Експертні питання під час дослідження червоної ікри лососевих риб: система, критерії та правила формулювання

Іван Яценко

доктор юридичних наук, доктор ветеринарних наук, професор, академік Громадської організації «Національна Академія наук вищої освіти України», головний науковий співробітник Національного наукового центру «Інститут судових експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса» Міністерства юстиції України, м. Харків, Україна, ORCID: https://orcid.org/0000-0001-8903-2129, e-mail: yacenko-1971@ukr.net

Нінель Козакова

здобувач ступеня доктор філософії з ветеринарної медицини Державного біотехнологічного університету, м. Харків, Україна, ORCID: https://orcid.org/0009-0000-6617-3228, e-mail: dgany30@gmail.com

Обґрунтовано систему та методологічні правила формулювання експертних питань під час судово-експертного дослідження червоної ікри лососевих риб. Систематизовано основні види експертних питань, визначено критерії їх коректного формулювання та запропоновано підхід, що забезпечує логічний взаємозв'язок між експертним питанням, досліджуваними ознаками, методами їх встановлення та формуванням обґрунтованого експертного висновку.

Ключові слова: *судова експертиза; червона ікра; лососеві риби; експертне питання.*

Expert Questions in the Examination of Red Salmon Roe: System, Criteria and Rules for Formulation

Ivan Yatsenko, Ninel Kozakova

The system and methodological rules for formulating expert questions during the forensic examination of red salmon caviar are substantiated. The main types of expert questions are systematized, the criteria for their correct formulation are determined, and an approach is proposed that ensures a logical relationship between the expert question, the studied features, the methods of their establishment, and the formation of a substantiated expert opinion.

Keywords: *forensic examination; red caviar; salmon fish; expert question.*

Правильне формулювання експертного питання є однією з ключових передумов ефективного використання спеціальних знань під час судово-експертного дослідження червоної ікри лососевих риб. Саме зміст поставленого питання визначає межі дослідження, необхідний комплекс спеціальних знань, вибір методів, обсяг необхідного матеріалу та характер майбутнього висновку експерта [1]. Воно не повинно містити правової кваліфікації діяння, оцінки вини особи або інших питань, вирішення яких належить до компетенції суду чи іншого уповноваженого суб'єкта.

З урахуванням специфіки досліджуваного об'єкта доцільно сформувати систему експертних питань за такими блоками: ідентифікаційні, діагностичні, класифікаційні, порівняльні, комплексні.

Ідентифікаційні питання спрямовані на встановлення тотожності або видової належності досліджуваного матеріалу. До них можуть належати такі питання: 1) Чи є представлений на дослідження продукт ікрою риби? 2) До якої таксономічної групи належить біологічний матеріал, представлений у досліджуваному продукті? 3) До якого виду риби належить ікра, що міститься в досліджуваному продукті? 4) Чи відповідає видова належність ікри виду риби, зазначеному на маркуванні продукції? 5) Чи належить ікра, вилучена з різних упаковок, до одного виду риби? 6) Чи містить досліджуваний продукт біологічний матеріал іншого виду риби, ніж зазначено на маркуванні?

У разі недостатньої інформативності матеріалу питання про точну видову належність може бути сформульоване ширше – щодо встановлення таксономічної належності [2].

Діагностичні питання спрямовані на встановлення фактичного стану та властивостей продукції. Доцільними є такі питання: 1) Які морфологічні характеристики має

© І. Яценко, Н. Козакова, 2026

досліджувана ікра? 2) Які фізико-хімічні показники має досліджуваний продукт? 3) Який фактичний хімічний та біохімічний склад досліджуваної продукції? 4) Чи містить продукт консерванти, барвники, стабілізатори або інші технологічні компоненти? 5) Чи відповідають встановлені фізико-хімічні характеристики заявленому виду продукції? 6) Чи встановлюються в досліджуваному продукті ознаки технологічної обробки, характерної для певного способу його виготовлення? 7) Чи встановлюються ознаки заморожування, розморожування або іншого технологічного впливу, якщо такі ознаки можуть бути достовірно визначені застосованим методом? 8) Чи встановлюються ознаки мікробіологічного псування досліджуваного продукту?

Важливо, щоб питання було конкретизоване щодо того показника, який реально може бути встановлений відповідним методом [3].

Окремий блок становлять питання, спрямовані на встановлення відповідності фактичного складу інформації, зазначеній на маркуванні: 1) Чи відповідає фактичний склад досліджуваної ікри складу, зазначеному на її маркуванні? Якщо встановлено невідповідність, доцільним є деталізоване питання: «Які саме компоненти, що не зазначені на маркуванні, виявлені у складі дослідженої ікри?», «Чи встановлюється у досліджуваній ікрі наявність компонентів, характерних для імітованої або структурованої ікри?» Це формулювання дає змогу досягти конкретного практичного результату, не надаючи при цьому передчасної правової оцінки [4].

Питання стосовно натуральності, імітації та структурованих (ікроподібних) продуктів стають надзвичайно важливими. До цих тем варто включити такі аспекти: 1) Чи є досліджуваний продукт натуральною ікрою риби? 2) Чи має досліджуваний продукт ознаки імітованої ікри? 3) Чи має досліджуваний продукт ознаки структурованої ікри? 4) Чи відповідають морфологічні, хімічні, біохімічні та/або молекулярно-генетичні характеристики продукту натуральній ікрі заявленого виду риби? 5) Чи встановлюються в досліджуваному продукті ознаки заміни натуральної ікри ікроподібною продукцією?

Термін «натуральна» слід використовувати з урахуванням відповідного нормативного та методичного контексту, адже визначення властивостей ікри повинно базуватися на об'єктивних характеристиках, а не лише на її зовнішньому вигляді.

Порівняльні питання мають особливе значення у випадках, коли необхідно встановити відповідність двох або більше об'єктів. Такими питаннями можуть бути: 1) Чи мають досліджувані зразки червоної ікри однакову видову належність? 2) Чи відповідає досліджуваний зразок червоної ікри характеристикам зразка, наданого як порівняльний? 3) Чи мають досліджувані зразки спільні видові, морфологічні, хімічні або молекулярно-генетичні ознаки? 4) Чи встановлюються між досліджуваними зразками відмінності, які свідчать про їх походження від різних видів риб?

Такі питання особливо перспективні під час дослідження червоної ікри, вилученої з різних місць або упаковок, а також під час встановлення тотожності сировини.

Питання щодо відповідності нормативним критеріям може бути поставлене на вирішення судовому експерту за наявності конкретного нормативного документа. Відтак питання може бути сформульоване таким чином: «Чи відповідають встановлені характеристики та показники червоної ікри нормативним критеріям, установленим для неї?». Водночас обов'язково має бути зрозуміло, які саме нормативні критерії підлягають порівнянню.

Необхідно уникати надто загального питання: «Чи відповідає червона ікра всім вимогам законодавства?», оскільки воно потенційно охоплює значно ширше коло правових та спеціальних питань, ніж може бути предметом конкретного експертного дослідження. Методологічно коректнішим є встановлення відповідності конкретним показникам, наприклад, складу, видовій належності, масі, фізико-хімічним або мікробіологічним характеристикам.

Окремим блоком можуть формулюватися питання, пов'язані із зіставленням фактичних властивостей червоної ікри з інформацією на маркуванні (наприклад, «Чи відповідають фактично встановлені характеристики червоної ікри інформації, зазначеній на її маркуван-

ні?», а у разі встановлення невідповідності: «Які саме характеристики червоної ікри не відповідають інформації, зазначеній на маркуванні?»). Такий підхід є методологічно кращим за питання: «Чи є червона ікра фальсифікованою?» оскільки останнє вимагає не лише спеціальних знань, а й правової оцінки встановлених фактів, що не належить до компетенції судового експерта харчових продуктів.

У складних випадках доцільним є формування комплексного питання, яке передбачає послідовне встановлення декількох взаємопов'язаних характеристик. Наприклад: «Яка видова належність ікри, що міститься у досліджуваному продукті»; «Які його фактичні морфологічні, фізико-хімічні та хімічні характеристики»; «Чи відповідають вони заявленому виду ікра та інформації, зазначеній на маркуванні»; «Чи встановлюються ознаки імітації, структуризації або заміни заявленої сировини?». Таке питання є складним, але його вирішення повинно здійснюватися не одним універсальним методом, а комплексом взаємодоповнюючих досліджень. При цьому кожна складова комплексного питання повинна мати самостійне методичне забезпечення.

Не всі формулювання, що використовують у практиці, є методологічно коректними. Зокрема, небажаними є питання такого змісту: «Чи є червона ікра фальсифікованою?», оскільки поняття фальсифікації містить правову оцінку, що не належить до компетенції судового експерта. Доцільніше: «Чи встановлюється невідповідність фактичних характеристик червоної ікри характеристикам, зазначеним на маркуванні, та у чому саме вона полягає?». Так само питання: «Чи є червона ікра незаконною?» доцільно замінити на: «Чи відповідають фактичні характеристики червоної ікри встановленим нормативним критеріям за такими-то показниками?». Питання: «Чи була червона ікра навмисно підроблена?» не належить до компетенції судового експерта. Натомість допустимим є: «Чи встановлюються об'єктивні ознаки заміни заявленої червоної ікри іншим видом ікри?». Таким чином, правова або психологічна характеристика дій особи повинна бути замінена на встановлення матеріально виражених ознак досліджуваного об'єкта.

Для забезпечення методичної визначеності пропонується використовувати чотирикомпонентну модель: експертне питання, експертно значуща ознака, метод її встановлення, форма висновку. Така модель забезпечує логічний зв'язок між поставленим питанням і кінцевим експертним висновком.

Експертне питання щодо червоної ікри лососевих риб повинно відповідати таким критеріям: фактична спрямованість (питання має стосуватися факту, який може бути встановлений спеціальними знаннями); конкретність (має бути зрозуміло, яку властивість необхідно встановити); методична забезпеченість (існує метод або комплекс методів, придатних для вирішення питання); об'єктна визначеність (щодо якого саме матеріального об'єкта поставлено питання; відповідність компетенції експерта; можливість перевірки результату; відсутність правової кваліфікації; відсутність припущення про відповідь у самому формулюванні питання. Тож система експертних питань дає змогу перейти від традиційного розуміння експертного питання як окремої процедури до його розгляду як першого елемента алгоритму судово-експертного дослідження [5].

Акцентуємо увагу на те, що формулювання експертного питання щодо червоної ікри лососевих риб повинно здійснюватися з урахуванням взаємозв'язку між об'єктом, предметом, експертним завданням, системою ознак і методами дослідження. Запропонований підхід дає змогу уникнути двох крайнощів: з одного боку — надмірного звуження питання до окремого лабораторного показника, а з іншого — необґрунтованого розширення питання до правової оцінки діяльності конкретної особи.

Загалом цей підхід можна виразити формулою: правильно сформульоване експертне питання + відповідна система експертних ознак + комплекс спеціальних методів = надійний результат і обґрунтований експертний висновок. Через це система експертних питань має бути розглянута як ключовий елемент методології судово-експертного дослідження червоної ікри лососевих риб.

Перелік джерел посилання

1. Savina O., Zdor V., Us D. Evaluating Handwriting Analysis Findings in Judicial Practice: Criteria, Sample-Related Challenges and Ways of Improvement. *Theory and Practice of Forensic Science and Criminalistics.* 2025. Vol. *3* (40). Pp. 153–173. DOI: 10.32353/khrife.3.2025.11 (дата звернення: 16.09.2026).
2. Palma M., Rodrigues M. J., Costa F., Lente-Silva A., Coelho M., Pardal M., Viegas I., Martinho F., Leston S. Determining the geographic origin and species authenticity of marine fish fillet and roe using an NMR-metabolomics approach. *Food Control.* 2026. Vol. 187. DOI: 10.1016/j.foodcont.2026.112168 (дата звернення: 16.09.2026).
3. Bunga S. J., Ahmmed M. K., Lawley B., Carne A., Bekhit A. E.-D. A. Physicochemical, biochemical and microbiological changes of jeotgal-like fermented Chinook salmon (Oncorhynchus tshawytscha) roe. *Food Chemistry.* 2023. Vol. 398. Art. 133880. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133880 (дата звернення: 16.09.2026).
4. Козакова Н. О., Яценко І. В. Виявлення фальсифікації зернистої ікри лососевих риб за вмістом крохмалю. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2025. № 1. С. 6—18. DOI: 10.33245/2310-4902-2025-196-1-6-18 (дата звернення: 16.09.2026).
5. Farag M. A., Abib B., Tawfik S., Shafik N., Khattab A. R. Caviar and fish roe substitutes: Current status of their nutritive value, bio-chemical diversity, authenticity and quality control methods with future perspectives. *Trends in Food Science & Technology.* 2021. Vol. 110. Pp. 405–417. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.02.015 (дата звернення: 16.09.2026).