

# Протокол

№

гр. София, 03.11.2021 г.

**АДМИНИСТРАТИВЕН СЪД - СОФИЯ-ГРАД, Първо отделение 65**  
**състав**, в публично заседание на 03.11.2021 г. в следния състав:  
**СЪДИЯ: Ванина Колева**

при участието на секретаря Ирена Йорданова, като разгледа дело номер **4262** 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 10,51 часа се явиха:

ЖАЛБОПОДАТЕЛЯТ, [фирма], редовно уведомен, представлява се от адв. И., редовно преупълномощен, с пълномощно от днес .

ОТВЕТНИКЪТ, ДИРЕКТОР НА ТЕРИТОРИАЛНА ДИРЕКЦИЯ МИТНИЦИ В., АГЕНЦИЯ МИТНИЦИ, редовно уведомен, представлява се от юрк.К., редовно упълномощена, с пълномощно по делото.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ , А. И. М. , явява се лично.

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

СЪДЪТ намира, че не са налице процесуални пречки за даване ход на делото, поради което

ОПРЕДЕЛИ:  
ДАВА ХОД НА ДЕЛОТО

ДОКЛАДВА заключението на вещото лице постъпило на 21.10.2021 г. в срока по чл. 199 ГПК.

СТРАНИТЕ/поотделно/ – Нямаме възражения по изслушване на заключението.

СЪДЪТ ПРИСТЪПВА към изслушване на вещото лице, като СНЕМА самоличността

му:

А. И. М., 76 г., неосъждан, българин, български гражданин, без дела и родство със страните,

и го ПРЕДУПРЕЖДАВА за наказателната отговорност по чл. 291 от НК.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ – Предупреден съм за наказателната отговорност по чл.291 НК. Поддържам заключението, което съм представил в срок.

АДВ. И.: Направихте ли анализ на конкретната проба, видяхте ли я?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Видях пробата, не съм правил анализ. Това ще усложни експертизата. Такава експертиза трябва да се направи отделно. Да се направи анализ, не експертиза. Не е възможно да се направи химичен анализ на елементите, няма такъв метод. Въпросът не е правилно формулиран. Ако се направи анализ ще се ползва същата методика, няма друга такава, която да е приложима по случая. В химическия анализ има много методи, които са лиценцирани. Тази методика за нас е най - добрата, друг е въпросът защо е избрана такава методика. Това вероятно е свързано с целта на анализа.

АДВ. И.: Констатирате, че техният метод е коректен и не е нужно вие да правите такива анализи?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Анализът, който е направен е коректен, с методиката и апаратурата, които те ползват.

АДВ. И.: Видяхте ли документи, доказателства?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Запознах се с документите по делото, те са достатъчни. Видях апаратурата, която ползват, аз ползвам същата апаратура в моята практика. Това е най - добрата методика. Те са лиценцирани по европейски стандарти. От химическа гледна точка случаят е доста труден. От една такава мазнина, аминокиселините, които разграждаме и изследваме, може да се вържат до страшно много мазнини от растителен и животински произход. Проблемът е, че е палмово масло. То е растително и има такъв състав, какъвто имат животинските мазнини. Не е много лесно да се раграничат. Правим само сравнителен анализ. Взимаме чисто палмово масло и го сравняваме с нашия случай.

АДВ.И.: Може ли да вземете пробата и да я изследвате?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Ако се възложи такава неща и се заплати, може. Самият анализ е сложен и е като научно изследване. След като има лицензирана методика, която се използва по нея трябва да се работи.

АДВ. И.: Видяхте ли как се съхранява пробата?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Бутилките се съхраняват в затворено помещение без ултравиолетова светлина. Ултравиолетовата светлина е тази, която като се отвори мазнината и се разтече върху повърхност тя може да промени химическия си състав, вследствие на повърхностната радиация и температурата, влажността и ензимите, които могат да въздействат, така че да се разгради. Но дори да се направи такава неща, няма да промени произхода.

АДВ. И.: Твърдим, че след две години и половина е възможно самият състав да е променен на пробата. Възможно ли при неправилно съхраняване да се промени съставът?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Не е възможно. След като се съхранява в бутилка, това е стандартизиран метод. Съхранява се в бутилка при определени условия. В специално помещения, това е достатъчно коректно да се знае, че няма да има изменение.

Когато такива вещества като мазнините са съхраняват в затворени съдове и няма достъп до кислород и ултравиолетова радиация и няма възможност за ензимни взаимодействия, мазнините могат да се съхраняват много дълго време.

АДВ.И.: От заявката е видно, че са представени две ПВЦ бутилки. След това пишете, че пробата е коректно взета и е разпределена в 4 пластмасови бутилки.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Две оставят на мястото, където е взето пробата. Такава е практиката. Взимат се две контролни проби и се оставят, там където е взета, другите две се анализират. Едната се анализира, а другата се ползва за контролна проба. Ако в анализа нещо се изпорти, тогава се взема другата проба. Те са еднакви.

АДВ. И.: Налице ли е контролна проба в централната митническа лаборатория?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Да

АДВ.И.: Констатирайте, че ако има примеси те биха били нищожно количество?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Направих специална справка. Когато тези мазнини се ползват и се пържат мазнини от животински продукти – пиле, риба, когато се вдига тази висока температура над 290 градуса, от тази висока температура на мазнината при съприкосновението с продукта предизвиква изпарения на водата, която се намира в тези продукти. На тяхно място се запечатва с един слой, така че нищо не се отделя от мазнината в хранителния продукт. Ако има количество, това е много малко. Не може да бъде смес. Смес е когато са съотносими двете съдържания например: 50 /50, 30/70, 10/90, тогава са смеси. Когато са примеси, те са от порядъка под един процент.

АДВ И.: Как установихте, че биха били нищожни, като не сте направили анализ на конкретната проба?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Не е необходимо. Това сме го учили, да знаем какво правим.

СЪДЪТ: Когато се пържи при ниска температура какво се случва?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: При ниска температура не се използват тези масла, те се използват само при висока температура над 290 градуса. Затова са я направили. За да не може да проникне мазнината в продукта. Само го нагрива и прави един филм отгоре. Не трябва мазнината да влиза в продукта. Това е целта на палмовите масла. Пържи се при по - висока температура.

АДВ. И.: Къде направихте справката?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Направих я в литературни източници, в които е установено как се извършват процесите.

АДВ. И.: Констатацията е, че пробата не съдържа мазнини от животински произход?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Животинските мазнини се ползват при по – ниска температура 100 – 150 градуса, а тези се ползват при по – висока температура. Тези процента няма как да се хванат с тези методи, той не е толкова чувствителен, за да хване под един процент.

АДВ. И.: Говорите, че съществуват и други методики, но отстъпващи на достоверността на приложената?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Аа, те са в рамките на тази точност. Три процента ако може да се хване някакъв примес е много рядко нещо и то е много специфично.

АДВ. И.: Как установихте, че качествената химическа идентификация е въведена с помощта на съвременна спектроскопия ? „Неговата достоверност не подлежи на съмнение“. Как установихте това ?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Работя от 68 година със съвременни инструментални физични методи за изследвания и анализ в Химико- технологичния университет и тези методи съм използвал и съм се убедил в тяхната достоверност много пъти. Това са едни от най – добрите методи.

АДВ. И.: Как установихте, че е използвана тази химическа идентификация за нашата проба?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Това, което показах, прочетох и видях метода и системния път, по който работят, видях, че е една коректна методика. Документи не са необходими за мен. Освен тези в жалбата не съм видях други. Ходих в едната лаборатория видях апаратурата.

АДВ. И.: Не трябва ли при един анализ да се направи пълна оценка?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: В този случай не следва да се прави пълен анализ. Трябва да се установи тези проби дали са от растителен или животински произход. Проблемът е, че тези мазнини, които се ползват, са с много близък химичен състав до тези, които се намират в пробите. Няма как да се докаже директно, само със сравнителен анализ. Взимане чистото палмово масло и го сравняваме с нашия продукт. В случая го сравняваме с палмовото масло. Когато има съответствие вече казваме, че това е по произход.

АДВ. И.: Какво означава пробата да е некоректно взета и как го установихте?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: Това личи от експертиза, която са направили. Има точка как се взима проба. Там не забелязахме нищо некоректно. То не е много сложно. Взима се от съда проба от дълбочината на съда с пипета съответното количество и се пресипва. Не се бърка по стените. Взима се от средата. При мазнините с времето в зависимост от твърдостта имат по ниска плътност и по висока плътност. По плътните започват да се отлагат, ако се разклати съда се хомогенизира. Получава се бистра течност.

Взима се проба и се разпределя в 4 съда - бутилки, които се съхраняват по определен начин и по този начин се прави проба. Малко вероятно е да се направи злоумишлено.

АДВ. И.: Няма основания да се наблюдава смесване на двете мазнини?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ: При висока температура на пържене дори животинските продукти не е възможно или е малко вероятно част от тези мазнините, които се намират в кожата на продукта, да се получи мазнина. Няма такава възможност. Температурните условия не позволяват.

АДВ. И.: Нямам повече въпроси към вещото лице.

ЮРК. К.: Заключението ви потвърждава, че това е негодна за консумация смес от използвани растителни мазнини от термична обработка на храни?

ВЕЩОТО ЛИЦЕ : ДА.

АДВ. И.: Оспорвам заключението. Моля да се допусна допълнителна такава. Вещото лице не е отговорило коректно на поставения първи въпрос. Пзовава се на изследванията на лабораторията. Искаме да се направи химичен анализ на пробата. Вещото лице не е констатирано по какъв начин е съхранявана пробата за тези две години.

Моля да се допусне допълнително заключение с ново вещо лице, което да направи подробен анализ на пробата в лабораторията и да отговори на същите въпроси след изследване на анализа на конкретната проба.

ЮРК.К.: Да се приеме заключението. Същото е изчерпателно и категорично в отговорите на въпросите, както и това от какво конкретно растително масло или съответно химическия състав на маслото е неотнормирано към съответното тарифно класиране на тези стоки. Химическият анализ допълнителен не би способствал за класиране на съответната стока.

СЪДЪТ, счита, че следва да приеме представеното заключение. С оглед предмета на спора и твърденията в жалбата съдът намира че искането за допускане на допълнителна експертиза за анализ на конкретната проба е допустимо и необходимо за решаване на спора от фактическа страна, поради което

#### ОПРЕДЕЛИ:

ПРИЕМА заключението на вещото лице.

Възнаграждение на вещото лице ще се определи след представяне на справка декларация за хонорара му.

ДОПУСКА допълнителна съдебно-химическа експертиза.

Вещото лице, след като извърши анализ на конкретната проба на процесния продукт, отговори на поставените в молбата на жалбоподателя въпроси.

ОПРЕДЕЛЯ първоначален депозит в размер на 300 лева, вносим от жалбоподателя в 7 – дневен срок от днес по сметка на АССГ. В същия срок да представи доказателства за внасянето му.

ВЕЩОТО ЛИЦЕ ще бъде определено в закрито заседание, след представяне на доказателства за внасяне на депозита.

СТРАНИТЕ/поотделно/ - На този етап нямаме други искания по доказателствата.

СЪДЪТ, за събиране на доказателства

ОПРЕДЕЛИ:

ОТЛАГА И НАСРОЧВА ДЕЛОТО за 26.01.2022 г., от 10,00 ч., за когато страните уведомени.

Протоколът изготвен в съдебно заседание, което приключи в 11,19 ч.

СЪДИЯ:

СЕКРЕТАР: