

Протокол

№

гр. София, 25.09.2025 г.

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 81 състав, в публично заседание на 25.09.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Стоян Тонев

при участието на секретаря Лилия Благоева, като разгледа дело номер **5264** по описа за **2025** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

След изпълнение на разпоредбите на чл. 142, ал. 1 от ГПК, вр. с чл. 144 от АПК.

На поименното повикване в 11.30 ч. се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ – „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД, редовно уведомен, за него се явява адвокат Ж., редовно упълномощена, с пълномощно по делото.

ОТВЕТНИКЪТ – ДИРЕКТОР НА ТД МИТНИЦА В. ПРИ АГЕНЦИЯ МИТНИЦИ, редовно уведомен, за него се явява юриконсулт Р., редовно упълномощена, с пълномощно по делото.

СПП – редовно уведомена по реда на чл. 138, ал. 2 от АПК, не се представлява.

ВЕЩО ЛИЦЕ – ПРОФ. Д-Р ИНЖ. П. Н. М., редовно уведомен, се явява.

СТРАНИТЕ (поотделно): Да се даде ход на делото.

СЪДЪТ, като изслужа становището на страните и като съобрази липсата на процесуални пречки за разглеждане на делото в днешното съдебно заседание,

О П Р Е Д Е Л И:
ДАВА ХОД НА ДЕЛОТО.

ДОКЛАДВА постъпило по делото заключение на С., изготвена от проф. д-р инж. П. Н. М., постъпила в срока по чл. 199 ГПК, а именно на 04.09.2025 г.

С отделна молба проф. М. е изложил данни за своята професионална квалификация и опит.

СТРАНИТЕ (поотделно): Запознати сме с постъпилото заключение. Не възразяваме да се изслуша заключението на вещото лице в днешното съдебно заседание.

СНЕМА самоличността на вещото лице: П. Н. М., на 67 години, българин, български гражданин, неосъждан, без дела и родство със страните, висше образование – инженер-технолог, д-р по

качество на храни със специализация „Плодове и зеленчуци“.

Съдът разяснява на вещото лице наказателната отговорност по чл. 291, ал. 1 НК.

Вещото лице обеща да даде вярно и безпристрастно заключение.

СЪДЪТ ПРИСТЪПВА КЪМ РАЗПИТ НА ВЕЩОТО ЛИЦЕ.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ М. – Имам висше образование и съм инженер-технолог, също така имам докторска степен. Професурата ми е в областта на качество на храните. Като инженер-технолог имам опит от 1987 година. Поддържам заключението и нямам основания за изменение и допълнение.

На въпроси зададени от адв. Ж., вещото лице М. отговори:

Нещата изглеждат сложни, но имат просто обяснение. Като погледнем химичният състав на палмовата мазнина, тя се състои от две фракции – ненаситена (олеинова) и наситена (палмитинова). Те са горе-долу в равновесие. Всичките проби, които до този момент съм получил във връзка с изследване по дела, както анализът на Централна митническа лаборатория (ЦМЛ), така и нашият анализ е показвал, че са в равновесие – плюс, минус 1-2 % нагоре-надолу, но те са в равновесие. Следователно не може да се пренебрегне точката на топене на едната и другата фракция в палмовата мазнина. Олеиновата фракция има точка на топене 24 градуса по Ц. Когато ние охлаждаме до 25 градуса, ние всъщност я държим в течно състояние, след като е стопена. Тя започва да се втвърдява от 24 градуса на по-ниска температура, т.е. залагайки температура 25 градуса на охлаждане, след стопяването, ние предпоставяме експеримента и това го доказват всички направени опити от ЦМЛ, където пишат, че не може да бъде измерена стойност. Практически буталото на пенетрометъра пада на дъното. В този момент палмитиновата фракция се втвърдява, но има достатъчно течна фракция, която е достатъчно, за да буталото да падне. В многобройните опити сме установили, че мазнината, ако се охлади до 20 градуса, каквато е обичайната стайна температура (обикновено се взима 20 градуса), в методиката на митницата е взето 25 градуса, базирайки се на американски стандарт за измерване на твърдост на мазнините, но американският стандарт не включва измерване на текстуриране, т.е. в неговия обхват няма идея да се извършва стопяване, за да определи някаква текстура. Това е неправилно и неточно да се позоваваме на американския стандарт. Аз твърдя, че когато мазнината се охлади до 20 градуса, тя буквално за едно денонощие придобива полутвърдо пясъчлива консистенция, каквато има и когато пристига, преди да се извърши стопяване. Същият ефект се получава след продължителен период от време и при по-висока температура, но изисква повече време за формиране на различните структури и постепенно тя се втвърдява. В момента същественото е, че при 20 градуса се втвърдява мазнината. Когато колегите заложиха експеримент по другото дело, аз ги посъветвах да включат отново 20 градуса. Аз участвах в експеримента и наложих да се използва и това температурно охлаждане от 20 градуса и резултатът е еднозначен. Потвърждава това, което казвам. Убеден съм, че и сега да се направи, пак ще се получи същото. Ние всъщност нямаме спор по резултатите, които се получават. Нашият спор с някои от колегите е как се интерпретират тези резултати. Неправилно е да търсим някакви сложни механизми с абсорбции и какво ли не, ако простото обяснение с температурите ни показва какво правим. Освен това има методи (посочил съм ги в експертизата), които са инструментални, които са обективни и дават възможност обективно да се определи каква е структурата на мазнината и дали има някаква

