

# Протокол

## №

гр. София, 24.02.2026 г.

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 64 състав, в**  
публично заседание на 24.02.2026 г. в следния състав:

**СЪДИЯ: Калинка Илиева**

при участието на секретаря Розалия Радева, като разгледа дело номер **3398** по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

На именното повикване в 11,00 часа /при спазване на процедурата по чл. 142, ал. 1 ГПК във вр. с чл. 144 АПК/ се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ „ГЛОБЪЛ ЛИНКС“ ЕООД, редовно уведомен, се представлява от адв. Г., с пълномощно по делото.

ОТВЕТНИКЪТ ДИРЕКТОРЪТ НА ТД НА МИТНИЦА-В., редовно уведомен, представлява се от юрк. Ш. , с пълномощно по делото.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ ГЛ. АС ДОКТОР Ц. П. САРАФСКА, надлежно уведомена за днешното съд.з. , се явява.

Страните: Моля да дадете ход на делото.

СЪДЪТ

О П Р Е Д Е Л И:  
ДАВА ХОД НА ДЕЛОТО.

ДОКЛАДВА заключение на съдебна химическа експертиза, постъпило на 12.02. 2026 г.

СНЕ самоличността на вещото лице, както следва:

Ц. П. САРАФСКА, неосъждана, без дела и родство със страните.

СЪДЪТ ПРЕДУПРЕДИ вещото лице за отговорността, която носи по чл. 291 от НК и същото обеща да даде.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Поддържам представеното заключение.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ на въпроси на адвокат Г. дали е изследвана годността на процесната стока,

ОТГОВОРИ: Пробата винаги е годна за изследване. В конкретния случай, пробата е от 2022 г. ,

изследвана е от мен през януари 2026 година. Пробата е с изтекъл хранително вкусов срок. Рентгеноструктурният метод показва структура. По отношение на въпроса дали чрез този метод може да се установи наличие на текстуриране или промяна в кристалната структура, има данни в литературата, но те са редки и са свързани със състава на мастните киселини, съответно какви триглицериди образуват. Въпреки това, всяка промяна в кристалната структура влияе върху консистенцията, което може да се отрази в резултатите от пенетрацията. Определящ е състава на мастните киселини, който вече е анализиран в ЦМЛ с хроматографски анализ. Изследвах текстурирането, в конкретният случай би трябвало да има промяна в кристалната структура, тя конкретно в случая е стабилна в кристална структура, към момента на изследването, тя не е в стабилна в „прим“, едното изключва другото. Запозната съм със становището на Митницата относно процесният продукт и дали може да бъде счетен за SHORTENING. По принцип SHORTENING е в нестабилната в „прим“ полиморфна модификация. Равновесните и стабилните структури са б и в, стабилни при стайна температура, при нормални условия, в „прим“ е високотемпературната модификация, за да я стабилизират бързо я охлаждат, замразяват я, когато се върне в температура, тя се запазва, не е стабилна, но впоследствие се връща като нестабилна, зависи как я стабилизират, от състава. При SHORTENING е обикновено в „прим“, тоест много силно са намалени кристалите, между тях стои б, която е по-лесна за термична обработка в кухнята. Що се отнася до палмово масло, трябва да се направи уточнение, палмовото масло е естествен растителен продукт, който съдържа смес от твърди и течни фракции, като неговата кристална структура и поведение при охлаждане се различават значително от тези на маргарините или хомогенизирани мазнини. Палмовото масло има склонност към образуване на по-едри и по-нестабилни кристали (често от тип б), които могат да повлияят силно на консистенцията и не се подчиняват напълно на същите емпирични зависимости. Нещата зависят от състава на палмовото масло (триглицеридният състав) и как е обработен продуктът термично, колко бързо е охладен. По отношение процесния продукт, всичко зависи как е обработен, дали е бързо охладен и т.н. В Митниците са ползвали Работна аналитична процедура 66 (Р. 66). Методът пенетрация по стандарт AOCS Cc 16-60 (American Oil Chemists' Society) се използва основно за определяне на консистенция (твърдостта) на мазнини и полутвърди продукти, като маргарини, шортенинги и други. Той измерва дълбочината на проникване на стандартен накрайник (обикновено конус) в пробата при строго контролирани условия на температура и време. Колкото по-дълбоко прониква накрайникът, толкова по-мека е пробата. Работна аналитична процедура 66 (Р. 66) е индиректен метод, той бърз метод, аз направих изследване със скъп апарат във факултета по Фармация на СУ „С. К. О.“. Охлаждането, загряването, нагряването променя кристалната структура. Пробата е чувствителна от температурата, може да направи фазов преход, ще се промени кристалната структура, всичко зависи от изходното състояние на пробата, която е сложна, защото е многокомпонентна. Освен това от значение е времето на темперирания, ключова е скоростта на охлаждане. В митницата това се прави в термошкаф, разговарях с колегите от лабораторията. Аз поставих пробата от 80 на 20°C, което е шоково охлаждане с близо 50 °C, тъй като стапянето и кристализацията са равновесни процеси, охлаждането трябва да се води равновесно, т.е. контролирана (бавна) скорост на охлаждане, тъй като това води до получаването на термодинамично стабилните (равновесни) фази.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ на въпроси на юрк. Ш.,

ОТГОВОРИ: Както се вижда от протокола за вземане, пробата е от 2022г., т.е. от преди 3,5

години. Тя е с изтекъл хранително вкусов срок на годност, към днешна дата няма как да се установи каква е била кристалната структура към дата на внос и дали не са протекли процеси на фазова трансформация. Пробата ми беше предадена от жалбоподателя м. септември 2025 г- до януари 2026 г., което има значение. Изследването ми е извън срока, дали стоката е направила фазов преход – не мога да кажа. Чисто Палмово място няма, в ЦМЛ имат образци на чисти палмови масла.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ на въпрос на адвокат Г.:

ОТГОВОРИ: Запознах се с изследването по делото, изготвено от доц. Г.

В заключение, няма промяна в мастонокиселинния състав, това не е обект на спора, има разлика между физично и химично текстуриране. Има значение продължителното съхраняване на палмовата мазнина, има цитирана от мен литература. Времето на съхранение променя физическите характеристики. Пробата е съхранявана съобразно записаното в протокола, в хладилник от дружеството, а в ЦМЛ в термошкаф на стайна температура. Към момента на изследването ми, продуктът е бил нетекстуриран, а какъв е бил преди не мога да кажа.

Страните: Нямаме други въпроси.

СЪДЪТ

#### О П Р Е Д Е Л И:

ПРИЕМА заключение по съдебна химическа експертиза по делото.

ДА СЕ ИЗПЛАТИ на вещото лице възнаграждение в размер на 511,29 € (петстотин и единадесет евро и двадесет и девет евро цента), за която сума се ИЗДАДЕ разходен касов ордер, който се връчи на вещото лице.

Адв. Г.: Представям молба с описани доказателства, които моля да приемете.

СЪДЪТ

#### О П Р Е Д Е Л И:

ПРИЕМА представените в днешно съд.з. писмени доказателства.

Страните: Нямаме други доказателствени искания.

Като взе предвид становищата на процесуалните представители на страните, СЪДЪТ

#### О П Р Е Д Е Л И:

ДАВА ХОД НА УСТНИТЕ СЪСТЕЗАНИЯ

АДВОКАТ Г.: Моля да уважите жалбата ни, представям списък на разноските. В указан от съда срок съображения ще развия с писмена защита.

ЮРИСКОНСУЛТ Ш.: Моля да отхвърлите жалбата като неоснователна. Моля да потвърдите решението на директора на ТД Митница В.. Правя възражение за прекомерност на адвокатското възнаграждение. Претендирам юрисконсултско възнаграждение. Позовавам се на аргументите на съдебно решение на ВАС, че не е било необходимо извършване на съдебна експертиза, достатъчна е тази, извършена от Митницата, която е правена в срока на годност, такава правена в съдебното производство не оборва констатациите на митническите органи в тяхната експертиза. Представям справка на делата в полза на Агенция Митници.

ДАВА ВЪЗМОЖНОСТ на страните триседмичен срок за представяне на писмени бележки.

СЪДЪТ ОБЯВИ, ЧЕ ЩЕ СЕ ПРОИЗНЕСЕ С РЕШЕНИЕ.

Протоколът е изготвен в съдебно заседание, което приключи в 11,33 ч.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР: