

17.10.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

От фермы до витрины: как новый закон заставит мясную продукцию рассказать всю свою историю

Источник изображения [freepik.com](https://www.freepik.com)

С 2026 года каждая упаковка колбасы, сосисок или мясных субпродуктов может получить цифровой паспорт. Это поможет бороться с контрафактом и повысит прозрачность рынка.

Минпромторг России вынес на общественное обсуждение масштабный проект, который кардинально изменит подход к контролю качества на мясном рынке. Речь идет о введении обязательной цифровой маркировки для всей мясной продукции, упакованной для потребителей. Не нужно будет маркировать товары, которые продают на развес, а также консервы и детское питание для детей до года.

Инициатива, оформленная как проект постановления Правительства РФ, предполагает поэтапный запуск системы, старт которого намечен на март 2026 года. Это решение направлено на создание единого прозрачного информационного пространства и позволит отслеживать путь каждой упаковки от производителя до прилавка.

Этапы большого пути: как будут маркировать мясо

Согласно документу, внедрение системы будет проходить в три ключевых этапа:

- С 1 марта 2026 года — стартует регистрация участников оборота (производителей, импортеров, дистрибьюторов) в системе маркировки;
- С 1 августа 2026 года — вводится обязательная маркировка для мясных продуктов;
- С 1 октября 2026 года — обязательной маркировке подлежат колбасные изделия.

Такой поэтапный подход, по мнению экспертов, даст бизнесу необходимое время для адаптации к новым требованиям и интеграции с государственной информационной системой мониторинга.

Зачем это нужно?

Внедрение цифровой маркировки — это мировой тренд, который уже доказал свою эффективность в борьбе с нелегальным оборотом товаров. Для потребителя это означает:

- Гарантию подлинности. Покупатель будет уверен, что приобретает продукт легального производителя;
- Повышение качества. Система усложнит жизнь недобросовестным производителям, фальсифицирующим состав продукции;
- Прозрачность. В перспективе можно будет получить полную информацию о происхождении сырья и этапах производства.

Для рынка в целом это шаг к повышению налоговой дисциплины и созданию честной конкурентной среды.

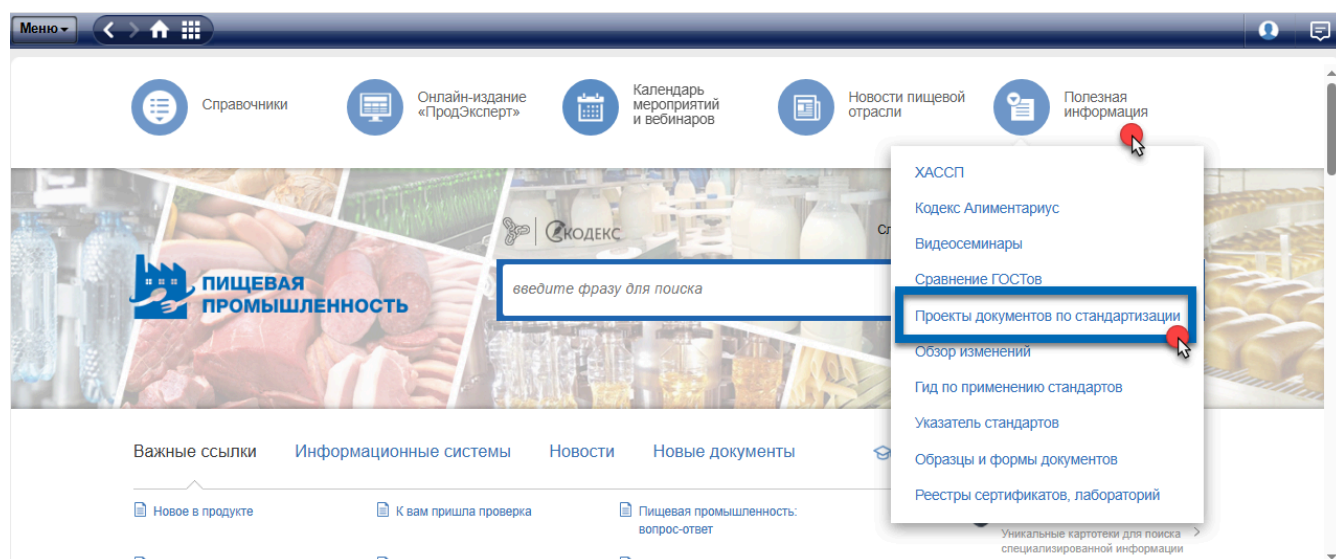
Что дальше?

Общественное обсуждение проекта продлится до 22 октября 2025 года. В этот период представители бизнеса, отраслевые ассоциации и эксперты могут направить свои замечания и предложения по доработке документа. От итогов этого обсуждения будут зависеть финальные детали одного из самых значительных преобразований в пищевой промышленности за последние годы.

На главной странице комплекта **«Техэксперт: Пищевая промышленность»** под баннером «Полезная информация» существует раздел «Проекты документов по стандартизации». Вы сможете заранее ознакомиться с изменениями и подготовиться к ним. Это не только экономит время, но и способствует более глубокому пониманию предстоящих требований.

Кроме того, наличие информации о разрабатываемых проектах позволит активно участвовать в процессе обсуждения и внесения предложений. Это создает уникальную возможность для обмена мнениями между государственными органами и профессиональным сообществом, что в конечном итоге приводит к более качественным и обоснованным решениям. Ведь открытость в обсуждении проектов способствует формированию проактивного подхода, что позволяет *действовать более эффективно в ситуации неопределенности завтрашнего дня*.

Источник: vetandlife.ru



А знаете ли вы?

От хаоса в документах – к безупречной аккредитации: как построить систему, которая работает за вас

Что делать, когда внутренняя нормативная документация тонет в бесконечных цепочках писем, разноцветных версиях файлов с пометками «Финальная_версия_5_исправлено_Ивановым» и потерянных комментариях коллег. Знакомо? Этот хаос – не просто досадная помеха, а прямой риск провала проверки, замедления выпуска продукции и падения качества. Проблема в том, что несовершенство процесса обсуждения документов препятствует достижению своей же цели, а именно созданию безупречного результата. Рутинная съедает время сотрудников, а действительно ценная информация теряется в недрах почты. Решение: сделать обсуждение управляемым.

Специализированная система **«Техэксперт: Обсуждение нормативных документов»** создана именно для этого. Это единое, защищенное пространство, где процесс работы над документами становится прозрачным и структурированным.

Ключевые преимущества:

- **Полный контроль над процессом:** Забудьте о разрозненных каналах. Все обсуждения ведутся в единой защищенной среде, где вы видите каждый шаг, а каждое мнение учитывается. Это гарантирует прозрачность и управляемость.
- **Экономия времени:** Система автоматизирует рутинные задачи на этапе обсуждения и внесения изменений в проекты.
- **Рост качества документации:** Единая платформа для работы с отзывами и принятия решений гарантирует всестороннюю проработку каждого документа.
- **Минимизация рисков:** Своевременная актуализация документов помогает успешно проходить проверки и выпускать продукцию, соответствующую стандартам.

Возможности

- **Работа с любыми документами:** Решение идеально подходит для обсуждения проектов, разрабатываемых в модуле **«Техэксперт SMART: Конструктор нормативных документов»**, а также действующих документов компании и внешних документов от сторонних организаций.
- **Гибкая организация обсуждений:** Вы можете создавать как закрытые группы для экспертов, так и открытые для сбора замечаний от всех заинтересованных лиц.
- **Обработка отзывов:** Система позволяет комментировать отзывы, принимать по ним решения и автоматически оповещать участников о важных изменениях.
- **Удобные аналитические сервисы:** Для ответственных за управление документацией доступны аналитические инструменты, помогающие отслеживать прогресс и формировать отчеты.
- **Бесшовная интеграция с Конструктором нормативных документов:** Замечания и предложения, сделанные в процессе обсуждения, могут быть автоматически внесены в разрабатываемые документы. Это исключает ручной перенос данных и ошибки.

Но для чего все это? Ответ лежит за пределами внутреннего порядка. Упорядоченная работа с документацией – это не самоцель. Это – фундамент. Прочный, надежный и необходимый. Фундамент, на котором можно построить уверенность в завтрашнем дне и официальное признание вашей компетентности. Именно к этому стремится **«Техэксперт»**: сделать работу пользователей управляемой и

упорядоченной от «А» до «Я». От разработки и актуализации внутренней нормативной документации до успешного выпуска готового продукта, несмотря на множество нюансов и подводных камней. Яркий пример – недавняя **статья «Пищевая промышленность – 2025: законодательные изменения»**, опубликованная на официальном сайте журнала «Пищевая промышленность».

Материал, подготовленный экспертами Консорциума «Кодекс» был подготовлен из живой практики и дискуссий, которые развернулись в рамках секции «Важные изменения в пищевой отрасли 2024-2025 гг.», вошедшей в состав Недели «Техэксперт».

В материале читатели найдут основные тезисы выступлений экспертов, посвященные вопросам адаптации предприятий в области пищевой промышленности к обновленным требованиям технического регулирования. Среди затронутых тем:

- необходимость одновременного применения нескольких технических регламентов для одного вида продукции и приоритет специализированных документов;
- особенности идентификации продукции и выбора терминов в маркировке;
- ключевые ошибки производителей в оформлении упаковки, в том числе нарушения при указании аллергенов, сроков хранения и наименований продукции.

Ознакомиться с полной версией статьи можно на официальном сайте журнала «Пищевая промышленность»: <https://foodprom.ru/news/2564-pishchevaya-promyshlennost-2025-zakonodatelnye-izmeneniya>.

Путь от внутреннего хаоса документов к постановке готового продукта на полку магазина – это один сквозной процесс. Когда обсуждение документов становится управляемым, а знания структурируются, вы получаете не просто порядок в файлах. Вы получаете инструмент для достижения стратегических целей: успешное прохождение проверок, выпуск качественной продукции и укрепление репутации на рынке.

Вы готовы превратить свою документацию из головной боли в конкурентное преимущество? Узнайте больше о системе «Техэксперт: Обсуждение нормативных документов» [ТУТ](#).

Вопрос-ответ



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Вопрос:

Как определить у колбасных изделий из мяса птицы сортность (высший сорт, первый сорт, второй сорт)?

Ответ:

В зависимости от массовой доли кускового мяса птицы, мяса птицы механической обвали, субпродуктов птичьих колбасы из мяса (субпродуктов) птицы подразделяют на сорта в соответствии с положениями национальных (межгосударственных) стандартов на такую пищевую продукцию.

Обоснование:

Сортность колбасных изделий из мяса (субпродуктов) птицы определена положениями национальных (межгосударственных) стандартов на такую пищевую продукцию:

1. Вареные колбасные изделия из мяса птицы подразделяют на следующие сорта:

Экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%;

Высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

Первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;

Второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%;

Третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

Пункт 4.4 Межгосударственного стандарта ГОСТ 31639-2012 «Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия», введенного в действие приказом Росстандарта от 09.10.2012 № 475-ст.

2. Колбасные сырокопченые и сыровяленые изделия из мяса птицы подразделяют на следующие сорта:

Экстра — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%;

Высший — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

Первый — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%;

Второй — в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты с массовой долей не менее 70%;

Фирменный — выработанный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Пункт 4.4 Национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 54672-2011 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы. Общие технические условия», утв. и введенного в действие приказом Росстандарта от 13.12.2011 № 830-ст.

3. Варено-копченые колбасы и колбаски из мяса птицы подразделяют на сорта:

Экстра — сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части — не менее 50%.

Высший сорт — сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%.

Первый сорт — сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51%.

Фирменный — сорт варено-копченых колбасок, при производстве которых в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия.

Подпункты 3.1.2 — 3.1.5 пункта 3.1 Межгосударственного стандарта ГОСТ 33357-2015 «Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия», введенного в действие приказом Росстандарта от 17.08.2015 № 1175-ст.

4. Полукопченые колбасы из мяса птицы подразделяют на следующие сорта:

Экстра — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%;

Высший — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

Первый — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;

Второй — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%;

Третий — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50%.

Пункт 4.3 Национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 53852-2010 «Колбасы полукопченые из мяса птицы. Общие технические условия», утв. и введенного в действие приказом Росстандарта от 04.08.2010 № 201-ст.

Лисицкая Ольга Сергеевна

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки неактивны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперта» или у вас не настроена утилита «КАссист».

Обратитесь к представителю «Техэксперт» в вашем регионе.