

Протокол

№

гр. София, 08.10.2025 г.

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 8 състав, в
публично заседание на 08.10.2025 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Деница Митрова

при участието на секретаря Милена Чунчева, като разглежда дело номер **7531** по описа за **2024** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

След спазване на разпоредбите на чл. 142, ал. 1 ГПК на именното повикване в 11:34 ч. се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ – „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД – уведомен от предходно съдебно заседание, се представлява от адв. Ж., с пълномощно на лист 11 от делото.

ОТВЕТНИКЪТ – ДИРЕКТОРА НА ТД МИТНИЦА В., АГЕНЦИЯ МИТНИЦИ – уведомен от предходно съдебно заседание, се представлява от юрк. С., с пълномощно на лист 166 от делото.

СГП – редовно уведомена по реда на чл. 138, ал. 2 от АПК, не изпраща представител.

Вещо лице – А. Й. А. – редовно призован, се явява лично.

Вещо лице – Проф. М. Д. З. нередовно призован, се явява лично.

Призовката се е върнала в цялост, с отбелязване, че не е служител на ПП “П. Х.”, Химически факултет.

Вещо лице – Проф. д-р инж. П. Н. М. - редовно призован, се явява лично.

СТРАНИТЕ /поотделно/ – Да се даде ход на делото.

СЪДЪТ счете, че не са налице процесуални пречки за даване ход на делото и

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ХОД НА ДЕЛОТО.

ДОКЛАДВА изготвено заключение от трите вещи лица на 30.09.2025 г., в срока по чл. 199 от ГПК, постъпило на 30.09.2025 г.

СТРАНИТЕ /поотделно/ – Получили сме препис от заключението, да се изслуша.

С оглед изразеното становище на страните и с оглед депозираното заключение по допуснатата експертиза, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ПРИСТЪПВА към изслушване на вещите лица и СНЕМА самоличността на същите:

Д-Р ИНЖ. П. Н. М. – 67 г., българин, български гражданин, неосъждан, без родство и дела със страните.

ПРОФ. М. Д. З. – 77 г., българин, български гражданин, неосъждан, без родство и дела със страните.

А. Й. А. – 40 г., българин, български гражданин, неосъждан, без родство и дела със страните.

Предупредени за отговорността по чл. 291 от НК.

Вещите лица обещаха да дадат вярно и обективно заключение.

Вещите лица – Представили сме заключение в срок, което поддържа.

Адв. Ж. – Дали разработената методология от Митницата Р. 66, приложената версия, може да докаже текстуриране? В заключението на експертизата е записано, че не може. Може ли да обясните защо експериментът на Митницата води до резултат, че пробата не се втвърдява? Кои са нещата в Р. 66, които пречат и не са достатъчни да се докаже текстуриране?

Вещото лице З. – В палмовото масло има от 4 % до 8 % моно и триглицериди, които променят драстично структурата на палмовото масло. Предвид тези условия, анализът не може да докаже, дали маслото е текстурирано или не. Не може да се докаже структурата. Ако не може да се докаже структура, не може да се признае, че то е текстурирано. Този метод почива на измерване на един

показател - пренетрация. Пренетрацията е метод създаден от американци. Този метод AOCS Сс 16-60, който определя само твърдостта на продукта, но този показател, твърдостта на продукта има технологично решение в какви продукти да се вкарва това палмово масло, примерно сладолед или торти, където има изисквания за твърдостта на продукта. Ако е високо топим продуктът, сладолед, той никога няма да се топи в устата ни, а трябва да има определени извиквания. Ако точката на топене е висока, отваряме торта и тя се разпада пред очите ни. Това е показател технологичен за сладкарски изделия, не за доказване на текстуриране. Няма в световната практика такъв метод. Дори и най съвременните методи за определяне на кристалната структура, а именно структури на AOCS, калориметрия, молекулна спектроскопия, рентгеноструктурен анализ. Те не могат да дадат достоверна информация, от която да се направи окончателно заключение.

Адв. Ж. – Митницата установява твърдостта. Първо казват, че след рафиниране палмовата мазнина трябва да бъде в две фракции. Във вашето заключение казвате, че това не е вярно. След това стопяват мазнината и я охлаждат за 48 часа на 25⁰. 48 часа достатъчни ли са и защо на 25⁰? От къде се появява тази температура 25⁰?

