

Протокол

№

гр. София, 25.03.2026 г.

АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Трето отделение 8 състав, в публично заседание на 25.03.2026 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Деница Митрова

при участието на секретаря Милена Чунчева, като разгледа дело номер **6037** по описа за **2025** 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 10:00 ч. се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ – „МИЛКИ ГРУП БИО“ ЕАД – уведомен по реда на чл. 138, ал. 2 от АПК, не се явява, не изпраща процесуален представител.

Постъпила е молба чрез Системата за сигурно и електронно връчване на 25.03.2026 г., в 09:10 часа, от процесуалния представител на жалбоподателя – адв. Ж., в която заявява, че не възразява да се даде ход на делото.

ОТВЕТНИКЪТ – ДИРЕКТОРА НА ТД МИТНИЦА В., АГЕНЦИЯ МИТНИЦИ – уведомен от предходното съдебно заседание, се представлява от юрк. Д., с пълномощно от днес.

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

Вещото лице – ПРОФ. Д-Р ИНЖ. П. Н. М. – уведомен от предходното съдебно заседание, се явява лично.

Юрк. Д. – 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 постъпилата молба чрез Системата за сигурно и електронно връчване на 25.03.2026 г. в 09:10 часа от процесуалния представител на жалбоподателя, в която заявява, че е запозната с експертизата и не възразява да бъде изслушана същата.

СЪДЪТ ДОКЛАДВА постъпило заключение на 02.12.2025 г., изготвено от вещото лице М. в срока по чл. 199 от ГПК.

Юрк. Д. – Да се изслуша заключението на вещото лице.

С оглед вече изразеното становище от страните, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ПРИСТЪПВА към изслушване на експертизата и СНЕМА самоличността на вещото лице.

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

Предупреден за отговорността по чл. 291 от НК.

Вещото лице обеща да даде вярно и обективно заключение.

Вещото лице – Представил съм заключение в срок, което поддържам.

Юрк. Д. – Запознати ли сте с процеса на производството на палмовото място? Имате ли наблюдения и научен опит в областта на палмовите мазнини?

Вещото лице М. – Конкретно в палмовите мазнини – не, но те не се различават – съществено от всички видове растителни мазнини. Имам опит в приложението на мазнините, както и с тяхното получаване.

Юрк. Д. – Запознахте ли се с доказателствата по преписката, в частност с представените протоколи, снимки от изпитваната проба, намиращи се на лист 16-17 от адм. дело № 6037/2025 г., изпитанията проведени в Централна митническа лаборатория, снимки на пробата, на база на които е изготвена експертизата? Дали сте видял срокът на годност на пробата? Кога са проведени изследванията, дали пробата е била годна? На лист 16 и лист 17 са изпитванията на палмовата мазнина, проведени в ЦМЛ.

Вещото лице М. – Поначало съм запознат с изследванията, проведени в ЦМЛ. Те не са особено различни по сходните дела и по отношение на предмета на спор. В известен смисъл, аз не споря с резултатите, които са получени. Те потвърждават това, което съм казал в моята експертиза и това, което съм заявявал по други подобни дела, а именно: че когато маслото, в случая палмовото

масло, се загрее до 70⁰С и след това се провежда процес на охлаждане при температура, която е по-висока от точката на втвърдяване, на олеиновата фракция – която е 50% от състава, няма как маслото да заеме позицията, която е имала, т.е. да се образува аналогична структура, то остава в полутечно състояние, поради това, че голяма част от неговия състав, фактически е течна. Това е, което мога да кажа.

Юрк. Д. – По отношение на проведените изпитвания, протоколите от ЦМЛ, дали можете да кажете: пробата дали е била в срок на годност, дали сте обърнал внимание след като сте прегледали материалите по делото?

Вещото лице М. – Вероятно, да.

Юрк. Д. – Може ли да дадете понятие за палмов шортанинг?

Вещото лице М. – П. шортанинг е свойство на мазнините. Всички мазнини се обозначават спрямо техния произход. Имаме палмова мазнина, кокосово масло, свинска мас, краве масло и т.н. всички те носят правото на наименованието, от което са получени. Шортанинг е технологичното свойство, което най-често се свързва със съкращаване на молекулите на глутена, намаляване на тяхната дължина в резултат, на което продукти с използвана палмова мазнина стават по-крехки, по-рохкави, но това е само един от вариантите. Шортанингът се използва за много други продукти, които са в агрегатно състояние.

Юрк. Д. – Т.е. допълнителна обработка на мазнината ли е шортанинга, всъщност текстуриране, след което се получава шортанинг? Това е допълнителна обработка?

Вещото лице М. – На практика - да. Обикновено и най-често за шортанинг се говори, когато има химични изменения. В този случай нямаме такива.

Юрк. Д. – Можете ли да обясните химичната и физичната текстура на палмовата мазнина, която е текстурирана и която не е текстурирана? Как изглеждат физично, като структура и като консистенция, разликата между двете?

Вещото лице М. – Това не е описано в литературата. За текстурирането се съди по различни външни характеристики, които са най-често аналитични. Няма обективен показател, който да се използва и да каже, че тази мазнина е текстурирана или не е текстурирана, освен, ако се направи цялостен анализ, по различни методи и се сравнят различните показатели. Тогава може да се обобщи примерно, че върху мазнината има някакво въздействие, поведението ѝ при различни температурни обработки.

Юрк. Д. – В тази връзка, как ще коментирате на стр. 3, стойност на пенетрация на пробата, която е 334+/-1? Същата е застъпена и в протоколите от изпитанията приложени по делото. За какво говори тази стойност на пенетрацията 334-335 на стр. 3 от протоколите, от изпитанията, за които говорихме по-горе, приложени по дело № 6037/225 г., на едната страница включва изследването на пенетрация.

Вещото лице М. – Пенетрацията е дълбочината, на която прониква тялото, което се нарича бутало, когато прониква в мазнината. Това е едно число, което се получава, в зависимост от условията и може да бъде различно. То не казва нищо, освен, че има физическо проникване при

определена дълбочина.

Юрк. Д. – След като има такъв коефициент на пенетрация, какъв е полиморфния състав на пробата, която сте изследвали, според Вас, алфа, бета прим, бета кристали? Какъв е бил полиморфния състав?

Вещото лице М. – Не може да се каже с този метод, какъв е състава на кристалите. Има други методи, които са доста по-аналитични. Това е един обикновен метод – пенетрация, най-обикновен за бърз анализ. В случая, той единствено измерва химическата твърдост, съпротивлението му на мазнина, нищо повече.

Юрк. Д. – Рафинираното палмово масло, каква структура има? Твърда или течна фракция, наблюдава ли се? С тези въпроси искам да докажа, че тази стегната структура, която представлява представената стока пред митницата няма как да е палмова мазнина претърпяла само процеса при рафиниране. Стандартната температура е разписана в научната литература много отдавна, като ентропия за сравняване на вещества. Тази температура е 25⁰С. Ако ми позволите ще представя извадка за сведение на съда, тъй като е сложно да обясня точно посоката на химичните реакции, защо приемаме температурата от 25⁰С като една стандартна ентропия за сравняване на вещества. Стандартната ентропия представлява способ за сравняване на вещества.

СЪДЪТ РАЗЯСНЯВА на юрк. Д., че производителят казва – стайна температура. Д., който се определя за стайна температура е от 18⁰С до 25⁰С. Как митницата определя точно 25⁰С и се позовава на принцип за сравняване на вещества? Може ли да посочите, къде в изследванията и протоколите от митницата е определена тази температура 25⁰С, както и че се позовава на принцип за сравняване на вещества? За да бъде сравнявано нещо, ние следва да имаме база за сравнение, база от която да тръгнем.

