

Sprawa C-292/22**Streszczenie wniosku o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym zgodnie z art. 98 § 1 regulaminu postępowania przed Trybunałem Sprawiedliwości****Data wpływu:**

4 maja 2022 r.

Oznaczenie sądu odsyłającego:

Administrativen sad Varna (Bułgaria)

Data wydania postanowienia o wystąpieniu z wnioskiem o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym:

19 kwietnia 2022 r.

Strona wnosząca kasację:

Teritorialna direksia Mitnitsa – Varna

Druga strona postępowania kasacyjnego:

„NOVA TARGOVSKA KOMPANIA 2004” AD

Przedmiot postępowania głównego

Postępowanie zostało zainicjowane skargą kasacyjną Teritorialna direksia Mitnitsa -Varna (terytorialnej dyrekcji urzędu celnego-Varna) od wyroku Rayonen sad Devnya (sądu rejonowego w Dewnja) uchylającego nakazatelno postanovlenie (decyzję o nałożeniu grzywny) dyrektora Teritorialna direksia „Severna Morska „ v Agentsia „Mitnitsi” (terytorialnej dyrekcji „Północne Wybrzeże Morza Czarnego” agencji celnej), w której nałożono grzywnę na „NOVA TARGOVSKA KOMPANIA 2004” AD za naruszenie Zakon za mitnitsite (ustawy celnej).

Przedmiot i podstawa prawna odesłania prejudycjalnego

Strony spierają się co do klasyfikacji celnej towaru zgłoszonego jako „tłuszcz palmowy MP 36–39”. Pytania prejudycjalne mają na celu ustalenie 1) czy towar ten to „palmowy tłuszcz piekarski” w rozumieniu pozycji 1517 Not wyjaśniających do Zharmonizowanego Systemu Oznaczania i Kodowania

Towarów, 2) czy metody badawcze stosowane przez Zentralna mitniceska laboria (centralne laboratorium celne) w celu ustalenia, czy towar został poddany procesowi teksturowania są dopuszczalne, 3) jeżeli towar został poddany procesowi teksturowania i stanowi „palmowy tłuszcz piekarski”, to do jakiego kodu Nomenklatury Scalonej należy go zaklasyfikować – do zadeklarowanego w momencie przywozu tego towaru kodu 1511 czy do przyjętego przez władze celne kodu 1517.

Pytania prejudycjalne

- 1) Według jakich kryteriów towar taki jak będący przedmiotem postępowania głównego, a mianowicie rafinowany, bielony i dezodoryzowany olej palmowy o nazwie handlowej PALM FAT MP 36–39, który podczas jego technologicznej produkcji był „mieszany, filtrowany, chłodzony, hartowany i pakowany” wyłącznie za pomocą procesów fizycznych, które nie modyfikują go chemicznie, należy zaklasyfikować do pozycji 1511 czy pozycji 1517 działu 15 CN?
- 2) Jakie znaczenie ma pojęcie „teksturowanie”, które zostało użyte do opisu procesu, w którym zgodnie z wyjaśnieniem pozyskuje się produkty określone w pozycji 1517 Not wyjaśniających do Zharmonizowanego Systemu Oznaczania i Kodowania Towarów jako „tłuszcze piekarskie”?
- 3) Jeżeli „olej palmowy i jego frakcje, nawet rafinowany, ale niemodyfikowany chemicznie” został poddany „procesowi teksturowania”, czy jest to wystarczający powód, aby wykluczyć zaklasyfikowanie go do pozycji 1511?
- 4) Czy wobec braku określenia w CN, notach wyjaśniających do CN i notach wyjaśniających do Systemu Zharmonizowanego norm, metod, kryteriów i wartości referencyjnych do badania konsystencji oleju palmowego i potwierdzania jego przetworzenia poprzez „teksturowanie” dopuszczalne jest, by właściwe władze celne – do celów klasyfikacji celnej towarów odpowiednio do pozycji 1511 względnie do pozycji 1517 – samodzielnie opracowały i stosowały analityczne metody robocze, takie jak zastosowany w tym wypadku RAP 66, wersja 02/17.11.2020, do potwierdzenia teksturowania tłuszczów przy pomocy penetracji, która oparta jest na oficjalnie opublikowanej metodzie AOCS Cc-16-[60]?

Jeśli nie jest to dopuszczalne, to jakie normy, metody, kryteria i wartości referencyjne można stosować do badania produktu w celu potwierdzenia, że został on poddany „procesowi teksturowania” lub stanowi „tłuszcz piekarski”?

- 5) Czy Nomenklaturę scaloną zawartą w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej,

zmienionym rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2018/1602 z dnia 11 października 2018 r., należy interpretować w ten sposób, że produkty opisane jako „tłuszcze piekarskie” otrzymane z rafinowanego oleju palmowego poprzez teksturowanie należy zaklasyfikować do pozycji 1517 tej nomenklatury, a w szczególności do podpozycji 1517 90 99?

Międzynarodowa klasyfikacja taryfowa

Międzynarodowa Konwencja w sprawie Zharmonizowanego Systemu Oznaczania i Kodowania Towarów, podpisana w Brukseli dnia 14 czerwca 1983 r. oraz Protokół zmian do tej Konwencji, podpisany dnia 24 czerwca 1986 r., zatwierdzony w imieniu Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej decyzją Rady 87/369/EWG z dnia 7 kwietnia 1987 r.

Noty wyjaśniające do Zharmonizowanego Systemu Oznaczania i Kodowania Towarów

Noty wyjaśniające do Nomenklatury Scalonej

Przepisy i orzecznictwo Unii

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 z dnia 9 października 2013 r. ustanawiające unijny kodeks celny – art. 56 i 57

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej – art. 1 i 12

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1602 z dnia 11 października 2018 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej – [załącznik I], część pierwsza, sekcja I, A oraz [część II,] sekcja III, dział 15, pozycje 1511 i 1517

Wyrok z dnia 19 października 2017 r., Lutz, C-556/16, EU:C:2017:777, pkt 40.

Wyrok z dnia 17 marca 2016 r., Sonos Europe, C-84/15, EU:C:2016:184, pkt 33.

Wyrok z dnia 18 maja 2011 r., Delphi, C-423/10, EU:C:2011:315, pkt 23.

Wyrok z dnia 12 maja 2016 r., Toorank Productions, sprawy połączone C-532/14 i C-533/14, EU:C:2016:337, pkt 34 i 36.

Wyrok z dnia 28 lipca 2011 r., Pacific World Limited, C-559/18, EU:C:2019:667, pkt 29

Ustawodawstwo krajowe

Zakon za mitnitsite (ustawa celna) – art. 234.

Zakon za administrativnite narushenia i nakazania (ustawa o wykroczeniach administracyjnych i sankcjach administracyjnych) – art. 59 i 63c.

Administrativnoprotsesualen kodeks (kodeks postępowania administracyjnego) – art. 217 ust. 1 i art. 223.

Zwięzłe przedstawienie stanu faktycznego i przebiegu postępowania

- 1 W dniu 8 kwietnia 2019 r. do portu Varna Zapał trafiło osiem kontenerów z towarem, których odbiorcą jest „NOVA TAROVSKA KOMPANIA 2004” AD (zwana dalej „przedsiębiorstwem”), a eksporterem – Louis Dreyfus Company Asia Pte. Ltd z Indonezji. Towar został zgłoszony jako „tłuszcz palmowy MP 36–39 w CA20–20 kg netto w kartonach”.
- 2 W dniu 28 września 2020 r. do tego samego portu przybyło ponownie pięć kontenerów z towarem tego samego eksportera dla tego samego odbiorcy. Towar został zgłoszony jako „tłuszcz palmowy MP 36–39, 5250 kartonów po 20 kg netto”. Tego samego dnia pobrano próbkę z jednego z kontenerów, aby wyjaśnić klasyfikację celną towaru.
- 3 W dniu 7 stycznia 2021 r. centralne laboratorium celne przeprowadziło analizę pobranej próbki, która wykazała, że towar jest plastyczną lub stałą masą olejową o jednorodnej strukturze, gładkiej i kremowej konsystencji, stabilną termicznie i nierozpadającą się.
- 4 Na podstawie uzyskanych wyników i oceny ekspertów stwierdzono, że zgodnie z pojęciami używanymi w dziale 15 Nomenklatury Scalonej (zwanej dalej „CN”) badana próbka stanowi „tłuszcz piekarski” – preparat składający się wyłącznie z oleju palmowego lub jego frakcji, niemodyfikowany chemicznie i otrzymywany w procesie teksturyzacji, do stosowania w różnych produktach spożywczych, takich jak ciasta.
- 5 Badanie przeprowadzono zgodnie z metodą własną laboratorium RAP 66, która opiera się na oficjalnej metodzie AOCS Cc-16-[60] opracowanej przez American Oil Chemists’ Society (Amerykańskie Towarzystwo Chemików Badających Oleje, AOCS) dla badań konsystencji przy użyciu penetrometru.
- 6 Dyrektor direksia „Mitniceska deynost i metodologia” (dyrekcji „Działalności i Metodologii Celnej”) w Tsentralno mitnicesko upravlenie (głównym urzędzie ceł) uważa, że produkt ten – ze względu na jego ustalone obiektywne cechy – należy przyporządkować do kodu CN 1517 90 99. Zgodnie z opinią dyrektora, zgłoszony kod pozycji 1511 nie jest prawidłowy, ponieważ pozycja ta obejmuje

jedynie olej palmowy i jego frakcje, nawet rafinowane, ale niemodyfikowane chemicznie. Jednakże badany towar jest produktem składającym się z oleju palmowego lub jego frakcji, które oprócz rafinacji zostały poddane dalszej nieodwracalnej obróbce w celu zmiany struktury krystalicznej, a mianowicie teksturowaniu – procesowi specjalnie i wyłącznie przewidzianemu w Notach wyjaśniających do Systemu Zharmonizowanego w pozycji 1517 jako dozwolony dla towarów objętych tą właśnie pozycją.

- 7 Władze celne założyły, że towary zgłoszone w dniach 8 kwietnia 2019 r. i 28 września 2020 r. były ewidentnie identyczne, ponieważ z załączonych zaświadczeń wynikało, że mają one tę samą nazwę, tego samego eksportera, producenta i ten sam skład. W związku z tym oraz na podstawie art. 190 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 952/2013 władze celne przyjęły, że wyniki analizy laboratoryjnej z dnia 7 stycznia 2021 r. dotyczyły również towaru zgłoszonego w dniu 8 kwietnia 2019 r.
- 8 W dniu 29 stycznia 2021 r. przedsiębiorstwo zakwestionowało tę opinię, ale władze celne odrzuciły jego sprzeciw. Władze celne uznały, że przedsiębiorstwo dopuściło się oszustwa celnego, klasyfikując w swoim zgłoszeniu celnym z dnia 8 kwietnia 2019 r. towary do kodu 1511 90 99 00 zamiast do kodu 1517 90 99 90, aby częściowo uniknąć zapłaty należności publicznoprawnych państwa w łącznej wysokości 17895,95 lewów (BGN).
- 9 W dniu 30 stycznia 2021 r. wydano decyzję stwierdzającą popełnienie wykroczenia administracyjnego przez przedsiębiorstwo, a w dniu 20 maja 2021 r. decyzję o nałożeniu na nie grzywny w wysokości łącznej kwoty należności publicznoprawnych, których przedsiębiorstwo chciało uniknąć.
- 10 Przedsiębiorstwo zaskarżyło decyzję o nałożeniu grzywny do Rayonen sad Devnya (sądu rejonowego w Dewnja). Sąd uchylił tą decyzję wyrokiem z dnia 3 grudnia 2021 r. Sąd ten uznał, że konkluzja władz celnych, iż klasyfikacja celna była nieprawidłowa, nie została udowodniona, ponieważ: a) została ona poparta analizą laboratoryjną towaru importowanego i zgłoszonego w późniejszym terminie; b) nie wskazano, gdzie i jak przechowywano badaną próbkę; c) nie wykazano, czy zastosowana metodologia laboratoryjna była zgodna z amerykańską metodą pomiaru konsystencji tłuszczów AOCS Cc16–60 i czy była wystarczająca, w celu ustalenia ewentualnie przeprowadzonego „tekstutowania” produktu i czy ta metodologia jest w ogóle oficjalnie uznawana, d) władze celne błędnie oparły się na Notach wyjaśniających do Systemu Zharmonizowanego, klasyfikując produkt do pozycji 1517, ponieważ zgodnie z utrwalonym orzecznictwem te Noty wyjaśniające nie stanowią aktu prawnego.
- 11 Do sądu odsyłającego został wniesiony środek odwoławczy od tego wyroku Rayonen sad Devnya (sądu rejonowego Dewnja).

Istotne argumenty stron postępowania głównego

- 12 W opinii Teritorialna Direktsia Mitnitsa – Varna (terytorialnej dyrekcji urzędu celnego –Varna) wnioski z oficjalnej opinii laboratorium celnego oraz zastosowana własna metodyka laboratorium, która opiera się na amerykańskiej metodzie badania konsystencji AOCS Cc16–60, bezsprzecznie wskazują, że badana próbka wykazuje wartości typowe dla tłuszczów plastycznych, tłuszczów piekarskich i margaryn. Po zniszczeniu struktury próbki przez stopienie (wymazanie pamięci krystalizacji) i stopniowe schłodzenie w warunkach statycznych w temperaturze pokojowej 25 stopni Celsjusza, konsystencja (tekstura) uległa zmianie i nie powróciła już do swojej pierwotnej postaci, co dowodzi, że towar został poddany obróbce końcowej w celu zmiany struktury krystalicznej lub tzw. „teksturyzacji”, tj. że jest to „palmowy tłuszcz piekarski „, i powinien być zaklasyfikowany do pozycji 1517 zgodnie z Notami wyjaśniającymi do Systemu Zharmonizowanego.
- 13 Przedsiębiorstwo jest natomiast zdania, że importowany przez nie produkt jest czystym olejem palmowym, który został poddany rafinacji, ale nie został zmodyfikowany chemicznie w trakcie procesu produkcji, a zatem powinien być zaklasyfikowany do pozycji 1511. Ze względu na to, że produkt nie jest uwodorniony ani modyfikowany chemicznie, nie jest on objęty pozycją 1517. Na poparcie swojego twierdzenia przedsiębiorstwo przedstawia szczegółowy opis procesu produkcji, jak również pisemne oświadczenie producenta, zgodnie z którym towar jest mieszany, filtrowany, chłodzony, hartowany i pakowany wyłącznie w procesach fizycznych, które nie modyfikują go chemicznie.

Zwięzłe przedstawienie uzasadnienia odesłania prejudycjalnego

- 14 Rozstrzygając spór, sąd odsyłający będzie działać jako instancja kasacyjna i orzeknie co do istoty sprawy wyrokiem, od którego nie można wnieść środka odwoławczego.
- 15 Zgodnie z CN pozycja 1511 obejmuje olej palmowy i jego frakcje, nawet rafinowany ale niemodyfikowane chemicznie, natomiast pozycja 1517 obejmuje margarynę, jadalne mieszaniny lub produkty z tłuszczów lub olejów zwierzęcych lub roślinnych, lub z frakcji różnych tłuszczów lub olejów z działu 15, inne niż jadalne tłuszcze lub oleje lub ich frakcje objęte pozycją 1516. Ze względu na to, że Noty wyjaśniające do Nomenklatury Scalonej nie zawierają żadnego wyjaśnienia rozróżnienia między tymi dwiema pozycjami, sąd odsyłający chciałby wiedzieć, *według jakich kryteriów należy zaklasyfikować sporny towar do jednej lub drugiej pozycji.*
- 16 Zdaniem przedsiębiorstwa produkt można zaklasyfikować do pozycji 1511, ponieważ został on w trakcie produkcji technologicznej poddany obróbce wyłącznie w wyniku procesów fizycznych, które nie zmodyfikowały go chemicznie.

- 17 Władze celne nie kwestionują, że produkt nie został zmodyfikowany chemicznie – w opinii laboratorium celnego wyraźnie stwierdzono, że wartość jodu i zawartość kwasów tłuszczowych dowodzą, że olej palmowy nie został poddany żadnej obróbce chemicznej – uwodornieniu. Twierdzą one jednak, że olej palmowy został poddany teksturowaniu, co oznacza, że został poddany dalszej obróbce w celu zmiany struktury krystalicznej i uzyskania jednorodnej, gładkiej i kremowej tekstury. Z tego powodu władze celne uważają, że towar ten powinien być zaklasyfikowany do pozycji 1517.
- 18 Określenie „tekstutowanie” jest stosowane tylko w Notach wyjaśniających do Systemu Zharmonizowanego, w kontekście opisu procesu otrzymywania produktów opisywanych jako „tłuszcze piekarskie”, które są objęte pozycją 1517. Noty wyjaśniające do Systemu Zharmonizowanego nie stanowią jednak aktu prawnego, a sąd odsyłający zwraca się o ustalenie *znaczenia pojęcia „tekstutowanie”*.
- 19 W świadectwach produktu producent opisuje towar jako „tekstutowany tłuszcz palmowy z oleju palmowego”. Jednak według danych przedsiębiorstwa pojęcie „tekstutowanie” jest używane w tych certyfikatach tylko po to, aby wyraźnie odróżnić rafinowany olej palmowy pakowany w kartony, którym jest przedmiotowy towar, od rafinowanego oleju tego samego rodzaju, który nie jest pakowany, ale stanowi surowiec do produkcji specjalnych uwodornionych tłuszczów i margaryn, oraz od nierafinowanego surowego oleju palmowego.
- 20 Przedsiębiorstwo twierdzi, że każdy olej rafinowany przechodzi niektóre etapy tekstutowania, które są integralną częścią procesu rafinacji i pakowania, ale nie powoduje to, że produkt jest tekstutowany w rozumieniu pozycji 1517. Zdaniem przedsiębiorstwa, pozycja ta wyraźnie odnosi się do dalszej obróbki chemicznej w celu uzyskania pewnych dodatkowych cech struktury.
- 21 Zgodnie z opinią laboratorium celnego surowy olej palmowy jest rafinowany poprzez zastosowanie procesów neutralizacji (w celu usunięcia wolnych kwasów tłuszczowych), wybielania (w celu usunięcia karotenoidów) i dezodoryzacji (w celu usunięcia nieprzyjemnych zapachów). Olej palmowy jest określany jako „tłuszcz piekarski”, gdy ma postać trudno poddającego się formowaniu, tekstutowanego tłuszczu o delikatnej, gładkiej, pastowatej konsystencji, stabilnej w temperaturze pokojowej. Jest często stosowany w produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych, takich jak czekolada, praliny, lody.
- 22 W tym celu rafinowany, bielony i dezodoryzowany olej palmowy poddaje się dalszej obróbce technologicznej, która może obejmować frakcjonowanie, a mianowicie oddzielenie twardych („stearynowych”) i ciekłych („oleinowych”) frakcji oleju palmowego, a następnie ich mieszanie w różnych proporcjach i ostateczną obróbkę w celu uplastycznienia (tekstutowania) poprzez krystalizację w celu zmiany struktury krystalicznej. W świetle powyższego sąd odsyłający zmierza do ustalenia, czy *okoliczność, że olej palmowy* – którego frakcje zostały poddane rafinacji, lecz nie zostały zmodyfikowane chemicznie – został *poddany*

procesowi tekstuowania, stanowi wystarczający powód, by wyłączyć możliwość jego zaklasyfikowania do pozycji 1511.

- 23 Opinia laboratorium celnego została przeprowadzona zgodnie z metodą własną laboratorium RAP 66, która jest oparta na oficjalnej metodzie AOCS Cc-16–60. Ta ostatnia to metoda badania konsystencji za pomocą penetrometru, polegająca na pomiarze odległości do momentu, w którym pewien ciężar o określonym kształcie przeniknie przez tłuszcz w określonym czasie.
- 24 Przedsiębiorstwo twierdzi, że metoda ta nie jest oficjalnie uznawana i nie powinna być stosowana do celów kontroli celnych w Unii Europejskiej. Ponadto przedsiębiorstwo stwierdza, że centralne laboratorium celne nie jest upoważnione do przeprowadzania badań zgodnie ze stosowaną metodą AOCS Cc16–60, a zatem wyniki jego opinii nie stanowią odpowiedniego dowodu na istnienie dodatkowej obróbki mającej na celu zmianę struktury krystalicznej, tj. tekstuowania.
- 25 Ze względu na to, że CN, Noty wyjaśniające do CN i Noty wyjaśniające do Systemu Zharmonizowanego nie ustanawiają norm, metod, kryteriów i wartości referencyjnych do badania konsystencji oleju palmowego, sąd odsyłający zmierza do ustalenia, *czy właściwe organy celne mogą samodzielnie opracować i stosować analityczne metody robocze do celów klasyfikacji celnej towarów do pozycji 1511 względnie do pozycji 1517. Na wypadek, gdyby nie było to dopuszczalne, sąd odsyłający zwraca się z pytaniem, jakie normy, metody, kryteria i wartości referencyjne można stosować do badania produktu w celu potwierdzenia, że został on poddany „procesowi tekstuowania” i że stanowi w związku z tym „tłuszcz piekarski”.*
- 26 Podsumowując i w świetle odpowiedzi na poprzednie pytania prejudycjalne sąd odsyłający zmierza do ustalenia, *czy CN należy interpretować w ten sposób, że produkty opisane jako „tłuszcze piekarskie” otrzymane z rafinowanego oleju palmowego poprzez tekstuowanie należy zaklasyfikować do pozycji 1517 tej nomenklatury, a w szczególności do jej podpozycji 1517 90 99.*