Вещото лице М. – Тексурата на един материал, включително на палмовата мазнина, представлява органолептична характеристика. Тя не е нещо, което може да бъде обективно измерено, не се изразява като вътрешност, пясъчност, пластичност, с такива термини, които не се измерват обективно. Това е първото съображение. Методът се базира на американския стандарт AOCS, който е цитиран, където е посочено 25⁰ за измерване, но този стандарт в обхвата си няма включено измерване на твърдост на мазнини след стопяване с цел определяне на текстурата, което означава, че не е предвидено такова предназначение на стандарта. Той не е съотносим към случая.

Защо методиката, която митническата лаборатория е изработила е казано, че не може да върши работа? Е. затова, защото базирайки се на 25⁰ температура на охлаждане, ние оставяме вече разтопената олеинова фракция, която е течна при това условие, защото нейната точка на топене е 24⁰. Тя остава стопена. Фактически тя много трудно може да се втвърди при температура, която е по – висока от точката на потене, т.е. ние с разпояването превръщаме всичко в течна фаза, след което оставяме само половината, така да се каже, защото горе – долу олеиновата фракция и палмитиновата са приблизително равно съотношение, оставяме само половината да се възстановява до нормално. Опитът показва, че когато остане достатъчно дълго време и когато мине през температурно ниво 20⁰, тогава мазнината възстановява началното си състояние, придобива полутвърда пластична консистенция, каквато е в началото. Ние нямаме насилствено влияния върху мазнината, за да се втвърди, а я оставяме в термостат при определена температура. Вместо при 25⁰, при 20⁰ и тя се втвърдява.

Не случайно сръбската лекция, която много се ползва при тази методология в този случай, препоръчва да се работи при 20⁰ – 22⁰. 20⁰ е приетата в научната общност нормална стайна температура. Няма обяснение защо е избрана 25⁰. Ако тя е избрана заради стандарта, това не е коректно, защото стандартът не е предвидил да мери, това което се мери в случая. По тази логика, според мен, не става ясно защо винаги получаваме един и същ резултат, който фактически е предопределен. Аз го сега не можах да видя нито един протокол, въпреки, че ми се натрупаха приблизително около двадесет дела, по които съм вещо лице, с аналогична тематика, и се налага да правим експерименти. Не видях протокол, където да видя след разтопяване пенетрацията да се

осъществила след 48 часа, при 25° . Т.е. ние имаме един предопределен резултат. Защо методът не е предвидил да е при 20° . Ако Митническата лаборатория държи да има метод, с който да прави преценка, би следвало това нещо да го защити по обичайния, нормалния път, който се прилага за всеки един метод в областта на науката. Той се подлага на стандартизация, на обсъждане и т.н. Тук няма такова нещо. Базират се и се ползват целенасочено определени източници, от които се култивира един метод, но той винаги показва един и същ резултат. Заради това аз мисля, че този метод не е подходящ.

Адв. Ж. – Когато мазнината бъде охладена, ако бъде охладена, под температурата на топене на олеиновата фракция, т.е. под 24° , тя ще се втвърди ли без това да е шоково охлаждане? След това обаче последващо темперирание при 25° , тя не става ли течна, т.е. запазва ли твърдата си форма? Митницата изхожда от това, след като мазнината има твърдост, че тя е текстурирана, защото след рафиниране палмовото масло следва да бъде в две фракции. След рафиниране палмовото масло в две фракции ли е?

Вещото лице М. – Аз не съм виждал палмова мазнина, която да е в точно състояние поначало. Тя винаги е полутвърда, със консистенция като свинската мас, да кажем.

ВЛ З. – Официално точката на топене на палмовата мазнина е 36° - 39° . Това е стандарт. Когато са престояли продължително време са измервани, не са измервани непосредствено след охлаждане. Непосредствено след охлаждане има 4-8 % моно и диглицериди, които и при 25° и при 24° са още течни. Те винаги са течни, дори и при 15° са течни. Те се вадят с кристализация при охлаждане. При това положение тези 48 часа не са достатъчни. Това е описано в експертизата.

Адв. Ж. към вещото лице А. – По отношение на самия подход за изчисляване на консистенция е отбелязано и изкарано в експертизата извадка от самата Р. 66, никъде в тази формула няма заложена температура, нали? Коментираме самия коефициент 1,6, който митницата твърди, че е за маргарин и мазнини за печене и други масла, шортънинги, докато от сайта на производителя се вижда, че този коефициент е само за маргарин. Този коефициент 1,6 актуален ли е, на какво се базира и от къде идва и може ли тази формула да се отнесе, както е записана в Р. 66, за изчисляване на консистенцията?

Вещото лице А. – Коефициентът 1,6 е зададен в най-първият вариант на формулата, която е някъде от петдесетте години, публикуван в статия. След това към осемдесетте години има актуализация, където става ясно, че коефициентът 1,6 зависи от природата на изследваното вещество, т.е. от неговите физически и химически характеристики. Ако щете даже и биологичния произход на пробата и там се посочва, защото се отчита спецификата на продукта. Той варира от 1 до 2, като може да бъде 1,2, 1,3 и т.н.

Адв. Ж. – Проба с изтекъл срок на годност, в случая нашата мазнина производителя декларира, че е с две години срок на годност, моят въпрос е следният: При изтекъл срок на годност мазнината претърпява ли химични и физични промени?

Вещото лице З. – При престой на всяка една мазнина, палмова, рапична, слънчогледово, ленено масло, триглицеридите при въздействието на кислорода се окисляват. Получават се хидродеоксиди, които на следващ етап се разпадат и се получават мономерни продукти, по – нисши молекулни продукти. Тези маломерни продукти променят консистенцията.

Консистенцията на мазнината се променя в резултат на протеклите процеси и съхранението, когато става въпрос за продължително време. Затова се дава срок на годност. Заради това се казва, че на маслото срокът на годност е една година, а на палмовото е две години. Това зависи от мастнокиселинния състав.

Въпрос на Съдът към вещото лице З. – Ако въпросният продукт се съхранява, при зададени от производителя условия, без да се разпечатва, без да се отваря, ако това е в по-дълъг период от срока на годност, предполага ли се и има ли възможност да е запазил физичните си и химичните си качества през този период? Ако се разпечати, какво се случва с него?

Вещото лице З. – След като се разпечати, това значи, че има достъп на въздух, има достъп на влага, а при достъп на влага настъпват хидролизни процеси и се получава глицерин и свободно-мастни киселини, които са течни.

Под въздействие на кислорода става разграждане, получават се нисши съединения и те пак са течни. Когато продуктът се съхранява по-дълъг срок от време, той може да има някаква по-течна консистенция, в зависимост от това, колко време е съхраняван и до каква степен е гранясал. Настъпват и химични и физически промени. На база на химичните промени, настъпват и физичните.

Адв. Ж. – Нямам повече въпроси към вещите лица.

Юрк. С. – Принципно запознати ли сте с процеса на производство на палмова мазнина? Наблюдения или някакви научни познания? Аз направих проверка за експертизата и списъка на вещите лица, където видях, че нито един не е вписан там. Аз няма как да знам тяхната компетентност. В заключението, което са депозирали вещите лица видях, че обясняват неща, за които се иска и се предполагат познания в процесите на производството и на съхранение на продукта.

Вещото лице З. – Аз съм специалист по мазнините. Т. ми е докторската дисертация, през 1979 г. В продължение на този период се занимавам само с мазнини. Всичките ми 130 публикации, които имам са за мазнини. Конкретно за въпроса на технологията на мазнини, аз я преподавам на студенти, няма начин да не я знам, задължен съм. Ако трябва да дам мнение това е, че тук не са отразили много прецизно, пише рафиниране и после текстуриране, инвентаризацията е изпусната и т.н. Всичко това е рафиниране. Последният етап на рафиниране е охлаждане.

Вещото лице М. – Аз преподавам и съм професор над 15 г. в Университета по хранителна технология. Лично се занимавам с проблемите на качеството на храните, която дисциплина съм въвел преди 25 г. в университета и храните включват като компонент и мазнини, т.е. технологията е в сърцето на това, което аз преподавам. Това единственият университет на Б., който преподава технологията. Нищо друго не преподаваме само технология.

