

Утверждено
Директор ООО «ЭЦ «Сателлит»
И.С. Астрелин
«31» октября 2023



Программа повышения квалификации по специальности
«Исследование спиртосодержащих жидкостей»

Москва, 2023

**Программа повышения квалификации по специальности
«Исследование спиртосодержащих жидкостей»**

I. Общая часть

Тема 1. Предмет, объекты и задачи судебной экспертизы спиртосодержащих жидкостей

1.1. Спиртосодержащие жидкости (далее - ССЖ) как носители розыскной и доказательственной информации. Предмет судебной экспертизы ССЖ как разновидности криминалистической экспертизы материалов, веществ и изделий.

1.2. Объекты экспертизы. ССЖ кустарного и заводского изготовления. Классификация объектов.

1.3. Типовые задачи экспертизы: обнаружение следов ССЖ, установление принадлежности жидкости к спиртосодержащей, установление способа изготовления и видовой принадлежности ССЖ, определение подлинности алкогольных изделий, общего и конкретного источника их происхождения, идентификация объемов ССЖ.

Л и т е р а т у р а: [11; 20; 33; 37; 42; 55-57; 64].

Тема 2. Основные методы экспертизы ССЖ

2.1. Общенаучные методы: наблюдение, измерение, описание, анализ, сравнение, синтез, моделирование, обработка результатов.

Л и т е р а т у р а: [36; 42; 63; 64].

2.2. Частные методы и приемы.

2.2.1. Оптическая микроскопия. Подготовка препаратов и диагностика растительных остатков в брагах, домашних винах по анатоморфологическим признакам.

Л и т е р а т у р а: [1; 21; 23; 24; 27; 42; 63].

2.2.2. Химические методы. Качественные реакции на этанол, сивушные масла, сахара, дубильные вещества, фурфурол; определение температуры кипения; определение содержания зольных и экстрактивных веществ.

Л и т е р а т у р а: [18; 40; 42; 53; 63].

2.2.3. Хроматографические методы. Основы методов тонкослойной, газовой и высокоэффективной жидкостной хроматографии. Подвижные и неподвижные фазы. Оборудование, приёмы (способы) детектирования. Возможности методов при исследовании алифатических и ароматических кислот, альдегидов, спиртов, эфиров, аминов и других компонентов алкогольных напитков и микропримесей в этиловых спиртах.

Л и т е р а т у р а: [2; 3; 9; 22; 29; 42; 47; 50; 59; 60].

2.2.4. Спектральные методы. Методы молекулярной спектроскопии. Возможности спектроскопии и спектрофотометрии в УФ- и видимой областях спектра при исследовании вин и коньяков. Методы атомного спектрального анализа (эмиссионного и атомного абсорбционного). Основы методов и решаемые задачи. Количественный и полуколичественный анализы.

Л и т е р а т у р а: [34; 35; 38; 39; 52; 53].

2.2.5. Изотопный анализ спиртов. Принципы метода.

Л и т е р а т у р а: [17].

2.2.6. Трасологический анализ укупорки и оклейки бутылок с алкогольными напитками. Основные положения механикографии.

Л и т е р а т у р а: [7; 8; 10; 20; 25; 57; 62].

Тема 3. Подготовка материалов и назначение судебной экспертизы спиртосодержащих жидкостей

Категории уголовных дел, по которым назначается экспертиза ССЖ. Подготовка материалов для назначения экспертизы. Особенности обнаружения, изъятия, упаковки и хранения ССЖ и их следов. Сбор сведений о происхождении и возможных видоизменениях свойств ССЖ в идентификационный период. Значение этих данных для решения экспертных задач. Типовые формулировки вопросов при решении различных задач (классификационных, диагностических, идентификационных).

Л и т е р а т у р а: [15; 41; 57; 62].

Тема 4. Заключение эксперта по исследованию спиртосодержащих жидкостей

Общие требования к составлению заключения эксперта. Особенности оформления заключения по результатам комплексного исследования.

Л и т е р а т у р а: [36; 37; 64].

II. Специальная часть

Тема 5. Научные основы и информационное обеспечение судебно-экспертного исследования ССЖ

5.1. Технология изготовления этиловых спиртов и алкогольных напитков домашнего изготовления (браг, самогонов) и заводского производства (водок, вин, коньяков, ликероводочных изделий).
Л и т е р а т у р а: [4; 5; 12; 13; 28; 42; 44; 56; 66].

5.2. Закономерности формирования свойств ССЖ на этапах алкогольного брожения сырья и последующих стадиях производства. Основные характеристики химического состава этиловых спиртов, получаемых из различного вида сырья, и алкогольных напитков (водок, ликероводочных изделий, вин, коньяков, браг, самогонов). Видоизменения свойств ССЖ, протекающие при хранении этиловых спиртов и некоторых алкогольных изделий, нахождении их в открытых ёмкостях.

Л и т е р а т у р а: [5; 12; 14; 28; 38; 39; 45; 46; 56; 63; 66].

5.3. Розлив, укупорка и маркировка алкогольных напитков. Признаки, характеризующие проведение этих операций на заводском оборудовании. Признаки розлива и оформления алкогольных изделий в кустарных условиях.

Л и т е р а т у р а: [10; 25; 62].

5.4. Основные способы фальсификации водок, вин, коньяков. Системы свойств, позволяющие отличать подлинные алкогольные напитки от их подделок.

Л и т е р а т у р а: [6; 17; 25; 26; 35; 40; 52; 62].

Тема 6. Общие положения методики криминалистического исследования ССЖ

6.1. Индивидуально-конкретное определение искомых объемов ССЖ как необходимое условие их отождествления.

6.2. Многоступенчатость процесса идентификации. Промежуточные задачи. Раскрытие структуры ССЖ как элементов материальной обстановки события через систему свойств (признаков) промежуточных объектов идентификационного исследования и конечного (искомого по делу) объекта.

6.3. Основные требования к выбору методов исследования и последовательности их применения.

6.4. Комплексный подход к организации и проведению исследования.

6.5. Содержание подготовительной, аналитической, сравнительной и синтезирующей части исследования и особенности работы эксперта на этих этапах. Принцип разделения информации о свойствах искомого и проверяемого объемов ССЖ.

Л и т е р а т у р а: [16; 19; 32; 33; 54; 64; 65].

Тема 7. Схемы экспертного исследования

7.1. Исследование ССЖ кустарного изготовления (самогонов, браг).

Органолептическое исследование. Обнаружение дрожжей и анатомоморфологическое исследование растительных частиц методом микроскопии. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Обнаружение этанола и сахара химическим тестированием. Обнаружение сивушных масел. Анализ микрокомпонентов методом газофазной хроматографии (далее - ГЖХ).

Л и т е р а т у р а: [1; 21-24; 42; 51; 59; 63].

7.2. Исследование спиртов.

Органолептическое исследование. Определение этанола и микрокомпонентного состава методом ГЖХ. Определение содержания этанола с помощью стеклянного спиртометра. Дифференциация синтетических и ферментативных ректифицированных этиловых спиртов методом изотопного анализа. Установление подлинности спиртов из пищевого сырья методом ГЖХ. Определение денатурирующих добавок к этиловым спиртам методом ГЖХ и тонкослойной хроматографии (далее - ТСХ).

Л и т е р а т у р а: [17; 18; 59; 60].

7.3. Исследование водок.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Органолептическое исследование. Определение этанола и микрокомпонентного состава методом ГЖХ. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Определение жесткости воды. Определение купажных материалов водок. Установление подлинности водок методом ГЖХ.

Л и т е р а т у р а: [18; 44; 61; а также литература к темам 5.3, 7.2.]

7.4. Исследование ликероводочных изделий.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Количественное определение сахара мето-

дом ГЖХ или спектрофотометрически. Определение состава органических кислот методами жидкостной, газовой и тонкослойной хроматографии.

Л и т е р а т у р а: [30; 40; 44; 47; 50; а также литература к теме 5.3].

7.5. Исследование коньяков.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Органолептическое исследование. Определение состава летучих компонентов и установление принадлежности этанола к коньячному спирту методом ГЖХ. Определение содержания этанола. Установление природы спирта (в случае замены коньячного спирта в купаже на ректификованный) методом изотопного анализа. Количественное определение сахара методом ГЖХ или спектрофотометрически. Количественное определение танинов. Определение фурфурола на ФЭК. Определение терпенов методом ГЖХ (для сравнительного исследования). Определение содержания сиреневого альдегида и ванилина методом хроматомасс-спектрометрии или ГЖХ после их предварительного выделения. Определение элементного состава зольного остатка методом эмиссионного спектрального анализа (для сравнительного исследования).

Л и т е р а т у р а: [6; 9; 13; 17; 27; 29; 34; 35; 40; 52; 60; а также литература к теме 5.3].

7.6. Исследование вин.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок с жидкостью. Определение полноты налива жидкости в бутылках. Органолептическое исследование. Количественное определение этанола дистилляционным методом. Определение содержания летучих кислот титриметрически. Определение общей кислотности. Определение сахара химическим тестированием. Количественное определение сахара методом ГЖХ или спектрофотометрически. Определение природы спирта методом изотопного анализа (для крепких вин). Определение содержания экстрактивных веществ пикнометрически. Определение состава органических кислот методами тонкослойной, газовой или высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение элементного состава зольного остатка методом эмиссионного спектрального анализа (для сравнительного исследования).

Л и т е р а т у р а: [2; 3; 26; 30; 38-40; 48-50; 52; 53; 60; а также литература к теме 5.3].

III. Методические рекомендации

По теме 1.

1.1. Для понимания предмета судебной экспертизы ССЖ необходимо исходить из следующего. Первое. Данная экспертиза является разновидностью криминалистической экспертизы материалов, веществ и изделий, т.е. относится к классу криминалистических экспертиз. Второе. ССЖ являются объектами исследования не только этой, но и других судебных экспертиз, например токсикологической, санитарно-гигиенической, товароведческой. Третье. Предмет судебной экспертизы любого класса, рода, вида раскрывается через три существенные её стороны: объекты, задачи и методы исследования. На примере данной экспертизы и судебной товароведческой экспертизы (далее - СТЭ) рассмотрим дифференциацию их предметов. Объекты этих экспертиз могут совпадать. Это алкогольные изделия (далее - АИ) в заводской упаковке (бутылках). Заметим, что если бутылка вскрыта, почата, то такой объект утратил качество товара, реализуемого в сети оптовой и розничной торговли, и не является уже объектом СТЭ. Переходим к рассмотрению задач. Основной задачей, решаемой в рамках СТЭ в отношении АИ является установление соответствия их характеристик требованиям нормативных документов (ГОСТам, ТУ и др.) на их изготовление. Задачами судебной экспертизы ССЖ в отношении этих же объектов являются, например, установление общего или конкретного источника происхождения АИ, принадлежности их к одной производственной партии, способа изготовления, укупорки и маркировки. Отличаются эти экспертизы и методами (методиками) исследования. Так, арсенал методов СТЭ строго нормирован ГОСТами на проведение испытаний спиртов и АИ. Методы судебной экспертизы ССЖ практически не ограничены и зависят только от уровня развития современной аналитической техники. С учётом изложенного проведите самостоятельно разграничение предмета судебной (криминалистической) экспертизы ССЖ с предметом судебно-токсикологической экспертизы ССЖ.

1.2. С технологической и товарной (ассортиментной) классификациями ССЖ можно ознакомиться в справочной литературе. Для задач криминалистического исследования ССЖ не менее важной является классификация их как элементов материальной обстановки расследуемых событий (следы ССЖ на предметах - носителях, их объёмы в случайных ёмкостях, АИ в заводской упаковке и др.), поскольку она определяет специфику работы с ними не только эксперта, но и следователя, специалиста на отдельных этапах криминалистического исследования ССЖ (см. раздел 1.4).

1.3. Типовые задачи судебной экспертизы ССЖ аналогичны в целом задачам КЭМВИ. Некоторым особняком от задач КЭМВИ стоит задача установления подлинности АИ или соответствия ССЖ типу алкогольного напитка, обозначенному на этикетке бутылки. Например, отнесение ССЖ к коньякам, выдержанным свыше 3 лет или к натуральному красному виноградному вину. Данная задача

возникает, как правило, при расследовании уголовных дел о нелегальном производстве и сбыте АИ или их фальсификации. Рассмотрение этой задачи в рамках предмета судебной экспертизы ССЖ, а не СТЭ, обусловлено следующими причинами. Во-первых, выделение, анализ и оценка свойств АИ, обозначенных в нормативных документах (ГОСТах, ТУ) на их изготовление, не обеспечивает решение таких задач, поскольку гостированные показатели предназначены для контроля качества алкогольной продукции заведомого происхождения, а не для распознавания природы ССЖ. Во-вторых, решение таких задач нередко связано с проведением не только «негостированных» испытаний, но и с изучением особенностей укупорки, оклейки бутылок. Последние требуют проведение трасологических исследований объектов, а также изучения клея, бумаги, фольги, пластмасс и иных материалов. В полном объеме эти исследования на сегодняшний день могут быть реализованы только в рамках комплексной криминалистической экспертизы. В этой связи важным моментом в подготовке эксперта по данной специальности является овладение им знаниями и навыками в области судебной механики. Следует отметить, что во всех случаях, когда на экспертизу поступают АИ в заводской или похожей на заводскую ёмкости, должно проводиться исследование не только содержимого бутылок, но и самой тары, даже если эксперту и не были поставлены в отношении неё вопросы. Эксперт обязан убедиться, что ёмкость с ССЖ не подвергалась (или подвергалась) вскрытию и дать в своём заключении соответствующее описание её укупорки, маркировки.

По теме 2.

С основами специальных инструментальных методов исследования ССЖ можно ознакомиться в литературе, рекомендуемой в соответствующих «методных» программах подготовки судебных экспертов. Эксперт должен: понимать природу физических, химико-физических процессов (явлений), заложенных в них; знать возможности этих методов для исследования свойств ССЖ; уметь интерпретировать результаты (спектры, хроматограммы и т.п.), получаемые с их помощью. Общие методы исследования, а также такие, как оптическая микроскопия, химическое тестирование, хроматографические методы анализа и некоторые другие из перечисленных в программе, которые не требуют для своей реализации сложной техники, являются рабочими методами и эксперт должен овладеть ими в полном объеме. Особо следует отметить методы трасологического анализа укупорки и оклейки бутылок. Их также необходимо рассматривать в качестве рабочих методов эксперта, специализирующегося по данному роду судебной экспертизы. Даже если в особо сложных случаях к проведению исследований укупорки и оклейки бутылок с ССЖ будут привлечены эксперты-трасологи и экспертное исследование примет форму комплексной экспертизы, эксперт по исследованию ССЖ должен уметь оценить результаты работы судебного трасолога (иных специалистов), чтобы иметь возможность подписать с ним (ними) общий вывод.

По теме 3.

Категории уголовных дел, по которым может быть назначена судебная экспертиза ССЖ, достаточно разнообразны, поскольку многие преступления (убийства, причинения тяжких телесных повреждений, изнасилования и др.) нередко связаны с употреблением спиртных напитков. По этой причине ССЖ довольно часто выступают в качестве элементов материальной обстановки событий, которые впоследствии поступают на экспертное исследование. Вместе с тем, в последние годы потребность в экспертных исследованиях ССЖ существенно возросла в связи с расследованием дел, возбуждаемых по фактам нелегального изготовления и незаконного сбыта алкогольной продукции, в т.ч. фальсифицированной под определенные дорогостоящие напитки.

С вопросами обнаружения, изъятия, хранения и назначения судебной экспертизы ССЖ можно ознакомиться в специальной литературе.

По теме 4.

Требования к содержанию и структуре заключения эксперта являются традиционными, общепринятыми. Особое внимание следует обратить только на следующие два обстоятельства. Первое. Признаки (свойства) ССЖ, выделенные и изученные в процессе экспертного исследования, должны быть представлены в тексте заключения таким образом, чтобы лицам, не имеющим специальных знаний в данной области, были понятны причины их возникновения или видоизменения. Например, отдельно должны быть представлены системы признаков или свойств, обусловленные: сырьем, использованным для изготовления ССЖ; технологическими особенностями его переработки; выдержкой АН в особых условиях; купажными добавками; хранением ССЖ в таре из определенного рода материалов; воздействием факторов внешней среды и др. Выполнить данное требование может только специалист, владеющий знаниями в области технологии изготовления различных видов ССЖ, химии эти-

ловых спиртов и АН (вин, коньяков и др.). Второе. В тексте заключения необходимо приводить сведения о расходовании ССЖ на проведение исследований.

По теме 5.

5.1, 5.2, 5.4. Ознакомление со специальной литературой в области изготовления и свойств этиловых спиртов и алкогольных напитков (изделий) является необходимым и важнейшим этапом подготовки экспертов по данной специальности. Без знаний закономерностей возникновения и видоизменения свойств ССЖ невозможно построить схему исследования, правильно выделить системы свойств, изучение которых позволит решить поставленную перед экспертом задачу, грамотно оценить существенность или несущественность различий при сравнительном исследовании ССЖ и т.д. Рекомендуемая по данным вопросам литература может быть заменена альтернативной. Следует обращать внимание только на время её издания, поскольку данная область, особенно химия вина и коньяка, продолжает интенсивно развиваться.

5.3. Сведения о розливе, укупорке и маркировке АН содержатся в нормативной документации на их изготовление, которая приводится в списке рекомендуемой литературы. Из неё можно почерпнуть также информацию о некоторых нормируемых свойствах ССЖ. Последние можно использовать для решения классификационных задач в отношении некоторых ССЖ заводского изготовления, например, водок, а также при сравнительном исследовании АН. В любом случае, эксперт, занимающийся самостоятельной подготовкой по данной специальности, должен располагать копиями такого рода документов. Необходимо отметить, что перечень ГОСТов и других нормативных документов на ССЖ постоянно обновляется. Поэтому следует отслеживать вносимые в него изменения, например по специальным справочникам, регулярно издаваемым соответствующим ведомством.

По теме 6.

Существенным моментом для уяснения темы является предложение В.С. Митричева рассматривать криминалистическое исследование элементов материальной обстановки событий как целенаправленную совокупность действий, производимых с ними следователем, судьёй, специалистом и экспертом на разных этапах расследования и доказывания. Это исследование включает: обнаружение, изъятие и закрепление в деле вещественных доказательств, допрос подозреваемого и иных лиц в отношении происхождения, расходования и хранения объектов, получение образцов для сравнительного исследования и нормативно-технологических регламентов на изготовление определенного рода продукции, подготовку материалов и назначение судебных экспертиз, оценку их результатов как таковых, а также в комплексе с другого рода информацией и фактическими данными по делу и др. Из этого следует, что правильность и полнота выполнения тех или иных действий, проведенных на первичных стадиях данного процесса, определяет успешность последующих, что приводит, в целом, к ожидаемому результату. Остановимся на одном из этих действий, являющимся специфичным именно для криминалистического идентификационного исследования ССЖ. Это определение объекта криминалистической идентификации. Согласно теоретическим положениям соответствующего учения в качестве искомым могут рассматриваться только такие объекты, которым присуща не только качественная, но и пространственная определенность, если не вообще, то хотя бы в рамках расследуемого дела. Последнее особенно важно для идентификации объёмов ССЖ. Важно знать, что их отдельность устанавливается не в рамках судебной экспертизы, а собранными по делу доказательствами. Поэтому, какой бы уникальной совокупностью свойств не обладали бы сравниваемые объёмы ССЖ, если эксперту не сообщается о размерах искомого объёма ССЖ, результатом его исследования не может быть вывод о тождестве. В лучшем случае эксперт формулирует вывод о принадлежности сравниваемых ССЖ общему (не конкретному!) объёму. Этот вывод относится к разновидности выводов об общей групповой принадлежности.

По теме 7.

В порядке самостоятельной подготовки необходимо овладеть типовыми методиками анализа ССЖ на образцах заведомо известного происхождения.

Перечень методик судебно-экспертного исследования ССЖ, приведенный в данном разделе, является далеко не исчерпывающим. Во-первых, он может быть дополнен методиками анализа ССЖ, содержащимися в нормативных документах (ГОСТах), а также в Сборнике международных методов анализа и оценки вин и сусел. Во-вторых, следует иметь в виду, что методики анализа спиртосодержащих жидкостей (главным образом вин и коньяков) разрабатываются в специализированных научных учреждениях и периодически публикуются в журналах «Виноградарство и виноделие», «Виноград и вино России», «Производство спирта и ликероводочных изделий» и др. Много публикаций на эту тему имеется и в зарубежных журналах. Поэтому специалист, овладевший основными методами

и методиками исследования ССЖ, в порядке повышения своей квалификации должен постоянно знакомиться с новыми разработками в данной области и внедрять их в свою практику.

IV. Список рекомендованной литературы

1. Архангельская Д.Б. Палинология. Морфология пыльцы. – Л.: Наука, 1971.
2. Багатурия И.Ш., Бегияшвили И.А. Определение органических кислот и сахаров в грузинских винах методом жидкостной хроматографии // Виноделие и виноградарство, 2001.-№ 1.
3. Бодорев М.М., Субботин Б.С. Хроматографический анализ ароматических кислот и альдегидов в винах // Виноделие и виноградарство, 2001.-№ 1.
4. Валакин В.П. Получение синтетического этилового спирта. – М.: «Химия», 1976.
5. Валушко Г.Г. Биохимия и технология красных вин. – М.: Пищевая промышленность, 1973.
6. Власов В.Н., Маруженков Д.С. Анализ качества бренди из винограда методом хромато-масс-спектрометрии // Виноград и вино России, 1999. -№ 1.
7. Грановский Г.Л. Основы трасологии (общая часть). – М.: ВНИИОП, ХНИИСЭ, 1965.
8. Грановский Г.Л. Основы трасологии (особенная часть). – М.: ВНИИ МВД СССР, 1974.
9. Гулиев Р.Р., Нечаева Т.А., Волкович С.В., Скурихин И.М. Определение содержания ароматических альдегидов в выдержанных коньячных спиртах методом газовой хроматографии // Виноделие и виноградарство, 2001. - № 1.
10. Джафаров А.Д., Кантор И.В. Криминалистическое исследование бутылок со спиртными напитками. – Баку, 1975.
11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки: Товарный справочник. – М.: «Агропромиздат», 1997.
12. Ильинич В.В., Устинников Б.А., Бурачевский И.И., Громов С.И. Технология спирта и спиртопродуктов: Учебники и учеб. пособия для учащихся техникумов. – М.: «Агропромиздат», 1987.
13. Кислицина Л.Н., Чупраков И.А. Экспертное исследование коньяков. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1971.
14. Кишковский З.Н., Скурихин И.М. Химия вина // Учебники и учебные пособия для студентов вузов. – М., 1988.
15. Кобулашвили Л.Л. Назначение и подготовка материалов для производства криминалистической экспертизы жидкостей и их следов: Метод. письмо. – М.: ВНИИСЭ, 1983.
16. Кобулашвили Л.Л. Научные основы и общие положения методики криминалистического идентификационного исследования жидкостей и их следов. Автореферат на соиск. уч. степени канд. юридических наук. – М., 1983.
17. Козинер Е.Д., Пчелинцев А.М. Дифференциация этанолов по содержанию ^{14}C и ^3H // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1997. – Вып. 1-2.
18. Козинер Е.Д., Пучкова Т.М., Бортникова Р.Н., Сысоева Р.М., Джувеликян И.И. Экспертное исследование промышленных спиртов и водок // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1993. – Вып. 12.
19. Колдин В.Я. Судебная идентификация: Уч. пособие для судей, следователей, прокуроров, лиц, производящих дознание, защитников, экспертов, специалистов, студентов и аспирантов. – М.: «ЛексЭст», 2002.
20. Корухов Ю.Г. Трасологическая диагностика: Метод. пособие для экспертов. – М.: ВНИИСЭ, 1983.
21. Корякене Г.А. Талалене Д.С. Исследование браг из различного сырья по анатомо-морфологическим признакам // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1988. – Вып. 107.
22. Кузнецов Д.И., Семенова Л.И. Исследование спиртосодержащих жидкостей методом газожидкостной хроматографии: Метод. письмо. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1983. – Вып. 60.
23. Кузнецова С.П. Установление исходного растительного сырья в спиртосодержащих жидкостях домашней выработки // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1987. – Вып. 6.
24. Кузнецова С.П., Козинер Е.Д., Моисеева Т.Ф. Дифференциация домашних вин и браг, изготовленных из плодово-ягодного сырья // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1988.- Вып. 107.
25. Ласкаускаене Б.Н. Исследование следов закупорки бутылок в винно-водочных изделиях // Информационный бюллетень. – Вильнюс: НИИСЭ Минюста ЛитССР, 1997. – Вып. 1.
26. Лове Н. Определение возраста красного вина // Практическая сертификация. Varian instrument application. Том 1.-Вып. 3.
27. Майсурян Н.А., Атабекова А.И. Определитель семян и плодов сырьевых растений. – М.: Наука, 1978.

28. Малтабар В.М., Фертман Г.И. Технология коньяка. – М.: Пищевая промышленность, 1971.
29. Мартынова Э.Я. Фенолкарбоновые кислоты продуктов коньячного производства // Виноград и вино России, 2000. – № 3.
30. Межов Б.В. Определение сахара в микроколичествах спиртных напитков // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1977. – Вып. 10.
31. Методические рекомендации по применению нормативных документов (актов) в криминалистической экспертизе материалов, веществ и изделий. М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 2004.
32. Митричев В.С. Криминалистическая идентификация целого по частям // Теория и практика идентификации целого по частям: Сб. научн. трудов. – М.: ВНИИСЭ, 1976. – Вып. 24.
33. Митричев В.С. Криминалистическая экспертиза материалов, веществ и изделий. – Саратов, 1980.
34. Моисеева Т.Ф., Фирова Л.А. Дифференциация коньяков по содержанию танинов // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1989. – Вып. 18.
35. Моисеева Т.Ф., Фирова Л.А., Козинер Е.Д. Исследование спиртных напитков, фальсифицированных под коньяк // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1990. – Вып. 115.
36. Орлов Ю.К. Формы выводов в заключение эксперта: Метод. пособие. – М.: ВНИИСЭ, 1981.
37. Основы судебной экспертизы. Общая теория. – М.: 1997. – Ч.1.
38. Остроухова Е.В., Хильский В.Г., Кавелимкова Т.А. Трансформация фенольного комплекса и цветовых характеристик красных виноматериалов типа портвейна в ходе классической выдержки // Виноград и вино России. 2001. – № 2.
39. Остроухова Е.В., Храмченкова И.В., Ермихина М.В. Трансформация фенольного комплекса и оптических характеристик крепких белых виноматериалов в процессе созревания при термоокислородном воздействии // Виноград и вино России. 2000. – № 2.
40. Поздняковский В.М., Помозова В.А., Киселева Т.М., Пермьякова Л.В. Экспертиза напитков. – Новосибирск.: Изд-во Новосибирского ун-та, 1999.
41. Пучкова Т.М., Савицкий А.Н., Шушляков С.А. Назначение и организация производства экспертиз крепких спиртных напитков домашней выработки и аппаратов, используемых для их изготовления: Метод. реком. – М.: ВНИИСЭ, 1987.
42. Пучкова Т.М., Моисеева Т.Ф., Козинер Е.Д., Фирова Л.А., Кобулашвили Л.Л. Комплексное исследование спиртосодержащих жидкостей (спиртных напитков) домашней выработки: Метод. письмо. – М.: ВНИИСЭ, 1993.
43. Пчелинцев А.М. Применение методов математической статистики в КЭМВИ: Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1984.
44. Рецептуры ликероводочных изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
45. Родопуло А.К. Биохимия и виноделие. – М.: Пищевая промышленность, 1971.
46. Родопуло А.К. Биохимия шампанского производства. – М.: Пищевая промышленность, 1975.
47. Савилов А.П. Анализ органических кислот и сахаров пищевых продуктов методом газожидкостной хроматографии // Экспертная практика. – М.: ЦНИКЛ МВД СССР, 1981.
48. Савицкий А.Н. Экспертное исследование виноградных вин: Пособие – М.: ВНИИ МВД СССР, 1974.
49. Савицкий А.Н. Дифференциация виноградных и плодово-ягодных вин: Пособие – М.: ВНИИ МВД СССР, 1975.
50. Савицкий А.Н., Бельцова Т.Я. Оценка натуральности плодово-ягодных соков: Учеб. пособ. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1985.
51. Савицкий А.Н., Бельцова Т.Я. Комплексное экспресс-исследование спиртных напитков домашней выработки: Метод. реком. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1989.
52. Савчук С.А., Власов В.Н. Идентификация винодельческой продукции методами высокоэффективной хроматографии и спектрометрии // Виноград и вино России, 2000. – № 5.
53. Сборник международных методов анализа и оценки вин и сусел. – М.: Пищ. промышленность, 1993.
54. Седова Т.А. Проблемы методологии и практики нетрадиционной криминалистической идентификации. – Ленинград, 1986.
55. Словарь специальных терминов криминалистической экспертизы спиртосодержащих жидкостей. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1995.
56. Справочник по виноделию / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 1995.
57. Судебно-трасологическая экспертиза: Учеб.-метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1973. – Вып. 4.

58. Толмачева С.С., Карпова И.С. Предмет, объекты и задачи судебно-товароведческой экспертизы: Метод. пособие. – М., 2002.

59. Федянин А.А., Приходько А.В., Хабалова О.С., Костюничева Н.А. Криминалистическое исследование микроколичеств неизвестных спиртных напитков методом капиллярной газовой хроматографии с целью их дифференциации по условиям изготовления (заводского, домашнего): Метод. пособ. – Горький: ЦНИЛСЭ, 1977.

60. Федянин А.А., Приходько А.В., Хабалова О.С. Криминалистическое исследование микроколичеств спиртных напитков заводского изготовления методом капиллярной газовой хроматографии с целью их дифференциации по типам. – Горький: ЦНИЛСЭ, 1997.

61. Чупраков И.А., Москвитин Н.Н. Определение крепости алкогольных напитков методом газожидкостной хроматографии // Труды ВНИИ МВД СССР, 1970.- № 16.

62. Шмидт А.М. Установление способа укупорки бутылок, предназначенных для водочно-коньячной продукции, при криминалистических исследованиях: Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1977.

63. Эйхенбаум И.Г., Короткина Л.Г., Борисова В.В. Криминалистическое исследование спирто-содержащих жидкостей домашнего изготовления (самогоны, браги): Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1981.

64. Экспертная криминалистическая идентификация. Теоретические основы. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1996. - Вып. 1.

65. Экспертная криминалистическая идентификация. Специальные методы и частные методики экспертно-криминалистической идентификации. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1996. – Вып. 2.

66. Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А. и др. Технология спирта // Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. - М.: Изд-во «Колос», 1996.