

СУДЕБНАЯ ЭКСПЕРТИЗА В УГОЛОВНОМ ПРОЦЕССЕ

УДК 343.98

Л. Н. Евдохова

*доцент кафедры уголовного процесса и криминалистики
Могилевского института МВД Республики Беларусь,
кандидат технических наук, доцент*

ЧАСТНАЯ МЕТОДИКА ПРОИЗВОДСТВА СУДЕБНО-ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ЗЕРНА

Судебная экспертиза определена процессуальным характером, что обуславливает ее особенность и отличие от экспертиз, проводимых в рамках досудебного разбирательства.

Зерно и продукты его переработки — это основное сырье для зерноперерабатывающей, пивоваренной, крахмало-паточной, спиртовой промышленности.

Судебно-товароведческая экспертиза зерна назначается чаще всего по гражданским и уголовным делам, связанным с нарушениями договоров в области поставок зерна в части его качества, а также при нарушениях в ходе приобретения товаров (работ, услуг) полностью или частично за счет бюджетных средств и (или) средств государственных внебюджетных фондов получателями таких средств.

Объекты судебно-товароведческой экспертизы для непродовольственных товаров и круг решаемых задач определены в методических рекомендациях по вопросам назначения экспертиз, проводимых в Государственном комитете судебных экспертиз Республики Беларусь [1]. В то же время объекты и задачи судебно-товароведческой экспертизы продовольственного сырья и продовольственных товаров в настоящее время несколько размыты и не конкретизированы [2].

Вместе с тем исследование объектов, относящихся к различным товарным группам, имеет свою специфику.

Особенность исследования зерна обусловлена индивидуальными ботаническими особенностями зерна, условиями его уборки, транспортировки и хранения.

Основной задачей, решаемой экспертами при исследовании зерна, является определение квалитетических составляющих партий зерна, обусловленных комплексом потребительских свойств, формируемых в процессе:

- агротехнических мероприятий;
- осуществления уборки, хранения и транспортировки зерна.

Потребительские свойства — совокупность свойств товара, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей потребителя [3], так как потребителями зерна в основном являются его переработчики, то потребительские свойства зерна принято условно называть технологическими. В совокупности потребительские (технологические) свойства составляют качество.

Судебно-товароведческая экспертиза технологических свойств зерна по своей сути является комплексной экспертизой, так как вопрос об оценке технологических (потребительских) свойств зерна решается экспертом-технологом, а свойства безопасности зерна оценивают эксперты в области безопасности пищевого сырья (химики, радиологи, микробиологи).

В ходе оценки потребительских свойств партии зерна немаловажным этапом является правильность отбора проб из исследуемой партии зерна. Отбор точечных проб — важный и ответственный элемент в схеме оценки качества. Неправильно отобранные точечные пробы могут быть причиной получения неверных результатов при самом тщательном выполнении анализов.

Отобранные от каждой партии зерна точечные пробы осматривают, сравнивают по внешнему виду и органолептическим показателям. Если будет установлена однородность, то их смешивают, создавая объединенную пробу. Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу [4].

Товароведческие исследования средней пробы партии зерна проводятся экспертами, которые руководствуются техническими нормативно-правовыми актами, специфическими для каждого вида зерна, по следующей методике:

1. Устанавливаются общие товарные характеристики зерна любой культуры, используемой по любому назначению. К этой группе относят органолептические показатели (цвет, запах, вкус), зараженность зерна вредителями, влажность и засоренность.

2. Устанавливаются специфические технологические характеристики, определяемые в партиях зерна отдельных культур, используемых по определенному целевому назначению (мукомольные, крупяные, кормовые показатели качества). К этой группе показателей относят: пленчатость, стекловидность, количество клейковины.

3. Устанавливаются дополнительные показатели качества в партиях зерна того или иного целевого назначения. К этой группе относят показатели химического состава зерна и показатели безопасности (микробиологические показатели, содержание солей тяжелых металлов и т. п.).

В ходе установления потребительских свойств зерна необходимо использовать только те методы исследования, которые максимально снижают субъек-

тивизм эксперта. К таким методам можно отнести измерительные, лабораторные и регистрационные методы. Однако исключить полностью использование субъективных методов невозможно. Так, определение органолептических показателей качества (цвета, запаха, вкуса) возможно только с использованием органолептических методов, т. е. с использованием органов чувств экспертов.

После получения фактических данных, характеризующих исследуемую партию зерна, можно переходить к установлению соответствия (несоответствия) исследуемой партии зерна заявленным ранее квалиметрическим характеристикам.

Список основных источников

1. Сборник методических рекомендаций по вопросам назначения экспертиз, проводимых в Государственном комитете судебных экспертиз Республики Беларусь / В. И. Авсянников [и др.] ; под ред. В. И. Авсянникова. — Минск : ГКСЭ РБ, 2019. — 280 с. [Вернуться к статье](#)

2. Евдохова, Л. Н. К вопросу лабильности признаков идентификации сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] / Л. Н. Евдохова // Актуальные проблемы уголовного процесса и криминалистики : сб. ст. / М-во внутр. дел Респ. Беларусь, учреждение образования «Могилевский институт Министерства внутренних дел Республики Беларусь» ; редкол.: Ю. П. Шкаплеров (председ.) [и др.]. — Могилев : Могилев. ин-т МВД, 2020. — 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — С. 53–57. [Вернуться к статье](#)

3. Евдохова, Л. Н. Теоретические основы товароведения : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / Л. Н. Евдохова, Ю. М. Пинчукова, А. Ю. Болотько. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 262 с. [Вернуться к статье](#)

4. Зерно. Правила приемки и методы отбора проб : ГОСТ 13586.3-2015 ; введ. 01.06.2017. — Минск : Гос. комитет по стандартизации Респ. Беларусь, 2017. — 18 с. [Вернуться к статье](#)