Вещото лице А. – Завършил съм семестриално технология на мазнините и течните масла в парфюмерията и козметиката в Хранително вкусовия университет в П.. Магистърската ми работа към Софийски университет беше за получаване на мазнини при микроорганизми. Семестриално завършил означава, че съм прослушал лекции, платени семестри, нямам диплома, но съм защитил магистърската теза. Имам магистратура в Софийски университет. В допълнение мога да кажа, че

имахме семеен бизнес фирма „Т. ойл“, която вече е заличена, произвеждаше слънчогледово и рапично масло и биодизел. Баща ми беше собственик и съм доста навътре с цялата технология по рафиниране в производството.

Юрк. С. – На стр. 3, абзац 3, от долу на горе, написаното в заключението - при нужда се прилага винтеризация, което е процес на контролирано охлаждане, при което се отстраняват восъците, когато маслото не е достатъчно бистро. Отнася ли се за процесната стока?

Вещото лице А. – Този абзац, съм го писал аз. Такива данни няма. Записал съм, че е възможно при необходимост. Към делото има приложена схема, от която може да се види, кога е включен такъв етап и къде. За различните масла е различно.

Вещото лице З. – Този процес, винтеризация, се прави по желание от потребителя. Отиваме на пазара и виждаме, че има слънчогледово масло, което е рафинирано и винтеризирано, но продават и шарлан, който не е винтеризиран.

Юрк. СЪРБИНАСКА – Аз питам за процесната стока. Запознати ли сте с всички документи по делото? Виждали ли сте контролната проба или част от пробата на процесната стока?

Вещото лице З. – Запознали сме се с материалите по делото. Въпреки, че оформянето на митническа декларация, не се отнася за нас. Специално за маслото, тя е отворена, при положение, че няма проба, ние не може да се занимаваме с нея. Пробата е с изтекъл срок. Няма смисъл да я реализираме.

Вещото лице А. – Пишеше, че няма проба, предадена на други вещи лица.

Юрк. С. – Знаете ли как е била опакована стоката?

Юрк.С. – Стр. 6 – 7, последното изречение, за процесната стока може ли да се каже дали е била приложена такава външна интервенция по отношение на кристалната структура?

Вещото лице З. – Няма проба.

СЪДЪТ – Вещите лица, какво разбирате под външна интервенция?

Вещото лице М. – Външна интервенция означава да има механично въздействие, достатъчно интензивно и съответно външно въздействие, също така достатъчно интензивно, за да се получи текстуриране, така както се прави в технологичните инсталации. Когато се взимат всички тези съображения, свързани с РАП66 ги няма, защото нито се прави шоково охлаждане, нито има механично въздействие, като интензивно разбъркване или нещо подобно. Просто пробата се поставя при една температура, после при друга температура. Тя дори може да не се мести от термостат, може и в един термостат да се осъществи процеса. За по-голяма прецизност сме го правили в отделни термостати. Единственото механично въздействие е пренасянето на пробата от точка А до точка Б, която е няколко метра, така че, няма механично въздействие.

Юрк. С. – Няма механично въздействие при производството или последствие при изследването?

Вещото лице М. – При изследването няма механично въздействие.

Вещото лице З. – При производството има механично въздействие.

Юрк. С. – В процесното палмово масло, за какво е предназначено, с каква цел е произведено? Производителят има различни химични и физични спецификации.

Адв. Ж. – Ние можем да кажем кой е производителя.

Вещото лице З. – Заводът - производител произвежда палмово масло с различни показатели, по желание на клиента, за различни цели.

Вещото лице А. – Конкретният продукт е отбелязан като мазнина за пържене.

Юрк. С. – Стр. 19, 3 абзац, от долу на горе, 5 изречение. Това ли е характерната структура на палмовото масло и за процесната стока каква е характерната структура?

Вещото лице З. – Това са теоретични съждения на автора, които аз съм цитирал. Там се казва, че кристалната структура зависи от наличието на моноглицериди и самите триглицериди, в зависимост от това къде са, на кое място се намират свободните мастни киселини, те имат различна структура. Реално погледнато само научни работници могат да се занимават с това. Аз съм цитирал това, че оказва влияние, да и много трудно може да определим структурата, да не кажем категорично, че тази структура е такава, защото има такъв маслен киселинен състав. По отношение на последното изречение, може да се получи и кристална структура, в зависимост от наличието на моноглицериди, от скоростта на охлаждане, и триацилглицероловата структура.

Юрк. СЪРБИНАСКА – Написано е, че преди да се разтопи навсякъде, че тя е хомогенна, а такава зърнеста и песъчлива е след изследването. Коя част се потвърждава от самата лаборатория?

Вещото лице З. – Може и двете да се потвърдят в зависимост от условията, при които се извършва. Ние не знаем при какви условия митницата е извършила изследването.

Юрк.С. – Правилно ли съм разбрала, че ЦМЛ преди да извърши своето изследване е установило песъчлива структура на палмовото масло, каквато е описано в тази статия?

Вещото лице З. – Цялото заключение на ЦМЛ по процесната стока е, че маслото е хомогенно и поради тази причина искат да се смени тарифата. Условието на това твърдение, е че палмовото масло е с хомогенна структура.

Адв. Ж. – Твърдението на Митницата е, че след рафиниране палмовото масло трябва да бъде, ако няма текстуриране, в две фракции. Понеже маслото било твърдо за тях то било текстурирано. Процесната проба нямало характерната за палмовото масло разслоеност на течна и твърда фракция.

Вещото лице А. – Тази разслоеност е характерно за нерафинираното палмово масло и то е тъмно кафяво. Рафинираното и вече дезодорирано и избелено, то е с хомогенна маса, все по-жълта, бяла маса.

Юрк. С. – Стр. 21, последен абзац, въпрос 12, вещите лица казват, че: Определеното от ЦМЛ съдържание на палмитинова киселина е с 1 % повече от типичното за този продукт, а на олеинова киселина е с по-ниско с 1 %, което е възможно да се дължи на започнали промени в състава на пробата, в резултат на гранясване, поради дългия ѝ срок на съхранение. Това предположение ли е?

Вещото лице З. – Това е цитат. Ние не можем, да кажем категорично, това е теория. Ние не сме изследвали пробата, няма проба за изследване.

Юрк. С. – Възразяваме да се приеме експертизата. Считаме я за хипотетична, непотвърдена от доказателства. Моля за възможност да представя доказателства и становище. Моля за възможност да представя протоколите за изследване във връзка с това, че се твърди, че процентното съотношение в палмовата мазнина на палмитинова киселина и олеинова киселина са с процент повече и процент по-малко, което може да бъде поради гранясване. Представям и моля да приемете доказателства по отношение на вида на процесната стока от производителя. Данните от изследването са инкорпорирани в лабораторната експертиза. Понеже казват, че дългото съхранение преди изследването, искам да представя тези протоколи, за да се види, че по датите на изследванията са в били в срока на годност.

СЪДЪТ – Това не е спорно.

Юрк. СЪРБИНАСКА – Изнесеното, че 48 часа не са достатъчни за възможността на палмовата мазнина да кристализира и твърдението, че 25⁰

е неправилна, моля да се има предвид, че тези 25° са взети предвид във връзка с американския метод AOCS 16-60 Сс, по който митническата лаборатория е кредитирана, за което има доказателства. Представям доказателства за процесния пренетрометър. Оспорвам експертизата, считам същата за хипотетична. Моля за възможност да представя доказателства и моля за срок за подробна аргументация.

Адв. Ж. – Да се приеме заключението. По отношение на представените документи от митницата, същите не касаят и никъде не се споменава процесната мазнина. Това са преводи от страница на производителя, където си презентира продуктите, за мазнината няма ред. Протоколите следва да са по делото и съда ги беше задължил. По отношение за представяне на доказателства, моля да се уточни, какво ще се установява с тях.

Юрк. С. – Моля да представя за това, че палмовата мазнина започва да се топи между 32° и 36°, а не както беше изложено при 36°-39°.

Адв. Ж. – Не може да представят доказателства по принцип за палмова мазнина, която се произвежда на различни места по света и има различни характеристики. Ако има нещо за нашата мазнина, ние се защитаваме по административния акт.

Юрк. С. – За конкретната процесна стока, по сертификат е 38,6°, т.е. надвишава 36°. Не оспорвам сертификата на производителя. Казвам, че палмовата мазнина има такива документи по принцип. Не може, ако палмовата мазнина, няма допълнителна обработка, да има температура на топене 39,6 градуса, без да има допълнителна обработка. Моля за възможност да представя доказателства.

Адв. Ж. – Процесуалният представител на ответника се хваща за конкретни цифри, а смисълът на експертизата е да каже дали разработената методология може да докаже текстуриране и дали палмовата мазнина е две фракции след рафинирането ѝ. Това, което ответникът следва да представи, вещите лица трябва да отговорят дали е парвилно представено, дали има отношение към предмета на спора. Всеки може да представи всякаква литература, но това трябва да бъде представено и разгледано от експертите.

Юрк. С. – Това са научни документи.

След като изслуша становището на страните и по отношение на направените от ответника доказателствени искания в днешно съдебно заседание, както и по отношение на останалите доказателства искания, да се даде възможност да ангажира допълнителна информация - по принцип какви са характеристиките, СЪДЪТ намира същото за неоснователно, тъй като предметът на делото е конкретен продукт, който има конкретните дадени производствени характеристики. Предметът на делото не е изследване на въпроса по принцип, какви са характеристиките на такъв вид продукт и дали производителят се отклонява от общоприетите или не.

По тези съображения, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ОСТАВЯ БЕЗ УВАЖЕНИЕ искането на ответника.

По отношение на направеното оспорване относно приемането на тройната съдебно химическа експертиза, СЪДЪТ намира възражението на ответника за неоснователно, тъй като те касаят принципни положения, които се противопоставят на дадени характеристики от производителя на мазнината.

По тези съображения, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ПРИЕМА и приобщава към материалите по делото представената тройна съдебно – химическа експертиза.

ИЗДАВА на вещите лица три броя РКО, съгласно първоначално определения депозит от по 600 лева за всяко от трите вещи лица.

СЪДЪТ ДОКЛАДВА представените справки-декларации от вещите лица с посочен в тях труд за извършената работа по заключението.

Адв. Ж. – По отношение на представените справки-декларации от вещите лице за увеличаване на възнаграждението от 600 на 1000 лева за всяко

от трите вещи лица не възразявам.

Юрк. СЪРБИНАСКА – Предоставям на съда.

С оглед представените справки-декларации от вещите лица, обемът на заключението, СЪДЪТ намира така направените искания за допълнителни възнаграждения на трите вещи лица в размер на по 400 лева за всяко от трите вещи лица, за основателно, поради което

ОПРЕДЕЛИ:

ЗАВИШАВА първоначално определения депозит от размер на 600 лева на 1000 лева за всяко от трите вещи лица.

ОСЪЖДА жалбоподателя, в 7-дневен срок от днес, да представи писмени доказателства за внесен допълнителен депозит за вещите лица в общ размер на 1200 лева, или по 400 лева за всяко от трите вещи лица.

УКАЗВА на жалбоподателя, че при невнасяне на допълнителния депозит, ще бъде издаден изпълнителен лист в полза на вещите лица.

СТРАНИТЕ /поотделно/ – Нямаме доказателствени искания и няма да сочим нови доказателства.

СЪДЪТ счита делото за изяснено от фактическа страна, поради което

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ХОД ПО СЪЩЕСТВО НА СПОРА.

Адв. Ж. – Моля да уважите жалбата по съображения подробно изложени в нея. Моля за срок за писмени бележки. Моля да се присъдят сторените разноси, като в писмените бележки ще опиша разноските и за платеното възнаграждение за експертизата.

Юрк. С. – Оспорвам жалбата. Моля да потвърдите издадения от нас акт. Моля за срок за писмени бележки. Моля да оставите в сила обжалвания административен акт като правилен и законосъобразен. Моля да се присъди юрисконсултско възнаграждение. Правя възражение на основание чл. 78 ГПК, във вр. с чл. 144 АПК. за прекомерност.

По искането за депозиране на писмено становище, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ВЪЗМОЖНОСТ на страните 10-дневен срок от днес за депозиране на писмено становище по делото.

СЪДЪТ ОБЯВИ, ЧЕ ЩЕ СЕ ПРОИЗНЕСЕ СЛЕД СЪВЕЩАНИЕ.

Протоколът е изготвен в съдебно заседание, което приключи в 12:32 часа.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР: