

# РЕШЕНИЕ

№ 19677

гр. София, 20.05.2026 г.

## В ИМЕТО НА НАРОДА

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 60 състав**, в публично заседание на 19.02.2026 г. в следния състав:

**СЪДИЯ: Георги Терзиев**

при участието на секретаря Паола Георгиева, като разгледа дело номер **10469** по описа за **2022** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 226 АПК, вр. чл. 220 и чл. 19 от Закона за митниците. Делото е образувано по жалба на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, чрез адвокат С. Ж. срещу Решение рег.№ 32-123352/16.04.2021 г. към MRN 20BG002005038199R5/11.09.2020 г., издадено от Директора на Териториална Дирекция С. Морска, при Агенция „Митници“, (понастоящем – ТД „Митница В.“), при Агенция „Митници“.

С Решение № 8445 от 04.10.2022г. по адм. дело № 1162 по описа на ВАС за 2022г. е отменено Решение № 5654 от 08.10.2021г. постановено по адм. дело № 4720 по описа на АССГ за 2021г. и делото е върнато да ново разглеждане от друг състав на същият съд.

Конкретните съображения и указания на касационната инстанция следват от констатираният факт на допуснато съществено процесуално нарушение изразяващо се в постановяване на съдебния акт при неизяснена фактическа обстановка, поради което и при разглеждането новият съдебен състав следва да събере доказателства относими към правния спор.

Основният спорен въпрос по делото касае естеството на внесената стока, съответно правилността на извършеното тарифиране при осъществения контрол по реда на чл. 84 от ЗМ от митническите органи досежно декларираната стока палмова мазнина OKI brand RBD palm oil – 2352 колета по 20 кг нето тегло с държава на износ М., която е декларирана с код по Т. [ЕГН].

ВАС е приел, че от приобщената в предходното дело експертиза не се установява, дали изводът за

текстуриране на стоката се основава на нейния състав или е изведен въз основа на нейната твърдост след извършеното стопяване и постепенно охлаждане.

В тази връзка липсва и отговор на въпросите, при извършеното изследване на пробата, проведено по стандарт AOCS Cc 16-60, може ли да се определи вида на стоката като състав или само нейната твърдост. Няма данни, налице ли е методология или някакви референтни стойности, които да определят палмовия шортънинг по състав, за да може същия да бъде разграничен от палмовата мазнина и защо след като в митническата експертиза е посочено, че маслото не е претърпяло химическа преработка (хидрогениране), въз основа на какви доказателства митническият орган е приел, че маслото е претърпяло по-напреднала обработка, поради което следва да се класира в позиция 1517. Изведено е заключение, че изложеното води до извод за неизяснена фактическа обстановка по делото.

Указано е при новото разглеждане на делото, че съдът следва да събере доказателства, включително чрез възлагането на съдебно-химическа експертиза относно обективните характеристики и свойства на процесната стока, въз основа на което да може да се извърши преценка, дали последната следва да бъде отнесена по позиция 1511 „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“, което е и предмета на спора.

При новото разглеждане и след извършена проверка съобразно изискванията на чл.158 от АПК, съдът намира следното:

Оспореният административен акт е връчен на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД на 21.04.2021 г., обжалван е чрез административния орган на 05.05.2021 г. (вх. № 32-143381), което е в срока по чл. 149, ал. 1 от АПК. Съдът е сезиран от надлежна страна – участник в административното производство срещу акт, с който се засягат негови законни права и интереси и следователно е подлежащ на оспорване. Във връзка с изложеното, следва да се приеме, че жалбата е процесуално допустима и като такава следва да бъде разгледана. Не са налице отрицателни процесуални предпоставки по чл.159 АПК.

В жалбата, се релевират съображения, че процесното решение е издадено в нарушение на материалния закон. Твърди се, че решението е незаконосъобразно, тъй като не отговаря на истината заключението в експертизата на Централната митническа лаборатория (ЦМЛ), за химическите и физическите характеристики на продукта, определящи го като „палмов шортънинг“. Счита, че използвания лабораторен метод РАП\_66, базиран на AOCS Cc 16-60 може да даде резултат само по отношение на консистенцията и пластичната деформация на пастообразни, кремообразни и силновискозни проби. Счита, че няма утвърдена методология за изследване и използваната такава от ЦМЛ не може да направи извода, че внесената стока – продукт е „палмов шортънинг“.

По време на проведените по делото открити заседания оспорващият, чрез адвокат Ж. поддържа жалбата по съображения, изложени в същата, претендират се разноски.

Ответникът по оспорването, в лицето Директора на Териториална Дирекция митница В., при

Агенция „Митници“, чрез юрисконсулт Д. оспорва жалбата и моли, същата да бъде отхвърлена. Претендира юрисконсултско възнаграждение.