допълнителна обработка. Има и един деликатен момент. Когато се текстурира една мазнина тя се подлага на две въздействия. Едното въздействие е охлаждането, а другото е механичната обработка. В случая когато ние правим експеримента на ЦМЛ ние прилагаме само единия механизъм – охлаждането, но не прилагаме никаква механична обработка. Следователно ние не можем да говорим за текстуриране и тогава защо мазнината се втвърдява - тя се втвърдява, защото това е естественото ѝ състояние. Твърдостта ѝ е полутвърдо състояние, ако се натисне с пръст, той потъва, но видимо изглежда като твърдо тяло. Ако мазнината беше течна в нормалното си състояние, тя щеше да се продава в туби, шишета и съдове, от които да се източва.

Физичното въздействие е много интензивно разбъркване. Не е обикновено разбъркване, а е много интензивно при висока скорост и е на тънък слой, което е специфично. Те са специфични уреди, апарати.

Когато съм правил експеримента няма физично въздействие. Чашата е с мазнина, напълнена както трябва и се поставя при 70 градуса, за да се разтопи. При това разтопяване тя винаги става като олио. Това се случва без никакво въздействие в термостат. Термостатът е един шкаф, който си поддържа постоянна температура. Мазнината се държи при 70 градуса 30 минути, след което се мести в друг термостат на 25 градуса и си стои там. Единственото, което се прави е да се мери температурата от време на време. От там насетне се измерва пенетрометрично. В случая, когато е на 25 градуса като се сложи на пенетрометъра и се допре буталото на пенетрометъра, пускайки го да мери твърдост, то няма никакво съпротивление, защото е течност и практически не може да бъде измерена стойност. Ако видите протоколите на ЦМЛ, те винаги имат това становище при повторното измерване след стопяването. Когато се направи същия експеримент и пробата се пренесе в друг термостат, който е с 20 градуса, тя се втвърдява и след 24 часа се изважда от термостата и изглежда като свинска мас. Няма разбъркване, нищо не се прави механично.

АДВОКАТ Ж. – Нямам повече въпроси.

ЮРИСКОНСУЛТ Р. – На първо място продължавам да възразявам срещу компетентността на вещото лице. Беше дадена възможността да бъдат представени доказателства за тази компетентност. Такива не виждам. Самото вещо лице си е описало своите биографични данни. Самото вещо лице си е описало своята биографични данни то така е и кръстено. От изложеното в днешно съдебно заседание става ясно, че е тесен специалист по плодове и зеленчуци, а не по органична химия и по растителни мазнини. Оспорвам изцяло заключението на вещото лице. Въпросите от ВАС бяха изцяло теоритични. В зададените въпроси и изложеното от вещото лице, изцяло хипотетично то се позовава на други свои опити по други дела. Мисля, че погрешната интерпретация изцяло от страна на вещото лице, тъй като ние се концентрираме в тази температура и в случая в днешното съдебно заседание това, че не било разбъркано, нямало механично въздействие. Митницата не цели да текстурира при този експеримент, а да докаже, че кристалната решетка в стоката е променена безвъзвратно, изтрита е кристалната памет и именно този експеримент го доказва. Твърдите, че методологията Р. 66, която е разработена на база официалния метод АОС, за който ЦМЛ е сертифициране, е неприложима. Изцяло ли е неприложима за тази цел или е необходима комбинация с някой от другите методи, които тук изреждате? Всички те ли са необходими, за да бъде установено текстуриране, рентгенова дифракция, диференциална сканираща калориметрия, ядрено-матнитен резонанс? Всички те ли трябва да бъдат приложени, за да бъде установено, че има бета прим кристали, тоест, че при тази допълнителна обработка – текстуриране, което е спорният въпрос и изтриването на кристалната памет за разлика от стоката в първоначалния си вид, след тази обработка вече преобладават бета

прим кристали, т.е. е невъзможно тя да се върне в първоначалната си форма, а е стабилизирана, текстурирана за целите на последващото ѝ влягане в хранителни продукти. Дали метода AOCS е изцяло неприложим или е приложим с някои от изброените методи или с всички заедно?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ М. – Ще обърна внимание, че съм го написал. Текстура и твърдост са две различни понятия. Твърдостта е обективен показател, който се измерва обективно и показва какво е съпротивлението на материала когато му се приложи външно въздействие. Това е, което се мери по американския стандарт. Текстура е органолептично понятие и е субективно по отношение какво представлява материалът. Когато говорим за текстура казваме текстурата е пластична, ронлива, песъчлива, гранулирана и т.н. Използваме субективни обяснения, а не обективни неща. Това е първото нещо, което трябва да съобразим и ако методът можеше да мери едновременно обективни и субективни неща, той най-вероятно щеше да е стандартизиран, каквато е цялата химическа практика. Всички експерименти, които се правят в областта на химията биохимията и т.н. се правят по стандартизирана методология. Аз стоя с цялата си кариера и с опита си в областта на храните, с понятието за качество, което обхваща абсолютно всички характеристики на храните, с пълна яснота за това, което говоря и твърдя, че този метод не е пригоден сам по себе си да прави това, което му е поставено като задача. В комбинация и с други методи, при взимане на различни съображения, обстоятелства и ситуации може да помогне. Не казвам, че не е полезен, но на практика не ни показва особено много, а на него се възлага изключително важно значение и с него се отхвърля или не една партия като такава с нейните свойства. Като се твърди, че един продукт шортънинг, ние залагаме съвсем различни функции в него.

На въпроси зададени от съда, вещото лице М. отговори:

Ш. не е отделен вид палмова мазнина, защото всички видове мазнини носят името на суровината, която се получава. Ш. е способността на дадено масло да има определени свойства, които са технологически определени. Технологията казва искам масло, което да не се окислява бързо, например при пържене на картофи. Тя стои тази мазнина дълго време на окисление, загряване и подлежи на разваляне и прибавяйки друг вид мазнина, която е шортънинг, ние всъщност намаляваме този процес на окисление - на разваляне на мазнината. Ш. има за най-различни технологични предназначения. Има такъв, който е в сухо състояние, под форма на прах. Има и течен, и твърд. Ш. може да има с еднакви свойства с различен произход. Основното нещо, което се прави това са въздействия върху него, които променят химическата структура. Като се промени тази структура този продукт придобива специфични свойства.

Ако приемем, че палмовото масло в нормално състояние при 20 градуса е течна субстанция, може би ще помогне този метод по Р. 66, защото ще покаже дали се случва нещо или не. Обичайно палмовото масло представлява полутвърда мас при този състав. Коментирал съм много с колегите от специализираната катедра, които имат такава специализация, защото няма тясна специализация „мазнини“. Няма тясна специализация по мазнини и няма технолог по мазнини. Един технолог обхваща мазнини, етерични масла, козметични препарати и т.н. Като се консултирах с катедрата до този момент палмова мазнина в течно състояние те не са виждали в дългогодишната си практика. Даже ми показаха проби от преди 5 години. Самите колеги потвърдиха това, което аз казвам.

Сама по себе си методологията Р. 66 не може да докаже наличие на текстуриране или не.

АДВОКАТ Ж. – Нямам повече въпроси.

ЮРИСКОНСУЛТ Р. – Нямам въпроси. Оспорвам изцяло заключението. Вещото изцяло излага общите различни постановки. Преди малко каза нещо, което не е вярно, че има промяна в химичния състав на стоката. Ние спор за химичните показатели нямаме. Тази обработка „текстуриране“ е изцяло физична. Считам заключението за необосновано. Вещото лице не се позовава на никаква научна литература. По делата сме представяли една статия на американското химично дружество, където е описана корелацията между твърдост, консистенция, измерването с пенетрометър и какво е в състояние да докаже то. Ако по настоящото дело не сме представили, моля да ми бъде дадена възможност. Заключението е изцяло необосновано. Позовало се е на едно решение на АССГ по адм.д. № 6516/24 г., където заключението на вещото лице П. М. е квалифицирано като необосновано и некомпетентно, пълно само с общи постановки, които ние оспорваме изцяло. Никаква промяна на химичния състав не твърдят митническите органи. Такава няма. По това нямаме спор с жалбоподателя.

Моля да бъде допусната повторна експертиза с друго вещо лице, което да отговори на поставените въпроси, алтернативно да бъде направено и изпитване по методи освен АОС, и по метод, който вещото лице прецени за необходима за доказване на промяната на кристалната структура на процесната стока. Правено е едно изпитване при първото гледане на делото и мисля, че трябва да има проба от ЦМЛ. Алтернативно моля да допуснете такава експертиза с реално изпитване, а не да се пренасят резултати от правени някъде изпитвания, които ние оспорваме.

АДВОКАТ Ж. – Делото, което цитира колегата, че експертизата на професора била некомпетентна, това не е вярно.

ЮРИСКОНСУЛТ Р. – Там е записано, че вещото лице нямало акредитация, затова съдът не приемал заключението, което ни е основният аргумент при касационното обжалване, защото едно вещо лице не може да има акредитация. Никъде в съдебното решение, никой и никога не е оспорвал компетентността на проф. М.. По отношение на исканото изследване, не можем да имаме изследване на проба, тъй като е от 2020 г. Митническите декларации са от 2018 г. Това означава, че ние имаме сертификати за анализ, защото са от февруари 2018 г., края на 2017 г. и началото на 2018 г. Сега сме 2025 г. Практиката на ВАС и ние считаме, че не може да се изследва проба след 7-годишно съхранение и в тази връзка самата мазнина претърпява химическа промяна и не случайно когато митницата изследва извън срока проби, ВАС застава на позиция, че резултатите не са годни да докажат твърдения резултат. Категорично се противопоставям да изследваме проба след 7 години. Сроктът на годност на пробата е 2 години.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ М. – По отношение на това, че няма промяна в химическата структура може би като лапсус съм го допуснал. Няма промяна в химичния състав. Има промяна в глютенната молекула, като се разкъсва.

СЪДЪТ ПРИКЛЮЧИ разпита на вещото лице.

Съдът намира, че вещото лице отговори пълно, точно и ясно на поставените от съда въпроси с определението за допускане на тази експертиза. Вещото лице е с докторска степен в областта, в която му е възложена експертизата, както и с академична такава като професор, има нужната квалификация да отговори на поставените въпроси, което е сторил пълно, точно и ясно. В този смисъл намира за неоснователно искането за допускане на повторна експертиза.

Ето защо, **СЪДЪТ**

О П Р Е Д Е Л И:

ПРИЕМА заключението на вещото лице проф. инж. д-р М., на което да се изплати възнаграждение за изготвеното заключение в размер на 1500,00 лева, платими от депозита, изцяло внесен от жалбоподателя, за което да се издаде 1 бр. РКО.

ОПРЕДЕЛЯ окончателно възнаграждение на вещото лице в размер на 1500,00 лева.

ИЗДАДЕ СЕ 1 БР. РКО за сумата от 700,00 лева.

ЗАДЪЛЖАВА жалбоподателя в 7-дневен срок от днес да довнесе сумата от 800,00 лева за възнаграждение на вещото лице проф. инж. д-р М..

ОТХВЪРЛЯ искането на процесуалния представител на ответника за допускане на повторна експертиза.

АДВОКАТ Ж. – Нямам други доказателствени искания.

ЮРИСКОНСУЛТ Р. – Нямам други доказателствени искания.

СЪДЪТ, с оглед липсата на други доказателствени искания и като намира, спорът е изяснен от фактическа страна,

О П Р Е Д Е Л И:
ОТКРИВА УСТНИТЕ СЪСТЕЗАНИЯ.
ДАВА ХОД ПО СЪЩЕСТВО.

АДВОКАТ Ж. – Моля да уважите жалбата. Моля да ми присъдите сторените по делото разноски. Моля за срок за писмени бележки, в които ще посоча размера на разноските, но ги претендирам в пълен размер.

ЮРИСКОНСУЛТ Р. – Моля да оставите жалбата без уважение. В условията на евентуалност, правя възражение за прекомерност на претендираното адвокатско възнаграждение. Претендирам юрисконсултско възнаграждение. Моля да ми бъде даден срок за писмени бележки.

СЪДЪТ, на основание чл. 149, ал. 3 от ГПК, ПРЕДОСТАВЯ на страните 7-дневен срок за писмени бележки.

СЪДЪТ ОБЯВИ УСТНИТЕ СЪСТЕЗАНИЯ ЗА ПРИКЛЮЧЕНИ, И ЩЕ СЕ ПРОИЗНЕСЕ С РЕШЕНИЕ В СРОК!

Протоколът изготвен в съдебно заседание, което приключи в 12.46 ч.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР: