

# РЕШЕНИЕ

№ 371

гр. София, 15.01.2024 г.

## В ИМЕТО НА НАРОДА

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 64 състав**, в публично заседание на 17.10.2023 г. в следния състав:

**СЪДИЯ: Калинка Илиева**

при участието на секретаря Спасина Иванова, като разгледа дело номер **12636** по описа за **2021** 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, подадена от „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] срещу решение рег. №32-367768/18.11.2021г. на директора на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“.

Жалбоподателят счита, че решението е незаконосъобразно поради противоречие с материалния закон. Твърди, че директорът на ТД „Митница В.“ неправилно е определил тарифния номер на внесената от дружеството стока, като е разширил обхвата на тарифна позиция 1517 от КН. Добавил е допълнителен критерий „текстуриране“, което не е упоменато в КН и в забележките към нея, а само в Обяснителните бележки към Хармонизираната система, които не са нормативен акт според трайната национална и европейска съдебна практика. В решението се твърди, че има открит емулгатор – сорбитанов естер, което според жалбоподателя не е възможно при хидрогенирана мазнина, както не е вярно, че емулгаторите променят/модифицират кристалната структура. Няма утвърдена методология за изследване на шортънинг, а разработената от митническата лаборатория такава не почива нито на нормативно, нито на научно утвърдени методи.

Ответникът – директорът на ТД „Митница В. при Агенция „Митници“ оспорва жалбата, счита я за неоснователна и недоказана. Претендира присъждане на юрисконсултско възнаграждение.

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

На 22.02.2021г. от „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД с МД MRN: 21BG002005050814R60 е декларирана за режим „допускане за свободно обращение“ стока с описание „естерифицирана палмова мазнина, SCO 35 /заместител на какаово масло/“ с бруто тегло 8264 кг, нето тегло 8000 с деклариран код по Т. [ЕГН] и държава на произход М.. Приложимото мито за декларирания тарифен код към трети страни е със ставка 10,90%.

С цел потвърждаване на тарифното класиране на стоката са взети проби за анализ и са изпратени в Централната митническа лаборатория към Агенция Митници, [населено място]. Получено е и становище от дирекция „Митническа дейност и методология“ от 11.10.2021г., относно тарифното класиране на стоката. Съгласно извършената в ЦМЛ експертиза изследвана проба представлява твърда, непластична при 25 градуса бяла, гладка, без видими кристали маслена маса, с хомогенна структура и неутрален мирис. При проведените анализи в стоката се доказва съдържание на сорбитанови естери – емулгатор (в качеството на модификатор на кристалната структура).

В оспорения акт е направен извод въз основа на експертната, че продуктът е съставен от палмистово масло, хидрогенирано, с добавен сорбитанов емулгатор. Поради това, стоката е класирана от митническите органи в код 1517 90 90 на КН, различен от декларирания, със ставка на митото 16%.

По делото е прието писмо от 14.4.2022 г. на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“, видно от което тя не е предоставила акредитация, съгласно изискванията на БДС – EN ISO 17025:2018 на лаборатория за извършване на изпитвания за наличие на количествен състав на сорбитанови естери.

На л. 265 е прието като доказателство заповед № А674/28.11.2022 г. на посочената ИА, видно от която изпълнителният директор на агенцията е преакредитирал и разширил обхвата на акредитация на Централно митническо управление на Агенция „Митници“, дирекция „Централна митническа лаборатория“, като обаче не ѝ е предоставна акредитация по посочения по-горе стандарт.

Съгласно заключението по съдебно-химическата експертиза, изготвено от д-р Т. С.-И., прието в с.з. от 28.2.2022 г. безспорно процесната стока представлява хидрогенирана палмоядкова мазнина /такова е заключението видно и от останалите експертизи/. Дава заключение, че единствено Централната митническа лаборатория има разработена методика за изследване на сорбитанови естер. Нейният резултат не може да бъде сравнен, тъй като другите акредитирани лаборатории нямат разработени методики, дори извън обхвата на акредитация. В случай, че има сорбитанови естери, то тази мазнина е претърпяла допълнителна обработка, целяща стабилизиране на кристалната структура на крайния търговски продукт.

Изготвена е повторна С. от вещото лице А. П. Д., инженер химик, в заключението по която се сочи, че е невъзможно да се направи анализ за наличие на сорбитол доколкото в България няма акредитация на нито една лаборатория за това. Според вещото лице сорбитановият естер служи за свързване или разделяне на водните молекули и по никакъв начин не променя кристалната решетка на продукта. Вещото лице твърди, че няма утвърдена методология за изследване на палмов шортгъринг, няма утвърдени и стандартизирани методологии за доказване текстуриране. Разработената от ЦМА методология не може да се използва, тъй като тя е предназначена само за твърдост, без да има референтни стойности, на базата на които

да се твърди дали пробата е текстурирана или не. Не е изчакано да се види каква е консистенцията на продукта след 72 ч. Прави се заключение за кристалната структура само въз основа на визуано наблюдение. Дори и при методите рентгеноструктурен анализ, диференциална сканираща калориметрия и др. не може да се гарантира точно определяне на кристалната структура, а само приблизително. Последните методи не са използвани, поради което не може да се каже дали палмовото масло е текстурирано или не.

Прието е заключение по тройна С., в което се сочи, че процесната проба представлява палмов шортъринг на основата на хидрогенирана палмоядкова мазнина. При мазнини без съдържание на вода, каквато е пробата, се прибавят сорбитанови естери, за да се текстурира мазнината, в резултат на което се получава гладка, твърда и стабилна хомогенна маса. За конкретния случай /когато стоката е чиста мазнина/, сорбитановият естер се намесва в кристализационните процеси на мазнината.

Методика за изследване на „П. шортъринг“ няма; тя се определя чрез пенетрация. Няма нормативно определени стойности за палмов шортъринг, които да определят мастно-киселинния състав, йодното число и температурата на топене. Това е така доколкото се получават посредством различни обработки на мазнини, смесване и/или техни фракции; изработват се по поръчка на клиента с определени параметри.

Вещите лица сочат, че процесната стока представлява текстурирана хидрогенирана палмоядкова мазнина, съдържаща следи от сорбитол. Тя е чиста мазнина, а не емулсия.

Текстурирането и емулгирането са два различни процеса. При текстурирането посредством намеса на едно или повече вещества се получават кристализационни процеси. Текстурирането може да се постигне и посредством рязко охлаждане, при определен режим на разбъркване и т.н. Целта е да се получи гладка /фина структура/, хомогенна, стабилна маса.

При емулгирането се смесват вода и/или масло, в резултат на което се получава една течност. Това е дисперсна система. Емулгаторът прави възможно да се получи стабилна за дълго време система посредством намаляване на повърхностното напрежение на фазовата граница. Палмовата мазнина не е емулсия.

Няма данни за наличие на лимонена киселина в процесната проба, но в литературата няма данни тя да е използвана като модификатор на кристалната структура. Тя се използва като консервант и антиоксидант.

Тройната С. е подписана с особено мнение от вещото лице инж. М. М. К.. В него се сочи, че процесната мазнина е хидрогенирана частично. Това е ненаситена мастна киселина. Частично хидрогениране означава, че са присъединени молекули водород към ненаситените двойни връзки на някои от киселините, съставлящи палмовото масло. Това е ненаситената олеинова киселина, която съставя около 5 %.

Доколкото процесната мазнина е частично хидрогенирана, по данни от литературата би следвало да има и бета прим кристали. Ако мазнината е напълно хидрогенирана се получават бета кристали само, защото вече химичния състав е променен. При частичното хидрогениране се получават само бета прим кристали, което и се цели при шортърингите.

Видът на кристалите не може да се установи в никоя от лабораториите. Единствено чрез метода на рентгенова дифракция може да се установи какъв е видът на кристалите. Същевременно сочи, че изводът за вида на кристалите е направен въз основа на химичния състав на мазнината.

Вещото лице Г. на въпроси на адв. Ж. посочи в същото съдебно заседание, че е извършен качествен, а не количествен анализ; сорбитановите естери се използват като емулгатори, но митническата лаборатория не е откривала количество. Според вещото лице мазнината е напълно хидрогенирана. Твърди, че сорбитановите естери са емулгатори– свързват водните с мастни молекули, а същевременно – че в мазнината не е открита вода.

В с.з. от 19.9.2023 г. вещото лице Т. С.-И. посочи, че дори и по-малки количества от цитираните в Митническата лаборатория /0,5%-2 % сорбитанов естер/, а именно, от 0,03 +-0,009% и нагоре в научната литература се сочи, че вече се намесват в кристализационните процеси. Съгласно регламент № 1816/21 г. е достатъчно да се докажат малки количества сорбитанови естери, лецитин, фосфолипиди и лимонена киселина. Няма изискване според вещото лице за доказване на определено количество.

При така установена фактическа обстановка, настоящата съдебна инстанция правни следните правни изводи:

Жалбата е допустима.

Оспореното решение е издадено от компетентен орган, спазени са административнопроизводствените правила.

По отношение на материалния 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 2б) 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, съставляващи 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 тълкуването 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.

Спорен въпрос по делото е дали декларираната стока следва да се тарифира по позиция 1516 от ОБХС, която включва мазнините и маслата от растителен вид, които са били хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани, но не са били обработени по друг начин, или по позиция 1517: „Маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини или масла от настоящата глава, различни от хранителни мазнини и масла и техните фракции от №1516“.

С оглед горното, решаващ критерий за разграничение на стоките по двата тарифни кода е дали същите са претърпели обработка по друг начин, освен да са били хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани.

По категоричен начин по делото се установява, че процесната стока представлява частично хидрогенирана палмоядкова мазнина, без примеси на други масла или вода.

Съгласно Митническа Лабораторна Експертиза /М./ № 06\_22.02.2021/29.09.2021г. изследваната проба представлява: „твърда, непластична при 25°C, бяла, гладка, без видими кристали маслена маса с хомогенна структура и неутрален мирис...”. „След направена хидролиза на пробата чрез качествен хроматографски анализ, е посочено, че се открива сорбитол, което доказва съдържание на сорбитанови естери в пробата”.

По отношение на начина на доказване на наличието на сорбитол /сорбитанов естер/ също има спор по делото. Действително, се установи, че в Р.България няма лаборатория, акредитирана за изследване на наличието на сорбитол /сорбитанов естер/ в растителни мазнини.

Подобен въпрос /по друг спор пред национален съд/ е бил предмет и на разглеждане в решение на Съда на ЕС от 15 юни 2023 г., по дело С 292/22 г., по преюдициално запитване от Административен съд Варна. Видно решението, с което се дава отговор по поставен четвърти въпрос, е поискано произнасяне дали при липса на нормативно установени методи и критерии за изследване на констистенцията на продукт с цел доказване на обработката му чрез тектуриране е допустимо митническите органи сами да разработват и прилагат своя аналитична процедура. По този въпрос СЕС е отговорил, че митническите органи могат да избират подходящия за целта метод /с оглед преценка дали е налице обработка, различна от рафинирането/, при условие, че този метод може да доведе до съответстващи на номенклатурата резултати, които националният съд следва да провери.

Предвид изложеното следва да се приеме, че СЕС допуска митническите органи сами да разработват и прилагат подходящ за целта метод. Доколкото пред настоящия съд е повдигнат спор относно този метод, то АССГ следва да провери дали същият може да доведе до съответстващи на номенклатурата резултати. В случая, видно от мотивите на оспорения акт, е посочено, че се установява наличието на сорбитол „след хидролиза в продукта“. Видно от извършената от ЦМЛ експертиза /л.23 и сл./, на стр.

2-ра, т. 4 от таблицата е посочено, че е изследвано съдържание на „емулгатор“ посредством лабораторен метод ВЛМ Р. 51 /HPLC-ELSD/. В графата „резултат“ е вписано, че чрез качествен хроматографски анализ се детектира ниско съдържание на сорбитол, установен чрез хидролиза на пробата.

От страна на ответника е представено заверено копие от Работна аналитична процедура /Р./ 51, озаглавена „Качествено опеделяне на сорбитанови емулгатори в мазнини чрез високо ефективна течна хроматография“ /л. 351 и сл./. Видно от приложените към молбата от 27.2.2023 г. доказателства, ЦМЛ разполага и със сертификат за анализ на чисто вещество D-Sorbitol, със срок на годност по време на използването. Представена е и техническа документация на средство за измерване „Автоматичен дигитален пенетрометър“.

На стр. 66 и сл. са представени доказателства за сертифициране и калибриране на уредите, послужили за изследването.

Видно от Р. 51 методът се състои от три основни стъпки: алкална хидролиза, получаване на полиалкохолите, разделяне на и идентификация на полиалкохолите чрез ВЕТХ. В т. 6 Апаратура, т. 6.1. е посочено Система за ефективна течна хроматография /HPLC/ с детектор по светлоразсейване. В т. 12 Представяне на резултатите е посочено, че може да бъдат положителен и отрицателен, съответно – има или няма сорбитол.

Методът на газово-течна хроматография за определяне съдържанието на сорбитан, сорбитол и изосорбит се цитира като приложим и в представеното от пълномощника на жалбоподателя извлечение от „Въведение в технологията на маслата и мазнините“ /на л. 227/.

Същевременно, видно от изложеното от вещите лица по тройната експертиза, също е посочено, че методиката за изследване на наличието на сорбитол е именно такава. В този смисъл заключението по тройната С. /л. 422/. В него се сочи, че доказване на сорбитанови естери в мазнина може да стане чрез подготвяне на пробата за анализ в алкална или киселинна среда, с цел разграждане на молекулите на сорбитановите естери до свободни мастни киселини, сорбитол и няколко други продукта. След това с високоефективна течна или газова хроматография се търси сорбитол. Заключението в тази му част следва да се цени като компетентно, безпротиворечиво, обосновано на цитираната в него литература.

С оглед на така установеното съдът намира, че следва да се даде вяра на така разработената методика и съответно – на резултатите от приложението ѝ. Видно от същата, тя е разработена точно, прецизно. С нея би могло да се даде отговор дали в пробата е вложено или не сорбитол и оттук евентуално – би могло да се правят изводи съобразно резултати по номенклатурата.

Действително, в това изследване не се сочи какво е установеното количество сорбитол във взетата проба и оттук – да се направи извод относно класифицирането ѝ по един двата тарифни кода: 1516 или 1517. Което е и вторият спорен по делото въпрос. Дали е достатъчно установяването на сорбитол с оглед правилното тарифиране на стоката или е необходимо с оглед тази цел да се установи определено количество, именно което количество ще определи тарифирането.

Както бе посочено по-горе, решаващ критерий за разграничение на стоките по двата тарифни кода е дали същите са претърпели обработка по друг начин,

освен да са били хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдинирани. В случая – дали са били допълнително текстурирани посредством сорбитанов естер.

Експертизата, изготвена в административното производство, се основава на цитирано публикувано обзорно проучване – Crystallization modifiers in lipid systems, J F. Sci Technol (J. 2015) 52(7)q 3925-3946). Според това проучване наличието на сорбитанови естери от порядък 0,5-2 % имат способността да контролират кристализацията на твърдите мазнини.

Следва да се посочи, че видно от заключението по тройната С., в специализираната литература има публикации, че е достатъчно установяването и на по-малко количество от посоченото /дори 0,03 % - л. 423/, за да се направи извод за наличие на текстуриране.

Действително, в експертизата, изготвена в административното производство, не е посочено какво е установеното количество на сорбитановия естер; такова количество не е и търсено. Това не се установява и в съдебното производство. Предвид етапа, на който е то, не може да се направи извод дали това е възможно посредством взетата проба /доколкото тя вече е годна да се извърши такъв анализ/.

Същевременно обаче, за текстурирането на процесната мазнина в процесния случай, предвид събраните по делото доказателства, може да се направи извод по косвен път. За тази цел следва да се цитира т. 3 от заключението по тройната С.: „Сорбитановите естери се добавят, за да текстурират мазнината... Физически това текстуриране се изразява в твърда, гладка, стабилна хомогенна маса“. Съгласно т. 4 от заключението е посочено, че сорбитановият естер се намесва в кристализационните процеси. В с.з. от 19.9.2023 г. вещото лице Т. С.-И. посочи /л.456/, че с добавянето на вещества в чисти мазнини, най-често сорбитановият тристеарат, се намесва в началните процеси на кристализация и насочват кристализацията към бета прим кристали и така стабилизират мазнината. За сравнение - естественият ход на мазнината при охлаждане е от алфа кристали през бета прим кристали и бета кристали, като има разлика в структурата на последните две.

Съобразно предоставената от пълномощника на жалбоподателя литература – извлечение от „Въведение в технологията на маслата и мазнините“ /л. 226/ е посочено, че „Дребните, еднородни, плътно свързани, иглоподобни бета прим кристали могат да доведат до получаване на шортънинги с гладка структура, добра пластичност, устойчивост на топлина и добри кремообразни свойства. Големите, високотопими, самостоятелни, груби, стабилни бета кристали дават видимо зърнести, пясъчни, трошливи шортънинги, които могат да претърпят отделяне на порцията на течното масло. .... К. хабитус може да се контролира чрез избора на изходното масло, допълнен от използваните условия за пластифициране; те включват охлаждане, което инициира кристализационния процес и темпериране, при което желаните кристални зародиши се развиват и стабилизират“.

Съобразно първоначалното заключение на това вещо лице при добавянето на малки количества сорбитанови естери, използвани като модификатори на кристалната морфология и консистенция на мазнини, се повишава броят на кристалните зародиши /кристалити/, което води до израстване на много на

брой, но малки по размер кристали с много добре подредена структура. Това води до увеличаване на твърдостта и по-бърза кристализация на продукта, стабилизира бета прим полиморфните типове.

Настоящият състав намира, че следва да се кредитират заключенията в цитираните им части, а не следва да се кредитира заключението по повторната С., изготвено от инж. А. П. Д. в т. 4, в която се твърди, че сорбитановият естер „не променя кристалната решетка на продукта“. Този извод е направен без да е подкрепен с каквито и да е аргументи, доказателства или изследвания. Същевременно, противоречи на останалите събрани доказателства, вкл. и представената от страните научна литература, вкл. и цитираната такава по т. 1 от заключението на тройната С..

Настоящият състав намира, че изводите на двете вещи лица и съответно – направените от съда и изложени по-горе изводи не могат да се оборят от особеното мнение на вещото лице инж. М. М. К., в частта, в която се сочи, че доколкото процесната мазнина е частично хидрогенирана, по данни от литературата би следвало да има и бета прим кристали. Ако мазнината е напълно хидрогенирана, се получават бета кристали само, защото вече химичния състав е променен. При частичното хидрогениране се получават само бета прим кристали, което и се цели и при шортънингите. Това е така доколкото в тази част от особеното мнение не се обсъжда въпросът относно наличието на сорбитол в чистата мазнина и значението му относно промяната на кристализационната структура, което в случая се установява.

Вещото лице Г. на въпроси на адв. Ж. посочи в същото съдебно заседание, че е извършен качествен, а не количествен анализ; сорбитановите естери се използват като емулгатори, но митническата лаборатория не е откривала количество. Твърди, че сорбитановите естери са емулгатори– свързват водните с мастни молекули, а същевременно – че в мазнината не е открита вода. Следва да се посочи, че когато не е открита вода, при чистите мазнини, какъвто е процесният случай следва да се направи извод, че сорбитановият естер не се използва за емулгатор /така, както бе посочено по-горе/.

Предвид изложеното следва да се направи извод, че освен, че има разлика в структурата на двата вида кристали /бета и бета прим/, е налице разлика и в тяхната констистенция. Така при бета прим кристалите се образува гладка структура, добра пластичност и добри кремообразни свойства, за разлика от бета кристалите, при които има видимо зърнести, пясъчни, трошливи шортънинги. На следващо място, употребата на сорбитанови естери цели стабилизирането на бета прим полиморфните типове.

Същевременно се установява, видно от заключението, извършено от ЦМЛ, че процесният продукт е „твърда бяла гладка, без видими кристали маслена маса“; хомогенна структура. Т.е. при съпоставката на двата факта – наличие на данни за употреба на сорбитолови естери, както и предвид установените и неоспорени от страните физични свойства на изследваната структура, следва да се направи единственият възможен извод, че е налице именно такава употреба от посочените вещества, която е и постигнала целта на нейното влагане – постигане на посочените по-горе характеристики.

Този резултат следва да се направи извод, че попада в обхвата на обяснителната бележка към ХС за позиция 1517, където понятието



„текстуриране“ е обяснено като „видоизменение на текстурата или на кристалната структура“. Т.е. е постигнато видоизменение – текстуриране, по смисъла на цитирания текст, посредством използването на сорбитанови естери.

Безспорно е установено, че процесната стока е хидрогенирана палмоядкова мазнина, но не е емулсия от типа „вода в масло“. Както бе посочено, тя представлява твърда, непластична при 25 градуса бяла, гладка, без видими кристали маслена маса, с хомогенна структура и неутрален мирис. Доколкото процесната стока е чиста мазнина /а не емулсия вода в масло/, добавянето на сорбитол е не с оглед емулгиране, а с тектуриране /така заключенията по С./.

В случая следва да се цитира и РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2021/1816 НА КОМИСИЯТА от 12 октомври 2021 година относно класирането на някои стоки в Комбинираната номенклатура. Съгласно Приложение към този регламент /макар че приложението е с оглед частично хидрогенирано палмово, а не палмоядково масло, каквото е процесното/, в колона 3 е посочено: *„Изключва се класирането в позиция 1516 , защото палмовото масло се обработва допълнително чрез добавянето на емулгатори и лимонена киселина и следователно е загубило основната си характеристика на частично хидрогенирано палмово масло от позиция 1516 (вж. също Обяснителните бележки към Хармонизираната система в частта им за позиция 1516, последния параграф, второто изречение).“*

Въз основа на цитираното следва да се приеме, че при частично хидрогенирано масло /каквото е и процесното/, добавянето на емулгатори, в малки количества сорбитанов тристеарат (Е 492) съгласно колона 1 /каквото добавяне се установява и в процесния случай/ и лимонена киселина /каквато безспорно също се установява/, води до това, че това масло загубва основната си характеристика на частично хидрогенирано. Следва да се посочи, че този регламент не поставя изискване за установяване на определено количество емулгатори и лимонена киселина, а достатъчно установяване тяхната наличност, което е и сторено в административното производство.

По твърдението на ответника в жалбата относно приложимостта на Обяснителните бележки към Хармонизираната система, които не са нормативен акт. Действително, това е така, но както е отбелязано и в решението на СЕС, цитирано по-горе, „Съдът многократно е постановявал, че макар да нямат дължителна правна сила, те представляват важни способности за гарантиране на еднаквото прилагане на Общата митническа тарифа и в това си качество представляват важни насоки за нейното тълкуване /решение от 9 март 2023 г., SOMEО, С-725/21, ЕУ:С:2023:194, т. 29 и цитираната съдебна практика/“.

По горните мотиви настоящият състав намира, че жалбата следва да се отхвърли като неоснователна.

При този изход на делото жалбоподателя следва да се осъди да заплати на ответника разноски за юрисконсултско възнаграждение в размер на 200 лева.

Така мотивиран и на основание чл.172, ал.1 от АПК, АССГ 64 състав

**РЕШИ:**

**ОТХВЪРЛЯ** жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] срещу решение рег. №32-367768/18.11.2021г. на директора на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“.

**ОСЪЖДА** „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] да заплати на Агенция „Митници“ разноси в размер на 200 лева.

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

**СЪДИЯ:**