

Протокол

№

гр. София, 12.09.2022 г.

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 47
състав**, в публично заседание на 12.09.2022 г. в следния състав:

СЪДИЯ: Катя Аспарухова

при участието на секретаря Евелина Пеева, като разгледа дело номер **12267** по описа за **2021** година докладвано от съдията, и за да се произнесе взе предвид следното:

След спазване на разпоредбите на чл. 142, ал. 1 ГПК, във връзка с чл. 144 от АПК, на именното повикване в 13.31 ч. се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ [фирма] – редовно уведомен се представлява от адв. С., с пълномощно по делото.

ОТВЕТНИКЪТ ДИРЕКТОРЪТ НА МИТНИЦА Б. – редовно уведомен се представлява от юрк. И. и юрк. Т., с пълномощно от днес.

СГП – редовно призована, не изпраща представител.

Вещо лице М. И. М. – редовно призована се явява лично.

СЪДЪТ счита, че няма процесуални пречки за даване ход на делото и
ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ХОД НА ДЕЛОТО.

ДОКЛАДВА постъпилото заключение по назначената експертиза

СТРАНИТЕ /поотделно/: Запознати сме със заключението. Да се изслуша.

СЪДЪТ, като счете, че заключението по допуснатата експертиза е депозирано повече от седем дни преди датата на съдебното заседание, намира, че не са налице пречки за изслушване на вещото лице.

Снема самоличността на вещото лице М. И. М. на 74г., неосъждана, без дела и родство със страните. Вещото лице предупредено за наказателната отговорност по чл. 291 от НК., обеща да даде вярно и безпристрастно заключение.

СЪДЪТ пристъпи към разпит на вещото лице:

Вещото лице: Поддържам представеното заключение.

Въпрос на адв. С.: Защо се прави влаго-термичната обработка и дали е задължителна тя ?

Вещото лице М.: В.-термичната обработка се прави, тъй като фъстъците са от

семејство бобови и са с високо съдържание на мазнини над 40% като сурови. За да могат да бъдат съхранени и след преработка и да бъдат годни за консумация те трябва да минат през паротермична или влаго-термична обработка, за да се намали пероксидазното число и да се унищожи или ликвидира ензимната пероксидазна активност. Така продукта от преработените фъстъци ще бъде съхранен по-дълго време в кутии, в кашони и ще бъде запазено здравето на клиентите. Фъстъченото брашно не е краен продукт, то е междинен продукт. То участва заедно с другите суровини за приготвяне на сладкарски изделия, като мъфини, кексове за готвенето за супи и разни други продукти, за най-различни видове храни. Фъстъченото брашно е част от хранителните суровини, които се влагат в приготвянето на крайния продукт, но то не е краен продукт и според изследването на специалисти до 2027г. тази консумация и индустриалците, които приготвят храни на база фъстъчено брашно като добавка ще се увеличават все повече и повече.

На въпроси на юрк. И., вещото лице: Нямам предвид отделен протокол, експертизата е една. Пробата получих от [фирма]. Не съм изисквала пробата от митницата, защото ми беше предоставена от ПИК-КО“. Всичко беше пломбирано в найлонов плик, който аз отворих и видях нагледно продукта. Разбрах, че има влаготермична обработка базирайки се на резултата на Централната митническа лаборатория. От промяната на цвета се установи, че има влаготермична обработка. След нея липсата на активен ензим пероксидаза с намалено пероксидазно число това говори, че фъстъка е преминал през такава обработка, която е задължителна. Цветът е жълто-оранжев. В настоящия случай липсва пероксидазна активност. Базирам се на изследването на Централната митническа лаборатория. Използвания метод от ЦМЛ касае само зърнени култури. ЦМЛ е ползвала ЕС регламент 2706/1971г. Когато аз потърсих този регламент видях, че той се отнася до зърнени култури, докато фъстъкът е от семејство бобови култури. Не мога да кажа дали има друг метод за определяне на това пероксидазно число. Вероятно има, но трябва да е сертифициран. Дори френската лаборатория S. няма сертифициран метод за определяне на пероксидазното число. Всеки може да го направи, но няма сертифициран метод за това.

На въпроси на юрк. И. и юрк. Т.: При сушене на 110 градуса за 10 мин. възможно ли е напълно да се унищожи пероксидазната активност?

Вещото лице: Това не е сушене точно, а парене с пара на висока температура. Пероксидазната активност се променя, за мен се унищожава напълно. Пероксидазната активност касае ензимната активност на фъстъка. Това е продукт с високо съдържание на мазнини. Това не е процеса стерилизация. Думата печене се използва в ежедневието иначе е паротермична обработка. Това цели да унищожи ензима пероксидаза за да можем да го съхраним този продукт.

Юрк. И. и юрк. Т.: Ние твърдим, че това е стерилизация. Не може да бъде печене, защото 110 градуса на 10 минути е твърде малко да се приеме, че е печене.

Вещото лице: Декларирано е като печено фъстъчено брашно. Това е обработка с цел ликвидирание на пероксидазната активност и съхраняване на крайния продукт. Печенето е нещо съвсем различно от паротермичната обработка. Декларирането на стоката е като печено брашно, макар да се касае за печене за кратко време. При фъстъците се нарича паротермична или водотермична обработка, а в практиката се нарича печене. За мен няма разлика при фъстъците. Това за мен е крайния процес. В случая е едно и също печенето и паротермичната обработка за фъстъците.

Юрк. И. и юрк. Т.: Брашното от непечени фъстъци предлага ли се като продукт?

Вещото лице: Брашно от непечени фъстъци не може да се предлага, защото подлежи на бърза разваляне. Аз не съм виждала такива брашна. Няма как да се смея, защото ще полепне по уредите. Има ензимна активност. Паротермичната обработка променя цвета. Не зная дали има метод, който да може да определи величината на намалената пероксидазна активност. Брашно от печен фъстък не е възможно да се извлече, защото съдържа високо съдържание на мазнини, които не се преминали през влаго-термична обработка. Няма как да се смели, то ще се замаже.

Юрк. И. и юрк. Т.: Оспорваме експертизата, тъй като считаме, че същата е противоречива. На стр. 2 вещото лице твърди, че влаго-термичната обработка води до липса на ензими. На стр.3 единствената литература, на която се позовава вещото лице сочи, че влаго-термичната обработка води само до намаление на пероксидазната активност.

Вещото лице: Възразявам, изготвила съм заключението на база на знанията си.

СЪДЪТ ДАВА възможност на ответната страна да направи доказателствени искания във връзка с оспорване заключението на вещото лице.

Юрк. И. и юрк. Т.: Какъв срок на годност има според вас?

Съдът не допуска въпроса за срока на годност.

Юрк. И. и юрк. Т.: Моля да допуснете допълнителна експертиза.

Съдът намира следното: вещото лице изясни какво е становището му по спорния въпрос. Оборване на единична експертиза може да се прави само с искане за изслушване на тройна такава. Нито съдът, нито страните имат компетентността да преценяват знанието на вещото лице и да оспорват съдебната му експертиза. Вещото лице не е длъжно в съдебната експертиза да сочи всеки един автор, на който се позовава. Вещото лице има съответните познания съответното образование, приело е задачата, отговорило е на въпроса, разясни становището си в съдебно заседание между спорния въпрос дали въобще при фъстъците може да има стерилизация и какво означава печене, поради което съдът не намира, че заключението е неясно.

С оглед на гореизложеното, СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ПРИЕМА заключението на вещото лице. Издаде се РКО за сумата от внесения депозит от 350 лева.

ОСТАВЯ без уважение искането на ответната страна за изслушване на допълнително заключение от същото вещо лице.

Ответната страна: Искаме допълнително заключение от друго вещо лице.

СЪДЪТ ОСТАВЯ БЕЗ УВАЖЕНИЕ искането на ответната страна за изслушване на допълнително заключение от друго вещо лице.

Съдът намира, че не следва да си променя определението по доказателственото искане за допълнителна експертиза от друго вещо лице.

Вещото лице: Представям справка-декларация.

СЪДЪТ ЗАДЪЛЖАВА страната поискала експертизата да довнесе разликата до пълния размер от 437 лв.

СТРАНИТЕ /поотделно/: Нямаме други доказателствени искания.

СЪДЪТ, като счете делото за изяснено от фактическа страна,

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА ХОД ПО СЪЩЕСТВО.

Адв. С.: Моля да уважите подадената жалба срещу решението на директора на ТД Митница Б. като основателна и доказана. Моля за срок за писмена защита.

Претендирам разноси съобразно списък, който представям.

Юрк. И. и юрк. Т.: Оспорваме жалбата. Считаме, че решението на директора на ТД Митница Б. е правилно и законосъобразно. Моля да ни бъде даден срок за писмени бележки и да ни присъдите сторените по делото разноси.

СЪДЪТ

ОПРЕДЕЛИ:

ДАВА на страните 10 – дневен срок за представяне на писмени бележки по съществуващото на спора.

СЪДЪТ ОБЯВИ, ЧЕ ЩЕ СЕ ПРОИЗНЕСЕ С РЕШЕНИЕ В СРОК.

Протоколът е изготвен в съдебно заседание, което приключи в 14.03 часа.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР: