

22.04.2026

# ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

---

## Установлена отдельная экспортная квота на пшеницу, ячмень и кукурузу

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

Внесены изменения в процедуру экспорта зерновых культур (Постановление Правительства РФ от 10 апреля 2026 года «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2021 г. № 2595»).

В соответствии с документом утверждена тарифная квота на экспорт за пределы ЕАЭС:

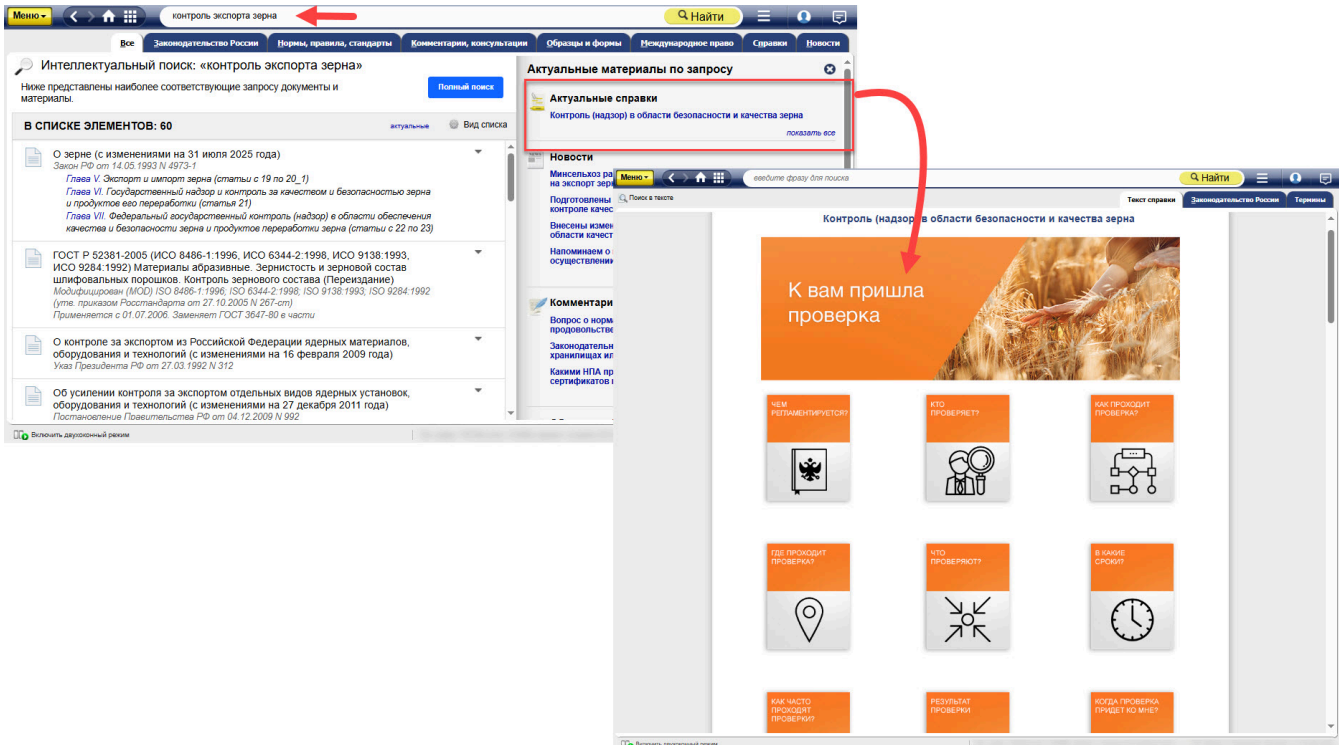
- пшеницы и меслина (коды ТН ВЭД 1001 19 000 0 и 1001 99 000 0),
- ячменя (код 1003 90 000 0) и кукурузы (код 1005 90 000 0).

**Обратите внимание.** Максимальный объем квоты — 5 млн тонн. Квота действует со дня вступления в силу постановления (то есть с 10 апреля 2026 года) по 30 июня 2026 года включительно. Квота распространяется исключительно на зерновые, оформляемые под таможенную процедуру экспорта.

Одновременно скорректированы правила распределения объемов дополнительной части квот на 2026 год:

- для участников ВЭД, получивших менее 20% от расчетного объема основной квоты, установлен лимит в 170%;
- при получении 20% и более (но не свыше 500 тыс. тонн) — 300% от распределенного объема основной квоты;
- при превышении 500 тыс. тонн — 45%.
- кроме того, с 2026 года доля, до которой Минсельхоз вправе сократить одобренный объем, снижена с 70% до 40%.

Изменения в правила экспорта зерна уже вступили в силу. Но необходимо помнить, что полученную квоту невозможно реализовать без строгого соблюдения норм безопасности и качества зерна. О том, какие риски ждут экспортеров и что именно проверяет Россельхознадзор, — в нашем материале **«Контроль (надзор) в области безопасности и качества зерна»**.



А знаете ли вы?

## Ответственность за ветдокументы станет строже

Минсельхоз России разработал проект федерального закона "О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".

Проект разработан в связи с изменениями Закона РФ от 14.05.1993 № 4979-1 "О ветеринарии", внесенными Федеральным законом от 25.12.2023 № 680-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии"", и необходимостью внедрения риск-ориентированного подхода при назначении наказаний за нарушения в области ветеринарии.

Проектом предлагается ввести в КоАП новую специализированную статью 10.8.2 "Нарушение правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов" и дифференцировать штрафы в зависимости от степени ветеринарного риска, а также повторности нарушения. Также сами штрафы предлагается увеличить.

Так, предлагается разделить ответственность за нарушения с ветеринарными сопроводительными документами (ВСД) на три состава:

- нарушение правил оформления ВСД (штраф для юрлиц при повторности - до 200000 руб.);
- отсутствие ВСД на подконтрольные товары (кроме животных) (штраф для юрлиц при повторности - до 400000 руб.);

- отсутствие ВСД на животных (при повторности с юрилиц штраф в размере стоимости животных, но не менее 400000 руб.).

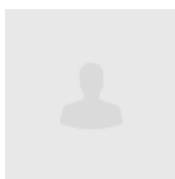
Проектом предполагается вступление в силу закона с 01.03.2027. До этого времени рекомендуем выстроить четкую работу по оформлению ВСД, обучить персонал, провести аудит системы документооборота, чтобы в случае принятия нормативного акта на основе проекта не получать новые штрафы.

Реализация продукции животного происхождения, включая различные виды мясной продукции, предполагает оформление ветеринарных сопроводительных документов. При этом важно учитывать актуальные требования и готовиться к планируемым нововведениям. Узнать необходимую информацию вы можете из доклада спикера секции "Нормативное регулирование: адаптируемся к изменениям в пищевой отрасли: 2026" Кузлякиной Юлии Алексеевны, руководителя отдела технического регулирования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Запись доступна пользователям комплекта «Техэксперт: Пищевая промышленность» в сервисе «Видеосеминары». Вместе с этим предлагаем вспомнить итоги конференции, актуальность поднятых вопросов и о чем были доклады спикеров в специальном видеоматериале:

*Уважаемые пользователи! Воспроизведение видео в .pdf версии онлайн-издания не предусмотрено. Вы можете посмотреть видео пройдя по [ссылке](#)*

**Приятного просмотра!**

## Вопрос-ответ



Долженкова Галина  
Михайловна

### Вопрос:

Производим колбасы/продукты/кулинарные изделия из мяса птицы. В процессе производства образуется лом: лопнувшие батоны, дефекты внешнего вида и т.д.

Перед использованием происходит подготовка лома: отделение мяса от кости (для продуктов из мяса птицы), очистка колбас от оболочек и т.д.

Для себя установили в инструкции, что допускается использование лома в размере не более 3% сверх рецептуры. Планируем данный лом хранить в охлажденном и замороженном состоянии и далее использовать в замесе. В связи с этим есть несколько вопросов:

1. На основании какого документа надо установить сроки годности у лома? Сколько может быть срок годности такого лома до момента зачистки и после?
2. В какой нормативный документ надо включить информацию по использованию и хранению лома? Технологическая инструкция на каждый вид продукции? Или допустимо написать 1 инструкцию по работе с технологическим ломом?
3. Можно ли использовать данный лом в эти же виды колбас или только в колбасные изделия сортом ниже?
4. Допускается ли использовать копченый лом для производства не копченых колбас (вареные колбасы) и наоборот?
5. Надо ли как-то контролировать колбасный лом (м/б, физ-химия) и с какой периодичностью?

**Ответ:**

1. На основании ТУ и ТИ. Срок годности такого лома до момента зачистки — это срок годности продукции, установленный изготовителем. После снятия оболочки также устанавливает изготовитель и обозначает в ТУ и ТИ.
2. Да, в Технологической инструкции на каждый вид продукции. Можно написать инструкцию по работе с технологическим ломом.
3. Только в колбасные изделия сортом ниже.
4. Нет, не допускается использовать копченый лом для производства не копченых колбас (вареные колбасы).

Да, наоборот, для производства вареных колбас копченых колбас, после оценки рисков.

5. Да, нужно контролировать колбасный лом (м/б, физ-химия) и с периодичностью, согласно оценке рисков.

*Обоснование:*

Термины и определения для исполнения требований Технического регламента «О безопасности пищевой продукции» установлены в ТР ТС 021, ст.4.

Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции обозначены в ТР ТС 021, Гл.3.

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов представлена в МУК 4.2.1847-04.

Рекомендации по осуществлению производственного контроля качества используемой воды даны в МР 2.3.0279-22.

Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП даны в ГОСТ Р 56671-2015.

Рекомендации по опасным факторам и предупреждающим действиям обозначены в ГОСТ Р 51705.1-2024, ст.4.3.

1. Сроки годности устанавливаются изготовителем на основании экспериментальных исследований. Нужно обосновать и подтвердить установленные вами сроки. Это можно сделать:

— Самостоятельно, проводя микробиологические и физико-химические исследования лома в процессе хранения.

— Заключив договор с аккредитованной лабораторией или научно-исследовательским институтом пищевой промышленности (например, ВНИИМП, ГНУ ВНИИПП и др.).

Рекомендуемые сроки (типовые, но требуют подтверждения!):

— До зачистки (в исходном виде):

— Охлажденный (0...+4°C): Не более 12-24 часов. Это критический этап, так как лом имеет нарушенную структуру и большую поверхность для развития микрофлоры. Часто устанавливают сменную норму (лом текущей смены должен быть переработан в эту же смену).

— Замороженный (-18°C и ниже): Не более 1-2 месяцев. Длительное хранение ухудшает функциональные свойства мяса (влагоудерживающая способность, цвет). Замораживать нужно максимально быстро после образования лома.

— После зачистки (готовый к использованию фарш/кусочки):

— Охлажденный: Не более 6-12 часов при 0...+4°C.

— Замороженный: До 1 месяца (требует подтверждения).

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

— перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;

Как вариант:

— микробное загрязнение и/или рост (например, рост бактерий в результате хранения, нарушения, контаминации неоднородными продуктами...).

Таким образом: Сроки устанавливает изготовитель, но они должны быть научно обоснованы и задокументированы в рамках программы производственного контроля и оценки рисков.

## 2. Нормативный документ для учета работы с ломом — два уровня документов:

— Единая «Инструкция по обращению с технологическим ломом (отходами) птицеводческой продукции».

— Что в нее включается: Общие определения, классификация лома, правила сбора, маркировки, условия и сроки хранения (охлажденный/замороженный), требования к зачистке и подготовке, учетные процедуры, лица, ответственные на каждом этапе.

— Это документ системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП). Он универсален и обязателен для всех подразделений.

### b. Технологические инструкции (ТИ) на каждый конкретный вид продукции.

— В разделе «Сырье и материалы» или в специальном разделе «Использование технологического лома» делается ссылка на общую инструкцию.

— Конкретно указывается: В каких именно рецептурах (с указанием их кода или названия) и в каком проценте (ваши 3%) данный вид лома разрешен к использованию. Например: «Допускается использование зачищенного лома вареной колбасы „Докторская“ в рецептуре вареной колбасы „Молочная“ в количестве не более 3% к массе основного сырья».

Таким образом: Оба документа необходимы. Общая инструкция регламентирует процесс, а ТИ — конкретное применение.

## 3. Использование лома в тех же или более низких сортах

— В тех же видах колбас (основной принцип): Да, это стандартная и наиболее правильная практика. Лом вареной колбасы «А» используется в новой партии вареной колбасы «А». Это не приводит к изменению сорта или качества готового продукта, если соблюдены нормы ввода, сроки и условия.

— В изделиях сортом ниже: Также допустимо, но должно быть четко прописано в ТИ. Например, лом от колбасы высшего сорта можно направить в колбасу первого сорта. Обратное (из низшего в высший) — недопустимо.

Таким образом: Использование лома не должно ухудшать установленные для конечного продукта требования по безопасности и качеству (ГОСТ, ТУ).

#### 4. Использование копченого и неkopченого лома

— Копченый лом в не копченые изделия (вареные колбасы): Допустимо с ограничениями.

— Это будет считаться добавкой со вкусом и ароматом копчения.

— необходимо учитывать ее влияние на цвет, вкус, запах и химический состав (содержание нитритов, фенольных соединений и др.) готового продукта. Могут быть превышены нормы по этим показателям.

— Требуется обязательной экспериментальной отработки рецептуры и внесения в ТИ. На этикетке конечного продукта, возможно, придется указывать «ароматизатор копчения» или «продукт с добавлением копченого ингредиента».

— Некопченый лом в копченые изделия: Допустимо без проблем, так как вся партия будет подвергнута копчению. Это стандартная практика.

#### 5. Контроль лома обязателен, как часть входного/ технологического контроля сырья.

— Что контролировать:

— Органолептика: цвет, запах, консистенция, отсутствие посторонних включений — каждую партию перед использованием.

— Микробиологические показатели (м/б): КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), Salmonella, Listeria monocytogenes (для продукции, готовой к употреблению) — периодичность устанавливается в программе производственного контроля. Рекомендуется не реже 1 раза в 10 дней для каждой линии/вида лома, а также при любых сомнениях в условиях хранения.

— Физико-химические показатели: Массовая доля влаги, белка, жира, соли, нитритов (для копченого) — не реже 1 раза в месяц и при изменении источника/характера лома.

— Документирование: Результаты контроля заносятся в журнал учета технологического лома и в журналы контроля. На каждую партию (емкость) лома должна быть маркировка с указанием вида продукции, даты и времени образования, срока годности.

*Эксперт Долженкова Галина Михайловна*



