съдът на Европейския съюз.

По отношение възражението в писмените бележки на адв. Г., че внесеният продукт съдържа приблизително между 0,05% и 0,07% сорбитан тристеарат, което нищожно количество категорично не би могло да доведе до промяна на текстурата, нито до промяна на кристалната структура на продукта, съдът съобрази, че в мотивите на Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/1816 на Комисията от 12 октомври 2021, относно класирането на някои стоки в КН е посочено, че поради допълнителната обработка извън тези, разрешени в позиция 1516, а именно прибавянето на добавки с оглед получаването на препарат с определени качества, продуктът е загубил основната си характеристика на химически обработено, частично хидрогенирано масло от позиция 1516 и следва да се класира в 1517 на КН. Въз основа на експертизата, изготвена от ЦМЛ и Съдебно – химическата експертиза, изпитаната проба от процесната стока представлява препарат, съставен от смес от растителни мазнини или техни фракции, дори и химически модифицирани с добавен сорбитанов емулгатор. По делото е представена и справка от електронната страница на производителя, относно продукт „Supersocolate Special“, от която е видно, че продуктът съдържа emulsifier /емулгатор/ E492, което е видно и от представения от производителя документ за процесната стока „Спецификация за продукт“. В Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/1816 за тарифното класиране на подобен продукт химически модифицирана мазнина са упоменати единствено добавки на малки количества други вещества, включително и сорбитанови емулгатори, без да се конкретизира точното количество. наличието им е достатъчно, за да се счита, че растителната мазнина е била подложена на допълнителна обработка, различна от обработките, допустими за стока от позиция 1516 на КН. В текстовете на КН, Обяснителните бележки към ХС и Обяснителните бележки към КН няма посочено изискване за количеството на вложените сорбитанови естери.

По горните съображения, жалбата се явява неоснователна и следва да се отхвърли, като на ответника се присъди юрисконсултско възнаграждение в размер 150 /сто и петдесет/ евро, на основание чл. 143, ал. 3 АПК и чл. 24 от Наредбата за заплащането на правната помощ.

Така мотивиран, АССГ 11 състав

РЕШИ:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „Глобъл линкс“ ЕООД срещу Решение рег. № 32-998136/09.09.2024г. на с. д. директора на ТД Митница В..

ОСЪЖДА „Глобъл линкс“ ЕООД да заплати на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“ юрисконсултско възнаграждение в размер на 150 /сто и петдесет/ евро.

РЕШЕНИЕТО може да се обжалва пред Върховния административен съд в 14 дневен срок от уведомяването.

СЪДИЯ: