

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования
**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

Кафедра уголовного процесса, криминалистики
и судебных экспертиз

Криминалистическое исследование виски

АВТОРЕФЕРАТ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

студентки 5 курса 541 группы
направления подготовки 40.05.01 «Судебная экспертиза»
юридического факультета

Кунаевой Александры Сергеевны

Научный руководитель
доцент, к.х.н.

_____ Е.Л. Власова

Заведующий кафедрой
к.ю.н., доцент

_____ С.А. Полунин

Саратов 2026

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность данной выпускной квалифицированной работы заключается в том, что трансформация алкогольного рынка создала благоприятную среду для фальсификации виски. Недобросовестные производители и поставщики, зная о предвзятости покупателя и отсутствии жестких ожиданий, грубо нарушают технологию производства виски. Например, не соблюдают минимальную выдержку или добавляют посторонние ароматизаторы. Так низкая цена и плохая репутация влияет на то, что такой вид фальсификации проходит почти незаметно. Любые органолептические отклонения списываются на «плохой российский продукт», а экспертные исследования по данному сегменту практически не инициируются.

Вследствие этого встает вопрос о возможности применения классических методик выявления фальсификации к виски российского производства, где используются другие зерновые культуры, ускоренные технологии выдержки, специфические купажи, напрямую влияющие на результаты экспертизы.

Целью данной работы является проведения криминалистического исследования образцов виски российского производства, выявление и описание признаков их фальсификации, а также подтверждение возможности применения классических методик для данных объектов.

Для достижения данной указанной цели была предпринята попытка решить следующие **задачи**:

- раскрыть понятие и классификацию виски как объекта криминалистического исследования.
- изучить особенности технологического процесса изготовления виски.
- проанализировать нормативные требования к виски, действующие в российской федерации.
- систематизировать основные способы фальсификации алкогольных напитков применительно к виски.
- проанализировать методы и этапы экспертного исследования виски.

- провести экспериментальное исследование образцов виски российского производства на предмет фальсификации.

Объектом исследования являются виски российского производства.

Предметом исследования являются комплекс сведений о технологических особенностях производства виски, о способах фальсификации данной продукции, о методах выявления фальсификатов и их признаков.

Научная новизна работы заключается в применении комплексных методов предварительного и экспертного исследования к новым ранее неисследованным образцам виски российского производства, для создания информационной базы, позволяющей в дальнейшем решать вопросы в ходе производства экспертиз виски с признаками фальсификации.

Практическая значимость данной выпускной квалифицированной работы заключается в том, что полученные в ходе исследования данные о признаках фальсификации образцов виски российского производства могут быть использованы судебными экспертами при производстве аналогичных экспертиз. Результаты исследования расширяют эмпирическую базу для идентификации доброкачественной и фальсифицированной продукции данного сегмента.

Степень научной разработанности. Основой данной выпускной квалифицированной работы послужили исследования, описанные в журналах, учебниках и учебных, научно - практических пособиях Гарькуша М.В., Дедковой Е.В., Стужной Т.А., Варданяна А.В., Беляевой Л.Д., Козинера Е.Д., Савенко В.Г., Чибисовой М.В., и др.

Методологическую основу составляют различные методы, как и общенаучные, так и специальные методы научного познания. В частности диалектические, эмпирические, химические и физико-химические методы.

Теоретическую основу работы составляют труды российских ученых и практиков в области криминалистики, в области исследования спиртосодержащих жидкостей.

Правовая основа работы сформирована на основе Конституции РФ, Российской Федерации, федеральных законов, законов Российской Федерации, межгосударственных и национальных стандартов.

Эмпирическую основу работы составили данные, полученные в ходе лабораторного исследования 10 образцов виски российского производства различных торговых марок и ценовых категорий

Положения, выносимые на защиту:

1. Виски российского производства, а также купажируемые напитки с использованием российских зерновых висковых дистиллятов, являются самостоятельным объектом криминалистического исследования. Их идентификационные признаки формируются под влиянием особенностей отечественной технологии: использования местных зерновых культур (пшеница, рожь, ячмень), ускоренных методов выдержки (в том числе менее трёх лет) и специфических купажей.

2. Наиболее распространёнными способами фальсификации виски в российском сегменте рынка являются имитация выдержки с помощью синтетических ароматизаторов (ванилин, линалоол, d-лимонен, диэтилфталат, триацетин) и полная подмена вискового дистиллята спиртосодержащей основой с добавлением ароматизирующих композиций. Данные способы выявляются только при углублённом хромато-масс-спектрометрическом анализе, тогда как стандартные физико-химические показатели могут формально соответствовать требованиям ГОСТа.

3. Классические методы экспертного исследования виски (органолептический анализ, газовая хроматография, хромато-масс-спектрометрия) в полной мере применимы к продукции российского производства. Установлено, что технологические особенности отечественного виски не порождают новых, ранее неизвестных способов фальсификации, а лишь создают дополнительные объекты для применения уже существующих методик

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обосновывается актуальность темы, анализируется ее научная разработанность, определяются объект и предмет исследования, цели работы и комплекс решаемых задач, отмечаются теоретико-методологическая и эмпирическая основы исследуемой проблемы, раскрываются использованные в исследовании источники, формулируются научная новизна исследования, положения, выносимые на защиту и подтверждающие теоретическую и практическую значимость работы, излагаются результаты апробации проведенного исследования.

Глава первая: «Глава 1. Теоретические аспекты исследования виски» посвящена теоретическим основам криминалистического исследования виски, а именно дается его понятие и классификация (§1.1); описаны технологические этапы (§1.2); проанализированы нормативные требования РФ (§1.3).

В первом параграфе виски определён как спиртной напиток из зернового сырья крепостью не ниже 40% об., получаемый из солодовых и/или зерновых дистиллятов с последующей выдержкой в дубовых бочках (ГОСТ 33281-2015). Приведена классификация по типу сырья (солодовое, зерновое, купажированное) и по стране происхождения (шотландское, ирландское, американское, канадское, японское, российское). Отдельно рассмотрены требования ГОСТ Р 70225-2023 для российского виски: обязательное использование отечественного зерна и выдержка не менее трёх лет.

Во втором параграфе описаны технологические этапы: соложение, сушка солода (с использованием торфа или без), приготовление сусла, брожение, дистилляция, выдержка в дубовых бочках, купажирование и розлив. Показано, что различия в сырье и режимах дистилляции формируют специфический химический состав, который впоследствии выявляется при экспертизе.

В третьем параграфе проанализированы нормативные требования РФ: органолептические показатели (цвет от светло-золотистого до тёмно-коричневого, аромат без посторонних тонов, вкус гармоничный) и физико-

химические (крепость 40–60% об., массовая концентрация альдегидов 10–350 мг/дм³, сложных эфиров 50–1500 мг/дм³, метилового спирта не более 0,05% об., фурфурола не более 30 мг/дм³). Также рассмотрены требования к упаковке, маркировке и акцизным маркам.

Глава вторая: «Теоретические и методические основы исследования фальсифицированного виски» посвящена способам фальсификации (§ 2.1.) и методам экспертного исследования (§2.2).

В первом параграфе систематизированы виды фальсификации: качественная, ассортиментная, количественная, информационная и технологическая.

Во втором параграфе охарактеризованы методы и этапы экспертизы. Начальный этап - внешний осмотр упаковки и органолептическое исследование. Затем - измерение объёма и крепости, качественные реакции (на фурфурол, танины, сахарный колер). Инструментальные методы включают газовую хроматографию для определения микрокомпонентов (альдегиды, сложные эфиры, метанол, высшие спирты), хромато-масс-спектрометрию для идентификации ароматических альдегидов (ванилин, сиреневый, синаповый, кониферилловый), ВЭЖХ и спектрофотометрию. Показано, что именно комплекс дубовых альдегидов является маркером натуральной выдержки.

Глава третья: «Экспериментальная часть» содержит результаты экспериментального исследования 10 образцов виски российского производства, приобретённых в торговых точках Саратовской области, Краснодарского края и Республики Татарстан. В выборку вошли как полностью отечественные зерновые виски, так и купажируемые напитки с российскими зерновыми дистиллятами.

Для каждого образца проведён внешний осмотр, проверен объём и крепость, выполнен газохроматографический анализ микрокомпонентов и хромато-масс-спектрометрический анализ ароматических альдегидов и посторонних компонентов.

По результатам все образцы разделены на три группы.

Образцы №1–3 формально соответствуют ГОСТу по микрокомпонентному составу. Однако при хромато-масс-спектрометрии выявлен только ванилин при отсутствии сиреневого, синапового и кониферилового альдегидов, а также обнаружены посторонние соединения (диэтилфталат, линалоол, d-лимонен). Это указывает на отсутствие выдержки в дубовой бочке и имитацию выдержки с помощью синтетических ароматизаторов – скрытая фальсификация.

Образцы №4–6 не соответствуют ГОСТу по большинству показателей (крепость, альдегиды, сложные эфиры, высшие спирты). В них также отсутствует комплекс дубовых альдегидов, присутствует только ванилин и выявлен триацетин – компонент синтетических ароматизирующих композиций. Сделан вывод о грубой фальсификации: висковой дистиллят заменён спиртосодержащей основой с химическими добавками.

Образцы №7–10 соответствуют ГОСТу, содержат комплекс дубовых альдегидов (ванилин, сиреневый альдегид), посторонние компоненты не обнаружены. Данные образцы признаны доброкачественным виски без признаков фальсификации.

В **Заключении** подводятся итоги, формулируются выводы и предложения диссертанта. Из 10 образцов 4 доброкачественных, 6 содержат признаки фальсификации. Классические методы экспертного исследования показали свою применимость к продукции российского производства. Результаты могут быть использованы в судебно-экспертной деятельности для идентификации фальсифицированного виски.