Вещото лице М. – В литературата се използват различни величини, които не може да се сравняват. Едното е енергия.

Юрк. Д. – П. преход винаги се свързва с вход на химична реакция. Полиморфния преход винаги е от алфа, бета прим към бета. Това сме го изяснявали по доста от делата. Ако съдът ми даде възможност, мога да представя доказателства, къде всъщност температурата от 25⁰С е стандартна. Декларацията на производителя, която е частен документ съставен от неизвестно физически лице, доколкото се сецам беше неподписана при първоначално разглеждане на делото, не считам, че може да бъде някакво категорично доказателствено средство, което да обоснове температурата от 20⁰С, която е стандартна.

СЪДЪТ РАЗЯСНЯВА на юрк. Д., че митницата не е изложила мотиви, защо приема определена температура за стайна, при положение, че има дефиниция, какво означава стайна температура. Дали има ентропия или не, не е от значение по отношение на приемането на заключението в съдебното заседание.

Юрк. Д. – По отношение на тази температура това ще остане за доизясняване в други производства. На страницата на производителя пише: висококачествен шортанинг, ако се тръгне оттам...моля да продължа с въпросите към вещото лице.

Къде точно технологичния процес на рафиниране се изменя кристалната структурата на суровото

палмово масло, след рафиниране? Как натуралното палмово масло в две фракции - олеинова и палмитинова, които са почти равни, няма как да бъде хомогенна тази смес, как точно след процеса на рафиниране се изменя с тази мазнина?

Вещото лице М. – Рафинирането е процес, при който маслото се пречиства, което няма нищо общо със структурата. Това е процес, при който маслото се превръща в продукт годен за консумация, премахват се различни баластни вещества, които влошават качеството. По принцип маслото, когато се произвежда, то е с хомогенна маса, напротив, ако не е хомогенна, значи има някакъв технологичен проблем. Тази хомогенност е свързана с елементарния факт, че ако Ви продават продукт, който е разслоен на две фази, естествено купувачът ще мисли, че има някакво разреждане. Когато се охлади маслото, в първия момент, е с алфа структура, след това вече кристалите започват да се уголемяват и да се образуват бета прим и бета кристали. т.е. ние нямаме някакво разслояване на маслото, за да чакаме то да се свърже, то си е хомогенно. Разслояването се получава, когато се приложи специфична обработка центрофугиране, за отделяне на някаква фракция. Това вече е търсене на специфични характеристики, които ние не коментираме. Простичкият въпрос на който трябва да се отговори в митницата е: защо маслото се втвърдява под 24⁰С и защо не се втвърдява над 24⁰С. Това е елементарния въпрос. Оттам може да се зададе въпроса, защо митницата е избрала 25⁰С, а не 22⁰С, за да няма този проблем. При всички други въпроси се смесват физическата структура, химическия състав, с технологичната обработка, която несъществува и т.н.

Юрк. Д. – Последен въпрос: Има ли олеинова и палмитинова фракция и при какви температури се топи едната, другата?

Вещото лице М. – Ако вземем само палмитиновата фракция, нейната точка на втвърдяване е около 32⁰С-33⁰С, доколкото си спомням. Олеиновата фракция понеже е от ненаситени мастни киселини, за разлика от палмитиновата, тя се втвърдява при по-ниска температура, посочена в литературата, около 24⁰С и по-ниска. Така, че методът и неговото приложение изцяло зависи от избора на тази температура. Избраната температура от 25⁰С е по американския стандарт, който се прилага, но за други цели. Тази температура от 25⁰С е избрана, по някакви съображения, за да може да се свържат по-голям брой мазнини. Но в конкретния случай, това измерване, тази твърдост, която се определя по американския стандарт, не влиза като обхват на стандарта да се мери текстуриране. Това са различни понятия. Твърдостта е физическа величина – обективна. Текстурирането е органолептично качество, то е субективно. Ние говорим за мажеща консистенция, за зърнена консистенция, това е текстурирането, а не говорим, за колко единици е потънало буталото, когато е потънало, когато се е мерило. Това е от технологична гледна точка, така изглеждат нещата.

Юрк. Д. – Известни ли са Ви референтни стойности на пластичността на маргарините и шортанингите?

Вещото лице М. – Не знам дали има такива. Не знам, какво имате предвид.

Юрк. Д. – Оспорвам експертизата. Моля да ми бъде дадена възможност, представям статия, в която са посочени референтни стойности, както и формулата, която вещото лице счита за неприложима по отношение на палмови мазнини и шортанинг. Оспорвам направените изводи и констатации, тъй като считам на първо място: че е установено, че натуралното палмово масло се

състои от две фракции. В конкретния случай има доказателства по делото. Вещото лице каза, че е с хомогенна структура – полутвърдо. Олеиновата фракция е течна фракция с различна температура, а палмитиновата е твърда и в тази връзка считам, че няма как да бъде хомогенна структура – на тази натурална палмова мазнина. Това е разписано, както в енциклопедията-Верис, така и в Кодекс алиментариус. Навсякъде натуралното, рафинирано палмово масло се състои от две фракции: течна компонента има, то не е така хомогенно. Опитвам се да обясня, че текстурираното представлява именно такъв процес на охлаждане рязко, за да станат тези две фракции. Принципно ние твърдим, че има допълнителна обработка от митницата, за да се получи шортанинг, за да се получи стока с тези показатели. Във всички енциклопедии, които са ми известни самият солт е полутвърдо състояние, т.е. натуралната палмова мазнина. Текстура е хомогенна, тогава, когато има такива показатели, които са характерни за пластифицираните мазнини. Представям за сведение статия от Американското дружество на химиците от 1959 г., където са посочени референтните стойности, както и формулата относима към шортанингите, която Вещото лице счита за неотнормирана. Делото, което се разглежда пред настоящия състав, върнато от ВАС е за изслушване не експертиза. Представените от мен днес писмени документи са за сведение на съда, тъй като аз ще ги цитирам в писменото си становище по делото, в хода по същество. Считаю, че експертизата е необоснована и няма референтни стойности за определяне... На следващо място считам, че и формулата, която вещото лице счита за неприложима е публикувана, както през 1959 г., така и в научната литература.

Вещото лице М. – Аз не казвам, че не е приложима, а че няма смисъл от тази формула. Всички величини в нея са константи. Консистенцията е функция на пенетрацията. Всички други са константни и няма да дадат разлика, колкото е пенетрацията, толкова е консистенцията. Това казвам. Заради това няма смисъл от тази формула. Това е периферен въпрос и няма отношение към другото. По отношение на мазнината, тя изглежда като свинска маз. Палмовата мазнина не може да се различи визуално от свинска маз. Тя има абсолютно хомогенна структура. Това, че има две фракции – да, то има и още фракции. Те не са само тези двете, те са само 45% от състава, има и други фракции вътре. Това не означава, че всяка фракция си стои отделна.

Юрк. Д. – Стойности установени при пенетрация характерна за шортанингите и за маргарините, известна ли Ви е?

Вещото лице М. – Статията е от автор, който е фирмен представител. Аз я знам тази статия. Нормално е да се дадат някакви стойности, които са характерни за техните продукти, но те не са признати от никъде, нито са публикувани в списание някъде, където да са потвърдени като общовалидни.

Юрк. Д. – Списанието е на дружество на химиците в областта на маслата.

Вещото лице М. – Аз го знам списанието, това е на една от най-големите фирми за производство на мазнини.

Юрк. Д. – Коефициентът 1,6, който трябва също да е приложим, вещото лице счита, че същият е приложим само за маргарин.

Вещото лице М. – Да.

Юрк. Д. – Задавам въпрос във връзка с формулата, с която са измерили пенетрацията.

Коефициентът 1,6 е приложим също за шортанинга и за палмови мазнини.

Вещото лице М. – В тази формула има само константи, включително коефициента “n” е константа. Ако едно число умножим по друго число, едното е вариабела, а другото е константа, естествено, че крайният резултат ще е функция на вариабелата, а не на константата. Константата няма никакво значение. Това е проста математика, аз не искам да изнасям лекции.

Юрк. Д. – Оспорвам заключението, тъй като не е подкрепено с научна литература.

СЪДЪТ прочита молбата на адв. Ж., в която са зададени два въпроса, на които следва да отговори вещото лице, а именно:

Дали към момента на изготвяне на СХЕ е бил изтекъл срока на годност на мазнината, предмет на настоящата декларация, която е произведена 2023 г., при положение, че указаният срок на годност от производителя е 2 г.?

Какво е значението на срокът на годност, какви промени настъпват в мазнината и дали срокът на годност оказва влияние само на вкусовите характеристики на мазнината, както твърди митницата?

Вещото лице М. – По първият въпрос, мога да кажа, че срокът на годност на тези мазнини е две години. Ако е минал две-годишният срок, срокът за годност е изтекъл. След срока на годност се образуват различни алдехиди, титани, други съставки, които променят консистенцията, променя се, но не може да се каже точно, колко. Това се знае. Има значение дали ще бъде отворена или няма да е, всяко отваряне и всяка интервенция, води до влошаване на качеството. По отношение на втория въпрос, аз частично отговорих – с образуването на алдехиди и кетони е свързано влошаване на качеството. Освен това, това става предпоставка за микробиологични промени, ако се отвори опаковката, тъй като алдехидите и кетоните са по-податливи на консумация. Като цяло вкусово - категорично не става. Ако се направи физико-химичен анализ може и да няма голяма разлика, но никой не го е правил. Счита се в технологията, че ако един продукт е с изтекъл срок на годност, той просто не се използва, бракуваме го или се влага в друг продукт, където може да се пренебрегне това, тази промяна. Това е, което аз мога да кажа.

Юрк. Д. – Аз имам въпрос във връзка с въпросите зададени от процесуалния представител на жалбоподателя: Какъв е полиморфния преход при изтичане срока на годност на една проба? Казахте преди малко, че физични промени може да не се наблюдават в пробата – само химични. Така ли е?

Вещото лице М. – Основното са химичните промени, те водят до физични промени, но никой не е изследвал този процес. Мога само да кажа, че се променят, но на мен не ми е известно друго.

Юрк. Д. – Ще перифразирам въпроса си. Би ли могло след изтичане на срока на годност да се получи палмово масло, което има характеристики на шортанинг? Би ли могъл срокът на годност да доведе до такива кристализация?

СЪДЪТ НЕ ДОПУСКА въпроса, тъй като счита, че това е хипотетичен въпрос.

Вещото лице М. – Няма как да кажеш и да отговаряш за нещо, което никой не е изследвал. Изглежда малко вероятно, тъй като шортанингите обикновено са по-стегнати, независимо, в какво агрегатно състояние са. Не мога да кажа.

Юрк. Д. – Оспорвам експертизата. Моля да бъде допусната повторна или нова тройна експертиза. Видно е, че лабораторията разполага с една неразпечатаната проба, която се съхранява в лабораторни условия. Може пробата да е с изтекъл срок, но чрез полиморфния преход, както казах, ще може да се установи, дали това е била обработвана мазнина или не. Този срок на изтичане има отношение за хранителните качества на продукта, не биха се изменили, така, че да не може да се види, дали е била преработвана. П. преход е алфа, бета прим, бета. Считаю, че ще има следово отчитане на бета прим кристали и т.н. Считаю, че има как - физически да се установи структурата на една мазнина, на която е минал хранителният срок на годност. Моля в тази връзка да допуснете допълнителна експертиза или нова такава. Оспорвам експертизата, тъй като вещото лице М. заяви, че няма директен опит в добива, производството, обработката на палмова мазнина. На следващо място, считаю, че отговорите на въпросите в представеното експертно заключение са съвсем хипотетични и не почиват на научна литература в тази насока, като и енциклопедии. Енциклопедиите, които са примерно Вейлис, производството на B.'s I. Oil and Fat Products, продукти от мазнини, също така ходещ експериментаруим и прочие са застъпени съвсем други, научни изводи. Също така в известната научна литература за застъпени референтни стойности на палмовия шортанинг на мазнините, както и формулите, начините за установяване на текстуриране на база, на които е разработена аналитичната процедура РАП 66. По отношение компетентността на вещото лице считаю, че в началото при изслушване на

вещото, същото заяви, че няма директен опит с палмовите мазнини, т.е. тяхното производство, обработка и т.н. Видно от справка на вещото лице, същият е ръководител на ... Може ли да каже вещото лице точно, какъв специалист е? Задавам този въпрос, за да не чета академичната справка. Какъв е опитът Ви в областта на палмовите мазнини и тяхната обработка, производство?

Вещото лице М. – Имам над четиридесет години практика по отношение на качеството на храната. Скромнен ми е опита, аз лично не разбирам, но използвам катедрата. Това е несериозен въпрос. Аз съм професор в Университета по хранителни технологии, които се занимава с това. Четиридесет години имам практика в управление на качеството и някой ме пита дали разбирам от мазнини. Аз нямам нужда, аз точно за един ден, ще науча всичко, което ми трябва за знам. Това е опит, който не се трупа за един, два дни. Освен това, аз съм бил Директор на агенцията по храните. Работил съм в научно-изследователска лаборатория, както в Б. и т.н. Можете да ми видите биографията.

Юрк. Д. – Аз съм разпечатала от предходни заседания по дела, със сходен предмет, страни, където са заявили, че имате познания в областта на плодовете, лозарството, винарство и заради това и беше породен този въпрос.

Вещото лице М. – Н. справка и ще видите. Основната ми специалност е технолог по храни, не съм химик. В това число влизат животински, растителни храни. Мазнините са една от тези групи. Работил съм специално две години в лаборатория, която създава не само продукти, маргарини, сосове и т.н., където мазнините са основен компонент. Не мога да оценя дали метода на пенетрация върши работа или не, аз не мога. Ако се намери колега, който може, нека го направи, нека опровергае това, което аз казвам, че: когато охлаждаш от 70⁰С на 24⁰С, стигайки до 25⁰С не може да се втвърди мазнината. Можете да съберете всички експерти от Б., откъдето искате. Аз съм ходил с тях и никой не е оборил тази хипотеза, която изказвам, че това е причината да настъпят тези резултати. Съгласувал съм се с професори от [населено място], в два различни университета, двама, които вече са пенсионери. Аз съм съгласувал всички експертизи, които вече са над двадесет броя, самостоятелни. Всички съм съгласувал с тези професори, които потвърждават моята хипотеза. Били сме заедно на тройни експертизи и се е потвърждавало. Сега, когато не може ответникът да обори тезата, отново се връща към – каква ми е компетенцията. Тази компетенция, която някой - съгласно закона дерегира за седем години, аз я имам за седем

дни, примерно, защото имам много широка база от знания. Две години имам специализация в Германия и т.н.

Юрк. Д. – Освен, че оспорвам компетентността на експерта, на следващо място, считам заключението за хипотетично. Прави се един анализ на проведената процедура РАП 66 от митницата, която всъщност е съвсем легитимно проведена на база официален метод. Аз не разбрах, защо вещото лице счита този метод за неприложим към установяване допълнителна обработка на мазнините. Считам, че трябва да бъде изготвена нова експертиза въпреки изтеклия срок на годност, като хранителен продукт, би могло да доведе до резултат. Съображенията ми са, че експертното заключение е хипотетично, както и компетентността на вещото лице.

СЪДЪТ след като изслуша становището по оспорване на ответника, намира, че същото е неоснователно по следните съображения:

На първо място настоящото дело е едно от множество между страните, като към настоящия момент, няма или е изключително трудно намирането на вещо лице със специалност - химия и още повече - органична химия, при положение, че между страните и вещите лица по подобни спорове, се е стигнало, включително и до завеждане на граждански дела, което доведе и до множество отводи.

По отношение на персоналната компетентност на вещото М., СЪДЪТ намира, че възраженията от страна на ответника са неоснователни, тъй като самите въпроси са теоретични и не изискват извършването на специфични изследванията, които задължително да бъдат осъществени от специалист – химик.

Още повече, че специалността на вещото лице е тясно свързана с използването на палмови мазнини, както в научната, така и в практическата област на Университета по хранителни технологии, тъй като този тип мазнини намират широко приложение хранителната промишленост.

По отношение на другите възражения за хипотетично и бланкетно заключение, СЪДЪТ НЕ ПРИЕМА същите, тъй като стана ясно, по-рано в съдебното заседание, че се установява неправилно боравене с професионалната терминология от страна на процесуалния представител на ответника при задаване на въпросите към вещото лице. По своята същност въпросите към експертната са общи и теоретични, на които е

отговорено съгласно данните и научната литература, както става ясно и при отговорите от вещото лице.

По тези съображения, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ОСТАВЯ БЕЗ УВАЖЕНИЕ направените възражения от страна на ответника.

ПРИЕМА и приобщава към материалите по делото изслушаното заключение на вещото лице.

Вещото лице М. – Не държа за тези 250 лева, които съм посочил в справката-декларация.

СЪДЪТ като съобрази справката-декларация от вещото лице към приетото заключение, счита, че с оглед обема му и обстоятелството, че вещото лице към настоящия момент е изготвило повече от една експертиза по този въпрос, не следва да бъде уважавано искането му за допълнително възнаграждение от 250 лева, превалутирани в размер на 127,82 евро, поради което

ОПРЕДЕЛИ:

НЕ УВАЖАВА справката-декларация на вещото лице М. за сумата от 1250 лева.

ИЗДАДЕ РКО с оглед първоначално определения депозит за възнаграждение на вещото лице в размер на 1000 лв., превалутирани в размер на 511,29 евро.

Юрк. Д. – Моля да бъде допусната повторна експертиза от друго вещо лице. Централна митническа лаборатория разполага с проба. Подготвила съм въпроси. Аз мисля, че исканата от мен експертиза следва да се позове на проведените изпитания в ЦМЛ. Стоката е налична и се съхранява при лабораторни условия. Има стандарт за лабораторни условия, който в ЦМЛ го знаят. Аз не съм лаборант в ЦМЛ, но знам, че стандартът е СОП 603-1

помещения и съоръжения на лабораторните условия на заобикаляща среда. Така се казва този стандарт. Мястото за съхранение на пробите е стаята, в която се съхраняват пробите, стандартни, лабораторни условия, климатизирани помещение, при стайна температура. По делото е налична проба, неотваряна, неизползвана, което е видно от представените на лист 16-17 по делото данни. Заедно с изпитанията от ЦМЛ, където пише, че втората опаковка от пробата: зачитам 4 абзац: в ДЦМЛ има налична втора, неразпечатана опаковка от лабораторна проба с лаб. код № 1620_2002_23_02, взета с ПВП № 48/29.03.2023 г., обект на изпитание в МЛЕ № 18_07.04.2023/10.10.2023 г. Моля да представя списък с въпроси, в които е включен срока на годност, представям я днес. Считам, че извън хранителния срок на годност може да бъде установено, че тази стока е претърпяла обработка, от тъй наречения – полиморфен преход.

СЪДЪТ по отношение на така направеното искане за събиране на гласни доказателствени средства чрез допускането на нова СХЕ намира същото за недопустимо в хода на производството на основание чл. 226 от АПК, ал. 2, вр. ал. 1, а именно: При новото разглеждане на делото се допускат само писмени доказателства, които не са могли да бъдат известни на страната, както и доказателства за новооткрити или новонастъпили обстоятелства след първоначалното разглеждане на делото от първоинстанционния съд. Първоинстанционният съд разглежда делото по общия ред, като производството започва от първото незаконосъобразно процесуално действие, послужило като основание за връщане на делото.

В настоящото производство първоначалното решение е отменено, с оглед допуснати съществени нарушения от страна на съда при приемането на СХЕ по отношение на адм. дело № 1041/2024 г., в която връзка са и дадени указания от ВАС към настоящия съд. Поради което и делото е започнало, именно от етапа при назначаване на СХЕ и са поставени въпроси към вече приетата в днешното съдебно заседание нова експертиза. Въпросите са същите, които са били поставени – първоначално.

В настоящия случай с подаването на молбата и искането от страна на ответника за изцяло нова експертиза, с изцяло нови въпроси, излиза извън обхвата на втората-първа инстанция, в каквата е и логиката на закона. СЪДЪТ счита, че не може при ново разглеждане на делото, извън дадените съдебни указания, страната, която е била и участник при първоначалното разглеждане на спора и е имала възможност да ангажира всички видове доказателства, които не са били нови към онзи момент. Обстоятелството, че се иска нова експертиза, с нови въпроси, не представлява ново

обстоятелство, което не е било известно за ответника, при първоначалното разглеждане на делото. С искането на нова експертиза от една страна се нарушават процесуалните правила и ответникът се опитва да шиканира процеса.

По тези съображения, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ОСТАВЯ БЕЗ УВАЖЕНИЕ направеното доказателствено искане за назначаване на повторна СХЕ от страна на ответника.

Юрк. Д. – Научните материали ги представям за сведение на съда. На стр. 6 са посочени референтни стойности, стойности за пенетрация, които са известни от 1959 г. Те установяват твърде добре текстуриране, обработка, която е релевантна към процесната стока. Представената днес извадка е от списание за официални условни методи в областта на маслата, издание от 1959 г., статия от измерване твърдостта на мазнините, на маргарини с пенетрометър. Това го пише на следващата страница, изследвания в лаборатория в Н.. Тези материали са посочени на стр. 345 - долу цитирани източници и на следващо място са изредени. Представили сме и информация за адреса в интернет, където е достъпна тази статия, в писмените бележки, които сме депозирали по делото. Моля за срок в писмените бележки, където ще опиша и конкретния сайт.

По отношение на представените писмени документи представляващи извадки от научни списания, които са заверени – вярно с оригинала от митницата, без изрично посочване, от кое списание са направени и липсва корична страница, намира че следва да ги приеме за сведение.

С оглед мотивите, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ПРИЕМА за сведение днес представените писмени документи от ответника.

Юрк. Д. - Нямам доказателствени искания и няма да соча нови доказателства.

СЪДЪТ счита делото за изяснено от фактическа страна, поради което

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ХОД ПО СЪЩЕСТВО НА СПОРА.

Юрк. Д. – Моля да отхвърлите жалбата като неоснователна и недоказана. Моля да потвърдите решението на директора на ТД Митница В. като правилно и законосъобразно. Считаю, че административният орган е положил достатъчна процесуална активност за установяване на обективните характеристики на стоката. Моля да ми присъдите юрисконсултско възнаграждение. Правя възражение за прекомерност на поисканото адвокатско възнаграждение.

По искането за депозиране на писмени бележки, 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 11:10 часа.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР:

