

# РЕШЕНИЕ

№ 4115

гр. София, 20.06.2022 г.

## В ИМЕТО НА НАРОДА

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 47 състав**, в публично заседание на 14.06.2022 г. в следния състав:

**СЪДИЯ: Катя Аспарухова**

при участието на секретаря Кристина Петрова, като разгледа дело номер **9246** 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 връзка с чл. 220 ЗМ.

Образувано е по жалба на [фирма] ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление [населено място], кв.К., С. промишлена зона, [улица] срещу РЕШЕНИЕ рег. № 32-262721 от 16.08.2021г. на Директора на Териториална дирекция МИТНИЦА Б. /л.19/, с което е определен нов тарифен код по митническата декларация ЕАД №21BG001007028927R6 от 03.03.2021г., както и задължения за доплащане - мито 2595,88лв. и ДДС в размер от 519,18лв...

В жалбата са изложени съображения за незаконосъобразност на оспореното решение. Твърди се, че неправилно е променен заявения тарифен код 1511, посочен в митническата декларация ЕАД №21BG001007028927R6 от 03.03.2021г. на нов код 1517 /1517 9099 90/ за стоката, посочена като „палмова мазнина“. Съответно са определени допълнителни задължения–мито в размер на 5 933,44лв. и ДДС в размер на 9 014,72лв. и за доплащане мито 2595,88лв. и ДДС в размер от 519,18лв.. Визира се, че за да се промени кода на внесената стока –ответникът се е позовал на изготвената експертиза от Централната митническа лаборатория /ЦМЛ/ №06-14.04.2021/09.06.2021г., по отношение на която се оспорват констатациите като формални, по метод, който не е валидиран /с пенетрометър/ и съответно лаборатория, което не е акредитирана за това изследване. Посочено е, че разликата между тарифния код 1511 и 1517 касае за първия „палмово масло и неговите фракции“, докато при втория код продуктът е „маргарин; хранителни смеси или препарати от животински или растителни мазнини или масла или от фракции от различни мазнини и масла“.

Във връзка с гореизложеното се излагат конкретни съображения по извършване на самото лабораторно изследване от ЦМЛ. Визира се, че неправилно са определени етапите от производствения процес, като в този аспект има позовава на Технологичната схема за производството на палмово масло, представена от производителя. Твърди се, че от същата е видно, че палмовото масло не се подлага на обработка за модификация на кристалната структура т.е. няма текстуриране. Подчертава се, че при производството има нагриване, след което охлаждане, но това не е допълнителна обработка –текстуриране, тъй като не се променя кристалната структура. Има позоваване на практиката на СЕС. С оглед всичко изложено – се моли да се уважи жалбата.

В съдебно заседание –жалбата се поддържа от адв.С.. Претендира разноски по списък. Ответникът – Директорът на Териториална дирекция Митница –Б. участва по делото чрез юрк.Л., който представя писмени доказателства, както и в съдебно заседание чрез юрк.Т.-И. /в първото с.з./, която оспорва жалбата.

**СЪДЪТ, КАТО СЪОБРАЗИ ПРЕДСТАВЕНИТЕ ПО ДЕЛОТО ПИСМЕНИ ДОКАЗАТЕЛСТВА И СТАНОВИЩАТА НА СТРАНИТЕ, НАМИРА ЗА УСТАНОВЕНО ОТ ФАКТИЧЕСКА СТРАНА СЛЕДНОТО:**

ЖАЛБАТА от 13.09.2021г. по отношение на решение рег.№32-262721 от 16.08.2021г./л.19/ е в срок /връчване с писмо баркод ИД PS 8000 02N2D V на 30.08.2021г.-л.129/, от адресат на акта, поради което следва да се разгледа по съществува й.

В тази връзка се съобразява следното:

На 03.03.2021г. е подадена и приета митническа декларация /МД/ за режим „Допускане за свободно обращение“ MRN №21BG001007028927R6 с получател жалбоподателя със стока „палмова мазнина“ с код на стоката по Т. 1511 9099 00. Към декларацията са представени търговска фактура, опаковъчен лист, анализен сертификат, здравен сертификат и коносамент. С оглед заявеното тарифно класиране от стоката са взети проби за анализ като е съставен акт №2-338 А от 05.03.2021г. и протокол за вземане на проба №48 от 05.03.2021г. в присъствието на представител на декларатора. На пробите е направено изследване от ЦМЛ, видно от което №06 14.04.2021/09.06.2021г. т.8 внесената палмова мазнина всъщност е „палмов шортънинг-препарат, съставен само от палмово масло и негови фракции, химически непроменени и получени чрез текстуриране.“. Въз основа на резултатите от директора на дирекция „Митническа дейности номерология“ е предложено със становище №32-185509 от 11.06.2021г. да се промени тарифния код като съответно бъде 1517 9099 90. С оглед това ответникът преди да постанови акта си в мотивите е посочил, че с експертизата е доказано, че стоката е претърпяла допълнителна крайна и необратима обработка, целяща да я направи подходяща за специфично приложение като палмов шортънинг, съставен изцяло от палмово масло, но получен чрез така нар.текстуриране. Допълнено е, че използваният метод от ЦМЛ е метод на изследване АОС, създаден от Американската общност на химиците по масла и се прилага за определяне на консистенцията на пластични мазнини, на маргарини, шортънинги и т.н..Представява измерване на твърдостта чрез пенетрометър при постоянна температура 25 градуса и резултатите се изчисляват по формула. Съответно след експеримента, материалът загубва напълно пластичността си и не може да я възстанови. Посочено е, че производителят има задължението по чл.15 от Регламент 952/2013 да представи данни за това през какви етапи е преминало производството

на продукта, каквито данни конкретно не били представени. С оглед гореизложеното – с оспореното решение променен тарифния код и са определени допълнителни задължения за довносяне.

В СЪДЕБНОТО производство е представено като писмено доказателства Технологичната схема за производството на палмово масло, представена от производителя, както и са изслушани експертизите на три вещи лица.

Видно от превода на тази схема /на производителя/, описваща технологичния процес /л.38/ -палмовата мазнина е с произход И. и като промитото сурово палмово масло - преминава през филтриране /за отстраняване на замърсявания/, през нагриване и сушене /за изпаряване на влагата/, през дегумиране /за премахване на клей/, през избелване /за премахване на замърсяване и абсорбиране на излишното количество фосфорна киселина/, през филтриране /за отстраняване на филтриращо вещество/, през нагриване в колона /за отстраняване на свободни мастни киселини/, през обезмерисяване /за премахване на мирис/ и през филтриране /за недопускане преноса на замърсявания/

На л.40-41 отново от производителя за същата палмова мазнина под същия код са посочени процесите избелване, филтриране, нагриване в колона, обезмерисяване, филтриране, предварително нагриване, филтриране, нагриване и охлаждане, пълнене и опаковане и поставяне на код.

Първо е изслушана СЕ на в.л. д-р Т. С.-И..

Видно от заключението ѝ на л.145 –преработването на палмовото масло цели получаването на стабилен, с дълъг срок на годност продукт. Текстурирането води до получаване на гладка кремообразна структура с цел приложение в хранително-вкусовата промишленост. Когато се прави изследване чрез рентгенова дифракция -результатите показват, че при постепенно охлаждане се образуват кристали, които са преобладаващо бета-прим и от тях предимно бета-полиморфен тип, които се характеризират с най- голяма стабилност при нормални условия. Сочи, че постепенно охладеното палмово масло представлява нехомогенна маса от течност и ясно разграничими кристали –гранули. Тези нехомогенни смеси се предлагат като търговски продукти за пържене. За да стане стабилна хомогенна маса се добавят различни кристални зародиши, без да се променя химичния състав, като техниката е бързо охлаждане и контролирано бъркане и съответно резултата е палмов шортънинг. В тази връзка е посочено, че след разрушаване на кристалната структура на пробата чрез разтапяне и рядко охлаждане /60-70 градуса за 20 секунди/ –ще се получи хомогенна, кремообразна маса. Ако охлаждането е при стайни условия –се получава нехомогенна маса. При рязкото охлаждане –се образуват малки иглести кристали основно от бета-прим полиморфен тип и същите имат по-голяма обща повърхност, върху която се задържа олеиновата киселина и затова масата е гладка и хомогенна. Посочено е, че поради тази причина рязкото охлаждане –представлява допълнителна обработка. При постепенното охлаждане /както е и при рафинирането, избелването, дезодорирането/ се получават едри, понякога видими с просто око бета-кристали. Продуктът е полутвърд, разслоена нехомогенна маса, докато при рязко охлаждане има твърд, хомогенен продукт. Посочено е, че обработеното палмово масло има по-голяма твърдост.Подчертава, че има разлика между рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е рязко охладено и което е оставено постепенно да се охлади и тази разлика е във вида на кристалите. И текстурата, която при рязкото охлаждане е хомогенна и невидима с просто око. Съответно текстурираното палмово масло е

хомогенно и по-твърдо като е известно като палмов шортънинг. Текстурираното палмово масло е с по-голяма твърдост и за същата е разработен метод AOCS на Американската химическа асоциация, който е удобен, бърз и широко прилаган от производителите на мазнини. Освен другите анализи, той дава пълна информация какво представлява продукта. В.л. е получило пробата от ЦМЛ и описва същата като кремообразна, хомогенна маса. Използван е пенетрометър за измерване на твърдостта. Нагряти са пробите до 70 градуса за 50 минути до пълното им стопяване после, след 55 часа, при 25 градуса пробите са изкристализирали и има промяна в консистенцията –разслояване. Пробите са се разливали и се наблюдава с просто око течна фаза около твърдата. Вещото лице сочи, че обстоятелството, че първоначалната проба макроскопски е гладка и хомогенна говори за нейното текстуриране. По литературни данни нетестурираното рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло не може да запазва формата си. С оглед изложеното в.л. прави категоричния извод, че се касае за рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, химически непроменено, претърпяло допълнителна обработка –текстуриране чрез контролиран режим на охлаждане, което представлява палмов шортънинг. При представянето в с.з. на 08.02.2022г. л.157 –в.л. сочи, че американския метод не е МН стандарт, но много лаборатории го използват вкл. и на други страни в ЕС, защото е единственият, който мери твърдост. Соци, че няма референтни стойности за нито един метод, а се вземат от литературата. Напр. ако конусът на пенетрометъра пропадне по бързо за 1 секунда или за 5 се прави сравнение колко твърда е мазнината. В.л. коментира и в с.з. схемата от производителя и споделя, че производителите пишат накрая само охлаждане –без да сочат как е направено рязко и контролирано или на стайна температура, което е определящо да се каже има или не текстуриране. Допълва, че рязкото охлаждане дори се прави със специални апаратури като се ползва амоняк.

С оглед оспорването /от жалбоподателя/ на единичната експертиза на в.л. д-р И. е допусната тройна С. с вещи лица д-р И., проф.З. и доц.С. М.

Д-р И. и доц.М. представят общо заключение, докато проф.М. З. отделно, тъй като не е съгласен със същото.

Видно от заключението на доц.М. и д-р И.- на л.194- с извършеното изпитване AOCS дали може да се посочи какъв е продукта-шортънинг или масло. Палмовото масло се добива от плодовете на палма и е червено на цвят. Подлага се на рафиниране, избелване и обезмирисяване и без текстуриране /промяна на консистенцията му/ е полутвърдо при стайна температура. Шортънингът е твърд при стайна температура. Втвърдяването може да стане чрез химични методи или физични. вкл. текстуриране-промяна в кристалната структура на мазнината, но без да се променя химичния състав, поради което е предпочитан метод. Текстурирането представлява силно охлаждане за кратко време и се получават ситни кристали и хомогенна маса, която се нарича шортънинг. Разликата между палмовото масло и шортънинга е кристалната структура и на практика в твърдостта, която се измерва с пенетрометър. Доколкото пробата е хомогенна, твърда и може да се измери с пенетрометър в.л. сочат, че е шортънинг, а не палмово масло. Стандарът AOCS мери твърдостта и разликата в консистенцията показва дали е шортънинг или масло. На въпрос 2 –дали има референтни стойности за шортънинга- сочат, че няма такива, защото те са различни видове. Методологията на ЦМЛ като цяло отговаря на процедурата по AOCS. Рязкото охлаждане променя кристалната структура и се образуват малки иглести кристали, което съответно променя твърдостта. Сочат, че този процес е описан от

производителя на стр.40-41 –тъй като е посочено, че има финално филтруване и нагриване с цел отстраняване на предкристализацията и пълно стопяване и следващо рязко охлаждане. Допълнено е, че най-ситните и иглести кристали /бета-прим форма/ осигуряват задържането на течната фаза при стайна температура , което прави продукта твърд и хомогенен. На въпроса защо след пълното разтапяне в ЦМЛ пробата не възвръща първоначалната си форма –вещите лица сочат, че когато няма бързо рязко охлаждане триглицеридните молекули на палмовото масло образуват по-големи агрегати, но те имат по-малка повърхност в сравнение с дребните кристали на шотъринга и възможността да задържат течна фаза е по-малка, поради което има разслоение на пробата.

В съдебно заседание на 14.06.22г. при поддържане на заключението в.л. М. сочи, че бета-прим кристалите са косвено доказателство, че е шортъринг, а основното е твърдостта. Самите кристали са с размер нанометър и не може да се установяват без специална апаратура. Дори да стои 2-3 месеца отново си остава нетестурираното палмово масло в полутечно състояние.

В същото съдебно заседание е изслушано и в.л.проф.З., който казва, че в изследването на ЦМЛ се споменава, че в продукта има бета-прим кристали, но не са установени със съответните инструментални методи.Това вещо лице е категорично, че не може визуално да се определят бета-прим кристалите.

Видно от заключението на в.л.проф.д-р М. З. от 04.05.2022г. /оспорено вече от ответника/ на л.190 –измерването по стандарт AOCS, служи за определяне на твърдостта на палмовото масло. Тези показатели имат значение в какви продукти се влага маслото -сладолед, сладкарски изделия и т.н.. По този метод не може да се определи дали изследваната проба е палмово масло или шортъринг, защото няма референтни стойности кога е едното, кога е другото по този стандарт. Също по БДС няма утвърден стандарт, методология за установяване модификацията на палмово масло. Пенетрометърът е сертифициран и акредитиран за твърдостта, но не и за това има или не модификация. На база AOCS- ЦМЛ си е разработила вътрешен метод с използването на пенетрометъра, но той също не е сертифициран. В.л. сочи, че растителните масла търпят определена обработка- дори процесът на дезодорация се извършва под вакум и при температура 240-270 градуса, след което маслото рязко се охлажда, което както и при другите продукти /месо, зеленчуци/ е с цел да се получат фини кристали, а не да се разруши текстурата на продукта. В.л. сочи, че при конкретни продукти като палмово масло-охлаждането е при дезодорацията му, при рафинирането и не може да се счита, че има допълнителна обработка. За да има такава маслото трябва допълнително да се стопи и охлади, което не е рентабилно икономически. В.л. въз основа на направените констатации прави категоричния извод, че няма основание продуктът палмово масло да се приеме за палмов шортъринг.

Вещото лице проф.З. е допълнил заключението си със заключение от 06.06.2022г. на л.205, като видно от същото американския стандарт AOCS касае само твърдост. Няма методология, която да определи какво е палмов шортъринг. Не знае да има референтни стойности за това. Приема, че има охлаждане при последния етап на рафинирането –дезодорация, при това рязко, с образуване на фини молекули, но това не е текстуриране. На част от въпросите на ответника –не отговаря като некоректно поставени. За конкретната проба в ЦМЛ и как обяснява това, че пробата е разслоена след завършване на изпитването -в.л. отговаря, че е трябвало да се изчака още 3 дни т.е. над 72 часа и се твърди, че вещото лице е направило проба, при която продуктът е

възвърнал хомогенния си характер.

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

Административният акт е издаден от компетентен орган по чл.19, ал.7 от Закона за митниците и във връзка с чл.29 от Регламент 952/2013. При издаването му са спазени административно-процесуалните правила, като спорът е по същество за приложението на материалния закон, съобразно установените обстоятелства и най-вече съобразно констатациите от направените лабораторни анализи.

Преди да се обсъдят последните, трябва да се има предвид 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 1 към Регламент (ЕИО) № 2658 / 87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, раздел 1 на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите и главите на същата.

Според точка 1 на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура „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. Съгласно 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.

При интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките, както и Обяснителните бележки към Комбинираната номенклатура. Конкретно спорният въпрос по делото е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1511 /заб., както го е определили жалбоподателя/ 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 /както го е тарифирал ответника/ „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“. Посочи се, че декларираният от дружеството код по Т. е 1511 9099 90, към която подпозиция принадлежат: рафинираното палмово масло и течната фракция на палмовото масло, получена чрез отделяне на твърдите съставки или чрез охлаждане, или чрез органични разтворители или повърхностно-активни вещества. Промененият с обжалваното решение на митническите органи код по Т. е 1517 9099 90, по подпозиция, в която попадат нелетливите растителни масла, течни, смесени, различни от хранителните мазнини или масла и техните фракции от № 1516.

Трябва да се има предвид, обаче касателно доказателствената тежест, че 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.

От приложената по делото митническа експертиза №06 ..14.04.2021/09.06.2021г. на л.27 се установява, че: пробата представлява пластична до твърда маса /при темп.25/, хомогенна, структура, с гладка кремообразна текстура. Цвят млечно бял до бледо-жълтеникав. Изследвана е визуално /сензорно, както и по разработен вътрешен метод /основен на ISO 5508/ , използвана е и инфрачервена спектрометрия. Установено, че се касае за триглицериден състав, специфичен за мазнини. При вътрешно лабораторния метод, основан на AOCS- с пенетрометър се установяват стойности, характерни за пластични мазнини, както и за шортънинг. При стайна температура пробата не възвръща предходната си форма, преди разтопяването Структурата е полутечна. С оглед изложеното е направен извода, че се касае за шортънинг.

От друга страна -съгласно постоянната съдебна практика на Съда на Европейския съюз, за да се гарантира правната сигурност и лесният контрол, решаващият критерий за тарифното класиране на стоките трябва по правило да се търси в техните обективни характеристики и качества, определени в текста на позицията по

Комбинираната номенклатура, както и в забележките към разделите или главите (решение от 16 септември 2004 г. по дело DFDS, С – 396 / 02, R., стр. 1 – 8439, точка 27; решение от 15 септември 2005 г. по дело Intermodal Transports, С – 495 / 03, R., стр. 1 – 8151, точка 47 и решение от 8 декември 2005 г. по дело Possehl Erzkontor, С – 445 / 04, R., стр. 1 – 10721, точка 19).

Тарифното класиране на внасяните от ЕС стоки се урежда с Комбинираната номенклатура на ЕС, която се основава на Международната конвенция по Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ХС). Към датата на осъществяване на вноса е действаща редакцията, която произтича от Регламент за изпълнение (ЕС) № 1101 / 2014 г. на Комисията от 16 октомври 2014 г. за изменение на приложение № I към Регламент (ЕИО) № 2658 / 87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа.

Следователно - съществени за определяне на тарифния код на внесената стока са нейните **обективни характеристики и свойства**.

Във връзка с гореизложеното - спорът е изцяло по същество –дали въз основа на тези обективни данни от пробата –внесеният продукт е палмова мазнина или шортъннинг т.е. отново произведен продукт на палмова мазнина, но претърпял текстуриране чрез силно охлаждане, при което химическия състав не се променя, а се променя кристалната структура и хомогенния състав, както и текстурата. Видно от заключенията на в.л., които по тези въпроси са единни- при текстуриране –кристалната структура се променя като преобладават бета –прим кристалите, както и продуктът е хомогенен и твърд и представлява шортъннинг. При липса на текстуриране т.е. на допълнителна специална обработка напр.чрез рязко охлаждане- продуктът е в полутечно състояние, с едри кристали. Съдът като съобрази различните, становища на в.л.-кредитира това на доц.М. и д-р И., а не това на проф.Злататов. Последният или не отговаря на въпросите като некоректни или се позовава на липсата на акредитация на лабораторията и на метода ѝ, както и на общи постановки, че не било рентабилно текстурирането на палмовото масло. Последното е точно обратното – обработеното палмово масло и превърнато в шортъннинг е по-издръжливо и намира широко приложение в хранителната промишленост. От друга страна -не е спорно, че ЦМП не е акредитирана, както и че използваният метод е вътрешен, също не



е по МН стандарти, както и че няма и не може да се създадат референтни стойности /а такива се извличат от научната литература, както и няма, защото мазнините са различни видове/, но обясненията, които са дадени в заключението на в.л. М. и И. са логични, последователни, както и почиват на анализ на схемата за производствения процес от производителя.

Следва да се посочи, че последният в същата на л.40-41 сочи фаза на охлаждане. Не визира какво по същността си е то, но видно от заключението на И. и М. –твърдостта има пряка връзка с променената кристална структура. При текстурирането т.е. при рязкото охлаждане –се образуват малки бета-прим кристали, които имат широка способност да задържат течната фаза, поради което не се получава разслояване и продуктът изглежда хомогенен, докато при нетекстуриране –кристалите са по-големи и течната фаза не може да бъде задържана, поради което продуктът се разслоява и е в полутечно състояние т.е палмово масло. Двете вещи лица са категорични, че при твърда проба изводът е, че е преминала тектуриране. От друга страна – след като връзката между променената кристална структура и твърдостта е пряко пропорционална –т.е. при наличието на първото е безспорно и наличието на второто, то тогава методът чрез пенетрометър съгласно стандартен метод AOCS –е единствения, който може да установи текстуриране. Последното е свързано с консистенцията характерна за шортънинги и маргарини. Допълнителен аргумент за това, че се касае за шортънинг –е факта, че след изпитването пробата си остава полутечна т.е. същата не възвръща структурата си, което не би било така, ако се касаеше за палмово масло. Твърдението на проф.З., че той си бил направил собствен експеримент при който пробата възстановила консистенцията си – не е подкрепен от съответната аргументация. На 14.6.2022г.в съдебно заседание сочи, че по друго дело имало декларация от служител на ЦМЛ, че пробата се твърдявала след 2-3 месеца. Подобна декларация не е представена по делото, ако беше- би имала характер на декларативни показания /недопустими/, би се отнасяла и за друга проба, както и дори да се даде вяра – се касае за 2-3 месеца, а не за 3 дни, както сочи проф.З.. Трябва да се има предвид, че заключението на последния се основава на отричане на методите за установяване на разликата между палмовото масло и шортънинга на база формални съображения и без логическо обяснение. **След като е безспорна обвързаността между**

**твърдостта и претърпяната преработка с промяна на структурата, а не химическия състав, то може да се изгради извода, че именно изследваният продукт е шортънингт.** Вещите лица М. и И., както и ЦМЛ –се базират не на един метод за изследването, а на цялостен анализ, за да бъдат категорични и без колебания в заключението си за продукта. С оглед изложеното съдът кредитира именно това заключение, което подкрепя изводите в оспорения акт.

По отношение на твърденията на жалбоподателя, че ЦМЛ не разполага с лиценз за извършване на анализ по метода AOCS Cc 16-60, както и такъв за изпитване на растителни масла и мазнини следва да се има предвид, че законодателят въвежда изискване за акредитацията относно лаборатории, които проверяват съответствието на стоки, продукти и вещества с въведените изисквания за съответствие с приетите Български държавни стандарти, а не и в случаите на проверка на стоките за нуждите на Закона за митниците и/или Закона за акцизите и данъчните складове. Митническата лаборатория е именно компетентната да извършва химически анализ на веществата за нуждите, не само на митническия контрол, но дори и за нуждите на Закона за акцизите и данъчните складове. Нейната компетентност произтича, освен в чл. 24 от Наредба № 3/18.04.2006 г., и от специалната разпоредба на чл. 27 от Устройствения правилник на Агенция „Митници“ (отм., но в сила към момента изготвяне на М.), съгласно който Дирекция „Централна митническа лаборатория“:

1. изследва, анализира и идентифицира стоки за целите на митническия надзор и контрол;
2. изследва, анализира и идентифицира стоки, подлежащи на облагане с акциз;
3. изследва, анализира и идентифицира стоки, за които се прилагат мерките на Общата селскостопанска политика и на Общата рибарска политика на Европейския съюз;
4. изследва, анализира и идентифицира стоки за нуждите на класирането им в Комбинираната номенклатура на Европейския съюз;
5. изследва, анализира и идентифицира стоки, които са обект на специални мерки, включително нетарифни, съобразно действащото законодателство;
6. организира и провежда дейности за изследване, анализ и идентификация на стоки с мобилна лаборатория;
7. събира, обработва, систематизира и съхранява документи и специализирана научно-техническа информация, свързани с предмета на дейност;
8. усвоява, разработва и внедрява стандартни, нови, модифицирани и алтернативни методи

за изследване, анализ и идентификация на стоките; 9. осигурява и съхранява стандартни образци, сертифицирани сравнителни материали и еталони; 10. организира, координира и отчита дейността на другите митнически лаборатории; 11. оказва експертна научно-техническа помощ на митническата администрация; 12. сътрудничи с български и чуждестранни лаборатории, организации, физически и юридически лица, свързани с предмета на дейност; 13. изготвя и издава по искане на митническите учреждения техническа информация за опасни и вредни материали и продукти; 14. осъществява методическо ръководство и подпомага митническите учреждения при създаването на организация за вземането на проби от митническите органи.

В този смисъл може да се приеме, че митническата лаборатория изпълнява заявка на митническите органи, на които е възложен контролът по внос на стоки и тарифното им класиране, за да се установят чрез изследване, анализиране и идентифициране на процесната стока обстоятелствата, касаещи точното прилагане на правомощията им. Ето защо може да се приеме, че липсата на акредитация от националния орган ИА „БСА“ на митническата лаборатория не влияе на годността на даденото от нея заключение. В случая въпросът с акредитацията не би могъл да се ползва като мотив за отмяна на индивидуален административен акт, постановен от орган в рамките на правомощията му, чрез извършване на дейности, за които същият е овластен нормативно. Следователно – на база подробното и аргументирано заключение на в.л.Момичилова и И. –се установява, че продуктът е шортънинг, а не палмово масло и същият правилно е тарифиран.

По горните съображения жалбата се явява неоснователна и следва да се отхвърли.

С оглед на гореизложеното, АССГ, Първо отделение, 47 състав

РЕШИ:

ОТХВЪРЛЯ КАТО НЕОСНОВАТЕЛНА жалбата на [фирма] ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление [населено място], кв.К., С. промишлена зона, [улица] срещу РЕШЕНИЕ рег. № 32-262721 от 16.08.2021г. на Директора на Териториална дирекция МИТНИЦА Б., с което е определен нов тарифен код по митническата декларация ЕАД №21BG001007028927R6 от 03.03.2021г. и са определени за доплащане задължения - мито в размер на 2 595,88лв. и ДДС в размер на 519,18лв..

Решението може да се обжалва пред Върховния административен съд в 14 – дневен срок от уведомяването чрез АССГ.

СЪДИЯ: