

РЕШЕНИЕ

№ 27097

гр. София, 13.12.2024 г.

В ИМЕТО НА НАРОДА

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 11
състав**, в публично заседание на 21.10.2024 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Петя Стоилова

при участието на секретаря Цветанка Митакева, като разгледа дело номер **8569** по описа за **2022** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

Производството е по реда на чл. 145 от АПК във вр. с чл.220 от Закона за митниците.

Образувано е по жалба от „Милки Груп Био“ ЕАД срещу Решение рег. №32-280608/22.08.2022г. на Директора на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“. Според жалбоподателя неправилно митницата твърди, че процес на частична хидрогенация не е извършван и процесната стока била палмово масло, което било текстурирано - палмов шортънинг. Поради това счита решението, с което се променя тарифния номер, посочен за стоката в митническата декларация и се начисляват за събиране допълнително мито и ДДС за незаконосъобразно и моли за неговата отмяна. Пзовава се на придружаващите стоката документи - анализен сертификат и здравен сертификат, където е упоменато, че тя е частично хидрогенирана. Счита, че митническата лаборатория няма акредитация за извършените изследвания за установяване на мастнокиселинен състав на мазнините, както и за установяване текстуриране на мазнината, чрез пенетрация. Тъй като не съществува стандартизиран метод за това изследване, респективно, утвърдена методология за неговото извършване и ЦМЛ е създала за целите на изследването своя работна процедура, която не може да даде категоричен отговор на въпроса, дали мазнината е текстурирана, както и да служи като годно доказателство за определяне вида на мазнината.

В последното о.с.з. жалбоподателят не изпраща представител.

Ответникът – директор на ТД митница В., чрез юрисконсулт оспорва жалбата, счита я

за неоснователна и недоказана. Също са представени от името на ответника писмени бележки.

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

На 14.07.2021г. „Милки Груп Био“ ЕАД декларира с МД с MRN21BG002005062244R0 от 14.07.21г. за режим митническо складиране стока „частично хидрогенирана палмова мазнина“ 5600 колета по 20 кг нето тегло общо нето тегло 112 000кг бруто тегло 116480кг с код по ТАРИК [ЕГН] с фактурна стойност 120960 щ.д. В кл.44 Допълнителна информация са посочени: търговска фактура № [ЕГН]/25.05.2021г.; генерален коносамент № SGP00021550/02.06.21г.; опаковъчен лист №[ЕГН]/BTM/2021; сертификат за анализ от 04.06.2021г. и здравен сертификат №440.445.3.2./1403/VI/2021. От стоката е взета проба за проверка на тарифното класиране и е изпратена на Централната митническа лаборатория. на Агенция „Митници“ за анализ. Получена е Лабораторна експертиза М. №04_16.07.2021/25.05.2022г. за анализ на стока с описание „частично хидрогенирана палмова мазнина IFFCO HQPO“ по протокол за вземане на проби №70/14.07.2021г., като с писмо от 31.05.2022г. е получено становище от дирекция „Митническа дейност и методология“, относно тарифното класиране на стоката в Комбинираната номенклатура (КН) на Европейския съюз. Съгласно експертизата, анализираната проба представлява пластична до твърда маслена маса при стайна температура от 25 градуса с хомогенна структура и гладка кремообразна текстура, термично стабилна, без разслояване. Химичната идентификация показва, че пробата има триглицериден състав специфичен за мазнини и не представлява емулсия от типа „вода в масло“, която е характерна за маргарините. Сравнителната оценка на определения мастно – киселинен състав на изследваната проба с референтни стойности за идентичност на маслата показва съответствие с тези на палмово масло, различно от твърда или течна фракция. В приложения сертификат за анализ продуктът е описан като “Partly hydro palm oil IFFCO HQPO4042H”, резултатите от проведените анализи не дават индикации продуктът да е претърпял химична модификация от типа хидрогениране. Свидетелство, че продуктът не е подлаган на процеса хидрогениране е наличието на двойни връзки, които не са в трансизомерна форма, както и наличието на полиненаситени мастни киселини в границите, характерни за нехидрогенирано палмово масло. 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. Хомогенната пластична, гладка текстура на изследваната проба визуално се различава значително от тази на рафинирано, избелено, дезодорирано палмово масло, което при температура от 25 градуса е полутечно масло, в което се наблюдават течна и твърда кристална фаза. този факт свидетелства, че продуктът е получен на основата на рафинирано палмово масло и смес от негови фракции, преминало допълнителни технологични обработки за постигане на гладка, кремообразна, стабилна, неразслоена консистенция при 25 градуса. За определяне на консистенцията е проведено изпитване чрез измерване с пенетрометър, съгласно процедурата, описана в стандартен метод AOCS Cc16-60 (American Oil Chemics Society). Резултатът показал, че консистенцията има стойност, характерна за пластичните мазнини, шортънинги и маргарини, след разрушаване на кристалната структура, съдържаща течна фаза и забележими едри маслени кристали с много ниско сцепление между тях, поради което

при повторно измерване с пенетрометър, стойността на консистенцията не може да бъде определена. Тази съществена промяна на консистенцията на пробата доказва, че продуктът е претърпял обработка за модификация на кристалната структура или т. нар. текстуриране. Установената разлика между пластичната текстура от представената проба – гладка, кремообразна, без видими с просто око кристали и на физичната структура след стопяване и охлаждане при постоянни условия – съдържаща течност и ясно видими кристали доказва, че изследваната проба представлява палмово масло, приготвено чрез обработка – текстуриране или палмов шортънинг.

Следователно стоката не се класира в деклариран МД код от позиция 1516 „Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интерестерифицирани, преестерифицирани или елайдиране, дори рафинирани, но необработени по друг начин“, тъй като е претърпяла по-напреднала от допустимите от тази позиция обработка на модификация на кристалната структура на палмовото масло и неговите фракции – текстуриране с цел да служи за хранителни цели. В този смисъл е изготвеното Становище №32-177049/31.05.2022г. на дирекция „митническа дейност и методология“ в ЦМУ на Агенция „Митници“.

При горните данни, тарифното класиране е променено, като е прието, че анализираната мазнина представлява палмов шортънинг, съставен само от палмово масло или негови фракции, различен от частично или напълно хидрогенирани масла и получен чрез обработка за модифициране на кристалната структура - т.нар. текстуриране – процес, който е специфично и единствено упоменат в ОБХС за позиция 1517 на КН. Въз основа на правила 1 и 6 от Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС и предвид Обяснителните бележки към Хармонизираната система за описание и кодиране на стоките (ОБХС) за позиция 1517, стоката е класирана в код 1517 90 00 на КН, различен от декларирания, като приложимото мито по отношение на трети страни е 16%.

Съдът е назначил съдебно-химическа експертиза, която след запознаване с представените доказателствата и представяне на контролната проба, да даде заключение по поставени от жалбоподателя въпроси. В молба от 19.02.2024 г. адв. Св. Ж. - процесуален представител на „Милки Груп Био“ ЕАД, заявява, че дружеството не разполага с проба от внесената стока и преформулира задача 1 в два теоретични въпроса:

-Понятието „шортънинг“ - вид мазнина ли е или свойство на мазнината да скъсява глутеновата молекула?

-Какви са видовете шортънинг и към кой вид според ЦМЛ спада процесната стока?

Съдът е приел заключението на вещото лице, като няма причини да не го кредитира, тъй като е изготвено от експерт, разполагащо със необходимата специалност и квалификация - доц. д-р С. М. от Института по Органична химия на БАН, лаборатория „Химия на липидите“. На поставените въпроси, вещото лице е отговорило следното:

1.Понятието „шортънинг“ - вид мазнина ли е или свойство на мазнината да скъсява глутеновата молекула?

-Понятието „шортънинг“ обхваща мазнини със специфични свойства, произведени за конкретно приложение, най-често в хлебопроизводството и сладкарството, също и като фритюрни мазнини. С малки изключения, това са твърди мазнини и в повечето случаи са получени от натурални масла и мазнини след някаква обработка (напр.

фракциониране, смесване, текстуриране, химична модификация за втвърдяване). Името „шортънинг“ (англ. shortening) исторически произлиза от свойството на мазнината да затруднява омрежването на глютеновите молекули (като че ли те се скъсяват, англ. shorten), в резултат на което тестените изделия стават ронливи. Но освен в хлебарството, значителна част от шортънингите се използва в сладкарската индустрия, където те са основна съставка на глазури, кремообразни слоеве във вафли и др., с основна цел да придават твърда консистенция на покритията или пълнежите на сладкарските изделия. От друга страна, когато се използват като фритюрни мазнини, основното им качество е повишената им окислителна стабилност, което ги прави предпочитани пред напр. слънчогледовото, рапичното или соевото олио.

В отговор на поставения въпрос, шортънинг е вид мазнина с определени свойства, подходящи за конкретно нейно приложение, която, в случаите на наличие на глютенови молекули, предотвратява в значителна степен омрежването им и така прави лекарските изделия ронливи, а не еластични.

2. Какви са видовете шортънинг и към кой вид според ЦМЛ спада процесната стока? Видовете шортънинг са много: All-purpose shortening - шортънинг за всякакви цели Fluid shortening - течен шортънинг Cake shortening - шортънинг за кекс Icing shortening - шортънинг за сладолед Filler fat shortening - шортънинг за пълнежи Bread shortening - шортънинг за хляб Frying shortening - шортънинг за пържене Pie crust shortening - шортънинг за пай Pastry shortening - шортънинг за тестени изделия Confectioner's fat - шортънинг за сладкарството Dry shortening - сух шортънинг.

-Шортънингите могат да бъдат класифицирани като видове по различни критерии, например (а) според приложението им (каквито са изброените във въпроса); (б) според състава им; (в) според начина им на получаване (производство); (г) според консистенцията им (твърдост) и т.н. Процесният шортънинг би могъл да се използва за всеки от гореизброените случаи (с уговорка за течния шортънинг), а доколко ще е подходящ, зависи от целта на съответното сладкарско/хлебарско производство или кулинарна обработка.

3. Дали с изследване по стандарт AOCS Cc 16-60 може да се определи вида на стоката или само нейната твърдост?

-Чрез изследване на мазнина по стандарта AOCS Cc 16-60 се измерва твърдостта на пробата при дефинирани условия. Ако мазнината е претърпяла някаква обработка, това се отразява на консистенцията ѝ и като резултат се променя твърдостта на пробата.

Изследване съгласно стандарта AOCS Cc 16-60, проведено в Централната Митническа Лаборатория (ЦМЛ, която има акредитация за анализи с този метод) е показало, че пробата има консистенция, съответстваща на характерната за пластични мазнини и шортънинги (л. 31, Експертиза на ЦМЛ). След пълното стапяне на пробата (за разрушаване на кристализационната ѝ памет), постепенното ѝ охлаждане и темпериране при 25°C тя се е превърнала в мазнина, чиято твърдост не може да бъде измерена с метода по стандарт AOCS Cc 16-60, тъй като е в полутвърдо- полутечно състояние, каквото е нормалното за нетекстурирано палмово масло. Тази разлика в твърдостта на пробата преди и след стапянето и естественото ѝ изкристализиране (бавно, без допълнителни външни въздействия) показва, че изходната проба е имала допълнителна физична обработка (т.нар. текстуриране), която я е превърнала в по-твърда мазнина от обикновеното палмово масло. Така с изследване по стандарта AOCS Cc 16-60, чрез разликата в твърдостта може да се прецени дали пробата е

претърпяла допълнителна обработка текстуриране, т.е. че е шортънинг.

4. Има ли утвърдена и стандартизирана методология за изследване на палмов шортънинг?

-Изследването на палмовия шортънинг (охарактеризирането му) включва различни утвърдени и стандартизирани физични и/или химични и/или микробиологични методи за анализ, които дават информация съответно за физичните му свойства, химичен състав, хранителна безопасност и т.н. Няма утвърдена и стандартизирана методология (т.е. строго определена последователност от конкретни видове анализи) за изследване на палмовия шортънинг, тъй като той се произвежда по различни начини, за различни цели, и в зависимост от това се изследват различни негови показатели. Обикновено лабораториите, свързани с производството на шортънинг, имат своя методология за изследване с целконтрол на качеството на продукцията, но тази методология не е напълно еднаква и общовалидна за всички.

В случая е установено (л. 31), че процесната стока има външен вид, мастно-киселинен състав, ИЧ-спектр, ТАГ-профил и консистенция, отговарящи на шортънинг, получен от рафинирано, избелено и дезодорирано палмово масло чрез текстуриране, без промяна в химичния състав.

5. Има ли нормативно определени референтни стойности за палмов шортънинг, които да определят мастно-киселинен състав, йодно число, температура на топене, както и такива за изследване с пенетрометър; ако има, къде са определени и с какъв акт?

-Няма нормативно определени референтни стойности за палмов шортънинг по отношение на мастно-киселинен състав, йодно число, температура на топене и твърдост (изследвана с пенетрометър), защото шортънингите се произвеждат за различни цели и по тази причина имат различен състав и различна твърдост в зависимост от приложението, често по поръчка на конкретен клиент. Тъй като втвърдяването на палмова мазнина (т.е. превръщането ѝ в шортънинг) може да бъде постигнато с различни методи (физични, химични, ензимни, или комбинация от тях), няма как да се зададат референтни стойности за изброените параметри.

При горната установена фактическа обстановка, настоящото съдебна инстанция правни следните правни изводи:

Административният акт е издаден от компетентен орган, при спазване на административно-производствените правила и съобразно разпоредбите на материалния закон.

Тарифното класиране (определяне на тарифния код) на стоките се извършва въз основа на Общите правила за тълкуване на Комбинираната номенклатура (КН) на ЕС, която представлява приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (включени в Част първа, Уводни разпоредби, Раздел I на КН) и съобразно термините на позициите и подпозициите, както и забележките към разделите и главите на същата.

Според Общите правила за тълкуване на КН т.1 „Текстът на заглавията на разделите, на главите или на подглавите има само индикативна стойност, като класирането се определя законно съгласно термините на позициите и на забележките към разделите или към главите и съгласно следващите правила, когато те не противоречат на посочените по-горе термини на позициите и на забележките към разделите или към главите. Според т.6 „Класирането на стоките в подпозициите на една и съща позиция е нормативно определено съгласно термините на тези подпозиции и забележките към подпозициите, както и, *mutatis mutandis*, съгласно горните правила при условие че

могат да се сравняват само подпозиции на еднакво ниво. Освен при разпоредби, предвиждащи обратното, за прилагането на това правило, се вземат предвид и забележките към разделите и главите. Според т.3 от Общите правила за тълкуване на КН, когато стоките биха могли да се класират в две или повече позиции чрез прилагане на правило 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.

С решение от 15 юни 2023г. по дело C-292/22 Съдът на Европейския съюз приема, че 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. 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.

Спорният въпрос по делото е дали декларираните стоки следва да се тарифират по позиция 1516 от Обяснителни бележки към комбинираната номенклатура на Европейския съюз, който включва: „Животински и растителни мазнини и масла и техните фракции, частично или напълно хидрогенирани, интересерифицирани, преестерифицирани или елайдирани“ 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 ТАРИК е [ЕГН].

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 ОБХС различен от посочения в декларацията. От приложената по делото митническа експертиза от 25.05.2022г., изготвена от Централната митническа лаборатория се установява, че внесеният с процесната митническа декларация препарат е съставен само от палмово масло или негови фракции, различни от частично или напълно хидрогенирани масла, получен чрез текстуриране – палмов шортънинг. Проведено е изпитване за определяне консистенцията на продукта, съгласно стандартния метод AOCS Cc16-60, който 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° е било установено, че консистенцията се променя невъзвратно от пластична в полутечна 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.

Централната митническа лаборатория разполага с акредитация – Сертификат за акредитация от 28.11.2022г. е представен и приложен по делото на лист 144-145, следователно ЦМЛ може да извършва изследвания, които да определят адекватно, с необходимата сигурност и качество на експертизата състава на вносната стока, в конкретния случай - „палмова мазнина IFFCO HQPO 4042H. От приложената такава в кориците на делото по ясен и безспорен начин се установява, че процесният продукт представлява палмово масло, допълнително обработено, с цел промяна на кристалната му структура (текстура), което изключва той да попада в декларираната позиция 1516 от ОБХС. Позиция 1516 допуска стоките да са дори рафинирани, но анализираната с М. стока, представлява палмово масло, което освен рафиниране е претърпяло и допълнителна необратима обработка за модификация на кристалната структура, който процес е допустим единствено за стоките от позиция 1517 КН. Позиция 1517 от КН е от категорията „всички други, освен 1516“, без да бъдат конкретно изброявани възможните

допълнителни обработки, поради което неоснователно жалбоподателят смята, че митническите органи разширително са тълкували КН и са добавили допълнителен критерий „текстуриране“, който изрично не е упоменат в КН.

Във връзка с направените в жалбата възражения са представени доказателства за калибриране на пенетрометъра, послужил за изследването и становище по акредитацията на лабораторията, като съдът няма основания да не ги кредитира. Видно от представената Служебна бележка рег. № 32-310154/23.10.2020г., 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 (лист 223) и е разяснено, че използваният метод е приложим за всички видове твърди мазнини и емулсии (маргарини), шортънинги, чиято кристална структура се получава в резултат на физическа обработка – текстуриране. Вещото лице М., въз основа на доказателствата по делото потвърждава верността на направените от ЦМЛ изводи, относно промяната в кристалната структура, поради допълнителна физична обработка (т.нар. текстуриране), която я е превърнала в по-твърда мазнина от обикновеното палмово масло. Категорична е, че чрез изследване по стандарта AOCS Cc 16-60, чрез разликата в твърдостта може да се прецени дали пробата е претърпяла допълнителна обработка текстуриране, т.е. че е шортънинг, макар да няма утвърдена и стандартизирана методология (т.е. строго определена последователност от конкретни видове анализи) за изследване на палмовия шортънинг, тъй като той се произвежда по различни начини, за различни цели, и в зависимост от това се изследват различни негови показатели. Позовавайки се на експертизата на вещото лице М. от Българска академия на науките, според което лабораториите, свързани с производството на шортънинг имат своя методология за изследване с цел контрол на качеството на продукцията и тази методология не е напълно еднаква и общовалидна за всички, съдът намира, че е изпълнено указанието, дадено от СЕС с Решение от 15 юни 2023г. по дело С-292/22, а именно: 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 съдът следва да провери. Вещото лице е категорично освен това, че няма нормативно определени референтни стойности за палмов шортънинг по отношение на мастно-киселинен състав, йодно число, температура на топене и твърдост (изследвана с пенетрометър), защото шортънингите се произвеждат за различни цели и по тази причина имат различен състав и различна твърдост в зависимост от приложението, често по поръчка на конкретен клиент. Тъй като втвърдяването на палмова мазнина - превръщането ѝ в шортънинг може да бъде постигнато с различни методи (физични, химични, ензимни, или комбинация от тях), няма как да се зададат референтни стойности за изброените параметри. Така, изрично в о.с.з. на 10.06.24г. вещото лице е заявило, че резултатите от митническата експертиза

показват, че се отнася за изведено дезодорирано палмово масло без химически промени, но с допълнителна обработка – текстуриране.

По горните съображения, жалбата се явява неоснователна и следва да се отхвърли, като на ответника се присъди юрисконсултско възнаграждение в размер 250 лева, на основание чл. 143, ал. 3 АПК и чл. 24 от Наредбата за заплащането на правната помощ.

Така мотивиран, АССГ 11 състав

РЕШИ:

ОТХВЪРЛЯ жалбата на „Милки Груп Био“ ЕАД срещу Решение рег. №32-280608/22.08.2022г. на Директора на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“.

ОСЪЖДА „МИЛКИ ГРУП БИО“ЕАД да заплати на ТД „Митница В.“ при Агенция „Митници“ юрисконсултско възнаграждение в размер на 250 /двеста и петдесет/ лева.

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

СЪДИЯ: