

РЕШЕНИЕ

№ 10601

гр. София, 03.07.2024 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 19 състав, в публично заседание на 19.06.2024 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Доброслав Руков

при участието на секретаря Станислава Данаилова, като разгледа дело номер **10877** 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], ул .А.. М. П. № 22А, срещу решение рег. № 32-297253 от 12.10.2021 г. на Директора на Териториална дирекция „С. морска“ (понастоящем Териториална дирекция Митница В.).

С решение № 2612 от 19.04.2022 г., постановено по адм. дело № 10675 по описа за 2020 г. на Административен съд София-град решението е отменено.

Този съдебен акт е отменен с решение № 10914/09.11.2023 г. по административно дело № 7296/2022 г. на ВАС, Осмо 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 се направи извод 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 Д. оспорва жалбата и моли, същата да бъде отхвърлена. Представени са допълнителни съображения в писмен вид, както и писмени доказателства. Иска се отмяна на определението, с което е даден ход на устните състезания, за да може ответникът да представи допълнителни доказателства. Претендира се присъждане на юрисконсултско възнаграждение. Съдът с резолюция от 02.07.2024 г. е оставил без уважение искането за отмяна на определението, с което е даден ход на устните състезания, за да може ответникът да представи допълнителни доказателства. Следва да се има предвид, че делото е образувано през 2020 г. и ответникът е имал многократната възможност да представи доказателства без ограничение. В случая искането за представяне на допълнителни доказателства представлява типичен пример за целенасочено бавене на крайния изход на спора, с оглед очевидно неблагоприятния за ответника резултат.

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 05.02.2018 г. „Милки Груп Био“ ЕАД е подало митническа декларация /МД/ за режим „Допускане за свободно обращение“ с MRN 18BG002005H0001827 от 05.02.2018 г. с получател жалбоподателя като за стока 1 са декларирани следните данни: кл.31 „Колети и описание на стоките: РС 5671 палмова мазнина. Представени са документи: търговска фактура, сертификат за анализ, здравен сертификат, декларация на данни, свързани с митническата стойност и др. подробно описани в оспореното решение.

От стоката са взети проби за проверка на тарифното класиране, за което са съставени Протоколи за вземане на проба № 14 и № 15 от 05.02.2018 г., които са изпратени на ЦМЛ със заявка за анализ. Съответно са направени лабораторни експертизи № 8 и № 9, съгласно които пробите са пластична до твърда маслена маса, при стайна температура 25 градуса, с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване, поради което е направено заключението, че се касае за палмово масло, рафинирано, химически немодифицирано, но преминало през допълнителна крайна обработка за модифициране на кристалната структура т.нар. текстуриране или за палмов шортънинг, за влагане в хранителни продукти, например

тесто.

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

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.

2. Анализ на събраните доказателства и правни изводи.

Разгледана по същество, жалбата е основателна по следните съображения.

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, 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 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.

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

Касационната инстанция е дала указание, за допускане на допълнителна експертиза, която отговори на въпроса, дали приложения от митническите органи метод АОС Сс 16-60 и създадената въз основа на него работна аналитична процедура може да доведе до съответстващи на КН резултати.

За да постанови оспореното решение, митническият орган се е позовал приложената по делото митническа експертиза от 04.08.2020 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 AOCS Cc16-60 е дал резултати и стойности на текстурата, характерни за пластични мазнини, шортънинги и маргарини. След разрушаване на структурата на пробата, чрез стопяване, т.е. изтриване на кристализационната памет и постепенно охлаждане при статични условия на стайна температура от 25 градуса 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 експертната 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, ответникът не представи доказателства, че към момента на лабораторното изследване на процесните проби, ЦМЛ е била акредитирана за изпитване и изследване на такива проби.

Видно от приетата вече по делото, приложима от ЦМЛ Методология за изследване по метода AOCS Cc16-60 и от представената служебна бележка рег. № 32-310154/23.10.2020 г. (л. 71), 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.

В решение по дело № 292/22 г. СЕС посочва, че при липсата на дефинирани в комбинирания 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.

Вземайки предвид тълкуването, дадено от СЕС и във връзка с дадените от ВАС указания, беше допуснато изслушване на допълнителна съдебно-химическа експертиза, чието заключение беше прието като доказателство по делото. Заключение е изготвено, като вещото лице се е запознало със съдържащите се в административната преписка документи и събраните доказателства. Използвало е научни разработки и е цитирало публикации по темата. Отговорено е изчерпателно на поставените въпроси, като са направени изводи, след проверка и анализ на събраните

доказателства. Настоящият съдебен състав намира, че заключението следва да се кредитира като мотивирано, логично, компетентно и съответстващо на установените факти.

В заключението се посочва, че методът AOCS Cc 16-60, разработен от Обществото на американските химици по мазнините (A. O. Chemists' S.) 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 заменен 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 Р.-66 - версия 01/13.03.2020 от ЦМЛ се използва пенетрометър PNR 12, произведен от фирмата „А. Р.“, 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.

По време на проведеното по делото открито заседание, вещото лице уточни, че описаните в заключението технически данни на уреда (пенетрометъра) за измерване с конус, използван в ЦМЛ са снет от него от официалната интернет-страница на производителя „А. Р.". Според тези характеристики същият има пригодност за изпитване на смазочна грес, на вазелин, на парафин, на смазочна грес за водна стабилност, на изпитване на стандарти за петролни и смазочни продукти, за изпитване на горещо полагами материали за уплътняване на фуги и методи за изпитване фармацевтични и козметични продукти. **С уреда не е предвидено да бъдат изследвани или изпитвани хранителни мазнини и техни деривати.**

Общият извод на вещото лице е, че при липсата на ясна научна обосновка, и при липса на доказателства за калибрирането и проследимостта на резултатите, приложеният от митническите органи метод AOCS Cc 16-60 и създадената въз основа на него работна аналитична процедура, **не може да доведе до съответстващи на КН резултати в този ѝ вид и при тези условия.**

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 направените две експертизи в ЦМЛ с номера съответно: 08_09.02.2018 / 04.08.2020 г. и 09_09.02.2018 / 04.08.2020 г. 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.

Във връзка с използвания от ЦМЛ метод на изследване – пенетрация, по време на заседанието експертът направи допълнения и уточнения.

Той посочи, че пенетрацията е метод за изследване на проба, поставена в определен съд, с идеално заравнена повърхност, т.е. пробата трябва да е твърда. Пенетрометърът съдържа конус, който след щателно обезмасляване и почистване със съответните разтворители, се оставя за пет секунди да потъне в пробата, след което потъването се спира и се отчита до къде е потънал, с точност стотни от милиметъра, например 0,1. Това дава информацията относно това колко е твърда е дадената проба, която има смисъл за производители на съответното масло, с оглед влагането му в съответните продукти, или при извършване на научна работа, свързана със сравнителен анализ на различни масла. **Този метод не може да открие химично или физическо въздействие върху пробата,** по-скоро така се дава информацията на това колко тя е устойчива на външен натиск. Това е важно, за да се установи ако мазнината се влага в теста, дали при съответното разбъркване няма да даде отражение на технологията и за това методът за изследване чрез пенетрация е по-скоро предназначен за технологичен контрол. Той дава информацията за това дали даден продукт може да бъде използван при

производството на друг продукт при определена технология, **но няма да даде информация за това какво съдържа дадената проба.** Експертът е категоричен, че **този метод не може да се използва за установяване на това, дали дадено масло представлява палмов шортънинг, или палмово масло.** Този метод за изследване на маслото е разработен от Митницата, съгласно тяхната вътрешна лабораторна процедура. Същият не е сертифициран, а е базиран на препоръка на Американското общество на производителите на масла. **Чрез този метод не може да се установи каква е кристалната структура на даденото масло. Това може да се установи чрез специални скъпи апарати и от специално обучен персонал.**

В допълнение експертът посочи, че в използваната от Централна митническа лаборатория процедура се прилага формула за изследване на маргарин, която формула изисква маргаринът да се изследва при температура от 10 градуса, докато в настоящия случай процесната проба е била изследвана при температура 25 градуса, т.е. **има налице несъответствие между направеното изследване и самата утвърдена вътрешна процедура на Митницата,** или по-скоро това, което е препоръчано от Обществото на американските химици по мазнините (A. O. C.'s S. – AOCS).

От особено значение за правилното разрешаване на правния спор са и останалите, описани в заключението обстоятелства.

Според вещото лице, 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. Кристализация - контролирано охлаждане на разтопени мазнини, за да се формират кристали с определена форма и размер; 2. Фракциониране - 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 - D.), Ядрено-магнитен резонанс (N. Magnetic Resonance - NMR) и Сканираща електронна микроскопия (Scanning E. M. – S.). В заключението са описани подробно характеристиките на всеки един от изброените методи.

Извършвайки сравнителен анализ между описаните научни методи на изследване, даващи възможност да се установи промяна в кристалната

решетка, т.е. дали е налице „текстуриране“, с използваните от ЦМЛ аналитични методи с номера 1 и 8, вещото лице приема, **че последните не могат да се определят като обективни, защото те са описателни, интерпретативни, сензорни и зависят от субективното възприятие на изследващи, т.е. изискват специално обучен независим персонал, с доказан опит.**

По резултатите от експертизите на ЦМЛ, категорично може да се заключи, че пробата не е претърпяла фракциониране, хидрогениране, естерификация и не представлява смес от масла или мазнини.

Използваната работна аналитична процедура Р.-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.

Анализът на направените от вещото лице заключения, 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 рафиниранерто“.

В разглеждания казус е безспорно, че продуктите, предмет на внос от „Милки Груп Био“ ЕАД са претърпели рафиниране, избелване и дезодориране.

Съгласно дадените от съда указания, в тежест на административният орган е да установи наличието на материално-правните предпоставки за издаването на административния акт.

Съдът приема, че използвания от ЦМЛ метод за изследване на пробите, не

дава възможност категорично да се установи, че процесните стоки представляват „палмов шортенинг“, а не „палмово масло“, както е декларирано от вносителя.

Приемането на заключението на ЦМЛ, базирано на несертифицирани и неутвърдени научни методи (описани в т. 6 на Заключението) за определяне на това дали дадена стока е претърпяла „текстуриране“, т.е. „видоизменение на текстурата или кристалната структура“, би означавало, че да се приемат за достоверни хипотези и догадки, което е в противоречие с утвърдения в чл. 7 от АПК принцип на истинност, че административните актове се основават на действителните факти от значение за случая.

В тази връзка, пълномощникът на Митница В., заяви, че оспорва експертизата, но не поиска допълване на заключението, за повторно изследване на пробите, чрез един от описаните методи, чрез които ясно и недвусмислено би са установило, дали в случая е налице „текстуриране“ или не.

По изложените съображения следва да се приеме, че оспореното решение е издадено от компетентен орган, в установената от закона форма, но при липсата на съответните материално-правни предпоставки и в противоречие с целта на закона, поради което следва да бъде отменено.

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

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

РЕШИ:

ОТМЕНЯ по жалба на „Милки Груп Био“ ЕАД, чрез адвокат С. Ж. „Милки Груп Био“ ЕАД срещу решение рег. № 32-297253 от 12.10.2021 г. на Директора на Териториална дирекция „С. морска“ (понастоящем Териториална дирекция Митница В.).

ОСЪЖДА Агенция „Митници“ да заплати на „Милки Груп Био“ ЕАД, с ЕИК[ЕИК], на основание чл. 143, ал. 1 от АПК, сумата в размер на 1330 лв. (хиляда триста и тридесет лева).

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