Административен Съд С. - град, Трето отделение, 60 състав, след като взе предвид наведените в жалбата доводи, изразеното становище на процесуалния представител на ответника по оспорването и се запозна с приетите по делото писмени доказателства, намира за установено от фактическа страна, следното:

Между страните не се спори, че на 11.09.2020 г., с митническа декларация с MRN 20BG002005038199R5, “МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, ЕИК[ЕИК], със седалище и адрес на управление: [населено място] - п.к. 1113, район И., [улица], ет. 5, ап. 12, с адрес за кореспонденция: [населено място] - п.к. 1113, район И., [улица], ет. 7, декларира на режим “допускане за свободно обращение” пред МП Пристанище В., стока „палмова мазнина OKI brand - 2352 колета x 20 кг нето тегло“, нето тегло - 47040,00 кг, бруто тегло - 48733,44 кг, код по Т. [ЕГН] със ставка на митото по отношение на трети страни - 9,00%, декларирана фактурна стойност 32 928,00 USD, при курс за митнически цели - 1,63901 лв. за 1 USD, държава на износ М., деклариран произход М., условие на доставка FOB PASIR GUDANG В Е.Д. 2/1 „Предходни документи“ като предходен документ е вписана митническа декларация е MRN 20BG002005037526R1 от 03.09.2020 г. за режим митническо складиране. Стоката е декларирана с код по Т. [ЕГН] със ставка на митото по отношение на трети страни - 9,00%, декларирана фактурна стойност 32 928,00 USD, при курс за митнически цели - 1,63901 лв. за 1 USD, държава на износ М., деклариран произход М., условие на доставка FOB PASIR GUDANG В Е.Д. 2/1 „Предходни документи“ като предходен документ е вписана митническа декларация е MRN 20BG002005037526R1 от 03.09.2020 г. за режим митническо складиране.

Към митническата декларация са били приложени документи: фактура, опаковъчен лист, коносамент, сертификат за движение, анализен сертификат. От стоката е взета проба за проверка на тарифното класиране с Протокол № 81/08.09.2020 г. и е изпратена до ЦМЛ със заявка за анализ. Изготвена е Митническа лабораторна експертиза /МЛЕ/ №35\_11.09.2020/03.02.2021г. за анализ на стока с описание „П. мазнина OKI brand“ по Протокол за вземане на проба №81/08.09.2020г. Проведено е изпитване за определяне на консистенцията на продукта чрез измерване е пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc 16-60 (American Oil Chemists Soci -ety). Видно от получените резултати, консистенцията на изследваната проба, във вида в който е представена, има 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°C, консистенцията (текстурата) се променя и не се възстановява в първоначалната си форма. Изразено е становище, че въз основа на получените резултати и експертна оценка, в съответствие с термините и разпоредбите на глава 15 на КН може да се направи заключението, че изпитаната проба от стока с описание "П. мазнина OKI brand RBD palm oil“ в разфасовки от 20 кг.“ представлява палмов шортънинг - препарат, съставен само от палмово масло или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране.

Видно от представеното Становище за тарифно класиране, рег. № 32-45601/09.02.2021 г., ЦМЛ е

представила Становище за тарифно класиране на стоката в Комбинираната номенклатура на ЕС:

Съгласно полученото Становище за тарифно класиране от 09.02.2021 г., предвид определените с експертизата обективни характеристики на анализираната стока, на основание Правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на КН и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране за позиция 1517, административният орган е приел, че класирането следва да се извърши в позиция 1517 „Маргарин, хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини и масла и техните фракции от № 1516, код 15179099 на КН, различен от декларирания.

В резултат от гореизложеното, на основание общи правила 1 и 6 за тълкуване на Комбинираната номенклатура, чл. 29 от Регламент (ЕС) №952/2013, чл. 48 от Регламент (ЕС) №952/2013 вр. чл. 84, ал.1, т.1 от ЗМ, чл.56 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. чл. 5, т. 39 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. чл. 77, пар. 1, вр. чл. 85, пар. 1, вр. чл. 101, пар. 1 , вр. чл. 102 от Регламент (ЕС) №952/2013, вр. с чл. 54, ал.1, чл. 56 и чл.59, ал. 2 от ЗДДС и чл. 59 от АПК е издадено процесното Решение, рег. № 32-123352/16.04.2021 г. към MRN 20BG002005038199R5/11.09.2020 г., от Директора на Териториална Дирекция С. Морска, при Агенция „Митници“ /понастоящем ТД Митница В./ с приет код по Т. [ЕГН]. В решението е посочено, че стоката не следва да се класира в декларирания в митническата декларация код по позиция 1511 на КН, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени. Анализът на ЦМЛ е показал, че стоката представлява палмов шортънинг – препарат, съставен само от палмово или негови фракции, химически непроменени и получен чрез текстуриране. Текстурирането е специфичен процес и единствено е упоменат в Обяснителните бележки към Хармонизираната система за позиция 1517.

С решението се коригира митническа декларация с MRN 20BG002005038199R5 от 11.09.2020г. , а именно:

Е.Д. 6/14 Код на стоката — код по Комбинираната номенклатура да се чете 15179099 ; Е.Д. 6/15 Код на стоката - код по Т. да се чете 90; Данните в поле Задължения да се четат: дължим размер на мита – 9249,15 лв. и дължим размер на ДДС – 13552,35 лв.

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

От страна на ответника са представени доказателства, установяващи компетентността на ЦМЛ /л.31-37/. Представен е Сертификат за акредитация БСА Рег № 276 ЛИ от 28.11.2022 г., вадиден до 28.11.2026 г., от който е видно, че лабораторията е с дата на първоначална акредитация 30.11.2010 г. с дата на преакредитация 28.11.2022 г. Удостоверено е, че верифицираният метод „Консистенция, метод с пенетрометър /РАП 66-1/ е подходящ за прилагане в ЦМЛ при анализ/изпитване на прастични мазнини и емулсии от твърди мазнини, като шортънинг, млечно масло и др./л.38-42/. Представени са за сведения и характеристики и методи за изследване и анализ на палмови мазнини./л.57-100/, както и методика за вземане на проби./л.105-107/. Доказателства за вземане и изследване на конкретната проба и съответно сертифициране. /л.109-

За установяване на обективната истина по делото и проверка на спорните обстоятелства, съдът по искане на жалбоподателя в настоящото производство е допуснал съдебно - химическа експертиза, като вещото лице д-р Ц. П. Сарафска е отговорила на формулираните въпроси в областта на химията, съобразени и с указанията на ВАС, направен е също и анализ на използваните методи от ответника в хода на административното производство. Съдът възприема експертизата като компетентна, обективна и обоснована и ще коментира заключението в решението си.

Административен Съд С. - град, Трето отделение, 60 състав, след преценка на събраните по делото доказателства по отделно и в съвкупност и съобразявайки доводите на страните, приема от правна страна следното:

По допустимостта на жалбата:

Оспореният административен акт е връчен на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД на 21.04.2021 г., а жалбата е подадената чрез административния орган на 05.05.2021 г. (вх. № 32-143381), което е в срока по чл. 149, ал. 1 от АПК. Съдът е сезиран от надлежна страна – участник в административното производство срещу акт, с който се засягат негови законни права и интереси и следователно е подлежащ на оспорване. Във връзка с изложеното, следва да се приеме, че жалбата е процесуално допустима и като такава следва да бъде разгледана.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна.

Обжалваният акт е издаден от Директор на ТД С. морска /понастоящем - Териториална дирекция "Митница В."/ при Агенция „Митници“, който притежава качеството „митнически орган“ по смисъла на член 5, т. 1 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 9 октомври 2013 година за създаване на Митнически кодекс на Съюза (Регламент (ЕС) №952/2013). Към датата на издаване на обжалваното решение – 11.09.2020г., същият спада към митническата администрация на Република България, която отговаря за прилагането на митническото законодателство, както и има качеството на орган, оправомощен съгласно националното законодателство да прилага определени митнически законодателни разпоредби. В чл. 19, ал. 1 от ЗМ (редакция изм. ДВ бр. 98 от 2018 г., в сила от 07.01.2019г.) изрично е предвидено, че решенията по прилагане на митническото законодателство се издават от директора на Агенция „Митници“ или от директорите на териториални дирекции, а съобразно разпоредбата на ал. 7 на същия член, решения, взети без предварително заявление, се издават от директора на териториалната дирекция, където са възникнали фактите и обстоятелствата, изискващи вземането на решение, освен ако не е предвидено друго. Предвид изложеното, съдът намира, че административният акт е издаден от компетентен орган.

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

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

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

Съгласно Общите правила за тълкуване на КН т.1 „Текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите. Според т. 6 „Класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции и забележките към подпозициите, както и, *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие че могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило, се вземат предвид и забележките към разделите и главите. Според т.3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) Позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. Въпреки това, когато всяка от две или повече позиции се отнася само до една част от материалите, съставлящи смесен продукт или сложен артикул или само до една част от артикулите, в случаите на стоки, представени като комплект за продажба на дребно, тези позиции следва да се считат, по отношение на този продукт или този артикул, като еднакво специфични, дори ако една от тях дава по-точно или по-пълно описание. б) Смесените продукти, изделията, съставени от различни материали или съставени от различни компоненти и стоките, представени в комплекти, пригодени за продажба на дребно, чието класиране не може да бъде осъществено чрез прилагането на правило 3 а), се класират съгласно материала или компонента, който им придава основния характер, когато е възможно да се установи това. При интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките.

Във връзка с отправеното преюдициално запитване от Административен съд-В., пред СЕС е било образувано дело С-292/22.

С решение от 15 юни 2023г. по дело С-292/22 Съдът на Европейския съюз е постановил, че Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 година относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/1602 на Комисията от 11 октомври 2018 г. и Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1776 на Комисията от 9 октомври 2019 г., трябва да се тълкува в смисъл, че: хранителен препарат от палмово масло, който не спада към позиция 1516 от тази номенклатура и е претърпял обработка, различна от рафинирането, спада към позиция 1517, като в това отношение е ирелевантен въпросът дали препаратът е бил

химически променен в резултат от тази обработка. Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент № 2658/87 в редакциите му съгласно Регламент за изпълнение 2018/1602 и Регламент за изпълнение 2019/1776, трябва да се тълкува в смисъл, че: при липсата на дефинирани в тази номенклатура методи и критерии за преценката дали такъв препарат е претърпял обработка, различна от рафинирането, митническите органи могат да избират подходящия за тази цел метод, при условие че той може да доведе до съответстващи на посочената номенклатура резултати, което националният съд следва да провери.

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

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

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

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

на текстурата или на кристалната структура на продукта.

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

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

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

Относно методите и критериите за преценка дали даден препарат е претърпял обработка, СЕС е приел, че: 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.

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

Между страните не се спори, че процесната стока представлява продукт, който се състои само от едно масло - палмово масло. Какво представлява „препарат от единична мазнина или масло“ е определено в ОБХС за позиция 1517, пар.3: „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.

От друга страна 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 се емулгиран (например е 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) от [Глава 15].

По този начин само една мазнина или масло, което е било обработено чрез текстуриране се счита за препарат и попада в позиция 1517. Достатъчно е даден препарат да е бил „обработен“ чрез емулгиране, избистряне, текстуриране и др. и не е необходимо да бъде химически модифициран.

В разглеждания казус, основният спорен въпрос е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1511 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“, или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516“.

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 за описание и кодиране на стоки, в позиция 1516 се класират стоки - животински и растителни масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, дори рафинирани, но необработени по друг начин. 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 Обяснителните бележки към Хармонизираната система различен от посочения в декларацията.

Следва да се вземе предвид, че в резултат от проведените лабораторни изследвания на стоките е изготвено Становище за тарифно класиране за стока по МЛЕ №

35\_11.09.2020/03.02.2021 г.

При извършване на тарифно класиране се вземат предвид и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ОБХС) и Обяснителните бележки към КН, които са признати от Съда на Европейския съюз средство за тълкуване на обхвата на позициите и подпозициите на номенклатурата. Съгласно експертизите, анализираният проби с лаб. код № 6063\_2005\_20 представлява пластична до твърда маслена маса, при стайна температура 25°C, е хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване.

От събраните по делото доказателства и от общодостъпна информация се налага извода, че суровото палмово масло се получава от месестата част (мезокарп) на плодовете на маслената палма (*Elais guineensis*). То е с червено-кафяв цвят и има „полутвърда“ консистенция при стайна температура представляваща смес от течност и твърди кристали в приблизително еднакво съотношение. Суровото палмово масло се рафинира чрез прилагане на процеси на неутрализация - за отстраняване на свободните мастни киселини, избелване - за отстраняване на каротеноидите и дезодориране - за премахване на неприятния мирис. В резултат на тези процеси обаче, не се променя физичната форма, която остава идентична на суровото масло, а именно полутвърда мазнина, в която се наблюдават течна и твърда кристална фаза.

В този вид употребата на палмовото масло се ограничава до готвене (пържене). Палмовото масло, когато е приготвено под формата на твърда пластична текстурирана мазнина с фина, гладка пастообразна и стабилна консистенция при стайна температура се нарича „шортънинг“ и намира широко приложение в производството на печени тестени изделия и сладкарски продукти като шоколад, бонбони, сладолед. За да се постигне тази гладка и фина текстура и стабилна (неразслоена) консистенция, мазнината шортънинг трябва да е кристализирала и стабилизирана в бета прим-кристална форма, която се характеризира с изключително фини кристалчета, придаващи гладката текстура. Тя е необходима за да се подобри текстурата и на крайния хранителен продукт, в който ще се вложи. С тази цел рафинираното, избелено и дезодорирано палмово масло се подлага на допълнителни технологични обработки. Те могат да включват фракциониране - разделяне на твърдата („стеарин“) и течната фракция („олеин“) на палмовото масло, последващото им смесване в различно съотношение и финална обработка за пластифициране (текстуриране) чрез кристализация за модифициране на кристалната структура.

Химическият анализ на изследваната проба установява, че има триглицериден състав, специфичен за мазнини и не представлява емулсия от типа „вода в масло“, характерна за маргарините.

Резултатите показват, че тези мазнина, съответства на палмово масло, различно от твърда или течна фракция.

Бледожълтеникавият цвят, слабият неутрален мирис и ниската стойност на свободните мастни киселини на пробата доказват, че продуктът е претърпял процеси на

рафиниране, избелване и дезодориране.

Йодното число и мастно-киселинният състав доказват, че маслото не е претърпяло химическа преработка - хидрогениране.

Проведено е изпитване за определяне на консистенцията на продукта чрез измерване с пенетрометър, съгласно стандартен метод AOCS Cc 16-60. От получените резултати се установява, че консистенцията на изследваната проба, във вида в който е представена, има стойност, характерна за пластични мазнини, шортънинги и маргарини. При лабораторното изследване, след разрушаване на структурата на пробата чрез стопяване (изтриване на кристализационната памет) и постепенно охлаждане при статични условия до температура 25°C, консистенцията се променя и не се възстановява в първоначалната си пластична форма. Установява се, че променената структура е полутечна, съдържаща течна фаза и забележими кристали с много ниско сцепление между тях, поради което стойността на консистенцията е по-малка от първоначалната и е под 100, или за която пенетрацията не може да бъде определена. В резултат се установява, че тази промяна на консистенцията на пробата при описаните условия доказва, че продуктът OKI brand е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура или т. нар. текстуриране.

Така видимо установената разлика между пластичната текстура на представената проба - гладка кремообразна, без видими е просто око кристали и на физичната структура след стопяване и охлаждане при постоянни условия, съдържаща течност и ясно видими с просто око кристали доказва, че изследваната проба от продукт с търговско наименование OKI brand представлява палмово масло, приготвено чрез обработка на текстуриране - палмов шортънинг, от видовете, предназначени за приготвяне на различни видове теста.

От приложената по делото Справка от електронна страница на производителя относно OKI brand специални мазнини е видно, че OKI brand представлява специално текстуриран и аериран продукт- Шортънинг OKI brand.

От горното се налага извода, че изследваната проба от внесената стока с търговско наименование OKI brand, представлява палмово масло, което е рафинирано, химически немодифицирано, но преминало през допълнителна крайна обработка за промяна на кристалната структура, т.е. текстуриране - палмов шортънинг, за влагане в хранителни продукти, например теста.

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

Изготвената по делото експертиза потвърждава тези изводи и съда приема заключението, като обективно и безпристрастно. Съобразно приетото по настоящото дело заключение ВЛ д-р Ц. Сарафска е дала следните отговори на поставените въпроси, както следва:

1. Дали процесната стока с претърпяла процес на текстуриране?

Въз основа на резултатите от изпитването чрез пенетрация по метод AOCS Cc 16- 60 (ЕКСПЕРТИЗА № 35 11.09.2020 / 03.02.2021) може да се приеме, че процесната стока е претърпяла процес на текстуриране, тъй като измерената стойност на консистенцията е характерна за пластична мазнина, а наблюдаваното изменение на структурата след стопяване и последващо охлаждане при 25 °С показва наличие на модифицирана кристална структура, различна от тази на нетекстурирано палмово масло, което е типичен резултат от прилагане на процес на текстуриране.

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

С използвания от митницата метод на изследване AOCS Cc 16-60 може да се определи само консистенцията (твърдостта) на мазнината чрез измерване на пенетрацията, но не и нейният вид или технологичният процес, чрез който е получена текстурата, тъй като методът не дава информация за произхода на структурата, кристалната модификация или за това дали установената пластичност е резултат от текстуриране, фракциониране или естествени свойства на мазнината при съответната температура.

3. Съществуват ли референтни стойности в този стандарт относно твърдостта на една стока, по които да се определя нейния вид или текстура?

В стандарта AOCS Cc 16-60 не са предвидени референтни или гранични стойности на твърдостта, по които да може еднозначно да се определя видът или текстурата на дадена стока, тъй като методът е предназначен единствено за измерване на консистенцията чрез пенетрация при определени условия, без да свързва получените стойности с конкретен тип мазнина или с конкретен технологичен процес на получаване.

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

Понятието „шортънинг“ не обозначава конкретен химичен вид мазнина, а представлява функционално свойство и технологично предназначение на мазнината, изразяващо се в способността ѝ да „скъсява“ глутеновата структура в тестото, като ограничава развитието на еластичната глутенова мрежа и по този начин придава на крайния продукт ронлива, крехка и нежна текстура. Шортънингът може да бъде произведен от различни растителни или животински мазнини, включително палмово масло, негови фракции или техни смеси, като решаващо значение имат не толкова химичният състав, колкото физичната структура и кристалното състояние на мазнината. За охарактеризиране на тези свойства се използват специализирани физикохимични методи, като диференциална сканираща калориметрия, която дава информация за температурите и енталпиите на топене и кристализация, и рентгеноструктурен анализ, чрез който се определя типът и подреждането на кристалните модификации, свързани с функционалното поведение на мазнината.

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

При нетекстурирана рафинирана палмова мазнина след рафиниране се наблюдава

двуфазна система, състояща се от течна фаза, обогатена на олеинова киселина, и твърда кристална фаза, обогатена на палмитинова киселина, които съществуват съвместно без контролирана и стабилизирана кристална структура, като тези фази не са технологично разделени фракции, а резултат от естественото фазово поведение на мазнината, докато получаването на хомогенна и структурно стабилна текстура е възможно единствено след прилагане на процес на текстуриране.

6. Може ли само по агрегатното състояние да се определи дали мазнината има свойствата на шортънинг?

Не, само по агрегатното състояние не може да се определи дали една мазнина има свойствата на шортънинг, тъй като полутвърдото или твърдото състояние е температурно и композиционно обусловено и не дава информация за функционалното поведение на мазнината в тестени системи, като способността ѝ да „скъсява“ глутеновата структура се проявява единствено при технологично приложение и се установява чрез функционални и реологични характеристики, а не чрез наблюдение на агрегатното състояние.

7. Може ли описаната на стр. 6 от РАП 66, формула, използвана за изчисление на консистенцията, да даде резултат за мазнини, които не са маргарин, при положение, че посоченият в нея коефициент е само за маргарин и това, че маргаринът преди пенетрацията по стандарт AOCS Cc 16-60 се темперира на 10 °C което не е намерило отражение във формулата за изчисление и представлява друг вид мазнина, различна от палмовата, а другите мазнини по същия стандарт се темперират на 25 °C

По-точно: формулата, използвана за изчисляване на консистенцията при пенетрационни изпитвания, произтича от геометричните параметри на конуса/иглата (ъгъл, маса, дълбочина на проникване) и от механичния модел на деформация, поради което математически тя описва връзката между проникването и съпротивлението на материала. С оглед на това, че използваната формула за изчисляване на C-стойността при пенетрационното изпитване е пряко зависима от геометричните параметри на пенетрационното тяло, включително ъгъла и формата на конуса, както и от неговата маса, следва да се изиска информация от производителя на използвания пенетрометър относно точната геометрия и калибрация на уреда, за да се установи дали същата съответства на геометрията, за която са валидни коефициентите K, заложили във формулата. В този смисъл най-точен отговор на този въпрос може да даде производителят на апарата.

Определянето на консистенцията на мазнини, по метод AOCS (American oil chemists society ) Cc 16-60, е част от цялостната последователност и логика за доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“.

Терминът „шортънинг“ не се отнася за ботаническият вид на маслото, от което се получава, той може да е от един вид масло, както в случая палмово, но може да е смес от различни масла също.

Същественото за шортънингите е тяхната твърдост или пластичност, за да се прилагат в

тестени пекарски или друг специфичен вид изделия.

Референтни стойности за пластичността на маргарините и шортънингите са получени експериментално и публикувани от австрийската компания Anton Paar „Consistenci of margarine and other edible fats“.

Допълнително доказателство за това, че „палмово масло OKI brand“ /рафинирано, избелено, дезодорирано палмово масло/ е преминал през допълнителна обработка е вписаната в Сертификат за анализ точка на топене („ Slip Melting Point C) - 37, 20 градуса Ц.. Аргумент за изложеното се извежда от отношение на температурата на топене на палмовото масло 33-39 0 C, доколкото палмовото масло е смес от твърда стеаринова фракция и течна олеинова фракция в съотношение около 50:50, които имат различни температури на топене. Олеиновата фракция е течна при стайна температура (с температура на топене 19,4 - 23,5 °C), а твърдата фракция (стеарин) е твърда при стайна температура (с температура на топене 44,5 - 56,2 °C). Това се доказва и съдържанието точка 3.2 „Точка на топене“ /„GLC диапазони на състава на масните киселини (изразени в проценти)“ - „Основни фактори за състава и качеството“/, публикувани в „Стандарт за назовани растителни масла - CXS 210-1999 “Codex Alimentarius” “International Food Standart“ на „Световната здравна организация“.

От горното може да се направи извода, че няма как палмовото масло, което е само рафинирано, избелено и дезодорирано, без никакви допълнителни обработки, да няма течен компонент при стайна температура.

Чрез прилагането на метода AOCS Cc 16-60 е възможно да се определи твърдостта или консистенцията на изпитвания материал (маргарини, шортънинги и др. подобни продукти), като по този начин се дава информация за вида или начина на обработка - текстуриране, емулгиране и други подобни, в зависимост от вида на продукта.

Налага се извода, че този метод е приложим за пластични и твърди мазнини като маргарин, шортънинги, краве масло и други, което е едно общо описание на обхвата на приложение, като не е упоменато палмово масло.

Т. твърдение се излага и в експертната на ДЦМЛ, че натуралното палмово масло няма твърдост, т. е. то е полутечно.

Тъй като обаче процесният продукт има консистенция, той представлява не палмово масло, а модифициран продукт от палмово масло и негови фракции - пластичен шортънинг.

Това се изяснява и от отговора на въпрос 4, от приетото по делото заключение на СХЕ.

Установеното е от ВЛ /експерта/ по назначената СХЕ, че след стопяване на процесната стока или т.нар. изтриване на кристализационната памет и охлаждане без въздействие (обработка) материалът не се връща в първоначалната си пластична форма доказва, че той е бил обработен чрез текстуриране, с цел получаване на гладка пластична консистенция, която натуралното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло

не притежава, като по този начин се превръща в шортънинг - пластична мазнина.

След стопяването на продукта и охлаждането му без обработка се вижда, че методът е неприложим - т.е. стоката вече не представлява пластична мазнина (шортенинг).

Референтни стойности не са необходими, тъй като при 25°C натуралното нетекстурирано палмово масло е полутечно и пенетрацията му не може да бъде определена по метод AOCS Cc 16-60 - конусът на апарата директно потъва до дъното.

Възраженията в жалбата, че този метод е неприложим са неоснователни. Няма нормативно задължение за прилагане в България само на методи по БДС. Задължение за използването на определен стандарт може да се вмени единствено по силата на нормативни документи или на договор между продавач и купувач.

За целите на конкретната митническа лабораторна експертиза, метод AOCS Cc 16-60 е приложен на тестова порция от пробата, във вида в който е представена, темперирана при 25 °C и на същата тестова порция, подложена на пълно стапяне и последващо постепенно охлаждане и твмперирание до 25 °C, без каквото и да е въздействие /обработка.

Направено е сравнение на резултатите от прилагане на метода, при което се вижда, че при второто определяне вида на пробите е променен коренно - след стапяне и постепенно охлаждане и темперирание за необходимото време, пробите губят кремообразната си пластична структура и се превръщат в смес от полутечна (олеинова) и твърда (стеаринова) фракции - характерния вид на натуралното палмово масло (RBD) при 25 °C.

Прилагането на подобен сравнителен подход е описан подробно в разработената на базата на стандарт AOCS Cc 16-60 вътрешно-лабораторна работна аналитична процедура РАП № 66.

Определянето на консистенцията на мазнини, по метод AOCS Cc 16-60, е част от процес по доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“.

Потвърждава се становището на отвеника, че анализираната стока, представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т. нар. текстуриране, който процес е специфично и единствено упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН.

Неоснователни са изложените в жалбата твърдения за използвания от ЦМЛ метод, като се сочи, че пенетрометър се използва само по отношение на определяне на консистенцията и пластичната деформация на пастообразни, кремообразни, полутвърди и силновискозни проби и че посочения метод е неприложим съобразно европейската стандартизация.

Измерването на консистенцията на мазнини по метод AOCS Cc 16-60 е част от

цялостната последователност и логика за доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“.

Вътрешно-лабораторната аналитична процедура на дирекция ЦМЛ е Работна аналитична процедура - РАП\_66/версия: 01 „Изследване за доказване на текстурирани мазнини чрез пенетрация“. Официалният метод за измерването на консистенцията на мазнини по метод AOCS Cc 16-60, представлява интелектуална собственост на американската общност на химиците по масла и мазнини. Съдът приема, че методът, използван в ЦМЛ и описан в представената на съда РАП\_66, е предложен за разглеждане от Групата на Европейските митнически лаборатории (CLEN) и предстои утвърждаването му като официален метод, който да се прилага за целите на митническия контрол в Европейския съюз. Доказателства за обратното в този смисъл не са преставени от жалбоподателя.

Съда приема за относими по делото представените доказателства за калибриране на пенетрометъра, послужил за изследването - пенетрометър „PNR 12 - Anton Paar“. Апаратът е фабрично тестван и собственик на уреда е самият производител Anton Paar.

Съгласно изискванията относно уреда, описани в използвания метод AOCS Cc 16-60, пенетрометърът е механично устройство, което се състои главно от поставка за захващане и свободно пускане на механична метална алуминиева тежест, и самата тежест, която поради материала си има постоянни дефинирани в метода характеристики - тегло и размери. Тази тежест е с формата на конус с определени размери и тегло, и се доставя заедно с уреда, с който се използва.

В приложената методология за доказване на обработката текстуриране, измерването на пенетрацията и конкретната получена стойност на величината не се използват за сравняване с конкретна специфицирана стойност, а единствено да демонстрират, че пробата позволява измерване на тази характеристика въобще. Пенетрацията е величина, с която се характеризира пластичността на продуктите от мазнини като шортънинги, маргарини и други твърди форми.

Неоснователни са и изложените в жалбата съображения за липса на акредитация на лабораторията за извършените изследвания, а от там и извода, че процесното решение е незаконосъобразно.

Измерването на консистенцията на мазнини по метода AOCS Cc 16-60 е част от цялостната последователност и логика на доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“.

Към момента на изследванията този метод метод не е изрично акредитиран, но на практика не е възможно да се акредитират всички, използвани в митническата лаборатория методи. Това не подлага на съмнение компетентността и експертизата на митническите химици, които са единственото научно звено в митническата администрация, които изготвят техническа експертиза за стоките и извършват специфични изпитвания. Компетентността и функциите на ЦМЛ са определени в Устройствения правилник на Агенция „Митници“, приет с Постановление на МС №

244/20.12.1995г., а те са да изследва анализира и идентифицира стоки за целите на тарифното им класиране в Комбинираната номенклатура и по-специално разпоредбата на чл.27, т.2 и т.4 от Устройствения правилник на Агенция "Митници".

Дирекция „Централна митническа лаборатория“ в Агенция „Митници“ е акредитирана да извършва изпитване на животински и растителни мазнини и масла, като със Заповед № А 674/28.11.2022 г. е преакредитирана и е разширен обхвата на акредитация за изпитване чрез пенетрация по метода AOCS Cc 16-60.

Неоснователни са доводите на жалбоподателя за неточно определяне на тарифния код на процесната стока, поради следното:

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.

Съгласно Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура/КН/, класирането на стоките в КН се подчинява на следните принципи:

Правило 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.

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.

Според правило 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.

Въпросът е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1511 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Палмово масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени“, или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516“.

Конкретно, декларираният от дружеството код по Т. е 1511 90 99 00, 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.

В променения с оспореното решение на митническите органи код по Т. е 1517 90 99 90, попадат нелетливи растителни масла, течни, смесени, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции. 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).

От приложената по делото митническа експертиза се установява химическия състав на пробата, нейният външен вид и структура, както и химична идентификация, която показва инфрачервен спектър типичен за триглицериди, съдържащи ненаситени двойни връзки, различаващ я от емулсиите „вода в масло“ (маргарини). От направената интерпретация на резултатите става ясно, че сравняването на мастно - киселинния състав с референтни стойности за идентичност на маслата показва съответствие с тези на палмовото масло, различно от твърда или течна фракция. Бледожълтеникавият цвят, слабият неутрален мирис и ниската стойност на свободните мастни киселини на пробата доказват, че продуктът е претърпял процеси на рафиниране, избелване и дезодориране. И. спектър, йонното число и мастно - киселинният състав доказват, че маслото не е претърпяло химическа преработка - хидрогениране. Проведеното изпитване за определяне консистенцията на продукта, съгласно стандартния метод AOCS Cc16-60 е дал резултати и стойности на текстурата, характерни за пластични мазнини, шортънинги и маргарини.

След разрушаване на структурата на пробата, чрез стопяване, т.е. изтриване на кристализационната памет и постепенно охлаждане при статични условия на стайна температура от 25 градуса е било установено, че консистенцията се променя невъзвратно и не се възстановява в първоначалната си форма.

Съществената промяна на констистенцията на пробата при стопяване доказва, според изследването, че продуктът е претърпял крайна обработка за модификация на кристалната структура или т.нар. текстуриране.

Първоначалната текстура на пробата е била гладка и кремообразна, без видими с просто око кристали, а след стопяване и охлаждане при постоянни условия физичната структура се е изменила и е съдържала течност и ясно видими с просто око кристалчета.

Горното се потвърждава и от приетото по делото заключение по СХЕ.

От изложеното следва извода, че внесената от „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД стока, представлява палмов шортънинг, а не палмово масло, поради което същата правилно е класирана с код по Т. 15179099, а не с посочения от жалбоподателя код [ЕГН].

От приетите по делото доказателства се установява, че процесният продукт представлява палмово масло, допълнително обработено, с цел промяна на кристалната му структура (текстура), което изключва той да попада в декларираната позиция 1511 от ОБХС. Последната изисква маслата от растителен произход да не са били обработени по друг начин, освен хидрогениране, интерестерифициране, преестерифициране или елайдиране.

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

От горното се налага извода, че декларираният в митническа декларация с MRN 20BG002005038199R5/11.09.2020 г. код от позиция 1511 на КН не е коректен, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени. Анализираният стока, обаче, представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т. нар. текстуриране, който процес е специфично и единствено упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция 1517 на КН.

Процесната стоката не се класира в декларираната от дружеството код от позиция 1511 на КН, тъй като тази позиция обхваща единствено палмовото масло и неговите фракции, сурови, дори рафинирани и химически непроменени.

Процесната стока представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, т. нар. текстуриране, който процес е специфично и единствено упоменат в ОБХС за позиция 1517, като допустим именно за стоките от позиция на 1517 на КН.

С оглед горното, жалбата от „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД е недоказана, а решението на Директора на ТД С. морска/ сега ТД Митница В./, постановено в съответствие с представените в административното производство доказателства, при правилно

приложение на материалния и процесуалните норми.

По изложените съображения съдът приема, че оспореното решение е издадено от компетентен орган, в установената от закона форма, спазени са процесуалните правила при издаването му и при наличието на съответните материално-правни предпоставки, съобразено е с целта на закона, поради което жалбата следва да се отхвърли като неоснователна.

С оглед изхода на спора на ответника се дължат разноски. Такива са поискани своевременно, поради което съдът дължи присъждането им.

В полза на Агенция „Митници“ следва да се присъди юрисконсултско възнаграждение за три съдебни инстанции - общо 600 лева /по 200 лв. на инстанция/ равняващи се на 306,78 евро на основание чл. 143, ал. 3 от АПК, във връзка с чл. 78, ал. 8 от ГПК и чл. 24 от Наредбата за заплащането на правната помощ.

Водим от горното и на основание чл. 220 от ЗМ, Административен Съд С. - град, Трето отделение, 60 състав,

## **РЕШИ:**

**ОТХВЪРЛЯ** жалбата на „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, чрез адвокат С. Ж. срещу Решение рег. № 32-123352/16.04.2021 г. към MRN 20BG002005038199R5/11.09.2020 г., издадено от Директора на Териториална Дирекция С. Морска, при Агенция „Митници“, (понастоящем – ТД „Митница В.“), при Агенция „Митници“.

**ОСЪЖДА** „Милки Груп Био“ ЕАД, с ЕИК[ЕИК] да заплати на Агенция „Митници“, на основание чл. 143, ал. 3, чл.226, ал.3 от АПК, разноски в размер на 306,78 евро /триста и шест евро и седемдесет и осем цента/.

**РЕШЕНИЕТО** подлежи на обжалване в 14-дневен срок от съобщаването му на страните, с касационна жалба пред Върховния административен съд на Република България.

СЪДИЯ: