

РЕШЕНИЕ

№ 9761

гр. София, 12.03.2026 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 19 състав, в публично заседание на 04.02.2026 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Доброслав Руков

при участието на секретаря Станислава Данаилова, като разгледа дело номер **12000** по описа за **2023** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 220 от Закона за митниците (ЗМ), във връзка с чл. 145 и следващите от АПК.

Делото е образувано по жалба „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление [населено място], [улица] срещу решение рег. № 32-243991/20.08.2020 г. на директора на ТД „Северна Морска“, (понастоящем Териториална дирекция Митница В.).

С решение № 5298/01.09.2021 г., постановено по адм. дело № 8948/2020 г. на Административен съд София-град жалбата е отхвърлена.

Този съдебен акт е отменен с решение № 12298/11.12.2023 г. по административно дело № 2658/2022 г. на ВАС, Първо отделение и делото е върнато за ново разглеждане от друг състав, с конкретни указания.

В жалбата, от съда се иска оспореното решение да бъде отменено, като издадено в нарушение на материалния закон. Твърди се, че решението е незаконосъобразно, тъй като при изследване на пробите срокът на годност на стоката е бил изтекъл. Сочи се, че не отговаря на истината изложеното в експертизата на Централната митническа лаборатория (ЦМЛ), че палмовото масло има две фракции – твърда и течна, които са в равни количества и в никакъв случай не са разделени по начина, по който твърди митническата лаборатория. Не отговаря на истината и твърдението, че изследваната проба не се втвърдява, използваният метод може да даде резултат само по определяне на консистенцията и пластичната деформация на пастообразни, кремообразни, полутвърди и силикозни проби, но не и да определи стоката като „шортънинг“. Митническата лаборатория е следвало да представи методологията на изследването. Не е ясно дали този метод е приложим, според европейската стандартизация, за да са направени изводи въз

основа на него, че пробата представлява „палмов шортънинг“.

По време на проведените по делото открити заседания оспорващият, чрез адвокат Ж. поддържа жалбата по съображения, изложени в същата. В дадения от съда срок не са представени допълнителни съображения в писмен вид.

Ответникът по оспорването, в лицето Директора на Териториална Дирекция Митница В., при Агенция „Митници“, чрез юрисконсулт Ш. оспорва жалбата и моли, същата да бъде отхвърлена. Представени са допълнителни съображения в писмен вид.

По допустимостта на оспорването: Жалбата е подадена 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.

Административен Съд С. - град, I отделение, 19-ти 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 и правна страна, следното:

1. Фактически установявания.

Между страните не се спори, че на 30.01.2018 г. „Милки Груп Био“ ЕАД е подало митническа декларация /МД/ за режим „Допускане за свободно обращение“ MRN 18BG00200H0016100/30.1.2018 г. на декларирана стока: палмова мазнина IFFCO HQPO 36/39, 5665 колета x 20 кг. нето тегло, 113300 кг. нето тегло, код Т. [ЕГН], 5665 колета, фактурна стойност 61465,25 USD, деклариран произход М..

От протокол № 14/2.2.2018 г. се установява, че е взета проба от внесената стока – палмова мазнина „IFFCO HQPO 36/39“, като пробата е изпратена с писмо от 7.2.20018 г. до Централната митническа лаборатория. Пробата е получила лабораторен код № 1022_2002_18.

На 04.05.2020 г. е изготвена митническа лабораторна експертиза на получена проба в 2 бр. запечатани пликове и запечатани пломби. Установено е, че тя с бледожълтеникавият цвят, слаб неутрален мирис и ниска стойност на свободни мастни киселини. Направен е извод, че продуктът е претърпял процеси на рафиниране, избелване и дезодориране. Маслото не е претърпяло химическа обработка – хидрогениране. Консистенцията е характерна за пластични мазнини, шортъринги и маргарини. След разрушаване на структурата на пробата чрез стопяване /изтриване на кристализационната памета/ и постепенно охлаждане консистенцията не се възстановява в първоначалната си форма. Наблюдава се полутвърда структура, съдържаща и течна фаза. Т.е. продуктът е преминал през допълнителна крайна обработка за модифициране на кристалната структура - т.нар. текстуриране и по същество представлява палмов шортънинг, за влагане в хранителни продукти, например тесто.

Съгласно полученото становище за тарифно класиране, предвид определените с експертизата обективни характеристики на анализирания 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.

За приложим с е приет код по Т. 151790 99 90. В оспореното решение 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. За тази позиция за стоки с произход М. е предвидена ставка за мито от 16 %.

Видно от представените товарителниците, придружавали стоката палмова мазнина, както и сертификат, стоката е със страна на произход М..

Вземайки предвид заключението на експертизата и становището относно тарифното класиране, компетентният административен орган е издал оспореното решение.

2. Анализ на събраните доказателства и правни изводи.

Разгледана по същество, жалбата е неоснователна по следните съображения.

Съгласно чл. 226, ал. 1 от АПК, когато делото е върнато за ново разглеждане, първоинстанционният съд разглежда делото по общия ред, като производството започва от първото незаконосъобразно процесуално действие, послужило като основание за връщане на делото.

В случая, в отменителното решение на ВАС, Първо отделение, е посочено, че при новото разглеждане на спора следва да се допусне изслушване на съдебно – химическа експертиза, като вещото лице да отговори на въпросите, поставени от жалбоподателя в първата съдебна инстанция за вида на същата стока и допуснати от съда задачи, вкл. и тези, зададени от ответника в първоинстанционното производство след физическото изследване на пробата. Необходимо е също да се съобрази и решението по дело С – 292/2022 г. на Съда на Европейския съюз, с което са изяснени въпроси за тълкуване на тарифни позиции 1511 и 1517 от КН, Приложение I от Регламент (ЕИО) № 2658/87 и да извърши преценка за относимостта на същото към процесния казус.

Тарифното класиране (определяне на тарифния код) на стоките се извършва въз основа на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС, която представлява приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, Раздел I на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите и главите на същата. Според Общите правила за тълкуване на КН т.1 „Текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите. Според т. 6 „Класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции и забележките към подпозициите, както и, *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие че могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило, се вземат предвид и забележките към разделите и главите. Според т.3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 2 б) или поради други причини, класирането се извършва по следния начин: а) Позицията, която най-специфично описва стоката, трябва да има предимство пред позициите с по-общо значение. Въпреки това, когато всяка от две или повече позиции се отнася само до една част от

материалите, съставлящи смесен продукт или сложен артикул или само до една част от артикулите, в случаите на стоки, представени като комплект за продажба на дребно, тези позиции следва да се считат, по отношение на този продукт или този артикул, като еднакво специфични, дори ако една от тях дава по-точно или по-пълно описание. б) Смесените продукти, изделията, съставени от различни материали или съставени от различни компоненти и стоките, представени в комплекти, пригодени за продажба на дребно, чието класиране не може да бъде осъществено чрез прилагането на правило 3 а), се класират съгласно материала или компонента, който им придава основния характер, когато е възможно да се установи това. При интерпретирането на обхвата на позициите и подпозициите се вземат предвид също така и Обяснителните бележки към КН и Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките.

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 хидрогенерирани, 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.

За да постанови оспореното решение, митническият орган се е позовал приложената по делото митническа експертиза от 04.05.2020 г., съгласно която химическият състав на пробата, нейният външен вид и структура, както и химична идентификация показват инфрачервен спектър типичен за триглицериди, съдържащи ненаситени двойни връзки, различаващ я от емулсиите „вода в масло“ (маргарини). От направената интерпретация на резултатите става ясно още, 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 АОС Сс16-60 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 Ц. е било установено, че консистенцията се променя невъзвратно и не се възстановява в първоначалната си форма. Съществената промяна на консистенцията 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. Поради което експертизата е заключила, че продуктът представлява палмов шортънинг, приготвен чрез крайна обработка на палмовото масло, за модификация на кристалната му структура, т.нар. текстуриране, като по този начин е пригодено за използването му при приготвяне на различни видове теста.

При повторното разглеждане на спора, беше допуснато изслушване на две допълнителни химически експертизи – единична и тройна, във връзка с дадените от ВАС указания.

Видно от приетата вече по делото, приложима от ЦМЛ Методология за изследване по метода AOCS Cc16-60, изготвена от ЦМЛ, измерването на консистенцията на мазнини по метода AOCS Cc16-60 е част от цялостната последователност и логика на доказване, че дадена мазнина е претърпяла обработка текстуриране и представлява „шортънинг“. Приложено е и копие от вътрешно-лабораторната аналитична процедура на дирекция ЦМЛ и е разяснено, че използваният метод 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. За конкретното изпитване лабораторията не е кандидатствала на този етап за акредитация, тъй като не съществува стандартен метод за такова изпитване.

От заключението на допълнително допуснатата единична съдебно-химическа експертиза се установява, че методът AOCS Cc 16-60, разработен от Обществото на американските химици по мазнините (American Oil Chemists' Society) е приложим за определяне консистенцията или твърдостта на смазочни материали, мазнини, масла и емулсии, твърди, полутвърди, хранителни и нехранителни продукти чрез използването на пенетрометър. Той е бърз, евтин, емпиричен и надежден метод, който дава достоверни резултати, когато трябва да се провери дали даден продукт отговаря на предварително зададени критерии за качество. Методът използва принципа на съпоставянето с материал, притежаващ съответните характеристики, предварително окачествен и стандартизиран, служещ като еталон. Това определя приложението му в контрола на качеството на крайните продукти и на суровините, при производството на смазки, маргарини, козметични и фармацевтични препарати, восъци, емулсии, теста и тестени изделия. Методът се използва предимно за изходящ контрол, за да се определи дали произведения продукт може да отговори на изискванията за консистенция, която да съответства на неговото приложение, преди да бъде пуснат на пазара.

Според експерта в конкретния случай, когато става въпрос за охарактеризирането на сложни биологични смеси, каквито са натуралните масла, като еталонен съпоставителен материал трябва да се използва продукт със същите характеристики: дата на производство, регион на произход, методика и степен на технологична обработка, който е окачествен чрез използването на други методи като RBD палмово масло или палмов шортънинг.

В предоставената от ЦМЛ документация по делото няма информация относно използвания от ЦМЛ еталонен материал: с какъв произход е, как е окачествен, какви са му показателите, как се съхранява и какви са периодично проведените контролни

изследвания върху него.

В научната литература не е описана методология, която да сочи еднозначно, че по използвания от ЦМЛ метод на изпитване, може да разграничи текстурираната от нетекстурираната мазнина. Липсата на конкретни научни доказателства, довели до този извод, поставя под съмнение приложимостта на използвания метод.

Когато една лаборатория се акредитира по ISO и/или БДС се изискват неоспорими доказателства, че се прилагат стандартизирани методи по двата регламента, като БДС е заменим от ISO, но не и обратното. Единствено при акредитация по GLP (Д. лабораторни практики) е допустимо създаването на вътрешни стандартни работни процедури (методики за анализ), но те трябва да бъдат публикувани и верифицирани, подложени на научно обсъждане. Липсват данни за въведени добри лабораторни практики в ЦМЛ.

В използваната работна аналитична процедура РАП-66 - версия 01/13.03.2020 от ЦМЛ се използва пенетрометър PNR 12, произведен от фирмата „Anton Paar”, предоставен под наем от фирма „Пролаб Инструментс”, които са оторизиран представител и сервиз на уреда, т.е. уредът не е собственост на ЦМЛ. Така не става ясно кой носи отговорността за достоверност на резултатите, кога, от кого и дали се провежда периодична профилактика и калибриране.

Според вещото лице, изводите ЦМЛ за текстуриране на стоката са единствено и само въз основа на нейната твърдост, определен чрез пенетрация, а не на база нейния състав. В направената в ЦМЛ експертиза има посочени макроскопски данни само предполагащи кристалната структура при рекристализация (стопяване - темперирание - охлаждане), но този резултат не може да бъде възприет като достоверен, т.к. спада към групата на сензорните анализи, които се извършват само от обучен и сертифициран специалист за такъв визуален анализ, като в конкретния случай и най-добре обучен специалист не може да наблюдава кристалната структура без необходимите оптични уреди.

Експертът сочи, че в научната литература под „текстуриране на мазнини” се разбира процес, при който се променят физическите и структурни свойства на мазнините, за да се постигнат желани характеристики в крайния продукт. Това може да се постигне както чрез физични и физикохимични методи, така и чрез химическа модификация: 1. Кристаллизация - контролирано охлаждане на разтопени мазнини, за да се формират кристали с определена форма и размер; 2. Фракционирание - процес, при който мазнините се разделят на различни фракции с различни точки на топене; 3. Хидрогениране - химичен процес, при който към мазнините се добавя водород, при което се насищат двойните връзки в молекулите на мастните киселини; 4. Интерестерификация - процес на реорганизация на мастните киселини в мазнините, без да се променя наситеността им и Емулгиране - добавяне на емулгатори и вода, за да се създадат стабилни емулсии, като майонеза или маргарин.

След запознаване на използваните от ЦМЛ, експертът счита, че същите не са достатъчни и не могат еднозначно и категорично да установят текстуриране и съответно стоката не може да бъде определена като шортънинг. Най-важното, категорично и неоспоримо доказателство за претърпяна промяна в кристалната структура (текстуриране) е възможно само чрез нейното пряко наблюдение или косвено изследване по един от следните методи: Рентгенова дифракция (X-ray diffraction - XRD), Поляризираща светлинна микроскопия, Диференциална сканираща калориметрия (Differential Scanning Calorimetry - DSC), Ядрено-магнитен резонанс (Nuclear Magnetic

Resonance - NMR) и Сканираща електронна микроскопия (Scanning Electron Microscopy – SEM). В заключението са описани подробно характеристиките на всеки един от изброените методи.

Използваната работна аналитична процедура РАП-66, прилагаща метод, измерващ устойчивостта на външно механично въздействие на пробата, в този ѝ вид не може да предостави обективни резултати, които да доведат до промяна в тарифния код, т.к. този метод не дава информация за химически промени или изменения в кристалната структура на пробата, а само за нейната консистенция преди и след разтопяване.

Текстурирането на мазнините е свързано с подобряване на тяхната текстура, т.е. да бъдат гладки, кремообразни или гранулирани и др. Понятието „шортънинг“ не се отнася до твърдостта на мазнината, а се отнася до свойството на мазнината да скъсява глутеновата молекула. Всички мазнини, които скъсяват глутеновата молекула, могат да бъдат причислени към понятието „шортънинг“. Чрез метода на пенетрация се измерва само деформационната устойчивост на пробата при приложена външна сила, т.е. измерва нейната консистенция. Това обстоятелство, според вещото лице, прави използваният метод неприложим за измерване на текстура (модифициране на кристалната структура).

Изложеното е мотивирало вещото лице да приеме, че използваният ЦМЛ метод на изследване не е годен да докаже, че процесната стока е текстурирана само чрез измерване на нейната твърдост, защото не съществуват утвърдени и приети референтни стойности на дълбочината на проникване на конуса на пенетрометъра за различните видове текстурирани мазнини.

По делото беше допуснато, изслушано и прието заключение на тройна съдебно-химическа експертиза.

Като експерти бяха допуснати вещите лица А. и И., които вече са изготвили единични заключения, в хода на първоначалното и на повторното разглеждане на делото.

Съдът, по време на проведеното по делото открито заседание, обсъди и отхвърли възраженията на пълномощника на жалбоподателя относно участието на вещите лица М. и С., като членове на експертизата.

Видно от изготвеното заключение експертите са се разделили в мнението си относно вида и същността на изследваната стока, както и по отношение на това дали е била обработвана допълнително.

Вещото лице А. поддържа своето мнение, отразено в описаното по-горе заключение, докато вещите лица И. и М., излагат следните съображения.

Според тях, по време на изследването в ЦМЛ на основните ѝ характеристики пробата от процесната стока е била в срока си на годност. Изследването, проведено съгласно метода АОС Сс 16-60, е показало, че консистенцията на изследваната проба съответства на тази, характерна за пластични мазнини и палмови шортънинги. След пълното стопяване на мазнината и постепенното ѝ охлаждане (без допълнителна външна намеса) и темперирание при 25°C, тя се е превърнала в мазнина, чиято твърдост не може да бъде измерена с помощта на този метод.

Това показва, че изходната проба е претърпяла допълнителна физична преработка, в резултат на която е придобила консистенция, характерна за палмов шортънинг.

Когато има налични международни (ISO), европейски (EU) или Български (БДС) стандарти за анализ на даден вид проби, е желателно те да бъдат използвани. В случаите, когато няма налични такива, но е необходимо да бъде изследван даден обект,

се използват и други стандартизирани методики, каквито са тези на Американската Асоциация на химиците-специалисти по масла (AOCS) и в частност за метода AOCS Cc 16-60. От документите, придружаващи процесната стока, е видно, че производителят също използва тези AOCS стандарти. В общия случай, за да се приеме като стандарт една процедурата, то тя задължително е изпитана в голям брой независими лаборатории, доказала е верността си, има повтораемост и възпроизводимост на резултатите и т.н.

С понятието „шортънинг“ се означават модифицирани (видоизменени) мазнини, които са преработени така, че да получат специфични свойства, подходящи за конкретно приложение, най-често в хлебопроизводството и сладкарството, или като фритюрни мазнини. Шортънинг е вид мазнина с определени свойства, подходящи за конкретно нейно приложение, която в случаите на наличие на глутенови молекули, предотвратява в значителна степен омрежването им и така прави пекарските изделия ронливи, а не еластични.

Двамата експерти считат, че процесната стока освен процесите на рафиниране, избелване и дезодориране, е претърпяла и допълнителна обработка, наречена текстуриране, в резултат на което тя представлява при 25°C гладка хомогенна маса с по-висока твърдост от нетекстурирана палмова мазнина.

При непроменен химичен състав втвърдена консистенция и пластична структура могат да се постигнат с промяна в кристалната структура на мазнината (текстуриране), напр. чрез рязко охлаждане при определен режим на разбъркване в процеса на кристализация на мазнината. Шоковото охлаждане предизвиква едновременното израстване на голям брой определен вид кристални зародиши, което впоследствие води до израстване на малки по размери бета-прим кристали, които израстват бързо, при което „заключват и задържат“ течната фаза. В резултат на това мазнината придобива хомогенност и стабилност за дълго време - характеристики на шортънинг на основата на палмова мазнина /текстурирана мазнина/.

Експертите посочват, че процесната стока, по своите характеристики представлява „палмов шортънинг“ защото е модифицирана мазнина - представлява текстурирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, което е хомогенно и е по-висока твърдост при 25°C (изразена чрез пенетрацията, измерена по стандарт AOCS Cc 16-60), в сравнение с немодифицирано рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло. Взетите проби от процесния внос не са били обект на изследване, защото са минали повече от седем години от изтичане на срока им на годност, но изводите на експертите, базиращи се на данните от ЦМЛ и такива, публикувани на интернет-страницата на производителя, сочат където продуктът IFFCO HQPO 36/39 е обявен като „шортънинг - висококачествена нехидрогенирана растителна мазнина на палмова основа, идеална за печене, пържене и т.н.

В заключението е направен подробен научен анализ на разликата между рафинирано палмово масло и палмово масло, подложено на текстуриране. Като резултатът от тази обработка представлява палмов шортенинг. Изложено е точно описание на физичните свойства двата продукта, като е потвърдено, че се касае за вещества с един и същ химически състав, но с разлика във физическото състояние (твърдост, хомогенност, състояние на кристалната решетка и т.н.).

Крайният извод на двете вещи лица е, че процесната стока "IFFCO HQPO 36/39" не е химически променена и представлява палмово масло. Те застъпват становището, че е

доказано, че маслото е било подложено на допълнителна обработка. Изследването е направено чрез сравняване пенетрацията, измерена по стандарта AOCS Cc 16-60, на изходна и рекристализирана проба, след спонтанно охлаждане без външно въздействие. Резултатите от анализа показват съществена разлика: при първото измерване - стойност на пенетрацията и консистенцията, характерни за шортънинг, и невъзможност за получаване на тези стойности след премахване на текстурирането.

На основата на всички проведени изследвания и литературни източници, експертите считат, че процесната стока освен процесите на рафиниране, избелване и дезодориране, е претърпяла и физическа модифициране на кристалната структура, т.е. била е подложена на текстуриране.

Съдът, бидейки лишен от специални познания в областта на химическите науки, намира, че двете вещи лица М. и И., са отговорили изчерпателно на поставените въпроси, като са направени изводи, след проверка и анализ на събраните доказателства. Настоящият съдебен състав намира, че заключението, в тази му част, следва да се кредитира като мотивирано, логично, компетентно и съответстващо на установените факти.

От друга страна, заключението на вещото лице А. не следва да бъде кредитирано, поради това, че същото съдържа препратки към статии, публикувани в научни издания, които не могат да бъдат проверени и да бъдат приети за достоверни. Направените изводи не съдържат по същество научен анализ, а се базират по-скоро на хипотези и предположения.

Анализът на заключението на СХЕ, в кредитираната част, мотивира настоящият съдебен състав да направи изводи в следните насоки.

Съгласно определението за текстуриране, дадено в Хармонизираната система (ОБХС) и тълкувано от СЕС, същото представлява: „видоизменение на текстурата или кристалната структура”, в допълнение се дава и определение за шортънинг: „продукт - получен от масла или мазнини чрез текстуриране като не е задължително претърпяната от тях обработка да е довела до химическа промяна на продуктите от които е съставена, а е достатъчно да е доказана претърпяна обработка различна от рафинирането”.

В разглеждания казус е безспорно, че продуктите, предмет на внос от „Милки Груп Био“ ЕАД са претърпели рафиниране, избелване и дезодориране, но са били подложени и на допълнителна физическа модификация - текстуриране.

В съответствие с дадените от ВАС указания, съдът намира, че следва да обсъди събраните доказателства в светлината на тълкуването на Комбинираната номенклатура, направено от СЕС, по дело С-292/2022 г. С решение от 15.06.2023 г. по цитираното дело са дадени следните отговори:

1) 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.

2) 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.

По делото липсва спор относно обстоятелството, че в подадената митническа декларация от „Милки Груп Био“ ЕАД стоката предмет на внос е описана като „IFFCO HQPO 36/39 палмова мазнина“, както и че по своето естество и обективни характеристики този продукт представлява рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло, химически непроменено.

Въз основа на тълкуването на относимите правни разпоредби, посочени в решението на СЕС по дело С-292/22 г., спорът в случая се състои в отговора на въпроса, дали внесената стока представлява палмово масло по позиция 1511, както е декларирана от „Милки Груп Био“ ЕАД или същата представлява палмова мазнина, отнасяща се към позиция 1517 от КН поради претърпяна физическа обработка, включително на кристалната структура, без промяна в химическия състав, т. нар. палмов „шортънинг“, както е прието в оспореното митническо решение.

Важно в настоящия случай е да се отбележи, че в обяснителните бележки към КН за позиции 1511 и 1517 няма изискване за прилагане на конкретен метод за изследване на обективните характеристики на продуктите. Съгласно т. 53 от решението на СЕС дело С-292/22, дори такъв да беше посочен, той не следва да се счита за единствено приложим. В този случай запитващата юрисдикция е тази, която следва да реши кой е най-подходящият метод за определяне на съществените за класирането на съответните продукти техни характеристики (също т. 54 и т. 55 от решение от 12.06.2014 г. по дело С 330/13, Л. Н. Б.). В този смисъл е и практиката на Върховния административен съд - Решение № 10137/25.10.2023 г. по адм. д. № 7067/2022, първо отделение, Решение № 9768/17.10.2023 г. по адм. д. № 2293/2022 г., осмо отделение, Решение № 10121/25.10.2023 г. по адм. д. № 7030/2022 г., първо отделение и др.

Според резултатите от извършената МЛЕ от ЦМЛ, видимо установената разлика на текстурата на представената проба – гладка, кремообразна, без видими с просто око кристали и на физичната структура след стопяване и охлаждане при постоянни условия – съдържаща течност с ясно видими с просто око кристали доказва, че изследваната проба от продукт с търговско наименование "IFFCO HQPO 36/39" представлява палмово масло, приготвено чрез обработка на текстуриране – палмов шортънинг, от видовете, предназначени за приготвяне на различни видове теста. Тези установявания по МЛЕ, напълно кореспондират с обосноваването и компетентно становище на двамата експерти М. и И., участвали в изготвянето на тройната експертиза, подробно описани по-горе.

Анализът на доказателствата по делото се налага обосновава извод, че декларираната стока от „Милки Груп Био“ ЕАД по MRN 18BG00200H0016100/30.01.2018 г., представлява палмов „шортънинг“, поради което с оспореното решение митническият орган правилно е определил класиране на стоката по позиция 1517, вместо декларирания от вносителя код по КН/код по Т. – 1511 90 99 00, с произтичащите от това последици за определяне на допълнителни задължения за мито и ДДС.

По изложените съображения следва да се приеме, че оспореното решение е издадено от компетентен орган, в установената от закона форма и при спазване на съответните материално-правни разпоредби и целта на закона, поради което следва жалбата да бъде

отхвърлена.

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 153 (сто петдесет и три) евро или 300 (триста) лв. или по 100 лв. за всяка инстанция 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. На ответника се дължат и разноски, свързани с внесени депозити за възнаграждение на вещите лица в размер на 2536,12 евро.

Водим от горното и на основание чл. 220 от ЗМ, **Административен Съд С. - град, I отделение, 19-ти състав,**

Р Е Ш И:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД, ЕИК[ЕИК] със седалище и адрес на управление [населено място], [улица] срещу решение рег. № 32-243991/20.08.2020 г. на директора на ТД „Северна Морска“, (понастоящем Териториална дирекция Митница В.).

ОСЪЖДА „Милки Груп Био“ ЕАД, с ЕИК[ЕИК] да заплати на Агенция „Митници“, на основание чл. 143, ал. 3 от АПК, сума в размер на 2 689,12 евро или 5259,46 лв., представляваща сторените разноски – юрисконсултско възнаграждение и внесени депозити за възнаграждение на вещите лица.

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