

УДК 343.14

ОСНОВЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОДЛИННОСТИ ТОВАРОВ

*М. Д. Сорокин,
курсант факультета милиции Могилевского института МВД
Научный руководитель: Н. А. Шелегова,
доцент кафедры административной деятельности
факультета милиции Могилевского института МВД,
кандидат технических наук, доцент*

Экспертиза подлинности — это вид экспертизы, которая осуществляется для подтверждения или опровержения факта фальсификации продукции. Эта экспертиза позволяет конкретизировать характерные критерии, которые отличают подлинную (натуральную) продукцию от фальсификата [1]. Следует отметить, что фальсификат, как правило, имеет худшие, по сравнению с подлинной продукцией, качественные характеристики, но в некоторых случаях может быть и лучше по отдельным критериям качества.

Начальный этап проведения экспертизы — подача заявки со стороны заказчика. Заявка на проведение экспертизы подлинности сопровождается договором на поставку, товаросопроводительной документацией, образцами маркировки продукции и дизайна упаковки, а также аналоговым образцом (образцом сравнения), если он имеется в наличии. На следующем этапе — этапе рассмотрения представленной документации — эксперт осуществляет кросс-проверку (перекрестный анализ) сопроводительных документов и конкретизирует критерии подлинности изделия, определяя их числовые величины. Далее эксперт самостоятельно отбирает пробы продукции в соответствии с требованиями технической нормативно-правовой документации. Отбор пробы для экспертизы в обязательном порядке фиксируется соответствующей документацией — актом отбора проб. В случае если для установления подлинности на экспертизу представлены и тестовый образец, и подлинный (образец сравнения), то экспертиза проводится как идентификация, то есть в первую очередь эксперт изучает аналоговый образец, а затем сам объект экспертизы, после чего сравнивает и оценивает степень их различия и сходства [1; 2].

При принятии окончательного решения о наличии фальсификации может быть только два альтернативных решения: о подлинности продукции или ее фальсификации.

Список основных источников

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Т. Г. Родина [и др.]. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 544 с. [Вернуться к статье](#)
2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для вузов / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 523 с. [Вернуться к статье](#)